



Das neue **SelfCookingCenter®**



Senses



*Das einzige intelligente Kochsystem, das fühlt, erkennt, mit- und vorausdenkt,
von Ihnen lernt und sich mit Ihnen verständigt.*



Nichts geht über ein gutes Essen.

*Sie kochen
mit Leidenschaft.*

*RATIONAL hilft Ihnen,
Ihre Ideen zu verwirklichen.*

Kochen ist Leidenschaft, Handwerk und Erfahrung. Der Koch ist es, der mit seinen Ideen Rohwaren in geschmackvolle Gerichte verwandelt. Seine Individualität und Schaffenskraft ist die Basis für die kulinarische Vielfalt in den Küchen dieser Welt.

Genau diese Individualität möchten wir bewahren. Indem wir Ihnen Raum geben, Ihre Ideen zu verwirklichen. Indem wir eine Technik für Sie entwickelt haben, die Sie beim Kochen perfekt unterstützt. Eine Technik, die Ihre Vorgaben wie selbstverständlich umsetzt und Ihnen zur Seite steht, wann immer Sie es sich wünschen.

Denn nur Sie wissen, was Ihren Gästen am besten schmeckt.

Sie kochen mit allen 5 Sinnen.

Ihr neuer RATIONAL auch.

Ob es ein Kochsystem gibt, das Ihr Essen immer genau so zubereitet, wie Sie es möchten? Das Sie inspiriert und von lästigen Routinen befreit? Das zuverlässig da ist, wenn Sie es brauchen? Das so und nur so arbeitet, wie Sie es sich wünschen?

Ja. Mit dem neuen SelfCookingCenter® 5 Senses haben wir ein solches Kochsystem für Sie geschaffen. Eines, das Sie jederzeit perfekt unterstützt.

Das SelfCookingCenter® 5 Senses ist das weltweit einzige Kochsystem mit den 5 Sinnen. Weil es fühlt, erkennt, mit- und vorausdenkt, von Ihnen lernt und sich sogar mit Ihnen verständigt.

Dieser neue RATIONAL ist das Ergebnis aus 40 Jahren Garforschung. Er wurde entwickelt von Köchen für Köche. Zusammen mit Ernährungswissenschaftlern, Physikern und Ingenieuren haben wir die Speisenqualität, Effizienz und Kochintelligenz für Sie auf einen neuen Standard gebracht. Einen Standard, dessen Vorzüge Sie schätzen werden.



„5 Senses“ –
Hier geht's
zum Trailer



Fühlt die aktuellen Garraumbedingungen und die Konsistenz der Lebensmittel.



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



Denkt voraus und ermittelt den idealen Kochpfad zu Ihrem Wunschergebnis erst während des Kochens.



Lernt, welche Kochgewohnheiten Sie bevorzugen und setzt diese um.



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



Einzigartig. Intelligent. Hilfreich.

Sie suchen einen zuverlässigen Assistenten.

*Wir haben ihn:
das SelfCookingCenter® 5 Senses.*

Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses kann grillen, braten, backen, dämpfen, dünsten, blanchieren und pochieren. Und zwar unabhängig davon, ob Sie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Eierspeisen, Backwaren oder Desserts, 30 oder mehrere tausend Essen zubereiten möchten. Dieses Kochsystem ist Ihr vielseitiger Assistent im Restaurant, im Hotel, im Catering, in der Gemeinschaftsverpflegung oder in der Systemgastronomie.

Sie geben vor, wie Ihre Speisen sein sollen, und das SelfCookingCenter® 5 Senses setzt Ihre Ideen um. Exakt und zuverlässig. Denn bei uns ist und bleibt es der Koch, der über das Ergebnis bestimmt – und genau das bekommt, was er haben möchte.

Das neue SelfCookingCenter® 5 Senses ist die Entlastung, die sich ein Küchenteam nur wünschen kann. Es ist sparsam, befreit Sie von Routinetätigkeiten und gibt Ihnen die Freiheit, sich auf das zu konzentrieren, was Ihnen wichtig ist. Denn am Ende zählt nur der zufriedene Gast.

Früher waren es Spezialgeräte wie Grill, Ofen, Herd, Töpfe oder Pfannen, die ein Koch brauchte, um mit viel Aufwand ein gutes Essen zuzubereiten. Heute sind es diese vier intelligenten Assistenzfunktionen, die Sie in Ihrer Küche perfekt unterstützen.



Moderne Technik. Bringt viel. Verlangt wenig.



iCookingControl®

Einfach Ihr Wunschergebnis vorgeben, beladen und iCookingControl® bereitet Ihre Speisen genau so zu, wie Sie es möchten. Es verständigt sich sogar mit Ihnen und zeigt Ihnen an, wie es kocht, welche Entscheidungen es trifft und welche Einstellungen es vornimmt.



HiDensityControl®

Die patentierte Hochleistungstechnologie für einzigartige Gleichmäßigkeit, Speisqualität und Garleistung: 100 % Dampfsättigung, dynamische Luftverwirbelung bis zu 120 km/h und maximale Garraumentfeuchtung bis zu 100 Liter/Sekunde.



iLevelControl

Sie sind schneller, wenn Sie unterschiedliche Speisen einfach gleichzeitig zubereiten: iLevelControl zeigt Ihnen an, welche Speisen Sie zusammen garen können. Damit sparen Sie Zeit, Geld, Platz und Energie.



