

Das SelfCookingCenter®

Ideal zum Kurzbraten,
Grillen und für Frittiertes.





Das SelfCookingCenter®.

Damit wird alles ganz einfach.

Ihr SelfCookingCenter® bereitet für Sie alle Arten von Kurzgebratenem und Kurzgegrilltem zu und dabei müssen Sie das Fleisch nicht mal wenden. Egal ob panierte oder Naturschnitzel, Medaillons, Minute Steaks, Fischfilets, Hähnchenbrüste, Steaks oder auch Grillgemüse, einfach auf Tastendruck erhalten Sie knuspersaftige Produkte.

Ohne jegliche Überwachung, ohne jegliches Kontrollieren bereiten Sie eine unglaubliche Vielzahl unterschiedlichster Produkte zu. Und wenn Sie es wünschen sogar gleichzeitig in einer Beschickung. Darüber hinaus bereiten Sie auch alle Arten von vorfrittierten Produkten zu wie Pommes, Calamares, Kroketten oder auch Frühlingsrollen, ohne zusätzliches Fett. Sie gewinnen mehr Zeit und haben stets alles im Griff und die Speisenqualität ist immer auf gleichbleibend hohem Niveau.

Das funktioniert so gut, weil im neuen SelfCookingCenter® unglaubliche Leistungsreserven stecken. Bis zu 300 °C Garraumtemperatur sichern auch bei Vollbeschickung eine leckere Bräunung, typisches Grillmuster und herausragenden Geschmack.

Die Bedienung ist denkbar einfach. Sie geben einfach vor, wie Sie Ihre Produkte haben möchten, fertig. Jetzt übernimmt Ihr SelfCookingCenter® den Rest und kümmert sich darum, dass Ihre Produkte genau so werden, wie Sie es sich wünschen, ohne jeglichen Überwachungs- und Kontrollaufwand. Das SelfCookingCenter® erkennt die Größe der Fleischstücke und auch die Beschickungsmenge und nimmt alle notwendigen Einstellungen selbstständig vor. Und damit Sie immer wissen, was passiert, zeigt es immer genau an, was es gerade macht.



Die Kurzbraten-Funktion. Vielfalt, die begeistert.

Mit der „Kurzbraten“-Funktion bereiten Sie eine unglaubliche Vielfalt unterschiedlichster Arten von Kurzgebratenem in Teil-, Vollbeschickung oder auch als Mischbeschickung zu. Egal ob Schnitzel, Medaillons, Koteletts, Filets, Fisch im Ganzen oder in Stücken und Geflügelteile, egal ob große oder kleine Stücke, alles wird mit der Funktion „Kurzbraten“ genau nach Ihren Wünschen zubereitet. Sie geben einfach die Bräunung und den Gargrad vor, fertig. Den Rest übernimmt Ihr SelfCookingCenter®.

Nach dem automatischen Vorheizen geben Sie die Produkte einfach roh auf geeigneten Blechen in den Garraum. Die Produkte werden optimal angebraten, die Poren sofort geschlossen, da immer ausreichend Leistung zur Verfügung steht. So erhalten die Produkte eine wunderschöne Bräunung, bleiben innen saftig und schmecken wie aus der Pfanne und das ohne jegliches Wenden.

Auf Wunsch bereiten Sie unterschiedlichste Produkte auch in einer Beschickung gleichzeitig zu, denn mit dem SelfCookingCenter® verfügen Sie über eine multifunktionale Bratstation, die eine Vielzahl an einzelnen Bratpfannen ersetzt. iLevelControl überwacht jeden einzelnen Einschub ganz automatisch und meldet, wenn das jeweilige Produkt fertig ist. Dabei spielt es keine Rolle, wie viel Sie beschicken und wie oft oder wie lange die Tür offen steht, denn iLevelControl korrigiert die Bratzeit automatisch, souverän und konsequent.

Die neue Einschubsignalisierung iLevelControl meldet sich, wenn das jeweilige Produkt fertig ist. Mit der Option der Einschubsignalisierung wird das sogar durch die Beleuchtung unterstützt, indem der Einschub blinkt, in den Sie beladen bzw. den Sie entnehmen sollen. Damit gelingt alles perfekt.

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Kein Wenden, kein Überwachen, kein Kontrollieren
- > Ersetzt zahlreiche Bratgeräte wie Pfannen oder Bratplatten
- > Einfachste Bedienung
- > Gleichbleibend hohe Speisenqualität durch intelligente Anpassung der Garzeit an Beladungsmenge sowie Anzahl und Dauer der Türöffnungen
- > Einfache Handhabung. Es wird angezeigt welche Speisen zusammen gebraten werden können





Grillen einfach auf Tastendruck.

Perfektes Grillmuster
und traditioneller Geschmack.

Für das Grillen sind hohe Temperaturen von entscheidender Bedeutung. Das SelfCookingCenter® erreicht nach wenigen Minuten 300 °C und hält diese auch bei größeren Beschickungsmengen, da es Leistungsreserven hat, die sofort und unmittelbar die notwendige Energie zur Verfügung stellen. Nur damit ist ein typisches Grillmuster auf allen Arten von Fleisch, Fisch oder Geflügel möglich.

Mit dem vielfältigen, speziellen RATIONAL-Grill-Zubehör sind das typische Streifengrill- oder auch Kreuzgrill-Muster garantiert. Mit dem sogenannten CombiGrill-Rost können Sie die Produkte sogar auf dem kalten Rost beladen. So bereiten Sie ohne jeglichen Kontroll- oder Überwachungsaufwand auch große Mengen in einer Beschickung zu wie z. B. bis zu 160 Steaks in nur 15 Minuten oder 180 Lachsfilets in 8 Minuten. Egal ob große oder kleine Stücke, Voll- oder Teilbeschickung, alles wird mit der Funktion „Grillen“ genau nach Ihren Wünschen zubereitet. Sie geben einfach die Bräunung und den Gargrad vor, fertig. Den Rest übernimmt Ihr SelfCookingCenter®.

