

Řešení společnosti **RATIONAL**

Vhodné do profesionální
kuchyně.



Myšlenka mění svět.



Technologie konvektomatů výrazně zlepšila výrobní postupy ve velkých a komerčních kuchyních. Byli jsme první na světě, kdo v roce 1976 spojil páru a horký vzduch do jednoho zařízení. Konvektomat společnosti RATIONAL ovlivnil celé odvětví a dodnes je nevýznamnější inovací ve velkých a komerčních kuchyních.

Naše patentované postupy zajišťují, že teplo, vzduch a vlhkost jsou ve varné komoře distribuovány tak intenzivně a rovnoměrně, jako v žádném jiném varném systému. regulační centrála řídí klima tak citlivě, že pokrmy náročné na přípravu, jako je soufflé nebo ušlechtilé ryby, se vždy podaří dokonale.



Přesto nám to nestačilo. Abychom Vám mohli pomoci při každodenní práci v kuchyni ještě cíleněji, vyvinuli jsme pomocníka, který je opravdu inteligentní: Nové zařízení SelfCookingCenter® s pěti smysly – více než jen obyčejný konvektomat. Dokáže cítit, rozpoznávat, myslet, předvídat, učit se, a dokonce se s vámi může dorozumět. Je to pomocník do kuchyně, který vám bude stát spolehlivě po boku. Kdykoli.

S více než 750 000 prodanými zařízeními se naše produkty staly tradičním vybavením profesionálních 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.

RATIONAL CombiMaster® Plus:

Třída sama o sobě.

Zařízení CombiMaster® Plus je náš manuální konvektomat, který Vám, zkušenému kuchaři, pomůže hravě zvládat každodenní práci v kuchyni, protože je vybaven veškerými důležitými funkcemi vaření. Díky režimům vaření v páře, horkém vzduchu a kombinované páře se vám podaří příprava mnoha surovin a Vaše pokrmy budou splňovat ty nejvyšší nároky na kvalitu.



Dokážete přesně nastavit teplotu ve varné komoře, vlhkost a rychlost proudění vzduchu. Když nastavíte 160 °C, pak bude uvnitř skutečně 160 °C. Díky tomu dosáhnete křupavé kůrčičky, šťavnaté pečeně, intenzivní vůně a syté barvy. Je lhostejné, zda ve velkém nebo malém množství. Můžete nastavit teplotu až 300 °C, což ze zařízení CombiMaster® Plus činí jeden z nejvýkonnějších konvektomatů na světě.

CombiMaster® Plus je ideálním zařízením pro vaření v páře. Díky hygienickému generátoru čerstvé páry je možné rychle dosáhnout nejvyššího možného nasycení párou. Podle potřeby může pára na vaše pokrmy působit intenzivně nebo citlivě. Pouze tak se podaří bez vysušení uvařit náročné pokrmy, jako je vaječná sedlina nebo ušlechtilé ryby.

Zařízení je nejlepší volbou pro všechny, kteří kladou velký důraz na jednoduché ovládání otočnými regulátory a dávají přednost manuálnímu nastavení teploty varné komory, vlhkosti, doby přípravy a proudění vzduchu. Pokud si chcete postupy vaření pevně naprogramovat, máte k dispozici 100 programových míst až se 6 kroky.

Zařízení CombiMaster Plus je možné vyčistit několika pohyby. Jednoduše do varné komory nastříkáte čistič společnosti RATIONAL, spustíte čisticí program, vypláchnete a je hotovo. K zařízení se z výroby dodává integrovaná ruční sprcha. Díky kvalitnímu materiálu a mnohokrát vyznamenaným výrobním technologiím společnosti RATIONAL bude zařízení CombiMaster® Plus spolehlivým partnerem ve vaší kuchyni.



**Pára o teplotě
30 až 130 °C**

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



**Horký vzduch o teplotě
30 až 300 °C**

Jemné filety, křupavé kotletky, grilované steaky, nadýchané pečivo a zmrazené hotové pokrmy – díky vytrvalému působení horkého vzduchu o teplotě až 300 °C je vše rovnoměrně propečené, křupavé a mimořádně 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 náky. Dosáhnete výjimečného chuťového zážitku a doba vaření se ve srovnání s tradičními kuchyňskými zařízeními výrazně zkrátí.



Zařízení SelfCookingCenter®.

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



Nový varný systém SelfCookingCenter® Vám dokáže poskytnout vše, co nabízí i naše zařízení CombiMaster® Plus. Přesto vám tento varný systém může nabídnout více díky 4 inteligentním funkcím. Nadto přitom budete potřebovat ještě méně času, energie a surovin. Zařízení SelfCookingCenter® je první varný systém na celém světě, který je opravdu inteligentní. Systém vybavený 5 smysly snímá ideální podmínky varné komory, rozpozná velikost a množství pokrmů, přemýšlí u toho a ví, jak optimálně uvařit jídlo. Navíc si dokáže zapamatovat, jaké způsoby vaření kuchař upřednostňuje, a dokonce se s ním dorozumívá.



