

El SelfCookingCenter®





Ideas que cambian el mundo.
Sus deseos son nuestro motor.

Nuestra promesa:
Dedicar todo nuestro esfuerzo en hacer realidad sus ideas.

Incluso la mejor idea se puede mejorar.

Del vaporizador combinado al
SelfCookingCenter®.



Vaporizador
Horno de convección
Sistema inteligente de
cocción

= SelfCookingCenter®




Aquí puede ver
el vídeo.

Nuestro enfoque desde hace más de 40 años es ofrecerle las mejores opciones para cocinar. Una herramienta con la que podrá hacer realidad sus ideas, que prepara su comida siempre como usted quiera. Una herramienta de fácil manejo que asume las tareas rutinarias para que usted se pueda dedicar a su día a día con menos estrés y prisas. Y en especial que sea muy rentable para usted.

Todo comenzó con la idea de combinar vapor y calor seco en un solo equipo. Con ello creamos, en 1976, el primer vaporizador combinado que hemos seguido mejorando continuamente. Pero no nos conformamos con eso. Para ayudarle en su rutina diaria de forma más eficiente, hemos creado un ayudante que incorpora verdadera inteligencia: el nuevo SelfCookingCenter® con los 5 sentidos, mucho más que un vaporizador combinado convencional. Siente, detecta, piensa y se anticipa, aprende y se comunica con usted. Un ayudante fiable que cocina y que siempre está a su disposición.

 Vapor



 Calor seco



 Combinación



Se adapta a todas las cocinas profesionales.

Lo confirman nuestros clientes, siempre satisfechos.

Antes, los cocineros necesitaban diferentes tipos de maquinaria y utensilios, como hornos de convección, sartenes basculantes, planchas, freidoras, vaporizadores, cazuelas o sartenes para preparar con mucho esfuerzo una buena comida. Hoy en día, se puede crear un menú completo en cada cocina con un único equipo: el SelfCookingCenter®.

En una superficie de menos de 1 m², puede cocinar a la parrilla, a la plancha y al vapor, asar, hornear, rehogar, blanquear y pochar. Independientemente de si desea preparar carne, pescado, aves, verduras, productos de huevo, productos de panadería y pastelería o postres. O si quiere preparar 30 o varios miles de comidas.

Aporta la gran ayuda que el personal de su cocina requiere: Cocina rápido y es fácil de manejar. Los resultados de cocción son siempre de alta calidad y a la vez le ayuda a ahorrar dinero, tiempo y energía. Asume todas las tareas de supervisión y control. Configura automáticamente la temperatura, humedad y el tiempo de cocción. Controla el grado de cocción y el dorado e incluso no es necesario dar la vuelta continuamente a los alimentos.

Con más de 750.000 de nuestros equipos en el mercado, se han convertido en un producto de referencia en las cocinas del mundo. Y lo que más nos llena de orgullo es que el 93 % de nuestros clientes en todo el mundo nos confirma que RATIONAL ofrece los máximos beneficios. (Estudio TNS Infratest 2016). Por este motivo casi todos recomiendan RATIONAL.

El SelfCookingCenter® existe también en formato pequeño: el nuevo SelfCookingCenter® XS. Solicite nuestro folleto especial para más información. O visítenos en www.rational-online.com.



La combinación de calor y vapor en un solo equipo abre nuevas posibilidades en la cocina profesional. Los alimentos se cocinan delicadamente. De este modo la comida es mucho más sana e ideal para una nutrición saludable. El nuevo SelfCookingCenter® cubre el 95 % de las maneras convencionales de cocinar.

Vapor de 30–130 °C

Rehogar, pochar, blanquear y cocinar al vapor; nuestro generador de vapor fresco de alto rendimiento lo hace posible. Tanto verduras, como pescados o productos de huevo; gracias a las precisas temperaturas del vapor y a la máxima densidad del vapor, se consiguen unos colores intensos. Se conservan las vitaminas y los minerales. Nada queda reseco.

Calor seco de 30–300 °C

Filetes tiernos, costillas crujientes, bistecs a la plancha, productos de panadería esponjosos y precocinados; gracias al aporte continuo de calor seco a una temperatura de hasta 300 °C, todo se prepara de forma homogénea, crujiente y jugosa, sentando precedentes.

