Nowy SelfCookingCenter® XS.





Nowy SelfCookingCenter® XS.

Profesjonalna klasa w małym formacie.

Kochamy wyzwania. Dlatego też odważyliśmy się na coś, co do tej pory wydawało się niemożliwe. Małe urządzenie o pełnej mocy, inteligencji i wydajności naszego SelfCookingCenter®.

W ramach intensywnych badań prowadzonych przez naszych fizyków, inżynierów i kucharzy udało się nam zmniejszyć konstrukcję urządzenia bez żadnych kompromisów. Dla Państwa otwierają się nowe możliwości zastosowania. Nowy SelfCookingCenter® XS – nasz inteligentny system przyrządzania potraw w niewielkim formacie – znajdzie miejsce w każdej kuchni, a dzięki wyrafinowanym rozwiązaniom instalacyjnym nadaje się również do gotowania pokazowego oraz jako urządzenie specjalne w restauracjach. Oczywiście gwarantuje niezmienną najwyższą jakość – taką, jaką znają Państwo z innych urządzeń RATIONAL.

Gotowanie z wykorzystaniem SelfCookingCenter® XS to praca bez kompromisów: 100% wydajności, 100% jakości potraw, 100% inteligencji.

Największa moc na najmniejszej powierzchni.

Dzięki technologii, która potrafi więcej.

Niesamowita wydajność SelfCookingCenter® XS opiera się na wyjątkowych osiągnięciach inżynierii. Na przestrzeni o głębokości 55,5 cm i szerokości 65,5 cm oferujemy wszystkie najważniejsze funkcje zapewniające najwyższą jakość i wydajność.



Wysoce wydajny generator świeżej pary gwarancją najwyższej jakości potraw

Piec parowy
Piec z termoobiegiem
Inteligencja kulinarna

= SelfCookingCenter®

Dynamiczna cyrkulacja powietrza zapewnia optymalnie rozprowadzanie wyjątkowej mocy nowych elementów grzewczych i generatora świeżej pary w komorze pieca. Temperatury do 300°C oraz inteligentne zarządzanie klimatem umożliwiają nawet grillowanie, podpiekanie i zapiekanie – oczywiście przy pełnych załadunkach urządzenia. SelfCookingCenter® XS wyznacza nowe standardy również w niskich temperaturach, np. w przypadku przyrządzania ryb, jaj lub delikatnych deserów, takich jak crème caramel.

Precyzyjna regulacja temperatury i wilgotności, wydajny generator świeżej pary, inteligentne przyrządzanie różnych produktów i automatyczne czyszczenie zapewniają wszystkie funkcje doskonałego systemu gotowania, zarówno profesjonalnym kucharzom, jak i pracownikom pomocniczym.

Obsługa nowego SelfCookingCenter® XS jest jak zwykle bardzo prosta. Wyświetlacz urządzenia znajduje się nie nad nim, ale został w ergonomiczny i przemyślany sposób umieszczony po lewej stronie obok drzwi. Układ ten zapewnia optymalne bezpieczeństwo i chroni elektroniczne komponenty przed długotrwałymi szkodami spowodowanymi przez parę wydostającą się z urządzenia.

Para



Gorące powietrze



Połączenie



Nowy SelfCookingCenter® XS.

Prosty, oszczędny i zajmujący niewiele miejsca.



Połączenie wysokiej temperatury i pary w jednym urządzeniu stwarza zupełnie nowe możliwości profesjonalnego gotowania. Potrawy przyrządzane są w bardzo delikatny sposób. Dlatego też są zdrowsze i doskonale nadają się do utrzymywania pełnowartościowej diety. Nowe urządzenie SelfCookingCenter® XS pokrywa 95 % wszystkich powszechnie stosowanych metod przyrządzania potraw.

Oczywiście SelfCookingCenter® XS posiada wszystkie inteligentne funkcje SelfCookingCenter®. Nasz nowy system stanie się Państwa asystentem w kuchni, zapewniając wysoką jakość potraw, prostą obsługę i najwyższą wydajność.

Do filmu.

