

**Ideální varný systém
pro společné stravování.**





Myšlenka mění svět.

Již déle než 40 let máme jediný cíl: Poskytnout Vám nejlepší nástroj k vaření. Nástroj, pomocí kterého uskutečníte své nápady a díky kterému budou pokrmy vždy přesně takové, jaké je chcete mít. Nástroj, který Vás zbaví rutinních prací a stresu. A který Vám na konci dne zajistí více peněz ve vaší pokladně.



Efektivní management kuchyně. Snižuje náklady. Zvyšuje kvalitu.

Ať už v oblasti stravování personálu, v nemocnici, v domově důchodců nebo u cateringu – moderní stravovací provoz představuje každodenní propojení mezi hospodárností a spokojeností jeho hostů. Neboť jak široká je touha po chutné a zdravé pestrosti pokrmů, tak těsné jsou přitom také limity, které Vám stanoví rozpočet.

Dobrá zpráva: Existuje způsob, jak zvýšit kvalitu společně s rentabilitou a současně získat nový prostor pro požitek a spokojenost Vašich hostů. Klíčem je zařízení SelfCookingCenter® – účinný varný systém, pomocí kterého můžete optimalizovat spotřebu surovin, vyhnout se nadprodukcí, odpadu a snížit na minimum ztráty při vaření. Především však díky jednoduššímu a přesnějšímu plánování a optimalizovanému průběhu přípravy zvýšíte celkovou efektivitu Vašeho managementu kuchyně. Jinými slovy: Pomůže Vám ještě lépe využít všechny zdroje pro službu zákazníkům. Jako výsledek více než čtyřicetiletého výzkumu v oblasti vaření a kuchyňských postupů Vám zařízení SelfCookingCenter® nabízí inovativní technologie pro všechny koncepty kuchyní společného stravování: Ať už u systémů Cook & Chill nebo Cook & Serve, u konvenčních systémů výdeje, systému Free-Flow nebo servírování na talířích – ve všech případech je zařízení SelfCookingCenter® zárukou celkově účinné přípravy, vysoké kvality pokrmů a uklidňujícího pocitu, že máte všechny náklady stále bezpečně pod kontrolou.

Bez ohledu na to, zda se jedná o sto nebo několik tisíc jídel.

Grilování, smažení, pečení, vaření v páře – v jednom jediném přístroji.

S novým zařízením SelfCookingCenter® odlehčíte práci mnoha speciálním přístrojům, jako jsou horkovzdušné trouby, sklopné pánve, varné kotle, fritézy nebo parní hrnce nebo je zcela nahradíte. Na ploše menší než 1 m² můžete grilovat, smažit, péct, vařit v páře, dusit, předvářet nebo pošírovat. Vůbec nezáleží na tom, zda připravujete maso, ryby, drůbež, zeleninu, pokrmy z vajec, pečivo nebo zákusky, případně zda připravujete třicet porcí či několik tisíc.

Kombinace tepla a páry v jednom zařízení Vám otevírá nové možnosti profesionální přípravy pokrmů. Tepelná úprava potravin probíhá velmi šetrně a s minimálním přídavkem tuku. Proto jsou mnohem zdravější a ideální pro zdravé stravování. Nové zařízení SelfCookingCenter® pokrývá 95 % veškerých běžných postupů vaření.

Parní hrnec
Horkovzdušná trouba
Inteligentní varný systém

= SelfCookingCenter®

Zařízení ulehčuje práci, jak si to jen kuchařský tým může přát: Vaří rychle, je jednoduché na obsluhu, pokrmy budou vždy tak kvalitní, jak si přejete, a šetří Vám peníze, čas a energii. Veškeré úkoly kontroly nebo hlídání převezme za Vás. Teplotu, vlhkost a dobu vaření si zařízení nastaví samo. Hlídá stupeň propečení a zarestování, a dokonce Vám šetří permanentní otáčení krátce pečených pokrmů.

Zařízení SelfCookingCenter® jsme vyvinuli také v malém formátu: je to nové zařízení SelfCookingCenter® XS. Chcete-li více informací, vyžádejte si náš speciální prospekt. Nebo navštivte naše webové stránky na adrese www.rational-online.com.



Pára o teplotě 30 až 130 °C

Dušení, pošírování, blanšírování a vaření v páře – to vše zvládá náš vysoce výkonný generátor čerstvé páry. Ať už se jedná o zeleninu, ryby nebo vejce, díky přesným teplotám páry a maximálnímu nasycení parou docílíte intenzivních barev. Vitamíny a minerální látky zůstanou zachovány. Nic není seschlé.



Horký vzduch o teplotě 30 až 300 °C

Jemné filety, křupavé kotletky, grilované steaky, nadýchané pečivo a zmražené hotové pokrmy – díky vytrvalému působení horkého vzduchu o teplotě až 300 °C je vše rovnoměrně propečené, křupavé a bezkonkurenčně šťavnaté.



Kombinace páry a horkého vzduchu o teplotě 30 až 300 °C

Horké vlhké klima zabraňuje vysychání pokrmů, minimalizuje hmotnostní ztráty a zajišťuje stejnoměrné opečení dozlatova u pečení, zapečených pokrmů nebo nákyků. Dosáhnete výjimečného chuťového zážitku a doba vaření se ve srovnání s tradičními kuchyňskými přístroji výrazně zkrátí.





Nemusíte vždy myslet na všechno.

Varný systém SelfCookingCenter®
s pěti smysly.

Nové zařízení SelfCookingCenter® je na celém světě první varný systém, který je opravdu inteligentní. Systém vybavený 5 smysly snímá ideální podmínky varného prostoru, rozpozná velikost a množství pokrmů, přemýšlí u toho a ví, jak optimálně uvařit jídlo, učí se, jaké způsoby vaření kuchař upřednostňuje, a dokonce se s ním dorozumívá.

