

500.000 anni fa l'uomo ha scoperto il fuoco

Da allora dobbiamo controllare la
cottura dei cibi







2 anni
di garanzia
RATIONAL

**Adesso
è tutto
cambiato!**

Con l'unico
SelfCooking Center®
al mondo inizia una
nuova epoca
in cucina.

RATIONAL

Tempo per l'essenziale

Cucinare è un misto di arte e passione, di manualità ed esperienza. Con il gusto per tutti i dettagli e le finzze culinarie un cuoco trasforma un pasto in una prelibatezza.

Ispirazione e creatività sono l'anima del mangiare bene. Un bravo cuoco ha bisogno di tempo e calma per concentrarsi sull'essenziale: dalla prima idea all'ultima decorazione.

Il SelfCooking Center® RATIONAL, unico al mondo nel suo genere, vi libera dalla routine culinaria quotidiana e vi lascia tempo per l'essenziale.



Tempo per programmare il menu in modo creativo



Tempo per acquistare con attenzione



Tempo per una preparazione perfetta

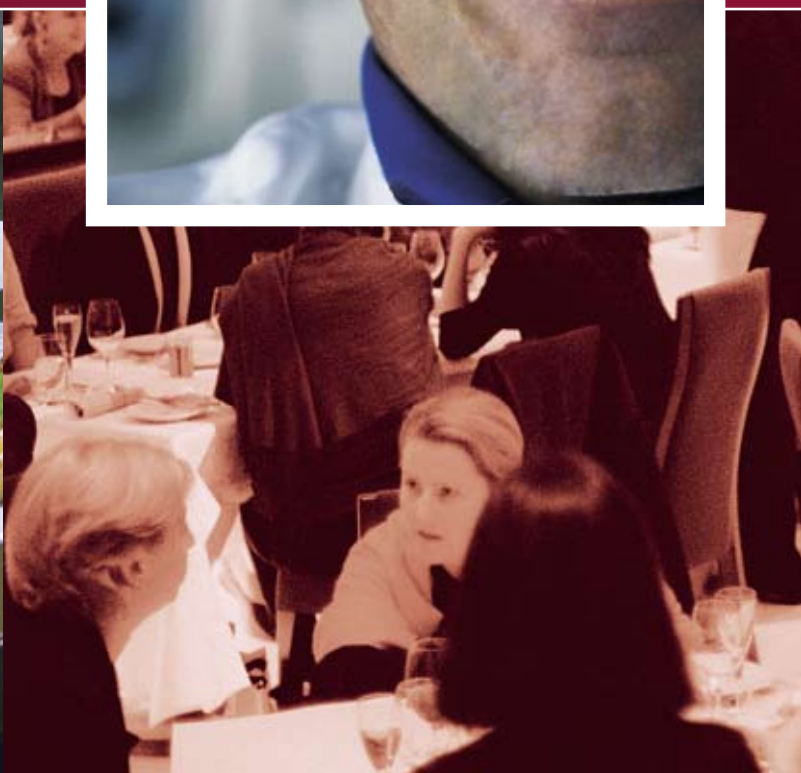


Tempo per la creatività e la
cura nella presentazione

Questo è il motivo per cui avete scelto di fare il cuoco

Il cibo è cultura. La soddisfazione del cliente è l'obiettivo centrale. La sua soddisfazione è il risultato del lavoro del cuoco e dei suoi assistenti. Un'organizzazione attenta, gli ingredienti migliori, l'amore per il cucinare e l'impiego di una tecnologia avanzata sono tutti elementi che concorrono ad ottenere questo risultato.

Nessun piacere supera quello di un buon pasto!



RATIONAL: competenza in cucina e tutto il resto che ci contraddistingue

Già dal 1976, con l'invenzione del Combi Vapore, RATIONAL ha cambiato radicalmente la vita nelle grandi cucine e nelle cucine industriali.

E questo lo dimostrano gli oltre 370.000 Combi Vapore RATIONAL utilizzati ogni giorno in tutto il mondo. Oggi praticamente ogni due forni combinati venduti uno porta il marchio RATIONAL.

RATIONAL è l'azienda dei cuochi e dispone da 30 anni del più grande team di sviluppo del nostro mercato, composto da cuochi, nutrizionisti, fisici ed ingegneri.

Ora abbiamo racchiuso nel SelfCooking Center® RATIONAL l'esperienza culinaria che abbiamo accumulato in tutto il mondo.

Impostazioni tradizionali, programmazioni complicate, sorveglianza dei processi di cottura e molti lavori di routine appartengono definitivamente solo al passato.



SelfCooking Control® – L'intelligenza culinaria inimitabile

Semplicemente senza limiti

Il SelfCooking Center® vi consente di affrontare con successo le attività quotidiane della cucina: si possono cuocere al forno dolci e arrosti, grigliare, cuocere al vapore, stufare, scottare, affogare e fare molto di più, tutto con un solo apparecchio.

Una nuova era in cucina

Lasciatevi alle spalle tutte le impostazioni tradizionali quali temperatura, tempo di cottura, velocità dell'aria e clima della camera di cottura. Scordatevi anche i continui controlli e le regolazioni necessarie durante la cottura, così come gli interventi di routine e le complicate fasi di programmazione.

Un investimento di cui non vi pentirete

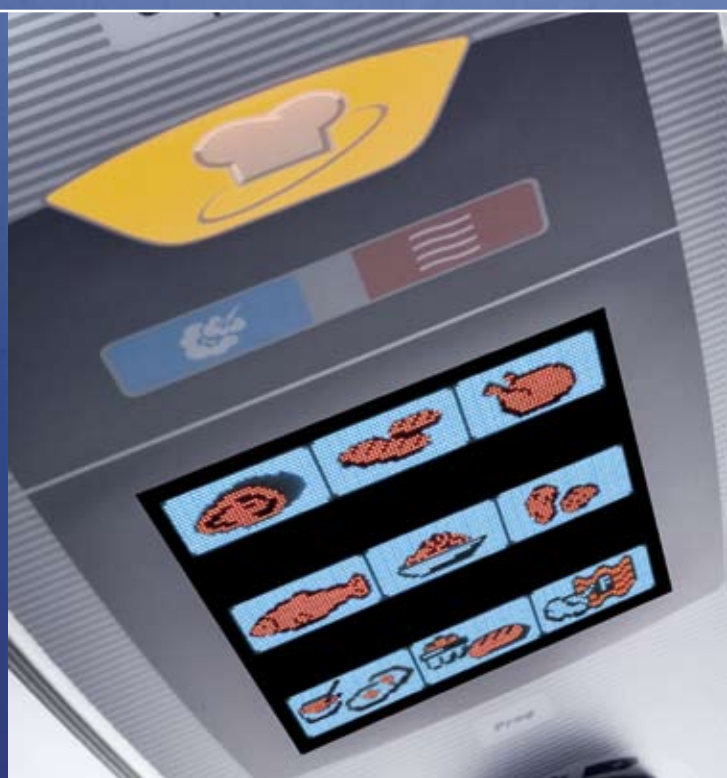
Pur occupando pochissimo spazio, il SelfCooking Center® sostituisce o alleggerisce del 40-50% il lavoro di tutti gli apparecchi per la cottura tradizionali, quali forni ad aria calda, fornelli, brasieri ribaltabili, bollitori, pentole a vapore, friggitrici, pentole e padelle. Durante ogni processo di cottura, il SelfCooking Center® sfrutta in modo completamente automatico tutte le possibilità tecniche che ha a disposizione. In questo modo, il vostro investimento risulterà sempre ripagato.

Ogni secondo viene ottimizzato

Il SelfCooking Center® controlla e regola il processo di cottura 3.600 volte all'ora con la massima precisione.

Uso intuitivo

Niente più costosi corsi per gli utenti. Il SelfCooking Center® può essere azionato senza problemi anche dal personale ausiliario.



“Mi basta selezionare il risultato desiderato. Ecco fatto!”



“Mmh... Esattamente come lo voglio io, sempre.”

Sia che si tratti di carne, pesce, pollame, contorni o prodotti da forno, il SelfCooking Center® riconosce il tipo di prodotto, la dimensione e la quantità ottenendo sempre un risultato di cottura perfetto.

È il risultato desiderato che conta

SelfCooking Control® riconosce autonomamente le caratteristiche del prodotto, il genere e la dimensione del cibo da cuocere, così come la quantità di carico. Tempo di cottura, temperatura e clima ideali della camera di cottura vengono calcolati singolarmente e adattati in continuazione.

