

Pasticceria e Panificazione

RATIONAL

SelfCooking Center

0 | 1



Pasticceria

Pasticceria
con vapore

Mignon

Mignon
con vapore

Soufflé

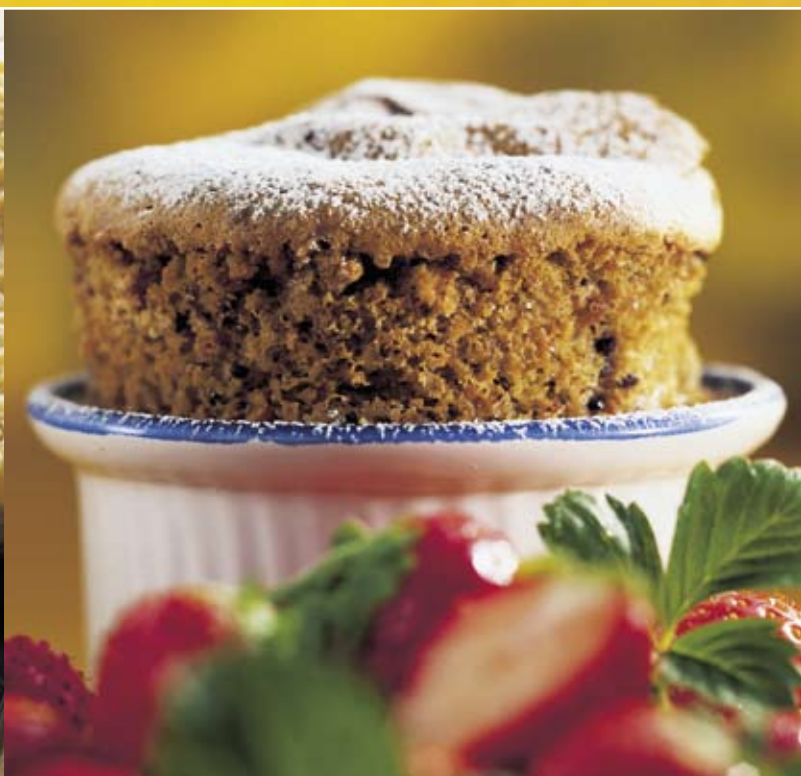
Pizza

Qualità da fornaio? Basta premere un tasto!

La preparazione di impasti è un compito che richiede la massima accuratezza. La difficoltà più grande consiste nel far cuocere in modo ottimale l'impasto realizzato con tanta fatica. E ciò è possibile solo regolando con estrema precisione l'umidità, la temperatura e la velocità dell'aria.

Prodotti dolci o salati, piccoli o grandi, freschi o surgelati, con o senza lievitazione, a pieno carico o parziale: con il SelfCooking Center® tutto viene cotto in maniera completamente automatica secondo le vostre indicazioni. È sufficiente scegliere il grado di doratura – da lieve a intenso – e al resto penserà il SelfCooking Center®. Dimenticatevi di tutte le impostazioni tradizionali quali temperatura, tempo di cottura, velocità dell'aria o umidità e lasciatevi alle spalle anche i continui controlli e le regolazioni necessarie durante la cottura, così come le complicate fasi di programmazione.

Cuocere con il SelfCooking Center® è un gioco da ragazzi. Anche se non avete la benché minima esperienza in materia, potete cucinare da subito come veri professionisti – basta premere un tasto!





Pasticceria e Panificazione

Con il SelfCooking Center® potete preparare una varietà incredibile di dolci quali crostate, pan di Spagna, pasta sfoglia, cheese cake, panettoni, strudel di mele, muffin, bigné, biscotti, pasticcini da tè, oltre a tutti i tipi di prodotti da forno pronti. Indipendentemente dalla dimensione e dalla quantità dei cibi, potete ottenere sempre cotture perfette grazie al SelfCooking Center®! È persino possibile cuocere contemporaneamente prodotti da forno simili.

Basta selezionare la doratura desiderata, da lieve a intensa, ecco fatto! SelfCooking Control® si occupa di impostare tutto il necessario, adeguando costantemente il processo di cottura. Otterrete il risultato desiderato... sempre!

Per la prima volta, il SelfCookingCenter® include anche la cottura al forno con fase di lievitazione incorporata. Lievitazione e cottura sono rappresentate di solito da una serie di fasi manuali singole: lo scongelamento del prodotto surgelato, la lievitazione nell'apposito apparecchio, la cottura al forno e la continua sorveglianza. Da oggi in poi sarà il vostro SelfCooking Center® a pensare a tutto! È sufficiente selezionare la fase di lievitazione integrata e caricare il SelfCooking Center®. Una volta conclusa la lievitazione, la cottura al forno dei prodotti viene terminata direttamente ed in maniera completamente automatica.