Combinación de vapor y calor seco de 30–300 °C

La cocción con calor y humedad, a la vez, evita que se resequen los alimentos, minimiza la merma y aporta un dorado homogéneo a los asados o gratinados. Se obtienen unos sabores únicos y los tiempos de cocción son bastante más cortos que con los aparatos de cocción convencionales.



El resultado es lo que cuenta.

El SelfCookingCenter® con los 5 sentidos.

El nuevo SelfCookingCenter® es el primer sistema de cocción del mundo que incorpora verdadera inteligencia y revoluciona la preparación de la comida. Porque ya no tiene que configurar ni reajustar constantemente la temperatura, humedad o velocidad de la turbina ideales. Simplemente tiene que introducir el resultado deseado. Es decir, si desea que sus platos queden poco hechos, al punto o bien hechos, con un dorado claro u oscuro, con o sin corteza.

Como está equipado con los 5 sentidos, siente las condiciones ideales de la cámara de cocción, detecta el tamaño y la cantidad de alimentos, piensa y sabe cómo cocinar un plato de forma óptima, aprende de los hábitos del cocinero e incluso se comunica con él.

Hemos colaborado con cocineros, nutricionistas, físicos e ingenieros para desarrollar las características más importantes de un equipo de cocción moderno. Resultando en un nuevo estándar de rendimiento, calidad de los platos, simplicidad y eficiencia, al que nuestros clientes ya no quieren renunciar.



- > Siente las condiciones actuales en la cámara de cocción y la consistencia de los alimentos
- > Detecta el tamaño, la cantidad y el estado del producto y calcula el dorado necesario
- > Aprende de sus hábitos a la hora de cocinar y los pone en práctica.
- > Se anticipa y calcula la manera ideal de obtener el resultado deseado, de un modo constante y durante toda la cocción
- > Se comunica con usted y le muestra lo que está haciendo su RATIONAL para realizar sus indicaciones.

Resumen de ventajas:

- > Siempre una excepcional calidad de platos
- > Manejo sencillo incluso para personal no formado
- > Costes mínimos de explotación

El SelfCookingCenter®.

Es fácil de usar, cocina de forma sana y sabrosa con menos gastos.



Nuestro motor siempre ha sido facilitarle el trabajo al máximo. Por eso hemos equipado el SelfCookingCenter® con cuatro funciones inteligentes y lo hemos convertido en un ayudante caracterizado por su calidad, su manejo sencillo y su eficiencia.



Simplicidad gracias al sistema inteligente de cocción – iCookingControl

Solo hace falta seleccionar el alimento, introducir el resultado deseado y ¡listo! iCookingControl prepara la comida como usted quiera. No importa quién utiliza el equipo. Detecta el estado, el tamaño y la cantidad de los productos. Piensa, se anticipa y recalcula continuamente la manera ideal para obtener el resultado deseado y realiza los ajustes necesarios automáticamente.



Cargas mixtas inteligentes – iLevelControl

Con iLevelControl podrá preparar diferentes comidas simultáneamente. El iLevelControl le muestra automáticamente en la pantalla los platos que se pueden cocinar juntos. Esto aumenta la productividad y ahorra tiempo, dinero, espacio y energía. Dependiendo de la cantidad de carga, las veces y el tiempo que ha estado abierta la puerta, ajusta de forma óptima el tiempo de cocción a los alimentos. Así no se cocina nada en exceso y el resultado siempre es igual de bueno.



Precisión para máxima calidad – HiDensityControl®

Sensores altamente sensibles miden y detectan cada segundo las condiciones actuales en la cámara de cocción. HiDensityControl® ajusta la cantidad de energía requerida a las necesidades de los alimentos y la distribuye de forma homogénea y eficiente por toda la cámara de cocción. Así se obtiene siempre una calidad excepcional, carga tras carga, con un consumo mínimo de recursos.



Sistema de limpieza inteligente – Efficient CareControl

Efficient CareControl es la única limpieza automática que detecta la suciedad y la cal y las elimina con solo pulsar un botón. La función se ajusta a sus necesidades y sugiere la limpieza óptima en determinados momentos. El resultado: limpieza e higiene brillantes, ahorro de dinero y tiempo y cuidado del medio ambiente.



Cocina tradicional – Modo manual

Por supuesto, el SelfCookingCenter® también se puede utilizar manualmente. Tanto en calor seco, vapor o una combinación de ambos. En el modo manual se pueden ajustar todos los parámetros de cocción, directamente y con precisión.

