

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

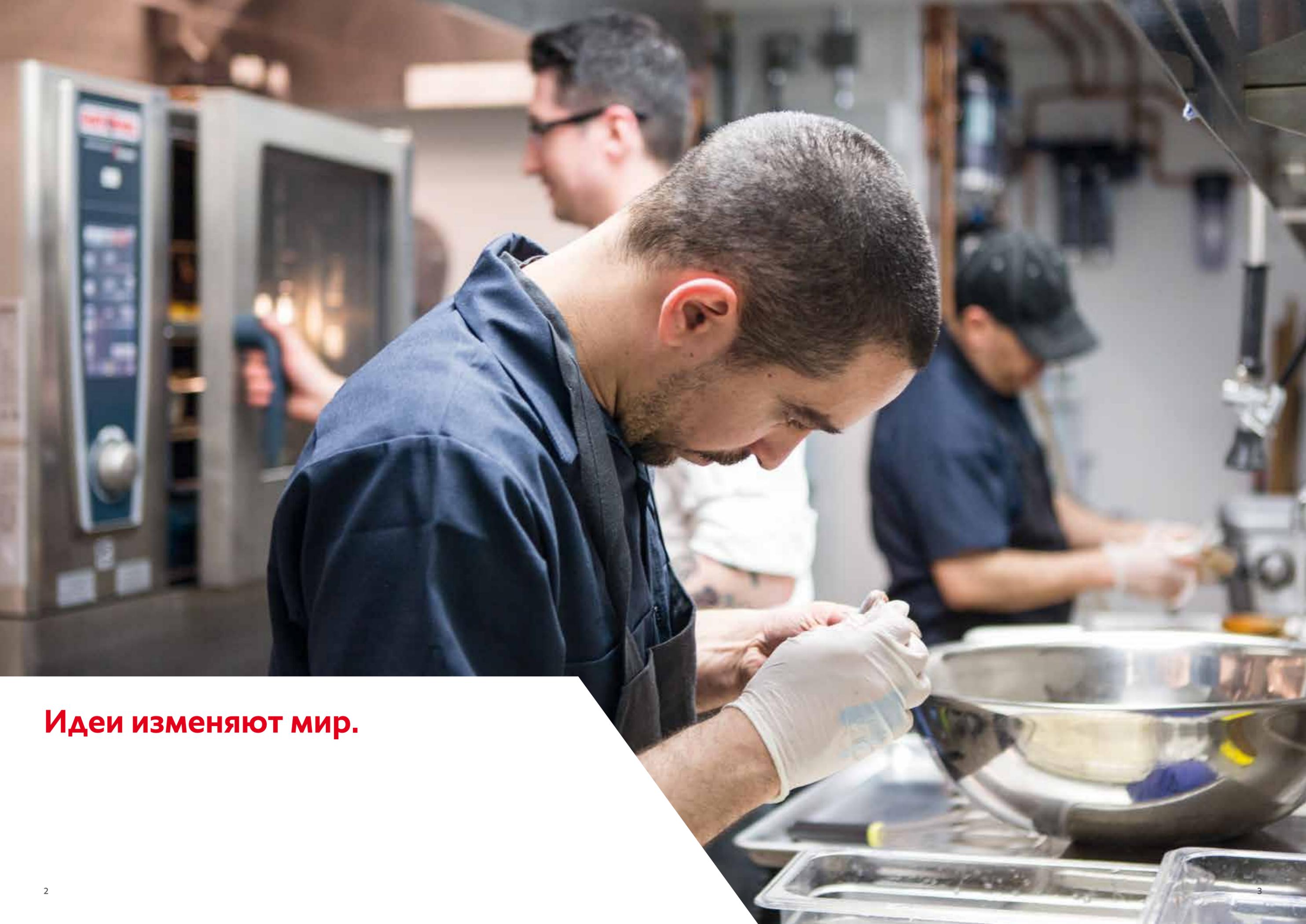
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://rational.nt-rt.ru/> || rnz@nt-rt.ru

SelfCookingCenter®





Идеи изменяют мир.

Даже самая лучшая идея может стать еще лучше.

От пароконвектомата к
SelfCookingCenter®.



Пароконвектомат
Духовка
Интеллектуальная
система приготовления

= SelfCookingCenter®

Нашей целью на протяжении уже более 40 лет является предоставление нашим клиентам лучшего инструмента для приготовления блюд. Это инструмент, с помощью которого Вы можете воплощать в жизнь свои идеи, который всегда позволяет Вам получать желаемые результаты, он прост в обслуживании и освобождает Вас от рутинных задач, чтобы Вы могли работать на кухне без стресса и суеты.