Efficient CareControl

Die einzige, automatische Reinigung, die Schmutz und Kalk erkennt und auf Tastendruck entfernt. Für glänzende, hygienische Sauberkeit, ohne die Umwelt oder den Geldbeutel zu belasten.

*Sie wissen genau, wie
Ihre Gerichte sein müssen.*



iCookingControl® setzt Ihre Wünsche um.

Als erfahrener Koch wissen Sie genau, wie Ihr Gericht im Ergebnis sein muss, damit es Ihren Gästen schmeckt – und genau dieses Ergebnis geben Sie vor. Etwa ob Ihr Fleisch scharf oder sanft angebraten sein soll, hell oder dunkel gebräunt, medium oder durch. iCookingControl® setzt Ihre Vorgaben auf den Punkt um.

Das funktioniert so gut, weil in diesem Kochsystem die Erfahrungen aus 40 Jahren RATIONAL Garforschung stecken. iCookingControl® nutzt diese Erfahrungen und erreicht Ihr Wunschergebnis dadurch immer besonders schnell und sicher.

Es lernt Ihre Vorlieben kennen und sind Sie mit dem Ergebnis zufrieden, greifen Sie oder Ihr Küchenteam mit einem einzigen Tastendruck darauf zurück, wann immer Sie möchten. Und jetzt kommt's: Es spielt keine Rolle, ob Sie beim nächsten Mal mehr oder weniger zubereiten möchten oder ob Ihr Produkt dann kleiner oder größer, dicker oder dünner ist.

Ihr Essen wird immer genau so, wie Sie es sich wünschen. Einfach genial!



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



Mit einem Tastendruck greifen Sie auf Ihr persönliches Wunschergebnis zurück.

**Versteht.
Lernt.
Verständigt sich.**

Sie fordern den kompletten Überblick.

Den bekommen Sie – mit iCookingControl®.



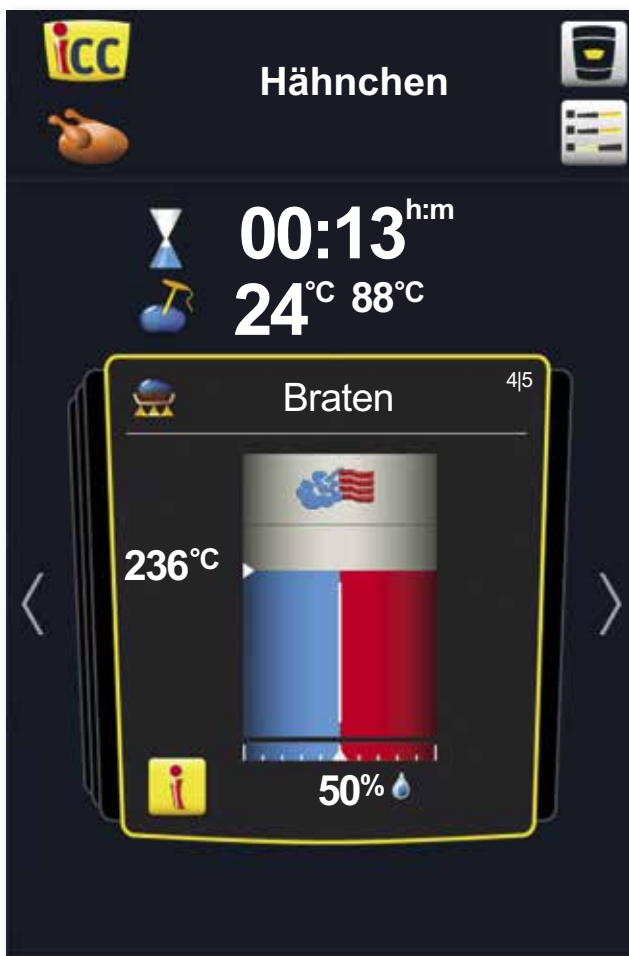
iCookingControl® bereitet Ihre Speisen nicht nur so zu, wie Sie es möchten. Mit iCookingControl® haben Sie auch immer im Blick, was gerade läuft. Denn nur dieses Kochsystem zeigt Ihnen an, wie es kocht. So wissen Sie zu jeder Zeit, was Ihr Kochsystem gerade macht.

So funktioniert's:

Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses fühlt und erkennt die Größe, Beschickungsmenge sowie den Zustand Ihrer Produkte und errechnet selbstständig die entsprechende Bräunung. Je nach Wunschergebnis, trifft es die notwendigen Entscheidungen und passt die Temperatur, Garzeit, Luftgeschwindigkeit sowie das Garraumklima optimal an die Bedürfnisse Ihrer Speisen an.

Sobald es Einstellungen verändert, informiert Sie Ihr Kochsystem darüber im Display. Es zeigt Ihnen sogar an, warum es Änderungen vornimmt. So haben Sie das Ergebnis ab sofort nicht nur in der Hand, sondern, wenn Sie möchten, auch immer im Blick.





Im iCC® Cockpit haben Sie immer im Blick, was Ihr Kochsystem gerade macht.



Der iCC® Monitor zeigt Ihnen an, welche Einstellungen vorgenommen werden.

