

**Frische und Vielfalt
für den Snack- und
Backbereich.**





Eine Idee verändert die Welt.

Seit über 40 Jahren haben wir ein einziges Ziel: Ihnen das beste Werkzeug zum Backen und Garen zu bieten. Für Sie bedeutet das, dass Sie mit RATIONAL-Technik immer beste Qualität bei höchster Wirtschaftlichkeit produzieren. Damit Ihre Gäste am Ende des Tages zufrieden sind und die Kasse stimmt.



Frische Backwaren in Profiqualität.

Snackvielfalt fürs
Zusatzgeschäft.

Unsere Lebensgewohnheiten verändern sich. Dies führt seit Jahren zu einem boomenden Außer-Haus-Markt. Im Trend liegen gesunde und leckere Snacks, die sich im Stehen oder als Take-away bequem und zeitsparend verzehren lassen.

Das Anbieten attraktiver Snackgerichte neben Ihrem Sortiment an duftenden Backwaren eröffnet Ihnen gleichermaßen ein gewinnbringendes Zusatzgeschäft und die Differenzierung vom Wettbewerb. Die Herausforderungen hierbei liegen in der Hauptsache im mangelnden Know-how des Personals und darin, wie man ein attraktives Snackangebot mit möglichst geringem Aufwand und mit standardisierter Qualität produziert. Zudem sollte mit Platz und Investitionskosten sparsam umgegangen werden.

Die Lösung: das neue SelfCookingCenter® – ein multifunktionales Gerät, mit dem Sie sowohl Backwaren als auch eine unglaubliche Snackvielfalt einfach, schnell, flexibel und in konstant hoher Qualität zubereiten.

FrISChe Backwaren und Snacks aus einem Gerät.

Vielfalt rund um die Uhr.

Ein komplettes Snack- und Backsystem auf weniger als 1 m². Eine Investition – unzählige Möglichkeiten!

Mit nur einem SelfCookingCenter® bereiten Sie auf weniger als 1 m² Fläche eine unglaubliche Vielzahl unterschiedlichster Snackgerichte und Backwaren zu. Ob große oder kleine, viele oder wenige, frische, gefrorene, rohe oder halb-gebackene Produkte, mit dem SelfCookingCenter® backen Sie alle Arten von Backwaren kinderleicht und in Spitzenqualität. Mit bestem Trieb, lockerer Krume und knusprigen Krusten.

Zusätzlich bieten Sie Ihren Kunden ein reichhaltiges Angebot an Snacks und warmen Mahlzeiten. Egal, ob Sie die Speisen selbst herstellen oder zugelieferte Produkte verwenden – das SelfCookingCenter® ist immer die richtige Lösung. Wenn Sie möchten, zaubern Sie damit sogar ein vielseitiges Frühstück. Vom Brötchen bis zur Bratwurst, über Spiegelei und Omelette bis hin zu Pancakes produzieren Sie alles in nur einem Gerät. Und dabei ist das SelfCookingCenter® auch noch so einfach und intuitiv zu bedienen, dass selbst ungelernete Kräfte ohne erheblichen Schulungsaufwand damit arbeiten können.

Früher waren es zahlreiche Spezialgeräte wie Grill, Ofen, Herd, Töpfe oder Pfannen, die nötig waren, um Snacks und warme Mahlzeiten zuzubereiten. Heute ist es ein einziges Gerät, mit dem sie einfach und schnell, vielfältige Snacks und Backwaren zubereiten.



Ihre Vorteile im Überblick:

- > Multifunktionell und flexibel einsetzbar auf weniger als 1 m² Stellfläche
- > Unglaubliche Back- und Snackvielfalt auf Tastendruck
- > Herausragende Qualität
- > Einfachste Bedienung
- > Sparsamer und effizienter Ressourceneinsatz



5 Senses

Das neue SelfCookingCenter® ist das einzige intelligente Back- und Kochsystem: Es fühlt und erkennt, was zu tun ist, um immer genau das Ergebnis zu erzielen, das Sie vorgeben. Es denkt mit und voraus und es lernt von Ihnen. Obendrein verständigt es sich sogar mit Ihnen und zeigt Ihnen an, was es gerade macht, um Ihre Vorgaben exakt so umzusetzen, wie Sie es möchten. Es trifft die notwendigen Entscheidungen und passt die Temperatur, Garzeit, Luftgeschwindigkeit sowie das Garraumklima optimal an die Bedürfnisse Ihrer Backwaren und Speisen an und informiert Sie darüber im Display.