Snadné vaření díky inteligenci přípravy pokrmů – systém iCookingControl

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



Chytrá příprava smíšených várek – systém iLevelControl

Se systémem iLevelControl připravíte současně nejrozličnější pokrmy. Na displeji zobrazí funkce iLevelControl, která jídla můžete připravovat současně. To zvyšuje produktivitu, šetří čas, peníze, místo a energii. Podle obsazenosti varné komory, 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 celé varné komoře. 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.



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.

Pro vaše specifické potřeby.

Zařízení SelfCookingCenter®

je vždy vhodné.

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 malé 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 zařízení přitom snadno a pohodlně ovládáte z horního ovládacího panelu.

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

Záruka 2 roky



Testováno na mezinárodní úrovni

							
Zařízení	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 zásuvný rošt	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.



Pro vaše specifické potřeby.

Vyberte si to nejvhodnější zařízení CombiMaster® Plus.

Také zařízení CombiMaster® Plus nabízíme podle potřeby vždy ve správné velikosti zařízení a také v provedení na elektřinu nebo plyn. Kromě toho stejně jako u zařízení SelfCookingCenter® nabízíme pestrou paletu výbavy na přání, díky níž můžete svoje zařízení přizpůsobit konkrétním potřebám Vaší kuchyně.

- Funkce:**
- > režim konvektomatu se 3 jednotlivými provozními režimy: teplotní rozsah 30 °C – 300 °C,
 - > ClimaPlus® – měření vlhkosti, 5 stupňové nastavení a regulace.

- Výbava:**
- > sonda teploty jádra,
 - > vestavěná ruční sprcha s navijecím mechanismem,
 - > možnost uložení 100 vlastních programů zahrnujících až šest kroků,
 - > 5 programovatelných rychlostí proudění vzduchu,
 - > funkce Cool Down – rychlé a bezpečné ochlazení varné komory,
 - > rozhraní USB.

2 roky záruka



Testováno na mezinárodní úrovni

Přístroje	Typ 61	Typ 101	Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
Elektřina a plyn						
Kapacita	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	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Podélný zásuvný rošt	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	847 mm	847 mm	1 069 mm	1 069 mm	879 mm	1 084 mm
Hloubka	771 mm	771 mm	971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
Výška	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"
Odvod vody	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
Elektřina						
Hmotnost	105,5 kg	141,5 kg	125,5 kg	166 kg	259 kg	338 kg
Příkon	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Jištění	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 32 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 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
Výkon v režimu „horkého vzduchu“	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Výkon v režimu „páry“	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Plyn						
Hmotnost	121 kg	163,5 kg	143,5 kg	197,5 kg	288 kg	364,5 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 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 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



Možnosti zařízení společnosti RATIONAL.

Vhodné řešení pro každý účel.

S různými možnostmi zařízení společnosti RATIONAL poskytujeme vhodné řešení pro každý účel.



Levé zavírání dveří

(pouze pro zařízení RATIONAL typu 61, 101, 62, 102)

Aby bylo možné podle dispozic kuchyně k zařízení přistupovat ještě jednodušeji, je možné objednat dvířka zařízení s levým zavíráním místo pravého zavírání.



Bezpečnostní zavírání dveří

Bezpečnostní zavírání dveří
Stolní zařízení je možné vybavit zavíráním, které otevře dvířka varné komory teprve po dvojitém stisknutí madla dvířek. se horká pára vyvalí z varné komory ve větším množství. U stojících zařízení je nutné dodatečně sešlápnout pedál. Tak budete chráněni před opařením.



Tři snímače vnitřní teploty pokrmu umožňující připojení z vnějšku

(Pouze pro SelfCookingCenter®)

S touto možností můžete připravovat až 3 pokrmy s regulovanou teplotou jádra pokrmu. Tak například dokážete přesně ugrilovat steaky současně na stupně well-done, medium a rare. vnitřní teploty pokrmu jsou zapojeny zvenčí na zařízení a jsou vedeny do varné komory dvířky. Dodávka zařízení obsahuje standardní Tato možnost je dostupná pouze pro zařízení se zavíráním dvířek na pravé straně.



Uzamykatelný ovládací panel

Ovládací panel chrání uzamykatelná dvířka z nerozbitného skla Lexan®.



