

SelfCookingCenter®





Идеите го менуваат светот.
Вашите желби се наша мотивација.

Нашето ветување кон вас:

Со сите сили сме фокусирани на тоа да вашите идеи постанат стварност.

Дури и најдобрите идеи секогаш можат да станат подобри.

Од парно-конвекциска печка до SelfCookingCenter®.



Апарат за
варење на пареа
конвекциска печка
интелигенција во
готвењето

= SelfCookingCenter®



Овде се наоѓа
видеото.

Нашиот стремеж веќе 40 години е да ви го понудиме најдобриот апарат за подготовка на храна. Апарат кој ви овозможува своите идеи за готвењето да ги претворите во стварност. Апарат со кој вашето јадење секогаш испаѓа како што сте сакале. Апарат кој е едноставен за користење и кој ве ослободува од рутинските работи и ви овозможува да го совладате вашиот работен ден во кујната со што помалку стрес и возбуда. И апарат кој на крајот на денот пресметува наместо вас.

Се почна со идејата во еден апарат да се соединат пареата и врелиот воздух. Така во 1976 година ја развиевме нашата прва парно-конвекциска печка и од тогаш непрекинато работиме на нејзиното унапредување. Ама тоа не ни беше доволно. За да во секојдневната работа ви пружиме уште подобра поддршка, го развиевме асистентот со вистинска интелигенција: новиот SelfCookingCenter® со 5 сетила – повеќе од една обична парно- конвекциска печка. Тој чувствува, препознава, размислува и планира, учи и навистина се усогласува со вас. Доверлив асистент при готвењето кој е покрај вас. Секој пат.

Со нашето современо решение за вмрежување ConnectedCooking имате се под контрола: централно управување со апаратот, размена на програмите за термичка припрема, HACCP документација и управување преку pameten телефон, како и многу други функции. Ќе ги добивате сите информации во реално време, кога и да посакате. Секогаш ќе знаете што се случува.



Пареа



Врел воздух



Комбинација



Се вклопува во секоја професионална кујна.

Потврдуваат задоволните купувачи.

Порано на готвачите им беа потребни мноштво специјални уреди, како на пр. печки со врел воздух, кипери, казани, фритези, апарати за готвење на пареа, шерпи и тави, за да со многу напор направат добро јадење. Денес е потребен само еден апарат со помош на кој секоја кујна го подготвува комплетното мени: новиот SelfCookingCenter®.

На површина помала и од 1 m² можете да грилате, печете месо и пецива, варите на пареа, динстате, бланширате или поширате. Без оглед на тоа да ли сакате да спремите месо, риба, пилешко, зеленчук, јадења со јајца, пецива или десерти, односно триесет или повеќе илјади оброци.

Тој го носи растеретувањето кое персоналот во кујната го бара: Готви брзо, едноставен е за користење, го испорачува зададениот од вас квалитет на јадењето и притоа ви штеди пари, време и енергија. Наместо вас ги извршува сите работи кои се однесуваат на надгледувањето и контролата. Сам ја подесува температурата, влажноста и траењето на термичката обработка. Го надгледува степенот на термичката обработка и запеченоста, па сте поштедени од постојано превртување при кратко печење.

Со повеќе од 750.000 апарати на пазарот, нашите апарати станаа стандарден дел во професионални кујни ширум светот. Ова нас посебно не радува: 93 % од нашите клиенти ширум светот ни потврдуваат дека RATIONAL нуди најдобри можни предности за клиентите. (Студија TNS Infratest 2016). Тоа е сигурно причината поради која сите го препорачуваат RATIONAL.


SelfCookingCenter® сега се произведува и во мал формат: новиот SelfCookingCenter® XS. За дополнителни информации побарајте го нашиот специјален проспект. Или посетете не на интернет на rational-online.com.



Комбинацијата на топлината и пареата во нашиот нов апарат ви отвара нови можности во професионалната припрема на вашите јадења. Јадењата термички се обработуваат многу лесно. Така се многу поздрави и идеални за витална исхрана. Новиот SelfCookingCenter® покрива 95 % од сите вообичаени примени во кујната.

 **Пареа**
од 30 °C–130 °C

Динстање, поширање, бланширање и варење на пареа – сето тоа го може нашиот генератор на свежа пареа со високи перформанси. Било да се работи за зеленчук, риба или јадења од јајца, благодареејќи на прецизната температура на пареата и максималната заситеност на пареата, постигнете поинтензивни бои. Витамините и минералите се задржуваат во намирниците. Ништо не се суши.

 **Врел воздух**
од 30 °C–300 °C

Меки филети, крцкави котлети, грилани стекови, лесна пецива и длабоко замрзната храна – благодареејќи на постојаниот врел воздух со температура од 300 °C, се се припрема, рамномерно, крцкаво и сочно, а тоа ги поставува стандардите.