Seleccionar el resultado deseado. Cargar. Listo. iCookingControl.

Nunca ha sido tan fácil producir con exactitud la calidad de los platos que desee. Pescado, carne, aves, productos de panadería y repostería, platos de huevo o postres; con el SelfCookingCenter® se cocina todo delicadamente y exactamente como usted desee. Usted solo tiene que seleccionar el resultado que quiere obtener y el SelfCookingCenter® pone todo en práctica. De forma fiable y en su punto. Todo ello gracias a un sistema de cocción inteligente y único: iCookingControl.

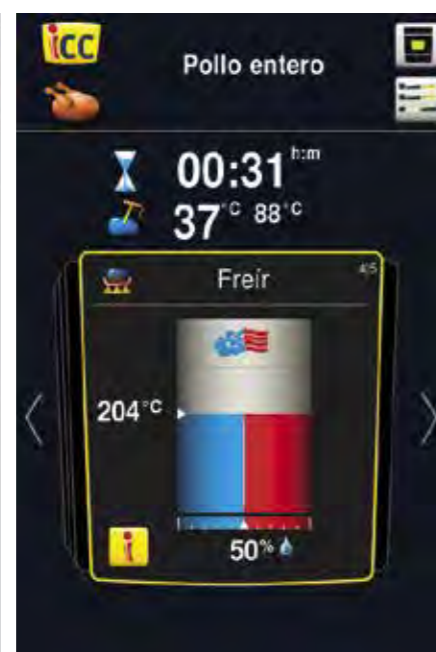
iCookingControl detecta mediante sensores el tamaño, el estado y la cantidad de los productos y ajusta el proceso de cocción para obtener el resultado deseado de forma óptima. Toma todas las decisiones necesarias automáticamente y ajusta la temperatura, el clima de la cámara de cocción y el tiempo de cocción. En la pantalla aparece información sobre cada ajuste. Usted siempre sabe lo que está sucediendo y tiene todo bajo control.

iCookingControl aprende de sus hábitos y preferencias a la hora de cocinar y los ajusta en base a estos. De este modo no tiene que estar vigilando ni controlando y todo se preparará como usted desee. Puede confiar plenamente en su ayudante de cocina.

Seleccione el resultado final deseado. El SelfCookingCenter® pone en práctica su idea de forma fiable.

Con el iCC Cockpit, siempre tendrá bajo control lo que hace el sistema de cocción en todo momento.

El iCC Monitor le muestra los ajustes realizados por el sistema.



Resumen de ventajas:

- > Procesos de cocción inteligentes: sin necesidad de supervisión ni control
- > El resultado que usted desea con solo pulsar un botón: fácil manejo, incluso para personal auxiliar
- > Ajuste automático del proceso de cocción: siempre los mejores resultados
- > Siempre se alcanza el punto de cocción ideal de forma suave: hasta un 10 % menos de consumo de materia prima en comparación con el modelo anterior

Todo simultáneamente y siempre a tiempo. iLevelControl.



Con iLevelControl podrá afrontar el reto del servicio a la carta, la "mise en place" o el servicio de desayuno, todo ello sin esfuerzo, rápido y flexible. En un único equipo que ocupa tan solo 1 m² puede preparar una gran variedad de comidas. Es como si usara simultáneamente diferentes aparatos de cocción, como cazuelas, sartenes, parrillas, planchas o freidoras, uno encima del otro.

Su SelfCookingCenter® le muestra en la pantalla los productos que se pueden cocinar juntos. Solo tiene que indicar qué quiere cocinar y iLevelControl controla cada bandeja individualmente. Corrige de forma inteligente el tiempo de cocción en función de la carga y la frecuencia de apertura de la puerta y le informa sobre ello. De este modo siempre verá lo que está sucediendo.

Cuando el plato esté listo, iLevelControl le avisa y muestra la bandeja correspondiente en la pantalla. Si lo desea, el sistema incluso le avisa iluminando qué bandeja se debe introducir o retirar. Esto evita prácticamente los errores de manejo. Sus platos siempre quedarán en su punto y a su gusto.

