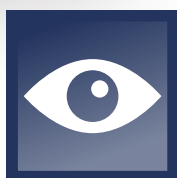
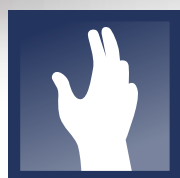




Il nuovo SelfCookingCenter®



Senses



*L'unico sistema di cottura intelligente che sente, riconosce, pensa, pianifica,
impara e comunica con voi.*



Non c'è niente di meglio di un buon pasto.

*Cucinare è una
passione.*

*RATIONAL vi aiuta a
realizzare le vostre idee.*

Cucinare è passione, mestiere ed esperienza. Il cuoco è colui che, con le sue idee, trasforma le materie prime in piatti gustosi. La sua personalità e forza creativa è alla base della varietà culinaria nelle cucine di tutto il mondo.

È proprio questa individualità che vogliamo tutelare, offrendovi lo spazio per realizzare le vostre idee. Abbiamo sviluppato una tecnologia in grado di supportarvi al meglio in cucina. Una tecnologia, che mette ovviamente in pratica le vostre istruzioni ed è al vostro fianco ogni volta che ne avete bisogno.

Perché solo voi sapete cosa piace di più ai vostri ospiti.

Voi cucinate con tutti i 5 sensi.

Il vostro RATIONAL fa altrettanto.

Ma esiste un sistema di cottura che prepara i vostri piatti sempre esattamente come li volete? Che sia una fonte di ispirazione e vi liberi dalle noiose operazioni di routine? Che sia affidabile e disponibile quando serve? Che lavori solo e unicamente nel modo da voi scelto?

Sì. Con il nuovo SelfCookingCenter® 5 Senses abbiamo creato per voi un prodotto così, in grado di supportarvi al meglio in qualsiasi momento.

Il SelfCookingCenter® 5 Senses è l'unico sistema di cottura al mondo dotato di 5 sensi, perché sente, riconosce, pensa, pianifica, impara e perfino comunica con voi.

Questo nuovo RATIONAL è il risultato di 40 anni di ricerca culinaria. È stato sviluppato da chef per gli chef. Insieme a nutrizionisti, fisici e ingegneri abbiamo portato la qualità dei cibi, l'efficienza e l'intelligenza di cottura ad un nuovo livello. Un livello, di cui saprete apprezzare i vantaggi.



"5 Senses" –
Link al filmato



Sente le condizioni attuali della camera di cottura e la consistenza degli alimenti.



Riconosce la dimensione, la quantità caricata, lo stato del prodotto e calcola la doratura necessaria.



Pensa in anticipo e calcola il processo di cottura ideale per ottenere il risultato desiderato mentre cuoce.



Impara le vostre abitudini di cottura preferite e le mette in pratica.



Comunica con voi e mostra cosa sta facendo il vostro RATIONAL per realizzare ciò che gli avete chiesto.



Unico. Intelligente. Utile.

Siete alla ricerca di un assistente affidabile?

*Abbiamo ciò che fa per voi:
il SelfCookingCenter® 5 Senses.*

Il vostro SelfCookingCenter® 5 Senses sa grigliare, arrostitire, cuocere al forno, al vapore, stufare, sbollentare e affogare. E tutto questo indipendentemente dal fatto che vogliate preparare carne, pesce, pollame, verdure, piatti a base di uova, prodotti da forno o dessert, per 30 o diverse migliaia di pasti. Questo sistema di cottura è il vostro assistente versatile in ristoranti, alberghi, nel catering, nella ristorazione collettiva o nella gastronomia di sistema.

Voi stabilite come devono essere i vostri piatti e il SelfCookingCenter® 5 Senses mette in pratica le vostre idee in modo preciso e affidabile, perché per noi lo chef è e rimane l'unico a dover decidere il risultato e ad ottenere ciò che desidera.

Il nuovo SelfCookingCenter® 5 Senses è proprio l'aiuto che serve ad un team di cucina. È economico, vi dispensa dalle attività di routine lasciandovi la libertà di concentrarvi su ciò che è importante per voi. Perché, alla fine, conta solo che l'ospite sia soddisfatto.

In passato, gli chef avevano bisogno di tanti apparecchi speciali come grill, forno, fornelli, pentole o padelle per preparare, con grande fatica, un buon pranzo. Oggi sono queste 4 funzioni di assistenza intelligenti a supportarvi al meglio nella vostra cucina.



