



RATIONAL Sp. z o.o.  
 ul. Bokserska 66  
 02-690 Warszawa  
 Polska

Tel. +48 22 864 93 26  
 Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl  
 rational-online.com



8020857\_V-01 - MDS/Levo\_04/20 pl\_PL  
 Zmiany techniczne, służącej postępowi technicznemu, zastrzeżone.



## ConnectedCooking. Cyfrowe zarządzanie kuchnią.



Gdy cyfryzacja staje się coraz ważniejsza.  
 Trzeba pracować zgodnie z  
 nowymi zasadami.

Rozwiązania sieciowe dotarły również do kuchni profesjonalnych: menu, system płatności, zakupy, wszystko odbywa się cyfrowo i jest ze sobą powiązane. Jak w przypadku ConnectedCooking. Po podłączeniu iCombi Pro, iCombi Classic lub iVario do sieci można zarządzać urządzeniami, higieną i przepisami zza biurka za pośrednictwem bezpiecznego rozwiązania w chmurze. Niezależnie od tego, jak daleko stoją urządzenia.

- ➔ **Cyfrowe wsparcie**  
 Brak konieczności wykonywania rutynowych czynności, gwarancja bezpieczeństwa, źródło inspiracji.







## Rejestracja.

Witamy w zespole.

Wystarczy zarejestrować urządzenia za pomocą kodu aktywacyjnego lub kodu QR i gotowe. Za pomocą komputera, tabletu i smartfona. Niezwykle prosto. Niezwykle szybko.

	HACCP	Programy przyrządzania potraw	Aktualizacje	Powiadomienia w trybie push	Dane serwisowe	zdalne sterowanie	Ethernet	WiFi
iCombi Pro	•	•	•	•	•	•	•	•
iCombi Classic	•	• <sup>1</sup>	• <sup>1</sup>	• <sup>1</sup>	• <sup>1</sup>	• <sup>1</sup>	o	o
iVario	•	•	•	•	•	•	o	o
SelfCookingCenter®	•	•	•	•	•	•	• <sup>2</sup>	–
CombiMaster® Plus	•	–	–	–	–	–	o <sup>2</sup>	–
VarioCookingCenter®	•	•	•	•	•	–	o <sup>2</sup> /• <sup>3</sup>	–

• kompatybilne o opcjonalne – niekompatybilne  
 1 przypuszczalnie od Q3/2020.  
 2 od daty produkcji 10/2011  
 3 od daty produkcji 07/2017

## Zarządzanie urządzeniami.

Optymalna organizacja kuchni.  
 Niezależnie od lokalizacji.

Wszystko pod kontrolą dzięki aktualnym informacjom o działaniach podejmowanych przez urządzenia. Możliwość ingerencji w procesy. W każdej chwili możliwość szybkiej reakcji. Krótko mówiąc: obsługa urządzenia może być jeszcze łatwiejsza. Z kuchni centralnej do kuchni dodatkowej, z za biurka do poszczególnych lokalizacji. Minimalizacja prac kontrolnych.

➔ **Pełna niezawodność**  
 Prosta obsługa, proste serwisowanie urządzeń, łatwy dostęp. Bez trudu.

**Pulpit**  
 Przegląd wszystkich funkcji: status połączenia internetowego i serwisowania, informacje o wykorzystaniu urządzeń, dane czyszczenia – wszystko to, aby stworzyć optymalną bazę danych umożliwiającą dalszą optymalizację kuchni.

**Powiadomienia w trybie push**  
 Przesyłane natychmiast aktualne wiadomości o wszystkich działaniach podejmowanych w Państwa urządzeniach.

**Zdalne sterowanie**  
 Kontrola nad urządzeniami, zmiana ustawień, rozpoznawanie dostępnych urządzeń.

**Programy przyrządzania potraw**  
 Przesyłanie programów przyrządzania na urządzenia i ich administracja.

**Aktualizacje oprogramowania**  
 Bezplatne i automatyczne.

**MyDisplay**  
 Indywidualizacja ekranu urządzenia ułatwiająca obsługę.

## Zarządzanie jakością i higieną.

Przejrzystość podstawą zaufania.

Higiena jest ważnym zagadnieniem w gastronomii. Standardy są wysokie, a odpowiedzialność duża. Jak dobrze, że dokumenty można zapisać w formie cyfrowej i w łatwy sposób spełnić swój obowiązek zachowania przejrzystości.

➔ **Niezawodność znaczy tak wiele**  
 Zaufanie jest dobre, ale kontrola jeszcze lepsza. Aby mieć pewność, że wszystko działa przepisowo. Z odpowiednim potwierdzeniem.

**Automatyczna dokumentacja danych HACCP**  
 Automatyczne zapisywanie danych HACCP, ich dokumentacja, wyświetlanie i przechowywanie.

**Zarządzanie profilami użytkowników**  
 Aby zapobiec błędom, można ustalić uprawnienia dla poszczególnych użytkowników.

**Kopie bezpieczeństwa ustawień urządzeń**  
 Automatyczne zapisywanie danych i ustawień.

**Nowoczesna technika szyfrowania**  
 Informacje może odczytywać i przetwarzać wyłącznie przewidziany odbiorca.

## Zarządzanie przepisami.

Gotowi na najlepsze pomysły.

Gastronomia opiera się na kreatywności oraz jakości. Zachęcamy do zacerpienia inspiracji w świecie przepisów RATIONAL oraz tworzenia własnych programów gotowania i zarządzania nimi. Aby wszędzie produkować potrawy zgodnie ze swoimi preferencjami.

➔ **Prościej się nie da**  
 Wystarczy opracować pomysł, zrealizować go i jednym kliknięciem przesłać na urządzenia RATIONAL. Gwarancja zawsze jednakowej jakości potraw, niezależnie od lokalizacji i dostępnego personelu.

**Otwarta biblioteka przepisów**  
 Międzynarodowe przepisy z ilościami, opisami i ustawieniami urządzeń.

**Tworzenie przepisów**  
 Tworzenie i przesyłanie własnych przepisów do otwartej biblioteki przepisów.

**Zarządzanie programami gotowania**  
 Zarządzanie i realizacja własnych programów przyrządzania potraw.

**Wskazówki**  
 Zrozumiałe filmy instruktażowe i ekskluzywna pomoc od szefów kuchni RATIONAL.