

Ideální varný systém pro supermarket.



A woman with dark hair tied in a bun is seen from the side, wearing a dark long-sleeved shirt and a grey apron. She is using a wooden spoon to serve herself from a buffet line. The buffet consists of several stainless steel trays containing different types of food, including what looks like fried items and vegetables. The buffet is protected by a glass sneeze guard. In the background, another person is partially visible, and the setting appears to be a modern supermarket or food hall with bright lighting and other food displays.

Atraktivní rozšíření nabídky:

Drobné pochoutky a teplé pokrmy přímo v supermarketu.

Naše životní návyky se postupně mění. To s sebou přináší i rozvoj stravování mimo domov. Současným trendem jsou zdravé a chutné pokrmy, které si mohou zákazníci vzít s sebou, aby ušetřili čas.

Pokud svou nabídku obohatíte o atraktivní drobné pochoutky, chutné obědy, teplý bufet nebo o příjemně vonící pečivo, zajistíte si zdroj dalších příjmů a odlišíte se od konkurence.

Studie ukazují, že zákazníci, kteří nabídku jídel vidí, utratí v dané prodejně více peněz.

Pro provozovatele je nejdůležitější to, aby i s nevyučeným personálem dokázal zaujmout atraktivní nabídkou kvalitních pokrmů a aby k tomu potřeboval co nejméně místa a počátečních investicí.

Řešením je nové zařízení SelfCookingCenter®.



Nový varný systém SelfCookingCenter®:

Grilování, smažení, pečení a vaření v páře – to vše v jediném přístroji.

Dříve jste k přípravě atraktivní nabídky pokrmů potřebovali kromě spousty úsilí také mnoho speciálních přístrojů a náčiní, jako byly horkovzdušné trouby, otočné rožně, rošty, hrnce, pánve, mikrovlnné trouby, parní hrnce, fritézy nebo grily. Dnes už si vystačíte s jediným přístrojem: novým zařízením SelfCookingCenter®.

Na ploše menší než 1 m² můžete grilovat, smažit, péct, vařit v páře, dusit, předvářet nebo pošírovat. Přístroj je ideálním pomocníkem k přípravě všech druhů pečiva, kuřat, minulek, grilovaných pokrmů, příloh nebo pokrmů z vajec. Stačí stisknout tlačítko a všechny tyto pokrmy se samočinně připraví ve velkém i malém množství.

Vaší provozovně toto zařízení bezesporu přinese spoustu výhod: Rychle vaří, mohou jej sami obsluhovat i nevyučení pracovníci, pokrmy připraví vždy v zadané kvalitě a ušetří vám peníze, čas i energii. Veškeré úkoly kontroly nebo hlídání převezme za vás. Teplotu, vlhkost a dobu vaření si zařízení nastaví samo. Hlídá stupeň propečení a zabarvení, a dokonce Vás ušetří neustálého otáčení minulek.

Jak je to vůbec možné? Protože zařízení SelfCookingCenter® je skutečně inteligentní. Jedná se o první varný systém s pěti smysly.

S více než 750 000 prodanými přístroji se naše produkty staly tradičním vybavením pro tepelnou přípravu pokrmů. 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 téměř všech zařízení RATIONAL.



5 smyslů

Nové zařízení SelfCookingCenter® je jedinečný, inteligentní varný systém. Cítí a pozná, co je třeba udělat, aby vždy dosáhl přesně takového výsledku, který jste zadali. Přemýšlí společně s Vámi, předvídá a učí se. Mimoto také ukazuje, co právě dělá, aby Vaše zadání splnil přesně tak, jak si to přejete. Přijímá nezbytná rozhodnutí a podle potřeb připravovaných pokrmů optimálně přizpůsobuje teplotu, dobu přípravy, rychlost proudění vzduchu i klima ve varné komoře a o všem Vás informuje na displeji. Stačí tedy stisknout tlačítko a každý z Vámi nabízených produktů bude odpovídat Vaším vysokým standardům.

Přehled výhod, které získáte:

- > Všechny pokrmy v prvotřídní kvalitě
- > Snadná obsluha i pro nevyučený personál
- > Minimální provozní náklady



Nový varný systém SelfCookingCenter®.