Resumen de ventajas:

- > Cocinar diferentes platos simultáneamente: máxima flexibilidad y hasta un 70 % de ahorro de energía con respecto a la maquinaria de cocción convencional
- > Control y ajuste inteligente de los tiempos de cocción: alta y siempre constante calidad sin supervisión
- > Indicación de los platos que se pueden cocinar juntos: manejo sencillo
- > Multifuncional: hasta un 70 % de ahorro de energía

“Servimos más de 2.500 comidas de alta calidad cada día. Para ello, tenemos estandarizados todos nuestros procesos de producción. Sin nuestros SelfCookingCenter® sería impensable. Yo destacaría tres cualidades: perfección, sencillez y limpieza.”

Michele Gradeler, Chef Ejecutivo, El Nacional, Barcelona

Sus clientes saborearán la calidad. Cada día.

HiDensityControl®.

Solo se consigue una buena calidad si el rendimiento es constante, especialmente cuando se preparan grandes cantidades. Precisamente de eso se encarga el patentado HiDensityControl®. Distribuye el calor, el aire y la humedad de forma uniforme e intensa en la cámara de cocción, adecuándose a la calidad y cantidad de sus productos.

La cámara de cocción está equipada con unos sensores altamente sensibles que miden y detectan cada segundo las condiciones actuales para poder ajustar de forma óptima la cantidad de energía necesaria a las comidas. Esto sucede de forma precisa y eficiente. El resultado: buena calidad y uniformidad de los platos, bandeja tras bandeja con un consumo mínimo de recursos.

Resumen de ventajas:

- > Fluidización dinámica del aire : excelente homogeneidad a todos los niveles
- > Deshumidificación activa: cortezas y empanados crujientes
- > Máxima densidad del vapor: los alimentos no se resecan, ni siquiera los más delicados
- > Alto rendimiento y temperatura máxima de hasta 300 °C: marcas de parrilla tradicionales, incluso en grandes cantidades; cortos tiempos de calentamiento y un mínimo consumo de energía



“En mi opinión los equipos de RATIONAL son la clave para la gestión eficiente y rentable de una cocina. Aportan una gran flexibilidad y tienen un potencial enorme.”

Carles Tejedor, Dirección Gastronómica, Oilmotion, Barcelona

HiDensityControl®: Gran potencia



Generador de vapor fresco: las temperaturas exactas y una densidad máxima de vapor garantizan la mejor calidad posible de la comida para una cocina sana; sin necesidad de descalcificar el agua.



Gestión inteligente del clima: la medición también tiene en cuenta la propia humedad de los alimentos y permite ajustar y regular con precisión el clima de la cámara de cocción. Para asados jugosos y crujientes y panes de miga esponjosa.



Fluidización dinámica de aire : La turbina de alto rendimiento ajusta la velocidad y la dirección de giro dependiendo del producto, cantidad y estado de cocción de forma inteligente. Para una distribución óptima del aire y unos resultados uniformes.



Deshumidificación activa: La novedosa tecnología de baja presión deshumidifica la cámara de cocción de forma rápida y eficiente. Para cortezas y empanados crujientes.

Limpio y sin cal de forma fácil. Efficient CareControl.

Con Efficient CareControl, el SelfCookingCenter® se limpia y descalcifica automáticamente y, si lo desea, durante la noche y sin supervisión. Dependiendo del estado de suciedad del equipo, calculará el nivel de limpieza más eficiente y le sugerirá la dosis óptima de detergente y descalcificador.

Si lo desea, podrá adecuar el plan de limpieza a sus horas de servicio. El SelfCookingCenter® avisa automáticamente a las horas determinadas y se encarga de que siempre esté limpio, higiénico y bien mantenido.

Podrá prescindir de la instalación de filtrado del agua, que suele ser cara y requiere mucho mantenimiento. Efficient CareControl necesita aproximadamente un 30 % menos de recursos que el modelo anterior. Por ello, ya es significativamente más económico que una limpieza manual en profundidad y la manipulación es más segura debido al uso de pastillas.

“En nuestro grupo, siempre a la vanguardia en innovación, nos ahorramos como mínimo 900 € al año simplemente al poder prescindir del filtrado de agua. Además, hemos conseguido reducir a un mínimo los costes de agua, energía y productos químicos.”

