



Backen mit dem **SelfCookingCenter®**

Vielfalt wie frisch vom Bäcker.



Senses



*Das weltweit einzige intelligente Kochsystem, das auch backen kann.
Weil es fühlt und erkennt, mit- und vorausdenkt, von Ihnen lernt und sich mit
Ihnen verständigt, um Ihr gewünschtes Backergebnis zu erreichen.*

Backen wie ein Profi.

Genial einfach. Immer frisch.
Ganz nebenbei.

Ob süße oder pikante Backwaren, kleine oder große, frische oder gefrorene, rohe oder halb-gebackene Produkte – Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses ist mit allen wichtigen Funktionen ausgestattet, damit Ihre Backwaren aussehen und schmecken wie vom Bäcker.

Jetzt kann jeder ein Back-Profi werden.

Alles, was Sie tun müssen, ist Ihr gewünschtes Back-Ergebnis einzustellen.

Je nachdem welchen Teig Sie zubereiten und ob Sie eine helle oder dunkle Bräunung wünschen, passt das SelfCookingCenter® 5 Senses die Feuchtigkeit, Temperatur, Luftgeschwindigkeit und Backzeit auf den Punkt genau an Ihre Vorgaben an.



Mit dem SelfCookingCenter® 5 Senses bereiten Sie nahezu alle Backwaren zu, die es gibt auf der Welt.

Wenn Sie möchten, berücksichtigt Ihr neuer Back-Assistent sogar lokale Besonderheiten. Etwa ob Sie einen gold- bis schokobraunen, saftigen Käsekuchen backen möchten oder den ungebräunten, cremigen New York Cheesecake.

Sie haben es in der Hand und Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses unterstützt Sie dabei.

Ihr Back-Assistent mit Profitechnik:

- > Exakt dosierte Beschwadung, variable Schwadengmengen und Gärzeiten, angepasst an die Anforderungen Ihres Produkts.
- > Prozentgenaue Feuchteregeung und dynamische Luftverwirbelung für gleichmäßige Ergebnisse, Einschub für Einschub.
- > Punktgenaues Backen mit Kerntemperaturfühler durch intelligente Anpassungen des Backvorgangs an unterschiedliche Formen und Größen.
- > Unterschiedliche Lüfterradgeschwindigkeiten je nachdem, wie sensibel Ihre Backwaren sind.
- > Integrierte Gärstufen für eine ideale Aromenbildung und Volumenzunahme von frischen Hefeteigen.
- > Roulierendes Backen mit intelligenter Feuchteregeung und Zeitverlängerung, je nachdem wie oft und wie lange die Tür offen steht.
- > Dampf-Backen mit spezieller Regelung für deutlichen Volumenzuwachs bei Croissants, Plunder- oder Frischteigen.

Backen mit 5 Sinnen.

Ihr interaktiver Back-Assistent.

Mit dem SelfCookingCenter® 5 Senses holen Sie sich ein professionelles Backsystem in Ihre Küche.

Weil es fühlt und erkennt, mit- und vorausdenkt, von Ihnen lernt und sich mit Ihnen verständigt.

Sie geben vor, wie Ihre Backwaren im Ergebnis sein sollen. Etwa ob Ihre Produkte hell oder dunkel gebräunt sein sollen, mit oder ohne Kruste, gegärt oder ungegärt. All das haben Sie in der Hand und Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses setzt Ihre Vorgaben auf den Punkt um.

Das funktioniert so gut, weil in diesem Backsystem die Erfahrungen aus 40 Jahren RATIONAL Backforschung stecken. Es nutzt diese Erfahrungen und erreicht Ihr Wunschergebnis dadurch immer besonders schnell und sicher. Sind Sie mit dem Ergebnis zufrieden, greifen Sie, wann immer Sie möchten, mit einem einzigen Tastendruck darauf zurück.