Das SelfCookingCenter®.

Ist einfach, backt und kocht lecker,
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.



Eingebaute Back- und Garintelligenz – iCookingControl®

Wunschergebnis vorgeben, beladen, fertig!
iCookingControl® bereitet Ihre Backwaren und Snackgerichte genau so zu, wie Sie es möchten. Es erkennt den Zustand und die Größe der Produkte sowie die Beladungsmenge. Es denkt voraus und ermittelt den idealen Weg zu Ihrem Wunschergebnis permanent neu und nimmt notwendige Anpassungen selbstständig vor.



Garant 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 Produkte an und verteilt sie gleichmäßig und effizient im gesamten Garraum. Das Ergebnis: herausragende Gleichmäßigkeit und Spitzenqualität Einschub für Einschub bei minimalem Ressourcenverbrauch.



Kluge Mischbeschickungen – iLevelControl

Sie sind schneller, wenn Sie unterschiedliche Produkte einfach gleichzeitig zubereiten: iLevelControl zeigt Ihnen an, welche Produkte Sie zusammen produzieren können. Je nach Beschickungsmenge, Anzahl und Dauer der Türöffnungen passt es die Garzeit optimal an die jeweiligen Backwaren an. Damit sparen Sie Zeit, Geld, Platz und Energie und erreichen immer herausragende Qualität.



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.

Backvielfalt auf Tastendruck. Qualität, die Ihre Gäste lieben.

Ihr SelfCookingCenter® ist das einzige intelligente Kochsystem und besitzt zugleich alle Funktionen, die wichtig sind, um professionell zu backen. Hervorragend eignet es sich zur Zubereitung von Kuchen, Broten, Brötchen, Laugengebäck und süßem oder pikantem Kleingebäck. Wenn Sie möchten, berücksichtigt es sogar lokale Besonderheiten bei Laugengebäck oder Käsekuchen.

Alles, was Sie tun müssen, ist Ihr gewünschtes Backergebnis vorzugeben – etwa ob Ihre Backwaren eine helle oder dunkle Bräunung, eine knusprige oder weiche Kruste haben sollen. Ihr SelfCookingCenter® fühlt und erkennt die Größe, Beschickungsmenge sowie den Zustand Ihrer Produkte.

Je nachdem ob Sie süße oder pikante, kleine oder große, frische oder gefrorene, rohe oder halb-gebackene Produkte zubereiten, passt das SelfCookingCenter® die Feuchtigkeit, Beschwadungsmenge, Temperatur, Luftgeschwindigkeit und Backzeit an, damit das Ergebnis so ist, wie Sie es sich wünschen. Für gleichbleibend herausragende Backqualität – Einschub für Einschub und unabhängig davon, wer in Ihrem Geschäft gerade backt.

Ihre Vorteile im Überblick:

