

SelfCookingCenter®





Ideer forandrer verden.
Dine ønsker er vår motivasjon.

Vårt løfte til deg:
Vi konsentrerer oss med alle krefter for å virkeliggjøre dine ideer.

Selv den beste ideen kan alltid forbedres.

Fra Kombidamper til SelfCookingCenter®.



Kombidampere
Varmluftovner
Intelligent matlaging

= SelfCookingCenter®



Klikk her for video.

Å tilby deg det beste verktøyet til å lage mat har vært vårt mål i over 40 år. Et verktøy der du kan realisere ideen din om matlaging. Et verktøy som alltid tilbereder maten nøyaktig slik du vil ha den. Et verktøy som er enkelt å bruke og som frigjør deg fra rutineoppgaver slik at du mestrer kjøkkenhverdagen din med mindre stress og mas. Og et verktøy som også lønner seg for deg på slutten av dagen.

Alt startet med ideen om å kombinere damp og varmluft i en enhet. Dermed fant vi opp den første Kombidamperen i 1976, og har stadig videreutviklet den. Men det var ikke nok for oss. For å hjelpe deg enda mer målrettet på kjøkkenet hver dag har vi utviklet en assistent med virkelig intelligens: det nye SelfCookingCenter® med de 5 sansene – mer enn en vanlig Kombidamper. Det føler, gjenkjenner, tenker, ser fremover, lærer og kommuniserer med deg. En matlagingssassistent som pålitelig står ved din side. Alltid.



Damp



Varmluft



Kombinasjon



Passer i ethvert profesjonelt kjøkken.

Bekreftet av tilfredse kunder.

Før måtte kokken ha mange spesialapparater, som varmluftovn, stekepanne, kjeler, frituregryter, kokegryter, kjeler og panner for, med stor innsats, å tilberede et godt måltid. I dag er det et enkelt apparat som i ethvert kjøkken kan trylle frem en komplett meny: det nye SelfCookingCenter®.

På mindre enn 1 m² kan du grille, steke, bake, dampe, koke, blansjere og posjere, uansett om du vil tilberede kjøtt, fisk, fjærkre, grønnsaker, eggeretter, bakevarer eller desserter til tretti eller flere tusen måltider.

Den gir den avlastningen ethvert kjøkkenteam ønsker seg. Den tilbereder raskt, er enkel å bruke, leverer den matkvaliteten du har angitt og sparer deg også for penger, tid og energi. Den overtar alle overvåkings- og kontrolloppgaver for deg. Den stiller selv inn temperatur, fuktighet og tilberedningstid. Den overvåker stekegraden og bruningen og sparer deg til og med for stadig å måtte snu produktene.

Med over 750 000 apparater på markedet har vårt utstyr blitt standard i profesjonelle kjøkken verden over. Og det som gleder oss mest: 93 % av våre globale kunder bekrefter at RATIONAL gir maksimale kundefordeler. (Studie TNS Infratest 2016). Definitivt en grunn for at nesten alle RATIONAL-eiere også anbefaler den.

SelfCookingCenter® får du også i en liten størrelse; det nye SelfCookingCenter® XS. For mer informasjon kan du bestille vår spesialbrosjyre. Eller besøk oss på nettet på www.rational-online.com.



Kombinasjonen av varme og damp i en enkelt enhet åpner for nye muligheter innen profesjonell tilberedning av matrettene. Matrettene blir tilberedt meget forsiktig. Dette gjør dem mye sunnere og er ideelt for et vitalt kosthold. Det nye SelfCookingCenter® dekker 95 % av alle vanlige tilberedningsmåter for deg.

Damp fra 30–130 °C

Koking, posjering, blansjering og damping – alt dette gjør vår høytytende friskdampgenerator. Uansett om du skal tilberede grønnsaker, fisk, kjøtt eller eggeretter. Med nøyaktig dampetemperatur og maksimal dampmetning oppnår du intense farger. Vitaminer og mineraler bevares. Ingenting tørker ut.

Varmluft fra 30–300 °C

Møre fileter, sprøstekte koteletter, grillet biff, luftig bakverk og dypfryst mat – takket være konstant varmluft opp til 300 °C blir alt tilberedt med en jevnhet, sprøhet og saftighet som setter standarder.

Kombinasjon av damp og varmluft fra 30–300 °C

Den varme, fuktige luften forhindrer uttørring av maten, minimerer vektetapet og sikrer en jevn bruning av steker, gratenger og sufleer. Du lager spesielle smaksopplevelser og tilberedningstidene er merkbart kortere enn med vanlige kokeapparater.



