

**Jedině čerstvé a rozmanité
snacky a pečivo.**





Myšlenka mění svět.

Již více než 40 let máme jediný cíl: Poskytnout Vám nejlepší nástroj k pečení a vaření. Pro Vás to znamená, že s přístroji RATIONAL vždy dosáhnete té nejvyšší kvality pokrmů i mimořádně hospodárného provozu. Vaši hosté budou na konci dne spokojeni a Vám se podaří jídlo připravit s minimálními náklady.



Čerstvé pečivo v profesionální kvalitě.

Rozšíření nabídky o
širokou škálu snacků.

Naše životní návyky se postupně mění. To s sebou přináší i rozvoj stravování mimo domov. Dnešním trendem jsou zdravé a chutné snacky, které si můžete dát vestoje nebo pohodlně a časově úsporně formou take away.

Nabídkou atraktivního malého občerstvení vedle Vašeho stávajícího sortimentu voňavého pečiva si rovněž zajistíte zdroj dalších příjmů a odlišíte se od konkurence. Hlavní problémy ale tkví v nedostatku know-how personálu a také v tom, jak připravovat atraktivní drobné občerstvení za co možná nejmenší náklady a ve standardizované kvalitě. Navíc je třeba velmi šetrně nakládat s prostorem a investičními náklady.

Řešení: nové zařízení SelfCookingCenter® – multifunkční přístroj, pomocí kterého snadno, rychle a pružně připravíte jak pečivo, tak i neuvěřitelné množství drobného občerstvení v trvale vysoké kvalitě.

Čerstvé pečivo a snacky z jednoho zařízení.

Velká rozmanitost po celých
24 hodin denně.

Kompletní systém pro přípravu pečiva a drobného občerstvení na ploše méně než 1 m². Jedna investice – nepřeborné možnosti!

Pouze s jediným zařízením SelfCookingCenter® dokážete na ploše méně než 1 m² připravit neuvěřitelné množství různého drobného občerstvení a pečiva. Ať už jsou produkty velké, nebo malé, čerstvé, mražené, syrové, nebo předpečené, ve velkém, nebo malém množství – pomocí zařízení SelfCookingCenter® připravíte všechny druhy pečiva velmi snadno a ve špičkové kvalitě. Dokonale nakynuté, s nadýchanou střídou a křupavou kůrkou.

Navíc nabídnete svým zákazníkům bohatý sortiment snacků a teplých jídel. Bez ohledu na to, zda pokrmy sami připravujete, nebo používáte dodané produkty – zařízení SelfCookingCenter® je vždy tím správným řešením. Pokud chcete, vykouzlíte s ním dokonce mnohotvárnou snídani. Od housek až po klobásy, od sázených vajec přes omeletu až po lívance – vše připravíte pouze v jediném zařízení. A přitom je i obsluha zařízení SelfCookingCenter® tak jednoduchá a intuitivní, že s ním může pracovat i nevyučený personál, aniž by bylo třeba jej dlouze zaškoloovat.

K přípravě snacků a teplých jídel bylo dříve nutné používat velký počet speciálních přístrojů a náčiní, jako je gril, trouba, sporák, hrnce a pánve. Dnes je to jediné zařízení, se kterým připravíte snadno a rychle bohatou škálu snacků a pečiva.



Přehled výhod, které získáte:

- > Multifunkční a flexibilní použití na ploše méně než 1 m²
- > Neuvěřitelná pestrost snacků a pečiva, které dosáhnete jediným stisknutím tlačítka
- > Vynikající kvalita
- > Velmi snadná obsluha
- > Úsporné a efektivní hospodaření se zdroji



5 smyslů

Nové zařízení SelfCookingCenter® je jedinečný inteligentní systém pečení a vaření: Cítí a pozná, co je třeba udělat, aby vždy dosáhl přesně takového výsledku, který jste zadali. Přemýšlí s Vámi, předvídá a učí se od Vás. Navíc se s Vámi dokonce dorozumívá a ukazuje Vám, co právě dělá, aby Vaše zadání splnil přesně tak, jak si přejete. Přijímá nezbytná rozhodnutí a optimálně přizpůsobuje teplotu, dobu přípravy, rychlost proudění vzduchu i klima ve varné komoře potřebám Vašeho pečiva a pokrmů a o všem Vás informuje na displeji.