Nové zařízení SelfCookingCenter® Vám usnadní práci, jako žádné jiné. Veškeré kontroly převezme za Vás. Hlídá stupeň propečení a zhnědnutí, automaticky upravuje optimální teplotu, dobu přípravy i vlhkost a dokonce Vás ušetří zdlouhavého a obtěžujícího obracení minutek, grilovaných pokrmů a ostatních citlivých potravin. Zařízení SelfCookingCenter® je v kuchyni výborným asistentem, který Vám dokonale pomůže s prací, spolehlivě splní, co si přejete a podpoří Vás, kdykoli to potřebujete.

S více než 750 000 prodanými přístroji se naše produkty staly tradičním vybavením velkých kuchyní světa. A co nám dělá ještě větší radost: 93 % našich zákazníků z celého světa nám potvrdilo, že zařízení RATIONAL přináší zákazníkům maximální užitek. (studie provedená agenturou TNS Infratest v roce 2016). To je rozhodně důvod k dalšímu doporučení všech zařízení RATIONAL.

- > Určí aktuální podmínky ve varné komoře a konzistenci pokrmu
- > Rozpoznává velikost pokrmu, obsazenost varné komory i aktuální stav jednotlivých jídel a určuje intenzitu zhnědnutí
- > Učí se, jaké kuchařské postupy upřednostňujete, a postupuje podle nich
- > Přemýšlí a během samotného vaření stále upravuje způsob přípravy pokrmu tak, aby výsledek odpovídal vašim očekáváním
- > Dorozumívá se s Vámi a ukazuje Vám, co právě vykonává na základě Vašich požadavků

Přehled výhod, které získáte používáním procesu:

- > Vždy prvotřídní kvalita
připraveného pokrmu
- > Snadná obsluha také pro
neškolený personál
- > Minimální provozní náklady



Nový varný systém SelfCookingCenter®.

Jednoduše se ovládá, vaří chutně a zdravě s minimem nákladů.



Naším cílem vždy bylo a bude Vám co nejvíce usnadnit práci. Proto jsme nový varný systém SelfCookingCenter® vybavili čtyřmi inteligentními funkcemi a udělali jsme z něj pomocníka, který vždy zaručí kvalitu, snadnou obsluhu a efektivitu.



Snadné vaření díky inteligenci přípravy pokrmů – systém iCookingControl

Stačí vybrat potravinu k vaření, zadat požadovaný výsledek a je hotovo! Systém iCookingControl vždy připraví jídlo přesně tak, jak si přejete. Přitom vůbec nezáleží na tom, kdo zařízení obsluhuje. Systém rozpozná stav, velikost a také množství produktu. Přemýšlí v průběhu a myslí i dopředu, neustále zjišťuje ideální způsob, jak dosáhnout požadovaného výsledku, a samostatně si nastavení upravuje.



Effektivní příprava smíšených várek – systém iLevelControl

Se systémem iLevelControl připravíte současně nejrozličnější pokrmy. Na displeji zobrazí funkce iLevelControl, která jídla můžete připravovat současně. To zvyšuje produktivitu, šetří čas, peníze, místo a energii. Podle obsazenosti varného prostoru, počtu a doby otevření dvířek přizpůsobuje systém optimálně dobu vaření příslušným pokrmům. Tak se nic nerozvaří a výsledek bude vždy stejně dobrý.



Přesnost zajišťující špičkovou kvalitu – systém HiDensityControl®

Velmi citlivé senzory rozpoznají a vyhodnocují každou sekundu aktuální podmínky ve varném prostoru. Systém HiDensityControl® přizpůsobuje nutné množství energie přesně podle požadavků pokrmu a rovnoměrně a efektivně je rozděluje v celém varném prostoru. Výsledkem je zdravá a špičková kvalita na všech zásuvných rostech s minimální spotřebou zdrojů.



Inteligentní automatické čištění – systém Efficient CareControl

Systém Efficient CareControl představuje jedinečné automatické čištění, které dokáže rozpoznat nečistoty a vápenité usazeniny a odstranit je stisknutím jediného tlačítka. Funkce se přizpůsobuje vašim potřebám a navrhuje v určitou dobu optimální čištění. Výsledek: Hygienická čistota plná lesku, která šetří Váš čas, životní prostředí i Vaši peněženku.



Tradiční vaření – manuální režim

Varný systém SelfCookingCenter® můžete samozřejmě ovládat také ručně. Je jedno, zda chcete vařit v horkém vzduchu, páře nebo v kombinaci obojího. V manuálním režimu ovládáte přímo a na stupeň přesně všechny parametry vaření.

Velmi snadná příprava pokrmů.

Vyberte požadovaný výsledek.

Vložte pokrm do zařízení. Hotovo.

Ještě nikdy nebylo tak jednoduché připravovat pokrmy přesně v té kvalitě, jakou si přejete. Ať už připravujete ryby, maso, drůbež, pečivo, pokrmy z vajec nebo dezerty. Se systémem SelfCookingCenter® uvaříte vše přesně tak, jak jste to měli v úmyslu. Rychle, zdravě, snadno a chutně.

Bez ohledu na to, zda připravujete smažené ryby, pečení, řízky, steaky nebo koláče, velké nebo malé množství – zařízení SelfCookingCenter® použijete rychle a univerzálně všude tam, kde to potřebujete. Bez stresu a beze spěchu. A obsluha? Je velmi snadná. Určíte Vámi požadovaný výsledek, jako například míru zarestování a požadovanou šťavnatost produktu. A o zbytek se již postará systém iCookingControl. Připraví jídlo vždy přesně tak, jak si přejete. Důsledně a do puntíku.

Funkce iCookingControl prostřednictvím senzorů rozezná velikost a stav pokrmů a také obsazenost varného prostoru a podle daného pokrmu optimálně přizpůsobí průběh vaření výsledkům, které požadujete. Systém sám dělá nezbytná rozhodnutí a automaticky upravuje teplotu, klima varného prostoru a dobu vaření. O každé změně jste informováni na displeji. Proto přesně víte, co se právě děje a můžete při přípravě mise en place časově naprosto přesně koordinovat veškeré postupy.

