

Ideální pomocník pro systémovou gastronomii.





Myšlenka mění svět.

Již více než 40 let máme jediný cíl: Poskytnout Vám nejlepší nástroj k vaření. Nástroj, pomocí kterého uskutečníte své nápady a díky kterému budou pokrmy vždy přesně takové, jaké je chcete mít. Nástroj, který se postará o dodržení všech vašich standardů a dodá jen ty nejlepší výsledky. A který Vám na konci dne zajistí více peněz ve vaší pokladně.

Vaření se systémem: Určování nových standardů. Jednoduše a efektivně.

Úspěšný koncept Casual-Dining se prosadil díky dobře promyšlenému gastronomickému systému, který vyniká velmi dobrou kvalitou pokrmů a rychlým, nekomplika-
vaným servisem. Rozhodující je, že každá pobočka může pokrmy z jídelního lístku připravovat rychle, efektivně a ve standardizované, stále reprodukovatelné kvalitě. A právě tato spolehlivost hosty přesvědčí, aby se k vám stále vraceli.

Nové zařízení RATIONAL SelfCookingCenter® nabízí ty nejúčinnější výrobní procesy a výjimečnou kvalitu. Pokrmy budou mít díky němu výraznější aroma a budete je mít připravené mnohem rychleji a vždy s dokonalou přesností. Jednoduchá a bezpečná obsluha je zárukou toho, že výsledky budou pokaždé zcela perfektní bez ohledu na to, kdo bude zařízení obsluhovat. Protože zároveň docílíte i výrazného snížení spotřeby surovin, energií, vody a také zkrátíte čas, který je nutné věnovat přípravě. Oceníte toto zařízení i při pohledu do účetní knihy.

„Přístroje RATIONAL pro nás představují kompletní řešení, které se nejen snadno obsluhuje, ale také zvyšuje naši produktivitu, připravuje pokrmy v té nejvyšší kvalitě a s konstantními výsledky a přináší nám úsporu spotřebovaných energií.“

Jeff Bloch, technický ředitel, řetězec restaurací Nando's

Nový varný systém SelfCookingCenter®.

Grilování, smažení, pečení a vaření
v páře – to vše v jediném přístroji.

Dříve jste k přípravě atraktivní nabídky pokrmů potřebovali kromě spousty úsilí také mnoho speciálních přístrojů a náčiní, jako byly horkovzdušné trouby, sklopné pánve, kotlíky, fritézy, parní hrnce, klasické hrnce nebo pánve. Dnes už si vystačíte s jediným přístrojem: novým zařízením SelfCookingCenter®.



Parní hrnc
Horkovzdušná
trouba
Inteligentní varný
systém

= SelfCookingCenter®

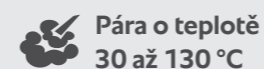
Kombinace tepla a páry v jednom zařízení Vám otevírá zcela nové možnosti profesionální přípravy pokrmů. Pokrmy jsou připravovány velmi šetrně. Proto jsou mnohem zdravější a ideální pro zdravé stravování. Nové zařízení SelfCookingCenter® pokrývá 95 % veškerých běžných postupů vaření.

Na ploše menší než 1 m² můžete grilovat, smažit, péct, vařit v páře, dusit, předvářet i pošírovat – a to i bez zkušeností s vařením nebo speciálními postupy. Přístroj je ideálním pomocníkem při přípravě masa, ryb, drůbeže, zeleniny, pokrmů z vajec, pečiva či dezertů. Stačí stisknout tlačítko a všechny tyto pokrmy se samočinně připraví ve velkém i malém množství.

Vaší provozovně toto zařízení bezesporu přinese spoustu výhod: Rychle vaří, mohou jej sami obsluhovat i nezkušení pracovníci, pokrmy připraví vždy v zadané kvalitě a ušetří Vám peníze, čas i energii. Zařízení SelfCookingCenter® se kromě toho postará také o veškerý dohled a kontrolu. Teplotu, vlhkost a dobu vaření si zařízení nastaví samo. Hlídá stupeň propečení a orestování a dokonce Vám šetří permanentní otáčení krátce pečených pokrmů.

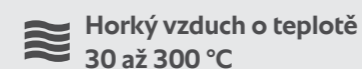


Zařízení SelfCookingCenter® jsme vyvinuli také v malém formátu: je to nové zařízení SelfCookingCenter® XS. Chcete-li více informací, vyžádejte si náš speciální prospekt. Nebo navštivte naše webové stránky na adrese www.rational-online.com.



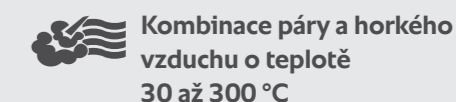
**Pára o teplotě
30 až 130 °C**

Dušení, pošírování, blanšírování a vaření v páře – o to vše se postará náš vysoce výkonný generátor čerstvé páry. Ať už se jedná o zeleninu, ryby nebo vejce, díky přesným teplotám páry a maximálnímu nasycení párou docílíte intenzivních barev. Vitamíny a minerální látky zůstanou zachovány. Nic není seschlé.



**Horký vzduch o teplotě
30 až 300 °C**

Jemné filety, křupavé kotletky, grilované steaky, nadýchané pečivo a zmrazené hotové pokrmy – díky vytrvalému působení horkého vzduchu o teplotě až 300 °C je vše rovnoměrně propečené, křupavé a mimořádně šťavnaté.



**Kombinace páry a horkého
vzduchu o teplotě
30 až 300 °C**

Horké vlhké klima zabraňuje vysychání pokrmů, minimalizuje hmotnostní ztráty a zajišťuje stejnoměrné opečení dozlatova u pečení, zapečených pokrmů nebo nákyků. Dosáhnete výjimečného chuťového zážitku a doba vaření se ve srovnání s tradičními kuchyňskými přístroji výrazně zkrátí.