Das ist neu. Das ist einzigartig.

Sie wollen doch mal manuell arbeiten.

Selbstverständlich können Sie mit dem SelfCookingCenter® 5 Senses auch alle Einstellungen prozent- und gradgenau selbst vornehmen. Denn Sie haben den besten RATIONAL Combi-Dämpfer ganz einfach inklusive.



*Praktisch.
Direkt.
Traditionell.*

Wir bieten Ihnen den besten Combi-Dämpfer inklusive.



Betriebsart Dämpfen von 30 °C–130 °C

Der Hochleistungs-Frischdampfgenerator mit neuer Dampfregelung sorgt für präzise, gleichmäßige Dämpftemperaturen sowie eine maximale Dampfsättigung. Das Ergebnis: Kein Antrocknen, appetitliche Farben, Bissfestigkeit und der Erhalt von Nährstoffen und Vitaminen sind garantiert. Selbst sensible Speisen, wie Crème Caramel oder Flans, gelingen auch in großen Mengen ohne Mühe.



Betriebsart Heißluft von 30 °C–300 °C

Das Gargut wird kraftvoll umströmt und Fleischiweiß sofort gebunden. So bleibt es innen wunderbar saftig. Dauerhafte Heißluft bis zu 300 °C bietet auch bei Vollbeschickung die notwendigen Leistungsreserven. Nur so gelingen saftig gebräuntes Kurzgebratenes oder Gegrilltes sowie Tiefkühl-Convenience und lockere Backwaren.



Betriebsart Kombination von 30 °C–300 °C

Die Vorteile des heißen Dampfes werden mit den Vorzügen der Heißluft kombiniert. So gelingen knusper-saftige Braten bei erheblich kürzeren Garzeiten und mit bis zu 50 % weniger Bratverlusten.



Optimales Garraumklima

ClimaPlus Control® misst die Feuchtigkeit im Garraum und regelt prozentgenau das Idealklima. Für krosse Krusten, knusprige Panierung und saftige Braten.



Fünf Luftgeschwindigkeiten

Sie haben für jedes Produkt die richtige Luftgeschwindigkeit.



Beschwädung

Exakt dosierte Beschwädung z. B. für Brot- und Backwaren.



Cool Down

Zur schnellen, gebläseunterstützten Kühlung des Garraums.



Kerntemperatur-Garen

Für die Zubereitung von Produkten mit genauem Garpunkt.



Delta-T-Garen

Die konstante Differenz zwischen Kerntemperatur und Garraumtemperatur sorgt für zartes Fleisch und erhöht den Schnittgewinn.



Manuelles Programmieren

1200 Programmplätze mit bis zu zwölf Schritten.

Sie möchten schnell und flexibel sein.

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

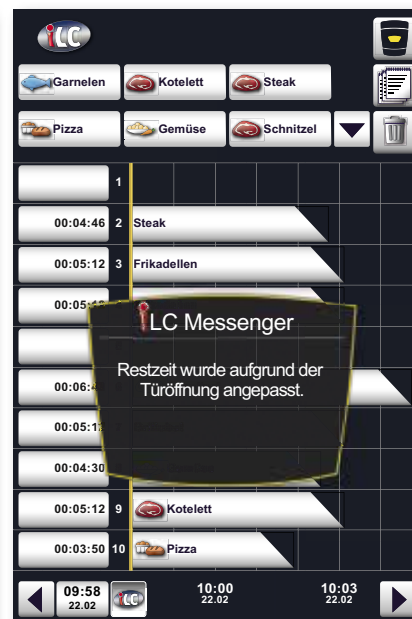
Das Gerät meldet sich, sobald ein Gericht fertig ist.

The screenshot displays the iLevelControl interface. At the top, there is a selection menu with icons and labels for various food items: Garnelen, Brokkoli, Steak, Pizza, Croissant, and Schnitzel. Below this is a grid showing the cooking progress for 10 compartments. Each compartment has a timer and a label for the food being cooked. A vertical yellow line indicates the current time, and a red dot on the right side of the grid indicates the completion of a dish.

Compartment	Time	Food Item
1		
2	00:04:46	Steak
3	00:05:12	Frikadellen
4	00:05:12	Frikadellen
5	00:00:00	
6	00:06:43	Schnitzel
7	00:05:12	Grilllobst
8	00:04:30	Gemüse
9	00:05:12	Kotelett
10	00:03:50	Pizza

At the bottom of the interface, there are navigation arrows, a current time of 09:58 on 22.02, and two future times: 10:00 and 10:03 on 22.02.

Kluge Mischbeschickungen maximieren den Output und die Qualität.



Aktive Anzeige welche Einstellungen vorgenommen werden.

Mit iLevelControl meistern Sie Ihr à la carte, mise en place oder Ihren Frühstücks-Service mühelos, schnell und flexibel.

Auf nur einem Quadratmeter Fläche nutzen Sie eine Vielzahl verschiedenster Kochgeräte, wie Töpfe, Pfannen, Grill, Bratplatte oder Fritteuse gleichzeitig einfach übereinander. So bereiten Sie unterschiedlichste Speisen in einem einzigen Gerät zu. Welche Speisen Sie zusammen garen können, zeigt Ihnen Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses im Display an.

