

**Das ideale Kochsystem
für die Gemeinschafts-
verpflegung.**





Eine Idee verändert die Welt.

Seit mehr als 40 Jahren haben wir ein einziges Ziel: Ihnen das beste Werkzeug zum Kochen zu bieten. Ein Werkzeug, mit dem Sie Ihre Ideen verwirklichen und mit dem Ihr Essen immer genau so wird, wie Sie es möchten. Das Sie von Routinearbeiten und Stress befreit. Und das Ihnen am Ende des Tages mehr Geld in Ihre Kasse bringt.



Effizientes Küchenmanagement. Kosten runter. Qualität rauf.

Ob in der Personalverpflegung, im Krankenhaus, im Seniorenheim oder beim Catering – der moderne Verpflegungsbetrieb leistet einen täglichen Spagat zwischen Wirtschaftlichkeit und der Zufriedenheit seiner Gäste. Denn so verbreitet der Wunsch nach leckerer, gesunder Vielfalt ist, so eng sind dabei auch die Grenzen, die das Budget setzt.

Die gute Nachricht: Es gibt einen Weg, die Qualität mitsamt der Rentabilität zu steigern und neue Spielräume für den Genuss und die Zufriedenheit Ihrer Gäste zu gewinnen. Der Schlüssel ist das SelfCookingCenter® – ein effizientes Kochsystem, mit dem Sie den Rohwareneinsatz verbessern, Überproduktionen und Ausschuss vermeiden und Garverluste auf ein Minimum reduzieren. Vor allem aber steigert es dank vereinfachter, präziser Planung und optimierter Garabläufe die Gesamteffizienz Ihres Küchenmanagements. Mit anderen Worten: Es hilft Ihnen, alle Ressourcen noch besser in den Dienst am Kunden zu stellen. Als Ergebnis aus über vier Jahrzehnten Gar- und Küchenforschung bietet das SelfCookingCenter® innovative Technologien für sämtliche Küchenkonzepte der Gemeinschaftsverpflegung: Ob Cook & Chill oder Cook & Serve, herkömmliche Ausgabesysteme, Free-Flow oder Tellerservice – in allen Fällen steht das SelfCookingCenter® für eine rundum effiziente Produktion, hohe Speisenqualität sowie das beruhigende Gefühl, jederzeit alle Kosten sicher im Griff zu haben.

Egal ob 100 oder mehrere 1.000 Essen.

Grillen, Braten, Backen, Dämpfen – in einem Gerät.

Mit dem neuen SelfCookingCenter® entlasten oder ersetzen Sie zahlreiche Spezialgeräte, wie Heißluftöfen, Kipper, Kessel, Fritteusen oder Dämpfer. 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.

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 und mit geringster Zugabe von Fett gegart. Dadurch sind sie deutlich gesünder und ideal für eine vitale Ernährung. Das neue SelfCookingCenter® deckt 95 % aller gängigen Kochanwendungen für Sie ab.

Dämpfer
Heißluftofen
Kochintelligenz

= SelfCookingCenter®

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.

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.



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.





Nicht immer an alles denken müssen.

Das SelfCookingCenter® mit den 5 Sinnen.

Das neue SelfCookingCenter® ist das weltweit erste 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, lernt, welche Gewohnheiten ein Koch bevorzugt und verständigt sich sogar mit ihm.

Dabei entlastet Sie das neue SelfCookingCenter® wie kein anderes Kochgerät. Sämtliche Kontrollaufgaben übernimmt es für Sie: Es überwacht den Gargrad und die Bräunung, stellt die optimale Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit selbstständig ein und erspart Ihnen sogar das lästige Wenden und Drehen von Kurzgebratenem, Gegrilltem und anderen sensiblen Produkten. Das SelfCookingCenter® ist der Assistent in der Küche, der Ihnen perfekt zuarbeitet, der zuverlässig macht, was Sie möchten und Sie jederzeit ideal unterstützt.

Mit über 750.000 Geräten im Markt sind unsere Geräte zum Standard in den Großküchen 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.

- > 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 und 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.



Effiziente Mischbeschickungen – iLevelControl

Mit iLevel Control 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.

Einfachste Speisenproduktion.

Wunschergebnis wählen.

Beladen. Fertig.

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 genau so, wie Sie es möchten. Schnell, gesund, einfach und lecker.

