

O SelfCookingCenter®





As ideias transformam o mundo.
E os seus desejos nos motivam.

A nossa promessa:
Nos concentrarmos com todas as forças em transformar as suas ideias em realidade.

Até mesmo a melhor ideia pode ser sempre melhorada.

Do forno combinado
para o SelfCookingCenter®.



Vapor
Calor Seco
Combinado
Inteligência de cocção

= SelfCookingCenter®



Acesse aqui o vídeo.

O nosso objetivo há mais de 40 anos é lhe oferecer a melhor ferramenta para cozinhar. Uma ferramenta que lhe permita tornar realidade as suas ideias sobre cozinhar. Uma ferramenta com a qual as suas refeições ficarão sempre como deseja. Uma ferramenta fácil de utilizar e que o liberta de atividades rotineiras para que você possa lidar com o dia a dia na cozinha com menos stress. E uma ferramenta que no fim do dia também é vantajosa para você.

Tudo começou com a ideia de combinar vapor e ar seco em um só equipamento. Por isso, inventamos em 1976 o primeiro forno combinado e continuamos a desenvolvê-lo constantemente. Mas isto não era suficiente para nós. Para apoiá-lo no seu dia a dia na cozinha de forma mais específica, desenvolvemos um assistente verdadeiramente inteligente: o novo SelfCookingCenter® com os 5 sentidos – muito mais do que um forno combinado comum. Ele sente, reconhece, pensa, aprende e até se comunica com você. Um assistente de cozinha de confiança que está sempre ao seu lado. A qualquer momento.



Vapor



Ar quente



Combinado



Adequado a todas as cozinhas profissionais.

Confirmado por clientes satisfeitos.

Antigamente, um cozinheiro precisava de vários equipamentos especiais como fornos de ar seco, aparelhos basculantes, caldeiras, fritadeiras, equipamentos para cozinhar a vapor, panelas ou frigideiras, para preparar uma boa refeição com muitos custos. Atualmente, somente é necessário um único equipamento com o qual todas as cozinhas conseguem criar um menu completo: o novo SelfCookingCenter®.

Você consegue grelhar, assar, cozinhar a vapor, refogar, esquentar e escaldar em uma área inferior a 1 m². Independente se pretende preparar carne, peixe, aves, legumes ou pratos à base de ovos, produtos de panificação ou sobremesas, trinta ou vários milhares de refeições.

Ele é a ajuda que uma equipe de cozinheiros deseja: Ele cozinha rapidamente, é fácil de operar, fornece a qualidade dos alimentos que você deseja e poupa também dinheiro, tempo e energia. Ele diminui as suas tarefas de controle de cocção. Ele próprio configura a temperatura, a umidade e o tempo de cocção. Ele verifica o grau de cocção e o efeito dourado, poupa-lhe até a viragem permanente de salteados.

Com mais de 750.000 unidades no mercado, os nossos equipamentos tornaram-se o padrão nas cozinhas profissionais do mundo. E o que particularmente nos agrada: 93 % dos nossos clientes em todo o mundo confirmam que a RATIONAL oferece os máximos benefícios para os clientes. (Estudo TNS Infratest 2016). Seguramente é uma das razões para que quase todos também recomendem a RATIONAL.



O SelfCookingCenter® está agora também disponível em formato pequeno: o novo SelfCookingCenter® XS. Para mais informações, solicite o nosso catálogo especial. Ou visite-nos na Internet em www.rational-online.com.br.



A combinação de calor e vapor em um único equipamento oferece novas possibilidades no preparo profissional de refeições. As refeições serão cozidas muito suavemente. Deste modo, elas são consideravelmente mais saudáveis e ideais para uma alimentação diária. O novo SelfCookingCenter® cobre 95 % de todos os equipamentos convencionais.

Vapor de 30–130 °C

Refogar, escaldar, esquentar e cozinhar a vapor – o nosso gerador de vapor fresco de alto desempenho consegue tudo isto. Quer sejam legumes, peixe ou pratos à base de ovos, você obtém cores intensas graças às temperaturas precisas do vapor e à saturação máxima do vapor. As vitaminas e as substâncias minerais permanecem inalteradas. Nada fica seco.

Ar quente de 30–300 °C

Filés macios, costeletas crocantes, bifés grelhados, produtos de panificação fofos e produtos congelados – graças ao ar quente constante até 300 °C será tudo preparado com uma uniformidade, crocância e suculência de altos padrões.

