SelfCookingCenter®



Nápady, které mění svět.
Vaše přání jsou naší hybnou silou.

Náš slib zákazníkům:
Veškeré naše síly vynaložíme na to, aby se Vaše nápady staly skutečností.

I ten nejlepší nápad může být vždy ještě lepší.

Od konvektomatu
k SelfCookingCenter®.



Pára
Horký vzduch
Inteligence

= SelfCookingCenter®

Odkaz na video.

Už více než 40 let je naším cílem nabídnout Vám to nejlepší zařízení na vaření. Zařízení, které by Vám splnilo sny o vaření. Takové, s nímž bude Vaše jídlo přesně takové, jak si jej představujete. Zařízení, které lze snadno obsluhovat a osvobodí Vás od rutinních činností, abyste při každodenní práci v kuchyni zažívali méně stresu a spěchu. Zařízení, které se Vám na konci dne vyplatí.

Vše začalo nápadem spojit v jednom zařízení páru a horký vzduch. V roce 1976 jsme vynalezli první konvektomat, který jsme neustále zlepšovali. To nám však nestačilo. Abychom Vám mohli pomoci při každodenní práci v kuchyni ještě cíleněji, vyvinuli jsme pomocníka s opravdovou inteligencí: nové SelfCookingCenter® s pěti smysly – více než jen obyčejný konvektomat. Cítí, rozpoznává, myslí dopředu, učí se od Vás a dokonce se s Vámi dorozumívá. Je to pomocník do kuchyně, který Vám stojí spolehlivě po boku. Kdykoliv.

Pára



Horký vzduch



Kombinace



Hodí se do každé profesionální kuchyně.

Potvrzeno spokojenými zákazníky.



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 stroj, který v každé kuchyni vykouzlí kompletní menu: nové SelfCookingCenter®.

Na ploše menší než 1 m^2 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.

Práci ulehčuje tak, jak si to jen kuchařský tým dokáže představit: vaří rychle, je jednoduché na obsluhu, pokrmy jsou připraveny vždy v požadované kvalitě, šetří Vám peníze, čas a energii. Veškeré úkoly kontroly nebo hlídání převezme za Vás. Samo nastaví teplotu, vlhkost a dobu vaření. Hlídá stupeň propečení a zarestování. Dokonce Vám šetří permanentní otáčení krátce pečených pokrmů.

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

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



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

Pára o teplotě 30–130 °C

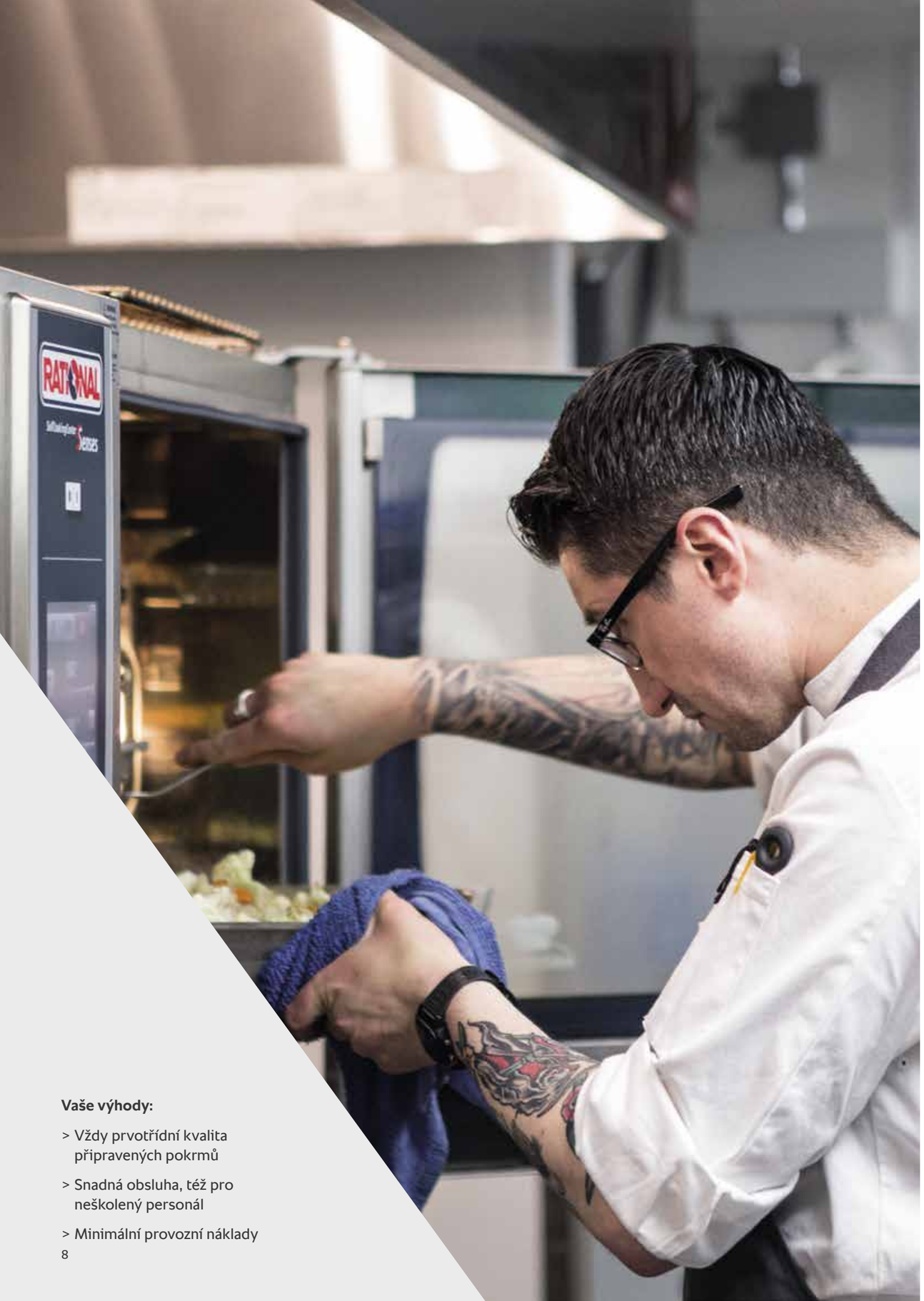
Dušení, pošírování, blanšírování a vaření v páře – to vše zvládá náš vysoce výkonný generátor čerstvé páry. Ať už se jedná o zeleninu, ryby nebo vejce, díky přesným teplotám páry a maximálnímu nasycení párou docílíte intenzivních barev. Vitamíny a minerální látky zůstanou zachovány. Nic není seschlé.