So erhalten Sie immer die gleichen guten Ergebnisse – egal, wer gerade bäckt und unabhängig davon, ob Sie beim nächsten Mal mehr oder weniger, kleinere oder größere Backwaren haben. Ihr Backsystem erkennt all das von selbst und passt die Einstellungen so an, dass Sie immer das Ergebnis bekommen, das Sie sich wünschen.

Für alle, die es genau wissen möchten.

Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses verständigt sich sogar mit Ihnen und zeigt Ihnen an, welche Einstellungen es gerade vornimmt, damit Ihre Backwaren so werden, wie Sie sie haben möchten.



Fühlt die aktuellen Garraumbedingungen und die Konsistenz der Backwaren.



Erkennt die Größe, die Beschickungsmenge sowie den Produktzustand und errechnet die Bräunung.



Denkt voraus und ermittelt den idealen Backpfad zu Ihrem Wunschergebnis erst während des Backens.



Lernt, welche Backgewohnheiten Sie bevorzugen und setzt diese um.



Verständigt sich mit Ihnen und zeigt Ihnen an, was Ihr RATIONAL gerade macht, um Ihre Vorgaben umzusetzen.



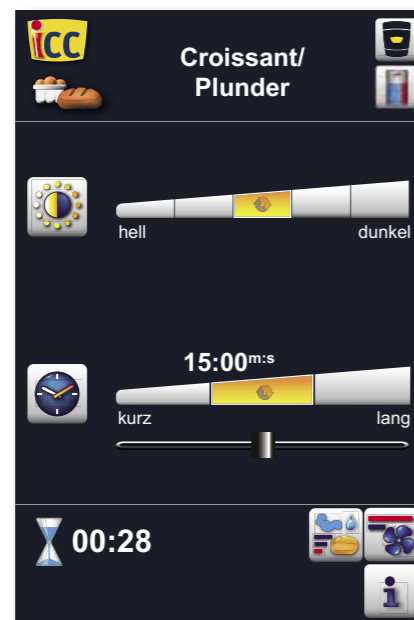
Backvielfalt auf Tastendruck.

Qualität, die Ihre Gäste lieben.

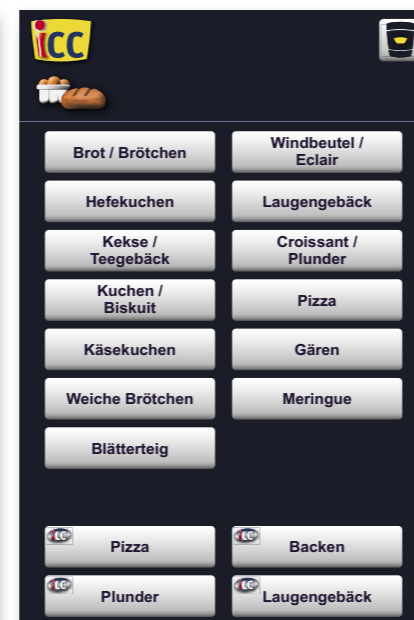


Lassen Sie sich inspirieren von der einzigartigen Vielfalt, die in diesem neuen RATIONAL steckt – und erweitern Sie Ihr Sortiment ganz nebenbei um herrlich frische Backwaren in Bäckerqualität.

Wunschergebnis vorgeben, beladen und begeistert sein.



Sie geben Ihr Wunschergebnis vor. iCookingControl® setzt Ihre Idee um.



Mit einem Tastendruck greifen Sie auf eine einzigartige Backvielfalt zu.

- > *Brötchen, Baguettes oder ganze Brote mit Kruste* – für frische, halbgebackene oder gefrorene Teiglinge
- > *Hefekuchen ohne Krustenbildung* – für frische und vorgegärte Hefeteigprodukte
- > *Teegebäck* – für Plätzchen, Kekse oder Mürbteigböden
- > *Kuchen und Biskuits* – für Muffins, Kasten Kuchen und klassische Biskuitböden
- > *Käsekuchen* – geeignet für Springformen, auf dem Blech oder in anderen Produktgrößen mit und ohne Bräunung
- > *Gebräunte Brötchen* – für süße, luftig weiche Rosinenbrötchen, Burger und Hotdog-Brötchen ohne Krustenbildung
- > *Croissants, Plunder und Blätterteiggebäcke* – für goldbraune und luftig-lockere Gebäcke mit deutlich mehr Backvolumen
- > *Gebäcke aus Brandmassen, Windbeutel und Eclairs* – für eine stabile Kruste und luftig lockere Krume
- > *Laugengebäcke* – variable Klimaanpassung je nach regionalen Präferenzen
- > *Pizza und Flammkuchen* – für knusprige Saftigkeit bei vorgebackenen und frischen Teigen