Combinação de vapor e ar quente de 30–300 °C

Um clima quente e úmido previne que os alimentos ressequem, minimiza a perda de peso e garante que os assados, gratinados ou suflês dourem de forma uniforme. Você obtém um sabor especial dos alimentos e os tempos de cocção são consideravelmente mais curtos em comparação com equipamentos convencionais de cozinha.



Somente o resultado importa.

O SelfCookingCenter® com os 5 sentidos.

O novo SelfCookingCenter® é o primeiro sistema de cocção verdadeiramente inteligente em todo o mundo e revoluciona assim a preparação de alimentos. Consequentemente, você não precisa mais ajustar e reajustar todo o tempo a temperatura ideal, umidade ou velocidade do ar. Você simplesmente escolhe o resultado desejado. Mesmo se deseja os seus alimentos muito mal passados, mal passados ou bem passados, com um tom dourado claro ou escuro, com ou sem crosta.

Equipado com 5 sentidos, ele sente as condições da câmara de cocção, reconhece o tamanho e a quantidade dos alimentos, pensa e sabe como cozinhar uma refeição de forma ideal, aprende os hábitos preferidos de um cozinheiro e até se comunica com ele.

Em conjunto com cozinheiros, nutricionistas, físicos e engenheiros, criamos um novo padrão para as características mais importantes de um equipamento de cozinha moderno: a potência de cocção, a qualidade dos alimentos, a simplicidade e a eficiência. Um padrão do qual nenhum dos nossos clientes quer mais abrir mão.



- > Sente as condições da câmara de cocção e a consistência dos alimentos
- > Reconhece o tamanho, a quantidade do carregamento, assim como o estado do produto e calcula o efeito dourado
- > Aprende suas preferências de cocção e as implementa
- > Pensa e calcula constantemente o caminho ideal para o resultado desejado enquanto cozinha
- > Se comunica com você e mostra o que seu RATIONAL está fazendo naquele momento para implementar as suas instruções

Uma visão geral das suas vantagens:

- > Excelente qualidade dos alimentos a qualquer momento
- > Utilização bastante simples também para pessoal sem formação gastronômica
- > Custos operacionais mínimos

O SelfCookingCenter®.

É simples, prepara refeições deliciosas e saudáveis, com menos custos.



O nosso objetivo era e ainda é tornar o seu trabalho o mais simples possível. Por isso, equipamos o novo SelfCookingCenter® com quatro funções inteligentes e criamos um assistente que representa a qualidade, a utilização bastante simples e a eficiência.



Simplicidade através da inteligência de cocção – iCookingControl

Basta selecionar o tipo de alimento a ser preparado, determinar o resultado desejado – pronto! O iCookingControl prepara sempre os seus alimentos exatamente como desejado. Por isso qualquer membro da sua equipe pode operar o equipamento. Ele reconhece o estado e o tamanho dos produtos, bem como a respectiva quantidade. Prevê e calcula constantemente o caminho ideal para o resultado desejado e efetua automaticamente as adaptações necessárias.



Cargas mistas inteligentes – iLevelControl

Se preferir, você prepara simultaneamente diversas refeições. O seu iLevelControl mostra-lhe, na tela, que alimentos pode cozinhar em conjunto. Isto aumenta a produtividade e economiza tempo, dinheiro, espaço e energia. Ele adapta o tempo de cocção de forma ideal aos respectivos alimentos em função da carga completa, frequência e duração de aberturas da porta. Deste modo, nada é cozinhado demais e o resultado é sempre bom.



Precisão para máxima qualidade – HiDensityControl®

Os sensores altamente sensíveis sentem e reconhecem a cada segundo as condições da câmara de cocção. O HiDensityControl® adapta a quantidade de energia necessária de forma exata às necessidades dos alimentos, distribuindo-a uniforme e eficientemente por toda a câmara de cocção. O resultado: qualidade máxima, saudável, bandeja por bandeja, com consumo mínimo de recursos.



Sistema automático de limpeza inteligente – Efficient CareControl

O Efficient CareControl é o único sistema de limpeza automática que remove sujeira, reconhece depósitos de calcário e os remove pressionando uma tecla. A função adapta-se às suas necessidades e sugere a limpeza ideal em determinados períodos de tempo. O resultado: limpeza brilhante, higiênica, você economiza tempo, preserva o meio ambiente e alivia a sua carteira.