Tempo per l'essenziale



L'intelligenza trattante

Risparmio sui costi

CareControl riconosce automaticamente il grado di sporcizia attuale e lo stato generale dell'apparecchio, calcolando "just in time" il processo di pulizia ottimale consumo ridotto di prodotti chimici, acqua ed energia acqua ed energia, a vantaggio dell'ambiente.



Biodegradabili in conformità alla norma OECD 301B

Basta con il fattore di rischio calcare

Speciali sostanze scioglicalcare contenute nelle pastiglie trattanti evitano la formazione di depositi di calcare. La massima sicurezza operativa è sempre garantita, anche senza costosi impianti di addolcimento dell'acqua o dispendiose decalcificazioni.

Massima facilità d'uso

- Aprire il cassetto
- Inserire le pastiglie
- Ecco fatto!



**Novità
mondiale**

per la massima sicurezza operativa

Igiene perfetta in modo completamente automatico durante la notte



Grazie ad una pulizia più intelligente, con CareControl il SelfCooking Center® risulta igienicamente pulito e splendente.

100% di vapore fresco per piatti sani

Il generatore di vapore brevettato fornisce sempre vapore saturo fresco per ottenere la massima qualità dei cibi. In questo modo si esclude qualsiasi contaminazione di sapori e odori durante i caricamenti misti. Il possibile contatto dell'alimento con lo sporco e le sostanze nocive dell'acqua viene evitato.

Vita utile prolungata

Grazie a sostanze innovative, la vita utile del vostro investimento viene prolungata. L'intero sistema viene costantemente pulito e trattato, non solo la camera di cottura.

Più la tecnica è intuitiva, più i costi sono bassi.



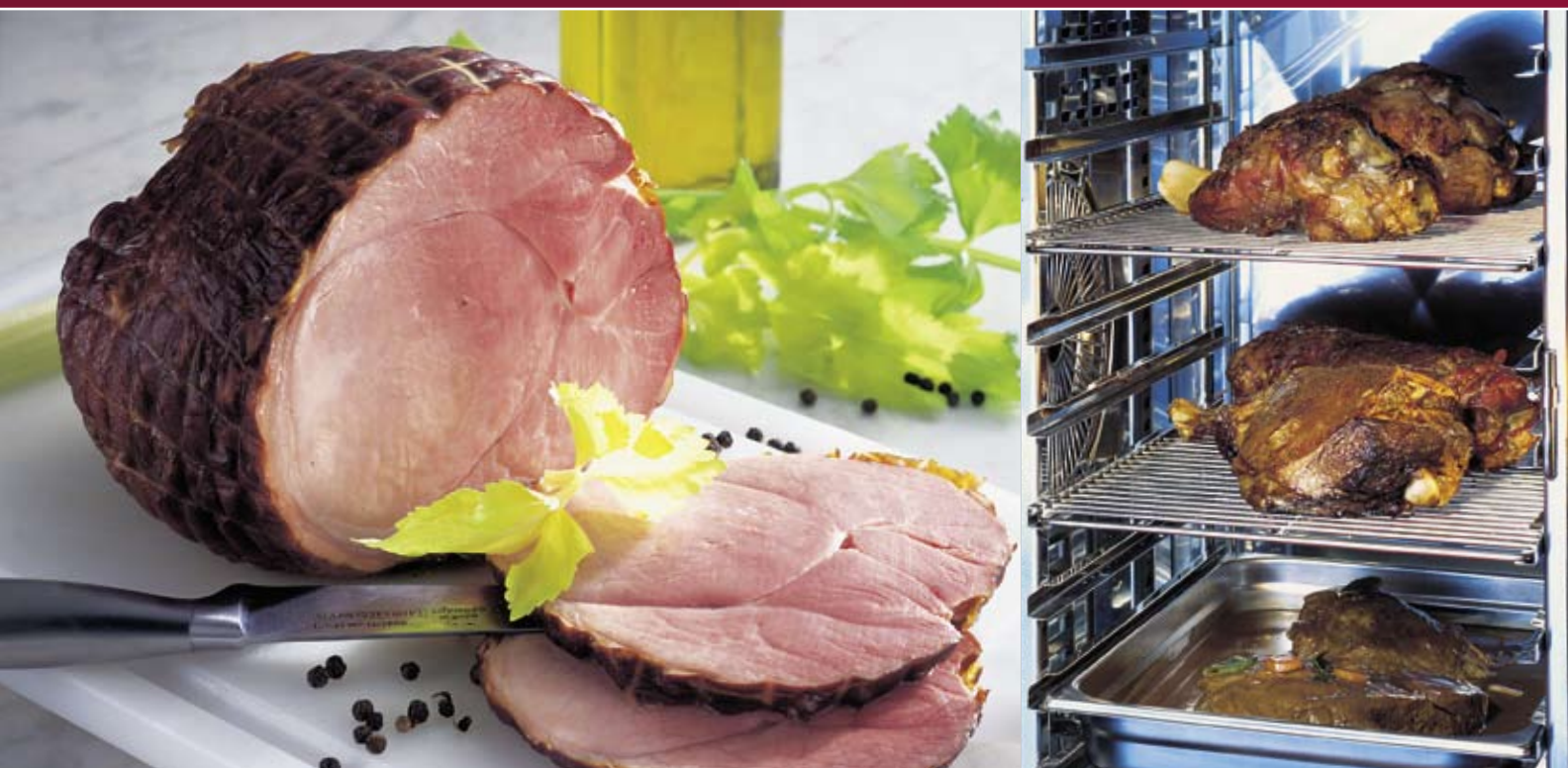
Cottura arrosto senza limiti, anche durante la notte

La carne è un ingrediente molto costoso e delicato. Per ottenere il massimo dei risultati, ogni pezzo richiede un trattamento particolare e personalizzato. Inoltre la carne può essere preparata nei modi più svariati: a tutto questo pensa SelfCooking Control® tenendo in considerazione anche le abitudini culinarie e alimentari tipiche dei singoli paesi.

Carne cotta o stufata, roast-beef, cosciotti d'agnello, lombata di capriolo, costole o arrosto in crosta: la carne viene dorata a puntino e diventa tenerissima, in modo completamente automatico. È persino possibile cuocere contemporaneamente pezzi di grandezza diversa, anche di notte.

Usate il vostro SelfCooking Center® ventiquattr'ore su ventiquattro. Se necessario, potete cuocere diversi tipi di carne anche in un unico carico. Grazie a ClimaSoft®, la funzione che mantiene il clima della camera di cottura particolarmente mite, la carne diventa incredibilmente tenera e sughosa. E per gli arrosti in crosta è sufficiente selezionare l'apposita fase automatica per ottenere la croccantezza desiderata.

Inoltre, utilizzando la cottura notturna si riducono le perdite dovute a peso e taglio, aumentando notevolmente la capacità del vostro apparecchio.





Arrosto
delicato



basso

alto



medio

ben
cotto

Improvvisamente è tutto facilissimo

Non importa che si tratti di manzo, maiale, agnello o vitello, di pezzi grandi o piccoli, cotti in umido, stufati o al forno, di caricamenti parziali o totali. È sufficiente selezionare il grado di doratura desiderato - da lieve a intenso - e il grado di cottura, da medio a ben cotto: ecco fatto!



Cibi a cottura breve? Non c'è più bisogno di girarli!

La cottura tradizionale di cibi a cottura breve è sempre molto elaborata: la sorveglianza continua, le regolazioni successive e i controlli del processo di cottura sono purtroppo parte del processo di cottura. Almeno fino a oggi! Con il SelfCooking Center® non c'è più bisogno di girare i pezzi di carne e controllare costantemente l'apparecchio per la cottura.

Il SelfCooking Center® vi permette di preparare alla perfezione qualsiasi tipo di cibo a cottura breve. Maiale, manzo, agnello o selvaggina, scaloppine, cotolette, medaglioni o prodotti impanati, tutto viene cucinato in base ai vostri desideri, semplicemente premendo un tasto. I pezzi di carne risultano dorati e croccanti anche nella parte inferiore.

Grazie alle griglie CombiGrill RATIONAL si ottengono sempre bistecche perfettamente grigliate. Basta mettere i prodotti freschi o surgelati sulla griglia CombiGrill e caricare il SelfCooking Center® e... ecco fatto! Tutto viene cotto a puntino sia che si tratti di 1 o di 100 pezzi.

100 bistecche perfettamente grigliate in soli 11 minuti





Impanati
alto



lieve

intenso



piccolo

grande

Improvvisamente è tutto facilissimo

Non importa che si tratti di bistecche, cotolette, medaglioni, spessi o sottili, impanati, marinati o al naturale, per caricamenti parziali o totali. È sufficiente selezionare il grado di doratura desiderato, da lieve a intenso, e il grado di cottura, da medio a ben cotto, ed ecco fatto!"