Sie geben vor, was Sie zubereiten möchten und iLevelControl überwacht jeden Einschub einzeln. Je nach Beschickungsmenge und je nachdem wie oft und wie lange die Tür offen steht, korrigiert iLevelControl intelligent die Garzeit und informiert Sie sogar darüber. So haben Sie immer im Blick, was passiert. Ihre Speisen gelingen stets auf den Punkt und genau so, wie Sie es sich wünschen.

Mehr Auslastung. Mehr Qualität. Mehr Übersicht.



Sie fordern die beste Speisenqualität.

HiDensityControl® gibt sie Ihnen – auch bei großen Mengen.

Einzigartige Speisenqualität kann nur dann entstehen, wenn immer auch ausreichend Leistung vorhanden ist – vor allem dann, wenn es um die Zubereitung größerer Mengen geht.



Wir versprechen Ihnen, dass Sie nur durch das patentierte HiDensityControl® jederzeit die beste Speisenqualität erzielen. HiDensityControl® ist verantwortlich dafür, dass sich die Hitze, Luft und Feuchtigkeit im Garraum immer gleichmäßig und intensiv verteilen.

Es sichert Ihnen die notwendigen Leistungsreserven zu, damit Sie jederzeit Einschub für Einschub Spitzenenergebnisse erzielen.



„Ich konnte es kaum glauben, dass diese Mengen möglich sind. Doch mit meinem 202 SelfCookingCenter® mache ich 240 Schnitzel in nur 12 Minuten! Ich bin doppelt so schnell, weil ich alles auf einmal produziere. Und die Qualität ist enorm.“

Kurt Stümpfig, Leiter Verpflegungsdienste, Linde AG Engineering Division, Pullach, Deutschland

> Bis zu 320 Croissants, luftig und locker, mit deutlich größerem Backvolumen in 23 Minuten.



> Bis zu 400 Hähnchenkeulen, knusprig und saftig, in 45 Minuten.



> Bis zu 240 Schnitzel, außen knusprig und innen saftig, in 12 Minuten.



> Bis zu 160 Steaks medium mit Grillmuster in 15 Minuten.



Kraftvoll. Sensibel. Präzise.

Sie erwarten Höchstleistungen.

Frischdampf-Generator für intensive Farben und herausragenden Geschmack, ganz ohne Antrocknen.

Die hocheffiziente Regelung sorgt für präzise Dämpftemperaturen sowie eine maximale Dampfsättigung und passt die Siedetemperatur intelligent an die jeweilige Meereshöhe des Aufstellortes an.



Aktive Entfeuchtung für krosse Krusten und knusprige Panierung.

Mittels neuartiger Unterdrucktechnologie wird der Garraum schnell und effizient entfeuchtet.



4-mal geballte Kraft hilft Ihnen dabei.

Dynamische Luftverwirbelung für gleichmäßige Spitzenleistung, Einschub für Einschub.

Das Hochleistungslüfterrad passt die Geschwindigkeit und Drehrichtung je nach Produkt, Menge und Garzustand intelligent an und garantiert so eine optimale Luftverteilung im Garraum.



Intelligentes Klimamanagement für knusperstoffige Braten und lockere Krume.

Die präzise Feuchtigkeitsmessung im Garraum erlaubt eine prozentgenaue Einstellung und Regelung. Dabei wird sogar die Eigenfeuchte der beladenen Speisen berücksichtigt.



Sie mögen es sauber und sparsam.



Mit Efficient CareControl reinigt und entkalkt sich Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses automatisch und auf Wunsch auch unbeaufsichtigt über Nacht. Je nachdem wie stark Ihr Gerät verschmutzt ist, ermittelt es intelligent die effizienteste Reinigungsstufe. Es schlägt Ihnen eine optimal dosierte Menge an Reiniger und Entkalker vor, um Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses hygienisch sauber zu pflegen. Eine teure und wartungsintensive Wasserenthärtungsanlage ist nicht mehr notwendig.

Das neue Efficient CareControl benötigt etwa 30 % weniger Ressourcen als das Vorgängermodell. Damit kostet es deutlich weniger als eine gründliche Handreinigung und ist durch die Verwendung von Tabs obendrein besonders sicher in der Handhabung.



„Wir sparen mindestens 900 € im Jahr nur dadurch, dass wir keine Wasserenthärtungsanlage mehr brauchen. Darüber hinaus konnten wir die laufenden Kosten für Reinigungschemie, Wasser und Energie auf ein Minimum senken.“

*Alan Bird, Inhaber, Birds of Smithfields,
London, UK*

*Efficient CareControl
erkennt Schmutz und
Kalk und entfernt ihn
automatisch.*



Effizient. Hygienisch. Sicher.

Sie möchten, dass Ihre Investition sich rechnet.

Wir auch.

whiteefficiency® ist unser Beitrag zur Nachhaltigkeit, der bereits in der Produktentwicklung beginnt. Gemeinsam mit Universitäten forschen wir dort an ressourcenschonenden Lösungen. Er setzt sich fort in unserer umwelt-zertifizierten Produktion, unserer energieeffizienten Vertriebslogistik bis hin zur Rücknahme und dem Recycling unserer Altgeräte.

