

**Ideální varný systém
pro gastronomii.**





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.



Jedinečná kvalita. Během minuty.

Všude kolem spokojení hosté, žádný stres a shon, žádný tlak na náklady: Který kuchař by si to nepřál? Kdo jde na večeři, očekává pestrou nabídku lahodných a velmi kvalitních jídel, která dobře chutnají, jsou zdravá a také dobře vypadají. Jídlo, které host doporučí dál a kvůli kterému se rád vrátí. Hostům jde o požitek. Vám jde o mnohem víc: Jednoduchost a efektivita.

Jak to ale jde dohromady? S novým varným systémem RATIONAL SelfCookingCenter®. S nimi vaříte znatelně rychleji, s výraznějším aroma, zdravěji a vždy s dokonalou přesností. A protože současně výrazně šetříte suroviny, pracovní čas a také energii a spotřebu vody, je požitek i samotný pohled do účtů.

Hodí se do každé kuchyně.

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

Dříve potřeboval kuchař k přípravě dobrého pokrmu kromě spousty úsilí také mnoho speciálních přístrojů a náčiní, jako byly horkovzdušné trouby, kotlíky, fritézy, parní hrnce, hrnce nebo pánve. Dnes je to pouze jediný přístroj, který v každé kuchyni vykouzlí kompletní menu: nové zařízení SelfCookingCenter®.



Parní hrnec
Horkovzdušná
trouba
Inteligentní varný
systém

= SelfCookingCenter®

Kombinace tepla a páry v jednom zařízení Vám otevírá nové možnosti profesionální přípravy pokrmů. Pokrmy jsou připravovány velmi šetrně. Proto jsou mnohem zdravější a ideální pro zdravé stravování. Nové zařízení SelfCookingCenter® tak pokrývá 95 % veškerých běžných postupů vaření.

Na ploše menší než 1 m² můžete grilovat, smažit, péct, vařit v páře, dusit, předvářet nebo pošírovat. A vůbec nezáleží na tom, zda připravujete maso, ryby, drůbež, zeleninu, pokrmy z vajec, pečivo nebo zákusky, případně zda připravujete třicet porcí či několik tisíc.

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 zhnědnutí, 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, lákavé 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 nákypů. Dosáhnete výjimečného chuťového zážitku a doba vaření se ve srovnání s tradičními kuchyňskými přístroji výrazně zkrátí.





Jen výsledek se počítá.

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.

Příprava pokrmů je v něm skutečně revoluční. Neboť již nemusíte nastavovat ideální teplotu, vlhkost nebo rychlost vzduchu a neustále tyto hodnoty upravovat nebo vytvářet program. Pouze zadáte Vámi požadovaný výsledek. Podle toho, zda si přejete své jídlo upravené spíše do krvava, do růžova nebo důkladně propečené, světlé či tmavé, s kůrkou nebo bez ní. Nové zařízení SelfCookingCenter® Vám usnadní práci, jako žádné jiné. Převzme za Vás veškeré starosti s kontrolou a ušetří Vás dokonce 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 téměř 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 a v závislosti na potravinách stále upravuje způsob přípravy pokrmu tak, aby výsledek odpovídal Vaším 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 v režimu mise en place – 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.



Chytrá příprava smíšených várek v režimu à la carte – systém iLevelControl

Se systémem iLevelControl připravíte současně nejruznější 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 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 – manuální režim

Varný systém SelfCookingCenter® můžete samozřejmě ovládat také manuálně. 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.

Jen tak se Vám zdaří dokonalá příprava mise en place.

Vyberte požadovaný výsledek.
Vložte pokrm do zařízení. Hotovo.

Ještě nikdy nebylo tak jednoduché vytvářet pokrmy přesně v té kvalitě, kterou jste si přáli. 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 pstruhy, roastbeef, řížky, 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 zhnědnutí 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: Se zařízením iCookingControl lze bez problémů připravit dokonce i různě velké kusy současně, jako například rybí filety i celé ryby. Jakmile je nejmenší kus hotový, upozorní Vás SelfCookingCenter®, že je nutné daný pokrm vyjmout a pokračuje v přípravě větších porcí podle požadovaného výsledku.



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.



Přehled výhod, které získáte používáním programu:

- > 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 %

„Díky zařízení SelfCookingCenter® společnosti RATIONAL mám v kuchyni vždy o jednoho kuchaře navíc.“

Alex Atalla, šéfkuchař, restaurace D.O.M.,
São Paulo, Brazílie

Vše současně a vždy včas.

Výkonný pomocník pro Vaši přípravu á-la-carte.

Příprava à la carte bez stresu
a shonu se zaměřením na
špičkovou kvalitu

- 19.23 2x rumpsteak s
bramborovými
taštičkami a zelenými
fazolkami, 1x medium
rare, jednou well done
pro stůl 7, prosím s
extra porcí bylinkového
másla.
- 19.28 3x řízek pro stůl 3,
dvakrát s opékanými
brambory jednou se
salátem.
- 19.37 Grilované krevety pro
stůl 2 (stálý host, hodně
prosím).
- 19.39 4x kuřecí prsa s
grilovanou zeleninou a
polentou, navíc zelenina
zvlášť.
- 19.42 Karamelizované ovocné
parfait s dezertem z
grilovaného ovoce
pro stůl 7, jednou
silně karamelizované,
jednou prosím ne tolik
tmavé, k tomu parfait z
kalvadosu.



