

SelfCookingCenter® **whit@fficiency®**



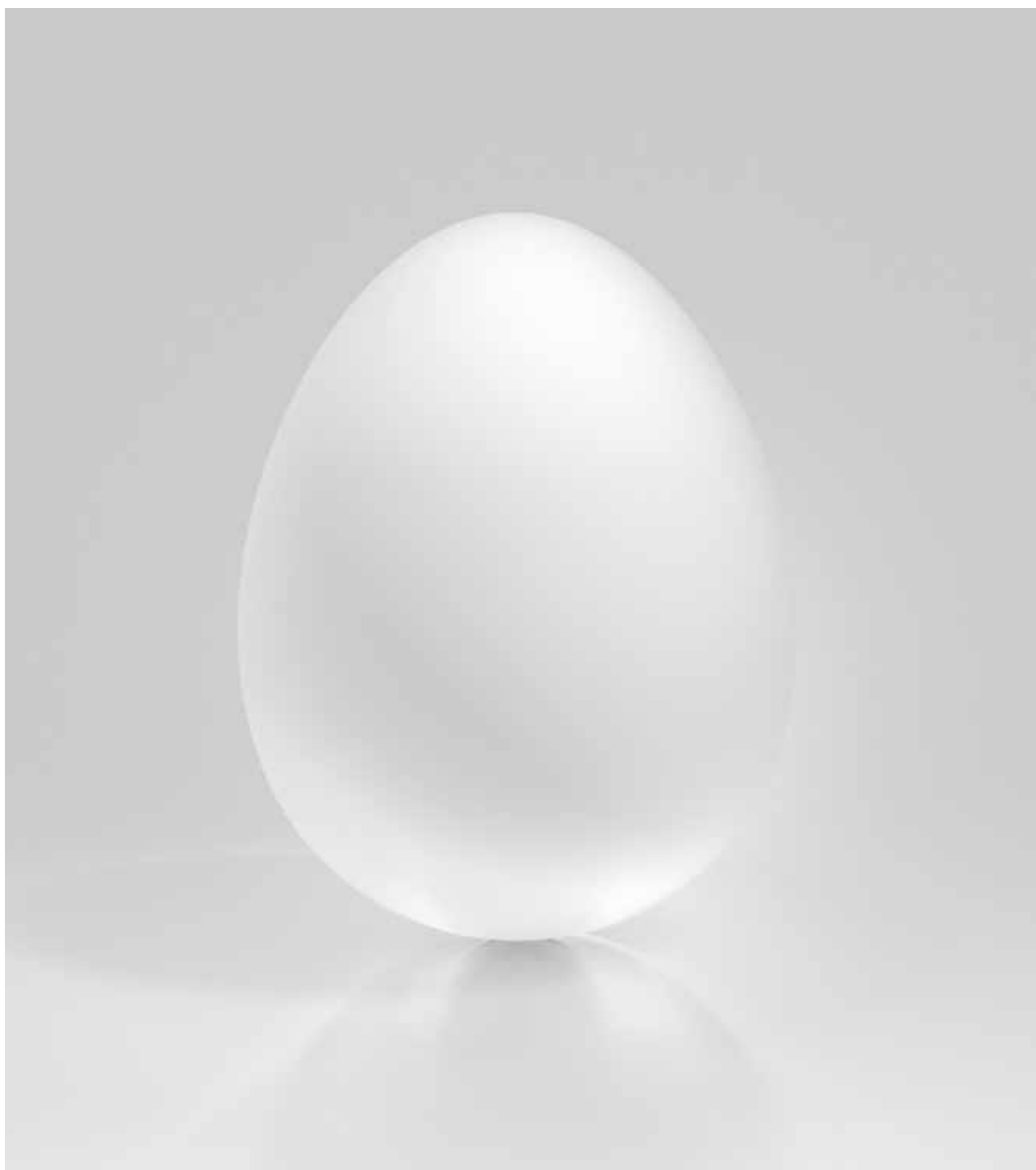
Από τον Ηγέτη της Αγοράς στην θερμική παρασκευή φαγητού



Τέλεια σχεδιασμένο.

Με άπειρες δυνατότητες.

Φανταστικά απλό στην χρήση.



Γεια σας!

Πριν από 35 χρόνια σχεδιάσαμε τον πρώτο φούρνο ατμού Combi με την φιλοδοξία να δώσουμε στους μάγειρες το απόλυτο εργαλείο για τη θερμική παρασκευή φαγητών. Συνεχώς επικεντρωνόμαστε στην ανάπτυξη λύσεων, οι οποίες συνδέουν την αποδοτικότητα με την απλότητα, υποστηρίζουν τη δημιουργικότητα και την πολυχρηστικότητα και εγγυώνται σταθερή και άριστη ποιότητα.

Η θερμική παρασκευή φαγητών έχει μεγάλη σχέση με την τέχνη της μηχανικής και την επιστήμη της διατροφολογίας – αλλά ακόμα μεγαλύτερη: με την τέχνη της μαγειρικής.

Για το λόγο αυτό δεν είμαστε μόνο μια εταιρία για μάγειρες αλλά με προσωπικό πάνω από 250 αρχιμαγείρους, είμαστε και η εταιρία των μαγείρων.

Δεν είμαστε απλά κατασκευαστές μηχανών, αλλά δημιουργοί καινοτόμων λύσεων. Επικεντρωνόμαστε πάντα στα οφέλη και την **ικανοποίηση των δικών μας** και δικών σας πελατών.

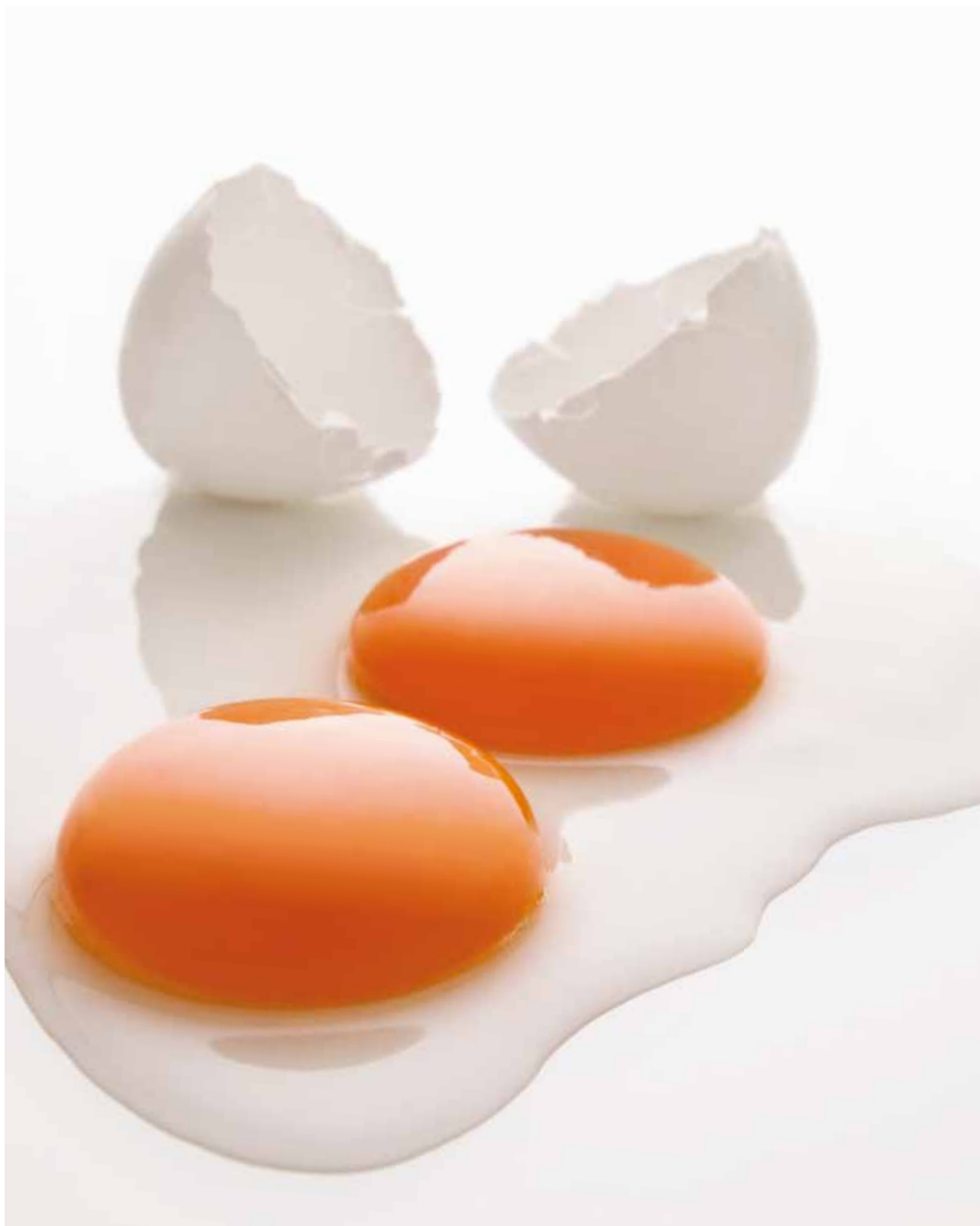
Γι' αυτό ασχολούμαστε καθημερινά με τις σημαντικές λεπτομέρειες γύρω από το μαγείρεμα. Δηλαδή πώς μπορεί κανείς να παρασκευάσει απλά και αποδοτικά εξαιρετικής ποιότητας φαγητό. Αυτό μας έκανε την ηγετική εταιρία της τεχνολογίας και της αγοράς.

Το προβάδισμα αυτό το διευρύνουμε ακόμα περισσότερο με το νέο SelfCookingCenter® whiteefficiency®.



Στόχος της εταιρίας μας είναι να προσφέρει σε εκείνους που εργάζονται σε επαγγελματικές κουζίνες στη θερμική παρασκευή φαγητών, το μέγιστο δυνατόν όφελος.

