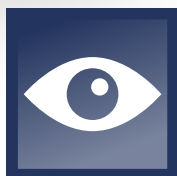
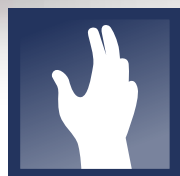




Nowy **SelfCookingCenter®**



Senses



Jedyny w swoim rodzaju system przyrządzania potraw, który czuje, rozpoznaje, działa z rozmysłem, wyprzedza myśli, uczy się oraz komunikuje.



Nie ma nic ważniejszego niż smaczne potrawy.

Gotowanie to Państwa prawdziwe zamiatowanie

RATIONAL pomoże Państwu w realizacji pomysłów

Gotowanie to pasja, rzemiosło i doświadczenie. To kucharz z wykorzystaniem swoich idei przemienia surowe produkty w smaczne potrawy. Jego indywidualność oraz kreatywność to podstawa kulinarnej różnorodności na świecie.

Właśnie tę indywidualność chcemy pielęgnować, dając Państwu pole do realizacji pomysłów. Opracowując technologię, która doskonale będzie Państwa wspierać podczas przyrządzania potraw. Technologię, która w naturalny sposób zrealizuje Państwa wytyczne i będzie służyć Państwu pomocą zawsze wtedy, gdy będzie to potrzebne.

Ponieważ to Państwo wiecie najlepiej, co smakuje Państwa gościom.

Kucharz przyrządza potrawy z wykorzystaniem wszystkich 5 zmysłów

Nowy RATIONAL również

Czy istnieje system przyrządzania potraw, który gotuje dokładnie tak, jak sobie Państwo tego życzą? Który inspiruje i uwalnia od uciążliwej rutyny? Który jest niezawodny zawsze wtedy, gdy tego Państwo potrzebują? Który pracuje jedynie tak, jak sobie Państwo tego życzą?

Tak. Nowy SelfCookingCenter® 5 Senses to właśnie taki system. To system, który zawsze doskonale będzie Państwa wspierał.

SelfCookingCenter® 5 Senses to jedyny na świecie system przyrządzania potraw posiadający 5 zmysłów. Ponieważ czuje, rozpoznaje, działa z rozmysłem, wyprzedza myśli, uczy się, a nawet się z Państwem komunikuje.

Nowe urządzenie RATIONAL jest owocem 40 lat badań w zakresie przyrządzania potraw i zostało opracowane przez kucharzy dla kucharzy. Wraz z dietetykami, fizykami i inżynierami ustanowiliśmy nowe standardy jakości potraw, wydajności oraz inteligencji gotowania. Standardy, których zalety Państwo docenią.



„5 Senses” –
Przejdź do
zwiastuna



Wyczuwa aktualne warunki w komorze i konsystencję produktów.



Rozpoznaje wielkość i ilość załadunku oraz stan produktów i oblicza przyrumienienie.



Myśli najpierw i dopiero podczas gotowania ustala idealny proces przyrządzania potrawy, spełniający kryteria żądanych rezultatów.



Uczy się Państwa preferowanych zwyczajów gotowania i wykorzystuje je w procesach pracy.



Porozumiewa się z Państwem i pokazuje, jakie procesy są aktualnie wykonywane w Państwa urządzeniu RATIONAL, aby zrealizować Państwa wytyczne.



Wyjątkowe. Inteligentne. Pomocne.

Szukają Państwo niezawodnego asystenta?

*Mamy go:
SelfCookingCenter® 5 Senses*

SelfCookingCenter® 5 Senses grilluje, smaży, piecze, gotuje na parze, dusi, blanszuje i sparza. Dodatkowo niezależnie od tego, czy chcą Państwo przyrządzić mięso, ryby, drób, warzywa, potrawy z jajek, wypieki, desery, w trzydziestu czy kilku tysiącach porcji. Ten system przyrządzania potraw to Państwa wszechstronny asystent w restauracji, hotelu, firmie cateringowej, na stołówkach lub w gastronomii systemowej.

To Państwo decydują, jak mają smakować potrawy, a SelfCookingCenter® 5 Senses realizuje Państwa wytyczne. Dokładnie i niezawodnie. Ponieważ dla nas jest i pozostanie niezwykle istotne, aby to szef kuchni decydował o wynikach pracy i otrzymywał żądane rezultaty

Nowe urządzenie SelfCookingCenter® 5 Senses to odciążenie, o którym marzy każdy zespół kucharzy. Jest oszczędne, zwalnia Państwa z rutynowych czynności i pozwala skoncentrować się na tym, co naprawdę ważne. Ostatecznie liczy się przecież zadowolenie gości.

W przeszłości do przyrządzania potraw kucharze potrzebowali sprzętów, takich jak grill, piec, kuchenka, garnki i patelnie. Dziś są to cztery inteligentne funkcje asystenckie, które wspierają Państwa podczas pracy w kuchni.



Nowoczesna technologia. Daje dużo. Wymaga niewiele.



iCookingControl

Wystarczy wybrać żądany rezultat, a iCookingControl przygotuje potrawy w taki sposób, jak Państwo sobie tego zażyczą. Będzie się przy tym z Państwem porozumiewać i pokazywać, w jaki sposób przyrządza potrawę, jakie podejmuje decyzje oraz jakie ustawienia wykorzystuje.



HiDensityControl®

Opatentowana wysokowydajna technologia zapewniająca wyjątkową homogeniczność i jakość potraw oraz wydajność ich przyrządzania: 100-procentowe nasycenie parą, dynamiczna cyrkulacja powietrza z prędkością do 120 km/h i maksymalne odprowadzanie wilgoci do 100 litrów/sekundę.



iLevelControl

Przyrządzanie różnych potraw jednocześnie przyspiesza proces gotowania: iLevelControl pokaże Państwu, które dania można poddać jednoczesnej obróbce. Oszczędzają Państwo przy tym czas, pieniądze, miejsce i energię.