Bare resultatet teller. SelfCookingCenter® med de 5 sansene.

Det nye SelfCookingCenter® er verdens første matlagingsystem med virkelig intelligens, og dermed revolusjonerer den matlagingen. Fordi du ikke lenger må stille inn og stadig regulere ideell temperatur, fuktighet eller lufthastighet. Du skal bare angi ønsket resultat. Uansett om du vil at sluttresultatet skal være rå, rosa eller gjennomstekt, lys eller mørk bruning, med eller uten stekeskorpe.

Utstyrt med 5 sanser føler den det ideelle forholdet i ovnsrommet, gjenkjenner størrelsen og mengden av mat, tenker og vet dermed hvordan en rett tilberedes perfekt, lærer hvilke vaner kokken foretrekker og kommuniserer til og med med kokken.

Sammen med kokker, ernæringsfysiologer, fysikere og ingeniører har vi bragt de viktigste funksjonene til et kjøkkenapparat til en ny standard: ytelse, matkvalitet, enkelhet og effektivitet. En standard våre kunder ikke vil gi slipp på.



- > Føler de aktuelle ovnsromsforholdene og konsistensen på maten
- > Gjenkjenner størrelsen, innlastet mengde samt produktets tilstand og beregner bruningen
- > Lærer hvilke tilberedningsmetoder du foretrekker og implementerer disse
- > Tenker med og viser deg den ideelle ruten til ønsket resultat under tilberedningen hele tiden
- > Kommuniserer med deg og viser deg hva din RATIONAL har gjort for å nå dine mål

Dine fordeler:

- > Alltid fremragende matkvalitet
- > Enkel betjening selv for ufaglært personale
- > Minimale driftsomkostninger

SelfCookingCenter®.

Er enkelt, tilbereder velsmakende og sunt med lavere kostnader.



Vår drivkraft var og er å gjøre jobben din så enkel som mulig for deg. Derfor har vi utstyrt nye SelfCookingCenter® med fire intelligente funksjoner, og gjort den til en assistent som står for kvalitet, brukervennlighet og effektivitet.



Enkelhet med kokeintelligens – iCookingControl

Velg tilberedningsprodukt, still inn ønsket resultat – ferdig! iCookingControl tilbereder maten nøyaktig slik du har angitt. Det spiller ingen rolle hvem som bruker enheten. Den gjenkjenner tilstanden og størrelsen på produktene samt den respektive mengden. Den tenker med og fremover, bestemmer den ideelle ruten til perfekt resultat hele tiden.



Presisjon for topp kvalitet – HiDensityControl®

Høysensible sensorer føler og registrerer hvert sekund de gjeldende forholdene i ovnsrommet. HiDensityControl® tilpasser nøyaktig den nødvendige energimengden til matens behov og distribueres regelmessig og effektivt i hele ovnsrommet. Resultatet: sunn, topp kvalitet i hylle for hylle med minimalt resursforbruk.



Smart blandet innlasting – iLevelControl

Med iLevelControl tilbereder du forskjellige retter samtidig. Hvilke retter som kan tilberedes samtidig viser iLevelControl på displayet. Dette øker produktiviteten og sparer tid, penger, plass og energi. Avhengig av lastens størrelse og antall samt varighet av døråpninger tilpasser den koketiden optimalt til de respektive matvarene. Dermed blir maten aldri overkokt og resultatet blir alltid like bra.



Intelligent automatisk rengjøring – Efficient CareControl

Efficient CareControl er den eneste automatiske rengjøringen som gjenkjenner smuss og kalk og fjerner begge med et tastetrykk. Funksjonen tilpasser seg dine behov, og foreslår optimal rengjøring på bestemte tider. Resultatet: strålende, hygienisk renhold, du sparer tid, beskytter miljøet og avlaster lommeboken.



Tradisjonell matlaging – Manuell modus

Selvfølgelig kan du også betjene ditt SelfCookingCenter® manuelt. Enten i varmluft, damp eller en kombinasjon – I manuell modus kontrollerer du alle tilberedningsparametrene selv, nøyaktig temperatur og tid.

Velg ønsket resultat. Last inn. Ferdig. iCookingControl.

Det har aldri vært enklere å produsere topp kvalitet slik du vil ha den. Enten det er fisk, kjøtt, fjærfe, bakervarer, eggeretter eller desserter – med SelfCookingCenter® blir alt skånsomt tilberedt – nøyaktig slik du vil ha det. Du angir resultatet og SelfCookingCenter® implementerer dine ønsker. Konsekvent og rett på sak. Dette er mulig med den unike kokeintelligensen: iCookingControl.