Zařízení SelfCookingCenter®.

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



Naším cílem vždy bylo a bude Vám co nejvíce usnadnit práci. Proto jsme nový varný systém SelfCookingCenter® vybavili čtyřmi inteligentními funkcemi a udělali jsme z něj pomocníka, který vždy zaručí kvalitu, snadnou obsluhu a efektivitu.



Vestavěný systém inteligentní přípravy – iCookingControl

Zadáte požadovaný výsledek, vložíte pokrm, a hotovo! Systém iCookingControl připraví Vaše pečivo a drobné občerstvení přesně tak, jak si přejete. Rozpozná nejen stav a velikost, ale také množství vloženého pokrmu. Předvídá a neustále zjišťuje ideální způsob, jak dosáhnout požadovaného výsledku, a samostatně si nastavení upravuje.



Záruka špičkové kvality – systém HiDensityControl®

Velmi citlivé senzory rozpoznají a vyhodnocují každou sekundu aktuální podmínky ve varné komoře. Systém HiDensityControl® přizpůsobuje potřebné množství energie přesně podle požadavků produktů a rovnoměrně a efektivně ji rozděluje po celé varné komoře. Výsledkem je vynikající rovnoměrnost a špičková kvalita na všech zásuvných roštích s minimální spotřebou zdrojů.



Chytrá kombinovaná příprava pokrmů – systém iLevelControl

Díky souběžné přípravě různých produktů jste mnohem rychlejší. Funkce iLevelControl Vám poradí, které produkty lze vařit společně. Podle obsazenosti varné komory, počtu a doby otevření dvířek systém optimálně přizpůsobuje dobu vaření příslušnému druhu pečiva. Ušetříte tak čas, peníze, energii i místo v kuchyni a Vaše jídla budou mít vždy vynikající kvalitu.



Inteligentní automatické čištění – systém Efficient CareControl

Systém Efficient CareControl představuje jedinečné automatické čištění, které dokáže rozpoznat nečistoty a vápenité usazeniny a odstranit je stisknutím jediného tlačítka. Funkce se přizpůsobuje vašim potřebám a navrhuje v určitou dobu optimální čištění. Výsledkem je zářivá, hygienická čistota, která šetří Váš čas, životní prostředí i Vaši peněženku.

Výběr z rozmanitých druhů pečiva jedním stisknutím tlačítka.

Kvalita, kterou si Vaši hosté oblíbí.

Vaše zařízení SelfCookingCenter® je jedinečný inteligentní varný systém, který je současně vybaven všemi funkcemi důležitými pro profesionální pečení. Je ideální pro přípravu koláčů, chleba, housek, kynutého pečiva a sladkého nebo pikantního drobného pečiva. Pokud si přejete, při přípravě kynutého pečiva či tvarohových koláčů dokonce přihlédne i k místním zvláštnostem.

Stačí pouze nastavit vámi požadovaný výsledek pečení – zda má být Vaše pečivo upečeno dozlatova, nebo má mít spíše tmavší barvu, zda má mít křupavou, nebo měkkou kůrku. Vaše zařízení SelfCookingCenter® vnímá a rozpozná velikost, množství i stav Vámi připravovaných pokrmů.

V závislosti na tom, zda připravujete sladké, nebo pikantní pokrmy, velká, nebo malá množství, čerstvé, nebo mražené, syrové, nebo předpečené produkty, zařízení SelfCookingCenter® přizpůsobí vlhkost, intenzitu skrápění, teplotu, rychlost proudění vzduchu a dobu pečení tak, aby byl výsledek přesně podle Vašich představ. Pro trvale vysokou kvalitu připravovaného pečiva – pro každou várku a bez ohledu na to, kdo ve Vašem provozu právě peče.