Una tecnologia moderna. Dà tanto. Chiede poco.



iCookingControl

Basta impostare il risultato desiderato, caricare e iCookingControl prepara i vostri piatti proprio come li volete. Comunica perfino con voi mostrandovi come cucina, quali decisioni ha preso e quali impostazioni ha eseguito.



HiDensityControl®

La tecnologia brevettata ad alte prestazioni per qualità degli alimenti, uniformità e rendimento di cottura unici: 100% di saturazione, circolazione dinamica dell'aria fino a 120 km/h e la massima deumidificazione della camera di cottura fino a 100 litri/secondo.



iLevelControl

Poter preparare piatti diversi contemporaneamente significa essere più veloci: iLevelControl vi mostra quali alimenti potete cuocere insieme, così risparmiate tempo, denaro, spazio ed energia.



Efficient CareControl

L'unico sistema di pulizia automatico che riconosce sporco e calcare e li elimina con la sola pressione di un tasto. Per un risultato pulito, brillante e igienico senza gravare sull'ambiente o sul portafoglio.

Voi sapete esattamente come devono essere i vostri piatti.



iCookingControl mette in pratica i vostri desideri.

La vostra esperienza in cucina vi permette di sapere esattamente come un piatto deve venire per piacere ai vostri ospiti ed è proprio questo risultato che siete voi a decidere. Che la carne debba essere rosolata a fuoco vivace o lento, appena o ben dorata, di cottura media o ben cotta, iCookingControl realizza le vostre istruzioni con la massima precisione.

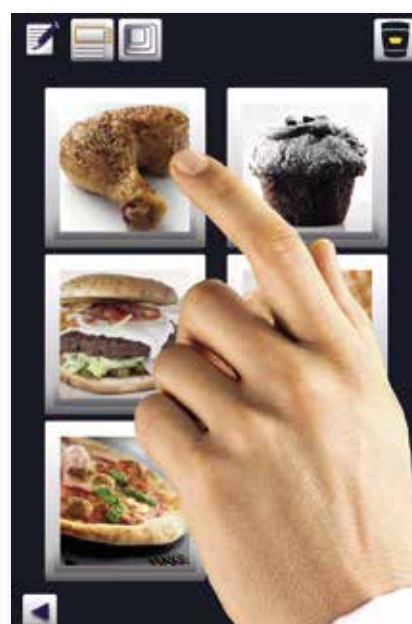
Questo sistema funziona così bene perché racchiude l'esperienza di RATIONAL maturata in 40 anni di ricerca di processi di cottura. iCookingControl sfrutta queste esperienze ottenendo sempre il risultato desiderato in modo particolarmente veloce e sicuro.

Impara le vostre preferenze e, se siete soddisfatto del risultato, voi o il vostro team di cucina potete riutilizzarle ogni volta che vorrete semplicemente premendo un tasto. E ora viene il meglio: non importa se la prossima volta dovete preparare quantità superiori o inferiori, se il prodotto è più piccolo o più grande, più spesso o più sottile:

i vostri piatti saranno sempre esattamente come li volete. Semplicemente geniale!



Voi inserite il risultato desiderato, iCookingControl lo mette in pratica.



E potete riaccedere al vostro risultato personalizzato semplicemente premendo un tasto.

*Capisce.
Impara.
Comunica.*

Volete avere un riepilogo dei processi in corso?