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



Vždy jsme se snažili o to, abychom Vám co nejvíce usnadnili přípravu pokrmů. Proto jsme nový varný systém SelfCookingCenter® vybavili čtyřmi inteligentními funkcemi a udělali jsme z něj pomocníka, který vždy zaručí kvalitu, snadnou obsluhu a efektivitu.



Systém iCookingControl – snadné vaření díky inteligentní přípravě pokrmů

Stačí vybrat pokrm, zadat požadovaný výsledek a máte vystaráno! 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.



Systém iLevelControl – chytré řešení pro smíšené várky

Se systémem iLevelControl můžete současně připravovat různé pokrmy. Vhodné kombinace se přitom zobrazují na displeji. 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.



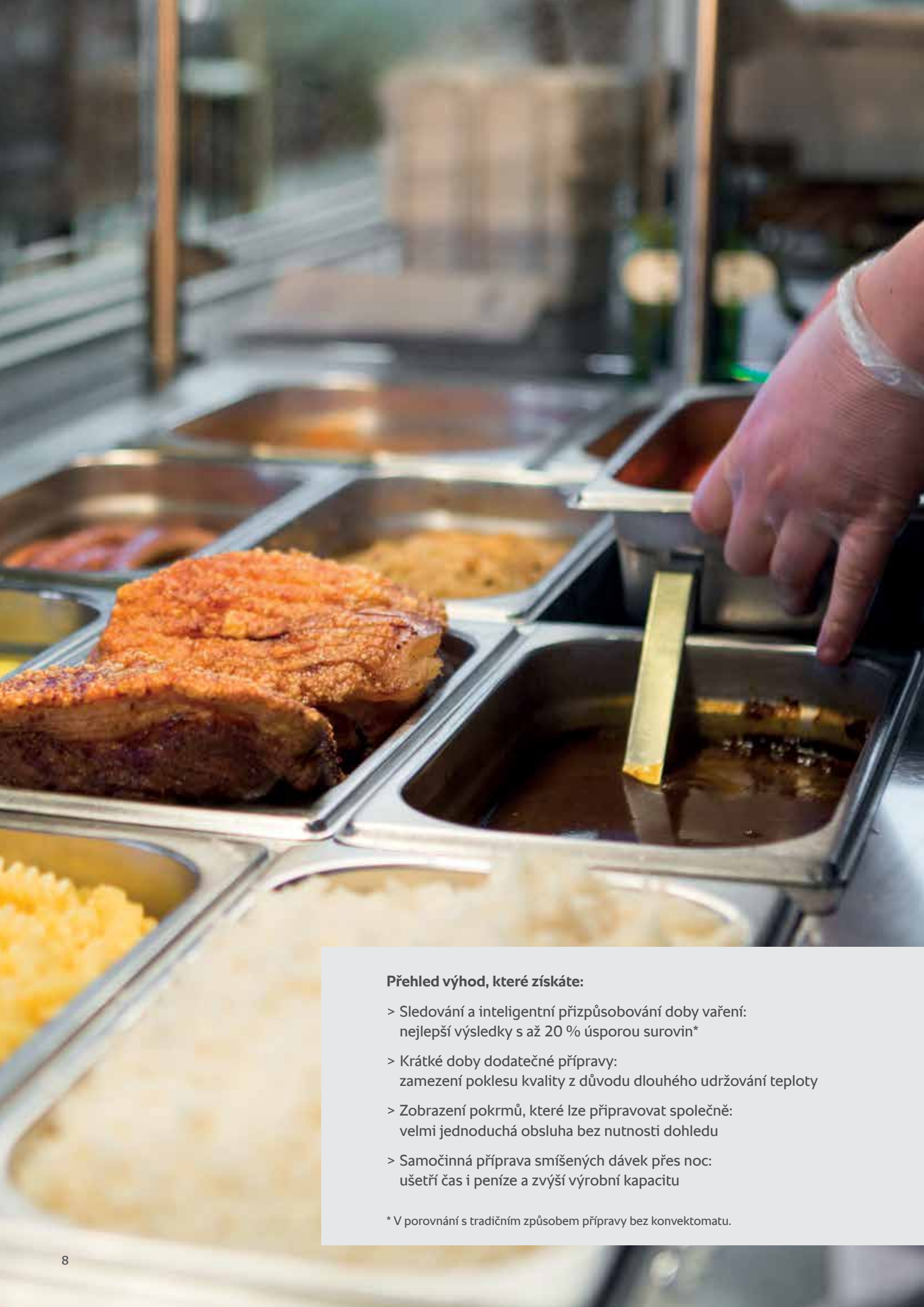
Přesnost zajišťující špičkovou kvalitu – systém HiDensityControl®

