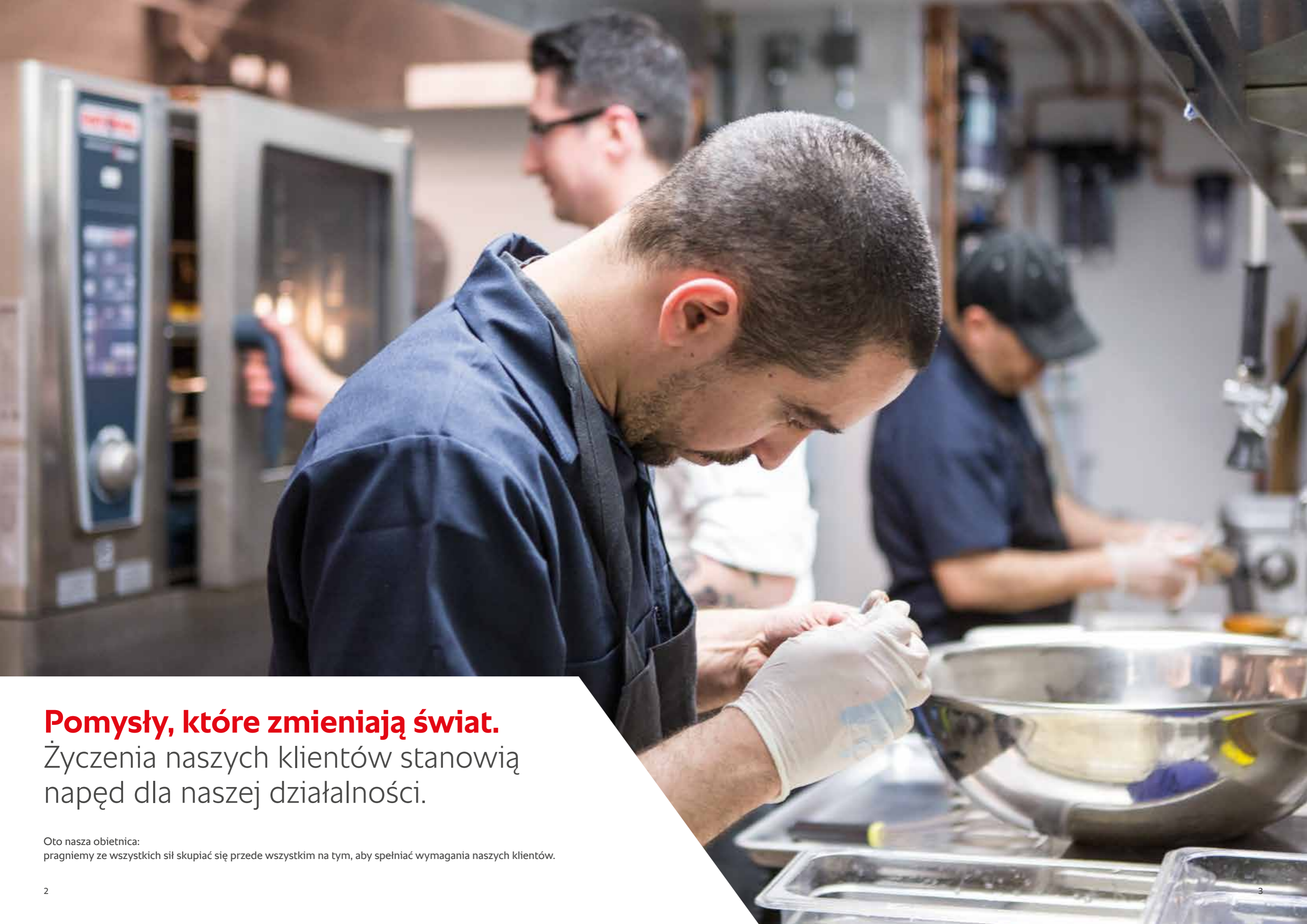


# SelfCookingCenter®





## **Pomysły, które zmieniają świat.**

Życzenia naszych klientów stanowią napęd dla naszej działalności.

Oto nasza obietnica:  
pragniemy ze wszystkich sił skupiać się przede wszystkim na tym, aby spełniać wymagania naszych klientów.

# Nawet najlepsze pomysły można ulepszać.

Od pieca konwekcyjno-parowego  
do SelfCookingCenter®.



Piec parowy  
Piec z termoobiegiem  
Inteligencja kulinarna

= SelfCookingCenter®



Przejdź do filmu.

Od ponad 40 lat naszym głównym celem jest oferować naszym klientom najlepsze narzędzie do przyrządzania potraw. Narzędzie pozwalające realizować swoje wyobrażenia o gotowaniu. Narzędzie, dzięki któremu potrawy będą smakować dokładnie tak, jak zażyczy sobie tego użytkownik. Narzędzie gwarantujące prostą obsługę, eliminujące rutynowe czynności i umożliwiające wykonywanie codziennych prac bez stresu i pośpiechu. Oraz takie, które będzie się opłacać każdego dnia.

Wszystko rozpoczęło się od idei połączenia w jednym urządzeniu pary z gorącym powietrzem. W 1976 r. opracowaliśmy nasz pierwszy piec konwekcyjno-parowy, który od tamtego czasu nieprzerwanie udoskonalamy. Jednak to nam nie wystarczyło. Aby móc jeszcze lepiej pomagać naszym klientom w wykonywaniu codziennych prac, stworzyliśmy pomocnika, w którym tkwi prawdziwa inteligencja: urządzenie SelfCookingCenter® wyposażone w 5 zmysłów – czyli więcej niż zwykły piec konwekcyjno-parowy. Urządzenie to wyczuwa, rozpoznaje, myśli, uczy się a nawet porozumiewa z użytkownikiem. Asystent, który zawsze niezawodnie służy pomocą. W każdej chwili.

Dzięki naszemu nowoczesnemu rozwiązaniu sieciowemu ConnectedCooking zawsze mają Państwo wszystko pod kontrolą: usługa umożliwia centralną administrację urządzeń, przypisywanie programów gotowania, dokumentację HACCP, sterowanie urządzeniami za pomocą smartfona i wiele więcej. Wszystkie informacje są Państwu po prostu przesyłane w czasie rzeczywistym – niezależnie od tego, gdzie Państwo przebywają. Zawsze wiedzą Państwo, co aktualnie dzieje się w urządzeniu.