Przegląd zalet:

> stała, najwyższa jakość potraw
> prosta obsługa nawet dla niewykwalifikowanych pracowników
> minimalne koszty bieżące
> brak konieczności ręcznego czyszczenia

Nowy SelfCookingCenter® XS.
4 asystentów – nieskończone możliwości.

Prostota dzięki inteligencji przyrządzania potraw – iCookingControl
Wystarczy wybrać produkt, ustalić żądany rezultat i gotowe! iCookingControl zawsze przyrządza potrawy zgodnie z życzeniem użytkownika. Nie ma przy tym żadnego znaczenia, kto w danej chwili obsługuje urządzenie. Rozpoznaje ono stan i wielkość produktów oraz ich ilość. Myśli, uczy się i za każdym razem ustala idealną procedurę przyrządzania potraw. Dodatkowo samodzielnie podejmuje konieczne regulacje.

Precyzja gwarancją najwyższej jakości – HiDensityControl®
Wysoce czułe sensory na bieżąco rozpoznają aktualne warunki w komorze. Funkcja HiDensityControl® precyzyjnie dostosowuje dopływ energii do potrzeb potraw, a następnie skutecznie i równomiernie rozprowadza ją w komorze. W rezultacie urządzenie zapewnia najwyższą jakość potraw, załadunek po załadunku – przy minimalnym zużyciu zasobów.

W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy zamówić nasz katalog główny SelfCookingCenter® na stronie rational-online.com.

Inteligentne załadunki mieszane – iLevelControl
Dzięki iLevelControl można przyrządzać różne potrawy jednocześnie. Na wyświetlaczu automatycznie pojawia się informacja o tym, które potrawy można przyrządzać w ramach jednego załadunku. Zwiększa to wydajność produkcyjną i pozwala oszczędzić czas, pieniądze, miejsce i energię. W zależności od wielkości załadunku, częstotliwości i czasu otwarcia drzwiczek, czas przyrządzania potraw jest optymalnie dostosowywany do poszczególnych produktów. Dzięki temu nic nie zostanie rozgotowane, a rezultat zawsze będzie na tym samym, najwyższym poziomie.

Inteligentna automatyka czyszczenia – Efficient CareControl
Efficient CareControl to jedyna funkcja automatycznego czyszczenia, która rozpoznaje zabrudzenia i osad z kamienia i po prostu je usuwa. Dostosowuje się ona do indywidualnych potrzeb użytkownika i proponuje optymalne czyszczenie w ustalonym terminie.
W razie potrzeby można zapisać plan czyszczenia dostosowany do Państwa potrzeb. SelfCookingCenter® automatycznie wysyła powiadomienia w wyznaczonych terminach. Rezultat: lśniący połysk i higieniczna czystość.

Gotowanie tradycyjne – tryb ręczny
Oczywiście SelfCookingCenter® XS można obsługiwać również ręcznie. Niezależnie od tego, czy z wykorzystaniem gorącego powietrza, pary czy połączenia tych dwóch opcji – w trybie ręcznym użytkownik ustala parametry gotowania z dokładnością co do stopnia.

Pasuje do każdej kuchni.
Elastyczne możliwości dla małego formatu.

Niezależnie od tego, czy nowy SelfCookingCenter® XS jest wykorzystywany w strefie pokazowej frontcooking, czy jako urządzenie dodatkowe – nawet w najmniejszej kuchni znajdzie się dla niego miejsce.

Rozwiązanie montażowe RATIONAL
Wrażenia wizualne są istotne zwłaszcza w strefie pokazowej frontcooking. Bardzo elastyczny zestaw montażowy umożliwiający prostą integrację urządzenia zawiera już okap. W zależności od indywidualnych potrzeb można wyposażyć zestaw w okap UltraVent lub UltraVent Plus. Okap kondensacyjny UltraVent wiąże opary i całkowicie je odprowadza. Okap UltraVent Plus opiera się na technologii kondensacyjnej UltraVent, a ponadto jest wyposażony w specjalną technologię filtracyjną. Pozwala ona unikać powstawania typowych dla grillowania i pieczenia oparów i uciążliwego dymu. Zawarty w zestawie komplet osłon zapobiega osadzaniu się zabrudzeń w trudno dostępnych miejscach i spełnia surowe wymogi odnośnie higieny, zapewniając profesjonalny i harmonijny wygląd urządzenia.

