

SelfCookingCenter®





Idéer kan förändra världen.
Dina önskemål är vår drivkraft.

Vårt löfte till dig:
Vi gör vårt yttersta för att dina idéer ska bli verklighet.

Den allra bästa idén kan alltid göras ett strå vassare.

Från kombiugn till SelfCookingCenter®.



Ångkokare
Varmluftsgn
Matlagningsintelligens

= SelfCookingCenter®



Klicka här för att visa videon.

Vi har haft samma målsättning i över 40 år – att erbjuda dig bästa tänkbara verktyget för matlagning. Ett verktyg som du kan använda för att förverkliga dina idéer. Som ser till att du alltid får maten precis som du vill ha den. Ett verktyg som är enkelt att använda, som befriar dig från rutinarbetet och gör vardagen i köket trevligare och mindre stressig. Och som blir en lönsam affär för dig.

Det hela började med idén att kombinera ånga och varmluft i en och samma ugn. Vi uppfann den första kombiugnen 1976 och finlipade sedan tekniken undan för undan. Men vi nöjde oss inte med det. För att underlätta vardagen i köket ännu mer utvecklade vi en assistent som besitter äkta intelligens – nya SelfCookingCenter® med fem sinnen och i en klass för sig jämfört med vanliga kombiugnar. Systemet känner av, registrerar, ligger steget före, memorerar – och kommunicerar dessutom med dig. En pålitlig matlagningsassistent som alltid står vid din sida. Dygnet runt.



Ånga



Varmluft



Kombination



Passar i alla proffskök.

Kvalitetssäkrad av nöjda kunder.

Förr behövde kocken massor av specialutrustning i köket, som varmluft-sugn, stekbord, grytor, fritöser, ångkokare och pannor, för att med stor ansträngning tillaga en smaklig måltid. Idag räcker det med en enda apparat för att tillaga en komplett meny som imponerar på gästerna – nya SelfCookingCenter®.

På mindre än 1 m² kan du grilla, steka, baka, ångkoka, sjuda, blanchera och pochera maten. Och det spelar ingen roll om du tänker laga kött, fisk, fågel, grönsaker, ägggrätter, bakverk eller desserter – eller 30 eller flera tusen portioner.

Kort sagt får du den avlastning som all kökspersonal drömmer om: Tillagningen går snabbare, ugnen är enkel att använda och ger den kvalitet på maten som du vill ha – och sparar dessutom såväl pengar, tid och energi. Du befrias från samtliga övervaknings- och kontrolluppgifter i köket. Temperatur, luftfuktighet och tillagningstid ställs in automatiskt. Tillagnings- och bryningsgrad övervakas exakt och du slipper att ständigt hålla på och vända portionsbitarna.

Idag finns över 750 000 av våra ugnar på marknaden och har skapat en standard för proffskök över hela världen. Och en sak är vi särskilt stolta över: 93 % av våra kunder världen över anser att RATIONAL är den ugn som erbjuder största möjliga kundnytta. (Undersökning utförd av TNS Infratest 2016). Detta är säkert en av anledningarna till att nästan alla våra kunder kan tänka sig att rekommendera RATIONAL till andra.

SelfCookingCenter® har numera fått en lillebror – nya SelfCookingCenter® XS. För mer information, beställ vår specialbroschyr. Du kan även besöka vår webbplats på www.rational-online.se.



Kombinationen av värme och ånga i en och samma ugn öppnar dörren till helt nya möjligheter för professionell matlagning. Maten tillagas betydligt mer skonsamt än tidigare. Det betyder att den blir hälsosammare och att näringsämnen bevaras bättre. Nya SelfCookingCenter® ersätter 95 procent av all vanlig köksutrustning.

Ånga: 30–130 °C

Sjud, pochera, blanchera och ångkoka – alltsammans med vår högeffektiva ånggenerator. Tack vare en exakt inställning av ångtemperaturen och högsta möjliga ångmättnad kan du tillaga allt från grönsaker till fisk och ägggrätter med bevarade, intensiva färger. Vitaminer och mineraler stannar kvar i maten. Maten blir inte torr.

Varmluft: 30–300 °C

Möra filéer, knaperstekta kotletter, grillat kött, luftiga bakverk och halvfabrikat – med varmluft upp till 300 °C kan du alltid vara säker på att maten blir så saftig eller knaprig som du har tänkt dig, med hög och jämn kvalitet.