 **Комбинација на пареа и врел воздух**
од 30 °C–300 °C

Врелата влажна клима спречува сушење на јадењето, ги сведува на минимум губитоците на тежината, и се грижи да печењата, гратинираните јадења или касеролите рамномерно да се заруменат. Добивате посебни резултати кога е во прашање вкусот, а времето на термичката обработка е значително пократко од вообичаените апарати за готвење.



Само резултатот се важи. SelfCookingCenter® со 5 сетила.

Новиот SelfCookingCenter® е првиот систем на светот за термичка обработка на храната кој покажува вистинска интелигенција и со тоа воведува револуција во приготвување на јадењата. Затоа што повеќе не морате да ја подесувате и постојано да ја штелувате идеалната температура, влажноста или брзината на струење на воздухот. Вие само го одредувате саканиот резултат. Било да на крајот сакате вашето јадење да е крваво, розе или добро печено, светло или потемно запечено, со коричка или без неа.

Опремен со 5 сетила, тој ги задоволува идеалните услови во комората за термичката подготовка, ја препознава големината и количината на храната, размислува и знае како оптимално храната термички се приготвува, ги учи навиките на готвачот и дури и се согласува со него.

Во соработка со готвачите, нутриционистите, лекарите и инженерите ги донесуваме најважните својства на современиот кујнски уред со поставување нови стандарди: капацитет на припремата, квалитет на јадењата, едноставност и ефикасност. Стандард од кој ниеден наш купувач не сака да се откаже.



- > Ги чувствува актуелните услови во комората за термичката припрема и конзистентноста на животните намирници
- > Ја препознава големината, количината на храната, состојбата на производот и го пресметува степенот на испеченост
- > Ги учи навиките кои ги имате при готвењето и ги практикува
- > Размислува и за време на готвењето секогаш одново наоѓа идеален пат до вашиот сакан резултат
- > Комуницира со вас и ви покажува што моментално прави вашиот RATIONAL за да ги изврши зададените спецификации

Преглед на предностите за вас:

- > Секогаш исклучителен квалитет на јадењето.
- > Наједноставно ракување и за необучен персонал
- > Минимални тековни трошоци

SelfCookingCenter®.

Едноставен е, готви вкусно и здраво со помали трошоци.



Нашата мотивација беше и е, вашата работа да ја направиме поедноставна. Затоа новиот SelfCookingCenter® го опревивме со 4 нови интелигентни функции и го претворивме во асистент кој е квалитет, едноставно ракување и ефикасност.



Едноставност низ интелигенцијата на термичката припрема – iCookingControl

Одберете ја храната, одредете го саканиот резултат – готово! iCookingControl секогаш ги приготвува вашите јадења онака како сте научиле. Притоа не е важно кој ракува со апаратот. Тој ја препознава состојбата и големината на производите, како и нивната количина. Тој размислува и планира, секогаш одново го пронаоѓа идеалниот пат до саканиот резултат и сам ги врши неопходните подесувања.



Паметни мешани полнења – iLevelControl

Со iLevelControl истовремено готвите различни јадења. Кои јадења можете да ги готвите заедно, iLevelControl ви покажува на екранот. Тоа ја зголемува продуктивноста и штеди пари, време, простор и енергија. Во зависност од количината на полнењето, бројот и траењето на отварањето на вратата, времето на термичката обработка оптимално се прилагодува согласно храната. Така ништо не може да се препече, а резултатот е секогаш поеднакво добар.



Прецизност за врвен квалитет – HiDensityControl®

Многу осетливите сензори секоја секунда ги чувствуваат и препознаваат условите во комората за термичка припрема. HiDensityControl® прецизно ја прилагодува неопходната количина на енергија на потребите на храната и рамномерно и ефикасно ја распоредува ни целата комора за термичка припрема. Резултат: здрав, врвен квалитет на сите нивоа со минимален трошок на ресурсите.



Интелигентен автоматски систем за чистење – Ефикасниот CareControl

Ефикасниот CareControl е единствен систем за автоматско чистење кој ги препознава нечистотиите и бигорот и едноставно го отстранува. Функцијата се прилагодува на вашите потреби и во определено време предлага оптимално чистење. Резултат: Блескава, хигиенска чистота, штедите време, водите сметка за животната средина и го растеретувате својот паричник.



Традиционално готвење- рачен режим

Секако, со апаратот SelfCookingCenter® можете и рачно да ракувате. Исто така, било да се работи за врел воздух, пареа или нивна комбинација, вие во рачниот режим сами ги регулирате сите параметри на термичката обработка, постепено и директно.

Одберете го саканиот резултат. Ставете ја храната. Готово.

iCookingControl.

