

Der ideale Kochassistent für die Systemgastronomie.





Eine Idee verändert die Welt.

Seit über 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 Ihnen festgelegte Standards sichert und beste Qualität liefert. Und das Ihnen am Ende des Tages mehr Geld in Ihre Kasse bringt.



Kochen mit System: Standards setzen. Einfach und effizient.

Erfolgreiche Casual-Dining-Konzepte bestechen durch ein durchdachtes Gastronomiesystem, das sich durch sehr gute Speisenqualität und einen schnellen, unkomplizierten Service auszeichnet. Entscheidend ist es, dass jeder Standort die Speisen der Menükarte einfach und effizient und in standardisierter, ständig wiederholbarer Qualität produzieren kann. Diese Verlässlichkeit ist es, die die Gäste überzeugt und zum Wiederkommen animiert.

Das neue RATIONAL SelfCookingCenter® steht für effizienteste Produktionsprozesse und eine herausragende Qualität. Die Speisen werden messbar schneller gegart, sind deutlich aromatischer und gelingen immer präzise auf den Punkt. Die einfache und sichere Bedienung ist die Gewähr, dass die Ergebnisse stets perfekt sind – egal, wer die Geräte bedient. Und weil Sie auch bei Rohwareneinsatz, Arbeitszeit, Energie- und Wasserverbrauch wesentlich sparen, wird selbst der Blick in die Bilanzen zum Genuss.

„RATIONAL hat uns eine Komplettlösung geliefert: leichte Bedienung, hohe Produktivität, beste Speisenqualität, gleichmäßige Ergebnisse und Einsparung in den Energiekosten.“

Jeff Bloch, Technischer Direktor,
Nando's, Restaurant-Kette

Das SelfCookingCenter®.

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



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.

Früher waren es zahlreiche Spezialgeräte, wie Heißluftöfen, Kipper, Kessel, Fritteusen, Dämpfer, Töpfe oder Pfannen, die nötig waren, um mit viel Aufwand ein attraktives Speisenangebot zu bieten. Heute ist es ein einziges Gerät: das neue SelfCookingCenter®.

Auf weniger als 1 m² Fläche können Sie damit grillen, braten, backen, dämpfen, dünsten, blanchieren oder pochieren – auch ohne Kocherfahrung oder spezielles Anwendungswissen. Es eignet sich ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Eierspeisen, Backwaren oder Desserts. Auf Tastendruck bereitet es all diese Speisen in großen oder kleinen Mengen selbstständig zu.

Es ist das ideale Gargerät für Ihren Betrieb: Es kocht schnell, ist selbst von ungelerten Kräften einfach zu bedienen, liefert Ihnen die Speisenqualität, die Sie vorgeben, und spart Ihnen dabei auch noch Geld, Zeit und Energie. Sämtliche Überwachungs- und Kontrollaufgaben werden vom SelfCookingCenter® übernommen. 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.



Dämpfer
Heißluftofen
Kochintelligenz

= SelfCookingCenter®

Die Kombination von Hitze und Dampf in nur einem Gerät ermöglicht völlig neue Möglichkeiten in der professionellen Zubereitung von 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 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 Dämpf-temperaturen 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 das neue SelfCookingCenter® Ihre Küchen wie kein anderes Kochgerät. Automatisch übernimmt es sämtliche Kontrollaufgaben: Es überwacht den Gargrad und die Bräunung, stellt die optimale Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit selbstständig ein und erspart dem Koch sogar das lästige Wenden und Drehen von Kurzgebratenem, Gegrilltem und anderen sensiblen Produkten. Das SelfCookingCenter® ist der Assistent in der Küche, der perfekt zuarbeitet, der zuverlässig macht, was gewünscht ist und den Koch jederzeit ideal unterstützt.

Mit über 750.000 Geräten im Markt sind unsere Geräte zum Standard in den Restaurant- und Bankettküchen 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 die bevorzugten Kochgewohnheiten und setzt diese um
- > Denkt mit und ermittelt den idealen Weg zum Wunschergebnis während des Kochens und je nach Produkt permanent neu
- > Verständigt sich mit dem Koch und zeigt an, was es gerade macht, um alle 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, die Arbeit in der Systemküche 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.



Eingebaute Garintelligenz – iCookingControl®

Gargut wählen, beladen, fertig! iCookingControl® bereitet Speisen immer genau so zu, wie Ihre Standards 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 zum Wunschergebnis permanent neu und nimmt notwendige Anpassungen selbstständig vor.



Kluge Mischbeschickungen – iLevelControl

iLevelControl ist die Funktion, die unterschiedliche Speisen gleichzeitig zubereitet. Welche Speisen zusammen gegart werden können, zeigt 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.



