

**Backen mit dem neuen
SelfCookingCenter®**
Vielfalt wie frisch vom Bäcker.





Das SelfCookingCenter®.

Ein professionelles Backsystem.

Das neue SelfCookingCenter® eignet sich neben dem Garen auch hervorragend zum Backen. Sie geben vor, wie Ihre Backwaren im Ergebnis sein sollen. Etwa ob Ihre Backwaren hell oder dunkel gebräunt sein sollen, mit oder ohne Kruste, gegärt oder ungegärt. All das haben Sie in der Hand und Ihr SelfCookingCenter® setzt Ihre Vorgaben auf den Punkt um.

Das funktioniert so gut, weil in diesem Backsystem die Erfahrungen aus 40 Jahren RATIONAL-Backforschung stecken. Es nutzt diese Erfahrungen und erreicht Ihr Wunschergebnis dadurch immer besonders schnell und sicher. Sind Sie mit dem Ergebnis zufrieden, greifen Sie mit einem einzigen Tastendruck immer wieder darauf zurück.

So erhalten Sie immer die gleichen guten Ergebnisse – egal, wer gerade bäckt und unabhängig davon, ob Sie beim nächsten Mal mehr oder weniger, kleinere oder größere Backwaren haben. Ihr Backsystem erkennt all das von selbst und passt die Einstellungen so an, dass Sie immer das Ergebnis bekommen, das Sie sich wünschen.

5 Senses.

Das neue SelfCookingCenter® ist das einzige intelligente Backsystem: 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, Backzeit, Luftgeschwindigkeit sowie das Backraumklima optimal an die Bedürfnisse Ihrer Backwaren an und informiert Sie darüber im Display.



Backen wie ein Profi.

Genial einfach. Immer frisch.
Ganz nebenbei.

Ob süße oder pikante Backwaren, kleine oder große, frische oder gefrorene, rohe oder halbgebackene Produkte – Ihr SelfCookingCenter® ist mit allen wichtigen Funktionen ausgestattet, damit Ihre Backwaren aussehen und schmecken wie vom Bäcker. Jetzt kann jeder ein Back-Profi werden. Alles, was Sie tun müssen, ist Ihr gewünschtes Backergebnis einzustellen. Je nachdem welchen Teig Sie zubereiten und ob Sie eine helle oder dunkle Bräunung wünschen, passt das SelfCookingCenter® die Feuchtigkeit, Temperatur, Luftgeschwindigkeit und Backzeit auf den Punkt genau an Ihre Vorgaben an.

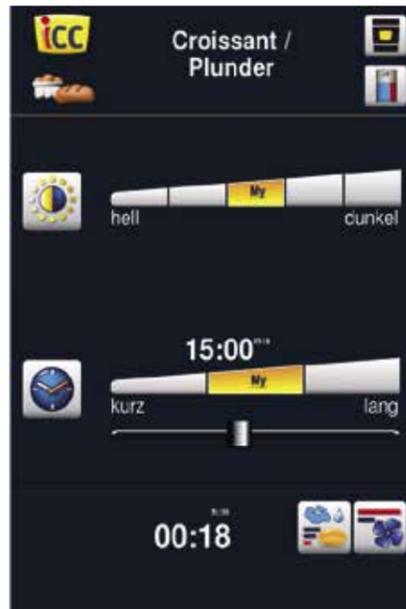
Mit dem SelfCookingCenter® bereiten Sie nahezu alle Backwaren zu, die es auf der Welt gibt. Wenn Sie möchten, berücksichtigt Ihr neuer Back-Assistent sogar lokale Besonderheiten. Etwa ob Sie einen gold- bis schokobraunen, saftigen Käsekuchen backen möchten oder den ungebräunten, cremigen New York Cheesecake. Sie haben es in der Hand und Ihr SelfCookingCenter® unterstützt Sie dabei.

Ihr Back-Assistent mit Profitechnik:

- > Exakt dosierte Beschwadung, variable Schwadenmengen und Gärzeiten, angepasst an die Anforderungen Ihres Produkts
- > Prozentgenaue Feuchteregelung und dynamische Luftverwirbelung für gleichmäßige Ergebnisse, Einschub für Einschub
- > Punktgenaues Backen mit Kerntemperaturfühler durch intelligente Anpassungen des Backvorgangs an unterschiedliche Formen und Größen
- > Unterschiedliche Lüfterradgeschwindigkeiten je nachdem, wie sensibel Ihre Backwaren sind
- > Integrierte Gärstufen für eine ideale Aromenbildung und Volumenzunahme von frischen Hefeteigen
- > Roulierendes Backen mit intelligenter Feuchteregelung und Zeitverlängerung, je nachdem wie oft und wie lange die Tür offen steht
- > Dampf-Backen mit spezieller Regelung für deutlichen Volumenzuwachs bei Croissants, Plunder- oder Frischteigen

Backvielfalt auf Tastendruck.