Все началось с идеи объединить пар и горячий воздух в одном аппарате. В 1976 году мы создали наш первый пароконвектомат и затем постоянно занимались его дальнейшим совершенствованием. Однако на этом мы не остановились. Для оказания Вам более эффективной поддержки на кухне мы создали помощника, обладающего настоящим интеллектом: новый аппарат SelfCookingCenter® с 5 чувствами – больше, чем традиционный пароконвектомат. Он чувствует, распознает, думает на шаг вперёд, учится и даже общается с Вами. Это настоящий помощник в приготовлении блюд, который готов оказать Вам поддержку. В любое время.

С нашим современным сетевым решением ConnectedCooking Вы всегда в курсе событий: централизованное управление аппаратами, распределение программ приготовления, HACCP-документация и управление со смартфона, а также многие другие функции. В режиме реального времени Вы получаете всю необходимую информацию там, где Вы находитесь. Вы всегда в курсе происходящих процессов.



Пар



Сухой жар



Комбинация



Подходит для любой профессиональной кухни.

Подтверждено клиентами.

Раньше для того чтобы приготовить вкусное блюдо, шеф-повар прикладывал много усилий, ему требовалось многочисленное специальное оборудование – духовки, опрокидывающиеся сковороды, котлы, фритюрницы, пароварки, кастрюли. Сегодня практически все блюда из меню можно приготовить с помощью одного аппарата – нового SelfCookingCenter®.

На площади менее ок. 1 кв. м. он позволяет готовить на гриле, жарить, выпекать, готовить на пару, тушить, бланшировать или пассеровать. Приготовление блюд остается на высоком уровне независимо от того, готовите ли Вы мясо, рыбу, птицу, овощи, блюда из яиц, выпечку или десерты, тридцать или несколько тысяч блюд.

Аппарат поможет максимально разгрузить Ваш персонал на кухне: он готовит быстро, прост в обслуживании, гарантирует заданное качество блюд и при этом экономит деньги, время и энергию. Он берет на себя все задачи по контролю за процессом приготовления. Температура, влажность и время приготовления регулируются автоматически. Аппарат контролирует степень готовности и подрумянивания и даже освобождает Вас от необходимости переворачивания продуктов при обжаривании.

Более чем 750 000 наших аппаратов на рынке установили стандарт на профессиональных кухнях во всем мире. И нас особенно радует, что 93 % наших клиентов по всему миру уверены, что RATIONAL приносит максимальную пользу (опрос, проведенный TNS Infratest в 2016 г.). Наверняка в этом же заключается причина того, что практически все клиенты рекомендуют RATIONAL.

SelfCookingCenter® теперь доступен также в компактном исполнении – это новый SelfCookingCenter® XS. Дополнительная информация содержится в нашем специальном проспекте.



Комбинация горячего воздуха и пара в одном аппарате открывает новые возможности для профессионального приготовления блюд. Блюда готовятся в щадящем режиме и получаются более здоровыми и полезными. Новый SelfCookingCenter® заменяет 95 % всего традиционного оборудования на кухне.

Пар 30–130 °C

Тушение, пассерование, бланширование и приготовление на пару – со всем этим справится наш мощный генератор свежего пара. Независимо от того, готовите ли Вы рыбу, овощи или блюда из яиц, благодаря точной температуре пара и максимальному насыщению паром продукты сохраняют свои цвета, витамины и минералы. Блюда не пересушиваются.

Сухой жар 30–300 °C

Нежное филе, хрустящие котлеты, стейки на гриле, пышная выпечка и полуфабрикаты – благодаря постоянной подаче горячего воздуха до 300 °C все продукты готовятся равномерно и в зависимости от желаемого результата получаются хрустящими или сочными. Так устанавливается новый стандарт качества.

Комбинация пара и сухого жара 30–300 °C

Горячий и влажный воздух предотвращает пересушивание блюд, минимизирует потери веса и гарантирует равномерное подрумянивание жареных блюд, гратенов или дрожжевой выпечки. Особенный вкус за гораздо более короткое время приготовления, чем в традиционном кухонном оборудовании.



Результат важнее всего. SelfCookingCenter® с 5 чувствами.

Новый SelfCookingCenter® — это первый аппарат во всем мире, обладающий настоящим интеллектом. Он произвел переворот на профессиональной кухне. Теперь Вам не придется настраивать и постоянно регулировать температуру, влажность или скорость вентилятора. Вы просто задаете желаемый результат и получаете блюда средней прожарки или с кровью, со светлым или темным колером, с корочкой или без.

Оснащенный 5 чувствами аппарат создает идеальные условия рабочей камеры, распознает размер и количество блюд, думает вместе с поваром и предлагает оптимальный процесс приготовления блюда, изучает привычки повара и общается с ним.