Para



Gorące powietrze



Połączenie



# Znajdzie miejsce w każdej profesjonalnej kuchni.

Potwierdzają to zadowoleni klienci.

W przeszłości do przyrządzania potraw kucharze potrzebowali licznych sprzętów, takich jak piec, kotły przechylne, frytownice, parowary, garnki i patelnie, a gotowanie w nich wymagało wiele wysiłku. Dziś każda kuchnia może przyrządzać kompletne menu za pomocą jednego urządzenia: nowego SelfCookingCenter®.

Na powierzchni około 1 m<sup>2</sup> można grillować, piec, gotować na parze, dusić, blanszować oraz gotować w niskiej temperaturze. Wszystko to możliwe jest niezależnie od tego, czy przyrządzane ma być mięso, ryby, drób, warzywa, potrawy z jajek, wypieki, desery, w trzydziestu czy kilku tysiącach porcji.

Urządzenie zapewnia odciążenie w pracy, o jakim marzy każdy zespół kucharzy: gotuje szybko, jest łatwe w obsłudze, zapewnia żądaną jakość potraw, a dodatkowo oszczędza pieniądze, czas i energię. Przejmuje wszystkie zadania związane z nadzorem i kontrolą wykonywanych czynności. Samodzielnie ustawia temperaturę, wilgotność i czas przyrządzania potraw. Nadzoruje stopień dogotowania i przyrumienienia, a dodatkowo eliminuje konieczność obracania produktów krótko smażonych.

750 000 sprzedanych urządzeń sprawiło, że nasze produkty stały się standardem w kuchniach profesjonalnych. A co nas szczególnie cieszy: 93 % naszych klientów na całym świecie potwierdza, że urządzenia RATIONAL zapewniają najwyższe możliwe korzyści.

(Analiza przeprowadzona przez instytut TNS Infratest w 2016 r.)

Z pewnością jest to również powód, dla którego praktycznie wszyscy polecają urządzenia RATIONAL innym.



Urządzenie SelfCookingCenter® jest teraz dostępne w nowym małym formacie: SelfCookingCenter® XS. W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy o zamówienie naszej broszury specjalnej. Zapraszamy również na naszą stronę internetową [rational-online.com](http://rational-online.com).



Połączenie wysokiej temperatury i pary w jednym urządzeniu stwarza zupełnie nowe możliwości profesjonalnego gotowania. Potrawy przyrządzane są w bardzo delikatny sposób. Dlatego też są zdrowsze i doskonale nadają się do utrzymywania pełnowartościowej diety. Nowe urządzenie SelfCookingCenter® pokrywa 95 % wszystkich powszechnie stosowanych metod przyrządzania potraw.

#### Para w temperaturze 30–130°C

Duszenie, gotowanie w niskiej temperaturze, blanszowanie i gotowanie na parze – wszystkie te czynności są możliwe dzięki naszemu generatorowi świeżej pary. Warzywa, ryby czy potrawy jajeczne – precyzyjnie ustawiana temperatura pary i maksymalne nasycenie pozwalają uzyskać intensywne kolory. Potrawy nie tracą przy tym witamin i minerałów. Nic nie przysycha.

#### Gorące powietrze w temperaturze 30–300°C

Delikatne filety, chrupiące kotleciki, steki z grilla, puszyste wypieki i produkty mrożone – dzięki gorącemu powietrzu o stałej temperaturze 300°C wszystkie potrawy przyrządzane są z zachowaniem najwyższej chrupkości i soczystości.

#### Połączenie pary i gorącego powietrza w temperaturze 30–300°C

Gorący, a jednocześnie wilgotny klimat zapobiega wysychaniu potraw, minimalizuje utratę wagi i zapewnia jednolite przyrumienienie zarówno w przypadku pieczenia, jak i zapiekanek. Udaje się uzyskać wyjątkowy smak, a czas przyrządzania potraw jest znacznie krótszy niż w przypadku tradycyjnych sprzętów kuchennych.



## Liczy się jedynie rezultat. SelfCookingCenter® z 5 zmysłami.

Nowy SelfCookingCenter® to pierwszy system przyrządzania potraw na świecie, w którym tkwi prawdziwa inteligencja, a więc prawdziwa rewolucja w kuchni. Kucharz nie musi już ustawiać optymalnej temperatury, wilgotności i prędkości powietrza ani stale ich regulować. Wystarczy ustalić żądany rezultat. Należy określić, czy potrawa ma być krwista, różowa lub wypieczona, lekko lub mocno przypieczona, z chrupką skórką czy bez.

Jest wyposażony w 5 zmysłów, wyczuwa optymalne warunki w komorze, rozpoznaje wielkość i ilość potraw, działa z rozmysłem i wie, w jaki sposób optymalnie przyrządzić daną potrawę, a dodatkowo zapamiętuje zwyczaje użytkownika i porozumiewa się z nim.

We współpracy z kucharzami, dietetykami, fizykami i inżynierami ustanowiliśmy nowe standardy w zakresie cech, jakie powinno posiadać nowoczesne urządzenie kuchenne: mocy, jakości potraw, prostoty i wydajności. Standardy, z których nie chce rezygnować żaden z naszych klientów.



- > Wyczuwa aktualne warunki w komorze i konsystencję produktów.
- > Rozpoznaje rozmiary, ilość i stan produktów, a następnie oblicza przyrumienienie.
- > Zapamiętuje zwyczaje użytkownika i wykorzystuje je w procesach pracy.
- > Uczy się i nieprzerwanie dostosowuje proces gotowania podczas jego trwania.
- > Porozumiewa się z użytkownikiem i pokazuje, jakie procesy są aktualnie wykonywane w urządzeniu RATIONAL, aby uzyskać pożądane rezultaty.

### Przegląd zalet:

- > stała, najwyższa jakość potraw
- > prosta obsługa nawet dla niewykwalifikowanych pracowników
- > minimalne koszty bieżące

# Nowy SelfCookingCenter®.

Jest prosty w obsłudze, gotuje pysznie i zdrowo, przy mniejszych kosztach.