Kombination av ånga och varmluft: 30–300 °C

Tack vare det varma och fuktiga klimatet torkar maten inte ut, vikt förlusten blir minimal och alla maträtter får en jämn bryningsgrad – såväl stekar som gratänger och pajer. Du skapar en smakupplevelse utöver det vanliga och tillagningstiden är kortare än i vanlig köksutrustning.



Det är resultatet som räknas. SelfCookingCenter® med fem sinnen.

Nya SelfCookingCenter® är det första matlagningssystemet i världen som besitter äkta intelligens och går därmed i täten för ett nytt, revolutionerande sätt att laga mat. Nu behöver du inte längre ställa in rätt temperatur, luftfuktighet och lufthastighet och slipper de ständiga efterjusteringarna. Du ställer bara in önskat resultat. Oavsett om du föredrar köttet rare, medium eller well done, med ljus eller mörk yta och med eller utan skorpa.

Systemet använder sina fem sinnen till att skapa optimala matlagningsförhållanden, registrera livsmedlens volym och mängd, följa kockens tankegångar och lära sig hur en maträtt tillagas på bästa sätt, memorera hur en viss kock vill ha det och till och med kommunicera under arbetets gång.

Vi har tagit hjälp av kockar, näringsexperter, fysiker och ingenjörer för att skapa en standard som rymmer de allra viktigaste egenskaperna hos modern köksutrustning – tillagningseffekt, matens kvalitet, effektivitet och smidig användning. Resultatet är en standard som våra kunder inte längre kan leva utan.



- > Känner av aktuellt ugnsklimat och livsmedlens konsistens
- > Registrerar beskicksningsmängd, produkternas storlek och aktuell status samt beräknar bryningsfärgen
- > Memorerar hur du arbetar i köket och använder inställningarna nästa gång
- > Ligger steget före och rekommenderar löpande lämpliga moment för att uppnå önskat resultat under tillagningen
- > Stämmer av med dig och visar vad som sker i ugnstrymmet för att uppnå det resultat du vill ha.

Fördelarna i korthet:

- > Förstklassig kvalitet på alla maträtter
- > Enkel användning även för tillfällig personal
- > Minimala löpande kostnader

SelfCookingCenter®.

Enkel matlagning för god och nyttig mat till lägre pris.



Vår målsättning har alltid varit att göra ditt arbete så enkelt som möjligt. Därför har vi utrustat nya SelfCookingCenter® med fyra intelligenta funktioner och utvecklat systemet till en assistent som garanterar hög kvalitet, enkel användning och maximal effektivitet.



Matlagningsintelligens för en enklare vardag – iCookingControl

Välj livsmedel och ställ in önskat resultat – klart! iCookingControl tillagar alltid maten precis som du vill ha den. Det spelar ingen roll vem som sköter ugnen. Systemet registrerar livsmedlens mängd och volym samt aktuell tillagningsstatus. Det arbetar förebyggande och ligger steget före genom att föreslå en optimal tillagningsprocess för att uppnå önskat resultat och självständigt utföra alla nödvändiga inställningar.



Precision för förstklassig kvalitet – HiDensityControl®

Ytterst känsliga sensorer som varje sekund registrerar de aktuella förhållandena i ugnsutrymmet. HiDensityControl® anpassar den energimängd som krävs exakt efter de aktuella livsmedlen och fördelar den jämnt och effektivt i hela ugnsutrymmet. Resultatet är hälsosammare mat av yppersta klass på varje beskickning med minimal resursanvändning.



Smarta blandbeskickningar – iLevelControl

Med iLevelControl kan du tillaga olika maträtter samtidigt. På displayen visar iLevelControl vilka maträtter du kan tillaga tillsammans. Det leder till ökad produktivitet och sparar tid, pengar, utrymme och energi. Beroende på beskickningsmängd och hur ofta/länge ugnsluckan står öppen anpassas tillagningstiden optimalt efter de aktuella maträtterna. På så sätt blir maten aldrig överstekt och resultatet garanterat perfekt.



Intelligent, automatisk rengöring – Efficient CareControl

Efficient CareControl är ett unikt och automatiskt rengöringssystem som känner av smuts- och kalkmängder och avlägsnar dem bara du trycker på en knapp. Funktionen anpassar sig efter rådande förhållanden och föreslår en optimal rengöringsprocess. Resultatet är ett glänsande rent ugnsutrymme – och dessutom sparar du in tid, gör en insats för miljön och håller i slantarna.