Совместно с экспертами по питанию, физиками и инженерами мы установили новые стандарты качества, эффективности и интеллектуального приготовления блюд. Стандарты, от которых наши клиенты уже не хотят отказываться.



- > Чувствует текущие условия камеры и консистенцию продуктов
- > Распознает размер, количество и состояние загруженных продуктов, а также рассчитывает степень подрумянивания
- > Учится на основе предпочитаемых Вами способов приготовления пищи и использует их
- > Думает на шаг вперед и во время приготовления определяет идеальный путь для достижения желаемого результата
- > Общается с Вами и отражает процессы, происходящие в рабочей камере аппарата RATIONAL

Обзор преимуществ:

- > Постоянно высокое качество блюд
- > Простое обслуживание без специальных навыков
- > Минимальные текущие расходы

SelfCookingCenter®.

Прост в обслуживании, готовит вкусные и здоровые блюда при меньших расходах.



Нашей целью является максимальное облегчение Вашей работы на кухне. Поэтому мы предусмотрели для SelfCookingCenter® четыре интеллектуальные функции, которые превращают аппарат в помощника, обеспечивающего качество, простое обслуживание и эффективность.



Простота благодаря интеллектуальному приготовлению – iCookingControl®

Выберите продукты для приготовления, задайте желаемый результат — готово! iCookingControl® приготовит Ваши блюда именно так, как Вы запланировали. При этом не имеет значения, кто управляет аппаратом. Система распознает размер, количество и состояние загруженных продуктов. Она думает вместе с Вами и на шаг вперед, во время приготовления постоянно регулирует путь для достижения желаемого результата и самостоятельно выполняет все необходимые настройки.



Интеллектуальные смешанные загрузки – iLevelControl

С помощью iLevelControl Вы можете одновременно готовить различные блюда. Блюда, которые могут быть приготовлены одновременно, отображаются системой iLevelControl на дисплее. Это повышает производительность и экономит время, деньги, пространство и энергию. В соответствии с загрузкой, количеством и продолжительностью открываний дверцы система регулирует время приготовления блюд. Таким образом исключается риск передерживания, и всегда обеспечивается идеальный результат.



Точность для высочайшего качества – HiDensityControl®

Каждую секунду высокочувствительные датчики распознают текущие условия в рабочей камере. HiDensityControl® регулирует необходимую энергию в точном соответствии с требованиями к блюдам, а также равномерно и эффективно распределяет ее по рабочей камере. Результат – высочайшее качество на каждом уровне загрузки при минимальном потреблении ресурсов.



Интеллектуальная система очистки – Efficient CareControl

Efficient CareControl — это уникальная автоматическая очистка, которая обнаруживает загрязнения и накипь и легко удаляет их. Аппарат самостоятельно уведомляет Вас о необходимости проведения очистки. Результат – сверкающая чистота, гигиена, экономия времени и средств, а также защита окружающей среды.



Традиционное приготовление – ручной режим

Разумеется, работа с SelfCookingCenter® возможна также и в ручном режиме. Будь то сухой жар, пар или их комбинация — в ручном режиме Вы имеете возможность задать все параметры приготовления самостоятельно.

Выберите желаемый результат. Загрузите. Готово. iCookingControl®.

Еще никогда не было так просто гарантировать желаемое качество блюд. Будь то рыба, мясо, птица, блюда из яиц, овощи, десерты или выпечка – с SelfCookingCenter® все готовится в щадящем режиме и в соответствии с Вашим желанием. Вы задаете желаемый результат, и SelfCookingCenter® воплощает его. Точное приготовление. Это становится возможным благодаря интеллектуальному приготовлению: iCookingControl®.

