



Finishing[®] con el iCombi[®] Pro.

En su punto. Sabroso.
Productivo.



Todo a mano. Todo bajo control.

Congresos, eventos de lanzamiento, 50.º cumpleaños, celebraciones de empresa, bodas. A la carta, banquetes, bufés, caterings. Encargos lucrativos: siempre que lo tenga todo controlado. Desde la planificación hasta la ejecución, pasando por la calidad uniforme en cientos de platos. Y es que, a menudo, la presión del tiempo se suma a la escasez de mano de obra cualificada, los grandes esfuerzos a un presupuesto limitado, y los eventos especiales a la actividad diaria. Lo que falta es una logística inteligente. Una que separe temporalmente la producción del servicio de entrega de las comidas, que no sacrifique la calidad de los platos y que emplee de forma respetuosa los recursos. Como el Finishing con el iCombi Pro.

➤ **Utilice Finishing**
Para mayor productividad.
Más flexibilidad.

Finishing es facilísimo de usar.

En sus platos, preparados, listos... ¡ya!

Mantenimiento de los platos calientes, regeneración: técnicas que, aunque llevan a la mesa muchos platos a la vez, no tienen en cuenta los distintos puntos de cocción de cada plato, con visibles mermas de calidad y la pérdida de nutrientes. Por ello, RATIONAL apuesta por Finishing. Probado. Fiable. Seguro. Producción y servicio de entrega separados de forma consecuente. De esa manera se conservan el sabor, las vitaminas, el color y la textura de los platos. Gracias a la regulación del punto de condensación. Porque, gracias a su tecnología inteligente, el iCombi Pro da con el punto justo en el que se consigue un equilibrio entre la condensación y la evaporación. De esa forma, en torno a los alimentos que se van a cocinar se forma una película protectora a base de gotitas de agua microscópicas que evitan que se sequen, sin que se creen charcos en los platos.

➔ Se nota en el sabor
Buen color, vitaminas sanas y consistencia jugosa. Preparado siempre en el momento justo.

Decoración
Berros, perejil, pensamientos (flores): los platos no se decorarán hasta que no hayan pasado por el Finishing.

Pechuga de pollo con tomillo
Completar el plato con la pechuga de pollo rellena de feta y tomillo.

Espárragos verdes
Colocar los espárragos poco cocidos a un lado del risotto.

Risotto de remolacha
Para el Finishing, la comida se coloca fría en los platos. El risotto preproducido se usa como base para los demás componentes.





Sistema de acabado de platos Finishing para banquetes.

Todo es cuestión de organización.

100 clientes, 100 menús, servidos al mismo tiempo. Con Finishing prepare los platos con total tranquilidad antes del evento, por ejemplo mediante el procedimiento Cook & Chill, de acuerdo con su planificación. Emplate los alimentos en frío y consérvelos en racks móviles especiales para platos refrigerados. Y ya tiene más tiempo para dedicarse a sus operaciones diarias. Hasta que, poco antes de servir la comida, se lleven todos los platos a la temperatura adecuada con Finishing al mismo tiempo. Cosa que, naturalmente, se puede hacer hasta con varios miles de comidas. En ese caso, solo tendrá que preparar varios racks móviles. Y evitar que los platos ya preparados se enfríen con la Thermocover de RATIONAL. Durante hasta 20 minutos.



➔ **Así se puede sacar adelante cualquier banquete**
Sin estrés. Sin necesidad de esfuerzos especiales por parte del personal.

rational-online.com/es/finishing



Finishing a la carta.

Todos lo quieren todo a la vez.
Eso está hecho.

En cada restaurante hay momentos en los que no hay bastantes manos en la cocina. Salvo que trabaje con Finishing. Prepare los componentes de su carta con total tranquilidad. Déjelo todo preparado en el frigorífico. Y, en el momento en que reciba una comanda, podrá disponer las comidas frías en los platos y terminar de prepararlas en el iCombi Pro. El resultado son deliciosos platos calientes recién preparados. Sin sacrificar la calidad. Especialmente en vista de las posibilidades de composición que ofrece: por ejemplo, dar solo a las guarniciones el toque final para servir las mediante el Finishing y preparar en paralelo los alimentos fritos a la plancha.



Pensado para usted
En momentos de mucho ajetreo,
mantenga la cabeza fría. Y la
perspectiva general.

rational-online.com/es/finishing



Recipientes Finishing.

Cualquier cantidad.
Sabrosa y en su punto.

