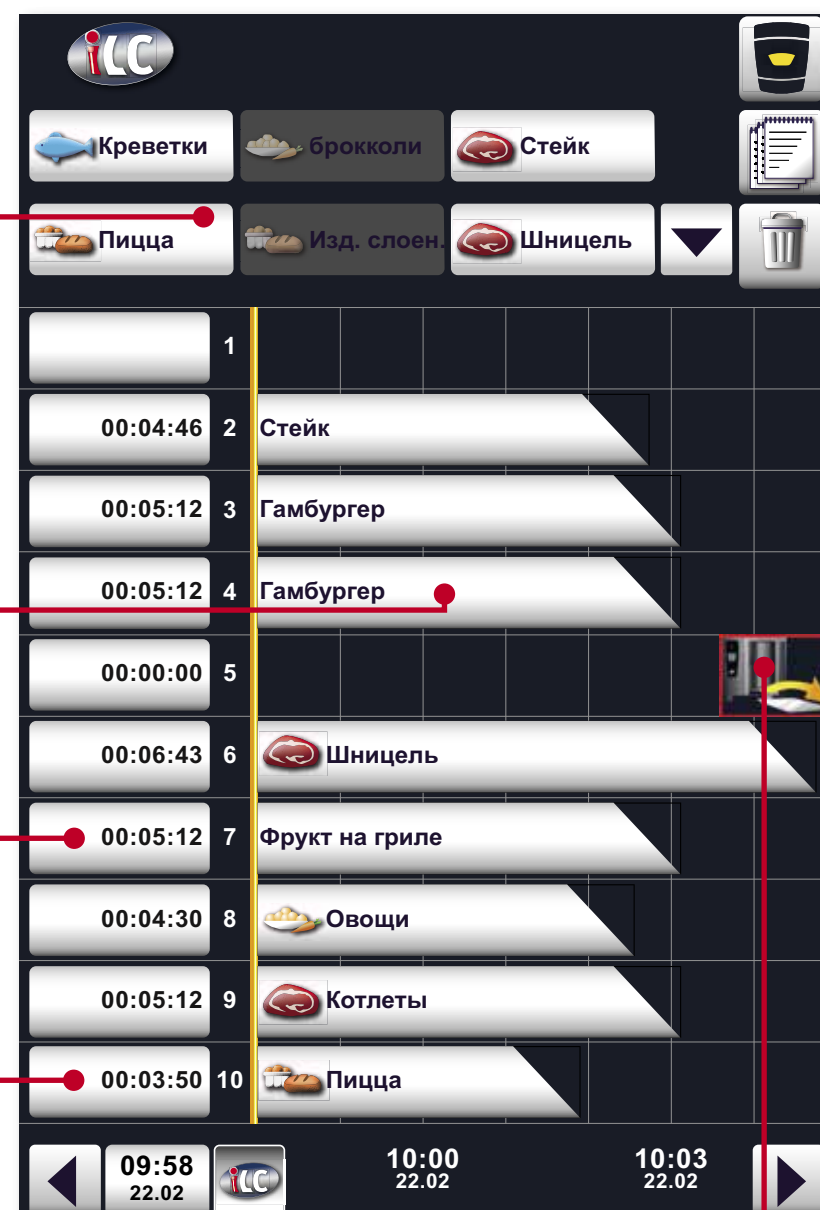


... и тем самым экономьте время, энергию и деньги!



Принцип работы:

Просто сохраните продукты, которые вы хотите приготовить одновременно, в виде корзины. Или воспользуйтесь корзинами, созданными RATIONAL.



“С помощью iLevelControl мы осуществили существенный скачок в ресторанах с обслуживанием по меню. Наши клиенты довольны качеством блюд, и сегодня мы можем готовить на 30% блюд больше без увеличения штата персонала”.

Гаральд Кесслер, владелец гостевого дома Zum Luitpold, Фуксталь/Леедер, Германия



Вы хотите увидеть все своими глазами? Готовьте с нами!

Мы хотели бы продемонстрировать Вам многообразие преимуществ SelfCookingCenter® 5 Senses. Убедитесь в эффективности наших аппаратов лично, на практике, не беря на себя никаких обязательств. Презентации проводятся поблизости от Вас. Посетите одно из бесплатных мероприятий RATIONAL CookingLive. По тел. +7 495 640 63 38 или на сайте www.rational-online.ru Вы можете узнать даты и место проведения ближайших мероприятий.