Horký vzduch o teplotě 30–300 °C

Jemné filety, šťavnaté 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 30–300 °C

Horké a vlhké klima zabraňuje vysychání pokrmů, minimalizuje hmotnostní ztráty a zajišťuje stejnoměrné opečení dozlatova u pečení, gratinovaných pokrmů nebo nákypů. Dosáhnete výjimečného chuťového zážitku a doba vaření se ve srovnání s tradičním kuchyňským vybavením výrazně zkrátí.



Vaše výhody:

> Vždy prvotřídní kvalita připravených pokrmů

> Snadná obsluha, též pro neškolený personál

> Minimální provozní náklady

Jen výsledek se počítá.
SelfCookingCenter® s pěti smysly.

Nové SelfCookingCenter® je prvním varným systémem na světě s opravdovou inteligencí a revolucí v přípravě pokrmů. Již nemusíte nastavovat ideální teplotu, vlhkost nebo rychlost ventilátoru a neustále tyto hodnoty upravovat. Pouze zadáte Vámi požadovaný výsledek. Podle toho, zda si přejete své jídlo upravené spíše rare, do růžova nebo důkladně propečené, světlé či tmavé, s kůrkou nebo bez ní.

Vybaven 5 smysly snímá ideální podmínky varného prostoru, rozpozná velikost a množství pokrmů, přemýšlí u toho a ví, jak jídlo optimálně uvařit, učí se způsobům vaření, které upřednostňujete, a dokonce se s Vámi dorozumívá.

Společně s kuchaři, výživovými poradci, fyziky a inženýry jsme nejdůležitější vlastnosti moderního kuchyňského stroje pozdvihli na novou úroveň. Díky výkonu vaření, kvalitě pokrmů, jednoduchosti a efektivitě. Úroveň, které se již nebudete chtít vzdát.



> Cítí aktuální podmínky ve varné komoře a konzistenci surovin

> Rozpoznává velikost a objem náplně varné komory i aktuální stav jednotlivých surovin a nastaví intenzitu propečení

> Učí se Vašim oblíbeným způsobům vaření a následně je používá

> Myslí dopředu a během samotného vaření neustále upravuje způsob přípravy tak, aby výsledek odpovídal Vašim požadavkům

> Dorozumívá se s Vámi a ukazuje Vám, co právě dělá, aby vyhověl Vašim požadavkům

Nové SelfCookingCenter®.

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



Naším cílem vždy bylo a bude, Vám co nejvíce usnadnit práci. Proto jsme nové 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 – 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. Rozpozná stav, velikost a také množství produktu. Přemýšlí v průběhu přípravy a myslí i dopředu, neustále zjišťuje ideální způsob, jak dosáhnout požadovaného výsledku a samostatně provádí potřebné úpravy.

