



Nový varný systém SelfCookingCenter® XS.





Nový varný systém SelfCookingCenter® XS.

Profesionální zařízení v
malém vydání.

Milujeme výzvy. A přesně proto jsme se odvážili udělat něco, co se dosud zdálo nemožné. Malé zařízení s maximálním výkonem, inteligencí a účinností našeho zařízení SelfCookingCenter®.

Po intenzivních průzkumech našich fyziků, inženýrů a kuchařů jsme bez jakýchkoli kompromisů zvládli zmenšit velikost zařízení. Otvírají se vám tak zcela nové možnosti využití. Nové zařízení SelfCookingCenter® XS – náš inteligentní varný systém v malém vydání si najde místo v každé kuchyni a díky rafinovaným řešením instalace se hodí jak pro oblast front cookingu, tak i jako hlavní zařízení do restaurace. Samozřejmě Vám zařízení poskytne tu nejvyšší kvalitu, na jakou jste od společnosti RATIONAL zvyklí.

Vaření se zařízením SelfCookingCenter® XS je prací bez kompromisů: 100 % výkon, 100 % kvalita pokrmů, 100 % inteligence.

Maximální výkon na minimálním prostoru.

S technologií, která dokáže více.

Obrovský výkon nového zařízení SelfCookingCenter® XS je založen na vynikajícím výkonu našich konstruktérů. Zařízení o hloubce 55,5 cm a šířce 65,5 cm nabízíme všechny důležité funkce, které zajišťují špičkovou kvalitu při maximální účinnosti.



Vysoce výkonný generátor čerstvé páry zajišťuje špičkovou kvalitu pokrmů.

Parní hrnec
Horko-
vzdušná
trouba
Inteligentní
varný systém

= SelfCookingCenter®

Díky dynamickému proudění vzduchu se ve varné komoře ideálně distribuuje obrovský výkon nových topných prvků a generátoru čerstvé páry. Teploty varné komory až kolem 300 °C i inteligentní regulace klimatu umožňují dokonce grilování, pečení do křupava nebo gratinování, a to také při plném obsazení varné komory. Ale též při vaření s nízkými teplotami, jako je například pošírování ryb, vajec nebo při přípravě náročných dezertů, jako je Crème Caramel, nastavuje zařízení SelfCookingCenter® XS nová měřítká.

Přesná regulace teploty a vlhkosti, výkonný generátor čerstvé páry, inteligentní vaření nejrůznějších produktů a automatické čištění poskytuje jak profesionálům, tak pomocnému personálu v kuchyni všechny funkce ideálního varného systému.

Obsluha nového zařízení SelfCookingCenter® XS je jako obvykle snadná. Provozní displej není umístěn nad zařízením, ale díky promyšlené ergonomii a technice ho naleznete nalevo vedle dvířek. Díky tomu je ovládání bezpečné a elektronické díly jsou chráněny před dlouhodobým poškozováním unikající párou.



Pára



Horký vzduch



Kombinace



Nový varný systém SelfCookingCenter® XS.

Snadno se ovládá, je úsporný a nepotřebuje téměř žádný prostor.



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® XS pokrývá 95 % veškerých běžných postupů vaření.

Varný systém SelfCookingCenter® XS má samozřejmě veškeré inteligentní funkce, které nabízí i zařízení SelfCookingCenter®. Z našeho nejnovějšího systému se stane Váš pomocník při vaření, který Vám zajistí kvalitu vařených pokrmů, nejjednodušší ovládání a maximální účinnost.



Odkaz na video.

Přehled výhod, které získáte:

- > vždy prvotřídní kvalita připraveného pokrmu,
- > snadná obsluha také pro neškolený personál,
- > minimální provozní náklady,
- > není nutné ruční čištění.

Nový varný systém SelfCookingCenter® XS.

4 pomocníci, nekonečné možnosti.



Snadné vaření díky inteligenci přípravy pokrmů – iCookingControl

Stačí vybrat připravovanou surovinu, zadat požadovaný výsledek a je hotovo! Funkce iCookingControl připraví Vaše pokrmy vždy 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.



Přesnost pro špičkovou kvalitu – HiDensityControl®

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



Chytrá příprava smíšených dávek – iLevelControl

S funkcí iLevelControl připravíte současně nejrůznější 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 kvalitní.