A to nejlepší: Pokud jste spokojeni s výsledkem, jednoduše si svá nastavení uložte. Když zařízení SelfCookingCenter® použijete příště, nebude záležet na tom, zda jsou produkty větší nebo menší, čerstvé nebo rozmrazené. Zařízení SelfCookingCenter® tyto rozdíly rozpozná a připraví pokrm přesně tak, jako posledně. Přesně tak, jak si to přejete.

Příklady výkonu:

- > 320 croissantů připravených za 23 minut
- > 400 kuřecích stehýnek připravených za 45 minut
- > 60 kg rozmarýnových brambor připravených za 20 minut
- > 80 kg brokolice připravené za 15 minut

až ...

- > 240 řízků připravených za 12 minut.
- > 160 steaků s grilovacím vzorem připravených za 15 minut
- > 480 housek připravených za 18 minut
- > 400 porcí gratinovaných brambor připravených za 80 minut

„V našem zařízení RATIONAL připravujeme všechny možné druhy pokrmů. Díky systému iCookingControl je pro naše zaměstnance velmi snadné připravit dokonale všechna jídla.“

Brodrick Pooley, manažer stravování,
nemocnice West Suffolk, Bury St Edmunds,
Suffolk, Anglie



Přehled výhod, které získáte používáním procesu:

- > inteligentní průběh přípravy:
bez nutnosti sledování a kontrol,
- > požadovaného výsledku dosáhnete jediným stisknutím tlačítka:
snadné ovládání, i pro pomocný personál
- > automatické přizpůsobení průběhu přípravy:
vždy nejlepší výsledky vaření
- > vždy je šetrně dosaženo ideální vnitřní teploty:
až 20 % úspora surovin v porovnání s obvyklými
technikami vaření
- > tuk je při přípravě pokrmů téměř zbytečný:
zdravá příprava pokrmů s obsahem tuku nižším až o 95 %



Větší kapacita díky vaření přes noc

Jen si to představte. Přijdete ráno do kuchyně – a Vaše pečeně je již hotová. Se zařízením SelfCookingCenter® to není žádný problém. Díky nočnímu vaření získáte čas i kapacitu. Výrazně snížíte úbytek hmotnosti při pečení a ztráty prokrájením. Větší pečeně jakéhokoli druhu se Vám podaří v bezkonkurenční kvalitě. A díky speciálnímu procesu dozrávání bude maso zvláště jemné a šťavnaté – do posledního plátku.

Efektivní a produktivní.

Vše současně a vždy včas.



Používejte systém iLevelControl pro efektivní přípravu pokrmů. Ať už připravujete pokrmy k přímému výdeji nebo k výdeji Cook & Chill – díky systému iLevelControl a chytré přípravě smíšených várek dosáhnete maximálního vytížení vašeho zařízení a tím i celkové efektivity ve vaší kuchyni.

Na displeji zařízení SelfCookingCenter® uvidíte, která jídla můžete připravovat současně. Stačí zadat, jaký pokrm právě chystáte, a systém iLevelControl bude dohlížet na každý zásuvný rošt zvlášť. Navíc podle množství připravovaných pokrmů a doby, po kterou byla otevřena dvířka varného prostoru, automaticky upraví dobu přípravy a o této změně Vás informuje. Udělá vše proto, abyste Vaši nabídku pokrmů připravili k výdeji přesně tak, jak to vaši hosté očekávají: čerstvou, horkou a v prvotřídní kvalitě.

Systém iLevelControl Vás upozorní, jakmile je pokrm hotový a na displeji Vám označí příslušný zásuvný rošt. Pokud chcete, může systém signalizovat i pomocí osvětlení, který zásuvný rošt lze vložit a který můžete vytáhnout. To téměř vylučuje chybnou obsluhu a každý pokrm se Vám podaří připravit přesně podle Vašich představ.

Přehled výhod, které získáte používáním procesu:

- > souběžná příprava různých pokrmů:
maximální flexibilita a až 70 % úspora energie v porovnání s obvyklými technikami vaření
- > sledování a inteligentní přizpůsobování doby vaření:
konstantně vysoká kvalita pokrmů bez nutnosti kontroly
- > zobrazení pokrmů, které lze připravovat společně:
snadné ovládání
- > multifunkční:
až 70 % úspora energie

„Od té doby, co pracujeme se zařízením SelfCookingCenter®, jsme výrazně rychlejší a efektivnější. Během 15 minutové přestávky obsloužíme až 6 500 VIP hostů. Entrecôte, vepřová pečeně, losos nebo candát – všechna jídla přijdou na talíř čerstvá a úbytek hmotnosti při pečení je o 10 % nižší. Co si přát více!“

Thomas Muhr, vedoucí kuchyně,
Allianz Arena, Mnichov, Německo

Funkce Finishing® v zařízení SelfCookingCenter®.

Nejmodernější systém Cook & Chill.

Ať už pro catering, stravování personálu, nemocnici nebo domov důchodců: Funkce Finishing® je ideálním řešením v případě, že chcete nabídnout velké množství rozmanitých jídel v nejvyšší kvalitě. Úspěch je založen na vyrovnaní rozdílů mezi přípravou a výdejem:

Připravujete předem v době, kdy na to máte čas. Přípravu jednotlivých pokrmů přitom můžete plánovat jeden až dva dny dopředu. Efektivně pracujete především tehdy, pokud sloučíte různé pokrmy do smíšených várek a využijete tak synergií. Jídla se bezprostředně po přípravě zchladí a později, jakmile jsou potřeba ve výdeji, se v zařízení SelfCookingCenter® během několika minut dokončí.

Vaše výhody: vynikající kvalita, hygienická bezpečnost a méně nadprodukce. To, co přijde na talíř, je jako právě uvažené – s tím rozdílem, že se v případě potřeby jedná i o několik tisíc jídel najednou. Systém Finishing® je vhodný pro všechny potřeby výdeje a je ideální jak pro výdej z nádob nebo u bufetu, tak také pro bankety z talířů a výdej na talířích à-la-carte.