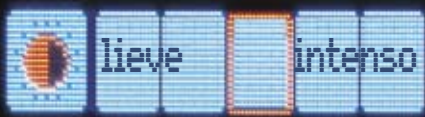
Risultati migliori nella cottura del pollame

Il compito più difficile legato alla cottura del pollame è quello di ottenere una carne succosa e tenera assieme ad una crosta croccante. Un risultato del genere può essere raggiunto solo tramite un clima della camera di cottura particolarmente delicato e preciso in presenza di una temperatura ottimale. Grazie al SelfCooking Control® per la prima volta è possibile garantire un risultato perfetto indipendentemente dal tipo di pollame, dalla classe di peso e dalla quantità del carico.

In base alle abitudini gastronomiche e alimentari tipiche del paese o ai vostri desideri specifici SelfCooking Control® regola automaticamente la temperatura e il clima della camera di cottura, adeguando le impostazioni ogni secondo e rendendo quindi superfluo qualsiasi intervento successivo. In questo modo potete preparare pollame lessato, stufato o arrosto, come galletti alla griglia o al forno, anatre, oche, tacchini, pollo da brodo, pezzi o strisce di pollo... è sufficiente premere un tasto. L'intelligenza culinaria pensa a tutto!

Il vostro pollame viene preparato alla perfezione ogni volta e avete inoltre la possibilità di cuocere contemporaneamente pezzi di dimensioni diverse a velocità mai viste prima.





Improvvisamente è tutto facilissimo

Non importa che si tratti di quaglie, galletti o polli, in umido, arrosto o alla griglia, grandi o piccoli, interi o in pezzi, per caricamenti parziali o totali. È sufficiente selezionare il grado di doratura desiderato, da lieve a intenso, e il grado di cottura, da medio a ben cotto, ed ecco fatto!



Pesce e frutti di mare: una perfezione senza precedenti

Esiste sempre e solo un sistema ideale per ottenere la cottura perfetta del vostro pesce. SelfCooking Control® conosce tale sistema e lo utilizza per rispettare le abitudini gastronomiche e alimentari del paese o le vostre esigenze personali.

Dovete preparare 50, 100 o 400 pezzi interi o in filetti? Volete affogarli, arrostarli, grigliarli o prepararli in padella? Con SelfCooking Control® potete cuocere tutto a puntino ed in maniera completamente automatica. Premendo semplicemente un tasto potete preparare trote, salmoni, merluzzi, orate, carpe, tonni, gamberi, calamari e molto altro ancora.

Alla grigliatura perfetta pensano le griglie CombiGrill di RATIONAL. Basta mettere il pesce fresco o surgelato sulla griglia CombiGrill e caricare il SelfCooking Center® e ... ecco fatto!

A seconda che vogliate il pesce "scottato" o "ben cotto", temperatura, tempo, clima della camera di cottura e velocità dell'aria vengono adeguati di conseguenza.





Improvvisamente è tutto facilissimo

Non importa che si tratti di salmone o trota, grandi o piccoli, interi o in filetti, lessati, arrosto o grigliati, per caricamenti totali o parziali. È sufficiente selezionare il grado di doratura desiderato, da lieve a intenso, e il grado di cottura, da medio a ben cotto, ed ecco fatto!



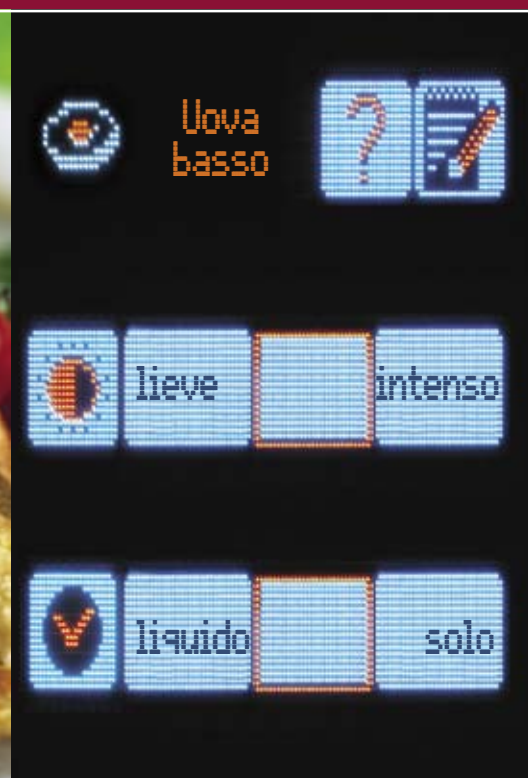
Piatti a base di uova e dessert – basta premere un tasto!

Come fate a preparare uova strapazzate, flan o soufflé? Quali sono i valori ottimali per temperatura, tempo di cottura e umidità in base alla quantità di carico e alle dimensioni del cibo? Il SelfCooking Control® conosce tutti questi valori e li combina per ottenere il risultato perfetto.

Uova à la coque o strapazzate per colazione, soufflé salati o dolci, flan, uova sbattute, budini o frittelle dolci al vapore: tutto questo può essere preparato in modo del tutto automatico con SelfCooking Control®, indipendentemente dalla grandezza e dalla quantità caricata. SelfCooking Control® imposta automaticamente durata, temperatura, umidità e velocità dell'aria, regolandole in continuazione. In questo modo potete ottenere una qualità gastronomica perfetta sin dal primo giorno, premendo semplicemente un tasto.

Improvvisamente è tutto facilissimo

Non importa che si tratti di pezzi piccoli o grandi, cotti arrosto o in maniera tradizionale, per carichi parziali o totali. È sufficiente selezionare il grado di doratura desiderato, da lieve a intenso, e il tempo di cottura, da corto a lungo, ed ecco fatto!





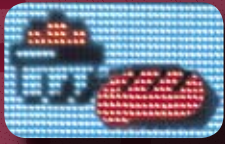
Il contorno diventa protagonista

I contorni possono essere preparati in diversi modi: al vapore, saltati, alla griglia o fritti. Il SelfCooking Control® permette tutto questo in qualsiasi momento. Dovete preparare croccanti patatine fritte o altri piatti pronti a base di patate? Patate al vapore, saltate o al forno? Verdure al vapore o alla griglia? Gnocchi, riso di ogni genere e provenienza o pasta direttamente nel sugo? Tutto questo è possibile premendo semplicemente un tasto. Grazie ai cestelli brevettati CombiFry®, potete preparare in pochi minuti grandi quantità di prodotti surgelati, senza grassi aggiunti. In questo modo, le patatine preparate con il SelfCooking Center® hanno fino al 36% di calorie in meno. I costi di acquisto, conservazione e smaltimento dei grassi sono quindi azzerati. Con il SelfCooking Center® anche sformati e gratin soddisfano sempre le vostre migliori aspettative. Se necessario, la crosta dei gratin può essere preparata in maniera del tutto automatica.

Improvvisamente è tutto facilissimo

Non importa che si tratti di patatine fritte, crocchette, rösti o di altri piatti a base di patate, surgelati o freschi, grandi o piccoli, per caricamenti parziali o totali. È sufficiente selezionare il grado di doratura desiderato, da lieve a intenso, e le dimensioni del prodotto, da piccolo a grande, ed ecco fatto!





Pasticceria e panificazione

Preparate da soli i vostri prodotti da forno. I vostri clienti noteranno la differenza.

Condizioni di cottura in perfetta sintonia tra di loro, quali temperatura, tempo, umidità, vapore e velocità dell'aria, sono fattori decisivi per ottenere risultati ottimali. Il SelfCookingControl® controlla e ottimizza costantemente e con la massima precisione il processo di cottura per farvi ottenere in modo completamente automatico il risultato che desiderate.

In questo modo, premendo semplicemente un tasto, potete preparare una varietà infinita di prodotti da forno diversi, come muffin, pan di Spagna, panettoni, crostate, strudel di mele, dolci di pasta sfoglia, biscotti, dolci lievitati, panini, brezel, pane, baguette, ciabatte. Il tutto in maniera completamente automatica e anche senza essere un panettiere!

Lasciate i vostri clienti a bocca aperta con una pizza appena sfornata. Sia che si tratti di pizza italiana o americana: con le piastre per griglia e per pizza RATIONAL, il vostro SelfCooking Center® prepara tutto alla perfezione, lasciando la superficie soffice e il fondo bello croccante.

Per la prima volta, il SelfCookingCenter® offre anche la cottura al forno con fase di lievitazione incorporata. Dopo il processo di lievitazione, la cottura al forno dei prodotti viene ultimata immediatamente in modo del tutto automatico.