Traditionell matlagning – manuellt läge

Naturligtvis kan du även använda SelfCookingCenter® manuellt. Välj fritt mellan varmluft, ånga eller en kombination. I det manuella läget ställer du själv in alla tillagningsparametrar, direkt och i exakta grader.

Välj önskat resultat. Sätt in maten. Klart. iCookingControl.

Det har aldrig varit enklare att uppnå exakt det tillagningsresultat du vill ha. Fisk, kött, fågel, bakverk, äggrätter och desserter – i SelfCookingCenter® tillagas alltid enkelt och skonsamt, precis som du vill ha det. Du väljer önskat resultat och SelfCookingCenter® ser till att det blir verklighet. Gång på gång och till punkt och pricka. Hemligheten ligger i den unika matlagningsintelligensen iCookingControl.

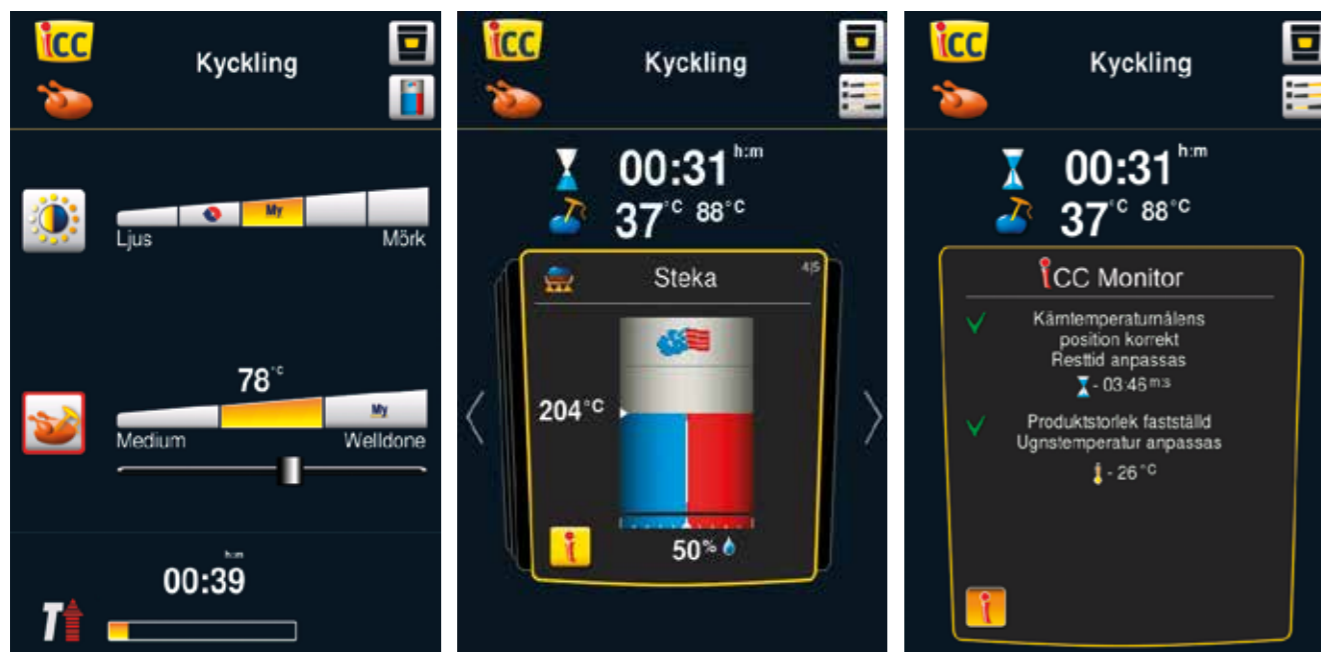
Med hjälp av sensorer registrerar iCookingControl matens storlek och tillstånd samt aktuell beskickningsmängd och anpassar sedan processen för att maträtterna ska tillagas precis som du vill ha dem. Alla nödvändiga inställningar sker självständigt och temperaturen, klimatet i ugnsutrymmet och tillagningstiden ställs in automatiskt. Alla nya inställningar visas på displayen. På så sätt vet du alltid precis vad som händer och har total överblick.

iCookingControl memorerar dina val och önskemål och anpassar tillagningsprocessen därefter nästa gång du lagar samma rätt. Du behöver inte längre kontrollera och övervaka alla moment och allt tillagas precis så som du vill ha det. Den här köksassistenten kan du helt enkelt alltid lita på.

Du ställer in önskat resultat. SelfCookingCenter® förverkligar dina önskemål till punkt och pricka.

