

**Przyrządzanie potraw
w niskich temperaturach
w iCombi® Pro.**

Delikatnie. Wyśmienicie.
Bezpiecznie.



Wyobraźmy sobie: ktoś wykonuje pracę za Państwa.

iCombi Pro działa precyzyjnie, bezpiecznie i przez całą dobę. Bez nadzoru, nawet w nocy. Pieczone mięso, potrawy duszone, gotowane mięso – metoda przyrządzania potraw w niskich temperaturach RATIONAL sprawia, że jest to możliwe. Precyzyjnie dogotowane, delikatne i soczyste potrawy, od pierwszego do ostatniego kawałka. Delikatny proces przyrządzania potraw ogranicza utratę masy do minimum. A dzięki inteligencji iCombi Pro można mieć pewność, że rezultaty będą spełniać oczekiwania. Za każdym razem.

🔴 **Lepsza jakość**

Zachęcamy do ulepszenia smaku swoich produktów. Przez sen.



Pieczone mięsa.

Dla wszystkich, którzy mają wielkie plany.

Za pomocą funkcji „przyrządzania potraw w niskich temperaturach” na karcie dań zawita różnorodność. W ramach załadunków częściowych, pełnych lub mieszanych. Pieczenie wieprzowe, wołowe, cielęce. Duże i małe kawałki. Wszystko zgodnie z wytycznymi i preferencjami. Należy podać żądany stopień przyrumienienia oraz stopień wypieczenia – gotowe. O reszcie zadecyduje iCombi Pro.

Po rozgrzaniu urządzenia należy umieścić w nim surowe kawałki mięsa, zostaną one automatycznie przyrumienione. Następnie temperatura jest szybko obniżana i rozpoczyna się delikatne przyrządzanie mięsa oraz dojrzewanie. W ten sposób nawet niedostatecznie skruszałe mięso stanie się delikatnie miękkie i soczyste. Po zakończeniu przyrządzania potrawy można utrzymywać w temperaturze jeszcze przez wiele godzin. Z zachowaniem nienagannego wyglądu i wysokiej jakości.

➔ Zalety

Różnorodność potraw. Delikatne, soczyste i przyrządzone wtedy, kiedy iCombi Pro ma czas.

rational-online.com/pl/przyrzedzenie-potraw-w-niskich-temperaturach

Gotowanie sous vide

Zdrowe i dziecinnie proste. Pieczone mięsa doskonale udają się w procesie gotowania próżniowego sous vide. W tym celu należy podsmażyć mięso i zapakować próżniowo z marynatami lub przyprawami. Gotować przez dłuższy czas z wykorzystaniem funkcji „przyrządzania potraw w niskich temperaturach, czyli tzw. metodą „niskie – niskie”. Ponieważ jeżeli temperatura w komorze jak w przypadku tej metody jest tylko nieco wyższa od pożądanej temperatury rdzenia, rezultaty są wyjątkowo delikatne, bezpieczne w aspekcie HACCP, a potrawy nie tracą masy.



Potrawy duszone.

Delikatne mięso.
Pyszne aromaty.

Mały nakład pracy, przekonujące wyniki: wystarczy ustawić pożądaną temperaturę i gotowe. O reszcie zadecyduje iCombi Pro: rozgrzeje się, intensywnie podsmaży mięso, zasycza, aby dodać płyn. A następnie będzie delikatnie dusić potrawę. Ponieważ temperatura w komorze, wilgotność i prędkość powietrza są do niej optymalnie dostosowane. Rezultat: kruche, soczyste mięso z pysznym pieczonym aromatem. Które można utrzymywać jeszcze przez wiele godzin bez utraty jakości. W razie potrzeby dusić można różne potrawy jednocześnie.

➔ **Tak prosto**
Soczyste, aromatyczne mięso.
Przyrządzone bez trudu.

[rational-online.com/pl/
przyrzadzanie-potraw-w-niskich-temperaturach](https://rational-online.com/pl/przyrzadzanie-potraw-w-niskich-temperaturach)

Produkcja w woreczkach próżniowych
Potrawy duszone można oczywiście również przyrządzać próżniowo. Wystarczy podsmażyć mięso, zapakować próżniowo z płynem stanowiącym bazę do duszenia i umieścić w iCombi Pro. Wszystkim innym zajmie się urządzenie. Bez kontrolowania. Przez kilka godzin.



Gotowanie mięsa.

Klasyczne potrawy, przyrządzone nowoczesną metodą.

Tafelspitz, szynka, schab, szponder wołowy. Klasyczne dania. Delikatnie przyrządzone. Ze smakiem, bez dużego nakładu pracy. Wystarczy umieścić zimne produkty w iCombi Pro, wybrać pożądany rezultat, a całą resztą zajmie się urządzenie. Przykładowo z zastosowaniem metody gotowania Delta-T RATIONAL, w ramach której początkowo bardzo niska temperatura w komorze jest stopniowo zwiększana równoległe z temperaturą rdzenia. To gwarancja delikatności przyrządzania potraw, minimalnej utraty masy i najwyższej jakości. W razie potrzeby potrawy można utrzymywać gotowe do spożycia przez kilka godzin – bez uszczerbku na jakości.



- ➔ **Większe korzyści**
Mniejszy nakład pracy, mniejsze zużycie surowców. Lepszy smak, większe zadowolenie gości.

rational-online.com/pl/przyrzedanie-potraw-w-niskich-temperaturach



ConnectedCooking. Wszystko pod kontrolą.

➔ ConnectedCooking

Skuteczne rozwiązanie sieciowe RATIONAL. Aby wszystko zawsze było pod kontrolą.

rational-online.com/pl/ConnectedCooking

Wszyscy mówią o tworzeniu sieci. iCombi Pro jest podłączony do sieci. Za pośrednictwem seryjnie wbudowanego WiFi jest podłączony do ConnectedCooking, niezawodnej platformy internetowej firmy RATIONAL. Przepis na pierś indyka sprawdził się? Można go wczytać na wszystkie urządzenia podłączone do sieci. Niezależnie od tego, gdzie one stoją. Jak wykorzystywane są poszczególne urządzenia? Wystarczy sprawdzić na smartfonie. Szukają Państwo inspiracji? Wystarczy zajrzeć do bazy przepisów. Aktualizacja oprogramowania? Można ją jednym przyciskiem wczytać na urządzenia. Wyświetlić dane HACCP? Wystarczy jedno kliknięcie. A na życzenie iCombi Pro sam poinformuje pracownika technicznego w razie konieczności serwisowania urządzenia.



Akademia RATIONAL. Szkolenia w cenie.

Zapraszamy do udziału w profesjonalnym szkoleniu, na którym można zdobyć informacje o maksymalnym wykorzystaniu urządzeń RATIONAL. To bezpłatne szkolenie dostarczy wiele pomysłów, zmotywuje pracowników i usprawni procesy pracy w kuchni. Można też skorzystać z odpłatnych szkoleń specjalnych m.in. na temat bankietów/Finishing, żywienia zbiorowego oraz wyżywienia w szkołach i przedszkolach. Jeszcze bardziej indywidualne jest wsparcie dla firm tutaj to one decydują o treści szkoleń.

➔ Do rejestracji

Tel. +48 22 864 93 26
info-poland@rational-online.com

rational-online.com/pl/academy



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