Velmi citlivé senzory rozpoznají a vyhodnocují každou sekundu aktuální podmínky ve varném prostoru. Systém HiDensityControl® přizpůsobuje potřebné množství energie přesně podle požadavků pokrmu a rovnoměrně a efektivně jej rozděluje v celém varném prostoru. Výsledkem je zdravá a špičková kvalita na všech zásuvných roštích 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 Vaším potřebám a navrhuje v určitou dobu optimální čištění. Výsledek: Hygienická čistota plná lesku, která šetří Váš čas, životní prostředí i Vaši peněženku.



Adept na rekord: Teplý bufet za pouhých 60 minut.

Za hodinu můžete se zařízením SelfCookingCenter® připravit bohatou nabídku teplých pokrmů v prvotřídní a reprodukovatelné kvalitě. Za vším stojí systém iLevelControl, s nímž můžete současně připravovat velké množství různých pokrmů. A vzhledem k tomu, že příprava může probíhat i bez Vašeho zásahu, můžete ušetřit čas tím, že necháte zařízení pracovat přes noc.

Různé pečené pokrmy, jako jsou telecí kolena, vepřové pečeně, bavorská sekaná nebo pečínky s kůrkou, můžete vložit na noc do zařízení, kde budou šetrným způsobem zrást, aby ve výsledku byly křehké a šťavnaté. Ráno maso vyjmete nebo utvoříte na vybraných kusech krustu. A za pouhých 15 minut už budete mít zařízení SelfCookingCenter® opět volné a k dispozici.

Pomocí systému iLevelControl následně připravíte kombinaci různých minutek, jako jsou například obalovaná jídla, fritované pokrmy, masové kuličky, grilovaná zelenina, pizza nebo pečivo. Výsledkem bude bohatý, atraktivní a rychle hotový bufet, kterým zaujmete své zákazníky.

Postaráno je také o čerstvost. Se systémem iLevelControl a velmi krátkou dobou přípravy totiž můžete přichystat přesně takové množství, jaké je zrovna potřeba. Snadno si tak získáte stálé zákazníky.

Přehled výhod, které získáte:

- > Sledování a inteligentní přizpůsobování doby vaření: nejlepší výsledky s až 20 % úsporou surovin*
- > Krátké doby dodatečné přípravy: zamezení poklesu kvality z důvodu dlouhého udržování teploty
- > Zobrazení pokrmů, které lze připravovat společně: velmi jednoduchá obsluha bez nutnosti dohledu
- > Samočinná příprava smíšených dávek přes noc: ušetří čas i peníze a zvýší výrobní kapacitu

* V porovnání s tradičním způsobem přípravy bez konvektomatu.

S novým zařízením VarioSmoker hravě zvládnete také uzení ryb, masa a zeleniny.



VarioSmoker

Kvalita do ruky:

Zdravý pokrm s sebou díky systému iLevelControl

Nejrůznější jídla s sebou lze snadno připravit v jediném zařízení SelfCookingCenter®. Díky tomu ušetříte místo, které pak můžete využít k představení bohaté a neustále se měnící nabídky zdravých pokrmů. Vzhledem k tomu, že zařízení SelfCookingCenter® je velmi všestranné, můžete pružně reagovat na přání svých zákazníků nebo na změny v poptávce. I proto s sebou investice do tohoto zařízení nenese žádné riziko.

Všechny zásuvky zařízení SelfCookingCenter® lze využívat současně a přitom v nich připravovat různé pokrmy, jako například pizzu, kuřecí křídélka, kuřecí nugety, burgery, hranolky nebo americké brambory. Zvládnete to snadno a v porovnání s použitím více přístrojů současně (jako např. trouby, pánve, pečicích a grilovacích plechů) i efektivněji. Tyto speciální přístroje totiž nejsou využívány tak často a většinu času se tedy nachází v pohotovostním režimu, ve kterém jen odebírají proud. Máte obavy z přenosu chuti mezi jednotlivými pokrmy? Není důvod – ukazatel vás včas upozorní. Kromě toho si s novým zařízením při fritování vystačíte s mnohem menším množstvím tuku, takže pokrmy budou zdravější a chutnější.