Cozinha tradicional – Modo manual

Se preferir, você também pode operar o SelfCookingCenter® manualmente. Quer seja a ar quente, vapor ou combinado – você regula no modo manual todos os parâmetros de cocção com precisão gradual e diretamente.

Selecionar o resultado desejado. Carregar. Pronto. iCookingControl.

Nunca antes foi tão fácil produzir alimentos na qualidade exata que você deseja. Quer seja peixe, carne, aves, produtos de padaria, pratos à base de ovos ou sobremesas – com o SelfCookingCenter® tudo será cozinhado muito suavemente – e exatamente como você deseja. Você define o resultado e o SelfCookingCenter® implementa os seus desejos. Com consistência e exatidão. A inteligência única de cocção torna isto possível: o iCookingControl.

O iCookingControl reconhece por meio de sensores o tamanho e o estado dos produtos, bem como a quantidade de carregamento e adapta o processo para o resultado desejado de forma ideal aos respectivos alimentos. Ele toma automaticamente todas as decisões necessárias e configura automaticamente a temperatura, o clima na câmara e o tempo de cocção. Você será informado sobre cada adaptação na tela. Deste modo, você sabe exatamente o que acontece e tem sempre tudo à vista.

O iCookingControl familiariza-se com os seus hábitos de cozinha e as suas preferências, e adapta a operação às suas necessidades. Você não precisa mais controlar ou monitorar para que tudo fique exatamente, de forma confiável, como você deseja. Você pode confiar sempre neste assistente de cozinha.

Você estipula o resultado desejado. O SelfCookingCenter® implementa a sua ideia de forma confiável.

No cockpit iCC você consegue ver sempre o que o seu equipamento está fazendo naquele exato momento.

O monitor iCC mostra quais as configurações efetuadas pelo sistema.



Uma visão geral das suas vantagens:

- > Sequências de cocção inteligentes: dispensa o trabalho de controle e necessidade de monitorização
- > O resultado desejado com o simples toque de um botão: fácil de manusear até por trabalhadores temporários
- > Adaptação automática do processo de cocção: os melhores resultados de cocção a qualquer momento
- > Ponto de cocção ideal é sempre atingido de forma suave: até 20 % menos de perda de matérias-primas em comparação com o preparo convencional

Preparo simultâneo sempre no tempo correto. iLevelControl.



Com o iLevelControl, você pode organizar o seu serviço À la carte, Mise en Place ou o seu serviço de café da manhã sem esforço, de forma rápida e flexível. Utilize uma variedade de utensílios de cozinha, como panelas, frigideiras, grelhadores, placas para assar ou fritadeiras simplesmente uns em cima dos outros, em uma área de apenas 1 m². Desta forma, você prepara variadas refeições simultaneamente em um só equipamento.

O seu SelfCookingCenter® mostra, na tela, que refeições você pode cozinhar em conjunto. Você estipula o que gostaria de preparar e o iLevelControl monitora cada bandeja individualmente. O iLevelControl corrige o tempo de cocção, de forma inteligente, de acordo com o tamanho e com a frequência e duração de aberturas da porta, informa-o sobre essas correções. Assim, você sabe sempre o que está acontecendo.

O iLevelControl informa quando uma refeição está pronta e indica a bandeja correspondente na tela. Se desejar, o sistema pode até sinalizar, por meio da iluminação, qual a bandeja que pode ser inserida ou retirada. Isto exclui praticamente os erros na utilização do equipamento. Suas refeições serão sempre perfeitas e exatamente como você deseja.

Uma visão geral das suas vantagens:

- > Cozinhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo: máxima flexibilidade e até 70 % de economia de energia em comparação com a tecnologia de cocção convencional
- > Monitoramento e adaptação inteligente dos tempos de cocção: alta qualidade constante dos alimentos sem trabalho de controle
- > Indica, o que pode ser preparado em conjunto: fácil manuseio
- > Multifunção: até 70 % de economia de energia

“A RATIONAL mudou a realidade da nossa cozinha. Hoje o SelfCookingCenter® é nosso braço direito tanto no pré-preparo dos alimentos quanto durante o serviço à la carte. 80 % dos pratos são preparados no equipamento, o que nos garante economia de tempo e qualidade contínua.”

Mauro Silva, proprietário “Bambina Gastronomia”, São José do Rio Preto, Brasil

O seu cliente recebe o mesmo padrão de qualidade. Todos os dias.

HiDensityControl®.