Efficient CareControl

Jedynie automatyczne czyszczenie na podstawie rozpoznania rodzaju zabrudzeń i osadu z kamienia uruchamiane za pośrednictwem jednego przycisku. Lśniący połysk i higieniczna czystość – bez obciążenia dla środowiska naturalnego i portfela.

To Państwo doskonale wiedzą, jak mają smakować przyrządzone potrawy



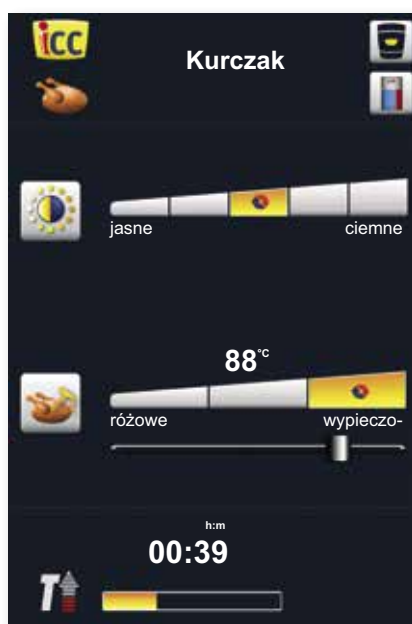
iCookingControl realizuje Państwa życzenia

Doświadczeni kucharze doskonale wiedzą, jaki musi być wynik przyrządzania potrawy, aby smakowała ona gościom – właśnie ten wynik stanowi wytyczne. Czy mięso ma być mocno czy lekko przypieczone, mniej czy bardziej przyrumienione, wypieczone średnio czy mocno? iCookingControl zrealizuje te wytyczne z precyzyjną dokładnością.

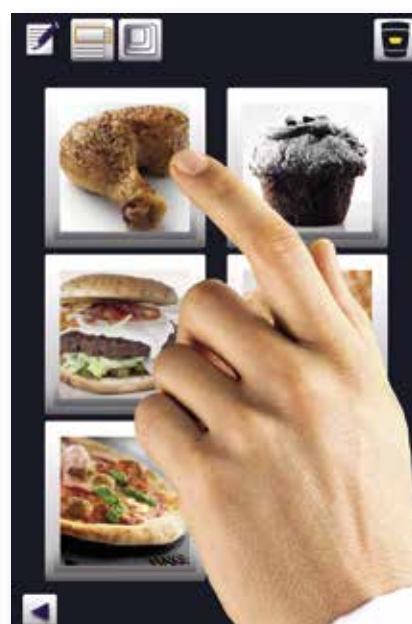
Jest to możliwe, ponieważ w systemie zebrane zostały doświadczenia z prowadzonych przez firmę RATIONAL na przestrzeni 40 lat badań w zakresie przyrządzania potraw. iCookingControl wykorzystuje te doświadczenia i osiąga żądane wyniki wyjątkowo szybko i niezawodnie.

Poznaje Państwa preferencje, a w przypadku zadowolenia z uzyskanego rezultatu, mogą Państwo lub Państwa zespół kucharzy w każdej chwili powrócić do niego po naciśnięciu jednego przycisku. A co najważniejsze: nie ma zupełnie znaczenia, czy następnym razem będą Państwo chcieli przyrządzić mniejszą czy większą ilość potrawy oraz czy Państwa produkt będzie w mniejszych lub większych kawałkach, grubszych czy cieńszych.

Państwa dania udadzą się zawsze tak, jak sobie Państwo tego zażyczą. Po prostu genialne!



Państwo podają żądany rezultat. iCookingControl realizuje Państwa pomysły.



Za pośrednictwem jednego przycisku wracają Państwo do swojego osobistego żądanego wyniku.

Rozumie
Uczy się
Komunikuje

Pragną Państwo pełnej kontroli?

Otrzymają ją Państwo – dzięki iCookingControl



iCookingControl przyrządzi Państwa potrawy nie tylko zgodnie z Państwa życzeniem. Dzięki iCookingControl utrzymują Państwo również kontrolę nad aktualnymi procesami gotowania. Ponieważ jedynie ten system przyrządzania potraw pokaże Państwu, w jaki sposób gotuje. Tak oto o każdej porze wiedzą Państwo, co aktualnie dzieje się w Państwa systemie przyrządzania potraw.

Jak to działa?

SelfCookingCenter® 5 Senses wyczuwa i rozpoznaje rozmiar i wielkość ładunku, a także stan produktów i automatycznie oblicza odpowiedni stopień zarumienienia. W zależności od żądanego rezultatu podejmuje konieczne decyzje i optymalnie dostosowuje temperaturę, czas gotowania, prędkość powietrza oraz klimat w komorze do wymogów związanych z przyrządzaniem danego dania.

Gdy tylko zmieni ustawienia, informuje o tym Państwa na ekranie. Wyświetla dodatkowo nawet informację o tym, dlaczego podejmuje zmiany. W ten sposób nie tylko decydują Państwo o rezultatach, ale również zachowują pełną kontrolę.





iCC Cockpit umożliwia kontrolę czynności wykonywanych w danej chwili przez system przyrządzenia potraw.



iCC Monitor wyświetla informacje o podejmowanych ustawieniach.

To całkowita nowość. To jedyne w swoim rodzaju.

Chcę Państwo od czasu do czasu popracować w trybie manualnym?