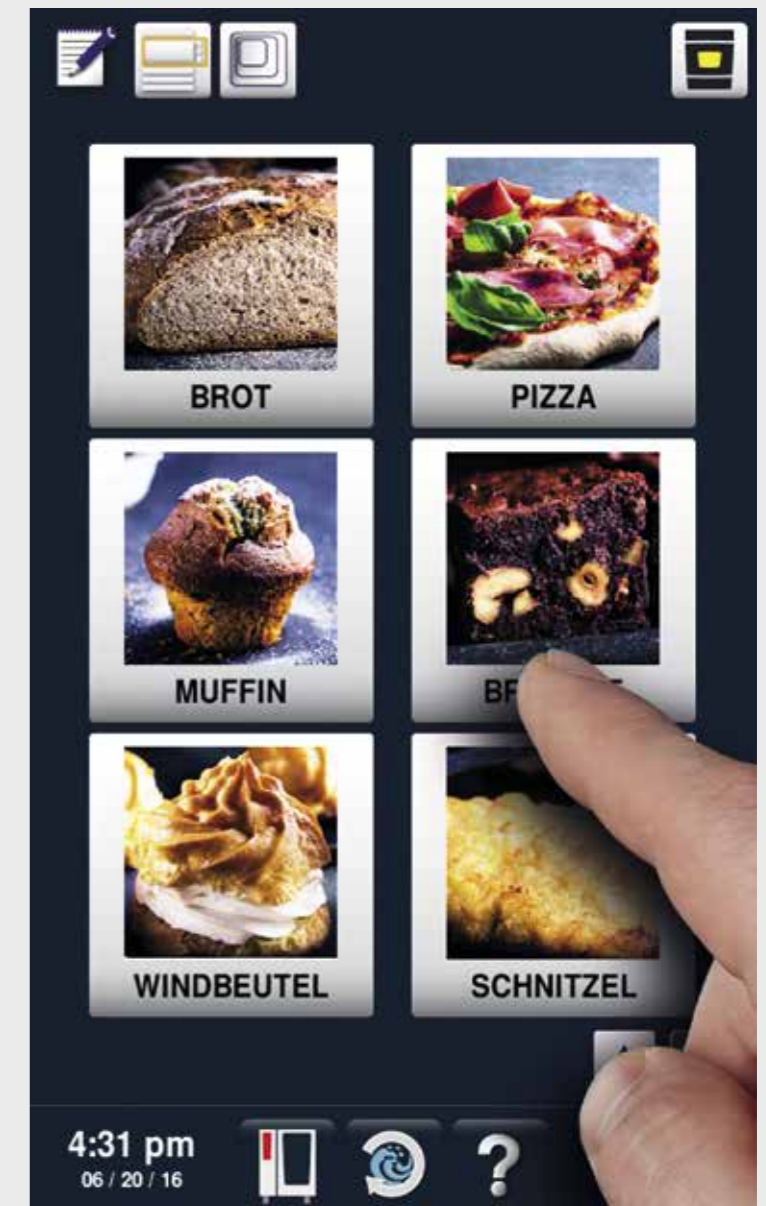
- > Intelligente Backabläufe:
kein Überwachungs- und Kontrollaufwand
- > Ihr Wunschergebnis auf Tastendruck:
einfache Handhabung, selbst für Aushilfen
- > Automatische Anpassung des Backablaufes:
jederzeit herausragende Backqualität
- > Dampfbacken:
für mehr Backvolumen
- > Modernste Regelungstechnik:
hohe Energieeinsparung und geringe Betriebskosten

Funktionen für herausragende Backqualität:

- > Hocheffiziente, exakt dosierte Beschwadung mit variablen Schwadenmengen für maximalen Trieb und Glanz
- > Präzise, prozentgenau einstellbare Feuchterege- lung für besten Trieb, lockere Krume und knusprige Kruste
- > Dynamische Luftverwirbelung mit Hochleistungs- lüfterrad für herausragende Gleichmäßigkeit
- > Variable Lüfterradgeschwindigkeiten, anpassbar an die jeweilige Backware
- > Integrierte Gärstufen für eine ideale Aromenbildung und Volumenzunahme von frischen Hefeteigen
- > Dampfbacken mit spezieller Regelung für deutlichen Volumenzuwachs bei Croissants, Plunder- oder Frischteigen
- > Rollierendes Backen mit intelligenter Feuchterege- lung und Zeitverlängerung, je nachdem wie oft und wie lange die Tür offen steht
- > Punktgenaues Backen mit Kerntemperatur- fähler durch intelligente Anpassung des Backvorganges an unterschiedliche Formen und Größen

„Mit dem SelfCookingCenter® bereiten wir nicht nur unsere täglichen Speisen zu, sondern backen zudem auch jährlich rund 220.000 Semmeln und Brezen sowie 100.000 Plunderteilchen frisch auf. Schnell, 365 Tage und immer in super Qualität.“

Udo Wolfrum, Küchendirektor der Zugspitzgastronomie Bayerische Zugspitzbahn, Deutschland



Immer frische Backwaren.

