

# Von konventioneller Gartechnik zum RATIONAL iCombi Pro.\*

Wie ein Casual Dining Restaurant Zeit, Energie und Kosten einspart.



„Ich versuche nur für meine Angestellten das Leben leichter zu machen und das ist der Weg, den ich eingeschlagen habe. Meine Partnerschaft mit RATIONAL hat es mir ermöglicht, genau das zu tun.“

Brain Chinn, CFO von Negril Jamaican Eatery



## Zeitersparnis.



**66%**

weniger Zubereitungszeit bei der Hähnchenproduktion spart insgesamt etwa 4 Stunden pro Tag.\*\*

Das Backen von jamaikanischen Rindfleisch-Patties (ähnlich zu Empanadas) von 50min

**runter auf 20min.**



**1/2**

der Kochzeit für das original jamaikanische Coco Bread.

\*\*basierend auf 3 iCombi 6-2/1 Vollbeschickungen Hähnchen.

## Hohe Investitionssicherheit.



### Energieeinsparungen.

Eine geringere Hitzeabstrahlung als bei konventionellen Öfen führt zu einer reduzierten Laufzeit der Klimaanlage in der Küche.

### Kosteneinsparungen.

Weniger Rohwareneinsatz und Zutaten durch intelligente und präzise Kochprozesse von RATIONAL.



### Mehr.

Erfahren Sie mehr über Negril Jamaican Eatery's Reise [hier](#).

\*Analyse am Beispiel von Negril, einer jamaikanischen Fast-Casual-Food-Kette.