Naszym celem jest ułatwiać klientom wykonywanie codziennej pracy. Dlatego też wyposażyliśmy nowe urządzenie SelfCookingCenter® w cztery inteligentne funkcje i stworzyliśmy pomocnika, który gwarantuje jakość, prostą obsługę i wydajność.



## Prostota dzięki inteligencji kulinarnej – iCookingControl

Wystarczy wybrać produkt, ustalić pożądany rezultat i gotowe! iCookingControl zawsze przyrządza potrawy zgodnie z życzeniem użytkownika. Nie ma przy tym żadnego znaczenia, kto w danej chwili obsługuje urządzenie. Rozpoznaje ono stan i wielkość produktów oraz ich ilość. Myśli, uczy się i za każdym razem ustala idealną procedurę przyrządzania potraw. Dodatkowo samodzielnie podejmuje konieczne regulacje.



## Inteligentne załadunki mieszane – iLevelControl

Dzięki iLevelControl można przyrządzać różne potrawy jednocześnie. Na wyświetlaczu automatycznie pojawia się informacja o tym, które potrawy można przyrządzać w ramach jednego załadunku. Zwiększa to wydajność produkcyjną i pozwala oszczędzić czas, pieniądze, miejsce i energię. W zależności od wielkości załadunku, częstotliwości i czasu otwarcia drzwiczek, czas przyrządzania potraw jest optymalnie dostosowywany do danych produktów. Dzięki temu nic nie zostanie rozgotowane, a rezultat zawsze będzie na tym samym, najwyższym poziomie.



## Precyzja gwarancją najwyższej jakości – HiDensityControl®

Wysoce czułe sensory na bieżąco ustalają aktualne warunki w komorze. Funkcja HiDensityControl® precyzyjnie dostosowuje dopływ energii do potrzeb potraw, a następnie skutecznie i równomiernie rozprowadza ją w komorze. W rezultacie urządzenie zapewnia najwyższą jakość potraw, załadunek po załadunku – przy minimalnym zużyciu zasobów.



## Inteligentna automatyka czyszczenia – Efficient CareControl

Efficient CareControl to jedyna funkcja automatycznego czyszczenia, która rozpoznaje zabrudzenia i osad z kamienia i po prostu je usuwa. Dostosowuje się ona do indywidualnych potrzeb użytkownika i proponuje optymalne czyszczenie w określonym czasie. Rezultat: lśniący połysk, higieniczna czystość



## Gotowanie tradycyjne – tryb ręczny

Oczywiście SelfCookingCenter® można obsługiwać również ręcznie. Niezależnie od tego, czy z wykorzystaniem gorącego powietrza, pary czy połączenia tych dwóch opcji – w trybie ręcznym użytkownik ustala parametry gotowania z dokładnością co do stopnia.

# Wystarczy wybrać żądany rezultat. Załadować urządzenie. Gotowe. iCookingControl.

Produkcowanie potraw dokładnie tej jakości, jakiej życzy sobie użytkownik, jeszcze nigdy nie było prostsze. Ryby, mięso, drób, wypieki, potrawy jajeczne i desery – za pomocą SelfCookingCenter® wszystkie produkty są przyrządzane w delikatny sposób, zgodnie z preferencjami. Użytkownik ustawia pożądany rezultat, a SelfCookingCenter® realizuje jego życzenie. Konsekwentnie i precyzyjnie. Jest to możliwe dzięki wyjątkowej inteligencji przyrządzania potraw: iCookingControl.

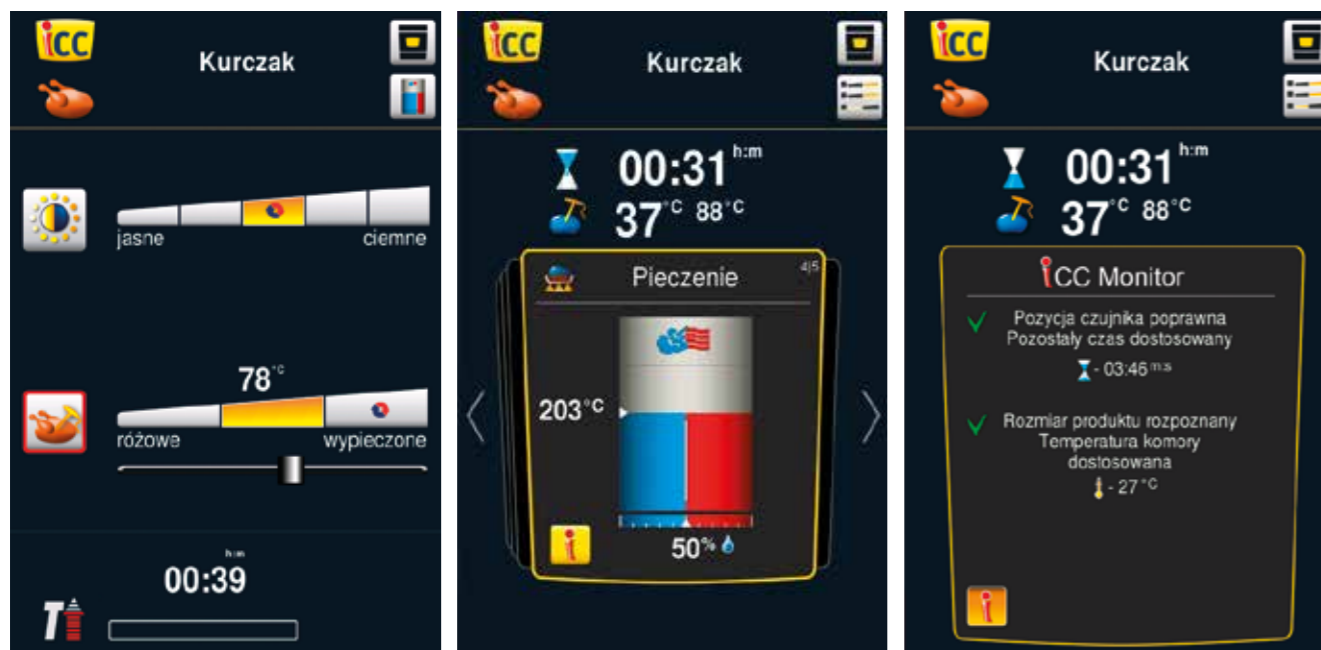
Dzięki czujnikom funkcja iCookingControl® rozpoznaje rozmiary i stan produktów oraz wielkość załadunku, a następnie optymalnie dostosowuje procedurę przyrządzania danych potraw dożądanego rezultatu. Samodzielnie podejmuje przy tym wszystkie konieczne decyzje i automatycznie ustawia temperaturę, klimat w komorze oraz czas przyrządzania. Informacje o każdej zmianie ustawień są wyświetlane na ekranie urządzenia. Użytkownik posiada więc szczegółowe dane związane z podejmowanymi czynnościami, a tym samym pełną kontrolę nad procesami pracy.