Finishing® v nádobách.

Kdykoli čerstvé pro výdej.

Příprava Finishing® v nádobách je vhodná nejen pro přímý výdej z nádob. Tento systém se rovněž osvědčil při výdeji v systémech Free-Flow nebo jiných systémech bufetu. Také zde jsou pokrmy předem připravené v zařízení SelfCookingCenter® zchlazeny a připravené uloženy v nádobách.

V okamžiku, kdy pokrmy potřebujete, můžete nádoby začít průběžně vkládat a pomocí systému Finishing® se během několika minut ohřejí na servírovací teplotu. Systém iLevelControl dohlíží na každý zásuv zvlášť a vy si zachováte přehled. Po jednotlivých nádobách budou vaše pokrmy horké, hygienicky čisté a ve správném množství předávány k výdeji.

Zvýšíte tak nejen kvalitu a schopnost plánování ve Vaší kuchyni, ale především cenný čas. Čas, který můžete věnovat pečlivému výběru při nákupu potravin nebo plánování vašeho menu a také výrobnímu procesu.





Přehled výhod, které získáte používáním programu:

- > Oddělení přípravy a výdeje: minimální nároky na personál
- > Příprava předem v závislosti na skutečné potřebě: žádná nadprodukce
- > Krátké doby přípravy s funkcí Finishing®: možnost flexibilního reagování na prodlevy
- > Speciální regulace rosného bodu: špičková a rovnoměrná kvalita pokrmů – jeden talíř jako druhý

Bankety a bufety.

Vše hravě zvládnete pomocí funkce Finishing®.

Zařízení SelfCookingCenter® je ideální pro efektivní pořádání banketů nebo bufetů – bez ohledu na to, zda pro dvacet nebo několik tisíc hostů.

Jídla si v klidu připravíte předem. V době, kdy na to budete mít čas. Po prudkém ochlazení lze udržovat kvalitu i po několik dnů. Pro servírování na talířích si připravíte jídlo na talíře ve studeném stavu pro očekávaný počet hostů a chlazené je uchováte ve speciálních stojanových vozících. Teprve krátce předtím, než budete pokrmy potřebovat, se pomocí funkce Finishing® připraví k servírování dvacet nebo i několik tisíc talířů současně, a to beze stresu a dodatečných nároků na personál. Tepelné kryty RATIONAL Vám poskytnou maximální flexibilitu. Díky nim udržíte pokrmy před podáváním ve stojanovém vozíku teplé po dobu až 20 minut. Získáte tak potřebnou flexibilitu, díky níž budete moci v klidu reagovat na typické prodlevy, k nimž při akcích dochází.

Také bufety pro Vás budou hračkou. Předem připravená jídla, která jsou zchlazená uložena v nádobách, snadno dokončíte pomocí funkce Finishing® v zařízení SelfCookingCenter®. V závislosti na potřebě můžete v krátkém čase připravit k vydávání další nádoby – jídla jsou před výdejem vždy horká a velmi kvalitní. Zcela odpadají dlouhé doby udržování teplých pokrmů.



„Díky funkci Finishing® v zařízení SelfCookingCenter® nyní můžeme připravovat jídla, kdykoli máme čas. V den samotného podávání, nebo dokonce den předem. Potraviny se poté zchladí a krátce před podáváním se ohřejí na správnou teplotu a hned je lze servírovat hostům. To je prostě perfektní!“

Luka Jezeršek, majitel, restaurace DVOR JEZERŠEK – Brník, Slovinsko

Pečivo jako od profesionálního pekaře.

Mistrovská kvalita
obratem ruky.

V zařízení SelfCookingCenter® připravíte celou škálu druhů pečiva, od pikantního až po sladké, každý zásuv a každý kus v mistrovské kvalitě. Díky snadnému ovládání se každý produkt zdaří hned napoprvé. Zvolíte „Pečení“, vložíte do zařízení SelfCookingCenter® syrový produkt a již během krátké doby místnost prostoupí lahodná vůně čerstvě upečeného pečiva. Během pouhých deseti minut tak upečete až 400 housek.

Díky funkci iLevelControl připravíte průběžně v jedné smíšené várce dokonce i různé druhy pečiva. Systém přitom sleduje každý jednotlivý zásuv s přesností na sekundy. Tímto způsobem zajišťuje systém iLevelControl trvale vysokou kvalitu pokrmů. Ideální dobu pečení systém automaticky přizpůsobí vloženému množství a také četnosti a celkové délce otevření dvířek.

Zařízení SelfCookingCenter® je vybaveno veškerými funkcemi pro profesionální a zároveň individuální způsob pečení. Výsledkem je pečivo, jako od profesionálního pekaře.

SelfCookingCenter® s profesionální technikou pečení:

- > Vlhčení v přesných dávkách, variabilní objem napařování a doby přípravy přizpůsobené potřebám příslušného druhu pečiva
- > Regulace vlhkosti s přesností na procenta a dynamické proudění vzduchu zajišťující stejné výsledky v každém zásuvu
- > Různé rychlosti ventilátoru v závislosti na citlivosti vašeho pečiva
- > Integrované stupně kynutí pro dosažení ideální harmonie vůní a optimálního objemového přírůstku čerstvého těsta
- > Průběžné pečení s inteligentní regulací vlhkosti a prodloužením doby pečení v závislosti na tom, jak často a jak dlouho byla otevřená dvířka
- > zcela nové, revoluční pečení v páře s jedinečnou regulací pro výrazné zvětšení objemu u croissantů, plundrového a čerstvého těsta

Přehled výhod, které získáte používáním procesu:

- > Profesionální funkce pečení: kvalita jako od pekaře
- > Používání individuálních nákupních košíků: snadné ovládání také pro neškolený personál
- > Flexibilní dodatečná příprava: vždy čerstvé voňavé pečivo
- > Celá řada možností využití: vysoká jistota investice

Chyba obsluhy? Indikace chyby!