Enrique Álvarez, Técnico Corporativo de Mantenimiento del Grupo Lopesan, Gran Canaria

Resumen de ventajas:

- > Detergente sólido:
Mayor seguridad al evitar el uso de detergente líquido
- > Detección de la suciedad con aviso inteligente de limpieza:
mínimo trabajo y mínimos gastos de explotación
- > Descalcificación automática:
no genera gastos de descalcificación ni de filtrado del agua
- > Plan de limpieza personalizado:
siempre limpio y bien mantenido con garantía de higiene y brillo



Ahorra energía, tiempo, materia prima y espacio.

whiteefficiency®.

whiteefficiency® es nuestra aportación a la sostenibilidad que ya comienza en la fase de desarrollo del producto. En colaboración con diversas universidades investigamos soluciones que nos permitan minimizar el consumo de recursos. El concepto se extiende a nuestra producción sostenible, se refleja en el bajo impacto ambiental de nuestra logística de distribución, eficiente desde el punto de vista energético, y es válido también para la retirada y el reciclaje de nuestros equipos obsoletos.

whiteefficiency® resulta especialmente beneficioso en su cocina. Podrá ahorrar energía, agua, tiempo y materias primas y tendrá menos desperdicios. Además, con RATIONAL tendrá también más espacio ya que el equipo requiere una superficie mínima. Podrá sustituir o reducir a un 40-50 % todos los aparatos convencionales de su cocina. Finalmente, whiteefficiency® para nosotros también significa proporcionarle un apoyo total. Con nuestra filosofía integral de servicios nos encargamos de que se beneficie al máximo de su inversión, a lo largo de la vida útil del producto.



Restaurante con una producción de 200 comidas diarias con dos equipos SelfCookingCenter® 101, ganancia adicional comparada con el modelo anterior.

Su ganancia	Cálculo del valor mensual	Ganancia adicional mensual	Haga su propio cálculo
Carne/Pescado/Aves			
En promedio: reducción del 10 % en el consumo de materia prima gracias a la regulación precisa y iCookingControl.*	Coste de materia prima 7.680 € Consumo de material prima con SelfCookingCenter® 6.912 €	= 768 €	
Energía			
El singular rendimiento del equipo, iLevelControl y la sofisticada tecnología de regulación reducen el consumo de energía hasta en un 28%.*	Consumo 2.363 kWh x 0,18 € por kWh Consumo con SelfCookingCenter® 1.701 kWh x 0,18 € por kWh	= 119 €	
Horas de trabajo			
iLevelControl reduce el tiempo de producción en hasta un 30 % gracias a las cargas sucesivas. Se eliminan las tareas rutinarias con el iCookingControl.	30 horas menos x 26 €	= 780 €	
Filtrado de agua/descalcificación			
Efficient CareControl elimina estos gastos por completo.	Costes habituales 60 € Gastos con SelfCookingCenter® 0 €	= 60 €	
Ganancia adicional mensual		= 1.727 €	
Ganancia adicional anual		= 20.724 €	

* Comparado con el modelo anterior.



El objetivo es la máxima calidad.

Los accesorios adecuados,
el complemento ideal.

Con los accesorios originales de RATIONAL se podrán aprovechar todas las posibilidades del SelfCookingCenter®. Podrá hacer cocciones especiales, como cocinar productos prefritos o asar pollos y patos, tanto como corderos o cochinitos enteros. Incluso se pueden preparar escalopes a la milanesa y bistecs sin tener que darles la vuelta. Los accesorios originales de RATIONAL están diseñados especialmente para los equipos RATIONAL. Por su extraordinaria resistencia, se prestan de manera idónea para el uso diario en los rigores de la cocina profesional.

Bandeja para plancha y para pizza

Con la bandeja para pizza, de excelente termoconductividad, conseguirá preparar todo tipo de pizzas, cocas y pan plano en una calidad óptima. Déle la vuelta y podrá preparar verduras, bistecs e incluso pescado con unas marcas de parrilla perfectas.

Parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo

Gracias a su innovadora estructura, dispone de dos tipos de marcas con una sola parrilla. Dependiendo del lado que utilice, puede elegir entre las clásicas marcas de parrilla o las marcas auténticas americanas .

Bandeja de panadería y para carne

Las bandejas para hornear de aluminio de RATIONAL se caracterizan por sus excelentes propiedades antiadherentes, resistencia y larga vida útil. Los productos de panadería, bollería, fritos y empanados quedan con un dorado muy apetecible y especialmente crujientes.

Multibaker

El Multibaker sirve para la preparación de grandes cantidades de huevos fritos y tortillas. El revestimiento de teflón antiadherente evita que los alimentos se peguen.