Περισσότερα. Με λιγότερα.



whiteefficiency® σημαίνει για μας να πετυχαίνουμε το μέγιστο δυνατό όφελος από κάθε χρησιμοποιημένο αγαθό – χρόνο, ενέργεια, νερό, χώρο ή πρώτες ύλες. Εν συντομία **whiteefficiency®**.

whiteefficiency®

Χρησιμοποιούμε τον όρο **whiteefficiency®** με μια ολιστική προσέγγιση. Όλα ξεκινούν με την ανάπτυξη του προϊόντος. Εδώ ερευνούμε μαζί με πανεπιστήμια καινοτόμες λύσεις για την **ελαχιστοποίηση της κατανάλωσης φυσικών πόρων**. Συνεχίζουμε με την πιστοποιημένη σε σχέση με το περιβάλλον παραγωγή μας, για την φιλική προς τους φυσικούς πόρους διακίνηση των προϊόντων μας μέχρι και την απόσυρση και ανακύκλωση των παλιών συσκευών μας.

Αυτό βέβαια ισχύει ιδιαίτερα για τη χρήση του SelfCookingCenter® **whiteefficiency®** στις κουζίνες των πελατών μας. Εκεί **whiteefficiency®** σημαίνει μία μόνιμα συμφέρουσα λύση, γιατί με τα νέα χαρακτηριστικά απόδοσης ακόμα και **σε μεγάλες ποσότητες** εγγυάται πάντα ομοιόμορφη άριστη ποιότητα και ελαχιστοποιεί έτσι τη χρήση των πρώτων υλών. Αυτό συμβαίνει γιατί με την χρήση της συσκευής ελαχιστοποιείται η ανάγκη κατανάλωσης ενέργειας, νερού ή χρόνου.

Εάν σκεφτεί κανείς, ότι ένα SelfCookingCenter® **whiteefficiency®** επάνω σε μια ελάχιστη επιφάνεια αντικαθιστά το 40-50 % όλων των συμβατικών συσκευών μαγειρέματος όπως φούρνοι, συσκευές θερμού αέρα, ανατρεπόμενες ψησταριές, καζάνια, φούρνοι ατμού ή γκριλ, γίνεται ξεκάθαρο γιατί η απόδοση είναι τμήμα του ονόματός του.

Σε τελική ανάλυση για μας **whiteefficiency®** σημαίνει επίσης, να είμαστε πάντα δίπλα σας. Με το πλήρες σέρβις της εταιρίας μας φροντίζουμε, ώστε από την αρχή να έχετε το μέγιστο όφελος για την επένδυσή σας – και αυτό για μια ζωή.

Μια ολιστική επιχειρηματική προσέγγιση.



- > Ελαχιστοποιεί την κατανάλωση ενέργειας, νερού, χώρου και χρόνου
- > Ελαχιστοποιεί τα υπολείμματα
- > Μειώνει τις ποσότητες πρώτων υλών
- > Εγγυάται ανά πάσα στιγμή άριστη ποιότητα φαγητών
- > Πλήρες σέρβις για όλη τη διάρκεια ζωής του προϊόντος



Απίστευτο Οφέλος!

Υπεύθυνο για αυτό είναι η μοναδική μας τεχνογνωσία χρήσης, στην οποία βασίζονται όλες οι λειτουργίες. Η τεχνογνωσία αυτή επεξεργάζεται και ενημερώνεται συνεχώς από τη **μεγαλύτερη στην αγορά ομάδα σχεδιασμού και ανάπτυξης**. Αρχιμάγειροι και διατροφολόγοι χρησιμοποιούν ανά έτος γύρω στους **25 τόνους τρόφιμα**, ώστε να βρουν για κάθε προϊόν, για κάθε μέγεθος και **ποσότητα γεμίσματος την ιδανική και αποδοτικότερη διαδικασία μαγειρέματος**. Το αποτέλεσμα: whiteefficiency®.

HiDensityControl®

Το πατενταρισμένο HiDensityControl® αποτελεί τη βάση για την αποδοτικότητα του SelfCookingCenter® whiteefficiency®. Αυτό καθιστά εφικτή την άριστη ποιότητα φαγητών, τόσο σε μικρές όσο επίσης και σε μεγάλες ποσότητες. Απαραίτητη για αυτό είναι η ομοιόμορφη και εντατική κατανομή θερμότητας, αέρα και υγρασίας στο χώρο ψησίματος. Αξεπέραστο σε αυτόν τον τομέα: SelfCookingCenter® whiteefficiency®!

SelfCookingControl®

Το SelfCookingControl® αναγνωρίζει μέσω αισθητήρων το μέγεθος του φαγητού καθώς επίσης την ποσότητα γεμίσματος. Η διαδικασία μαγειρέματος ελέγχεται συνεχώς και αυτόματα και προσαρμόζεται με ακρίβεια στο εκάστοτε είδος φαγητού. Σας **απαλλάσσει από ρουτίνες** όπως γυρίσματα και πρόσθετες ρυθμίσεις.

Efficient LevelControl®

Efficient LevelControl®, το εργαλείο της βελτιστοποίησης της παραγωγής φαγητών στο Mise en place και ιδιαίτερα στο à la carte. Εκεί οι δυνατότητες του ELC® θέτουν εντελώς νέα πρότυπα. Απαιτούνται **αποτελεσματικά μεικτά γεμίσματα**, ευελιξία και ταχύτητα αντίδρασης. Αντί για επιφάνεια γκριλ, φούρνο ή τηγάνι χρησιμοποιείτε κάθε μεμονωμένη σχάρα εξατομικευμένα για την παραγωγή, αυξάνετε με έξυπνα μικτά γεμίσματα το βαθμό χρήσης και **εξοικονομείτε χρόνο και ενέργεια**.

CareControl

Το έξυπνο πρόγραμμα καθαρισμού και φροντίδας φροντίζει αυτόματα για υγιεινή καθαριότητα και εξασφαλίζει μόνιμα τη διατήρηση της αξίας της συσκευής. Σε εξάρτηση από τη βρομιά χρησιμοποιούνται μόνο οι αναγκαίες ποσότητες ενέργειας, νερού και χημικών. Μια ασφαλή και δεν χρειάζεται καθόλου. **Εξοικονομείτε χρόνο και χρήμα**.



Μέχρι 30 % υψηλότερος βαθμός χρήσης με εγγυημένη ποιότητα φαγητών και με ελάχιστη κατανάλωση φυσικών πόρων.

08
09

HiDensityControl®

Η δύναμη συναντά την ποιότητα.

Ή:

Πώς το SelfCookingCenter® whiteefficiency®
πείθει με τις εντυπωσιακές τιμές απόδοσης
και τις μετατρέπει αποτελεσματικά σε οφέλη
παρέχοντας έτσι μοναδική ποιότητα φαγητών!





HiDensityControl® είναι κορυφαία απόδοση. Με απόλυτη ακρίβεια.

Το νέο SelfCookingCenter® whiteefficiency® υπερέχει όσον αφορά την ποιότητα και την απόδοση μαγειρέματος. Το πατενταρισμένο HiDensityControl® εξασφαλίζει **ανά πάσα στιγμή** το μέγιστο βαθμό σε **ομοιομορφία**. Διαθέτει μια ισχυρή παραγωγή ατμού, ένα δυναμικό στροβιλισμό αέρα, μια άριστη ανάπτυξη θερμότητας καθώς επίσης μια άκρως αποτελεσματική αφύγρυνση. Διαθέτει όλα εκείνα τα **απαραίτητα αποθέματα ισχύος**, ώστε να ελέγχει τέλεια την ακριβή συνεργασία μεταξύ ενέργειας, χρόνου, θερμότητας, υγρασίας αέρα και ροής αέρα. Αυτό αποτελεί τη βάση για ομοιόμορφη κορυφαία απόδοση σε όλους τους τομείς **για την κάθε σχάρα**, από μπροστά μέχρι πίσω – ιδιαίτερα σε μεγάλες ποσότητες.

Παραδείγματα απόδοσης

Μέχρι...

> 320 κρουασάν σε 23 λεπτά

> 240 σνίτσελ σε 12 λεπτά

> 400 μπουτάκια κοτόπουλου σε 45 λεπτά

> 160 μπριζόλες με αποτύπωμα γκριλ σε 15 λεπτά

> 60 kg πατάτες με δενδρολίβανο σε 20 λεπτά

> 480 ψωμάκια σε 18 λεπτά

> 80 kg μπρόκολο σε 15 λεπτά

> 400 μερίδες πατάτες ογκρατέν σε 80 λεπτά





Μέχρι 30 % υψηλότερη χρήση δυναμικού.

- › Συντομότατοι χρόνοι προθέρμανσης
- › Συνεχής θερμοκρασία γκριλ στους 300 °C
- › Αποτελεσματική, υγιεινή παραγωγή φρέσκου ατμού



Δυναμικός στροβιλισμός αέρα

Ο νέου τύπου πατενταρισμένος δυναμικός στροβιλισμός αέρα μαζί με τη βελτιστοποιημένη ροή γεωμετρία του χώρου ψησίματος φροντίζει για την άριστη κατανομή της θερμότητας στο χώρο ψησίματος και την εφαρμογή της εκεί όπου είναι αναγκαία. Οι ταχύτητες των ανεμιστήρων ρυθμίζονται με ακρίβεια και με τον τρόπο αυτό διαμορφώνεται έξυπνα η ταχύτητα αέρα στο χώρο ψησίματος. Δηλαδή η κυκλοφορία αέρα προσαρμόζεται άριστα στην κατάσταση ψησίματος του προϊόντος, έτσι ώστε το προϊόν να δέχεται ακριβώς την ποσότητα ενέργειας, η οποία εξασφαλίζει το μέγιστο βαθμό σε ομοιομορφία.



Υψηλής δραστηριότητας αφύγρανση του χώρου ψησίματος

Η νέα ενεργή αφύγρανση του χώρου ψησίματος αναπτύσσει τη δράση της γρήγορα, αξιόπιστα και σε όλες τις περιπτώσεις. Αυτό εγγυάται τραγανές κρούστες, τραγανό πανάρισμα και ζουμερά ψητά – ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες.



Καθαρός, υγιεινός φρέσκος ατμός

Η δυνατή γεννήτρια φρέσκου ατμού με νέα, αποδοτική ρύθμιση ατμού συνδυάζει τα πλεονεκτήματα του μαγειρέματος στο νερό, τη μέγιστη υγρασία, με αυτά της άτμισης. Συντομότατοι χρόνοι προθέρμανσης, έντονο χρώμα, νοστιμιά και διατήρηση βιταμινών και ιχνοστοιχείων. Ανά πάσα στιγμή σταθερές θερμοκρασίες άτμισης και μια μέγιστη τροφοδοσία ατμού αποτελούν εγγύηση για την άριστη ποιότητα των φαγητών. Η νέα ρύθμιση ατμού φροντίζει, ώστε τα φαγητά να διαχέονται συνεχώς από υγιεινό φρέσκο ατμό. Ακόμα και εξαιρετικά ευαίσθητα προϊόντα δεν στεγνώνουν. Η σύνδεση μιας εγκατάστασης αποσκλήρυνσης νερού δεν είναι αναγκαία.