Uchwyt ścienny
Uchwyt ścienny doskonale nadaje się do wykorzystywania SelfCookingCenter® XS jako urządzenia stanowiskowego. Uchwyt ścienny jest zalecany wszędzie tam, gdzie nie ma wystarczającej ilości miejsca na blacie. Gwarantuje on prosty i bezpieczny montaż bezpośrednio na ścianie.

Combi-Duo: dwa urządzenia w jednym miejscu
Nasze połączenie Combi-Duo pozwala na jednoczesne wykorzystywanie dwóch urządzeń w jednym miejscu, ustawionych jedno na drugim. Gwarantuje ono jeszcze większą elastyczność w szczególności w godzinach szczytu. Opcja ta umożliwia jednoczesne korzystanie z dwóch różnych procesów pracy i przykładowo gotowania na parze i grillowania w tym samym czasie.

Oczywiście również dla naszych urządzeń z serii XS mamy pasujące podstawy. Pozwalają one na pracę na optymalnej wysokości i praktyczne przechowywanie wyposażenia dodatkowego.



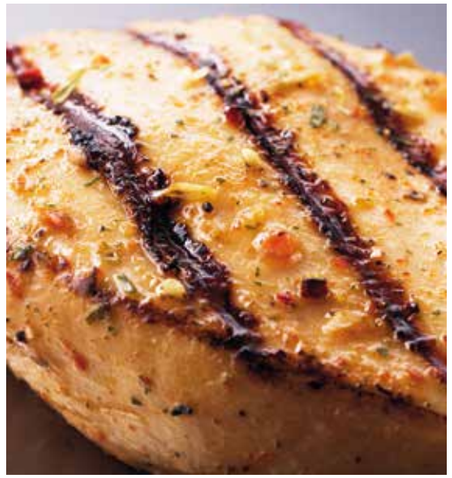




Uchwyt ścienny

Brak kompromisów również dla wyposażenia dodatkowego.

Aby umożliwić Państwu jeszcze więcej.





Ruszt grillowy w kratkę i paski

Dopiero zastosowanie oryginalnego wyposażenia RATIONAL pozwala na korzystanie z możliwości oferowanych przez SelfCookingCenter® XS bez ograniczeń. Każdy element wyposażenia dodatkowego jest bardzo wytrzymały i optymalnie przygotowany do codziennego, wymagającego użytkowania w profesjonalnej kuchni. Gwarantuje ono doskonałe rezultaty nawet przy zastosowaniu funkcji specjalnych, takich jak frytowanie półproduktów lub grillowanie kurczaków i kaczek. Bez uciążliwego obracania można przyrządzać nawet sznycle i steki.

UltraVent
Zastosowana w okapie UltraVent technologia kondensacyjna pozwala wiązać i odprowadzać wydzielające się opary. Zbędne stają się więc skomplikowane instalacje wentylacyjne. Niepotrzebne są jakiekolwiek przyłącza zewnętrzne. Dlatego też urządzenie można do wykorzystywać do pokazowego przyrządzania potraw.

UltraVent Plus
Okap UltraVent Plus opiera się na technologii kondensacyjnej UltraVent, a ponadto jest wyposażony w specjalną technologię filtracyjną. Pozwala ona unikać powstawania typowych dla grillowania i pieczenia oparów i uciążliwego dymu. Dzięki temu można instalować urządzenia RATIONAL także w krytycznych miejscach – na przykład w strefach wyeksponowanych.

Taca do grillowania i pieczenia pizzy
Dzięki tacy do pizzy o wysokim przewodnictwie termicznym optymalnie udają się wszystkie rodzaje pizzy, chlebów pita i podpłomyków. Na odwrocie tacy można przyrządzać warzywa, steki lub ryby z doskonałymi wzorkami grilla.

