

**Ideální řešení pro
školy a školky.**





Jedna myšlenka změnil svět.

Již více než 40 let si klademe jediný cíl: nabízet Vám ty nejlepší stroje na vaření. Pro Vás to znamená, že s technikou RATIONAL vždy dosáhnete té nejvyšší kvality pokrmů při mimořádně hospodárném provozu. Tak, aby děti z jídelny odcházely spokojené a pokladna nebyla prázdná.



Zdravá kvalita, která Vás přesvědčí i z ekonomického hlediska.

Zdravé, chutné a kvalitní jídlo pro děti a mládež je aktuálním tématem v mnoha vzdělávacích zařízeních. Nároční rodiče, přibývající předpisy a nízký rozpočet představují každodenní výzvy. A to zejména v případě, kdy v kuchyni chybí personál s dostatečnými zkušenostmi.

Přitom existují řešení, která v praxi dokážou přesvědčit – nezáleží na tom, zda připravujete 30, 150, nebo ještě více porcí. S novým RATIONAL SelfCookingCenter® je to jednoduché: pouhým stisknutím tlačítka připravíte chutné a rozmanité pokrmy. I personál bez odpovídající kvalifikace jej zvládne bez problémů ovládat. A protože zároveň výrazně ušetříte i na surovinách, pracovním čase, spotřebě energie a vody, můžete ve své jídelně nabízet zdravá, pro děti vhodná a velmi chutná jídla při bezkonkurenčním poměru ceny k výkonu.

Nové SelfCookingCenter®.

Neuvěřitelná rozmanitost v jediném zařízení.



SelfCookingCenter® je nyní k dostání též v malém formátu: nové SelfCookingCenter® XS. Pro více informací si vyžádejte náš speciální prospekt nebo navštivte naše webové stránky www.rational-online.com.

S novým SelfCookingCenter® připravíte na ploše 1 m² neuvěřitelné množství různých pokrmů. Bez ohledu na to, zda vaříte ze surovin nebo ohříváte dovezené pokrmy s pomocí funkce Finishing®, SelfCookingCenter® je vždy tím správným řešením.

Vaří rychle, je snadné na obsluhu a jídla jsou připravena vždy v té kvalitě, kterou si přejete, znovu a znovu. Přitom šetří Vaše peníze, čas i energii. O potřebná nastavení jako je teplota ve varném prostoru nebo čas přípravy se postará za Vás, stejně tak již nemusíte jídlo hlídat a kontrolovat. I nevyučení personál tak zvládne připravit křupavá obalovaná jídla, šťavnatou pečení, s intenzivní vůní a sytými barvami. Zdravotní hledisko také nepřijde zkrátka: díky šetrné přípravě jsou zachovány vitamíny a minerály a v porovnání s běžným kuchyňským vybavením spotřebujete až o 95 % méně tuku.

S více než 750 000 prodanými stroji se naše stroje staly tradičním vybavením školních kuchyní na celém světě. A co nám dělá ještě větší radost: 93 % našich zákazníků z celého světa potvrdilo, že RATIONAL přináší zákazníkům maximální užitek (studie provedená agenturou TNS Infratest v roce 2016). To je rozhodně důvod k tomu, aby skoro všichni i nadále doporučovali RATIONAL.

Vaše výhody:

- > Zdravá, chutná a rozmanitá kuchyně pouhým stisknutím tlačítka
- > Velmi snadná obsluha
- > Minimální provozní a investiční náklady
- > 100 % bezpečnost HACCP



O 95 % méně tuku

Se zařízením SelfCookingCenter® omezíte používání tuku o 95 %, takže výrazně snížíte kalorie obsažené v pokrmu. Všechna obalovaná jídla (např. řízky nebo Cordon bleu), hranolky i spoustu dalších hluboce zmražených pokrmů připravíte bez dodatečného tuku.

Automatická dokumentace dat HACCP

Zařízení SelfCookingCenter® se postará o to, aby byla jídla vždy vařena hygienicky nezávadně. Všechna data HACCP se automaticky ukládají na dobu 10 dní.

Nové SelfCookingCenter®.

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



Naším cílem bylo a vždy bude, usnadnit Vám práci ve školní kuchyni. Proto jsme nové SelfCookingCenter® vybavili čtyřmi inteligentními funkcemi a udělali jsme z něj pomocníka, který vždy zaručí kvalitu, snadnou obsluhu a efektivitu.



Vestavěná inteligence – iCookingControl

Vybrat surovinu, vložit, hotovo! Funkce iCookingControl připraví jídlo vždy přesně tak, jak si přejete. Rozpozná stav a velikost produktu. Myslí dopředu, neustále zjišťuje ideální způsob, jak dosáhnout požadovaného výsledku, a samostatně upraví potřebná nastavení.