“Δεν μπορούσα να πιστέψω, ότι είναι εφικτές τέτοιες ποσότητες. Αλλά με τον 202 SelfCookingCenter® ετοιμάζω 240 σνίτσελ σε μόνο 12 λεπτά. Είμαι διπλά γρηγορότερος, διότι τα ετοιμάζω όλα με τη μία. Καταπληκτική είναι επίσης η ποιότητα, στην κάθε σχάρα...”

Kurt Stümpfig, διευθυντής υπηρεσιών εστίασης, Linde AG Engineering Division, Pullach, Γερμανία

Ποιότητα σε νέα διάσταση.

Λόγω των υψηλών αποθεμάτων απόδοσης και την ακριβή ρύθμιση υγρασίας, ταχύτητας αέρα και θερμοκρασίας χώρου ψησίματος το **SelfCookingCenter® whiteefficiency®** είναι σε θέση να παρέχει σε όλες τις σχάρες ένα ομοιόμορφο ρόδισμα και μια ομοιόμορφη ποιότητα μαγειρέματος – από μπροστά μέχρι πίσω, από επάνω μέχρι κάτω.

Τα φαγητά έχουν άριστη εμφάνιση, διαθέτουν ένα έντονο χρώμα και δεν συρρικνώνονται. Η χορταστική γεύση, **ζουμερότητα και τραγανότητα**, διατήρηση βιταμινών, ιχνοστοιχείων και θρεπτικών στοιχείων αποτελούν τις βάσεις μιας νέας διάστασης στην ποιότητα των φαγητών. Αφράτα αρτοσκευάσματα σε ποιότητα φούρναρη πετυχαίνουν χωρίς δυσκολία, όπως επίσης και το χρυσοκίτρινο ογκρατέν, εσωτερικά ζεστό και ζουμερό, εξωτερικά με άριστο ρόδισμα και καλυμμένο με μια νοστιμότατη κρούστα, **ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες γεμίσματος.**

Κρέας, ψάρι, πουλερικά, αρτοσκευάσματα, φαγητά με αυγά και γαρνιτούρες, όλα μαγειρεύονται ιδιαίτερα προστατευτικά και όταν χρειάζεται επίσης με την απαιτούμενη δύναμη επικεντρωμένη με ακρίβεια. Υπολείμματα και ποσότητες πρώτων υλών ελαχιστοποιούνται.





Ομοιομορφία στην κάθε σχάρα.

- › Έντονα χρώματα
- › Χορταστική γεύση
- › Μέγιστη ζουμερότητα και τραγανότητα

Ποιότητα
μαγειρέματος σε
άριστο επίπεδο.



Ή: Με την® παγκόσμια μαγειρική εμπειρία της RATIONAL, συσσωρευμένη στο SelfCookingCenter® whiteefficiency®, μαγειρεύετε απλά σε υψηλό επίπεδο και δεν χρειάζεται ποτέ να κάνετε πρόσθετους ελέγχους και ρυθμίσεις: Το SelfCookingControl® γνωρίζει, ρυθμίζει και ελέγχει την ιδανική διαδικασία μαγειρέματος για το κάθε προϊόν. Και αυτό λαμβάνοντας υπόψη το αποτέλεσμα που επιθυμείτε ή τις τυπικές για μια χώρα συνήθειες στο μαγείρεμα και το φαγητό.





SelfCookingControl® σημαίνει πολυχρηστικότητα. Απλά και έξυπνα παρασκευασμένο.

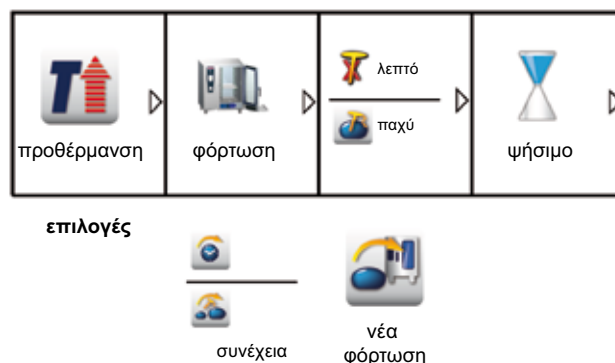
Είτε πρόκειται για ψάρι, κρέας, πουλερικά, φαγητά με αυγά, γαρνιτούρες ή αρτοσκευάσματα, είτε πρόκειται για μεγάλα ή μικρά προϊόντα, εάν μαγειρεύετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά ή εάν εσείς εμπιστεύεστε το μαγείρεμα σε κάποιον άλλο...

Το SelfCookingControl® εκτελεί τη διαδικασία μαγειρέματος πάντα με τον τρόπο, ο οποίος αντιστοιχεί στο εκάστοτε προϊόν λαμβάνοντας υπόψη το επιθυμητό για σας αποτέλεσμα. Και αυτό πάλι εγγυάται ταυτόχρονα ομοιόμορφα καλά αποτελέσματα.

Πως λειτουργεί το SelfCookingControl®; Πολύ απλά! Με το πάτημα ενός κουμπιού έχετε στη διάθεσή σας τη συγκεντρωμένη εμπειρία δεκαετιών εκατοντάδων μαγείρων: **Επιλέγετε για ένα οποιοδήποτε προϊόν – από το μεγάλο ψητό μέχρι τα μικρά αρτοσκευάσματα – το επιθυμητό για σας αποτέλεσμα** και έχετε πάλι να νοιαστείτε όταν πλέον είναι έτοιμο. Το SelfCookingControl® αναγνωρίζει μέσω αισθητήρων το μέγεθος του φαγητού και την ποσότητα γεμίσματος. Με μέχρι 60 μετρήσεις ελέγχου ανά λεπτό το SelfCookingControl® φροντίζει για την **υψηλής ακρίβειας ρύθμιση της διαδικασίας μαγειρέματος**, πάντα άριστα προσαρμοσμένη στις ανάγκες του φαγητού.

Ακόμα και τυπικές για μια χώρα προτιμήσεις λαμβάνονται υπόψη: Παράδειγμα εάν προτιμάτε ως γάλλος μια μπριζόλα σχεδόν ωμή, το SelfCookingControl® το αναγνωρίζει από τη ρύθμιση της χώρας. Εάν χρειαστεί μπορείτε να μαγειρέψετε **προϊόντα διαφορετικού μεγέθους ταυτόχρονα**. Μόλις ετοιμαστεί το μικρότερο δηλώνεται το SelfCookingControl® και συνεχίζει να ψήνει το επόμενο μεγαλύτερο με τον ίδιο τρόπο και το ίδιο ρόδισμα.

Με το SelfCookingControl® είστε πάντα καλά ενημερωμένοι. Γνωρίζετε με ακρίβεια το πως εξελίσσεται η διαδικασία μαγειρέματος και το πόσο θα κρατήσει ακόμα μέχρι να ετοιμαστούν τα φαγητά.







Σουβλα Σχαρα





λεπτό χοντρό



ανοικτό σκούρο



88°C



ρόζ καλοψημ.



00:28



Επιλέγετε απλά το επιθυμητό για σας αποτέλεσμα, όπως το ρόδισμα από ανοιχτόχρωμο μέχρι σκούρο και το βαθμό ψησίματος από μέτρια ψημένο μέχρι καλοψημένο, έτοιμο!

Περισσότερος χρόνος. Για τα σημαντικά.



Ασχοληθείτε με την προετοιμασία. Και την ικανοποίηση των πελατών σας. Τα υπόλοιπα τα ρυθμίζει το SelfCookingControl®. Με τη βοήθεια του SelfCookingControl® μπορείτε να κατευθύνετε όλη την προσοχή σας σε αυτά που είναι σημαντικά: Στην προσεκτική προετοιμασία, στα ωραία σερβιρισμένα πιάτα ή στη δημιουργία νέων φαγητών και απολαύσεων.

Διότι αυτά που δεν χρειάζεται πλέον να προσέχετε, είναι εργασίες ρουτίνας, όπως ο έλεγχος, το γύρισμα ή η πρόσθετη ρύθμιση. Ξεχάστε επίσης την παραδοσιακή εισαγωγή μετρήσεων όπως θερμοκρασίας, χρόνου μαγειρέματος, ταχύτητας αέρα, του κλίματος στο χώρο ψησίματος ή τον κουραστικό προγραμματισμό. Ο χειρισμός του SelfCookingCenter® whiteefficiency® είναι απολύτως κατανοητός. Δεν απαιτείται καμιά χρονοβόρα εκπαίδευση για το χρήστη. Ακόμα και το βοηθητικό προσωπικό καταφέρνει το χειρισμό χωρίς προβλήματα.

Μάλιστα είναι και αυτοδίδακτο και προσαρμόζει τις ενδείξεις και ρυθμίσεις στη δική σας συμπεριφορά χειρισμού. Εάν χρειαστεί προσαρμόζετε ολόκληρο το χειρισμό σύμφωνα με τις ανάγκες σας, ακριβώς σε αυτά που χρειάζεστε και χρησιμοποιείτε.



„Στην επένδυση κάναμε οικονομία πάνω από 40.000 € σε σχέση με μια κουζίνα με συμβατικό εξοπλισμό.“

Tim Kuhlmann, σεφ μάγειρας, Schloss Basthorst, Crivitz, Γερμανία

Με την ενσωματωμένη παγκόσμια μαγειρική εμπειρία πάντα στο επιθυμητό αποτέλεσμα.



- > Απλούστατος χειρισμός, ακόμα και για βοηθητικό προσωπικό
- > Απαλλάσσει από χρονοβόρες εργασίες ρουτίνας
- > Εξαντλεί το 100 % των τεχνικών δυνατοτήτων από μόνο του
- > Μέχρι 20 % χαμηλότερες ποσότητες πρώτων υλών με άριστες διαδικασίες μαγειρέματος
- > Άριστα αποτελέσματα μαγειρέματος, επαναλήψιμα ανά πάσα στιγμή
- > Μέγιστη ζουμερότητα και τραγανότητα

Είναι στο χέρι σας.



