

**Det ideelle
tilberedningssystemet
for ditt supermarked.**





Attraktiv tilleggsvirksomhet:

Snacks og varme retter i supermarkedet ditt.

Vår livsstil endrer seg. Dette har i årevis ført til et blomstrende matmarked utenfor hjemmet. Trenden er sunn og deilig mat som kan konsumeres praktisk og tidsbesparende av kunder som er på farten.

Med et stort utvalg av mattilbud fra attraktive småretter, en deilig lunsj, en varm-disk og velduftende bakverk kan du sikre din tilleggsvirksomhet og skille deg ut fra konkurrentene.

Studier viser at kunder som legger merke til mattilbudet også bidrar til betydelig mer salg i det totale salgarealet.

Utfordringen ligger i å produsere et attraktivt tilbud med ufaglært personell i en standardisert høy kvalitet – og med liten plass og minimale investeringskostnader.

Løsningen er SelfCookingCenter®.



Dine fordeler:

- > Alltid fremragende matkvalitet
- > Enkel betjening selv for ufaglærte
- > Minimale driftskostnader

SelfCookingCenter®:

Grilling, steking, baking, damping – alt i ett apparat.

Tidligere var det mange spesielle apparater som varmluftsovn, rotisserier, bakeutstyr, gryter, panner, mikrobølgeovn, dampkoker, frituregryter eller griller som var nødvendige for å kunne tilby et attraktivt mattilbud, med mye arbeid. I dag bruker du bare ett apparat: SelfCookingCenter®.

På under 1 m² plass kan du grille, steke, bake, dampe, braisere, blansjere eller posjere. Det er ideelt for tilberedning av bakervarer, kylling, kortstekt og grillet mat samt side retter og eggeretter av alle slag. Ved å trykke på en knapp tilbereder det selvstendig alle disse rettene i store eller små mengder.

Dette er det ideelle apparatet til din bedrift. Det tilbereder raskt, er enkelt å betjene også for ufaglærte, leverer den kvaliteten på maten som du angir og sparer deg der dermed for penger, tid og energi. Det overtar alle overvåkings- og kontrolloppgaver for deg. Temperatur, fuktighet og tilberedningstid stiller seg inn selv. Det overvåker stekegraden og bruning og sparer deg også for permanent vending av kortstekt mat.

Og hvorfor det? Fordi ekte intelligens er innebygget i SelfCookingCenter®. Det første matlagingsystemet med de 5 sansene.

Med over 750 000 apparater på markedet er våre apparater blitt standard innen termisk tilberedning av mat. Og det som gleder oss mest: 93 % av våre globale kunder bekrefter at RATIONAL tilbyr maksimale kundefordeler. (Studie TNS Infratest 2016). Garantert en grunn til at nesten alle RATIONAL-eiere anbefaler den.



5 Sanser

SelfCookingCenter® er det eneste intelligente tilberedningssystemet: Det føler og registrerer alltid hva som skal gjøres for å oppnå nøyaktig de resultatene du angir. Det tenker med og fremover og det lærer av deg. Det viser til enhver tid hva det gjør for å implementere dine spesifikasjoner akkurat slik du har definert som standard. Avhengig av ønsket resultat, tar det de nødvendige beslutningene og justerer temperatur, steketid, lufthastighet samt ovnsromklimaet perfekt til dine retters behov og informerer deg om dette på displayet. Slik sikrer du din høye standard med et tastetrykk – hylle for hylle og plassering for plassering.

Her er det video



SelfCookingCenter®.

Er enkelt, tilbereder velsmakende og sunt med lavere kostnader.



Vår hensikt var og er å gjøre tilberedningen av maten så enkelt som mulig. Derfor har vi utstyrt SelfCookingCenter® med fire intelligente funksjoner og gjort det til en assistent som står for kvalitet, enkel betjening og effektivitet.



**Enkelhet med intelligent tilberedning –
iCookingControl®**

Velg matvare, angi ønsket resultat – ferdig! iCookingControl® tilbereder maten nøyaktig slik du har angitt. Det spiller ingen rolle hvem som bruker apparatet. Det gjenkjenner tilstanden og størrelsen på produktet samt respektive mengde. Det tenker med og fremover og formidler konstant den ideelle vei til ønsket resultat og foretar selv de nødvendige justeringer.



**Smarte blandingslaster –
iLevelControl**

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



**Presisjon for topp kvalitet –
HiDensityControl®**

Høysensible sensorer føler og registrerer hvert sekund de gjeldende forholdene i ovnsrommet. HiDensityControl® justerer den nødvendige energimengden eksakt tilpasset matens behov og distribueres regelmessig og effektivt i hele ovnsrommet. Resultatet: sunn topp kvalitet hylle for hylle med minimalt ressursforbruk.



