

Café Imperial

Praha, Česká republika – hotel a restaurace, banquet



„Nejvyšší kvalita pokrmů za rozumnou cenu –
tuto službu jsme schopni našim hostům
nabídnout díky technologii RATIONAL.“

Zdeněk Pohlreich

Café Imperial

Profile

SelfCooking Center®

- 3 přístroje „101 plynové“

Hlavní využití

- Bankety – přibližně 120 akcí za rok
- 2 místnosti pro bankety
- Restaurace – v průměru 350 jídel za den

Hlavní aplikace

- Pečení – jehněčí kolena, hovězí
- Vaření v páře
- Zelenina
- Pečivo
- Přílohy

Personál kuchyně

- 16 zaměstnanců



Model 61



Model 62



Model 101



Model 102



Model 201



Model 202



Zážitek pro oko i chuťové buňky.

V severní části Starého města pražského se nachází kavárna Imperial spojená s hotelem Imperial. Okázalá kavárna s pohnutou minulostí unáší hosty svým mimořádným secesním prostředím do roku 1914, v němž byla otevřena. V přátelské atmosféře vysokých místností zdobených mozaikami si hosté mohou vychutnat celou řadu různých druhů káv a jemného pečiva. Příchod koblih do kavárny zkombinoval klasický styl s moderními pokrmy.

Elegantní vzhled dodávají kavárně nádherně zdobené sloupy. Kavárna vám však připraví požitek nejen pro oko, nýbrž také pro chuťové buňky: vedle bohaté nabídky snídaní jsou podávány polévky, vegetariánská jídla i speciality.



Zdeněk Pohlreich,
provozovatel a šéfkuchař

Hosté si cení vysoké kvality pokrmů.

Průměrný počet 350 jídel opouštějících každý den kuchyni a až 120 banquetů ročně kladou vysoké požadavky na rychlost. „Nesmí tím ale utrpět kvalita jídel. Usilujeme o to, abychom našim hostům podávali pouze pokrmy, které vždy bezvadně odpovídají nejvyšším nárokům. Za tímto účelem používáme tři zařízení SelfCooking Center® firmy RATIONAL.

Tyto přístroje nám zaručují konstantně dokonalou kvalitu jídel.“ S naprostou přesností je dosažováno individuálně požadovaného výsledku – který lze navíc kdykoli opakovat. „Výroba jídel v zařízení SelfCooking Center® nám mimo to šetří 10 až 15 procent pracovní doby, kterou můžeme místo sledování varných procesů věnovat například zdobení.

Značnou část každodenní rutinní práce nám rovněž odebrává funkce CleanJet®: zařízení SelfCooking Center® se plně automaticky vyčistí v době, když už jsem dávno doma.“ Čistota, hygiena a lesk přes noc a naprosto jednoduše.

CAFÉ IMPERIAL

Zdeněk Pohlreich,
provozovatel a šéfkuchař

CAFÉ IMPERIAL
Na Poříčí 15
110 00 Praha 1
T:+420 246 011 440
E:cafe@hotel-imperial.cz
www.cafeimperial.cz



„SelfCooking Center® je srdcem mé kuchyně.
Kuchyni si bez technologie RATIONAL už
nedokážu představit.“ Zdeněk Pohlreich



„Obsluha je natolik jednoduchá, že je se
zařízením SelfCooking Center® schopen
pracovat i nezaučený personál.“

Zdeněk Pohlreich

„SelfCooking Center® odstraňuje nutnost neustálé kontroly výroby jídel.“

Zdeněk Pohlreich





„Funkce CleanJet® zaručuje plně automatické čištění přístrojů SelfCooking Center® v době, kdy už máme volno. Tomu říkám úspora času!“ Zdeněk Pohlreich

„Rozmanitost pokrmů, které můžeme s technologií RATIONAL vyrábět, je neuvěřitelně velká.“ Zdeněk Pohlreich





RATIONAL International CZ

Pláničkova 442/3

160 00 Praha 6

Česká republika

Tel.: +420 242 485 561

Web: www.rational-international.com

Další reference můžete najít na
www.rational-international.com



Uvařte si s kolegy a otestujte SelfCooking Center® v praxi. Účast vás nic nestojí. Zaregistrujte se nyní.
Tel. +420 242 485 561 nebo www.rational-international.com