Přesnost pro špičkovou kvalitu – HiDensityControl®
Vysoce citlivé senzory rozpoznají a vyhodnocují každou sekundu aktuální podmínky ve varném prostoru. Funkce HiDensityControl® přesně přizpůsobuje množství energie požadavkům na přípravu pokrmu a rovnoměrně a efektivně ji rozvádí po celém varném prostoru. Výsledkem je špičková kvalita a zdravé jídlo ve všech zásuvech při minimální spotřebě zdrojů.

Chytrá příprava smíšených dávek – iLevelControl
S funkcí iLevelControl připravíte současně nejrůznější pokrmy. iLevelControl na displeji zobrazí, která jídla můžete připravovat současně. To zvyšuje produktivitu, šetří čas, peníze, místo a energii. Podle obsazenosti varného prostoru a počtu a doby otevření dveří přizpůsobuje optimálně dobu vaření příslušným pokrmům. Tak se nic nepřevaří a výsledek bude vždy stejně kvalitní.

Inteligentní automatické čištění – Efficient CareControl
Funkce Efficient CareControl je jediným automatickým čištěním, které rozpozná nečistotu a vodní kámen a odstraní je jediným stisknutím tlačítka. Přizpůsobuje se Vašim potřebám a navrhuje optimální čištění v určenou dobu. Výsledek: hygienická čistota plná lesku, která šetří Váš čas, životní prostředí i Vaši peněženku.

Tradiční vaření – manuální režim
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.

Vybrat požadovaný výsledek.
Naložit. Hotovo.
iCookingControl.

Nikdy nebylo jednodušší vařit jídla přesně v té kvalitě, kterou si přejete. Ať už připravujete ryby, maso, drůbež, pečivo, pokrmy z vajec nebo dezerty, se SelfCookingCenter® uvaříte vše šetrně a přesně tak, jak jste to měli v úmyslu. Vy zadáte výsledek a SelfCookingCenter® Vaše přání splní. Důsledně a do puntíku. To umožňuje jedinečná funkce inteligentní přípravy pokrmů: iCookingControl.

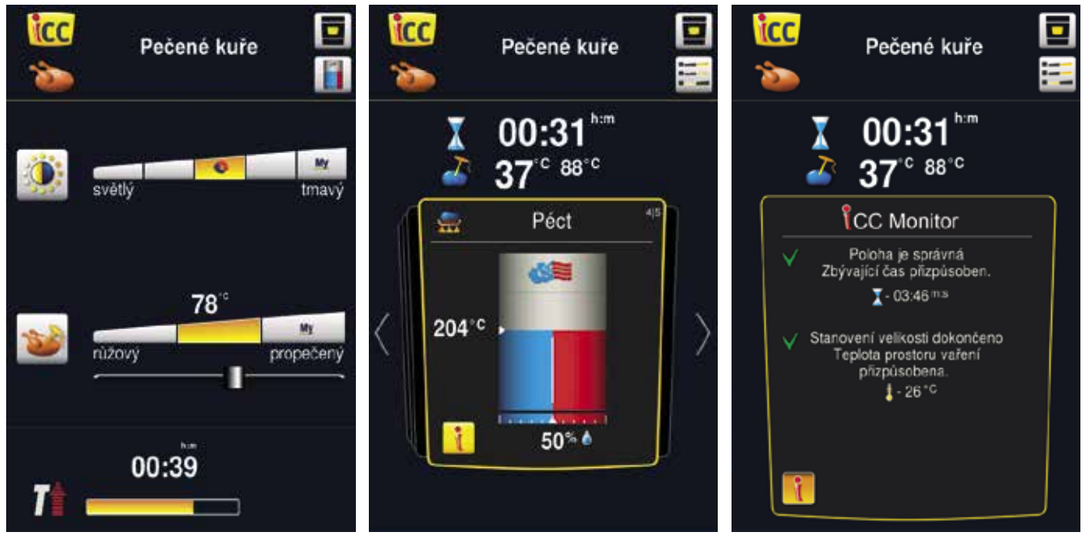
Prostřednictvím senzorů rozezná iCookingControl velikost a stav pokrmů a naplnění varného prostoru a podle daného pokrmu optimálně přizpůsobí průběh vaření výsledkům, které požadujete. Sám dělá nezbytná rozhodnutí a automaticky upravuje teplotu, klima varného prostoru a dobu vaření. O každé změně Vás informuje na displeji. Díky tomu přesně víte, co se děje, a máte o všem přehled.

iCookingControl si také zapamatuje Vaše obvyklé a oblíbené způsoby vaření a obsluhu přizpůsobuje Vašim požadavkům. Nemusíte nic hlídat ani kontrolovat a vše bude spolehlivě tak, jak chcete. Na tohoto pomocníka se při vaření vždy můžete spolehnout.

