



Det nye SelfCookingCenter® XS.





Det nye SelfCookingCenter® XS.

Professionel klasse i lille format.

Vi elsker udfordringer. Og netop derfor har vi givet os i kast med noget, der hidtil er forekommet at være umuligt. Et lille apparat med den fulde ydelse, intelligens og effektivitet, som vi tilbyder i vores SelfCookingCenter®.

Vores fysikere, ingeniører og kokke har udført et intensivt forskningsarbejde, og det er nu lykkedes os at reducere apparatets størrelse uden på nogen måde at gå på kompromis. For dig betyder det helt nye muligheder i brugen af apparatet. Det nye SelfCookingCenter® XS – vores intelligente madlavningssystem i lille format – kan nemt få plads i ethvert køkken og er takket være vores raffinerede installationsløsninger lige velegnet til frontcooking-området og til anvendelse i bestemte områder i restauranten. Og naturligvis opnår du altid den høje kvalitet, som du er vant til med RATIONAL.

Madlavning med SelfCookingCenter® XS er arbejde uden at gå på kompromis: 100 % ydelse, 100 % kvalitet i retterne, 100 % intelligens.

Fremragende ydelse på meget begrænset plads.

Med teknik, der klarer mere.

Den enorme ydeevne, som kendetegner det nye SelfCookingCenter® XS, er udtryk for fremragende ingeniørarbejde. Du får alle de vigtige funktioner, der garanterer topkvalitet og fremragende effektivitet, i et apparat med en dybde på kun 55,5 cm og en bredde på 65,5 cm.



Med højeffektiv dampgenerator, der garanterer en fremragende madkvalitet.

Dampkoger
Varmluftovn
Intelligent
tilberedning

= SelfCookingCenter®

Takket være den dynamiske luftcirkulation fordeles den enorme ydelse, der opnås med de nye varmeelementer og dampgeneratoren, optimalt i ovnrummet. Med ovnrumstemperaturer på op til 300 °C og en intelligent klimastyring er det endda muligt at grille, tilberede overfladen sprød og gratinere – naturligvis også når ovnen er helt fyldt. Men SelfCookingCenter® XS sætter også nye standarder i lavtemperaturområdet – som f.eks. ved pochering af fisk og æg eller ved tilberedning af sarte desserter som crème caramel.

Med den meget nøjagtige temperatur- og fugtighedsregulering, den kraftige dampgenerator, den intelligente tilberedning af mange forskellige produkter og den automatiske rengøring får både professionelle kokke og ekstrapersonale alle funktioner i et optimalt madlavningssystem.

Betjeningen af det nye SelfCookingCenter® XS er som sædvanligt meget nem. Betjeningsdisplayet er ikke placeret over apparatet, men derimod til venstre ved siden af døren, hvilket er både ergonomisk og teknisk hensigtsmæssigt. Det giver optimal betjeningssikkerhed og beskytter de elektroniske komponenter mod langtidsskader på grund af udstrømmende damp.



Damp



Varmluft



Kombination



Det nye SelfCookingCenter® XS.

Det er nemt, besparende og bruger næsten ingen plads.



Med kombinationen af varme og damp i et enkelt apparat åbnes nye muligheder for professionel madtilberedning. Retterne tilberedes meget skånsomt. De er derfor markant sundere og ideelle for en god ernæring. Det nye SelfCookingCenter® XS dækker 95 % af alle almindelige madlavningsfunktioner.

SelfCookingCenter® XS er naturligvis udstyret med alle de intelligente funktioner, som du også finder i SelfCookingCenter®. De gør vores nyeste system til en assistent til madlavningen, der står for tilberedningskvalitet, nem betjening og stor effektivitet.



Her kommer du til videoen.

Dine fordele:

- > Altid fremragende madkvalitet
- > Meget nem betjening, også for uuddannet personale
- > Minimale, løbende driftsomkostninger
- > Ingen manuel rengøring

Det nye SelfCookingCenter® XS.

4 assistenter – uendelige muligheder.