Oczywiście mogą Państwo podjąć w urządzeniu SelfCookingCenter® 5 Senses wszystkie ustawienia ręcznie z dokładnością sięgającą procenta i stopnia. Ponieważ w jego cenie jest najlepszy piec konwekcyjno-parowy RATIONAL.



*Praktyczne
Bezpośrednie
Tradycyjne*

W cenę urządzenia wliczony jest najlepszy piec konwekcyjno-parowy



Tryb „Gotowanie na parze“ od 30 °C - 130 °C

Wysokowydajny generator świeżej pary z unowocześnioną regulacją pary zapewnia precyzyjne, równomierne rozłożenie temperatury oraz maksymalne nasycenie parą. Rezultat: gwarancja soczystości, apetycznych kolorów, zwartej konsystencji oraz utrzymania wartości odżywczych i witamin. Nawet delikatne potrawy, takie jak crème caramel, flany udają się bez problemu, także w dużych ilościach.



Tryb „Gorące powietrze“ od 30 °C - 300 °C

Przemieszczane z dużą prędkością gorące powietrze opływa produkty ze wszystkich stron, powodując natychmiastowe wiązanie białka w mięsie. W ten sposób pozostanie ono cudownie soczyste w środku. Stały dopływ powietrza w temperaturze do 300 °C zapewnia wystarczającą rezerwę mocy nawet w przypadku pełnego załadunku urządzenia. Jedynie w ten sposób można z powodzeniem przyrządzać soczyste, przyrumienione z zewnątrz produkty grillowane lub krótko smażone, mrożone produkty convenience oraz puszyste wypieki.



Tryb „Kombinacja“ od 30 °C - 300 °C

Zalety gorącej pary łączą się z korzyściami płynącymi z wykorzystywania gorącego powietrza. W ten sposób udają się soczyste i chrupiące pieczenie przy krótszych czasach przyrządzania, a straty podczas pieczenia są do 50% mniejsze.



Optymalny klimat w komorze

ClimaPlus Control® mierzy wilgotność w komorze i ustawia idealny klimat z procentową dokładnością. Pozwala uzyskać wypieczone skórki, chrupiącą panierkę i soczyste pieczenie.



Pięć prędkości powietrza

Dla każdego produktu dostępna jest odpowiednia prędkość powietrza.



Nawilżanie

Precyzyjnie dozowane nawilżanie do przyrządzania np. chleba i wypieków.



Cool Down (schładzanie)

Szybkie, wspomagane dmuchawą chłodzenie komory.



Gotowanie według temperatury rdzenia

Do przyrządzania produktów o precyzyjnym stopniu optymalnego przyrządzenia.



Gotowanie Delta-T

Utrzymywana na stałym poziomie różnica między temperaturą rdzenia a temperaturą komory zapewnia delikatną konsystencję mięsa i minimalizuje straty podczas krojenia go na kawałki.



Manualne programowanie

1200 programów zawierających do 12 kroków.

Pragną Państwo szybkości i elastyczności

W okienku wyboru wyświetlane są Państwa żądane potrawy. Na pierwszy rzut oka mogą Państwo ocenić, które potrawy do siebie pasują.

Widzą Państwo, jakie potrawy są przyrządzone w poszczególnych załadunkach.

Każdy załadunek jest nadzorowany; wyświetlany jest czas pozostały do końca.

Czas przyrządzania potraw dostosowywany jest w zależności od wielkości załadunku i czasu otwarcia drzwi.

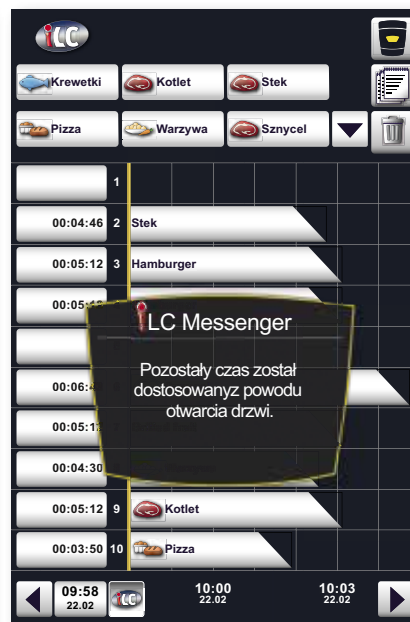
Urządzenie melduje zakończenie przyrządzania potrawy.

The screenshot displays the iLevelControl interface. At the top, there is a logo and a menu with items: Krewetki, Brokuły, Stek, Pizza, Croissant, and Sznycel. Below the menu is a production schedule table with 10 rows, each representing a load. The table includes a time column, a load number, and a list of items. A vertical yellow line indicates the current time, and a red dot marks the completion of a load.

Time	Load	Items
	1	
00:04:46	2	Stek
00:05:12	3	Hamburger
00:05:12	4	Hamburger
00:00:00	5	
00:06:43	6	Sznycel
00:05:12	7	Grillowane owoce
00:04:30	8	Warzywa
00:05:12	9	Kotlet
00:03:50	10	Pizza

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

Inteligentne załadunki mieszane maksymalizują wyniki i jakość



Aktywne wyświetlanie aktualnie dokonywanych ustawień.

Dzięki iLevelControl z łatwością, szybko i elastycznie poradzą sobie Państwo z daniami à la carte, mise en place czy bufetem śniadaniowym.

Na powierzchni zaledwie jednego metra kwadratowego wykorzystują Państwo jednocześnie wiele różnych sprzętów kuchennych, takich jak garnki, patelnie, grill, tace do smażenia czy frytkownicę, które umieszczone są jedno nad drugim. W ten sposób przyrządzają Państwo najróżniejsze potrawy w jednym urządzeniu. SelfCookingCenter® 5 Senses pokazuje Państwu na ekranie, jakie potrawy można przyrządzać razem.