Strategie nulových chyb funkce „MyDisplay“.



Chyby se stávají. Ale ne s funkcí „MyDisplay“. Neboť tuto funkci jsme vyvinuli proto, aby byla chybná obsluha zařízení SelfCookingCenter® téměř vyloučena. Princip je jednoduchý: Pomocí funkce „MyDisplay“ omezíte funkce a možnosti Vašeho zařízení na určité souvislosti nebo uživatele. Na displeji se poté zobrazí pouze to, co je pro Váš personál nebo pro danou denní dobu relevantní.

Můžete dokonce stanovit, zda se mají procesy na displeji zobrazovat pomocí textu nebo obrázků a jaké akustické signalizační tóny je mají doprovázet. Akustická signalizace zazní také v případě, že je nutné vložit nebo vyjmout pokrmy. Na displeji se srozumitelnou formou zobrazí, co je třeba udělat a kterého zásuvného roštu se to týká. Všechny adaptace na individuální požadavky Vašeho provozu proběhnou snadno a rychle.

My Vás při tom rádi podpoříme.

Přehled výhod, které získáte používáním programu:

- > Individuálně nastavitelný displej: téměř naprosté vyloučení chyb při obsluze
- > Výběrová nabídka pro přizpůsobení displeje: snadné nastavení
- > Lze přizpůsobit motivy obrázků: snadné ovládání i pro pomocný personál
- > Nastavitelné uživatelské profily: uživatelská oprávnění lze přestavit stisknutím tlačítka

Automatická dokumentace HACCP.

Optimální hygienická bezpečnost.

Z hlediska hygieny jste se zařízením SelfCookingCenter® na bezpečné straně. Důsledkem přesného měření a regulace všech parametrů přípravy je záruka trvalé a spolehlivé hygienické tepelné úpravy každého pokrmu. Příslušný důkaz můžete kdykoli kompletně provést:

Všechna data důležitá pro HACCP – od tepelné přípravy až po hygienicky dokonalé automatické čištění varné komory pomocí systému Efficient CareControl – jsou automaticky zaznamenávány a po dobu deseti dnů uloženy v zařízení SelfCookingCenter®. Jediným stisknutím tlačítka si tyto údaje zobrazíte. Můžete také kdykoli provést archivaci prostřednictvím USB. Bez jakýchkoli dodatečných nákladů tak máte plnou bezpečnost v dokumentaci všech důležitých dat HACCP.

Ještě jednodušší je dokumentace pomocí systému KitchenManagement – zejména v případě, že ve Vaší kuchyni využíváte několik zařízení RATIONAL. Jsou sdíleny do sítě a připojeny k PC. Veškerá data o hygieně konkrétního přístroje jsou automaticky zaznamenávána a přehledně archivována. Pokud chcete, můžete si všechna data HACCP zobrazit v podobě tabulky nebo grafu. V systému KitchenManagement si navíc můžete rychle vytvořit mnoho dalších varných programů nebo využít bezplatný přístup k mnoha varným programům, které jsou k dispozici na internetu.



Přehled výhod, které získáte používáním programu:

- > Komplettní důkaz HACCP
- > Dokumentace HACCP po dobu 10 dnů, automatické ukládání
- > Snadné stažení na flash disk USB
- > Snadná správa v PC pomocí systému KitchenManagement (lze dodat jako příslušenství)

Jednoduše čistý a bez vodního kamene.

Efficient CareControl.

Systém Efficient CareControl se stará o automatické čištění a odvápnování zařízení SelfCookingCenter®, které může dle požadavků proběhnout i bezobslužně přes noc. Podle intenzity znečištění se zařízení samo rozhodne, který stupeň čištění je nejúčinnější. Na základě zvoleného stupně optimálně upraví dávku použitého čisticího prostředku a odvápnovače, a tak budete mít přístroj SelfCookingCenter® vždy dokonale vyčištěn.

V případě potřeby si podle Vaší provozní doby uložíte plán čištění. Varný systém SelfCookingCenter® se automaticky přihlašuje ke stanoveným časům čištění a vždy zajišťuje hygienicky čisté a dobře udržované zařízení.

Nákladný a na údržbu náročný změkčovač vody už nebudete potřebovat.

Nový systém Efficient CareControl dokáže v porovnání s předchozím modelem ušetřit až 30 % prostředků. Je tedy mnohem úspornější než důkladné ruční čištění a díky použití tablet je zaručena také bezpečná manipulace s chemikáliemi.



„Uspoříme alespoň 24.300 Kč ročně jen díky tomu, že už nepotřebujeme změkčovače vody. Tím můžeme snížit provozní náklady na čisticí prostředky, vodu a energii na minimum.“

Alan Bird, majitel, Birds of Smithfields, Londýn, Velká Británie

Přehled výhod, které získáte používáním programu:

- > čisticí prostředek v pevném skupenství: ochrana zdraví díky minimálnímu používání tekutých čisticích prostředků
- > detekce znečištění s inteligentním navržením čisticího postupu: minimální provozní náklady a náročnost práce
- > automatické odvápnování: žádné náklady za odvápnování nebo změkčování vody
- > vytvoření individuálního plánu čištění: vždy čistě a dobře udržované se zárukou hygienického lesku



Nový varný systém SelfCookingCenter®:

Investice, která se vyplatí.

Systém whiteefficiency® představuje způsob, jakým přispíváme k udržitelnému rozvoji. Vše začíná už při vývoji výrobku. Společně s univerzitami pracujeme na řešeních, která by minimalizovala spotřebu zdrojů. Tato energeticky účinná řešení pak používáme jak při naší certifikované výrobě, tak při provozní logistice i při sběru a recyklaci našich starých zařízení.

