iKitchen.

Productiva y flexible.
Como nunca antes.



iKitchen.
Producción sin compromisos.

La escasez de personal especializado, las exigencias cada vez mayores de los clientes, la presión de los costos, la falta de espacio: Estos son los retos que se observan en las cocinas profesionales y que requieren una solución urgente. Una solución que facilite la rutina diaria en la cocina. Que aporte más flexibilidad y más productividad. Que eficiente procesos y, con ello, permita ahorrar espacio, dinero, energía y materias primas. En pocas palabras: Una solución como iKitchen.

iKitchen es la solución de sistema integrada por el SelfCookingCenter®, el VarioCookingCenter® y ConnectedCooking que se adapta al tamaño de su cocina y de ese modo la hace más productiva. Puesto que ambos equipos están tan armonizados que se complementan en cuanto a métodos de cocción, asumen una parte de las tareas que el otro equipo no puede realizar y, gracias a ello, pueden utilizarse flexiblemente. Además, la cocina se digitaliza con ConnectedCooking, la solución de conectividad de RATIONAL. A través de la computadora, la tablet o el teléfono celular se administran y transfieren programas de cocción, se consultan los datos HACCP y se realizan muchas otras tareas. Todo esto con un único objetivo: Que usted obtenga de forma eficiente la calidad deseada en sus comidas.



iKitchen.
Productiva y flexible.
Como nunca antes.

El SelfCookingCenter®

Inteligencia de cocción con la más alta calidad.



Para facilitarle el trabajo en la mayor medida posible, dotamos al SelfCookingCenter® de cuatro funciones inteligentes y un ayudante de cocina que es sinónimo de calidad, facilidad de manejo y eficiencia.

Simplicidad gracias al sistema inteligente de cocción – iCookingControl®
Sólo tiene que seleccionar el platillo que quiere preparar, introducir el resultado deseado, ¡y listo! iCookingControl® prepara su comida como usted quiera. No importa quién utilice el equipo. Detecta el estado, el tamaño y la cantidad de los productos. Piensa, se anticipa y recalcula continuamente la manera ideal para obtener el resultado deseado y realiza los ajustes necesarios automáticamente.

Precisión para máxima calidad – HiDensityControl®
Sensores altamente sensibles miden y detectan cada segundo las condiciones de la cámara de cocción. HiDensityControl® ajusta la cantidad de energía exacta requerida por los alimentos y la distribuye de forma homogénea y eficiente por toda la cámara de cocción. Así se obtiene siempre la misma calidad, carga tras carga, con un consumo mínimo de recursos.

Cargas mixtas inteligentes – iLevelControl
Con iLevelControl podrá preparar diferentes comidas simultáneamente. iLevelControl le muestra automáticamente en la pantalla los platos que se pueden cocinar juntos. Esto aumenta la productividad y ahorra tiempo, dinero, espacio y energía. Dependiendo de la cantidad de la carga, las veces y el tiempo de apertura de la puerta, ajusta de forma óptima el tiempo de cocción de cada comida. Así no se cocina nada en exceso y el resultado siempre es excelente.

Sistema automático de limpieza inteligente – Efficient CareControl
Efficient CareControl es el único sistema automático de limpieza que detecta la suciedad y la cal y las elimina con facilidad. La función se adapta a sus necesidades y le sugiere la limpieza óptima en determinados momentos. El resultado: limpieza brillante e higiénica, ahorro de tiempo y dinero, y cuidado del medio ambiente.



Modelo XS 6 ⅔ | Modelo 61 | Modelo 101 | Modelo 62 | Modelo 102 | Modelo 201 | Modelo 202

El VarioCookingCenter®

Un solo equipo, ¡muchas posibilidades!



Hervir, saltear, estofar y freír: Con el VarioCookingCenter® usted puede cocinar hasta cuatro veces más rápido y con hasta un 40% menos consumo de energía en comparación con sartenes basculantes y marmitas convencionales. El innovador sistema calefactor VarioBoost® asegura un rápido precalentamiento y una distribución homogénea del calor, reforzados por un control preciso de la temperatura.