*Basta chiedere.
iCookingControl ve lo mostra.*



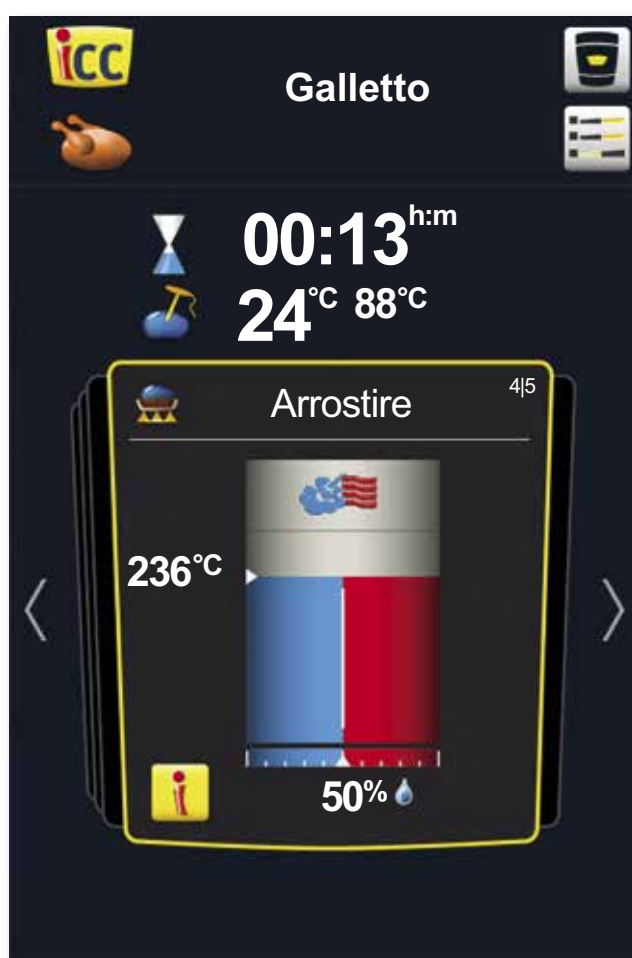
iCookingControl non solo prepara gli alimenti come volete che siano. Con iCookingControl avete anche sempre sotto controllo cosa sta succedendo. È l'unico sistema di cottura che vi mostra come cucina. Così sapete in qualsiasi momento cosa sta facendo.

Ecco come funziona:

il vostro SelfCookingCenter® 5 Senses sente e riconosce la dimensione, la quantità caricata e lo stato dei prodotti, calcolando automaticamente la giusta doratura. A seconda del risultato desiderato, prende le decisioni necessarie adattando la temperatura, il tempo di cottura, la velocità dell'aria e il clima nella camera di cottura in modo ideale ai requisiti dei vostri piatti.

Se modifica delle impostazioni, il sistema di cottura ve lo comunica sul display, mostrandovi addirittura perché ha eseguito quelle modifiche. Così non solo avete pieno controllo sul risultato finale ma, se lo desiderate, potete anche monitorarne l'evoluzione.





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.

È nuovo. È unico.

Qualche volta potete voler lavorare manualmente.

Con il SelfCookingCenter® 5 Senses potete ovviamente anche impostare tutto manualmente con la massima precisione, perché nell'offerta è compreso anche il miglior Combi-Vapore RATIONAL.



*Pratico.
Diretto.
Tradizionale.*

Noi vi offriamo il miglior Combi-Vapore compreso.



Modalità "Vapore" da 30 °C a 130 °C

Il potente generatore di vapore con nuova regolazione assicura temperature precise e uniformi del vapore e la sua massima saturazione. Il risultato: pietanze succose, colori appetitosi, la giusta consistenza e la conservazione delle sostanze nutritive e delle vitamine sono così garantiti. Perfino cibi molto delicati come crème caramel e flan riescono alla perfezione, senza alcuna fatica, anche in grandi quantità.



Modalità "Aria calda" da 30 °C a 300 °C

L'aria calda avvolge la pietanza da cuocere e le proteine animali vengono immediatamente legate, lasciando l'interno incredibilmente succoso. L'aria calda costante fino a 300 °C garantisce le riserve energetiche necessarie anche in caso di pieno carico. Solo così è possibile ottenere piccoli arrosti e grigliate succosi e dorati, piatti pronti surgelati e soffici prodotti da forno.



Modalità "Combinata" da 30 °C a 300 °C

I vantaggi del vapore abbinati a quelli dell'aria calda, per ottenere arrosti croccanti e succulenti con tempi di cottura decisamente inferiori evitando fino al 50% delle normali perdite di cottura.



Clima ottimale nella camera di cottura

ClimaPlus Control® misura l'umidità nella camera di cottura e regola il clima ideale con la massima precisione. Per croste e panature croccanti e arrosti succosi.



Cinque velocità dell'aria

La giusta velocità dell'aria per ogni prodotto.



Vaporizzazione

Vaporizzazione dosata con precisione ad es. per pane e prodotti da forno.



Cool Down

Per raffreddare rapidamente la camera di cottura con l'ausilio della ventola.



Cottura in funzione della temperatura del nucleo

Per preparare prodotti con un esatto grado di cottura.



Cottura Delta-T

La differenza costante tra temperatura del nucleo e temperatura della camera di cottura assicura carne tenera e consente di ridurre la perdita di peso.



Programmazione manuale

1200 posizioni di memoria con fino a dodici fasi.

Volete essere veloci e flessibili?

