

Das ideale Kochsystem für den Metzgerei-Betrieb.





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 immer höchste Qualität produzieren – und zwar so wirtschaftlich wie nur möglich. Damit die Kasse am Ende des Tages stimmt und Ihre Gäste zufrieden sind.



Attraktives Zusatzgeschäft: Snacks und warme Gerichte in Ihrer Metzgerei.

Unsere Lebensgewohnheiten verändern sich. Dies führt seit Jahren zu einem boomenden Außer-Haus-Markt. Im Trend liegen gesunde und leckere Speisen, die die Kunden unterwegs bequem und zeitsparend verzehren können.

Mit einem vielfältigen Speisenangebot aus attraktiven Snackgerichten, einem leckeren Mittagstisch, einer heißen Theke und duftenden Backwaren sichern Sie sich Ihr Zusatzgeschäft und heben sich vom Wettbewerb ab.

Die Herausforderung dabei ist es, mit ungeschultem Personal ein attraktives Angebot in standardisiert hoher Qualität zu produzieren – und das bei wenig Platz und möglichst geringen Investitionskosten.

Die Lösung: das neue SelfCookingCenter® – ein multifunktionales Kochsystem, mit dem Sie zahlreiche Backwaren, Snacks und warme Gerichte einfach, schnell, flexibel und kostengünstig zubereiten.



Passt in jeden Betrieb.

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

Früher waren es zahlreiche Spezialgeräte, wie Heißluftöfen, Rotisseries, Backgeräte, Töpfe, Pfannen, Mikrowellen, Dämpfer, Fritteusen oder Grills, 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. Es eignet sich ideal für die Zubereitung von Backwaren, Hähnchen, Kurzgebratenem und Gegrilltem sowie Beilagen und Eierspeisen aller Art. 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 nimmt es Ihnen ab. Die Temperatur, Feuchtigkeit und Garzeit stellt es selbst ein. Es überwacht den Gargrad und die Bräunung und erspart Ihnen sogar das permanente Wenden von Kurzgebratenem.

Und warum das so ist? Weil im SelfCookingCenter® echte Intelligenz steckt. Es ist das erste Kochsystem mit den 5 Sinnen.

Mit über 750.000 Geräten im Markt sind unsere Geräte zum Standard für die thermische Zubereitung von Speisen 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.



5 Senses

Das neue SelfCookingCenter® ist das einzige intelligente 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 Speisen an und informiert Sie darüber im Display.

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Jederzeit herausragende Speisenqualität
- > Einfachste Bedienung auch für ungelertes Personal
- > Minimale laufende Kosten

Das SelfCookingCenter®.

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



Unser Antrieb war und ist es, Ihnen die Arbeit beim Garen der Speisen so einfach wie möglich zu machen. Deshalb haben wir das neue SelfCookingCenter® mit 4 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 alle 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 lassen sich unterschiedliche Speisen gleichzeitig zubereiten. Welche Speisen zusammenpassen, 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.



Intelligente Reinigungsautomatik – Efficient CareControl

Efficient CareControl ist die einzige automatische Reinigung, die Schmutz und Kalk erkennt und auf Tastendruck entfernt. Die Funktion passt sich Ihren Bedürfnissen an und schlägt zu bestimmten Zeiten die optimale Reinigung vor. Das Ergebnis: glänzende, hygienische Sauberkeit, Sie sparen Zeit, schonen die Umwelt und entlasten Ihren Geldbeutel.



Traditionell Garen – Manueller Modus

Natürlich können Sie das SelfCookingCenter® auch manuell bedienen. Egal, ob in Heißluft, Dampf oder Kombination – Sie regeln im manuellen Modus alle Garparameter selbst, gradgenau und unmittelbar.



Rekordverdächtig. Heiße Theke befüllt in nur 60 Minuten.



„Mit dem SelfCookingCenter®
können wir innerhalb kürzester
Zeit ein reichhaltiges Buffet für
die Heiße Theke zubereiten.“

Michael Moser, Geschäftsführer
Metzgerei Moser, Landsberg am Lech,
Deutschland

In einer Stunde lässt sich mit dem SelfCookingCenter® ein reichhaltiges Angebot für Ihre heiße Theke zubereiten – in erstklassiger Qualität und jederzeit reproduzierbar. Möglich wird das durch iLevelControl, das für Sie ein Maximum an unterschiedlichen Speisen gleichzeitig gart. Auch die Nachtgarung spart Zeit, da die Produktion ganz ohne Ihr Zutun in den Nachtstunden stattfindet:

Unterschiedlichste Braten, wie Kalbshaxe, Schweinebraten, Leberkäse oder Krustenbraten, werden dazu in einer Beschickung über Nacht gegart, wo sie auf schonende Weise reifen und unvergleichlich zart und saftig werden. Am Morgen entnehmen Sie das Fleisch oder überkrusten die Stücke, die kross sein sollen. Nur 15 Minuten später ist das SelfCookingCenter® wieder frei.