Δύναμη και ποιότητα στη χειροκίνητη λειτουργία.

Βιώστε τη συγκεντρωμένη δύναμη και την ακριβή ρύθμιση του SelfCookingCenter® whiteefficiency®: Ρυθμίστε μόνοι σας στη χειροκίνητη λειτουργία όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος, επακριβώς και άμεσα.

Φυσικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το SelfCookingCenter® whiteefficiency® επίσης και χειροκίνητα, χωρίς τη βοήθεια του SelfCookingControl®. Έχετε απλά τον καλύτερο φούρνο ατμού Combi της RATIONAL, με τον οποίο εσείς ως έμπειρος μάγειρας μπορείτε να εργάζεστε πολύ αποτελεσματικά και να δοκιμάσετε καινούργιες ιδέες.



> Είδος λειτουργίας άτμισης από 30 °C - 130 °C

Η υψηλής ισχύος γεννήτρια φρέσκου ατμού με τη νέα ρύθμιση ατμού παράγει συνεχώς υγιεινό φρέσκο ατμό. Μαγειρεύετε χωρίς να προσθέτετε νερό και χωρίς αρχικό βράσιμο. Η σταθερή θερμοκρασία του χώρου ψησίματος και η μέγιστη δυνατή τροφοδοσία ατμού εξασφαλίζουν μια ομοιόμορφη και πολύ προστατευτική διαδικασία μαγειρέματος και έτσι την καλύτερη ποιότητα των φαγητών. Με εγγύηση για νόστιμα χρώματα, κατάλληλη υφή στο μάσημα καθώς επίσης διατήρηση θρεπτικών στοιχείων και βιταμινών ιδιαίτερα στα λαχανικά. Ακόμα και ευαίσθητα φαγητά όπως κρέμα καραμελέ, φλαν, κορέγονοι ή μουσελίνες ετοιμάζονται χωρίς κόπο ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες.



> Είδος λειτουργίας θερμού αέρα από 30 °C - 300 °C

Ο θερμός αέρας που κυκλοφορεί με υψηλή ταχύτητα θερμαίνει το φαγητό από όλες τις πλευρές. Οι πρωτεΐνες του κρέατος πήζουν αμέσως, έτσι αυτό μένει εσωτερικά θαυμάσια ζουμερό. Ο συνεχής θερμός αέρας μέχρι τους 300 °C δεν αποτελεί μόνο μια τεχνική λεπτομέρεια, αλλά προσφέρει επίσης και σε πλήρες γέμισμα τα απαραίτητα αποθέματα ισχύος. Μόνο έτσι πετυχαίνουν ζουμερές ροδισμένες μπριζόλες, κατεψυγμένα Convenience ή αφράτα αρτοσκευάσματα.



> Είδος συνδυαστικής λειτουργίας από 30 °C μέχρι 300 °C

Στη συνδυαστική λειτουργία αθροίζονται όλα τα πλεονεκτήματα του θερμού ατμού, όπως σύντομος χρόνος μαγειρέματος, χαμηλή απώλεια βάρους στο ψήσιμο, ζουμερά ψητά με τα πλεονεκτήματα του θερμού αέρα, ο οποίος φροντίζει για έντονο άρωμα, νοστιμότητα χρώμα και τραγανή κρούστα. Εντελώς χωρίς περιστροφές και γυρίσματα και σημαντικά μειωμένο χρόνο μαγειρέματος αποφεύγετε μέχρι και το 50 % των συνηθισμένων απωλειών στο ψήσιμο.



> Ιδανικό κλίμα στο χώρο ψησίματος

Το KlimaPlus Control® ρυθμίζει επακριβώς το ειδικό για κάθε προϊόν ιδανικό κλίμα στο χώρο ψησίματος, για τραγανές κρούστες, τραγανό πανάρισμα και ζουμερά ψητά.



> Πέντε ταχύτητες αέρα

Ευαίσθητο ή ανθεκτικό. Για κάθε φαγητό το SelfCookingCenter® whiteefficiency® έχει τη σωστή ταχύτητα αέρα. Ακόμα και σουφλέ, εκλέρ ή μπισκότα πετυχαίνουν με αυτό με πολύ ευκολία.



> Παροχή ατμού

Ακριβής δΟΣολογίας χειροκίνητη παροχή ατμού, ειδικά για τα τέλεια αρτοσκευάσματα.



> Cool Down

Για τη γρήγορη υποστηριζόμενη από φυσστήρα ψύξη του χώρου ψησίματος.

Αυτά που ταιριάζουν μαζί τα μαγειρεύετε μαζί.



Ή: Πώς μπορείτε να μειώσετε το χρόνο παραγωγής με το Efficient LevelControl® (ELC®). Να μεγιστοποιήσετε τη συνολική απόδοση και ταυτόχρονα να διατηρείτε τον έλεγχο ανά πάσα στιγμή.





„Με τη νέα συσκευή RATIONAL έχουμε κάνει στο à la carte ένα τεράστιο άλμα. Είμαστε σε θέση να σερβίρουμε στους πελάτες μέχρι και 150 μερίδες σε μόνο 15 λεπτά σε εξαιρετική ποιότητα και ζεστές στο πιάτο. Και αυτό με το ίδιο προσωπικό. Από τους πελάτες μας έχουμε μια πολύ θετική ανταπόκριση.“

Harald Keßler, ιδιοκτήτης, Gasthaus zum Luitpold, Fuchstal/Leeder, Γερμανία

Αποδοτική παραγωγή. Ευέλικτο σερβίρισμα.

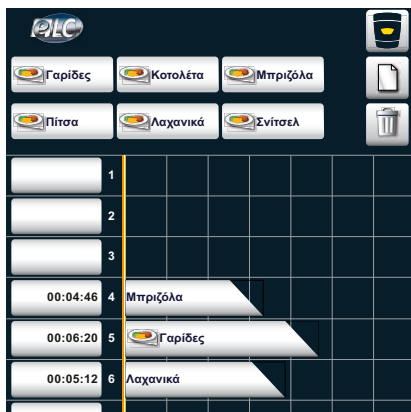
Στην προ-παραγωγή, στο à la carte ή στην τροφοδοσία του μπουφέ για πρωινό και μεσημεριανό, πρέπει ο μάγειρας ευέλικτα και γρήγορα να ετοιμάσει πλήθος φαγητών. Και μάλιστα κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μη μειωθεί η ποιότητα μέσα στην ένταση της καθημερινής δουλειάς και να μη μείνει καμιά άσχημη γεύση στη γλώσσα του πελάτη.

Χρησιμοποιήστε τις σχάρες ενός και μοναδικού SelfCookingCenter® whiteefficiency® για διαφορετικές διαδικασίες μαγειρέματος ταυτόχρονα. Και μάλιστα πολύ πιο αποδοτικά από ότι τις διάφορες συσκευές μαγειρέματος όπως καζάνια, φούρνοι, ψησταριές, τηγάνια, επιφάνειες ψησίματος και γκριλ, οι οποίες και συνήθως πρέπει να διατηρούνται σε συγκεκριμένη θερμοκρασία. Η χρήση είναι πολύ απλή. Εισάγετε στη συσκευή τα **διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα** αντί το ένα μετά το άλλο. Για παράδειγμα μαγειρεύετε μπριζόλες, λαχανικά στο γκριλ, πίτσα και ψητό ψάρι ή επίσης μαγειρεμένα στο ατμό, λαχανικά και ψάρι σε ένα γέμισμα και χωρίς μεταφορά γεύσεων. Το Efficient LevelControl® φροντίζει, ώστε εσείς να διατηρείτε τον έλεγχο της διαδικασίας μαγειρέματος όλων των φαγητών. Κάθε σχάρα ελέγχεται μεμονωμένα. Μόλις είναι έτοιμο το κάθε φαγητό δηλώνεται αυτόματα το Efficient LevelControl®. Ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού και ανάλογα για πόσο διάστημα η πόρτα μένει ανοικτή, διορθώνει το Efficient LevelControl® το χρόνο μαγειρέματος, έτσι ώστε όλα να είναι έτοιμα μαγειρεμένα με ακρίβεια. Απόλυτα συνεπές.



Διάφορα μεικτά γεμίσματα, το ELC® γνωρίζει πως.

- > Ένδειξη για το ποιά φαγητά μπορούν να μαγειρευτούν μαζί
- > Έξυπνη προσαρμογή του χρόνου μαγειρέματος στην ποσότητα φορτίου καθώς επίσης στον αριθμό και τη διάρκεια των ανοιγμάτων της πόρτας
- > Ομοιόμορφη υψηλή ποιότητα
- > Λιγότερο άγχος και ένταση
- > Αντικαθιστά πλήθος μεμονωμένων συσκευών
- > Εξοικονόμηση ενέργειας σε σχέση με μεμονωμένες συσκευές
- > 30% συντομότερος χρόνος παραγωγής



19.23 2 x rump-steak

με πατάτες και φασολάκια με μπέικον, μια φορά medium rare μια φορά well done για το τραπέζι 7, παρακαλώ με έξτρα μερίδα βούτυρο αρωματικών.

19.28 5 x ψάρι

για το τραπέζι τρία: Δύο φορές λαβράκι επάνω σε σπανάκι, μια φορά στείκ τόνου με πατάτες φούρνου, δύο φορές τηγανιά ψαρικών, μια φορά χωρίς χέλι.

19.37 γαρίδες στο γκριλ

για το τραπέζι 2 (μόνιμος πελάτης, παρακαλώ πλούσιο πιάτο).

19.39 4 x πίτσα

Καλτσόνε, προσκιούτο, γκριμάλντι και μια φορά με σαρδέλες, ελιές, κρεμμύδια, κάπαρη και αγκινάρες.

19.42 2 x Καραμελωμένο παρφέ φρούτων με ψητά φρούτα

Επιδόρπιο για τραπέζι 7, μια φορά πολύ καραμελωμένα, μια φορά όχι πολύ σκούρα αλλά με Calvados-Parfait.



Φέρνει λάμψη
στη συσκευή και
στο ταμείο.