Nemusíte vždy myslet na všechno.

Varný systém SelfCookingCenter®
s pěti smysly.

Nové zařízení SelfCookingCenter® je na celém světě první varný systém, který je opravdu inteligentní. Systém vybavený 5 smysly snímá ideální podmínky varného prostoru, rozpozná velikost a množství pokrmů, přemýšlí u toho a ví, jak optimálně upravit jídlo, učí se, jaké způsoby vaření kuchař upřednostňuje, a dokonce se s ním dorozumívá.

Nové zařízení SelfCookingCenter® mu přitom usnadní práci jako žádné jiné. Automaticky přebírá zodpovědnost za veškerou kontrolu: Hlídá stupeň propečení a zarestování, automaticky upravuje optimální teplotu, dobu přípravy i vlhkost a dokonce Vám ušetří zdlouhavé obracení minutek, grilovaných pokrmů a ostatních citlivých potravin. Zařízení SelfCookingCenter® Vám bude v kuchyni perfektním spolupracovníkem, který spolehlivě splní Vaše přání a pomůže Vám ve všech situacích.

S více než 750 000 prodanými přístroji se naše produkty staly tradičním vybavením restaurací i pro přípravu banketů. A co nám dělá ještě větší radost: 93 % našich zákazníků z celého světa nám potvrdilo, že zařízení RATIONAL přináší zákazníkům maximální užitek (studie provedená agenturou TNS Infratest v roce 2016). To je rozhodně důvod k dalšímu doporučení všech zařízení RATIONAL.

- > Určí aktuální podmínky ve varné komoře a konzistenci pokrmu.
- > Rozpoznává velikost pokrmu, naplnění varné komory i aktuální stav jednotlivých jídel a vypočítává intenzitu zarestování.
- > Naučí se Vámi upřednostňované kuchařské postupy a bude se jimi řídit.
- > Přemýšlí společně s Vámi a během samotného vaření neustále upravuje způsob přípravy pokrmu tak, aby výsledek odpovídal vašim očekáváním.
- > Dorozumívá se s kuchařem a ukazuje mu, co právě vykonává na základě všech jeho požadavků.

Přehled výhod, které získáte:

- > Všechny pokrmy v prvotřídní kvalitě
- > Snadná obsluha i pro nezkušený personál
- > Minimální provozní náklady

Nový varný systém SelfCookingCenter®.

Jednoduše se ovládá, vaří chutně
a zdravě s minimem nákladů.



Vždy jsme se snažili o to, abychom Vám co nejvíce usnadnili práci v kuchyni. Proto jsme nový varný systém SelfCookingCenter® vybavili čtyřmi inteligentními funkcemi a udělali jsme z něj pomocníka, který vždy zaručí kvalitu, snadnou obsluhu a efektivitu.



Systém iCookingControl – inteligentní příprava pokrmů

Stačí vybrat připravovaný pokrm, vložit jej do zařízení a je vstaráno! Systém iCookingControl vždy připraví jídlo přesně tak, jak si přejete. Přitom vůbec nezáleží na tom, kdo zařízení obsluhuje. Systém rozpozná stav, velikost a také množství produktu. Přemýšlí společně s vámi a myslí i dopředu, neustále zjišťuje ideální způsob, jak dosáhnout požadovaného výsledku, a samostatně si nastavení upravuje.



iLevelControl – chytré řešení smíšených várek

S funkcí iLevelControl lze současně připravovat různé pokrmy. Vhodné kombinace se přitom zobrazují na displeji. To zvyšuje produktivitu, šetří čas, peníze, místo a energii. Podle obsazenosti varného prostoru, počtu a doby otevření dvířek přizpůsobuje systém optimálně dobu vaření příslušným pokrmům. Tak se nic nerozvaří a výsledek bude vždy stejně dobrý.



Systém HiDensityControl® – přesnost zajišťující špičkovou kvalitu

Velmi citlivá čidla rozpoznávají a každou sekundu vyhodnocují aktuální podmínky ve varném prostoru. Systém HiDensityControl® přizpůsobuje potřebné množství energie přesně podle požadavků pokrmu a rovnoměrně a efektivně jej rozděljuje v celém varném prostoru. Výsledkem je zdravá a špičková kvalita na všech zásuvech roštích s minimální spotřebou zdrojů.



Systém Efficient CareControl – inteligentní automatické čištění

Efficient CareControl je jedinečný automatický systém čištění, který dokáže rozpoznat nečistoty a vápenité usazeniny a odstranit je stisknutím jediného tlačítka. Funkce se přizpůsobuje vašim potřebám a navrhuje v určitou dobu optimální čištění. Výsledek: Hygienická čistota plná lesku, která šetří váš čas, životní prostředí i Vaši peněženku.

Skvělé výsledky zcela jednoduše.

Zvolte pokrm. Vložte jej do zařízení. A máte vystaráno.

Se zařízením SelfCookingCenter® je příprava pečení, minulek, grilovaných pokrmů, příloh, dezertů a pečiva naprostou hračkou. Stačí stisknout tlačítko a dál už se nemusíte o nic starat – pokrmy budou vždy připraveny ve špičkové kvalitě bez ohledu na to, kdo bude zařízení obsluhovat. Systém iCookingControl totiž samočinně rozpoznává velikost a stav pokrmů a také obsazenost varného prostoru a upravuje podle toho všechna potřebná nastavení. Dokáže to díky tomu, že nové zařízení SelfCookingCenter® v sobě skrývá inteligentní varný systém usnadňující všechny práce v kuchyni.

