

Pečení s novým varným systémem SelfCookingCenter®

Rozmanité a vždy čerstvé jako
od profesionálního pekaře.





Zařízení SelfCookingCenter®.

Profesionální systém pečení.

Kromě vaření je SelfCookingCenter® mimořádně vhodný také k pečení. Vy předem určíte, jak má Vaše pečivo ve výsledku vypadat. Zda má být upečeno dozlatova, nebo má mít spíše tmavší barvu, zda má mít křupavou kůrčičku, nebo ne, má být nakynuté, nebo bez kynutí. To vše je ve Vašich rukou a Váš varný systém SelfCookingCenter® přesně splní Vaše zadání.

Tento systém pečení funguje tak dokonale proto, že vznikl na základě zkušeností získaných ze 40letého výzkumu pečení, který prováděla společnost RATIONAL. Systém tyto zkušenosti využívá, a dosáhne tak požadovaného výsledku velmi rychle a bezpečně. Pokud jste s výsledkem přípravy spokojeni, můžete celý proces jediným stisknutím tlačítka kdykoliv zopakovat.

Výsledek bude stále stejně dobrý – bez ohledu na to, kdo právě vaří, a nezávisle na tom, zda budete příště připravovat větší nebo menší množství pečiva, menších nebo větších rozměrů. To vše Váš systém pečení sám pozná a přizpůsobí nastavení tak, aby byl výsledek přípravy vždy takový, jaký jste si přáli.

5 Senses.

SelfCookingCenter® je jediný inteligentní systém pečení: Cítí a pozná, co je třeba udělat, aby vždy dosáhl přesně takového výsledku, který jste zadali. Přemýšlí s Vámi, předvídá a učí se od vás. Navíc se s Vámi dokonce dorozumívá a ukazuje Vám, co právě dělá, aby Vaše zadání splnil přesně tak, jak si přejete. Přijímá nezbytná rozhodnutí a optimálně přizpůsobuje teplotu, dobu pečení, rychlost proudění vzduchu i klima v pečicím prostoru potřebám vašeho pečiva a o všem Vás informuje na displeji.



Pečivo jako od profesionálního pekaře.

Geniálně jednoduché. Vždy čerstvé.
S naprostou samozřejmostí.

Varný systém SelfCookingCenter® je vybaven všemi důležitými funkcemi, které zajistí, že Vaše pečivo bude vypadat i chutnat jako od profesionálního pekaře. Můžete v něm připravovat sladké i pikantní pečivo, malé sušenky i velké dortové korpusy, pečivo z čerstvě připraveného těsta i mražené a předpečené produkty. Profesionálním pekařem se nyní může stát každý. Stačí pouze nastavit Vámi požadovaný výsledek pečení – to je vše. Varný systém SelfCookingCenter® přizpůsobí vlhkost, teplotu, rychlost proudění vzduchu a dobu pečení přesně podle druhu připravovaného těsta a podle toho, jak si přejete pečivo propéct.

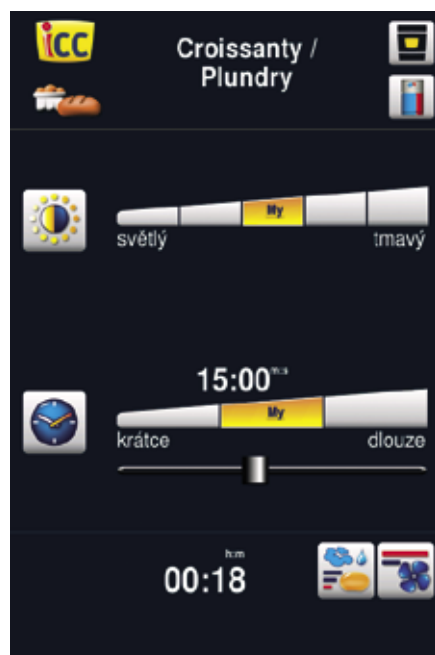
Pomocí systému SelfCookingCenter® připravíte téměř jakékoli pečivo na světě. Pokud si přejete, přihlédne Váš nový pomocník při pečení dokonce i k místním zvláštěm. Například zda si přejete upéct vláčný tvarohový koláč dozlatova až čokoládově hněda, nebo spíše světlý krémový newyorský „cheesecake“. Vše máte ve svých rukou a Vaše zařízení SelfCookingCenter® Vám přitom pomůže.