Ganz gleich, ob Backfisch, Braten, Schnitzel, Steaks oder Kuchen in großen oder kleinen Mengen – schnell und vielseitig setzen Sie das SelfCookingCenter® dort ein, wo Sie es brauchen. Stressfrei und ganz ohne Hektik. Und die Bedienung? Die ist kinderleicht. Sie bestimmen Ihr persönliches Wunschergebnis, wie etwa die Bräunung und die Saftigkeit des Produktes, den Rest erledigt iCookingControl®. Es bereitet Ihre Speisen immer genau so zu, wie Sie es möchten. Konsequenz und auf den Punkt.

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 können sämtliche Abläufe im Mise en Place zeitlich exakt koordinieren.

Und das Beste: Sind Sie mit dem Ergebnis zufrieden, speichern Sie sich Ihre Einstellungen einfach ab. Wenn Sie das SelfCookingCenter® beim nächsten Mal nutzen, ist es völlig egal, ob die Produkte dann größer oder kleiner sind, frisch oder angetaut. Das SelfCookingCenter® erkennt diese Unterschiede und gart alles genau so fertig, wie beim letzten Mal. Eben so, wie Sie es sich wünschen.

Leistungsbeispiele:

- > 320 Croissants in 23 Minuten
- > 400 Hähnchenkeulen in 45 Minuten
- > 60 kg Rosmarinkartoffeln in 20 Minuten
- > 80 kg Broccoli in 15 Minuten

bis zu ...

- > 240 Schnitzel in 12 Minuten
- > 160 Steaks mit Grillmuster in 15 Minuten
- > 480 Brötchen in 18 Minuten
- > 400 Portionen Kartoffelgratin in 80 Minuten

„Wir kochen alle möglichen Gerichte in unserem RATIONAL-Gerät. Dank iCookingControl® ist es für unsere Mitarbeiter sehr einfach die Speisen perfekt zuzubereiten.“

Brodrick Pooley, Catering Manager,
West Suffolk Krankenhaus,
Bury St Edmunds, Suffolk, England



Mehr Kapazität mit der Nachtgarung

Stellen Sie sich vor, Sie kommen morgens in Ihre Küche und die Braten sind schon fertig. Mit dem SelfCookingCenter® kein Problem. Mit der Nachtgarung gewinnen Sie Zeit und Kapazität. Brat- und Schnittverluste reduzieren sich drastisch. Größere Braten jeder Art gelingen in unvergleichlicher Qualität. Und durch den speziellen Reifeprozess wird das Fleisch besonders zart und saftig – von der ersten bis zur letzten Scheibe.

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
- > Fett für die Zubereitung ist nahezu überflüssig:
gesunde Speisenzubereitung mit bis zu 95 % weniger Fett



Effizient und produktiv.

Alles gleichzeitig
und immer rechtzeitig.



Nutzen Sie iLevelControl für eine effiziente Speisenproduktion. Egal, ob Sie direkt in die Ausgabe produzieren oder im Cook & Chill-Verfahren – mit iLevelControl und klugen Mischbeschickungen maximieren Sie Ihre Geräteauslastung und damit die Gesamteffizienz in Ihrer Küche.

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. Damit Sie Ihr Speisenangebot immer genau so in die Ausgabe bringen, wie es Ihre Gäste erwarten: frisch, heiß und in einer hervorragenden Qualität.

iLevelControl meldet, wenn eine Speise fertig ist 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

„Seit wir mit dem SelfCookingCenter® arbeiten, sind wir deutlich schneller und effektiver. In 15 Minuten Spielpause bewirten wir bis zu 6.500 VIP-Gäste. Ob Entrecote, Schweinebraten, Lachs oder Zander kommen alle Gerichte frisch auf die Teller und wir haben 10 % weniger Bratverluste. Was will man mehr!“

Thomas Muhr, Küchenleiter, Allianz Arena, München, Deutschland

Finishing® im SelfCookingCenter®.

Das modernste Cook & Chill.

Egal, ob Catering, Personalverpflegung, Krankenhaus oder Seniorenheim: Finishing® ist immer dann ideal, wenn Sie Speisenvielfalt in großen Mengen und höchster Qualität anbieten möchten. Der Erfolg basiert auf der Entzerrung von Produktion und Ausgabe:

Sie produzieren vor, wenn Zeit dafür ist. Dabei können Sie die Zubereitung einzelner Komponenten über ein bis zwei Tage hinweg planen. Effizient arbeiten Sie vor allem dann, wenn Sie unterschiedliche Gerichte zu Mischbeschickungen bündeln und Synergien nutzen. Unmittelbar nach der Produktion werden die Speisen gekühlt und später im SelfCookingCenter® minuten-schnell vollendet, sobald Sie in die Ausgabe müssen.