**Intelligent rengjøringsautomatikk –
Efficient CareControl**

Efficient CareControl er den eneste automatiske rengjøring som registrerer smuss og kalk og fjerner disse med et tastetrykk. Funksjonen tilpasser seg dine behov og foreslår rengjøring til bestemte tider. Resultatet: strålende, hygienisk renslighet, du sparer tid, beskytter miljøet og avlaster lommeboken.



Dine fordeler:

- > Tilsyn og intelligent tilpassing av tilberedningstid:
beste tilberedningsresultat med opp til 20 % lavere råvareforbruk.
- > Kort etterproduksjonstid:
du unngår tap av kvalitet med at maten holdes varm lenge
- > Display som viser hva som kan tilberedes samtidig:
enkel betjening også uten overvåkningsoppgaver
- > Blandet last uten tilsyn over natten:
sparer tid, penger og øker produksjonskapasiteten

* sammenliknet med tradisjonell kjøkkenteknikk uten Kombidamper.

Rekordtid:

fyll varmdisken på bare 60 minutter.

På en time kan du fylle varmdisken din med et variert tilbud med SelfCookingCenter® – med førsteklasses kvalitet som kan reproduseres når som helst. Dette er mulig med iLevelControl som tilbereder et maksimalt antall forskjellige retter samtidig. Tilberedning over natten sparer også tid ettersom produksjonen forgår over natten uten din medvirkning.

Forskjellige steker som kalveknoke, svinestek, kjøttpudding eller ribbe tilberedes i en last over natten der det modnes skånsomt og blir uforlignelig mørt og saftig. Om morgenen tar du ut kjøttet eller grilljerer de stykkene som skal være sprø. Etter 15 Minuten er SelfCookingCenter® klar til bruk igjen.

Med iLevelControl tilbereder du til slutt en blandet last av forskjellig kortstekt mat. Som panerte, fritureprodukter, kjøttboller, grillede grønnsaker, pizza og annet bakverk. Resultatet: en rikholdig og attraktiv buffet som går raskt og som imponerer kundene.

Den appetittlige friskheten i bufeen er også sikret. Fordi med iLevelControl og betraktelig kortere tilberedningstid produserer du rullerende bare den mengden mat du trenger. En forskjell som imponerer kundene og gjør dem til stamkunder.



Lekende rett kan du også røyke fisk, kjøtt og grønnsaker med den nye VarioSmoker.



VarioSmoker

Fordeler med Take-away:

Sunn Take-away med iLevelControl.

Et stort utvalg Take-away-retter er enkelt med ett eneste apparat, SelfCookingCenter®. Dette sparer plass, som du kan bruke til å presentere et rikt, sunt og variert tilbud mye mer lønnsomt. Mens SelfCookingCenter® kan brukes på mange måter reagerer du fantastisk fleksibelt på kundeforespørsler eller endringer i etterspørselen. Dette gjør investeringen din veldig sikker.

Alle hyllene i SelfCookingCenter® kan benyttes samtidig til forskjellige retter, som pizza, kyllingvinger, kylling-nuggets, hamburgere, pommes frites eller potetbåter. Dette er enkelt og er også fortsatt mer effektivt enn å jobbe med flere apparater som ovner, panner, steke- og grillplater samtidig, som vanligvis kjører i standby og forbruker rikelig elektrisitet. Blanding av smaker med forskjellige retter? Ingen! På toppen av det hele har fritert mat vesentlig lavere fettinnhold, er sunnere og mer delikat tilberedt.

Hylleovervåking med iLevelControl sikrer at du har alle prosessene under full kontroll. Så snart maten på en hylle er ferdig signaliserer iLevelControl. Og for at alt skal bli perfekt tilberedt korrigerer systemet steketiden avhengig av hvor mye du tilbereder og hvor ofte og hvor lenge ovnsdøren står åpen. iLevelControl signaliserer når en matrett er klar. Dermed vises den tilsvarende hyllen på displayet og eventuelt også med belysningen. Dette utelukker nesten feil bruk. Alltid topp og fremfor alt reproducerbar kvalitet lykkes også med ufaglært personell på kort tid og uten lang opplæring.