Improvvisamente è tutto facilissimo

Non importa che si tratti di pane o panini, torte o biscotti, con o senza lievitazione, surgelati o freschi, per caricamenti totali o parziali. È sufficiente scegliere il grado di doratura desiderato, da lieve a intenso, ed ecco fatto!





Mise en place 

Preparazione 

Finishing® 



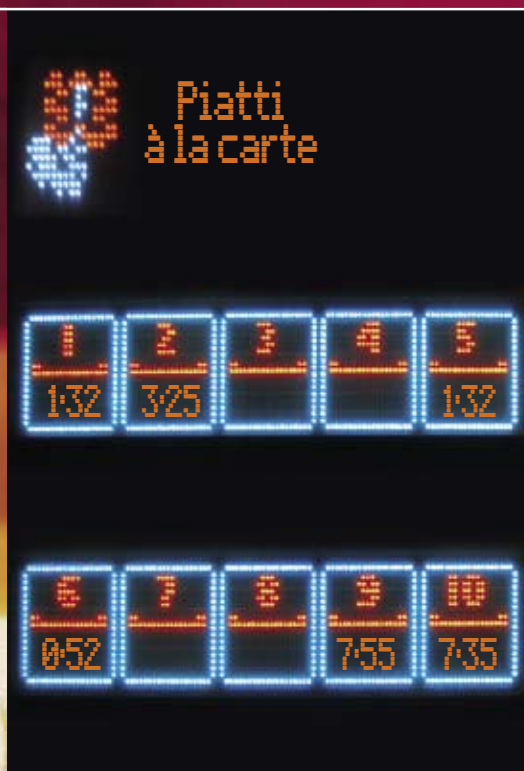
Finishing® – meglio che cotto all'istante!

Cuocere i cibi all'istante nella routine di cucina significa, solitamente, doverli tenere in caldo nell'apposito scaldavivande o nella vetrina e tenere in caldo è sinonimo di perdita di qualità. Con il Finishing® del SelfCooking Center® non c'è più bisogno di tenere in caldo, indipendentemente dal numero di pasti da preparare.

Iniziate a disporre tutte le pietanze necessarie appena avete tempo: al mattino, al pomeriggio o anche il giorno prima. Niente più costi da capogiro per personale ausiliario e straordinari. Subito dopo la produzione nel SelfCooking Center®, le pietanze vengono raffreddate evitandone una indesiderata sovracottura. La loro qualità rimane al massimo livello. A seconda delle necessità, le pietanze raffreddate vengono disposte sui piatti e cotte alla perfezione nel SelfCooking Center® in soli 8 minuti, premendo semplicemente un tasto. In questo modo, piatto dopo piatto, otterrete pietanze di qualità eccelsa, sia nel servizio à la carte, sia durante grandi eventi.

Improvvisamente è tutto facilissimo

Non importa che si tratti di 10 o 1000 pasti, di piatti o contenitori, di pietanze al vapore o alla griglia. Per ottenere la massima qualità senza frenesia e stress è sufficiente selezionare il clima della camera di cottura, da secco a umido, e il tempo di cottura, da corto a lungo, ed ecco fatto!



"Ora di punta" per il servizio in tavola: il SelfCooking Center® tiene tutto sotto controllo. Ogni ripiano viene sorvegliato singolarmente. Il LevelControl® segnala automaticamente quando i piatti sono pronti: una caratteristica unica in tutto il mondo.

Due in uno

Il miglior Combi Vapore RATIONAL

Siete voi ad impostare tutti i
valori a seconda del prodotto



Cottura con calore umido da 30°C a 130°C



Cottura con calore secco da 30° a 300°C



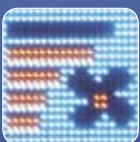
+



Cottura con la combinazione
di calore umido e calore secco
da 30°C a 300°C



ClimaPlus Control®: la centrale di misurazione e la regolazione brevettata definiscono, secondo le vostre disposizioni e con la massima precisione, il clima ideale specifico per il prodotto al fine di ottenere croste spesse, impanature croccanti e pietanze succose.



5 velocità dell'aria: adattamento ottimale della NUOVA velocità dell'aria anche per prodotti sensibili come soufflé, bigné, éclair o pasta biscottata.



Programmazione di processi di cottura speciali: qui si possono salvare in un battibaleno i processi di cottura dei prodotti standard.

Siete voi a controllare e monitorare
il processo di cottura





Due in uno
A voi la scelta!

L'inimitabile
SelfCooking Center®

Basta usare il
SelfCooking Control®

Mi basta selezionare
il risultato desiderato.
Ecco fatto!

Sia che si tratti di carne,
pesce, pollame, contorni
o prodotti da forno, il
SelfCooking Center®
riconosce il tipo di prodotto,
la dimensione e la quantità
ottenendo sempre un
risultato di cottura perfetto.




Tempo per l'essenziale

1,60 m altezza
massima dell'ultimo ripiano
in tutti i SelfCooking Center®

Massima sicurezza sul lavoro diminuendo l'altezza del ripiano

Lavorare con contenitori pieni e caldi oltre l'altezza degli occhi comporta rischi considerevoli. Le associazioni di categoria e gli enti di assicurazione contro gli infortuni richiedono, pertanto, di limitare l'altezza dell'ultimo ripiano.

Già oggi, con il SelfCooking Center®, RATIONAL propone uno standard innovativo: l'ultimo ripiano di tutti i SelfCooking Center® è alto solo 1,60 m.

The image shows the control panel of a Rational SelfCooking Center 202 oven. It features a digital display with various cooking icons, a rotary knob, and a push-button. The Rational logo is visible at the top. The background is a dark blue gradient with a faint image of the oven's interior.

Basta pochissimo spazio: i mini della categoria dei professionisti

Gli ingegneri RATIONAL sono riusciti a ridurre in maniera decisiva lo spazio necessario, pur mantenendo invariate le dimensioni della camera di cottura ed aumentando notevolmente le prestazioni, sia nella versione elettrica che in quella a gas.

Rispetto ai Combi Vapore tradizionali, lo spazio occupato è stato ridotto fino al 28 %. Così, il SelfCooking Center® RATIONAL trova spazio in tutte le cucine.

28 %

di superficie occupata in meno
con il SelfCooking Center® 202

Combi-Duo RATIONAL: doppia flessibilità senza occupare spazio in più

La combinazione di due SelfCooking Center® in versione da tavolo, posizionati semplicemente uno sopra l'altro, vi offre molte altre possibilità tutte le volte in cui lo spazio in cucina è un bene prezioso.

In questo modo, potrete lavorare contemporaneamente con modi di funzionamento diversi, senza occupare spazio in più e questo significa il massimo in termini di flessibilità. Ad esempio, potete cucinare al forno, in modo completamente automatico, gli arrostiti nel SelfCooking Center® inferiore mentre, parallelamente, in quello superiore si cuociono al vapore le verdure per i contorni.

Naturalmente, per la vostra sicurezza, anche nel Combi-Duo l'altezza massima dell'ultimo ripiano non supera 1,60 m.

La combinazione giusta per ogni cucina



1,60 m

altezza massima
dell'ultimo
ripiano

Un investimento con margini di guadagno

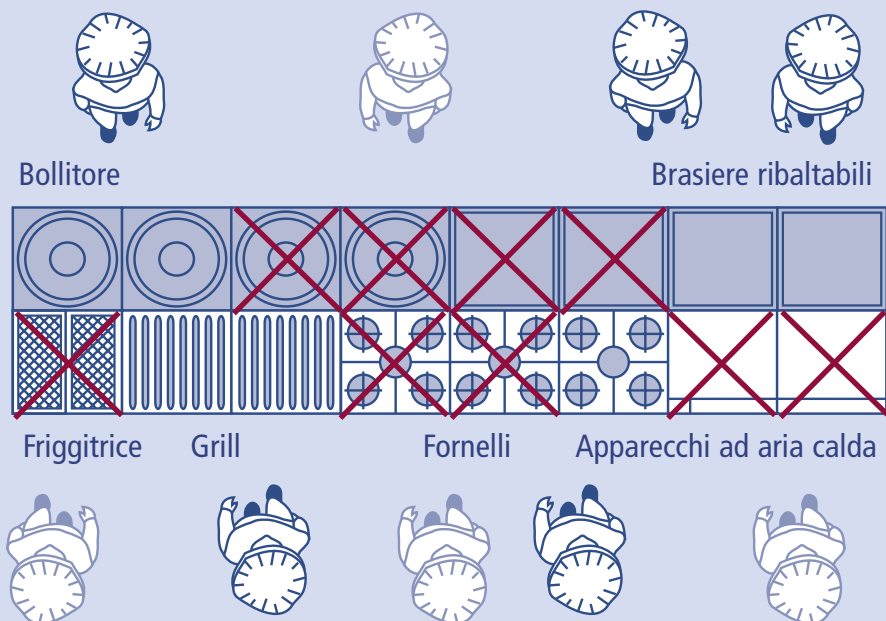
Il vostro SelfCooking Center® RATIONAL non solo si ripaga da sé in brevissimo tempo, ma vi fa guadagnare davvero fin dal primo giorno.