Bezpečnostní provedení

Bezpečnostní provedení slouží jako ochrana stroje RATIONAL před úmyslným poškozením a vandalismem. Kromě toho konstrukce brání zneužití a násilí vůči osobám. Tato možnost je k dispozici pouze pro zařízení se zavíráním dvířek na pravé straně.

Výbava:

- > Ochranná mříž na dveřích
- > Stojanový vozík se zapustitelnou rukojetí (typ 201 a 202)
- > Uzamykatelná dvířka varné komory
- > Uzamykatelný ovládací panel



Lodní provedení

(jen elektrická zařízení)

Lodní provedení je vhodné pro lodě v osobní i nákladní dopravě. Zaručuje bezpečnost personálu v kuchyni a provoz stroje i při silném vlnobití.

Výbava:

- > zajištění stroje RATIONAL (typ 61, 101, 62, 102) na podstavci – proti klouzání po podlaze nebo převrácení
- > zajištění stroje RATIONAL (typ 201, 202) na podlaze, 2 dodatečné konzoly k připevnění k lodní stěně
- > Nastavitelné zajištění dveří při silném vlnobití
- > Speciální závěsné rámy proti vyklouznutí GN
- > Nohy strojů RATIONAL z ušlechtilé oceli (typ 201 a 202)
- > Atest Germanischer Lloyd a USPHS



Vestavěný odvod tuku

Odkapávající tuk je zachycován již ve varné komoře do vaničky na tuk, odkud je odváděn do speciální zachytné nádoby na tuk. Je tak zabráněno nepříjemnému vzniku mastných usazenin v odtokovém systému. Speciální uzavírací ventil umožňuje bezpečnou, jednoduchou výměnu zachytných nádob na tuk také během provozu.

Sonda teploty jádra umožňující zasunutí z vnějšku

Snímač vnitřní teploty pokrmu je možné k zařízení zapojit pomocí připojovací zdířky zvenčí na zařízení a vést ji dvířky do varné komory. Tato možnost je dostupná pouze pro zařízení se zavíráním dvířek na pravé straně.

Sonda teploty jádra sous vide pro vaření ve vakuu umožňující zasunutí z vnějšku

Extrémně tenká a elastická sonda teploty jádra Sous vide umožňuje vaření ve vakuovém sáčku. Při zasunutí sondy nedochází k porušení vakua. Snímač vnitřní teploty pokrmu je zapojen zvenčí na zařízení a je veden do varné komory dvířky. Dodávka zařízení obsahuje standardní Tato možnost je dostupná pouze pro zařízení se zavíráním dvířek na pravé straně.

Paket se stojanovým vozíkem

(Paket se zavážecím stojanem zavážecí stojan + vjezdová ližina, jen pro typ 61, 101, 62, 102)

Náhrada závěsných rámců stojanovým vozíkem s vjezdovou ližinou. V kombinaci s vhodným transportním vozíkem je možné snadné a pohodlné plnění a vyprazdňování zařízení RATIONAL.

Ochranný kryt pro ovládací panel

Ovládací panel před poškozením chrání kryt z nerozbitného skla Lexan®.

Rozhraní Ethernet

Rozhraní Ethernetu umožňuje připojení zařízení RATIONAL do sítě. Doporučujeme především připojení k systému KitchenManagement System společnosti RATIONAL.

Možnost připojení k zařízení pro optimalizaci spotřeby energie a beznapěťovému kontaktu

Tato možnost umožňuje připojení zařízení RATIONAL k zařízením pro optimalizaci spotřeby energie a také ke kontrolním systémům provozu, jako jsou například velíny nebo akustické signalizace.

Originální příslušenství RATIONAL

Pro instalaci a vysokou zátěž.

Od pojízdných variant přes ventilační poklopy, nájezdové rampy, přepravní vozíky, stojany na použité nádoby, tepelné štíty až po zařízení Combi-Duo šetřící místo a spoustu dalších věcí – s našimi individuálními řešeními vám budou zařízení RATIONAL dokonale sloužit jak v kuchyni, tak mimo ni.

Combi-Duo – dvojí flexibilita bez nutnosti dalšího prostoru

Jednoduchá instalace dvou zařízení RATIONAL nad sebou otevírá další možnosti – zejména v případech, kdy je prostor v kuchyni nedostatkovým zbožím. Bez potřeby dalšího místa můžete pracovat s různými provozními režimy současně, čímž si zajišťujete maximální flexibilitu.

Pojízdná provedení – mobilní, flexibilní a šetřící prostor

Pojízdné provedení poskytuje zejména cateringovým společnostem, party servisu, stanovým provozům a organizátorům banketů nejvyšší flexibilitu a mobilitu. I pro tradiční kuchyně je však pojízdné provedení výhodou. Pojízdnost usnadňuje úklid kuchyně. Proto není třeba zachovávat minimální rozestupy mezi zařízeními, aby bylo možné provést údržbu. Výrazně se tak snižují nároky na prostor v kuchyni.