Mit iLevelControl wird anschließend eine Mischbeschickung aus verschiedenen kurzgebratenen Speisen gegart. Zum Beispiel Paniertes, Frittierprodukte, Frikadellen, Grillgemüse, Pizza und andere Backwaren. Das Ergebnis: ein reichhaltiges und attraktives Buffet, das schnell geht und Ihre Kunden beeindruckt.

Auch für die appetitliche Frische aller Speisen am Buffet ist gesorgt. Denn dank iLevelControl und deutlich kürzerer Garzeiten wird immer nur die Menge rollierend produziert, die benötigt wird. Ein Unterschied, der aus Kunden begeisterte Stammkunden macht.

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Überwachung und intelligente Anpassung der Garzeiten: beste Garergebnisse bei bis zu 20 % weniger Rohwareneinsatz*
- > Kurze Nachproduktionszeiten: Vermeidung von Qualitätsverlusten durch langes Warmhalten
- > Anzeige, was zusammen gegart werden kann: einfachste Bedienung ohne Überwachungsaufwand
- > Mischbeschickung unbeaufsichtigt über Nacht: spart Zeit, Geld und erhöht die Produktionskapazität

* Im Vergleich zu konventioneller Zubereitung ohne Combi-Dämpfer.



Spielend leicht lassen sich mit dem neuen VarioSmoker sogar Fisch, Fleisch und Gemüse räuchern.

VarioSmoker

Vorteile zum Mitnehmen: Take-away mit iLevelControl.

Unterschiedlichste Take-away-Gerichte in einem einzigen Gerät sind mit dem SelfCookingCenter® sehr einfach möglich. Das spart Platz, den Sie viel gewinnbringender zur Präsentation eines reichhaltigen, gesunden und abwechslungsreichen Angebots nutzen können. Weil das SelfCookingCenter® vielseitig eingesetzt werden kann, reagieren Sie herrlich flexibel auf Kundenwünsche oder Änderungen bei der Nachfrage. Das macht die Investition so sicher.

Alle Einschübe des SelfCookingCenter® lassen sich gleichzeitig für die unterschiedlichsten Gerichte nutzen, wie Pizza, Chicken Wings, Chicken Nuggets, Burger, Pommes oder Wedges. Das geht leicht und ist zudem auch noch effizienter als mit mehreren Geräten, wie Öfen, Pfannen, Brat- und Grillplatten, gleichzeitig zu arbeiten, die meist auf Standby laufen und dabei auch noch reichlich Strom verbrauchen. Geschmacksübertragung bei unterschiedlichen Gerichten? Fehlanzeige. Obendrein wird Frittiertes wesentlich fettärmer, gesünder und leckerer zubereitet.

Die Einschubüberwachung von iLevelControl sorgt dafür, dass Sie alle Garabläufe jederzeit im Griff haben. Sobald die Speise in einem Einschub fertig ist, meldet sich iLevelControl. Und damit alles auf den Punkt gegart wird, korrigiert das System die Garzeit je nachdem, wie viel Sie garen und wie oft und wie lange die Garraumtür offen steht. iLevelControl meldet, wenn ein Gericht fertig ist. Dabei zeigt es den entsprechenden Einschub im Display an und optional auch über die Beleuchtung. Das schließt Fehlbedienungen nahezu aus. Jederzeit höchste und vor allem reproduzierbare Qualität gelingt so auch mit ungelerten Kräften im Handumdrehen und ohne großen Schulungsaufwand.



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



Mit Saft und Kraft: 96 Grillhähnchen in 35 Minuten.

Goldbraun, knusprig, zart und saftig – so müssen Grillhähnchen sein. Das SelfCookingCenter® garantiert nicht nur diese Qualität, sondern produziert auch noch schneller und größere Mengen gleichzeitig.