I iCC Cockpit kan du hela tiden följa vad som händer i matlagningsystemet.

På iCC Monitor visas vilka inställningar som görs.



Allt sker i realtid – och självklart i rätt tid. iLevelControl.



Med iLevelControl bemästrar du à la carte, mise en place och frukostserveringen snabbt, smidigt och flexibelt. På bara en kvadratmeter får du tillgång till vad som motsvarar flera slags köksutrustning, allt från grytor och pannor till grill, stekbord och fritös – på en och samma gång. Det betyder att du kan laga de mest skiftande maträtter samtidigt, i samma ugn.

Vilka maträtter som kan tillagas tillsammans visas på displayen i SelfCookingCenter®. Du väljer bara vad du vill tillaga, sedan övervakar iLevelControl varje gejderspår för sig. Beroende på mängden mat som tillagas och hur länge dörren står öppen, korregerar iLevelControl tillagningstiden så att allt tillagas exakt rätt – och informerar dig om vad som händer. På så sätt har du alltid koll på läget.

Och när en maträtt är klar meddelas du via iLevelControl, samtidigt som det aktuella gejderspåret markeras på displayen. Om du vill kan systemet även ställas in så att olika lampor visar vilka gejderspår som är beskickade respektive färdiga att tas ut. På så sätt går det att utesluta misstag nästan helt. Dina maträtter lyckas till punkt och pricka och blir precis som du har tänkt dig.

Fördelarna i korthet:

- > Tillaga flera maträtter samtidigt:
maximal flexibilitet och upp till 70 % energibesparing jämfört med konventionell matlagningsteknik
- > Övervakning och intelligent anpassning av tillagningstiden:
alltid lika hög kvalitet på maten, utan övervakning
- > På displayen ser du vad som kan tillagas tillsammans:
enkel användning
- > Multifunktionell:
upp till 70 % energibesparing

“Med nya RATIONAL har vi tagit ett enormt kliv framåt inom à la carte. Våra kunder hyllar den höga kvaliteten och vi kan nu servera 30 procent fler portioner. Utan att anställa mer personal.”

Harald Keßler, innehavare av Gasthaus zum Luitpold i Fuchstal/Leeder, Tyskland

Gästen upplever kvaliteten. Varje dag. HiDensityControl®.

För att uppnå unik kvalitet på maten krävs att ugnen hela tiden arbetar med tillräcklig effekt – det gäller framför allt vid tillagning av stora mängder. Här kommer patenterade HiDensityControl® in i bilden. Värme, luft och luftfuktighet fördelas jämnt och kraftfullt i ugnsutrymmet för att uppnå maximal kvalitet utifrån aktuella livsmedel och mängder.

Ytterst känsliga sensorer i ugnsutrymmet känner av och registrerar de aktuella tillagningsförhållandena sekund för sekund, så att den nödvändiga energimängden kan anpassas optimalt efter maträtterna. Processen är lika exakt som effektiv. Resultat: Hög och jämn matlagningskvalitet på varje gejderspår med minimal resursanvändning.

Fördelarna i korthet:

- > Dynamisk luftcirkulation: hög och jämn prestanda på samtliga gejderspår
- > Aktiv avfuktning: krispiga stekytor och knaprig panering
- > Maximal ångmättnad: även känsliga livsmedel tillagas perfekt utan att bli torra
- > Hög prestanda och upp till 300 °C: traditionellt grillmönster även vid tillagning av stora volymer – korta uppvärmningstider och därmed minimal energiförbrukning



“Jag kunde knappt tro att sådana beskickningsmängder var möjliga. Men med min SelfCookingCenter® 202 lagar jag 240 schnitzlar på bara 12 minuter! Det går dubbelt så snabbt, eftersom jag producerar allt på en gång. Kvaliteten är häpnadsväckande.”

Kurt Stümpfig, chef för storkökstjänster, Linde AG Engineering Division, Pullach, Tyskland

HiDensityControl®: Samlad kraft



Ånggenerator: Exakta ångtemperaturer och maximal ångmättnad garanterar bästa möjliga kvalitet på maträtterna och bättre bevarade näringsämnen – dessutom krävs ingen omständlig vattenavhärdning.



Intelligent klimatstyrning: Fuktmätningen tar även med livsmedlens egen fukthalt i beräkningen och ugnsutrymmets fukthalt kan ställas in och regleras i exakta procent. För knaperstek, saftigt kött och luftiga bakverk.