Jakmile budou pokrmy hotové, zazní zvukový signál. A na displeji se v podobě jednoduchých symbolů a animací neustále zobrazuje, co je potřeba udělat. I nevyučení pracovníci tak mohou nové zařízení SelfCookingCenter® sami obsluhovat, aniž by je bylo potřeba dlouze zaškolovat.

„Díky zařízením SelfCookingCenter® společnosti RATIONAL mám v kuchyni vždy o jednoho kuchaře navíc.“

Alex Atalla, šéfkuchař, restaurace D.O.M., São Paulo, Brazílie



Přehled výhod, které získáte:

- > Inteligentní průběh přípravy: bez nutnosti sledování a kontrol
- > Požadovaného výsledku dosáhnete jediným stisknutím tlačítka: snadné ovládání, i pro pomocný personál
- > Automatické přizpůsobení průběhu přípravy: vždy nejlepší výsledky vaření
- > Vždy je šetrně dosaženo ideální vnitřní teploty: až 20% úspora surovin v porovnání s obvyklými technikami vaření
- > Tuk je při přípravě pokrmů téměř zbytečný: zdravá příprava pokrmů s obsahem tuku nižším až o 95 %

Vše zároveň a vždy včas.

Efektivní pomocník pro vaši kuchyni.

Večerní směna bez stresu a shonu a se špičkovou kvalitou pokrmů

- 19:23 2x kuřecí křídélka
s americkými
bramborami
a středozemní
zeleninovou směsí pro
stůl číslo 7.
- 19:28 4x nachos se sýrem
a papričkami Jalapeño
pro stůl číslo 9.
- 19:37 2x burger speciál
s hranolky a 1x
klasický vídeňský
řezek s opékanými
bramborami a salátem
pro stůl číslo 18.
- 19:39 3x pizza (Calzone,
Prosciutto, Grimaldi) a
1x zapečený brambor
pro stůl číslo 13.
- 19:42 2x Crème Caramel jako
dezert pro stůl číslo 7.



Polední nebo večerní návštěvní špička klade na kuchaře takřka sportovní nároky, nicméně se systémem iLevelControl ji s přehledem zvládnete. Na ploše jediného metru čtverečního máte k dispozici multifunkční pečicí a grilovací jednotku, která snadno nahradí velkou část vašich pánví na pečení a grilování. Systém není uspořádán plošně vedle sebe, ale nad sebou. Díky tomu lze v zařízení SelfCookingCenter® připravovat různé pokrmy současně.

Vhodné kombinace se přitom zobrazují na displeji. Pokrmy můžete vkládat libovolně a systém iLevelControl bude sledovat každý zásuv zvlášť. Navíc podle množství připravovaných pokrmů a doby, po kterou jsou otevřena dvířka varného prostoru, automaticky upraví dobu přípravy. Díky tomu svým hostům předložíte na talíři minutky nebo grilované speciality přesně tak, jak si to přejí: uvnitř jemné a šťavnaté, navenek opečené krásně dozlatova.

Systém iLevelControl Vás upozorní, jakmile je pokrm hotový a na displeji Vás označí příslušný zásuv. Volitelně může to, který zásuv lze vložit a který můžete vytáhnout, signalizovat dokonce také pomocí osvětlení. To téměř vylučuje chybnou obsluhu.

Díky kondenzačním digestořím RATIONAL UltraVent nebo UltraVent Plus je možný provoz také bez zvláštních odsávacích zařízení. Tyto digestoře totiž zamezují vytváření nepříjemných par a minimalizují tvorbu pachu. Zařízení SelfCookingCenter® tedy lze bez potíží použít také v prostorech blízko zákazníků.



„Díky novému zařízení RATIONAL jsme učinili obrovský pokrok. Naši zákazníci chválí dobrou kvalitu jídel a můžeme dnes vydávat o 30 % více jídla za hodinu. Nemuseli jsme přitom ani zvyšovat počet zaměstnanců.“

Harald Keßler, majitel, hostinec Zum Luitpold, Fuchstal/Leeder, Německo

Přehled výhod, které získáte:

- > Souběžná příprava různých pokrmů: maximální flexibilita a až 70% úspora energie v porovnání s obvyklými technikami vaření
- > Sledování a inteligentní přizpůsobování doby vaření: konstantně vysoká kvalita pokrmů bez nutnosti kontroly
- > Snadná obsluha: pokrmy, které lze připravovat společně, se zobrazují na displeji
- > Multifunkční: až 70% úspora energie



Kvalitně a rychle. Pohoda a klid s funkcí Finishing®.

V systémovej gastronomii musí být všechna jídla rychle na stole, a to ve stálé kvalitě a za konkurenceschopnou cenu.

Funkce Finishing® zařízení SelfCookingCenter® je novým řešením pro vaši kuchyni. I sebenáročnější pokrmy lze díky ní připravit s láskou, efektivně a s dokonalou přesností jen pár minut po objednání.

Pokrmu z vašeho jídelního lístku připravené v klidu předem čekají zchlazené na finální dokončení. Až přijde objednávka, naservírujete je studené na talíř. Poté pokrmy dokončíte v zařízení SelfCookingCenter® pomocí funkce Finishing®.

A nebo můžete připravit například minutky a podávat je s přílohou upravenou pomocí funkce Finishing®. Před podáváním pak jen stačí zalít omáčkou a talíř ozdobit. Pokrmu dokonale připravené pomocí funkce Finishing® jsou podávány hostům čerstvé na horkých talířích. Od přípravy až po výdej talíře připraveného k servírování potřebujete na jednu dávku pouze 8 minut – a Vaši hosté budou nadšeni kvalitou jídla.