Verglichen mit einem üblichen Rotationsgrill benötigen Sie weniger als die Hälfte der Zeit. Die Hähnchen verlieren weniger Gewicht und bleiben herrlich saftig. Dadurch sparen Sie bis zu 17 Prozent Ihrer Rohwaren – und gewinnen Qualität und Genuss, der sich in Prozenten nicht wiedergeben lässt.

Je nach Gerätegröße können in einem einzigen SelfCookingCenter® bis zu 96 Grillhähnchen in nur 35 Minuten zubereitet werden. Dabei ist die Bedienung kinderleicht. Selbst ungelerten Kräften gelingen Brathähnchen auf Anhieb. Einfach „Hähnchen braten“ wählen und schon startet der Garablauf. Das SelfCookingCenter® erkennt die Größe und die Beladungsmenge selbstständig und sorgt mit bis zu 3.600 Messungen pro Stunde dafür, dass das Garraumklima optimal ist. Das garantiert konstante Qualität bei Voll- und Teilbeschickungen, genauso wie bei ganzen Hähnchen und auch Hähnchenteilen.

Auf Wunsch lässt sich sogar die Bedienoberfläche individualisieren. Jeder, der mit dem Gerät arbeitet, sieht dann nur das, was für ihn wichtig ist. Das ist unser Verständnis einer Null-Fehler-Strategie.

„50 frische Hähnchen bis zur Perfektion in nur 30 Minuten im SelfCookingCenter®.“

Elisabete Dantas, Produktionsleiterin, Intermarké, Portugal

Hähnchen-Superspike

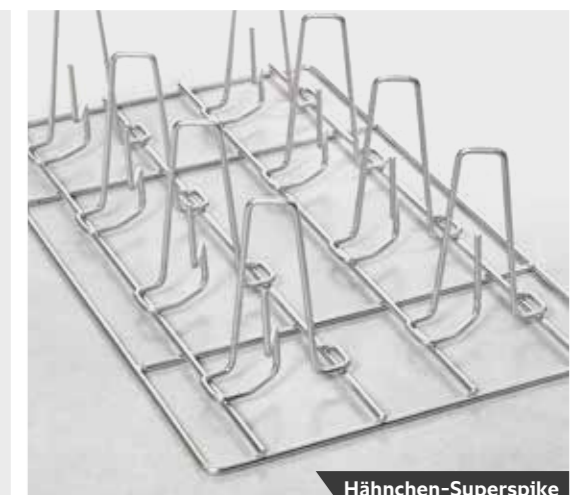
Mit unseren Superspikes werden Ihre Hähnchen stehend gegart. Dadurch werden sie gleichmäßig braun, knusprig und das Brustfleisch wird besonders saftig. Für 4, 6, 8 oder 10 Hähnchen pro Superspike.

Maximale Beschickungsmengen GN

Geräte	XSTyp 6 ^{2/3} 6 x 2/3 GN	Typ 61 6 x 1/1 GN	Typ 62 6 x 2/1 GN	Typ 101 10 x 1/1 GN	Typ 102 10 x 2/1 GN	Typ 201 20 x 1/1 GN	Typ 202 20 x 2/1 GN
Grillhähnchen 950 g	4 Stück	20 Stück	40 Stück	30 Stück	60 Stück	60 Stück	120 Stück
Grillhähnchen 1.300 g	4 Stück	16 Stück	32 Stück	24 Stück	48 Stück	48 Stück	96 Stück

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Intelligentes Klimamanagement im Garraum: knusprige Hähnchen, ungeahnt saftig
- > Maximale Garleistung: große Mengen in kürzester Zeit
- > Nutzung der Hähnchen-Superspikes: einfache Bestückung und kürzere Garzeiten
- > Individuelle Bedienoberfläche mit MyDisplay: einfache Bedienung auch für ungelerte Kräfte



Hähnchen-Superspike



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

Finishing® in Behältern.

Frische für Mittagstisch und Partyservice.

Finishing® ist immer dann ideal, wenn viele unterschiedliche Speisen in hoher Qualität angeboten werden. Der Erfolg basiert auf der Entzerrung von Produktion und Ausgabe: Die bereits vorproduzierten Speisen liegen in Behältern gekühlt bereit.