Váš asistent pečení s profesionální technikou

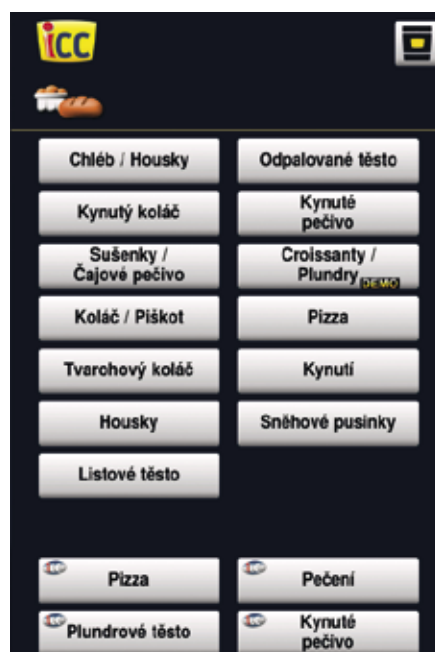
- > Skrápění v přesných dávkách, variabilní objem napařování a doby přípravy přizpůsobené potřebám vašeho výrobku
- > Regulace vlhkosti s přesností na procenta a dynamické proudění vzduchu zajišťující stejné výsledky v každém zásuvu.
- > Dokonale přesné pečení se sondou teploty jádra díky inteligentnímu přizpůsobení procesu pečení různým formám a velikostem
- > Různé rychlosti ventilátoru v závislosti na citlivosti vašeho pečiva
- > Integrované stupně kynutí pro dosažení ideální harmonie vůní a optimálního objemového přírůstku čerstvého těsta.
- > Průběžné pečení s inteligentní regulací vlhkosti a prodloužením doby pečení v závislosti na tom, jak často a jak dlouho byla otevřená dvířka
- > Pečení v páře se speciální regulací pro výrazné zvětšení objemu u croissantů, plundrového a čerstvého těsta

Výběr z rozmanitých druhů pečiva jedním stisknutím tlačítka.

Kvalita, kterou si vaši hosté oblíbí.



Zadáte požadovaný výsledek. Systém iCookingControl uskuteční vaše představy.



Do široké nabídky pečicích funkcí se můžete vrátit jediným stisknutím tlačítka.

Nechte se inspirovat jedinečnou rozmanitostí, kterou toto nové zařízení RATIONAL nabízí, a rozšiřte svůj repertoár čerstvého pečiva. Díky tomuto zařízení bude Vaše pečivo vždy dokonalé jako od profesionálního pekaře.

Ať už připravujete housky, louhované pečivo, croissanty, plundrové pečivo nebo koláče – výsledný produkt je dokonalý a rychle připravený. Samotná obsluha je velmi snadná. Určíte požadovaný výsledek, jako například míru zhnědnutí produktu. A o zbytek se již postará systém iCookingControl. A to vždy s dokonalou přesností.

Zproštění každodenních rutinních činností, jako je kontrolování a regulace, se můžete soustředit na to podstatné: na spokojeného zákazníka. Během pečení vás systém iCookingControl neustále informuje o tom, co právě dělá. Máte tak stále přehled o průběhu pečení.

Výběr z rozmanitých druhů pečiva jedním stisknutím tlačítka:

- > Housky, bagety nebo celé chleby s kůrkou – z čerstvého těsta, z předpečených i mražených polotovarů
- > Kynuté koláče bez tvorby kůrky – z čerstvého těsta i z předem připraveného kváskového těsta
- > Čajové pečivo – koláčky, sušenky nebo korpus z křehkého těsta
- > Koláče a piškoty – muffiny, srnčí hřbety a klasické piškotové korpusy
- > Tvarohové koláče – vhodné pro přípravu v rozevíracích dortových formách, na plechu nebo v jiných velikostech, se zhnědnutím nebo bez něj
- > Dozlatova upečené housky – sladké nadýchané rozinkové šneky, žemle k přípravě burgerů a hotdogů bez tvorby kůrky
- > Croissanty, plundrové pečivo a pečivo z listového těsta – zlatohnědé a nadýchané pečivo s výrazně zvětšeným objemem při pečení
- > Pečivo z odpalovaného těsta, větrníky a dezerty éclair – s křehkou kůrkou a nadýchanou střídkou
- > Louhované pečivo – variabilní přizpůsobení pečicího prostoru podle regionálních zvyklostí
- > Pizza a slané koláče – křupavé a zároveň šťavnaté, a to při zpracování předpečeného i čerstvého těsta