Riducendo immediatamente l'impiego di materie prime, energia, ore di lavoro, investimenti e spazio, vi fa risparmiare davvero più di quanto non costi.

Con una superficie occupata inferiore a 1m², sostituite o alleggerite del 40-50 % il lavoro degli apparecchi tradizionali utilizzati per cucinare. E in questo modo, riducete lo spazio necessario in cucina.

Blocco cucina con apparecchi tradizionali per 1200 pasti al giorno (superficie base di 105 m²)

Con un SelfCooking Center® la superficie base necessaria si riduce a 75 m².



Guadagnate di più ad ogni pasto

Il vostro guadagno aumenta pasto dopo pasto. Anche solo con 70 pasti al giorno, il vostro guadagno annuo sarà già di € 15.168,- e supererà di molto le spese di acquisto del vostro SelfCooking Center®.

Esempio: Ristorante che prepara 200 pasti al giorno con due SelfCooking Center® 101

Il vostro guadagno	Calcolo esemplificativo	Il vostro guadagno addizionale	Calcolatelo da soli
Carne: una riduzione considerevole delle perdite di cottura significa un 20 %* in meno di materie prime da acquistare	Materie prime impiegate con i sistemi tradizionali 6.000,- €/mese. Materie prime impiegate con SelfCooking Center® 4.800,- €/mese	= 1.200,- €/mese	
Grasso: diventa quasi superfluo. I vostri acquisti si riducono fino al 95 %*	Materie prime impiegate con i sistemi tradizionali 90,- €/mese. Materie prime impiegate con SelfCooking Center® 5,- €/mese	= 85,- €/mese	
Energia: grazie alla moderna tecnica di regolazione ne serve in media il 60 % in meno (0,12 € per kWh)	Consumo: con i sistemi tradizionali 6.300 kWh = 756,- €/mese. Con SelfCooking Center® 2.520 kWh = 302,- €/mese	= 454,- €/mese	
Ore di lavoro: guadagnate grazie alla preproduzione, cucinando durante la notte senza sorveglianza, CareControl ecc.	150 min./giorno = 75 ore/mese x tariffa oraria 18,- €**	= 1.350,- €/mese	
Addolcimento acqua/decalcificazione - attraverso il CareControl questi costi scompaiono completamente	I tradizionali 30,- € mensili, con il SelfCooking Center® non ci sono semplicemente più	= 30,- €/mese	
Il vostro guadagno addizionale al netto dell'ammortamento di 425,- € mensili su 5 anni			
Al mese		= 2.694,- €	
All'anno		= 32.328,- €	
Con il SelfCooking Center® guadagnate dal primo giorno			

* rispetto ai metodi di cottura tradizionali

** media ponderata delle tariffe orarie di cuochi e personale addetto alle pulizie

RATIONAL SelfCooking Center®



Meccanica a tenuta incorporata negli apparecchi da pavimento

- Nessuna perdita di energia in caso di funzionamento senza carrello portateglie
- Non serve alcun lamierino di tenuta supplementare
- Nessuna fuoriuscita di vapori



Installazione facile

- Sezione di separazione dei tubi incorporata, non necessita di scarico separato
- Omologazione DVGW e SVGW



Sensore della temperatura del nucleo con ausilio per il posizionamento

- Misurazione in 6 punti
- Correzione automatica in caso di inserimento errato
- Il primo a poter essere impiegato anche su prodotti liquidi o molto piccoli ad es. i muffin



Scambiatore di calore ad alta potenza - gas

- Grande superficie liscia per facilitare la pulizia
- Lunga durata

Ripiano longitudinale

- Consente di alloggiare contenitori GN 1/3 e 2/3
- Campo di oscillazione ridotto grazie alla porta stretta
- Perdita di energia minima all'apertura della porta

Freno ventola incorporato

- Arresto della ventola già 5 secondi dopo l'apertura della porta
- Maggior sicurezza per l'operatore.

Ventola con tecnica innovativa

- Niente tempi morti dovuti ad inutili cambi del senso di rotazione
- Tempi di cottura ridotti fino al 15% rispetto al funzionamento tradizionale con autoreverse
- Uniformità ottimale

Separazione centrifuga dei grassi senza filtro antigrasso

- Nessun filtro antigrasso tradizionale da pulire e sostituire
- Aria della camera di cottura pulita grazie all'eliminazione automatica dei grassi
- Il puro piacere del sapore



Doccia manuale incorporata

- Regolazione continua del getto
- Disposizione ergonomica
- Sicurezza grazie al sistema automatico di blocco dell'acqua
- Dispositivo di ritiro automatico incorporato
- Omologazione DVGW

Strutture portateglie orientabili

- Facilmente accessibili per la pulizia manuale
- Telai appesi diversi, facilissimi da cambiare

Camera di cottura con flusso ottimizzato

- Spigoli della camera di cottura arrotondati
- Camera di cottura senza fughe con cordone di saldatura di qualità
- Uniformità ottimale

Vaschetta di raccolta incorporata

- Sicurezza senza più tracce d'acqua sul pavimento
- Svuotamento permanente anche con la porta aperta

Porta a doppio vetro con retroventilazione

- Facile da pulire
- Sicurezza grazie alla temperatura di contatto gradevole

... perchè la differenza è nei dettagli!



I mini della categoria dei professionisti, a gas o elettrici

Sia che si tratti della versione a gas o di quella elettrica il vostro SelfCooking Center® RATIONAL è assolutamente identico in termini di misure, allestimento e potenza.

Sono disponibili versioni speciali per navi, istituti di pena e SelfCooking Center® con scarico dei grassi incorporato.

Modello 61

Elettrico e a gas

Capacità: 6 x 1/1 GN

N° di pasti al giorno: 30-80

Ripiano longitudinale per 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN

Larghezza: 847 mm

Profondità: 771 mm

Altezza: 757 mm

Alimentazione acqua: R3/4"

Scarico acqua: DN 50

Pressione acqua: 150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa

Elettrico

Peso: 110 kg

Potenza allacciata: 10 kW

Fusibile: 3 x 16 A

Collegamento alla rete: 3NAC 400 V

Potenza "calore secco": 9 kW

Potenza "calore umido": 9 kW

A gas

Peso: 126 kg

Altezza compresa convogliatore fumi: 996 mm

Potenza allacciata app. elettrico: 0,3 kW

Fusibile: 1 x 15 A

Collegamento alla rete: 1NAC 230V

Alimentazione/connettore gas: R3/4"

Gas naturale / gas liquido GPL

Carico termico nominale max.: 11 kW / 12 kW

Potenza "calore secco": 11 kW / 12 kW

Potenza "calore umido": 11 kW / 12 kW

Modello 62

Elettrico e a gas

Capacità: 6 x 2/1 GN

N° di pasti al giorno: 60-160

Ripiano longitudinale per 2/1, 1/1 GN

Larghezza: 1069 mm

Profondità: 971 mm

Altezza: 757 mm

Alimentazione acqua: R3/4"

Scarico acqua: DN 50

Pressione acqua: 150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa

Elettrico

Peso: 142,5 kg

Potenza allacciata: 21 kW

Fusibile: 3 x 32 A

Collegamento alla rete: 3NAC 400V

Potenza "calore secco": 20 kW

Potenza "calore umido": 18 kW

A gas

Peso: 168 kg

Altezza compresa convogliatore fumi: 996 mm

Potenza allacciata app. elettrico: 0,4 kW

Fusibile: 1 x 15 A

Collegamento alla rete: 1 NAC 230 V

Alimentazione/connettore gas: R3/4"

Gas naturale / gas liquido GPL

Carico termico nominale max.: 21,5 kW / 23 kW

Potenza "calore secco": 21,5 kW / 23 kW

Potenza "calore umido": 20 kW / 21 kW

Modello 101

Elettrico e a gas

Capacità: 10 x 1/1 GN

N° di pasti al giorno: 80-150

Ripiano longitudinale per 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN

Larghezza: 847 mm

Profondità: 771 mm

Altezza: 1017 mm

Alimentazione acqua: R3/4"