Gracias al manejo intuitivo y al sistema de cocina inteligente integrado, no hay que ser un cocinero profesional para lograr resultados convincentes en muy poco tiempo.

VarioCookingControl®
La inteligencia culinaria integrada le ayuda de manera óptima en sus quehaceres diarios y evita que tenga que prestar atención a pesadas tareas rutinarias como la permanente regulación de la temperatura o la supervisión constante de los procesos. Además, el VarioCookingCenter® incluso le avisa cuando requiere que usted intervenga activamente, por ejemplo, para agregar caldo a un estofado.

VarioBoost®
Con el sistema calefactor patentado VarioBoost®, la base de la cuba alcanza una temperatura de hasta 200°C en menos de 2.5 minutos. Las reservas de potencia son tan grandes que la base de la cuba conserva la temperatura deseada, incluso si se cargan muchos alimentos fríos. Y para garantizar la seguridad del cocinero, sólo se calienta el fondo de la cuba, los bordes superiores se mantienen fríos.

AutoLift
Gracias al sistema de elevación con sensores, los platos cocinados se elevan automáticamente al terminar la cocción. El resultado: no tiene que perder tiempo supervisando todos los procesos y obtendrá cocciones perfectas de pastas, frituras, productos pochados o hervidos.


Modelo 112T


Modelo 112+


Modelo 112L

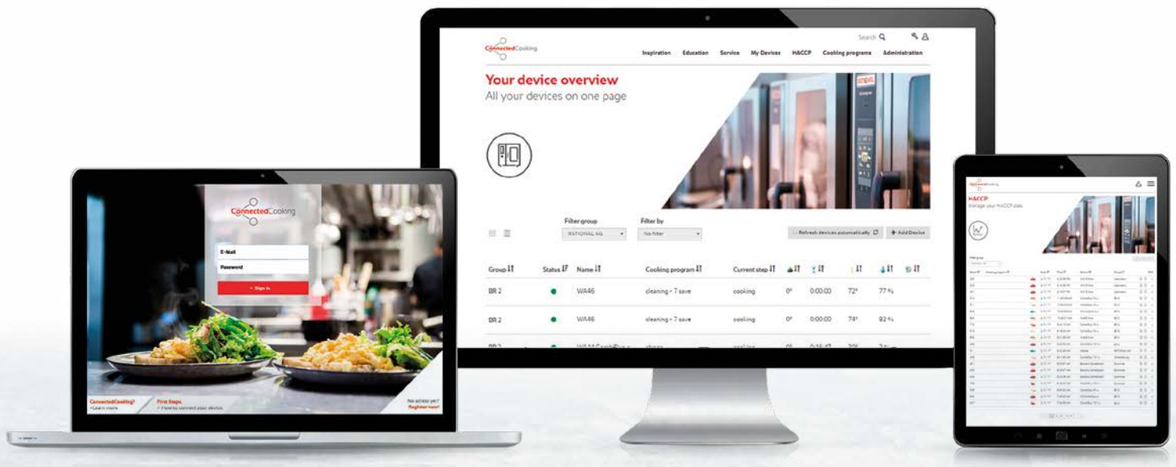

Modelo 211


Modelo 311

ConnectedCooking.
Documenta sus datos HACCP de forma automática.