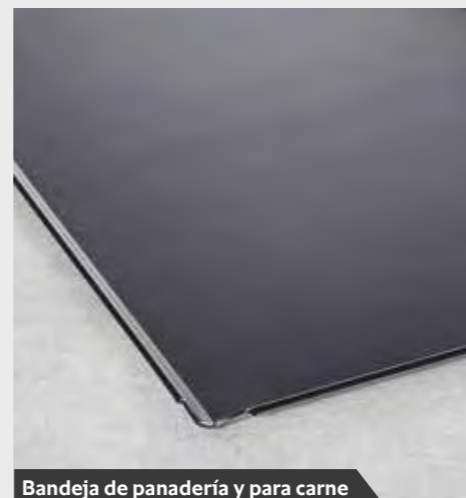
Para más información, solicite nuestro catálogo de accesorios o nuestros folletos específicos. O visítenos en www.rational-online.com.



Bandeja para plancha y para pizza



Parrilla con marcas en forma de rombo y en diagonal



Bandeja de panadería y para carne



Multibaker

Tecnología que aporta más.

La diferencia está en los detalles.



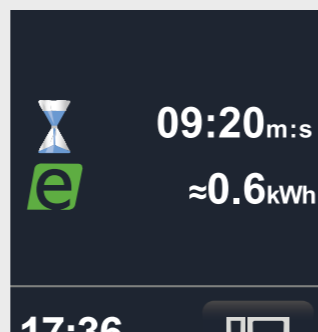
Iluminación LED con señal de inserción de bandeja

La nueva iluminación LED ofrece una iluminación óptima de la cámara de cocción y de cada bandeja; desde arriba hasta abajo y desde detrás hasta delante. La luz es neutra y permite ver el dorado de los productos. Ahorra energía, es duradera y no precisa mantenimiento. La nueva señal de bandeja opcional, simplifica el uso del iLevelControl: una luz parpadeante señala qué bandeja hay que cargar o descargar y cuándo.



Puerta de la cámara de cocción con acristalamiento triple

El acristalamiento triple con el revestimiento de reflexión de calor más moderno permite reducir las pérdidas de calor al mínimo. De este modo se consigue un ahorro adicional de energía del 10%. Como todos los cristales son accesibles para su limpieza, se mantiene una buena visión durante muchos años.



Contador de consumo de energía integrado

Estará siempre informado de cuánta energía necesita cada proceso de cocción y de cuánta energía se ha empleado por día. Los datos se ven en pantalla y también están disponibles para su descarga.



Función RATIONAL Remote

Si su SelfCookingCenter® está conectado a una red, podrá controlar y supervisar fácilmente con su iPhone. Así tendrá todo bajo control y estará siempre bien informado de lo que sucede en el equipo.



Patente

Ducha de mano con dispositivo recogedor

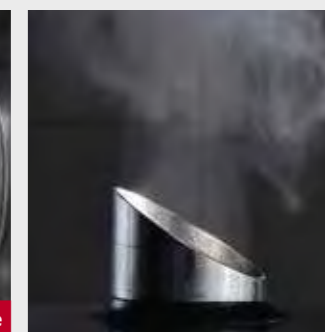
Una dosificación sin escalonamiento y la manipulación ergonómica hacen aún más fácil limpiar, desglasar y añadir líquido. El dispositivo recogedor automático y la función automática de corte de agua integrados posibilitan una óptima higiene conforme a EN 1717 y SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches = Asociación Suiza para Gas y Agua).



Patente

Separación centrífuga de grasa

No es necesario cambiar ni limpiar los filtros de grasa y, sin embargo, el aire de la cámara de cocción estará siempre limpio. Sabor auténtico.



ClimaPlus Control®

La humedad se mide de forma exacta mediante los sensores de la cámara de cocción y se regula con exactitud dependiendo de las indicaciones. Si es necesario, el sistema extrae el exceso de humedad o introduce nueva humedad mediante el generador de vapor. Con grandes cantidades de carga, también obtendrá cortezas y empanados crujientes, marcas de parrilla auténticas y asados jugosos.



300 °C de temperatura máxima en la cámara de cocción

La robusta construcción del SelfCookingCenter®, permite trabajar de forma permanente a temperaturas de hasta 300°C. Se pueden cocinar grandes cantidades a la parrilla y marcar a temperatura alta.



