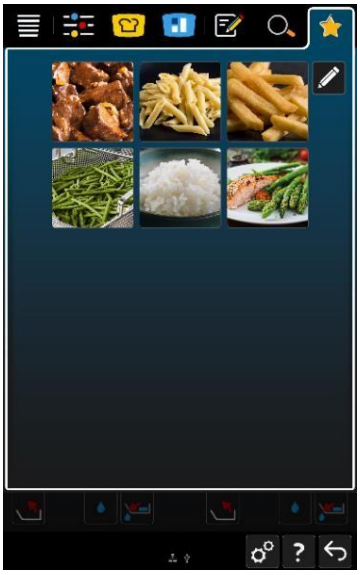

Des systèmes de cuisson qui s’adaptent aux utilisateurs

Personnalisez l’interface de vos appareils RATIONAL avec MyDisplay et ConnectedCooking et profitez d’une utilisation simple et intuitive

Avec ConnectedCooking, le système de gestion numérique de la cuisine par RATIONAL, il est désormais encore plus facile de modifier l'affichage de ses appareils de cuisson, même à distance. Avec la fonctionnalité MyDisplay, l'interface utilisateur peut être personnalisée et réduite à l’essentiel, permettant ainsi de n’afficher que les fonctions nécessaires pour la production du jour. Ainsi, même le personnel peu expérimenté peut utiliser tout le potentiel de l'iCombi Pro ou de l’iVario Pro et ainsi obtenir les résultats souhaités, après seulement une courte formation.

"La garantie d’une qualité constante et standardisée des plats est essentielle pour les professionnels de la restauration et notamment dans la restauration de chaine", déclare Franck Steiner, Directeur Produits et Applications Culinaires chez RATIONAL France. "Cependant, c'est souvent un défi, surtout lorsque le manque de main-d'œuvre se fait ressentir. L'enjeu est alors de rendre la tâche aussi facile que possible pour les employés". En plus des fonctions intelligentes dont sont dotés les fours mixtes iCombi Pro et les sauteuses multifonction iVario Pro, telles que la surveillance et l'assistance lors des cuissons, l'interface utilisateur peut être personnalisée grâce à MyDisplay. Il suffit pour cela de créer un profil, de sélectionner les fonctions souhaitées et de les enregistrer.

MyDisplay permet, par exemple, de faire apparaitre uniquement les process de cuisson nécessaires pour la journée de production en cours. Ces derniers vont apparaitre sur l'écran sous forme d'icônes ou de photos, identifiables au premier coup d’œil par n’importe quel opérateur. "Il n'y a rien de plus simple", déclare Franck Steiner. "L'utilisateur sélectionne l'image d'un émincé, par exemple, et l'iVario Pro règle automatiquement le niveau de saisie, la température à cœur et la durée. Il surveille également le processus de cuisson et indique à l’utilisateur quand remuer. L'utilisation intuitive, combinée à l'intelligence de cuisson, élimine pratiquement tous les risques d’erreurs, ce qui fait une réelle différence dans une cuisine débordée".

Les personnalisations de l'écran peuvent désormais être effectuées à distance. Avec le système de gestion numérique de la cuisine ConnectedCooking, l'utilisateur peut créer ou modifier des programmes à tout moment depuis un ordinateur, une tablette ou un téléphone. Et en un clic les transférer sur l'écran du système de cuisson en cuisine. C'est un énorme avantage, notamment pour les chaines de restauration et les établissements multi-sites : si les mêmes process de cuisson sont enregistrés sur les appareils RATIONAL dans toutes les cuisines du groupe, cela permet une standardisation et une uniformité des cuissons. "Peu importe la personne qui utilise l'iCombi ou l'iVario et peu importe l'endroit, la facilité d'utilisation garantit une qualité de cuisson, un aspect et une saveur des plats identiques", explique Franck Steiner.

Les professionnels de la restauration peuvent ainsi s'appuyer sur l'intelligence de cuisson de l'iCombi Pro et de l'iVario Pro, ainsi que sur leurs nombreux process intégrés, pour réaliser des mets d'une qualité constante tout au long de l'année. Les fonctionnalités intégrées, telles que MyDisplay, permettent en outre de simplifier l'utilisation quotidienne : customisation de l'écran du ou des appareils, affichage simple et intuitif des plannings de production personnalisés, que ce soit pour la production de Mise en place, les services ou encore les plannings de nettoyage. Cela peut se paramétrer sur un appareil unique ou sur tous les appareils d'un établissement ou d'une chaine, même à travers plusieurs sites ou points de vente, grâce à la mise en réseau des équipements.

Grâce à MyDisplay, les appareils RATIONAL iCombi Pro et iVario Pro s'adaptent de manière flexible aux besoins individuels dans la cuisine. En permettant aux professionnels d'économiser du temps, grâce à une formation plus rapide des employés, y compris lors de l'intégration de nouveaux collègues.
Mais aussi en leur garantissant une qualité optimale et standardisée des plats, même en cas de pénurie de personnel de cuisine.

Découvrez en vidéo comment développer une offre snacking grâce au four mixte compact iCombi Pro XS et à MyDisplay : https://youtu.be/Bc2G5BRXLOs?si=F9B6Ijvdh6SDsWC0

Pour plus d'informations sur l'iCombi Pro et l'iVario Pro, rendez-vous sur le site rational-online.com.

Facebook http://facebook.com/RATIONAL.AG
Twitter http://twitter.com/RATIONAL_AG
Youtube https://www.youtube.com/@rationalag/playlists
LinkedIn https://www.linkedin.com/company/rational-ag/

Reproduction libre, avec mention de la référence

Peut être publié sur internet

4 621 caractères (espaces compris)

À propos de RATIONAL

Le Groupe RATIONAL est le leader mondial du marché en matière de technologie de préparation thermique des aliments au sein des cuisines professionnelles. L'entreprise fondée en 1973 emploie plus de 2300 collaborateurs, dont plus de 1100 en Allemagne. Depuis son introduction en bourse en 2000, RATIONAL fait partie du segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et elle est désormais incluse dans le MDAX.

Notre principal objectif est d'offrir à nos clients un maximum de bénéfices. L'entreprise RATIONAL se sent particulièrement concernée par le thème du développement durable et le traduit dans ses principes directeurs en matière de protection de l'environnement, de direction et de responsabilité sociale. De nombreuses distinctions internationales attestent année après année du travail monumental fourni par l'entreprise RATIONAL.