Přehled výhod, které získáte:

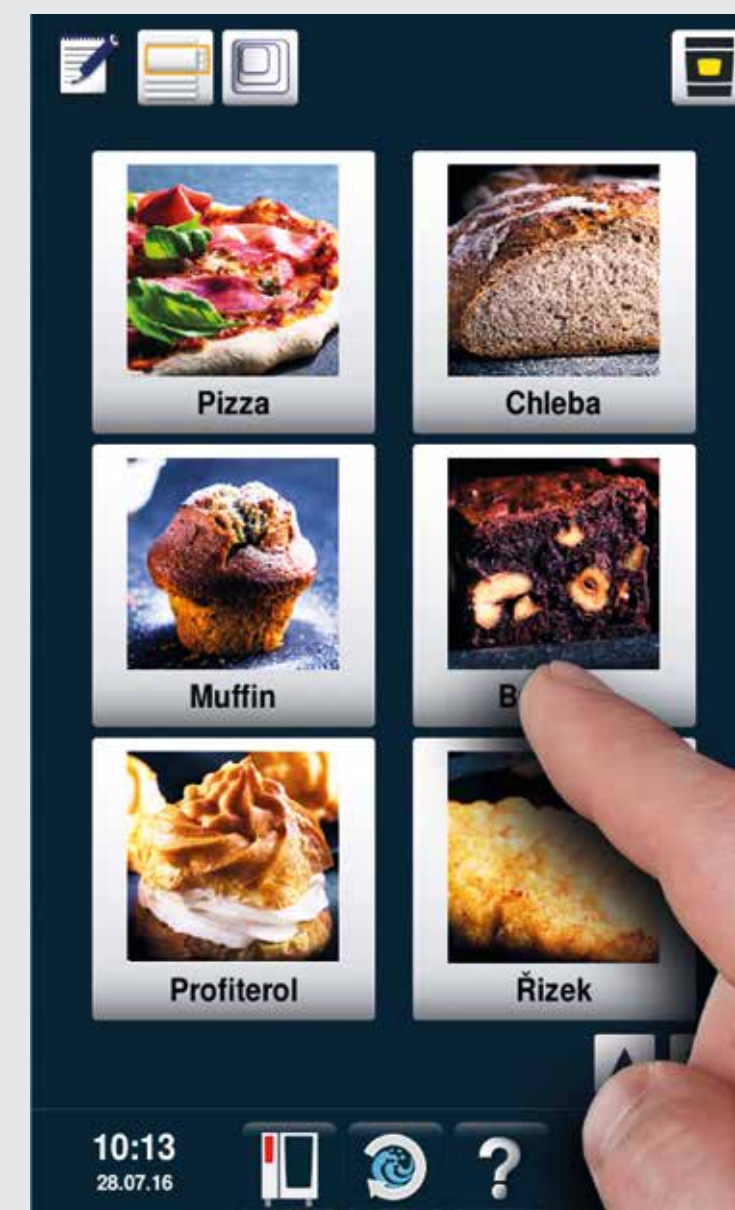
- > Inteligentní průběh pečení: bez nutnosti sledování a kontrol
- > Požadovaného výsledku dosáhnete jediným stisknutím tlačítka: snadné ovládání, i pro pomocný personál
- > Automatické přizpůsobení průběhu pečení: vždy prvotřídní kvalita připravovaného pečiva
- > Pečení v páře pro větší objem při pečení
- > Nejmodernější regulační technika: velká úspora energie a nízké provozní náklady

Funkce zajišťující vynikající kvalitu připravovaného pečiva:

- > Vysoce účinné skrápění v přesných dávkách s variabilním objemem napařování pro maximální kyprost a lesk
- > Možnost nastavení vlhkosti s přesností na procenta pro nejlepší nakynutí, nadýchanou střídu a křupavou kůrku
- > Dynamické vířivé proudění vzduchu s vysoce výkonným ventilátorem pro vynikající rovnoměrnost přípravy
- > Variabilní rychlosti ventilátoru, nastavitelné podle potřeby daného pečiva
- > Integrované stupně kynutí pro dosažení ideální harmonie vůní a optimálního objemového přírůstku čerstvého těsta.
- > Pečení v páře se speciální regulací pro výrazné zvětšení objemu u croissantů, plundrového a čerstvého těsta
- > Průběžné pečení s inteligentní regulací vlhkosti a prodloužením doby pečení v závislosti na tom, jak často a jak dlouho byla otevřená dvířka.
- > Dokonale přesné pečení se snímačem vnitřní teploty pokrmů díky inteligentnímu přizpůsobení procesu pečení různým formám a velikostem

