



## ConnectedCooking. Gestion numérique en cuisine.



8020872\_V-04\_DP/Eno-DM/23\_fr\_FR  
Sous réserve de modifications techniques visant à améliorer nos produits.

RATIONAL France S.A.S.  
4 Rue de la Charente – BP 52  
68271 Wittenheim Cedex  
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82  
Fax +33 (0)3 89 57 05 54

info@rational-france.fr  
rational-online.com

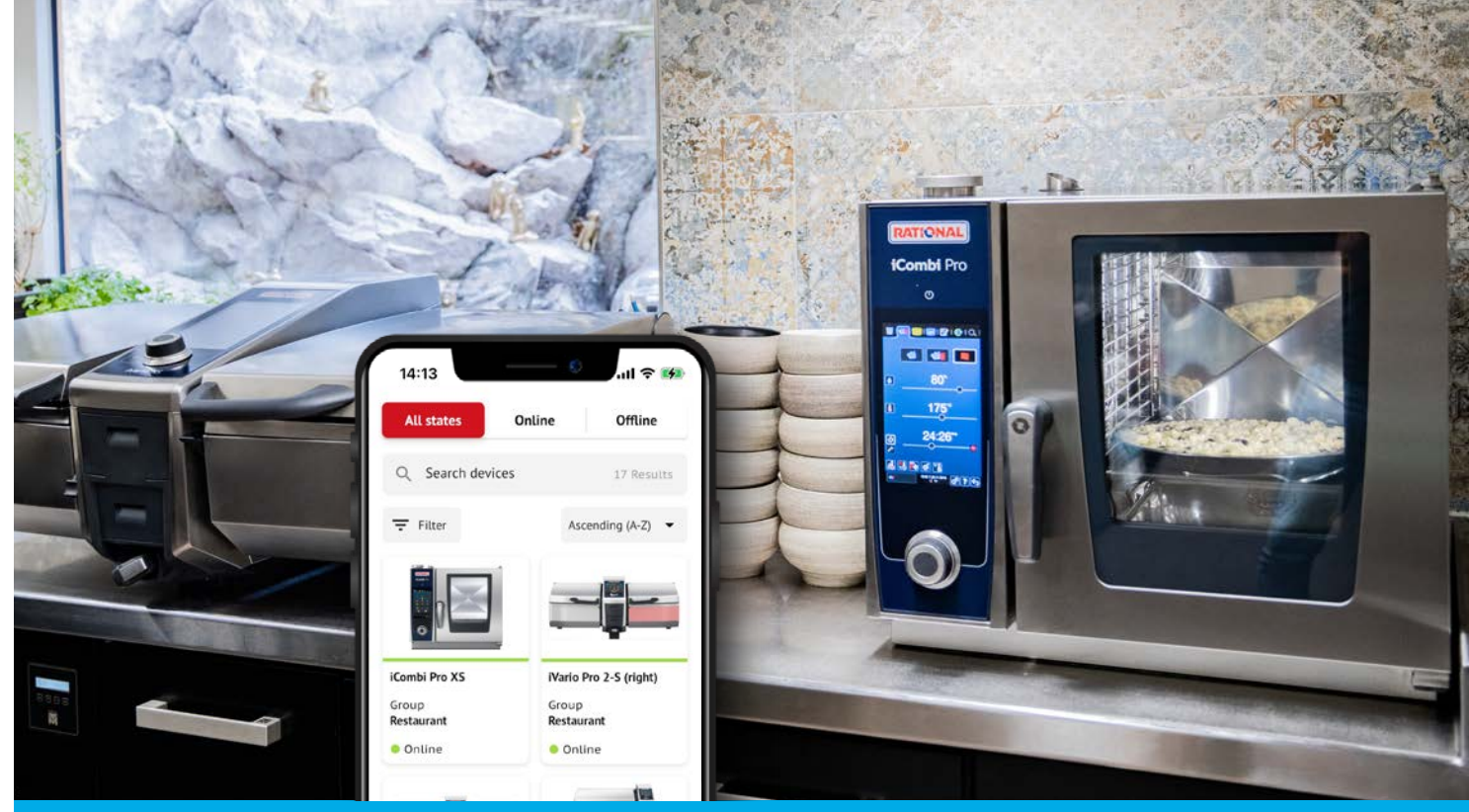
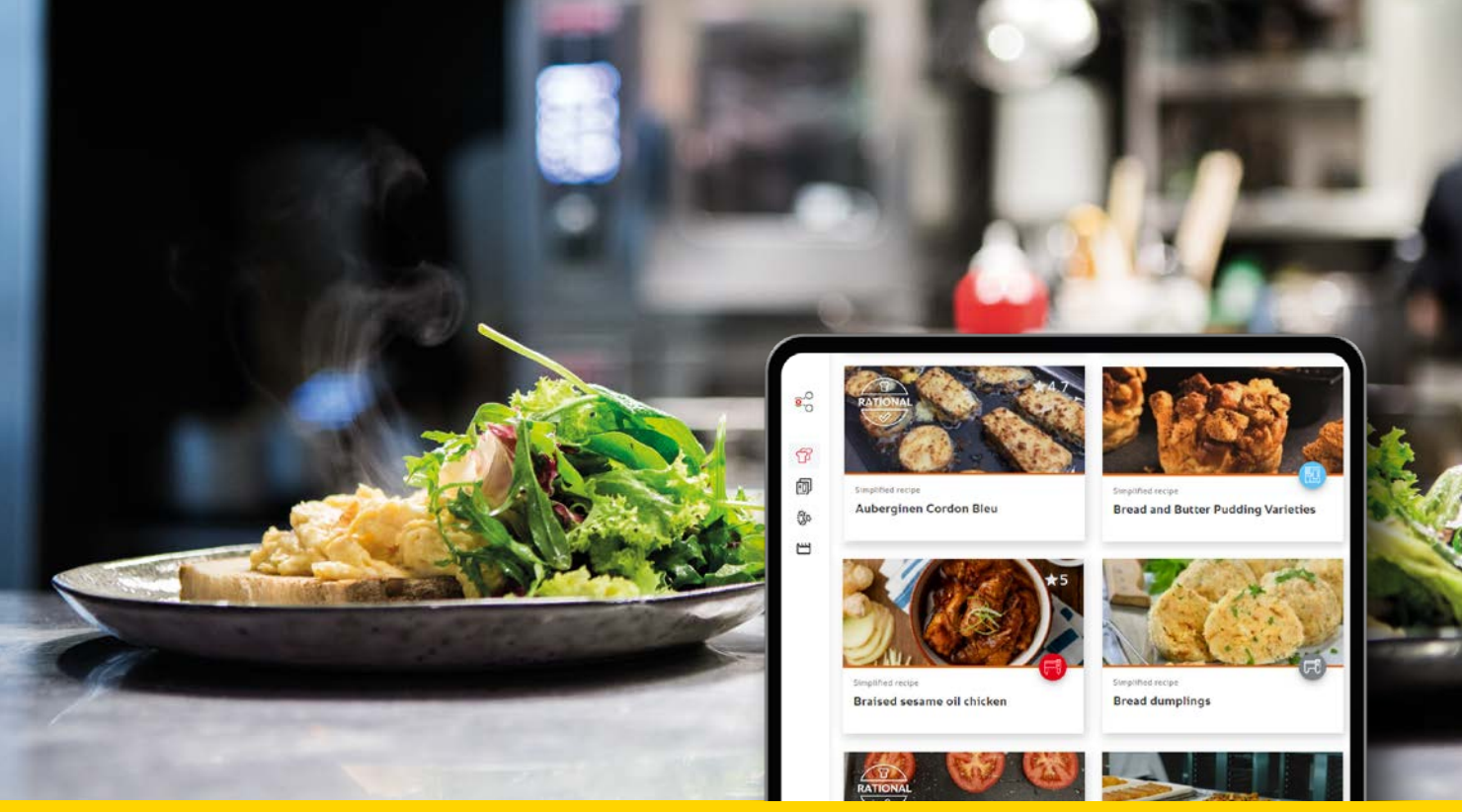