К регистрации для участия в RATIONAL CookingLive



РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Проект Андропова 18, стр. 6
115432, г. Москва

Тел.: +7 495 640 63 38 · Факс: +7 495 640 63 38 доб.127
Эл. почта: info@rational-online.ru · www.rational-online.ru

XXXXXXX_MBS5eSof_05/14

Умные смешанные загрузки с SelfCookingCenter®



5 Senses



Единственный интеллектуальный аппарат для приготовления блюд, который способен чувствовать, распознавать, думать, учиться у Вас и общаться с Вами.

Готовьте различные блюда одновременно ...

Вам нужна гибкость.

- > Вы хотите одновременно приготовить различные блюда в одном аппарате
- > Вы хотите загружать различные блюда в непрерывном режиме
- > Вы хотите избежать стресса на кухне во время “часа пик” и при приготовлении больших объемов
- > Вы придаете большое значение качеству блюд даже в ходе обычной ежедневной работы
- > Вы хотите получить максимальную пользу от своего аппарата и работать с максимальной эффективностью

У нас есть решение для Вас:

iLevelControl.

Занимающий всего 1 квадратный метр площади аппарат одновременно заменяет собой множество кухонных принадлежностей (кастрюли, сковороды, гриль, противни или фритюрницы). Вы можете готовить различные блюда в одном аппарате. Ваш аппарат SelfCookingCenter® 5 Senses отображает на дисплее блюда, которые могут быть приготовлены одновременно.

Вы выбираете блюдо, и система iLevelControl контролирует каждый уровень загрузки. В зависимости от количества загруженных в аппарат продуктов или от того, как часто и на какой период времени открывается дверца, iLevelControl корректирует время приготовления и даже информирует Вас об этом. Поэтому Вы всегда в курсе всех выполняемых процессов. Ваши блюда всегда готовятся в точности так, как Вы этого хотите.

- > Без смешивания вкусов несмотря на приготовление различных продуктов в одном аппарате
- > Без переворачивания, контроля или корректировки настроек
- > Сокращение времени приготовления до 30%*
- > Экономия энергии до 20%*
- > Лучшие результаты, 100%-ная точность и постоянство качества

* по сравнению с предыдущей моделью.

В окне выбора отображаются Ваши выбранные блюда. Вы сразу видите, какие блюда являются совместимыми.

Вы также видите, на каком уровне загрузки готовится каждое из них.

Осуществляется контроль за каждым уровнем загрузки, отображается оставшееся время приготовления.

Время приготовления корректируется в соответствии с количеством загрузки и продолжительностью времени открытия дверцы.

Аппарат сообщает Вам о готовности блюда.

Шеф-повара RATIONAL рекомендуют ...

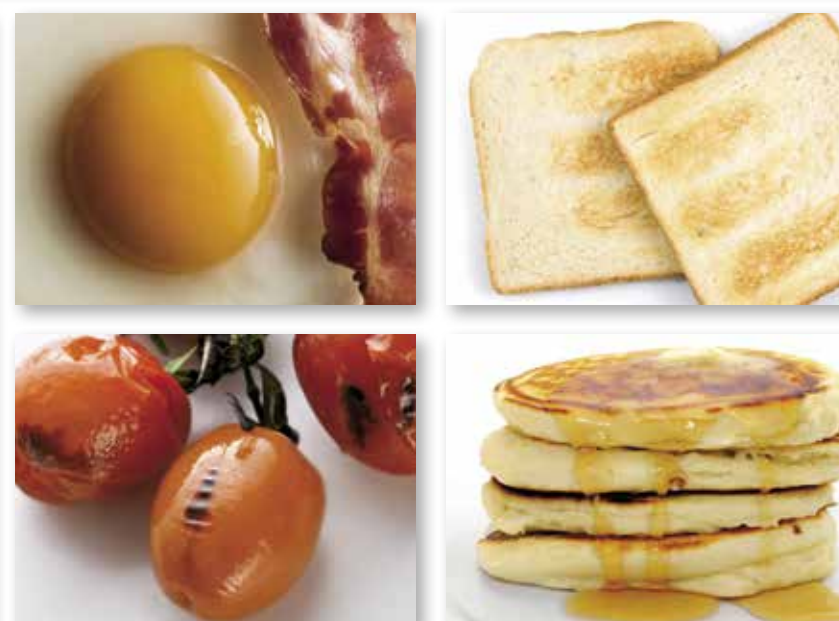
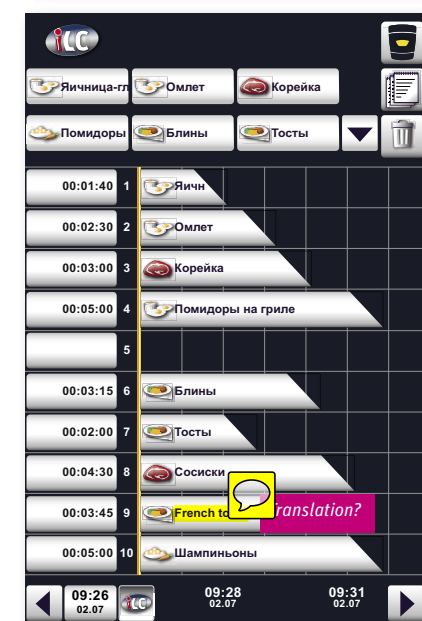
Мы протестировали, какие продукты могут быть приготовлены одновременно, и сохранили их в виде корзины в Вашем аппарате.