Qualität, die Ihre Gäste lieben.



Sie geben Ihr Wunschergebnis vor. iCookingControl® setzt Ihre Idee um.



Mit einem Tastendruck greifen Sie auf eine einzigartige Backvielfalt zu.

Lassen Sie sich inspirieren von der einzigartigen Vielfalt, die in diesem neuen RATIONAL steckt – und erweitern Sie Ihr Sortiment ganz nebenbei um herrlich frische Backwaren in Bäckerqualität.

Ganz gleich, ob Sie Brötchen, Laugengebäck, Croissant, Plunder oder Kuchen zubereiten, es gelingt großartig und geht ganz schnell. Denn maximal einfach ist auch die Bedienung. Sie bestimmen das Wunschergebnis, wie etwa die Bräunung des Produktes, den Rest erledigt iCookingControl®. Und zwar immer exakt auf den Punkt.

Befreit von den täglichen Routinen wie Kontrollieren oder Nachregulieren, können Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren: den zufriedenen Kunden. Während der Backvorgang läuft, hält Sie iCookingControl® ständig auf dem Laufenden. Sie sind jederzeit über den Backfortschritt informiert

Backvielfalt auf Tastendruck:

- > Brötchen, Baguettes oder ganze Brote mit Kruste – für frische, halbgebackene oder gefrorene Teiglinge
- > Hefekuchen ohne Krustenbildung – für frische und vorgegärte Hefeteigprodukte
- > Teegebäck – für Plätzchen, Kekse oder Mürbteigböden
- > Kuchen und Biskuits – für Muffins, Kasten Kuchen und klassische Biskuitböden
- > Käsekuchen – geeignet für Springformen, auf dem Blech oder in anderen Produktgrößen mit und ohne Bräunung
- > Gebräunte Brötchen – für süße, luftig weiche Rosinenbrötchen, Burger und Hotdog-Brötchen ohne Krustenbildung
- > Croissants, Plunder und Blätterteiggebäcke – für goldbraune und luftig-lockere Gebäcke mit deutlich mehr Backvolumen
- > Gebäcke aus Brandmassen, Windbeutel und Eclairs – für eine stabile Kruste und luftig lockere Krume
- > Laugengebäcke – variable Klimateilung je nach regionalen Präferenzen
- > Pizza und Flammkuchen – für knusprige Saftigkeit bei vorgebackenen und frischen Teigen



Mit der eingebauten weltweiten Backerfahrung immer zum Wunschergebnis:

- > Einfachste Handhabung, selbst für Aushilfen
- > Spart Zeit und entlastet von zeitraubenden Routinen
- > Schöpft 100 % der technischen Möglichkeiten selbstständig aus
- > Beste Backergebnisse, jederzeit wiederholbar

In Mischbeschickung nachproduzieren.

Für immer frische Backwaren.

Mit iLevelControl lasten Sie Ihr SelfCookingCenter® immer optimal aus. Denn iLevelControl sorgt dafür, dass Sie auch unterschiedliche Backwaren rollierend in ein und demselben Garraum zubereiten können. 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 die Qualität immer gleichbleibend hoch ist. Wenn die jeweiligen Backwaren fertig sind, meldet sich das SelfCookingCenter® automatisch. Und mit der Option der Einschubsignalisierung wird das sogar durch die Beleuchtung unterstützt, indem der Einschub blinkt, der beladen oder entnommen werden soll.

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 Gäste sehen, riechen, schmecken – und mit allen Sinnen genießen.



Kluge Mischbeschickungen mit iLevelControl®

- > Erhebliche Zeitersparnis, immer frische Backwaren
- > Kein Kontrollaufwand
- > Gleichbleibend hohe Backqualität durch intelligente Anpassung der Backzeit an Beladungsmenge sowie Anzahl und Dauer der Türöffnungen
- > Einfache Handhabung. Es wird angezeigt, welche Backwaren zusammen gegart werden können

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

- 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.



Auf das richtige Zubehör kommt es an.

Ihre vielseitigen Begleiter.