Никогаш порано не било поедноставно да постигнете квалитет на храната кој го сакате. Било да е риба, месо, живина, пецива, јадења со јајца или десерти, – со SelfCookingCenter® се се спрема лесно – и тоа баш како што вие сакате. Вие внесувате резултат, а SelfCookingCenter® ги исполнува вашите желби. Доследно и прецизно. Тоа го овозможува единствената интелигентна термичка обработка: iCookingControl.

iCookingControl со помош на сензорите ја препознава големината и состојбата на производот, како и количината на полнењето и оптимално го прилагодува начинот на работа на вашиот сакан резултат и поединечните јадења. Тој самостојно ги донесува сите неопходни одлуки и автоматски ја подесува температурата, климата во комората за термичката обработка и времето на термичката обработка. За секое подесување добивате известување на екранот. Така точно знаете што се случува и секогаш имате преглед.

iCookingControl исто така ги учи вашите навики во готвењето, ги запознава вашите афинитети и го прилагодува ракувањето на вашите потреби. Повеќе ништо не морате да контролирате или надгледувате, а се е непогрешливо онака како што вие сте сакале. Така секогаш можете да се потпрете на овој помошен готвач.

Вие го одредувате вашиот сакан резултат. SelfCookingCenter® непогрешливо ја остварува вашата идеја.

На iCC Cockpit секогаш имате на око што работи вашиот систем за готвење.

iCC мониторот ви покажува кои подесувања ги применува системот.



Преглед на предностите за вас:

- > Интелигентни процеси на термичка обработка: нема труд околу надгледувањето и контролата.
- > Вашиот сакан резултат со притискање на копчето: едноставно ракување, посебно за привремен персонал.> Автоматско подесување на термичката обработка- секој пат најдобри резултати.> Идеалната точка на готвење внимателно е постигната: до 20% помала употреба на сировини во споредба со конвенционалната припрема.

Се истовремено и секогаш на време. iLevelControl.



Со помош на iLevelControl без никакви проблеми можете брзо и флексибилно да го одработите вашиот „À la carte“, „Mise en Place“ или доручек. На површина од само околу 1 m² користите мноштво различни уреди еден преку друг, како на пр. лонци, тави, скара, плотна или фритеза. На тој начин истовремено припремате различни јадења во еден ист апарат.

Вашиот SelfCookingCenter® на екранот ќе ви покаже кои јадења можете заедно да ги спремате. Вие наведувате што сакате да припремате, а iLevelControl го надгледува секој ред посебно. Во зависност од количината на полнењето во комората и од тоа колку често и колку долго вратата се отвара, iLevelControl интелегентно го коригира времето на припрема и дури и ве известува за тоа. Така секогаш знаете што се случува.

Ако јадењето е готово, iLevelControl за тоа ве известува и го прикажува адекватното ниво на екранот. Ако сакате, системот може и да сигнализира преку осветлувањето кое ниво може да се полни или да се вади. Така се избегнуваат скоро сите грешки во ракувањето. Вашите јадења секогаш се по мерка и баш онака како што вие сакате.

Преглед на предностите за вас:

- > Истовремена подготовка на различни јадења: максимална флексибилност и до 70% заштеда на енергија во споредба со вообичаената техника на термичка обработка без парно-конвекциска печка.
- > Надгледување и интелегентно прилагодување на траењето на термичката обработка: континуирано висок квалитет на јадењата без вложување напор во контролирањето.
- > Приказ на тоа што може заеднички да се обработува: едноставно ракување

„Со новиот апарат на компанијата RATIONAL постигнавме голем напредок во спремањето на À-la-carte јадења. Нашите купувачи го фалат добриот квалитет на јадењата, а ние денес можеме да послужиме 30% повеќе оброци на час. И тоа со ист персонал.“

Харалд Кеслер, сопственик на гостилницата Gasthaus cum Lojtpold, Фукстал / Ледер, Германија

Вашиот гост го чувствува вкусот и квалитетот. Секој ден. HiDensityControl®.

До единствениот квалитет на јадењето може да се дојде само кога има доволно капацитет, пред се тогаш кога се работи за припремање во големи количини. Баш тоа го обезбедува патентираната функција HiDensityControl®. Истовремено и интензивно оваа функција ја распоредува топлината, воздухот и влажноста во комората за термичката обработка – секогаш на начин кој е најдобар за квалитетот и количината на вашиот производ.

Многу осетливите сензори во комората за термичка обработка секоја секунда ги чувствуваат и препознаваат моменталните услови во комората за да можат на јадењата да ја прилагодат неопходната количина на енергија. Ова се врши на прецизен и ефикасен начин. Резултат: Дobar квалитет на јадењата на сите нивоа со минимален трошок на ресурсите.

Преглед на предностите за вас:

- > Динамичка турбуленција на воздухот: исклучителна изедначеност на сите нивоа
- > Активно одvlaжнување: Крцкави корички и крцкави поховани јадења
- > Максимална заситеност со пареа: нема сушење дури и кај деликатната храна
- > Високи перформанси и максимална температура до 300 °C: традиционална шара од скара и при големи количини – кратко време за загревање и со тоа минимална потрошувачка на енергија



„Не можев да верувам дека тие количини се можни. Меѓутоа, со мојот SelfCookingCenter® 202, 240 шницли за само 12 минути, Двојно сум побрз бидејќи припремам се одеднаш. А квалитетот е исклучителен.“
Курт Штимфлг, директор на службата за угостителство,
Linde AG, одделение за инженеринг,
Пулах, Германија

HiDensityControl®: Концентрирана сила



Генератор на свежа пареа: Прецизните температури на пареата како и максималната заситеност со пареа гарантираат најдобар можен квалитет на јадењата за здрава витална кујна – без скапо омекнување на водата.