Ihre Vorteile: eine herausragende Qualität, hygienische Sicherheit und weniger Überproduktion. Was auf den Teller kommt, ist wie soeben gekocht – mit dem Unterschied, dass es sich im Bedarfsfall um mehrere tausend Essen gleichzeitig handelt. Finishing® eignet sich für alle Ausgabesituationen. Bei der Ausgabe aus Behältern oder am Buffet ebenso ideal, wie bei Tellerbanketten und Teller-à-la carte.





Finishing® in Behältern.

Jederzeit Frische in der Ausgabe.

Finishing® in Behältern eignet sich nicht nur für die direkte Ausgabe aus Behältern. Bewährt hat sich das System besonders auch für die Ausgabe in Freeflow- oder anderen Buffetsystemen. Auch hier werden die im SelfCookingCenter® vorproduzierten Speisen gekühlt und in Behältern angerichtet aufbewahrt.

Wenn Sie die Speisen brauchen, werden die Behälter rollierend beschickt und mit Finishing® in wenigen Minuten auf Verzehrtemperatur gebracht. iLevelControl überwacht jeden Einschub einzeln und Sie behalten den Überblick. Behälter für Behälter gelangen Ihre Speisen heiß, hygienisch und immer in der richtigen Menge in die Ausgabe.

So erhöhen Sie nicht nur die Qualität und Planbarkeit Ihrer Küche, sondern gewinnen vor allem auch Zeit. Zeit, in der Sie sich auf den sorgfältigen Einkauf der Lebensmittel oder auf die Planung Ihrer Menüs sowie Ihrer Produktionsabläufe konzentrieren können.





Bankette und Buffets. Spielend meistern mit Finishing®.

Das SelfCookingCenter® ist ideal für eine effiziente Durchführung von Banketten oder Buffets – egal, ob für 20 oder mehrere 1.000 Gäste.

Sie bereiten Ihre Speisen in aller Ruhe im Vorfeld zu. Eben dann, wenn Sie Zeit dafür haben. Rasch gekühlt hält sich die Qualität auch über mehrere Tage hinweg. Für den Tellerservice richten Sie die Teller entsprechend der erwarteten Gästezahl kalt an und bewahren diese in speziellen Tellerhordengestellwagen gekühlt auf. Erst kurz bevor Sie die Speisen benötigen, werden durch Finishing® 20 oder auch mehrere 1.000 Teller gleichzeitig für den Service bereitgestellt, ohne Stress und zusätzlichen Personalaufwand. Maximale Flexibilität bieten Ihnen die RATIONAL-Thermocover. Damit halten Sie die Speisen im Tellerhordengestellwagen vor dem Servieren bis zu 20 Minuten lang warm. Das gibt Ihnen die nötige Flexibilität, um auf typische Zeitverschiebungen bei Veranstaltungen gelassen zu reagieren.

Auch Buffets werden zum Kinderspiel. Die bereits vorproduzierten und in Behältern kalt angerichteten Speisen vollenden Sie einfach mit Finishing® im SelfCookingCenter®. Je nach Bedarf werden weitere Behälter in kürzester Zeit für die Ausgabe zur Verfügung gestellt – die Speisen in der Ausgabe sind immer heiß und auf höchstem Qualitätsniveau, lange Warmhaltezeiten entfallen vollständig.

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Trennung von Produktion und Ausgabe:
minimaler Personalaufwand
- > Bedarfsgerechte Vorproduktion:
keine Überproduktion
- > Kurze Finishing®-Zeiten:
flexible Reaktion auf
Verzögerungen
- > Spezielle Taupunktregelung:
herausragende und gleichmäßige
Speisenqualität, Teller für Teller



„Mit Finishing® im SelfCookingCenter® können wir nun Lebensmittel produzieren, wann immer wir Zeit haben, am selben Tag oder sogar am Tag zuvor. Die Lebensmittel werden dann gekühlt und kurz vor dem Servieren auf Temperatur gebracht, dann kann schnell serviert werden. Es ist einfach perfekt!“

Luka Jezersek, Besitzer,
Restaurant DVOR JEZERŠEK,
Brnik, Slovenien



Backen wie ein Profi. Meisterhafte Qualität im Handumdrehen.