Nella finestra di selezione vengono visualizzati gli alimenti desiderati. A colpo d'occhio potete vedere quali alimenti possono essere cotti insieme.

E in quale ripiano avviene la cottura.

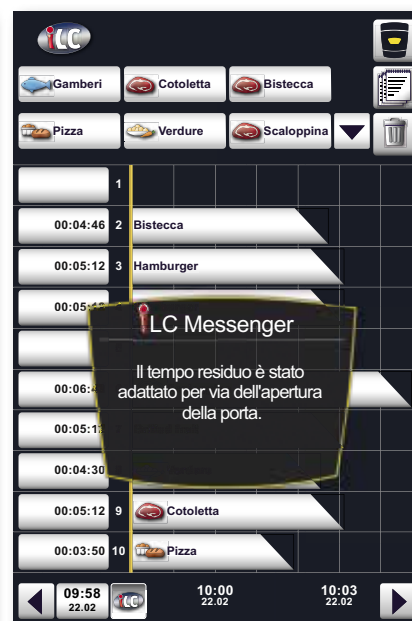
Viene controllato ogni ripiano e visualizzato il tempo di cottura residuo.

Il tempo di cottura viene adattato a seconda della quantità di cibi caricata e della durata di apertura della porta.

Appena è pronto un piatto, l'apparecchio lo segnala.



*Caricamenti misti
intelligenti massimizzano
resa e qualità.*



Visualizzazione attiva delle impostazioni eseguite.

Con iLevelControl gestite il servizio à la carte, la mise en place o la colazione senza fatica, in modo rapido e flessibile.

Su un solo metro quadrato di superficie potete utilizzare contemporaneamente svariati tipi di pentole, padelle, griglie, piastre per arrosti o friggitrici semplicemente sovrapponendoli. Così potete preparare i piatti più diversi in un unico apparecchio. Il display del vostro SelfCookingCenter® 5 Senses 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 la porta e di quanto rimane aperta, iLevelControl corregge in modo intelligente il tempo di cottura e ve lo dice perfino. In questo modo avete sempre sott'occhio cosa succede. La riuscita dei piatti è sempre perfetta, proprio come volete che sia.

Maggiori prestazioni. Più qualità. Migliore visione d'insieme.



La vostra esigenza: massima qualità dei cibi.

HiDensityControl® ve la fornisce – anche con grandi quantità.

Una qualità unica dei cibi va di pari passo con una potenza adeguata, soprattutto quando si tratta di preparare quantità maggiori.



Il sistema brevettato HiDensityControl® vi permette di ottenere sempre la migliore qualità dei cibi. HiDensityControl® provvede a distribuire il calore, l'aria e l'umidità nella camera di cottura ogni volta in modo efficace e uniforme.

Vi garantisce le riserve energetiche necessarie per ottenere sempre risultati perfetti ripiano per ripiano.



“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*

> Fino a 320 croissant soffici e leggeri con volume decisamente superiore in 23 minuti.



> Fino a 400 quarti di pollo, succosi e croccanti, in 45 minuti.



> Fino a 240 cotolette, succose all'interno e croccanti all'esterno, in 12 minuti.



> Fino a 160 bistecche medie perfettamente grigliate in 15 minuti.



Potente. Sensibile. Preciso.

Voi vi aspettate massime prestazioni.

Generatore di vapore vivo per colori intensi, un sapore straordinario e pietanze succose.

La regolazione estremamente efficace assicura temperature esatte nonché la massima saturazione di vapore e adatta la temperatura di ebollizione, in modo intelligente, all'altitudine del luogo di installazione.



Deumidificazione attiva per croste e panature croccanti.

Grazie alla nuova tecnologia a depressione, la camera di cottura viene deumidificata in modo rapido ed efficace.



Questo quadruplo concentrato di forza vi aiuta ad ottenerle.

Circolazione dinamica dell'aria per un'eccellente uniformità, ripiano per ripiano.

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 nella camera di cottura.



Gestione intelligente del clima per arrosti croccanti e succulenti dalla consistenza soffice.

La misurazione precisa dell'umidità nella camera di cottura consente impostazioni e regolazioni perfettamente calibrate. Perfino l'umidità propria degli alimenti caricati viene tenuta in considerazione.



Volete che sia pulito ed economico?



