



# O novo SelfCookingCenter® XS.





## O novo SelfCookingCenter® XS. Mínimo espaço, máxima eficiência.

Nós amamos desafios. E exatamente por isso nos arriscamos em algo que parecia impossível até agora. Um equipamento pequeno com a total potência, a inteligência e a eficiência do nosso SelfCookingCenter®.

Após um intenso trabalho de pesquisa, nossos físicos, engenheiros e cozinheiros conseguiram diminuir a estrutura sem comprometer nada. Com ele, surgem para você possibilidades de uso totalmente novas. O novo SelfCookingCenter® XS – nosso sistema de cocção inteligente de tamanho reduzido – encontra lugar em qualquer espaço, além de ser apropriado para áreas de cozinhas abertas onde a cocção acontece no salão de serviço como quiosques, praças de alimentação ou mesmo estações independentes em restaurantes e hotéis graças a variadas possibilidades de instalação. E ele lhe oferece, naturalmente, sempre a melhor qualidade RATIONAL, com a qual você já está acostumado.

Cozinhar com o SelfCookingCenter® XS é muito simples: 100 % de potência, 100 % de qualidade dos pratos, 100 % de inteligência.

# A máxima potência no menor espaço.

A tecnologia que pode fazer mais.

A enorme potência do novo SelfCookingCenter® XS baseia-se em um desempenho surpreendente da engenharia. Com apenas 55,5 cm de profundidade e 65,5 cm de largura, oferecemos todas as importantes funções que garantem máxima qualidade com a maior eficiência.



Com gerador de vapor fresco de alto desempenho para maior qualidade das refeições.

Vapor  
Calor seco  
Combinado  
Inteligência  
de cocção

= SelfCookingCenter®

Graças à circulação dinâmica do ar, a grande potência do novo elemento aquecedor e do gerador de vapor fresco é dividida de forma ideal na câmara de cocção. Temperaturas na câmara de cocção de até 300 °C e um gerenciamento climático inteligente possibilitam grelhar, encrostar ou gratinar – inclusive com carga completa. Mas também em baixas temperaturas – como ao escalfar peixes, ovos ou no preparo de sobremesas sensíveis como crême caramel: o SelfCookingCenter® XS estabelece novos padrões.

A regulação de temperatura e umidade com precisão gradual, o potente gerador de vapor fresco, a cocção inteligente dos mais variados alimentos e a limpeza automática oferecem todas as funções de um sistema de culinária ideal para cozinheiros profissionais e auxiliares.

A operação do novo SelfCookingCenter® XS é simples, como de costume. A tela operacional não fica em cima do equipamento, mas à esquerda, ao lado da porta, por motivos ergonômicos e técnicos. Isso proporciona segurança operacional ideal e protege os componentes eletrônicos contra danos a longo prazo pela saída de vapor.

 Vapor



 Ar quente



 Combinação



# O novo SelfCookingCenter® XS.

Simple, econômico e requer pouco espaço.



A combinação de calor seco e vapor em apenas um equipamento lhe proporciona novas possibilidades no preparo profissional de suas refeições, que são preparadas com bastante cuidado. Assim, elas ficam significativamente mais saudáveis e ideais para a alimentação diária. O novo SelfCookingCenter® XS cobre 95 % de todos os equipamentos de culinária atuais.

Obviamente o SelfCookingCenter® XS conta com todas as funções inteligentes que o SelfCookingCenter® também oferece. Faça do nosso mais novo sistema o assistente de cozinha responsável pela qualidade do alimento, com operação simples e a mais alta eficiência.



Ir para o vídeo.

#### Resumo de suas vantagens:

- > Refeições de excelente qualidade a qualquer momento
- > Operação mais fácil, inclusive para a equipe não treinada
- > Custos operacionais mínimos
- > Dispensa esforço de limpeza manual

# O novo SelfCookingCenter® XS.

## 4 assistentes – infinitas possibilidades.



### Simplicidade através da inteligência de cocção – iCookingControl

Escolha o tipo de alimento, determine o resultado desejado – e pronto! O iCookingControl prepara suas refeições exatamente como você deseja. Não importa quem opera o equipamento. Ele reconhece o estado e o tamanho dos produtos e a respectiva quantidade. Prevê e calcula constantemente o processo ideal para o resultado desejado e efetua automaticamente as adaptações necessárias.



### Precisão para máxima qualidade – HiDensityControl®

Os sensores altamente precisos 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: máxima qualidade e alimento saudável em todas as bandejas, com consumo mínimo de recursos.