Díky tomuto zcela jedinečnému procesu přípravy budou pokrmy vždy řádně dokončeny, a to v přesném množství i v přesnou chvíli, kdy je budete potřebovat. Každý talíř je sledován. Jakmile je konkrétní talíř hotov, systém iLevelControl se automaticky přihlásí. Kvalita pokrmů je tak vždy reprodukovatelná a všechno zvládnete beze shonu a napětí. Výsledkem je různorodost navzdory důsledné standardizaci na více místech současně.

„Funkce Finishing® je klíčem ke špičkové kvalitě jídel a bezkonkurenční flexibilitě. Prostě geniální.“

Samuele Oliva, šéfkuchař, Terraco Italia, São Paulo, Brazílie

Funkce Finishing® je mimořádně užitečná zejména při centrální produkci a vydávání na různých místech.

Pokrmu připravené v zařízení SelfCookingCenter® se okamžitě po dokončení zchladí, aby se zabránilo jejich nechtěnému dohřívání. Kvalita pokrmu zůstane na nejvyšší úrovni.

Pokrmu jsou na různé pobočky přepravovány zchlazené a teprve krátce před podáváním je funkce Finishing® zařízení SelfCookingCenter® v souladu s aktuální potřebou naprosto přesně dokončí. Zcela bez jakéhokoliv poklesu kvality a tak snadno, že to zvládne i pomocný personál.



Mise en place.



Příprava



Finishing®

Snídaně a brunch.

Velmi snadné.

Využijte snídaně a brunch k rozšíření své nabídky. Housky a croissanty jako čerstvě vytažené z pece, dozlatova opečená křupavá slanina, dokonalé pářečky a míchaná vejce jako přímo podávaná z pánve – se systémem iLevelControl připravíte v průběžných smíšených várkách velké množství různého pečiva a jídel určených pro bufet. Jednotlivá jídla lze podle potřeby dodatečně připravit během několika minut. To vše velmi jednoduše a se zaručeným výsledkem, i když se o obsluhu bude starat nezkušený personál.

Váš bufet tak bude stále čerstvý a velmi kvalitní.

Se speciálně vyvinutým příslušenstvím RATIONAL začíná každodenní příprava snadno: V nádobě RATIONAL Multibaker připravíte 80 volských ok za pouhých 90 sekund. S plechy na smažení a pečení s povrchovou úpravou TriLax dosáhnete dozlatova opečené křupavé slaniny a klobás nebo upečete mimořádně nadýchané croissanty a housky. Nic se nepřilepí a vše je rychle opět připraveno k další přípravě.



„Během 10 minut jsme se zařízením SelfCookingCenter® rychle připravili teplé snídaňové menu.“

Thomas Angerer, BMW Eventcatering, Mnichov, Německo



Přehled výhod, které získáte:

- > Inteligentní příprava smíšených várek: rozmanité snídaně a snadno připravená doplňková nabídka
- > Krátké doby dodatečné přípravy: stále čerstvá jídla nejvyšší kvality
- > snadná obsluha: pokrmy, které lze připravovat společně, se zobrazují na displeji
- > Široké spektrum aplikací v jednom zařízení: výrazně nižší investiční a provozní náklady

Jednoduše čistý a bez vodního kamene.

Efficient CareControl.

Systém Efficient CareControl se stará o automatické čištění a odvápnování zařízení SelfCookingCenter® a na přání jej může provádět i bezobslužně přes noc. Podle intenzity znečištění se zařízení samo rozhodne, který stupeň čištění se má zvolit. Na základě zvoleného stupně optimálně upraví dávku použitého čisticího prostředku a odvápnovače, a tak budete mít zařízení SelfCookingCenter® vždy dokonale vyčištěno. Nákladný a na údržbu náročný změkčovač vody už nebudete potřebovat.

V případě potřeby si podle Vaší provozní doby uložte plán čištění. Varný systém SelfCookingCenter® se automaticky přihlašuje ke stanoveným časům čištění a vždy zajišťuje hygienicky čisté a dobře udržované zařízení.

Nové zařízení SelfCookingCenter® dokáže v porovnání s předchozím modelem ušetřit až 30 % prostředků. Čištění funkcí Efficient CareControl je tedy mnohem úspornější než důkladné ruční čištění a díky použití tablet je zaručena také bezpečná manipulace s chemikáliemi.



„Uspoříme alespoň 24.300 Kč ročně jen díky tomu, že už nepotřebujeme změkčovače vody. Tím můžeme snížit provozní náklady na čisticí prostředky, vodu a energii na minimum.“

Alan Bird, majitel, Birds of Smithfields, Londýn, Velká Británie

Přehled výhod, které získáte:

- > Čisticí prostředek v pevném skupenství: ochrana zdraví díky minimálnímu používání tekutých čisticích prostředků
- > Detekce znečištění s inteligentním navržením čisticího postupu: minimální provozní náklady a náročnost práce
- > Automatické odvápnování: žádné náklady za odvápnování nebo změkčování vody
- > Vytvoření individuálního plánu čištění: vždy čistě a dobře udržované se zárukou hygienického lesku



Chyba obsluhy? Indikace chyby!

Strategie nulových chyb funkce „MyDisplay“.



Chyby se stávají. Ale ne s funkcí „MyDisplay“. Neboť tuto funkci jsme vyvinuli proto, aby byla chybná obsluha zařízení SelfCookingCenter® téměř vyloučena. Princip je jednoduchý: Pomocí funkce „MyDisplay“ omezíte funkce a možnosti vašeho zařízení na určité souvislosti nebo uživatele. Na displeji se poté zobrazí pouze to, co je pro Vás personál nebo pro danou denní dobu relevantní.