iCookingControl zapamiętuje również przyzwyczajenia i preferencje użytkownika i dostosowuje do nich obsługę urządzenia. Kucharz nie musi więc nic kontrolować ani nadzorować, a mimo to potrawy są przyrządzane zgodnie z jego życzeniem. Na tym pomocniku kuchennym można zawsze polegać.

Użytkownik ustala żądany rezultat. SelfCookingCenter® realizuje go w niezawodny sposób.

iCC Cockpit umożliwia kontrolę czynności wykonywanych w danej chwili przez system przyrządzania potraw.

Monitor iCC wyświetla informacje o podejmowanych przez system ustawieniach.



## Przegląd zalet:

- > Inteligentne procesy: bez konieczności nadzoru i kontrolowania
- > Żądany rezultat za pomocą jednego przycisku: prosta obsługa, nawet dla pracowników pomocniczych
- > Automatyczne dostosowanie procesów gotowania: zawsze najlepsze rezultaty
- > Optymalne, delikatne dogotowywanie potraw: nawet o 10% mniejsze zużycie surowców jako urządzenia bez HiDensityControl®

# Wszystko jednocześnie i zawsze na czas. iLevelControl.



Dzięki iLevelControl z łatwością, szybko i elastycznie można sobie poradzić z daniami à la carte, mise en place czy bufetem śniadaniowym. Na powierzchni około 1 m<sup>2</sup> wykorzystywanych jest jednocześnie wiele różnych sprzętów kuchennych, takich jak garnki, patelnie, grill, tace do smażenia czy frytownica, które umieszczone są jedno nad drugim. W ten sposób można przyrządzać najróżniejsze potrawy w jednym urządzeniu.

Na wyświetlaczu SelfCookingCenter® pojawia się informacja o tym, jakie potrawy można przyrządzać jednocześnie. Wystarczy określić przyrządzane dania, a iLevelControl przejmie nadzór nad każdym załadunkiem. W zależności od wielkości załadunku oraz od tego, jak często i na jak długo otwierane są drzwi urządzenia, system iLevelControl inteligentnie koryguje czas gotowania i informuje o tym. W ten sposób użytkownik zawsze ma kontrolę nad tym, co dzieje się w jego kuchni.

Po zakończeniu przyrządzania potrawy, iLevelControl wyświetla komunikat o danym załadunku na ekranie. Na życzenie urządzenie może również wydawać sygnały świetlne powiadamiające o tym, które z potraw można załadować lub wyjąć z urządzenia. Funkcja ta niemalże wyklucza błędną obsługę. Potrawy zawsze udają się doskonale i smakują dokładnie tak, jak zażyczy sobie tego użytkownik urządzenia.

#### Przegląd zalet:

- > Przyrządzanie różnych potraw jednocześnie:  
maksymalna elastyczność oraz oszczędności energii rzędu 70% w porównaniu z tradycyjną technologią gotowania bez pieca konwekcyjno parowego
- > Nadzór i inteligentna regulacja czasów gotowania:  
niezmiennie wysoka jakość potraw bez konieczności kontrolowania
- > Wyświetlanie potraw, które można przyrządzać jednocześnie:  
łatwa obsługa

„Dzięki nowemu urządzeniu RATIONAL udało nam się osiągnąć milowy krok w zakresie dań à la carte. Nasi klienci zachwalają fantastyczną jakość, a my wydajemy na godzinę o 30% porcji więcej przy zachowaniu tej samej liczby pracowników”.

Harald Keßler, właściciel restauracji „Gasthaus zum Luitpold”, Fuchstal/Leeder, Niemcy



# Goście lokalu oceniają jakość potraw. Codziennie. HiDensityControl®.

Najwyższą jakość można osiągnąć jedynie, jeżeli do dyspozycji jest odpowiednia moc – zwłaszcza jeżeli dotyczy to przyrządzania potraw w większych ilościach. Właśnie to zadanie przejmie opatentowana funkcja HiDensityControl®. Równomierne i intensywne rozprowadzanie temperatury, powietrza i wilgotności w komorze – zawsze w sposób odpowiedni do jakości i ilości załadowanych produktów.

Wysoce czułe sensory w komorze co sekundę rozpoznają i określają aktualne warunki, co umożliwia optymalne dostosowanie ilości energii potrzebnej do przyrządzenia potraw. Proces ten jest niezwykle precyzyjny i wydajny. Rezultat: jednakowa, wysoka jakość potraw, załadunek po załadunku – przy minimalnym zużyciu surowców.

## Przeгляд zalet:

- > Dynamiczna cyrkulacja powietrza: niezwykle równomierne rezultaty na wszystkich poziomach
- > Aktywne odprowadzanie wilgoci: chrupiące skórki i kruche panierki
- > Maksymalne nasycenie parą: bez przysychania nawet w przypadku najbardziej delikatnych potraw
- > Wysoka wydajność i maksymalna temperatura 300°C: tradycyjne wzorki grillowania nawet w przypadku większych ilości – krótkie czasy nagrzewania, a zatem minimalne zużycie energii



„Nie mogłem uwierzyć, że przygotowanie takich ilości jest możliwe. Ale to prawda, w moim 202 SelfCookingCenter® przyrządzam 240 sznyci w zaledwie 12 minut! Jestem dwa razy szybszy, ponieważ przyrządzam wszystko na raz. A jakość potraw jest niesamowita“.