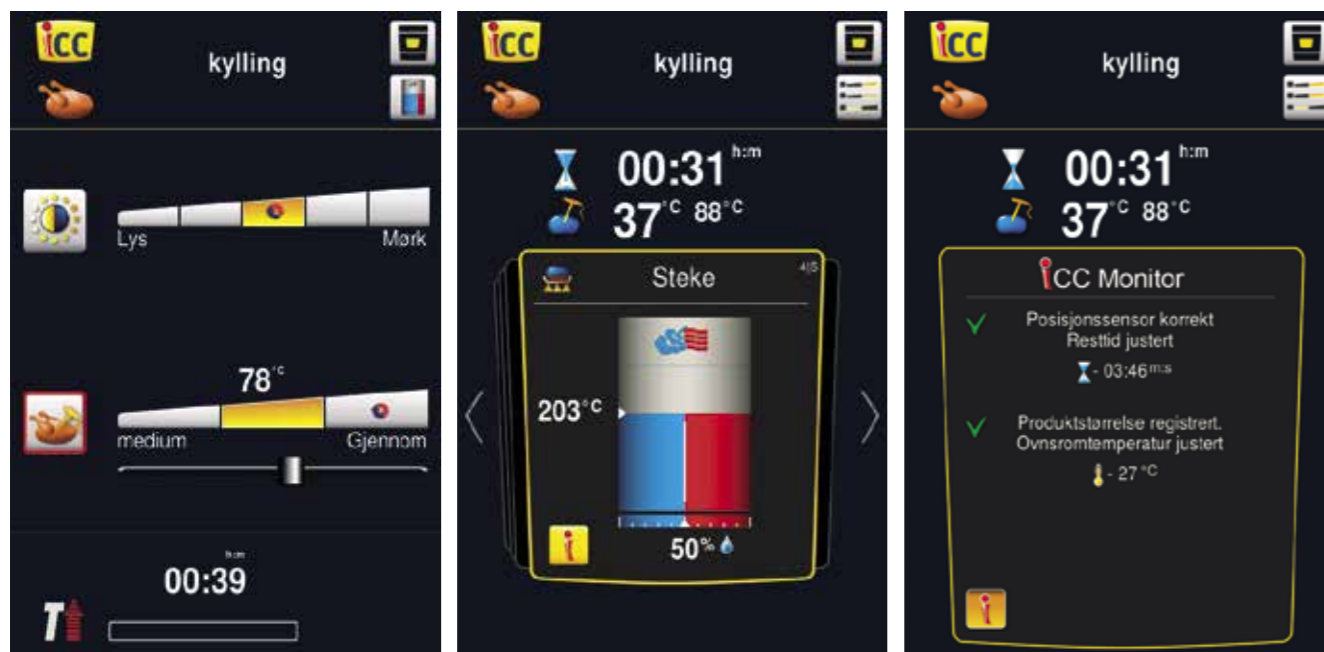
iCookingControl bruker sensorer til å registrere størrelsen og tilstanden til produktene samt laste-størrelsen og tilpasser veien til ønsket resultat optimalt til de respektive matvarene. Den treffer alle nødvendige beslutninger selvstendig og regulerer temperaturen, stekeovn-klima og steketid automatisk. Du blir informert i displayet om alle justeringer. Dermed vet du om alt som har skjedd og har fullstendig oversikt.

iCookingControl lærer også dine matlagingsvaner og preferanser og tilpasser servicen til dine behov. Du trenger ikke lenger kontrollere og overvåke, og alt blir garantert nøyaktig slik du vil ha det. Du kan alltid stole på denne kjøkkenassistenten.

Du angir ønsket resultat. Ditt SelfCookingCenter® konverterer ideene dine pålitelig.

I iCC Cockpit kan du alltid se med et blick nøyaktig hva matlagingsystemet ditt gjør.

iCC Monitor viser deg hvilke innstillinger systemet foretar.



Dine fordeler:

- > Intelligente matlagingsprosesser: ingen tilsyns- og kontrollutgifter
- > Ønsket resultat med et tastetrykk: brukervennlig, også for midlertidig ansatte
- > Automatisk tilpassing til matlagingsprosessen: alltid optimale tilberedningsresultater
- > Ideelt stekerresultat oppnås alltid skånsomt: opp til 10 % lavere råvareforbruk i forhold til forrige modell

Alt samtidig, og alltid i tide. iLevelControl.