Můžete dokonce stanovit, zda se mají procesy na displeji zobrazovat pomocí textu nebo obrázků a jaké akustické signalizační tóny je mají doprovázet. Akustická signalizace zazní také v případě, že je nutné vložit nebo vyjmout pokrmy. Na displeji se srozumitelnou formou zobrazí, co je třeba udělat a kterého zásuvného roštu se to týká. Všechny adaptace na individuální požadavky vašeho provozu proběhnou snadno a rychle.

My vás při tom rádi podpoříme.

KitchenManagement System:

Dodržování standardů kvality.

Se systémem KitchenManagement System lze zařízení RATIONAL spravovat z počítače. Procesy vaření pro svá zařízení SelfCookingCenter® můžete v krátkém čase centrálně nastavit v počítači a poté všechny údaje stisknutím tlačítka rozeslat do všech zařízení v síti. Tuto funkci je přitom možné využít i tehdy, když se zařízení nacházejí v různých pobočkách. Přenastavení jídelních plánů, akční týdny, dny specialit a všechny situace, které vyžadují nové procesy vaření, tak zvládnete bez námahy a centrálně.

Systém KitchenManagement System kromě toho nabízí perfektní přehled o všech varných přístrojích. Aktuální stav každého zařízení SelfCookingCenter® máte vždy na očích. V případě potřeby můžete rovněž stáhnout uložená data o přípravě pokrmů do počítače. Snadno tak poznáte, co bylo ve kterých zařízeních připravováno.

Pomocí systému KitchenManagement System lze pochopitelně také snadno spravovat všechna data HACCP. Ta se ukládají v úplné formě a s přidružením ke konkrétním zařízením a následně se přehledně archivují. Všechna data si můžete zobrazit v tabulkách nebo v grafické podobě. Vždy tak budete mít snadno a rychle k dispozici veškerou aktuální dokumentaci o dodržování hygienických předpisů.



Přehled výhod, které získáte:

- > Individuálně nastavitelný displej: téměř naprosté vyloučení chyb při obsluze
- > Výběrová nabídka pro přizpůsobení displeje: snadné nastavení
- > Lze přizpůsobit motivy obrázků: snadné ovládání i pro pomocný personál
- > Nastavitelné uživatelské profily: uživatelská oprávnění lze přestavit stisknutím tlačítka

Přehled výhod, které získáte:

- > Správa varných programů: vytvoření varných procesů a online distribuce
- > Aktualizační funkce: jednoduchá aktualizace zařízení kliknutím myši
- > Správa HACCP: snadné načítání a ukládání dat
- > Dálkový dohled nad zařízeními: vždy přesné informace o aktuálních procesech

Nový varný systém SelfCookingCenter®:

Investice, která se vyplatí.

System whiteefficiency® je způsob, jakým přispíváme k udržitelnému rozvoji. Vše začíná už při vývoji výrobku. Společně s univerzitami pracujeme na řešeních, která by minimalizovala spotřebu zdrojů. Tato energeticky účinná řešení pak používáme jak při naší certifikované výrobě, tak při provozní logistice i při sběru a recyklaci našich starých zařízení.

System whiteefficiency® se Vaší kuchyni dozajista vyplatí. Ušetříte nejen náklady za energii, vodu a suroviny, ale také cenný čas. Díky přístrojům RATIONAL navíc získáte až o 30 % více prostoru, protože na malé ploše nahradíte 40 až 50 % veškerého běžně používaného kuchyňského vybavení. System whiteefficiency® pro nás znamená také to, že budeme vždy na Vaší straně. Prostřednictvím široké nabídky služeb se staráme o to, abyste měli z našich zařízení co největší užitek. Od chvíle, kdy si je zakoupíte, až do konce jejich životnosti.



Průměrná restaurace s 200 připravenými jídly denně používající dvě zařízení SelfCookingCenter® 101 bude mít větší zisk, než jaký by měla v případě, že by používala běžnou kuchyňskou techniku bez konvektomatu.

Zisk pro vás	Náklady za měsíc	Zisk za měsíc	Spočítejte si sami
Maso/ryby/drůbež			
V průměru o 20 % nižší náklady na suroviny díky přesnému řízení a systému iCookingControl.*	Náklady na zboží 83.200 Kč Náklady na zboží se zařízením SelfCookingCenter® 66.560 Kč	= 16.640 Kč	
Tuk			
Tuk je při přípravě pokrmů téměř zbytečný. Náklady na nákup a likvidaci tuků byly sníženy o 95 %.	Náklady na zboží 1.824 Kč Náklady na zboží se zařízením SelfCookingCenter® 91,20 Kč	= 1.733 Kč	
Energie			
Jedinečný varný výkon, systém iLevelControl a nejmodernější řídicí technika zajistí až 70 % úsporu energií.*	Spotřeba 6 300 kWh × 5,13 Kč/kWh Spotřeba se zařízením SelfCookingCenter® 1 890 kWh × 5,13 Kč/kWh	= 22.623 Kč	
Čas na práci			
System iLevelControl zkracuje díky průběžnému plnění dobu přípravy až o 50 %. Díky systému iCookingControl odpadá potřeba provádění rutinních činností.	Úspora 60 hodin × 155 Kč	= 9.300 Kč	
Změkčování vody / odvápnování			
Díky systému Efficient CareControl tyto náklady odpadnou úplně.	Provozní náklady při použití tradičního zařízení 2.430 Kč Náklady se zařízením SelfCookingCenter® 0 Kč	= 2.430 Kč	
Zisk za měsíc		= 52.726 Kč	
Zisk za rok		= 632.712 Kč	

* V porovnání s tradiční kuchyňskou technikou bez konvektomatu.