Díky dohledu nad jednotlivými zásuvky, který obstarává systém iLevelControl, budete mít vždy přehled o všech probíhajících varných procesech. Jakmile bude pokrm v některém zásuvce hotový, systém iLevelControl vám to ohlásí. A aby byla všechna jídla připravena s naprostou přesností, upravuje systém dobu vaření podle toho, jak často a na jak dlouho jsou otevírána dvířka varného prostoru. Na hotový pokrm Vás poté systém iLevelControl upozorní. Přitom na displeji (a volitelně také osvětlením) rovněž ukáže, který zásuv je připravený. To téměř vylučuje chybnou obsluhu. I s nevyučenými pracovníky a bez rozsáhlého zaškolování tak dosáhnete té nejvyšší, a především i zcela reprodukovatelné kvality pokrmů.



Přehled výhod, které získáte:

- > Inteligentní příprava smíšených várek: příprava mnoha rozmanitých pokrmů v jednom zařízení
- > Dohled a inteligentní přizpůsobení doby vaření: vždy ty nejlepší výsledky bez nutnosti průběžné kontroly
- > Zobrazení pokrmů, které lze připravovat společně: velmi snadná obsluha
- > Flexibilní dodatečná příprava: čerstvé pokrmy bez čekání
- > Široké spektrum aplikací v jednom zařízení: výrazně nižší investiční a provozní náklady

Šťavnaté a výrazné: 96 grilovaných kuřat za pouhých 35 minut.



Zlatohnědá křupavá kůrka a křehké a šťavnaté maso – tak má vypadat správné grilované kuře. Zařízení SelfCookingCenter® Vám zajistí nejen takovouto kvalitu, nýbrž také rychlejší přípravu velkých množství.

V porovnání s běžnými otočnými grily budete ke grilování potřebovat pouze polovinu času. Kuřata ztratí méně váhy a jejich maso zůstane mimořádně šťavnaté. Ušetříte tak až 17 procent surovin a navíc získáte kvalitu a chuť, která se procenty ani vyjádřit nedá.

V jediném zařízení SelfCookingCenter® zvládnete (v závislosti na velikosti přístroje) připravit až 96 grilovaných kuřat za pouhých 35 minut. Obsluha přístroje je přitom velice snadná. I nevyučeným pracovníkům se pečená kuřata podaří hned na první pokus. Stačí totiž zvolit možnost „Péct kuře“ a proces přípravy se spustí automaticky. Zařízení SelfCookingCenter® rozpoznává velikost a množství vloženého pokrmu a pomocí 3600 měření za hodinu se postará o to, aby klima ve varné komoře bylo neustále optimální. Ať už tedy naplníte celý přístroj, anebo jen jeho část, a ať už budete připravovat celá kuřata, či jen vybrané kousky, vždy budete mít zaručenu stálou kvalitu výsledku.

V případě zájmu si můžete přizpůsobit také ovládací plochu. Každý, kdo se zařízením pracuje, tak uvidí jen to, co je pro něj důležité. I toto je součástí naší strategie nulové chybovosti.

„Se zařízením SelfCookingCenter® zvládneme během pouhých 30 minut dokonale připravit 50 čerstvých kuřat.“

Elisabete Dantas, vedoucí výroby, Intermarché, Portugalsko

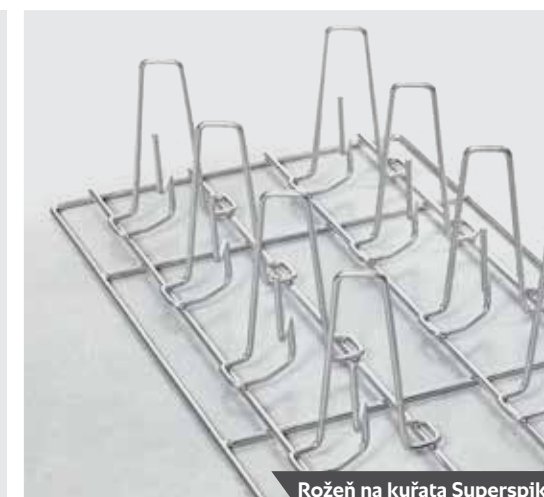
Pečení kuřat na rožni Superspike
S naším rožněm Superspike se budou kuřata péct ve svislé poloze. Díky tomu budou mít křupavou a rovnoměrně hnědou krustičku a prsíčka si udrží mimořádnou šťavnatost. Na jeden rožně Superspike lze nabodnout 4, 6, 8 nebo 10 kuřat.