Systém whiteefficiency® se Vaší kuchyni dozajista vyplatí. Ušetříte nejen náklady za energii, vodu a suroviny, ale také cenný čas. Díky přístrojům RATIONAL navíc získáte až o 30 % více prostoru, protože na malé ploše nahradíte 40 až 50 % veškerého běžně používaného kuchyňského vybavení. Systém whiteefficiency® pro nás znamená také to, že budeme vždy na Vaší straně. Prostřednictvím široké nabídky služeb se staráme o to, abyste měli z našich zařízení co největší užitek. Od chvíle, kdy si je zakoupíte, až do konce jejich životnosti.



Průměrná nemocnice s 900 připravovanými jídly denně vždy v každém ze zařízení SelfCookingCenter® 101, 201, 202 bude mít větší zisk, než jaký by měla v případě, že by používala běžnou kuchyňskou techniku bez konvektomatu.

Zisk pro Vás	Náklady za měsíc	Zisk za měsíc	Spočítejte si sami
Maso/ryby/drůbež			
V průměru o 20 % nižší náklady na suroviny díky přesnému řízení a systému iCookingControl.*	Náklady na zboží 356.400 Kč Náklady na zboží se zařízením SelfCookingCenter® 285.120 Kč	= 71.280 Kč	
Tuk			
Tuk při přípravě pokrmů je téměř zbytečný. Náklady na nákup a likvidaci tuků byly sníženy o 95 %.	Náklady na zboží 5.832 Kč Náklady na zboží se zařízením SelfCookingCenter® 297 Kč	= 5.535 Kč	
Energie			
Jedinečný varný výkon, systém iLevelControl a nejmodernější řídicí technika zajistí až 70 % úsporu energií.*	Spotřeba 10.500 kWh x 5,13 Kč/kWh Spotřeba se zařízením SelfCookingCenter® 3.150 kWh x 5,13 Kč/kWh	= 37.705 Kč	
Čas na práci			
Systém iLevelControl zkracuje díky průběžnému plnění dobu přípravy až o 50 %. Díky systému iCookingControl odpadá potřeba provádění rutinních činností.	Úspora 120 hodin x 155 Kč**	= 18.600 Kč	
Změkčování vody/odvápňování			
Díky systému Efficient CareControl tyto náklady odpadnou úplně.	Provozní náklady při použití tradičního zařízení 2.430 Kč Náklady se zařízením SelfCookingCenter® 0 Kč	= 2.430 Kč	

Zisk za měsíc	= 135.550 Kč	
Zisk za rok	= 1.626.600 Kč	

* V porovnání s tradiční kuchyňskou technikou bez konvektomatu. ** Smíšená kalkulace hodinové sazby účinnosti vaření/čištění.



Do tvrdých podmínek.

Příslušenství pro extrémní podmínky používání.

Až díky používání originálního příslušenství RATIONAL se Vám otevrou neomezené možnosti využívání zařízení SelfCookingCenter®. Pouze s ním můžete zařízení využívat i ke speciálním účelům, jako je příprava před smažených potravin, grilování kuřat a kachen a pečení celých jehňat nebo selat. Bez zdlouhavého otáčení připravíte i řízky a steaky. Originální příslušenství RATIONAL je speciálně přizpůsobeno potřebám zařízení RATIONAL. Vyznačuje se nejvyšší robustností, díky čemuž se nejlépe hodí pro každodenní zatížení v profesionální kuchyni.

Deska na grilování a pizzu

S deskou na pečení pizzy, která má vysokou vodivost tepla, připravíte všechny druhy pizzy, chlebových placek a slaných koláčů v optimální kvalitě. Když desku otočíte, můžete grilovat zeleninu, steaky nebo také ryby s perfektním grilovacím vzorem.

Křížový a proužkový grilovací rošt

Díky inovativní konstrukci máte u křížového a proužkového grilovacího roštu k dispozici hned dva různé grilovací vzory pouze v jednom roštu. Podle toho, kterou stranu použijete, Vám křížový a proužkový grilovací rošt vytvoří na Vašich pokrmech buď klasické grilovací proužky, nebo oblíbený americký vzor steakhouse.

Plech na smažení a pečení

Hliníkové pečicí plechy RATIONAL se vyznačují dokonalou nepřilnavostí, robustností a dlouhou životností. Housky, pečivo z plundrového těsta, minutky i obalované pokrmy budou krásně dozlatova a zvláště křupavé.

Multibaker

Nádoba Multibaker je vhodná k přípravě většího množství sázených vajec, omelet, bramborových placek či bramboráků a tortill. Speciální teflonová vrstva zamezuje ulpívání potravin.

Chcete-li více informací, vyžádejte si naše prospekty s příslušenstvím nebo materiály s návody. Nebo navštivte naše webové stránky na adrese www.rational-online.com.



Deska na grilování a pizzu



Křížový a proužkový grilovací rošt



Plech na pečení a smažení



Multibaker

Rozdíl najdete v každém detailu.

A vaření je tak snazší.



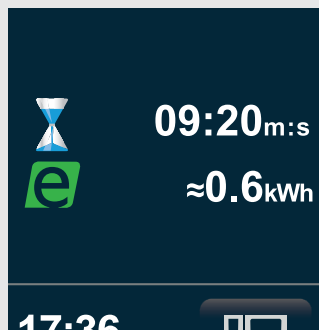
Osvětlení LED se signalizací pro zásuvné rošty

Zcela nové osvětlení LED zajišťuje optimální osvětlení varného prostoru a každého zásuvného roštu, odshora dolů a odzadu dopředu. Světlo věrně zobrazuje míru upečení pokrmů. Šetří energii, má dlouhou životnost a nevyžaduje údržbu. Díky nové volitelné signalizaci zásuvných roštů je nyní používání funkce iLevelControl ještě snadnější: Blikající světlo signalizuje, kdy a který zásuvný rošt je připravený na vytažení nebo vložení pokrmů.



Dvířka varné komory z trojitého skla

Trojité zasklení s modernější vrstvou odrážející světlo zajišťuje minimalizaci tepelných ztrát. Tím ušetříte dalších 10 % nákladů na energii. Všechna skla lze čistit, takže i po letech zůstává pohled přes dvířka krásný.