### Cargas mistas inteligentes – iLevelControl

Com o iLevelControl você prepara simultaneamente diversas refeições. O iLevelControl mostra, na tela, que alimentos podem ser preparados juntos. Isso aumenta a produtividade e economiza tempo, dinheiro, espaço e energia. Ele adapta o tempo de cocção de forma ideal aos respectivos alimentos em função do volume da carga, da quantidade e da duração das aberturas da porta. Deste modo, suas refeições serão perfeitas e o resultado sempre como você deseja.



### Sistema automático de limpeza inteligente – Efficient CareControl

O Efficient CareControl é o único sistema de limpeza automático que reconhece sujeira e depósitos de calcário, removendo-os com o pressionar de um botão. A função adapta-se às suas necessidades e sugere a limpeza ideal em determinados períodos de tempo. Se desejar, você também pode salvar um plano de limpeza conforme suas necessidades. Com ele, o SelfCookingCenter® avisa automaticamente nos períodos determinados. O resultado: limpeza brilhante e higiênica, você economiza tempo, preserva o meio ambiente e alivia a sua carteira.

Para mais informações, solicite o catálogo do SelfCookingCenter® em [www.rational-online.com.br](http://www.rational-online.com.br).



### Modo manual

É claro que você também pode operar o SelfCookingCenter® XS manualmente. Quer seja ar quente, vapor ou combinado – no modo manual você mesmo regula diretamente todos os parâmetros de cocção com precisão gradual.

# Cabe em qualquer cozinha.

Flexibilidade graças ao pequeno tamanho.

Independente se usado como equipamento para cozinhar em frente aos clientes ou como um equipamento complementar – o novo SelfCookingCenter® XS encontra o espaço adequado mesmo nas menores cozinhas.

## A solução de instalação embutida RATIONAL

O efeito visual é importante especialmente em cozinhas abertas. O kit de instalação bastante flexível e de fácil integração da RATIONAL já conta com a cobertura de condensação UltraVent necessária, que reúne e direciona para fora todo o vapor que sai. O conjunto de revestimento previne o depósito de sujeiras em locais de difícil acesso e atende às rígidas exigências de higiene, garantindo um visual profissional e harmônico.

## Suporte de parede

O suporte de parede é ideal para o uso do SelfCookingCenter® XS quando não há espaço suficiente na bancada. Ideal para uma montagem simples e segura diretamente na parede.

## Combi-Duo: um lugar – dois equipamentos

Nossa combinação Combi-Duo possibilita que dois equipamentos trabalhem um em cima do outro em apenas um local de instalação. Assim, você fica ainda mais flexível durante os horários de pico. Basta usar dois procedimentos de cocção diferentes ao mesmo tempo e você pode, por exemplo, cozinhar no vapor e grelhar simultaneamente.

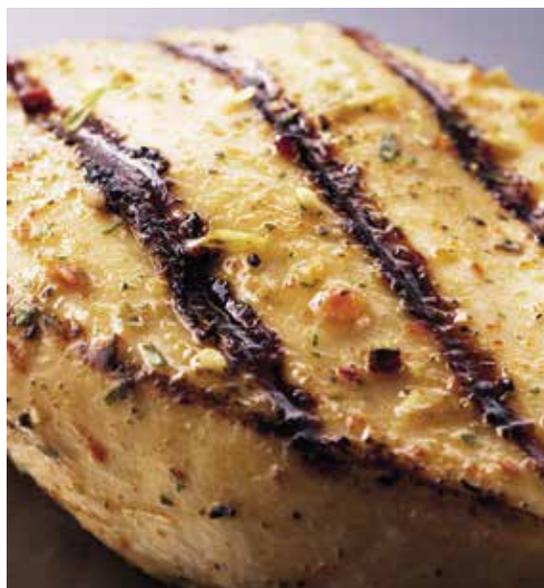
É claro que para nossa linha XS há também as bases inferiores adequadas. Com elas você trabalha na altura ideal e os acessórios são melhor guardados.



Suporte de parede

# Máximo desempenho também com os acessórios.

Aproveite ainda mais.



Somente usando os acessórios originais da RATIONAL você poderá desfrutar de todas as possibilidades do SelfCookingCenter® XS. Eles são extremamente robustos e, portanto, ideais para o uso diário e intenso da cozinha profissional. Esta é a única maneira de ter sucesso com preparos especiais, como produtos pré-fritos ou grelhar frangos. Até mesmo empanados e bifes podem ser preparados sem demorar muito tempo.