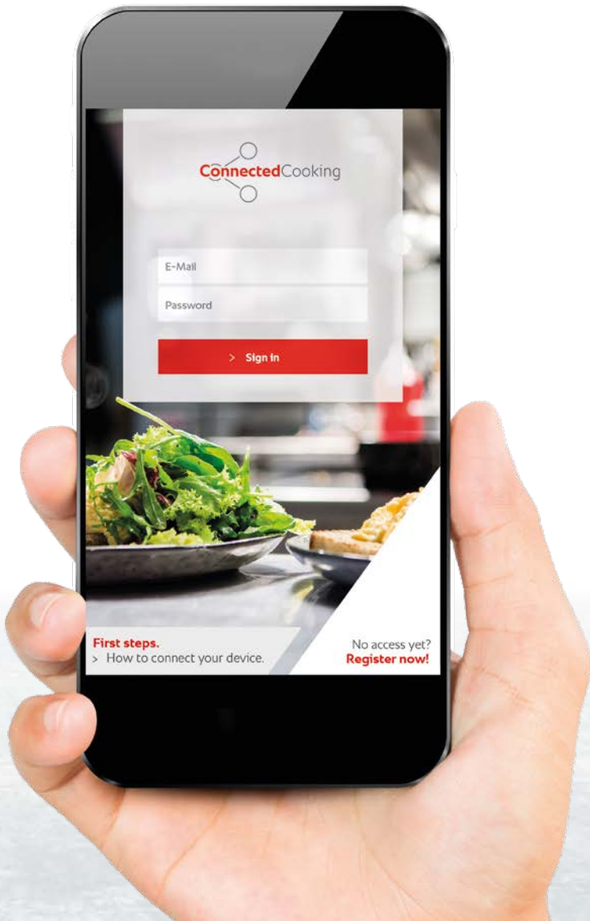
ConnectedCooking es la solución de conectividad para la cocina profesional con la que sus equipos de cocción RATIONAL se pueden manejar de forma muy sencilla desde una computadora. Esto es un verdadero alivio para la documentación de sus datos HACCP, ya que ConnectedCooking registra automáticamente todos los datos relacionados con la higiene para cada equipo interconectado y los archiva de un modo claramente organizado durante hasta seis meses. Usted puede elegir si desea ver todos los datos HACCP en forma de tablas o como gráficos.

Además, ConnectedCooking le presenta una vista general de todos sus equipos de cocina. El estado actual de cada una de sus SelfCookingCenter® y VarioCookingCenter® puede comprobarse en todo momento y, con el acceso remoto, usted podrá consultar en tiempo real todos los ajustes de los equipos conectados, aunque no esté presente en la cocina.



Incluso la distribución de los programas de cocción se convierte en una tarea muy simple. Usted elige cuáles programas de cocción desea enviar y a cuáles equipos desea enviarlos, ¡eso es todo!. Esto funciona incluso si los equipos están instalados en diferentes lugares. Así se pueden organizar, de forma centralizada y sin esfuerzo, los menús, los platillos de promoción del mes y todas las situaciones que impliquen nuevos procesos de cocción. Además, en Internet podrá acceder gratis a numerosos programas de cocción en nuestra biblioteca de recetas.

"Con ConnectedCooking puedo supervisar lo que ocurre en mi cocina aunque yo no esté presente, revisar constantemente el estado de mi equipo, así como compartir nuevas recetas automáticamente".
Carlos Chacón, Chef Propietario de Araveney Bakery, restaurante, Cancún, México



Resumen de ventajas:

- Administración de datos HACCP: Registro sencillo y almacenamiento de datos
- Configuración de programas de cocción: Crear procesos de cocción y distribuirlos online
- Acceso remoto: Siempre informado con toda precisión acerca de lo que está sucediendo en cada equipo

ConnectedCooking también está disponible en versión móvil como app en las tiendas Google Play o App Store.

Download on the App Store | GET IT ON Google Play

Tres especialistas, un sólido equipo.

Para lograr una mayor flexibilidad en su cocina.

iKitchen by RATIONAL

Gracias a la combinación de dos equipos de cocción de calidad superior con la solución de conectividad ConnectedCooking, iKitchen le ofrece la flexibilidad necesaria para poder responder de forma fácil y rápida a las diferentes situaciones en la cocina.

El SelfCookingCenter® se especializa en productos de panadería, productos horneados, productos a la plancha y grandes asados. El VarioCookingCenter® se especializa en sopas, salsas, estofados, frituras profundas o incluso budines. Además, puede preparar muchos otros alimentos en ambos equipos, ya que eso depende únicamente de sus costumbres culinarias y de sus necesidades concretas.

Todas sus aplicaciones de cocina con tan sólo dos equipos.