Określają Państwo przyrządzane dania, a iLevelControl nadzoruje każdy załadunek. W zależności od wielkości załadunku oraz od tego, jak często i na jak długo otwierane są drzwi urządzenia, system iLevelControl inteligentnie koryguje czas przyrządzania i informuje o tym. W ten sposób zawsze mają Państwo kontrolę nad tym, co dzieje się w Państwa kuchni. Potrawy zawsze udają się doskonale i smakują dokładnie tak, jak sobie Państwo tego życzą.

Większa wydajność. Lepsza jakość. Więcej kontroli.



Pragną Państwo najlepszej jakości potraw?

*Dzięki HiDensityControl®
jest to możliwe – również w
przypadku dużych ilości*

Najwyższą jakość można osiągnąć jedynie, jeżeli do dyspozycji jest odpowiednia moc – zwłaszcza jeżeli dotyczy to przyrządzania większych ilości potraw.

HDC®

HiDensityControl

Zapewniamy Państwa, że dzięki opatentowanej funkcji HiDensityControl® będą Państwo w stanie w każdej chwili osiągnąć najwyższą jakość. HiDensityControl® odpowiada za równomierne i intensywne rozprowadzanie temperatury, powietrza i wilgotności w komorze.

Gwarantuje ona Państwu konieczne zapasy mocy, umożliwiając nieprzerwane osiągnięcie najlepszych wyników, załadunek po załadunku.



„Nie mogłem uwierzyć, że przygotowanie takich ilości jest możliwe. Ale to prawda, w moim 202 SelfCookingCenter® przygotowuję 240 sznyci jedynie w 12 minut! Jestem dwa razy szybszy, ponieważ przyrządzam wszystko na raz. A jakość potraw jest niesamowita.“

*Kurt Stümpfig, kierownik działu zaopatrzenia,
Linde AG Engineering Division,
Pullach, Niemcy*

> Do 320 dużych, niezwykle puszystych croissantów w 23 minut.



> Do 400 chrupiących i soczystych udek kurczaka w 45 minut.



> Do 240 sznycli, chrupiących na zewnątrz i soczystych wewnątrz, w 12 minut.



> Do 160 średnio wypieczonych steków ze wzorem grillowania w 15 minut.



Wydajne. Delikatne. Precyzyjne.

Oczekują Państwo najwyższej wydajności

Generator świeżej pary zapewniający intensywne kolory, wyjątkowy smak i soczystość

Wysokowydajna regulacja zapewnia precyzyjne temperatury pary oraz maksymalne nasycenie, a ponadto inteligentne dostosowanie temperatury przyrządzania do wysokości nad poziomem morza danej lokalizacji urządzenia.



Aktywne odprowadzanie wilgoci dla wypieczonych skórek i chrupiących panierek

Dzięki nowoczesnej technologii podciśnienia odprowadzanie wilgoci z komory odbywa się szybko i wydajnie.



Pomoże w tym Państwu 4-krotna koncentracja mocy

Dynamiczna cyrkulacja powietrza nieprzerwanie zapewnia najwyższą wydajność, załadunek po załadunku

Wysokowydajny wentylator inteligentnie dostosowuje prędkość i kierunek obrotu do rodzaju produktu, jego ilości oraz stanu, gwarantując tym samym optymalne rozprowadzanie powietrza w komorze.



Inteligentne zarządzanie klimatem dla soczystych i chrupiących pieczeni oraz delikatnych wierzchów

Precyzyjny pomiar wilgotności w komorze pozwala na jej ustawianie i regulację z procentową dokładnością. Uwzględniana jest przy tym nawet wilgotność własna załadowanych potraw.



Wymagają Państwo czystości i oszczędności



Dzięki Efficient CareControl Państwa SelfCookingCenter® 5 Senses automatycznie przeprowadzi czyszczenie, na życzenie – również bez nadzoru, w nocy. W zależności od stopnia zabrudzeń urządzenie ustala najwydajniejszy poziom czyszczenia. SelfCookingCenter® 5 Senses proponuje optymalne dozowanie środków czyszczących i odkamieniających, potrzebnych do higienicznego czyszczenia. Nie jest już konieczne posiadanie drogiej i wymagającej konserwacji instalacji do zmiękczenia wody.

Nowa funkcja Efficient CareControl zużywa o około 30% mniej zasobów naturalnych niż jej poprzednia wersja. Oznacza to, że kosztuje znacznie mniej niż dokładne czyszczenie ręczne, a dzięki zastosowaniu tabletek jest wyjątkowo bezpieczna.



„Oszczędzamy przynajmniej 3.800 zł rocznie, ponieważ nie potrzebujemy instalacji zmiękczonej wodę. Ponadto byliśmy w stanie do minimum obniżyć bieżące wydatki na preparaty czyszczące, wodę i energię.”

*Alan Bird, Owner, Birds of Smithfields,
Londyn, UK*

*Efficient CareControl
rozpoznaje brud i
kamień i usuwa je
automatycznie*



Wydajne. Higieniczne. Bezpieczne.

Pragną Państwo opłacalnej inwestycji?

My też

whiteefficiency® to nasz wkład w zrównoważony rozwój, który rozpoczyna się już na etapie tworzenia produktu. We współpracy z ośrodkami uniwersyteckimi prowadzimy badania nad rozwiązaniami pozwalającymi zminimalizować zużycie zasobów naturalnych. Ideę tą kontynuujemy w naszych procesach produkcji, które uzyskały certyfikaty ochrony środowiska. Szczególną rolę odgrywa nasza energoszczędna logistyka dystrybucji oraz przyjmowanie zwrotów i utylizacja zużytych urządzeń.