Zadáte Vámi požadovaný výsledek. SelfCookingCenter® spolehlivě plní Vaše požadavky.

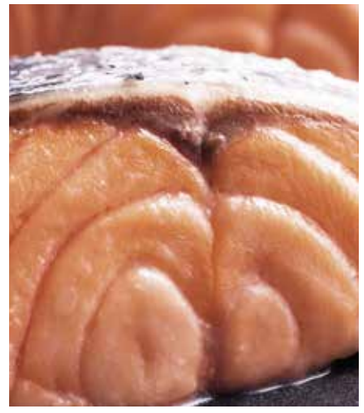
Díky iCC Cockpitu máte vždy přehled o tom, co Váš varný systém právě dělá.

iCC Monitor zobrazuje, jaká nastavení jsou systémem v danu chvíli používána.

















Vaše výhody:

> Inteligentní průběh přípravy:
bez nutnosti sledování a kontrol

> Požadovaný výsledek pouhým stisknutím tlačítka:
snadné ovládání i pro nekvalifikovaný personál

> Automatické přizpůsobení průběhu přípravy:
vždy nejlepší výsledky vaření

> Ideální teploty středu suroviny je vždy dosaženo šetrně:
až o 10 % nižší spotřeba surovin ve srovnání s předchozím modelem

Vše zároveň a vždy včas.
iLevelControl.



S funkcí iLevelControl zvládnete à la carte, mise en place i snídaňové menu snadno, rychle a flexibilně. Na ploše pouhého 1 m^2 nyní využíváte nespočet kuchyňského vybavení současně – hrnce, pánve, gril, desky na pečení, fritézy. Připravujete tak různé pokrmy v jednom zařízení zároveň.

Které suroviny nebo pokrmy lze připravovat současně Vám SelfCookingCenter® ukáže na displeji. Stačí zadat, jaký pokrm právě chystáte, a iLevelControl dohlíží na každý zásuvný rošt zvlášť. Dle množství připravovaných pokrmů, četnosti otevření dveří a doby, po kterou byly dveře otevřeny, automaticky upraví dobu přípravy a dokonce Vás o této změně informuje. Vždy tak máte přehled o tom, co se právě děje.

Když je pokrm hotový, ozve se iLevelControl a na displeji zobrazí, o který zásuv se jedná. Pokud chcete, signalizuje systém pomocí osvětlení, který zásuvný rošt lze naložit a který můžete vytáhnout. To téměř vylučuje chybnou obsluhu a každý pokrm se Vám podaří připravit přesně podle Vašich představ.

Vaše výhody:

> Souběžná příprava různých pokrmů:
maximální flexibilita a až 70 % úspora energie v porovnání s tradičními způsoby vaření

> Sledování a inteligentní přizpůsobování doby přípravy:
konstantně vysoká kvalita pokrmů bez nutnosti kontroly

> Zobrazení pokrmů, které lze připravovat společně:
snadné ovládání

> Multifunkční:
až 70 % úspora energie



„Díky novému RATIONALu jsme při přípravě pro à la carte učinili obrovský skok. Naši zákazníci chválí dobrou kvalitu jídel a my dnes můžeme vydávat o 30 % porcí za hodinu více. A to se stejným počtem zaměsntanců jako dříve.“

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

Vaši hosté kvalitu ocení. Každý den.
HiDensityControl®.

Špičkové kvality lze dosáhnout jen v případě, kdy máte k dispozici dostatečný výkon - obzvláště pak při přípravě větších objemů pokrmů. Přesně o to se stará patentovaná funkce HiDensityControl®. Rovnoměrně a intenzivně rozvádí ve varném prostoru teplo, vzduch a vlhkost - vždy tak, jak je to nejlepší pro kvalitu a množství vašeho pokrmu.

Vysoce citlivé senzory rozpoznají a vyhodnocují každou sekundu aktuální podmínky ve varném prostoru. Nezbytné množství energie je optimálně přizpůsobeno pokrmům. Precizně a efektivně. Výsledek: na všech zásuvech stejná špičková kvalita pokrmů při minimální spotřebě energie.