Rack longitudinal

Como el radio de apertura de la puerta es pequeño, apenas se pierde energía, incluso si se abre la puerta con frecuencia durante el servicio a la carta. Además, el pequeño radio de apertura requiere poco espacio. Para cantidades pequeñas se pueden utilizar contenedores 1/3 y 2/3 GN.



Patente

Sonda inteligente de 6 puntos

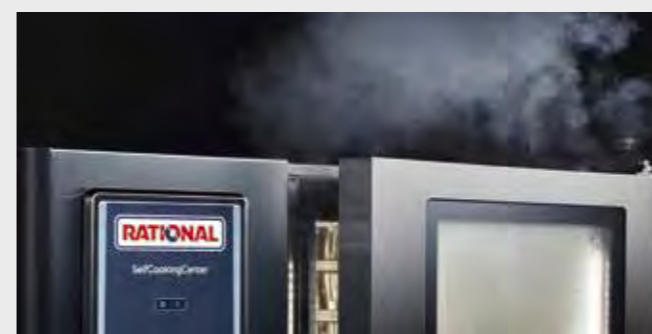
La sonda calcula de forma fiable el punto más frío del producto, incluso si no se coloca correctamente. Todos los productos se cocinan siempre al punto.



Patente

Elemento auxiliar de colocación

El elemento auxiliar de colocación patentado facilita la colocación correcta de la sonda térmica en productos líquidos, blandos o muy pequeños.



Generador de vapor fresco

El generador de vapor fresco es imprescindible si desea obtener la máxima calidad en los platos cocinados al vapor. El vapor fresco 100% higiénico es una garantía de máxima densidad de vapor incluso a bajas temperaturas, como p.ej. al pochar. Durante la limpieza, el generador de vapor se descalcifica automáticamente. Ya no son necesarias las caras medidas de descalcificación de agua.



Patente

Fluidización dinámica del aire

Gracias a la especial geometría de la cámara de cocción y al potente y ahorrador accionamiento de las turbinas, que adapta la dirección de giro y la velocidad de forma inteligente al alimento en cuestión, se distribuye el calor de forma óptima por la cámara de cocción. Esto garantiza una calidad de alimentos excepcional, incluso con plena carga. Un freno integrado en el rotor reacciona rápidamente y para inmediatamente la turbina al abrir la puerta. Esto aporta más seguridad.

Para sus necesidades más especiales. Siempre el equipo adecuado.

Sean treinta o miles de comidas, nosotros le ofreceremos siempre el SelfCookingCenter® en el tamaño adecuado y ahora también en formato pequeño, mediante el SelfCookingCenter® XS. Cabe en todas las cocinas y es ideal para la cocina en directo gracias a las soluciones inteligentes de instalación, pero también como equipo de apoyo en el comedor.

El SelfCookingCenter® XS está disponible en versión eléctrica. Todos los otros modelos también están disponibles en versión de gas. Las dimensiones, el equipamiento y la potencia son idénticas en las dos versiones. Además, ofrecemos varias opciones especiales que se adaptan a los requerimientos más específicos de su cocina.

La opción Combi-Duo permite la combinación de dos equipos, uno sobre otro, aportando más flexibilidad sin necesidad de espacio adicional. De esta manera podrá controlar el equipo inferior, de forma cómoda y sencilla, desde la unidad superior.

Para más detalles y opciones solicite nuestro catálogo de equipos y accesorios.

Además del SelfCookingCenter®, también le ofrecemos nuestro CombiMaster® Plus en doce modelos.

Para recibir información detallada, solicite nuestro catálogo de CombiMaster® Plus o nuestro catálogo de equipos XS en formato pequeño. O visítenos en Internet en www.rational-online.com.