Přesnost pro špičkovou kvalitu – HiDensityControl

Vysoce citlivé senzory rozpoznají a vyhodnocují každou sekundu aktuální podmínky ve varném prostoru. Funkce HiDensityControl® přizpůsobuje nutné množství energie přesně podle požadavků pokrmu a rovnoměrně a efektivně ji rozvádí po celém varném prostoru. Výsledkem je zdravá a špičková kvalita na všech zásuvech při minimální spotřebě zdrojů.



Chytré řešení smíšených varek – iLevelControl

S funkcí iLevelControl lze současně připravovat různé pokrmy. Které pokrmy lze připravit společně, zobrazuje iLevelControl na displeji. To zvyšuje produktivitu, šetří čas, peníze, místo a energii. Podle obsazenosti varného prostoru, počtu otevření dveří a doby otevření dveří přizpůsobuje systém optimálně dobu vaření příslušným pokrmům. Tak se nic nerozvaří a výsledek bude vždy stejně dobrý.



Systém Efficient CareControl – inteligentní automatické čištění

Efficient CareControl je jedinečný automatický systém čištění, který 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.



Tradiční vaření – ruční 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.

Hospodárný koncept.

Pro 30–150 porcí denně.

Je to zcela snadné!

1. krok: Vytvoření menu
Rádi vám s tím pomůžeme.

2. krok: Nákup
Od svého dodavatele obdržíte hotová, zchlazená nebo hluboce zmražená jídla nebo dílčí suroviny.

3. krok: Finishing®/příprava
V zařízení SelfCookingCenter® pokrmy pomocí funkce Finishing® dokončíte nebo svou nabídku rozšíříte o jídla připravená přímo ve Vaší kuchyni.

4. krok: Výdej
K výdeji pokrmů budete připraveni během několika málo minut. A v případě potřeby můžete rychle dopřipravit další porce.

Při velkých objednávkách až do 150 porcí za den je kombinace hluboko zmražených produktů a čerstvých jídel nejúčinnějším způsobem, jak využít tepelný systém. Pomocí funkce Finishing® dokáže zařízení SelfCookingCenter® přivést jídla v krátkém čase na teplotu vhodnou k podávání, takže je bez dlouhého udržování v teple můžete ihned vydávat.

Díky tomuto zcela jedinečnému procesu přípravy budou pokrmy vždy řádně dokončeny, a to v přesném množství i v přesnou chvíli, kdy je budete potřebovat. Za každých okolností tak dosáhnete i s nevyučeným personálem té nejvyšší kvality jídel a ušetříte si všechn shon a stres.



Přehled výhod, které získáte:

- > Minimální úsilí
- > Zdravé a různorodé pokrmy jednoduchým stisknutím tlačítka
- > Vysoká kvalita a zaručené splnění hygienických norem
- > Nízké provozní náklady

O tom, zda bude stravovací plán přijat, rozhoduje nejen kvalita pokrmů, ale také cena daného menu. Se zařízením SelfCookingCenter® dokážete připravit přesně takové množství, jaké potřebujete, a vyhnete se zbytečné nadprodukci. Kromě toho Vám zařízení SelfCookingCenter® přinese výrazné úspory v oblasti provozních nákladů. Díky tomu budete moci nabízet ty nejkvalitnější pokrmy za velmi příznivou cenu.

Stravovací plán, 5 denních menu, 30 – 150 porcí

Pro děti ve věku 3–6 let

Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek
Drůbeží klobása se strouhanými jablky a zelím, bramborové pyré	Soté s hráškem a mrkví a bramborovým pyré	Penne s kukuřično-rajčatovou omáčkou	Brambory na loupačku, bylinkový tvaroh, salát s paprikou, okurkou a kukuřicí	Obalované filé z tresky, míchaná zelenina s brambory a kedlubnem, řezané nudle
–	–	–	–	–
Míchaný salát s hlávkovým salátem, kukuřicí, rajčaty a jogurtovým dresinkem	Tvarohový krém s rybízem a jahodami	Ledový salát s okurkou a ředkvičkami	Čokoládovo-banánový shake	Hroznové víno

Náklady na porci jsou uvedeny na příkladu „Smažené rybí filé se šťouchanými bramborami“ (doba používání zařízení SelfCookingCenter®: 10 let / 200 dní v roce / 80 porcí)

	Běžná kuchyňská technika	Se zařízením SelfCookingCenter®
Náklady na porci	8 Kč	4 Kč
Energie a voda	4 Kč	1,35 Kč
Suroviny	20 Kč	20 Kč
Náklady na práci	15 Kč	8 Kč
Plně automatické čištění, údržba, oprava	5 Kč	2 Kč

Součet	= 52 Kč	= 35,35 Kč
--------	---------	------------

Na každé porci ušetříte až 30 %!

Hospodárný koncept.

