

Das SelfCookingCenter®





Ideen verändern die Welt.
Ihre Wünsche sind unser Antrieb.

Unser Versprechen an Sie:
Wir konzentrieren uns mit allen Kräften darauf, Ihre Ideen Wirklichkeit werden zu lassen.

Selbst die beste Idee kann immer besser werden.

Vom Combi-Dämpfer zum SelfCookingCenter®.



Dämpfer
Heißluftofen
Kochintelligenz

= SelfCookingCenter®



Hier geht's zum Video.

Ihnen das beste Werkzeug zum Kochen zu bieten, ist unser Anspruch seit mehr als 40 Jahren. Ein Werkzeug, mit dem Sie Ihre Idee vom Kochen verwirklichen. Eines, mit dem Ihr Essen immer genau so wird, wie Sie es möchten. Ein Werkzeug, das sich einfach bedienen lässt und das Sie von Routinetätigkeiten befreit, damit Sie den Küchenalltag mit weniger Stress und Hektik meistern. Und eines, das sich am Ende des Tages auch für Sie rechnet.

Alles begann mit der Idee, Dampf und Heißluft in einem Gerät zu vereinen. Damit haben wir 1976 den ersten Combi-Dämpfer erfunden und stetig weiterentwickelt. Doch das war uns nicht genug. Um Sie in Ihrem Küchenalltag noch gezielter zu unterstützen, entwickelten wir einen Assistenten, in dem echte Intelligenz steckt: das neue SelfCookingCenter® mit den 5 Sinnen – mehr als ein gewöhnlicher Combi-Dämpfer. Es fühlt, erkennt, denkt mit und voraus, lernt und verständigt sich sogar mit Ihnen. Ein Kochassistent eben, der Ihnen zuverlässig zur Seite steht. Jederzeit.



Dampf



Heißluft



Kombination



Passt in jede Profiküche.

Bestätigt von zufriedenen Kunden.

Früher waren es zahlreiche Spezialgeräte, wie Heißluftöfen, Kipper, Kessel, Fritteusen, Dämpfer, Töpfe oder Pfannen, die ein Koch brauchte, um mit viel Aufwand ein gutes Essen zuzubereiten. Heute ist es ein einziges Gerät, mit dem jede Küche ein komplettes Menü zaubert: das neue SelfCookingCenter®.

Auf weniger als 1 m² Fläche können Sie damit grillen, braten, backen, dämpfen, dünsten, blanchieren oder pochieren. Und zwar unabhängig davon, ob Sie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Eierspeisen, Backwaren oder Desserts, dreißig oder mehrere Tausend Essen zubereiten möchten.

Es bringt die Entlastung, die sich ein Küchenteam wünscht: Es kocht schnell, ist einfach zu bedienen, liefert Ihnen die Speisenqualität, die Sie vorgeben und spart Ihnen dabei auch noch Geld, Zeit und Energie. Sämtliche Überwachungs- und Kontrollaufgaben nimmt es Ihnen ab. Die Temperatur, Feuchtigkeit und Garzeit stellt es selbst ein. Es überwacht den Gargrad und die Bräunung und erspart Ihnen sogar das permanente Wenden von Kurzgebratenem.

Mit über 750.000 Geräten im Markt sind unsere Geräte zum Standard in den Profiküchen der Welt geworden. Und was uns besonders freut: 93 % unserer weltweiten Kunden bestätigen uns, dass RATIONAL den höchstmöglichen Kundennutzen bietet. (Studie TNS Infratest 2016). Sicherlich ein Grund dafür, dass nahezu alle RATIONAL auch weiterempfehlen.

Das SelfCookingCenter® gibt es jetzt auch im kleinen Format: das neue SelfCookingCenter® XS. Für weitere Informationen fordern Sie unseren Spezialprospekt an. Oder Sie besuchen uns im Internet unter www.rational-online.com.



Die Kombination von Hitze und Dampf in nur einem Gerät eröffnet Ihnen neue Möglichkeiten in der professionellen Zubereitung Ihrer Speisen. Die Speisen werden sehr schonend gegart. Dadurch sind sie deutlich gesünder und ideal für eine vitale Ernährung. Das neue SelfCookingCenter® deckt 95 % aller gängigen Kochanwendungen für Sie ab.

Dampf von 30–130 °C

Dünsten, Pochieren, Blanchieren und Dämpfen – das alles schafft unser Hochleistungs-Frischdampf-generator. Ob Gemüse, Fisch oder Eierspeisen, dank präziser Dämpftemperaturen und maximaler Dampfsättigung erzielen Sie intensive Farben. Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten. Nichts trocknet an.

Heißluft von 30–300 °C

Zarte Filets, knusprige Koteletts, gegrillte Steaks, lockere Backwaren und TK-Convenience – dank dauerhafter Heißluft bis 300 °C wird alles in einer Gleichmäßigkeit, Knusprigkeit und Saftigkeit zubereitet, die Maßstäbe setzt.