Dine fordeler:

- > Intelligent blandet last:
variert mat i ett apparat
- > Overvåking og intelligent tilpassing av tilberedningstidene:
alltid beste tilberedningsmetode uten kontrolloppgaver
- > Display som viser hva som kan tilberedes samtidig:
enkel betjening
- > Fleksibel etterproduksjon:
nylaget mat uten ventetider
- > Stort utvalg av applikasjoner i ett apparat:
betraktelig lavere investerings- og driftskostnader



Maksimal lastemengde GN

Apparater	XS Type 6 ² / ₃ 6 x 2/3 GN	Type 61 6 x 1/1 GN	Type 62 6 x 2/1 GN	Type 101 10 x 1/1 GN	Type 102 10 x 2/1 GN	Type 201 20 x 1/1 GN	Type 202 20 x 2/1 GN
Grillkyllinger 950 g	4 stykker	20 stykker	40 stykker	30 stykker	60 stykker	60 stykker	120 stykker
Grillkyllinger 1 300 g	4 stykker	16 stykker	32 stykker	24 stykker	48 stykker	48 stykker	96 stykker

Med saft og kraft:

96 grillkyllinger på 35 minutter

Gyldenbrune, sprø, møre og saftige – slik skal grillkyllinger være. SelfCookingCenter® garanterer ikke bare denne kvaliteten men produserer også raskere og i større mengder samtidig.

Sammenlignet med en konvensjonell rotasjons-grill trenger du under halve tiden. Kyllingene har mindre vekttap og blir fantastisk saftige. Dette kan spare deg for opptil 17 prosent av råvarene – og du oppnår en kvalitet og nytelse som ikke kan gjengis i prosent.

Alt etter størrelse kan du tilberede opptil 96 grillkyllinger på bare 35 minutter i et eneste SelfCookingCenter®. I tillegg er betjeningen lekende lett. Selv ufaglærte lykkes umiddelbart med grillkyllinger. Bare velg "steke kylling" og tilberedningen starter. Ditt SelfCookingCenter® gjenkjenner selv størrelsen og lastet mengde og sikrer med 3600 målinger per time at ovnsromklimaet alltid er perfekt. Dette garanterer jevn kvalitet ved full- og delvis lastning, akkurat som med hele eller stykket kyllinger.

Hvis ønsket kan også brukergrensesnittet individualiseres. Alle som arbeider med enheten ser bare det som er relevant for vedkommende. Dette er det vi mener med null-feil strategi.

“50 ferske kyllinger til perfektjon på 20 minutter i SelfCookingCenter®.”

Elisabete Dantas, produksjonsleder, Intermarché, Portugal

Kylling-Superspik

Med vår Superspikes blir kyllingene stekt stående. Dermed blir de jevnt brune, sprø og brystkjøttet blir spesielt saftig. For 4, 6, 8 eller 10 kyllinger per Superspik.

Dine fordeler:

- > Intelligent klimastyring i ovnsrommet: sprø kyllinger, utrolig saftige
- > Maksimal yteevne: store mengder på kort tid
- > Bruk av kylling-Superspik: enkle lastning og korte steketider
- > Individuelt brukergrensesnitt med MyDisplay: enkel betjening også for ufaglærte



Kylling-Superspik



Dine fordeler:

- > Du unngår holdetider:
topp matkvalitet
- > Finishing® med blandet last:
stor variasjon av retter, enkel produksjon
- > Korte Finishing®-tider:
tidsmessig fleksibel matserving uten holdetider
- > Behovstilpasset produksjon for servering:
du unngår overproduksjon

Finishing® i beholdere.

Nylaget til lunchbordet, entusiastiske kunder.

Finishing® er alltid ideelt når du vil tilby mange forskjellige retter med høy kvalitet. Finishing® er basert på utjevning av produksjon og utlevering. Den allerede forproduserte mat ligger klar og avkjølt i beholdere.

Først når du trenger maten blir ditt SelfCookingCenter® lastet rullende. På få minutter er alle rettene brakt til serveringstemperatur. iLevelControl overvåker alle hyllene enkeltvis, og du har alltid oversikt over hvilke beholdere som er ferdige eller hvor lang tid de fortsatt trenger. Dette eliminerer lange holdetider og også overproduksjon. Og alle rettene kommer nylaget, varm, hygienisk og alltid i riktig mengde til servering.



“Vi er avhengige av RATIONAL fordi god mat gjør våre butikker enda mer attraktiv for kundene våre.”

Herbert Lehnert, driftsleder, EDEKA Stenger Märkte, Tyskland

Bake som en proff.

Mesterlig kvalitet i en håndvending.

I SelfCookingCenter® blir bakeproduktet i alle salte og søte varianter tilberedt i mesterlig bakerkvalitet, hylle for hylle og stykke for stykke. Enkel betjening sikrer at du lykkes med alle produkter med en gang. Du velger "Baking", laster inn i SelfCookingCenter® og i løpet av kort tid trenger den deilige duften av ferskt bakverk seg ut i rommet. På bare 10 minutter baker du opp til 400 rundstykker.