Con Efficient CareControl, il vostro SelfCookingCenter® 5 Senses si pulisce e decalcifica automaticamente e, se volete, anche di notte senza bisogno di sorvegliarlo. A seconda del grado di sporco dell'apparecchio, calcola in modo intelligente il livello di pulizia più efficiente, proponendovi un dosaggio ottimale di detergente e anticalcare per pulire e igienizzare il vostro SelfCookingCenter® 5 Senses. 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.



“Risparmiamo almeno 900 € all'anno perché non ci serve più un impianto di addolcimento dell'acqua. Oltre a ciò, siamo riusciti a ridurre al minimo le spese correnti per prodotti detergenti, acqua ed energia.”

*Alan Bird, Owner, Birds of Smithfields,
Londra, UK*

*Efficient CareControl
riconosce sporco e
calcare e lo elimina
automaticamente.*



Efficiente. Igienico. Sicuro.

Volete che il vostro investimento si ripaghi da sé?

Anche noi.

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 poichè l'impiego dei nostri apparecchi consente di risparmiare energia, acqua, tempo e materie prime, minimizzando gli sprechi. Inoltre, avete più spazio 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. Con il nostro pacchetto ServicePlus siamo a vostra disposizione per tutta la durata del prodotto e senza costi aggiuntivi.



*Maggiori prestazioni. Maggiore efficienza.
Brevi tempi di ammortamento.*

Link al confronto
sull'economicità



*Si ripaga in pochissimo tempo.
Fate i vostri conti.*



*Ristorante di dimensioni medie con 200 pasti al giorno preparati con due SelfCookingCenter® 5 Senses 101 –
Maggior guadagno rispetto al modello precedente.*

<i>Il vostro guadagno</i>	<i>Calcolo esemplificativo mensile</i>	<i>Il vostro guadagno aggiuntivo mensile</i>	<i>Fate voi i calcoli</i>
Carne/pesce/pollame In media il 10% in meno di materie prime acquistate grazie alla regolazione precisa e iCookingControl*.	Impiego di materie prime 7.040 € Impiego di materie prime con SelfCookingCenter® 5 Senses 6.336 €	= 704 €	
Energia Lo straordinario rendimento di cottura, la funzione iLevelControl e la modernissima tecnica di regolazione consumano mediamente fino al 20% in meno di energia*.	Consumo 3.628 kWh x 0,20 €/kWh Consumo con SelfCookingCenter® 5 Senses 2.902,4 kWh x 0,20 €/kWh	= 145 €	
Ore di lavoro iLevelControl abbrevia i tempi di produzione fino al 30% grazie al caricamento misto. Le attività di routine vengono meno.	30 ore in meno x 20 €	= 600 €	
Addolcimento dell'acqua/ decalcificazione Con Efficient CareControl questi costi vengono completamente meno.	Costi con apparecchi tradizionali 60 € con SelfCookingCenter® 5 Senses 0 €	= 60 €	
Il vostro guadagno aggiuntivo mensile		= 1.509 €	
Il vostro guadagno aggiuntivo annuale		= 18.108 €	

* Rispetto al modello precedente.



Volete vedere tutto con i vostri occhi?

Cucinate con noi.

*Venite a provare cosa può fare il SelfCookingCenter® 5 Senses.
Dal vivo, senza impegno e nella vostra zona.*

Partecipate ad uno dei nostri eventi gratuiti RATIONAL CookingLive.

Telefonando al numero 041 5951909 o sul sito www.rational-online.it
potete scoprire dove e quando avranno luogo i prossimi eventi.



“È emozionante vedere e gustare la diversità e la qualità di RATIONAL e constatare quanto semplice possa essere la tecnologia. Gli eventi RATIONAL CookingLive sono un’esperienza che io consiglio a tutti gli chef.”

*Julia Carmen Desa, titolare del ristorante Tres,
Delhi, India*



Link alla
registrazione
a CookingLive
RATIONAL



Vi aspettate un servizio speciale?

Il nostro desiderio è che possiate trarre il massimo vantaggio dal vostro investimento fin da subito. Per tutta la durata del prodotto e senza costi aggiuntivi.

Durata del prodotto



Prima dell'acquisto

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 progettazione

Prendere una decisione importante è difficile – e noi siamo qui per aiutarvi: lavoreremo accanto a voi per realizzare la soluzione che più si adatta alle vostre esigenze. Forniamo anche suggerimenti di progettazione per ristrutturare la vecchia cucina o idearne una nuova.