Improvvisamente è tutto facilissimo

Con un solo tasto potete cuocere una varietà di prodotti da forno diversi. Pasta sfoglia, strudel di mele, crostate, panettoni, pan di Spagna, muffin, freschi o surgelati, grandi o piccoli, con o senza lievitazione, con carico parziale o totale: per cuocere basta selezionare la funzione "Pasticceria", impostare il risultato desiderato ed ecco fatto!

Utilizzando l'impostazione predefinita, i vostri prodotti da forno verranno cotti automaticamente e dorati al punto giusto. Seguite i consigli del SelfCooking Control® oppure selezionate il grado di doratura che preferite.

Pasticceria con Vapore – il segreto dei professionisti

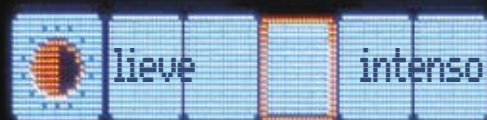
Per ottenere una qualità eccelsa, molti prodotti da forno necessitano di una vaporizzazione precisa. Solo così è possibile garantire una cottura impeccabile ed una crosta lucida e croccante. Il SelfCooking Control® sa esattamente quando e con che frequenza intervenire in modo ottimale con la vaporizzazione e lo fa in maniera del tutto automatica.

È così che potete cuocere prodotti completamente diversi tra loro (pane bianco, pane ai cereali, panini, baguette, ciabatte, croissant, snack di pasta sfoglia, dolci lievitati, dolci di pasta sfoglia grandi o piccoli, così come tutti i tipi di prodotti da forno pronti), premendo semplicemente un tasto. È persino possibile effettuare carichi misti di prodotti da forno simili. Basta selezionare la doratura desiderata, da lieve a intensa, e... ecco fatto! Otterrete sempre il risultato desiderato, rispettando le abitudini di cottura e tradizioni del vostro paese.

Se necessario, i prodotti da forno possono essere lievitati prima della cottura. Basta selezionare la fase di lievitazione integrata e... ecco fatto! Al resto pensa il vostro SelfCooking Center®. Dopo il processo di lievitazione, la cottura dei prodotti viene terminata senza interruzioni.

Con la funzione Finishing® per prodotti da forno ora, per la prima volta, è possibile riscaldare alla perfezione pane e panini del giorno prima. Grazie ad un processo di Finishing® particolarmente delicato, i prodotti da forno tornano ad essere croccanti e soffici, come appena sfornati!





Improvvisamente è tutto facilissimo

Con un solo tasto potete cuocere una varietà di prodotti da forno diversi. Pane bianco, pane ai cereali, panini, baguette, ciabatte, croissant, snack di pasta sfoglia, dolci lievitati, dolci di pasta sfoglia, freschi o surgelati, grandi o piccoli, con o senza lievitazione, Pasticceria con vapore. L'importante è selezionare sempre "Pasticceria con vapore", impostare il risultato desiderato ed ecco fatto!

Con l'impostazione predefinita, i vostri prodotti da forno verranno cotti automaticamente e dorati al punto giusto. Seguite i consigli del SelfCooking Control® oppure selezionate il grado di doratura che preferite.

Pizza soffice e croccante? Basta premere un tasto!

Stupite i vostri clienti con una pizza appena sfornata. Con il SelfCooking Center® diventerete anche voi pizzaioli professionisti. Volete preparare una pizza napoletana o americana? Condirli a piacimento? Fresca o surgelata, grande o piccola, a pieno carico o parziale? Il vostro SelfCooking Center® cuocerà tutto alla perfezione, mantenendo la superficie soffice e rendendo il fondo bello croccante.

Con LevelControl® e con le piastre per griglia e per pizza RATIONAL cuocere pizza al piatto anche di diverse dimensioni diventa un gioco da ragazzi. LevelControl® sorveglia al secondo ogni singolo ripiano. Non sarà più possibile dimenticarsi le pizze in forno facendole bruciacchiare.

Grazie al SelfCooking Center®, per la prima volta, in soli 10 minuti è possibile preparare fino a 100 pizze precotte contemporaneamente. A seconda del numero degli ospiti, le pizze vengono preparate nelle speciali teglie sul carrello portapiatti: la cottura viene poi completata con il Finishing®, se necessario... semplicemente premendo un tasto!