Интелигентно управување со климата: Мерењето на влажноста ја зема во обзир и адекватната влажност на храната и овозможува прецизно подесување и регулирање на климата во комората за термичка обработка. За крцкаво печење и меки трошки.



Динамичка турбуленција на воздухот: Перката на вентилаторот, со голема моќност, во зависност од производот, количината и состојбата, интелигентно ја подесува брзината и насоката на вртење. За оптимална дистрибуција на воздухот и еднакви резултати.



Активно одvlaжнување: Иновативната вакуум технологија брзо и ефикасно ја отстранува влажноста од комората за готвење. За крцкава кожа на печењето и крцкави поховани производи.

Едноставно чисто и без бигор. Efficient CareControl.

Со помош на ефикасниот CareControl вашиот SelfCookingCenter® автоматски се чисти и го вади бигорот, а по желба и без надзор, преку ноќ. Во зависност од тоа колку е валкан апаратот, тој го одредува ефикасното ниво на чистење и ви предлага оптимално дозирана количина на средства за чистење и отстранување на бигорот.

По желба меморирајте го планот на чистење прилагоден на вашето работно време. SelfCookingCenter® автоматски ги регистрира подесените времиња и секогаш се грижи за хигиенската чистота и за максимално одржување на апаратот.

Повеќе не ви е потребен скап апарат за отстранување на бигорот кој бара интензивно одржување. На новиот Efficient CareControl му е потребно 30% помалку ресурси од претходниот модел*. Затоа чини значително помалку од темелно рачно чистење, а поради користењето и на таблети за чистење е и значително побезбеден при ракувањето.

* Модели пред 2014 година



„Заштедуваме најмалку 900 € годишно само затоа што не ние потребен апарат за омекнување на водата. Освен тоа, тековните трошоци за детергенти, вода и енергија ги сведовме на минимум.“

Алан Бирд, сопственик, Birds ov Smitfilds, Лондон, Велика Британија

Преглед на предностите за вас:

- > Средство за чистење во цврста состојба: Исклучително безбедно ракување.
- > Препознавање на валканоста и интелегентно предлага чистење минимални оперативни трошоци и трошоци на трудот
- > Автоматско отстранување на бигорот без трошоци за омекнување на водата и за рачно отстранување на бигорот
- > Воспоставвање на индивидуален план за чистење секогаш чисто и негувано со гарантирана хигиена



Штеди енергија, време, сировини и простор.

whiteefficiency®.

whiteefficiency® го претставува нашиот придонес кон одржливоста кој се остварува веќе со самиот развој на производот. Заедно со универзитетите трагаме по решенија кои ги чуваат ресурсите. Тоа продолжува во нашето производство кое е еколошки сертифицирано, нашата логистика и дистрибуција која штеди енергија, па се до преземањето и рециклажата на нашите стари апарати.

whiteefficiency® посебно се исплаќа во вашата кујна. Со него штедите енергија, вода, време и сировини, а имате и помалку шкарт. Покрај тоа, имате и до 30% повеќе простор, бидејќи на најмала површина со апаратот на компанијата RATIONAL можете да ги замените или исфрлите 40% до 50% од вообичаените апарати за готвење и печење. На крај, whiteefficiency® значи и тоа дека сме секогаш на ваша страна. Со нашиот сеопфатен услужен пристап се грижиме да од нашите апарати добиете максимална корист. Од самиот почеток и низ целиот животен век на производот.