Vaše výhody:

> Dynamické proudění vzduchu: vynikající rovnoměrnost na všech vsunech

> Aktivní odvlhčování: křupavé kůrky a krusty

> Maximální stupeň nasycení párou: žádné vysoušení ani u citlivých pokrmů

> Vysoký výkon a maximální teplota až 300 °C: tradiční grilovací vzor i u velkých množství – krátké doby předehřevu a díky tomu minimální spotřeba energie.



„Stěží jsem dokázal uvěřit tomu, že je vaříme v takovém množství vůbec možné. Přesto jsem ve svém SelfCookingCenter® 202 usmažil 240 řízků za 12 minut. Tím, že vše připravuji naráz, jsem dosáhl dvojnásobné rychlosti. A kvalita je přitom výjimečná.“

Kurt Stümpfig, vedoucí stravování, Linde AG Engineering Division, Pullach, Německo

HiDensityControl®: mohutná síla



Generátor čerstvé páry: precizní teploty páry stejně jako maximální nasycení párou zaručují prvotřídní kvalitu pokrmů pro zdravé stravování. To vše bez nákladného změkčování vody.



Inteligentní Klimamanagement: měření vlhkosti zohledňuje také vlastní vlhkost pokrmů a umožňuje tak na desetiny přesné nastavení a ovládání klimatu varného prostoru. Pro křupavou a šťavnatou pečeni a nadýchaný chléb.



Dynamické proudění vzduchu: vysoce výkonný ventilátor inteligentně přizpůsobuje rychlost a směr svého otáčení podle typu, množství a stavu připravovaného pokrmu. Pro optimální distribuci vzduchu a vždy stejné výsledky.



Aktivní odvlhčování: zbrusu nová podtlaková technologie zaručuje rychlé a účinné odvlhčení varné komory. Pro křupavé krusty a kůrčičky.

Jednoduše čistý a bez vodního kamene.
Efficient CareControl.

S funkcí Efficient CareControl se SelfCookingCenter® automaticky vyčistí a odstraní vodní kámen, dle potřeby též bez dohledu přes noc. Podle míry znečištění automaticky vyhodnotí nejefektivnější stupeň čištění a zobrazí navrhované dávky čisticího prostředku a prostředku k odvápnění.

Na přání si můžete uložit plán čištění, který nejlépe odpovídá Vaší provozní době. SelfCookingCenter® se automaticky přihlásí v době stanovené pro čištění a vždy zajistí hygienickou čistotu a péči.

Nákladný a na údržbu náročný změkčovač vody už nebudete potřebovat. Nová funkce 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.



„Ročně ušetříme minimálně 24.300 Kč jen díky tomu, že už nepotřebujeme změkčovače vody. Kromě toho jsme dokázali snížit náklady na čisticí prostředky, vodu a energii na minimum.“

Alan Bird, majitel, Birds of Smithfields, Londýn, Anglie

Vyše výhody:

> Čisticí prostředky v pevném skupenství:
ochrana zdraví díky minimálnímu používání tekutých čisticích prostředků

> Detekce znečištění s inteligentním návrhem čisticího postupu:
minimální provozní náklady a náročnost práce

> Automatické odvápnění:
žádné náklady za odvápňování nebo změkčování vody

> Vyytvoření individuálního plánu čištění:
vždy čistě a dobře udržované se zárukou hygienického lesku



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

whitefficiency® je naším příspěvkem k dlouhodobosti. Vše začíná již při produktovém vývoji. Společně s univerzitami pracujeme na řešeních, která by minimalizovala spotřebu zdrojů. Tato energeticky účinná řešení pak používáme jak v naší certifikované výrobě, tak v logistice i při navrácení a recyklaci našich starých strojů.

Obzvláště se pak whitefficiency® vyplatí ve Vaší kuchyni. Šetříte energii, vodu, čas a stejně tak suroviny. Navíc získáte až o 30 % více prostoru, protože na malé ploše s RATIONALem nahradíte 40 až 50 % veškerého běžně používaného kuchyňského vybavení. whitefficiency® pro nás též znamená být vždy na Vaší straně. Prostřednictvím široké nabídky služeb se staráme o to, abyste z našich strojů měli co největší užitek. Od nákupu po celou dobu jejich životnosti.

Lean & Green Management Award 2014

DIE FABRIK DES JAHRES Global Excellence in Operations Produktion ATKearney

ENERGY STAR PARTNER

Restaurace s průměrnou přípravou 200 jídel denně používající dvě SelfCookingCenter® 101 – navýšení zisku oproti tradičnímu vybavení kuchyně.