> Cocer y rehogar, cocinar al vapor y estofar, blanquear y cocinar a presión

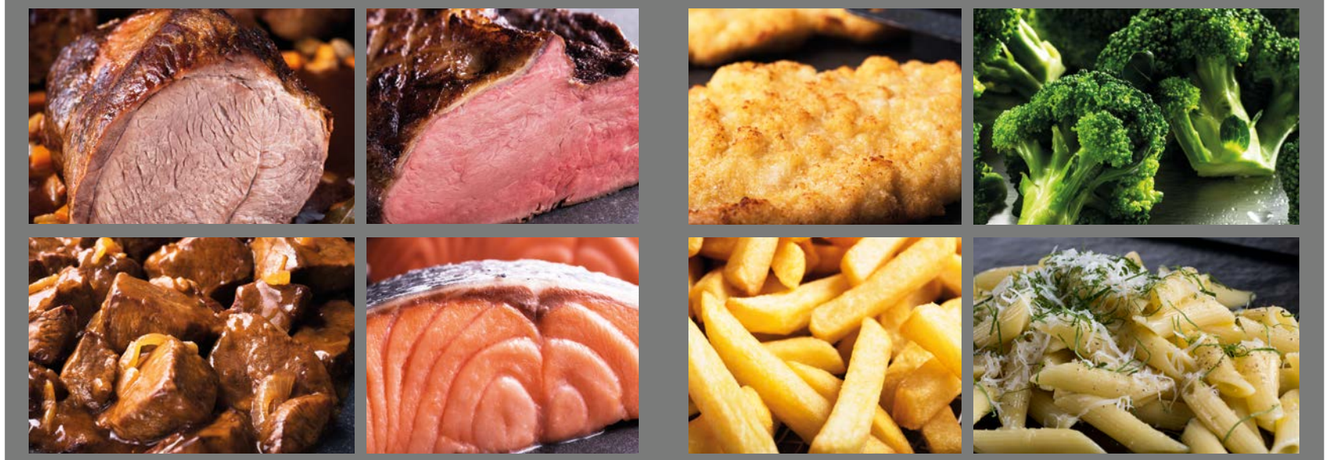
> Hornear y asar, gratinar y cocinar a la plancha

> Freír

SelfCookingCenter®



SelfCookingCenter® y VarioCookingCenter®



VarioCookingCenter®







Da igual si se trata de 200 o de 20,000 platillos.

Esta inversión vale la pena.

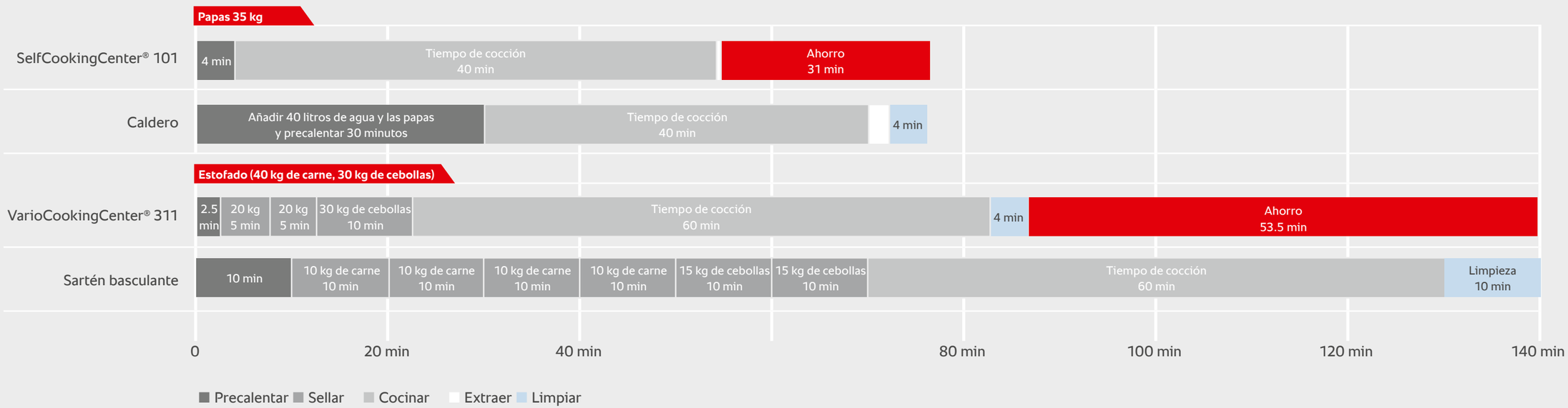
El SelfCookingCenter® y el VarioCookingCenter® le ayudan a lograr que sus clientes, y también su bolsillo, se mantengan contentos. Ahorran agua, tiempo y materia prima y ocasionan menos desperdicios. Esa es la tarea que cumplen los sensores sensibles en los equipos. Cada segundo, captan y detectan las condiciones actuales en la cámara de cocción y las adaptan según sea necesario. Así se evita que se quemen o se rebosen los alimentos durante la cocción.