Só pode existir uma qualidade única das refeições se houver sempre potência suficiente, principalmente, quando se trata da preparação de maiores quantidades. O HiDensityControl® patenteado garante exatamente isto. Ele distribui de forma homogênea e intensiva o calor, o ar e a umidade na câmara de cocção – sempre como for melhor para a qualidade e quantidade dos seus alimentos.

Os sensores altamente precisos sentem e reconhecem a cada segundo as condições da câmara de cocção, de forma que a quantidade de energia necessária possa ser adaptada de forma ideal aos alimentos. Isto é feito de forma precisa e eficiente. O resultado: bandeja a bandeja, qualidade uniforme dos alimentos com consumo mínimo de recursos.

Uma visão geral das suas vantagens:

- > Circulação dinâmica do ar: uniformidade excelente em todos os níveis
- > Desumidificação ativa: crostas douradas e empanados crocantes
- > Máxima saturação do vapor: maciez mesmo em alimentos sensíveis
- > Elevado desempenho e temperatura máxima até 300 °C: padrão tradicional de grelha mesmo com grandes quantidades – tempos de aquecimento curtos e consumo mínimo de energia



“Com os SelfCookingCenter® 201 nós otimizamos muito a operação. Hoje produzimos 1 tonelada de peito de frango por mês de forma saudável, rápida e padronizada. Todos saem com dourado perfeito e suculentos.”

Fernando Negrão, proprietário "Pronto Light", São Paulo, Brasil

HiDensityControl®: Poder concentrado



Gerador de vapor fresco: Temperaturas precisas do vapor, bem como saturação máxima do vapor garantem a melhor qualidade possível dos alimentos para uma alimentação saudável – sem o complexo amaciamento da água.



Gerenciamento climático inteligente: A medição precisa da umidade considera também a umidade própria dos alimentos e permite um ajuste e regulagem com precisão do clima na câmara de cocção. Para assados crocantes, suculentos e um miolo fofo.



Circulação dinâmica do ar: A turbina de alto desempenho adapta a velocidade e a direção da rotação de acordo com o produto, a quantidade e o estado da cocção de forma inteligente. Para uma distribuição ideal do ar e resultados uniformes.



Desumidificação ativa: A moderna tecnologia de vácuo desumidifica rápida e eficientemente a câmara de cocção. Para crostas douradas e empanados crocantes.

Fácil de limpar e sem depósitos de calcário. Efficient CareControl.

Com o Efficient CareControl, no seu SelfCookingCenter® a lavagem e a descalcificação é feita automaticamente e, se desejar, mesmo durante a noite sem supervisão. De acordo com a sujidade do seu equipamento, ele determina o nível de limpeza mais eficiente, recomendando a quantidade adequada de detergente e descalcificante.

Se desejar, grave uma tabela de limpeza de acordo com o horário de funcionamento. O SelfCookingCenter® avisa automaticamente nos horários especificados e garante sempre que o equipamento esteja limpo e muito bem conservado.

Não é mais necessário um sistema de amaciamento da água caro e de manutenção intensiva. O novo Efficient CareControl necessita de 30 % menos recursos do que o modelo anterior. Assim, custa claramente menos do que uma limpeza manual minuciosa e o seu manuseio é seguro devido à utilização de pastilhas.



“No final do expediente, sempre me ofereço para realizar a limpeza dos equipamentos – tudo o que preciso fazer é colocar as pastilhas de limpeza, apertar um botão, e ir para casa, com a certeza de que no dia seguinte eles estarão limpos e prontos para começar a produção novamente.”

Rodrigo Oliveira, Chef Proprietário, Restaurante Mocotó, São Paulo, Brasil

Uma visão geral das suas vantagens:

- > Pastilhas de limpeza: Proteção da saúde ao substituir o uso de detergente líquido
- > Detecção de sujidade com proposta de limpeza inteligente: custos operacionais mínimos e sem trabalho
- > Descalcificação automática: não há custos para descalcificação ou amaciamento da água
- > Inserção de uma programação de limpeza individual: sempre limpo e cuidado com garantia de higiene com brilho



Poupa energia, tempo, mercadorias e espaço.

whiteefficiency®.

O whiteefficiency® é a nossa contribuição para a sustentabilidade que começa logo com o desenvolvimento do produto. Pesquisamos, junto com universidades, soluções para minimizar o consumo de recursos. O processo continua na nossa produção com certificação ambiental e na nossa eficiente logística de vendas.

