

II SelfCookingCenter®





Idee che cambiano il mondo.
I vostri desideri sono la nostra motivazione.

La promessa che vi facciamo:
Ci impegniamo al massimo per trasformare le vostre idee in realtà.

Anche un'ottima idea può essere sempre migliorata.

Dal Combi-Vapore al
SelfCookingCenter®.



Vaporiera
Forno ad aria calda
Intelligenza di cottura

= SelfCookingCenter®



Link al video.

Offrirvi il miglior strumento di cottura è la nostra ambizione da oltre 40 anni. Uno strumento che vi permetta di attuare le vostre idee in cucina. Uno che prepari i vostri piatti sempre esattamente come li volete. Uno strumento facile da usare che vi liberi dalle attività di routine consentendovi di gestire le sfide quotidiane in cucina con minore stress e frenesia. Uno che, al termine della giornata, faccia anche i conti per voi.

Tutto ebbe inizio con l'idea di combinare vapore e aria calda in un unico apparecchio. È così che, nel 1976, inventammo il nostro primo Combi-Vapore, continuando poi lavorare per migliorarlo sempre di più. Per supportarvi in modo ancora più mirato nelle attività quotidiane in cucina, abbiamo sviluppato un assistente realmente intelligente: il nuovo SelfCookingCenter® con 5 sensi, molto più di un Combi-Vapore tradizionale. Sente, riconosce, pensa, pianifica, impara e perfino comunica con voi. Un vero e proprio assistente di cucina affidabile al vostro fianco. Sempre.

Inoltre, con la nostra soluzione moderna di collegamento in rete ConnectedCooking avete sempre tutto sotto controllo: gestione centralizzata degli apparecchi, trasmissione di programmi di cottura, documentazione HACCP, il comando tramite smartphone e molte altre funzioni. Ricevete tutte le informazioni in tempo reale ovunque vi troviate. Così siete sempre informati di cosa sta facendo.

 Vapore



 Aria calda



 Combinato



Adatto ad ogni cucina professionale.

Confermato da clienti soddisfatti.

In passato, gli chef avevano bisogno di tanti apparecchi speciali come forni ad aria calda, brasieri, bollitori, friggitrici, vaporiere, pentole o padelle per preparare, con grande fatica, un buon pranzo. Oggi basta un unico apparecchio per produrre, come per magia, un menu completo in ogni cucina: il nuovo SelfCookingCenter®.

In meno di 1 m² circa di superficie, potete grigliare, arrostiti, cuocere al forno o a vapore, stufare, sbollentare o affogare. Tutto questo indipendentemente dal fatto che vogliate preparare carne, pesce, pollame, verdure, piatti a base di uova, prodotti da forno o dessert, per trenta o diverse migliaia di pasti.

È l'aiuto che una brigata di cucina sogna di ricevere: cuoce velocemente, è facile da usare, vi dà la qualità dei cibi desiderata, facendovi risparmiare tempo, denaro ed energia. Non dovrete più svolgere compiti di controllo e di sorveglianza. Imposta da sé temperatura, umidità e tempo di cottura. Controlla il grado di cottura e la doratura, non dovrete più nemmeno girare le bistecche.

Con oltre 750.000 unità sul mercato, i nostri apparecchi sono diventati la norma nelle cucine professionali di tutto il mondo. E ciò che ci fa particolarmente piacere: il 93 % dei nostri clienti in tutto il mondo ci conferma che RATIONAL offre il massimo vantaggio possibile al cliente. (Indagine TNS Infratest del 2016). Sicuramente uno dei motivi per cui praticamente tutti raccomandano RATIONAL anche ad altri.

Il SelfCookingCenter® è ora disponibile anche in versione compatta: è il nuovo SelfCookingCenter® XS. Per maggiori informazioni, richiedete il nostro dépliant specifico. Oppure collegatevi al sito www.rational-online.com.



La combinazione di calore e vapore in un unico apparecchio schiude nuove possibilità nella preparazione professionale dei vostri piatti. I cibi sono cotti in modo delicato, risultando quindi molto più sani e nutrienti. Il nuovo SelfCookingCenter® copre per voi il 95 % di tutte le comuni applicazioni in cucina.

Vapore da 30–130 °C

Stufare, sbollentare, affogare e cuocere al vapore: a tutto questo pensa il nostro generatore di vapore vivo ad alte prestazioni. Che siano verdure, pesce o piatti a base di uova, grazie alla temperatura precisa del vapore e alla massima saturazione, otterrete colori intensi. Vitamine e minerali rimangono inalterati. I cibi non si asciugano.

Aria calda da 30–300 °C

Teneri filetti, croccanti cotolette, bistecche grigliate, soffici prodotti da forno e piatti pronti surgelati: grazie all'aria calda costante fino a 300 °C, tutto viene preparato con un'uniformità, una croccantezza e una succosità che impone nuovi standard di riferimento.