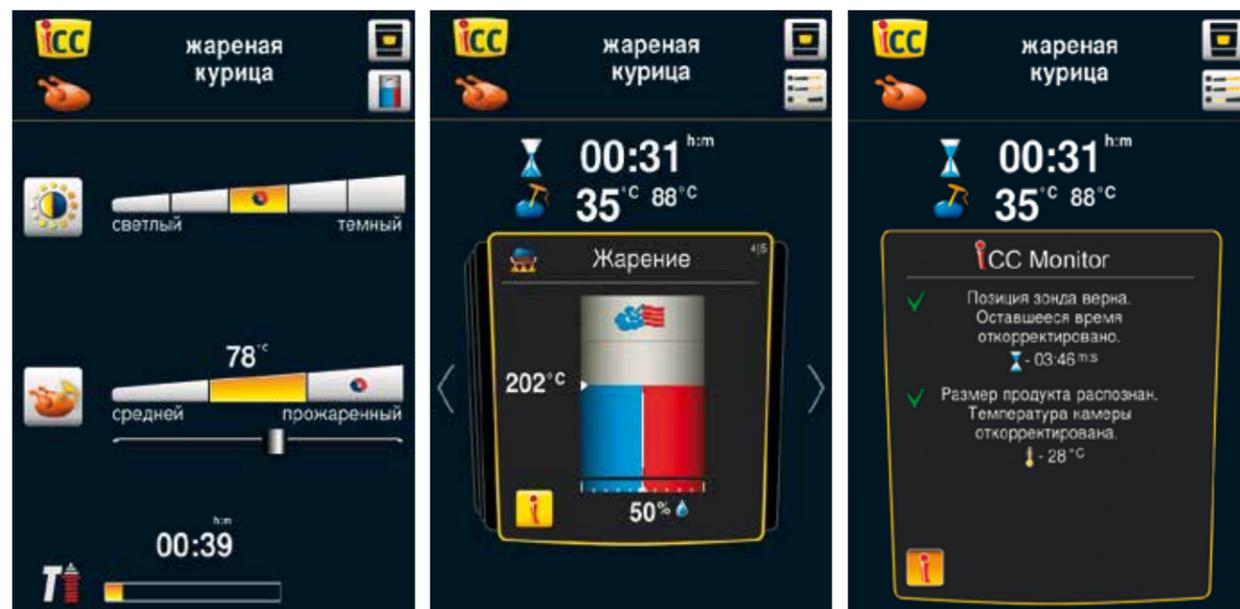
С помощью датчиков iCookingControl® распознает размер и состояние продуктов, а также количество загрузки, и регулирует процесс для достижения желаемого результата в соответствии с конкретными блюдами. При этом система самостоятельно принимает все необходимые решения и автоматически регулирует температуру, микроклимат в рабочей камере и время приготовления. Информация об этой регулировке отображается на дисплее. Так Вы точно знаете, что происходит, и всегда имеете контроль над приготовлением.

iCookingControl® также узнает Ваши кулинарные предпочтения и привычки и регулирует работу в соответствии с Вашими потребностями. Вам не придется ничего контролировать, и блюда будут приготовлены точно в соответствии с Вашими желаниями. Поэтому Вы всегда можете положиться на этого помощника в приготовлении блюд.

Вы задаете желаемый результат. SelfCookingCenter® воплощает Ваши идеи.

С помощью iCC Cockpit Вы всегда знаете каждый выполняемый аппаратом шаг.

iCC Monitor отображает выбираемые системой настройки.



Обзор преимуществ для Вас:

- > Интеллектуальные процессы приготовления: без необходимости в контроле
- > Желаемый результат нажатием кнопки: простое управление, не требует специальных навыков
- > Автоматическая корректировка процесса приготовления: постоянно высокие результаты
- > Идеальная степень готовности при деликатном режиме: экономия до 20% энергии по сравнению с приготовлением на традиционном оборудовании

Одновременное и своевременное приготовление. iLevelControl.



С помощью системы iLevelControl Вы быстро и гибко сможете управлять предварительной подготовкой блюд, приготовлением завтрака “шведский стол” и обслуживанием по меню. Занимающий всего ок. 1 квадратный метр площади аппарат одновременно заменяет собой множество кухонного оборудования (кастрюли, сковороды, гриль, противни или фритюрницы). Вы можете одновременно готовить различные блюда в одном аппарате.

Аппарат SelfCookingCenter® отображает на дисплее блюда, которые могут быть приготовлены одновременно. Вы выбираете блюдо, и система iLevelControl контролирует каждый уровень загрузки. В зависимости от количества загруженных в аппарат продуктов или от того, как часто и на какой период времени открывается дверца, iLevelControl корректирует время приготовления и информирует Вас об этом. Вы всегда в курсе всех выполняемых процессов.

iLevelControl сообщает о готовности блюда и отображает на дисплее соответствующий уровень загрузки. По Вашему желанию система также может осуществлять световую индикацию того, на каком уровне возможна загрузка или выгрузка. При такой возможности практически исключаются ошибки при эксплуатации.

Обзор преимуществ для Вас:

- > Одновременное приготовление различных блюд: максимальная гибкость и экономия до 70% энергии по сравнению с традиционным кухонным оборудованием без пароконвектомата
- > Контроль и корректировка времени приготовления: постоянно высокое качество блюд без контроля
- > Совместимость блюд, которые могут быть приготовлены одновременно: простота в применении

“В нашем комплексе задействован полный функционал оборудования RATIONAL, без которого мы не смогли бы готовить 3–5 тонн готовых блюд ежедневно на высоком уровне”.

Ваши гости оценят качество на вкус. Каждый день.

HiDensityControl®.

