



“Оборудование RATIONAL позволяет легко и точно планировать работу, оптимизировать процессы приготовления, тем самым повышая общую эффективность всей системы управления производством.”

Рада Борисова, генеральный директор

#### Референц объект

- > ДРУЗЬЯ, ресторан, г. Минск
- > Горки, оздоровительный лагерь, г. Москва
- > МОБУ лицей №59, г. Сочи

Познакомьтесь с SelfCookingCenter® на практике.

Зарегистрируйтесь на наш бесплатный семинар по тел.: +7 495 640 63 38 или на сайте [www.rational-online.ru](http://www.rational-online.ru)



80.24.xxx - V-01 - MDS/HeRe - 04/17 - RU

#### РАЦИОНАЛЬ в России

Проспект Андропова 18, стр. 6  
115432, г. Москва

Тел. +7 495 640 63 38

[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)  
[rational-online.ru](http://rational-online.ru)

#### Семейная буланжерия "Борисов Хлеб"

Ставропольский край,  
п. Пятигорский, ул. Восточная

Тел. +7 928 301 80 88

[borisov.xleb@yandex.ru](mailto:borisov.xleb@yandex.ru)  
[borisovxleb.ru](http://borisovxleb.ru)

**RATIONAL**

## Борисов Хлеб

Семейная буланжерия – Пятигорск, Россия



“На своем производстве мы используем только профессиональное, современное многофункциональное оборудование от RATIONAL.”

Рада Борисова, генеральный директор



## Хлебопекарное и кондитерское производство.

### Факты

- > 100% натуральные ингредиенты и неповторимый вкус
- > Широкий ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий
- > Хлебобулочные и кондитерские изделия глубокой заморозки, приготовленные по современной технологии part bake
- > Эксклюзивное авторское изготовление и индивидуальный подход

Семейная буланжерия была основана в 2015 году, и с тех пор успешно и прочно занимает приоритетные позиции благодаря особому подходу, уникальным рецептам, оригинальности и профессионализму мастеров. Секрет успеха – это постоянно обновляющийся ассортимент и в то же время, следование традициям, которые основаны на создании продукции высшего качества с использованием только натуральных ингредиентов. Мы заботимся о здоровье своих покупателей.

Основная стратегия “Борисов Хлеб” – приготовление уникального и вкусного продукта. Продукта, которого не встретить на полках супермаркета. Продукта, вкус и аромат которого соберет всю семью, используя сырье высочайшего качества, знания и опыт признанных мастеров мирового уровня, технологии и оборудование от ведущих производителей, мы создаем продукт, которым можно гордиться.



“Оборудование RATIONAL не только оправдало, но и превзошло наши ожидания! С ним мы экономим во всем, оно очень удобно, безопасно и надежно.”

Рада Борисова, генеральный директор

## Решение от RATIONAL

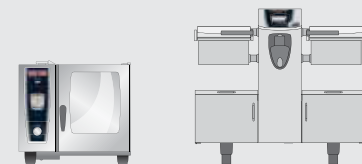
“Аппарат SelfCookingCenter® стал для нас просто идеальным решением для выпечки эклеров, бисквитов, круассанов, пиццы, пирогов, пирожных и много другого. С ним процесс выпекания проходит очень быстро и удобно, а качество изделий всегда идеально” – отмечает генеральный директор Рада Борисова. “С помощью аппарата VarioCookingCenter® нам удалось снизить расход сырья, избежать перепроизводства и брака и уменьшить до минимума потери при обработке. С ним мы просто забыли, что такое пригорание, переваривание или недоваривание. Благодаря оборудованию RATIONAL мы получили гибкость на производстве, экономию времени, и главное площадь занимаемая аппаратом, в сравнении с традиционным оборудованием очень мала”. Помимо основного производства на оборудовании RATIONAL регулярно проводится проработка новых рецептов и продукции, после чего отработанные стандарты успешно внедряются на производстве и проводится обучение персонала.

### Преимущества

- > iCookingControl®: одинаково превосходный результат
- > HiDensityControl®: 100% превосходный результат приготовления на каждом уровне загрузки
- > EfficientCareControl: автоматическая система очистки
- > Простое управление: благодаря интуитивной панели управления не требует дополнительного обучения, знаний и навыков сотрудников
- > Экономия: пространства, энергии, рабочей силы и сырья

### Оборудование

- > 1 x RATIONAL SelfCookingCenter® 5 Senses 61 Газ
- > 1 x RATIONAL VarioCookingCenter® 112+



### Разнообразный и эффективный

Виды продуктов и блюд, приготовленных на оборудовании RATIONAL:

- > Заготовки и полуфабрикаты (тесто)
- > Хлеб, выпечка, сдоба
- > Кондитерские изделия: торты, бисквиты, эклеры
- > Конфитюр
- > Крем Патисьер
- > Муссы
- > Начинки
- > Заварное тесто

### Применение:

- > HiDensityControl®
- > iCookingControl®
- > EfficientCareControl®
- > VarioCookingControl®