Ruszt grillowy w kratkę i paski
Za pomocą rusztu grillowego w kratkę i paski można uzyskać perfekcyjny wzorek grillowy na produktach krótko smażonych, rybie i warzywach. Tutaj mogą Państwo wybierać: oprócz klasycznych pasków grillowych nowy ruszt grillowy umożliwia tworzenie na produktach oryginalnych amerykańskich wzorków typu steakhouse. Ruszt grillowy w kratkę i paski jest niezwykle wytrzymały i ma bardzo długą żywotność. 3-warstwowa powłoka TriLax pomaga produktom uzyskać odpowiednie przyrumienienie i jest odporna na działanie wysokich temperatur oraz środków ługujących.



UltraVent Plus XS



Taca do grillowania i pieczenia pizzy

Wyposażenie o specjalnym zastosowaniu.

Niezwykle wytrzymałe w każdych warunkach.

Blachy do smażenia i pieczenia
Aluminiowe blachy do smażenia i pieczenia odznaczają się doskonałymi właściwościami zapobiegającymi przywieraniu oraz wytrzymałością. Bułki, ciasto duńskie, produkty krótko smażone i panierowane uzyskują piękne przyrumienienie i chrupkość.

CombiFry®
Dzięki opatentowanemu rozwiązaniu CombiFry® możliwe jest przyrządzanie większych ilości produktów wstępnie podsmażonych, takich jak pałeczki rybne, frytki i łódeczki z ziemniaków – bez dodatkowego tłuszczu.

Multibaker
Multibaker nadaje się do przyrządzania dużych ilości jaj sadzonych, omletów, placków ziemniaczanych i tortilli. Specjalna powłoka zapobiega przywieraniu potraw.

Superspike do kurczaków
Pionowe rozmieszczenie drobiu i związany z nim efekt komina pozwala na znaczne skrócenie czasu przyrządzania potraw w porównaniu z grillem rotacyjnym. Ta szczególna właściwość sprawia, że piersi drobiowe są wyjątkowo soczyste, a skórka równomiernie przypieczona.


Multibaker




CombiFry®


Blacha do smażenia i pieczenia

W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy zamówić nasz katalog wyposażenia dodatkowego lub prospekty z informacjami o zastosowaniu produktów. Zapraszamy również na naszą stronę internetową rational-online.com.



Wszechstronne zastosowanie.
Dla SelfCookingCenter® XS zawsze znajdzie się miejsce w kuchni.

W supermarketach, na stacjach benzynowych, w sklepach mięsnych, jako urządzenie podstawowe lub dodatkowe w restauracjach: profesjonalne urządzenie w małym formacie poradzi sobie z każdym wyzwaniem. Jego wykorzystanie w praktyce przez zadowolonych klientów przedstawia zaledwie kilka z wielu możliwości.



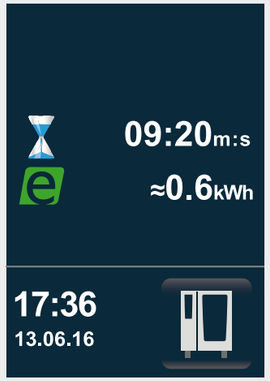
Technologia, która gwarantuje więcej.
Gdyż różnica tkwi w szczegółach.



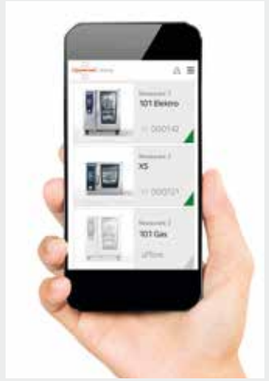
Oświetlenie LED
Nowe oświetlenie LED zapewnia optymalną widoczność w komorze i prezentację poszczególnych załadunków – z każdej możliwej strony. Oświetlenie w neutralny sposób oddaje stopień przyrumienienia produktów. Jest energooszczędne, długotrwałe i nie wymaga częstej konserwacji.



Drzwi komory z potrójną szybą
Drzwi z potrójną szybą z najnowocześniejszą powłoką odbijającą ciepło zapewnia minimalną utratę temperatury. Dzięki temu można oszczędzić dodatkowo nawet 10 % wydatków na energię. Możliwość czyszczenia wszystkich trzech szyb gwarantuje dobrą widoczność przez wiele lat.