Kurt Stümpfig, kierownik działu zaopatrzenia, Linde AG Engineering Division, Pullach, Niemcy

## HiDensityControl®: skoncentrowana siła



**Generator świeżej pary:** precyzyjna regulacja temperatury oraz maksymalne nasycenie parą to gwarancja najlepszej jakości potraw i zdrowej żywności – bez kosztownego odkamieniania wody.



**Inteligentne zarządzanie klimatem:** pomiary uwzględniają również wilgotność własną potraw i umożliwiają ustawienie i regulację klimatu komory z procentową dokładnością. Gwarancja pieczeni soczystych w środku i chrupiących na zewnątrz oraz puszystych wypieków.



**Dynamiczna cyrkulacja powietrza:** wysokowydajny wentylator inteligentnie dostosowuje prędkość i kierunek obrotu do rodzaju produktu, jego ilości oraz stanu, gwarantując tym samym optymalne rozprowadzanie powietrza w komorze.



**Aktywne odprowadzanie wilgoci:** dzięki nowoczesnej technologii podciśnienia odprowadzanie wilgoci z komory odbywa się szybko i wydajnie. Gwarancja chrupiących skórek i kruchych panierek.

# Nieskazitelna czystość i brak osadu z kamienia. Efficient CareControl.

Przy pomocy funkcji CareControl urządzenie SelfCookingCenter® czyści się samodzielnie, a na życzenie również w nocy. W zależności od stopnia zabrudzenia urządzenie ustala konieczny poziom czyszczenia i proponuje optymalną dawkę środka czyszczącego i odkamieniacza.

W razie potrzeby można zapisać plan czyszczenia dostosowany do godzin pracy kuchni. Urządzenie SelfCookingCenter® automatycznie uruchamia się w odpowiednim czasie i gwarantuje higieniczne i czyste warunki pracy.

Nie jest już konieczne posiadanie drogiej i wymagającej konserwacji instalacji do zmiękczenia wody. Nowa funkcja Efficient CareControl zużywa o około 30% mniej zasobów naturalnych niż jej poprzednia wersja\*. Oznacza to, że kosztuje znacznie mniej niż dokładne czyszczenie ręczne, a dzięki zastosowaniu tabletek jest wyjątkowo bezpieczna.

\* Modele sprzed 2014 r.



„Oszczędzamy przynajmniej 3500 zł rocznie, ponieważ nie potrzebujemy instalacji zmiękczonej wodę. Ponadto byliśmy w stanie obniżyć do minimum bieżące wydatki na preparaty czyszczące, wodę i energię“.

Alan Bird, właściciel, Birds of Smithfields, Londyn, UK

## Przeгляд zalet:

- > Preparat czyszczący w formie stałej (tabletki):  
wyjątkowo bezpieczna obsługa
- > Rozpoznawanie zabrudzeń z inteligentną sugestią czyszczenia:  
minimalizacja kosztów eksploatacji i nakładu pracy
- > Automatyczne odkamienianie:  
brak wydatków na zmiękczenie wody oraz ręczne odkamienianie
- > Tworzenie indywidualnego planu czyszczenia:  
utrzymanie czystości i higieny urządzenia



# Oszczędza energię, czas, surowce i zajmuje niewiele miejsca.

whiteefficiency®.

whiteefficiency® to nasz wkład w zrównoważony rozwój, który rozpoczyna się już na etapie tworzenia produktu. We współpracy z ośrodkami uniwersyteckimi prowadzimy badania nad rozwiązaniami pozwalającymi zminimalizować zużycie zasobów naturalnych. Ideę tą kontynuujemy w naszych procesach produkcji, które uzyskały certyfikaty ochrony środowiska. Szczególną rolę odgrywa nasza energooszczędna logistyka dystrybucji oraz przyjmowanie zwrotów i utylizacja zużytych urządzeń.

Filozofia whiteefficiency® jest w kuchni niezwykle opłacalna. Dzięki niej użytkownicy oszczędzają energię, wodę, czas oraz surowce i produkują mniej odpadków. Dodatkowo zyskują nawet o 30% więcej przestrzeni, ponieważ z wykorzystaniem urządzenia RATIONAL na niewielkiej powierzchni zamieniają lub odciążają 40 do 50% tradycyjnych sprzętów kuchennych. W myśl filozofii whiteefficiency® nasi klienci zawsze mogą na nas liczyć. W ramach naszej kompleksowej oferty usług gwarantujemy maksymalne korzyści płynące z zastosowania naszych urządzeń. Od samego początku przez cały czas ich użytkowania.



Lean & Green  
Management  
Award 2014



Przeciętna restauracja wydająca 200 porcji na dzień z wykorzystaniem dwóch urządzeń SelfCookingCenter® 101 – większy zysk w porównaniu z tradycyjnymi technologiami gotowania bez pieca konwekcyjno-parowego.

Zysk	Podstawa obliczeń na miesiąc	Dodatkowy zysk miesięczny	Zapraszamy do kalkulacji
<b>Mięso/ryby/drób</b>			
Średnio o 20% mniejsze zużycie surowców dzięki precyzyjnej regulacji i iCookingControl*.	Koszty zakupu produktów 32 200 zł Koszty zakupu produktów z wykorzystaniem SelfCookingCenter® 25 600 zł	= 6600 zł	
<b>Tłuszcz</b>			
Do przyrządzania potraw praktycznie nie potrzeba tłuszczu. Koszty zakupu i utylizacji tłuszczu ulegają obniżeniu o do 95%.	Koszty zakupu produktów 200 zł Koszty zakupu produktów z wykorzystaniem SelfCookingCenter® 10 zł	= 190 zł	
<b>Energia</b>			
Wyjątkowa wydajność przyrządzania potraw, iLevelControl oraz najnowocześniejsza technologia regulacji pozwalają na redukcję zużycia energii do 70%.*	Zużycie 6300 kWh × 0,80 zł na kWh Zużycie z wykorzystaniem SelfCookingCenter® 1890 kWh × 0,80 zł na kWh	= 3528 zł	
<b>Czas pracy</b>			
iLevelControl skraca czas produkcji o do 50% dzięki załadunkom mieszanym. Brak potrzeby wykonywania czynności rutynowych dzięki iCookingControl.	60 godzin mniej × 100 zł	= 6000 zł	
<b>Zmiękczenie wody/odkamienianie</b>			
Dzięki Efficient CareControl koszty te są całkowicie eliminowane.	Koszty w przypadku tradycyjnych urządzeń 250 zł Koszty z wykorzystaniem SelfCookingCenter® 0 zł	= 250 zł	
<b>Dodatkowy zysk na miesiąc</b>		<b>= 16 568 zł</b>	
<b>Zysk dodatkowy w okresie rocznym</b>		<b>= 198 816 zł</b>	

\* w porównaniu z tradycyjnymi kuchniami bez pieców konwekcyjno-parowych.