Numerosos equipos de cocción convencionales como sartenes basculantes, marmitas, freidoras, ollas de presión y hornos de convección son reemplazados por el SelfCookingCenter® y el VarioCookingCenter®. Esto permite un ahorro de hasta un 40% del espacio necesario en la cocina. El uso de los sistemas de cocción inteligentes de RATIONAL también se nota en las cuentas por pagar: gracias a la inteligencia culinaria, sólo se consume la energía que es realmente necesaria. Así se reduce en hasta un 30% su consumo de electricidad. Más rentabilidad y más tiempo para otras actividades. Ventajas importantes en toda nueva inversión.





El ahorro de tiempo, con la solución del sistema de RATIONAL, tomando como ejemplo la preparación de 350 porciones de estofado con papas.



Funciones inteligentes.
Multifuncional y fácil de manejar.

RATIONAL le ofrece equipos de cocción con tecnología verdaderamente inteligente. Se acabó el tener que ajustar las condiciones ideales de temperatura, humedad o velocidad del aire o reajustar y controlar permanentemente la cocción para que nada se le queme. Sólo tiene que introducir primero el resultado deseado especificando si prefiere alimentos poco cocidos, al punto o muy cocidos con un bajo o un alto grado de dorado. El sistema de cocina inteligente incorporado establece las condiciones de cocción ideales, detecta el volumen y las cantidades de los platillos.

Ya que el SelfCookingCenter® y el VarioCookingCenter® disponen de la misma interfaz de usuario intuitiva, en poco tiempo se aprende a dominar el manejo de ambos equipos. Este fácil manejo permite trabajar con eficiencia y seguridad y reduce al mínimo los errores de uso –incluso los nuevos empleados o los empleados con capacitación empírica aprenden a usarlos correctamente con rapidez. Esta es otra ventaja importante a la hora de decidirse a invertir en estos equipos, ya que el mercado laboral se caracteriza por la escasez de personal altamente capacitado.

“Con RATIONAL puede ahorrar espacio, tiempo y dinero sin comprometer la calidad final de los resultados”.

Giovanni Maltese, chef de cocina, Villa Favorita Hotel & Resort. Marsala (provincia de Trápani), Italia.



SelfCookingCenter®





VarioCookingCenter®





El paquete “Todo Incluido”.
RATIONAL ServicePlus.





Eventos CookingLive
Compruebe usted mismo cómo el SelfCookingCenter® y el VarioCookingCenter® pueden ayudarle a mejorar el trabajo diario en su cocina. Encontrará todas las fechas de los eventos en: rational-online.com

Asesoría y planificación
Le ayudamos a la hora de tomar una decisión de compra. Junto con usted y su planificador de cocina, le apoyamos para que encuentre la mejor solución para su cocina. Sin importar si se trata de una remodelación o de la construcción de una cocina nueva.

Equipos de prueba
Antes de decidirse a comprarlos, ¿le gustaría primero probar por un tiempo un SelfCookingCenter® o un VarioCookingCenter®? ¡Claro que puede hacerlo! Póngase en contacto con su distribuidor autorizado o llámenos al teléfono 55 5292 7538.

Instalación
Nuestros proveedores de servicio técnico se encargan de la instalación en su cocina.

Capacitación personalizada
Acudimos a su cocina y le mostramos a su personal cómo puede aprovechar nuestros equipos al máximo y de la manera más eficiente.