Kombination aus Dampf und Heißluft von 30–300 °C

Das heißfeuchte Klima verhindert ein Austrocknen der Speisen, minimiert Gewichtsverluste und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung auf Braten, Gratins oder Aufläufen. Sie erzielen besondere Geschmackserlebnisse und die Garzeiten sind deutlich kürzer als bei herkömmlichen Kochgeräten.



Nur das Ergebnis zählt. Das SelfCookingCenter® mit den 5 Sinnen.

Das neue SelfCookingCenter® ist das weltweit erste Kochsystem, in dem echte Intelligenz steckt und revolutioniert damit die Zubereitung von Speisen. Denn Sie müssen nicht mehr die ideale Temperatur, Feuchtigkeit oder Luftgeschwindigkeit einstellen und permanent nachregeln. Sie geben einfach Ihr Wunschergebnis vor. Eben ob Sie Ihre Speisen am Ende lieber blutig, rosa oder durch möchten, hell oder dunkel gebräunt, mit oder ohne Kruste.

Ausgestattet mit 5 Sinnen erfüllt es die idealen Garraumbedingungen, erkennt die Größe und Menge der Speisen, denkt mit und weiß dadurch, wie ein Gericht optimal gegart wird, lernt, welche Gewohnheiten ein Koch bevorzugt und verständigt sich sogar mit ihm.

Zusammen mit Köchen, Ernährungswissenschaftlern, Physikern und Ingenieuren haben wir die wichtigsten Eigenschaften eines modernen Küchengerätes auf einen neuen Standard gebracht: die Garleistung, Speisenqualität, Einfachheit und Effizienz. Einen Standard, auf den keiner unserer Kunden mehr verzichten möchte.



- > Fühlt die aktuellen Garraumbedingungen und die Konsistenz der Lebensmittel
- > Erkennt die Größe, die Beschickungsmenge sowie den Produktzustand und errechnet die Bräunung
- > Lernt, welche Kochgewohnheiten Sie bevorzugen und setzt diese um
- > Denkt mit und ermittelt den idealen Weg zu Ihrem Wunschergebnis während des Kochens permanent neu
- > Verständigt sich mit Ihnen und zeigt Ihnen an, was Ihr RATIONAL gerade macht, um Ihre Vorgaben umzusetzen

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Jederzeit herausragende Speisenqualität
- > Einfachste Bedienung auch für ungelerntes Personal
- > Minimale laufende Kosten

Das SelfCookingCenter®.

Ist einfach, kocht lecker und gesund,
bei weniger Kosten.



Unser Antrieb war und ist es, Ihnen die Arbeit so einfach wie möglich zu machen. Deshalb haben wir das neue SelfCookingCenter® mit vier intelligenten Funktionen ausgestattet und zu einem Assistenten gemacht, der für Qualität, einfachste Bedienung und Effizienz steht.



Einfachheit durch Garintelligenz – iCookingControl®

Gargut wählen, Wunschergebnis bestimmen – fertig! iCookingControl® bereitet Ihre Speisen immer genau so zu, wie Sie es vorgeben. Dabei spielt es keine Rolle, wer das Gerät bedient. Es erkennt den Zustand und die Größe der Produkte sowie die jeweilige Menge. Es denkt mit und voraus, ermittelt den idealen Weg zu Ihrem Wunschergebnis permanent neu und nimmt notwendige Anpassungen selbstständig vor.



Präzision für Spitzenqualität – HiDensityControl®

Hochsensible Sensoren fühlen und erkennen jede Sekunde die aktuellen Bedingungen im Garraum. HiDensityControl® passt die notwendige Energiemenge exakt an die Bedürfnisse der Speisen an und verteilt sie gleichmäßig und effizient im gesamten Garraum. Das Ergebnis: gesunde Spitzenqualität Einschub für Einschub bei minimalem Ressourcenverbrauch.



Kluge Mischbeschickungen – iLevelControl

Mit iLevelControl bereiten Sie unterschiedliche Speisen gleichzeitig zu. Welche Speisen Sie zusammen garen können, zeigt Ihnen iLevelControl im Display an. Das erhöht die Produktivität und spart Zeit, Geld, Platz und Energie. Je nach Beschickungsmenge, Anzahl und Dauer der Türöffnungen passt es die Garzeit optimal an die jeweiligen Speisen an. Dadurch kann nichts übergaren und das Ergebnis bleibt stets gleich gut.



Intelligente Reinigungsautomatik – Efficient CareControl

Efficient CareControl ist die einzige automatische Reinigung, die Schmutz und Kalk erkennt und auf Tastendruck entfernt. Die Funktion passt sich Ihren Bedürfnissen an und schlägt zu bestimmten Zeiten die optimale Reinigung vor. Das Ergebnis: glänzende, hygienische Sauberkeit, Sie sparen Zeit, schonen die Umwelt und entlasten Ihren Geldbeutel.



Traditionell Garen – Manueller Modus

Natürlich können Sie das SelfCookingCenter® auch manuell bedienen. Egal, ob in Heißluft, Dampf oder Kombination – Sie regeln im manuellen Modus alle Garparameter selbst, gradgenau und unmittelbar.

Wunschergebnis wählen. Beladen. Fertig. iCookingControl®.