**CareControl για αστραφτερή καθαριότητα
και αυτόματη αφαλάτωση με μειωμένη
χρήση χημικών, ενέργειας και νερού –
εάν το επιθυμείτε επίσης αυτόματα στη
διάρκεια της νύχτας.**

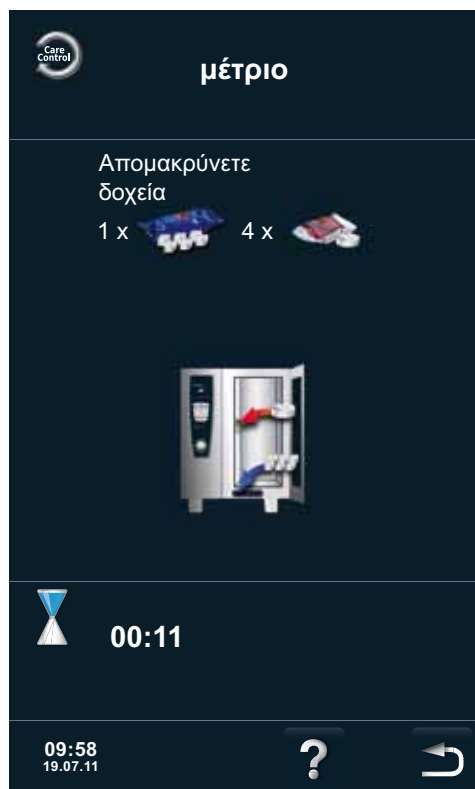


Έξυπνα εναντίων αλάτων, εναποθέσεων και κόστους.

Το CareControl χρησιμοποιεί για τον καθαρισμό μόνο τις απαραίτητες ποσότητες ενέργειας, νερού και χημικών. Και ταυτόχρονα φροντίζει όλα τα στοιχεία στο μέγιστο δυνατό βαθμό.

Το CareControl είναι: Η ωραία αίσθηση, μετά την εργασία να γυρίσετε την πλάτη σας στη συσκευή και να ξέρετε, ότι το επόμενο πρωί η συσκευή θα είναι σαν καινούργια. Αλλά επίσης και η ωραία αίσθηση ότι το κομφόν αυτό το έχετε χωρίς να σπαταλάτε χρήματα. Και η βεβαιότητα, ότι κάθε καθαρισμός σημαίνει ταυτόχρονα **φροντίδα και διατήρηση της αξίας** και εκτός αυτού κοστίζει πολύ λιγότερο από τον χειροκίνητο καθαρισμό από το βοηθητικό προσωπικό.

Το SelfCookingCenter® whiteefficiency® υπολογίζει από το πόσο βρώμικα είναι τις ανάγκες καθαρισμού και φροντίδας. Και υλοποιεί έναν αντίστοιχο **αυτόματο καθαρισμό** με ακριβή δόση του καθαριστικού και του προϊόντος αφαλάτωσης. Το όφελος είναι χειροπιαστό: Απαστράπτουσα φρεσκάδα, **υγιεινή καθαριότητα**, και αξιόπιστη λειτουργικότητα με **χαμηλή επιβάρυνση** για το περιβάλλον και το ταμείο.



Οι ανάγκες σε χημικά υπολογίζονται και απεικονίζονται σύμφωνα με το πόσο βρώμικη είναι η συσκευή.



Υγιεινή καθαρή λάμψη απλά κατά τη διάρκεια της νύχτας.



Καθαριότητα και φροντίδα με 40 % χαμηλότερο κόστος.

- > Καθαρισμός αυτόματα κατά τη διάρκεια της νύχτας
- > Μειωμένη κατανάλωση χημικών, νερού και ενέργειας
- > Ελαχιστοποίηση κόστους
- > Υγιεινή καθαριότητα, άριστη φροντίδα της συσκευής.



“Εξοικονομούμε τουλάχιστον 900 € το χρόνο από το ότι δεν χρειαζόμαστε καμιά εγκατάσταση αποσκλήρυνσης νερού. Εκτός αυτού μπορέσαμε να μειώσουμε τα τρέχοντα έξοδα για χημικά καθαρισμού, νερό και ενέργεια κατά 40%..”

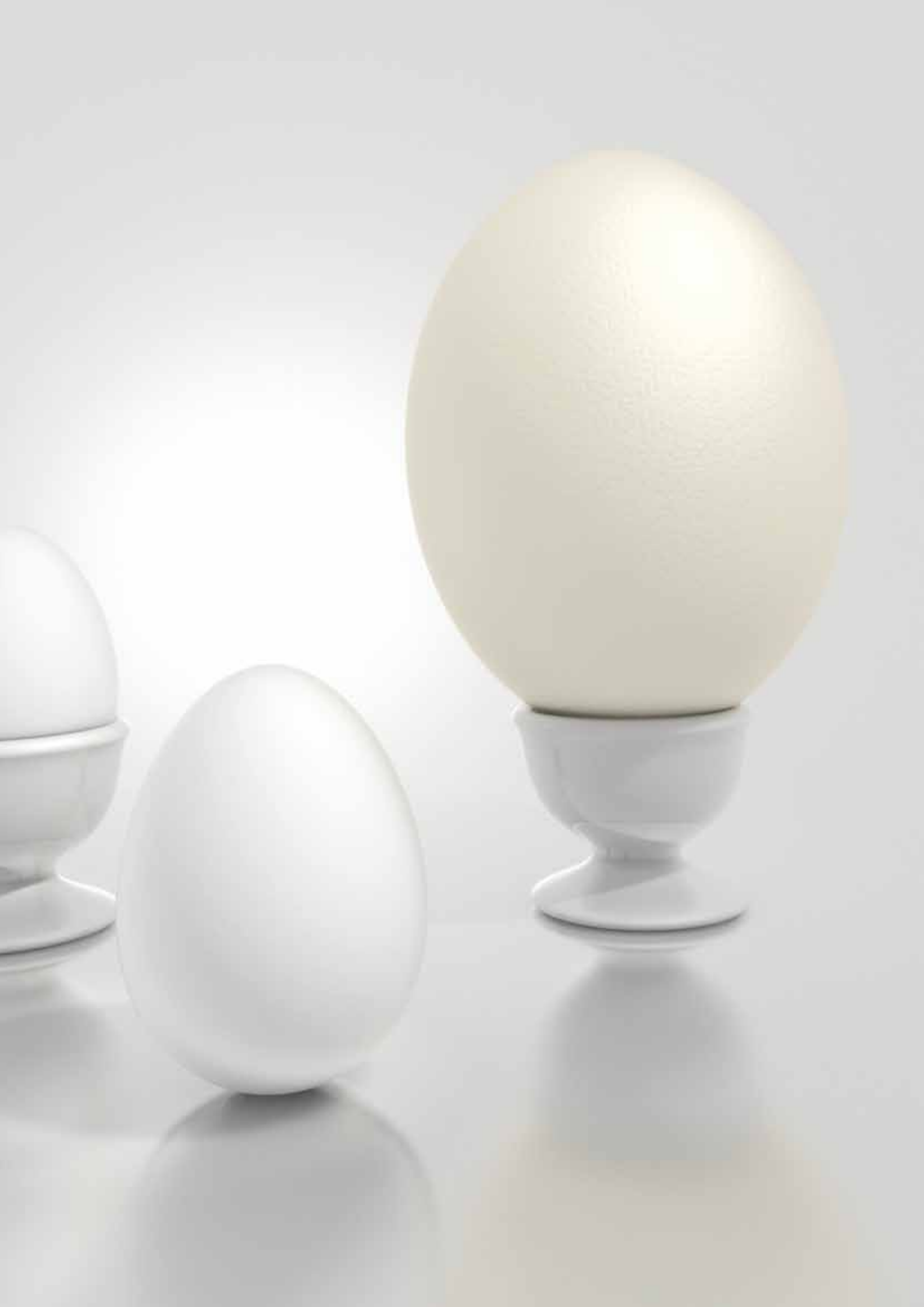
**Alan Bird, Executive Chef,
Caprice Holdings, Λονδίνο, MB**

30
31

Οικονομική απόδοση

Μπορεί ακόμα πιο πολλά.

Ελάχιστη χρήση φυσικών πόρων σημαίνει οικονομική απόδοση. Και αυτή στο SelfCookingCenter® whiteefficiency® στο σύνολό της είναι τόσο μεγάλη, ώστε η συσκευή συμφέρει από την πρώτη κιόλας μέρα.



Χωρίς αλάτι δεν θα είχε ουσία:



Χρηματικό όφελος από την πρώτη ημέρα!



- > Σημαντικά μειωμένος χρόνος εργασίας
- > Πολύ σύντομος χρόνος απόσβεσης
- > Μέχρι 30 % λιγότερες ανάγκες χώρου
- > Μέχρι 70 % χαμηλότερες ενεργειακές ανάγκες σε σύγκριση με συμβατικές συσκευές μαγειρέματος και κατά μέσο όρο 20 % σε σύγκριση με τους φούρνους ατμού Combi.
- > Μέχρι 30 % μικρότερος χρόνος παραγωγής
- > Το κέρδος ήδη από την αρχή υπερβαίνει το κόστος χρηματοδότησης

Συγκεκριμένοι αριθμοί, ξεκάθαρα κέρδη!

Σε άμεση σύγκριση φαίνεται πόσο μεγάλο είναι το όφελος του SelfCookingCenter® whiteefficiency® πραγματικά: Επάνω σε ένα μόνο 1 m² επιφάνεια εγκατάστασης αντικαθιστά ή μειώνει το φόρτο στο 40-50 % όλων των συμβατικών συσκευών μαγειρέματος και μειώνει τις ανάγκες χώρου κατά περισσότερο από 30 %. Είναι σημαντικός παράγοντας λοιπόν όχι μόνο κατά τη στιγμή της αγοράς αλλά λόγω των μειωμένων αναγκών χώρου επίσης και για τα τρέχοντα λειτουργικά έξοδα της κτιριακής επένδυσης. Το SelfCookingCenter® whiteefficiency® αποπληρώνεται από μόνο του σε συντομότερο διάστημα. Κάντε τον υπολογισμό.

Μεσαίου μεγέθους εστιατόριο με 200 φαγητά την ημέρα με δύο SelfCookingCenter® whiteefficiency® 101.