Immer frische Backwaren mit iLevelControl.

Einfach rollierend nachproduzieren.



Im Auswahlfenster werden Ihre gewünschten Backwaren angezeigt. Sie sehen auf einen Blick, welche Backwaren zusammenpassen.

Sie sehen, was in welchem Einschub gegart wird.

Jeder Einschub wird überwacht; die Restgarzeit wird angezeigt.

Die Garzeit wird je nach Beladungsmenge und Dauer der Türöffnungen angepasst.

Das Gerät meldet sich, sobald ein Gericht fertig ist.

Tray	Garzeit	Produkt
1		
2	00:04:46	Muffin
3	00:05:12	Kornbrötchen
4	00:05:12	Ciabatta
5		
6	00:06:43	Sesambrötchen
7	00:05:12	Mohnbrötchen
8	00:04:30	Mehrkornbrötchen
9	00:05:12	Brötchen
10	00:03:50	Mehrkornbrötchen



Mit iLevelControl lasten Sie Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses immer optimal aus.

Denn iLevelControl sorgt dafür, dass Sie auch unterschiedliche Backwaren rollierend in ein und demselben Garraum zubereiten können.

Sekundengenau überwacht iLevelControl jeden Einschub einzeln. Es passt die Backzeiten an die Beladungsmengen sowie die Anzahl und Dauer der Türöffnungen an und sorgt dafür, dass die Qualität immer gleichbleibend hoch ist.

So produzieren Sie Ihre Produkte bei Bedarf im Handumdrehen nach und arbeiten dabei auch noch effizient, selbst wenn es sich um kleinere Mengen handelt.

Das ist Frische, die Sie und Ihre Gäste sehen, riechen, schmecken – und mit allen Sinnen genießen.

MyDisplay.

Bedienung leicht gemacht.

Mit MyDisplay passen Sie die Bedienoberfläche Ihres SelfCookingCenter® 5 Senses an und entfernen alle Funktionen vom Display, die Sie nicht benötigen. Das schließt Fehler fast vollständig aus, weil jeder nur noch sieht, was er braucht. Sie können sogar verschiedene Profile für unterschiedliche Personen und Tageszeiten anlegen.

MyDisplay gibt Ihnen die Sicherheit, dass Ihre Backwaren immer auf die gleiche, bewährte Weise zubereitet werden und die Qualität konstant hoch ist – ohne die Ergebnisse permanent kontrollieren zu müssen und egal, wer gerade bäckt.

Obendrein können Sie sogar Fotos der fertigen Produkte auf das Display übertragen und den jeweiligen Backwaren zuordnen. Das macht das Backen gerade für Hilfskräfte sehr einfach.



Auf das richtige Zubehör kommt es an.

Ihre vielseitigen Begleiter.

> **Brat- und Backblech**
(GN oder Bäckernorm)



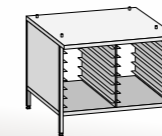
> **Muffin- und Timbalform**
(GN oder Bäckernorm)



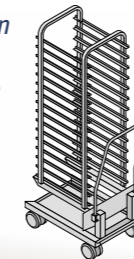
> **Granitemaillierte Behälter**
(GN oder Bäckernorm)