Med iLevelControl lykkes til og med helt forskjellig bakverk rullende i en blandet last og med konstant topp kvalitet. Hver enkelt hylle overvåkes dermed på sekundet. Systemet tilpasser automatisk den ideelle steketiden i forhold til lastet mengde samt hyppighet og varighet av døråpninger. SelfCookingCenter® er utstyrt med alle funksjoner til å bake profesjonelt og samtidig individuelt. For bakverk som ser, dufter og smaker som fra et bakeri.



Dine fordeler:

- > Profesjonelle bakefunksjoner: kvalitet som fra bakeri
- > Bruk av individuelle handlevogner: Enkel betjening selv for ufaglærte
- > Fleksibel etterproduksjon: alltid duftende ferskt bakverk
- > Mange bruksområder: høy investeringsikkerhet



SelfCookingCenter® med profesjonell baketeknologi:

- > Eksakt dosert damping, variable dampmengder og hevetider tilpasset kravene til de respektive bakeproduktene.
- > Prosentnøyaktig fuktighetsregulering og dynamisk luft-turbulens for ensartede resultater, hulle for hulle.
- > Forskjellige viftehastigheter avhengig av hvor sensibelt bakverket ditt er.
- > Integrerte hevestadier for ideell aromadannelse og volumøkning av fersk deig.
- > Rullerende baking med intelligent fuktighetskontroll og tidsforlengelse, avhengig av hyppigheten og tiden på døråpninger.
- > Helt ny, revolusjonerende dampovn med et unikt system for betydelig større volumvekst i croissanter, wienerbrød eller ferske deiger

Feilbetjening? Feilvisning!

Null-feil-strategien til “MyDisplay”.

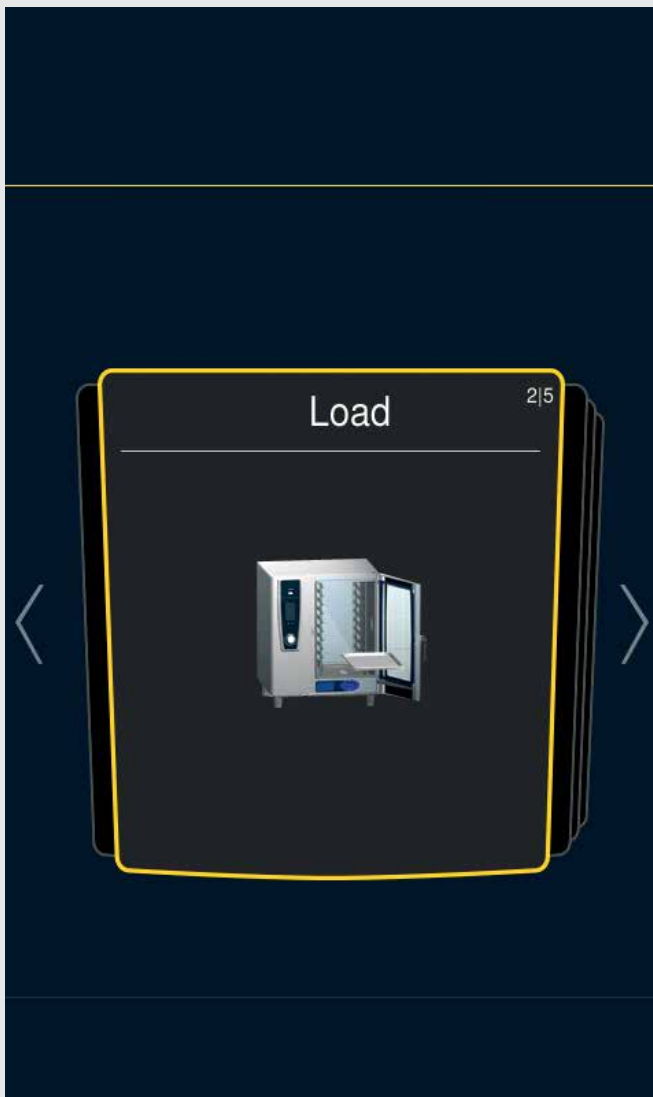
Feil skjer. Men neppe med “MyDisplay”. Fordi vi har utviklet denne funksjonen slik at feilbetjening av SelfCookingCenter® er nesten umulig. Prinsippet er enkelt: Med “MyDisplay” begrenser du funksjonene og mulighetene til apparatet ditt til bestemte sammenhenger eller brukere. Displayet viser da bare det som er relevant for dine ansatte eller tilsvarende tiden på dagen.

Du avgjør selv om prosessene i displayet skal vises i tekst eller bilder og hvilke akustiske signal som skal høres. Hvis mat skal lastes eller losses signaliseres dette også akustisk. Displayet viser tydelig hva som skal gjøres og hvilken hylle det gjelder. Alle justeringer til de individuelle behovene til din bedrift utføres raskt og enkelt.