Το κέρδος σας	Μέθοδος υπολογισμού ανά μήνα	Το κέρδος σας ανά μήνα	Υπολογίστε οι ίδιοι
Κρέας/ψάρι/πουλερικά Κατά μέσο όρο 20 % λιγότερο κόστος πρώτων υλών μέσω της ακριβούς ρύθμισης και των άριστα προσαρμοσμένων στο προϊόν διαδικασιών μαγειρέματος με τη βοήθεια SelfCookingControl	Κόστος πρώτων υλών με συμβατικές συσκευές 7.040 € κόστος πρώτων υλών με SelfCookingCenter® whiteefficiency® 5.632 €	= 1.408 €	
Λίπη Μέχρι 95 % μειωμένες ανάγκες λίπους. Το λίπος για την ετοιμασία των παναρισμένων προϊόντων, για τη φριτέζα και για τις μπριζόλες είναι σχεδόν περιττό.	Κόστος πρώτων υλών με συμβατικές συσκευές 62,40 € κόστος πρώτων υλών με SelfCookingCenter® whiteefficiency® 3,12 €	= 59 €	
Ενέργεια Σύντομοι χρόνοι προθέρμανσης και εξελεγμένη τεχνολογία ρύθμισης εξοικονομούν ενέργεια μέχρι 70 % σε σύγκριση με συμβατικές συσκευές μαγειρέματος (φούρνοι, φριτέζες, γκριλ, φούρνοι πίτσας κτλ.) οι οποίες πρέπει να είναι σε συνεχή λειτουργία.	Κατανάλωση συμβατικές συσκευές 6.300 Kwh x 0.13 € ανά Kwh Κατανάλωση με το SelfCookingCenter® whiteefficiency® 1.890 Kwh x 0.13 € ανά Kwh	= 573 €	
Χρόνος εργασίας Το Efficient LevelControl® μειώνει το χρόνο παραγωγής κατά το 50 %. Εξοικονόμηση όλων των εργασιών ρουτίνας. Αυτόματος καθαρισμός και φροντίδα.	60 ώρες λιγότερο x 12 €	= 720 €	
Αποσκλήρυνση νερού/αφαλάτωση Με το CareControl τα έξοδα αυτά δεν υπάρχουν καθόλου.	Κόστος πρώτων υλών με συμβατικές συσκευές 60 € κόστος πρώτων υλών με SelfCookingCenter® whiteefficiency® 0 €	= 60 €	
Το κέρδος σας ανά μήνα		= 2.820 €	
Το κέρδος σας ανά χρόνια		= 33.840 €	

Η διαφορά στη λεπτομέρεια.

Ασφάλεια



- > **Μέγιστη ασφάλεια εργασίας με χαμηλό ύψος τοποθέτησης δοχείων**
Η RATIONAL χρησιμοποιεί ένα μόνιμο στάνταρτ. Η επάνω σχάρα βρίσκεται σε όλες τις συσκευές στο 1,60 m.
- > **Αεριζόμενη από πίσω πόρτα διπλού τζαμιού με θερμο-αντανακλαστική επίστρωση**
Η κατασκευή εξασφαλίζει μια χαμηλή θερμοκρασία επαφής στο εξωτερικό τζάμι και επιτρέπει επίσης τον εύκολο καθαρισμό ανάμεσα στα τζάμια.
- > **Ενσωματωμένη λεκάνη σταξίματος πόρτας**
Με το συνεχές άδειασμα της λεκάνης σταξίματος πόρτας, αποτρέπονται αποτελεσματικά νερά στο δάπεδο.

Τεχνολογία μαγειρέματος



- > **ClimaPlus Control®**
Η κεντρική μονάδα μέτρησης και ρύθμισης φροντίζει αυτόματα για το προκαθορισμένο από εσάς κλίμα στο χώρο ψησίματος. Μαζί με τον πλέον αποτελεσματικό εξοπλισμό αφύγρανσης της αγοράς πετυχαίνετε τραγανές κρούστες, τραγανό πανάρισμα καθώς επίσης και ζουμερά ψητά.
- > **Γεννήτρια ατμού**
Η γεννήτρια με τη νέα ρύθμιση ατμού προμηθεύει συνεχώς 100 % υγιεινό ατμό για την άριστη ποιότητα των φαγητών. Μέγιστη τροφοδοσία ατμού επίσης και στην περιοχή των χαμηλών θερμοκρασιών αποτρέπει το στέγνωμα το φαγητού. Μια εγκατάσταση αποσκλήρυνσης νερού δεν είναι αναγκαία.
- > **Νέα τεχνολογία ροής** **Δήλωση πατέντας**
Ο εντελώς νέου τύπου στροβιλισμός αέρα καθώς επίσης η ιδιαίτερη γεωμετρία του χώρου ψησίματος έχουν ως αποτέλεσμα της ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στο χώρο ψησίματος. Απαραίτητο για εξαιρετική ομοιομορφία επίσης και σε πλήρες γέμισμα της συσκευής.
- > **Φυγοκεντρικός διαχωρισμός λίπους** **Πατέντα**
Ο καθαρισμός και η αντικατάσταση συμβατικών φίλτρων λίπους δεν υπάρχει πλέον. Ο αυτόματος διαχωρισμός λίπους στην πτερωτή ανεμιστήρα κρατά καθαρό τον αέρα του χώρου ψησίματος και εγγυάται απολαυστικές γεύσεις.

Αποδοτικότητα φυσικών πόρων



- > **Τροφοδοσία ενέργειας σύμφωνα με τις ανάγκες**
Η εντελώς καινούργια τεχνολογία ρύθμισης οδηγεί στο τρόφιμο μόνο εκείνη την ποσότητα ενέργειας, την οποία και χρειάζεται.
- > **Ενσωματωμένος μηχανικός εξοπλισμός στεγανοποίησης σε επιδαπέδιες συσκευές **Πατέντα****
Με ή χωρίς όχημα τοποθέτησης σχαρών: Ο ενσωματωμένος μηχανικός εξοπλισμός στεγανοποίησης δεν απαιτεί μεταλλικά ελάσματα στεγανοποίησης και δεν αφήνει να διαφύγει ατμός και ενέργεια.
- > **28 % χαμηλότερες απαιτήσεις χώρου εγκατάστασης**
Οι συμπαγείς εξωτερικές διαστάσεις μειώνουν τον όγκο που πρέπει να θερμανθεί και έτσι και την κατανάλωση ενέργειας. Πρόσθετα το στενό άνοιγμα της πόρτας σημαίνει μικρή γωνία περιστροφής και λιγότερες απώλειες ενέργειας κατά το άνοιγμα της πόρτας του χώρου ψησίματος.
- > **Μέγιστης απόδοσης εναλλάκτης θερμότητας σε συσκευές αερίου **Πατέντα****
Η ιδιαίτερη σχεδίαση του εναλλάκτη θερμότητας εξασφαλίζει έναν πολύ μεγάλο βαθμό απόδοσης. Μεγάλες, λείες επιφάνειες διευκολύνουν τον καθαρισμό.

Άνεση



- > **Ενσωματωμένο ντους χειρός **Πατέντα****
Η αδιαβάθμητη ρύθμιση της ακτίνας νερού και η εργονομική διάταξη απλοποιούν σημαντικά τον καθαρισμό, το σβήσιμο ή την περίχυση. Ο ενσωματωμένος μηχανισμός επαναφοράς και φραγής νερού προσφέρουν άριστη ασφάλεια και υγιεινή κατά το EN 1717 και κατά τον SVGW (ελβετικό σύλλογο για τον κλάδο αερίου και νερού).
- > **Απλή εγκατάσταση**
Με τη βοήθεια της ενσωματωμένης ελεύθερης εκροής κατά το EN 1717, δεν απαιτείται πλέον καμιά ξεχωριστή χοάνη. Εγκεκριμένο από τον SVGW.
- > **Διαμήκης τοποθέτηση**
Η διαμήκης τοποθέτηση καθιστά εφικτή την υποδοχή δοχείων 1/3 και 2/3 GN. Τα δοχεία μπορούν να τοποθετηθούν και να αφαιρεθούν με ευκολία.
- > **Σύνδεση USB**
Μέσω της σύνδεσης USB μπορείτε να καταγράψετε πολύ απλά αναδρομικά για 10 ημέρες τα δεδομένα HACCP, να φορτώσετε προγράμματα μαγειρέματος στη συσκευή και με Update να ενημερώσετε το λογισμικό του SelfCookingCenter® whiteefficiency® στο εκάστοτε τρέχων επίπεδο έρευνας της RATIONAL.

Για τον καθένα η κατάλληλη συσκευή:



Είτε πρόκειται για τριάντα είτε για χιλιάδες πιάτα, εμείς προσφέρουμε το SelfCookingCenter® whiteefficiency® στο κατάλληλο μέγεθος για όλες τις ανάγκες.

Όλες οι συσκευές είναι διαθέσιμες ως ηλεκτρικές συσκευές ή συσκευές αερίου, με τα ίδια χαρακτηριστικά διαστάσεων, εξοπλισμού και απόδοσης. Εκτός αυτού στη διάθεσή σας βρίσκονται πολλές ειδικές εκδόσεις, που προσαρμόζονται πολύ καλά στα ιδιαίτερα δεδομένα της δικής σας κουζίνας. Εκτός από το SelfCookingCenter® whiteefficiency® προσφέρουμε τον καινούργιο CombiMaster® Plus σε συνολικά δώδεκα τύπους.

Συσκευές	Τύπος 61	Τύπος 101
Ηλεκτρική και αερίου		
Χωρητικότητα	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Αριθμός φαγητών ανά ημέρα	30-80	80-150
Διαμήκης τοποθέτηση	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Πλάτος	847 χλστ	847 χλστ
Βάθος	771 χλστ	771 χλστ
Ύψος	782 χλστ	1.042 χλστ
Τροφοδοσία νερού	R 3/4"	R 3/4"
Εκροή νερού	DN 50	DN 50
Πίεση νερού	150-600 kPa ή 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa ή 0,15-0,6 Mpa
Ηλεκτρική		
Βάρος	110 κιλό	135,5 κιλό
Συνδεδεμένο φορτίο	11 kW	18,6 kW
Ασφάλεια	3 x 16 A	3 x 32 A
Ηλεκτρική σύνδεση	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Ισχύς "θερμός αέρας"	10,3 kW	18 kW
Ισχύς "ατμός"	9 kW	18 kW
Αερίου		
Βάρος	126 κιλό	154,5 κιλό
Ύψος συμπερ. ασφάλειας ροής	1.021 χλστ	1.281 χλστ
Συνδεδεμένο φορτίο ηλεκτρικό	0,3 Kw	0.39 Kw
Ασφάλεια	1 x 16 A	1 x 16 A
Ηλεκτρική σύνδεση	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Τροφοδοσία/σύνδεση αερίου	R 3/4"	R 3/4"
Φυσικό αέριο/υγραέριο 3P		
Μεγ. ονομ. θερμικό φορτίο	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Ισχύς "θερμός αέρας"	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Ισχύς "ατμός"	12 kW/13 kW	20 kW/22 kW

Για πρόσθετες πληροφορίες παρακαλείσθε να ζητήσετε τον ενημερωτικό κατάλογο συσκευών και βοηθητικών εξαρτημάτων ή επισκεφτείτε μας στο διαδίκτυο στη διεύθυνση www.rational-online.gr.





