

Il SelfCookingCenter®



Adatto ad ogni cucina professionale.

Confermato da clienti soddisfatti.

In passato, gli chef avevano bisogno di tanti apparecchi speciali come forni ad aria calda, brasiere, bollitori, friggitrici, vaporiere, pentole o padelle per preparare, con grande fatica, un buon pranzo. Oggi basta un unico apparecchio per produrre, come per magia, un menu completo in ogni cucina: il nuovo SelfCookingCenter®.

In meno di 1 m² di superficie, potete grigliare, arrostitire, cuocere al forno o a vapore, stufare, sbollentare o affogare. Tutto questo indipendentemente dal fatto che vogliate preparare carne, pesce, pollame, verdure, piatti a base di uova, prodotti da forno o dessert, per trenta o diverse migliaia di pasti.





È l'aiuto che una brigata di cucina sogna di ricevere: cuoce velocemente, è facile da usare, vi dà la qualità dei cibi desiderata, facendovi risparmiare tempo, denaro ed energia. Non dovrete più svolgere compiti di controllo e di sorveglianza. Imposta da sé temperatura, umidità e tempo di cottura. Controlla il grado di cottura e la doratura, non dovrete più nemmeno girare le bistecche.

Con oltre 750.000 unità sul mercato, i nostri apparecchi sono diventati la norma nelle cucine professionali di tutto il mondo. E ciò che ci fa particolarmente piacere: il 93 % dei nostri clienti in tutto il mondo ci conferma che RATIONAL offre il massimo vantaggio possibile al cliente. (Indagine TNS Infratest del 2016). Sicuramente uno dei motivi per cui praticamente tutti raccomandano RATIONAL anche ad altri.

Il SelfCookingCenter® è ora disponibile anche in versione compatta: è il nuovo SelfCookingCenter® XS. Per maggiori informazioni, richiedete il nostro dépliant specifico. Oppure collegatevi al sito www.rational-online.com.

La combinazione di calore e vapore in un unico apparecchio schiude nuove possibilità nella preparazione professionale dei vostri piatti. I cibi sono cotti in modo delicato, risultando quindi molto più sani e nutrienti. Il nuovo SelfCookingCenter® copre per voi il 95 % di tutte le comuni applicazioni in cucina.



Vapore da 30–130 °C

Stufare, sbollentare, affogare e cuocere al vapore: a tutto questo pensa il nostro generatore di vapore vivo ad alte prestazioni. Che siano verdure, pesce o piatti a base di uova, grazie alla temperatura precisa del vapore e alla massima saturazione, otterrete colori intensi. Vitamine e minerali rimangono inalterati. I cibi non si asciugano.



Aria calda da 30–300 °C

Teneri filetti, croccanti cotolette, bistecche grigliate, soffici prodotti da forno e piatti pronti surgelati: grazie all'aria calda costante fino a 300 °C, tutto viene preparato con un'uniformità, una croccantezza e una succosità che impone nuovi standard di riferimento.



Vapore e aria calda combinati da 30–300 °C

Il clima caldo umido impedisce che i cibi si asciughino, riduce al minimo la perdita di peso e assicura una doratura uniforme su arrostiti, gratin o sformati. Ciò vi consente di ottenere un sapore eccezionale e i tempi di cottura sono notevolmente inferiori rispetto a quelli degli apparecchi di cottura tradizionali.

La nostra motivazione era e rimane quella di semplificarvi il lavoro il più possibile. È per questo motivo che abbiamo dotato il nuovo SelfCookingCenter® di quattro funzioni intelligenti trasformandolo in un assistente sinonimo di qualità, facilità d'uso ed efficienza.



Facilità grazie all'intelligenza di cottura:
iCookingControl

Basta selezionare l'alimento da cuocere ed impostare il risultato desiderato: fatto! iCookingControl prepara sempre i vostri piatti proprio come li volete. L'operatore non è dunque importante: l'apparecchio riconosce infatti lo stato, le dimensioni e anche la rispettiva quantità dei prodotti. Pensa e pianifica, ricalcola sempre il processo ideale per ottenere il risultato di cottura da voi desiderato, eseguendo automaticamente gli adattamenti necessari.



Carichi misti intelligenti:
iLevelControl

Con iLevelControl preparate contemporaneamente piatti diversi. iLevelControl vi mostra automaticamente quali alimenti potete cuocere insieme. Ciò aumenta la produttività e fa risparmiare tempo, denaro, spazio ed energia. A seconda della quantità caricata, del numero e la durata delle aperture dello sportello, ottimizza il tempo di cottura in base ai prodotti. In questo modo gli alimenti non verranno mai cotti più del dovuto ed il risultato sarà sempre uguale.



Precisione per la massima qualità:
HiDensityControl®

Sensori ultrasensibili misurano ogni secondo le condizioni presenti nella camera di cottura. HiDensityControl® adegua con precisione l'energia necessaria alle esigenze delle pietanze e la distribuisce in modo uniforme ed efficiente in tutta la camera di cottura. Il risultato: piatti sani di altissima qualità ripiano per ripiano, con un minimo consumo di risorse.



Pulizia automatica intelligente:
Efficient CareControl

Efficient CareControl è l'unico sistema di pulizia automatico che riconosce sporco e calcare e li elimina con la sola pressione di un tasto. Questa funzione si adatta alle vostre esigenze proponendovi la pulizia ottimale a intervalli prefissati. Il risultato: pulizia brillante ed igienica che fa risparmiare tempo senza gravare sull'ambiente, né sul portafoglio.