Auf Wunsch bereiten Sie unterschiedlichste Grillprodukte auch in einer Beschickung gleichzeitig zu, denn mit dem SelfCookingCenter® verfügen Sie auch über eine multifunktionale Grillstation. Jeder Einschub wird einzeln überwacht. Und wenn etwas fertig ist, meldet iLevelControl das ganz automatisch.

Grill- und Bratplatte

Ganz einfach erzielen Sie mit der Grill-Seite das traditionelle Grillmuster mit dem typischen, leckeren Grillgeschmack. Die Brat-Seite besitzt einen umlaufenden Rand, so dass selbst fettreiche Kurzbratstücke sicher und vor allem kross gebraten werden.

Grill- und Pizzaplatte

Auf der Back-Seite bereiten Sie neben frischer oder Convenience Pizza auch Flammkuchen und traditionelle Fladenbrote zu. 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.

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.

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

Ihre Vorteile im Überblick:

- > Typisches Grillmuster
- > Kein Wenden, kein Überwachen, kein Kontrollieren
- > Ersetzt herkömmliche Grillgeräte
- > Einfachste Bedienung
- > Gleichbleibend hohe Speisenqualität durch intelligente Anpassung der Grillzeit an Beladungsmenge sowie Anzahl und Dauer der Türöffnungen



Grill- und Bratplatte



Grill- und Pizzaplatte



Kreuz- und Streifen-Grillrost

Frittiertes aus dem SelfCookingCenter®.

Ohne zusätzliches Fett.

Um knusprige und saftige Frittierprodukte zu erhalten, ist eine optimale Verteilung der Hitze im Garraum entscheidend, genauso wie eine leistungsstarke Entfeuchtung. In beiden Disziplinen setzt das neue SelfCookingCenter® den Standard in der Combi-Dämpfer-Technologie.

Daher bereiten Sie ohne jegliche Zugabe von Fett vorfrittierte Produkte wie Pommes, Calamares, Frühlingsrollen, Kroketten, Wedges und vieles andere mehr. Sie verwenden einfach den RATIONAL CombiFry®, der für eine optimale Zufuhr der Energie sorgt, wählen die „Frittier“-Funktion und fertig. So bereiten Sie z. B. bis zu 200 Portionen Pommes in nur 15 Minuten zu.

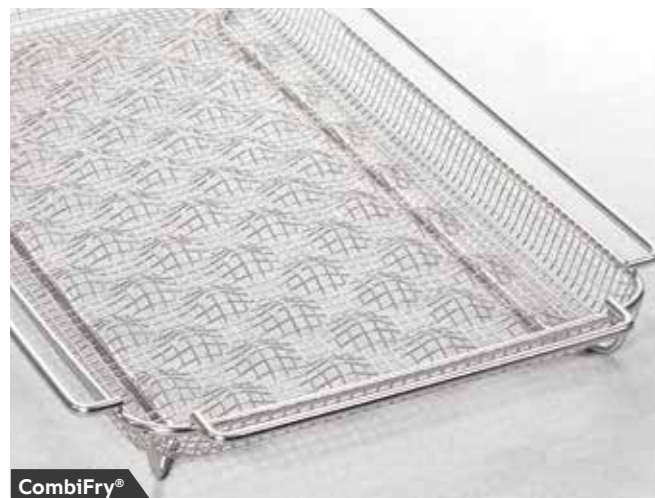
Aber auch Paniertes gelingt ohne jeglichen Kontrollaufwand und ohne jegliches Wenden. Wiener Schnitzel, Backhähnchen, Cordon Bleu oder auch paniertes Gemüse gelingen kinderleicht. Sie bepinseln oder besprühen die frisch panierten Produkte mit wenig Fett, geben Sie auf unsere granitemaillierten Behälter und erhalten knuspersaftige panierte Produkte. So bereiten sie bis zu 240 Schnitzel in 12 Minuten zu. Natürlich können Sie auch panierte und vorfrittierte Produkte in Mischbeschickung zubereiten, das ist grenzenlose Vielfalt auf Tastendruck.

CombiFry®

Mit dem patentierten CombiFry® ist es erstmals möglich, große Mengen vorfritierter Produkte wie Fischnuggets, Pommes frites und Wedges ohne zusätzliches Fett zuzubereiten.

Granitemailliertes Blech

Granitemaillierte Behälter von RATIONAL sind nahezu unverwüstlich. Dank der sehr guten Wärmeleiteigenschaften werden die Speisen gleichmäßig gebräunt, egal ob knusprige Schnitzel, saftige Braten oder lockere Blechkuchen. Die Ecken der Behälter sind voll ausgeformt, so dass es bei Kuchen oder Aufläufen keine Portionsverluste gibt.



CombiFry®



Granitemailliertes Blech



Ihre Vorteile im Überblick:

- > 95 % weniger Fettverbrauch
- > Fritteusen werden einfach ersetzt
- > Paniertes ohne Wenden
- > Einfache Handhabung
- > Kein Überwachungs- und Kontrollaufwand

Das All-inklusive-Paket. RATIONAL ServicePlus.

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? Dann kochen Sie mit uns.



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

Raghavendra Rao, Inhaber, Kadamba, Bangalore, Indien

Erleben Sie, wie leistungsfähig das SelfCookingCenter® ist. 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