Prova d'uso

Desiderate provare il nostro SelfCookingCenter® 5 Senses prima di acquistarlo? Nessun problema! Chiamateci allo 041 5951909.

Installazione

I nostri RATIONAL SERVICE-PARTNER si occuperanno di installare il vostro apparecchio a regola d'arte, nel rispetto di dettagliate liste di controllo e precise specifiche di collaudo.



Dopo l'acquisto

Addestramento personalizzato

Potete richiederci una formazione del vostro personale direttamente nella vostra cucina. I nostri chef vi mostreranno come funzionano i nostri apparecchi e com'è possibile adattarli alle vostre specifiche necessità.

Academy RATIONAL

Solo da noi la formazione continua è sempre compresa. Sul sito www.rational-online.it potete iscrivervi ad uno dei nostri seminari gratuiti.

Noi abbiamo il pacchetto All-inclusive con la A maiuscola.



Service**Plus**
All-inclusive



Durante l'utilizzo

Aggiornamenti software

Da noi anche gli aggiornamenti software sono gratuiti: basta scaricarli nel ClubRATIONAL e prendere parte alle ultime conoscenze della nostra ricerca sui processi di cottura. Per tenere il vostro SelfCookingCenter® 5 Senses sempre al passo con la tecnologia.

ClubRATIONAL

La piattaforma Internet per chef professionisti. Ricette, consigli degli esperti o filmati dimostrativi sui nostri apparecchi: qui potete trovare tante informazioni e spunti interessanti per la vostra cucina. Basta registrarsi su www.club-rational.it.

ChefLine®

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

ClubRATIONAL-App

Approfittate di consigli utili e pratici anche dal cellulare.

RATIONAL SERVICE-PARTNER

I nostri SelfCookingCenter® 5 Senses sono affidabili e duraturi. La fitta rete di RATIONAL SERVICE-PARTNER vi offre un aiuto affidabile e rapido per qualsiasi problema tecnico, compreso il reperimento garantito di ricambi originali e una hotline tecnica con reperibilità anche nei giorni festivi: tel. 041 8940118.

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.

Volete ottenere ancora di più dal vostro RATIONAL?

Academy RATIONAL

La vostra formazione continua gratuita.



Acquisite nuove idee creative per il vostro menu. Scoprite come migliorare i processi nella vostra cucina. Cucinate con colleghi scambiandovi le reciproche esperienze.

Durante il seminario Academy RATIONAL, della durata di un giorno, scoprite come sfruttare al meglio il vostro SelfCookingCenter® 5 Senses sotto la guida di un maestro chef RATIONAL.



Per voi è incluso nel prezzo. Non importa la frequenza con cui partecipate ai seminari dell'Academy RATIONAL, ne se lo fate da soli o con tutto il team di cucina, per voi come cliente la quota di partecipazione di 490 Euro è sempre gratuita. Tutti i partecipanti ricevono un'ampia documentazione sul seminario e un certificato.

Iscriviti ora! Sul sito www.rational-online.it trovate date e luoghi dei prossimi seminari nella vostra zona.

Noi vi spieghiamo come.

ClubRATIONAL

Benvenuti nel club dei cuochi.

Il ClubRATIONAL è la piattaforma Internet per tutti i cuochi professionisti. Come socio avete accesso a vantaggi e servizi esclusivi unici nel settore. Non perdetevi tempo, registratevi oggi sul sito www.club-rational.it. L'iscrizione al club è gratuita!

Nuove idee per le vostre ricette

Scoprite, condividete e valutate le numerose ricette proposte!

Upload immagini con MySCC

Create il vostro mondo di immagini sul SelfCookingCenter® 5 Senses!

Suggerimenti in cucina

Approfittate degli oltre 30 anni di esperienza in cucina di RATIONAL per sfruttare le possibilità impensate del SelfCookingCenter® 5 Senses.

Visitate e sfruttate la videoteca RATIONAL!

Toccate con mano l'enorme facilità d'uso e la preparazione semplicemente geniale dei prodotti più diversi. Il tutto con immagini e sonoro!

Iscrizione all'Academy RATIONAL

Sotto la guida di esperti maestri chef RATIONAL diventerete professionisti del SelfCookingCenter® 5 Senses!

Essere sempre i primi a scoprire le novità!

Con la newsletter mensile riceverete consigli di cucina, idee e informazioni sulle promozioni.

Ampliate la vostra rete personale

Scambio di esperienze e comunicazione con colleghi del settore e cuochi di tutto il mondo!