Превосходное качество блюд может быть обеспечено только при наличии достаточной мощности – особенно при приготовлении большого объема продуктов. Именно об этом заботится система HiDensityControl®. Она равномерно и интенсивно распределяет тепло, воздух и влажность в рабочей камере с учетом состояния и объема продуктов.

Каждую секунду высокочувствительные датчики распознают текущие условия в рабочей камере для оптимальной регулировки энергии в соответствии с требованиями повара. Это точный и эффективный процесс. В результате Вы получаете одинаково высокое качество блюд на каждом уровне загрузки при минимальном потреблении ресурсов.

Обзор преимуществ для Вас:

- > Динамическое распределение воздушных потоков: равномерность приготовления на всех уровнях загрузки
- > Активное удаление влаги: поджаристая корочка и хрустящая панировка
- > Максимальное насыщение паром: без пересушивания даже деликатных блюд
- > Высокая мощность и температура до 300 °С: традиционный узор гриля даже при большом объеме порций – короткое время нагрева и минимальное энергопотребление



«Я не мог поверить, что можно приготовить такое количество блюд. Но благодаря SelfCookingCenter® 202 это стало возможно: 240 шницелей всего за 12 минут. Теперь за раз я готовлю вдвое больше блюд. А качество – просто непревзойденное».

Курт Штумпфлинг, руководитель продовольственной службы инженерного дивизиона «Linde AG», г. Пулах (Германия)

HiDensityControl®: направленная мощность



Парогенератор: Точная температура пара и максимальное насыщение паром гарантируют лучшее качество блюд для здоровой кухни – без дорогостоящего умягчения воды.



Интеллектуальное управление микроклиматом: При измерении влажности также учитывается влажность блюд, и регулировка микроклимата в рабочей камере осуществляется с точностью до процента. Для хрустящего и сочного жаркого.



Динамическое распределение воздушных потоков: Реверсивный высокопроизводительный вентилятор регулирует скорость и направление вращения в зависимости от продукта, количества и состояния. Для оптимального распределения воздуха и равномерных результатов.



Активное удаление влаги: Новая вакуумная технология быстро и эффективно удаляет влагу из рабочей камеры. Для поджаристой корочки и хрустящей панировки.

Простая очистка и удаление накипи. Efficient CareControl.

С помощью системы Efficient CareControl Ваш SelfCookingCenter® автоматически проводит очистку и удаление от накипи без контроля, по желанию также и в ночное время. В зависимости от степени загрязнения аппарата система Efficient CareControl предлагает самую эффективную автоматическую очистку с точно рассчитанной дозой чистящих средств и удалителя накипи.

Вы также можете сохранить периодичность очистки, соответствующую Вашему рабочему графику. SelfCookingCenter® автоматически выдает предупреждение в установленное время и всегда заботится о чистоте аппарата.

Вам больше не потребуется дорогая и нуждающаяся в техобслуживании система для умягчения воды. Новая система Efficient CareControl потребляет примерно на 30% меньше ресурсов, чем предыдущая*. Таким образом, благодаря использованию чистящих таблеток обеспечивается значительная экономия средств, а так же безопасное обслуживание по сравнению с очисткой вручную.



Обзор преимуществ для Вас:

- > Твердые чистящие средства: максимально безопасны в обращении
- > Интеллектуальное определение загрязнения и предложение очистки: минимальные производственные расходы и затраты труда
- > Автоматическое удаление накипи: отсутствие затрат на умягчение воды или ручное удаление накипи
- > Создание индивидуального графика очистки: максимальная чистота с гарантией гигиены



Экономит энергию, время, сырье и площадь.

whiteefficiency®.

whiteefficiency® – это наш принцип устойчивого развития, который начинается с момента разработки продукта. Совместно с технологическими университетами мы ищем инновационные решения, позволяющие снизить расход ресурсов. Этот подход реализуется и на наших заводах, сертифицированных на соответствие экологическим нормам, и в сфере логистики, обеспечивающей максимальную экономию ресурсов, а так же в системе вторичной переработки старых аппаратов.

Преимущества whiteefficiency® заметны на Вашей кухне особенно. Вы экономите энергию, воду и время, также минимизируете объем пищевых отходов и расход сырья. Кроме того, у Вас появляется дополнительная площадь (увеличение до 30%), поскольку аппарат RATIONAL занимает минимальную площадь и заменяет 40–50% традиционного кухонного оборудования. Наконец, для нас whiteefficiency® значит, что мы всегда готовы оказать Вам помощь. Воспользовавшись нашей комплексной сервисной поддержкой, Вы сможете использовать оборудование максимально эффективно. С самого начала и в течение всего срока эксплуатации аппарата.