S integrovanými zkušenostmi z pečení z celého světa dosáhnete vždy požadovaného výsledku:

- > Snadné ovládání i pro pomocný personál
- > Šetří čas a zbaví Vás časově náročných rutinních činností
- > Samostatně využívá 100 % všech technických možností
- > Nejlepší výsledky pečení, které lze kdykoli zopakovat

Dodatečná příprava formou smíšených várek.

Pokaždé čerstvé pečivo.

Systém iLevelControl Vám umožní co nejefektivněji využít varný systém SelfCookingCenter®. Díky systému iLevelControl budete moci připravovat různé druhy pečiva současně v téže pečicí komoře. Systém sleduje se sekundovou přesností každý jednotlivý zásuv.

Přizpůsobuje dobu pečení velikosti vsázky, četnosti a délce otevření dveří, aby zajistil trvale vysokou kvalitu. Když jsou požadované druhy pečiva hotové, zařízení SelfCookingCenter® se automaticky samo přihlásí. Funkce signalizace zásuvných roštů Vás navíc dokonce upozorní blikáním u konkrétního zásuvného roštu, když nastane čas jeho plnění nebo vyjmutí.

Můžete tedy snadno přizpůsobit objem jednotlivých druhů připravovaného pečiva, aniž byste ztráceli drahocenný čas, a to i v případě menšího množství. Vaše čerstvé pečivo bude krásně vonět, skvěle vypadat a jeho chuť uspokojí i ty nejmilsnější jazýčky.



Chytrá příprava smíšených várek pomocí funkce iLevelControl

- > Výrazná úspora času, vždy čerstvé pečivo
- > Bez nutnosti neustálých kontrol
- > Trvale vysoká kvalita připravovaného pečiva díky inteligentnímu přizpůsobení doby pečení vloženému množství, četnosti a celkové délce otevření dvířek
- > Snadná manipulace. Systém Vám ukazuje, které druhy pečiva lze připravovat společně



- 1 V okně výběru se zobrazují vámi požadované druhy pečiva. Na první pohled poznáte, které druhy pečiva patří k sobě.
- 2 Na displeji vidíte, jaké pokrmy se nachází v konkrétních zásuvech.
- 3 Každý zásuv je sledován samostatně a u každého z nich se zobrazuje čas zbývajících do konce přípravy.
- 4 Doba pečení se přizpůsobí vloženému množství a době, po kterou byla otevřena dvířka.
- 5 Zařízení vás upozorní, jakmile bude některý z pokrmů hotov.

Záleží také na správném příslušenství.

Váš všestranný společník.

Až díky používání originálního příslušenství RATIONAL se Vám otevrou neomezené možnosti využívání zařízení SelfCookingCenter®. Jen tak se vám povedou i speciální postupy pečení tak, jak si to přejete. Originální příslušenství RATIONAL je speciálně vyvinuto pro stroje RATIONAL. Vyznačuje se nejvyšší kvalitou, díky čemuž se nejlépe hodí pro každodenní zatížení v profesionální kuchyni.

Podstavce

(pro varný systém SelfCookingCenter® 61 a 101)

Pro stabilní instalaci přístroje RATIONAL máte k dispozici podstavce dle pekařských norem z kvalitní a pevné ušlechtilé oceli. Všechny podstavce a nosné skříně jsou vyrobeny dle platných hygienických předpisů.

Stojanové vozíky v provedení podle pekařské normy (pro varný systém SelfCookingCenter® 61 a 101)

Ergonomický způsob provedení stojanového vozíku umožňuje rychlé vkládání i vyjímání. Přídavný přepravní vozík umožňuje díky svým zvlášť velkým hygienickým tandemovým říditelným kolečkům (CNS) s tichým chodem bezpečnou přepravu.