Scarico acqua: DN 50

Pressione acqua: 150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa

Elettrico

Peso: 135,5 kg

Potenza allacciata: 19 kW

Fusibile: 3 x 32 A

Collegamento alla rete: 3NAC 400V

Potenza "calore secco": 18 kW

Potenza "calore umido": 18 kW

A gas

Peso: 154,5 kg

Altezza compresa convogliatore fumi: 1256 mm

Potenza allacciata app. elettrico: 0,39 kW

Fusibile: 1 x 15 A

Collegamento alla rete: 1NAC 230V

Alimentazione/connettore gas: R3/4"

Gas naturale / gas liquido GPL

Carico termico nominale max.: 21,5 kW / 23 kW

Potenza "calore secco": 21,5 kW / 23 kW

Potenza "calore umido": 20 kW / 21 kW



Modello 102

Elettrico e a gas

Capacità: 10 x 2/1 GN

N° di pasti al giorno: 150-300

Ripiano longitudinale per 2/1, 1/1 GN

Larghezza: 1069 mm

Profondità: 971 mm

Altezza: 1017 mm

Alimentazione acqua: R3/4"

Scarico acqua: DN 50

Pressione acqua: 150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa

Elettrico

Peso: 182 kg

Potenza allacciata: 37 kW

Fusibile: 3 x 63 A

Collegamento alla rete: 3NAC 400V

Potenza "calore secco": 36 kW

Potenza "calore umido": 36 kW

A gas

Peso: 198 kg

Altezza compresa convogliatore fumi: 1256 mm

Potenza allacciata app. elettrico: 0,6 kW

Fusibile: 1 x 15 A

Collegamento alla rete: 1NAC 230V

Alimentazione/connettore gas: R3/4"

Gas naturale / gas liquido GPL

Carico termico nominale max.: 32 kW / 34 kW

Potenza "calore secco": 32 kW / 34 kW

Potenza "calore umido": 32 kW / 34 kW

Modello 201

Elettrico e a gas

Capacità: 20 x 1/1 GN

N° di pasti al giorno: 150-300

Ripiano longitudinale per 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN

Larghezza: 879 mm

Profondità: 791 mm

Altezza: 1782 mm

Alimentazione acqua: R3/4"

Scarico acqua: DN 50

Pressione acqua: 150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa

Elettrico

Peso: 258 kg

Potenza allacciata: 37 kW

Fusibile: 3 x 63 A

Collegamento alla rete: 3NAC 400 V

Potenza "calore secco": 36 kW

Potenza "calore umido": 36 kW

A gas

Peso: 286 kg

Altezza compresa convogliatore fumi: 2021 mm

Potenza allacciata app. elettrico: 0,7 kW

Fusibile: 1 x 15 A

Collegamento alla rete: 1 NAC 230 V

Alimentazione/connettore gas: R3/4"

Gas naturale / gas liquido GPL

Carico termico nominale max.: 43 kW / 46 kW

Potenza "calore secco": 43 kW / 46 kW

Potenza "calore umido": 32 kW / 33,5 kW

Modello 202

Elettrico e a gas

Capacità: 20 x 2/1 GN

N° di pasti al giorno: 300-500

Ripiano longitudinale per 2/1, 1/1 GN

Larghezza: 1084 mm

Profondità: 996 mm

Altezza: 1782 mm

Alimentazione acqua: R3/4"

Scarico acqua: DN 50

Pressione acqua: 150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa

Elettrico

Peso: 332 kg

Potenza allacciata: 62 kW

Fusibile: 3 x 100 A

Collegamento alla rete: 3NAC 400 V

Potenza "calore secco": 60 kW

Potenza "calore umido": 54 kW

A gas

Peso: 370,5 kg

Altezza compresa convogliatore fumi: 2021 mm

Potenza allacciata app. elettrico: 1,1 kW

Fusibile: 1 x 15 A

Collegamento alla rete: 1 NAC 230 V

Alimentazione/connettore gas: R3/4"

Gas naturale / gas liquido GPL

Carico termico nominale max.: 64 kW / 67 kW

Potenza "calore secco": 64 kW / 67 kW

Potenza "calore umido": 51 kW / 53 kW



Accessori RATIONAL: il completamento perfetto

Solo l'impiego di accessori originali RATIONAL vi consente di sfruttare senza limiti il SelfCooking Center®. Solo così ci si può avvalere di applicazioni speciali come la preparazione di prodotti prefritti, la cottura alla griglia di polli e anatre e la produzione di agnelli o porcellini interi. Potrete cucinare anche cotolette e bistecche senza doverle girare di continuo.

Gli accessori originali RATIONAL sono stati studiati appositamente per il SelfCooking Center®. Si tratta di strumenti estremamente robusti, veramente adatti all'uso intenso che se ne fa tutti i giorni nelle cucine professionali.



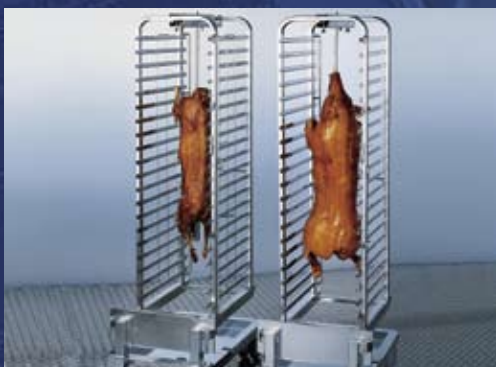
Contenitori e griglie a norma gastronomica (GN)

I contenitori e le griglie di acciaio RATIONAL sono disponibili nei formati 2/1, 1/1, 1/2 e 1/3 a norma gastronomica (GN). Per ottenere risultati di cottura eccezionali avete a disposizione contenitori smaltati al granito e piastre per la cottura arrosto e al forno in alluminio con rivestimento antiaderente, nel formato GN e da forno. Per le applicazioni di cottura abituali, vi consigliamo le piastre perforate con rivestimento in teflon, disponibili anch'esse nel formato GN e da forno.



Supporti, sottoarmadi e armadi termici

Per garantire un posizionamento sicuro agli apparecchi da tavolo del SelfCooking Center®, sono state realizzate cinque versioni. L'armadio termico RATIONAL dispone di una regolazione flessibile fino a 80 °C. Tutti i supporti e i sottoarmadi sono stati realizzati nel rispetto delle norme igieniche vigenti.



Spiedo per agnelli e porcellini per SelfCooking Center®

101, 102, 201 e 202

Cucinare agnelli e porcellini interi con questo accessorio speciale è un gioco da ragazzi: basta infilare la carne, appenderla ed il gioco è fatto. Con il SelfCooking Center® 202 si possono utilizzare contemporaneamente anche due spiedi per agnelli e porcellini.





CombiLink®: il vostro assistente virtuale

La documentazione HACCP automatica è sinonimo di igiene garantita in qualsiasi momento. In pochi secondi potete creare i vostri programmi di cottura personali ed accedere liberamente ad innumerevoli programmi di cottura RATIONAL disponibili su Internet. Per ulteriori informazioni, richiedete il nostro depliant CombiLink®.



Sistema Finishing® per banchetti

Il sistema Finishing® è composto da un telaio finishing per piatti e da una Thermocover. I telai Finishing® sono adatti per piatti fino a 31 cm di diametro e ne possono contenere fino a 120. La Thermocover RATIONAL consente di "parcheggiare al caldo" le pietanze fino a 20 minuti dopo il Finishing®, dandovi così il tempo sufficiente per sottoporre al Finishing® altre strutture portapiatti, e per trasportare il tutto fino al punto da cui vengono portati in tavola.



Stampi per muffin e timballi RATIONAL

La speciale composizione altamente flessibile degli stampi per muffin e timballi RATIONAL impedisce completamente ai prodotti di attaccarsi. Gli stampi per muffin e timballi sono anche perfetti per la cottura per es. di flan di verdure, timballi di pesce, pudding di pane, dessert dei più diversi tipi, uova affogate e molto altro.



Potato Baker RATIONAL

La composizione del materiale del Potato Baker, unica nel suo genere, consente una cottura di patate al forno e di pannocchie di mais fino al 50% più veloce anche senza avvolgerle nell'alluminio. Con il Potato Baker, persino le grandi quantità si preparano alla perfezione in qualsiasi momento.



Piastre per griglia e per pizza RATIONAL

Con le piastre per griglia e per pizza potete preparare ogni genere di pizza: l'eccellente conduttività termica garantisce sempre una qualità perfetta. Un rivestimento speciale al plasma fa sì che le pizze non si attacchino alle teglie. Il retro può essere utilizzato per preparare verdure, bistecche o pesce con una grigliatura perfetta.



Cappa a condensazione UltraVent® per SelfCooking Center® 61/62/101/102/201

La tecnologia di trattamento della condensa UltraVent® raccoglie e allontana vapori ed esalazioni. L'installazione di costosi impianti di scarico dell'aria è solo ormai un ricordo del passato. Né serve alcuno scarico all'esterno. L'installazione è facile e si può eseguire in qualsiasi momento anche successivamente.