Aggiornamenti per il vostro SelfCookingCenter® 5 Senses

Sfruttate gli ultimi sviluppi della ricerca RATIONAL.

Biblioteca della manualistica per tutta la gamma

Manuali d'uso, installazione e applicazione sempre a portata di mano con un semplice clic del mouse.

RATIONAL ServiceCall

Facile e veloce: la vostra ServiceCall arriva direttamente ad uno dei nostri RATIONAL SERVICE-PARTNER!



Date valore ad una tecnologia raffinata.

La differenza si vede nei dettagli.



- BREVETTO -

> **Massima sicurezza sul lavoro grazie all'altezza ridotta dell'ultimo ripiano**
Per tutti gli apparecchi, l'altezza del ripiano superiore è di 1,60 metri.

> **Vaschetta di raccolta per porta incorporata**
Grazie allo svuotamento costante della vaschetta di raccolta anche in caso di porta aperta, si evitano accumuli d'acqua sul pavimento.

> **Chiusura ermetica integrata per gli apparecchi da pavimento**
Con o senza carrello portateglie, la chiusura ermetica integrata funziona senza alcuna piastra di tenuta supplementare e non permette né al vapore, né all'energia di fuoriuscire.

> **Guide di inserimento**
Le guide di inserimento a U impediscono il ribaltamento di griglie e teglie quando le si estrae.



- BREVETTO -

> **Porta dell'apparecchio a doppio vetro con retroventilazione**
Il rivestimento termoriflettente assicura una bassa temperatura al tatto. La facile pulizia tra i vetri e una serratura con funzione di bloccaggio semplificano l'uso.

> **Ripiano longitudinale**
Con il ripiano longitudinale è possibile utilizzare contenitori GN da 1/3 e 2/3 GN e, grazie alla larghezza ottimale dell'apparecchio, si caricano e scaricano facilmente. Il corto raggio di apertura non fa sfuggire il calore.

> **Doccia manuale incorporata**
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).



> *MyDisplay*

Con MyDisplay comandare il vostro apparecchio è ora ancora più facile. Tutte le funzioni che non servono possono essere rimosse dall'interfaccia utente in modo che ognuno veda solo ciò che gli serve.



> *Classifica Top 10*

RATIONAL rileva automaticamente i 10 piatti che vengono preparati più spesso e li rende disponibili con la sola pressione di un tasto.



> *Trasmmissione immagini*

Le foto dei vostri alimenti vengono trasmesse sul display ove è possibile assegnare la giusta immagine al piatto corrispondente.



> *Sensore termico con 6 punti di misura e posizionatore*

Misura la temperatura in sei punti e corregge automaticamente gli errori di posizionamento. Adatto anche per prodotti liquidi o piccoli come ad es. i muffin.



> *ClimaPlus Control®*

La centrale di misura e regolazione provvede a mantenere automaticamente il clima impostato per la camera di cottura.



> *Generatore di vapore*

La nuova potente regolazione fornisce sempre il 100% di vapore fresco assicurando un'elevata saturazione e la massima qualità dei cibi, anche a basse temperature.



> *Connessione USB*

Grazie alla connessione USB, è possibile documentare i dati HACCP e aggiornare il software per portarlo al passo con le ricerche RATIONAL.



> *Separazione centrifuga dei grassi*

Nessun filtro antigrasso tradizionale da pulire e sostituire. La separazione centrifuga dei grassi mantiene l'aria della camera di cottura pulita, garantendo un sapore eccezionale.



> *Circolazione dinamica dell'aria*

Il potente motore della ventola a basso consumo, 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. L'arresto rapido della ventola ferma velocemente la ventola quando si apre la porta per una maggiore sicurezza.

Volete sfruttare al meglio il vostro sistema di cottura?

Noi vi offriamo gli accessori giusti.



*Una panoramica di tutti i nostri accessori è disponibile sul sito
www.rational-online.it.*



Accessori Gastronorm: ideali per grigliate, pasticceria, arrosti, fritture, cotture al vapore e Finishing®

Con gli accessori RATIONAL tirate fuori il meglio dal vostro nuovo SelfCookingCenter® 5 Senses.

Sfruttate al meglio il vostro apparecchio di cottura e dite basta al tempo perso per girare continuamente i prodotti o rimuovere lo sporco più ostinato.

Altri vantaggi:

Gli accessori Gastronorm RATIONAL si fanno notare soprattutto per l'ottima distribuzione del calore, la massima robustezza e la lunga durata.