Erst wenn die Speisen benötigt werden, wird das SelfCookingCenter® rollierend beschickt. In wenigen Minuten werden alle Gerichte auf Verzehrttemperatur gebracht. iLevelControl überwacht jeden Einschub einzeln und gibt stets einen Überblick darüber, welche Behälter fertig sind oder wie lange sie noch brauchen. Damit entfallen lange Warmhalte-Zeiten und auch Überproduktionen. Alle Speisen gelangen immer frisch, heiß, hygienisch und in der richtigen Menge in die Ausgabe.

Mobiles Gerät – einfach und schnell an jedem Ort

Die fahrbare Ausführung bietet speziell für den Partyservice höchste Flexibilität und Mobilität. Dank einer speziell konzipierten Palette lassen sich die Geräte besonders einfach zum Einsatzort transportieren. Robuste Edelstahl-Lenkenrollen sorgen für eine leichte Beweglichkeit. Der Anschluss der Geräte ist binnen weniger Minuten erledigt.



Mobiles Gerät

Backen wie ein Profi.

Meisterhafte Qualität
im Handumdrehen.

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

Dank iLevelControl gelingen sogar unterschiedlichste Backwaren rollierend in einer Mischbeschickung und in konstant hoher Qualität. Jeder einzelne Einschub wird dabei sekundengenau überwacht. Die ideale Backzeit passt das Gerät automatisch an die Beladungsmenge, die Häufigkeit und die Dauer der Türöffnungen an. Das SelfCookingCenter® ist mit sämtlichen Funktionen ausgestattet, um professionell und individuell zu backen. Für Backwaren, die aussehen, duften und schmecken wie vom Bäcker.



Ihre Vorteile im Überblick:

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

SelfCookingCenter® mit Profi-Backtechnik:

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



Bedienfehler? Fehlanzeige!

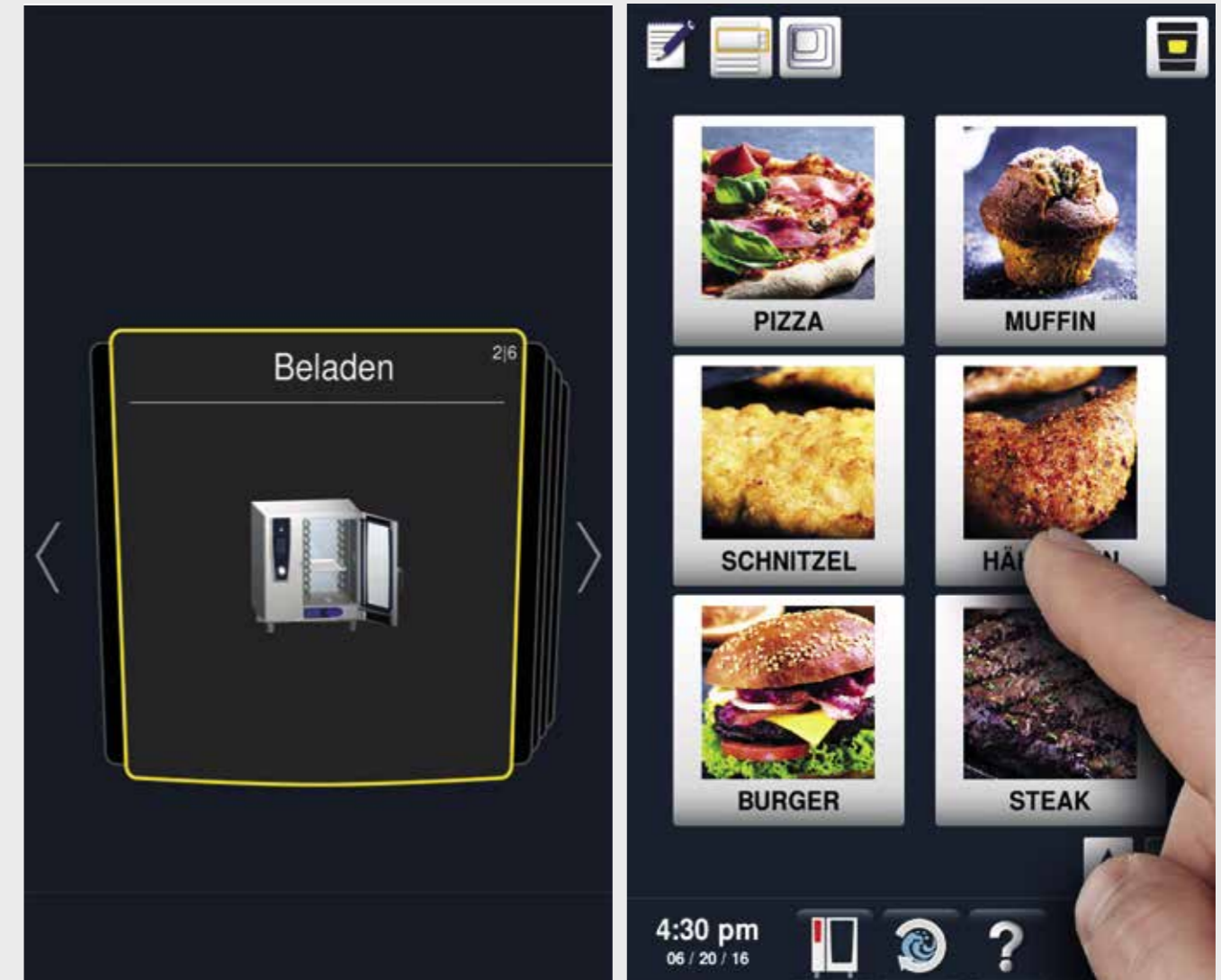
Die Null-Fehler-Strategie von „MyDisplay“.