Madlavningssystem med intelligens, der gør det enkelt – iCookingControl

Vælg produkt, indtast det ønskede resultat – færdigt! iCookingControl tilbereder altid din mad nøjagtigt, som du ønsker det. Og det spiller ingen rolle, hvem der betjener apparatet. Apparatet registrerer produkternes tilstand og størrelse og den pågældende mængde. Apparatet tænker med og tænker forud, beregner altid først den optimale måde at opnå dit ønskede resultat og foretager automatisk de nødvendige tilpasninger.



Præcision, der giver topkvalitet – HiDensityControl®

Meget følsomme sensorer føler og registrerer hvert eneste sekund de aktuelle betingelser i ovnrummet. HiDensityControl® tilpasser energimængden nøjagtigt efter retterne og fordeler energien ensartet og effektivt i ovnrummet. Resultatet: sund topkvalitet, indstik efter indstik med et minimalt ressourceforbrug.



Intelligent racktimer – iLevelControl

Med iLevelControl kan du tilberede forskellige retter på samme tid. I iLevelControl-displayet kan du se, hvilke retter du kan tilberede sammen. Det øger produktiviteten og sparer tid, penge, plads og energi. Systemet tilpasser tilberedningstiden optimalt efter de pågældende retter, hvorved der tages hensyn til påfyldningsmængden, og hvor mange gange og hvor længe døren har været åben. Det betyder, at retterne aldrig får for meget, og at resultatet altid er perfekt.



Intelligent rengøring – Efficient CareControl

Efficient CareControl er den eneste automatiske rengøring, der registrerer snavs og kalk og fjerner det med et tryk på en tast. Funktionen tilpasses efter dit behov, og systemet foreslår bestemte tidspunkter til optimal rengøring. Hvis du ønsker det, kan du lagre en rengøringsplan, der er afstemt efter dine behov. SelfCookingCenter® starter automatisk på det indlæste tidspunkt. Resultatet: skinnende, hygiejnisk, rent. Du sparer tid, skåner miljøet og gavner din pengepung.

Du kan læse mere i vores SelfCookingCenter®-hovedkatalog, som kan bestilles på www.rational-online.com.



Traditionel tilberedning – manuel funktion

Du kan naturligvis også betjene SelfCookingCenter® XS manuelt. Hvad enten du anvender varmluft, damp eller kombinationen af begge – i manuel indstilling regulerer du selv alle madlavningsparametre, præcist og direkte.

Passer ind i alle køkkener.

Fleksible muligheder til det lille format.

Hvad enten det anvendes i frontcooking eller som ekstra apparat i bestemte områder i restauranten – kan der findes plads til det nye SelfCookingCenter® XS selv i det mindste køkken.

RATIONAL-indbygningsløsningen

Især i frontcooking-området er den optiske virkning vigtig. Den meget fleksible RATIONAL-indbygningsløsning, der er let at integrere, omfatter den foreskrevne UltraVent-kondensationshætte, der binder og bortleder al udstrømmende damp. Det ligeledes medfølgende afblændingssæt forhindrer, at der aflejres snavs på svært tilgængelige steder, opfylder de strenge hygiejnekrav og sørger for et professionelt og harmonisk samlet indtryk.

Vægbeslag

Vægbeslaget er optimal ved anvendelse af SelfCookingCenter® XS i bestemte områder i restauranten. Det anbefales altid at anvende beslaget, når der ikke er nok plads på fralægningspladsen. Optimal til nem og sikker montering direkte på væggen.

Combi-Duo: en plads – to apparater

Med vores Combi-Duo-kombination kan du arbejde med to apparater opstillet over hinanden på én plads. Det betyder større fleksibilitet ved spidsbelastninger. Du kan nemt have gang i to forskellige tilberedningsprocesser samtidigt og kan f.eks. dampe og grille på én gang.

Du kan naturligvis også få et passende understel til vores XS-serier. Så arbejder du i en optimal højde, og tilbehøret kan komme på plads.



Vægbeslag

Vi går heller ikke på kompromis med tilbehøret.

Sådan får du endnu mere ud af det.



Ved anvendelse af originalt RATIONAL-tilbehør får du det fulde udbytte af mulighederne med SelfCookingCenter® XS. Det er meget robust og derfor særdeles velegnet til den daglige, krævende anvendelse i storkøkkener. Så lykkes selv specielle programmer som tilberedning af forfritterede produkter eller grillstegning af kylling og and. Selv schnitzler og steaks kan tilberedes, uden at de hele tiden skal vendes.



