

Temat: SelfCookingCenter® whiteefficiency z HiDensityControl®

Data: 01.09.2011

## Światowa nowość

### Nowy SelfCookingCenter® whiteefficiency® z systemem HiDensityControl®

Drodzy RATIONAL-iści!

Od momentu założenia firmy w 1973 roku nasze działania cechuje dążenie do tego, aby ludziom pracującym w kuchniach profesjonalnych oferować jak największe korzyści. Z naszych obserwacji i szeregu badań w ostatnich latach wynikało, że obok najlepszej jakości jedzenia i prostoty obsługi, coraz ważniejszym czynnikiem, decydującym o podjęciu decyzji inwestycji w nową kuchnię, jest aspekt ekonomiczny. Z tego właśnie powodu, jako lider w zakresie produkcji urządzeń do termicznego przyrządzania jedzenia, skupiliśmy wszystkie nasze możliwości rozwojowe na stworzeniu najbardziej wydajnego, najbardziej wielofunkcyjnego i najprostszego urządzenia kulinarnego wszechczasów. Z nowym RATIONAL SelfCookingCenter® whiteefficiency® z HiDensityControl® otwieramy nowy rozdział w zakresie wydajności i dobrego smaku.



- 20% niższe zużycie energii
- 30% większa moc produkcyjna
- 30% krótszy czas produkcji
- Pełny zakres zastosowań
- Znakomite jedzenie
- Intuicyjna, samodzielnie ucząca się, obsługa
- 40% niższe koszty czyszczenia i pielęgnacji
- I wiele innych...





## Całościowe podejście firmowe

RATIONAL jest przedsiębiorstwem kucharzy, stąd oczywiste, że jako nasz kolor wybraliśmy biel: barwę reprezentującą czystość, higienę, jasność, skupienie i zdecydowanie.

Wydajność oznacza dla nas maksymalne wykorzystanie każdego dobra: czasu, energii, wody, przestrzeni i surowca, czyli mówiąc w skrócie: whiteefficiency®.

whiteefficiency® to całościowa koncepcja firmy RATIONAL, głęboko zakorzeniona we wszystkich strefach naszego przedsiębiorstwa. Podkreśla ona ciągłość i trwałość naszych działań – rozpoczynając od fazy tworzenia produktu, poprzez jego produkcję, eksploatację w kuchni, wyjątkowy serwis, aż po recykling zużytych urządzeń.

W szczególny sposób whiteefficiency® dotyczy codziennej pracy w kuchni, tam bowiem opłaca się naszym klientom w sposób bezpośredni, bowiem whiteefficiency® jest także synonimem najwydajniejszego urządzenia kulinarnego wszechczasów: SelfCookingCenter® whiteefficiency®.

Pod postacią SelfCookingCenter® whiteefficiency® z HiDensityControl® + Efficient LevelControl® + SelfCookingControl® + CareControl oferujemy perfekcyjne rozwiązanie stale rosnącego popytu na wydajne produkty, które muszą także spełniać wymogi rachunku ekonomicznego. Oznacza to, że SelfCookingCenter whiteefficiency® jest obowiązkowy w każdej profesjonalnej kuchni. Już w nazwie „whiteefficiency®” ręczymy za maksimum wydajności i udowadniamy to w praktycznym użytkowaniu – dzień w dzień. Dzięki krótkiemu czasowi amortyzacji opłaca się wycofywać z rynku urządzenia, mające dopiero kilka lat. Oznacza to, że sprzedaż przez naszych partnerów z handlu specjalistycznego w celu wymiany urządzeń znacznie wzrośnie.