Erst die Verwendung des original RATIONAL-Zubehörs erschließt Ihnen die uneingeschränkte Nutzung des SelfCookingCenter®. Nur so gelingen selbst spezielle Backanwendungen genau so, wie Sie es sich wünschen. Original RATIONAL-Zubehör ist speziell auf RATIONAL-Geräte abgestimmt. Es ist von höchster Robustheit und damit bestens für den täglichen, harten Einsatz geeignet.

Untergestelle (für SelfCookingCenter® 61 und 101)

Für die standsichere Aufstellung Ihres RATIONAL-Gerätes stehen Ihnen Untergestelle speziell für Bäckernorm aus hochwertigem, stabilem Edelstahl zur Verfügung. Alle Untergestelle und -schränke sind nach den geltenden Hygienevorschriften ausgeführt.

Hordengestellwagen Bäckernorm (für SelfCookingCenter® 61 und 101)

Die ergonomische Bauweise des Hordengestellwagens erlaubt ein schnelles Be- und Entladen. Der zusätzliche Transportwagen ermöglicht, durch die besonders großen, laufruhigen und hygienischen Tandem-Lenkrollen (CNS), einen sicheren Transport

Kondensationshauben

Durch die Kondensationstechnologie der UltraVent® Baking, UltraVent® und UltraVent® Plus 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.

Brat- und Backbleche

Das Brat- und Backblech ist ideal für die Zubereitung von Brötchen, Croissants, Plundergebäck, Bratkartoffeln. Aber auch Schnitzel, Medaillons, Geflügelteile und vieles andere mehr, mit den Brat- und Backblechen bereiten Sie eine unglaubliche Vielfalt unterschiedlichster Produkte zu. Alles wird gleichmäßig gebräunt, bleibt saftig und erhält eine schöne Kruste. (GN oder Bäckernorm)

Das gelochte Backblech verwenden Sie zum Aufbacken von Convenience-Produkten (GN oder Bäckernorm)

Grill- und Pizzaplatte

Die Grill- und Pizzaplatte eignet sich für die Zubereitung von frischer oder Convenience Pizza sowie Flammkuchen und traditionellen Fladenbrot. Durch die herausragende Wärmeleitfähigkeit erzielen Sie jederzeit eine optimale Bräunung und Knusprigkeit. Die feine Rippenstruktur auf der Grill-Seite eignet sich besonders gut zum Grillen von Gemüse, Fisch und anderen Grill-Produkten. (GN oder Bäckernorm)

Brat- und Backpfanne

Mit der Brat- und Backpfanne bereiten Sie nahezu alle klassischen Pfannengerichte wie Schweizer Rösti, Tortilla, Quiches, Pfannkuchen oder auch kleine Kuchen, wie z. B. Tartes Tatin zu. Durch die herausragende Wärmeleitfähigkeit erzielen Sie in wenigen Minuten eine gleichmäßige Bräunung über den gesamten Boden. Speziell geformte Trägerbleche, die in beiden Größen erhältlich sind, sorgen für eine einfache, sichere und rutschfreie Handhabung.

Muffin- und Timbalform

Die Muffin- und Timbalform ist aus hochflexiblem Material und besitzt optimale Antihafteigenschaften. Mit 100 ml Füllvolumen eignet sie sich besonders für die Herstellung von Muffins, Brotpudding, aber auch Gemüseflans, Fischtimbale, pochierten Eiern und verschiedensten Desserts. (GN oder Bäckernorm)

Granitemaillierte Behälter

Granitemaillierte Behälter von RATIONAL sind nahezu unverwundlich. Die Ecken der Behälter sind voll ausgeformt, so dass es bei Kuchen oder Aufläufen keine Portionsverluste gibt. Dank der sehr guten Wärmeleitfähigkeit werden die Produkte gleichmäßig gebräunt. (GN oder Bäckernorm)

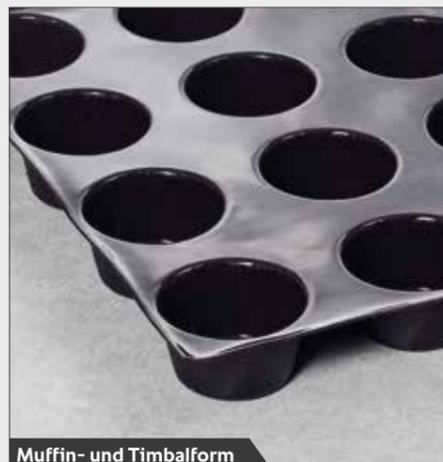
In unserem Zubehörprospekt sowie unter www.rational-online.com finden Sie unser gesamtes Zubehör im Überblick.



Brat- und Backblech



Grill- und Pizzaplatte



Muffin- und Timbalform

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.

„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