Filozofia whiteefficiency® jest w kuchni niezwykle opłacalna. Dzięki niej oszczędzają Państwo energię, wodę, czas oraz surowce i otrzymują mniej odrzutów. Dodatkowo zyskują Państwo więcej przestrzeni, ponieważ z wykorzystaniem urządzenia RATIONAL na niewielkiej powierzchni zamieniają lub odciążają Państwo 40 do 50% tradycyjnych sprzętów kuchennych.

W myśl filozofii whiteefficiency® zawsze jesteśmy do Państwa dyspozycji. Dzięki naszej kompleksowej ofercie usług gwarantujemy maksymalne korzyści płynące z zastosowania naszych urządzeń. Od samego początku przez cały czas ich użytkowania.



**Większa wydajność. Lepsza skuteczność.
Krótka amortyzacja.**

Do porównania
ekonomiczności





Inwestycja zwraca się w błyskawicznym tempie. Prosimy przekalkulować.

Przeciętna restauracja z 200 posiłkami dziennie, z dwoma SelfCookingCenter® 5 Senses 101.

<i>Zysk</i>	<i>Podstawa obliczeń na miesiąc</i>	<i>Dodatkowy zysk miesięczny</i>	<i>Własna kalkulacja</i>
<p>Mięso/ryby/drób Średnio o 20% mniejsze zużycie surowców dzięki precyzyjnej regulacji i iCookingControl*.</p>	<p>Koszty zakupu produktów 28.800 zł Koszty zakupu produktów dla SelfCookingCenter® 5 Senses 23.040 zł</p>	= 5.760 zł	
<p>Tłuszcz Redukcja zapotrzebowania na tłuszcz do 95%. Do przyrządzania produktów panierowanych, frytowych i krótko smażonych tłuszcz staje się niemal zbędny.</p>	<p>Koszty zakupu produktów 240 zł Koszty zakupu produktów dla SelfCookingCenter® 5 Senses 12 zł</p>	= 228 zł	
<p>Energia Wyjątkowa wydajność przy przyrządzaniu potraw, iLevelControl oraz najnowocześniejsza technologia regulacji pozwalają na zużycie do 70% mniejszej ilości energii*.</p>	<p>Zużycie 6.300 kWh x 0,80 zł na kWh Zużycie z wykorzystaniem SelfCookingCenter® 5 Senses 1.890 kWh x 0,80 zł na kWh</p>	= 3.528 zł	
<p>Czas pracy iLevelControl skraca czas produkcji o do 50% dzięki załadunkom mieszanym. Brak konieczności wykonywania czynności rutynowych.</p>	<p>60 godzin mniej x 12 zł</p>	= 720 zł	
<p>Zmiękczenie wody/ odkamienianie Dzięki Efficient CareControl koszty te są całkowicie eliminowane.</p>	<p>Koszty w przypadku tradycyjnych urządzeń 240 zł w przypadku SelfCookingCenter® 5 Senses 0 zł</p>	= 240 zł	
Dodatkowy zysk miesięczny		= 10.476 zł	
Dodatkowy zysk roczny		= 125.712 zł	

* W porównaniu do kuchni wyposażanej tradycyjnie bez pieca konwekcyjno-parowego.



Chcą Państwo przekonać się na własne oczy?

Zapraszamy do gotowania wspólnie z nami

*Przekonają się Państwo osobiście, jak wydajne jest urządzenie SelfCookingCenter®
5 Senses. Na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy.*

Zapraszamy do odwiedzenia jednej z naszych bezpłatnych imprez
RATIONAL CookingLive.

Pod numerem telefonu +48 22 8649326 lub na stronie internetowej
www.rational-online.pl znajdą Państwo najbliższe terminy.



„Różnorodność oraz jakość wizualna i smakowa potraw RATIONAL jest imponująca. Dodatkowo wspaniale jest doznać, jak prosta może być nowoczesna technologia. Imprezy RATIONAL CookingLive to doświadczenie, które mogę polecić każdemu kucharzowi.”

*Julia Carmen Desa, właściciel Tres Restaurant,
Delhi, Indie*



Do zgłoszenia
na RATIONAL
CookingLive



Oczekują Państwo wyjątkowych usług

Pragniemy, aby od samego początku jak najlepiej korzystali Państwo ze swojej inwestycji. Przez cały czas użytkowania produktu oraz bez dodatkowych kosztów.

Życie produktu



Przed dokonaniem zakupu

RATIONAL CookingLive

Zapraszamy do przyrządzania potraw z naszymi mistrzami kuchni i przekonania się, w jaki sposób RATIONAL ułatwia codzienne podejmowanie kulinarnych wyzwań. Wszystkie terminy znajdują Państwo na stronie www.rational-online.pl.

Doradztwo i planowanie

Pomożemy Państwu w podjęciu decyzji: wspólnie z Państwem opracujemy rozwiązanie, które najlepiej będzie do Państwa pasować. Dodatkowo otrzymają Państwo od nas oferty cenowe na budowę lub remont Państwa kuchni.

Montaż

Nasi RATIONAL SERVICE-PARTNER zadbają o montaż urządzenia w Państwa kuchni. Wszyscy, którzy chcą dokonać samodzielnego montażu urządzenia, otrzymają od nas instrukcje do wykorzystania we wszystkich warunkach budowlanych.

Po dokonaniu zakupu

Osobisty instruktaż

Przyjdziemy do Państwa kuchni i pokażemy Państwa zespołowi kucharzy, jak funkcjonują nasze urządzenia lub w jaki sposób mogą je Państwo wykorzystywać, aby jak najlepiej spełniały stawiane im wymagania.