Isso aplica-se especialmente para o whiteefficiency® na sua cozinha. Você economiza energia, água, tempo, assim como matérias-primas e tem menos desperdícios. Também, dispõe de até 30 % mais espaço, pois com a RATIONAL substituí 40-50 % de todos os equipamentos tradicionais de cozinha em uma área mínima. Finalmente, whiteefficiency® também significa para nós estar sempre ao seu lado. Com nossa oferta abrangente de serviços, pretendemos que você aproveite ao máximo nossos equipamentos. Desde o início e ao longo de toda a vida útil do produto.



Lean & Green
Management
Award 2014



Restaurante que serve em média 200 refeições por dia com dois equipamentos SelfCookingCenter® 101 – lucro adicional em relação à tecnologia de cozinha convencional sem forno a vapor combinado.

O seu benefício	Cálculo do valor mensal	A sua economia mensal	Calcule você mesmo
Carne/Peixe/Aves			
Em média, a compra de matérias-primas foi reduzida em até 20 % graças à regulação precisa e ao iCookingControl.*	Emprego de matérias-primas 31.738,74 Emprego de matérias-primas com o SelfCookingCenter® 25.227,88	= 6.510,86	
Gordura			
A gordura para o preparo é praticamente desnecessária. Os custos de compra e de eliminação da gordura serão reduzidos até 95 %.	Emprego de matérias-primas 197,09 Emprego de matérias-primas com o SelfCookingCenter® 9,86	= 187,23	
Energia			
O desempenho culinário único do iLevelControl e a mais recente tecnologia de controle consomem até 70 % menos energia.*	Consumo 6.300 kWh x 0,74 por kWh Consumo com o SelfCookingCenter® 1.890 kWh x 0,74 por kWh	= 3.263,40	
Tempo de trabalho			
iLevelControl diminui o tempo de produção em até 50 % graças ao carregamento contínuo. Não há mais tarefas de rotina com o iCookingControl.	60 horas menos x 106,76	= 6.405,60	
Amaciamento da água/Descalcificação			
Com o Efficient CareControl esses custos são completamente excluídos.	Custos tradicionais 246,37 Custos com o SelfCookingCenter® 0	= 246,37	
A sua economia mensal		= 16.613,46	
A sua economia anual		= 199.361,52	

* Em comparação com a tecnologia de cozinha tradicional sem forno combinado a vapor.



A máxima qualidade é o objetivo.

Os acessórios certos –
o companheiro adequado.

Somente usando os acessórios originais RATIONAL você poderá desfrutar de todas as possibilidades do SelfCookingCenter®. Esta é a maneira de ter sucesso com aplicações especiais, tais como preparar produtos pré-cozidos, grelhar frango inteiro e pato e cozinhar cordeiros e leitões inteiros. Até mesmo empanados e bifês podem ser preparados sem demorar muito tempo. Os acessórios originais RATIONAL estão adaptados especialmente aos equipamentos RATIONAL. Eles são extremamente resistentes e, portanto, ideais para o uso diário e intenso da cozinha profissional.

Bandeja para grelhados e pizza

Com as bandejas de pizza de excelente condutividade térmica você pode preparar todos os tipos de pizzas, pães e gratinados de ótima qualidade. Vire-as e obtenha legumes, bifês ou também peixes com padrão de grelha perfeito.

Grelha em cruz e listras

Graças à construção inovadora, a grelha em cruz e listras oferece dois padrões de grelha diferentes numa só grelha. Independente do lado que utilizar, a grelha em cruz e listras transfere para os seus produtos as clássicas marcas de churrasqueira ou padrão típico das melhores redes steakhouse americanas.

Acessório para assados e panificação

As bandejas de TriLax da RATIONAL destacam-se pelas suas excelentes propriedades antiaderentes, resistência e durabilidade. Os pães, as massas folhadas, os salteados, bem como os empanados ficam com uma cor dourada bonita e muito crocantes.

Multibaker

O Multibaker é adequado para o preparo de grandes quantidades de ovos fritos, omeletes, rösti e tortillas. O revestimento antiaderente especial evita que os alimentos grudem.

Para mais informações, solicite o nosso catálogo de acessórios ou os nossos folhetos de aplicações. Ou visite-nos na Internet em www.rational-online.com.br.



Bandeja para grelhados e pizza



Grelha em cruz e listras



Bandeja para assados e panificação



Multibaker

A tecnologia que faz mais.

Porque os detalhes fazem a diferença.