Wskaźnik zużycia energii
Użytkownik zawsze otrzymuje informacje o zużyciu energii w ramach poszczególnych procesów przyrządzania potraw oraz w danym dniu. Dane te można odczytać na ekranie urządzenia oraz pobrać jako plik.



RATIONAL ConnectedCooking
Teraz urządzenia RATIONAL można w prosty sposób podłączyć do rozwiązania sieciowego dla profesjonalnych kuchni. Dzięki ConnectedCooking zawsze mają Państwo wszystko pod kontrolą: prosta administracja urządzeń, zdalne sterowanie za pośrednictwem smartfona, automatyczna dokumentacja danych HACCP oraz proste pobieranie na urządzenia przepisów z biblioteki RATIONAL. Więcej informacji na ConnectedCooking.com.



Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny
Bezstopniowa regulacja strumienia i ergonomiczna konstrukcja umożliwiają jeszcze prostsze czyszczenie wstępne, zalewanie potraw i dolewanie wody. Wbudowany mechanizm wsuwania węża oraz blokady wody zapewniają optymalne bezpieczeństwo i higienę zgodnie z wymogami normy EN 1717 i SVGW (Szwajcarskie Zrzeszenie Branży Wodnej i Gazowej).



Odśrodkowe odprowadzanie tłuszczu
Brak konieczności wymiany i czyszczenia filtrów tłuszczu, przy jednoczesnym zachowaniu czystości powietrza w komorze. Czysta symfonia smaków.



ClimaPlus Control®
Precyzyjne pomiary wilgotności w komorze za pomocą czujników i odpowiednia regulacja zgodnie z wytycznymi oraz z dokładnością co do jednego procenta. W razie potrzeby system odprowadza zbędną wilgoć lub uzupełnia ją za pomocą generatora pary. Dzięki temu uzyskanie chrupiących skórek, kruchych panierek, typowych wzorków z grilla i soczystych pieczeni jest możliwe nawet w przypadku większych załadunków.

Technologia, która gwarantuje więcej.
I ułatwia pracę.



Maksymalna temperatura w komorze 300°C

Wyjątkowo solidna konstrukcja umożliwia utrzymanie temperatury 300°C w komorze nawet podczas użytkowania bez przerw. Dlatego też możliwe jest stosowanie opcji, takich jak grillowanie lub szybkie podsmażanie nawet dla dużych ilości potraw.



Panel obsługi

Ergonomiczny i przemyślany panel obsługi jest umieszczony nie na urządzeniu, ale z lewej strony obok drzwi. Pozwala to ograniczyć niebezpieczeństwo poparzenia wydostającymi się z urządzenia oparami podczas obsługi. Jednocześnie elektronika jest w optymalny sposób chroniony przed długotrwałymi uszkodzeniami powodowanymi przez kontakt z parą.



Inteligentny czujnik 6-punktowy

Nawet jeżeli czujnik temperatury rdzenia nie został wbity poprawnie, pozwala na niezawodne wyliczenie najzimniejszego punktu w produkcie. Pozwala to na precyzyjne dogotowanie wszystkich rodzajów produktów.



Przyrząd do pozycjonowania

Przyrząd do pozycjonowania ułatwia poprawne umieszczenie czujnika temperatury rdzenia w płynnych, miękkich lub bardzo małych produktach.



Generator świeżej pary

Generator świeżej pary jest niezbędny do osiągania najlepszej jakości potraw przyrządzanych na parze. W 100% higieniczna, świeża para jest gwarancją najwyższego nasycenia nawet w niższych temperaturach. W ramach czyszczenia generator pary jest poddawany automatycznemu odkamienianiu. Dzięki temu zbędne staje się kosztowne zmiękczanie wody oraz ręczne usuwanie osadu z kamienia.



Dynamiczna cyrkulacja powietrza

Dzięki wyjątkowej geometrii komory oraz silnemu napędowi powietrza, który inteligentnie dostosowuje kierunek oraz prędkość obrotów do danego produktu, ciepło jest optymalnie rozprowadzane w komorze. Gwarantuje to wyjątkową jakość potraw, nawet w przypadku pełnego załadunku urządzenia. Wbudowany hamulec reaguje szybko i pozwala na błyskawiczne zatrzymanie wiatraka w razie otwarcia drzwiczek urządzenia. To dodatkowa gwarancja bezpieczeństwa.