Самое спокойное начало дня:

завтрак и бранч с iLevelControl.

Основой хорошего завтрака является разнообразие и свежесть продуктов. С помощью iLevelControl Вы сможете подготовить богатый фуршет всего за несколько минут. От булочек до сарделек.

Корзина 1	Время приготовления (мин.)	Рекомендуемые аксессуары
Яичница-глазунья	1:40	Multibaker
Омлет	2:30	Multibaker
Корейка	3:00	Противень для жарения и выпекания
Сосиски	4:30	Противень для жарения и выпекания
Помидоры на гриле	5:00	Форма для гриля и пиццы
Шампиньоны	5:00	Форма для гриля и пиццы
Тосты	2:00	Противень для жарения и выпекания
Блины	3:15	Multibaker

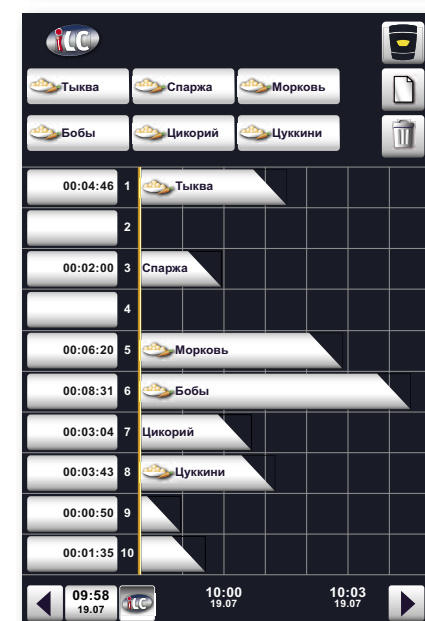


Идеально подходит для подготовки:

iLevelControl при предварительной подготовке блюд.

Тщательная подготовка – залог успеха. Оптимально используйте свой аппарат при предварительной подготовке блюд. Идеальное решение для гарниров на пару. Генератор свежего пара заботится о получении интенсивных цветов и превосходного вкуса, без пересушивания.

Корзина 2	Время приготовления (мин.)	Рекомендуемые аксессуары
Тыква	6:00	Емкость Gastronorm, перфорированная
Спаржа	3:00	Емкость Gastronorm, перфорированная
Морковь	4:00	Емкость Gastronorm, перфорированная
Бобы	3:50	Емкость Gastronorm, перфорированная
Цикорий	2:30	Емкость Gastronorm, перфорированная
Цукини	3:00	Емкость Gastronorm, перфорированная
Стручковый горох	1:30	Емкость Gastronorm, перфорированная
Брокколи	5:00	Емкость Gastronorm, перфорированная



Отсутствие стресса в “часы пик”:

уверенная работа в режиме à la carte с RATIONAL.

При работе à la carte важна скорость, и это может привести к стрессу. Только не с iLevelControl.

