

RATIONAL-Lösungen. Passend für die Profiküche.



Eine Idee verändert die Welt.



Die Combi-Dämpfer-Technologie verbesserte die Produktionsprozesse in den Groß- und Gewerbeküchen gravierend. Wir waren 1976 weltweit die Ersten, die Dampf und Heißluft in einem Gerät vereinten. Der RATIONAL-Combi-Dämpfer beeinflusste den gesamten Industriezweig und ist bis heute die bedeutendste Innovation in der Groß- und Gewerbeküche.

Unsere patentierten Verfahren sorgen dafür, dass Hitze, Luft und Feuchtigkeit so intensiv und gleichmäßig im Garraum verteilt werden wie in keinem anderen Gargerät. Unsere Mess- und Regelzentrale steuert das Klima so fein, dass selbst anspruchsvolle Produkte, wie Soufflés oder Edelfische, immer perfekt gelingen.



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.

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.

RATIONAL CombiMaster® Plus.

Eine Klasse für sich.

Der CombiMaster® Plus ist unser manueller Combi-Dämpfer, mit dem Sie als erfahrener Koch die Anforderungen Ihres Küchenalltags jederzeit solide meistern, denn er ist mit allen wichtigen Garfunktionen ausgestattet. In den Betriebsarten Dämpfen, Heißluft und Combi-Dämpfen gelangen Ihnen zahlreiche Produkte und Ihre Speisen werden den höchsten Qualitätsansprüchen gerecht.



Präzise regeln Sie die Garraumtemperatur, Feuchtigkeit und Luftgeschwindigkeit selbst – und wenn Sie 160 °C einstellen sind auch 160 °C drin. So erhalten Sie krosse Krusten, saftige Braten, intensive Aromen und satte Farben. Egal, ob in großen oder kleinen Mengen. Temperaturen bis zu 300 °C sind möglich und machen den CombiMaster® Plus zu einem der leistungsstärksten Combi-Dämpfer.

Der CombiMaster® Plus ist das ideale Gerät zum Dämpfen. Mit dem hygienischen Frischdampfgenerator ist die höchstmögliche Dampfsättigung schnell erreicht. Je nach Bedarf kann der Dampf kraftvoll oder sensibel auf Ihre Produkte einwirken. Nur so gelingen auch empfindliche Speisen, wie Eierstich oder Edelfische, ohne anzutrocknen.

Er ist auch die erste Wahl für alle, die hohen Wert auf eine einfache Bedienung mit Drehknöpfen legen und die Garraumtemperatur, Feuchte, Gardauer und Luftströmung manuell einstellen möchten. Wer seine Garabläufe fest programmieren will, dem stehen 100 Programmplätze mit bis zu sechs Schritten zur Verfügung.

Mit wenigen Handgriffen reinigen Sie den CombiMaster® Plus. Einfach den Garraum mit RATIONAL-Reiniger einsprühen, Reinigungsprogramm starten, ausspülen – fertig. Die integrierte Handbrause gibt es serienmäßig dazu. Hochwertige Materialien und die vielfach ausgezeichnete RATIONAL-Produktionstechnik machen den CombiMaster® Plus zu einem zuverlässigen Partner in Ihrer Küche.

Dampf von 30–130 °C

Dünsten, Pochieren, Blanchieren und Dämpfen – das alles schafft unser Hochleistungs-Frischdampfgenerator. 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.



Das SelfCookingCenter®.

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



Das neue SelfCookingCenter® bietet Ihnen alles, was auch unser CombiMaster® Plus leistet. Doch dank den 4 intelligenten Funktionen holen Sie mehr aus diesem Kochsystem heraus und benötigen dabei auch noch weniger Zeit, Energie und Rohwaren. Das SelfCookingCenter® ist das weltweit erste und einzige Kochsystem, in dem echte Intelligenz steckt. 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. Darüber hinaus lernt es, welche Gewohnheiten ein Koch bevorzugt und verständigt sich sogar mit ihm.



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.

Für Ihren speziellen Bedarf.

Immer das passende SelfCookingCenter®.

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.



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"						
Wasserablauf	DN 40	DN 50					
Wasserdruck	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 N AC 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					
Netzanschluss	–	1 NAC 230 V					
Gaszufuhr/-anschluss	–	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.

2-Jahres-Garantie



Für Ihren speziellen Bedarf.

Immer der passende CombiMaster® Plus.

Auch den CombiMaster® Plus bieten wir für jeden Bedarf immer in der passenden Gerätegröße, sowohl in Elektro- als auch Gasausführung. Darüber hinaus stehen Ihnen wie beim SelfCookingCenter® zahlreiche Sonderausführungen zur Verfügung, die eine ideale Anpassung an die spezifischen Gegebenheiten Ihrer Küche ermöglichen.