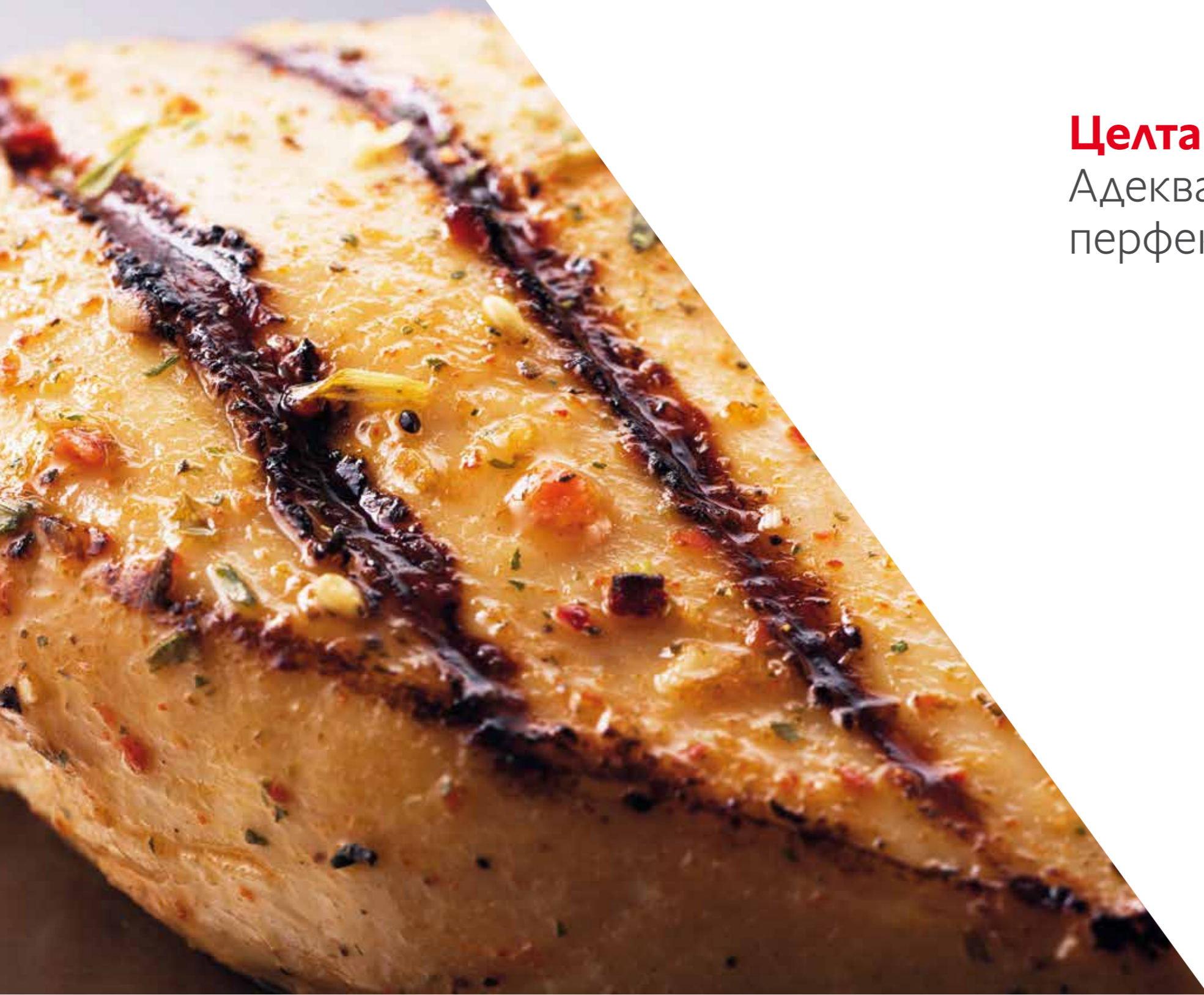
Lean & Green
Management
Award 2014



Просечен ресторан со 200 порции дневно, со два SelfCookingCenter® 101 –
дополнителна заработка во однос на вообичаената техника на припрема без парно- конвекциска печка.

Вашата добивка	Месечна основа за пресметка	Ваша месечна дополнителна добивка	Пресметајте сами
Месо/риба/живина			
Во просек 20% помала набавка на сурови намирници благодарјќи на прецизната регулација на и iCookingControl.*	Вообичаени трошоци за намирниците 7.680 € Трошоци за намирници со SelfCookingCenter® 6.144 €	= 1.536 €	
Масло			
Маслото за припрема е скоро излишно. Трошоците за набавка и одлагање на маслото во отпад се смалени за 95%.	Вообичаени трошоци за намирницата 48 € Трошоци за намирницата со SelfCookingCenter® 2,40 €	= 45 €	
Енергија			
Уникатните перформанси на припремата, iLevelControl и најмодерната регулациона технологија, трошат до 70% полаку енергија.*	Вообичаена потрошувачка 6.300 kWh × 0,18€ за kWh Потрошувачка со SelfCookingCenter® 1.890 kWh × 0,18 € за kWh	= 793 €	
Работно време			
iLevelControl го скратува времето за производство за 50% поради континуираното полнење. Отстранете ги рутинските работи со iCookingControl.	60 h помалку × 26 €	= 1.380 €	
Омекнување на водата/ Отстранување на бигорот.			
Овие трошоци воопшто не се потребни со Efficient CareControl.	Вообичаени трошоци 60 € Трошоци со SelfCookingCenter® 0 €	= 60 €	
Ваша месечна дополнителна заработка		= 3.814 €	
Ваша годишна дополнителна заработка		= 45.768 €	

* Во споредба со вообичаената техника на припрема без парно- конвекциска печка



Целта е врвниот квалитет.

Адекватни садови-
перфектен партнер.

Само ако користите оригинални RATIONAL садови, ви се отвараат полните можности од апаратот SelfCookingCenter®. Така можете да ги користите нашите специјални намени, како што е подготовка на предходно пржени производи, пилешко на скара, како и печење на цело прасе или јагне. Дури и шницлите и стековите ги подготвувате без напорното превртување. Оригиналните RATIONAL садови се специјално прилагодени на RATIONAL апаратите. Тој е исклучително издржлив и затоа е најдобар избор за секојдневна употреба во професионалните кујни.