Med iLevelControl mestrer du din à la carte-bedrift, mise en place eller frokostservering enkelt, raskt og fleksibelt. På bare 1 m² overflate benytter du en rekke forskjellige kokeapparater, som gryter, panner, grill, stekeplate eller frituregryte ganske enkelt over hverandre. Slik tilbereder du forskjellige retter samtidig i ett enkelt apparat.

Hvilke retter du kan tilberede samtidig viser displayet i ditt SelfCookingCenter[®] deg. Du angir hva du vil tilberede, og iLevelControl overvåker hver hylle individuelt. Avhengig av lastemengden og av hvor ofte og hvor lenge ovnsdøren står åpen korrigerer iLevelControl intelligent steketiden og informerer deg også om det. Dermed har du full oversikt over det som skjer.

Når en rett er ferdig rapporterer iLevelControl om dette og viser den tilsvarende hyllen i displayet. Hvis du vil kan systemet signalisere med belysningen om hvilke hyller som kan lastes eller kan tas ut. Dette utelukker nesten feil betjening. Dermed lykkes rettene dine til punkt og prikke og nøyaktig slik du ønsker.

Dine fordeler:

- > Tilberedning av forskjellige retter samtidig:
maksimal fleksibilitet og opp til 70 % energisparing i sammenlignet med konvensjonell matlagings teknologi
- > Overvåking og intelligent tilpassing av tilberedningstider:
gjennomgående høy kvalitet på maten uten overvåking
- > Viser hva som kan tilberedes samtidig:
enkel betjening
- > Multifunksjonell:
opp til 70 % energisparing

“Med vår nye RATIONAL har vi gjort et stort sprang innen à la carte. Våre kunder roser den høye kvaliteten på maten og vi kan produsere 30 % mer mat pr. time. Og det med det samme personalet.”

Harald Keßler, eier, Gasthaus zum Luitpold, Fuchstal/Leeder, Tyskland

Gjesten din smaker kvaliteten. Hver dag. HiDensityControl®.

Unik kvalitet på maten kan bare oppnås når du alltid har nok energi tilgjengelig – fremfor alt når du skal tilberede store mengder. Dette er nøyaktig det den patenterte HiDensityControl® sørger for. Jevnt og intensivt sprer den varme, luft og fuktighet i ovnsrommet – alltid slik det er best for kvaliteten og kvantiteten til dine produkter.

Svært følsomme sensorer i ovnsrommet føler og registrerer hvert sekund de gjeldende ovnsromforholdene slik at den nødvendige energimengden blir optimalt tilpasset maten. Dette gjøres nøyaktig og effektivt. Resultatet: Hylle for hylle konsekvent høy matkvalitet med minimalt ressursforbruk.

Dine fordeler:

- > Dynamisk turbulens: enestående jevnhet på tvers av alle nivåer
- > Aktiv avfukting: knasende skorper og sprø panering
- > Maksimal dampmetting: ingenting tørker ut, selv ikke sensible matvarer
- > Høy ytelse og maksimal temperatur til 300 °C: tradisjonelt grillmønster selv ved store mengder – kort oppvarmingstid og dermed minimalt energiforbruk



“Jeg kunne knapt tro at det var mulig med disse mengdene. Men med mitt 202 SelfCookingCenter® tilbereder jeg 240 schnitzler på bare 12 minutter. Jeg er dobbelt så rask fordi jeg tilbereder alt samtidig. Og kvaliteten er fantastisk.”

Kurt Stümpfig, leder catering, Linde AG Engineering Division, Pullach, Tyskland

HiDensityControl®: Konsentrert kraft



Friskdampgenerator: Nøyaktige damptemperaturer og maksimal fuktmetting garanterer høyest mulig kvalitet på maten for sunne matretter – alt uten dyr vannmykner.



Intelligent klimastyring: Fuktighetsmålingen tar hensyn til den iboende fuktigheten i maten og gir mulighet for en svært nøyaktig finjustering og regulering av ovnsromklimaet. For sprø og saftige steker.



Dynamisk turbulens: Den høytytende viften justerer intelligent hastigheten og dreieretningen avhengig av produkt, mengde og stekegrad. For optimal luftfordeling og jevnt resultat.



Aktiv avfukting: Den nye vakuumenteknologien avfukter ovnsrommet raskt og effektivt. For knasende skorper og sprø panering.

Ren og fri for kalk.

Efficient CareControl.