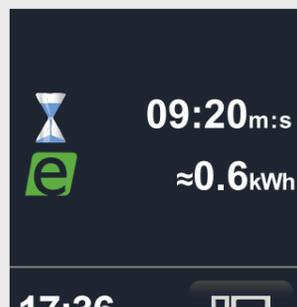
Iluminação LED com sinalização de prateleiras

A iluminação LED completamente nova garante uma iluminação ideal da câmara de cocção e de cada prateleira – de cima até embaixo e de trás até a frente. A luz reflete de forma neutra o efeito dourado dos produtos. Economiza energia, durável e requer pouca manutenção. A nova sinalização de prateleira torna a utilização do iLevelControl agora ainda mais fácil: uma luz piscante sinaliza a prateleira e o momento em que a mesma deve ser carregada ou descarregada.



Porta da câmara de cocção com vidro triplo

O vidro triplo com o mais moderno revestimento de proteção térmica garante perdas mínimas de calor. Deste modo, economiza adicionalmente 10 % dos custos de energia. Uma vez que todos os vidros podem ser limpos, a visão será sempre boa ao longo dos anos.



Medidor do consumo de energia integrado

Você estará sempre informado sobre quanta energia requer um único processo de cocção e sobre a energia que foi consumida por dia. Os dados estão visíveis na tela e também estão disponíveis para download.



Função Remote da RATIONAL

Se o SelfCookingCenter® está ligado a uma rede, controle e monitore o mesmo simplesmente com o seu iPhone. Deste modo, você sabe sempre o que está acontecendo e está sempre bem informado sobre o equipamento.



Ducha integrada com sistema automático de retração

A dosagem contínua do jato e o manuseio ergonômico tornam a limpeza, remoção e adição de água ainda mais fáceis. O sistema automático integrado de bloqueio e coleta de água proporcionam a máxima segurança e higiene de acordo com a norma europeia EN 1717 e a SVGW (Associação Suíça para a Indústria de Gás e Água).



Sistema centrífugo de separação de gordura

Sem mudança ou limpeza de filtros de gordura e o ar da câmara de cocção está sempre limpo. Sabor autêntico dos alimentos.



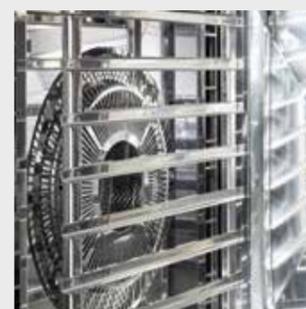
ClimaPlus Control®

A umidade é medida de forma precisa por meio de sensores na câmara de cocção e regulada com precisão percentual de acordo com a especificação. Se necessário, o sistema extrai a umidade em excesso ou fornece nova umidade por meio do gerador de vapor. Mesmo em caso de carregamentos maiores você obtém crostas douradas, empanados crocantes, típicos padrões de grelha e assados suculentos.



Temperatura máxima na câmara de cocção de 300 °C

O design bastante robusto do SelfCookingCenter® permite temperaturas na câmara de cocção até 300 °C mesmo em funcionamento contínuo. Deste modo são possíveis também aplicações especiais, como grelhar ou dourar rapidamente em grandes quantidades.



Inserção longitudinal

Graças à abertura ideal da porta na inserção longitudinal perde-se significativamente menos energia, mesmo se a porta for frequentemente aberta no serviço à la carte. O pequeno raio de abertura requer pouco espaço. Podem ser utilizados também recipientes GN 1/3 e 2/3 para pequenas quantidades.



Sensor inteligente de 6 pontos

Mesmo se o sensor de temperatura do núcleo não for corretamente colocado, o sensor atinge o ponto mais frio do produto de forma confiável. Deste modo, todos os produtos serão sempre cozidos perfeitamente.



Auxílio de posicionamento

O auxílio de posicionamento patenteado simplifica a colocação correta do sensor de temperatura do núcleo em produtos líquidos, macios ou muito pequenos.



Gerador de vapor fresco

O gerador de vapor fresco é imprescindível quando você pretende obter a qualidade máxima dos alimentos ao cozinhar a vapor. O vapor fresco 100 % higiênico garante a mais elevada saturação de vapor mesmo em baixas temperaturas, como por ex. ao escalfar. No seguimento da limpeza, o gerador de vapor será automaticamente descalcificado. Isto torna as medidas de amaciamento da água dispensáveis.