Êtes-vous prêt à passer à l'étape suivant ?  
Accélérez, simplifiez et sécurisez  
votre cuisine.

Avec ConnectedCooking, la gestion numérique de la cuisine, exploitez tout le potentiel de vos systèmes de cuisson RATIONAL : transférez les programmes de cuisson, mettez à jour le logiciel de l'appareil et documentez les données HACCP. Et tout devient plus facile. Quelle que soit la distance qui vous sépare de vos systèmes de cuisson.

- Vos avantages en un coup d'œil
  - › Simplification des processus de travail
  - › Gain de temps et d'argent
  - › Garantie de tout maîtriser





## Gestion des recettes.

Pour que vos normes de qualité soient appliquées partout.

Créez et gérez vos idées de recettes par voie numérique ou laissez-vous inspirer par la bibliothèque de recettes RATIONAL. Transférez des programmes de cuisson en un seul clic sur tous les systèmes de cuisson RATIONAL connectés. En une poignée de secondes. Pour que vous produisiez des plats d'une qualité irréprochable dans vos cuisines. Indépendamment du site et de la brigade.

**Création de recettes :** créez et enregistrez facilement vos propres idées de recettes.

**Gestion des programmes de cuisson :** transférez des programmes ou des paniers de cuisson sur vos systèmes de cuisson RATIONAL connectés en un clic, pour des résultats de qualité élevée et constante sur chaque site.

**Bibliothèque mondiale de recettes :** trouvez de l'inspiration dans une vaste bibliothèque de recettes du monde entier proposées par les chefs cuisiniers RATIONAL, avec le détail des paramètres de systèmes de cuisson.

**Plans de production :** création aisée de plans de production sur PC ou ordinateur portable.

## Gestion des systèmes de cuisson.

Toujours informés en temps réel sur ce qui se passe en cuisine.

Gardez une vue d'ensemble où que vous soyez : le tableau de bord des systèmes de cuisson, les mises à jour automatiques du logiciel, les écrans personnalisés, l'accès à distance et les notifications push en temps réel fournissent des informations, assurent la transparence, le contrôle et la sécurité.

**Mises à jour du logiciel :** Des mises à jour gratuites et automatiques pour que vos systèmes de cuisson soient toujours à la pointe de la technologie et que vous profitiez de toutes les nouveautés RATIONAL.

**Tableau de bord :** Pour garder un œil permanent sur tous les systèmes de cuisson : Aperçu de la consommation d'énergie et des économies potentielles, du statut de connexion et de l'état de service, de la disponibilité et de l'utilisation du système de cuisson, des détails relatifs au nettoyage. Pour plus de transparence et de sécurité.

**Configurateur MyDisplay :** créer un écran d'appareil personnalisé sur un PC ou un ordinateur portable et le transférer, en un clic, sur l' iCombi Pro et le SelfCookingCenter® connectés. Pour une utilisation intuitive du système de cuisson et une standardisation multi-sites.

**Accès à distance :** accédez à votre iCombi Pro et à votre SelfCookingCenter® par voie numérique et à distance, gardez un œil sur votre processus de cuisson ou modifiez les paramètres sur PC, tablette ou smartphone.

## Gestion de l'hygiène.

Toujours bien protégé.

La sécurité alimentaire est un domaine très important. Surveillez, contrôlez et documentez vos données HACCP très simplement et à distance. Téléchargez toutes les données HACCP en un clic. De plus, l'état d'entretien et le niveau de nettoyage sont clairement affichés et des plannings de nettoyage peuvent être créés.

**Documentation automatique des données HACCP :** les données HACCP sont saisies et documentées automatiquement sur la base des six derniers mois.

**Contrôle et téléchargement des données HACCP :** enregistrement facile des données HACCP en un clic, afin que vous puissiez toujours les fournir.

**Aperçu de l'état d'entretien et du niveau de nettoyage :** grâce au tableau de bord, vous gardez toujours un œil sur la propreté et l'entretien de tous les iCombi Pro et SelfCookingCenter® connectés.

**Élaboration de plannings de nettoyage :** tout simplement via le configurateur MyDisplay. Pour vous assurer que tous les systèmes de cuisson iCombi Pro sont propres au bon moment.

## Connectez-vous et commencez immédiatement.

Bienvenue dans l'équipe.

Utilisez ConnectedCooking facilement et où que vous soyez, sur votre PC, tablette ou mobile. Téléchargez gratuitement l'application ConnectedCooking et accédez par voie numérique à vos systèmes de cuisson RATIONAL.

S'inscrire gratuitement.



	Données HACCP	Programmes de cuisson	Mises à jour du logiciel	Notifications push	Données de maintenance LAN/Ethernet	Wi-Fi	Accès à distance	MyDisplay
iCombi Pro	•	•	•	•	•	•	•	•
iCombi Classic	•	•	-	•	•	o	-	-
iVario	•	•	•	•	•	o <sup>4</sup>	-	-
SelfCookingCenter® <sup>1</sup>	•	•	•	•	•	o <sup>3</sup>	•	•
VarioCookingCenter® <sup>2</sup>	•	•	•	•	•	o <sup>3</sup>	-	-

• Standard o en option - non compatible

<sup>1</sup> pour les produits fabriqués à partir de 03/2017

<sup>2</sup> pour les produits fabriqués à partir de 07/2017

<sup>3</sup> Possibilité d'acheter l'adaptateur Wi-Fi comme accessoire

<sup>4</sup> Standard, en option pour la taille d'appareil iVario 2-XS