

Das ideale Kochsystem für die Hotellerie.





Eine Idee verändert die Welt.

Seit mehr als 40 Jahren haben wir ein einziges Ziel: Ihnen das beste und leistungsstärkste Werkzeug zum Kochen zu bieten. Ein Werkzeug, das Ihnen völlig neue Möglichkeiten bietet, mit dem Sie genau Ihre Ideen verwirklichen und mit dem Sie immer gleich hohe Qualitätsstandards sicher stellen, egal in welchen Mengen Sie kochen. Und das sich für Sie in kürzester Zeit bezahlt macht.



Einzigartige Qualität. Einfach und Effizient.

Erfolgreiche Gastronomie-Konzepte in der Hotellerie bestehen durch abwechslungsreiche Küche, sehr gute Speisenqualität, einen schnellen Service und effizienten Ablauf. Gerade bei Veranstaltungen, egal ob im kleinen oder großen Format müssen die kreativ angerichteten Speisen, in gleichbleibend hoher Qualität, schnell auf den Tisch.

Das Ziel sind rundum zufriedene Gäste, die gerne wiederkommen und den Betrieb weiterempfehlen. Dem Gast geht es um Genuss. Ihnen um eine einfache und effiziente Speisenproduktion auf höchstem Niveau. Doch wie geht das zusammen?

Mit dem neuen RATIONAL SelfCookingCenter® werden die Speisen 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 egal in welchen Mengen Sie produzieren. Und weil Sie auch bei Rohwareneinsatz, Arbeitszeit, Energie- und Wasserverbrauch wesentlich sparen, wird selbst der Blick in die Bilanzen zum Genuss.

Alles in einem Gerät.

Grillen, Braten, Backen, Dämpfen.



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 ein Koch brauchte, um mit viel Aufwand ein gutes Essen zuzubereiten. Heute ist es ein einziges Gerät, mit dem jede Küche ein komplettes Menü zaubert: das neue SelfCookingCenter®.

Auf weniger als 1 m² Fläche können Sie damit grillen, braten, backen, dämpfen, dünsten, blanchieren oder pochieren, unabhängig davon, ob Sie dreißig oder mehrere Tausend Essen zubereiten möchten. Für Veranstaltungen bietet es die einzigartige Funktion Finishing®. Damit bringen Sie in nur 8 Minuten ganz einfach auf Tellern angerichtete Speisen auf Verzehrtemperatur.

Das SelfCookingCenter® bringt die Entlastung, die sich ein Küchenteam wünscht: Es kocht schnell, ist einfach zu bedienen, entlastet von Überwachungs- und Kontrollaufgaben und liefert immer die Speisenqualität, die Sie sich wünschen. Dabei spart es auch noch Investitionskosten und rechnet sich innerhalb kürzester Zeit von selbst.



Dämpfer
Heißluftofen
Kochintelligenz

= SelfCookingCenter®

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

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.



Hier geht's zum Video.



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 im Mise en Place – 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 im À-la-carte – 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.

„Wir nutzen das SelfCookingCenter® für beste Qualität auch bei großen Mengen und bekommen immer das gleich gute Ergebnis – bei unterschiedlichsten Speisen egal ob fürs Bankett mit mehreren Hundert Essen oder im À-la-carte.“

Paul Taylor, Executive Chef, Hilton Birmingham Metropole Hotel, Birmingham, UK



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.

Höchste Qualität auf Tastendruck. Wunschergebnis wählen. Beladen. Fertig.

Mit dem SelfCookingCenter® wird die Zubereitung von Braten, Kurzgebratenem und Gegrilltem, Beilagen, Desserts und Backwaren zum Kinderspiel.

Ob für das Mise en place für die Veranstaltung oder das À-la-carte – auf Tastendruck und ohne jeglichen Kontrollaufwand gelingen 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 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.

Kosten sparen mit der Nachtgarung

Mit der unbeaufsichtigten Garung über Nacht gewinnen Sie Zeit und zusätzliche Kapazität. Durch das sehr schonende Garverfahren werden Brat- und Schnittverluste minimiert. Größere Braten wie z. B. Roastbeef, Lammkeule oder Hochrippe gelingen in unvergleichlicher Qualität. Und durch den speziellen Reifeprozess wird das Fleisch besonders zart und saftig – von der ersten bis zur letzten Scheibe.