Vapore e aria calda combinati da 30–300 °C

Il clima caldo umido impedisce che i cibi si asciughino, riduce al minimo la perdita di peso e assicura una doratura uniforme su arrostiti, gratin o sformati. Ciò vi consente di ottenere un sapore eccezionale e i tempi di cottura sono notevolmente inferiori rispetto a quelli degli apparecchi di cottura tradizionali.



Conta solo il risultato.

Il SelfCookingCenter®
dotato di 5 sensi.

Il SelfCookingCenter® è il primo sistema di cottura al mondo che racchiude una vera e propria intelligenza in grado quindi di rivoluzionare la preparazione degli alimenti. Infatti, non dovete più impostare e regolare continuamente la temperatura ideale, l'umidità o la velocità dell'aria. Dovrete solo impostare il risultato desiderato. Sia che i vostri piatti debbano essere al sangue, poco o ben cotti, poco o tanto dorati, con o senza crosta.

Dotato di 5 sensi, percepisce le condizioni ottimali della camera di cottura, riconosce le dimensioni e la quantità dei cibi, pensa e sa come cuocere al meglio un piatto, impara le abitudini preferite del cuoco e perfino comunica con lui.

Insieme a cuochi, nutrizionisti, fisici e ingegneri abbiamo portato le caratteristiche più importanti di un apparecchio da cucina ad un nuovo livello: il rendimento di cottura, la qualità dei cibi, la semplicità e l'efficienza. Uno standard a cui nessuno dei nostri clienti è disposto a rinunciare.



- > Sente le condizioni attuali della camera di cottura e la consistenza degli alimenti
- > Riconosce la grandezza, la quantità caricata, lo stato del prodotto e calcola la doratura necessaria
- > Impara le vostre abitudini di cottura preferite e le mette in pratica
- > Pensa in anticipo e calcola il processo di cottura ideale per ottenere il risultato desiderato mentre cuoce
- > Comunica con voi mostrandovi cosa sta facendo il vostro RATIONAL per realizzare ciò che gli avete chiesto

Riepilogo dei vantaggi:

- > Eccellente qualità delle pietanze in ogni momento
- > Facilissimo da usare anche da parte di personale non istruito
- > Spese correnti ridotte al minimo

Il SelfCookingCenter®.

È semplice, cuoce in modo sano e delizioso, con costi ridotti.



La nostra motivazione era e rimane quella di semplificarvi il lavoro il più possibile. È per questo motivo che abbiamo dotato il nuovo SelfCookingCenter® di quattro funzioni intelligenti trasformandolo in un assistente sinonimo di qualità, facilità d'uso ed efficienza.



Facilità grazie all'intelligenza di cottura:

iCookingControl

Basta selezionare l'alimento da cuocere ed impostare il risultato desiderato: fatto! iCookingControl prepara sempre i vostri piatti proprio come li volete. L'operatore non è dunque importante: l'apparecchio riconosce infatti lo stato, le dimensioni e anche la rispettiva quantità dei prodotti. Pensa e pianifica, ricalcola sempre il processo ideale per ottenere il risultato di cottura da voi desiderato, eseguendo automaticamente gli adattamenti necessari.



Carichi misti intelligenti:

iLevelControl

Con iLevelControl preparate contemporaneamente piatti diversi. iLevelControl vi mostra automaticamente quali alimenti potete cuocere insieme. Ciò aumenta la produttività e fa risparmiare tempo, denaro, spazio ed energia. A seconda della quantità caricata, del numero e la durata delle aperture dello sportello, ottimizza il tempo di cottura in base ai prodotti. In questo modo gli alimenti non verranno mai cotti più del dovuto ed il risultato sarà sempre uguale.



Precisione per la massima qualità:

HiDensityControl®

Sensori ultrasensibili misurano ogni secondo le condizioni presenti nella camera di cottura. HiDensityControl® adegua con precisione l'energia necessaria alle esigenze delle pietanze e la distribuisce in modo uniforme ed efficiente in tutta la camera di cottura. Il risultato: piatti sani di altissima qualità ripiano per ripiano, con un minimo consumo di risorse.



Pulizia automatica intelligente:

Efficient CareControl

Efficient CareControl è l'unico sistema di pulizia automatico che riconosce sporco e calcare e li elimina facilmente. Questa funzione si adatta alle vostre esigenze proponendovi la pulizia ottimale a intervalli prefissati. Il risultato: pulizia brillante ed igienica che fa risparmiare tempo senza gravare sull'ambiente, né sul portafoglio.