Academy RATIONAL

Tylko u nas szkolenia zawsze są wliczone w cenę. Na stronie internetowej www.rational-online.pl mogą Państwo zgłosić swój udział w jednym z naszych bezpłatnych szkoleń.

Mamy dla Państwa pakiet *all-inclusive*, który zasłużył na swoją nazwę

**ServicePlus**
All-Inclusive



Eksploatacja

Aktualizacje oprogramowania

U nas bezpłatne są nawet aktualizacje oprogramowania: wystarczy je po prostu pobrać je w ClubRATIONAL i wykorzystać najnowsze wyniki naszych badań w zakresie przyrządzania potraw. W ten sposób Państwa urządzenie SelfCookingCenter® 5 Senses zawsze będzie zgodne z aktualnym stanem techniki.

ClubRATIONAL

Platforma internetowa dla profesjonalnych kucharzy. Przepisy, porady ekspertów oraz filmy o korzystaniu z naszych urządzeń – tutaj znajdą Państwo interesujące informacje i inspiracje do wykorzystania w Państwa kuchni. Wystarczy zarejestrować się na stronie www.club-rational.com.

Chef@Line®

W razie pytań odnośnie zastosowania urządzeń lub przepisów, mogą Państwo zgłaszać się do nas o każdej porze, a my chętnie doradzimy Państwu telefonicznie. Szybko, nieskomplikowanie, profesjonalnie i przez 365 dni w roku. Chef@Line® działa pod numerem telefonu 0049 81 91/327 300.

ClubRATIONAL-App

Z licznych praktycznych wskazówek mogą Państwo korzystać również w podróży.

RATIONAL SERVICE-PARTNER

Nasze urządzenia SelfCookingCenter® 5 Senses są niezawodne i długotrwałe. Jeżeli mimo to staną Państwo przed wyzwaniem natury technicznej, mogą Państwo liczyć na szybką pomoc od RATIONAL SERVICE-PARTNER.

Zwrot i utylizacja

W myśl wydajności surowców nasze produkty podlegają utylizacji. Odbieramy od Państwa zużyte urządzenia, które ponownie wprowadzane są w obieg surowców.

Chcą Państwo jeszcze lepiej wykorzystać swoje urządzenie **RATIONAL**



Academy RATIONAL

Państwa bezpłatne szkolenia

Zapraszamy do zaczerpnięcia nowych, kreatywnych pomysłów do Państwa karty dań. Dowiedzą się Państwo, jak można ulepszyć procesy w Państwa kuchni. Zapraszamy do gotowania z kolegami po fachu i wymiany informacji.

W ramach jednodniowych szkoleń w Academy RATIONAL pod przewodnictwem mistrzów kuchni RATIONAL dowiedzą się Państwo, jak wykorzystywać SelfCookingCenter® 5 Senses w swojej kuchni.



Dla Państwa w cenie urządzenia. Niezależnie od tego, jak często odwiedzają Państwo Academy RATIONAL, czy w pojedynkę, czy wraz z całym zespołem pracowników, uczestnictwo w szkoleniach o wartości 2.000 zł jest dla Państwa, jako naszego klienta, zawsze całkowicie nieodpłatne. Wszyscy uczestnicy szkoleń otrzymują obszerną dokumentację szkoleniową oraz certyfikat.

Zapraszamy do zgłoszenia się już teraz! Na stronie www.rational-online.pl dowiedzą się Państwo, gdzie w Państwa pobliżu odbędą się najbliższe szkolenia.

Oferujemy Państwu szkolenia i informacje

ClubRATIONAL

Witamy w klubie kucharzy.

ClubRATIONAL to internetowa platforma dla profesjonalnych kucharzy. Jego członkowie mają dostęp do ekskluzywnych, wyjątkowych w branży korzyści i usług. Zapraszamy do dokonania rejestracji jeszcze dziś na stronie www.club-rational.com. Członkostwo jest bezpłatne!

Inspirujące przepisy do wykorzystania w Państwa kuchni

Zapraszamy do odkrywania, udostępniania i oceniania propozycji przepisów!

Porady odnośnie gotowania

Zapraszamy do korzystania z ponad 30-letniego doświadczenia w przyrządzaniu potraw firmy RATIONAL i korzystania z niesłychanych możliwości SelfCookingCenter® 5 Senses.

Rejestracja w Academy RATIONAL

Pod przewodnictwem doświadczonych mistrzów kuchni RATIONAL staną się Państwo profesjonalistami w zakresie SelfCookingCenter® 5 Senses!

Poszerzanie osobistej sieci kontaktów

Wymiana doświadczeń i komunikacja z kolegami po fachu i kucharzami z całego świata!

Biblioteka instrukcji obsługi wszystkich serii urządzeń

Instrukcje obsługi, montażu oraz zastosowania zawsze pod ręką, dostępne jednym kliknięciem myszki.

Wczytywanie zdjęć do MySCC

W urządzeniu SelfCookingCenter® 5 Senses mogą Państwo stworzyć swój własny świat obrazów!

Zapraszamy do odwiedzenia i skorzystania z wideoteki RATIONAL!

Prosimy zobaczyć dziecinnie prostą obsługę i genialnie nieskomplikowane przyrządzanie najróżniejszych potraw. A wszystko to w formie filmów!

Informacje o nowościach otrzymują Państwo zawsze jako pierwsi!

W ramach miesięcznego newslettera przesyłamy Państwu wskazówki dotyczące przyrządzania potraw, inspiracje oraz informacje o promocjach.

Aktualizacje dla SelfCookingCenter® 5 Senses

Zapraszamy do korzystania z najświeższych wyników badań prowadzonych przez firmę RATIONAL.

RATIONAL ServiceCall

Szybko i prosto – w ten sposób w ramach telefonicznego zgłoszenia serwisowego skontaktują się Państwo bezpośrednio z jednym z RATIONAL SERVICE-PARTNER!