Vi hjelper deg gjerne med det.

Dine fordeler:

- > Displayet reguleres individuelt: Feilbetjening nærmest utelukket.
- > Menyvalg for displaytilpassing: enkel innstilling
- > Bildemotiv for tastene kan tilpasses: enkel betjening selv for midlertidig ansatte
- > Regulerbare brukerprofiler: Brukertilatelse kan endre med et tastetrykk



Ganske enkelt ren og kalkfri. Efficient CareControl.

Med Efficient CareControl rengjør og avkalker du ditt SelfCookingCenter® automatisk og etter ønske, også uten tilsyn over natten. Avhengig av hvor sterkt tilsmusset enheten er, bestemmer den intelligent det mest effektive rengjøringstadium. Den foreslår en optimal dose rengjørings- og avkalkingsmiddel for å vedlikeholde ditt SelfCookingCenter® så det er hygienisk og rent.

Hvis du vil kan du lagre en rengjøringsplan tilpasset dine driftstider. Ditt SelfCookingCenter® melder automatisk fra til de fastsatte tidene og sikrer at du alltid har et hygienisk rent og godt vedlikeholdt apparat.

Dyr og vedlikeholdsintensiv vannmykner er ikke lenger nødvendig. Den nye Efficient CareControl bruker dermed ca 30% mindre ressurser enn den forrige modellen. Dermed koster det adskillig mindre enn en grundig rengjøring for hånd, og er i tillegg meget sikker i bruk siden du bruker tabs.



///

“Vi sparer minst 900 EUR per år bare ved at vi ikke trenger vannmykner lenger. I tillegg var vi i stand til å redusere driftskostnadene for rengjøringskjemikalier, vann og energi til et minimum.”

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

Dine fordeler:

- > Rengjøringsstabs:
Helsegevinst i forhold til bruk av flytende rengjøringsmidler
- > Gjenkjenner smuss med intelligente rengjøringsforslag:
minimale driftskostnader og arbeidsinnsats
- > Automatisk avkalking:
ingen kostnader til avkalking eller vannmykning
- > Oppretter individuelle rengjøringsplaner:
alltid rent og velpleiet med glanshygiene-garanti.





Dine fordeler:

- > Administrering av tilberedningsprogram:
Lage og distribuere tilberedningsprosesser online
- > Update-funksjon:
Oppdatere apparatet med et museklikk
- > HACCP-administrasjon:
enkel henting og lagring av data
- > Fjernovervåking av apparatene:
alltid informert om hva som skjer i øyeblikket

KitchenManagement System:

den korteste forbindelsen fra skrivebordet til supermarked-kjøkkenet.

Med KitchenManagement System blir RATIONAL-apparatene styrt av en datamaskin. På svært kort tid kan du enkelt opprette tilberedningsprosesser sentralt for dine SelfCookingCenter® på PCen og sende denne informasjonen med et tastetrykk til alle enhetene i nettverket. Dette fungerer også når apparatene er i bruk på forskjellige steder. Endringer i menyen, action-uker, fokusdager og alle situasjoner som krever nye tilberedningsprosesser blir organisert enkelt og sentralt.

i tillegg holder KitchenManagement System perfekt oversikt over alle kokeapparatene. Gjeldende status for hvert SelfCookingCenter® er synlig til enhver tid. Ved behov kan også de lagrede tilberedningsdata lastes på PCen. Dermed er det alltid klart hva som blir produsert i de respektive enhetene.

Selvsagt kan du også enkelt styre alle HACCP-data med KitchenManagement System. Disse blir enhetspesifikt kontinuerlig registrert og arkivert oversiktlig. Alle data kan avleses som tabeller eller grafikk etter valg. Så du er også alltid på den sikre siden og har dokumentasjon på hygienedata alltid oppdatert og uten ekstra innsats.

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



*Lean & Green
Management
Award 2014*



whiteefficiency® er vårt bidrag til bærekraft som starter allerede i produktutviklingen. Sammen med universiteter forsker vi på ressurseffektive løsninger. Dette fortsetter i vår miljøsertifiserte produksjon og vår ressurseffektive distribusjonslogistikk ved at vi tar tilbake og resirkulere avfallet vårt.

Og særlig lønner whiteefficiency® seg i din bedrift. Du sparer energi, vann, tid samt råvarer og har mindre avfall. I tillegg får du mer plass fordi RATIONAL opptar svært liten plass, bare 40 til 50 % av alle andre konvensjonelle matlagingsenheter. I siste instans betyr whiteefficiency® for oss å alltid være på din side. Gjennom vår helhetlige tilnærming til tjenestene sørger vi for at du får mest mulig ut av våre enheter. Fra begynnelsen og gjennom hele produktets levetid.