In klugen Mischbeschickungen produziert.

Mit iLevelControl bereiten Sie unterschiedlichste Backwaren einfach gleichzeitig und in genau den Mengen zu, die Sie gerade benötigen. Ganz nebenbei und ohne Stress haben Sie so immer frische Backprodukte in Ihrer Auslage.

Sekundengenau überwacht iLevelControl jeden Einschub einzeln. Es passt die Backzeiten an die Beladungsmengen sowie die Anzahl und Dauer der Türöffnungen an und sorgt dafür, dass Ihre Backqualität immer auf gleichbleibend hohem Niveau ist.

So produzieren Sie Ihre Produkte bei Bedarf im Handumdrehen nach und arbeiten dabei auch noch effizient, selbst wenn es sich um kleinere Mengen handelt.

Das ist Frische, die Sie und Ihre Kunden sehen, riechen, schmecken – und mit allen Sinnen genießen.



Tray	Product	Time
1		
2	Muffin	00:05:33
3	Kornbrötchen	00:07:33
4	Ciabata	00:05:33
5		00:00:00
6	Sesambrotchen	00:06:33
7	Mohnbrötchen	00:05:35
8	Mehrkornbrötchen	00:06:29
9	Brötchen	00:05:57
10	Mehrkornbrötchen	00:10:00

- 1 Im Auswahlfenster werden Ihre gewünschten Backwaren angezeigt. Sie sehen auf einen Blick, welche Backwaren zusammenpassen.
- 2 Sie sehen, was in welchem Einschub gebacken wird.
- 3 Jeder Einschub wird überwacht; die Restbackzeit wird angezeigt.
- 4 Die Backzeit wird je nach Beladungsmenge und Dauer der Türöffnungen angepasst.
- 5 Das Gerät meldet sich, sobald ein Produkt fertig ist.

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Professionelle Backfunktionen: enorme Backvielfalt, einfach produziert
- > Nutzung individueller Warenkörbe: einfache Handhabung selbst für ungelernetes Personal
- > Flexible Nachproduktion: immer duftend frische Backwaren
- > Zahlreiche Einsatzmöglichkeiten: hohe Investitionssicherheit



Erweitern Sie Ihr Angebot. Schmackhafte Snacks auf Tastendruck.

Nutzen Sie die vielseitigen Möglichkeiten des SelfCookingCenter® und bereiten Sie auf Tastendruck zahlreiche Snackgerichte zu, wie z. B. knusprige Pizza, saftige Burger, Frikadellen und Schnitzel, Pommes frites oder knuspersaftige Chicken Nuggets. Dafür müssen Sie nicht einmal Koch sein. Schnell, flexibel und in konstant hoher Speisenqualität erweitern Sie Ihr Angebot mit dem SelfCookingCenter®.

Im Handumdrehen verwandelt sich Ihr Backsystem zur leistungsstarken Snackstation. Und so einfach geht's: Sie wählen Ihren voreingestellten Warenkorb für Snacks, beschicken Ihre Speisen beispielsweise auf unserer Grill- und Pizzaplatte und das SelfCookingCenter® übernimmt den Rest. Es überwacht intelligent jeden einzelnen Einschub und ruft Sie genau dann, wenn Ihre Snacks fertig sind. Lassen Sie sich inspirieren von den einzigartigen Möglichkeiten in der Außer-Haus-Verpflegung und erweitern Sie Ihr Sortiment ganz nebenbei um herrlich frische Snacks:

- > Frikadellen, Schnitzel, Burger, Leberkäse
- > Brüh- oder Bratwürste
- > Sandwiches, belegte Brötchen
- > Pizza, Fladenbrote, Flammkuchen

Alle Rezepte und viele weitere Snack-Ideen finden Sie auch in unserem kostenlosen Club RATIONAL unter www.club-rational.com.