Pro 150 a více porcí.

Je to zcela snadné!

1. krok: Vytvoření menu
Rádi vám s tím pomůžeme.

2. krok: Příprava
S přípravou všech potřebných pokrmů začnete přesně ve chvíli, kdy na to máte dostatek času: ráno, odpoledne nebo den předem.

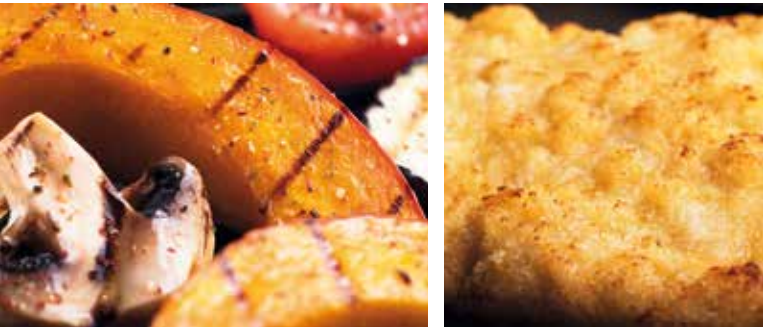
3. krok: Zchlazení
Jídla připravená v zařízení SelfCookingCenter® se okamžitě po dokončení zchladí. Tím se zabrání tomu, aby se dále dohřívala. Pochopitelně můžete všechny pokrmy podávat i přímo bez zchlazení.

4. krok: Funkce Finishing®
Podle potřeby můžete zchlazené pokrmy uložit do nádob nebo naservírovat přímo na talíř a poté je pomocí funkce Finishing® v zařízení SelfCookingCenter® v krátkém čase ideálním způsobem dokončit. Vše, co musíte udělat, je stisknout tlačítko.

5. krok: Výdej
K výdeji pokrmů budete připraveni během několika málo minut. A v případě potřeby můžete rychle dopřipravit další porce. Díky tomu odpadá udržování teploty a s tím spojený pokles kvality.

Od 150 porcí denně začíná být vlastní výroba pokrmů z ekonomického hlediska smysluplná, protože čím více porcí je třeba připravit, tím větší množství surovin můžete objednat a výrazně tak ušetřit.

Se zařízením SelfCookingCenter® se navíc můžete spolehnout na efektivní přípravu jídel a rozmanitost pokrmů. Díky své neuvěřitelné všestrannosti nahradí zařízení SelfCookingCenter® velké množství doplňkových kuchyňských přístrojů, takže ušetříte také prostor v kuchyni. Nezáleží tedy na tom, zda se rozhodnete pro předpřípravu surovin s následným zchlazením (Cook and Chill) nebo zda budete jídla připravovat přímo pro výdej (Cook and Serve) – se zařízením SelfCookingCenter® bude každý pokrm zdravý a chutný.



O tom, zda bude stravovací plán přijat, rozhoduje nejen kvalita pokrmů, ale také cena daného menu. Se zařízením SelfCookingCenter® budou mít Vaše jídla vždy perfektní kvalitu. Navíc dokážete připravit přesně takové množství pokrmů, jaké potřebujete, a vyhnete se zbytečné nadprodukci. Kromě toho Vám zařízení SelfCookingCenter® přinese výrazné úspory v oblasti provozních nákladů. Díky tomu budete moci nabízet ty nejvyšší pokrmy za velmi příznivou cenu.

Funkce Finishing® je mimořádně užitečná zejména při centrální produkci a vydávání na různých místech. Jídla připravená v zařízení SelfCookingCenter® se okamžitě po dokončení zchladí, aby se dále nedohřívala. Kvalita pokrmu zůstane na nejvyšší úrovni.

Pokrmy jsou na různé pobočky přepravovány zchlazené a teprve krátce před podáváním je pomocí funkce Finishing® zařízení SelfCookingCenter® podle aktuální potřeby naprosto přesně dokončíte. Zcela bez jakéhokoliv poklesu kvality a tak snadno, že to zvládne i pomocný personál.

Přehled výhod, které získáte:

- > Minimální úsilí
- > Zdravé a různorodé pokrmy jednoduchým stisknutím tlačítka
- > Vysoká kvalita a zaručené splnění hygienických norem
- > Nízké provozní náklady



Stravovací plán, 5 denních menu, 150 – 300 porcí

Pro děti ve věku 6–12 let

Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek
Pečené rybí filé s horčično-medovou krustou, polenta, ratatouille s rajčatovou omáčkou	Plátek z krůtích prs, žampionová omáčka se smetanou, pečené brambory s čerstvými bylinkami	Řízek „Hawai“ – krůtí řízek s ananasem a zapečeným sýrem, rýže	Chili con Carne – sekaná s fazolovou směsí s kukuřicí, paprikou a rajčaty, chlebová placka	Celozrnné rigatoni s rajčatovo-tuňákovou omáčkou
–	–	–	–	–
Jablečno-hruškový kompot	Jogurt s křupavým müsli a rybízem	Salát z čínské zeli s pomerančem	Švestko-jáhlový krém	Pestrý salátový talíř se slunečnicovými semínky