Noch nie war es einfacher, genau die Speisenqualität zu produzieren, die Sie sich wünschen. Egal, ob Fisch, Fleisch, Geflügel, Backwaren, Eierspeisen oder Desserts – mit dem SelfCookingCenter® wird alles schonend gegart – und zwar genau so, wie Sie es möchten. Sie geben das Ergebnis vor und das SelfCookingCenter® setzt Ihre Wünsche um. Konsequenter und auf den Punkt. Möglich macht das die einzigartige Garintelligenz: iCookingControl®.

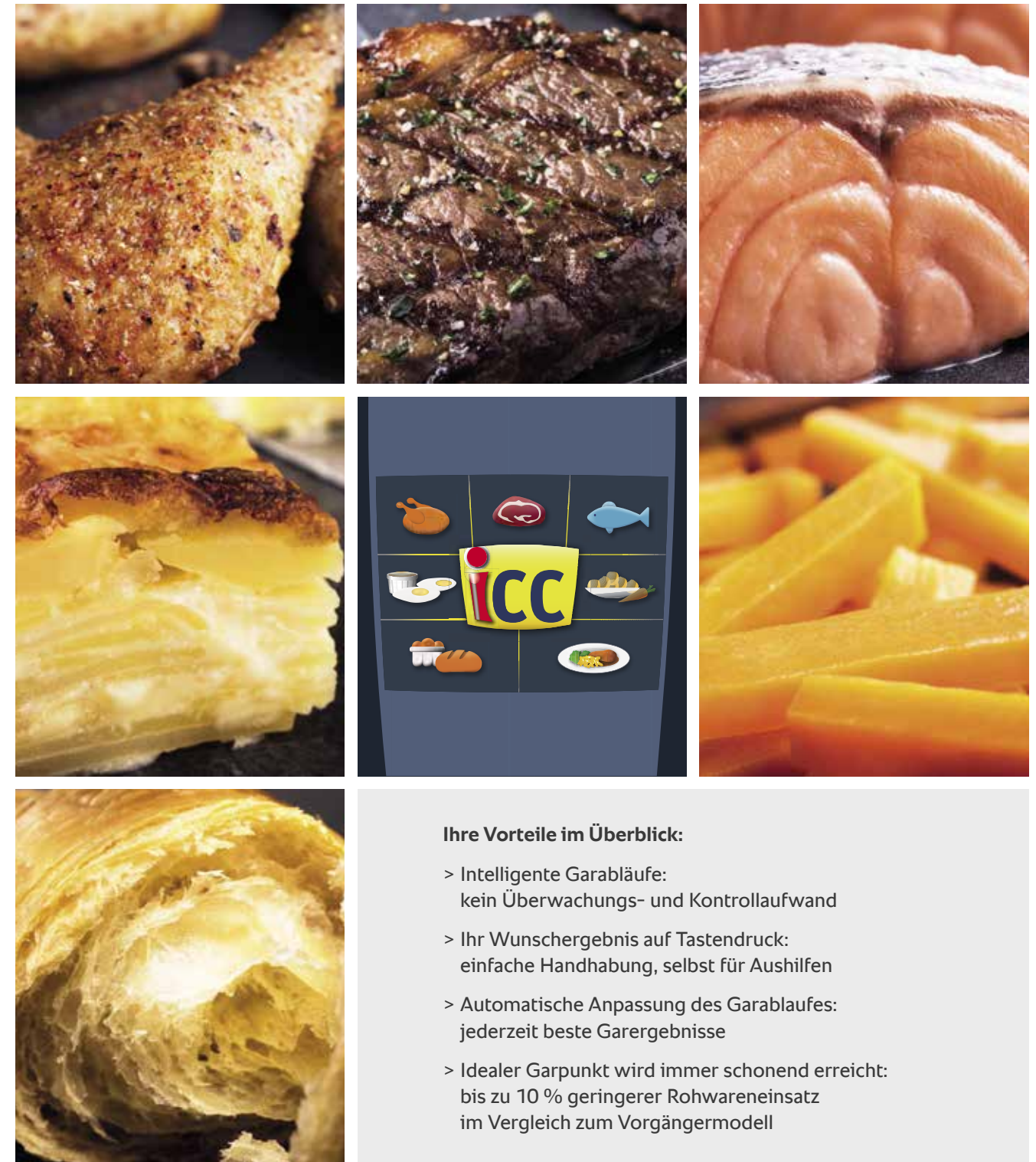
iCookingControl® erkennt mittels Sensoren die Größe und den Zustand der Produkte sowie die Beschickungsmenge und passt den Weg zu Ihrem Wunschergebnis optimal an die jeweiligen Speisen an. Es trifft dabei alle notwendigen Entscheidungen selbstständig und stellt die Temperatur, das Garraumklima und die Garzeit automatisch ein. Über jede Anpassung werden Sie im Display informiert. Dadurch wissen Sie genau, was passiert und haben stets alles im Blick.

iCookingControl® lernt auch Ihre Kochgewohnheiten und Vorlieben kennen und passt die Bedienung an Ihre Bedürfnisse an. Sie müssen nichts mehr kontrollieren oder überwachen und alles wird zuverlässig genau so, wie Sie es möchten. So können Sie sich auf diesen Koch-Assistenten immer verlassen.