Kondenzační digestoře

Kondenzační technologie UltraVent a UltraVent Plus se stará o zachycení a odvod vystupujících par. Nákladná technická opatření související s instalací systému pro odvětrávání tak již nejsou potřeba. Instalace je jednoduchá a lze ji provést i kdykoli dodatečně. Vyvedení digestoře do venkovního prostoru není nutné.

Plech na smažení a pečení

Plech na smažení se ideálně hodí k přípravě housek, croissantů, plundrového pečiva i opékaných brambor. Ale i řízků, medailonků, drůbežího masa a dalších pokrmů. S plechy na smažení a pečení připravíte neuvěřitelné množství nejrozličnějších produktů. Vše je rovnoměrně dozlatova připravené, šťavnaté i s krásnou kůrčičkou. (GN nebo pekařská norma)

Děrovaný pečicí plech využijete k přípravě předpřipravených výrobků (GN nebo pekařská norma).

Deska na grilování a pizzu

Deska na grilování a pizzu je vhodná k přípravě čerstvé nebo předpřipravené pizzy, ale také slaných koláčů a tradičních chlebových placek. Díky vynikající tepelné vodivosti vždy dosáhnete optimálního zhnědnutí a křupavosti. Jemná žebrovaná struktura na grilovací straně desky je zvlášť vhodná k přípravě grilované zeleniny, ryb a jiných grilovaných pokrmů. (GN nebo pekařská norma)

Pánev na pečení a smažení

Na pánvi k pečení a smažení připravíte téměř všechny klasické pokrmy, jejichž příprava je vhodná na pánvi, jako jsou švýcarské bramborové rosti, tortilla, slané koláče, palačinky nebo také malé koláče, jako například tarte tatin. Díky vynikající tepelné vodivosti dosáhnete během několika minut stejnoměrného opečení dozlatova po celé spodní části pokrmu. Speciálně tvarované nosné plechy dostupné v obou velikostech zajišťují snadnou, bezpečnou a stabilní manipulaci.

Forma na muffiny a timbály

Forma na muffiny a timbály z vysoce flexibilního materiálu se vyznačuje optimální nepřilnavostí. Díky objemu náplně 100 ml je zvlášť vhodná k přípravě muffinů a chlebových pudinků, ale rovněž zeleninových nákypů, masových timbálů, pošírovaných vajec a nejrozličnějších dezertů. (GN nebo pekařská norma)

Granitové smaltované nádoby

Granitové smaltované nádoby společnosti RATIONAL jsou téměř nezničitelné. Rohy nádob jsou plně vytvarované, díky čemuž nedochází u porcí koláčů a nákypů k žádným ztrátám. Díky velmi dobré tepelné vodivosti jsou pokrmy vždy rovnoměrně dozlatova připravené. (GN nebo pekařská norma)

V našich prospektech s příslušenstvím a také na stránkách www.rational-online.com najdete přehled veškerého našeho příslušenství.



Plech na pečení



Deska na grilování a pizzu



Forma na muffiny a timbál

Balíček all inclusive.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Vyzkoušejte si přípravu pečiva a drobného občerstvení společně s našimi kuchařskými mistry a poznejte, jak mohou zařízení RATIONAL zlepšit Váš všední den. 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 výstavbu vaší provozovny.

Vyzkoušení

Rádi byste si varný systém SelfCookingCenter® před jeho nákupem vyzkoušeli? Samozřejmě! Stačí zavolat: tel.: +420723462212.

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 vašeho provozu a ukážeme Vašemu 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.

Aktualizace softwaru

Aktualizace softwaru nabízíme zdarma: 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, pekaře a všechny ostatní uživatele zařízení RATIONAL. Najdete zde recepty, rady odborníků, videonávody k našim přístrojům a spoustu dalších zajímavých informací a nápadů pro Váš provoz. Stačí se 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. Rada od našeho kuchaře – rychle, jednoduše a 365 dní v roce. Linka ChefLine® je dostupná na čísle +420723462212.



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.: +420723462212

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 k ServicePlus nebo navštivte internetové stránky www.rational-online.com.

Rádi byste se přesvědčili na vlastní oči?

Pak přijďte k nám.

„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 potřebuji ve své kuchyni.“

Raghavendra Rao, majitel, Kadamba,
Bangalore, Indie

Přesvědčte se sami o výkonnosti SelfCookingCenter®.
Naživo, nezávazně a ve Vaší blízkosti. 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.



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