Inteligentní automatické čištění – Efficient CareControl

Funkce Efficient CareControl je jediným automatickým čištěním, které dokáže rozpoznat nečistotu a vodní kámen a odstraní je jediným stisknutím tlačítka. Funkce se přizpůsobuje Vaším potřebám a navrhuje v určitou dobu optimální čištění. V případě potřeby si podle svých potřeb můžete uložit potvrzený plán čištění. Zařízení SelfCookingCenter® se pak automaticky přihlásí ve stanovený čas. Výsledek: Hygienická čistota plná lesku, která šetří Váš čas, životní prostředí i Vaši peněženku.

Pro více informací si vyžádejte
naš hlavní prospekt o zařízení
SelfCookingCenter® na stránkách
www.rational-online.com.



Tradiční vaření – manuální režim

Varný systém SelfCookingCenter® XS 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.

Hodí se do každé kuchyně.

Flexibilní možnosti pro malé vydání.

Je jedno, zda hledáte atraktivní zařízení pro front cooking nebo jako dodatečné zařízení, nový systém SelfCookingCenter® XS vždy najde dostatek místa i v té nejmenší kuchyni.

Řešení montáže produktů RATIONAL

Právě při front cookingu je vizuální dojem důležitý. Řešení montáže od společnosti RATIONAL je možné doplnit kondenzační digestoř UltraVent, která váže a zcela odvádí unikající páru. Již namontovaná zaslepovací sada brání usazování nečistot na špatně dostupných místech, splňuje přísné hygienické nároky a zajišťuje profesionální a harmonický celkový vizuální dojem.

Zavěšení na stěnu

Zavěšení na stěnu je ideální při použití zařízení SelfCookingCenter® XS jako zařízení do kuchyně restaurace. Využít zavěšení na stěnu doporučujeme vždy, když na odkládací ploše není dostatek místa. Ideální pro snadnou a bezpečnou montáž přímo na stěnu.

Combi-Duo: dvě zařízení na jednom místě

Naše kombinace zařízení Combi-Duo umožňuje hned dvěma zařízeními současně pracovat na jednom stanovišti. Díky nim budete ještě flexibilnější v exponovaných časech. Snadno můžete používat současně dva různé způsoby přípravy pokrmů a například najednou připravovat v páře a grilovat.

Pro naše řady XS samozřejmě nabízíme vhodný podstavec. Můžete tak pracovat v optimální výšce a také je možné ideálně umístit příslušenství.



Zavěšení na stěnu

U příslušenství nedělejte kompromisy.

Abyste si mohli ještě více odpočinout.



Teprve používání originálního příslušenství RATIONAL Vám otevře neomezené možnosti využívání varného systému SelfCookingCenter® XS. Vyznačuje se maximální robustností, díky čemuž se skvěle hodí pro každodenní zatížení v profesionální kuchyni. Jen s ním můžete zařízení využívat i ke speciálním účelům, např. pro přípravu před smažených potravin nebo grilování kuřat a kachen. Bez zdlouhavého otáčení připravíte i řízků a steaků.



Křížový a proužkový grilovací rošt

Digestoř UltraVent

Díky technologiím UltraVent a UltraVent Plus kterými je vybaven stroj, jsou vázány a odváděny vznikající páry. Nákladná technická opatření související s instalací systému pro odvětrávání tak již nejsou potřeba. Vyvedení digestoře do venkovního prostoru není nutné. Díky tomu můžete pokrmy bez problému připravovat i přímo před hosty.

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

S novým křížovým a proužkovým grilovacím rostem získáte na minutkových masech, rybách a zelenině dokonalý grilovací vzor. Přitom si můžete vybrat: Kromě klasických proužků typických pro grilování nyní nově můžete mít nejrůznější pokrmy s oblíbeným originálním americkým steakovým vzorem. Křížové a proužkové rošty jsou mimořádně kvalitní a trvanlivé. Třívrstvá povrchová úprava TriLax má příznivý vliv na opékání potravin dozlatova a je odolná proti vysokým teplotám.



Digestoř UltraVent



Deska na grilování a pizzu

Příslušenství pro profesionální použití.

Neuvěřitelně odolné.

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.