Funktionen:

- > Combi-Dämpfer-Modus mit 3 Betriebsarten: Temperaturbereich 30 °C–300 °C
- > KlimaPlus® – Feuchtigkeitsmessung, 5-stufige Einstellung und Regelung

Ausstattungsmerkmale:

- > Kerntemperaturfühler
- > Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik
- > 100 Programme mit bis zu 6 Schritten
- > 5 Luftgeschwindigkeiten, programmierbar
- > Cool Down für die schnelle und sichere Garraumabkühlung
- > USB-Schnittstelle



Geräte	Typ 61	Typ 101	Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
Elektro und Gas						
Kapazität	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	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Längseinschub	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	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Tiefe	771 mm	771 mm	971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
Höhe	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Wasserzulauf	R 3/4"					
Wasserablauf	DN 50					
Wasserdruck	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa					
Elektro						
Gewicht	105,5 kg	141,5 kg	125,5 kg	166 kg	259 kg	338 kg
Anschlusswert	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Absicherung	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					
Leistung „Heißluft“	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Leistung „Dampf“	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas						
Gewicht	121 kg	163,5 kg	143,5 kg	197,5 kg	288 kg	364,5 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					
Netzanschluss	1 NAC 230 V					
Gaszufuhr/-anschluss	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

2 Jahre Garantie



RATIONAL-Geräteoptionen.

Für jeden Bedarf die passende Lösung.

Mit den RATIONAL-Geräteoptionen bieten wir für jeden Anwendungsfall die passende Lösung.



Linksanschlag für Gerätetür (nur für RATIONAL-Geräte Typ 61, 101, 62, 102)

Um das Gerät je nach Küchensituation noch leichter zugänglich zu machen, kann die Gerätetür statt mit Rechtsanschlag auch mit Linksanschlag bestellt werden.



Sicherheitstürverschluss

Tischgeräte lassen sich mit einem Verschluss ausstatten, der die Garraumtür erst durch 2-malige Betätigung des Türgriffs öffnet. Dadurch wird vermieden, dass heißer Dampf schwallartig aus dem Garraum austreten kann. Bei Standgeräten muss ein zusätzliches Fußpedal betätigt werden. Das bietet Ihnen einen optimalen Schutz vor Verbrühungen.



3 außen ansteckbare Kerntemperaturfühler (nur für SelfCookingCenter®)

Mit dieser Option können Sie bis zu 3 Speisen kerntemperaturgesteuert zubereiten. So grillen Sie z. B. Steaks gleichzeitig well-done, medium und rare – immer auf den Punkt. Die Kerntemperaturfühler werden außen am Gerät eingesteckt und durch die Tür in den Garraum geführt. Im Lieferumfang ist der Standard-Kerntemperaturfühler zusätzlich enthalten. Die Option ist nur für Geräte mit Rechtsanschlagtür erhältlich.



Abschließbare Bedienblende

Die Bedienblende wird durch eine abschließbare Blendentür aus bruchsicherem Lexan®-Glas geschützt.



Sicherheitsausführung

Die Sicherheitsausführung dient dem Schutz des RATIONAL-Gerätes vor mutwilliger Beschädigung und Vandalismus. Zusätzlich schützt die Ausführung vor Missbrauch und Gewalttätigkeiten gegen Personen. Die Option ist nur für Geräte mit Rechtsanschlagtür verfügbar.

Ausstattungsmerkmale:

- > Türschutzgitter
- > Hordengestellwagen mit versenkbarem Haltegriff (Typ 201 und 202)
- > Abschließbare Garraumtür
- > Abschließbare Bedienblende

Hordengestellwagenpaket

(Hordengestellwagen + Einfahrschiene, nur für Typ 61, 101, 62, 102)

Einhängegestelle werden durch einen Hordengestellwagen mit Einfahrschiene ersetzt. In Ergänzung mit dem passenden Transportwagen be- und entladen Sie Ihr RATIONAL-Gerät einfach und bequem.

Schutzklappe für Bedienblende

Die Bedienblende wird durch einen klappbaren Lexan®-Glasdeckel vor Beschädigungen geschützt.

Ethernet-Schnittstelle

Die Ethernet-Schnittstelle ermöglicht die Einbindung des RATIONAL-Gerätes in ein Netzwerk. Empfehlenswert insbesondere in Verbindung mit dem RATIONAL KitchenManagement System.

Anschlussmöglichkeit an Energieoptimierungsanlagen und potenzialfreier Kontakt

Diese Option ermöglicht die Anbindung der RATIONAL-Geräte an Energieoptimierungsanlagen sowie an Betriebskontroll-Systeme wie z. B. Leitstände oder optische und akustische Signalgeber.