Cappa di aspirazione vapori per apparecchi da tavolo 61/62/101/102 (non illustrata in figura)

Le esalazioni che si formano all'apertura della camera di cottura vengono aspirate con l'aiuto della ventola e convogliate all'aperto tramite un collegamento all'esterno. Facile da montare, anche in un secondo momento.



RATIONAL CombiGrill

La conducibilità del calore estremamente elevata del CombiGrill lascia i segni tipici della griglia su braciolo/bistecche, pesce surgelato o verdure alla griglia.



RATIONAL CombiFry®

200 porzioni di patatine fritte in soli 15 minuti, senza grassi. Il sistema brevettato CombiFry® è il primo a consentire di produrre grandi quantità di prodotti prefritti. Si eliminano totalmente le spese di acquisto, conservazione e smaltimento dei grassi.



Superspike brevettato per polli e superspike per anatre

Il posizionamento verticale di polli e anatre rende la carne del petto particolarmente succosa mentre la pelle rimane croccante e dorata in modo uniforme.

Per ulteriori informazioni richiedete il nostro depliant degli accessori.

SelfCooking Center® RATIONAL

Misure apparecchi

- Apparecchi da tavolo: 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN, elettrici e a gas
- Apparecchi da pavimento: 20 x 1/1 GN, 20 x 2/1 GN, elettrici e a gas

Modalità di funzionamento

- SelfCooking Control® con 9 modalità di funzionamento:
 - Arrosti
 - Cotture brevi
 - Pollame
 - Pesce
 - Contorni / Verdure
 - Piatti a base di patate
 - Piatti a base di uova/Dessert
 - Prodotti da forno
 - Finishing®
- Modo Combi Vapore con 3 modalità di funzionamento:
 - Calore umido 30 °C-130 °C
 - Calore secco 30 °C-300 °C
 - Combinazione di calore umido e calore secco 30 °C-300 °C

Funzioni supplementari

- Rilevamento della temperatura del nucleo con misurazione in 6 punti
- ClimaPlus Control®: misurazione e controllo dell'umidità
- Vaporizzazione a 30 °C-260 °C con calore secco
O combinazione di calore umido e calore secco
- Funzione di vaporizzazione ampliata con valore di umidità regolabile
- 5 velocità dell'aria, programmabili
- 1/2 energia (negli apparecchi elettrici)
- Apporto di energia commisurato al fabbisogno
- Memorizzazione di dati HACCP e relativa emissione tramite interfaccia USB
- Cool Down: raffreddamento rapido della camera di cottura
- Almeno 350 programmi con fino a 12 fasi ciascuno selezionabili a piacere
- CalcDiagnose System® CDS compreso SelfClean Automatico per il generatore di vapore
- Impianto di lavaggio automatico dei fumi
- Service Diagnose System (SDS) con visualizzazione automatica dei messaggi di assistenza
- CareControl – il sistema di pulizia e manutenzione automatico
- LevelControl: monitoraggio dei ripiani con programmazione Individuale del tempo per ciascun ripiano
- Cottura DELTA-T
- Selezione automatica dell'ora di avvio per data e ora
- Unità di temperatura selezionabile a piacere in ° C o ° F
- Cicalino regolabile
- Contrasto del display regolabile
- Impostazione del tempo in ore/minuti o minuti/secondi
- Funzione aiuto online

Allestimento

- Interruttore acceso/spento
- Schermo a sfioramento con simboli autoesplicativi per garantire la massima facilità d'uso
- Messaggi con testo chiaro per tutti i processi di cottura
- Manopola di regolazione centrale con funzione "Push" per confermare i dati inseriti
- Sensore della temperatura del nucleo con misurazione in 6 punti
- Ausilio per il posizionamento del sensore della temperatura del nucleo
- Generatore di vapore ad alta potenza con riempimento automatico dell'acqua
- Sistema di bruciatore con ventola ad alta potenza estremamente silenzioso (solo gas)
- Messaggi operativi e d'avvertenza ad es. in caso di mancanza d'acqua
- Display della temperatura digitali
- Visualizzazione di valori reali e nominali
- Temporizzatore digitale, 0 – 24 ore con posizione permanente
- Visualizzazione del tempo reale (24 ore)
- Limitatore di temperatura di sicurezza per generatore di vapore e riscaldamento aria calda
- Doccia manuale incorporata con dispositivo di ritiro automatico, funzione blocco acqua incorporata e regolazione continua del getto
- Sistema di convogliamento dell'aria RATIONAL
- Lamierino di conduzione aria ribaltabile con chiusure rapide
- Freno ventola incorporato
- Separazione centrifuga dei grassi senza filtro antigrasso supplementare
- Porta dell'apparecchio a doppio vetro con retroventilazione e vetro interno Ribaltabile
- Maniglia della porta azionabile con una sola mano con funzione di chiusura e apertura a destra/sinistra negli apparecchi da tavolo
- Maniglia della porta azionabile con una sola mano con funzione di chiusura e bloccaggio negli apparecchi da pavimento
- Chiusura di sicurezza porta (2 livelli)
- Vaschetta di gocciolamento porta con svuotamento permanente anche con la porta aperta (apparecchi da tavolo)
- Vaschetta di gocciolamento apparecchio collegata allo scarico dell'apparecchio (apparecchi da tavolo)
- Porta con battuta a sinistra (apparecchi da tavolo)
- Posizioni di arresto della porta a 120°/180°
- Interruttore di contatto porta senza contatto
- Isolamento termico su tutti i lati
- Guarnizione porta a incastro facile da sostituire
- Materiale interno ed esterno acciaio inox DIN 1.4301
- Inviti laterali per carrelli portateghe negli apparecchi da pavimento
- Ripiano longitudinale 6 x 1/1, 10 x 1/1 e 20 x 1/1 adatto per contenitori GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8
Ripiano longitudinale 6 x 2/1, 10 x 2/1 e 20 x 2/1 adatto per contenitori GN 2/1, 1/1
- Camera di cottura igienizzata senza fughe con spigoli arrotondati
- Camera di cottura a forma di vasca per evitare fuoriuscite
- Lampade alogene per l'illuminazione della camera di cottura con vetro Ceran a prova d'urto
- Porta di servizio accessibile dal davanti
- Guide di inserimento ad U con intagli per facilitare il caricamento

Caratteristiche di allestimento

- Telai appesi orientabili ed estraibili (apparecchi da tavolo), con guida supplementare per vaschetta di raccolta dei grassi
Caratteristiche di allestimento
- Strutture carrellate con guida di inserimento (apparecchi da tavolo)
- Strutture carrellate (apparecchi da pavimento) con blocco su entrambi i lati, vaschetta di raccolta incorporata con svuotamento, ruote Tandem (2 con freno di arresto), diametro ruota 125 mm, tutti componenti di metallo in acciaio inox
- Porta della camera di cottura con meccanica a tenuta incorporata (apparecchi da pavimento), nessuna fuoriuscita di vapore in caso di funzionamento senza carrello portateghe
- Interfaccia USB ad es. per il collegamento al CombiLink® RATIONAL e per l'emissione di dati HACCP
- Pastiglie di detersivo RATIONAL (confezione di prova)
- Brillantante in pastiglie RATIONAL (confezione di prova)

Collegamento, montaggio e marchi di prova

- Dichiarazione di conformità: CE
- Sicurezza elettrica: VDE, UL, CUL, KEMA
- Sicurezza gas: Gastec, QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, PCT
- Sicurezza operatore: GS
- Igiene generale: NSF
- Garanzia acqua potabile: DVGW, SVGW, KIWA, WRAS
- Possibilità di collegamento ad acqua dolce e/o calda
- Collegamento fisso alle acque di scarico omologato in base a DVGW (sezione di separazione dei tubi incorporata nell'apparecchio)
- Protezione contro gli spruzzi e il getto di manichetta IPX 5
- Possibilità di collegamento a Sicotronic (altri impianti di ottimizzazione dell'energia a richiesta)
- Piedini dell'apparecchio regolabili in altezza (apparecchi da tavolo e pavimento)
- Possibilità di installazione su un tavolo di 700 mm di profondità (6 x 1/1 GN e 10 x 1/1 GN)
- Dispositivo di fissaggio in posizione per gli apparecchi da pavimento
- Manuale e istruzioni per l'installazione
- Tensioni speciali a richiesta
- Gas liquido o gas naturale
- Omologazione VDE per il funzionamento senza sorveglianza