Dynamisk luftcirkulation: Det högeffektiva fläkthjulet anpassar intelligent lufthastighet och cirkulationsriktning efter produkt, volym och tillagningsstatus. För optimal luftfördelning och ett jämnt matlagningsresultat.



Aktiv avfuktning: Med hjälp av innovativ vakuumenteknik avfuktas ugnsutrymmet snabbt och effektivt. För krispiga stekytor och knapriga paneringar.

Rent och kalkfritt, helt enkelt.

Efficient CareControl.

Med Efficient CareControl rengörs och avkalkas SelfCookingCenter® automatiskt och om så önskas även över natten. Beroende på hur smutsig ugnen är ges en rekommendation om mest effektiva rengöringssteg och förslag på hur mycket rengörings- och avkalkningsmedel som behövs.

Om så önskas går det även att lägga upp ett fast rengöringschema baserat på drifttiderna. SelfCookingCenter® rengörs då automatiskt på angivna tider, så att du alltid möts av en ren, hygienisk och välskött ugn.

Du behöver inte någon dyr och underhållskrävande vattenavhärtningsanläggning. Nya Efficient CareControl förbrukar ungefär 30 procent mindre resurser än föregående modell. Rengöringen kostar mycket mindre än en grundlig, manuell rengöring, och användning av rengöringstabletter ger en säkrare arbetsmiljö.



“Vi sparar minst 8 000 kronor per år genom att inte längre behöva någon vattenavhärtningsanläggning. Dessutom har vi kunnat sänka de löpande kostnaderna för rengöringsmedel, vatten och energi till ett minimum.”

Alan Bird, Owner, Birds of Smithfields, London, Storbritannien

Fördelarna i korthet:

- > Rengöringsmedel i tablettform: Sundare arbetsmiljö utan flytande rengöringsmedel
- > Sensorer läser av nedsmutsningsgraden och ger en intelligent rengöringsrekommendation: för en minimal driftkostnad och arbetsinsats
- > Automatisk avkalkning: kostnaden för avkalkning och vattenavhärtningsanläggning försvinner helt
- > Rengöringsprogram utformas individuellt: för ett glänsande rent system med hygien- och glansgaranti



Sparar tid, energi, råvaror och plats. whiteefficiency®.

whiteefficiency® är vårt bidrag till hållbarhetsarbetet, som börjar redan med produktutvecklingen. I samarbete med olika universitet forskar vi på innovativa lösningar för att minimera resursförbrukningen. Konceptet sträcker sig in i vår miljöcertifierade produktion och gäller till och med för den mycket resurseffektiva distributionslogistiken, liksom för återvinning av kasserade ugnar.

Det lönar sig alltid att använda whiteefficiency® i köket. Ugnen sparar energi, vatten, tid och råvaror och dessutom blir utsläppen mindre. Därtill frigörs upp till 30 % mer utrymme i köket, eftersom RATIONAL på minsta tänkbara yta ersätter eller avlastar 40–50 % av all konventionell utrustning. Slutligen innebär whiteefficiency® för oss att vi alltid finns vid din sida. Vår omfattande service ser till att du från allra första början har den största nyttan av din investering. Från första dagen och under produktens hela livslängd.



Lean & Green
Management
Award 2014



Genomsnittlig restaurang som serverar 200 portioner per dag med två SelfCookingCenter® 101 – merförtjänst jämfört med föregående modell.

Förtjänst	Kostnadsberäkning per månad	Din merförtjänst per månad	Din beräkning
Kött/fisk/fågel			
Tack vare iCookingControl och exakt reglering minskar inköpen av råvaror med i genomsnitt 10 %.	Ingredienskostnad 71 170 SEK Råvarukostnad med SelfCookingCenter® 64 053 SEK	= 7 117 SEK	
Energi			
Unik tillagningsprestanda, iLevelControl och den senaste reglertekniken innebär att ugnen förbrukar upp till 28 procent mindre energi*.	Förbrukning 2 363 kWh x 1,50 SEK per kWh Förbrukning med SelfCookingCenter® 1 701 kWh x 1,50 SEK per kWh	= 993 SEK	
Arbetstid			
iLevelControl kortar produktionstiden med upp till 30 % tack vare rullande laddningar. Minskat rutinarbete tack vare iCookingControl.	30 timmar mindre x 220 SEK	= 6 600 SEK	
Vattenavhårdning/avkalkning			
Med Efficient CareControl försvinner den här kostnaden helt.	Normal kostnad 600 SEK Kostnad med SelfCookingCenter® 0 SEK	= 600 SEK	
Din merförtjänst per månad		= 15 310 SEK	
Din förtjänst per år		= 183 720 SEK	

* Jämfört med föregående modell.