Schiffsausführung

(nur für Elektrogeräte)

Die Schiffsausführung ist für Passagierschiffe und den Marineeinsatz geeignet. Sie sorgt für die Sicherheit des Bedienpersonals sowie für die Sicherstellung der Funktionalität, auch bei hohem Seegang.

Ausstattungsmerkmale:

- > Sicherung zur Fixierung der RATIONAL-Geräte (Typ 61, 101, 62 und 102) und Untergestelle gegen Verrutschen und Kippen
- > Sicherung zur Fixierung der RATIONAL-Geräte (Typ 201 und 202) am Boden, zusätzlich zwei Haltewinkel zur Befestigung an der Schiffswand
- > Einstellbarer Türfeststeller zur Fixierung der Garraumtür auch bei hohem Seegang
- > Spezielle Einhängegestelle mit Verriegelung des GN-Zubehörs gegen Herausrutschen
- > Edelstahlfüße bei RATIONAL-Geräten (Typ 201 und 202)
- > Zulassung Germanischer Lloyd und USPHS

Fahrbare Ausführung

(nur für RATIONAL-Geräte Typ 201, 202)

Die fahrbare Ausführung ist für den mobilen Einsatz im Catering oder bei Bankettveranstaltungen konzipiert. Das Gerät ist mit einem speziellen, hochfesten Rahmen mit vier Edelstahl-Lenkrollen und Feststellbremse ausgestattet. Zusätzlich ist eine Transportpalette mit Auffahrrampe und Sicherung für den leichten Transport im Lieferumfang enthalten.



Integrierter Fettablauf

Abtropfendes Fett wird in einer Fettaufangwanne im Garraum gesammelt und in spezielle Fettaufangbehälter zuverlässig abgeleitet. Lästige Fettablagerungen im Ablaufsystem werden damit vermieden. Ein spezielles Absperrventil sorgt für einen sicheren, einfachen Wechsel der Fettaufangbehälter auch während des Betriebes.

Außen ansteckbarer Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler kann mittels einer zusätzlichen Buchse außen am Gerät angeschlossen und durch die Tür in den Garraum geführt werden. Die Option ist nur für Geräte mit Rechtsanschlagtür erhältlich.

Außen ansteckbarer Sous-Vide-Kerntemperaturfühler

Der extrem dünne und elastische Sous-Vide-Kerntemperaturfühler unterstützt Sie beim Garen mit Vakuumbeteln. Das Vakuum wird beim Stechen des Fühlers nicht zerstört. Der Kerntemperaturfühler wird außen am Gerät eingesteckt und durch die Tür in den Garraum geführt. Im Lieferumfang ist der Standardkerntemperaturfühler zusätzlich enthalten. Die Option ist nur für Geräte mit Rechtsanschlagtür erhältlich.

Original RATIONAL-Zubehör.

Für die Installation und den harten Kocheinsatz.

Von fahrbaren Varianten über Dunstabzugshauben, Einfahrrampen, Transport- und Hordengestellwagen, Hitzeschilder bis hin zu platzsparenden Combi-Duos und vielem mehr bieten wir Ihnen individuelle Lösungen, damit Sie Ihr RATIONAL-Gerät immer optimal nutzen können – ob in Ihrer Küche oder außer Haus.

Combi-Duo – doppelte Flexibilität ohne zusätzlichen Platz

Die Kombination zweier RATIONAL-Geräte – einfach übereinander – eröffnet Ihnen zusätzliche Möglichkeiten, immer dann, wenn Platz in der Küche Mangelware ist. Ohne zusätzlichen Platzbedarf arbeiten Sie gleichzeitig in unterschiedlichen Betriebsarten – das bringt maximale Flexibilität.

Fahrbare Ausführungen – mobil, flexibel und platzsparend

Die fahrbare Ausführung bietet speziell für Caterer, Partyservice- oder Festzeltbetriebe sowie Bankettveranstalter höchste Flexibilität und Mobilität. Aber auch für herkömmliche Küchen ist die fahrbare Ausführung von Vorteil. Durch die hohe Beweglichkeit ist eine einfache Grundreinigung der Küche möglich. Darüber hinaus sind Mindestabstände zwischen den Geräten für Servicearbeiten nicht mehr erforderlich. Damit reduziert sich der Platzbedarf in der Küche deutlich.

Abluftsysteme

Falls Sie keine oder nur sehr aufwändige Möglichkeiten für eine ablufttechnische Installation haben, bieten wir für jede Bedingung einfache technische Abzugslösungen an. Von der Dunstabzugshaube, die die Abluft über einen Kamin nach außen führt, bis zur UltraVent® Kondensationshaube, die ohne Außenanschluss sämtliche Dämpfe kondensiert, gibt es für jeden Betrieb das passende Zubehör. Um Dämpfe und lästigen Qualm gerade an kritischen Orten – z. B. im Frontbereich – zu vermeiden, ist die UltraVent® Plus mit ihrer speziellen Filtertechnik die richtige Wahl.