Τύπος 62

Τύπος 102

Τύπος 201

Τύπος 202

6 x 2/1 GN 60-160	10 x 2/1 GN 150-300	20 x 1/1 GN 150-300	20 x 2/1 GN 300-500
2/1, 1/1 GN 1.069 χλστ 971 χλστ 782 χλστ R 3/4" DN 50 150-600 kPa ή 0,15-0,6 Mpa	2/1, 1/1 GN 1.069 χλστ 971 χλστ 1.042 χλστ R 3/4" DN 50 150-600 kPa ή 0,15-0,6 Mpa	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN 879 χλστ 791 χλστ 1.782 χλστ R 3/4" DN 50 150-600 kPa ή 0,15-0,6 Mpa	2/1, 1/1 GN 1.084 χλστ 996 χλστ 1.782 χλστ R 3/4" DN 50 150-600 kPa ή 0,15-0,6 Mpa
142,5 κιλό 22,3 kW 3 x 32 A 3 NAC 400 V 21,8 kW 18 kW	182 κιλό 36,7 kW 3 x 63 A 3 NAC 400 V 36 kW 36 kW	258 κιλό 37 kW 3 x 63 A 3 NAC 400 V 36 kW 36 kW	332 κιλό 65,5 kW 3 x 100 A 3 NAC 400 V 64,2 kW 54 kW
168 κιλό 1.021 χλστ 0.4 Kw 1 x 16 A 1 NAC 230 V R 3/4"	198 κιλό 1.281 χλστ 0.6 Kw 1 x 16 A 1 NAC 230 V R 3/4"	286 κιλό 2.021 χλστ 0.7 Kw 1 x 16 A 1 NAC 230 V R 3/4"	370,5 κιλό 2.021 χλστ 1.1 Kw 1 x 16 A 1 NAC 230 V R 3/4"
28 kW/31 kW 28 kW/31 kW 21 kW/23 kW	45 kW/50 kW 45 kW/50 kW 40 kW/44 kW	44 kW/48 kW 44 kW/48 kW 38 kW/40 kW	90 kW/100 kW 90 kW/100 kW 51 kW/56 kW

Λειτουργίες

- > SelfCookingControl® με τα 7 είδη λειτουργίας
- > Λειτουργία ατμιστή κόμπι με τα 3 είδη λειτουργίας: Περιοχή θερμοκρασίας 30 °C-300 °C
- > KlimaPlus Control® – ακριβώς επί τοις εκατό μέτρηση, κανονισμός και ρύθμιση μέτρησης υγρασίας
- > HiDensityControl® – πατενταρισμένη κατανομή της ενέργειας στο χώρο ψησίματος
- > Ενσωματωμένο ντους χειρός με μηχανισμό επαναφοράς

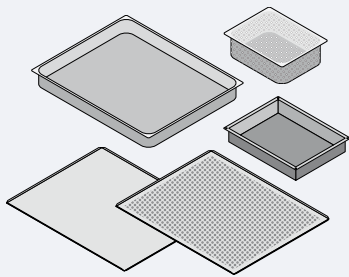
Χαρακτηριστικά εξοπλισμού

- > Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα με 6 σημείο μέτρησης
- > 350 προγράμματα με μέχρι 12 βήματα
- > Παροχή ατμού ρυθμιζόμενη σε 3 βαθμίδες
- > 5 ταχύτητες αέρα, προγραμματιζόμενες
- > Διεπαφή USB



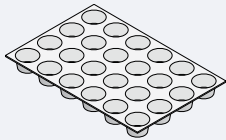
Τέλειος συμπληρωματικός εξοπλισμός.

Τα αυθεντικά βοηθητικά εξαρτήματα της RATIONAL είναι ειδικά προσαρμοσμένα για το SelfCookingCenter® whiteefficiency®. Είναι εξαιρετικής ανθεκτικότητας και έτσι κατάλληλα με τον καλύτερο τρόπο για την καθημερινή, απαιτητική χρήση στην επαγγελματική κουζίνα. Πετυχαίνουν τόσο οι ειδικές εφαρμογές όπως τα προτηγανισμένα προϊόντα, το γκριλ σε κοτόπουλα και πάπιες, όσο επίσης το μαγείρεμα ολόκληρου αρνιού ή γουρουνόπουλου όπως και μπριζόλες ή σνίτσελ, χωρίς το κουραστικό γύρισμα.



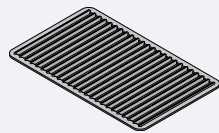
> Σκεύη και σχάρες πρότυπων μεγεθών

RATIONAL σκεύη ανοξείδωτου χάλυβα και σχάρες διαθέσιμα σε όλα τα μεγέθη 2/1, 1/1, 1/2 und 1/3 γαστρονομικού πρότυπου (GN). Για άριστα αποτελέσματα στο ψήσιμο στη διάθεσή σας βρίσκονται λαμαρίνες εμαγιέ γρανίτη καθώς επίσης και λαμαρίνες ψησίματος από αλουμίνιο με αντικολλητική επίστρωση σε πρότυπο GN και πρότυπο αρτοποιιού. Για τυπικές χρήσεις στο ψήσιμο σας συνιστούμε τις διαθέσιμες επίσης σε πρότυπο GN και αρτοποιιού διάτρητες, επιστρωμένες με τεφλόν λαμαρίνες ψησίματος.



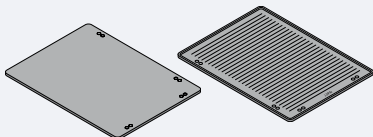
> Φόρμες μπουφινιών (muffin) και τιμπάλας RATIONAL

Μέσω της υψηλής ελαστικότητας του υλικού αποφεύγεται τελείως το κόλλημα. Οι φόρμες είναι επίσης κατάλληλες για να φτιάξετε τάρτες, κέικ, διάφορα επιδόρπια, αυγά ποσέ και πολλά άλλα.



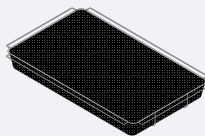
> RATIONAL σχάρα CombiGrill®

Με τη σχάρα CombiGrill® λαμβάνετε τέλεια γράμμωση σε σύντομα ψητά, ψάρι και λαχανικά. Η σχάρα CombiGrill® είναι πάρα πολύ ανθεκτική και μακράς διάρκειας χρήσης. Η τριπλή επίστρωση TriLax® είναι ανθεκτική στο πλυντήριο, υποστηρίζει το ρόδισμα και αντέχει στη θερμότητα και στο υγρό πλυσίματος.



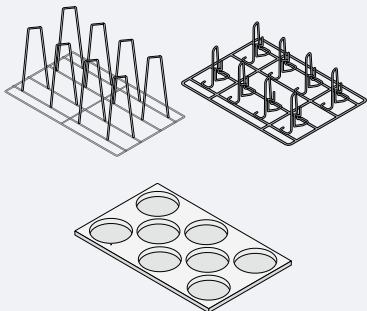
> RATIONAL ταψιά γκριλ και πίτσας **Πατέντα**

Με το ταψί γκριλ και πίτσας μπορείτε να ετοιμάσετε όλα τα είδη πίτσας, λαγάνες και τάρτες φλαμπέ. Μέσω της εξαιρετικής θερμικής αγωγιμότητας επιτυγχάνεται μια άριστη ποιότητα. Η πίσω πλευρά μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κάνετε γκριλ σε λαχανικά, μπριζόλες ή ψάρια – και αυτό με το τέλειο αποτύπωμα γκριλ.



> RATIONAL CombiFry® **Πατέντα**

200 μερίδες τηγανιτές πατάτες σε μόνο 15 λεπτά χωρίς λάδι. Με το πατεντοποιημένο CombiFry® είναι εφικτό για πρώτη φορά να ετοιμάσετε μεγάλες ποσότητες προτηγανισμένων προϊόντων. Εξοικονομείτε πλήρως δαπάνες αγοράς, αποθήκευσης καθώς και διάθεσης στα απορρίμματα για τα λίπη.



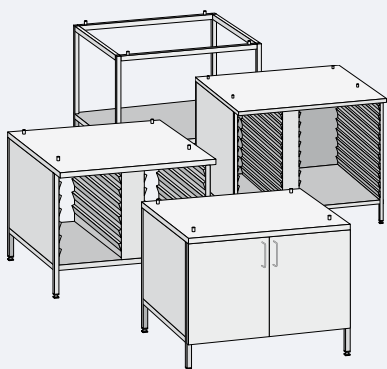
> Superspike πάπιες και Superspike κοτόπουλου **Πατέντα**

Η σωστή διάταξη στα κοτόπουλα και στις πάπιες φροντίζει για ιδιαίτερα ζουμερό κρέας στήθους καθώς επίσης και για τραγανή και ομοιόμορφα ροδισμένη πέτσα.

> Multibaker

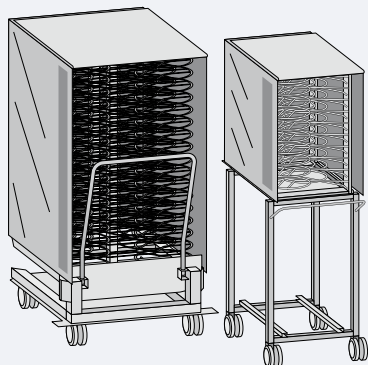
Ο Multibaker είναι κατάλληλος για να ετοιμάσετε μεγάλες ποσότητες αυγά μάτια, ομελέτες, Rösti και tortinies. Με την ειδική επίστρωση τεφλόν αποτρέπεται το κόλλημα των φαγητών.

