

Setkání starostů Moravskoslezského kraje 10. 9. 2020 Ostrava

Petr Náhlík

National Corporate Chef RATIONAL CZ/SK

Jak investovat a šetřit provozní náklady na dalších 15 let?

1. Neexistuje žádná edukační platforma, která by standardizovala doporučení a postupy, jak vybírat technologie do kuchyně
2. Jaký je v technologiích vůbec rozdíl?
3. Opravdu je v přímé úměře kvalita jídla a kvalita technologie?
4. A co kvalita technologie vůči její ceně a provozním nákladům?

Globální popis společnosti

Blízko všem zákazníkům



Vaše úkoly a výzvy nás řídí a motivují

Feedback od našich zákazníků – co Vás zajímá a trápí?



**Rostoucí nároky:
Zdravá výživa a rozmanitost**



**Standardizace a nedostatek
kvalifikovaných pracovníků**



Efektivní a udržitelná výroba



Snížení plýtvání potravinami



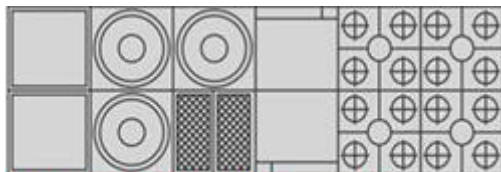
Bezpečnost a hygiena



Investiční a provozní náklady

Klasická kuchyně

Produkce 450 jídel/směna

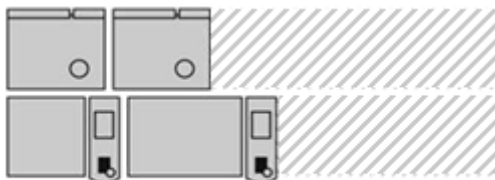


Konvenční technologie

	příkon kW	zátěž VZT průměr	zátěž VZT absolutní vs. příkon celkový kW
Tál s troubou	16	100%	16
Tál s troubou	16	100%	16
Kotel 85l	12	100%	12
Kotel 85l	12	100%	12
Kotel 85l	12	100%	12
Fritéza	20	100%	20
Trouba/konvektomat	16	20%	3,2
Trouba/konvektomat	16	20%	3,2
Sporák	16	100%	16
Sporák	16	100%	16
Sporák	16	100%	16
Celkem/průměr	168	85%	142,4

Multifunkční kuchyně

Produkce 700 jídel/směna



Multifunkční technologie

	příkon kW	zátěž VZT průměr	zátěž VZT absolutní vs. příkon celkový kW
Konvektomat 20GN	37	5%	1,85
Konvektomat 20GN	37	5%	1,85
Multifunkční pánev 100l	27	50%	13,5
Multifunkční pánev 150l	41	50%	20,5
Celkem/průměr	142	28%	37,7

Účinnost Produkce Snižuje Náklady

Šetříme zdroje a tím pádem peníze!



Inovativní multifunkční varné systémy

Inteligentní, flexibilní, jednoduché a s vysokou produkcí



The iCombi Pro

Inteligentní, flexibilní, s minimální zástavbovou plochou

Rozmanitost

Restování, grilování, vaření, pečení a ještě více a to v jednom zařízení na ploše cca 1 m²

Intuitivní ovládání

Pro minimalizaci lidské chyby

Inteligentní vaření

Pro vynikající kvalitu

Efektivní produkce

Usnadňuje pracovní postupy, šetří čas a energii

Ultra-rychlé čištění

Hygienicky bezpečné a automatické

HACCP
documentace



Maximální výkon a produktivita!

iDensityControl – inteligentní klima management

iDensityControl zajišťuje vysoký přísun energie a inteligentní proudění vzduchu.

Produktivita



Produkční čas



Spotřeba elektrické energie a vody



Standardní spotřebič

➔ Co to pro Vás znamená?

Vynikající standard a kvalita jídla bez kompromisů.



iCombi Pro: Powerful and efficient production

Maximální produkční výkon v nejlepší kvalitě

Více než...