Cottura tradizionale: modalità manuale

Ovviamente potete utilizzare il SelfCookingCenter® anche manualmente. Che sia aria calda, vapore o combinato, nella modalità manuale potete regolare personalmente tutti i parametri di cottura con la massima precisione.

Selezionare il risultato desiderato. Caricare. Ecco fatto. iCookingControl.

Produrre piatti proprio nella qualità desiderata non è mai stato così facile. Che sia pesce, carne, pollame, prodotti da forno, piatti a base di uova o dolci, con il SelfCookingCenter®, la cottura è sempre delicata e proprio come la desiderate. Voi stabilite il risultato e SelfCookingCenter® trasforma i vostri desideri in realtà. Con costanza e massima precisione. Con l'intelligenza di cottura unica di iCookingControl è possibile.

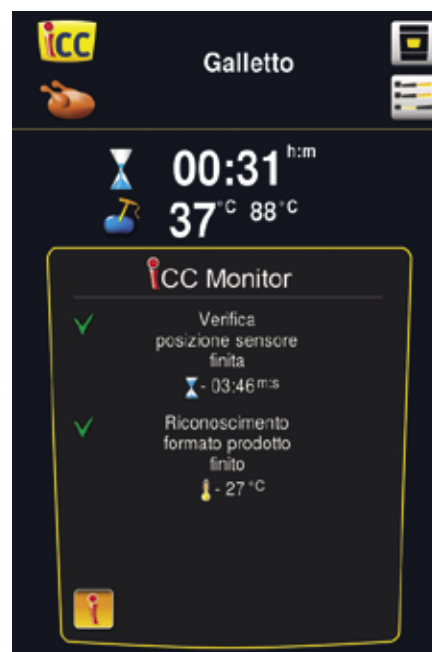
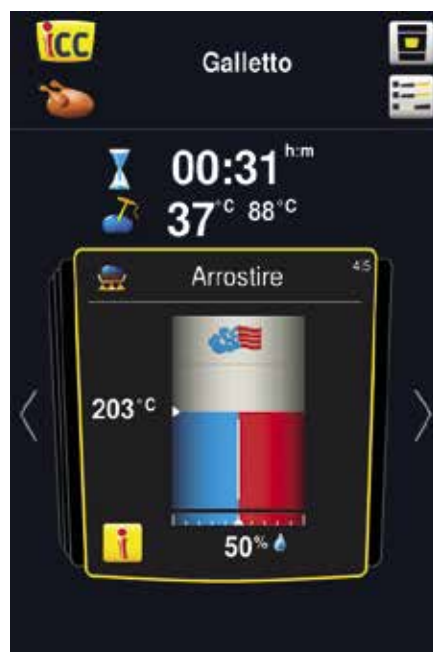
Attraverso i suoi sensori, iCookingControl riconosce le dimensioni, lo stato dei prodotti e la quantità caricata e ottimizza il processo di cottura per ottenere il risultato desiderato in funzione degli alimenti. Prende autonomamente tutte le decisioni necessarie, impostando automaticamente la temperatura, il clima della camera di cottura e il tempo di cottura. Tutti gli adattamenti sono visualizzati sul display. In questo modo sapete esattamente cosa succede e avete sempre tutto sotto controllo.

iCookingControl impara anche le vostre preferenze e abitudini di cottura adattando l'uso alle vostre esigenze. Non dovete più controllare o sorvegliare nulla, tutto viene realizzato proprio come volete con la massima affidabilità. Potete sempre fare affidamento su questo aiuto-cuoco.

Voi impostate il risultato desiderato. SelfCookingCenter® mette in pratica la vostra idea in modo affidabile.

Nell'iCC Cockpit avete sempre sott'occhio cosa il vostro sistema di cottura sta facendo in quel momento.

L'iCC Monitor vi mostra quali impostazioni vengono eseguite dal sistema.



Riepilogo dei vantaggi:

- > Processi di cottura intelligenti: non occorre più controllare
- > Il risultato desiderato semplicemente premendo un tasto: facile da utilizzare anche per il personale meno esperto
- > Adattamento automatico del processo di cottura: sempre il miglior risultato di cottura in qualsiasi momento
- > Il grado di cottura ideale viene sempre raggiunto senza sprechi: fino al 20 % di materie prime in meno da acquistare rispetto ad attrezzature tradizionali

Tutto contemporaneamente e sempre al momento giusto. iLevelControl.



Con iLevelControl gestite il servizio à la carte, la Mise en Place o la colazione senza fatica, in modo rapido e flessibile. Su solo 1 m² circa di superficie potete utilizzare contemporaneamente svariati tipi di pentole, padelle, griglie, piastre per arrosti o friggitrice, una sopra l'altra. Così potete preparare contemporaneamente piatti diversi in un unico apparecchio.