**Najwyższa jakość to nasz główny cel.**  
Odpowiednie wyposażenie – doskonały towarzysz w drodze do jego osiągnięcia.

Dopiero zastosowanie oryginalnego wyposażenia RATIONAL pozwala na korzystanie z możliwości oferowanych przez SelfCookingCenter® bez ograniczeń. Tylko dzięki niemu mogą się udać nawet najbardziej specjalistyczne zadania kulinarne – przyrządzanie produktów wstępnie frytowanych, grillowanie kurczaków i kaczek czy produkcja całych pieczonych jagniąt i prosiaków. Nawet sznycle i steki można przyrządzać bez uciążliwego obracania. Oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL jest specjalnie dostosowane do urządzeń RATIONAL. Każdy element wyposażenia dodatkowego jest bardzo wytrzymały i optymalnie przygotowany do codziennego, wymagającego użytkowania w profesjonalnej kuchni.

#### **Taca do grillowania i pieczenia pizzy**

Dzięki tacy do pizzy o wysokim przewodnictwie termicznym optymalnie udają się wszystkie rodzaje pizzy, chlebów pita i podplomyków. Na odwrocie tacy można przyrządzać warzywa, steki lub ryby z doskonałymi wzorkami grilla.

#### **Ruszt grillowy w kratkę i paski**

Dzięki innowacyjnej konstrukcji rusztu do grillowania do dyspozycji są dwa różne wzory grillowania: kratka i paski. W zależności od zastosowanej strony można uzyskać klasyczne paski grillowe lub popularny, amerykański wzór w stylu steakhouse.

#### **Blachy do smażenia i pieczenia**

Aluminiowe blachy do smażenia i pieczenia odznaczają się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi oraz wytrzymałością. Bułki, ciasto duńskie, produkty krótko smażone i panierowane uzyskują piękne przyrumienienie i chrupkość.

#### **Multibaker**

Multibaker nadaje się do przyrządzania dużych ilości jaj sadzonych, omletów, placków ziemniaczanych i tortilli. Specjalna powłoka zapobiega przywieraniu potraw.

W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy zamówić nasz katalog wyposażenia dodatkowego lub prospekty z informacjami o zastosowaniu produktów. Zapraszamy również na naszą stronę internetową [rational-online.com](http://rational-online.com).



Taca do grillowania i pieczenia pizzy



Ruszt grillowy w kratkę i paski



Blacha do smażenia i pieczenia



Multibaker

# Technologia, która gwarantuje więcej.

## Gdyż różnica tkwi w szczegółach.



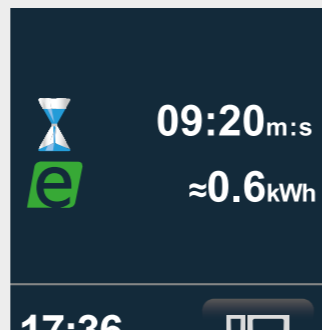
### Oświetlenie LED z sygnalizacją załadunku

Nowe oświetlenie LED zapewnia optymalną widoczność w komorze i prezentację poszczególnych załadunków – z każdej możliwej strony. Światło w neutralny sposób oddaje stopień przyrumienienia produktów. Jest energooszczędne, długotrwałe i nie wymaga częstej konserwacji. Nowa opcjonalna sygnalizacja załadunku sprawia, że korzystanie z iLevelControl jest teraz jeszcze prostsze: migająca lampka wskazuje rodzaj i czas załadunku oraz wyładunku urządzenia.



### Drzwi komory z potrójną szybą

Potrójna szyba z najnowocześniejszą powłoką odbijającą ciepło zapewnia minimalną utratę temperatury. Dzięki temu można oszczędzić dodatkowo nawet 10% wydatków na energię. Możliwość czyszczenia wszystkich trzech szyb gwarantuje dobrą widoczność przez wiele lat.



### Wskaźnik zużycia energii

Użytkownik zawsze otrzymuje informacje o zużyciu energii w ramach poszczególnych procesów przyrządzania potraw oraz w danym dniu. Dane te można odczytać na ekranie urządzenia oraz pobrać jako plik.



### RATIONAL ConnectedCooking

Teraz urządzenia RATIONAL można w prosty sposób podłączyć do rozwiązania sieciowego dla profesjonalnych kuchni. Dzięki ConnectedCooking zawsze mają Państwo wszystko pod kontrolą: prosta administracja urządzeń, zdalne sterowanie za pośrednictwem smartfona, automatyczna dokumentacja danych HACCP oraz proste pobieranie na urządzenia przepisów z biblioteki RATIONAL. Więcej informacji na [ConnectedCooking.com](http://ConnectedCooking.com).



### Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny

Bezstopniowa regulacja strumienia i ergonomiczna konstrukcja umożliwiają jeszcze prostsze czyszczenie wstępne, zalewanie potraw i dolewanie wody. Wbudowany mechanizm wsuwania węża oraz blokady wody zapewniają optymalne bezpieczeństwo i higienę zgodnie z wymogami normy EN 1717 i SVGW (Szwajcarskie Zrzeszenie Branży Wodnej i Gazowej).



### Odśrodkowe odprowadzanie tłuszczu

Brak konieczności wymiany i czyszczenia filtrów tłuszczu, przy jednoczesnym zachowaniu czystości powietrza w komorze. Czysta symfonia smaków.