Grillrist med tern og striber

UltraVent

Med kondensationsteknologien i UltraVent-emhætten bindes og bortledes udstrømmende damp. Kostbare forholdsregler med udluftningstekniske installationer er ikke nødvendige. Der kræves ikke udvendig tilslutning. Apparatet kan således anvendes uden problemer i åben frontcooking.

Grill- og pizzaplate

Med pizzapladen, der har en meget høj varmelednings-ejne, kan du tilberede alle typer pizza, fladbrød og stenovnsbagte brød i fremragende kvalitet. Når du vender den, kan du tilberede grøntsager, steaks eller fisk med perfekt grillmønster.

Grillrist med tern og striber

Med den nye grillrist med tern og striber får du et perfekt grillmønster på kortidsstegte produkter, fisk og grøntsager. Med den nye grillrist kan du tilberede forskellige produkter med klassiske grillstriber eller de populære, originale amerikanske steakhouse-tern. Grillristen med tern og striber er ekstremt robust og holdbar. 3-lags TriLax-belægningen understøtter bruningen, er varmefast og tåler almindelig opvask.



UltraVent



Grill- og pizzaplate

Tilbehør til professionel anvendelse.

Robust og holdbar.

Stege- og bageplader

Aluminiumsbagepladerne fra RATIONAL har enestående slip-let-egenskaber og er meget robuste og holdbare. Rundstykker, wienerbrød og korttidsstegte og panerede madvarer brunes smukt og får en sprød overflade.

CombiFry®

Med den patenterede CombiFry® er det for første gang muligt at tilberede store mængder for-friterede produkter som nuggets og pommes frites uden ekstra fedtstof.

Multibaker

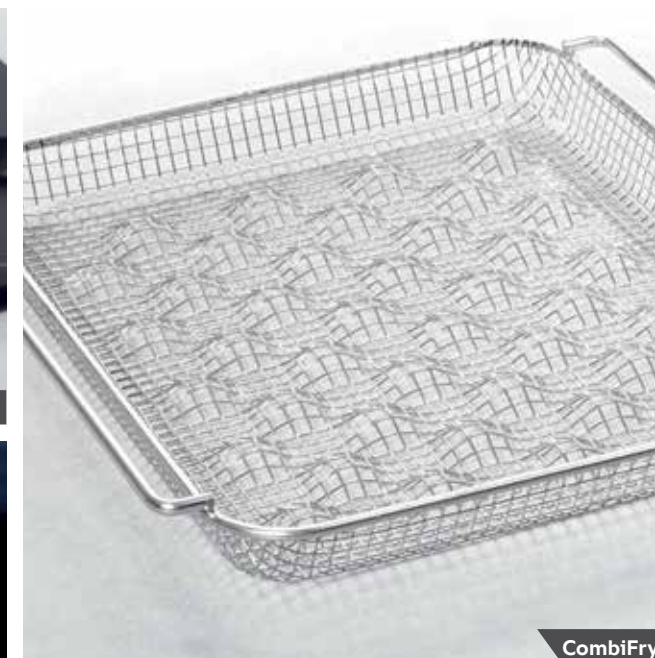
Vores Multibaker er velegnet til tilberedning af spejlæg, omeletter, rösti og tortillas i store mængder. Den specielle slip-let-belægning sørger for, at maden ikke brænder fast.

Kyllinge-superspike

Med den opretstående placering af fjerkræet og den skorstenseffekt, der opnås, reduceres tilberedningstiden markant i forhold til rotationsgrillen. Med denne særlige effekt bliver brystkødet meget saftigt, og skindet bliver sprødt og jævnt brunet.



Multibaker



CombiFry®



Stege- og bageplade

Du kan læse mere i vores tilbehørskatalog eller vores produktkataloger, som kan bestilles. Eller besøg os på internettet på www.rational-online.com.



Optimal opstilling.

Der kan altid findes plads til SelfCookingCenter® XS.