Средняя оценка для ресторана, где готовится 200 блюд в день в двух аппаратах SelfCookingCenter® 101 – дополнительная прибыль по сравнению с традиционным кухонным оборудованием без пароконвектомата.

Ваша прибыль	Месячный расход	Дополнительная прибыль в месяц	Посчитайте сами
Мясо / рыба / птица			
Сокращение объема сырья в среднем на 20%. Это достигается благодаря точной регулировке и системе iCookingControl®.*	Расход 7 680 Евро Расход продуктов при использовании SelfCookingCenter® 6 144 Евро	= 1 536 Евро	
Масло			
Масло для приготовления почти не требуется. Затраты на закупку и утилизацию масла снижаются до 95%.	Расход 48 Евро Расход продуктов при использовании SelfCookingCenter® 2,40 Евро	= 45 Евро	
Энергия			
Уникальные процессы приготовления блюд, система iLevelControl и самая современная система контроля обеспечивают снижение потребления электроэнергии до 70%.*	Расход 6 300 кВт·ч × 0,18 Евро за кВт·ч Расход с SelfCookingCenter® 1 890 кВт·ч × 0,18 Евро за кВт·ч	= 793 Евро	
Рабочее время			
iLevelControl сокращает время приготовления до 50% благодаря поэтапной загрузке. Отсутствие рутинных задач благодаря iCookingControl®.	Меньше на 60 ч × 26 Евро	= 1 560 Евро	
Умягчение воды / удаление накипи			
При использовании системы Efficient CareControl эти затраты отпадают полностью.	Стандартные затраты 60 Евро Затраты с SelfCookingCenter® 0 Евро	= 60 Евро	
Дополнительная прибыль в месяц		= 3 994 Евро	
Дополнительный доход в год		= 47 928 Евро	

* по сравнению с традиционным кухонным оборудованием без пароконвектомата.



Цель — высочайшее качество.

Правильный аксессуар — надежный партнёр.

Только использование оригинальных аксессуаров RATIONAL откроет Вам все возможности применения аппарата SelfCookingCenter®. Благодаря этим аксессуарам Вы сможете успешно воспользоваться такими специальными функциями как приготовление продуктов, предварительно обжаренных во фритюре, жарка цыплят и уток гриль, а также приготовление ягнят или молочных поросят целиком. Даже при жарке шницелей и стейков не потребуется тратить время на их переворачивание. Оригинальные аксессуары RATIONAL специально разработаны для аппаратов RATIONAL. Они отличаются исключительной прочностью и потому оптимально подходят для ежедневного интенсивного использования на профессиональной кухне.

Форма для гриля и пиццы

С помощью хорошо проводящей тепло формы Вы можете готовить все виды пиццы, лепешек и тарт фламбе высочайшего качества. Обратная сторона формы подходит для приготовления овощей, стейков или рыбы с идеальным рисунком гриля.

Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками

Благодаря инновационной конструкции решетки для гриля Вы можете готовить продукты с 2 различными рисунками с помощью одного аксессуара. В зависимости от используемой стороны продукты приобретают классические полоски гриля или рисунок, популярный в американских стейк-хаусах.

Противни для жарения и выпекания

Алюминиевые противни RATIONAL выгодно отличаются прекрасными антипригарными свойствами, надежностью и долгим сроком службы. Булочки, изделия из дрожжевого теста, блюда легкой прожарки и в панировке получаются подрумяненными и хрустящими.

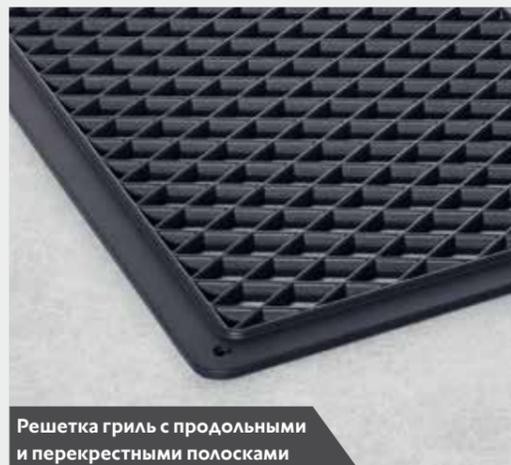
Multibaker

Multibaker подходит для приготовления яичницы, омлета, оладий и тортильи в больших количествах. Специальное тефлоновое покрытие исключает пригорание блюд.