Målet är förstklassig kvalitet. Gör rätten rättvisa med rätt tillbehör.

För att du ska kunna utnyttja potentialen hos SelfCookingCenter® fullt ut krävs det att du använder RATIONAL:s originaltillbehör. Då kan du vara säker på att lyckas även med specialtillämpningar som tillagning av förfriterade produkter, grillad kyckling och anka eller produktion av helt lamm eller spädgris. Det går till och med att laga schnitzel och biff utan att behöva vända köttet hela tiden. RATIONAL:s originaltillbehör är skräddarsydda till RATIONAL:s ugnar. De är extremt robusta och anpassade för daglig, krävande användning i det professionella köket.

Grill- och pizzaplatta

Grill- och pizzaplattan har hög värmeledningsförmåga och används för att tillaga alla sorters pizza och pitabröd med fantastiskt resultat. Och om du vänder på plattan kan du grilla grönsaker, biff och till och med fisk med perfekt grillmönster.

Kryssgaller

Tack vare den innovativa konstruktionen kan du få två olika grillmönster på maten med det nya kryssgallret. Beroende på vilken sida du använder skapas antingen klassiska grillränder eller det populära, äkta steakhousemönstret på maten.

Stek- och bakplåtar

RATIONAL:s bakplåtar i aluminium har en väldigt bra antistick-yta och är både robusta och hållbara. Bullar, wienerbröd, korttidsstekta och panerade produkter får fin färg och extra knaprig yta.

Multibaker

Med Multibaker kan du steka en stor mängd ägg, omeletter, rösti och tortillas. Den speciella antistick-beläggningen förhindrar att maten fastnar.

För mer information, beställ våra tillbehörs- eller applikationsbroschyrer. Du kan även besöka vår webbplats på www.rational-online.se.



Grill- och pizzaplatta



Kryssgaller



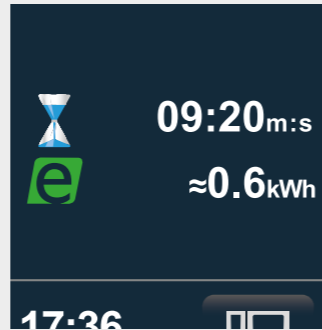
Stek- och bakplåt



Multibaker

Tekniken som tar dig ett steg längre.

Det är detaljerna som gör skillnaden.



LED-belysning med gejderspårsgnaler

Vi har tagit fram en helt ny LED-belysning som ger optimalt ljus i ugnsutrymmet och på varje enskilt gejderspår – hela vägen från tak till botten och från bakvägg till lucka. Ljuset är neutralt, så att du enkelt kan se matens bryningsfärg. Belysningen är energisnål och hållbar och kräver minimalt underhåll. Den nya funktionen med gejderspårsgnaler gör det ännu enklare att arbeta med iLevelControl: En lampa blinkar för att signalera vilket gejderspår det är som ska beskickas eller tömmas – och när.

Ungslucka med 3 glasfönster

Treglasfönster med sofistikerat, värmereflekterande ytskikt för minimal värmeförlust. Detta ger ytterligare 10 % lägre energikostnader. Alla tre glasen kan rengöras, så att du kan behålla den praktiska insynen i ugnen även efter många år.

Visning av energiförbrukning

Du kan hela tiden se hur mycket energi som förbrukas under olika tillagningsprocesser och hur mycket energi som går åt per dag. Informationen visas på displayen och kan även laddas ner.



RATIONAL Remote-funktion

Om SelfCookingCenter® är anslutet till ett nätverk kan du enkelt ställa in och övervaka systemet från din iPhone. På så sätt har du fullständig överblick och koll på exakt vad som händer i ugnen.

Integrerad handdusch med återföringsautomatik

Steglös strålinställning och ergonomiskt handtag underlättar grovrengöring, tillsats av vätska och ösning. Den integrerade återförings- och vattenspärreautomatiken erbjuder optimal säkerhet och hygien enligt EN 1717 och SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches).

Centrifugal fettavskiljning

Du behöver inte byta fettfilter och luften i ugnsutrymmet är alltid hygienisk. En ren smakupplevelse.