Cottura tradizionale: modalità manuale

Ovviamente potete utilizzare il SelfCookingCenter® anche manualmente. Che sia aria calda, vapore o combinato, nella modalità manuale potete regolare personalmente tutti i parametri di cottura con la massima precisione.

Per le vostre esigenze specifiche.

Sempre l'apparecchio giusto.

Che siano trenta o diverse migliaia di pasti, vi forniamo sempre il formato di SelfCookingCenter® più adatto, ora anche in versione compatta (SelfCookingCenter® XS). Trova spazio in qualsiasi cucina e, grazie a soluzioni di installazione intelligenti, è adatto sia per una collocazione a vista che per qualsiasi altra postazione.

Il SelfCookingCenter® XS è disponibile in versione elettrica. Tutti gli altri modelli sono anche disponibili in versione a gas. Dimensioni, dotazioni e prestazioni sono identiche in entrambe le versioni. Sono inoltre disponibili numerose versioni speciali che ci consentono di adeguare l'apparecchio alle peculiarità della vostra cucina.

Combinando due apparecchi semplicemente sovrapponendoli in un Combi-Duo acquistate una flessibilità ancora maggiore senza bisogno di ulteriore spazio. L'apparecchio inferiore si comanda in modo semplice e comodo con il pannello di controllo superiore.

Per ulteriori informazioni, richiedete i nostri cataloghi di apparecchi e accessori.

Oltre al SelfCookingCenter® offriamo anche il nostro CombiMaster® Plus in dodici versioni complessive.

Per informazioni dettagliate, richiedete il dépliant del nostro CombiMaster® Plus o il dépliant dell'apparecchio in versione compatta. Oppure collegatevi al sito www.rational-online.com.

2 anni di garanzia



Apparecchi	XS mod. 6 2/3
Elettrico e a gas	
Capacità	6 x 2/3 GN
Numero di pasti al giorno	20-80
Ripiano longitudinale	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Larghezza	655 mm
Profondità	555 mm
Altezza	567 mm
Alimentazione acqua	R 3/4"
Scarico acqua	DN 40
Pressione acqua	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa
Elettrico	
Peso	72 kg
Potenza allacciata	5,7 kW
Protezione	3 x 10 A
Collegamento alla rete elettrica	3 NAC 400 V
Potenza "Aria calda"	5,4 kW
Potenza "Vapore"	5,4 kW
Gas	
Peso	-
Altezza incl. convogliatore fumi	-
Potenza allacciata	-
Protezione	-
Collegamento alla rete elettrica	-
Alimentazione/Connessione	-
Gas naturale/Gas liquido 3P/Gas naturale 3BP	
Carico termico nominale max.	-
Potenza "Aria calda"	-
Potenza "Vapore"	-

**Modello 61****Modello 101****Modello 62****Modello 102****Modello 201****Modello 202**

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

30-100

80-150

60-160

150-300

150-300

300-500

1/1, 1/2, 2/3, 1/3,
2/8 GN1/1, 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

847 mm

847 mm

1.069 mm

1.069 mm

879 mm

1.084 mm

776 mm

776 mm

976 mm

976 mm

791 mm

996 mm

782 mm

1.042 mm

782 mm

1.042 mm

1.782 mm

1.782 mm

R 3/4"

R 3/4"

R 3/4"

R 3/4"

R 3/4"

R 3/4"

DN 50

DN 50

DN 50

DN 50

DN 50

DN 50

150-600 kPa o
0,15-0,6 Mpa150-600 kPa o
0,15-0,6 Mpa150-600 kPa o
0,15-0,6 Mpa150-600 kPa o
0,15-0,6 Mpa150-600 kPa o
0,15-0,6 Mpa150-600 kPa o
0,15-0,6 Mpa

110 kg

135 kg

151 kg

185 kg

268 kg

351 kg

11 kW

18,6 kW

22,3 kW

36,7 kW

37 kW

65,5 kW

3 x 16 A

3 x 32 A

3 x 32 A

3 x 63 A

3 x 63 A

3 x 100 A

3 NAC 400 V

3 NAC 400 V

3 NAC 400 V

3 NAC 400 V

3 NAC 400 V

3 NAC 400 V

10,3 kW

18 kW

21,8 kW

36 kW

36 kW

64,2 kW

9 kW

18 kW

18 kW

36 kW

36 kW

54 kW

123 kg

152 kg

168 kg

204 kg

299 kg

381 kg

1.012 mm

1.272 mm

1.087 mm

1.347 mm

2.087 mm

2.087 mm

0,3 kW

0,39 kW

0,4 kW

0,6 kW

0,7 kW

1,1 kW

1 x 16 A

1 x 16 A

1 x 16 A

1 x 16 A

1 x 16 A

1 x 16 A

1 NAC 230 V

1 NAC 230 V

1 NAC 230 V

1 NAC 230 V

1 NAC 230 V

1 NAC 230 V

R 3/4"

R 3/4"

R 3/4"

R 3/4"

R 3/4"

R 3/4"

13 kW/13 kW

22 kW/22 kW

28 kW/28 kW

45 kW/45 kW

44 kW/44 kW

90 kW/90 kW

13 kW/13 kW

22 kW/22 kW

28 kW/28 kW

45 kW/45 kW

44 kW/44 kW

90 kW/90 kW

12 kW/12 kW

20 kW/20 kW

21 kW/21 kW

40 kW/40 kW

38 kW/38 kW

51 kW/51 kW

XS e mod. 202 elettrico: ENERGY STAR esclude queste versioni di apparecchi dalla certificazione.

**kiwa**