Maximální připravované množství – GN

Přístroje	XS typ 6 2/3 6 x 2/3 GN	Typ 61 6 x 1/1 GN	Typ 62 6 x 2/1 GN	Typ 101 10 x 1/1 GN	Typ 102 10 x 2/1 GN	Typ 201 20 x 1/1 GN	Typ 202 20 x 2/1 GN
Grilovaná kuřata 950 g	4 kusy	20 kusů	40 kusů	30 kusů	60 kusů	60 kusů	120 kusů
Grilovaná kuřata 1 300 g	4 kusy	16 kusů	32 kusů	24 kusů	48 kusů	48 kusů	96 kusů

Přehled výhod, které získáte:

- > Inteligentní řízení klimatu ve varném prostoru: křupavá a výjimečně šťavnatá kuřata
- > Maximální výkon: příprava velkých množství v krátkém čase
- > Rožně na kuřata Superspike: jednoduché napíchnutí a krátká doba přípravy
- > Individuální ovládací plocha díky obrazovkám MyDisplay: snadná obsluha také pro nevyučený personál



Rožně na kuřata Superspike



Přehled výhod, které získáte:

- > Eliminace dlouhého udržování teploty: pro vysokou kvalitu pokrmů
- > Dokončování smíšených várek pomocí funkce Finishing®: snadná příprava rozmanitých pokrmů
- > Krátké doby přípravy s funkcí Finishing®: flexibilní výdej jídel bez nutnosti udržování v teple
- > Příprava přesně takového množství pokrmů, jaké je potřeba: eliminace zbytečné nadprodukce

Finishing® v nádobách.

Čerstvé obědy, kterými budou
zákazníci nadšeni.

Funkce Finishing® je skvělým pomocníkem, když chcete nabízet rozmanité pokrmy v té nejvyšší kvalitě. Úspěch je založen na vyrovnání rozdílů mezi přípravou a výdejem: Již předpřipravená jídla čekají zchlazená uložena v nádobách.

Až když je potřebujete, vložíte je do zařízení SelfCookingCenter®. A za několika málo minut je máte připraveny na teplotu vhodnou k podávání. Systém iLevelControl dohlíží na každý zásuv jednotlivě a udržuje si přehled o tom, které nádoby jsou již hotové a kolik času ještě potřebují ty, které ještě nejsou. Díky tomu odpadá dlouhé udržování v teple a také se zamezí zbytečné nadprodukci. Všechny pokrmy budou vždy čerstvé, horké, hygienicky nezávadné a ve správném množství připraveny k výdeji.



„Sázíme na zařízení RATIONAL, protože díky dobrému jídlu jsou naše pobočky ještě přitažlivější pro zákazníky.“

Herbert Lehnert, vedoucí úseku obsluhy, obchody EDEKA Stenger, Německo

Pečivo jako od profesionálního pekaře.

Mistrovská kvalita obratem ruky.

V zařízení SelfCookingCenter® hravě zvládnete připravit veškeré slané i sladké pečivo – každý kus v každém zásuvu bude přitom naprosto vynikající. Díky snadnému ovládání se každý produkt zdaří hned napoprvé. Zvolíte „Pečení“, do zařízení SelfCookingCenter® vložíte připravovaný produkt a již během krátké doby místnost prostoupí lahodná vůně čerstvě upečeného pečiva. Během pouhých deseti minut takto upečete až 400 housek.

Díky funkci iLevelControl připravíte v průběžných smíšených várkách dokonce i různé druhy pečiva – všechny v mimořádné kvalitě. Systém přitom sleduje každý jednotlivý zásuv s přesností na sekundy. Ideální dobu pečení systém automaticky přizpůsobí vloženému množství a také četnosti a celkové délce otevření dvířek. Zařízení SelfCookingCenter® je vybaveno veškerými funkcemi pro profesionální pečení s individuálním přístupem. Výsledkem bude pečivo, které vypadá, voní a chutná jako od pekaře.