„Se zařízením SelfCookingCenter® připravujeme nejen naše každodenní menu, ale navíc ročně upečeme asi 220 000 čerstvých housek a preclíků a také 100 000 kusů plundrovaného pečiva. Rychle, 365 dní v roce a ve vynikající kvalitě.“

Udo Wolfrum, ředitel kuchyně Zugspitzgastronomie bavorské dráhy Zugspitzbahn, Německo



Vždy čerstvé pečivo.

Chytrá kombinovaná příprava pokrmů.

Se zařízením iLevelControl připravíte různé druhy pečiva současně a přesně v takovém množství, jaké právě potřebujete. Zcela samozřejmě a bez stresu tak budete mít ve své nabídce vždy čerstvé pečivo.

Systém iLevelControl sleduje se sekundovou přesností každý jednotlivý zásuv. Přizpůsobuje dobu pečení velikosti vsázky, četnosti a délce otevření dveří a zajišťuje trvale vysokou kvalitu připravovaného pečiva.

Můžete tedy snadno přizpůsobit objem jednotlivých druhů připravovaného pečiva, aniž byste ztráceli drahocenný čas, a to i v případě menšího množství.

Vaše čerstvé pečivo bude skvěle vypadat, krásně vonět a výborně chutnat – uspokojí všechny vaše smysly.



- 1 V okně výběru se zobrazují vámi požadované druhy pečiva. Na první pohled poznáte, které druhy pečiva patří k sobě.
- 2 Na displeji vidíte, jaké pokrmy se nachází v konkrétních zásuvech.
- 3 Každý zásuv je sledován samostatně a u každého z nich se zobrazuje čas zbývajících do konce přípravy.
- 4 Doba pečení se přizpůsobí vloženému množství a době, po kterou byla otevřena dvířka.
- 5 Zařízení vás upozorní, jakmile bude některý z pokrmů hotový.

Přehled výhod, které získáte:

- > Profesionální funkce pečení:
snadná příprava široké škály druhů pečiva
- > Používání individuálních nákupních košíků:
snadné ovládání také pro neškolený personál
- > Flexibilní dodatečná příprava:
vždy čerstvé voňavé pečivo
- > Celá řada možností využití:
vysoká jistota investice



Přehled výhod, které získáte:

- > Inteligentní kombinovaná příprava pokrmů:
příprava mnoha rozmanitých pokrmů v jednom zařízení
- > Dohled a inteligentní přizpůsobení doby vaření:
vždy ty nejlepší výsledky bez nutnosti průběžné kontroly
- > Snadná obsluha:
pokrm, který lze připravovat společně, se zobrazují na displeji
- > Flexibilní dodatečná příprava:
čerstvé pokrm bez čekání
- > Široké spektrum aplikací v jednom zařízení:
výrazně nižší investiční a provozní náklady

Rozšiřte svou nabídku.

Připravte chutné snacky jediným stisknutím tlačítka.

Využijte bohaté možnosti zařízení SelfCookingCenter® a jediným stisknutím tlačítka připravte velké množství snacků, jako například křupavou pizzu, chutné burgery, masové kuličky a řízky, hranolky nebo šťavnaté a křupavé kuřecí nugety. A přitom nemusíte být ani vyučení kuchaři. Díky zařízení SelfCookingCenter® rozšíříte svou nabídku o rychlou a flexibilní přípravu pokrmů v trvale vysoké kvalitě.