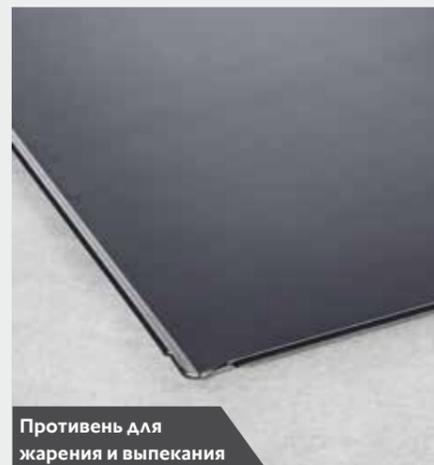
Дополнительная информация содержится в нашем проспекте с аксессуарами или брошюрах по применению. Вы также можете посетить наш сайт: rational-online.com.



Форма для гриля и пиццы



Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками



Противень для жарения и выпекания



Multibaker

Технология, превосходящая ожидания. Разница познается в мелочах.



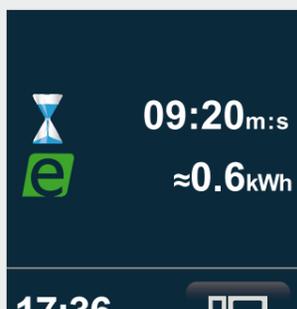
Светодиодное освещение с поуровневой сигнализацией

Абсолютно новое светодиодное освещение обеспечивает оптимальное освещение рабочей камеры и каждого уровня по всей площади. С помощью света возможен контроль подрумянивания продуктов. Опция является энергосберегающей, имеет долгий срок службы и практически не нуждается в техобслуживании. Новая поуровневая сигнализация делает использование iLevelControl еще проще: мигающий сигнал указывает на то, какой уровень и когда можно загружать или разгружать.



Трехслойная дверца рабочей камеры

Тройное остекление с современным теплоотражающим покрытием обеспечивает минимальные потери тепла. Таким образом, Вы экономите еще до 10% от затрат на энергию. Поскольку все стекла можно очистить, видимость остается хорошей даже спустя годы использования.



Индикация энергопотребления

Вы постоянно получаете информацию о том, сколько требуется энергии для отдельной операции приготовления, и каково было потребление энергии за день. Данные можно просмотреть на дисплее и выгрузить отдельным файлом.



RATIONAL ConnectedCooking

Легко объединяйте свои аппараты RATIONAL в сеть с помощью нашего самого современного сетевого решения для профессиональных кухонь. С ConnectedCooking Вы всегда в курсе событий: простое управление аппаратами, дистанционный доступ с помощью смартфона, автоматическая HACCP-документация и загрузка рецептов из библиотеки RATIONAL на аппараты. Более подробная информация — на сайте ConnectedCooking.com.



Патент

Встроенный ручной душ с возвратным механизмом

Регулирование напора струи и эргономичное обслуживание значительно облегчают очистку аппарата. Встроенный возвратный механизм и автоматическая блокировка воды обеспечивают оптимальную безопасность и соблюдение гигиенических требований EN 1717 и SVGW (Швейцарской ассоциации предприятий газо- и водоснабжения).



Патент

Система сепарации жира методом центрифугирования

Заменять или очищать жировые фильтры не требуется, что обеспечивает чистоту рабочей камеры.



ClimaPlus Control®

Параметр влажности точно измеряется с помощью датчиков в рабочей камере и регулируется с точностью до процента. При необходимости система вытягивает излишнюю влагу или добавляет воду с помощью парогенератора. Таким образом, даже при больших объемах загрузки получается поджаристая корочка, хрустящая панировка, характерный рисунок гриля и сочное жаркое.



Максимальная температура рабочей камеры 300 °C

Особенно прочная конструкция SelfCookingCenter® допускает использование температуры до 300 °C даже в режиме непрерывной эксплуатации. Поэтому даже особые режимы, такие как приготовление на гриле или быстрое обжаривание, применимы к большим объемам продуктов.



Загрузка в продольном направлении

Особенностью загрузки в продольную раму с направляющими и небольшого дверного проема является экономия энергии, и даже при частом открывании двери потери тепла будут минимальными. Меньший радиус открывания двери требует меньше пространства. Для малого количества загружаемого продукта могут быть использованы габаритности 1/3 и 2/3-GN.



Патент

Интеллектуальный 6-точечный датчик

Даже если термозонд установлен неправильно, устройство прибора позволяет обнаруживать самое холодное место продукта. Благодаря этому все продукты всегда готовятся идеально.



Расположение продукта

Вспомогательное позиционирующее устройство облегчает правильное размещение термозонда для жидких, мягких блюд или продуктов малых размеров.



Парогенератор

Если Вы хотите получить высочайшее качество блюд при приготовлении на пару, парогенератор является неотъемлемой составляющей. 100%-ый гигиеничный свежий пар гарантирует насыщенность пара, даже при низкотемпературном приготовлении, например, при пассеровании. В ходе очистки выполняется автоматическое удаление накипи с парогенератора. Благодаря этому умягчение воды больше не требуется.