Zobrazení spotřeby energie

Jste neustále informováni o tom, kolik energie jednotlivé kroky vaření potřebují a kolik energie bylo spotřebováno za den. Údaje jsou viditelné na displeji a také jsou dostupné ke stažení.



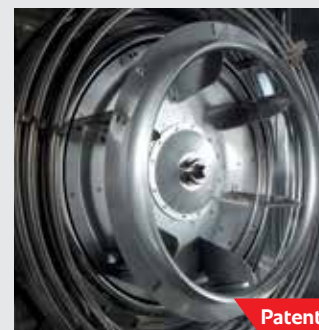
RATIONAL funkce Remote

Pokud je Vaše zařízení SelfCookingCenter® připojeno k síti, můžete jej snadno ovládat a kontrolovat prostřednictvím Vašeho iPhone. Máte tak vše pod kontrolou a jste stále informováni o tom, co se v zařízení právě děje.



Vestavěná ruční sprcha s navijecím mechanismem

Díky možnosti nastavení intenzity proudu a pohodlné manipulaci bude čištění nahrubo, oplachování a napouštění ještě snadnější. Vestavěný vratný mechanismus a automatický uzávěr vody zaručují optimální bezpečnost a dodržení hygienických podmínek stanovených normou EN 1717 a sdružením SVGW (Švýcarský spolek plynáren a vodáren).



Odstředivý systém odlučování tuků

Zajišťuje stále čisté ovzduší ve varném prostoru i bez nutnosti měnit nebo čistit tukové filtry. Čistý chuťový prožitek.



ClimaPlus Control®

Vlhkost ve varném prostoru je přesně měřena prostřednictvím senzorů a upravována podle zadání na desetinu přesně. V případě potřeby systém přebytečnou vlhkost odsaje a prostřednictvím nového generátoru páry dodá novou vlhkost. I při větším množství pokrmů budete mít zaručenou křupavou krustu a kůrčičku, typický vzorek grilovacího roštu a šťavnatě pečeně.



Maximální teplota varného prostoru 300 °C

Zvláště odolná konstrukce zařízení SelfCookingCenter® dovoluje dlouhodobě vysoké teploty varného prostoru až 300 °C. Díky tomu je možné zařízení využívat k speciálním účelům, jako je grilování nebo prudké restování, a to i ve větším množství.



Podélný zásuv

Díky úzkým dvířkům u podélných zásuvných roštů unikne výrazně méně energie, i když při přípravě à la carte dvířka často otevíráte. Navíc malý rozsah otevírání nevyžaduje moc prostoru. Pro menší množství můžete použít také nádoby s 1/3- a 2/3obsahem.



Inteligentní 6bodové čidlo

I když není snímač vnitřní teploty pokrmu správně umístěn, vypočítá čidlo spolehlivě nejstudenější bod pokrmu. Díky tomu jsou všechny pokrmy do jednoho správně uvařeny.



Asistent správné polohy

Patentovaný asistent správné polohy ulehčuje správné umístění snímače vnitřní teploty pokrmu do tekutých, měkkých nebo velmi malých pokrmů.



Generátor čerstvé páry

Generátor čerstvé páry je nepostradatelný, když chcete dosáhnout nejvyšší kvality pokrmu při vaření v páře. 100 % hygienická čerstvá pára je zárukou nejvyššího nasycení párou také při vaření v nízkých teplotách, jako například u pošírování. V průběhu čištění je generátor páry automaticky odvápnován. Díky tomu jsou drahé způsoby odvápnování naprosto zbytečné.



Dynamické proudění vzduchu

Díky výjimečné geometrii varné komory a výkonnému pohonu ventilátorového kola, jehož směr a rychlost otáčení se inteligentně přizpůsobuje podle konkrétního připravovaného pokrmu, je teplo ve varné komoře vždy optimálně rozděleno. Tím je zaručena vysoká kvalita pokrmů i při úplném naplnění varné komory. Vestavěná brzda kola ventilátoru bleskově reaguje a při otevření dvířek dokáže kolo velmi rychle zastavit. Tím je zajištěna vyšší bezpečnost.

Pro vaše specifické potřeby.

Vždy vhodné zařízení:

Ať už pro třicet nebo několik tisíc pokrmů, od nás dostanete zařízení SelfCookingCenter® vždy ve vhodné velikosti a nyní také v malém formátu SelfCookingCenter® XS. Najde se pro ně místo v každé kuchyni a díky rafinovanému montážnímu řešení se hodí jak pro oblasti, kde je nutné přední otevírání, tak i jako zařízení do restaurace.

Varný systém SelfCookingCenter® XS je dostupný v elektrickém provedení. Všechny ostatní modely jsou navíc i v plynovém provedení. Rozměry, výbava a výkon jsou u obou variant identické. Navíc jsou dostupná i mnohá provedení na míru, s nimiž je možné zařízení přizpůsobit daným dispozicím Vaší kuchyně.

Díky jednoduché kombinaci dvou přístrojů nad sebou v sestavě Combi-Duo získáte ještě větší flexibilitu bez potřeby dalšího místa. Dolní přístroj přitom snadno a pohodlně ovládáte z horního ovládacího panelu.

V případě zájmu o další informace si vyžádejte náš katalog zařízení a příslušenství.

Zařízení SelfCookingCenter® a také náš nový přístroj CombiMaster® Plus nabízíme celkem ve dvanácti dalších provedeních.

Více podrobností najdete v našem prospektu o zařízení CombiMaster® Plus nebo v našem prospektu se zařízeními v malém formátu. Nebo navštivte naše webové stránky na adrese www.rational-online.com.