Il display del vostro SelfCookingCenter® vi mostra quali alimenti potete cuocere insieme. Voi decidete cosa volete preparare e iLevelControl controlla singolarmente ogni ripiano. A seconda della quantità caricata, della frequenza con cui si apre lo sportello e di quanto rimane aperto, iLevelControl corregge in modo intelligente il tempo di cottura e ve lo comunica. In questo modo avete sempre sott'occhio cosa succede.

Appena è pronto un piatto, iLevelControl lo segnala visualizzando il ripiano in questione sul display. Se lo desiderate, il sistema vi segnala perfino quale ripiano può essere caricato o tolto illuminandolo, eliminando quindi quasi completamente il rischio di errori nell'uso. La riuscita dei piatti è così sempre perfetta, proprio come volete che sia.

Riepilogo dei vantaggi:

- > Cuocere piatti diversi contemporaneamente: massima flessibilità e fino al 70% di energia risparmiata rispetto ad attrezzature tradizionali senza Combi-Vapore
- > Controllo ed adattamento intelligente dei tempi di cottura: elevata qualità dei piatti costante senza bisogno di controllare
- > Il sistema indica quali alimenti possono essere cucinati contemporaneamente: facile da usare



“La possibilità di cucinare più prodotti su più teglie, in un unico caricamento, anche in presenza di tempistiche di cottura diverse, ci ha dato la possibilità di risparmiare facilmente il 40 % del tempo dedicato alla cucina.”

Davide Valsecchi, titolare della gastronomia ittica Gelo Club, Alessandria, Italia

I vostri ospiti gustano la vostra qualità. Ogni giorno.

HiDensityControl®.

Una qualità unica dei cibi va di pari passo con una potenza adeguata delle apparecchiature, soprattutto quando si tratta di grandi quantità di cibo. È proprio di questo che si occupa il sistema brevettato HiDensityControl®. Esso distribuisce calore, aria ed umidità in maniera uniforme ed intensa nella camera di cottura sempre nel modo migliore in base alla qualità e la quantità dei prodotti.

Sensori ultrasensibili sentono e riconoscono ogni secondo le condizioni attuali della camera di cottura ottimizzando la quantità di energia necessaria a seconda del tipo di alimenti caricati, il tutto in modo preciso ed efficiente. Il risultato: ottima qualità dei cibi uniforme, ripiano per ripiano, con un minimo consumo di risorse.

Riepilogo dei vantaggi:

- > Circolazione dinamica dell'aria: uniformità straordinaria in tutti i livelli
- > Deumidificazione attiva: croste e panature croccanti
- > Massima saturazione: i piatti non si seccano, nemmeno quelli più delicati
- > Potenza elevata e temperatura massima fino a 300 °C: striature tradizionali anche con grandi quantità – brevi tempi di riscaldamento e quindi minimo consumo di energia



“Non mi sembrava vero fosse possibile lavorare con quantità simili. Eppure, con il mio SelfCookingCenter® 202, riesco a preparare 240 cotolette in soli 12 minuti. La mia velocità è doppia perché produco tutto insieme. Anche la qualità è straordinaria.”

Kurt Stümpfig, Responsabile Servizi di Ristorazione, Linde AG Engineering Division, Pullach, Germania

HiDensityControl®: un concentrato di potenza



Generatore di vapore: la temperatura precisa del vapore e la massima saturazione garantiscono la migliore qualità possibile degli alimenti per una cucina sana e nutriente, senza il bisogno di un costoso sistema di addolcimento dell'acqua.



Gestione intelligente del clima: la misurazione dell'umidità considera anche l'umidità propria degli alimenti, consentendo di impostare e regolare il clima nella camera di cottura con la massima precisione. Per arrosti teneri, croccanti e succulenti.



Circolazione dinamica dell'aria: la potente ventola adatta con intelligenza velocità e senso di rotazione a seconda del prodotto, della quantità e del livello di cottura, garantendo una distribuzione ottimale dell'aria e risultati uniformi.



Deumidificazione attiva: grazie alla nuova tecnologia a depressione, la camera di cottura viene deumidificata in modo rapido ed efficace. Per croste e panature croccanti.

Semplicemente pulito e senza calcare.

Efficient CareControl.

Con Efficient CareControl, il vostro SelfCookingCenter® si pulisce e decalcifica automaticamente anche di notte senza bisogno di sorvegliarlo. A seconda del grado di sporco dell'apparecchio, calcola il livello di pulizia più efficiente proponendovi un dosaggio ottimizzato di detergente e anticalcare.

Su richiesta, potete salvare un programma di pulizia adattandolo al vostro orario di lavoro. Agli intervalli stabiliti, il SelfCookingCenter® si attiva e provvede affinché il vostro apparecchio sia sempre pulito, igienizzato e mantenuto al meglio.