Váš systém pečení se v okamžiku změní ve vysoce výkonný provoz rychlého občerstvení. Je to velmi snadné: Zvolíte Vámi přednastavený nákupní košík surovin pro snacky, vložíte suroviny například na desku na grilování a pizzu a zbývající práci za vás převezme zařízení SelfCookingCenter®. Jeho inteligentní systém kontroluje každý jednotlivý zásuv a zavolá Vás přesně ve chvíli, kdy jsou Vaše snacky hotové. Nechte se inspirovat jedinečnými možnostmi nabídky prodeje přes ulici, a velmi snadno rozšíříte svůj sortiment o dokonale čerstvé drobné občerstvení:

- > Masové kuličky, řízky, burgery, sekaná
- > Párky a klobásy
- > Sendviče, obložené chlebičky
- > Pizza, chlebové placky, slané koláče

Všechny recepty a mnoho dalších nápadů na skvělé občerstvení najdete také v našem bezplatném klubu ClubRATIONAL na adrese www.club-rational.com.

„Zařízení SelfCookingCenter® nám opravdu pomohlo. Ráno a odpoledne jsem tradičním pekařem, v poledne a večer se má provozovna stává bistroem.“

Armin Kirsamer, ředitel Kirsamers Backstube GmbH, Laichingen, Německo



Hýčkejte své zákazníky po celých 24 hodin denně.

Začněte vydatnou snídani.

Kdo chce vykouzlit rozmanitou a přitom rychlou snídani, potřebuje k tomu velmi výkonné zařízení, které dokáže připravit nejrůznější produkty současně. Vaše zařízení SelfCookingCenter® připraví v jedné jediné várce kompletní a bohatou snídani.

Jednoduše spustíte nákupní košík surovin pro snídani, a vše běží jako na drátkách. Již po několika minutách se Vaši zákazníci mohou těšit z vůně čerstvě upečených housek, toustů nebo croissantů, z pohledu na dozlatova opečenou křupavou slaninu, dokonalé párečky a míchaná nebo sázená vejce.

Den může jen stěží začít lépe! Na ploše méně než 1 m² Vám zařízení SelfCookingCenter® poskytne přesně takovou flexibilitu, jakou potřebujete k tomu, abyste své zákazníky překvapili něčím navíc. Využijte přednosti moderní techniky a ohromte své zákazníky pestrostí pokrmů již při snídani.

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

Thomas Angerer, BMW Eventcatering, Mnichov, Německo



Přehled výhod, které získáte:

- > Inteligentní kombinovaná příprava pokrmů: rozmanité snídaně a snadno připravená doplňková nabídka
- > Krátké doby dodatečné přípravy: stále čerstvá jídla nejvyšší kvality
- > Zobrazení pokrmů, které lze připravovat společně: jednoduchá obsluha
- > Široké spektrum aplikací v jednom zařízení: výrazně nižší investiční a provozní náklady



Teplý oběd, který přesvědčí. Snadná příprava – s funkcí Finishing®.

Funkce Finishing® je skvělým pomocníkem vždy, když chcete svým zákazníkům nabídnout rozmanité pokrmy v té nejvyšší kvalitě. Úspěch je založen na vyrovnání rozdílů mezi přípravou a výdejem: Předpřipravená jídla nebo jídla zakoupená již hotová čekají zchlazená uložena v nádobách.

Až v okamžiku, kdy pokrmy potřebujete, můžete nádoby začít průběžně vkládat a pomocí systému Finishing® se během několika minut ohřejí na servírovací teplotu. Každý zásuv je sledován samostatně pomocí systému iLevelControl. Máte neustálý přehled o tom, které nádoby jsou již hotové, a kolik času ještě potřebují ty, které ještě nejsou. Všechny pokrmy budou připraveny k výdeji vždy čerstvé, horké, hygienicky nezávadné a ve správném množství.

Výhody funkce Finishing® jsou přitom nasnadě. Tím, že se pokrmy neustále nedohřívají, zůstává jejich kvalita na nejvyšší úrovni a zcela se tak zabráni jejich nadprodukcí.