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.



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.

So gelingt alles ganz einfach.

Gargut wählen.
Beladen. Fertig.

Mit dem SelfCookingCenter® wird die Zubereitung von Braten, Kurzgebratenem und Gegrilltem, Beilagen, Desserts und Backwaren zum Kinderspiel. Auf Tastendruck und ohne jeglichen Kontrollaufwand gelangen die Speisen immer wieder in der gleichen Spitzenqualität – egal, wer das Gerät bedient. iCookingControl® erkennt die Größe der Produkte und die Beschickungsmenge sowie den Produktzustand und passt selbstständig alle notwendigen Einstellungen ideal an. Das funktioniert nur, weil im neuen SelfCookingCenter® Kochintelligenz steckt, die alles ganz einfach macht.

Sobald die Speisen fertig sind, wird dies durch ein akustisches Signal angezeigt. Auch das Display zeigt mittels einfacher Symbole und Animationen stets an, was zu tun ist. So bedienen selbst ungelernete Kräfte das neue SelfCookingCenter® ohne erheblichen Schulungsaufwand.

„Mit dem SelfCookingCenter® von RATIONAL habe ich immer einen Koch mehr in der Küche.“
Alex Atalla, Chef, Restaurant D.O.M.,
São Paulo, Brasilien



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

Alles gleichzeitig und immer rechtzeitig.

Der effiziente Helfer für Ihren Betrieb.

Abendbetrieb ohne Stress und Hektik mit dem Fokus auf beste Speisenqualität

- 19.23 2 x Chicken Wings mit Wedges und mediterranem Grillgemüse für Tisch 7.
- 19.28 4 x Nachos mit Käse und Jalapeños für Tisch 9.
- 19.37 2 x Burger Spezial mit Pommes Frites und 1 x Wiener Schnitzel klassisch mit Bratkartoffeln und Salat für Tisch 18.
- 19.39 3 x Pizza Calzone, Prosciutto, Grimaldi und 1 x Ofenkartoffel für Tisch 13.
- 19.42 2 x Crème Caramel als Dessert für Tisch 7.



„Rushhour“ zu Mittag oder am Abend – eine sportliche Herausforderung, die Ihr Betrieb mit iLevelControl souveräner denn je meistert. Auf nur 1 m² Fläche verfügen Sie über eine multifunktionale Brat- und Grillstation, die einen Großteil Ihrer Grill- oder Bratpfannen einfach überflüssig macht. Nicht nebeneinander in der Fläche, sondern übereinander. So werden mit dem SelfCookingCenter® unterschiedliche Speisen gleichzeitig in einem einzigen Gerät zubereitet.

Welche Speisen zusammen gegart werden können, zeigt das SelfCookingCenter® im Display an. Die Speisen werden nach Belieben beladen 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. Dadurch kommen Kurzgebratenes oder Gebrilltes à la minute immer genau so auf die Teller, wie es Ihre Gäste erwarten: innen zart und saftig, außen schön gebräunt.

iLevelControl meldet, wenn ein Gericht fertig ist und zeigt den entsprechenden Einschub im Display an. Optional signalisiert das System sogar über die Beleuchtung, welcher Einschub beschickt oder entnommen werden kann. Das schließt Fehlbedienungen nahezu aus.

Durch die RATIONAL-Kondensationshauben UltraVent® bzw. UltraVent® Plus ist der Einsatz auch ohne besondere Abluftanlagen möglich. Sie vermeiden lästige Dämpfe und minimieren Geruchsemissionen. So kann das SelfCookingCenter® attraktiv und problemlos auch im Frontbereich eingesetzt werden.



„Mit dem neuen RATIONAL haben wir 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

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



Qualität, die schnell geht. Stressfrei mit Finishing®.

In der Systemgastronomie müssen alle Speisen schnell auf den Tisch – in gleichbleibender Qualität und zu einem wettbewerbsfähigen Preis.

Finishing® im SelfCookingCenter® ist die neue Lösung für Ihren Betrieb. Selbst anspruchsvolle Gerichte sind wenige Minuten nach Bestellung gleichermaßen liebevoll wie effizient und immer genau auf den Punkt zubereitet.

Die in aller Ruhe vorbereiteten Speisen Ihrer Menükarte liegen gekühlt bereit. Erst mit dem Eingang der Bestellung werden die Speisen auf dem Teller kalt angerichtet. Ihre Vollendung erfahren sie durch Finishing® im SelfCookingCenter®.