## Opatentowany system HiDensityControl® Kwantowy skok jakości przyrządzania potraw

HiDensityControl® gwarantuje, że gorąco i wilgotność są – w zależności od stopnia obróbki produktu – doprowadzane w precyzyjnie dobranych dawkach dokładnie tam, gdzie są potrzebne. Odpowiada za to nowe, opatentowane, dynamiczne zawirowanie powietrza. Prędkości obrotu wentylatorów są precyzyjnie regulowane, dzięki czemu prędkość opływu powietrza w komorze jest inteligentnie modulowana. HiDensityControl® jest wspomagany przez nowe, wysokowydajne osuszanie komory i nowe, dużej mocy sterowanie wytwarzaniem pary, zapewniające maksymalne wysycenie parą. Wyjątkowa moc kulinarna HiDensityControl® gwarantuje zawsze wybitną jakość jedzenia – przy każdej wielkości załadunku. Maksymalizowane jest wykorzystanie urządzenia – przy minimalizacji zużycia zasobów. Wyrażając to w liczbach, HiDensityControl® oznacza dla naszych klientów 30% większe załadunki, do 30% oszczędności czasu w produkcji i 20% mniejsze zużycie energii w stosunku do tradycyjnych pieców konwekcyjno-parowych.

## HiDensityControl® – nieznaną dotychczas różnorodność zastosowań

HiDensityControl® maksymalizuje wachlarz zastosowań. Dzięki dużemu wysyceniu parą można teraz przyrządzać produkty ze świeżego ciasta makaronowego (np. ravioli, tagliatelle). Silną stroną stają się wypieki. Zintegrowane są ważne funkcje, służące uzyskiwaniu profesjonalnych wypieków: 5 prędkości opływu powietrza, 3 stopnie nawilżania i 5 stopni garowania, pieczenie z parą oraz profesjonalne cykle piekarnicze.

Adresowany przez nas rynek wyraźnie rośnie, bowiem każdego roku sprzedaje się w samych Niemczech 17 000 pieców do wypieków. Zastępowanych będzie jeszcze więcej urządzeń specjalistycznych, co minimalizuje koszty inwestycji i przede wszystkim zapotrzebowanie na drogie miejsce. Otwierają się całkiem nowe możliwości zastosowania oraz poszerzenia oferty. SelfCookingCenter® whiteefficiency® jest idealnym urządzeniem dla nowych trendów żywienia się poza domem (sklep z przekąskami i wypiekami, gastronomia sieciowa, hipermarket).



## Nowe SelfCookingControl® – wyjątkowe, nieosiągalne

Całkiem nowe SelfCookingControl® steruje procesami przyrządzania w całym spektrum zastosowań dokładnie tak, jak wyobraża sobie obsługujący. Najbardziej kompleksowe cykle kulinarne mogą być powtarzane przez każdego za pomocą niezwykle prostego systemu obsługi. Liczne nowe opcje przyrządzania umożliwiają swobodną ingerencję w przebieg obróbki wedle indywidualnych życzeń. Obsługujący cały czas wie, co się dzieje, bowiem jest perfekcyjnie informowany o przebiegu cyklu. Dzięki SelfCookingControl® odpadają żmudne rutynowe czynności. Nasi klienci mają więcej czasu na to co istotne. SelfCookingCenter whiteefficiency® daje człowiekowi poczucie, że cały czas nad wszystkim panuje. SelfCookingControl® gwarantuje zawsze mistrzowskie efekty, ponieważ w pełni wykorzystywane są możliwości techniczne urządzenia. Poza tym nasi klienci oszczędzają przynajmniej 10% surowca i bardzo dużo czasu.