Improvvisamente è tutto facilissimo

Con un solo tasto è possibile preparare una varietà incredibile di pizze, piadine e focacce di ogni genere. Pizza napoletana o americana, pizza fresca o surgelata, pizza molto o poco farcita, a pieno carico o parziale, la cosa importante è sola una: selezionate 'Pizza', impostate il risultato desiderato ed ecco fatto!

Utilizzando l'impostazione predefinita, le pizze saranno automaticamente soffici sopra e croccanti sotto. Seguite i consigli del SelfCooking Control® oppure selezionate il grado di doratura che preferite.

LevelControl®: per prodotti da forno di ogni genere

LevelControl® è la soluzione perfetta per lavorare in maniera continua durante il servizio: grazie al LevelControl® è infatti possibile preparare contemporaneamente prodotti da forno di diverso genere, quali ad esempio pane bianco insieme a panini, baguette, ciabatte e focacce, oppure dolcetti di pasta sfoglia assieme a strudel, muffin, biscotti e pasticcini.

Ogni singolo ripiano viene sorvegliato al secondo da LevelControl®. In base alla frequenza e alla quantità del carico, e al tempo in cui lo sportello resta aperto, LevelControl® adegua la durata della cottura in maniera del tutto automatica. Solo così è possibile raggiungere sempre la doratura desiderata.

Il SelfCooking Center® vi offre tutte le funzioni importanti per cuocere al forno con LevelControl® in modo professionale e personalizzato.

Grazie alle 5 velocità dell'aria, è possibile adattare la cottura anche a prodotti estremamente delicati. Con la funzione ClimaPlus Control® il clima di cottura è sempre sotto controllo - un fattore decisivo per ottenere prodotti da forno della massima qualità. Se lo si desidera, è persino possibile impostare un valore di default nominale preciso per l'umidità.





Prodotti
da forno

1	2	3	4	5
132	325			132

6	7	8	9	10
052			755	735



Accessori speciali per la cottura al forno



Carrello portateglie versione pasticceria per il SelfCooking Center® 201

I carrelli portateglie versione pasticceria sono provvisti di 14 guide di inserimento a forma di L. Grazie alla notevole distanza tra le guide è possibile sfruttare l'intera capacità del SelfCooking Center® anche in caso di prodotti da forno molto alti.

Teglie per pizza RATIONAL

Con le speciali teglie per pizza RATIONAL potete preparare fino a 100 pizze precotte in soli 10 minuti. Le pizze vengono inserite semplicemente nelle apposite teglie antiaderenti, caricate sul carrello portapiatti e ultimate con Finishing®.

Supporto versione pasticceria per SelfCooking Center® 61 e 101

Per garantire stabilità agli apparecchi da tavolo dei SelfCooking Center®, in alternativa ai supporti per contenitori GN, è disponibile uno speciale supporto versione pasticceria con 14 guide di appoggio.



Carrelli portateglie versione pasticceria e carrelli da trasporto versione pasticceria per i SelfCooking Center® 61 e 101

Il carrello portateglie in formato da forno è provvisto di 5 o 8 guide di inserimento a forma di L. Il carrello di trasporto versione pasticceria è dotato di 9 guide a forma di L per contenere teglie da forno da 400 x 600 mm. Grazie ad un sistema telescopico, è inoltre possibile caricare o scaricare le teglie.



Piastre per griglia e per pizza RATIONAL

Con le piastre per griglia e per pizza potete preparare alla perfezione pizze fresche o pronte. Grazie all'eccellente conduttività termica si ottiene sempre una qualità ottimale. Il retro di questi accessori può essere utilizzato anche per preparare verdure, bistecche o pesce con una grigliatura perfetta.





Piastre per pasticceria RATIONAL 400 x 600 mm e GN

Le piastre per pasticceria in alluminio RATIONAL vi consentono di ottenere risultati perfetti. Lo strato antiaderente impedisce ai prodotti di attaccarsi alle piastre, garantendo la massima uniformità ai vostri prodotti da forno.

Contenitori smaltati in granito RATIONAL 400 x 600 mm e GN

Gli speciali contenitori smaltati in granito sono la soluzione ideale per tutti i tipi di dolci alla piastra, biscotti e pizze. L'ottima conducibilità del calore consente di ottenere una doratura uniforme dei prodotti da forno anche sul lato inferiore. Con i contenitori smaltati in granito le perdite dovute alla divisione in porzioni sono solo un ricordo del passato. Anche gli angoli dei contenitori sono conformati alla perfezione per permettervi di servire in futuro anche i pezzi d'angolo. I contenitori smaltati al granito sono disponibili nelle versioni con 20, 40 e 60 mm di profondità.