Váš zisk	Náklady za měsíc	Navýšení zisku za měsíc	Spočítejte si sami
Maso/ ryby/ drůbež			
V průměru o 20 % nižší náklady na suroviny díky přesnému řízení a funkci iCookingControl®.*	Náklady na suroviny 83.200 Kč Náklady na suroviny se SelfCookingCenter® 66.560 Kč	**= 16.640 Kč**	
Tuk			
Tuk je při přípravě pokrmů téměř zbytečný. Náklady na nákup a likvidaci tuků jsou sníženy o 95 %.	Náklady na tuk 1.824 Kč Náklady na tuk se SelfCookingCenter® 91,20 Kč	**= 1.733 Kč**	
Energie			
Jedinečný varný výkon, iLevelControl a nejmodernější řídicí technologie zajistí úsporu energií až o 70 %.*	Spotřeba 6.300 kWh x 5,13 Kč/kWh Spotřeba se SelfCookingCenter® 1.890 kWh x 5,13 Kč/kWh	**= 22.623 Kč**	
Čas na práci			
Funkce iLevelControl zkracuje díky průběžnému plnění dobu přípravy až o 50%. Díky iCookingControl® odpadá potřeba provádění rutinních činností.	Úspora 60 hodin x 155 Kč	**= 9.300 Kč**	
Změkčování vody/ odvápňování			
S funkcí Efficient CareControl tyto náklady odpadnou úplně.	Obvyklé náklady 18.000 Kč Náklady se SelfCookingCenter® 0 Kč	**= 18.000 Kč**	
Navýšení Vašeho zisku za měsíc		**= 68.296 Kč**	
Navýšení Vašeho zisku za rok		**= 819.552 Kč**	

* V porovnání s tradičním vybavením kuchyně bez konvektomatu.





Deska na grilování a pizzu



Křížový a proužkový grilovací rošt



Plech na pečení a smažení



Multibaker

Cílem je špičková kvalita.
Správné příslušenství – dokonalý společník.

Teprve používání originálního příslušenství RATIONAL Vám otvírá neomezené možnosti využívání stroje SelfCookingCenter®. Tak se Vám podaří i speciální příprava pokrmů, jako je příprava předsmažených produktů, grilování kuřat a kachen nebo pečení celých jehňat nebo selat. I řízky a steaky připravíte bez zdlouhavého otáčení. Originální příslušenství RATIONAL je speciálně vyvinuto pro stroje RATIONAL. Vyznačuje se vysokou odolností a hodí se tak pro každodenní nasazení v profesionální kuchyni.

Deska na grilování a pizzu
S vysoce vodivou deskou na pizzu připravíte všechny druhy pizzy, chlebových placek a slaných koláčů v optimální kvalitě. Otočte ji a můžete grilovat zeleninu, steaky nebo také ryby s perfektním otiskem grilovací mřížky.

Křížový a proužkový grilovací rošt
Díky inovativní konstrukci máte u křížového a proužkového grilovacího roštu k dispozici hned dva různé grilovací vzory. Podle toho, kterou stranu použijete, vám křížový a proužkový grilovací rošt vytvoří na Vašich pokrmech otisk klasických proužků nebo oblíbený originální otisk "american steakhouse".

Plechy na smažení a pečení
Hliníkové plechy RATIONAL se vyznačují dokonalou nepřilnavostí, odolností a dlouhou životností. Housky, pečivo z plundrového těsta, minutky nebo i obalované pokrmy budou krásně dozlatova, propečené a obzvlášť křupavé.

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

Pro více informací si vyžádejte naše prospekty k příslušenství nebo navštivte naše webové stránky www.rational-online.com.

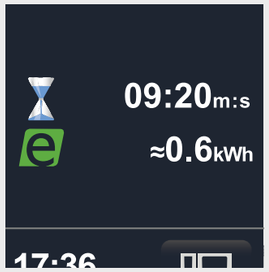
Technika, která toho zvládne víc.
Protože rozdíl je v každém detailu.



Osvětlení LED se signalizací pro jednotlivé zásuvy.
Kompletně nové osvětlení LED zajišťuje optimální osvětlení varného prostoru a každého zásuvného roštu, odshora dolů a odzadu dopředu. Světlo věrně zobrazuje míru propečení 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 k vytažení nebo vložení pokrmů.



Dvířka varné komory z trojitého skla
Trojité zasklení s nejmodernější vrstvou odrážející teplo zajišťuje minimalizaci tepelných ztrát. Tím ušetříte dalších 10 % nákladů na energii. Protože lze všechna skla čistit, zůstává pohled přes dveře i po letech velmi dobrý.



Zobrazení spotřeby energie
Jste neustále informováni o tom, kolik energie jednotlivé kroky vaření spotřebují a kolik energie bylo spotřebováno za den. Údaje jsou viditelné na displeji a také jsou dostupné ke stažení.