Sie geben Ihr Wunschergebnis vor. Das SelfCookingCenter® setzt Ihre Idee zuverlässig um.

Im iCC® Cockpit haben Sie immer im Blick, was Ihr Kochsystem gerade macht.

Der iCC® Monitor zeigt Ihnen an, welche Einstellungen das System vornimmt.



Ihre Vorteile im Überblick:

- > Intelligente Garabläufe: kein Überwachungs- und Kontrollaufwand
- > Ihr Wunschergebnis auf Tastendruck: einfache Handhabung, selbst für Aushilfen
- > Automatische Anpassung des Garablaufes: jederzeit beste Garergebnisse
- > Idealer Garpunkt wird immer schonend erreicht: bis zu 10 % geringerer Rohwareneinsatz im Vergleich zum Vorgängermodell

Alles gleichzeitig und immer rechtzeitig. iLevelControl.



Mit iLevelControl meistern Sie Ihr À-la-carte-Geschäft, das Mise en Place oder Ihren Frühstücks-Service mühelos, schnell und flexibel. Auf nur 1 m² Fläche nutzen Sie eine Vielzahl verschiedener Kochgeräte, wie Töpfe, Pfannen, Grill, Bratplatte oder Fritteuse einfach übereinander. So bereiten Sie unterschiedliche Speisen gleichzeitig in einem einzigen Gerät zu.

Welche Speisen Sie zusammen garen können, zeigt Ihnen Ihr SelfCookingCenter® im Display an. Sie geben vor, was Sie zubereiten möchten und iLevelControl überwacht jeden Einschub einzeln. Je nach Beschickungsmenge und je nachdem, wie oft und wie lange die Tür offen steht, korrigiert iLevelControl intelligent die Garzeit und informiert Sie sogar darüber. So haben Sie immer im Blick, was passiert.

Wenn ein Gericht fertig ist, meldet sich iLevelControl und zeigt den entsprechenden Einschub im Display an. Wenn Sie möchten, signalisiert das System sogar über die Beleuchtung, welcher Einschub beschickt oder entnommen werden kann. Das schließt Fehlbedienungen nahezu aus. Ihre Speisen gelingen so stets auf den Punkt und genau so, wie Sie es sich wünschen.

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Gleichzeitig unterschiedliche Speisen garen: maximale Flexibilität und bis zu 70 % Energieersparnis gegenüber konventioneller Gartechnik
- > Überwachung und intelligente Anpassung der Garzeiten: gleichbleibend hohe Speisenqualität ohne Kontrollaufwand
- > Anzeige, was zusammen gegart werden kann: einfache Handhabung
- > Multifunktional: bis zu 70 % Energieersparnis

„Mit dem neuen RATIONAL haben wir im À-la-carte einen gewaltigen Sprung gemacht. Unsere Kunden loben die gute Speisenqualität und wir können heute 30 % mehr Essen in der Stunde ausgeben. Und das mit gleichem Personal.“

Harald Keßler, Inhaber, Gasthaus zum Luitpold, Fuchstal/Leeder, Deutschland

Ihr Gast schmeckt Ihre Qualität. Jeden Tag. HiDensityControl®.

Einzigartige Speisenqualität kann nur dann entstehen, wenn immer auch ausreichend Leistung vorhanden ist – vor allem dann, wenn es um die Zubereitung größerer Mengen geht. Genau dafür sorgt das patentierte HiDensityControl®. Gleichmäßig und intensiv verteilt es die Hitze, Luft und Feuchtigkeit im Garraum – immer so, wie es für die Qualität und Menge Ihrer Produkte am besten ist.

Hochsensible Sensoren im Garraum fühlen und erkennen jede Sekunde die aktuellen Garraumbedingungen, so dass die notwendige Energiemenge optimal an die Speisen angepasst werden kann. Dies geschieht präzise und effizient. Das Ergebnis: Einschub für Einschub gleichmäßig gute Speisenqualität bei minimalem Ressourcenverbrauch.

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Dynamische Luftverwirbelung: herausragende Gleichmäßigkeit über alle Ebenen
- > Aktive Entfeuchtung: krosse Krusten und knusprige Panierung
- > Maximale Dampfsättigung: kein Antrocknen selbst bei sensiblen Speisen
- > Hohe Leistung und Maximaltemperatur bis 300 °C: traditionelles Grillmuster auch bei großen Mengen – kurze Aufheizzeiten und damit minimaler Energieverbrauch



„Ich konnte es kaum glauben, dass diese Mengen möglich sind. Doch mit meinem 202 SelfCookingCenter® mache ich 240 Schnitzel in nur 12 Minuten. Ich bin doppelt so schnell, weil ich alles auf einmal produziere. Und die Qualität ist enorm.“

Kurt Stümpfig, Leiter Verpflegungsdienste, Linde AG Engineering Division, Pullach, Deutschland

HiDensityControl®: Geballte Kraft



Frischdampfgenerator: Präzise Dämpftemperaturen sowie eine maximale Dampfsättigung garantieren bestmögliche Speisenqualität für eine gesunde Vitalküche – ganz ohne aufwändige Wasserenthärtung.