CombiFry®

Díky patentovanému příslušenství CombiFry® je vůbec poprvé možná příprava většího množství předsmažených produktů, jako jsou rybí nugety, hranolky a americké brambory, bez přidání tuku.

Multibaker

Nádoba Multibaker se hodí k přípravě většího množství sázených vajec, omelet, bramborových placek či bramboráků a tortil. Speciální teflonová vrstva zamezuje ulpívání potravin.

Superspike pro přípravu kuřat

Díky uspořádání drůbeže nastojato a komínovému efektu, který takto vzniká, se v porovnání s otočným grilem výrazně zkracuje doba přípravy. Tento zvláštní efekt zajišťuje mimořádně šťavnaté maso prsní části a rovnoměrně dozlatova opečenou kůžičku.



Multibaker



CombiFry®



Plech na pečení a smažení

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



Vždy po ruce.

Pro zařízení SelfCookingCenter® XS se vždy místo najde.

Ať už jste v supermarketu, na čerpací stanici nebo v řeznictví, ať už zařízení používáte jako hlavního pomocníka nebo jen doplňkové zařízení v restauraci, profesionální třída v malém vydání zvládne jakékoli využití. Praktické příklady využití od našich spokojených zákazníků ukazují jen zlomek veškerých možností.



Technika, která toho více zvládne.

Rozdíl najdete v každém detailu.



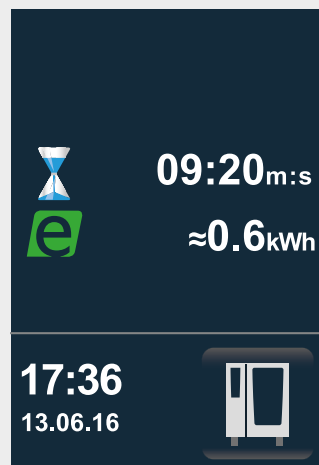
Osvětlení LED

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.



Dvířka varné komory z trojitého skla

Dvířka z trojitého skla s nejmodernější 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 skla kvalitní.



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 vzdáleného přístupu

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 hrubé, 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 kůrku a kůrčičku, typický vzorek grilovacího roštu a šťavnaté pečeně.

Technika, která toho více zvládne.

A usnadní Vám práci.



Maximální teplota varného prostoru 300 °C

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



Provozní displej

Díky promyšlené ergonomii a technice není provozní displej umístěn nad zařízením, ale naleznete ho nalevo vedle dvířek. Snižuje se tak nebezpečí úrazu způsobeného unikající párou při obsluze. Současně je tak maximálně chráněna elektronika před dlouhodobým poškozováním unikající párou.



Inteligentní 6bodový senzor

I když není snímač vnitřní teploty pokrmu správně umístěn, vypočítá senzor 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.

Profesionální zařízení v malém vydání.

Práce bez kompromisů.

Pro nové zařízení SelfCookingCenter® XS se najde místo v každé kuchyni a díky rafinovanému montážnímu řešení se hodí jak pro oblasti, kde je nutné přední malé otevírání, tak i jako zařízení do restaurace. Varný systém SelfCookingCenter® XS je dostupný v elektrickém provedení. Všechny ostatní modely SelfCookingCenter® jsou navíc i v plynovém provedení.

Díky jednoduché kombinaci dvou zařízení 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.

Navíc jsou dostupná i mnohá provedení na míru, s nimiž je možné zařízení přizpůsobit daným dispozicím vaší kuchyně.

Chcete-li získat další informace o našem kompletním sortimentu, vyžádejte si náš katalog zařízení a příslušenství. Anebo navštivte naše webové stránky na adrese www.rational-online.com.

Záruka 2 roky	
Zařízení	XS typ 6 2/3
Elektrina	
Kapacita	6 x 2/3 GN
Počet porcí	20–80
Podélný zásuvný rošt	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Šířka	655 mm
Hloubka	555 mm
Výška	567 mm
Přívod vody	R 3/4"
Odvod vody	DN 40
Tlak vody	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa
Hmotnost	72 kg
Příkon	5,7 kW
Jištění	3 x 10 A
Připojení k elektrické síti	400 V, 3 fáze, střídavé
Výkon v režimu „horkého vzduchu“	5,4 kW
Výkon v režimu „páry“	5,4 kW



Chcete to všechno vidět na vlastní oči?

Vařte s námi.

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

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



„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

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