Reduksjon av råvareforbruket med opp til 20 %*

Das SelfCookingCenter® regulerer tilberedningsprosessene følsomt tilpasset de respektive produktene. Slik blir kjøtt, fjærfe eller fisk tilberedt svært skånsomt. Dette reduserer vekt- og oppskjæringstap og sparer opp til 20 % råvareforbruk.

Reduserer arbeidstiden

Mange rutineoppgaver som vending av maten, konstant overvåking og etterinnstillinger bortfaller. Med den enkle betjeningen samt automatisk rengjøring sparer du gjennomsnittlig totalt 1-2 timer per dag.



Reduserer energikostnadene med opptil 70 % *

Korte oppvarmingstider gjør at du unngår standby-modus som er vanlig med konvensjonelle apparater. Sammen med iLevelControl og betydelig reduserte tilberedningstider sparer du ikke bare tid, men også mye energi. Den meget sensitive reguleringen og behovtilpasset energitilførsel sparer opptil 70 % *.

Minimering av plassbehov med 40 til 50 %

På kun 1 m² gulvplass erstatter eller avlaster det 40 – 50 % av alle vanlige matlagingsenheter og reduserer plassbehovet med mer enn 30 %. Det betyr investeringen ved innkjøp er ikke bare mindre viktig, men du får også mindre plassbehov og dermed lavere løpende eiendomsrelaterte driftskostnader.



Grill- og pizzaplate



Kryss- og stripegrillrist



Steke- og bakebrett

Robust.

Tilbehør for spesiell bruk i supermarkeder.

Først når du bruker originalt RATIONAL-tilbehør oppnår du ubegrenset bruk av ditt SelfCookingCenter®. Bare slik lykkes du med spesielle programmer, for eksempel tilberedning av for-stekte produkter eller grilling av kyllinger. Du tilbereder selv schnitzler og biffer uten stadig å måtte vende dem. Originalt RATIONAL-tilbehør er spesielt tilpasset RATIONAL-apparater. Det er ekstremt robust og dermed ideelt for daglig hard bruk i det supermarkeds-kjøkkenen.

Grill- og pizzaplate

Med den høye varmeledningsevnen til pizzaplaten lykkes du med alle typer pizza, flate brød og terter med optimal kvalitet. På baksiden får grønnsaker, biffer og fisk perfekt grillmønster.

Kryss- og stripegrillrist

Takket være den innovative designen gir den nye kryss- og stripegrillristen deg valget mellom to forskjellige grillmønstre med bare en rist. Avhengig av hvilken side du bruker får du enten de klassiske grillstripene eller det populære amerikanske steakhause-møsteret på produktene dine.

Steke- og bakebrett

Aluminium-bakebrettet fra RATIONAL kjennetegnes av perfekte non-stick egenskaper samt robusthet og holdbarhet. Rundstykker, wienerbakst, kortstek og panert mat blir pent brunet og spesielt sprøtt.

UltraVent® og UltraVent® Plus

Kondensteknologien til UltraVent® eller UltraVent® Plus hetter absorberer og avleder dampkassjer. Omstendelige tiltak for tekniske avtrekk-installasjoner er ikke nødvendig. Installasjonen er enkel og den kan ettermonteres når som helst. Tilkobling til fri-luft er ikke nødvendig. En spesiell filterteknologi i UltraVent® Plus forhindrer selv irriterende røyk som ofte oppstår under grilling og baking. Dermed er det også bruk av åpen front cooking direkte bak disken mulig uten problemer.

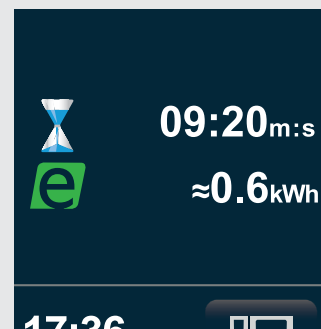
For mer informasjon kan du be om vår tilbehørsbrochure eller bruksanvisning. Eller besøk oss på Internet på www.rational-online.com.



UltraVent® og UltraVent® Plus

Teknikk som skaper mer.

Fordi forskjellen ligger i alle detaljer.



LED-belysning med hyllesignal

Den helt nye LED-belysning sørger for optimal belysning av ovnsrommet og for hver hylle – fra topp til bunn og fra bak til foran. Nøytralt fortsetter lyset bruningen av produktene. Energieffektiv, holdbar og lite vedlikehold. Det nye valgfrie hylle-signalet gjør bruk av iLevelControl enda enklere: Et blinkende lys signaliserer når og hvilken hylle som skal lastes eller losses.