Přehled výhod, které získáte:

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

SelfCookingCenter® s profesionální technikou pečení:

- > Skrápění 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



Chyba obsluhy? Indikace chyby!

Strategie nulových chyb funkce „MyDisplay“.

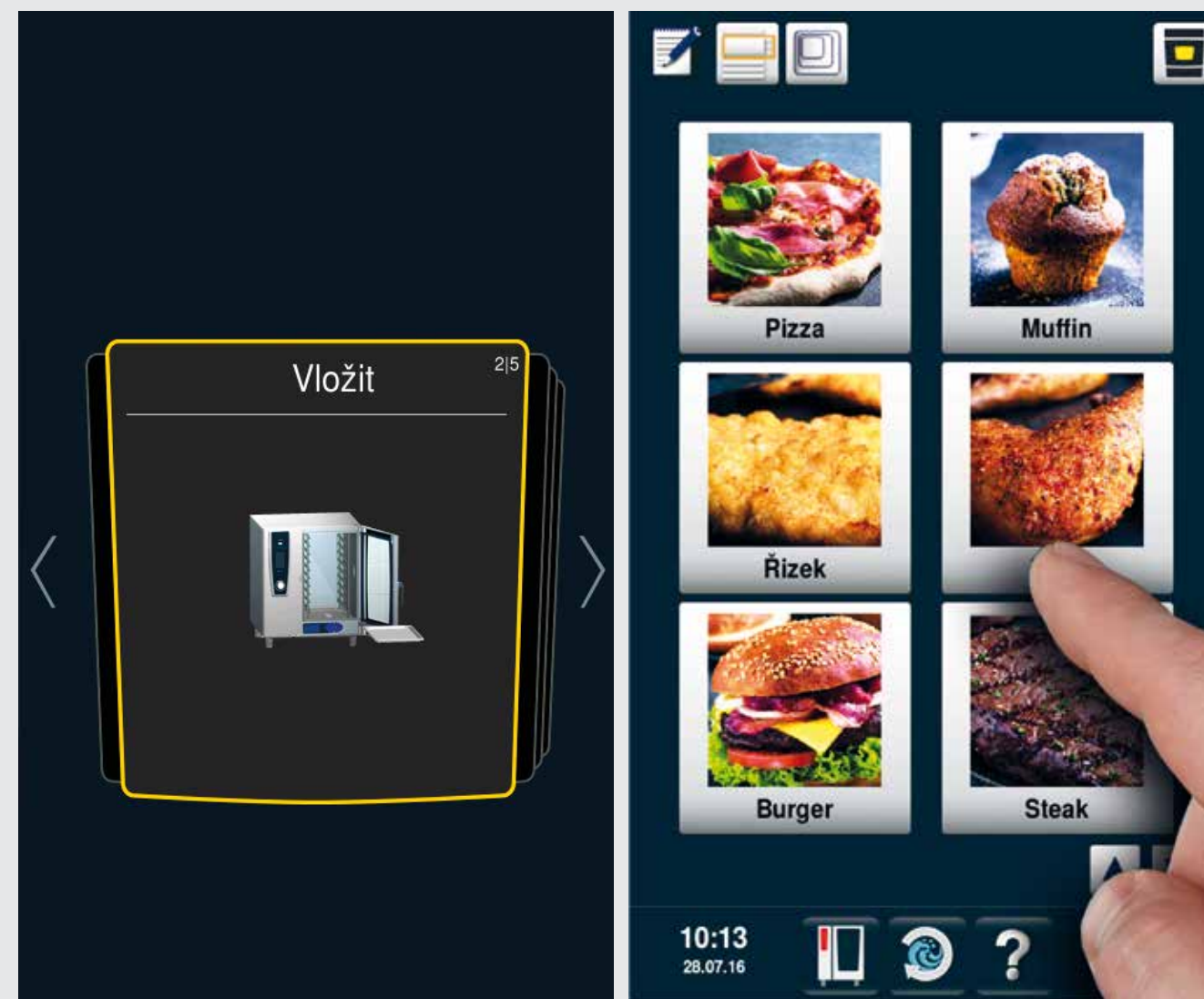
Chyby se stávají. Ale ne s funkcí „MyDisplay“. Neboť tuto funkci jsme vyvinuli proto, aby byla chybná obsluha zařízení SelfCookingCenter® téměř vyloučena. Princip je jednoduchý: Pomocí funkce „MyDisplay“ omezíte funkce a možnosti vašeho zařízení na určité souvislosti nebo uživatele. Na displeji se poté 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. Všechna přizpůsobení individuálním požadavkům vašeho provozu proběhnou snadno a rychle.