Natürlich kann z. B. Kurzgebratenes auch à la minute zubereitet und zu den im Finishing® vollendeten Beilagen dazugegeben werden. Vor dem Service wird noch die Soße nappiert und der Teller garniert. Die durch Finishing® auf den Punkt gegarten Speisen kommen auf heißen Tellern frisch auf den Tisch. Vom Anrichten bis zur Ausgabe des servierfertigen Tellers benötigen Sie pro Charge nur 8 Minuten – und Ihre Gäste werden von der Qualität begeistert sein.

Mit diesem, auf dem Markt einzigartigen Prozess werden die vorbereiteten Speisen stets optimal vollendet – in exakt den Mengen, die benötigt werden, und immer genau dann, wenn bestellt wird. Jeder Teller wird überwacht. iLevelControl meldet sich automatisch, sobald der jeweilige Teller fertig ist. Die Qualität der Speisen ist so jederzeit wiederholbar und das ganz ohne Hektik und Stress. Das Ergebnis: Vielfalt trotz konsequenter Standardisierung an mehreren Orten gleichzeitig.

„Finishing® ist der Schlüssel zu top Speisenqualität und unschlagbarer Flexibilität. Einfach genial!“

Samuele Oliva, Executive Chef,
Terraco Italia, São Paulo, Brasilien

Finishing® funktioniert besonders erfolgreich auch bei zentraler Produktion und dezentraler Ausgabe an unterschiedlichen Standorten.

Sofort nach der Produktion im SelfCookingCenter® werden die Speisen gekühlt und somit ein unerwünschtes Weitergaren vermieden. Die Qualität der Speisen bleibt auf höchstem Niveau.

Die Speisen werden gekühlt an die unterschiedlichen Standorte ausgeliefert und erst kurz vor dem Service bringt das bedarfsgerechte Finishing® im SelfCookingCenter® die Speisen punktgenau zur Vollendung. Ganz ohne Qualitätsverlust und auch durch Aushilfskräfte problemlos steuerbar.



Mise en place



Anrichten



Finishing®

Frühstück und Brunch.

Leicht gemacht.

Nutzen Sie Frühstück und Brunch als attraktives Zusatzgeschäft. Ofenfrische Brötchen und Croissants, knusprig gebräunter Speck, knackige Würstchen und Rührei, wie frisch aus der Pfanne – mit iLevelControl werden in rollierenden Mischbeschickungen eine Vielzahl unterschiedlichster Backwaren und Buffetprodukte zubereitet. Je nach Bedarf sind die einzelnen Speisen in wenigen Minuten nachproduziert. Kinderleicht und mit Gelinggarantie, auch mit ungelerten Kräften.

So ist das Buffet immer frisch und von höchster Qualität.

Mit dem eigens dafür entwickelten RATIONAL-Zubehör startet die Produktion unbeschwert in den Tag: Dank des RATIONAL Multibaker werden 80 Spiegeleier in nur 90 Sekunden zubereitet. Und die TriLax® beschichteten Brat- und Backbleche sorgen für knusprige Bräunung bei Frühstücksspeck, Bratwürstchen oder backen herrlich lockere Croissants und Brötchen. Nichts haftet an und blitzschnell ist alles aufs Neue einsatzbereit.



„Innerhalb von 10 Minuten haben wir mit dem SelfCookingCenter® spontan ein warmes Frühstücksbuffet bestückt.“

Thomas Angerer, BMW Eventcatering, München, Deutschland



Ihre Vorteile im Überblick:

- > Intelligente Mischbeschickung: Frühstücksvielfalt und ein einfach zubereitetes Zusatzangebot
- > Kurze Nachproduktionszeiten: permanente Frische und höchste Qualität
- > Anzeige, was zusammen gegart werden kann: einfache Bedienung
- > Breites Anwendungsspektrum in einem Gerät: deutlich geringere Investitions- und Betriebskosten

Einfach sauber und kalkfrei. Efficient CareControl.

Mit Efficient CareControl reinigt und entkalkt sich das SelfCookingCenter® automatisch und auf Wunsch auch unbeaufsichtigt über Nacht. Je nachdem, wie stark das Gerät verschmutzt ist, ermittelt es intelligent die effizienteste Reinigungsstufe. Es schlägt eine optimal dosierte Menge an Reiniger und Entkalker vor, um das SelfCookingCenter® hygienisch sauber zu pflegen. Eine teure und wartungsintensive Wasserenthärtungsanlage ist nicht notwendig.

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.

Das neue SelfCookingCenter® benötigt etwa 30 % weniger Ressourcen als das Vorgängermodell. Efficient CareControl kostet daher deutlich weniger als eine gründliche Handreinigung und ist durch die Verwendung von Tabs obendrein besonders sicher und einfach 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



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

KitchenManagement System:

Qualitätsstandards setzen.