Плоча за грил и пица

Преку одличната топлинска преносливост на плочата за грил и пица можете да ги припремате сите видови пица, тенки лепчиња и тартови со оптимален квалитет. Превртете ја и добивате грилан зеленчук, стекови или дури и риба со совршена шара од скара.

Вкрстена и ребраста решетка за скара

Благодареејќи на иновативната конструкција, на располагање ви е вкрстена и ребраста решетка за скара- две различни шари на само една решетка. Во зависност од тоа која страна ја користите, вкрстената и ребраста решетка за скара на вашите производи им дава или класична шара ребра од скара или популарната, оригинална америчка шара.

Плехови за печење

Алуминиумските плехови од компанијата RATIONAL се одликуваат со совршеното својство на нелепливост, како и со јачината и долготрајноста. Земички, данско пециво, кратко печени намирници како и похована храна, добиваат убава боја и посебна крцкавост.

Мултибејкер

Мултибејкерот е задолжен за припрема на јајце на око, омлети, пржен рендан компир или тортиљи, посебно во големи количини. Специјаниот нелеплив слој обезбедува јадењата да не се залепат.

За дополнителни информации побарајте го нашиот проспект со дополнителна опрема или нашите наменски проспекти. Или посетете ја нашата интернет страница rational.online.com.



Плоча за скара и пица



Вкрстена и ребраста решетка за скара



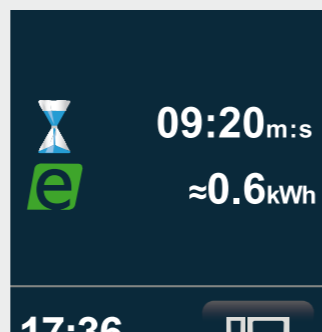
Плех за печење месо и пециво



Multibaker

Техника која дава повеќе.

Бидејќи разликата е во секој детал.



LED осветлување со сигнализација за ниво.

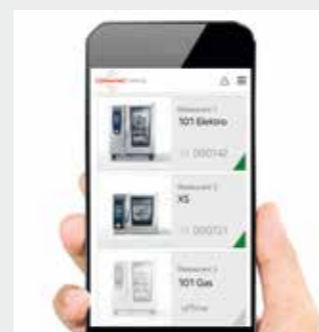
Сосема новото LED осветлување се грижи за оптималното осветлување на комората за готвење и секоје поединечно ниво – од врвот до дното и од задната кон предната страна. Светлото има неутрално влијание на испеченоста на производите. Заштеда на енергија, долготрајност и минимално одржување. Новото сигнализирање на нивото iLevelControl го прави поедноставен: Светлото што трепка покажува кој ред треба да се наполни или испразни.

Врата на комората за готвење со 3 стакла

Трослојното стакло со најсовремениот премаз за рефлексија на топлината осигурува минимален губиток на топлината. Така штедите дополнителни 10% во енергетските трошоци. Бидејќи сите стакла можат за се мијат, ќе имате долги години добар поглед.

Приказ на потрошувачката на енергија

Секогаш знаете колку енергија бара поединечна постапка за термичка обработка и колку енергија се троши секој ден. Податоците се прикажуваат на екранот и можат да се преземат.



RATIONAL ConnectedCooking

Едноставно поврзете ги своите RATIONAL апарати со помош на современото решение наменето за професионалните кујни. Со ConnectedCooking секогаш имате се под контрола: Едноставно управување со апаратите, далечински пристап преку функцијата за управување со помош на смартфонавтоматска HACCP документација или едноставно вчитајте рецепти од RATIONAL библиотеката. Дознајте повеќе на ConnectedCooking.com.

Интегриран рачен туш со автоматско вовлекување

Континуирана регулација на млазот и ергономичното ракување го прават грубото чистење, полевањето и сипувањето уште полесни. Интегрираната автоматика за враќање и стопирање на водата нуди оптимална хигиена по стандардот EN 1717 и SVGW (Швајцарско стручно здружение).

Центрифугален систем за издвојување на масните

Нема замена или чистење на филтерот за маснотиите, а воздухот во комората за готвење е секогаш чист. Чисто доживување на вкусот.

ClimaPlus Control®

Сензорите во комората за готвење, прецизно ја мерат влажноста и ја регулираат во проценти според спецификациите. По потреба системот го испушта вишокот на влагата или преку генераторот на пареа носи нова во комората за готвење. Така и кај најголемата количина на производи добивате крцкава коричка, крцкави поховани јадења, типична шара од скара и сочно печење.



Максимална температура во комората за готвење од 300 °C

Робусната конструкција на SelfCookingCenter® поддржува температури и од 300 °C и при константна работа. Така се можни и посебни употреби како месо на скара или брзо печење на месо во големи количини.