Versioni speciali

- Versione da nave
- Mobile con ruote modello 201 e 202 (4 ruote con freno di arresto)
- Pannello di comando a chiusura
- Versione di sicurezza / per istituti di pena (apparecchi da pavimento)
- Sensore della temperatura del nucleo Sous Vide per cottura sottovuoto
- Tastiera con pittogrammi per 12 programmi e supporto di fissaggio
- Contatto a potenziale zero per messaggi operativi
- Scarico grassi incorporato (apparecchi da tavolo)
- Sistema AeroCat® con catalizzatore incorporato (modello 61 e 101)
- Combi-Duo (2 apparecchi da tavolo uno sopra l'altro)
- Apparecchi da tavolo 6 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN con telai appesi o carrello portateghe per formato da forno 400 x 600 mm
- Versione USA sia per contenitori in formato GN che in formato USA

Accessori optional

- Guida di inserimento per l'impiego di strutture carrellate (apparecchi da tavolo)
 - Strutture carrellate (apparecchi da tavolo) con guide di inserimento ad U, intagli per facilitare il caricamento e guida supplementare per vaschetta di raccolta dei grassi
 - Telaio appeso per formato da forno 400 x 600 mm (6 x 1/1, 10 x 1/1 GN)
 - Telaio appeso per teglie da carne (6 x 1/1, 10 x 1/1 GN)
 - Carrello di trasporto per 2 strutture carrellate (apparecchi da tavolo) con ruote tandem, di cui 2 bloccabili, diametro ruota 125 mm
 - Strutture carrellate speciale per formato da forno 400 x 600 mm (6 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN e 20 x 1/1 GN)
 - Sottotelai in diverse versioni, regolabili in altezza, in versione igienica
 - Brillantante in pastiglie RATIONAL (confezioni di prova)
 - Set Combi-Duo per 6 x 1/1 GN su 6 x 1/1 GN o 6 x 1/1 GN su 10 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN su 6 x 2/1 GN e 6 x 2/1 GN su 10 x 2/1 GN
 - Carrello portapiatti per: 15 o 20 piatti (6 x 1/1 GN), 24 o 34 piatti (6 x 2/1 GN), 26 o 32 piatti (10 x 1/1 GN), 50 o 60 piatti (20 x 1/1 GN), 42 o 52 piatti (10 x 2/1 GN), 84, 100 o 120 piatti (20 x 2/1 GN), tutti i piatti fino a 31 cm Ø (negli apparecchi da tavolo, utilizzo solo con carrelli per il trasporto)
 - Contenitori GN in misure e versioni diverse
 - Griglie Superspike per polli e pollame
 - Spiedo per agnello e porchetta per apparecchi da pavimento
 - Sistema Finishing® per banchetti
 - Termocoperta per tutti i strutture carrellate e portapiatti, Combi-Duo
 - Stampi per muffin e timballi RATIONAL
 - Contenitori, smaltati in granito
 - Potato Baker RATIONAL
 - Combi-Grill con rivestimento TriLax® per cotture brevi, pesce e verdure
 - CombiLink® RATIONAL: il vostro assistente virtuale
 - Piastra per griglia e per pizza con rivestimento TriLax®
 - Piastra da forno forata con rivestimento TriLax®
 - Piastra da forno e per arrostiti con rivestimento TriLax®
 - CombiCheck® RATIONAL per PARTNER DEL SERVIZIO ASSISTENZA
 - Cappa per condensa UltraVent® 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN, 20 x 1/1 GN
 - Cappa di aspirazione vapori 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN
 - Rampa di ingresso per carrello portateghe (apparecchi da pavimento)
 - Rialzo per apparecchi e strutture carrellate (apparecchi da pavimento)
 - Schermo anticalore per parete laterale sinistra dell'apparecchio
 - Interfaccia RS 485
 - Interfaccia RS 232
 - Interfaccia Ethernet
 - Griglia CombiGrill per cotture brevi, pesce e verdure
 - CombiFry® per prodotti prefritti
 - Sicura flusso gas per apparecchi a gas
- di serie
 - optional

I servizi RATIONAL: massima soddisfazione per il cliente

Servizio assistenza RATIONAL: sempre a vostra disposizione

Una fitta rete di PARTNER DI ASSISTENZA QUALIFICATI vi garantisce un aiuto rapido per la risoluzione di eventuali problemi. Inoltre, RATIONAL mette a disposizione dei suoi clienti una hot line tecnica, una fornitura garantita dei ricambi e un servizio d'emergenza disponibile in tutto il paese durante il fine settimana.

Chef@Line®: un aiuto competente da cuoco a cuoco

Con la RATIONAL Chef@Line® capocuochi esperti RATIONAL sono a vostra personale disposizione 365 giorni all'anno. In questo modo, vi garantiamo un aiuto rapidissimo e molto competente con una semplice telefonata.

RATIONAL e la salvaguardia dell'ambiente

Il SelfCooking Center® RATIONAL è progettato per essere riciclato al termine del suo ciclo di vita. Gli apparecchi infatti sono facili da smontare e i materiali utilizzati sono in gran parte riciclabili. Per questo RATIONAL, in qualità di leader sul mercato, offre tra i suoi servizi anche il ritiro di apparecchi vecchi, indipendentemente dalle dimensioni e dall'età. I vecchi apparecchi vengono ritirati gratuitamente e recuperati a regola d'arte.



Nel 2007, il servizio di assistenza clienti RATIONAL è stato insignito di uno dei riconoscimenti di settore più importanti al mondo: l'International Best Service Award. Il premio è stato assegnato per l'innovativa e avveniristica rete internazionale dei PARTNER DEL SERVIZIO ASSISTENZA RATIONAL.



Provando s'impara

RATIONAL TeamCooking Live

Partecipate ad uno dei nostri seminari gratuiti RATIONAL TeamCooking Live nelle vostre vicinanze. Potrete cucinare in prima persona con il SelfCooking Center® RATIONAL insieme ad altri colleghi, sotto la guida di un capocuoco esperto RATIONAL.

Possibilità di prova

Parlate con il nostro servizio esterno riguardo alla possibilità di provare il SelfCooking Center® RATIONAL. È sufficiente chiamare!

CLUB RATIONAL

Il CLUB RATIONAL rappresenta un portale di conoscenza e comunicazione unico nel suo genere per tutti i proprietari e gli utilizzatori di apparecchi RATIONAL! In qualità di socio, lei ha accesso ad una piattaforma inimitabile con innumerevoli servizi e vantaggi! L'associazione al CLUB è gratuita! Si iscriva ora e diventi socio! www.club-rational.com

Academy RATIONAL

RATIONAL offre un programma di seminari adatto alle esigenze dei suoi partecipanti. Guidati da professionisti della cucina RATIONAL, ci si trasforma presto in esperti del SelfCooking Center®.



RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 8191 327387
Fax: +49 8191 327231
E-mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente - BP 52
F-68271 WITTENHEIM Cedex
Tel: +33 389 570 555
Fax: +33 389 570 554
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χλμ. Θεσ/νίκης-Περαίας Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
Φαξ +30 23920 39418
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

▶ **RATIONAL Italia S.r.l.**
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rational-italia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö/SWEDEN
Tel: +46 40 680 85 00
Fax: +46 40 680 85 09
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
Tel: +41 71 727 9092
Fax: +41 71 727 9091
E-mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
Fax: 00 44 (0) 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
Fax: 0043 (0)662-83279910
E-Mail: office@rational-austria.at
www.rational-austria.at

ООО "РАЦИОНАЛЬ РУС"
117105, г. Москва,
Варшавское шоссе, д.25а, стр. 6
Тел: +7 495 663 24 56
Факс: +7 495 663 24 57
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG
Istanbul İrtibat Bürosu
Acıbadem Cad., İbrahimpaşa
Konutları, C1-C Blok, No.: 39,
Kadıköy, 34718 İstanbul
Tel./Faks: +90 (0) 212 339 98 18
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
Fax: +61 (0) 3 8369 4699
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
Fax.: +64 (9) 636-4434
E-Mail: israel.evers@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
Montana Building, Floor 303
Zaabeel Road, Dubai, UAE
Phone: +971 4 337 5455
Fax: +971 4 337 5445
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
Fax: 847-755-9583
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL International AG
Office Mexico
Innoparc 01
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Switzerland
Tel. en México: +52 (55) 5292-7538
Fax en México: +52 (55) 85039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Fax: +55 (11) 3071-0600
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラシヨナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
Tel: (03) 3812 -6222
Fax: (03) 3812 -6288
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

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
传真: +86 21 64730197
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오날코리아(주)
서울 강남구 삼성동 57-1 삼에빌딩
대한민국
전화: +82-2-545-4599
팩스: +82-2-3443-5131
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

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-international.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-ag.com