ClimaPlus Control

Fukthalten i ugnsutrymmet läses av exakt och kan justeras i exakta procent. Vid behov kan ugnsutrymmet avfuktas, eller så tillsätts ny fukt med hjälp av ånggeneratoren. Även vid stora beskicksningsmängder får du därmed garanterat knapriga stekytter, krispig panering, klassiska grillmönster och saftigt kött.



Max. ugnstemperatur 300 °C

Tack vare den robusta konstruktionen kan SelfCookingCenter® användas med upp till 300 °C i ugnsutrymmet. Det innebär att det även går att grilla eller hårdsteka stora mängder mat på en gång.

Längsgående beskickning

Eftersom ugnsluckan är så smal förloras betydligt mindre energi när ugnen beskickas på längden, även om luckan öppnas ofta exempelvis under à la carte-servering. Dessutom tar systemet mindre plats tack vare den mindre öppningsradien på luckan. Till mindre mängder mat går det också att använda 1/3- och 2/3-GN-kantiner.

Intelligent 6-punkts kärntemperaturnål

Även om kärntemperaturnålen inte har placerats på rätt ställe registreras produktens kallaste punkt med stor tillförlitlighet. Det innebär att alla produkter alltid tillagas till exakt rätt temperatur.

Positioneringshjälp

Den patenterade positioneringshjälpen hjälper dig att sätta kärntemperaturnålen på rätt ställe i vätskor, mjuka eller väldigt små produkter.



Ånggenerator

Ånggeneratoren är helt oumbärlig när du ska uppnå perfekt kvalitet på maten vid ångkokning. 100 % ren och hygienisk ånga är en garanti för maximal ångmättnad även vid låga temperaturer, t.ex. vid pochering. Ånggeneratoren avkalkas automatiskt under rengöringsprocessen. På så sätt behöver du inte utföra några kostsamma avhärningsåtgärder.

Dynamisk luftcirkulation

Den speciella geometrin inne i ugnsutrymmet tillsammans med kraftfull, energibesparande fläktjulsdrift fördelar hela tiden värmen jämnt i ugnsutrymmet. Systemet anpassar intelligent rotationsriktningen och hastigheten efter de maträtter som tillagas. Oumbärligt för att uppnå perfekt kvalitet på maten även vid full beskickning. En inbyggd fläktjulsbroms reagerar direkt och stoppar omedelbart fläktjulet när ugnsluckan öppnas. Detta höjer dessutom säkerheten.

För särskilda behov.

Vi har alltid ugnen du behöver.

Ska du servera trettio eller kanske flera tusen portioner? Hos oss hittar du alltid ett SelfCookingCenter® i rätt storlek.

Och nu har serien även fått en lillebror – SelfCookingCenter® XS. Systemet får plats i alla kök och tack vare flera raffinerade installationslösningar kan den även användas till Frontcooking eller i öppna restaurangmiljöer.

SelfCookingCenter® XS finns enbart i eldrivet utförande. Alla andra modeller kan även beställas med gasdrift. Mått, funktioner och effekt är desamma i båda utföranden. Dessutom kan du välja mellan en rad olika specialutföranden för att anpassa ugnen efter de unika behoven i ditt kök.

Genom att placera två ugnar ovanpå varandra får du en dubbel kombiugn och ännu större flexibilitet, utan att det tar mer plats.

Du ställer in den nedre ugnen smidigt och lätt via användarpanelen på den övre enheten.

För mer information, se produkt- och tillbehörskatalogen.

Förutom SelfCookingCenter® erbjuder vi också nya CombiMaster® Plus i sammanlagt tolv utföranden.

För mer information, se broschyren om CombiMaster® Plus eller för ugnar i litet format. Du kan även besöka vår webbplats på www.rational-online.se.



Modeller	XS modell 6 2/3	Modell 61	Modell 101	Modell 62	Modell 102	Modell 201	Modell 202
El och gas							
Kapacitet	6 x 2/3 GN	5 x 1/1 GN	8 x 1/1 GN	5 x 2/1 GN	8 x 2/1 GN	15x 1/1 GN	15 x 2/1 GN
Antal portioner per dag	20–80	30–80	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Längsgående beskickning	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
Bredd	655 mm	847 mm	847 mm	1 069 mm	1 069 mm	879 mm	1 084 mm
Djup	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Höjd	567 mm	782 mm	1 042 mm	782 mm	1 042 mm	1 782 mm	1 782 mm
Vattenanslutning	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Avlopp	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Vattentryck	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa
El							
Vikt	72 kg	110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
Anslutningsvärde	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Säkring	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
Nätanslutning	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
Effekt "Varmluft"	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Effekt "Ångkokning"	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas							
Vikt	–	123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
Höjd inkl. dragskydd	–	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Anslutningsvärde el	–	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Säkring	–	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Nätanslutning	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gastillförsel/-anslutning	–	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Naturgas/gasol 3P/gasol 3BP							
Maximal nominell värmebelastning	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Effekt "Varmluft"	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Effekt "Ångkokning"	–	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 och modell 202 i elektriskt utförande: Tyvärr är utförandena uteslutna från ENERGY STAR-märkningen.