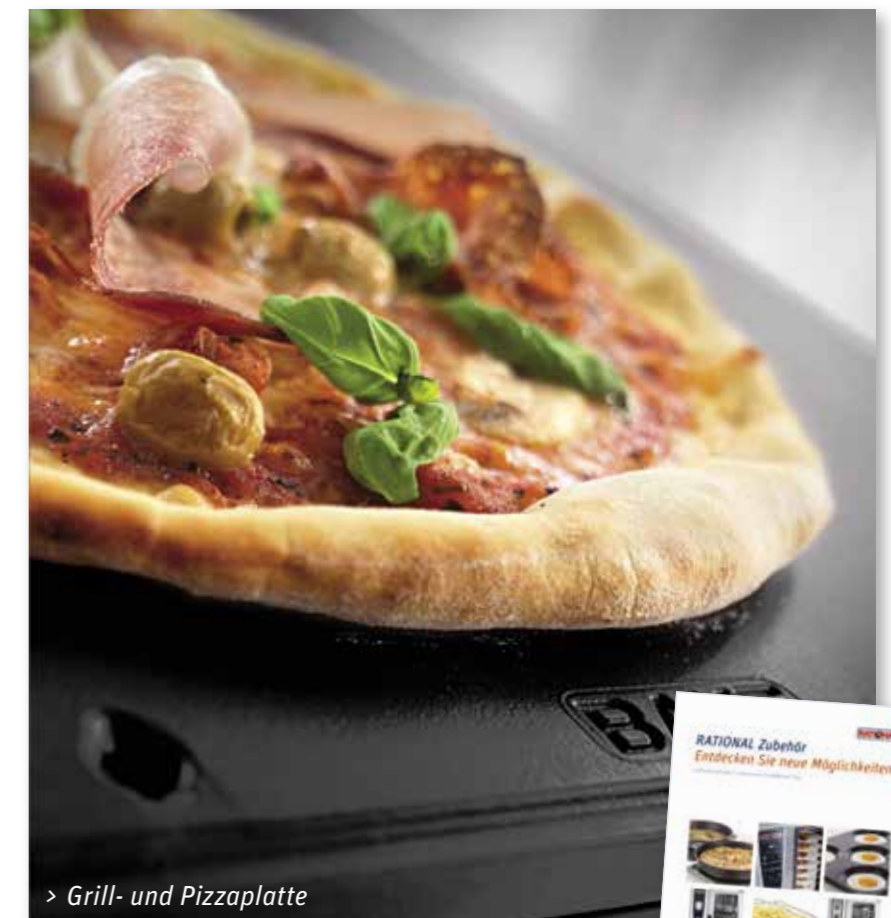
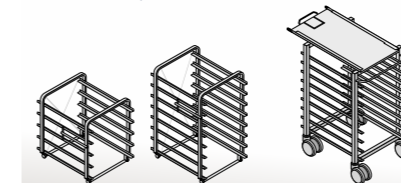
> **Unterschrank Bäckernorm**
(für SelfCookingCenter® 5 Senses 61 und 101)



> **Hordengestellwagen Bäckernorm**
(für SelfCookingCenter® 5 Senses 201)



> **Hordengestellwagen Bäckernorm, Transportwagen Bäckernorm**
(für SelfCookingCenter® 5 Senses 61 und 101)



> **Grill- und Pizzaplatte**



In unserem Zubehörprospekt sowie unter www.rational-online.com finden Sie unser gesamtes Zubehör im Überblick.

Sie möchten das alles mit eigenen Augen sehen.

Backen Sie mit uns.



Zur RATIONAL
GarenLive
Anmeldung



*Erleben Sie, wie leistungsfähig das SelfCookingCenter® 5 Senses ist.
Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe.*

Besuchen Sie eines unserer kostenlosen RATIONAL GarenLive Events.

Unter Tel. 08191 /327 387 oder www.rational-online.com erfahren Sie,
wann und wo die nächsten Termine stattfinden.

*In unserem Geräte- und Zubehörkatalog sowie unter www.rational-online.com
finden Sie unser gesamtes Zubehör im Überblick.*



RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech

TEL. +49 8191 3270 · FAX: +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-online.com · www.rational-online.com