RATIONAL βοηθητικά εξαρτήματα.



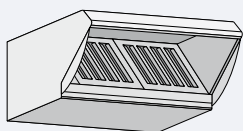
> Βάσεις ραφιών και βάσεις ντουλαπιών καθώς επίσης ντουλάπα θερμό

Για την ασφαλή εγκατάσταση των επιτραπέζιων συσκευών SelfCookingCenter® whiteefficiency® υπάρχουν διαθέσιμοι 4 τύποι. Η ντουλάπα θερμό είναι ιδανική για το ζέσταμα πιάτων, δίσκων και σκευών, σε μια περιοχή θερμοκρασίας 30 °C - 80 °C, την οποία μπορείτε να ρυθμίσετε ελεύθερα. Όλες οι βάσεις ραφιών και ντουλαπιών είναι του τύπου σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις υγιεινής.



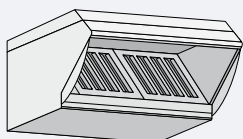
> Το σύστημα Finishing® για συνεσιότητες

Το σύστημα Finishing® αποτελείται από κινούμενες πιατοθήκες και Thermocover (θερμοκαλύμματα). Στις πιατοθήκες μπορούν να ετοιμαστούν μέχρι 120 πιάτα με μια μέγιστη διάμετρο των 31 cm για το Finishing®. Με το RATIONAL Thermocover μπορούν τα φαγητά να διατηρηθούν ζεστά μεταξύ του Finishing® και του σερβιρίσματος μέχρι και 20 λεπτά.



> UltraVent®

Μέσω της τεχνολογίας συμπύκνωσης UltraVent® οι εξερχόμενοι ατμοί υγροποιούνται και εκκενώνονται. Δεν απαιτούνται δαπανηρά μέτρα για εγκαταστάσεις εξαερισμού. Η εγκατάσταση είναι απλή και ανά πάσα στιγμή εκ των υστέρων εφικτή. Μια εξωτερική σύνδεση δεν είναι απαραίτητη.



> UltraVent® Plus

Σε σχέση με την τεχνολογία συμπύκνωσης UltraVent® το UltraVent® Plus είναι πρόσθετα εφοδιασμένο με ένα ειδικό εξοπλισμό φίλτρου. Έτσι αποφεύγονται τόσο οι ατμοί όσο και ο ενοχλητικός καπνός, που δημιουργούνται στο γκριλ ή στο ψήσιμο. Οι συσκευές της RATIONAL μπορούν έτσι να τοποθετηθούν επίσης και σε κρίσιμα σημεία όπως για παράδειγμα στις μπροστινές περιοχές.

40
41

Σέρβις

“Είμαστε στη
διάθεσή σας..”



Κάνουμε τα πάντα, ώστε η επένδυσή σας
να είναι πάντα συμφέρουσα: Με πλήρες
σέρβις για μέγιστο όφελος – για όλη τη
διάρκεια ζωής του προϊόντος.



Μόνιμο όφελος. Είμαστε πάντα δίπλα σας.

Με το πλήρες σέρβις της εταιρίας μας φροντίζουμε, ώστε από την αρχή να έχετε το μέγιστο όφελος για την επένδυσή σας – και αυτό για μια ζωή.



> Παροχή συμβουλών και προγραμματισμός

Ευχαρίστως θα σας συμβουλευόμαστε στη λύση των ιδιαίτερων απαιτήσεων στην κουζίνα σας. Πρόσθετα θα σας δώσουμε δωρεάν προτάσεις σχεδιασμού σε περίπτωση αλλαγών στην κουζίνα σας ή σε νέα κατασκευή.

> Δοκιμαστική εγκατάσταση

Μιλήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρίας μας, δοκιμάστε απλά το RATIONAL SelfCookingCenter® whiteefficiency®. Ένα τηλεφώνημα αρκεί.

> Εγκατάσταση

Το SelfCookingCenter® whiteefficiency® μπορεί να εγκατασταθεί πολύ απλά. Εκτός αυτού προσφέρουμε λύσεις εγκατάστασης για όλα τα κατασκευαστικά δεδομένα. Το πυκνό δίκτυο συνεργατών σέρβις της RATIONAL θα φροντίσει για μια γρήγορη και σωστή εγκατάσταση.

> Καθοδήγηση επί τόπου

Μετά από συνεννόηση και εάν χρειάζεται οι έμπειροι αρχιμάγειροι μας μπορούν να σας καθοδηγήσουν ατομικά επίσης και στη δική σας κουζίνα.

> AcademyRATIONAL



Εκμεταλλευτείτε τα προσαρμοσμένα στις ανάγκες σας προγράμματα σεμιναρίων και κάτω από την καθοδήγηση των έμπειρων αρχιμαγείρων της RATIONAL γίντε expert στη χρήση του SelfCookingCenter®.

> ChefLine®

Συναδελφική βοήθεια από μάγειρα σε μάγειρα. Σε όλες τις ερωτήσεις σας όσον αφορά τη χρήση, 365 ημέρες το χρόνο έχετε πρόσβαση στην εμπειρία των αρχιμαγείρων της RATIONAL. Σε προσωπική συνομιλία θα λάβετε γρήγορα και απλά την ειδικές και δοκιμασμένες συμβουλές, αυτές που χρειάζεστε.

> ClubRATIONAL

Ενημερωθείτε, επισκεφτείτε τη μοναδική για τον κλάδο πύλη γνώσης και επικοινωνίας με πολλές ενδιαφέρουσες και ωφέλιμες υπηρεσίες και μοιραστείτε με άλλους συναδέλφους γνώσεις και εμπειρίες από πρώτο χέρι. Με δωρεάν σέρβις Update για το δικό σας SelfCookingCenter® whiteefficiency®.

> ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΣΕΡΒΙΣ ΤΗΣ RATIONAL

Πάντα κοντά, πάντα διαθέσιμοι για σας. Το πυκνό δίκτυο εξειδικευμένων και εξυπηρετικών συνεργατών σέρβις της RATIONAL σας προσφέρει αξιόπιστα γρήγορη βοήθεια σε όλα τα τεχνικά προβλήματα συμπεριλαμβανομένης της εγγυημένης τροφοδοσίας ανταλλακτικών, τεχνικής βοήθειας Hotline και έκτακτης υποστήριξης το Σαββατοκύριακο.

> Απόσυρση και ανακύκλωση

Το τέλος, που δεν είναι. Αναφέραμε στην αρχή ότι η whiteefficiency® περιλαμβάνει όλες τις πλευρές της αποδοτικότητας φυσικών πόρων, επίσης και τη δυνατότητα ανακύκλωσης σε μεγάλο βαθμό των παλιών μας συσκευών, τις οποίες θα παραλάβουμε δωρεάν από εσάς για να τις οδηγήσουμε στην ανακύκλωση υλικών. Ένα τέλος στην πραγματικότητα λοιπόν δεν υπάρχει, διότι η πλειοψηφία των πελατών μας μετά από πολλά χρόνια μας παραδίδει τις παλιές συσκευές μόνο για να αποκτήσει μια καινούργια.



Μαγειρέψτε με τους αρχιμάγειρες της εταιρίας μας.

Θέλουμε να πειστείτε εκ των προτέρων για την πληθώρα των ωφελειών του SelfCookingCenter® whiteefficiency®: Βιώστε την αποδοτικότητα των συσκευών μας ζωντανά, χωρίς καμιά δέσμευση – και μάλιστα πολύ κοντά σας



Εάν θέλετε να δοκιμάσετε το SelfCookingCenter® whiteefficiency® κάτω από πραγματικές συνθήκες στην κουζίνα σας, εμείς θα το κάνουμε εφικτό. Μιλήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρίας μας. Ένα τηλεφώνημα αρκεί.

Δοκιμή με το SelfCookingCenter® whiteefficiency®:
RATIONAL CookingLive.

Βεβαιωθείτε πολύ συγκεκριμένα για την απόδοση ενός SelfCookingCenter® whiteefficiency®, δοκιμάστε το: Επισκεφτείτε μια από τις δωρεάν εκδηλώσεις μας κοντά σας και μαγειρέψτε με τους αρχιμάγειρές μας.

Κατά κανόνα η ζήτηση είναι μεγάλη, γι' αυτό σας συνιστούμε να δηλωθείτε έγκαιρα. Για ερωτήσεις σχετικά με ημερομηνίες είμαστε ευχαρίστως στη διάθεσή σας: Τηλ. 23920 39410 ή . www.rational-online.gr.



Για πρόσθετες πληροφορίες ζητήστε τα διαφημιστικά πελατών για γαστρονομία, μαζική εστίαση, αρτοποιούς, κρεοπώλες, αλυσίδες εστιατορίων και τον κατάλογο συσκευών και βοηθητικών εξαρτημάτων της εταιρίας μας ή επισκεφτείτε μας στο διαδίκτυο στη διεύθυνση www.rational-online.gr.

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
86899 Landsberg a. Lech/Germany
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
F-68271 WITTENHEIM Cedex
TEL. +33 389 570 555
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
30020 Marcon (VE)/ITALY
TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK
Luton, Bedfordshire, LU4 8EF
United Kingdom
TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH
5020 Salzburg/AUSTRIA
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
08940 Cornellà (Barcelona)/SPAIN
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
212 39 Malmö/SWEDEN
TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
117105 г. Москва,
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv
2800 Mechelen/Belgium
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL International AG HELLAS
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ. +30 23920 39410
info@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Sp. z o.o.
02-690 Warszawa/POLAND
TEL. +48 22 8649326
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL International AG
İstanbul İrtibat Bürosu
Kadıköy, 34718 İstanbul
TEL./FAXS +90 (0) 216 339 98 18
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-international.com

America

RATIONAL Canada Inc.
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rational-online.ca

RATIONAL BRASIL
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.
Schaumburg, IL 60173
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rational-online.us

RATIONAL International AG
Office Mexico
CH-9435 Heerbrugg
TEL. EN MÉXICO +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
TEL. (03) 3812-6222
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL India
Gurgaon, 122002
Haryana, India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL NZ Ltd
Auckland, 1643
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL Korea
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화+82-2-545-4599
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
Zaabeel Road, Dubai, UAE
PHONE +971 4 337 5455
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Derrimut, VIC 3030
TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au



RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com