Circulação dinâmica do ar

O calor é distribuído sempre da forma ideal graças à geometria especial da câmara de cocção e ao potente funcionamento da turbina, da rotação e da velocidade inteligente adaptadas aos alimentos para cozinhar. Isto garante uma excelente qualidade dos alimentos mesmo em cargas completas. A trava do rotor da turbina integrado reage de imediato e permite parar muito rapidamente o rotor da turbina ao abrir a porta. Isto garante uma segurança adicional.

Os produtos fabricados pela RATIONAL estão protegidos sob uma ou mais das seguintes patentes, modelos de utilidade ou modelos de design: DE 195 18 004; DE 197 08 229; DE 197 57 415; DE 199 33 550; DE 100 37 905; DE 10 230 244; DE 10 230 242; DE 101 14 080; DE 102 33 340; DE 103 09 487; DE 10 2004 004 393; DE 101 20 488; DE 103 01 526; DE 10 2004 020 365; EP 786 224; EP 386 862; EP 0 848 924; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 195; EP 1 653 833; EP 1 682 822; US 5,915,372; US 6,299,921; US 6,510,782; US 6,600,288; US 6,752,621; US 6 772 751;

US 6,753,027; US 7,048,312; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,223,943; US 7,232,978; US 7,438,240; US 7,409,311; US 8,025,740; US 8,269,151; US 8,147,888; US 8,344,294; US 8,475,857; JP 3916261; JP 1227539; JP3916261B1; JP4598769B2; JP4255912B2; mais patentes pendentes

Para as suas necessidades especiais.

Sempre o equipamento adequado.

Não importa se você prepara trinta ou milhares de refeições por dia – nós fornecemos o SelfCookingCenter® sempre no tamanho adequado e agora também em formato pequeno como o SelfCookingCenter® XS. Ele cabe em qualquer cozinha e, graças às suas variadas possibilidades de instalação para áreas em que se cozinha em frente ao cliente, adequa-se tão bem quanto o equipamento adicional em restaurantes.

O SelfCookingCenter® XS está disponível na versão elétrica. Todos os outros modelos estão disponíveis também na versão a gás. A dimensão, equipamento e potência são idênticos em ambas as variantes. Também há uma grande gama de versões disponíveis, com as quais podemos adaptar individualmente o equipamento às condições da sua cozinha.

Através da combinação de dois equipamentos facilmente sobrepostos, como Combi-Duo, obtém-se maior flexibilidade sem precisar de espaços adicionais. Controlando o equipamento inferior de forma simples e confortável através da unidade de comando superior.

Para mais informações peça nosso catálogo de equipamentos e acessórios.

Além do SelfCookingCenter® temos também para você o nosso CombiMaster® Plus em um total de doze modelos.

Para informações mais detalhadas peça nosso catálogo CombiMaster® Plus ou o nosso catálogo sobre o equipamento em formato pequeno. Ou visite-nos na Internet em www.rational-online.com.br.

Garantia de 2 anos



Equipamentos	XS Tipo 6 2/3	Tipo 61	Tipo 101	Tipo 62	Tipo 102	Tipo 201	Tipo 202
Elétrico e Gás							
Capacidade	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Número de refeições por turno	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Inserção longitudinal	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
Largura	655 mm	847 mm	847 mm	1069 mm	1069 mm	879 mm	1084 mm
Profundidade	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Altura	567 mm	782 mm	1042 mm	782 mm	1042 mm	1782 mm	1782 mm
Entrada de água	R 3/4 polegadas						
Saída de água	DN 40	DN 50					
Pressão da água	150–600 kPa ou 0,15–0,6 Mpa						
Versão elétrica							
Peso	72 kg	110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
Potência	5,7 kW	11,2 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37,0 kW	67,3 kW
Disjuntor	3 x 10 A	3 x 32 A/3 x 25 A	3 x 63 A/3 x 32 A	3 x 63 A/3 x 40 A	3 x 110 A/3 x 63 A	3 x 110 A/3 x 63 A	3 x 200 A/3 x 110 A
Conexão de rede	3 AC 230 V/ 3 AC 400 V						
Potência "ar quente"	5,4 kW	10,3 kW	18,0 kW	0,77 kW	36,0 kW	36,0 kW	64,2 kW
Potência "vapor"	5,4 kW	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Gás							
Peso	–	123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
Altura incl. proteção do escoamento	–	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Potência conexão elétrica	–	0,4 kW	0,5 kW	0,77 kW	0,8 kW	0,95 kW	1,6 kW
Disjuntor	–	1 x 16 A					
Conexão de rede	–	2 AC 230 V					
Conexão de alimentação do gás	–	R 3/4 polegadas					
Gás natural/Gás liquefeito GLP							
Carga térmica nominal máx.	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Potência "ar quente"	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Potência "vapor"	–	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 e modelo 202 Elétrico: não possuem certificação ENERGY STAR.