Do tvrdých podmínek.

Příslušenství pro extrémní podmínky používání.

Až díky používání originálního příslušenství RATIONAL se Vám otevrou neomezené možnosti využívání zařízení SelfCookingCenter®. Pouze s ním můžete zařízení využívat i ke speciálním účelům, jako je příprava před smažených potravin nebo grilování kuřat a kachen. Bez zdlouhavého otáčení připravíte i řízky a steaky. Originální příslušenství RATIONAL je speciálně přizpůsobeno potřebám zařízení RATIONAL. Vyznačuje se nejvyšší robustností, díky čemuž se nejlépe hodí pro každodenní zatížení v profesionální kuchyni.

Deska na grilování a pizzu

S deskou, která se vyznačuje vysokou vodivostí tepla, na pečení pizzy připravíte v optimální kvalitě všechny druhy pizzy, chlebových placek a slaných koláčů. Zelenina, steaky i ryby dostanou skvělý grilovací vzor.

Křížový a proužkový grilovací rošt

Díky inovativní konstrukci máte u křížového a proužkového grilovacího roštu k dispozici hned dva různé grilovací vzory pouze v jednom roštu. Podle toho, kterou stranu použijete, Vám křížový a proužkový grilovací rošt vytvoří na vašich pokrmech buď klasické grilovací proužky, nebo oblíbený americký vzor steakhouse.

Plech na smažení a pečení

Hliníkové pečicí plechy RATIONAL se vyznačují dokonalou nepřilnavostí, robustností a dlouhou životností. Housky, pečivo z plundrového těsta, minutky i obalované pokrmy budou krásně dozlatova a zvláště křupavé.

Multibaker

Nádoba Multibaker je vhodná k přípravě většího množství sázených vajec, omelet, bramborových placek či bramboráků a tortill. Speciální teflonová vrstva zamezuje ulpívání potravin.

UltraVent a UltraVent Plus

Kondenzační technologie UltraVent a UltraVent Plus se stará o zachycení a odvod vystupujících par. Odpadá tak nutnost náročných instalací pro odvod vzduchu. Instalace je jednoduchá a lze ji provést i kdykoli dodatečně. Venkovní připojení není potřeba. Speciální filtrační technologie UltraVent Plus dokonce zabraňuje tvorbě dýmu, který vzniká například při grilování a pečení. Díky tomu můžete pokrmy bez problému připravovat i přímo před hosty.

Další informace se dozvíte v našich prospektech k příslušenství a návodech nebo navštivte naše webové stránky na adrese www.rational-online.com.



Deska na grilování a pizzu



Křížový a proužkový grilovací rošt



Plech na pečení a smažení



Multibaker

Rozdíl najdete v každém detailu.

A vaření je tak snazší.



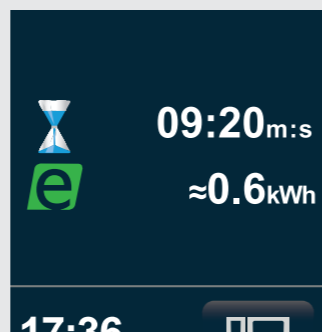
Osvětlení LED se signalizací pro zásuvné rošty

Kompletně nové osvětlení LED zajišťuje optimální osvětlení varného prostoru a každého zásuvného roštu, odshora dolů a odzadu dopředu. Světlo věrně zobrazuje míru upečení pokrmů. Šetří energii, má dlouhou životnost a nevyžaduje údržbu. Díky nové volitelné signalizaci zásuvných roštů je nyní používání funkce iLevelControl ještě snadnější: Blikající světlo signalizuje, kdy a který zásuvný rošt je připravený na vytažení nebo vložení pokrmů.



Dvířka varné komory z trojitého skla

Trojité zasklení s nejmodernější vrstvou odrážející teplo zajišťuje minimální tepelné ztráty. Tím ušetříte dalších 10 % nákladů na energii. Všechna skla lze čistit, takže i po letech zůstává pohled přes dvířka dobrý.



Zobrazení spotřeby energie

Díky kolejničkám s profilem ve tvaru písmene U se rošty a plechy při vytažení nepřevrátí a nevydají. Přední výřez navíc slouží ke snadnému a rychlému vkládání pokrmů při přípravě á-la-carte.



Vzdálená funkce RATIONAL

Pokud je vaše zařízení SelfCookingCenter® připojeno k síti, můžete jej snadno ovládat a kontrolovat prostřednictvím vašeho iPhone. Máte tak vše pod kontrolou a jste stále informováni o tom, co se v zařízení právě děje.



Vestavěná ruční sprcha s navijecím mechanismem

Díky možnosti nastavení intenzity proudu a pohodlné manipulaci bude čištění nahrubo, oplachování a napouštění ještě snadnější. Vestavěný vratný mechanismus a automatický uzávěr vody zaručují optimální bezpečnost a dodržení hygienických podmínek stanovených normou EN 1717 a sdružením SVGW (Švýcarský spolek plynáren a vodáren).



Odstředivý systém odlučování tuků

Zajišťuje stále čisté ovzduší ve varném prostoru i bez nutnosti měnit nebo čistit tukové filtry. Čistý chuťový prožitek.



ClimaPlus Control®

Vlhkost ve varném prostoru je přesně měřena prostřednictvím senzorů a upravována podle zadání na desetinu přesně. V případě potřeby systém přebytečnou vlhkost odsaje a prostřednictvím nového generátoru páry dodá novou vlhkost. I při větším množství pokrmů budete mít zaručenu křupavou kůru a kůrčičku, typický vzorek grilovacího roštu a šťavnatě pečené.