Корзина 3	Время приготовления (мин.)	Рекомендуемые аксессуары
Пицца	4:45	Форма для гриля и пиццы
Ромштекс	7:00	CombiGrill®
Креветки	4:00	Противень для жарения и выпекания
Овощи на гриле	4:30	Форма для гриля и пиццы
Фрукты на гриле	4:30	Форма для гриля и пиццы
Стейк из тунца	4:00	Форма для гриля и жарения
Шницель	6:30	Емкость с гранитной эмалью
Котлеты (отбивные)	8:30	CombiGrill®

- > 19.23 2 ромштекса с картофельными дольками и фасолью с корейкой, один средней прожарки, один прожаренный для стола 7, с дополнительной порцией масла с пряностями.
- > 19.37 Креветки на гриле для стола 2 (постоянный клиент, большая порция).
- > 19.39 4 пиццы: кальцоне, прошутто, Grimaldi и одна с сардельками, оливками, луком, каперсами и артишоками.
- > 19.42 Карамелизированное фруктовое парфе с фруктами на гриле для стола 7, одно с сильной карамелизацией, другое – со слабой и парфе из кальвадоса.

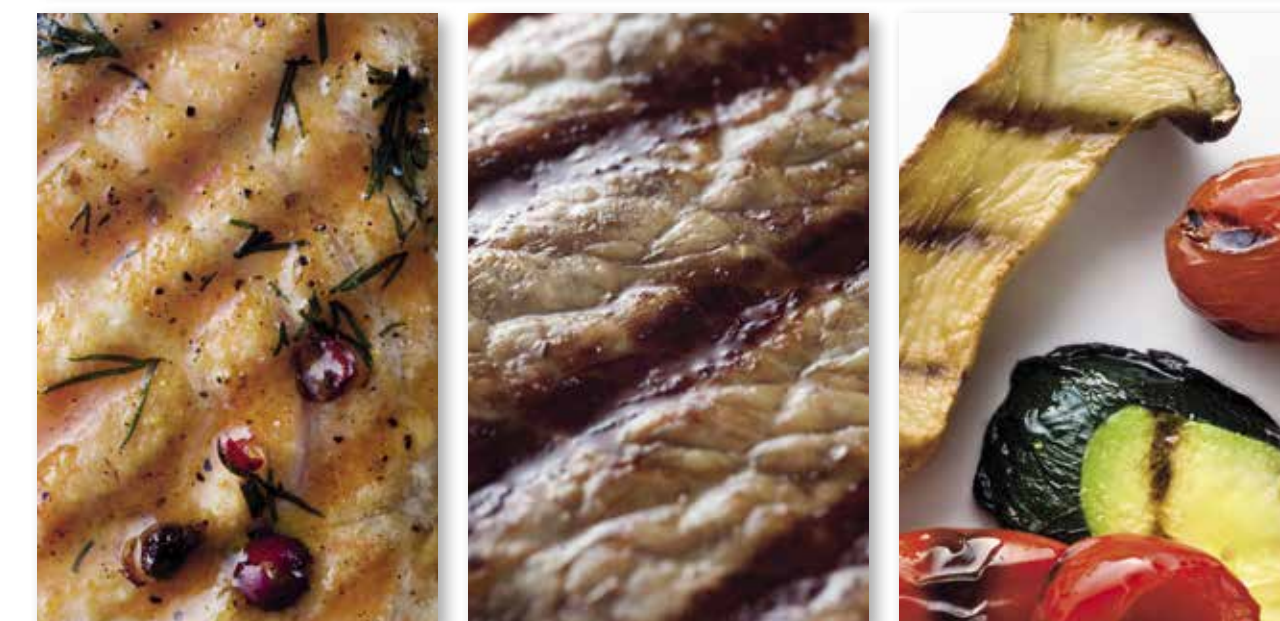


Отсутствие суеты:

станьте профессионалом по грилю.

С помощью RATIONAL Вы с легкостью одновременно приготовите рыбу, мясо и овощи. И при этом без необходимости контролировать работу аппарата и переворачивать продукты на гриле. Мы гарантируем идеальный узор гриля. Прочная конструкция, выдерживающая температуру до 300°C.

Корзина 4	Время приготовления (мин.)	Рекомендуемые аксессуары
Грудки цыпленка	8:00	Форма для гриля и жарения
Ромштекс, с кровью	5:30	CombiGrill®
Ромштекс, средней прожарки	7:00	CombiGrill®
Ромштекс, прожаренный	8:30	CombiGrill®
Стейк из лосося	4:30	Форма для гриля и жарения
Овощи на гриле	4:30	Форма для гриля и пиццы
Отбивная из баранины	6:30	Форма для гриля и жарения



Тройная точность:

Вы можете теперь одновременно следить за приготовлением 3 различных продуктов с помощью новой опции “3 термозонда”!