Патент

Распределение воздушных потоков

Специальная геометрия рабочей камеры и мощный привод вентилятора, регулирующий направление вращения и скорость в зависимости от определенных продуктов, обеспечивают равномерное распределение тепла в рабочей камере. Благодаря этому гарантируется превосходное качество блюд даже при полной загрузке аппарата. Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора быстро реагирует и останавливает вентилятор при открытии дверцы, что обеспечивает дополнительную безопасность.

Правильная конфигурация.

В зависимости от Ваших нужд.

Готовите ли Вы тридцать или несколько тысяч блюд – мы предложим Вам SelfCookingCenter® подходящей конфигурации, а теперь также и в компактном формате – SelfCookingCenter® XS. Ему найдется место на каждой кухне, и благодаря продуманным решениям по установке он подходит для зон с демонстрацией приготовления, а также в качестве полноценного рабочего аппарата в ресторане.

SelfCookingCenter® XS доступен только в электрическом исполнении. Для всех других моделей также имеется опция газового исполнения. Размеры, оснащение и мощность электрических и газовых моделей одинаковы. Кроме того, мы предлагаем многочисленные специальные исполнения, чтобы аппарат идеально соответствовал специфическим особенностям Вашей кухни.

Комбинация из двух аппаратов, установленных один над другим (Combi-Duo), обеспечивает дополнительную гибкость без необходимости дополнительного места. При этом управление нижним аппаратом просто и удобно осуществляется с панели верхнего аппарата.

Полная информация содержится в каталоге аппаратов и аксессуаров.

Для получения дополнительной информации закажите проспект CombiMaster® Plus или проспект аппарата в компактном формате. Вы также можете посетить наш веб-сайт: rational-online.com.



Аппараты	XS тип 6 2/3	Тип 61	Тип 101	Тип 62	Тип 102	Тип 201	Тип 202
Электрическое и газовое исполнение							
Ёмкость	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Количество порций в день	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Продольная загрузка	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
Ширина	655 мм	847 мм	847 мм	1069 мм	1069 мм	879 мм	1084 мм
Глубина	555 мм	776 мм	776 мм	976 мм	976 мм	791 мм	996 мм
Высота	567 мм	782 мм	1042 мм	782 мм	1042 мм	1782 мм	1782 мм
Труба подачи воды	R 3/4"						
Сливная труба	DN 40	DN 50					
Давление воды	150–600 кПа или 0,15–0,6 МПа						
Электро							
Вес	72 кг	110 кг	135 кг	151 кг	185 кг	268 кг	351 кг
Потребляемая мощность	5,7 кВт	11 кВт	18,6 кВт	22,3 кВт	36,7 кВт	37 кВт	65,5 кВт
Предохранитель	3 × 10 А	3 × 16 А	3 × 32 А	3 × 32 А	3 × 63 А	3 × 63 А	3 × 100 А
Подключение к сети	3 NAC 400 В						
Мощность в режиме "Сухой жар"	5,4 кВт	10,3 кВт	18 кВт	21,8 кВт	36 кВт	36 кВт	64,2 кВт
Мощность в режиме "Пар"	5,4 кВт	9 кВт	18 кВт	18 кВт	36 кВт	36 кВт	54 кВт
Газ							
Вес	–	123 кг	152 кг	168 кг	204 кг	299 кг	381 кг
Высота, вкл. устройство отвода выхлопных газов	–	1.012 мм	1.272 мм	1.087 мм	1.347 мм	2.087 мм	2.087 мм
Потребляемая мощность	–	0,3 кВт	0,39 кВт	0,4 кВт	0,6 кВт	0,7 кВт	1,1 кВт
Предохранитель	–	1 × 16 А					
Подключение к сети	–	1 NAC 230 В					
Подача/подключение газа	–	R 3/4"					
Природный газ/сжиженный газ							
Макс. номин. тепловая нагрузка	–	13 кВт/13 кВт	22 кВт/22 кВт	28 кВт/28 кВт	45 кВт/45 кВт	44 кВт/44 кВт	90 кВт/90 кВт
Мощность в режиме "Сухой жар"	–	13 кВт/13 кВт	22 кВт/22 кВт	28 кВт/28 кВт	45 кВт/45 кВт	44 кВт/44 кВт	90 кВт/90 кВт
Мощность в режиме "Пар"	–	12 кВт/12 кВт	20 кВт/20 кВт	21 кВт/21 кВт	40 кВт/40 кВт	38 кВт/38 кВт	51 кВт/51 кВт

XS и тип 202, электро: ENERGY STAR исключает эти аппараты из сертификации.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://rational.nt-rt.ru/> || rnz@nt-rt.ru