Надолжно поставување

Поради надолжно поставените водилки и тесниот отвор на вратата се губи помалку енергија дури и при често отварање на вратата при подготовка на À-la-carte. Малиот радиус на отварање бара и помалку место. За мали количини можете да користите и GN садови 1/3 и 2/3.

Интелигентна сонда со 6 точки

Дури и кога температурната јадрена сонда не е поставена правилно во средина на производот, сондата доверливо ја пресметува, најладната точка во производот. Така сите производи се секогаш совршено термички обработени.

Алатка за позиционирање

Патентираната алатка за позиционирање го олеснува правилното поставување на температурната сонда кај течните, меките или многу мали производи.



Генератор на свежа пареа

Генераторот на пареа е незаменлив ако сакате да постигнете највисок квалитет на јадењата варени на пареа. Свежата пареа која е 100% хигиенска, гарантира највисок степен на заситеност со пареа дури и при ниски температури, како на пр. при поширање. При чистењето парниот генератор автоматски го отстранува каменот. Со тоа скапот омекнување на водата станува излишно.

Динамичка циркулација на воздухот

Благодарјќи на посебната геометрија на комората за готвење и силниот, штедлив погон на вентилаторот, кој интелигентно ја прилагодува насоката на вртење и брзината според поедините намирници. Со тоа се осигурува извонреден квалитет на јадењата и кога апаратот е целосно наполнет. Интегрираната кочница за пропелерот на вентилаторот брзо реагира и овозможува брзо стопирање на вентилаторот кога вратата ќе се отвори. Тоа обезбедува дополнителна сигурност.

The products manufactured by RATIONAL are protected under one or more of the following patents, utility models or design models: DE 10 230 242; DE 101 14 080; DE 103 09 487; DE 10 2004 004 393; DE 101 20 488; DE 103 01 526; DE 10 2004 020 365; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 195; EP 1 682 822; EP 2 350 533; EP 2 426 419; US 5,915,372; US 6,299,921; US 6,581,588; US 6,600,288; US 6,753,027; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,232,978; US 7,409,311; US 7,438,240; US 8,147,888; US 8,578,293; US 8,344,294; US 8,455,028; US 8,475,857; US 9 557 066; JP 3916261; JP 3747156; JP 4010946; JP 1225865; JP 1227539; JP 1342288; JP 4598769; JP 4255912; plus patents pending

Во склад со вашите потреби. Секогаш адекватен апарат.

Било да се работи за триесет или повеќе илјади оброци – од нас секогаш добивате SelfCookingCenter® во соодветна големина, а од сега и во мал формат како SelfCookingCenter® XS. За него има место во секоја кујна, а благодарейќи на префинетите решенија за вградување погоден е и за објекти во кои се готви и пред гостите и како стационаран апарат во ресторанот.

SelfCookingCenter® XS е достапен како електрична верзија. Сите останати модели се достапни и во гасна верзија. Димензиите, опремата и капацитетите се идентични кај двете варијанти. Освен тоа, на располагање ви се и бројни специјални верзии, со помош на кои вашиот апарат ќе се прилагоди на специфичностите на вашата кујна.

Со комбинацијата на двата уреди кои едноставно се поставуваат еден врз друг како Combi-Duo добивате уште поголема флексибилност без потреба од дополнителен простор. Притоа со со долниот апарат лесно се управува преку горната контролна единица.

За останати информации побарајте го нашиот каталог за апарати и прибор.

Покрај SelfCookingCenter® ви го нудиме и нашиот CombiMaster® Plus во вкупно 12 дополнителни верзии.

За детални информации побарајте ја нашата брошура CombiMaster® Plus или нашата брошура за апаратите во мал формат. или посетете на интернет rational.online.com.

2 години гаранција



Меѓународно испитано

26



Апарати	XS тип 6 2/3	Тип 61	Тип 101	Тип 62	Тип 102	Тип 201	Тип 202
Електрични и на гас							
Капацитет	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Број порции дневно	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Надолжно поставување	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Ширина	655 mm	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Длабина	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Висина	567 mm	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Довод вода	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Одвод вода	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Притисок вода	150–600 kPa или 0,15–0,6 MPa	150–600 kPa или 0,15–0,6 MPa	150–600 kPa или 0,15–0,6 MPa	150–600 kPa или 0,15–0,6 MPa	150–600 kPa или 0,15–0,6 MPa	150–600 kPa или 0,15–0,6 MPa	150–600 kPa или 0,15–0,6 MPa
Електрични							
тежина	72 kg	110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
Приклучна моќ	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Осигурачи	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 32 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Напон	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Моќ „Врел воздух“	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Моќ „Пареа“	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Гас							
Тежина	–	123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
Висина со насочувачот на воздух	–	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Електрична приклучна моќ	–	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Осигурачи	–	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Напон	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Довод на гас/ Приклучок	–	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Земен гас/Течен нафтен гас ТНГ							
Макс. номинал. терм. оптеретување	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Моќ „Врел воздух“	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Моќ „Пареа“	–	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

XS и тип 202 електричен: ENERGY STAR ги ослободува овие верзии на апарати од сертификација.