„Das SelfCookingCenter® hat uns wirklich weitergebracht. Morgens und nachmittags bin ich traditioneller Bäcker, mittags und abends wird mein Laden zum Bistro.“

Armin Kirsamer,
Geschäftsführer Kirsamers Backstube GmbH,
Laichingen, Deutschland

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Intelligente Mischbeschickung: Speisenvielfalt in einem Gerät
- > Überwachung und intelligente Anpassung der Garzeiten: jederzeit beste Garergebnisse ohne Kontrollaufwand
- > Anzeige, was zusammen gegart werden kann: einfachste Bedienung
- > Flexible Nachproduktion: frische Speisen ohne Wartezeiten
- > Breites Anwendungsspektrum in einem Gerät: deutlich geringere Investitions- und Betriebskosten



Verwöhnen Sie Ihre Kunden rund um die Uhr.

Beginnen Sie mit einem
reichhaltigen Frühstück.

Wer ein vielseitiges und trotzdem schnelles Frühstück zaubern will, braucht ein leistungsstarkes Gerät, das unterschiedlichste Produkte auf einmal zubereiten kann. In nur einer Beschickung bereitet Ihr SelfCookingCenter® ein komplettes, reichhaltiges Frühstück zu.

Sie starten einfach den voreingestellten Warenkorb für Frühstück und legen los. Schon nach wenigen Minuten genießen Ihre Kunden den Duft ofenfrischer Brötchen, Toasts oder Croissants, den Anblick von knusprig gebräuntem Speck, knackigen Würstchen und Rühr- oder Spiegeleiern.

Schöner kann ein Tag kaum beginnen! Auf unter 1 m² Fläche bietet Ihnen das SelfCookingCenter® genau die Flexibilität, die Sie brauchen, um Ihre Kundschaft mit dem gewissen Extra zu überraschen. Nutzen Sie die Vorteile moderner Technik und begeistern Sie Ihre Kunden mit anregender Vielfalt schon beim Frühstück.



„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



Ein warmer Mittagstisch, der überzeugt. Einfach gemacht – mit Finishing®.

Finishing® ist immer dann ideal, wenn Sie Ihren Kunden vielseitige Speisen in hoher Qualität anbieten möchten. Der Erfolg basiert auf der Entzerrung von Produktion und Ausgabe: Die bereits vorproduzierten oder fertig zugekauften Speisen liegen in Behältern gekühlt bereit.

Erst wenn Sie die Speisen benötigen, werden die Behälter rollierend beschickt und mit Finishing® in wenigen Minuten auf Verzehrttemperatur gebracht. Jeder Einschub wird von iLevelControl einzeln überwacht. Sie behalten stets den Überblick darüber, welche Behälter bereits fertig sind bzw. wie lange sie noch brauchen. So gelangen Ihre Speisen frisch, heiß, hygienisch und immer in der richtigen Menge in die Ausgabe.

Die Vorteile von Finishing® liegen dabei auf der Hand. Die Qualität der Speisen bleibt durch den Verzicht auf Warmhalten auf höchstem Niveau und Überproduktion wird damit gänzlich vermieden.

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Vermeidung von Warmhaltezeiten:
höchste Speisenqualität
- > Finishing® in Mischbeschickungen:
hohe Speisenvielfalt, einfach produziert
- > Kurze Finishing®-Zeiten:
zeitlich flexible Speisenausgabe
ohne Warmhalten.
- > Bedarfsgerechte Produktion in die Ausgabe:
Vermeidung von Überproduktion

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. Der Warenkorb für das Frühstück ist dann beispielsweise nur in den Morgenstunden sichtbar.

Sie legen sogar fest, ob die Abläufe im Display in Texten oder Bildern erscheinen und welche akustischen Signaltöne zu hören sind. Müssen Backwaren oder 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 getan. Gerne unterstützen wir Sie dabei.

„MyDisplay“ gibt Ihnen so die Sicherheit, dass Ihre Backwaren und Snacks immer auf die gleiche, bewährte Weise zubereitet werden und die Qualität konstant hoch ist.

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



Efficient CareControl erkennt Schmutz und Kalk.

Und entfernt ihn automatisch.

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 Reinigungsschemie, 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





Sie haben Ihren speziellen Bedarf. Wir haben die passende Lösung.