Maximální teplota varného prostoru 300 °C
Obzvlášť odolná konstrukce stroje SelfCookingCenter® dovoluje ve varném prostoru i při dlouhodobém provozu vysoké teploty až 300 °C. Díky tomu jsou možné i způsoby přípravy jako je grilování nebo prudké restování velkého množství surovin.



Podélný zásuv
Díky menšímu otvírání dveří u podélných zásuvných roštů unikne výrazně méně energie, i když při přípravě pro à la carte dveře otevíráte často. Malý úhel otvírání navíc nevyžaduje moc prostoru. Pro menší množství můžete použít také 1/3 a 2/3 GN příslušenství.



Inteligentní 6-ti bodová sonda
I v případě, kdy sonda nebyla správně umístěna, vypočítá spolehlivě nejstudenější bod suroviny. Díky tomu jsou všechny pokrmy vždy správně připraveny.



Asistent správné polohy
Patentovaný asistent správného umístění sondy teploty středu pokrmu ulehčuje její zavedení do tekutých, měkkých nebo velmi malých surovin.

Produkty 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;



Funkce Remote
Pokud je Vaše 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 ve stroji právě odehrává.



Vestavěná ruční sprcha s navíjecím mechanismem
Díky možnosti nastavení intenzity proudu a pohodlné manipulaci je čištění, 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 odvádění 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 vzor grilovacího roštu a šťavnaté pečeně.



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 odvápňován. Díky tomu jsou drahé způsoby odvápňování 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 dveří dokáže kolo velmi rychle zastavit. Tím je zajištěna vyšší bezpečnost.

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 vhodný stroj:

Ať už připravujete třicet nebo několik tisíc pokrmů, od nás dostanete 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 též hodí pro Front-Cooking kuchyně, kdy je stroj v provozu v blízkosti hostů .

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 stroj přizpůsobit daným dispozicím Vaší kuchyně.

Díky jednoduché kombinaci dvou strojů 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.

Pro více informací si vyžádejte náš katalog strojů a příslušenství. Vedle SelfCookingCenter® Vám nabízíme také náš CombiMaster® Plus ve dvanácti dalších provedeních.

Více podrobností najdete v našem prospektu CombiMaster® Plus a v prospektu SelfCookingCenter® XS. Nebo navštivte naše webové stránky www.rational-online.com.

2-letá záruka







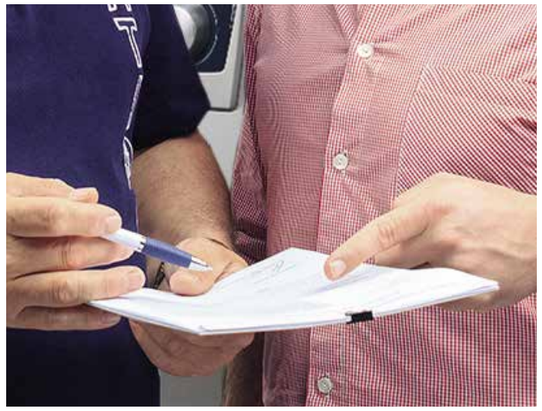


Stroje	XS typ 6 ⅔	Typ 61	Typ 101	Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
Elektřina a plyn							
Kapacita	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Počet porcí	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Podélný zásuv	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Šířka	655 mm	847 mm	847 mm	1 069 mm	1 069 mm	879 mm	1 084 mm
Hloubka	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Výška	567 mm	782 mm	1 042 mm	782 mm	1 042 mm	1 782 mm	1 782 mm
Přívod vody	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“
Odvod vody	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Tlak vody	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa
Elektřina							
Hmotnost	72 kg	110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
Příkon	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Jištění	3 x 10 A	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Připojení k elektrické síti	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé
Výkon v režimu „horkého vzduchu“	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Výkon v režimu „páry“	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Plyn							
Hmotnost	–	123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
Výška vč. tokové pojistky	–	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Elektrický příkon	–	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Jištění	–	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Připojení k elektrické síti	–	230 V, 1 fáze, střídavé	230 V, 1 fáze, střídavé	230 V, 1 fáze, střídavé	230 V, 1 fáze, střídavé	230 V, 1 fáze, střídavé	230 V, 1 fáze, střídavé
Přívod/připojení plynu	–	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“
Zemní plyn / zkapalněný plyn (LPG)							
Max. jmenovitý tepelný příkon	–	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW	28 kW / 28 kW	45 kW / 45 kW	44 kW / 44 kW	90 kW / 90 kW
Výkon v režimu „horkého vzduchu“	–	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW	28 kW / 28 kW	45 kW / 45 kW	44 kW / 44 kW	90 kW / 90 kW
Výkon v režimu „páry“	–	12 kW / 12 kW	20 kW / 20 kW	21 kW / 21 kW	40 kW / 40 kW	38 kW / 38 kW	51 kW / 51 kW

XS a typ 202 elektrické: ENERGY STAR vyřadil tyto typy zařízení z certifikace.