Grelha em cruz e listras

## UltraVent

Graças à tecnologia de condensação da coifa UltraVent, os vapores gerados são absorvidos e dissipados. Não são necessárias medidas complexas para as instalações de exaustão. Não há necessidade de conexão externa. Deste modo, sua utilização é possível, a qualquer momento e sem problemas, quando cozinhar em frente ao cliente.

## 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, bifes ou peixes com um padrão de grelha perfeito.

## Grelha em cruz e listras

Com a nova grelha em cruz e listras você consegue um padrão perfeito de churrasco para grelhar carnes, peixes e legumes. Você pode escolher: além das clássicas listras de churrasco, com a nova grelha você também consegue o típico padrão original das steakhouses norte-americanas nos mais diversos produtos. A grelha em cruz e listras é extremamente robusta e durável. O revestimento triplo de TriLax auxilia no efeito dourado e ideal para uma utilização a temperaturas até 300 °C.



UltraVent



Bandeja para grelhados e pizza

# Acessórios para uso profissional.

## Sempre robustos e duráveis.

### **Bandeja para assados e panificação**

As bandejas de TriLax da RATIONAL se destacam 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.

### **CombiFry®**

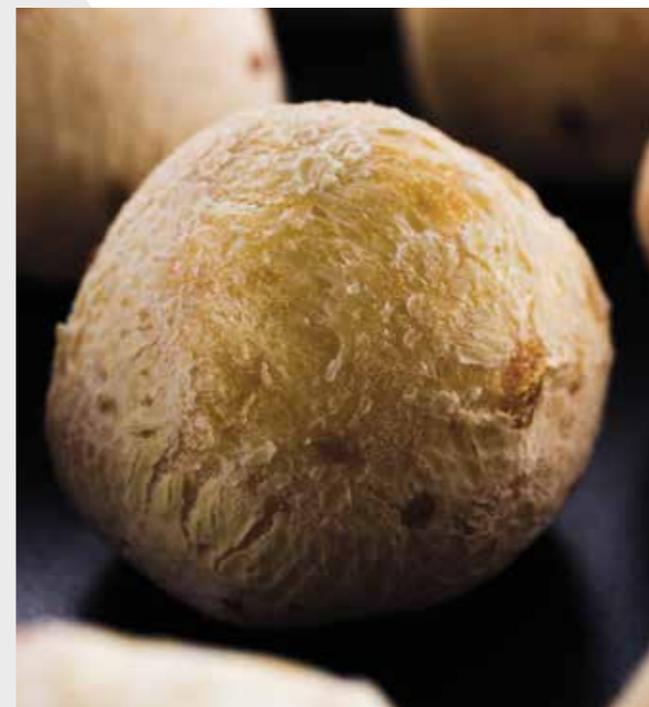
Com o patenteado CombiFry® pela primeira vez é possível preparar grandes quantidades de produtos pré-fritos, tais como pequenos empanados, batatas fritas e batatas rústicas sem gordura adicional.

### **Multibaker**

O Multibaker serve também para o preparo de grandes quantidades de ovos fritos, omeletes, batatas rösti e tortilhas. O revestimento antiaderente especial evita que os alimentos grudem.

### **Superspike para frangos**

A colocação vertical das aves e o conseqüente efeito de chaminé reduzem consideravelmente o tempo de preparo em comparação ao espeto giratório. Os peitos de frango ficam muito suculentos e com uma pele uniformemente dourada com este efeito especial.



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](http://www.rational-online.com.br).



## **Perfeitamente construído.** O SelfCookingCenter® XS sempre encontra lugar.

Seja no supermercado, na loja de conveniência ou na casa de carnes, como equipamento principal ou auxiliar no restaurante: o desempenho profissional em pequeno formato domina qualquer aplicação. O uso prático por nossos clientes satisfeitos apresenta apenas algumas das muitas possibilidades.



# A tecnologia que faz mais.

Porque os detalhes fazem a diferença.



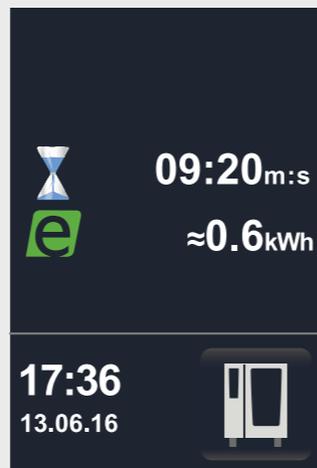
## Iluminação de LED

A iluminação de LED totalmente nova garante a iluminação ideal da câmara de cocção e de cada prateleira – de cima para baixo e de trás para frente. A luz reflete de forma neutra o efeito dourado dos alimentos. Economiza energia, é durável e requer pouca manutenção.