Intelligentes Klimamanagement: Die Feuchtemessung berücksichtigt auch die Eigenfeuchte der Speisen und erlaubt eine prozentgenaue Einstellung und Regelung des Garraumklimas. Für knuspersaftige Braten und eine lockere Krume.



Dynamische Luftverwirbelung: Das Hochleistungs-lüfterrad passt die Geschwindigkeit und Drehrichtung je nach Produkt, Menge und Garzustand intelligent an. Für eine optimale Luftverteilung und gleichmäßige Ergebnisse.



Aktive Entfeuchtung: Die neuartige Unterdrucktechnologie entfeuchtet den Garraum schnell und effizient. Für krosse Krusten und knusprige Panierungen.

Einfach sauber und kalkfrei. Efficient CareControl.

Mit Efficient CareControl reinigt und entkalkt sich Ihr SelfCookingCenter® automatisch und auf Wunsch auch unbeaufsichtigt über Nacht. Je nachdem, wie stark Ihr Gerät verschmutzt ist, ermittelt es die effizienteste Reinigungsstufe und schlägt Ihnen die optimal dosierte Menge an Reiniger und Entkalker vor.

Auf Wunsch speichern Sie einen auf Ihre Betriebszeiten abgestimmten Reinigungsplan. Automatisch meldet sich das SelfCookingCenter® zu den festgelegten Zeiten und sorgt immer für ein hygienisch sauberes und bestens gepflegtes Gerät.

Eine teure und wartungsintensive Wasserenthärtungsanlage ist nicht mehr notwendig. Das neue Efficient CareControl benötigt etwa 30 % weniger Ressourcen als das Vorgängermodell. Damit kostet es deutlich weniger als eine gründliche Handreinigung und ist durch die Verwendung von Tabs obendrein besonders sicher in der Handhabung.



„Wir sparen mindestens 900 € im Jahr nur dadurch, dass wir keine Wasserenthärtungsanlage mehr brauchen. Darüber hinaus konnten wir die laufenden Kosten für Reinigungschemie, Wasser und Energie auf ein Minimum senken.“

Alan Bird, Inhaber, Birds of Smithfields, London, UK

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Feststoffreiniger:
Gesundheitsschutz durch Verzicht auf Flüssigreiniger
- > Verschmutzungserkennung mit intelligentem Reinigungsvorschlag:
minimale Betriebskosten und Arbeitsaufwände
- > Automatische Entkalkung:
keine Kosten für Entkalkung oder Wasserenthärtung
- > Anlegen eines individuellen Reinigungsplans:
immer sauber und gepflegt mit Glanzhygiene-Garantie



Spart Energie, Zeit, Ware und Platz. whiteefficiency®.

whiteefficiency® ist unser Beitrag zur Nachhaltigkeit, der bereits in der Produktentwicklung beginnt. Gemeinsam mit Universitäten forschen wir dort an ressourcenschonenden Lösungen. Er setzt sich fort in unserer umweltzertifizierten Produktion, unserer energieeffizienten Vertriebslogistik bis hin zur Rücknahme und dem Recycling unserer Altgeräte.

Ganz besonders zahlt sich whiteefficiency® in Ihrer Küche aus. Sie sparen Energie, Wasser, Zeit sowie Rohwaren und haben weniger Ausschuss. Zudem haben Sie bis zu 30 % mehr Platz, denn auf kleinster Fläche ersetzen oder entlasten Sie mit RATIONAL 40 bis 50 % aller herkömmlichen Kochgeräte. Letztlich bedeutet whiteefficiency® für uns auch, immer an Ihrer Seite zu sein. Durch unseren ganzheitlichen Dienstleistungsansatz sorgen wir dafür, dass Sie den größten Nutzen aus unseren Geräten ziehen. Von Anfang an und ein Produktleben lang.



Lean & Green
Management
Award 2014



Durchschnittliches Restaurant mit 200 Essen pro Tag mit zwei SelfCookingCenter® 101 – Mehrverdienst gegenüber dem Vorgängermodell.

Ihr Gewinn	Berechnungsansatz pro Monat	Ihr Mehrverdienst pro Monat	Kalkulieren Sie selbst
Fleisch/Fisch/Geflügel			
Durchschnittlich 10 % weniger Rohwareneinkauf durch präzise Regelung und iCookingControl®.*	Wareneinsatz 7.680 € Wareneinsatz mit SelfCookingCenter® 6.912 €	= 768 €	
Energie			
Die einzigartige Garleistung, iLevelControl und modernste Regelungstechnik verbrauchen bis zu 28 % weniger Energie.*	Verbrauch 2.363 kWh x 0,18 € je kWh Verbrauch mit SelfCookingCenter® 1.701 kWh x 0,18 € je kWh	= 119 €	
Arbeitszeit			
iLevelControl verkürzt die Produktionszeit um bis zu 30 % durch rollierende Beschickung. Wegfall von Routinetätigkeiten durch iCookingControl®.	30 Std. weniger x 26 €	= 780 €	
Wasserenthärtung/Entkalkung			
Mit Efficient CareControl entfallen diese Kosten vollständig.	Kosten herkömmlich 60 € Kosten mit SelfCookingCenter® 0 €	= 60 €	
Ihr Mehrverdienst pro Monat		= 1.727 €	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		= 20.724 €	

* Im Vergleich zum Vorgängermodell.