Záruka 2 roky



							
Stroje	XS typ 6 2/3	Typ 61	Typ 101	Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
Elektřina a plyn							
Kapacita	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Počet porcí	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Podélný zásuv	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Šířka	655 mm	847 mm	847 mm	1 069 mm	1 069 mm	879 mm	1 084 mm
Hloubka	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Výška	567 mm	782 mm	1 042 mm	782 mm	1 042 mm	1 782 mm	1 782 mm
Přívod vody	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odvod vody	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Tlak vody	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa
Elektřina							
Hmotnost	72 kg	110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
Příkon	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Jištění	3 x 10 A	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Připojení k elektrické síti	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé
Výkon v režimu „horkého vzduchu“	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Výkon v režimu „páry“	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Plyn							
Hmotnost	–	123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
Výška vč. tokové pojistky	–	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Elektrický příkon	–	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Jištění	–	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Připojení k elektrické síti	–	230 V, 1 fáze, střídavé	230 V, 1 fáze, střídavé	230 V, 1 fáze, střídavé	230 V, 1 fáze, střídavé	230 V, 1 fáze, střídavé	230 V, 1 fáze, střídavé
Přívod/připojení plynu	–	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Zemní plyn / zkapalněný plyn (LPG)							
Max. jmenovitý tepelný příkon	–	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW	28 kW / 28 kW	45 kW / 45 kW	44 kW / 44 kW	90 kW / 90 kW
Výkon v režimu „horkého vzduchu“	–	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW	28 kW / 28 kW	45 kW / 45 kW	44 kW / 44 kW	90 kW / 90 kW
Výkon v režimu „páry“	–	12 kW / 12 kW	20 kW / 20 kW	21 kW / 21 kW	40 kW / 40 kW	38 kW / 38 kW	51 kW / 51 kW

XS a typ 202 elektrické: ENERGY STAR vyřadil tyto typy zařízení z certifikace.



Balíček all inclusive.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Vyzkoušejte si vy osobně nebo Váš kuchařský tým vaření s našimi kuchařskými mistry a poznejte, jak mohou přístroje RATIONAL zlepšit každodenní provoz Vaší kuchyně. Těšíme se na Vás – přihlaste se nyní na individuální akci.

Poradenství a plánování

Pomůžeme Vám s rozhodováním: Společně s Vámi sestavíme řešení, které Vám bude nejlépe vyhovovat. Navíc od nás obdržíte návrhy na přestavbu nebo novou výstavbu Vaší kuchyně.

Vyzkoušení

Rádi byste si varný systém SelfCookingCenter® před jeho nákupem vyzkoušeli? Samozřejmě! Stačí zavolat: Tel.: +420 723 462 212.

Instalace

Naši servisní partneři RATIONAL se postarají o instalaci zařízení ve Vaší kuchyni. Pokud si však chcete přístroj zprovoznit sami, dostanete od nás návod se všemi konstrukčními detaily.

Osobní zaškolení

Přijďme do Vaší kuchyně a ukážeme Vašemu kuchařskému týmu, jak naše zařízení fungují a jak je můžete nejlépe využít tak, aby Vám přinášela co největší užitek.

Academy RATIONAL

Jedině u nás je průběžné vzdělávání vždy v ceně. Na stránkách www.rational-online.com se bezplatně přihlaste na námi pořádané semináře. V nabídce pro Vás máme také placené akce na vybraná speciální témata. Zúčastněte se našeho speciálního semináře o společném stravování se zařízením SelfCookingCenter®.

Aktualizace softwaru

Dokonce i aktualizace softwaru nabízíme bezplatně: Stačí si je stáhnout ze stránek Club RATIONAL a můžete začít využívat nejnovější poznatky našeho výzkumu. Vaše zařízení SelfCookingCenter® tak bude vždy v tom nejaktuálnějším stavu.



Club RATIONAL

Internetová platforma pro profesionální kuchaře a všechny ostatní uživatele zařízení RATIONAL. Najdete zde recepty, rady odborníků, videonávody k našim přístrojům a spoustu dalších zajímavých informací a nápadů pro Váš provoz. Stačí se zaregistrovat na stránce www.club-rational.com.

Aplikace Club RATIONAL

I na cestách můžete těžit ze spousty praktických tipů.

ChefLine®

Máte-li jakýkoliv dotaz ohledně používání přístroje nebo chcete-li se jednoduše zeptat na nějaký recept, zavolejte nám a my Vám ochotně poradíme. Rychle, jednoduše, profesionálně od uživatele k uživateli, 365 dní v roce. Linka ChefLine® je dostupná na čísle +420 723 462 212.



Servisní partneři společnosti RATIONAL

Naše zařízení SelfCookingCenter® jsou spolehlivá a mají dlouhou životnost. Pokud však přece jen dojde k nějakému technickému problému, poskytnou Vám servisní partneři firmy RATIONAL rychlou pomoc. Spolehnout se můžete na garantovanou dostupnost náhradních dílů a na víkendové pohotovostní služby: Tel.: +420 723 462 212.

Sběr a recyklace

Naše produkty jsou recyklovatelné zcela ve smyslu efektivního využívání prostředků. Staré zařízení si u Vás vyzvedneme a zajistíme jeho recyklaci.

V případě zájmu o další informace si vyžádejte prospekt k ServicePlus nebo navštivte internetové stránky www.rational-online.com.

Chcete to všechno vidět na vlastní oči?

Vařte s námi.

„Varný systém
SelfCookingCenter® jsme
poprvé viděli naživo na akci
RATIONAL CookingLive.
Když jsem zde ochutnal
připravená jídla a viděl,
kolik času je možné ušetřit
a jak snadná je manipulace
s ním, bylo mi jasné, že toto
vybavení potřebuji ve své
kuchyni.“

Raghavendra Rao, majitel, Kadamba,
Bangalore, Indie

Přesvědčte se sami o tom, jak je zařízení SelfCookingCenter®
výkonné. Naživo, nezávazně a ve Vaší blízkosti. Navštivte
některou z našich bezplatných akcí RATIONAL CookingLive.

Na telefonním čísle +420 723 462 212 nebo na stránkách
www.rational-online.com se dozvíte, kdy a kde se konají
nejbližší akce.



RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 (0)71 727 9090

Fax +41 (0)71 727 9080

info@rational-international.com
rational-international.com