Backprodukte in all ihrer pikanten oder süßen Vielfalt bereiten Sie im SelfCookingCenter® Einschub für Einschub und Stück für Stück in meisterlicher Bäckerqualität zu. Dank der einfachen Bedienung gelingt jedes Produkt auf Anhieb. Sie wählen „Backen“, beschicken das SelfCookingCenter® und schon nach kurzer Zeit durchzieht der köstliche Geruch nach frisch Gebackenem den Raum. In nur zehn Minuten backen Sie so etwa bis zu 400 Brötchen.

Dank iLevelControl gelingen sogar unterschiedlichste Backwaren rollierend in einer Mischbeschickung. Jeder einzelne Einschub wird dabei sekundengenau überwacht. Auf diese Weise sorgt iLevelControl für eine gleichbleibend hohe Qualität. Die ideale Backzeit passt das System selbstständig an die Beladungsmenge sowie an die Häufigkeit und Dauer der Türöffnungen an.

Das SelfCookingCenter® ist mit sämtlichen Funktionen ausgestattet, um professionell und gleichzeitig individuell zu backen. Das Ergebnis sind Backwaren wie vom Bäcker.

SelfCookingCenter® mit Profi-Backtechnik:

- > Exakt dosierte Beschickung, variable Schwadenmengen und Gärzeiten, angepasst an die Anforderungen des jeweiligen Backproduktes
- > Prozentgenaue Feuchteregelung und dynamische Luftverwirbelung für gleichmäßige Ergebnisse, Einschub für Einschub
- > Unterschiedliche Lüfterradgeschwindigkeiten je nachdem, wie sensibel Ihre Backwaren sind
- > Integrierte Gärstufen für eine ideale Aromenbildung und Volumenzunahme von frischen Teigen
- > Rollierendes Backen mit intelligenter Feuchteregelung und Zeitverlängerung, je nachdem, wie oft und wie lange die Tür offen steht
- > Völlig neues, revolutionäres Dampfbacken mit einzigartiger Regelung für deutlich größeren Volumenzuwachs bei Croissants, Plunder- oder Frischteigen

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Professionelle Backfunktionen:
Qualität wie vom Bäcker
- > Nutzung individueller Warenkörbe:
einfache Handhabung selbst für ungelertes Personal
- > Flexible Nachproduktion:
immer duftend frische Backwaren
- > Zahlreiche Einsatzmöglichkeiten:
hohe Investitionssicherheit

Bedienfehler? Fehlanzeige!

Die Null-Fehler-Strategie von „MyDisplay“.



Fehler passieren. Aber kaum mit „MyDisplay“. Denn diese Funktion haben wir entwickelt, um Fehlbedienungen des SelfCookingCenter® nahezu auszuschließen. Das Prinzip ist einfach: Mit „MyDisplay“ begrenzen Sie die Funktionen und Möglichkeiten Ihres Gerätes auf bestimmte Zusammenhänge oder Nutzer. Im Display erscheint dann nur noch das, was für Ihr Personal oder die jeweilige Tageszeit relevant ist.

Sie legen sogar fest, ob die Abläufe im Display in Texten oder Bildern erscheinen und welche akustischen Signaltöne zu hören sind. Müssen Speisen be- oder entladen werden, wird auch das akustisch signalisiert. Das Display zeigt unmissverständlich an, was zu tun ist und welcher Einschub betroffen ist. Alle Anpassungen an die individuellen Erfordernisse Ihres Betriebes sind schnell und einfach erledigt.

Gerne unterstützen wir Sie dabei.

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Display individuell anpassbar: Bedienfehler nahezu ausgeschlossen
- > Auswahlmenü zur Displayanpassung: einfache Einstellung
- > Bildmotive für Tasten anpassbar: einfache Bedienung selbst für Aushilfen
- > Einstellbare Nutzerprofile: Nutzerberechtigungen auf Tastendruck umstellbar

Automatische HACCP-Dokumentation. Optimale Hygienesicherheit.

In Sachen Hygiene sind Sie mit dem SelfCookingCenter® auf der sicheren Seite. Die präzise Messung und Regelung sämtlicher Garparameter bewirkt, dass jedes Produkt immer hygienisch einwandfrei gegart ist. Den dazugehörigen Nachweis können Sie jederzeit lückenlos führen:

Alle HACCP-relevanten Daten – von der Garung bis hin zur hygienisch glänzenden Selbstreinigung des Garraums durch Efficient CareControl – werden automatisch aufgezeichnet und zehn Tage im SelfCookingCenter® gespeichert. Auf Tastendruck stehen Ihnen diese Daten zur Verfügung. Via USB ist auch die Archivierung jederzeit möglich. Ohne jeglichen Mehraufwand haben Sie so volle Sicherheit in der Dokumentation aller relevanten HACCP-Daten.