Przykładają Państwo wagę do dopracowanych technologii

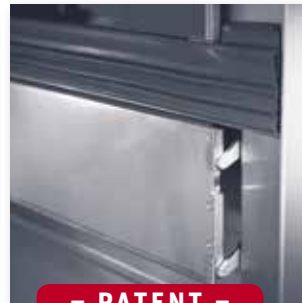
Gdyż różnica tkwi w szczegółach



- > **Najwyższe bezpieczeństwo dzięki niewielkiej wysokości najwyższej półki**
We wszystkich urządzeniach najwyższa półka znajduje się na wysokości 1,60 m.



- > **Zintegrowana rynienka na skropliny w drzwiczkach**
Dzięki ciągłemu opróżnianiu rynienki na skropliny, również przy otwarciu drzwi, na podłodze nie powstają żadne kałuże.



- > **Zintegrowany mechanizm uszczelniający w urządzeniach wolnostojących**
Niezależnie od tego czy ze stelażem ruchomym czy bez: zintegrowany mechanizm uszczelniający nie wymaga zastosowania dodatkowej blachy uszczelniającej i nie pozwala na wydobywanie się z urządzenia pary ani energii.



- > **Prowadnice**
Prowadnice w kształcie U zapobiegają przechyleniu się rusztów i blach przy ich wyjmowaniu.



- > **Wielowarstwowe drzwi szklane z wentylacją**
Powłoka odbijająca ciepło zapewnia niską temperaturę dotykową szyby zewnętrznej. Obsługę ułatwia możliwość prostego czyszczenia przestrzeni między szybami oraz zamykanie drzwi z funkcją zatraskową.



- > **Wzdłużny układ prowadnic**
Dzięki wzdłużnemu układowi prowadnic można korzystać z pojemników 1/3 i 2/3 GN. Optymalna szerokość urządzenia pozwala na prosty za- i rozładunek urządzenia. Ponieważ promień otwarcia jest niewielki, z urządzenia wydostaje się niewiele ciepła.



- > **Wbudowany spryskiwacz ręczny**
Dzięki płynnej regulacji siły strumienia oraz ergonomicznemu położeniu spryskiwacza, niezwykle proste staje się czyszczenie, zalewanie i dolewanie wody. Wbudowany mechanizm wsuwania węża oraz blokady wody zapewniają optymalne bezpieczeństwo i higienę zgodnie z wymogami normy EN1717 i SVGW (Szwajcarskie Zrzeszenie Branży Wodnej i Gazowej).



> **MyDisplay**

Dzięki MyDisplay mogą Państwo jeszcze łatwiej obsługiwać swoje urządzenie. W prosty sposób mogą Państwo usunąć z wyświetlacza wszystkie funkcje, których Państwo nie potrzebują i pozostawić na nim jedynie te, które chcą Państwo na nim widzieć.



> **Lista top 10**

RATIONAL automatycznie rejestruje dziesięć najczęściej przyrządzanych przez Państwa potraw, które są potem dostępne za pośrednictwem jednego kliknięcia.

> **Transmisja zdjęć**

Mają Państwo możliwość przeniesienia zdjęć swoich potraw na wyświetlacz i przypisanie swoim daniam własnych obrazów.



- PATENT -

> **6-punktowy czujnik rdzenia z przyrządem do pozycjonowania**

Dokonyuje pomiaru temperatury rdzenia w sześciu punktach i automatycznie koryguje niepoprawne pozycjonowanie. Do stosowania również w produktach o płynnej konsystencji i niewielkich rozmiarach, takich jak np. muffiny.



> **ClimaPlus Control®**

Centrala pomiarów i regulacji automatycznie i precyzyjnie zapewnia wybrany przez Państwa klimat komory.



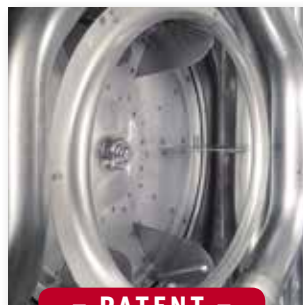
> **Generator pary**

Stały dopływ w 100% higienicznej pary jest gwarancją najlepszej jakości potraw i najwyższego nasycenia parą nawet w niskich temperaturach przyrządzania.



> **Złącze USB**

Dzięki złączu USB mogą Państwo dokumentować swoje dane HACCP lub aktualizować swoje oprogramowanie i korzystać z najnowszych osiągnięć zdobytych w ramach badań prowadzonych przez firmę RATIONAL.



- PATENT -

> **Odśrodkowe odprowadzanie tłuszczu**

Dzięki odśrodkowemu odprowadzaniu tłuszczu nie ma konieczności czyszczenia i wymiany filtrów tłuszczu. Zapewnia to stałą czystość powietrza w komorze i gwarantuje najwyższej jakości doznania smakowe.



- PATENT -

> **Dynamiczna cyrkulacja powietrza**

Wyjątkowa geometria komory oraz silny, energooszczędny napęd powietrzny, który inteligentnie dostosowuje kierunek oraz prędkość obrotów do danego produktu, zapewniają optymalne rozprowadzenie ciepła w komorze. Gwarantuje to wyjątkową jakość potraw, nawet w przypadku pełnego załadunku urządzenia. Błyskawicznie reagujący hamulec wiatraka wywietrznika umożliwia szybkie zatrzymanie wiatraka przy otwieraniu drzwi i zapewnia bezpieczeństwo.

Chcę Państwo optymalnie wykorzystywać swój system przyrządzania potraw?