„Auf Knopfdruck bekommen wir immer exakt das gleiche Ergebnis. Eine derartige Kochperfektion können wir nur mit RATIONAL erreichen.“

Nikolas Tsimidakis, Executive Chef,
Majestic Hotel Tower Hotel, Dubai



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



Fine Dining à la carte. Höchste Qualität mit Finishing®.

Im À-la-carte-Betrieb müssen die Speisen schnell auf den Tisch – in hoher Qualität und zu einem wettbewerbsfähigen Preis. Finishing® ist genau dafür die richtige Lösung. Selbst anspruchsvolle Gerichte sind wenige Minuten nach Bestellung gleichermaßen liebevoll wie effizient und 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 können Sie z. B. Kurzgebratenes auch à la minute zubereiten und die im Finishing® vollendeten Beilagen dazugeben. 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 RATIONAL iLevelControl bewahren Sie selbst während der „Rushhour“ im Service souverän den Überblick. Jeder Teller wird überwacht. iLevelControl meldet sich automatisch, sobald der jeweilige Teller fertig ist. So wird alles auf den Punkt mit Finishing® vollendet.

„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:

- > Intelligente Mischbeschickung: weniger Stress und Hektik
- > Überwachung und intelligente Anpassung der Garzeiten: gleichbleibend hohe Speisenqualität
- > Kurze Finishing®-Zeiten: kaum Wartezeit – ideal für den Mittagstisch



Mise en place



Anrichten



Finishing®

Zimmerservice ohne zusätzliches Personal.

Rund um die Uhr da
für Ihre Kunden.

Lassen Sie den Tag für Ihre Kunden mit einem ausgiebigen Frühstück auf dem Zimmer beginnen oder das Mittag und Abendessen in privater Atmosphäre genießen. Vom Snack bis zum Vier-Gänge Menü servieren Sie Gerichte Ihrer Wahl zu jeder Zeit auf dem Zimmer.

Das neue SelfCookingCenter® macht einen 24-Stunden-Zimmerservice ohne zusätzliches Personal möglich. Sie nutzen einfach die Vorteile des Finishing® auch für Ihren Zimmerservice: Die bereits fertig angerichteten Teller des Zimmerservice-Angebots stehen gekühlt bereit. Mit Finishing® im SelfCookingCenter® werden die Gerichte in nur 8 Minuten vollendet. So kommen die Speisen auf heißen Tellern in höchster Qualität zum Gast.

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Zimmerservice ohne zusätzliches Personal
- > Immer gleichbleibend hohe Speisenqualität
- > Kurze Servicezeiten



Veranstaltungen spielend meistern. Finishing® für Bankette und Buffets.

Egal, ob Sie 20 oder mehrere 1.000 Gäste gleichzeitig bewirten. Egal ob Tellerservice oder Buffet: Mit Finishing® im SelfCookingCenter® kommen die Speisen immer in bestmöglicher Qualität zu geringen Kosten auf den Tisch.

Die Speisen werden in aller Ruhe im Vorfeld zubereitet. Eben dann, wenn Zeit dafür ist. Rasch gekühlt hält sich die Qualität auch über mehrere Tage hinweg. Für den Tellerservice werden die Teller entsprechend der erwarteten Gästezahl kalt angerichtet und in speziellen Tellerhordengestellwagen gekühlt aufbewahrt. 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 die RATIONAL-Thermocover. Damit halten Sie die Speisen im Tellerhordengestellwagen vor dem Servieren bis zu 20 Minuten lang warm. Das gewährleistet 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, denn lange Warmhaltezeiten entfallen vollständig.

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Automatischer Finishing®-Ablauf: Veranstaltungen meistern ohne Einfluss auf das À-la-carte-Geschäft
- > Trennung von Produktion und Ausgabe: deutlich geringerer Personalaufwand für Veranstaltungen
- > 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

Abwechslungsreiche Snacks und Barfood.

Alles gleichzeitig und immer rechtzeitig.

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 Prosciutto, Grimaldi.