## Efficient LevelControl® rewolucjonizuje wydawanie żywności

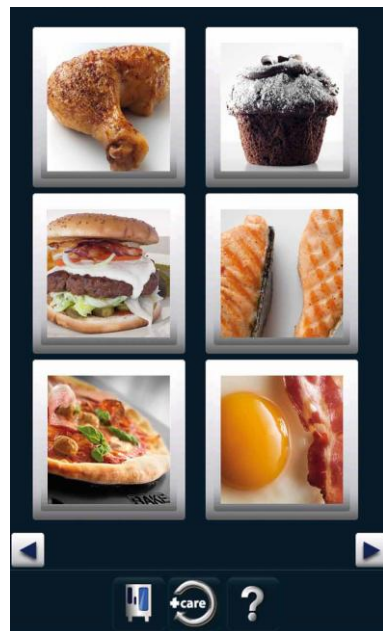
Efficient LevelControl® rewolucjonizuje produkcję i wydawanie żywności dzięki mądrym załadunkom mieszanim. Efficient LevelControl® wie, co może być przyrządzane razem i przedstawia odpowiednie propozycje. Każda półka jest osobno nadzorowana. W zależności od całkowitej wielkości załadunku oraz częstości i długości otwarć drzwiczek, Efficient LevelControl® inteligentnie koryguje czas obróbki. Mistrzowie kucharscy RATIONAL zestawili koszyki produktów, zapewniające optymalną produkcję przy maksymalnej wydajności. Konkretnie oznacza to, że Wykorzystanie urządzenia wzrasta o 30%, czas produkcji skraca się o 30% – przy stałym zachowaniu najwyższej jakości jedzenia. Bez stresu i pośpiechu można przyrządzić mnóstwo najróżniejszych potraw. W porównaniu z



urządzeniami specjalistycznymi przynajmniej pięciokrotnie większa jest na przykład powierzchnia smażenia/grillowania. System obsługi jest całkowicie nowatorski i od razu zrozumiały. Oszczędza się 20% energii.

### Intuicyjnie prosta obsługa

Obsługa nowego SelfCookingCenter® whiteefficiency® jest intuicyjnie prosta. System cały czas się uczy i automatycznie dostosowuje do indywidualnego sposobu obsługi danego użytkownika. Na życzenie można modyfikować płaszczyznę obsługi. Nie używane funkcje można usuwać z wyświetlacza. Cały czas dostępna jest pomoc online i odpowiada zarówno na pytania dotyczące obsługi jak i użytkowania. Dzięki prostocie obsługi zwiększają się możliwości stosowania. SelfCookingCenter® whiteefficiency® może być natychmiast obsługiwany nawet przez pomoce kuchenne bez długiego szkolenia. Znika możliwa bariera niechęci przed obsługiwaniem czegoś nieznanego, ponieważ pełną moc urządzenia i oferowaną przez nie różnorodność sposobów pracy można zawsze wykorzystywać na naciśnięcie przycisku. Nasi partnerzy i dealerzy po raz pierwszy mają możliwość każdemu nowemu klientowi skonfigurować SelfCookingCenter® whiteefficiency® urządzenie w wyjątkowy sposób. Jest to kolejne ważne narzędzie, pozwalające odróżnić się od konkurencji.



### CareControl – o 40% niższe koszty czyszczenia

W zależności od stopnia zabrudzenia określone jest zapotrzebowanie na czyszczenie i pielęgnację i proponowany jest odpowiedni program czyszczenia – z dokładnie dawkowaną ilością środka czyszczącego i odkamieniającego. Propozycja ta jest wysuwana w odpowiednim momencie, czyli na koniec dnia pracy. Kiedy on ma miejsce, urządzenie uczy się automatycznie. Zawsze zapewnione są błyszcząca higiena i optymalna pielęgnacja. Suche środki czyszczące (tabletki) zapewniają maksymalną ochronę zdrowia. 40% niższe koszty czyszczenia, brak konieczności podłączania do instalacji zmiękczenia wody i brak konieczności odkamieniania nie tylko oszczędzają masę pieniędzy, ale także chronią środowisko.



Pod postacią SelfCookingCenter® whiteefficiency® stworzyliśmy bazę dalszego sukcesu naszego przedsiębiorstwa. Rosnący popyt na wydajne produkty, które muszą także spełniać wymogi rachunku ekonomicznego, czynią z SelfCookingCenter whiteefficiency® obowiązkowe wyposażenie każdej profesjonalnej kuchni. Powoduje to „zassanie” z rynku i ze względu na wydajność zwiększy zapotrzebowanie na wymianę urządzeń. Szerokość wachlarza zastosowań pozwoli nam objąć nowe segmenty rynku.