Il rivestimento in TriLax® possiede eccellenti proprietà antiaderenti, supporta la doratura dei cibi, è resistente alle soluzioni alcaline e particolarmente adatto per l'uso alle alte temperature.

Prodotti per la cura e la pulizia

Con i nostri prodotti per la cura, pulizia, igiene e brillantezza sono garantiti.

Tutti i prodotti sono stati messi a punto sulle esigenze specifiche di manutenzione del SelfCookingCenter® 5 Senses e soddisfano i massimi requisiti di qualità.

I potenti detergenti e le sostanze altamente efficaci che li compongono proteggono attivamente il vostro SelfCookingCenter® 5 Senses allungandone la durata.

Per una perfetta installazione

Dalle cappe di aspirazione alle rampe di ingresso, ai carrelli da trasporto e portateglie, dagli schermi anticalore fino ai sottotelai e ai sottoarmadi e molto altro ancora, vi offriamo soluzioni personalizzate perché possiate sempre sfruttare al meglio il vostro SelfCookingCenter® 5 Senses sia in cucina, che fuori sede.

Voi avete le vostre esigenze specifiche.

Che siano trenta o migliaia di pasti, proponiamo il giusto SelfCookingCenter® 5 Senses per ogni esigenza.

Tutti i SelfCookingCenter® 5 Senses sono disponibili in versione elettrica o a gas, uguali per dimensioni, dotazioni e prestazioni. Sono inoltre disponibili numerose versioni speciali in grado di adattarsi al meglio alle condizioni specifiche della vostra cucina.

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



Oltre al SelfCookingCenter® 5 Senses offriamo il nostro nuovo CombiMaster® Plus in dodici versioni complessive.

Per ulteriori informazioni richiedete il nostro dépliant CombiMaster® Plus oppure visitate il nostro sito Internet all'indirizzo www.rational-online.it.



Apparecchi

Modello 61

Modello 101

Elettrico e a gas

Capacità	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Numero di pasti al giorno	30-80	80-150
Ripiano longitudinale	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Larghezza	847 mm	847 mm
Profondità	771 mm	771 mm
Altezza	782 mm	1.042 mm
Alimentaz. acqua	R 3/4"	R 3/4"
Scarico acqua	DN 50	DN 50
Pressione dell'acqua	150-600 kPa oppure 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa oppure 0,15-0,6 Mpa

Elettrico

Peso	112,5 kg	132,5 kg
Potenza allacciata	11 kW	18,6 kW
Fusibili	3 x 16 A	3 x 32 A
Collegamento alla rete elettrica	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Potenza "aria calda"	10,3 kW	18 kW
Potenza "vapore"	9 kW	18 kW

Gas

Peso	127 kg	149,5 kg
Altezza compreso fusibile flusso gas	1.012 mm	1.272 mm
Potenza allacciata	0,3 kW	0,39 kW
Fusibile	1 x 16 A	1 x 16 A
Collegamento alla rete elettrica	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Alimentazione/Connessione	R 3/4"	R 3/4"
Gas naturale/Gas liquido 3P/ Gas naturale 3BP		
Carico termico nominale max.	13 kW/13 kW/14 kW	22 kW/22 kW/24 kW
Potenza "aria calda"	13 kW/13 kW/14 kW	22 kW/22 kW/24 kW
Potenza "vapore"	12 kW/12 kW/13 kW	20 kW/20 kW/22 kW

Certificazioni internazionali



Noi abbiamo il SelfCookingCenter® 5 Senses adatto.



Modello 62

Modello 102

Modello 201

Modello 202



6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
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
1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
150-600 kPa oppure 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa oppure 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa oppure 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa oppure 0,15-0,6 Mpa
148,5 kg	173 kg	267 kg	346 kg
22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
169,5 kg	203,5 kg	297,5 kg	374 kg
1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
28 kW/28 kW/31 kW	45 kW/45 kW/50 kW	44 kW/44 kW/48 kW	90 kW/90 kW/100 kW
28 kW/28 kW/31 kW	45 kW/45 kW/50 kW	44 kW/44 kW/48 kW	90 kW/90 kW/100 kW
21 kW/21 kW/23 kW	40 kW/40 kW/44 kW	38 kW/38 kW/40 kW	51 kW/51 kW/56 kW



Mod. 202 elettrico
senza Energy Star



kiwa