Mit dem KitchenManagement System werden die RATIONAL-Geräte vom Computer aus verwaltet. In kürzester Zeit lassen sich Kochabläufe für Ihre SelfCookingCenter® einfach zentral am PC erstellen und diese Informationen per Tastendruck an sämtliche Geräte im Netzwerk versenden. Das funktioniert sogar dann, wenn die Geräte an unterschiedlichen Standorten im Einsatz sind. Umstellungen in den Speiseplänen, Aktionswochen, Spezialitätentage und all die Situationen, die neue Garabläufe erfordern, werden so mühelos und zentral organisiert.

Zudem schafft das KitchenManagement System den perfekten Überblick über alle Kochgeräte. Der aktuelle Status jedes SelfCookingCenter® ist jederzeit ersichtlich. Bei Bedarf lassen sich sogar die gespeicherten Kochdaten auf den PC laden. Dadurch ist immer erkennbar, was in den jeweiligen Geräten produziert wurde.

Natürlich lassen sich mit dem KitchenManagement System mühelos auch sämtliche HACCP-Daten verwalten. Diese werden gerätespezifisch lückenlos erfasst und übersichtlich archiviert. Alle Daten sind wahlweise als Tabellen oder Grafiken abrufbar. So sind Sie auch hier immer auf der sicheren Seite und haben die Dokumentation der Hygienedaten ohne jeglichen Mehraufwand immer auf dem aktuellen Stand.



Ihre Vorteile im Überblick:

- > Garprogrammverwaltung: Garabläufe erstellen und online verteilen
- > Update-Funktion: Geräte-Update einfach per Mausklick
- > HACCP-Verwaltung: einfache Erfassung und Ablage der Daten
- > Geräte-Fernüberwachung: immer genau informiert, was gerade läuft

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 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.



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 oder das Grillen von Hähnchen und Enten. Selbst Schnitzel und Steaks werden ohne umständliches Wenden zubereitet. 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 gelingen alle Arten von Pizzen, Fladenbrot und Flammkuchen in optimaler Qualität. Umgedreht erhalten Gemüse, Steaks oder auch Fisch perfekte 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.

UltraVent® und UltraVent® Plus

Durch die Kondensationstechnologie der UltraVent® bzw. UltraVent® Plus Hauben werden austretende Dämpfe gebunden und abgeleitet. Aufwändige Maßnahmen für ablufttechnische Installationen sind nicht notwendig. Die Installation ist einfach und jederzeit nachträglich möglich. Ein Außenanschluss ist nicht erforderlich. Durch eine spezielle Filtertechnologie vermeidet der UltraVent® Plus sogar lästigen Qualm, wie er beim Grillen und Backen oft entsteht. Somit ist auch der Einsatz im offenen Frontcooking jederzeit problemlos möglich.

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.



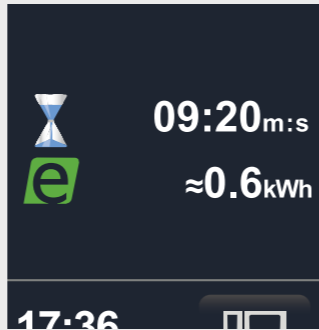
LED-Beleuchtung mit Einschubsignalisierung

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.



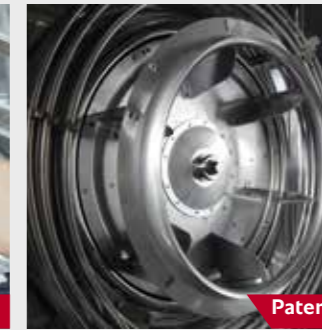
RATIONAL-Remote-Funktion

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 werden dadurch krosse Krusten, knusprige Panierungen, typische Grillmuster und saftige Braten erhalten.



300 °C maximale Garraumtemperatur

Die besonders robuste Bauweise des SelfCookingCenter® lässt selbst im Dauerbetrieb Garraumtemperaturen bis zu 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 gestochen wurde, errechnet der Fühler zuverlässig den kältesten Punkt im Produkt. Somit wird immer alles genau 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 Zubehörkatalog 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 den Küchen 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 Sie 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. 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 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?

Dann 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. Kochen Sie und Ihr Team mit unseren Küchenmeistern und erleben Sie, wie RATIONAL den Alltag in Ihrer Küche verbessert.

Wir freuen uns auf Sie – melden Sie sich gleich unter Tel. 08191 327-387 zu einer individuellen Veranstaltung an.





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