Stampi per muffin e timballi RATIONAL da 400 x 600 mm e GN

Con gli stampi per muffin e timballi RATIONAL preparerete muffin freschi di qualità eccellente. La speciale composizione altamente flessibile degli stampi per muffin e timballi RATIONAL impedisce completamente ai prodotti di attaccarsi. I muffin appena sfornati si staccano dagli stampi con estrema facilità. 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.

Per ulteriori informazioni richiedete il nostro depliant degli accessori.

Un investimento con margini di guadagno

Il vostro SelfCooking Center® RATIONAL non solo si ammortizza in breve tempo, ma vi fa guadagnare davvero fin dal primo giorno. Preparare da sé i prodotti da forno conviene: già utilizzando prodotti da forno surgelati rispetto a quelli pronti acquistati dal fornaio potete risparmiare fino al 50%.

Ma il RATIONAL SelfCooking Center® non si ripaga subito solo per i prodotti da forno. Diminuendo il consumo di materie prime quali carne, pesce e pollame e quello di energia, i tempi di lavoro e gli investimenti risparmiate nettamente di più di quanto abbiate speso.

Il vostro guadagno	La gastronomia con un SelfCooking Center® 101	Il vostro guadagno addizionale
Panini di semi vari diminuzione media dei costi 45 %	Costi d'acquisto di prodotti pronti dal fornaio: 0,45 € x 100 pezzi x 30 giorni = 1.350,- €/mese Costi per prodotti da forno preparati con il SelfCooking Center®:* 0,25 € x 100 pezzi x 30 giorni = 750,- €/mese	= 600,- €/mese
Focaccine dolci diminuzione media dei costi 40 %	Costi d'acquisto di prodotti pronti dal fornaio: 0,95 € x 50 pezzi x 30 giorni = 1.425,- €/mese Costi per prodotti da forno preparati con il SelfCooking Center®:* 0,55 € x 50 pezzi x 30 giorni = 825,- €/mese	= 600,- €/mese
Croissant al burro diminuzione media dei costi 70 %	Costi d'acquisto di prodotti pronti dal fornaio: 0,80 € x 50 pezzi x 30 giorni = 1.200,- €/mese Costi per prodotti da forno preparati con il SelfCooking Center®:* 0,25 € x 50 pezzi x 30 giorni = 375,- €/mese	= 825,- €/mese
Ore di lavoro	Prodotti acquistati dal fornaio: nessuna ora di lavoro supplementare. Costi per ore di lavoro con il SelfCooking Center®:* 1 h per caricare e scaricare 18 €/h**x 30 giorni	= - 540,- €/mese

Il vostro guadagno addizionale al netto dell'ammortamento di 180,- € mensili su 5 anni

Al mese	=	1.298,- €
All'anno	=	15.576,- €
Dopo 10 anni	=	155.760,- €

* Impiego di materie prime per produzione nell'SelfCooking Center®

** Media ponderata delle tariffe oraria di cuochi personale addetto alle pulizie

Provando s'impara

RATIONAL TeamCooking Live

Partecipate ad uno dei nostri seminari gratuiti 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.

Prova gratuita Richiedi il regolamento RATIONAL

Iscriverti al TeamCooking Live è facilissimo: basta compilare la cartolina di risposta allegata. Potete anche provare con il RATIONAL SelfCooking Center® direttamente nella vostra cucina. Basta una telefonata.

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

Oltre alle numerose possibilità di cottura al forno, il SelfCooking Center® offre una varietà di altre applicazioni. Con un solo apparecchio si può arrostitire, grigliare, lessare, stufare, scottare, affogare e molto altro ancora.



RATIONAL International

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 1805 998899
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

RATIONAL France S.A.S.
6 Rue de la Mare Blanche
77186 Noisiel/France
Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

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
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 7973444
Fax: +41 62 7973445
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

Представительство
РАЦИОНАЛЬ ИНТЕРНАЦИОНАЛЬ АГ
121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3
Тел: + 7 495 5043483
Факс: +7 495 9807230
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

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

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

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
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 en México
Centro Alemán / German Centre
Av. Santa Fe 170
Colonia Lomas de Santa Fe
01210 México, D.F.
Tel.: +52 (55) 85039830
Fax: +52 (55) 85039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

株式会社 ラシヨナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区γ-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 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 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场204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