2 años de garantía



Certificados internacionales



kiwa

DEKRA



Equipos	XS modelo 6 2/3	Modelo 61	Modelo 101	Modelo 62	Modelo 102	Modelo 201	Modelo 202
Versión eléctrica y de gas							
Capacidad	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 comidas por día	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Rack 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
Ancho	655 mm	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Profundidad	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Altura	567 mm	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Acometida de agua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Desagüe	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Presión de agua	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa
Eléctrico							
Peso	72 kg	110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
Potencia conectada	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Fusible automático	3 x 10 A	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Alimentación de la red	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Potencia 'calor seco'	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Potencia 'vapor'	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas							
Peso	-	123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
Altura incl. seguro de flujo	-	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Potencia conectada - electricidad	-	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Fusible automático	-	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Alimentación de la red	-	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Alimentación/toma de gas	-	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Gas natural/Gas líquido LPG							
Carga térmica nominal máx.	-	13 kW / 14 kW	22 kW / 24 kW	28 kW / 31 kW	45 kW / 50 kW	44 kW / 48 kW	90 kW / 100 kW
Potencia 'Aire caliente'	-	13 kW / 14 kW	22 kW / 24 kW	28 kW / 31 kW	45 kW / 50 kW	44 kW / 48 kW	90 kW / 100 kW
Potencia 'vapor'	-	12 kW / 13 kW	20 kW / 22 kW	21 kW / 23 kW	40 kW / 44 kW	38 kW / 40 kW	51 kW / 56 kW

XS y modelo 202 eléctrico: ENERGY STAR no contempla la certificación de estos modelos.

El paquete Todo Incluido.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Cocine con nuestros experimentados Chefs y descubra cómo RATIONAL mejora la rutina diaria en la cocina. Encontrará todas las fechas en www.rational-online.com.

Asesoramiento y planificación

Le ayudamos a la hora de tomar una decisión: junto con usted desarrollamos la solución que mejor se adapte a sus necesidades. Además le ofrecemos sugerencias para el proyecto de su cocina o la renovación.

Préstamo de un equipo

¿Desea probar nuestro SelfCookingCenter® antes de comprarlo? Llámenos para consultar las posibilidades: Tel. 93 475 17 50.

Instalación

La red de servicio técnico de RATIONAL se encargará de instalar el equipo en su cocina. Si desea instalar los equipos personalmente, le entregaremos los manuales para los diversos requerimientos de instalación previos.

Academy RATIONAL

Solo con nosotros podrá seguir formándose de forma gratuita. En www.rational-online.com podrá apuntarse a nuestros cursos gratuitos para usuarios de equipos RATIONAL.

Actualizaciones de software

Incluso las actualizaciones de nuestro software son gratuitas: las puede descargar en el Club RATIONAL y acceder a las últimas novedades desarrolladas por nuestro equipo de investigación. Así, su SelfCookingCenter® estará siempre a la última.

Club RATIONAL

La plataforma para cocineros profesionales. Recetas, consejos de expertos o vídeos sobre la utilización de nuestros equipos; aquí encontrará información útil y sugerencias para su cocina. Regístrese en www.club-rational.com.

Club RATIONAL-App

Para que tenga nuestros numerosos consejos prácticos también disponibles en su smartphone.

ChefLine®

Estaremos encantados de atender sus preguntas sobre el uso de su equipo o recetas por teléfono. Rápido y fácil, de cocinero a cocinero. Puede consultar la ChefLine® en el teléfono 93 475 17 50.

RATIONAL Service Partner

Nuestros SelfCookingCenter® son fiables y duraderos. Si en algún momento tuviera problemas técnicos, los RATIONAL Service Partner le ayudarán rápidamente. Suministro de recambios garantizado y servicio de urgencias en fin de semana.

Retirada y reciclaje

De acuerdo con nuestra filosofía de sostenibilidad, nuestros productos son reciclables. Retiramos sus equipos obsoletos y los reciclamos según la normativa vigente.

Compruébelo con sus propios ojos... Cocine con nosotros.

“En el CookingLive de RATIONAL vimos por primera vez el SelfCookingCenter® en acción. Cuando probé los platos y me di cuenta del tiempo que se podría ahorrar y lo sencillo que era su manejo, supe que necesitaba ese equipo para mi cocina.”

Raúl Cabrera, Propietario del Restaurante Docamar, Madrid

Descubra la eficiencia y versatilidad del SelfCookingCenter®. En directo, sin compromiso. Muy cerca de usted. Participe en uno de nuestros eventos gratuitos RATIONAL CookingLive.

Llame al teléfono 93 475 17 50 o visite www.rational-online.es para consultar dónde y cuándo se celebran los próximos eventos.

¿Desea más información relacionada con sus necesidades y su actividad? Solicite nuestros folletos específicos. Están disponibles para las siguientes áreas:

- > Restaurante
- > Hotel
- > Catering
- > Colectividades
- > Panadería y pastelería
- > Carnicería
- > Restauración temática
- > Supermercado

También encontrará más información en www.rational-online.com.





RATIONAL Ibérica
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. París D
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es
rational-online.es