„Díky novému zařízení RATIONAL
jsme učinili obrovský pokrok v
přístupu à la carte. Naši zákazníci
chválí dobrou kvalitu jídel a můžeme
dnes vydávat o 30 % více jídla za
hodinu. Nemuseli jsme přitom ani
zvyšovat počet zaměstnanců.“

Harald Keßler, majitel, hostinec Zum Luitpold,
Fuchstal/Leeder, Německo

„Doba největšího náporu“ v provozu á-la-carte je sportovní výkon, který díky systému iLevelControl zvládnete lépe než kdy předtím. Na ploše jediného metru čtverečního máte k dispozici multifunkční pečicí a grilovací jednotku, která snadno nahradí velkou část vašich pánví na pečení a grilování. Systém není uspořádán plošně vedle sebe, ale nad sebou. K současné přípravě různých pokrmů vám tak stačí jediné zařízení.

Na displeji zařízení SelfCookingCenter® navíc 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 jsou otevřena dvířka varného prostoru, automaticky upraví dobu přípravy a o této změně Vás dokonce informuje. Abyste Vaším hostům předložili na talíři minutky nebo grilované speciality přesně tak, jak si to přejí: Uvnitř jemné a šťavnaté, navenek opečené krásně dozlatova.

Systém iLevelControl vás upozorní, jakmile je pokrm hotový a na displeji Vám označí příslušný zásuvný rošt. Volitelně 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 programu:

- > 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



Kvalitně a rychle: příprava á-la-carte bez stresu pomocí funkce Finishing®.

Při přípravě á-la-carte musí být jídla rychle na stole – ve vysoké kvalitě a za konkurenceschopnou cenu. Pro přípravu á-la-carte je řešením funkce Finishing®. I sebenáročnější pokrmy jsou připraveny s láskou, efektivně a s dokonalou přesností jen pár minut po objednání.

Pokrm z Vašeho jídelního lístku připravené v kldu předem čekají zchlazené na finální dokončení. Až přijde objednávka, naservírujete je studené na talíř. Poté pokrmy dokončíte ve varném systému SelfCookingCenter® pomocí funkce Finishing®.

Můžete také například připravit minutky a k nim přidat přílohy připravené pomocí funkce Finishing®. Před podáváním pak jen stačí zalít omáčkou a talíř ozdobit oblohou. Pokrmy dokonale připravené pomocí funkce Finishing® jsou podávány hostům čerstvé na horkých talířích.

Od přípravy až po výdej talíře připraveného k servírování potřebujete na jednu dávku pouze 8 minut – a Vaši hosté budou nadšeni kvalitou jídla.

Díky funkci iLevelControl zařízení RATIONAL si suverénně udržíte přehled i v době největšího náporu při podávání jídel. Každý talíř je sledován. Jakmile je konkrétní talíř hotov, systém iLevelControl se automaticky přihlásí. Díky funkci Finishing® připravíte vše s dokonalou přesností.

Pokožová služba po celých 24 hodin bez nutnosti pomocného personálu
Využijte přednosti funkce Finishing® i pro Vaši pokojovou službu: Připravte finálně upravené talíře s pokrmy, které jsou součástí nabídky hotelové služby, ve zchlazeném stavu, abyste pak svým hostům mohli nepřetržitě nabízet čerstvé, vysoce hodnotné menu přímo na pokojích bez nutnosti využití dalšího personálu.

„Funkce Finishing® je při přípravě á-la-carte klíčem ke špičkové kvalitě jídel a bezkonkurenční flexibilitě. Prostě geniální.“

Samuele Oliva, šéfkuchař, Terraco Italia, São Paulo, Brazílie

Přehled výhod, které získáte používáním programu:

- > Inteligentní příprava smíšených várek: méně stresu a shonu
- > Sledování a inteligentní přizpůsobování doby vaření: stálá a vysoká kvalita pokrmů
- > Krátké doby přípravy s funkcí Finishing®: téměř bez čekání – ideální pro polední menu



Mise en place.



Příprava



Finishing®



Bankety a bufety v běžném provozu: Další služby s funkcí Finishing®.

Podáváte banket za běžného provozu? S dobrou organizací to hravě zvládnete. Varný systém SelfCookingCenter® Vám bude skvělým pomocníkem – bez ohledu na to, zda obsluhujete 10 nebo 1 000 hostů současně, nezávisle na tom, zda servírujete na talířích nebo formou bufetu.

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® ve varném systému 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.

Přehled výhod, které získáte používáním procesu:

- > Automatický průběh funkce Finishing®: veškeré akce zvládnete hravě bez dopadu na přípravu á-la-carte
- > Oddělení přípravy a výdeje: výrazné snížení nároků na personál během akcí
- > 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



„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

Snídaně a brunch.