*My oferujemy Państwu odpowiednie
wyposażenie dodatkowe*



Do katalogu
urządzeń i
wyposażenia
dodatkowego



*Na stronie www.rational-online.pl znajdą Państwo przegląd wszystkich naszych
akcesoriów dodatkowych.*



Akcesoria gastronomiczne do grillowania, pieczenia, smażenia, frytowania, gotowania na parze i procesów Finishing®

Dzięki wyposażeniu dodatkowemu RATIONAL najlepiej wykorzystają Państwo swoje nowe urządzenie SelfCookingCenter® 5 Senses.

Zachęcamy do optymalnego wykorzystania swojego urządzenia i dokonania oszczędności czasowych. Dzięki naszemu wyposażeniu dodatkowemu nie muszą Państwo wykonywać pracochłonnych czynności, takich jak usuwanie uporczywych zabrudzeń czy ciągle obracanie produktów.

Jeszcze więcej korzyści:

Akcesoria RATIONAL w standardzie GN cechują się optymalnym przewodnictwem temperatury, są wyjątkowo wytrzymałe i trwałe.

Powłoka TriLax® posiada wyjątkowe właściwości zapobiegające przywieraniu, wspomaga zrumienienie, jest odporna na ług i doskonale nadaje się do stosowania w wysokich temperaturach.

Produkty do czyszczenia i pielęgnacji RATIONAL

Nasze produkty pielęgnacyjne gwarantują czystość, higienę i połysk.

Wszystkie one zostały optymalnie dostosowane do wymogów SelfCookingCenter® 5 Senses i spełniają najwyższe wymagania jakości.

Silne preparaty czyszczące i niezwykle wydajne substancje pielęgnacyjne aktywnie chronią i znacznie wydłużają żywotność urządzenia SelfCookingCenter® 5 Senses.

Doskonały montaż

W naszej ofercie znajdują Państwo każdy rodzaj wyposażenia: od okapów wentylacyjnych, przez rampy wjazdowe, wózki i stelaże transportowe, osłony cieplne, po podstawy i szafki. Dostępne są również indywidualne rozwiązania, umożliwiające optymalne wykorzystanie SelfCookingCenter® 5 Senses, zarówno w Państwa kuchni, jak i poza nią.

Państwo mają specjalistyczne zapotrzebowania

Niezależnie od tego, czy wydają Państwo trzydzieści czy kilka tysięcy porcji, zapewnimy Państwu SelfCookingCenter® 5 Senses w odpowiednim rozmiarze.

Wszystkie urządzenia SelfCookingCenter® 5 Senses są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej, a są one przy tym identyczne pod względem wymiarów, wyposażenia i wydajności. Ponadto do Państwa dyspozycji stoją liczne wersje specjalne, umożliwiające dostosowanie do specyficznych warunków panujących w danej kuchni.

Aby uzyskać szczegółowe informacje i opcje, prosimy zamówić nasz katalog urządzeń oraz wyposażenia dodatkowego.



Obok SelfCookingCenter® 5 Senses oferujemy Państwu nasze urządzenie CombiMaster® Plus w łącznie dwunastu wersjach.

Aby otrzymać dodatkowe informacje, prosimy zamówić nasz prospekt CombiMaster® Plus lub odwiedzić stronę internetową www.rational-online.pl.



Urządzenia

Typ 61

Typ 101

Urządzenia	Typ 61	Typ 101
Wersja elektryczna i gazowa		
Pojemność	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Dzienna ilość posiłków	30-80	80-150
Załadunek wzdłużny	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Szerokość	847 mm	847 mm
Głębokość	771 mm	771 mm
Wysokość	782 mm	1 042 mm
Średnica przyłącza wody	R 3/4"	R 3/4"
Średnica odpływu wody	DN 50	DN 50
Ciśnienie wody	150-600 kPa lub 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa lub 0,15-0,6 Mpa
Wersja elektryczna		
Ciężar	112,5 kg	132,5 kg
Moc przyłączeniowa	11 kW	18,6 kW
Zabezpieczenie	3 x 16 A	3 x 32 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	10,3 kW	18 kW
Moc dla trybu „Para”	9 kW	18 kW
Wersja gazowa		
Ciężar	127 kg	149,5 kg
Wysokość włącznie z zabezpieczeniem przeciwwyptywowym	1 012 mm	1 272 mm
Elektryczna moc przyłączeniowa	0,3 kW	0,39 kW
Zabezpieczenie	1 x 16 A	1 x 16 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Dopływ gazu/przyłącze gazu	R 3/4"	R 3/4"
Gaz ziemny/gaz płynny LPG		
Maks. znamionowe obciążenie cieplne	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Moc dla trybu „Para”	12 kW/13 kW	20 kW/22 kW

Międzynarodowe certyfikaty



My mamy odpowiednie urządzenie SelfCookingCenter® 5 Senses



Typ 62



Typ 102



Typ 201



Typ 202



Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
1 069 mm	1 069 mm	879 mm	1 084 mm
971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1 042 mm	1 782 mm	1 782 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
150-600 kPa lub 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa lub 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa lub 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa lub 0,15-0,6 Mpa
148,5 kg	173 kg	267 kg	346 kg
22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
169,5 kg	203,5 kg	297,5 kg	374 kg
1 087 mm	1 347 mm	2 087 mm	2 087 mm
0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
28 kW/31 kW	45 kW/50 kW	44 kW/48 kW	90 kW/100 kW
28 kW/31 kW	45 kW/50 kW	44 kW/48 kW	90 kW/100 kW
21 kW/23 kW	40 kW/44 kW	38 kW/40 kW	51 kW/56 kW



kiwa



WRAS
A PREHEATED
PRODUCT



Europe

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

America

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

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

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

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

Asia/Pacific

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

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

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

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

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

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

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



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

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