Maximální teplota varného prostoru 300 °C

Mimořádně odolná konstrukce zařízení SelfCookingCenter® dovoluje dlouhodobé dosažení teploty až 300 °C ve varném prostoru. Díky tomu je možné zařízení využívat ke speciálním účelům, jako je grilování nebo prudké restování, a to i ve větším množství.



Podélný zásuv

Díky úzkým dvířkům u podélných zásuvných roštů unikne výrazně méně energie, i když při přípravě à la carte dvířka často otevíráte. Navíc malý rozsah otevírání nevyžaduje moc prostoru. Pro menší množství můžete použít také nádoby s 1/3- a 2/3obsahem.



Inteligentní 6bodové čidlo

I když není snímač vnitřní teploty pokrmu správně umístěn, vypočítá čidlo spolehlivě nejstudenější bod pokrmu. Díky tomu bude každé jídlo připraveno s dokonalou přesností.



Asistent správné polohy

Patentovaný asistent správné polohy ulehčuje správné umístění snímače vnitřní teploty pokrmu do tekutých, měkkých nebo velmi malých pokrmů.



Generátor čerstvé páry

Generátor čerstvé páry je nepostradatelný, když chcete dosáhnout nejvyšší kvality pokrmu při vaření v páře. 100% hygienická čerstvá pára je zárukou nejvyššího nasycení párou také při vaření v nízkých teplotách, jako například u pošírování. V průběhu čištění je generátor páry automaticky odvápnován. Díky tomu jsou drahé způsoby odvápnování naprosto zbytečné.



Dynamické proudění vzduchu

Díky výjimečné geometrii varné komory a výkonnému pohonu ventilátorového kola, jehož směr a rychlost otáčení se inteligentně přizpůsobuje podle konkrétního připravovaného pokrmu, je teplo ve varné komoře vždy optimálně rozděleno. Tím je zaručena vysoká kvalita pokrmů i při úplném naplnění varné komory. Vestavěná brzda kola ventilátoru bleskově reaguje a při otevření dvířek dokáže kolo velmi rychle zastavit. Tím je zajištěna vyšší bezpečnost.

Pro vaše specifické potřeby. Vždy vhodné zařízení.

Ať už připravujete třicet, nebo několik tisíc porcí, od nás dostanete zařízení SelfCookingCenter® vždy ve vhodné velikosti. Nyní je navíc k dostání také v malém formátu SelfCookingCenter® XS. Najde se pro ně místo v každé kuchyni a díky rafinovanému montážnímu řešení se hodí jak pro oblasti, kde je nutné přední otevírání, tak i jako zařízení do restaurace.

Zařízení SelfCookingCenter® XS je dostupné v elektrickém provedení. Všechny ostatní modely jsou navíc i v plynovém provedení. Rozměry, výbava a výkon jsou u obou variant identické. Navíc jsou dostupná i mnohá provedení na míru, s nimiž je možné zařízení přizpůsobit daným dispozicím vaší kuchyně.

Díky jednoduché kombinaci dvou přístrojů nad sebou v sestavě Combi-Duo získáte ještě větší flexibilitu bez potřeby dalšího místa. Dolní přístroj přitom snadno a pohodlně ovládáte z horního ovládacího panelu.

V případě zájmu o další informace si vyžádejte náš katalog zařízení a příslušenství.

Zařízení SelfCookingCenter® a také náš nový přístroj CombiMaster® Plus nabízíme celkem ve dvanácti dalších provedeních.

Více podrobností najdete v našem prospektu o zařízení CombiMaster® Plus nebo v našem prospektu se zařízeními v malém formátu. Nebo navštivte naše webové stránky na adrese www.rational-online.com.