Odvětrávací systémy

Pokud nemáte k dispozici žádnou, případně pouze nákladnou možnost instalace odvětrávání, nabízíme do každých podmínek jednoduchá technická řešení odvětrávání. Pro každý provoz máme vhodné řešení – od nástavce k odsávání výparů, který výpary odvádí ven prostřednictvím komínu, až po kondenzační digestoř UltraVent, která veškeré páry kondenzuje bez nutnosti vývodu ven. Abychom zabránili výparům a obtížnému kouři na kritických místech např. v přední části kuchyně, Plus se svou speciální filtrovací technologií.

Příslušenství RATIONAL ke grilování, pečení, smažení, fritování, vaření v páře a Finishing® v rámci gastronomických norem

S příslušenstvím RATIONAL dokážete své nové zařízení SelfCookingCenter® využít naplno. Optimalizujete tak postupy a ušetříte cenný čas. S našim příslušenstvím se mohou zdlouhavé práce, jako například odstraňování zaschlých nečistot či udržování výrobku v aktuálním stavu, stát minulostí.

Ještě více výhod: Gastronomické příslušenství RATIONAL se vyznačuje optimálním přenosem tepla, extrémní robustností a dlouhou životností. Povrstvení TriLax zaručuje výjimečné protipřilnavé vlastnosti, zabraňuje připečení, je odolné vůči louhům a vhodné k použití v prostředí s vysokými teplotami.

Produkty k čištění a péči

Všechny přípravky jsou optimálně přizpůsobeny potřebám zařízení RATIONAL a splňují nejvyšší kvalitativní nároky. Silné čisticí prostředky a vysoce účinné ochranné látky aktivně chrání a prodlužují životnost zařízení.

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.



Technika, která toho více zvládne.

Rozdíl najdete
v každém detailu.



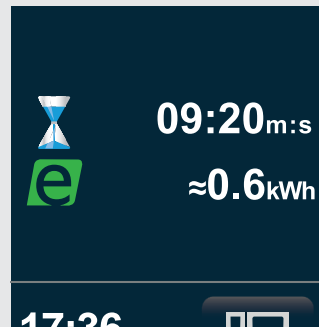
Osvětlení LED se signalizací pro zásuvné rošty (pouze pro SelfCookingCenter®)

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 (pouze pro SelfCookingCenter®) 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 (pouze pro SelfCookingCenter®)

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



Zobrazení spotřeby energie (pouze pro SelfCookingCenter®)

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.



Vzdálená funkce RATIONAL (pouze pro SelfCookingCenter®)

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



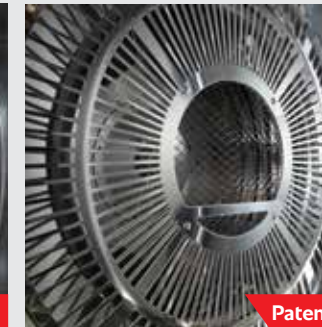
Vestavěná ruční sprcha s navíjecím mechanismem

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.



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.



Maximální teplota varné komory 300 °C

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



Podélný zásuvný rošt

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 (Pouze pro SelfCookingCenter®)

I když není snímač vnitřní teploty pokrmu správně umístěný, vypočítá senzor spolehlivě nejstudenější bod pokrmu. Díky tomu jsou všechny pokrmy do jednoho správně uvařeny. Patentovaný asistent správné polohy ulehčuje správné umístění snímače vnitřní teploty pokrmu do tekutých, měkkých nebo velmi malých pokrmů.



Jednobodový senzor (pouze pro CombiMaster® Plus)

Pro přesné měření teploty středu pokrmu.



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 kůrustu a kůřičku, typický vzorek grilovacího roštu a šťavnatě pečeně.

ClimaPlus®

(pouze CombiMaster® Plus)
Měřicí a regulační středisko se automaticky stará o to, aby ve varné komoře bylo trvale udržováno vámi nastavené klima. Společně s tím Vám neúčinnější technologie odvlhčování umožní připravovat šťavnaté pokrmy s křupavou kůrkou a krustičkou.



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.

Pouze pro SelfCookingCenter®: V průběhu čištění je generátor páry automaticky odvápnován. Díky tomu jsou drahé způsoby odvápnování naprosto zbytečné.

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. Na nich uvidíte, jak lze nové zařízení SelfCookingCenter® v provozu optimálně používat, 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 RATIONAL tak budete mít vždy v tom nejaktuálnějším stavu.

Club RATIONAL Internetová platforma pro profesionální kuchaře. Naleznete zde recepty, rady odborníků, video-návody 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 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.

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