Med Efficient CareControl rengjøres og avkalkes ditt SelfCookingCenter® automatisk og etter ønske uten tilsyn over natten. Avhengig av hvor skitten enheten din er avgjør den det mest effektive rensetrinnet og forslår optimal dosert mengde av rengjørings- og avkalkingsmiddel.

Hvis ønskelig lagrer den en rengjøringsplan skreddersydd til dine driftstimer. SelfCookingCenter® rapporterer automatisk til de angitte tidene og sikrer alltid at du alltid har hygienisk rent og godt vedlikeholdt utstyr.

Dyrt og vedlikeholdskrevende vannmykningsutstyr er ikke lenger nødvendig. Nye Efficient CareControl bruker rundt 30 % mindre resurser enn forrige modell. Dermed koster det langt mindre enn en grundig håndvask og bruk av tabs gjør betjeningen mye tryggere.



“Vi sparer minst 900 EUR per år bare på at vi ikke trenger et vannmykningsutstyr lenger. I tillegg kunne vi også redusere kostnadene til rengjøringskemikalier, vann og energi til et minimum.”

Alan Bird, eier, Birds of Smithfields, London, UK

Dine fordeler:

- > Fast rengjøringsmiddel:
Beskytter helsen ved å avstå fra flytende rengjøringsmiddel
- > Påvisning av smuss med intelligente rengjøringsforslag:
minimale drifts- og lønnskostnader
- > Automatisk avkalking:
ingen kostnader til avkalking eller vannmyking
- > Oppretter en individuell rengjøringsplan:
alltid rent og godt vedlikeholdt med glanshygienegaranti



Sparer energi, tid, varer og plass. whiteefficiency®.

whiteefficiency® er vårt bidrag til bærekraftig utvikling, som starter allerede i produktutviklingen. Sammen med universiteter forsker vi på ressurseffektive løsninger. Det fortsetter i vår miljøsertifiserte produksjon, vår energieffektive distribusjonslogistikk samt ta tilbake og resirkulere utstyret vårt.

whiteefficiency® lønner seg i kjøkkenet ditt. Du sparer energi, vann, tid samt råvarer og du får mindre avfall. I tillegg får du opp til 30 % mer plass fordi på en liten flate erstatter eller avlaster RATIONAL 40 til 50 % av alle konvensjonelle kokeapparater. Til slutt betyr whiteefficiency® for oss at vi alltid står på din side. Gjennom vår helhetlige tjenestetilgang sikrer vi at du får mest mulig nytte av våre apparater. Fra begynnelsen og i hele produktets levetid.



Lean & Green
Management
Award 2014



Gjennomsnittlig restaurant som serverer 200 måltider per dag med to SelfCookingCenter® 101 – merinntekt sammenliknet med forrige modell.

Din fortjeneste	Budsjettert per måned	Din merinntekt per måned	Beregn selv
Kjøtt/fisk/fjærkre			
Gjennomsnittlig 10 % mindre råvareinnkjøp ved nøyaktig kontroll og iCookingControl.*	Vareinnkjøp 7.680 EUR Vareinnkjøp med SelfCookingCenter® 6.912 EUR	= 768 EUR	
Energi			
Den unike yteevnen, iLevelControl og avansert kontrollteknologi bruker opptil 28 % mindre energi.*	Forbruk 2.363 kWh x 0,18 EUR per kWh Forbruk med SelfCookingCenter® 1.701 kWh x 0,18 EUR per kWh	= 119 EUR	
Arbeidstid			
iLevelControl forkorter produksjonstiden med opptil 30 % med rullerende lasting. Avskaffelse av rutineaktiviteter med iCookingControl.	30 timer mindre x 26 EUR	= 780 EUR	
Vannmykner/avkalking			
Med Efficient CareControl bortfaller disse kostnadene fullstendig.	Kostnader konvensjonell 60 EUR Kostnader med SelfCookingCenter® 0 EUR	= 60 EUR	
Din merinntekt per måned		= 1.727 EUR	
Din merinntekt per år		= 20.724 EUR	

* sammenliknet med tidligere modell.



Toppkvalitet er målet.

Det riktige tilbehøret –
den perfekte følgesvenn.

Bare ved å bruke originalt RATIONAL-tilbehør åpnes alle mulighetene i SelfCookingCenter® for deg. Slik lykkes du med spesielle bruksområder, som tilberedning av forstekte produkter, grilling av kyllinger og ender samt tilberedning av hele lam og pattegriser. Selv schnitzler og biffer tilbereder du uten arbeidskrevende sning. Originalt RATIONAL-tilbehør er spesielt tilpasset RATIONAL-apparater. Det er ekstremt robust og dermed ideelt for daglig hard bruk i et profesjonelt kjøkken.