Caterings, bufés, comedores de empresa, colegios, hospitales, residencias de mayores: en estos establecimientos se requiere una variedad de comidas en grandes cantidades. En su punto, sabrosas y servidas de forma sana. Como con Finishing en recipientes. Los platos pueden prepararse y envasarse al vacío o almacenarse en recipientes en cámaras de refrigeración. Así podrá comprar y producir de forma anticipada. Y, justo cuando necesite los platos, se podrán llevar a la temperatura de consumo. Es rápido y fácil. Igual que la postproducción.



➔ **Esto es lo que obtendrá**
Platos siempre calientes a la hora de servirlos. Llenos de vitaminas y color. Con menos aceite. Sin excedentes de producción.

rational-online.com/de/finishing

Unos eficientes ayudantes.

El iCombi Pro y sus accesorios.
Un equipo de expertos.

Con los accesorios adecuados, Finishing del iCombi Pro será facilísimo de utilizar y sus resultados saltarán a la vista.

❶ Rack móvil para platos

Con el rack móvil para platos puede introducir en el Finishing del iCombi Pro hasta 120 platos ya preparados de un diámetro de hasta 31 cm. La agradable altura de trabajo, abierta por los cuatro lados, y las ruedas dobles silenciosas con cojinetes de bolas hacen que el rack resulte muy ergonómico.

❷ Rack móvil para platos con carro de transporte

El rack se presenta en un carro de transporte con el fin de permitir una carga y descarga ergonómicas de los equipos de sobremesa. Alta estabilidad, máxima capacidad de carga. Trabajo fácil.

❸ Thermocover

La Thermocover de RATIONAL se caracteriza por unas características aislantes óptimas, un manejo sencillo y seguridad higiénica. Mantiene los platos calientes hasta 20 minutos. Tiempo suficiente para aplicar el Finishing a otros racks móviles, para el transporte hasta el punto de entrega, o para esperar hasta que termine la ponencia.



Rentabilidad.

Aquí todo sale a cuenta.
Plato por plato.

Personal, materias primas, energía, carga de trabajo: Finishing con el iCombi Pro le ofrece múltiples oportunidades de ahorro. Para compensar la escasez de personal cualificado. Para compensar el tamaño de la cocina. Para estar preparados para nuevas inversiones. Compruébelo usted mismo.

Ejemplo de restaurante con dos iCombi Pro 10-1/1:
150 comidas al día en el servicio a la carta y
2 banquetes al mes para 100 comensales.

➔ **Una inversión que merece la pena**
El resultado es un periodo de amortización extremadamente corto, con lo que se disfruta aún más trabajando.

rational-online.com/es/invest

Cálculo al mes	Sus beneficios adicionales al mes	Calcúlelo usted mismo
Negocio a la carta		
Costes de personal 3 personas en la cocina: 10.350 €/mes		
Costes de personal con el iCombi Pro 2 personas en la cocina: 6.900 €/mes	= 3.450 €	
Negocio de banquetes*		
Costes de personal por banquete 4 personas en la cocina durante 8 h × 23 € = 736 €/mes		
Costes de personal con el iCombi Pro por banquete 2 personas en la cocina durante 8 h × 23 € = 368 €/mes	= 368 €	
Sus ingresos adicionales** al mes	= 3.818 €	
Sus ingresos adicionales** al año	= 45.816 €	
Sus ingresos adicionales** en 10 años	= 458.160 €	

* Cálculo compensatorio cocinero/ayudante (gastos para el empleador). ** menos amortización de 374 € al mes en 5 años.

iCombi live.

Que no se lo cuenten:
pruébelo por sí mismo.

Suficiente teoría, es momento de pasar a la práctica, porque nada resulta más convincente que la experiencia de primera mano. Conozca el iCombi Pro en directo, permítanos que le mostremos sus funciones inteligentes y pruebe usted mismo a trabajar con él. En directo y sin compromiso. Muy cerca de usted. Crea solo en lo que haya probado por sí mismo.

¿Ya tiene un iCombi Pro y desea probar por sí mismo el Finishing? Entonces, deje que se lo enseñemos todo en la Academy RATIONAL. También puede obtener más información por teléfono, por correo electrónico o en el sitio web rational-online.com

➔ **Citas e inscripción**
Tel. +34 93 4751750
info@rational-online.es

rational-online.com/es/academy



RATIONAL Ibérica
Avenida de la Fama, 17-19
Edificio Olmo
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es
rational-online.com