My Vás při tom rádi podpoříme.

Přehled výhod, které získáte:

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



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 zařízení SelfCookingCenter® vždy dokonale vyčištěno.

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 900 € ročně
jen díky tomu, že už nepotřebujeme
změkčovače vody. Tím můžeme snížit
provozní náklady na čisticí prostředky,
vodu a energie na minimum.“

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

Přehled výhod, které získáte:

- > 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



KitchenManagement System:

Nejkratší spojení mezi psacím stolem a kuchyní v supermarketu.



Přehled výhod, které získáte:

- > Správa varných programů:
vytvoření varných procesů
a online distribuce
- > Aktualizační funkce:
jednoduchá aktualizace zařízení
kliknutím myši
- > Správa HACCP:
snadné načítání a ukládání dat
- > Dálkový dohled nad zařízeními:
vždy přesné informace o aktuálních procesech

Se systémem KitchenManagement System lze zařízení RATIONAL spravovat z počítače. Procesy vaření pro svá zařízení SelfCookingCenter® můžete v krátkém čase centrálně nastavit v počítači a poté všechny údaje stisknutím tlačítka rozeslat do všech zařízení v síti. Tuto funkci je přitom možné využít i tehdy, když se zařízení nacházejí v různých pobočkách. Přenastavení jídelních plánů, akční týdny, dny specialit a všechny situace, které vyžadují nové procesy vaření, tak zvládnete bez námahy a centrálně.

Systém KitchenManagement System kromě toho nabízí perfektní přehled o všech varných přístrojích. Aktuální stav každého zařízení SelfCookingCenter® máte vždy na očích. V případě potřeby můžete rovněž stáhnout uložená data o přípravě pokrmů do počítače. Snadno tak poznáte, co bylo ve kterých zařízeních připravováno.

Pomocí systému KitchenManagement System lze pochopitelně také snadno spravovat všechna data HACCP. Ta se ukládají v úplné formě a s přidružením ke konkrétnímu zařízení a následně se přehledně archivují. Všechna data si můžete zobrazit v tabulkách nebo v grafické podobě. Vždy tak budete mít snadno a rychle k dispozici veškerou aktuální dokumentaci o dodržování hygienických předpisů.

Šetří energii, čas, prostředky a místo. whiteefficiency®.



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 provozovně dozajista vyplatí. Ušetříte nejen náklady za energii, vodu a suroviny, ale také cenný čas. Kromě toho získáte díky přístrojům RATIONAL více prostoru, protože na malé ploše nahradíte 40 až 50 % všeho 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.



Až 20 % úspora surovin*

Zařízení SelfCookingCenter® upravuje varné procesy přesně podle potřeb vložených pokrmů. Maso, drůbež i ryby tak budou připravovány velice šetrně. Tím se zamezí úbytku na váze a ztrátám při krájení, takže ušetříte až 20 % surovin.

Úspora pracovního času

Odpadá spousta rutinních činností, jako například obracení, neustálé kontrolování a doladování. Díky snadné obsluze a automatickému čištění ušetříte v průměru 1 až 2 hodiny denně.

Snížení nákladů na energii až o 70 %*

Krátká doba předehřívání eliminuje dlouhé doby pohotovostního režimu, které jsou u obyčejných přístrojů běžné. V kombinaci se systémem iLevelControl a výrazným zkrácením doby přípravy ušetříte nejen čas, ale také velké množství energií. Zejména díky jemné regulaci a přívodu energie závislému na množství připravovaného pokrmu ušetříte až 70 % nákladů.