## Porta da câmara de cocção de vidro triplo

A porta de vidro triplo com o mais moderno revestimento de proteção térmica garante perdas mínimas de calor. Deste modo, economiza-se 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 ficam visíveis na tela e também estão disponíveis para download.



## Função Remote da RATIONAL

Se seu SelfCookingCenter® estiver conectado a uma rede, você pode controlá-lo e monitorá-lo com seu iPhone. Deste modo, você sempre sabe 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 facilitam a limpeza pesada, a remoção e a adição de água. O sistema automático integrado de bloqueio e coleta de água proporciona a segurança e higiene ideais 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 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 volumes de carregamentos maiores, você obtém crostas douradas, empanados crocantes, típicos padrões de grelha e assados suculentos.

# A tecnologia que faz mais. E facilita seu trabalho.



## Temperatura máxima na câmara de cocção de 300 °C

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



## Tela operacional

A tela operacional não fica em cima do equipamento, mas à esquerda, ao lado da porta, por motivos ergonômicos e técnicos. Isso diminui o risco de lesão pela saída de vapor durante a operação. Ao mesmo tempo, a parte eletrônica é melhor protegida contra danos a longo prazo devido à saída do vapor.



Patente

## Sensor inteligente de 6 pontos

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



Patente

## Auxílio de posicionamento

O auxílio de posicionamento patenteado simplifica a colocação correta do sensor de temperatura de 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 ao escalfar. No decorrer da limpeza, o gerador de vapor será automaticamente descalcificado. Isto torna as dispendiosas medidas de amaciamento da água dispensáveis.



Patente

## Circulação dinâmica do ar

O calor é distribuído sempre da forma ideal na câmara de cocção graças à sua geometria especial e ao potente motor da turbina, da rotação e da velocidade inteligente adaptadas a cada alimento. Isto garante uma excelente qualidade dos alimentos mesmo em cargas completas. Um freio do rotor da turbina integrado reage de imediato e permite parar muito rapidamente o rotor da turbina ao abrir a porta, garantindo 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

# Desempenho profissional em tamanho pequeno.

Trabalho com máxima qualidade.

O novo SelfCookingCenter® XS encontra lugar em qualquer cozinha e é apropriado para cozinhas abertas onde a cocção acontece no salão de serviço como quiosques, praças de alimentação ou mesmo estações independentes em restaurantes e hotéis graças as variadas possibilidades de instalação.

O SelfCookingCenter® XS está disponível na versão elétrica. Todos os outros modelos do SelfCookingCenter® estão disponíveis também na versão a gás.

Através da combinação de dois equipamentos facilmente sobrepostos, como Combi-Duo, você obtém ainda mais flexibilidade sem precisar ocupar espaços adicionais. Controle o equipamento inferior de forma simples e confortável através da unidade de comando superior.

Também há uma grande diversidade de versões disponíveis, com as quais podemos adaptar individualmente seu equipamento às condições da sua cozinha.

Para mais informações sobre nosso portfólio completo, peça nosso catálogo de equipamentos e acessórios. Ou visite-nos na Internet em [www.rational-online.com.br](http://www.rational-online.com.br).

Garantia de 2 anos	
Equipamento	XS tipo 6 2/3
<b>Elétrico</b>	
Capacidade	6 x 2/3 GN
Quantidade de refeições por turno	20–80
Inserção longitudinal	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Largura	655 mm
Profundidade	555 mm
Altura	567 mm
Entrada de água	R 3/4"
Saída de água	DN 40
Pressão da água	150–600 kPa ou 0,15–0,6 Mpa
Peso	72 kg
Consumo de energia	5,7 kW
Disjuntor	3 x 10 A
Conexão de rede	3 AC 230 V/ 3 AC 400 V
Potência "ar quente"	5,4 kW
Potência "vapor"	5,4 kW



# Você quer ver com os seus próprios olhos?

Cozinhe conosco.

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

Descubra onde e quando serão realizados os próximos eventos através do telefone (11) 3372-3000 ou em [www.rational-online.com.br](http://www.rational-online.com.br).



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

Raghavendra Rao, proprietário, Kadamba, Bangalore, Índia



**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](mailto:info@rational-online.com.br)

[rational-online.com.br](http://rational-online.com.br)