Ganz besonders zahlt sich whiteefficiency® in Ihrer Küche aus. Sie sparen Energie, Wasser, Zeit sowie Rohwaren und haben weniger Ausschuss. Zudem haben Sie mehr Platz, denn auf kleinster Fläche ersetzen oder entlasten Sie mit RATIONAL 40 bis 50 % aller herkömmlichen Kochgeräte.

Letztlich bedeutet whiteefficiency® für uns auch, immer an Ihrer Seite zu sein. Durch unseren ganzheitlichen Dienstleistungsansatz sorgen wir dafür, dass Sie den größten Nutzen aus unseren Geräten ziehen. Von Anfang an und ein Produktleben lang.



*Mehr Leistung. Mehr Effizienz.
Kurze Amortisation.*

Zum Wirtschaft-
lichkeitsvergleich



*Bezahlt sich innerhalb kürzester Zeit.
Rechnen Sie nach.*



Durchschnittliches Restaurant mit 200 Essen pro Tag mit zwei SelfCookingCenter® 5 Senses 101 – Mehrverdienst gegenüber dem Vorgängermodell.

<i>Ihr Gewinn</i>	<i>Berechnungsansatz pro Monat</i>	<i>Ihr Mehrverdienst pro Monat</i>	<i>Kalkulieren Sie selbst</i>
Fleisch/Fisch/Geflügel Durchschnittlich 10 % weniger Rohwareneinkauf durch präzise Regelung und iCookingControl®*.	Wareneinsatz 7.680 € Wareneinsatz mit SelfCookingCenter® 5 Senses 6.912 €	= 768 €	
Energie Die einzigartige Garleistung, iLevelControl und modernste Regelungstechnik verbrauchen bis zu 20 % weniger Energie*.	Verbrauch 3.628 kWh x 0,18 € je kWh Verbrauch mit SelfCookingCenter® 5 Senses 2.902,4 kWh x 0,18 € je kWh	= 131 €	
Arbeitszeit iLevelControl verkürzt die Produktionszeit um bis zu 30 % durch rollierende Beschickung. Wegfall von Routinetätigkeiten.	30 Std. weniger x 23 €	= 690 €	
Wasserenthärtung/Entkalkung Mit Efficient CareControl entfallen diese Kosten vollständig.	Kosten herkömmlich 60 € mit SelfCookingCenter® 5 Senses 0 €	= 60 €	
Ihr Mehrverdienst pro Monat		= 1.649 €	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		= 19.788 €	

* Im Vergleich zum Vorgängermodell.



Sie möchten das alles mit eigenen Augen sehen.

Kochen Sie mit uns.

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. 0 81 91 /327 387 oder www.rational-online.com erfahren Sie, wann und wo die nächsten Termine stattfinden.



„Es ist beeindruckend, die Vielfalt und Qualität von RATIONAL zu sehen, zu schmecken und gleichzeitig zu erleben, wie einfach Spitzentechnologie sein kann. Die RATIONAL GarenLive Events sind eine Erfahrung, die ich jedem Koch nur empfehlen kann.“

*Julia Carmen Desa, Inhaberin Tres Restaurant,
Delhi, Indien*



Zur RATIONAL
GarenLive
Anmeldung



Sie erwarten den besonderen Service.

Wir möchten, dass Sie von Anfang an den größten Nutzen aus Ihrer Investition ziehen. Ein Produktleben lang und ohne zusätzliche Kosten.

Produktleben



Vor dem Kauf

RATIONAL GarenLive

Kochen Sie mit unseren Küchenmeistern und erleben Sie, wie RATIONAL den Alltag in der Küche verbessert. Alle Termine finden Sie unter www.rational-online.com.

Beratung und Planung

Wir helfen Ihnen bei Ihrer Entscheidung: Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir für Sie die Lösung, die am besten zu Ihnen passt. Zusätzlich erhalten Sie von uns Planungsvorschläge für Ihren Küchen-Um- oder Neubau.

Probestellung

Sie möchten unser SelfCookingCenter® 5 Senses vor dem Kauf erst einmal eine Weile bei sich ausprobieren? Gerne! Ein Anruf genügt: Tel. 0 81 91/327 387.

Installation

Unsere RATIONAL SERVICE-PARTNER kümmern sich um die Installation in Ihrer Küche. Wer die Geräte selbst einbauen möchte, erhält von uns Anleitungen für alle baulichen Gegebenheiten.



Nach dem Kauf

Persönliche Einweisung

Wir kommen in Ihre Küche und zeigen Ihrem Küchenteam, wie unsere Geräte funktionieren oder wie Sie sie für Ihre Anforderungen am besten nutzen können.

Academy RATIONAL

Nur bei uns ist die Weiterbildung immer inklusive. Unter www.rational-online.com können Sie sich zu einem unserer kostenlosen Seminare anmelden.

Wir haben das All-inclusive-Paket, das seinen Namen verdient.

**ServicePlus**
All-Inclusive



Laufender Betrieb

Software-Updates

Bei uns sind sogar die Software-Updates kostenlos: einfach im ClubRATIONAL herunterladen und an den neuesten Erkenntnissen unserer Garforschung teilnehmen. So halten Sie Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses immer auf dem aktuellen Stand der Technik.

ClubRATIONAL

Die Internetplattform für Profi-Köche. Ob Rezepte, Expertentipps oder Videos zum Umgang mit unseren Geräten – hier finden Sie spannende Informationen und Anregungen für Ihre Küche. Einfach anmelden unter www.club-rational.com.