Minimální prostorová náročnost – 40 až 50 % přístrojů v jednom

Na ploše jediného metru čtverečního můžete se zařízením SelfCookingCenter® nahradit 40 až 50 % všech běžně používaných kuchyňských přístrojů a uspořit více než 30 % místa v kuchyni. Tím pádem se výrazně sníží jak úvodní investice, tak také potřebný kuchyňský prostor, což se pro změnu odrazí v trvale nižších provozních nákladech.

Do tvrdých podmínek.

Speciální příslušenství
pro supermarkety.

Až díky používání originálního příslušenství RATIONAL se Vám otevrou neomezené možnosti využívání zařízení SelfCookingCenter®. Pouze s ním totiž můžete zařízení využívat i ke speciálním účelům, jako je příprava před smažených potravin nebo grilování kuřat. Bez zdlouhavého otáčení připravíte i řízky a steaky. Originální příslušenství RATIONAL je speciálně přizpůsobeno potřebám zařízení RATIONAL. Je mimořádně robustní, takže jej můžete bez obav používat v každodenním provozu kuchyně v supermarketu.

Deska na grilování a pizzu

S deskou na pečení pizzy, která se vyznačuje vysokou vodivostí tepla, připravíte v optimální kvalitě všechny druhy pizzy, chlebových placek a slaných koláčů. Zelenina, steaky i ryby dostanou skvělý grilovací vzor.

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.

UltraVent a UltraVent Plus

Kondenzační technologie UltraVent a UltraVent Plus se stará o zachycení a odvod vystupujících par. Odpadá tak nutnost náročných instalací pro odvod vzduchu. Instalace je jednoduchá a lze ji provést i kdykoli dodatečně. Venkovní připojení není potřeba. Speciální filtrační technologie UltraVent Plus dokonce zabraňuje tvorbě dýmu, který vzniká například při grilování a pečení. Díky tomu můžete pokrmy bez problému připravovat i přímo za bufetem.

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



UltraVent a UltraVent Plus

Technika, která toho více zvládne.

Rozdíl najdete v každém detailu.



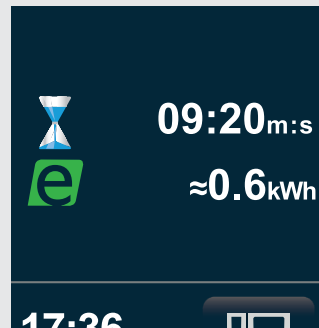
Osvětlení LED se signalizací pro zásuvné rošty

Zcela nové řešení osvětlení pomocí diod LED zajišťuje optimální osvětlení varného prostoru a každého zásuvu – odshora dolů v celé hloubce. 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 dobrý.



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 spolkem 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 dlouhodobé 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 2/3 obsahem.



Inteligentní 6bodové čidlo

I když není snímač vnitřní teploty pokrmu správně umístěný, 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.

Zařízení SelfCookingCenter® XS je dostupné 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 vaření s našimi kuchařskými mistry a poznejte, jak mohou přístroje RATIONAL zlepšit každodenní provoz Vaší kuchyně. Všechny termíny najdete na stránkách www.rational-online.com.

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 školení

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. Zde uvidíte, jak lze v provozu optimálně používat nový varný systém SelfCookingCenter®, a objevíte nové možnosti, které využijete při akcích a sestavování atraktivního jídelního lístku.

Aktualizace softwaru

Dokonce i aktualizace softwaru nabízíme bezplatně: Stačí si je stáhnout ze stránek Club RATIONAL a můžete začít využívat nejnovější poznatky našeho výzkumu. Své zařízení SelfCookingCenter® tak budete mít vždy v aktuálním stavu.



Club RATIONAL

Internetová platforma pro profesionální kuchaře. Najdete zde recepty, rady odborníků, videonávody k našim zařízením a spoustu dalších zajímavých informací a nápadů pro Vaši kuchyni. Stačí se registrovat 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, 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 přístrojům ServicePlus nebo navštivte internetové stránky www.rational-online.com.

Chcete to všechno vidět na vlastní oči?

Dejte nám vědět.

Přesvědčte se sami o tom, jak
je zařízení SelfCookingCenter®
výkonné – naživo a nezávazně.
Rádi Vám ukážeme, jaké
ekonomické výhody Vám zařízení
SelfCookingCenter® přinese.

Zavolejte nám na číslo
+420 723 462 212 nebo
navštivte naše stránky
www.rational-online.com.



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