400 kuřecích steh
za 30 minut



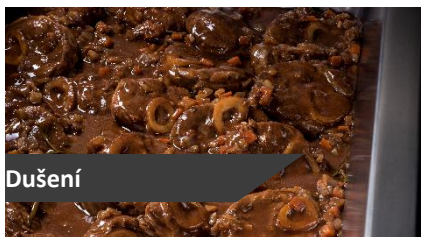
480 řízků
za 11 minut



40 kg hranolků
za 21 minut



400 porcí lasagni
za 65 minut



400 porcí ossobuca
za 120 minut



480 bread rolls
in 15 minutes



80 kg brokolice
za 15 minut



400 porcí lososa
za 10 minut

*iCombi Pro 20-2/1

26.09.2020 Education

The iVario Pro

Je to o výkonu v každém ohledu

Rozmanitost

Pečení, vaření, fritování, smažení, tlakové vaření, to vše v jednom zařízení.

Nejefektivnější energetický management

Více než 40%* úspory elektrické energie

Ergonomie

Perfektní pro obsluhu

Rychlost *

Více než 4x rychlejší než standardní technologie. Ve všem.

Intuitivní ovládání

Jednoduché, logické a efektivní.

Inteligentní vaření

Pro vynikající kvalitu



* V porovnání se standardními technologiemi – pánve, kotle, fritézy

Váš nový dříč v kuchyni – jak je rychlý, tak je precizní!

iVarioBoost – inteligentní výhřevná technologie

Patentované keramické výhřevné elementy distribuují teplo napříč celým dnem pánve až do jejich rohů. Hřeje se tam, kde je surovina. Každý element má svůj senzor. Nejtenčí možné dno pro minimalizaci tepelné setrvačnosti. Jak pro rychlý ohřev, tak pro rychlé zchlazení. A pro Vaši peneženku!

Výkonová kapacita



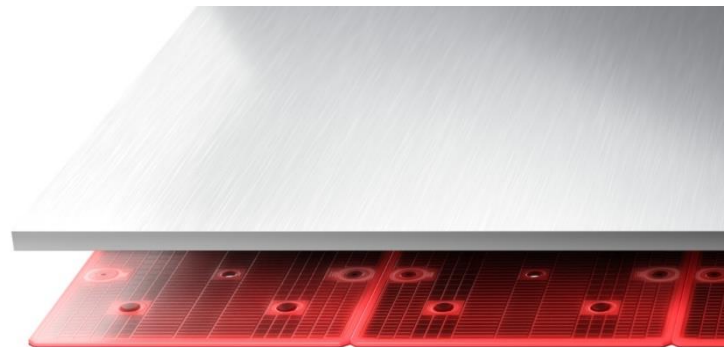
Spotřeba vody



Spotřeba elektrické energie



Standardní spotřebiči (pánev, tál, fritéza atp.)



➔ Co to pro Vás znamená?

Žádné připalování. Žádné vyvaření.

Ta nejlepší konzistence a nejvyšší rychlost.

The iVario Pro: Jednoduše výkonný

Maximální produkční výkon v nejlepší kvalitě

Up to...



Smažení

100 porcí smažené rýže
za 20 minut



Dušení

1.200 porcí boloňské omáčky za
90 minut



Vaření

400 porcí husté zeleninové
polévky za 35 minut



Fritování

12 kg zeleniny v těstíčku
za 19 minut



Vaření

15 kg těstovin
za 22 minut



Vaření

70 kg masa
za 120 minut



Blanching

18 kg brokolice
za 23 minutes



Boil milk

800 porcí pudinku
za 70 minut

* iVario Pro XL

26.09.2020 Corporate Catering

Barevné, zdravé, chutné

Jak může školní jídlo vypadat?

iCombi Vám pomůže docílit:

- › Více než 95% úsporu v tuku
- › Více než 40% méně kalorií
- › Docílit intenzivní chuti a barev všech pokrmů
- › Uchování vitamínů a minerálů v každém jídle

* Compared to production using conventional technology



Správně pro životní prostředí, správně pro Vaši peněženku.

Více než

- ↓ 18 %* menší spotřeba energie
- ↓ 40 %* méně námahy
- ↓ 30 %** méně použitého prostoru
- ↓ 95 %** méně použitého tuku
- ↓ 15 %* menší vstup surovin
- ↓ Zamezení nadprodukce
- ↓ Omezení spotřeby vody

* Srovnání s konvektomaty vyrobenými před rokem 2016

** Srovnání s běžnou technologií