RATIONAL-Zubehör zum Grillen, Backen, Braten, Frittieren, Dämpfen und Finishing® im Gastronorm-Format

Mit Zubehör von RATIONAL holen Sie das Beste aus Ihrem neuen SelfCookingCenter® heraus. Lasten Sie Ihr Gerät optimal aus und sparen Sie obendrein Zeit. Denn aufwändige Arbeiten, wie hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen oder Ihre Produkte ständig zu wenden, müssen mit unserem Zubehör nicht länger sein.

Noch mehr Vorteile: RATIONAL-Gastronorm-Zubehör zeichnet sich durch eine optimale Wärmeübertragung aus, ist extrem robust und langlebig. Die TriLax® Beschichtung besitzt herausragende Antihafteigenschaften, wirkt bräunungsunterstützend, ist laugenbeständig und bestens für den Einsatz bei höheren Temperaturen geeignet.

Reinigungs- und Pflegeprodukte

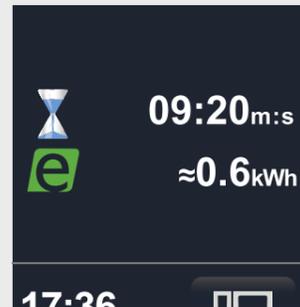
Mit unseren Pflegeprodukten sind Sauberkeit, Hygiene und Glanz garantiert. Alle Produkte sind optimal auf die Anforderungen der RATIONAL-Geräte abgestimmt und erfüllen höchste Qualitätsansprüche. Die kraftvollen Reiniger und hochwirksamen Pflegesubstanzen schützen aktiv und verlängern die Lebensdauer.

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



Technik, die mehr schafft.

Denn der Unterschied
liegt in jedem Detail.



LED-Beleuchtung mit Einschubsignalisierung (nur für SelfCookingCenter®)

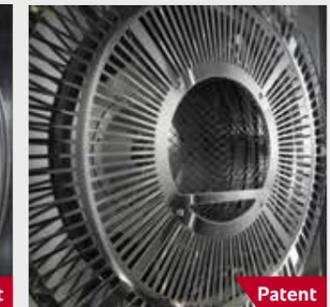
Die völlig neue LED-Beleuchtung sorgt für eine optimale Ausleuchtung des Garraumes und jedes einzelnen Einschubes – von oben bis unten und von hinten bis vorne. Neutral gibt das Licht die Bräunung der Produkte wieder. Energiesparend, langlebig und wartungsarm. Die neue optionale Einschubsignalisierung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

3-Scheiben-Garraumtür (nur für SelfCookingCenter®)

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 (nur für SelfCookingCenter®)

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 (nur für SelfCookingCenter®)

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

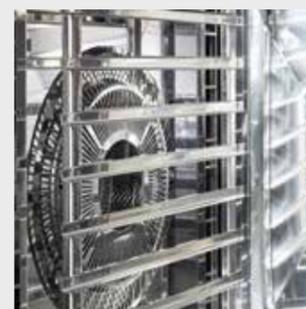
Eine stufenlose Strahlendosierung und ergonomische Handhabung machen die grobe Reinigung, das Ablösen und Aufgießen jetzt noch leichter. Die integrierte Rückhol- und Wasserabsperreautomatik bieten optimale Sicherheit und Hygiene nach EN 1717 und SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches).

Zentrifugales Fettabscheidesystem

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

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 Lüfterbremse reagiert prompt und lässt das Lüfterrad beim Öffnen der Tür besonders schnell stillstehen. Das sorgt für zusätzliche Sicherheit.



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 (nur für SelfCookingCenter®)

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

1-Punkt-Fühler (nur für CombiMaster® Plus)

Für das gradgenaue Messen der Kerntemperatur in Speisen.



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.

ClimaPlus® (nur CombiMaster® Plus)

Die Mess- und Regelzentrale sorgt automatisch für das von Ihnen vorgegebene Garraumklima. Zusammen mit der effektivsten Entfeuchtungstechnik erzielen Sie krosse Krusten, knusprige Panierungen sowie höchste Saftigkeit.

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. **Nur für SelfCookingCenter®:** Im Zuge der Reinigung wird der Dampfgenerator automatisch entkalkt. Das macht teure Wasserenthärtungsmaßnahmen überflüssig.

The products manufactured by RATIONAL are protected under one or more of the following patents, utility models or design models: 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; plus patents pending

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® oder den CombiMaster® Plus 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 RATIONAL-Gerät 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 Geräte 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.



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