Grill- og pizzabrett

Med den høye varmeledningsevnen til pizzabrettet tilbereder du alle sorter pizza, pitabrød og tarte flambée i optimal kvalitet. Hvis du snur den får du grønnsaker, biffer eller også fisk med perfekt grillmønster.

Kryss- og stripe-grillrist

På grunn av den innovative konstruksjonen har du med kryss- og stripe-grillristen to forskjellige grillmønstre til disposisjon med bare en rist. Alt ettersom hvilken side du bruker får du med kryss- eller stripe-grillristen enten de klassiske grillstripene eller det populære, originale amerikanske steakhouse-mønsteret på produktene dine.

Steke- og bakebrett

Aluminiums-bakebrettet fra RATIONAL er karakterisert av perfekte non-stick egenskaper samt robusthet og holdbarhet. Boller, wienerbrød, kortstekt mat samt panerte retter blir pent brunet og veldig sprø.

Multibaker

Multibaker egner seg for tilberedning av store mengder speilegg, omeletter, rösti og tortillas. Det spesielle teflonbelegget forhindrer at maten kleber fast.

For mer informasjon kan du be om vår tilbehørsbrosjyre eller våre bruksanvisninger. Eller besøk oss på nettet på www.rational-online.com.



Grill- og pizzabrett



Kryss- og stripe-grillrist



Steke- og bakebrett



Multibaker

Teknologi som gir deg mer.

Fordi forskjellen ligger i alle detaljene.



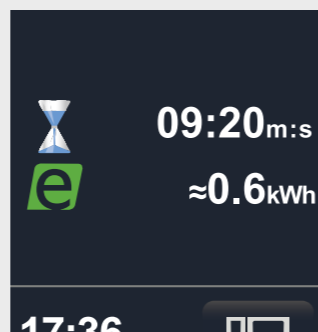
LED-belysning med hyllesignaler

Den helt nye LED-belysningen sørger for optimal opplysning av ovnsrommet og hver enkel hylle – fra øverst til nederst og fra bak til foran. Energieffektivt, robust og lite vedlikehold. De nye valgfrie hyllesignalerne gjør bruken av iLevelControl enda enklere. Et blinkende lys signaliserer hvilken hylle som skal tas ut eller lastes.



Ovnsromsdør med tredoble vinduer

Tredoble vinduer med det nyeste innen varme-reflekterende belegg sikrer minimalt varmetap. Dermed sparer du ytterligere 10 % energikostnader. Ettersom alle vinduene kan rengjøres har du klar sikt i årevis.



Integriert energimåler

Du vet alltid hvor mye energi en enkelt ovns-operasjon bruker og hvor mye energi du bruker per dag. Dataene vises både på displayet eller kan lastes ned.



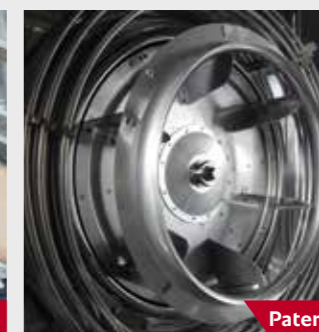
RATIONAL-Remote-funksjon

Hvis ditt SelfCookingCenter® er tilknyttet et nettverk kan du enkelt kontrollere og overvåke det med din iPhone. Da har du full oversikt og er alltid fullt informert om hva som er på gang i enheten.



Integriert hånddusj med automatisk retur

En trinnløs stråledosering og ergonomisk håndtering gjør grovrengjøring, avtørring og påføring enda enklere. Den integrerte retur- og vannsperrautomatikken gir optimal sikkerhet og hygiene i henhold til EN 1717 og SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches).



Sentrifugalt fettutskillingssystem

Ikke lenger behov for å bytte eller rengjøre fettfiltrene, og likevel alltid ren luft i ovnsrommet. Ren smaksopplevelse



ClimaPlus Control®

Fuktigheten måles nøyaktig ved hjelp av sensorer i ovnsrommet og reguleres prosentnøyaktig, avhengig av spesifikasjon. Etter behov fjerner systemet overskytende fuktighet eller tilfører ny fuktighet ved hjelp av dampgeneratoren. Selv ved større lastemengder får du dermed knasende skorpe, sprø panering, typisk grillmønster og saftige steker.