Přehled výhod, které získáte:

- > Eliminace dlouhého udržování teploty: nejvyšší kvalita pokrmů
- > Dokončování kombinované přípravy pokrmů pomocí funkce Finishing®: snadná příprava rozmanitých pokrmů
- > Krátké doby přípravy s funkcí Finishing®: časově flexibilní výdej jídel bez nutnosti udržování teploty.
- > Příprava přesně takového množství pokrmů, jaké je potřeba: eliminace zbytečné nadprodukce

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 Váš personál nebo pro danou denní dobu relevantní. Nákupní košík surovin pro snídani se tak například zobrazuje pouze v ranních hodinách.

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 pečivo nebo pokrmy. Na displeji se srozumitelnou formou zobrazí, co je třeba udělat a kterého zásuvného roštu se to týká. Všechna přizpůsobení individuálním požadavkům provozního režimu proběhnou snadno a rychle. My Vás při tom rádi podpoříme.

S funkcí „MyDisplay“ máte jistotu, že Vaše pečivo a drobné pochutiny budou připravovány vždy stejným a osvědčeným způsobem a jejich kvalita zůstane na trvale vysoké úrovni.

Přehled výhod, které získáte:

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



Systém Efficient CareControl rozpoznává nečistoty a vápnité usazeniny. A automaticky je odstraňuje.

Systém Efficient CareControl se stará o automatické čištění a odvápnění 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 minimálně 900 € 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 odvápnění: žádné náklady za odvápnění nebo změkčení vody,
- > vytvoření individuálního plánu čištění: vždy čistě a dobře udržované se zárukou hygienického lesku.





Vy máte speciální požadavky. My máme vhodné řešení.

Zařízení SelfCookingCenter® máte k dispozici v těchto provedeníh:

				
XS typ 6 2/3	Typ 61	Typ 101	Combi-Duo XS typ 6 2/3 na XS typ 6 2/3	Combi-Duo typ 61 na typ 61 nebo typ 61 na typ 101
Se závěsným rámem 2/3 GN (6 zásuvek)	S pekařským závěsným rámem (5 zásuvek) nebo se závěsným rámem 1/1 GN (6 zásuvek)	S pekařským závěsným rámem (8 zásuvek) nebo se závěsným rámem 1/1 GN (10 zásuvek)	Kombinace dvou zařízení RATIONAL jednoduše umístěných nad sebou otevírá další možnosti. Všude tam, kde je místo v pekárně nedostatkovým zbožím, můžete pracovat v různých provozních režimech současně, čímž si zajistíte maximální flexibilitu.	

Se speciálně vyvinutým příslušenstvím RATIONAL začíná každodenní příprava snadno: Používejte například naše plechy na smažení a pečení pro přípravu slaniny a nadýchaných baget. Používejte naše granitové smaltované nádoby pro přípravu koláčů, třeného těsta a pizzy. Nebo vyzkoušejte naše formy na muffiny a timbály, ve kterých vytvoříte nejrůznější dezerty, chlebové pudinky nebo pošírovaná vejce.

Plech na smažení a pečení
(2/3 GN, 1/1 GN nebo dle pekařské normy 400 x 600 mm)

Děrovaný plech na pečení
(1/1 GN nebo dle pekařské normy 400 x 600 mm)

Deska na grilování a pizzu
(2/3 GN, 1/1 GN nebo dle pekařské normy 400 x 600 mm)

Forma na muffiny a timbály
(pro 1/1 GN nebo pro provedení dle pekařské normy 400 x 600 mm)

Granitové emailované nádoby, různé hloubky
(2/3 GN, 1/1 GN nebo dle pekařské normy 400 x 600 mm)

Nástavec k odsávání výparů, UltraVent nebo UltraVent Plus
Zamezuje hromadění par a dalších zplodin v provozovně.

Stojanový vozík 1/1 GN nebo dle pekařské normy a přepravní vozík
Pro snadné vkládání do zařízení.

Závěsný rám Combi-Rack
Pro přípravu na plechu nebo dle pekařské normy a také 1/1 GN.



Plech na pečení a smažení

Deska na grilování a pizzu

Forma na muffiny a timbál

Pokud chcete více informací, vyžádejte si naše prospekty s příslušenstvím či materiály s návody nebo navštivte naše webové stránky na adrese www.rational-online.com.