Náklady na porci jsou uvedeny na příkladu „Kuřecí frikasé s mrkví a hráškem podávané s rýží“ (doba používání zařízení SelfCookingCenter®: 10 let / 200 dní v roce / 300 porcí)

	Běžná kuchyňská technika	Se zařízením SelfCookingCenter®
Náklady na porci	8,1 Kč	5 Kč
Energie a voda	5,5 Kč	2,5 Kč
Suroviny	25 Kč	20 Kč
Náklady na práci	11 Kč	7 Kč
Čištění, údržba, péče, oprava	4 Kč	2 Kč

Součet	= 53,6 Kč	= 36,5 Kč
---------------	------------------	------------------

Náklady na čištění, údržbu, péči a opravy jsou kvůli komerčně dostupným myčkám, odvětrávacím zařízením a šokovým zchlazovačům o něco vyšší.

Na každé porci ušetříte až 30 %!



Zpestření nabídky o čerstvé pečivo.

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. Zvolte možnost „Pečení“, poté do zařízení SelfCookingCenter® vložte připravovaný pokrm a máte vystaráno. Během několika málo minut se budete moci pochlubit čerstvými croissanty, ořechovými šneky, jablečnými taštičkami nebo houskami, které budete později podávat jako přílohu.

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 voňavé pečivo
- > Celá řada možností využití: vysoká jistota investice



Systém Efficient CareControl rozpoznává nečistoty a vápnité usazeniny.

A automaticky je odstraňuje.

Systém Efficient CareControl se stará o automatické čištění a odvápnění zařízení SelfCookingCenter® a na přání jej může provádět i bezobslužně přes noc. Podle intenzity znečištění se zařízení samo rozhodne, který stupeň čištění se má zvolit. Na základě zvoleného stupně optimálně upraví dávku použitého čisticího prostředku a odvápnovače, a tak budete mít zařízení SelfCookingCenter® vždy dokonale vyčištěno. Nákladný a na údržbu náročný změkčovač vody už nebudete potřebovat.

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

Nové zařízení SelfCookingCenter® dokáže v porovnání s předchozím modelem ušetřit až 30 % prostředků. Čištění funkcí Efficient CareControl 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:

- > 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 odvápnění: žádné náklady za odvápnění nebo změkčování vody
- > Vytvoření individuálního plánu čištění: vždy čistě a dobře udržované se zárukou hygienického lesku





Cílem je špičková kvalita.

Nejlepším pomocníkem je správné příslušenství.

Teprve používání originálního příslušenství RATIONAL Vám otevře všechny možnosti nabízené zařízením SelfCookingCenter®. Jen s ním můžete zařízení využívat i ke speciálním účelům, např. pro přípravu 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 se hodí 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.



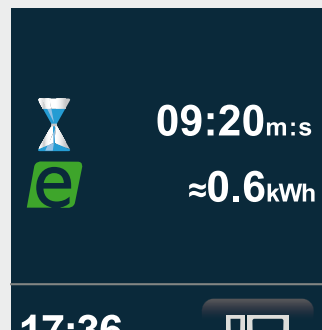
Osvětlení LED se signalizací pro zásuvné rošty

Kompletně 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 nejmodernější vrstvou odrážející světlo zajišťuje minimální tepelné ztráty. 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 iPhonu. 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 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

Dvířka jsou u podélných zásuvných roštů úzká, a tak jimi unikne výrazně méně energie, i když je při přípravě à la carte 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 připravujete třicet, nebo několik tisíc pokrmů, od nás dostanete zařízení SelfCookingCenter® vždy ve vhodné velikosti. Nyní je navíc k dostání také v malém formátu SelfCookingCenter® XS.

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® 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



Testováno na mezinárodní úrovni

							
Přístroje	XS typ 6 2/3	Typ 61	Typ 101	Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
Elektřina a plyn							
Kapacita	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 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 provedení: ENERGY STAR vyřadil tyto typy zařízení z certifikace.



Balíček all inclusive.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL Cooking Live

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 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 přístroje 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. Kromě toho jsou Vám k dispozici také vybrané placené akce. Zúčastněte se našeho speciálního semináře o přípravě jídel pro školy a školky pomocí zařízení SelfCookingCenter®.

Aktualizace softwaru

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 aktuálním 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, jako uživatel 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 přístrojům ServicePlus nebo navštivte internetové stránky www.rational-online.com.

Chcete to všechno vidět na vlastní oči?

Pak 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 Events.

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