Záruka 2 roky

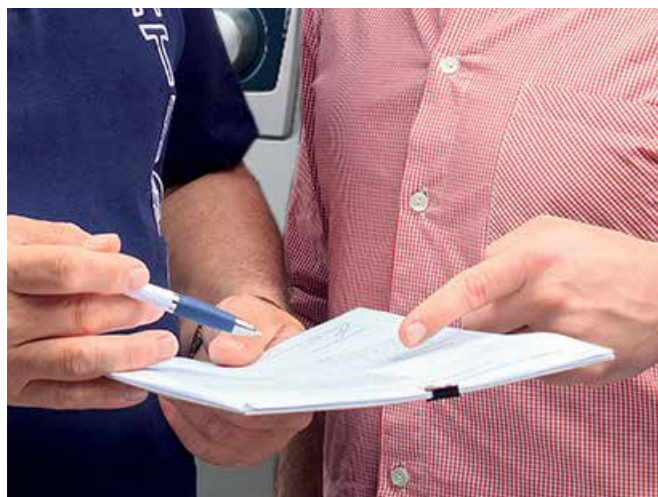


Přístroje	XS typ 6 2/3	Typ 61	Typ 101	Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
Elektřina a plyn							
Kapacita	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Počet porcí	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Podélný zásuv	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 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
Šířka	655 mm	847 mm	847 mm	1 069 mm	1 069 mm	879 mm	1 084 mm
Hloubka	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Výška	567 mm	782 mm	1 042 mm	782 mm	1 042 mm	1 782 mm	1 782 mm
Přívod vody	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odvod vody	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Tlak vody	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa
Elektřina							
Hmotnost	72 kg	110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
Příkon	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Jištění	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
Připojení k elektrické síti	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé	400 V, 3 fáze, střídavé
Výkon v režimu „horkého vzduchu“	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Výkon v režimu „páry“	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Plyn							
Hmotnost	–	123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
Výška vč. tokové pojistky	–	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Elektrický příkon	–	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Jištění	–	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Připojení k elektrické síti	–	230 V, 1 fáze, střídavé	230 V, 1 fáze, střídavé	230 V, 1 fáze, střídavé	230 V, 1 fáze, střídavé	230 V, 1 fáze, střídavé	230 V, 1 fáze, střídavé
Přívod/připojení plynu	–	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Zemní plyn / zkvapalněný plyn (LPG)							
Max. jmenovitý tepelný příkon	–	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW	28 kW / 28 kW	45 kW / 45 kW	44 kW / 44 kW	90 kW / 90 kW
Výkon v režimu „horkého vzduchu“	–	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW	28 kW / 28 kW	45 kW / 45 kW	44 kW / 44 kW	90 kW / 90 kW
Výkon v režimu „páry“	–	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 a typ 202 elektrické provedení: ENERGY STAR vyřadil tyto typy zařízení z certifikace.

Balíček all inclusive.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Přijďte si vyzkoušet vaření s našimi kuchařskými mistry nebo pošlete svůj kuchařský tým a poznejte, jak mohou přístroje RATIONAL zlepšit každodenní provoz Vaší kuchyně. Těšíme se na Vás – přihlaste se nyní na individuální akci.

Poradenství a plánování

Pomůžeme vám s rozhodováním: Společně s vámi sestavíme řešení, které Vám bude nejlépe vyhovovat. Navíc od nás obdržíte návrhy na přestavbu nebo novou výstavbu vaší kuchyně.

Možnost vyzkoušení

Rádi byste si zařízení SelfCookingCenter® před jeho nákupem vyzkoušeli? Samozřejmě! Stačí zavolat: Tel.: +420723462212.

Instalace

Naši servisní partneři RATIONAL se postarají o instalaci zařízení ve vaší kuchyni. Pokud si však chcete přístroj zprovoznit sami, dostanete od nás návod se všemi konstrukčními podrobnostmi.

Osobní zaškolení

Přijdeme do Vaší kuchyně a ukážeme vašemu kuchařskému týmu, jak naše přístroje fungují a jak je můžete nejlépe využít tak, aby Vám přinášely co největší užitek.

Academy RATIONAL

Jedině u nás je průběžné vzdělávání vždy v ceně. Na stránkách www.rational-online.com se bezplatně přihlaste na námi pořádané semináře. V nabídce pro Vás máme také placené akce na vybraná speciální témata. Na nich uvidíte, jak lze nové zařízení SelfCookingCenter® v provozu optimálně používat, a objevíte nové možnosti, které využijete při akcích a sestavování atraktivního jídelního lístku.

Aktualizace softwaru

Aktualizace softwaru nabízíme bezplatně: Stačí si je stáhnout ze stránek Club RATIONAL a můžete začít využívat nejnovější poznatky našeho výzkumu. Vaše zařízení SelfCookingCenter® tak bude vždy v aktuálním stavu.

Club RATIONAL

Internetová platforma pro profesionální kuchaře a všechny ostatní uživatele zařízení RATIONAL. Najdete zde recepty, rady odborníků, videonávody k našim přístrojům a spoustu dalších zajímavých informací a nápadů pro Váš provoz. Stačí se zaregistrovat na stránce www.club-rational.com.

Aplikace Club RATIONAL

I na cestách můžete těžit ze spousty praktických tipů.

ChefLine®

Máte-li jakýkoliv dotaz ohledně používání přístroje nebo chcete-li se jednoduše zeptat na nějaký recept, zavolejte nám a my vám ochotně poradíme. Rychle, jednoduše, profesionálně od uživatele k uživateli, 365 dní v roce. Linka ChefLine® je dostupná na telefonním čísle +420723462212.

Servisní partneři společnosti RATIONAL

Naše zařízení SelfCookingCenter® jsou spolehlivá a mají dlouhou životnost. Pokud však přece jen dojde k nějakému technickému problému, poskytnou Vám servisní partneři firmy RATIONAL rychlou pomoc. Spolehnout se můžete na garantovanou dostupnost náhradních dílů a na víkendové pohotovostní služby: Tel.: +420723462212.

Sběr a recyklace

Naše produkty jsou recyklovatelné zcela ve smyslu efektivního využívání prostředků. Staré zařízení si u vás vyzvedneme a zajistíme jeho recyklaci.

V případě zájmu o další informace si vyžádejte prospekt k přístrojům ServicePlus nebo navštivte internetové stránky www.rational-online.com.

Chcete to všechno vidět na vlastní oči?

Pak vařte s námi.

„Zařízení SelfCookingCenter® jsme poprvé viděli naživo na akci RATIONAL CookingLive. Když jsem zde ochutnal připravená jídla a viděl, kolik času je možné ušetřit a jak snadná je manipulace s ním, bylo mi jasné, že toto vybavení potřebuji ve své kuchyni.“

Raghavendra Rao, majitel, Kadamba, Bangalore, Indie

Přesvědčte se sami o tom, jak je zařízení SelfCookingCenter® výkonné. Vyzkoušejte si vaření s našimi kuchařskými mistry nebo pošlete svůj kuchařský tým a poznejte, jak mohou zařízení RATIONAL zlepšit každodenní provoz Vaší kuchyně.

Těšíme se na Vás – stačí se přihlásit na individuální akci na telefonním čísle +420723462212.





RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 202

9435 Heerbrugg

Switzerland

Tel. +41 (0)71 727 9090

Fax +41 (0)71 727 9080

info@rational-international.com

rational-international.com