### ClimaPlus Control®

Precyzyjne pomiary wilgotności w komorze za pomocą czujników i odpowiednia regulacja zgodnie z wytycznymi oraz z procentową dokładnością. W razie potrzeby system odprowadza zbędną wilgoć lub uzupełnia ją za pomocą generatora pary. Dzięki temu uzyskanie chrupiących skórek, kruchych panierek, typowych wzorków z grilla i soczystych pieczeni jest możliwe nawet w przypadku większych załadunków.



### Maksymalna temperatura w komorze 300°C

Wyjątkowo solidna konstrukcja SelfCookingCenter® umożliwia utrzymanie temperatury 300°C w komorze nawet podczas użytkowania bez przerw. Dlatego też możliwe jest stosowanie opcji takich jak grillowanie lub szybkie podsmażanie nawet dla dużych ilości potraw.



### Wzdłużny układ przewodnic

Wzdłużny układ przewodnic zapobiega utracie energii, nawet przy częstym otwieraniu drzwiczek podczas pracy à la carte. Mały promień otwarcia drzwiczek nie zajmuje dużo przestrzeni. Mniejsze ilości można produkować również w pojemnikach GN 1/3 i 2/3.



### Inteligentny czujnik 6-punktowy

Nawet jeżeli czujnik temperatury rdzenia nie został wbity poprawnie, pozwala na niezawodne wyliczenie najniższego punktu w produkcie. Pozwala to na precyzyjne przyrządzanie wszystkich produktów.



### Przyrząd do pozycjonowania

Przyrząd do pozycjonowania ułatwia poprawne umieszczenie czujnika temperatury rdzenia w płynnych, miękkich lub bardzo małych produktach.



### Generator świeżej pary

Generator świeżej pary jest niezbędny do osiągnięcia najlepszej jakości potraw przyrządzanych na parze. W 100% higieniczna, świeża para jest gwarancją najwyższego nasycenia nawet w niższych temperaturach. W ramach czyszczenia generator pary jest poddawany automatycznemu odkamienianiu. Dzięki temu zbędne są kosztowne przedsięwzięcia mające na celu zmiękczenie wody.



### Dynamiczna cyrkulacja powietrza

Dzięki wyjątkowej geometrii komory oraz silnemu napędowi powietrza, który inteligentnie dostosowuje kierunek oraz prędkość obrotów do danego produktu, ciepło jest optymalnie rozprowadzane w komorze. Gwarantuje to wyjątkową jakość potraw, nawet w przypadku pełnego załadunku urządzenia. Wbudowany hamulec reaguje szybko i pozwala na błyskawiczne zatrzymanie wiatraka w razie otwarcia drzwiczek urządzenia. To dodatkowa gwarancja bezpieczeństwa.

Produkty firmy RATIONAL są chronione jednym lub wieloma z wyszczególnionych poniżej patentów, wzorów użytkowych i przemysłowych: DE 10 230 242; DE 101 14 080; DE 103 09 487; DE 10 2004 004 393; DE 101 20 488; DE 103 01 526; DE 10 2004020 365; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 195; EP 1 682 822; EP 2 350 533; EP 2 426 419; US 5,915,372; US 6,299,921; US 6,581,588; US 6,600,288; US 6,753,027; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,232,978; US 7,409,311; US 7,438,240; US 8,147,888; US 8,578,293; US 8,344,294; US 8,455,028; US 8,475,857; US 9 557 066; JP 3916261; JP 3747156; JP 4010946; JP 1225865; JP 1227539; JP 1342288; JP 4598769; JP 4255912; plus patenty zgłoszone

# Na specjalne potrzeby.

## Zawsze odpowiednie urządzenie.

Trzydzieści lub kilka tysięcy porcji – my dostarczamy urządzenie SelfCookingCenter® w odpowiednim rozmiarze. Teraz również w małym formacie SelfCookingCenter® XS. Znajdzie ono miejsce w każdej kuchni, a dzięki wyrafinowanym rozwiązaniom instalacyjnym nadaje się również do gotowania pokazowego oraz jako urządzenie specjalne w restauracjach.

SelfCookingCenter® XS jest dostępne w wersji elektrycznej. Wszystkie pozostałe modele są dostępne również w wersji gazowej. Wymiary, wyposażenie i wydajność są dla obu wersji identyczne. Ponadto do dyspozycji użytkowników są liczne wersje specjalne, umożliwiające dostosowanie urządzenia do warunków w danej kuchni.

Dzięki wykorzystaniu dwóch urządzeń ustawionych jedno na drugim jako Combi-Duo można poprawić elastyczność pracy bez wykorzystania dodatkowej przestrzeni. Dolne urządzenie można w prosty sposób obsługiwać za pomocą górnego panelu obsługi.

W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy zamówić nasz katalog urządzeń oraz wyposażenia dodatkowego.

Oprócz SelfCookingCenter® w naszej ofercie znajduje się również urządzenie CombiMaster® Plus w łącznie dwunastu wersjach.

W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy zamówić nasz prospekt CombiMaster® Plus lub prospekt zawierający informacje o urządzeniach w mniejszym formacie. Zapraszamy również na naszą stronę internetową [rational-online.com](http://rational-online.com).

2-letnia gwarancja



Międzynarodowe certyfikaty

26



kiwa



Urządzenia	XS Typ 6 2/3	Typ 61	Typ 101	Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
<b>Wersja elektryczna i gazowa</b>							
Pojemność	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
Dzienna ilość porcji	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Wzdłużny układ prowadnic	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
Szerokość	655 mm	847 mm	847 mm	1069 mm	1069 mm	879 mm	1084 mm
Głębokość	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Wysokość	567 mm	782 mm	1042 mm	782 mm	1042 mm	1782 mm	1782 mm
Średnica przyłącza wody	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Średnica odpływu wody	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Ciśnienie wody	150–600 kPa lub 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa lub 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa lub 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa lub 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa lub 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa lub 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa lub 0,15–0,6 Mpa
<b>Wersja elektryczna</b>							
Masa	72 kg	110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
Moc przyłączeniowa	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Zabezpieczenie	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 32 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	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
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Moc dla trybu „Para”	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
<b>Wersja gazowa</b>							
Masa	–	123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
Wysokość łącznie z zabezpieczeniem przeciwwypływowym	–	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Elektryczna moc przyłączeniowa	–	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Zabezpieczenie	–	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Średnica przyłącza gazu	–	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
<b>Gaz ziemny/gaz płynny LPG</b>							
Maks. znamionowe obciążenie cieplne	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Moc dla trybu „Para”	–	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 oraz Typ 202 wersja elektryczna: ENERGY STAR wyklucza te właściwości urządzenia z certyfikacji.