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.

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



Einfach sauber und kalkfrei. Efficient CareControl.

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

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

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



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

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

Ihre Vorteile im Überblick:

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



Spart Energie, Zeit, Ware und Platz. whiteefficiency®.



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 Ihrem Betrieb aus. Sie sparen Energie, Wasser, Zeit sowie Rohwaren und haben weniger Ausschuss. Zudem haben Sie 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.



Senkung des Rohwareneinsatzes um bis zu 20 %*

Das SelfCookingCenter® passt die Garabläufe feinfühlig an die jeweiligen Produkte an. So werden Fleisch, Geflügel oder auch Fisch besonders schonend gegart. Das reduziert Gewichts- und Schnittverluste und spart bis zu 20 % Wareneinsatz.

Reduzierung der Arbeitszeit

Viele Routinetätigkeiten wie Wenden, ständiges Kontrollieren und Nachregeln entfallen. Mit der einfachen Bedienung sowie der automatischen Reinigung sparen Sie insgesamt durchschnittlich 1–2 Stunden pro Tag.

Senkung der Energiekosten um bis zu 70 %*

Kurze Vorheizzeiten vermeiden den bei herkömmlichen Geräten üblichen Standby-Betrieb. Zusammen mit iLevelControl und deutlich reduzierten Garzeiten sparen Sie nicht nur Zeit, sondern auch viel Energie. Die besonders feinstufige Regelung sowie die bedarfsgerechte Energiezufuhr sparen bis zu 70 %*.

Minimierung des Platzbedarfs um 40 bis 50 %

Auf nur 1 m² Stellfläche ersetzt oder entlastet das SelfCookingCenter® 40–50 % aller herkömmlichen Gargeräte und reduziert den Platzbedarf damit um mehr als 30 %. Es fällt also nicht nur bei der Kaufinvestition erheblich weniger ins Gewicht, sondern auch beim Platzverbrauch und damit bei den fortlaufenden, immobilienbezogenen Betriebskosten.



Hart im Nehmen.

Zubehör für den speziellen Einsatz.

Erst die Verwendung des original RATIONAL-Zubehörs erschließt die uneingeschränkte Nutzung des SelfCookingCenter®. Nur so gelingen selbst spezielle Anwendungen, wie das Zubereiten vorfrittierter Produkte oder das Grillen von Hähnchen. 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 Einsatz in der Supermarktküche 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.

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 direkt hinter der Theke 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



UltraVent® und UltraVent® Plus

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



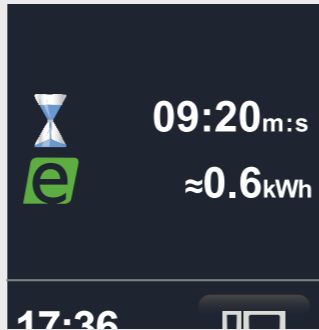
LED-Beleuchtung mit Einschubsignalisierung

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 Strahl dosierung 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.

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.

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.



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.

2-Jahres-Garantie



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 Küchen-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 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 an. 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 herunterladen 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.

„Im GarenLive habe ich schnell die Möglichkeiten für meinen Metzgerei-Betrieb gesehen.“

Michael Moser, Geschäftsführer
Metzgerei Moser, Landsberg am Lech,
Deutschland

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