Produkty firmy RATIONAL są chronione jednym lub kilkoma z wyszczególnionych poniżej patentów, wzorów użytkowych i przemysłowych: DE 10 230 242; DE 101 14 080; DE 103 09 487; DE 10 2004 004 393; DE 101 20 488; DE 103 01 526; DE 10 2004020 365; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 195; EP 1 682 822; EP 2 350 533; EP 2 426 419; US 5,915,372; US 6,299,921; US 6,581,588; US 6,600,288; US 6,753,027; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,232,978; US 7,409,311; US 7,438,240; US 8,147,888; US 8,578,293; US 8,344,294; US 8,455,028; US 8,475,857; US 9 557 066; JP 3916261; JP 3747156; JP 4010946; JP 1225865; JP 1227539; JP 1342288; JP 4598769; JP 4255912; plus patenty zgłoszone

Profesjonalna klasa w małym formacie.

Praca bez kompromisów.

Nowy SelfCookingCenter® XS znajdzie miejsce w każdej kuchni, a dzięki wyrafinowanym rozwiązaniom instalacyjnym nadaje się również do gotowania pokazowego oraz jako urządzenie specjalne w restauracjach. Urządzenie SelfCookingCenter® XS jest dostępne w wersji elektrycznej. Wszystkie pozostałe modele SelfCookingCenter® są dostępne również w wersji gazowej.

Dzięki wykorzystaniu dwóch urządzeń ustawionych jedno na drugim jako Combi-Duo można poprawić elastyczność pracy bez wykorzystania dodatkowej przestrzeni. Dolne urządzenie można w prosty sposób obsługiwać za pomocą górnego panelu obsługi.

Ponadto do dyspozycji użytkowników są liczne wersje specjalne, umożliwiające dostosowanie urządzenia do warunków w danej kuchni.

Aby uzyskać szczegółowe informacje o naszym asortymencie, prosimy zamówić nasz katalog urządzeń oraz wyposażenia dodatkowego. Zapraszamy również na naszą stronę internetową rational-online.com.

2-letnia gwarancja



Urządzenie	**XS** Typ 6 ⅔
Wersja elektryczna	
Pojemność	6 × 2/3 GN
Dzienna ilość porcji	20-80
Wzdłużny układ prowadnic	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Szerokość	655 mm
Głębokość	555 mm
Wysokość	567 mm
Średnica przyłącza wody	R 3/4“
Średnica odpływu wody	DN 40
Ciśnienie wody	150–600 kPa lub 0,15–0,6 Mpa
Masa	72 kg
Moc przyłączeniowa	5,7 kW
Zabezpieczenie	3 × 10 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	3 NAC 400 V
Moc w trybie „Gorące powietrze“	5,4 kW
Moc w trybie „Para“	5,4 kW

Chcą Państwo zobaczyć to wszystko na własne oczy?

Zapraszamy do gotowania wspólnie z nami...

i przekonania się osobiście, jak wydajne jest urządzenie SelfCookingCenter® XS. Na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy. Zapraszamy do odwiedzenia jednego z naszych bezpłatnych pokazów RATIONAL CookingLive.

Pod numerem telefonu 22 864 93 26 lub na stronie internetowej rational-online.com znajdą Państwo najbliższe terminy.



„Urządzenie SelfCookingCenter® w akcji widzieliśmy po raz pierwszy na pokazie RATIONAL CookingLive. Gdy spróbowałem potraw, oszacowałem oszczędności i zobaczyłem, jak prosta jest jego obsługa, od razu wiedziałem, że musi się ono znaleźć również w mojej kuchni“.

Raghavendra Rao, właściciel, Kadamba, Bangalore, Indie

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Bokserska 66
Warszawa
02-690 Poland

Tel. +48 22 864 93 26
Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl
rational-online.com

80.21.872 · V-02 · MDS/Para · 04/18 · polnisch
Zmiany techniczne, służące postępowi, zastrzeżone.