Chef@Line®

Wann immer Sie Fragen zu Anwendungen oder Rezepten haben, beraten wir Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Koch zu Koch und an 365 Tagen im Jahr. Sie erreichen die Chef@Line® unter Tel. 0 81 91/327 300.

ClubRATIONAL-App

Auch unterwegs von zahlreichen Praxistipps profitieren.

RATIONAL SERVICE-PARTNER

Unsere SelfCookingCenter® 5 Senses sind zuverlässig und langlebig. Sollte es doch einmal technische Herausforderungen geben, leisten die RATIONAL SERVICE-PARTNER schnelle Hilfe. Garantierte Ersatzteilversorgung und Wochenendnotdienst inklusive: Tel. 0 81 91/327 333.

Rücknahme und Recycling

Ganz im Sinne der Ressourceneffizienz sind unsere Produkte recyclingfähig.

Wir holen Ihre Altgeräte bei Ihnen ab und führen sie in den Wertstoffkreislauf zurück.

Sie möchten noch mehr aus Ihrem RATIONAL herausholen.

Academy RATIONAL Ihre kostenlose Weiterbildung.



Holen Sie sich neue, kreative Ideen für Ihre Speisekarte. Erfahren Sie, wie Sie die Abläufe in Ihrer Küche verbessern können. Kochen Sie mit Kollegen und tauschen Sie sich aus.

In den Tagesseminaren der Academy RATIONAL erleben Sie unter der Anleitung professioneller RATIONAL Küchenmeister, wie Sie das SelfCookingCenter® 5 Senses in Ihrer Küche optimal nutzen.



Für Sie inklusive. Egal, wie oft Sie die Seminare der Academy RATIONAL besuchen, ob Sie alleine oder mit Ihrem gesamten Küchenteam kommen, die Teilnahme im Wert von 490 Euro ist für Sie als Kunde immer kostenlos. Alle Teilnehmer erhalten umfangreiche Seminarunterlagen und ein Zertifikat.

Gleich anmelden! Unter www.rational-online.com erfahren Sie, wo in Ihrer Nähe die nächsten Seminare stattfinden.

Wir schulen und informieren Sie.

ClubRATIONAL

Willkommen im Club der Köche.

Der ClubRATIONAL ist die Internetplattform für alle Profi-Köche. Als Mitglied haben Sie Zugriff auf exklusive Vorteile und Service-Leistungen, die in der Branche einzigartig sind. Registrieren Sie sich am besten gleich heute unter www.club-rational.com. Die Mitgliedschaft ist kostenlos!

Rezeptinspirationen für Ihre Küche
Entdecken, teilen und bewerten Sie eine Vielzahl von Rezeptvorschlägen!

MySCC Bildupload

Schaffen Sie sich Ihre eigene Bilderwelt auf dem SelfCookingCenter® 5 Senses!

Kochtipps

Profitieren Sie von über 30 Jahren RATIONAL-Kocherfahrung und nutzen Sie die ungeahnten Möglichkeiten des SelfCookingCenter® 5 Senses.

Besuchen Sie die RATIONAL Videothek und profitieren Sie!

Erleben Sie die kinderleichte Bedienung und die genial einfache Zubereitung unterschiedlichster Produkte. Alles in Ton und Bild!

Anmeldung zur Academy RATIONAL

Unter der Anleitung erfahrener RATIONAL Küchenmeister werden Sie zum SelfCookingCenter® 5 Senses-Profi!

Erfahren Sie Neuigkeiten immer zuerst!

Mit dem monatlichen Newsletter erhalten Sie Kochtipps, Inspiration und Informationen zu Promotions.

Erweitern Sie Ihr persönliches Netzwerk

Erfahrungsaustausch und Kommunikation mit Branchenkollegen und Köchen auf der ganzen Welt!

Updates für Ihr

SelfCookingCenter® 5 Senses

Profitieren Sie von den neuesten Entwicklungen der RATIONAL Forschung.

Handbuchbibliothek für alle Geräteserien

Bedien-, Installations- und Anwendungshandbücher immer griffbereit, einfach per Mausclick.

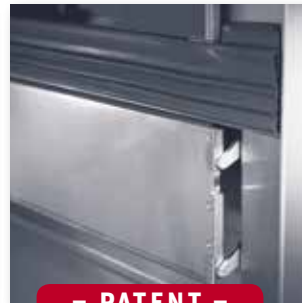
RATIONAL ServiceCall

Schnell und einfach – so erreicht Ihr ServiceCall auf direktem Wege einen unserer RATIONAL SERVICE-PARTNER!



Sie legen Wert auf ausgereifte Technik.

Der Unterschied liegt im Detail.



- PATENT -

> **Höchste Arbeitssicherheit durch geringe Einschubhöhe**
Der oberste Einschub liegt bei allen Gerätegrößen auf 1,60 Meter.

> **Integrierte Türtropfwanne**
Durch die permanente Entleerung der Türtropfwanne, auch bei offener Tür, können keine Wasserpfützen auf dem Boden entstehen.

> **Integrierte Dichtmechanik bei Standgeräten**
Ob mit oder ohne Hordengestellwagen: Die integrierte Dichtmechanik kommt ohne zusätzliches Dichtblech aus und lässt weder Dampf noch Energie entweichen.