O pacote com tudo incluso.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Cozinhe com os nossos chefs e experimente como a RATIONAL melhora o dia-a-dia na cozinha. Veja os próximos eventos em www.rational-online.com.br.

Recomendação e planejamento

Nós o ajudamos na sua decisão: Desenvolvemos em conjunto com nossos distribuidores a solução que melhor se adapta às suas necessidades. Além disso, você recebe sugestões de planejamento para a renovação ou nova construção das suas cozinhas.

Experimente nossos equipamentos

Gostaria primeiro de experimentar o nosso SelfCookingCenter® durante algum tempo antes da compra? Sim! Entre em contato conosco para saber sobre condições e disponibilidade. Tel. (11) 3372-3000.

Instalação

Nossos parceiros de serviço RATIONAL efetuam a instalação na sua cozinha.

Treinamento inicial

Vamos à sua cozinha e mostramos à sua equipe como os nossos equipamentos funcionam ou como pode utilizar da melhor forma conforme suas necessidades.

Academy RATIONAL

Conosco a formação continua está incluída. Em www.rational-online.com.br você se registra em um dos nossos seminários gratuitos. Descubra novas idéias para os seus menus, como obter melhores resultados, esclareça suas dúvidas e aproveite as dicas de aplicação dos chefs RATIONAL para o novo SelfCookingCenter®.

Atualizações de software

As nossas atualizações de software são gratuitas: você só precisa realizar o download no Club RATIONAL e se beneficiar com os novos conhecimentos da nossa pesquisa na área gastronômica. Assim você mantém sempre o seu SelfCookingCenter® conectado com a gastronomia mundial.



Club RATIONAL

A plataforma web para cozinheiros profissionais. Sejam receitas, dicas de especialistas ou vídeos sobre o manuseio dos nossos equipamentos, aqui você encontra informações e sugestões interessantes para sua cozinha. Registre-se em www.club-rational.com/br.

App Club RATIONAL

Aproveite nossas sugestões e dicas, mesmo no seu celular.

ChefLine®

Sempre que tiver perguntas sobre aplicações ou receitas, aconselhamos você por telefone com todo o prazer. Rápido, descomplicado e de cozinheiro para cozinheiro. Você pode entrar em contato com o ChefLine® (11) 3372-3070 ou pelo e-mail ChefLine@rational-online.com.br.



RATIONAL Service-Partner

Nossos SelfCookingCenter® são confiáveis e duradouros. Caso ocorram desafios técnicos, os parceiros de serviço RATIONAL prestam uma ajuda rápida. Fornecimento garantido de peças e serviço de emergência inclusive aos finais de semana: Tel. (11) 3372-3000.

Quer ver tudo com seus próprios olhos?

Cozinhe conosco.

“No RATIONAL CookingLive vimos o SelfCookingCenter® em ação pela primeira vez. Quando provei e experimentei aí as refeições, quanto tempo pode ser economizado e o quanto simples é o manuseio, soube então que precisava deste equipamento para a minha cozinha.”

Raghavendra Rao, proprietário, Kadamba, Bangalore, Índia

Experimente a eficiência do SelfCookingCenter®. Ao vivo, sem compromisso e perto de você. Participe em um dos nossos eventos gratuitos RATIONAL CookingLive.

Descubra onde e quando se realizam os próximos eventos através do nosso site www.rational-online.com.br.

Deseja mais informações especificamente para suas necessidades e áreas de aplicação? Peça os nossos catálogos adicionais. Disponível a partir de agora para as seguintes áreas:

- > Restaurante
- > Hotel
- > Cantinas
- > Refeitórios
- > Padaria
- > Açougue
- > Restaurantes padronizados
- > Supermercado

Você pode encontrar mais informações também na Internet em www.rational-online.com.br.





RATIONAL BRASIL

Rua Cincinato Braga,
500 - 1º andar - Bela Vista
CEP 01333-010 - São Paulo - SP
Brasil

Tel. +55 (11) 3372-3000

Fax +55 (11) 3372-3099

info@rational-online.com.br

rational-online.com.br