2 års garanti



Vårt all-inclusive-paket.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Laga mat med våra köksmästare och upplev hur RATIONAL underlättar vardagen i köket. Du hittar alla datum på www.rational-online.se.

Rådgivning och planering

Vi hjälper dig att välja rätt: I samråd med dig tar vi fram en lösning som passar just dig. Dessutom erbjuder vi planeringsförslag på hur du kan bygga om köket – eller bygga ett nytt.

Provbeställning

Vill du testa SelfCookingCenter® ett tag hos dig innan du köper den? Självklart! Ett samtal räcker: Tel. 040-680 85 00.

Installation

Vårt väl utbyggda nät av RATIONAL Servicepartner ombesörjer snabb och sakkunnig installation. Om du hellre vill installera maskinerna själv får du tydliga instruktioner till monteringen.

Personlig introduktion

Vi besöker dig i ditt kök och visar kökspersonalen hur ugnarna fungerar eller hur ni bäst kan använda dem utifrån era behov och förutsättningar.

Academy RATIONAL

Bara hos oss – fortbildning på köpet. På www.rational-online.se kan du anmäla dig till våra kostnadsfria kurser. Dessutom anordnar vi olika evenemang med utvalda specialteman. Där kan du lära dig att använda SelfCookingCenter® på bästa sätt i köket och få tips på evenemang eller en ny, spännande meny.

Programuppdateringar

Hos oss ingår till och med programuppdateringar: Du kan enkelt hämta dem från Club RATIONAL för att ta del av de allra senaste rönen i vår matlagingsforskning. På så sätt är din SelfCookingCenter® alltid uppdaterad med den senaste tekniken.

Club RATIONAL

Webbplattformen för proffskockar. Vill du ha recept, experttips eller se en video om hur man använder våra ugnar – här hittar du spännande information och uppslag till köket. Anmäl dig enkelt på www.club-rational.com.

Club RATIONAL-appen

Ta del av massor av praktiska proffstips även i farten.

ChefLine®

Om du har frågor som rör recept eller användning av utrustningen hjälper vi dig gärna på telefon. Snabbt, smidigt, kockar emellan – årets alla dagar. Ring vår ChefLine® på tel. 040-680 85 00.

RATIONAL Servicepartner

Våra SelfCookingCenter® är tillförlitliga och hållbara. Om du ändå skulle stöta på tekniska problem, får du snabbt hjälp av RATIONAL Servicepartner. Garanterad reservdelsservice och teknisk hotline på köpet: Tel. 031- 33 85 470.

Insamling och återvinning

Helt i linje med vårt effektiva resurstänkande går det att återvinna våra produkter. Vi hämtar din gamla maskin och ser till att den blir en del av kretsloppet.

Vill du se allt med egna ögon?

Laga mat med oss.

“På RATIONAL CookingLive fick vi för första gången uppleva SelfCookingCenter® i praktiken. När jag provsmakade maten och såg hur mycket tid det går att spara och hur enkelt det är att använda systemet visste jag direkt att jag behövde den här ugnen i mitt eget kök.”

Raghavendra Rao, ägare till restaurang Kadamba i Bangalore, Indien

Upplev kraften i SelfCookingCenter®. Live, nära dig, och helt utan köptvång. Besök ett av våra kostnadsfria RATIONAL CookingLive Events.

Kontakta oss på tel. 040-680 85 00 gå in på www.rational-online.se för att ta reda på var och när våra kommande event äger rum.

Vill du ha mer information utifrån dina individuella behov och användningsområden? Beställ något av våra specialprospekt. För närvarande finns det prospekt till följande områden:

- > Restauranger
- > Hotell
- > Skolmatsalar
- > Personal matsalar
- > Bagerier
- > Slakterier
- > Storkök
- > Livsmedelsaffärer

Mer information hittar du också på vår webbplats på www.rational-online.se.





RATIONAL Scandinavia AB

Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

info@rational-online.se
rational-online.se