27

# Pakiet all inclusive.

## RATIONAL ServicePlus.



### **RATIONAL CookingLive**

Zapraszamy do wspólnego gotowania z naszymi mistrzami kuchni i przekonania się, w jaki sposób RATIONAL ułatwia codzienne podejmowanie kulinarnych wyzwań. Wszystkie terminy można znaleźć na stronie [rational-online.com](http://rational-online.com).

### **Doradztwo i planowanie**

Pomagamy w podejmowaniu decyzji: wspólnie z klientami opracowujemy optymalne rozwiązania dla danej kuchni. Dodatkowo klienci otrzymują od nas wszelkie potrzebne informacje pomocne w budowie lub remoncie kuchni.

### **Instalacja**

Nasi partnerzy RATIONAL Service Partner zadbają o montaż urządzenia w Państwa kuchni.

### **Osobisty instruktaż**

Odwiedzimy Państwa kuchnię i pokażemy Państwa zespołowi kucharzy, jak funkcjonują nasze urządzenia lub w jaki sposób mogą je Państwo wykorzystywać, aby jak najlepiej spełniały stawiane im wymagania.

### **Academy RATIONAL**

Tylko u nas szkolenia zawsze są wliczone w cenę. Na stronie internetowej [rational-online.com](http://rational-online.com) można zgłosić swój udział w jednym z naszych bezpłatnych szkoleń. Mają one na celu zaprezentowanie optymalnego wykorzystania SelfCookingCenter® oraz nowych możliwości organizacji imprez lub tworzenia atrakcyjnych kart dań.

### **Aktualizacje oprogramowania**

U nas w pakiecie są również aktualizacje oprogramowania: zapraszamy do korzystania z najnowszych osiągnięć technicznych w zakresie przyrządzania potraw. Państwa urządzenie SelfCookingCenter® zawsze będzie zgodne z aktualnym stanem techniki. Dzięki RATIONAL ConnectedCooking urządzenia aktualizowane są automatycznie. Wystarczy uruchomić instalację oprogramowania i gotowe.

### **RATIONAL ConnectedCooking**

Platforma internetowa dla profesjonalnych kuchni. Zapraszamy do podłączenia swoich urządzeń do sieci i korzystania z licznych dodatkowych funkcji, takich jak proste zarządzanie urządzeniami, zdalne sterowanie za pomocą smartfona lub nieskomplikowany transfer i administracja programów gotowania czy automatyczna dokumentacja danych HACCP. Zapraszamy do czerpania inspiracji z obszernej biblioteki zawierającej tysiące międzynarodowych przepisów, które w prosty sposób można pobierać na swoje urządzenia jednym kliknięciem myszki. Ofertę uzupełnia wiele porad ekspertów, inspiracji i filmów umożliwiających optymalizację procesów w kuchni. Wszystko to jest oczywiście również dostępne w ramach aplikacji mobilnej, spełniającej najwyższe standardy bezpieczeństwa. Wystarczy dokonać bezpłatnej rejestracji i korzystać ze wszystkich zalet: [ConnectedCooking.com](http://ConnectedCooking.com).

### **ChefLine®**

W razie pytań odnośnie zastosowania urządzeń lub przepisów, mogą Państwo zgłaszać się do nas, a my chętnie doradzimy Państwu telefonicznie. W szybki, nieskomplikowany, profesjonalny sposób. Infolinia ChefLine® jest dostępna pod numerem telefonu +48 22 490 20 50.

### **RATIONAL Service Partner**

Nasze urządzenia SelfCookingCenter® są niezawodne i długotrwałe. Jeżeli mimo to staną Państwo przed wyzwaniem natury technicznej, mogą Państwo liczyć na szybką pomoc od RATIONAL Service Partner.

### **Zwrot i utylizacja**

W myśl wydajności surowców nasze produkty podlegają utylizacji. Odbieramy od Państwa zużyte urządzenia, które ponownie wprowadzane są w obieg surowców.

W celu uzyskania szczegółowych informacji zapraszamy do zamówienia naszego prospektu ServicePlus oraz naszej broszury RATIONAL ConnectedCooking. Więcej informacji można znaleźć również na stronie internetowej [rational-online.com](http://rational-online.com)

## Chcą Państwo zobaczyć na własne oczy?

Zapraszamy do gotowania  
wspólnie z nami!

„Urządzenie SelfCookingCenter®  
w akcji widzieliśmy po raz  
pierwszy na pokazie RATIONAL  
CookingLive. Gdy spróbowałem  
potraw, oszacowałem oszczędności  
i zobaczyłem, jak prosta jest  
obsługa urządzenia, jasne stało się,  
że w mojej kuchni potrzebne jest to  
urządzenie”.

Raghavendra Rao, właściciel, Kadamba,  
Bangalore, Indie

Zapraszamy do przekonania się osobiście, jak wydajne jest urządzenie SelfCookingCenter®. Na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy. Zapraszamy do odwiedzenia jednej z naszych bezpłatnych imprez RATIONAL CookingLive.

Pod numerem telefonu +48 22 864 93 26 lub na stronie internetowej [rational-online.com](http://rational-online.com) znajdą Państwo najbliższe terminy.

Potrzebują Państwo szczegółowych informacji związanych z konkretnym sposobem zastosowania? Prosimy zamówić nasze prospekty dodatkowe. Od teraz są one dostępne dla następujących zagadnień:

- > Restauracja
- > Hotel
- > Stołówki szkolne
- > Żywnienie zbiorowe
- > Piekarnia
- > Sklep mięsny
- > Gastronomia systemowa
- > Supermarket

Szczegółowe informacje można znaleźć także na stronie internetowej [rational-online.com](http://rational-online.com).







**RATIONAL Sp. z o.o.**

ul. Bokserska 66  
Warszawa  
02-690 Polska

Tel. +48 22 864 93 26

Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl  
rational-online.com