Hvad enten apparatet anvendes i supermarkedet, på tankstationen, hos slagteren, som primært apparat eller ekstraapparat i restauranten: Den professionelle klasse i lille format klarer enhver anvendelse. Opstillingen i praksis hos vores tilfredse kunder viser kun nogle af de mange muligheder.



Teknik, der klarer mere.

For forskellen ligger i detaljen.



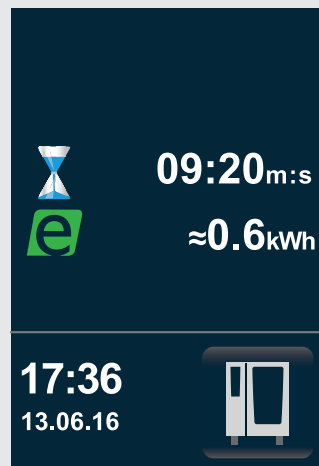
LED-belysning

Med den helt nye LED-belysning oplyses ovnen og de enkelte indstik optimalt – fra øverst til nederst og fra inderst til yderst. Lyset gengiver neutralt produkternes bruningsgrad. Energibesparende, holdbar og vedligeholdelsesvenlig.



Ovndør med tredobbelt glas

Det tredobbelt lag glas med avanceret varmerefleksionsbelægning sørger for et minimalt varmetab. Derved sparer du yderligere 10 % energiomkostninger. Da alt ovnglas kan rengøres, vil man også efter mange års brug kunne se helt klart ind i ovnen.



Visning energiforbrug

Du kan hele tiden se, hvor meget energi der bruges til den enkelte tilberedning, og hvor meget der bruges om dagen. Dataene vises i displayet og kan også downloades.



RATIONAL-Remote-funktion

Hvis dit SelfCookingCenter® er tilsluttet et netværk, kan du nemt styre og overvåge det med din iPhone. Du har således overblik over det hele og ved altid, hvad der er i gang i apparatet.



Integreret håndbruser med oprulningsautomatik

Den trinløse stråledosering og den ergonomiske anbringelse gør den grove rengøring, tilsætning eller påhældning betragteligt nemmere. Den integrerede automatiske oprul- og vandspæringsautomatik giver optimal sikkerhed og hygiejne efter EN 1717 og SVGW (den schweiziske forening for gas- og vandfaget).



Centrifugal fedtudskillelse

Ingen udskiftning eller rengøring af fedtfiltere, og alligevel altid ren luft i ovnen. Ren smagsoplevelse.



ClimaPlus Control®

Ved hjælp af sensorer i ovnen måles fugtigheden helt præcist og indstilles nøjagtigt efter de indlæste data. Ved behov trækker systemet overskydende fugt ud eller tilfører ny fugtighed via dampgeneratoren. Selv ved store påfyldningsmængder bliver resultatet sprøde skorper og paneringer, typiske grillmønstre og saftige stege.

Teknik, der klarer mere.

Og gør dit arbejde nemmere.



300 °C maks. ovntemperatur
Takket være den meget robuste konstruktion er det muligt at anvende en ovntemperatur på op til 300 °C, selv ved kontinuerlig drift. Det betyder, at specielle funktioner som grillning eller kraftig svitsning også kan anvendes til store mængder.



Betjeningsdisplay
Betjeningsdisplayet er ikke placeret over apparatet, men derimod til venstre ved siden af døren, hvilket er både ergonomisk og teknisk hensigtsmæssigt. Det reducerer risikoen for tilskadekomst på grund af udstrømmende damp under betjeningen. Samtidig er elektronikken fremragende beskyttet mod langtidsskader på grund af udstrømmende damp.



Intelligent 6-punkt-føler
Kernetemperaturføleren beregner sikkert og pålideligt det koldeste punkt i produktet, også selvom den ikke skulle være placeret rigtigt. Derfor er tilberedningstiden for alle produkter altid den helt rigtige.



Positioneringshjælp
Vores patenterede positioneringshjælp gør det nemmere at placere kernetemperaturføleren rigtigt i flydende, bløde og meget små produkter.