Testováno na mezinárodní úrovni

Balíček all inclusive.
RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive
Vyzkoušejte si vaření s našimi kuchařskými mistry a zažijte, jak mohou stroje RATIONAL zlepšit každodenní provoz Vaší kuchyně. Všechny termíny naleznete 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.

Stroj na zkoušku
Rádi byste si SelfCookingCenter® před jeho zakoupením na pár dní vyzkoušeli u Vás v provozu? Samozřejmě! Stačí zavolat: tel.: +420 723 462 212

Instalace
O instalaci stroje ve Vaší kuchyni se postarají servisní partneři RATIONAL. Pokud si však chcete stroj zprovoznit sami, dostanete od nás návod se všemi konstrukčními podrobnostmi.

Osobní zaškolení
Přijdeme do Vaší kuchyně a ukážeme Vašemu kuchařskému týmu, jak naše stroje fungují a jak je můžete nejlépe využít tak, aby Vám přinášely 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 eventy na vybraná speciální témata. Tam uvidíte, jak lze v provozu optimálně používat nové SelfCookingCenter® a objevíte nové možnosti, které využijete při akcích a sestavování atraktivního jídelního lístku.

Aktualizace softwaru
Dokonce i aktualizaci softwaru nabízíme bezplatně: stačí si je stáhnout ze stránek Club RATIONAL a můžete začít využívat nejnovější poznatky našeho výzkumu. Své SelfCookingCenter® tak budete mít vždy v tom nejaktuálnějším technickém stavu.



Club RATIONAL
Internetová platforma pro profesionální kuchaře. Naleznete zde recepty, rady odborníků, videonávody k našim strojům a spoustu dalších zajímavých informací a nápadů pro Vaši kuchyni. Stačí se zaregistrovat na stránce www.club-rational.com.

Aplikace Club RATIONAL
I na cestách můžete těžit ze spousty praktických tipů.

ChefLine®
Máte-li jakýkoli dotaz ohledně používání Vašeho SelfCookingCenter® nebo konkrétního receptu, velmi rádi Vám poradíme po telefonu. Rada od našeho kuchaře - rychle, jednoduše a 365 dní v roce. Linka ChefLine® je dostupná na tel. čísle +420 723 462 212.



Servisní partner RATIONAL
Naše SelfCookingCenter® jsou spolehlivá a mají dlouhou životnost. Pokud však přece jen dojde k technickému problému, poskytnou Vám servisní partneři RATIONAL rychlou pomoc. Garantovaná dostupnost náhradních dílů a víkendové pohotovostní služby: tel.: +420 723 462 212.

Navrácení starých strojů a recyklace
Zcela v souladu s efektivním využitím zdrojů jsou naše produkty recyklovatelné. Starý stroj u Vás vyzvedneme a zajistíme jeho recyklaci.

V případě zájmu o další informace si vyžádejte prospekt o strojích, ServicePlus nebo navštivte internetové stránky www.rational-online.com.

Rádi byste se přesvědčili na vlastní oči?
Vařte s námi.

„Poprvé jsme SelfCookingCenter® v akci zažili na eventu RATIONAL CookingLive. Když jsem ochutnal připravená jídla a viděl, kolik času je možné ušetřit a jak snadná je manipulace, bylo mi jasné, že toto vybavení ve své kuchyni potřebuji.“

Raghavendra Rao, majitel, Kadamba, Bengalúru, Indie

Přesvědčte se o výkonnosti SelfCookingCenter®. Naživo, nezávazně a ve Vaší blízkosti. Navštivte jeden z našich bezplatných eventů RATIONAL CookingLive.

Na telefonním čísle +420 723 462 212 nebo na stránkách www.rational-online.com se dozvíte informace o nejbližších termínech.

Rádi byste získali ještě více informací, speciálně určených pro Vaše potřeby a využití? Prosím vyžádejte si naše doplňkové prospekty:

> Restaurace
> Hotely
> Školní stravování
> Závodní stravování
> Pekárny
> Řeznictví
> Systémová gastronomie
> Supermarkety

Více informací na internetových stránkách 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

80.21.424 · V-01 · MDS/MaWe · 08/16 · tschechisch
Technické změny v důsledku vývoje vyhrazeny.