27

Пакет по принципот „се вклучено во цената“. RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Гответе со нашите мајстори на кујната и дознајте како RATIONAL го подобрува секојдневието во кујната. Сите термини можете да ги дознаете на rational-online.com.

Советување и проектирање

Ќе Ви помогнеме при донесувањето на одлуката: Заедно со вас ќе развиеме решение кое вас највеќе ви одговара. Дополнително од нас ќе добиете предлози за проектирање на измени или за градба на нова кујна.

Проба

Дали сакате на некое време да го испитате нашиот SelfCookingCenter® пред да го купите?

Сп задоволство! Доволен е само еден повик
Телефон +389 22 430 777.

Монтажа

Сервисните пратници на компанијата RATIONAL ќе се погрижат за монтажа во вашата кујна.

Лично советување

Ќе дојдеме во вашата кујна и ќе му покажеме на вашиот тим од готвачи како функционираат нашите апарати или како најдобро да ги искористите за своите потреби.

Академија RATIONAL

Пријавете се на сајтот rational-online.com на еден од нашите бесплатни семинари. Исто така, нудиме настани посветени на специјални теми. На тие настани ќе видите како најоптимално да го искористите SelfCookingCenter® во својата работа и ќе откриете нови можности за активности или за атрактивно мени.

Ажурирање на софтверот

Кај нас дури и ажурирањата на софтверот се бесплатни. Бидете дел од најновите откритија на нашите истражувања. Така својот SelfCookingCenter® секогаш ќе го одржавате на највисокото ниво на технолошки развој. Со RATIONAL ConnectedCooking ова се одвива автоматски. Едноставно активирајте го ажурирањето и готово.

RATIONAL ConnectedCooking

Интернет платформа за професионални кујни. Едноставно вмрежете ги вашите апарати и веќе имате корист од бројните дополнителни функции, како што се едноставното ракување со апаратите, далечинско управување преку смартфон, или едноставен трансфер и управување со програмите за готвење или со автоматската HACCP документација. Пронајдете ја својата инспирација во богатата библиотека со илјадници интернационални рецепти кои лесно ќе ги вчитате во вашите апарати со само еден клик. Понудата ја дополнуваат бројните совети од експертите, предлози и видео-записи за оптимизирање на вашата кујна. Сето ова секако е достапно и на вашиот смартфон преку апликација која ги задоволува највисоките безбедносни стандарди. Пријавете се бесплатно и веднаш користете ги сите предности ConnectedCooking.com.

ChefLine®

Кога и да имате прашања во врска со примената или рецептите, со задоволство ќе ве посветуваме преку телефон. Брзо, едноставно, од готвач за готвачите, и 365 дена во годината ChefLine® можете да го исконтактирате на телефонскиот број +385912199994.

Сервисен партнер на компанијата RATIONAL

Нашите апарати SelfCookingCenter® се доверливи и долготрајни. Меѓутоа, ако сепак дојде до технички проблеми, сервисните партнери на компанијата RATIONAL брзо ќе ви пружат помош. Вклучено е и загарантирано снабдување со резервни делови како и итна служба за викендите, телефон +389 22 430 777.

Превземање на вашите стари апарати и рециклажа

Нашите производи можат потполно да се рециклираат во смисла заштеда на ресурсите. Доаѓаме по вашите стари уреди и ги предаваме во процесот на рециклажа на материјалите.

За дополнителни информации побарајте го нашиот проспект ServicePlus или нашата брошура за RATIONAL ConnectedCooking. Или посетете на интернет на нашата адреса rational-online.com

Сакате да видите со сопствените очи?

Гответе со нас.

„На RATIONAL CookingLive првпат го видовме во акција SelfCookingCenter®. Кога таму ги пробав јадењата и кога дознав колку време може да се заштеди и колку е едноставно ракувањето, знаев дека оваа опрема ми е потребна за мојата кујна.“

Raghavendra Rao, сопственик,
Кадамба, Бангалор, Индија

Уверете се колку е ефикасен SelfCookingCenter®. Во живо, без обврски и многу близу. Посетете еден од нашите бесплатни RATIONAL CookingLive настани.

На телефонскиот број +389 22 430 777 или на адресата rational-online.com можете да дознаете каде и кога се одржуваат следните термини.

Сакате уште информации кои посебно се однесуваат на вашите потреби и областа на примена? Ве молиме побарајте ги нашите дополнителни проспекти. Веднаш се достапни за следните области:

- > Ресторан
- > Хотел
- > Училишна кантина
- > Кетеринг
- > Пекара
- > Месарница
- > Системска гастрономија
- > Супермаркети

Дополнителните информации се достапни и на интернет адресата rational-online.com.





MAK-OPREMA DOOEL
Ul. Gorno Lisice br.208
1000- Skopje, Makedonija

T: +389 (0)22 430 777
F: +389 (0)22 430 900
M: +389 (0)78 264 177

makoprema.com.mk
igor@makoprema.com.mk