Non è più necessario utilizzare un impianto di addolcimento dell'acqua con tutti i costi e le manutenzioni del caso. Il nuovo Efficient CareControl consuma circa il 30 % in meno di risorse rispetto al modello precedente*, costa quindi decisamente meno di un'accurata pulizia manuale e, grazie all'impiego delle pastiglie, è particolarmente sicuro nell'uso.

* Modelli antecedenti il 2014



“Con Efficient CareControl i nostri SelfCookingCenter® si puliscono da soli durante la notte, ed è assolutamente un piacere la mattina iniziare a lavorare con un apparecchio in cui ci si può specchiare!”

Lucio Bellavia, titolare della catena di pasticcerie Eredi
Vincenzo Bellavia, Napoli

Riepilogo dei vantaggi:

- > Detergente solido: particolarmente sicuro da maneggiare
- > Riconoscimento del grado di sporco e proposta intelligente di pulizia: minimi costi di gestione e di manodopera
- > Decalcificazione automatica: nessun costo per l'addolcimento dell'acqua o la decalcificazione manuale
- > Creazione di un piano di pulizia personalizzato: sempre pulito e curato con la garanzia di un'igiene brillante



Risparmia tempo, energia, materie prime e spazio.

whiteefficiency®.

whiteefficiency® è il nostro contributo alla sostenibilità, che inizia già nella fase di sviluppo del prodotto. In questa fase ricerchiamo, insieme alle università, soluzioni innovative per minimizzare il consumo delle risorse. Questo impegno continua nella nostra produzione certificata dal punto di vista ambientale, nella logistica distributiva attuata nel pieno rispetto delle risorse, nella raccolta e nel riciclo dei nostri vecchi apparecchi.

I vantaggi di whiteefficiency® sono tangibili soprattutto nella vostra cucina. facendovi risparmiare energia, acqua, tempo, materie prime e con meno scarto. Inoltre, avete fino al 30 % di spazio in più perché, su una superficie minima, con RATIONAL potete sostituire o alleggerire del 40-50 % il carico di lavoro di tutte le attrezzature di cottura tradizionali. Infine, per noi whiteefficiency® significa essere sempre al vostro fianco. Grazie alla completezza dei nostri servizi facciamo in modo che possiate trarre il massimo dai nostri apparecchi sin dall'inizio e per tutta la durata del prodotto.



Ristorante di dimensioni medie con 200 pasti al giorno preparati con due SelfCookingCenter® 101.
Maggior guadagno rispetto ad attrezzature di cucina tradizionali senza CombiVapore.

Il vostro guadagno	Calcolo esemplificativo mensile	Il vostro guadagno aggiuntivo mensile	Fate i vostri conti
Carne/pesce/pollame			
In media il 20 % in meno di materie prime acquistate grazie alla regolazione precisa e iCookingControl.*	Impiego di materie prime € 7.680 Impiego di materie prime con SelfCookingCenter® € 6.144	= € 1.536	
Grasso			
I grassi per la preparazione diventano quasi superflui. I costi di acquisto e smaltimento dei grassi si riducono fino al 95 %.	Impiego di materie prime € 48 Impiego di materie prime con SelfCookingCenter® € 2,40	= € 45	
Energia			
Lo straordinario rendimento di cottura, la funzione iLevelControl e la modernissima tecnica di regolazione consumano mediamente fino al 70 % in meno di energia.*	Consumo 6.300 kWh x 0,18 €/kWh Consumo con SelfCookingCenter® 1.890 kWh x 0,18 €/kWh	= € 793	
Ore di lavoro			
iLevelControl abbrevia i tempi di produzione fino al 50 % grazie al caricamento misto. iCookingControl elimina i lavori di routine.	60 ore in meno x 26 €	= € 1.560	
Addolcimento dell'acqua/decalcificazione			
Con Efficient CareControl questi costi vengono completamente meno.	Costi tradizionali € 60 Costi con SelfCookingCenter® € 0	= € 60	
Il vostro guadagno aggiuntivo mensile		= € 3.994	
Il tuo guadagno aggiuntivo annuale		= € 47.928	

* Rispetto ad attrezzature di cucina tradizionali senza CombiVapore.



L'obiettivo? La massima qualità.

Il giusto accessorio, il compagno di lavoro adatto.

Solo utilizzando accessori originali RATIONAL potete sfruttare appieno tutte le possibilità offerte dal vostro SelfCookingCenter®. La riuscita è assicurata perfino per applicazioni speciali come la preparazione di prodotti prefritti, la cottura alla griglia di polli e anatre e la realizzazione di agnelli o maialini da latte interi. Potete cucinare anche cotolette e bistecche senza doverle girare di continuo. Gli accessori originali RATIONAL sono stati ideati per adattarsi perfettamente a tutti gli apparecchi RATIONAL. Si tratta di strumenti estremamente robusti e pertanto adatti all'uso intenso nelle cucine professionali.