Spitzenqualität ist das Ziel.

Das richtige Zubehör –
der passende Begleiter.

Erst die Verwendung des Original RATIONAL-Zubehörs erschließt Ihnen die vollen Möglichkeiten des SelfCookingCenter®. So gelingen selbst spezielle Anwendungen, wie das Zubereiten vorfrittierter Produkte, das Grillen von Hähnchen und Enten sowie die Produktion ganzer Lämmer oder Spanferkel. Selbst Schnitzel und Steaks bereiten Sie ohne umständliches Wenden zu. Original RATIONAL-Zubehör ist speziell auf RATIONAL-Geräte abgestimmt. Es ist von höchster Robustheit und damit bestens für den täglichen harten Einsatz in der Profiküche geeignet.

Grill- und Pizzaplatte

Mit der hoch wärmeleitfähigen Pizzaplatte bereiten Sie alle Arten von Pizzen, Fladenbrot und Flammkuchen in optimaler Qualität zu. Drehen Sie sie um, erhalten Sie Gemüse, Steaks oder auch Fisch mit perfektem Grillmuster.

Kreuz- und Streifen-Grillrost

Dank der innovativen Konstruktion stehen Ihnen beim Kreuz- und Streifen-Grillrost zwei unterschiedliche Grillmuster mit nur einem Rost zur Verfügung. Je nachdem, welche Seite Sie nutzen, bringt der Kreuz- und Streifen-Grillrost entweder die klassischen Grillstreifen oder das beliebte original amerikanische Steakhouse-Muster auf Ihre Produkte.

Brat- und Backbleche

Die Aluminium-Backbleche von RATIONAL zeichnen sich durch perfekte Antihafteigenschaften sowie Robustheit und Langlebigkeit aus. Brötchen, Plundergebäck, Kurzgebratenes sowie Paniertes werden schön gebräunt und besonders knusprig.

Multibaker

Der Multibaker eignet sich für die Zubereitung großer Mengen Spiegeleier, Omeletts, Rösti und Tortillas. Durch die spezielle Teflonbeschichtung wird ein Anhaften der Speisen verhindert.

Für weitere Informationen fordern Sie bitte unseren Zubehörprospekt oder unsere Anwendungsprospekte an. Oder Sie besuchen uns im Internet unter www.rational-online.com.



Grill- und Pizzaplatte



Kreuz- und Streifen-Grillrost



Brat- und Backblech



Multibaker

Technik, die mehr schafft.

Denn der Unterschied liegt in jedem Detail.



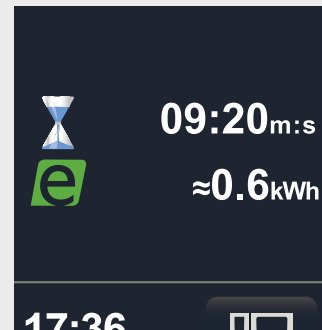
LED-Beleuchtung mit Einschubsignalisierung

Die völlig neue LED-Beleuchtung sorgt für eine optimale Ausleuchtung des Garraumes und jedes einzelnen Einschubes – von oben bis unten und von hinten bis vorne. Neutral gibt das Licht die Bräunung der Produkte wieder. Energiesparend, langlebig und wartungsarm. Die neue optionale Einschubsignalisierung macht die Nutzung von iLevelControl jetzt noch einfacher: Ein blinkendes Licht signalisiert, welcher Einschub wann zu be- oder entladen ist.



3-Scheiben-Garraumtür

Die 3-Scheiben-Garraumtür mit modernster Wärmereflexionsbeschichtung sorgt für geringste Wärmeverluste. Hierdurch sparen Sie zusätzlich 10 % Energiekosten ein. Da sich alle Scheiben reinigen lassen, bleibt die Sicht auch über Jahre hinweg gut.



Energieverbrauchsanzeige

Sie sind stets informiert, wie viel Energie ein einzelner Garvorgang benötigt und wie viel Energie pro Tag verbraucht wurde. Die Daten sind sowohl am Display sichtbar als auch als Download verfügbar.



RATIONAL-Remote-Funktion

Ist Ihr SelfCookingCenter® mit einem Netzwerk verbunden, steuern und überwachen Sie es einfach mit Ihrem iPhone. So haben Sie alles im Blick und sind immer gut informiert, was im Gerät gerade läuft.



Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik

Eine stufenlose Strahlendosierung und ergonomische Handhabung machen die grobe Reinigung, das Ablöschen und Aufgießen jetzt noch leichter. Die integrierte Rückhol- und Wasserabsperreautomatik bietet optimale Sicherheit und Hygiene nach EN 1717 und SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches).



Zentrifugales Fettabscheidesystem

Kein Wechseln oder Reinigen von Fettfiltern und dennoch stets saubere Garraumluft. Geschmackserlebnis pur.