Ovnsdør med tredoble vinduer.

Tredobbelt vindu med det nyeste varme-reflekterende belegget sikrer laveste varmetap. Med dette sparer du ytterligere 10 % energikostnader. Alle glasskivene kan rengjøres individuelt og dermed forblir sikten god i årevis.

Integrert energimåler

Du vet alltid hvor mye energi en enkel tilberednings-operasjon krever og hvor mye energi som brukes per dag. Dataene vises på skjermen og er også tilgjengelig for nedlasting.



300 °C maksimal ovnsromtemperatur

Den spesielt robuste konstruksjonen til SelfCookingCenter® tillater en ovnstemperatur på opptil 300 °C selv ved kontinuerlig drift. Derfor er det også mulig å bruke spesielle programmer som grilling eller skarp bruning ved store mengder.

Langsgående innlasting

Med den smale døråpningen ved langsgående innlasting tapes betydelig mindre energi, selv om du betjener døren ofte i à la carte. Den lille åpningsradiusen krever dessuten lite plass. Til små mengder kan du også bruke 1/3- og 2/3-GN-beholdere.

Intelligent 6-punkts-sensor

Selv hvis kjernetempersensoren ikke er plassert korrekt beregner sensoren pålitelig det kaldeste punktet i produktet. Dermed blir alle produktene likevel perfekt tilberedt.

Posisjoneringshjelp

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



RATIONAL-Remote-funksjon

Hvis ditt SelfCookingCenter® koblet til et nettverk kan du kontrollere og overvåke det med din iPhone. Slik har du alltid oversikt og er alltid informert om hva som skjer i enheten.



Patent

Integrert hånddusj med automatisk retur

Trinnløs stråledosering og ergonomisk håndtering gjør grovrengjøring, nedkjøling og avhelling enda enklere. Den integrerte retur- og vannavsperringsautomatikken tilbyr optimal sikkerhet og hygiene i henhold til EN 1717 og SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches).



Patent

Sentrifugal fettutvinning

Ingen bytting eller rengjøring av fettfiltrene og likevel alltid ren luft i ovnsrommet. Ren smaksopplevelse.



ClimaPlus Control®

Fuktigheten måles nøyaktig ved hjelp av sensorer i ovnsrommet og styres innenfor en prosent, avhengig av spesifikasjonen. Hvis nødvendig fjerner systemet overskytende fuktighet eller tilfører ny fuktighet ved hjelp av dampgeneratoren. Selv med større lastemengder oppnår du dermed knasende svor, sprø panering, typisk grillmønster og saftige steker.



Friskdampgenerator

Friskdampgeneratoren er uunnværlig når du vil oppnå topp kvalitet på mat tilberedt med damp. Friskdampen er 100 % hygienisk og garanterer høyeste dampmetning også ved lave temperaturområder, som ved posjering. Under rengjøringen blir dampgeneratoren automatisk avkalket. Dette gjør dyre vannmykningstiltak overflødig.



Patent

Dynamisk luftturbulens

Gjennom den spesielle ovnsromgeometrien og den kraftige, energisparende viften som justerer rotasjonsretning og hastighet til de respektive produktene som skal tilberedes er varmen alltid optimalt fordelt i ovnsrommet. Dette sikrer fremragende kvalitet på maten selv når ovnen er fullastet. En integrert viftebrems reagerer umiddelbart og gjør at viften står stille i løpet av meget kort tid når ovnsdøren åpnes. Dette gir ekstra sikkerhet.

For ditt spesielle behov.

Alltid det perfekte apparatet.

Om du skal tilberede tretti eller flere tusen porsjoner – hos oss finner du alltid et SelfCookingCenter® i passende størrelse nå også i lite format som SelfCookingCenter® XS. Det får plass i ethvert kjøkken og egner seg på grunn av avanserte installasjonsløsninger like godt til front cooking-området som tilleggsapparat i kjøkkenet.

SelfCookingCenter® XS er tilgjengelig i elektrisk versjon. Alle andre modeller er også tilgjengelig i gass versjon. Dimensjoner, funksjoner og ytelse er identisk i begge versjoner. I tillegg finnes det en rekke spesialversjoner tilgjengelig, og vi tilpasser enhetene individuelt til forholdene i kjøkkenet ditt.

Med kombinasjonen av to apparater over hverandre som Combi-Duo får du enda mer fleksibilitet uten ekstra plassbehov. Du styrer den nedre enheten enkelt og komfortabelt med øvre kontrollpanel.

For mer informasjon kan du be om vår apparat- og tilbehørskatalog.

I tillegg til SelfCookingCenter® tilbyr vi også vår CombiMaster® Plus i totalt 12 versjoner.