Piastra per griglia e per pizza

L'eccellente conduzione del calore della piastra per griglia e per pizza vi consente di preparare ogni genere di pizza e focaccia in una qualità ottimale. Basta girarla per ottenere verdure, bistecche o anche pesce con una grigliatura perfetta.

Griglia a righe e quadretti

Grazie al suo design innovativo, con la griglia a righe e quadretti disponete di due motivi diversi in un'unica griglia. A seconda del lato utilizzato, la griglia a righe e a quadretti crea sui vostri prodotti le classiche striature oppure il motivo a quadretti tipico delle steak house americane.

Piastre per arrosti e pasticceria

Le piastre pasticceria in alluminio di RATIONAL si contraddistinguono per le sorprendenti proprietà antiaderenti, così come per robustezza e durata. Panini, dolci di pasta sfoglia, piccole grigliate e cibi impanati saranno perfettamente dorati e particolarmente croccanti.

Multibaker

Il Multibaker è adatto alla preparazione di grandi quantitativi di uova al tegamino, omelette, rösti e tortilla. Lo speciale rivestimento antiaderente assicura che i cibi non si attacchino.

Per ulteriori informazioni, richiedete il nostro dépliant degli accessori o i nostri dépliant delle applicazioni. Oppure collegatevi al sito www.rational-online.com.



Piastra per griglia e per pizza



Griglia a righe e quadretti



Piastra per arrosti e pasticceria



Multibaker

Una tecnologia che offre più vantaggi.

Perché la differenza è nei dettagli.



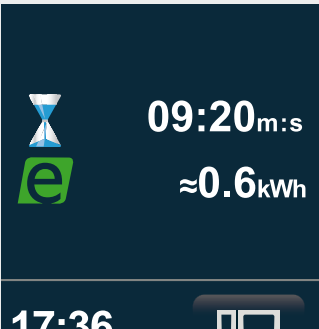
Illuminazione a LED con segnalazione del ripiano

Le nuovissime luci a LED assicurano un'illuminazione ottimale della camera di cottura e di ogni singolo ripiano, dall'alto in basso e dalla parte posteriore a quella anteriore. La luce riflette la doratura dei prodotti in modo neutrale. Ecologica, duratura, minima manutenzione necessaria. La nuova segnalazione del ripiano semplifica ulteriormente l'utilizzo di iLevelControl: una luce lampeggiante segnala quale ripiano deve essere caricato o scaricato e quando.



Porta camera di cottura con triplo vetro

Il triplo vetro provvisto di rivestimento termoriflettente di ultima generazione riduce al minimo le perdite di calore. Con questo sistema potrete risparmiare fino al 10% sulla bolletta. Dato che è possibile pulire tutti i vetri, la visibilità rimane buona anche negli anni.



Indicazione del consumo energetico

Siete sempre informati del fabbisogno di un dato processo di cottura e del consumo giornaliero di energia. I dati possono essere visualizzati sul display o scaricati.



RATIONAL ConnectedCooking

Collegate in rete i vostri apparecchi RATIONAL in tutta semplicità con la soluzione moderna per le cucine professionali. Con ConnectedCooking avete sempre tutto sotto controllo: facile gestione degli apparecchi, accesso remoto via smartphone, documentazione HACCP automatica oppure caricare le ricette della libreria RATIONAL sugli apparecchi con grande facilità. Maggiori informazioni su ConnectedCooking.com.



Doccia manuale incorporata con dispositivo di ritiro automatico

La regolazione continua del getto e la posizione ergonomica semplificano notevolmente la pulizia superficiale, il quenching e l'annaffiatura. Il dispositivo di ritiro automatico e il sistema automatico di blocco dell'acqua offrono una sicurezza e un'igiene ottimali ai sensi della norma EN 1717 e degli standard della SVGW (Swiss Association for the Gas and Water Industry).



Separazione centrifuga dei grassi

Nessun filtro antigrasso da pulire o sostituire, l'aria nella camera di cottura è sempre pulita. Sapori eccellenti garantiti.



ClimaPlus Control®

L'umidità viene misurata con precisione mediante sensori nella camera di cottura e regolata con la massima precisione a seconda delle esigenze. In caso di necessità, il sistema elimina l'umidità in eccesso o ne apporta di nuova attraverso il generatore di vapore. Potete così ottenere croste e panature croccanti, striature perfette nella cottura alla griglia e arrostiti succulenti anche con quantità di carico superiori.



Temperatura massima nella camera di cottura 300 °C

La struttura particolarmente robusta del SelfCookingCenter® consente temperature nella camera di cottura fino a 300 °C anche in funzionamento continuo. Ciò rende dunque possibili anche applicazioni speciali come grigliare o rosolare a fuoco vivace in grandi quantità.