300 °C maksimum ovnsromtemperatur

Den spesielt solide konstruksjonen til SelfCookingCenter® tillater en ovnsromtemperatur på opptil 300 °C selv under kontinuerlig drift. Dermed er også spesiell bruk, som grilling eller sterk brunng mulig i store mengder.



Innsetting på langs

Gjennom den smale døråpningen ved innsetting på langs blir energitapet mye lavere, selv når du betjener døren ofte i forbindelse med à la carte. Den lille åpningsradius krever også mindre plass. Til små mengder kan du også bruke 1/3- og 2/3-GN-beholdere.



Intelligent 6-punkts sensor

Selv når kjernetemperatursensoren ikke plasseres korrekt beregner sensoren pålitelig det kaldeste punktet i produktet. Dette betyr at alle produkter alltid er perfekt tilberedt.



Posisjoneringshjelp

Den patenterte posisjoneringshjelpen forenkler korrekt plassering av kjernetemperatursensoren i flytende, myke eller svært små produkter.



Friskdampgenerator

Dampgeneratoren er uunnværlig når du vil ha topp kvalitet på dampet mat. Den 100 % hygieniske friskdampen gir garantert høyeste dampmetting, selv ved lave temperaturer, for eksempel ved posjering. I løpet av rengjøringen blir dampgeneratoren automatisk avkalket. Dette gjør dyrt vannmykningsutstyr overflødig.



Dynamisk turbulens

Gjennom den spesielle geometrien i ovnsrommet og det kraftige viftehjulsystemet, som intelligent tilpasser dreieretningen og hastigheten til de respektive matvarene blir varmen alltid fordelt optimalt i ovnsrommet. Dette sikrer fremragende kvalitet på maten, selv når ovnen er fullastet. En integrert viftehjulbrems reagerer omgående og sikrer at viften står stille når døren åpnes. Dette gir ekstra sikkerhet.

For dine spesielle behov.

Alltid den perfekte enheten.

Enten du skal tilberede tretti eller flere tusen retter – hos oss får du alltid SelfCookingCenter® i passende størrelse og nå også i lite format som SelfCookingCenter® XS. Den får plass i ethvert kjøkken, og takket være avanserte installasjonsløsninger både i frontcooking-området og som tilleggsenhet i restauranten.

SelfCookingCenter® XS er tilgjengelig i elektrisk versjon. Alle andre modeller er også tilgjengelige i gass-versjon. Dimensjoner, utstyr og ytelse er identiske i begge modeller. I tillegg finnes det en rekke spesielle versjoner tilgjengelige som kan tilpasses individuelt til forholdene i ditt kjøkken.

Med kombinasjonen av to enheter plassert over hverandre som Combi-Duo får du enda mer fleksibilitet uten ekstra plass. Du styrer den nederste enheten enkelt og komfortabelt med kontrollpanelet på den øverste enheten.

For mer informasjon kan du bestille vår utstyr- og tilbehørskatalog.

i tillegg til SelfCookingCenter® tilbyr vi også CombiMaster® Plus i totalt tolv andre versjoner.

For detaljert informasjon kan du bestille vår CombiMaster® Plus-brosjyre eller vår brosjyre for apparatet i lite format. Eller besøk oss på nettet på www.rational-online.com.



Apparat	XS Type 6 2/3	Type 61:	Type 101:	Type 62:	Type 102:	Type 201:	Type 202:
Elektrisk og gass							
Kapasitet	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Antall måltider per dag	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Innsetting på langs	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
Bredde	655 mm	847 mm	847 mm	1 069 mm	1 069 mm	879 mm	1 084 mm
Dybde	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Høyde	567 mm	782 mm	1 042 mm	782 mm	1 042 mm	1 782 mm	1 782 mm
Vannforsyning	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Vannavløp	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Vanntrykk	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa
Elektrisk							
Vekt	72 kg	115 kg	136 kg	152 kg	178 kg	275 kg	356 kg
Strømforbruk	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Sikring	3 x 10 A	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Nettilkobling	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
Ytelse "varmluft"	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Ytelse "damp"	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gass							
Vekt	–	129,5 kg	153 kg	173 kg	208 kg	305 kg	384 kg
Høyde inkl. avleder	–	1 012 mm	1 272 mm	1 087 mm	1 347 mm	2 087 mm	2 087 mm
Tilkoblingseffekt, elektrisitet	–	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Sikring	–	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Nettilkobling	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gasstilførsel/-tilkobling	–	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Naturgass/LPG							
Maks. nominell varmetilførsel	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Ytelse "varmluft"	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Ytelse "damp"	–	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 og Type 202 Elektro: ENERGY STAR ekskluderer denne apparatversjonen fra sertifisering.