Velmi snadné.

Překvapte své hosty pestrostí jídel již při snídaňovém menu. Housky a croissanty jako čerstvě vytažené z pece, dozlatova opečená křupavá slanina, dokonalé párečky a míchaná vejce jako přímo podávaná z pánve – se systémem iLevelControl připravíte průběžně formou smíšených várek velké množství různého pečiva a jídel určených pro bufet. Jednotlivá jídla podle potřeby připravíte dodatečně během několika minut. Váš bufet tak bude stále čerstvý a velmi kvalitní.

Se speciálně vyvinutým příslušenstvím RATIONAL začínán každodenní příprava snadno: Ve speciální nádobě Multibaker například připravíte 80 volských ok za pouhých 90 sekund. S plechy na smažení a pečení s povrchovou úpravou TriLax dosáhnete dozlatova opečené křupavé slaniny a klobás nebo upečete skvostně nadýchané croissanty a housky. Nic se nepřilepí a vše je rychle opět připraveno k další přípravě.



Přehled výhod, které získáte používáním programu:

- > Inteligentní příprava smíšených várek: rozmanité snídaně a snadno připravená doplňková nabídka
- > Krátké doby dodatečné přípravy: stále čerstvá jídla nejvyšší kvality
- > zobrazení pokrmů, které lze připravovat společně: snadná obsluha
- > Široké spektrum aplikací v jednom zařízení: výrazně nižší investiční a provozní náklady

„Během 10 minut jsme se zařízením SelfCookingCenter® spontánně připravili teplé snídaňové menu.“

Thomas Angerer, BMW Eventcatering, Mnichov, Německo



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 míry znečištění přístroje se automaticky vyhodnotí nejefektivnější stupeň čištění a systém zobrazí navrhované dávky čisticího prostředku a odvápnovače.

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.

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 procesu:

- > 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 restaurace s 200 připravenými jídly denně používající dvě zařízení SelfCookingCenter® 101 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 83.200 Kč Náklady na zboží se zařízením SelfCookingCenter® 66.560 Kč	= 16.640 Kč	
Tuk			
Tuk při přípravě pokrmů je téměř zbytečný. Náklady na nákup a likvidaci tuků byly sníženy o 95 %.	Náklady na zboží 1.824 Kč Náklady na zboží se zařízením SelfCookingCenter® 91,20 Kč	= 1.733 Kč	
Energie			
Jedinečný varný výkon, systém iLevelControl a nejmodernější řídicí technika zajistí až 70 % úsporu energií.*	Spotřeba 6.300 kWh x 5,13 Kč/kWh Spotřeba se zařízením SelfCookingCenter® 1.890 kWh x 5,13 Kč/kWh	= 22.623 Kč	
Čas na práci			
Systém iLevelControl zkracuje díky průběžnému plnění dobu přípravy až o 50 %. Díky systému iCookingControl odpadá potřeba provádění rutinních činností.	Úspora 60 hodin x 155 Kč	= 9.300 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	= 52.726 Kč	
Zisk za rok	= 632.712 Kč	

* V porovnání s tradiční kuchyňskou technikou bez konvektomatu.



Cílem je špičková kvalita.

Nejlepším pomocníkem je správné příslušenství.

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

Technika, která toho více zvládne.

Rozdíl najdete v každém detailu.



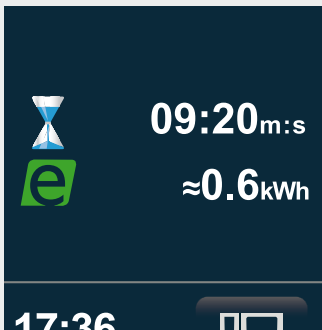
Osvětlení LED se signalizací pro zásuvné rošty

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 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 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.

Výrobky vyrobené společností RATIONAL jsou chráněny jedním nebo více z následujících patentů, užitných vzorů nebo modelů návrhu: DE 195 18 004; DE 197 08 229; DE 197 57 415; DE 199 33 550; DE 100 37 905; DE 10 230 244; DE 10 230 242; DE 101 14 080; DE 102 33 340; DE 103 09 487; DE 10 2004 004 393; DE 101 20 488; DE 103 01 526; DE 10 2004 020 365; EP 786 224; EP 386 862; EP 0 848 924; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 195; EP 1 653 833; EP 1 682 822; US 5,915,372; US 6,299,921; US 6,510,782; US 6,600,288; US 6,752,621; US 6 772 751;

US 6,753,027; US 7,048,312; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,223,943; US 7,232,978; US 7,438,240; US 7,409,311; US 8,025,740; US 8,269,151; US 8,147,888; US 8,344,294; US 8,475,857; JP 3916261; JP 1227539; JP3916261B1; JP4598769B2; JP4255912B2; a patenty čekající na schválení

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



							
Přístroje	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 provedení: 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 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. 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 tom nejaktuálnějším 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?

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