Ripiano longitudinale

Con il ripiano longitudinale e l'apertura stretta dello sportello, l'energia sprecata è notevolmente inferiore anche quando, come nel caso del servizio à la carte, si deve aprire spesso la porta dell'apparecchio. Il raggio ridotto di apertura richiede inoltre meno spazio. Per piccole quantità è anche possibile utilizzare contenitori GN da 1/3 e 2/3.



Sensore intelligente con 6 punti di misura

Il sensore termico raggiunge il punto più freddo nel prodotto anche se non è stato posizionato correttamente. Tutti i prodotti vengono così sempre cotti a puntino.



Aiuto per il posizionamento

L'aiuto per il posizionamento brevettato semplifica il corretto posizionamento del sensore termico in prodotti liquidi, morbidi o molto piccoli.



Generatore di vapore

Se si vuole ottenere piatti di ottima qualità nella cottura a vapore, il generatore di vapore è indispensabile. Il vapore vivo igienico al 100 % garantisce la massima saturazione anche a basse temperature, come ad es. per sbollentare. Il generatore di vapore viene decalcificato automaticamente durante la pulizia, rendendo superflui i costosi sistemi di addolcimento dell'acqua.



Circolazione dinamica dell'aria

Il potente motore della ventola, che adatta il senso di rotazione e la velocità in modo "intelligente" alla rispettiva pietanza da cuocere, e la particolare geometria della camera di cottura garantiscono una ripartizione uniforme del calore nella camera stessa. Una caratteristica imprescindibile per un'omogeneità eccelsa anche a pieno carico. Il freno ventola incorporato reagisce prontamente, arrestando la ventola all'apertura dello sportello con particolare rapidità. Una sicurezza in più.

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

Per le vostre esigenze specifiche.

Sempre l'apparecchio giusto.

Che siano trenta o diverse migliaia di pasti, vi forniamo sempre il formato di SelfCookingCenter® più adatto, ora anche in versione compatta (SelfCookingCenter® XS). Trova spazio in qualsiasi cucina e, grazie a soluzioni di installazione intelligenti, è adatto sia per una collocazione a vista che per qualsiasi altra postazione.

Il SelfCookingCenter® XS è disponibile in versione elettrica. Tutti gli altri modelli sono anche disponibili in versione a gas. Dimensioni, dotazioni e prestazioni sono identiche in entrambe le versioni. Sono inoltre disponibili numerose versioni speciali che ci consentono di adeguare l'apparecchio alle peculiarità della vostra cucina.

Combinando due apparecchi semplicemente sovrapponendoli in un Combi-Duo acquistate una flessibilità ancora maggiore senza bisogno di ulteriore spazio. L'apparecchio inferiore si comanda in modo semplice e comodo con il pannello di controllo superiore.

Per ulteriori informazioni, richiedete i nostri cataloghi di apparecchi e accessori.

Oltre al SelfCookingCenter® offriamo anche il nostro CombiMaster® Plus in dodici versioni complete.

Per informazioni dettagliate, richiedete il dépliant del nostro CombiMaster® Plus o il dépliant dell'apparecchio in versione compatta. Oppure collegatevi al sito www.rational-online.com.

2 anni di garanzia



Apparecchi	XS mod. 6 2/3	Modello 61	Modello 101	Modello 62	Modello 102	Modello 201	Modello 202
Elettrico e a gas							
Capacità	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
Numero di pasti al giorno	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Ripiano longitudinale	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
Larghezza	655 mm	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Profondità	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Altezza	567 mm	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Alimentazione acqua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Scarico acqua	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pressione acqua	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa
Elettrico							
Peso	72 kg	110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
Potenza allacciata	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Protezione	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
Collegamento alla rete elettrica	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
Potenza "Aria calda"	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Potenza "Vapore"	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas							
Peso	–	123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
Altezza incl. convogliatore fumi	–	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Potenza allacciata	–	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Protezione	–	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Collegamento alla rete elettrica	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Alimentazione/Connessione	–	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Gas naturale/Gas liquido 3P/Gas naturale 3BP							
Carico termico nominale max.	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Potenza "Aria calda"	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Potenza "Vapore"	–	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 e mod. 202 elettrico: ENERGY STAR esclude queste versioni di apparecchi dalla certificazione.



Il pacchetto all-inclusive.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Cucinate con i nostri chef professionisti e scoprite come RATIONAL può rivoluzionare la vostra cucina. Trovate date e località sul sito www.rational-online.it.

Consulenza e pianificazione

Vi aiutiamo nella scelta, sviluppando insieme a voi la soluzione più adatta alle vostre esigenze. Forniamo anche suggerimenti di progettazione per ristrutturare la vecchia cucina o idearne una nuova.