Academy RATIONAL
Sólo con nosotros podrá seguir capacitándose continuamente de forma gratuita. En la página web rational-online.com puede registrarse para participar en nuestros seminarios gratuitos. En ellos puede comprobar cómo utilizar nuestros equipos de forma óptima en su negocio y descubrir nuevas posibilidades para incrementar su oferta o diseñar un menú atractivo.

Actualizaciones de software
Incluso las actualizaciones de nuestro software son gratis: disfrute los más recientes avances de nuestras investigaciones sobre cocción. Así, su SelfCookingCenter® y su VarioCookingCenter® siempre dispondrán de la tecnología más avanzada. Con ConnectedCooking de RATIONAL estas actualizaciones se efectúan automáticamente. Sólo tiene que iniciar la actualización, ¡y listo!





ConnectedCooking de RATIONAL
La plataforma en Internet para la cocina profesional. Únicamente tiene que conectar sus equipos para comenzar a beneficiarse de numerosas funciones adicionales como la administración de equipos, el control remoto a través de un smartphone, la sencilla transferencia y manejo de sus programas de cocción o la documentación HACCP automática. Consiga inspiración en la extensa biblioteca con miles de recetas internacionales que podrá cargar muy fácilmente en sus equipos con apenas un solo clic. Nuestra oferta se complementa con muchos consejos de expertos, sugerencias y videos para optimizar su cocina. Por supuesto, todo esto también está disponible en dispositivos móviles a través de una app y conforme a las más estrictas normas de seguridad. Con tan sólo registrarse gratuitamente ya puede comenzar a disfrutar de todas las ventajas: ConnectedCooking.com

ChefLine®
Estaremos encantados de atender por teléfono sus preguntas sobre aplicaciones o recetas. Línea de consulta rápida y sencilla, de cocinero a cocinero, los 365 días del año. Puede comunicarse con la ChefLine® llamando al teléfono 55 6821 1132.

Servicio técnico certificado
El SelfCookingCenter® y el VarioCookingCenter® son equipos confiables y duraderos. No obstante, si en algún momento tuviera problemas técnicos, los proveedores de servicio técnico de RATIONAL están preparados para ayudarle rápidamente.

Así de simple, puede sacar mayor provecho de sus equipos.

Asesoría personalizada para su empresa.



“El SelfCookingCenter® y el VarioCookingCenter® nos permiten adelantar nuestra producción días enteros. Esto nos brinda la flexibilidad necesaria y nos ahorra una gran cantidad de tiempo que podemos dedicar a desarrollar nuevas ideas”.

Thomas Wenger, chef,
BHS Corrugated, Weiherhammer
(Baviera, Alemania).

Cada cocina es diferente y, por esta razón, también son diferentes sus necesidades en cuanto a técnicas de cocción. Por ello, RATIONAL le ofrece servicios de asesoría personalizados para su empresa a través de nuestro equipo de especialistas locales. Elaboramos con usted un concepto de cocina adecuado, planes de producción detallados y una capacitación de empleados adaptada a las necesidades de su cocina y aseguramos el empleo óptimo de nuestra tecnología prestándole apoyo operativo.

Usted elige el servicio de asesoría que necesite, elaborado a su medida y listo para ponerse en práctica de inmediato. El objetivo del servicio de asesoría consiste en integrar el SelfCookingCenter® y el VarioCookingCenter® perfectamente en los procesos individuales de su cocina, seguir optimizándolos para ahorrar recursos y de ese modo generar nuevos espacios libres en el trabajo diario en su cocina.

Compruebe cómo puede obtener más productividad y flexibilidad con iKitchen. Le invitamos gustosamente sin compromiso a nuestros eventos demostrativos especiales.

Llame al teléfono 01 (55) 5292 7538 o visite la página web rational-online.com para saber dónde y cuándo van a celebrarse los próximos eventos.

RATIONAL México SA de CV
Miguel de Cervantes Saavedra169 Piso 4
Col. Ampliación Granada
11520, Del. Miguel Hidalgo
Ciudad de México

Tel. +52 (55) 5292-7538

info@rational-online.mx
rational-online.com

12.005 · V-02 · MDS/Leno · 03/19 · spanishc MX
Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos que representen una mejora.