> **Einhängeschienen**
U-Profilschienen sorgen dafür, dass Roste und Bleche beim Herausziehen nicht kippen können.



- PATENT -

> **Hinterlüftete Mehrfachglastür**
Die wärmerreflektierende Beschichtung sorgt für eine niedrige Berührtemperatur. Die einfache Reinigung zwischen den Scheiben und ein Türverschluss mit Zuschlagfunktion erleichtern die Handhabung.

> **Längseinschub**
Mit dem Längseinschub lassen sich 1/3- und 2/3-GN-Behälter verwenden und durch die optimale Gerätebreite leicht be- und entladen. Da der Öffnungsradius klein ist, kann kaum Wärme entweichen.

> **Integrierte Handbrause**
Durch die stufenlose Strahl dosierung und die ergonomische Anordnung funktionieren die grobe Reinigung, das Ablösen und Aufgießen besonders leicht. Die integrierte Rückhol- und Wasserabsperrautomatik bieten optimale Sicherheit und Hygiene nach EN 1717 und SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches).



> **MyDisplay**

Mit MyDisplay bedienen Sie Ihr Gerät jetzt noch leichter. Sie entfernen ganz einfach alle Funktionen von der Bedienoberfläche, die Sie nicht benötigen, und jeder Nutzer sieht nur noch das, was er sehen soll.



> **Top 10-Liste**

Automatisch erfasst RATIONAL Ihre zehn am häufigsten zubereiteten Gerichte und stellt diese auf Tastendruck zur Verfügung.

> **Bildübertragung**

Übertragen Sie Fotos Ihrer Speisen auf das Display und ordnen Sie Ihren Gerichten Ihre eigenen Bilder zu.



- PATENT -

> **6-Punkt-Kerntemperaturfühler mit Positionierhilfe**

Misst die Kerntemperatur an sechs Punkten und korrigiert Fehlpositionierungen automatisch. Geeignet auch für flüssige oder kleine Produkte, wie z. B. Muffins.



> **ClimaPlus Control®**

Automatisch sorgt die Mess- und Regelzentrale immer punktgenau für das von Ihnen vorgegebene Garraumklima.



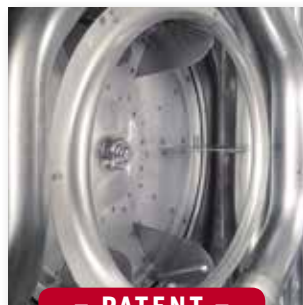
> **Dampfgenerator**

Der stets 100 % hygienische Frischdampf ist Garant für beste Speisenqualität und höchste Dampfsättigung auch im Niedertemperaturbereich.



> **USB-Anschluss**

Über den USB-Anschluss dokumentieren Sie Ihre HACCP-Daten oder bringen Ihre Software immer auf den neuesten Stand der RATIONAL Garforschung.



- PATENT -

> **Zentrifugale Fettabscheidung**

Durch die zentrifugale Fettabscheidung müssen Fettfilter nicht länger gewechselt oder gereinigt werden – für eine stets saubere Garraumluft und das pure Geschmackserlebnis.



- PATENT -

> **Dynamische Luftverwirbelung**

Durch die besondere Garraumgeometrie sowie den kraftvollen, energiesparenden Lüfterradantrieb, der die Drehrichtung und die Geschwindigkeit intelligent an das jeweilige Gargut anpasst, wird die Hitze immer optimal im Garraum verteilt. Das sichert herausragende Speisenqualität auch bei Vollbeschickung. Die schnellreagierende Lüfterradbremse sorgt zu Ihrer Sicherheit für den schnellen Stillstand des Lüfterrades beim Öffnen der Tür.

*Sie wollen Ihr Kochsystem
optimal nutzen.*

Wir bieten Ihnen das richtige Zubehör.



Zum Geräte- und
Zubehörcatalog



Unter www.rational-online.com finden sie unser gesamtes Zubehör im Überblick.





Gastronorm-Zubehör zum Grillen, Backen, Braten, Frittieren, Dämpfen und Finishing®

Mit Zubehör von RATIONAL holen Sie das Beste aus Ihrem neuen SelfCookingCenter® 5 Senses heraus.

Lasten Sie Ihr Gerät optimal aus und sparen Sie obendrein Zeit. Denn aufwendige Arbeiten, wie hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen oder Ihre Produkte ständig zu wenden, müssen mit unserem Zubehör nicht länger sein.

Noch mehr Vorteile:

RATIONAL Gastronorm-Zubehör zeichnet sich durch eine optimale Wärmeübertragung aus, ist extrem robust und langlebig.

Die TriLax® Beschichtung besitzt herausragende Antihafteigenschaften, wirkt bräunungsunterstützend, ist laugenbeständig und bestens für den Einsatz bei höheren Temperaturen geeignet.

Reinigungs- und Pflegeprodukte

Mit unseren Pflegeprodukten sind Sauberkeit, Hygiene und Glanz garantiert.

Alle Produkte sind optimal auf die Anforderungen des SelfCookingCenter® 5 Senses abgestimmt und erfüllen höchste Qualitätsansprüche.