Prova

Volete testare il nostro SelfCookingCenter® prima di acquistarlo? Nessun problema! Basta una telefonata: Tel. 041 8629050.

Installazione

I nostri service partner e centri assistenza RATIONAL si occupano dell'installazione nella vostra cucina.

Addestramento personalizzato per apparecchi da pavimento

Veniamo direttamente nella vostra cucina per mostrare alla vostra brigata come funzionano i nostri apparecchi da pavimento e come adattarli alle vostre specifiche necessità.

Academy RATIONAL

Solo da noi la formazione continua è parte del servizio. Sul sito www.rational-online.it potete iscrivervi ad uno dei nostri seminari gratuiti. Vi proponiamo inoltre seminari a pagamento su determinati argomenti specifici, in cui potete vedere di persona come utilizzare al meglio il nuovo SelfCookingCenter® nel vostro locale e scoprire nuove possibilità per eventi o un menu invitante.

Aggiornamenti software

Da noi anche gli aggiornamenti software sono gratuiti: beneficate delle ultime conoscenze della nostra ricerca sui processi di cottura. Per tenere il vostro SelfCookingCenter® sempre al passo con la tecnologia. Con RATIONAL ConnectedCooking è addirittura automatico. Sarà sufficiente avviare l'aggiornamento.



RATIONAL ConnectedCooking

La piattaforma Internet per le cucine professionali. Basta collegare in rete gli apparecchi per sfruttare da subito numerose funzionalità ulteriori, come la facilità di gestione dei dispositivi, il comando remoto tramite smartphone o la semplicità di gestione e trasmissione dei programmi di cottura o la documentazione HACCP automatica. Lasciatevi ispirare dall'ampia libreria di ricette con migliaia di ricette internazionali che possono essere caricate sugli apparecchi con un semplice clic del mouse. Numerosi consigli degli esperti, spunti e video per ottimizzare la vostra cucina completano l'offerta. Il tutto è ovviamente disponibile anche su dispositivi mobili tramite app e conforme ai massimi standard di sicurezza. Basta registrarsi gratuitamente per sfruttare subito tutti i vantaggi: ConnectedCooking.com.

ChefLine®

La linea telefonica dedicata per rispondere alle vostre domande su applicazioni o ricette. Facile, veloce, da cuoco a cuoco, 365 giorni l'anno. La ChefLine® è raggiungibile al numero verde 800 260343.



Service partner RATIONAL

I nostri SelfCookingCenter® sono affidabili e duraturi. La fitta rete di partner del servizio assistenza RATIONAL vi offre un aiuto rapido e professionale per qualsiasi problema tecnico, compreso il reperimento garantito di ricambi e una hotline tecnica con reperibilità anche nei giorni festivi: Tel. 041 2001035 .

Ritiro e riciclaggio

Contribuiamo ad un'efficiente gestione delle risorse utilizzando esclusivamente materiali riciclabili. Riprendiamo i nostri vecchi apparecchi e li ricicliamo riutilizzandone i componenti.

Per maggiori informazioni, richiedete il nostro dépliant ServicePlus e la nostra brochure su RATIONAL ConnectedCooking oppure collegatevi al sito www.rational-online.it

Volete vedere tutto con i vostri occhi?

Cucinate con noi.

“L'affidabilità, l'esperienza e la sicurezza dimostrata durante il seminario RATIONAL CookingLive, mi hanno convinto che il SelfCookingCenter® fosse l'attrezzatura di cui avevo bisogno, per non parlare della semplicità di utilizzo, della funzionalità degli accessori e delle applicazioni, nonché della qualità del prodotto finito.”

Daniele Urbani, titolare di Polleria 2.0,
Milano, Italia

Venite a provare cosa può fare il SelfCookingCenter®. Dal vivo, senza impegno e nella vostra zona. Partecipate ad uno dei nostri eventi gratuiti RATIONAL CookingLive.

Telefonando al numero 0418629060 o sul sito www.rational-online.it potete scoprire dove e quando avranno luogo i prossimi eventi.

Vorreste ricevere maggiori informazioni specifiche sulle vostre necessità e il vostro ambito di utilizzo? Richiedete i nostri dépliant supplementari disponibili da subito per i seguenti settori:

- > ristoranti
- > hotel
- > mense scolastiche
- > ristorazione collettiva
- > panifici
- > macellerie
- > catene di ristorazione
- > supermercati

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.rational-online.it.



RATIONAL Italia s.r.l.
Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Italy

Tel. +39 041 8629050

info@rational-online.it
rational-online.it



80.21.4T1 - V-02 - MDS/MaWe - 03/17 - Italianisch
Con riserva di modifiche tecniche volte a migliorare i prodotti.