Dampgenerator
Dampgeneratoren er helt uundværlig, når du ønsker den bedste kvalitet ved dampning. Den 100 % hygiejniske friske damp er garanteret for en optimal dampmætning, også i det nederste temperaturområde som f.eks. ved pochering. Dampgeneratoren afkalkes automatisk i forbindelse med rengøringen. Derfor er dyre foranstaltninger til blødgøring af vandet overflødige.



Dynamisk luftcirkulation
Takket være den specielle ovngeometri samt det kraftige, energibesparende ventilatorhjulsdrev, der intelligent tilpasser omdrejningsretningen og hastigheden efter det pågældende produkt, fordeles varmen altid optimalt i ovnen. Det sikrer retter i den bedste kvalitet, også når ovnen fyldes helt. Den integrerede ventilatorhjulsbremse reagerer straks og sørger for, at ventilatorhjulet standser meget hurtigt, når døren åbnes. Det giver ekstra sikkerhed.

The products manufactured by RATIONAL are protected under one or more of the following patents, utility models or design models: DE 195 18 004; DE 197 08 229; DE 197 57 415; DE 199 33 550; DE 100 37 905; DE 10 230 244; DE 10 230 242; DE 101 14 080; DE 102 33 340; DE 103 09 487; DE 10 2004 004 393; DE 101 20 488; DE 103 01 526; DE 10 2004 020 365; EP 786 224; EP 386 862; EP 0 848 924; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 195; EP 1 653 833; EP 1 682 822; US 5,915,372; US 6,299,921; US 6,510,782; US 6,600,288; US 6,752,621; US 6 772 751;

US 6,753,027; US 7,048,312; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,223,943; US 7,232,978; US 7,438,240; US 7,409,311; US 8,025,740; US 8,269,151; US 8,147,888; US 8,344,294; US 8,475,857; JP 3916261; JP 1227539; JP3916261B1; JP4598769B2; JP4255912B2; plus patents pending

Professionel klasse i lille format.

Arbejder uden at gå på kompromis.

Det nye SelfCookingCenter® XS kan nemt få plads i ethvert køkken, og er takket være vores raffinerede installationsløsninger lige velegnet til frontcooking-området og til anvendelse i bestemte områder i restauranten. SelfCookingCenter® XS fås kun som elektrisk apparat. Alle andre SelfCookingCenter®-modeller fås desuden også til gas.

Med kombinationen af to apparater ovenover hinanden som Combi-Duo opnår du endnu større fleksibilitet, uden at der er behov for mere plads. Det nederste apparat styres nemt og bekvemt via det øverste betjeningsselement.

Desuden tilbyder vi mange forskellige specialudførelser, så vi individuelt kan tilpasse dit apparat til forholdene i dit køkken.

Du kan læse mere om vores samlede program i vores apparat- og tilbehørskatalog, som kan bestilles. Eller besøg os på internettet på www.rational-online.com.

2 års garanti	
Apparat	XS type 6 2/3
EI	
Kapacitet	6 x 2/3 GN
Antal retter pr. dag	20–80
Indstik på langs	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Bredde	655 mm
Dybde	555 mm
Højde	567 mm
Vandtilløb	R 3/4"
Vandafløb	DN 40
Vandtryk	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa
Vægt	72 kg
Tilslutningsværdi	5,7 kW
Sikring	3 x 10 A
Nettilslutning	3 NAC 400 V
Ydelse „varm luft“	5,4 kW
Ydelse „damp“	5,4 kW



Vil du se alt dette med egne øjne?

Lav mad sammen med os.

Oplev selv, hvad SelfCookingCenter® XS kan præstere. Live, uforbindende og lige i nærheden af dig. Besøg en af vores gratis RATIONAL CookingLive-events. På tlf. 08191 327-387 eller www.rational-online.com kan du se, hvor og hvornår de næste seminarer afholdes.



„Det var ved et RATIONAL CookingLive-arrangement, at vi så SelfCookingCenter® i aktion for første gang. Da jeg smagte de tilberedte retter og så, hvor megen tid, der kunne spares, og hvor let det er at håndtere apparatet: Så vidste jeg, at jeg måtte have dette udstyr til mit køkken.“
Raghavendra Rao, indehaver, Kadamba, Bangalore, Indien

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 (0)71 727 9090
Fax +41 (0)71 727 9080

info@rational-international.com
rational-international.com