Die kraftvollen Reiniger und hochwirksamen Pflegesubstanzen schützen aktiv und verlängern die Lebensdauer Ihres SelfCookingCenter® 5 Senses.

Für eine perfekte Installation

Von Dunstabzugshauben über Einfahrampen, Transport- und Hordengestellwagen, Hitzeschilder bis hin zu Untergestellen, -schränken und vielem mehr bieten wir Ihnen individuelle Lösungen, damit Sie Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses immer optimal nutzen können – ob in Ihrer Küche oder außer Haus.

Sie haben Ihren ganz speziellen Bedarf.

Ob dreißig oder mehrere tausend Essen, wir bieten das SelfCookingCenter® 5 Senses in der passenden Größe für jeden Bedarf.

Alle SelfCookingCenter® 5 Senses gibt es jeweils in Elektro- oder Gasausführung, die in Abmessung, Ausstattung und Leistung identisch sind. Darüber hinaus stehen Ihnen zahlreiche Sonderausführungen zur Verfügung, die eine ideale Anpassung an die spezifischen Gegebenheiten Ihrer Küche ermöglichen.

Für weitere Informationen und Optionen fordern Sie bitte unseren Geräte- und Zubehörkatalog an.



Neben dem SelfCookingCenter® 5 Senses bieten wir Ihnen unseren CombiMaster® Plus in insgesamt zwölf Ausführungen.

Für weitere Informationen fordern Sie bitte unseren CombiMaster® Plus Prospekt an oder besuchen uns im Internet unter www.rational-online.com.



Geräte

Typ 61

Typ 101

Elektro und Gas

Kapazität	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Anzahl Essen pro Tag	30–80	80–150
Längseinschub	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Breite	847 mm	847 mm
Tiefe	771 mm	771 mm
Höhe	782 mm	1.042 mm
Wasserzulauf	R 3/4"	R 3/4"
Wasserablauf	DN 50	DN 50
Wasserdruck	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa

Elektro

Gewicht	112,5 kg	132,5 kg
Anschlusswert	11 kW	18,6 kW
Absicherung	3 x 16 A	3 x 32 A
Netzanschluss	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Leistung „Heißluft“	10,3 kW	18 kW
Leistung „Dampf“	9 kW	18 kW

Gas

Gewicht	127 kg	149,5 kg
Höhe inkl. Strömungssicherung	1.012 mm	1.272 mm
Anschlusswert Elektro	0,3 kW	0,39 kW
Absicherung	1 x 16 A	1 x 16 A
Netzanschluss	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gaszufuhr/-anschluss	R 3/4"	R 3/4"
Erdgas/Flüssiggas LPG		
Max. Nennwärmebelastung	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW
Leistung „Heißluft“	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW
Leistung „Dampf“	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW

International geprüft



Wir haben das passende SelfCookingCenter® 5 Senses.



Typ 62

Typ 102

Typ 201

Typ 202



6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
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
1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
150-600 kPa oder 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa oder 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa oder 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa oder 0,15-0,6 Mpa
148,5 kg	173 kg	267 kg	346 kg
22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
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
21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
169,5 kg	203,5 kg	297,5 kg	374 kg
1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
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 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"
28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW



kiwa



WRAS
A PROVEN PRODUCT



Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
86899 Landsberg a. Lech/Germany
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.
F-68271 WITTENHEIM Cedex
TEL. +33 (0)3 89 57 00 82
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
30174 Mestre (VE)/ITALY
TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK
Luton, Bedfordshire, LU4 8EF
United Kingdom
TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH
5020 Salzburg/AUSTRIA
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
08940 Cornellá (Barcelona)/SPAIN
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
212 39 Malmö/SWEDEN
TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Проспект Андропова 18, стр. 6
115432, г. Москва
Тел.: +7 495 640 63 38
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv
2800 Mechelen/Belgium
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.
02-690 Warszawa/POLAND
TEL. +48 22 864 93 26
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL Norge AS
0411 Oslo/Norge
TEL. +47 22 70 10 00
E-MAIL post@rational.no
www.rational.no

RATIONAL International AG
Istanbul İrtibat Bürosu
Levent Mahallesi Yasemin Sok. No:2
34330 Levent Beşiktaş Istanbul / Türkiye
TEL. +90 212 603 6767
E-MAIL info@rational-online.com.tr
www.rational-online.com.tr

America

RATIONAL Canada
Mississauga, Ontario L5N 6S2
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rationalcanada.com

RATIONAL BRASIL
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA
Rolling Meadows, IL 60008
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rationalusa.com

RATIONAL México
11570 - Chapultepec Morales
TEL. +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・ジャパン
〒101-0064
東京都千代田区猿楽町2-8-8
住友不動産猿楽町ビル1F
TEL. (03) 6316 -1188
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL International India Private Ltd
Gurgaon, 122002
Haryana, India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
电邮: office.shanghai@rational-online.com
www.rational-china.cn

RATIONAL NZ Ltd
Auckland, 1643
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL Korea
라치오날코리아 주식회사
경기도 성남시 수정구 복정길 89
라치오날하우스
우편번호 461-831 대한민국
전화:+82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
P.O.Box 126076, Sheikh Zayed Road
Dubai, United Arab Emirates
PHONE +971 4 338 6615
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Derrimut, VIC 3030
TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au



RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com