ClimaPlus Control®

Die Feuchtigkeit wird mittels Sensoren im Garraum präzise gemessen und je nach Vorgabe prozentgenau geregelt. Bei Bedarf entzieht das System überschüssige Feuchtigkeit oder führt mittels des Dampfgenerators neue Feuchtigkeit zu. Auch bei größeren Beschickungsmengen erhalten Sie dadurch krosse Krusten, knusprige Panierungen, typische Grillmuster und saftige Braten.



300 °C maximale Garraumtemperatur

Die besonders robuste Bauweise des SelfCookingCenter® lässt selbst im Dauerbetrieb Garraumtemperaturen bis 300 °C zu. Dadurch sind auch besondere Anwendungen, wie Grillen oder scharfes Anbraten, in großen Mengen möglich.



Längseinschub

Durch die schmale Türöffnung beim Längseinschub geht deutlich weniger Energie verloren, selbst wenn Sie die Tür im À-la-carte häufig betätigen. Der kleine Öffnungsradius benötigt zudem weniger Platz. Für kleine Mengen lassen sich auch 1/3- und 2/3-GN-Behälter verwenden.



Intelligenter 6-Punkt-Fühler

Selbst wenn der Kerntemperaturfühler nicht korrekt platziert wurde, errechnet der Fühler zuverlässig den kältesten Punkt im Produkt. Dadurch werden alle Produkte stets auf den Punkt gegart.



Positionierhilfe

Die patentierte Positionierhilfe erleichtert die korrekte Platzierung des Kerntemperaturfühlers in flüssigen, weichen oder sehr kleinen Produkten.



Frischdampfgenerator

Unverzichtbar ist der Frischdampfgenerator, wenn Sie höchste Speisenqualität beim Dämpfen erreichen wollen. Der 100%ige hygienische Frischdampf ist Garant für höchste Dampfsättigung auch im Niedertemperaturbereich, wie z. B. beim Pochieren. Im Zuge der Reinigung wird der Dampfgenerator automatisch entkalkt. Das macht teure Wasserenthärtungsmaßnahmen überflüssig.



Dynamische Luftverwirbelung

Durch die besondere Garraumgeometrie und den kraftvollen Lüfterantrieb, der die Drehrichtung und die Geschwindigkeit intelligent an das jeweilige Gargut anpasst, wird die Hitze immer optimal im Garraum verteilt. Das sichert herausragende Speisenqualität auch bei Vollbeschickung. Eine integrierte Lüfterradbremse reagiert prompt und lässt das Lüfterrad beim Öffnen der Tür besonders schnell stillstehen. Das sorgt für zusätzliche Sicherheit.

Für Ihren speziellen Bedarf. Immer das passende Gerät.

Ob dreißig oder mehrere Tausend Essen – von uns erhalten Sie das SelfCookingCenter® immer in der passenden Größe und jetzt auch im kleinen Format als SelfCookingCenter® XS. Es hat Platz in jeder Küche und eignet sich dank raffinierter Installationslösungen für Frontcooking-Bereiche genauso gut wie als Postengerät im Restaurant.

Das SelfCookingCenter® XS ist als Elektroausführung verfügbar. Alle anderen Modelle gibt es zudem auch als Gasausführung. Abmessung, Ausstattung und Leistung sind bei beiden Varianten identisch. Darüber hinaus stehen Ihnen zahlreiche Sonderausführungen zur Verfügung, mit denen wir Ihr Gerät an die Gegebenheiten Ihrer Küche individuell anpassen.

Durch die Kombination zweier Geräte einfach übereinander als Combi-Duo erhalten Sie noch mehr Flexibilität ohne zusätzlichen Platzbedarf. Dabei steuern Sie das untere Gerät einfach und komfortabel über die obere Bedieneinheit.

Für weitere Informationen fordern Sie bitte unseren Geräte- und Zubehörcatalog an.

Neben dem SelfCookingCenter® bieten wir Ihnen auch unseren CombiMaster® Plus in insgesamt zwölf weiteren Ausführungen an.

Für detaillierte Informationen fordern Sie bitte unseren CombiMaster® Plus Prospekt oder unseren Prospekt für das Gerät im kleinen Format an. Oder Sie besuchen uns im Internet unter www.rational-online.com.

2-Jahres-Garantie



Geräte	XS Typ 6 2/3	Typ 61	Typ 101	Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
Elektro und Gas							
Kapazität	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
Anzahl Essen pro Tag	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Längseinschub	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
Breite	655 mm	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Tiefe	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Höhe	567 mm	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Wasserzulauf	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Wasserablauf	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Wasserdruck	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa
Elektro							
Gewicht	72 kg	110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
Anschlusswert	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Absicherung	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
Netzanschluss	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Leistung „Heißluft“	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Leistung „Dampf“	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas							
Gewicht	–	123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
Höhe inkl. Strömungssicherung	–	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Anschlusswert Elektro	–	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Absicherung	–	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Netzanschluss	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gaszufuhr/-anschluss	–	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Erdgas/Flüssiggas LPG							
Max. Nennwärmebelastung	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Leistung „Heißluft“	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Leistung „Dampf“	–	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 und Typ 202 Elektro: ENERGY STAR schließt diese Geräteausprägungen von einer Zertifizierung aus.