Noch einfacher ist die Dokumentation mit dem KitchenManagement System – insbesondere dann, wenn Sie mehrere Geräte von RATIONAL in Ihrer Küche betreiben. Die werden dann als Netzwerk zusammengefasst und mit einem PC verbunden. Automatisch werden sämtliche Hygienedaten gerätespezifisch erfasst und übersichtlich archiviert. Auf Wunsch sind alle HACCP-Daten als Tabellen oder Grafiken abrufbar. Zudem erstellen Sie im KitchenManagement System in kürzester Zeit viele weitere Garprogramme und greifen kostenfrei auf zahlreiche Garprogramme im Internet zu.



Ihre Vorteile im Überblick:

- > Lückenloser HACCP-Nachweis
- > 10 Tage HACCP-Dokumentation, automatisch gespeichert
- > Einfacher Download auf USB-Stick
- > Einfache Verwaltung auf dem PC mit dem KitchenManagement System (als Zubehör erhältlich)

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. Es schlägt Ihnen eine optimal dosierte Menge an Reiniger und Entkalker vor, um Ihr SelfCookingCenter® hygienisch sauber zu pflegen.

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



Das SelfCookingCenter®:

eine Investition, die sich rechnet.

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 Krankenhaus mit 900 Essen pro Tag mit je einem SelfCookingCenter® 101, 201, 202 – 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 13.200 € Wareneinsatz mit SelfCookingCenter® 11.880 €	= 1.320 €	
Energie			
Die einzigartige Garleistung, iLevelControl und modernste Regelungstechnik verbrauchen bis zu 28 % weniger Energie.*	Verbrauch 10.500 kWh x 0,14 € je kWh Verbrauch mit SelfCookingCenter® 7.560 kWh x 0,14 € je kWh	= 412 €	
Arbeitszeit			
iLevelControl verkürzt die Produktionszeit um bis zu 30 % durch rollierende Beschickung. Wegfall von Routinetätigkeiten durch iCookingControl®.	120 Std. weniger x 26 €**	= 3.120 €	
Wasserenthärtung/Entkalkung			
Mit Efficient CareControl entfallen diese Kosten vollständig.	Kosten herkömmlich 90 € Kosten mit SelfCookingCenter® 0 €	= 90 €	
Ihr Mehrverdienst pro Monat		= 4.942 €	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		= 59.304 €	

* Im Vergleich zum Vorgängermodell.

** Mischkalkulation Stundensatz Koch/Reinigungskraft.



Hart im Nehmen. Zubehör für den Extremeinsatz.

Erst die Verwendung des Original RATIONAL-Zubehörs erschließt Ihnen die uneingeschränkte Nutzung des SelfCookingCenter®. Nur 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, Omelettes, 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

Der Unterschied liegt in jedem Detail. Und macht das Kochen leichter.



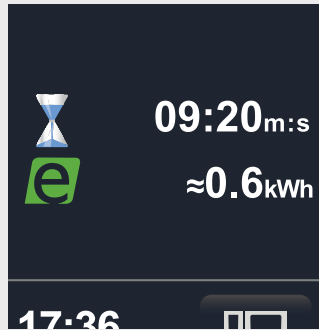
LED-Beleuchtung mit Einschubsignalisierung

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 knusprige Krusten, typische Grillmuster und saftige Braten.



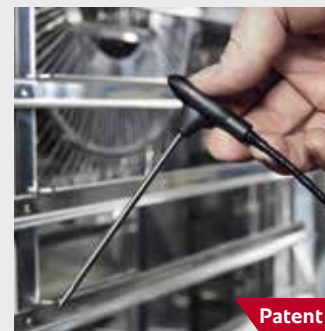
300 °C maximale Garraumtemperatur

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-Betrieb 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 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 oder Ihr Küchenteam mit unseren Küchenmeistern und erleben Sie, wie RATIONAL den Alltag in der Küche verbessert. Wir freuen uns auf Sie – melden Sie sich gleich zu einer individuellen Veranstaltung an.

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 diese für Ihre Anforderungen und Standards 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. Besuchen Sie doch unser Spezial-Seminar zur Gemeinschaftsverpflegung mit dem SelfCookingCenter®.

Software-Updates

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

Club RATIONAL

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

Club RATIONAL-App

Auch unterwegs von zahlreichen Praxistipps profitieren.

ChefLine®

Wann immer Fragen zu Anwendungen oder Rezepten auftauchen, beraten wir Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Anwender zu Anwender 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.





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