2 års garanti



All-inclusive-pakken

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Lag mat med våre kokker og opplev hvordan du med RATIONAL forbedrer hverdagen din i kjøkkenet. Alle datoer finner du på www.rational-online.com.

Rådgivning og planlegging

Vi hjelper deg med å ta beslutningen: Sammen med deg utvikler vi den løsningen som passer best for deg, i tillegg får du planforslag til ombygging eller nybygg av kjøkkenet.

Prøveperiode

Vil du gjerne prøve vårt SelfCookingCenter® i ditt eget kjøkken i en periode før du kjøper? Med glede! En telefonsamtale er nok: Tlf. +47 22 70 10 10.

Installasjon

Våre RATIONAL-servicepartnere tar seg av installasjonen i kjøkkenet ditt. Hvis du ønsker å installere enhetene selv får du instruksjoner fra oss for alle strukturelle forhold.

Personlig opplæring

Vi kommer til ditt kjøkken og viser kjøkkenteamet ditt hvordan våre apparater fungerer eller hvordan dere bruker dem best i forhold til dine behov.

Academy RATIONAL

Bare hos oss er videreutdanning inkludert. På www.rational-online.com registrerer du deg for et av våre gratis seminarer. I tillegg tilbyr vi arrangementer mot betaling innen utvalgte spesielle emner. Der ser du hvordan du bruker det nye SelfCookingCenter® optimalt i din virksomhet og utforsker nye muligheter for arrangementer eller for en tiltalende meny.

Software-Updates

Hos oss er til og med Software-Updates inkludert: bare last ned Club RATIONAL og ta del i de siste resultatene innen forskning innen matlaging. Slik er ditt SelfCookingCenter® alltid oppdatert med det siste innen teknologi.

Club RATIONAL

Internett-plattform for profesjonelle kokker. Enten du trenger oppskrifter, ekspertråd eller videoer for å håndtere vårt utstyr – her finner du interessant informasjon og forslag til kjøkkenet ditt. Bare registrer deg på www.club-rational.com.

Club RATIONAL-App

Også underveis kan du dra nytte av masse praktiske tips.

ChefLine®

Når du har spørsmål om bruk eller oppskrifter gir vi deg gjerne råd på telefonen. Raskt, enkelt, fra kokk til kokk og 365 dager i året. Du kommer til ChefLine® på tlf. +47 95 11 44 15.

RATIONAL-servicepartner

Vårt SelfCookingCenter® er pålitelig og slitesterkt. Hvis du skulle få tekniske utfordringer yter RATIONAL-servicepartner rask hjelp. Garantert levering av reservedeler og helgeberedskap inkludert: Tlf. +47 22 70 10 00.

Innsamling og gjenvinning

Helt i tråd med ressurseffektiviteten kan våre produkter gjenvinnes. Vi henter ditt gamle apparat hos deg og leverer det til resirkulering.

For mer informasjon kan du bestille vår ServicePlus-brosjyre eller besøk oss på Internett på www.rational-online.com.

Du vil gjerne se alt med dine egne øyne?

Lag mat med oss.

“Hos RATIONAL CookingLive har vi for første gang sett SelfCookingCenter® i aksjon. Da jeg smakte maten der og oppdaget hvor mye tid jeg kan spare og hvor enkel den er i bruk: da visste jeg at jeg trengte dette utstyret i kjøkkenet mitt.”

Raghavendra Rao, eier, Kadamba, Bangalore, India

Se hvor kraftfullt SelfCookingCenter® er. Live, uforpliktende og nær deg. Besøk et av våre kostnadsfrie RATIONAL CookingLive-arrangementer.

På tlf. +47 22701010 eller www.rational-online.com ser du når og hvor neste arrangement holdes.

Vil du ha mer spesifikk informasjon for dine behov og bruksområder? Bestill våre tilleggsbrosjyrer. Tilgjengelig innen følgende områder:

- > Restaurant
- > Hotell
- > Skoleservering
- > Institusjonskjøkken
- > Bakeri
- > Slakteri
- > Systemgastronomi
- > Supermarked

Mer informasjon finner du på Internett på www.rational-online.com.





RATIONAL Norge AS
Frysjaveien 33 B
0411 Oslo
Norge

Tel. +47 22 70 10 00
Fax +47 22 70 10 29

post@rational.no
rational.no