Mit dem SelfCookingCenter® bereiten Sie unterschiedliche Snacks und leckeres Barfood gleichzeitig in einem einzigen Gerät zu. 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.

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 Gegrilltes 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 auch bei ungelerten Kräften, nahezu aus.

Ihre Vorteile im Überblick:

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

Frühstück und Brunch.

Leicht gemacht.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit anregender Vielfalt schon beim Frühstücksbuffet. Ofenfrische Brötchen und Croissants, knusprig gebräunter Speck, knackige Würstchen und Rührei wie frisch aus der Pfanne – mit iLevelControl bereiten Sie in rollierenden Mischbeschickungen eine Vielzahl unterschiedlichster Backwaren und Buffetprodukte zu. Sie nutzen dafür einfach den bereits voreingestellten Warenkorb für Frühstück. Je nach Bedarf produzieren Sie die einzelnen Speisen in wenigen Minuten nach. So ist das Buffet immer frisch und von immer gleichbleibend hoher und vor allem standardisierter Qualität, egal wer in der Küche steht.

Mit dem eigens entwickelten RATIONAL-Zubehör startet die Produktion unbeschwert in den Tag: Dank des Multibakers etwa bereiten Sie 80 Spiegeleier in nur 90 Sekunden zu. Mit den TriLax® beschichteten Brat- und Backblechen erzielen Sie knusprige Bräunungen bei Speck und 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 Ihr SelfCookingCenter® automatisch und auf Wunsch auch unbeaufsichtigt über Nacht. Je nachdem, wie stark Ihr Gerät verschmutzt ist, ermittelt es die effizienteste Reinigungsstufe und schlägt Ihnen die optimal dosierte Menge an Reiniger und Entkalker vor.

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

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



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

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

Ihre Vorteile im Überblick:

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



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

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

* Im Vergleich zum Vorgängermodell.



Spitzenqualität ist das Ziel.

Das richtige Zubehör –
der passende Begleiter.

Erst die Verwendung des Original RATIONAL-Zubehörs erschließt Ihnen die 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.

Finishing®-Systeme für Bankett

Egal ob 20, 100 oder mehrere 1.000 Essen, mit Finishing® werden die Speisen ohne Stress und Hektik auf den Punkt zubereitet. Entsprechend der Gästezahl werden die Teller kalt angerichtet und anschließend in Tellerhordengestellwagen gekühlt aufbewahrt. Erst kurz bevor Sie die Speisen benötigen, werden die Teller mit Finishing® gleichzeitig für den Service bereitgestellt, ohne Stress und zusätzlichen Personalaufwand.

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



Grill- und Pizzaplatte



Kreuz- und Streifen-Grillrost



Brat- und Backblech



Multibaker

Technik, die mehr schafft.

Denn der Unterschied liegt in jedem Detail.



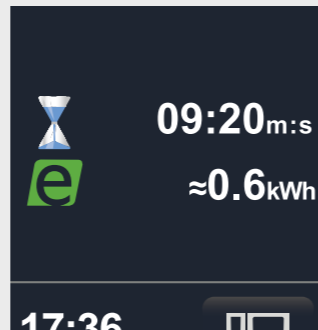
LED-Beleuchtung mit Einschubsignalisierung

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



3-Scheiben-Garraumtür

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



Energieverbrauchsanzeige

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



RATIONAL-Remote-Funktion

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



Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik

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



Zentrifugales Fettabscheidesystem

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



ClimaPlus Control®

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



300 °C maximale Garraumtemperatur

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



Längseinschub

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



Intelligenter 6-Punkt-Fühler

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



Positionierhilfe

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



Frischdampfgenerator

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



Dynamische Luftverwirbelung

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

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

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

Beratung und Planung

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

Probestellung

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

Installation

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

Persönliche Einweisung

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

Academy RATIONAL

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

Software-Updates

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

Club RATIONAL

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

Club RATIONAL-App

Auch unterwegs von zahlreichen Praxistipps profitieren.

ChefLine®

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

RATIONAL-Servicepartner

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

Rücknahme und Recycling

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

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

Sie möchten das alles mit eigenen Augen sehen?

Kochen Sie mit uns.

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

Raghavendra Rao, Inhaber, Kadamba, Bangalore, Indien

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

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





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