Das SelfCookingCenter® steht Ihnen
in diesen Ausführungen zur Verfügung:

				
XS Typ 6 2/3	Typ 61	Typ 101	Combi-Duo XS Typ 6 2/3 auf XS Typ 6 2/3	Combi-Duo Typ 61 auf Typ 61 oder Typ 61 auf Typ 101
Mit 2/3 GN-Einhängegestell (6 Einschübe)	Mit Bäcker-Einhängegestell (5 Einschübe) oder 1/1 GN-Einhängegestell (6 Einschübe)	Mit Bäcker-Einhängegestell (8 Einschübe) oder 1/1 GN-Einhängegestell (10 Einschübe)	Die Kombination zweier RATIONAL-Geräte – einfach übereinander – eröffnet Ihnen zusätzliche Möglichkeiten. Immer dann, wenn Platz in der Backstube Mangelware ist, arbeiten Sie gleichzeitig in unterschiedlichen Betriebsarten – das bringt maximale Flexibilität.	

Mit dem eigens entwickelten RATIONAL-Zubehör startet die Produktion unbeschwert in den Tag. Nutzen Sie zum Beispiel unsere Brat- und Backbleche für Speck und lockere Baguettes. Verwenden Sie unsere granitemaillierten Behälter für Blechkuchen, Rührteige oder Blechpizzen. Oder testen Sie unsere Muffin- und Timbalformen, in denen Sie unterschiedliche Desserts, Brotpudding oder pochierte Eier zubereiten.

Brat- und Backblech
(2/3 GN, 1/1 GN oder Bäckernorm 400 x 600 mm)

Brat- und Backblech, gelocht
(1/1 GN oder Bäckernorm 400 x 600 mm)

Grill- und Pizzaplatte
(2/3 GN, 1/1 GN oder Bäckernorm 400 x 600 mm)

Muffin- und Timbalform
(für 1/1 GN oder für Bäckernorm 400 x 600 mm)

Granitemaillierte Behälter, diverse Tiefen
(2/3 GN, 1/1 GN oder Bäckernorm 400 x 600 mm)

Dunstabzugshaube, UltraVent® Baking, UltraVent® oder UltraVent® Plus
Zur Vermeidung von Dampf und Wrasen im Laden.

Hordengestellwagen 1/1 GN oder Bäckernorm und Transportwagen
Zur einfachen Beschickung der Geräte.

Einhängegestell Combi-Rack
Für das Garen mit Blechen sowohl in Bäckernorm als auch 1/1 GN.



Brat- und Backblech

Grill- und Pizzaplatte

Muffin- und Timbalform

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

Der Unterschied liegt in jedem Detail. Und macht Backen und Kochen leichter.



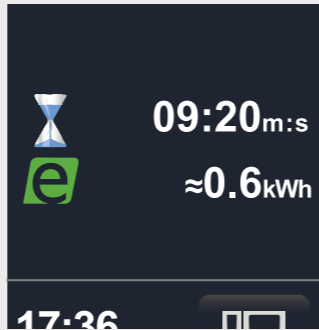
LED-Beleuchtung mit Einschubsignalisierung

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 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 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.

Das All-inklusive-Paket.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL GarenLive

Bereiten Sie Backwaren und Snacks gemeinsam mit unseren Küchenmeistern zu und erleben Sie, wie RATIONAL Ihren Alltag 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 Um- 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 Ihren Betrieb und zeigen Ihrem Team, wie unsere Geräte funktionieren oder wie Sie sie für Ihre Anforderungen am besten nutzen.

Academy RATIONAL

Nur bei uns ist die Weiterbildung immer inklusive. Unter www.rational-online.com melden Sie sich zu einem unserer kostenlosen Seminare an.

Software-Updates

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

Club RATIONAL

Die Internetplattform für Profi-Köche, Bäcker 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 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?

Dann kommen Sie zu uns.

„Das SelfCookingCenter® ist ein „Must-have“ für meine Bäckerei. Für mich gibt es kein besseres Gerät, um zu backen.“

Nadia Suryakanth, Inhaberin der CUPnCAKE Factory, Backshop, Gurgaon, 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