Das All-inklusive-Paket.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL GarenLive

Kochen Sie mit unseren Küchenmeistern und erleben Sie, wie RATIONAL den Alltag in der Küche verbessert. Alle Termine finden Sie unter www.rational-online.com.

Beratung und Planung

Wir helfen Ihnen bei Ihrer Entscheidung: Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir für Sie die Lösung, die am besten zu Ihnen passt. Zusätzlich erhalten Sie von uns Planungsvorschläge für Ihren Küchenumbau oder -neubau.

Probestellung

Sie möchten unser SelfCookingCenter® vor dem Kauf erst einmal eine Weile bei sich ausprobieren? Gerne! Ein Anruf genügt: Tel. 08191 327-387.

Installation

Unsere RATIONAL-Servicepartner kümmern sich um die Installation in Ihrer Küche. Wer die Geräte selbst einbauen möchte, erhält von uns Anleitungen für alle baulichen Gegebenheiten.

Persönliche Einweisung

Wir kommen in Ihre Küche und zeigen Ihrem Küchenteam, wie unsere Geräte funktionieren oder wie Sie sie für Ihre Anforderungen am besten nutzen.

Academy RATIONAL

Nur bei uns ist die Weiterbildung inklusive. Unter www.rational-online.com melden Sie sich zu einem unserer kostenlosen Seminare an. Zusätzlich bieten wir Ihnen kostenpflichtige Veranstaltungen zu ausgewählten Spezialthemen. Dort sehen Sie, wie Sie das neue SelfCookingCenter® optimal in Ihrem Betrieb einsetzen und entdecken neue Möglichkeiten für Veranstaltungen oder für eine attraktive Menükarte.

Software-Updates

Bei uns sind sogar die Software-Updates inklusive: einfach im Club RATIONAL herunterladen und an den neuesten Erkenntnissen unserer Garforschung teilhaben. So halten Sie Ihr SelfCookingCenter® immer auf dem aktuellen Stand der Technik.

Club RATIONAL

Die Internetplattform für Profi-Köche. Ob Rezepte, Expertentipps oder Videos zum Umgang mit unseren Geräten – hier finden Sie spannende Informationen und Anregungen für Ihre Küche. Einfach anmelden unter www.club-rational.com.

Club RATIONAL-App

Auch unterwegs von zahlreichen Praxistipps profitieren.

ChefLine®

Wann immer Sie Fragen zu Anwendungen oder Rezepten haben, beraten wir Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Koch zu Koch und an 365 Tagen im Jahr. Sie erreichen die ChefLine® unter Tel. 08191 327-300.

RATIONAL-Servicepartner

Unsere SelfCookingCenter® sind zuverlässig und langlebig. Sollte es doch einmal technische Herausforderungen geben, leisten die RATIONAL-Servicepartner schnelle Hilfe. Garantierte Ersatzteilversorgung und Wochenendnotdienst inklusive: Tel. 08191 327-333.

Rücknahme und Recycling

Ganz im Sinne der Ressourceneffizienz sind unsere Produkte recyclingfähig. Wir holen Ihre Altgeräte bei Ihnen ab und führen sie in den Wertstoffkreislauf zurück.

Für weitere Informationen fordern Sie bitte unseren ServicePlus-Prospekt an oder Sie besuchen uns im Internet unter www.rational-online.com.

Sie möchten das alles mit eigenen Augen sehen?

Kochen Sie mit uns.

„Beim RATIONAL GarenLive haben wir das erste Mal das SelfCookingCenter® in Aktion gesehen. Als ich die Speisen dort probierte und erlebte, wie viel Zeit eingespart werden kann und wie einfach die Handhabung ist; da wusste ich, dass ich dieses Equipment für meine Küche benötige.“

Raghavendra Rao, Inhaber, Kadamba, Bangalore, Indien

Erleben Sie, wie leistungsfähig das SelfCookingCenter® ist. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe. Besuchen Sie eines unserer kostenlosen RATIONAL GarenLive-Events.

Unter Tel. 08191 327-387 oder www.rational-online.com erfahren Sie, wann und wo die nächsten Termine stattfinden.

Sie möchten noch mehr Informationen speziell für Ihren Bedarf und Einsatzbereich? Bitte fordern Sie unsere Zusatzprospekte an. Ab sofort für folgende Bereiche verfügbar:

- > Restaurant
- > Hotel
- > Schulverpflegung
- > Gemeinschaftsverpflegung
- > Bäckerei
- > Metzgerei
- > Systemgastronomie
- > Supermarkt

Weitere Informationen finden Sie auch im Internet unter www.rational-online.com.





RATIONAL Großküchentechnik GmbH

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 (0)8191 327-387

Fax +49 (0)8191 327-231

info@rational-online.de

rational-online.de

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Münchner Bundesstraße 10
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 (0)662-832799-0

Fax +43 (0)662-832799-10

info@rational-online.at

rational-online.at