Rozdíl najdete v každém detailu.

A usnadní vám pečení i vaření.



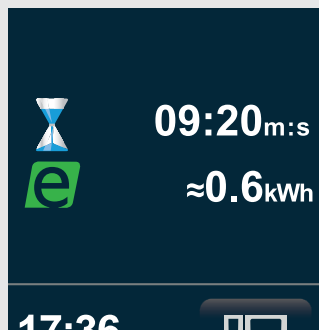
Osvětlení LED se signalizací pro zásuvné rošty

Zcela nové osvětlení LED zajišťuje optimální osvětlení varné komory 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 k vytažení nebo vložení pokrmů.



Dvířka varné komory z trojitého skla

Trojité zasklení s modernější vrstvou odrážející světlo zajišťuje minimalizaci tepelných ztrát. Tím ušetříte dalších 10 % nákladů na energii. Všechna skla lze čistit, takže i po letech může být pohled přes dvířka bezproblémový.



Zobrazení spotřeby energie

Jste neustále informováni o tom, kolik energie jednotlivé kroky vaření potřebují a kolik energie bylo spotřebováno za den. Údaje jsou viditelné na displeji a také jsou dostupné ke stažení.



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 varné komoře i bez nutnosti měnit nebo čistit tukové filtry. Čistý chuťový prožitek.



ClimaPlus Control®

Vlhkost ve varné komoře je přesně měřena prostřednictvím senzorů a upravována podle zadání s přesností na procenta. V případě potřeby systém přebytečnou vlhkost odsaje a prostřednictvím nového generátoru páry dodá novou vlhkost. I při větším množství pokrmů budete mít zaručenou křupavou křustu a kůrčičku, typický vzorek grilovacího roštu a šťavnaté pečeně.



Maximální teplota varné komory 300 °C

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



Podélný zásuvný rošt

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 2/3 obsahem.



Inteligentní 6bodové čidlo

I když není snímač vnitřní teploty pokrmu správně umístěn, čidlo spolehlivě vypočítá 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.

Balíček all inclusive.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Vyzkoušejte si přípravu pečiva a drobného občerstvení společně s našimi kuchařskými mistry a poznejte, jak mohou zařízení RATIONAL zlepšit Váš všední den. Všechny termíny najdete na stránkách www.rational-online.com.

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 výstavbu Vaší provozovny.

Vyzkoušení

Rádi byste si varný systém SelfCookingCenter® před jeho nákupem vyzkoušeli? Samozřejmě! Stačí zavolat: Tel.: +420 723 462 212.

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

Navštívíme Váš provoz a ukážeme Vašemu týmu, jak naše zařízení fungují a jak je můžete nejlépe využít k tomu, aby Vám přinášela 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.

Aktualizace softwaru

Aktualizace softwaru nabízíme zdarma: stačí si je stáhnout ze stránek Club RATIONAL a můžete začít využívat nejnovější poznatky našeho výzkumu. Své zařízení SelfCookingCenter® tak budete mít vždy v tom nejaktuálnějším stavu.

Club RATIONAL

Internetová platforma pro profesionální kuchaře, pekaře 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 registrovat 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, 365 dní v roce. Linka ChefLine® je dostupná na čísle +420 723 462 212.

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 víkendovou pohotovostní službu: Tel.: +420 723 462 212.

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 přijďte k nám.

„Zařízení SelfCookingCenter®
je pro mou pekárnu prostě
nepostradatelné. Pro mě neexistuje
lepší přístroj na pečení.“

Nadia Suryakanth, majitelka CUPnCAKE
Factory, Backshop, Gurgaon, Indie

Přesvědčte se sami o tom, jak je zařízení SelfCookingCenter®
výkonné. Naživo, nezávazně a ve Vaší blízkosti. Navštivte některou
z našich bezplatných akcí RATIONAL CookingLive Events.

Na telefonním čísle +420 723 462 212 nebo na stránkách
www.rational-online.com se dozvíte, kdy a kde se konají
nejbližší akce.



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