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



Apparater	XS Type 6 2/3
Elektrisk og gass	
Kapasitet	6 x 2/3 GN
Antall retter per dag	20–80
Langsgående innlasting	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Bredde	655 mm
Dybde	555 mm
Høyde	565 mm
Vanntilførsel	R 3/4"
Vannavløp	DN 40
Vanntrykk	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa
Elektrisk	
Vekt	72 kg
Tilkoplingsverdi	5,7 kW
Sikring	3 x 16 A
Nettilkobling	3 NAC 400 V
Effekt "Varmluft"	5,4 kW
Effekt "Damp"	5,4 kW
Gass	
Vekt	–
Høyde inkl. strømavleder	–
Elektrisitetstilkobling	–
Sikring	–
Nettilkobling	–
Gasstilførsel/-tilkobling	–
Naturgass/flytende gass LPG	
Maks. nominell varmetilførsel	–
Effekt "Varmluft"	–
Effekt "Damp"	–

2-års garanti



**Type 61****Type 101****Type 62****Type 102****Type 201****Type 202**

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
30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
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
847 mm	847 mm	1 069 mm	1 069 mm	879 mm	1 084 mm
776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1 042 mm	782 mm	1 042 mm	1 782 mm	1 782 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
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

115 kg	136 kg	152 kg	178 kg	275 kg	356 kg
11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW

129,5 kg	153 kg	173 kg	208 kg	305 kg	384 kg
1 012 mm	1 272 mm	1 087 mm	1 347 mm	2 087 mm	2 087 mm
0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"

13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
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 elektrisk: ENERGY STAR utelukker denne apparatversjonen fra sertifisering.



All-inklusive-pakken.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

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

Rådgivning og planlegging

Vi hjelper deg med din beslutning: Sammen med deg utvikler vi den løsningen som passer best for deg. I tillegg vil du motta planforslag for din kjøkkenombygging eller nybygg.

Gratis prøveperiode

Vil du prøve vårt SelfCookingCenter® en stund før du kjøper? Med glede! En telefonsamtale er nok: Tlf. 22 70 10 00.

Installasjon

Vår RATIONAL Servicepartner tar seg av installasjonen på kjøkkenet ditt. Hvis du ønsker å installere enhetene selv, vil du motta instruksjoner for alle strukturelle forhold fra oss.

Personlig introduksjon

Vi kommer til kjøkkenet ditt og viser ditt kjøkkenteam hvordan våre enheter fungerer, og hvordan du best kan bruke dem for dine behov.

Academy RATIONAL

Kun hos oss er etteropplæring alltid inkludert. På www.rational-online.com kan du registrere deg for ett av våre kostnadsfrie seminarer. I tillegg tilbyr vi arrangementer innen spesialtemaer mot betaling. Der ser du hvordan du kan bruke SelfCookingCenter® optimalt i din bedrift og oppdager nye muligheter for arrangementer eller for en tiltalende meny.

Programvareoppdatering

Hos oss er også programvareoppdateringer gratis: bare laste ned Club RATIONAL og delta i siste nytt i vår forskning innen matlaging. Slik kan du alltid holde ditt SelfCookingCenter® i forkant av teknologien.



Club RATIONAL

Internettplattformen for profesjonelle kokker. Enten du ser etter oppskrifter, eksperttips eller videoer for å bruke våre enheter – her vil du finne interessant informasjon og forslag til ditt kjøkken. Meld deg ganske enkelt inn på www.club-rational.com.

Club RATIONAL-App

Du kan også få mange praktiske tips når du er på farten.

ChefLine®

Når du har spørsmål om programmer eller oppskrifter gir vi deg gjerne råd på telefonen. Raskt, enkelt, kokk-til-kokk og 365 dager i året. Du kommer til ChefLine® på tlf. 95 1 1 44 15.



RATIONAL Servicepartner

Vårt SelfCookingCenter® Center er pålitelig og slitesterkt. Skulle du få tekniske utfordringer gir RATIONAL Servicepartner deg hurtig hjelp. Garantert levering av reservedeler samt helgeberedskap inkludert: Tlf. 22 70 10 00.

Tilbakelevering og resirkulering

Helt i tråd med resurseffektivitet er våre produkter resirkulerbare. Vi henter utstyret ditt hos deg og fører det tilbake i materialsyklusen.

Du vil se alt med dine egne øyne?

Registrer deg hos oss.

Opplev selv hvor kraftfull SelfCookingCenter® er, live og uforpliktende. La oss vise deg hvordan du bruker SelfCookingCenter® økonomisk i din bedrift.

Du kan ringe oss på tlf. 22 70 10 10 eller besøke oss 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