

# SelfCookingCenter®





## **Ideje menjaju svet.**

Vaše želje su naša motivacija.

Naše obećanje vama:  
Svim snagama smo usredsređeni na to da vaše ideje postanu stvarnost.

# Čak i najbolje ideje uvek mogu da postanu bolje.

Od parno-konvekcijske pećnice do SelfCookingCenter®.



Uređaj za kuanje na pari  
Konvekcijska pećnica  
Inteligencija kuanja

= SelfCookingCenter®



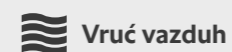
Ovde se nalazi video.

Naša težnja već više od 40 godina je da vam ponudimo najbolji uređaj za pripremu hrane. Uređaj koji vam omogućava da svoje ideje o kuanju pretvorite u stvarnost. Uređaj sa kojim vaše jelo ispada uvek onako kako ste želeli. Uređaj koji se jednostavno koristi i koji vas oslobađa rutinskih radnji i omogućava vam da svoj radni dan u kuhinji savladate uz što manje stresa i uzbuđenja. I uređaj koji na kraju dana umesto vas i računa.

Sve je počelo sa idejom da se u jednom uređaju sjedine para i vreli vazduh. Tako smo 1976. godine otkrili prvu parno-konvekcijsku pećnicu koju stalno razvijamo. Ali to nam nije bilo dovoljno. Da bismo vam u svakodnevnom radu u kuhinji pružili još bolju podršku, razvili smo asistenta sa pravom inteligencijom: novi SelfCookingCenter® sa 5 čula – više od jedne obične parno-konvekcijske pećnice. On oseća, prepoznaje, razmišlja i planira, uči i zaista se slaže sa vama. Asistent u kuanju koji je pouzdano uz vas. Svaki put.



Para



Vruć vazduh



Kombinacija



# Uklapa se u svaku profesionalnu kuhinju.

Potvrđuju zadovoljni kupci.

Ranije su kuvarima bili potrebni brojni specijalni uređaji, kao npr. pećnice sa vrelim vazduhom, kiper uređaji, kotlovi, friteze, uređaji za kuvanje na pari, šerpe i tiganji, da bi uz mnogo napora pripremili dobro jelo. Danas je potreban samo jedan uređaj pomoću koga svaka kuhinja priprema kompletan jelovnik: novi SelfCookingCenter®.

Na površini manjoj i od 1 m<sup>2</sup> možete da grilujete, pečete mesa i peciva, kuvate na pari, dinstate, blanširate ili poširate. Bez obzira na to da li želite da pripremite meso, ribu, živinsko meso, povrće, jela sa jajima, peciva ili deserte, odnosno trideset ili više hiljada obroka.

On donosi rasterećenje koje osoblje u kuhinji želi: Kuva brzo, jednostavno se koristi, isporučuje kvalitet jela koji ste zadali i pritom vam štedi novac, vreme i energiju. Umesto vas izvršava sve zadatke koji se odnose na nadgledanje i kontrolu. Sam podešava temperaturu, vlažnost i trajanje termičke obrade. Nadgleda stepen termičke obrade i zapečenost, pa ste pošteđeni i stalnog okretanja kod kratkog pečenja.

Sa više od 750.000 uređaja na tržištu, naši uređaji su postali standardni deo profesionalnih kuhinja širom sveta. Ovo nas posebno raduje: 93 % naših klijenata širom sveta nam potvrđuje da RATIONAL nudi najbolje moguće prednosti za klijente. (Studija TNS Infratest 2016). To je sigurno razlog da svi preporučuju RATIONAL.



SelfCookingCenter® se sada proizvodi i u malom formatu: novi SelfCookingCenter® XS. Za dodatne informacije tražite naš specijalni prospekt. Ili nas posetite na internetu na adresi [www.rational.online.com](http://www.rational.online.com).



Kombinacija toplote i pare u našem novom uređaju otvara vam nove mogućnosti u profesionalnoj pripremi vaših jela. Jela se termički obrađuju veoma lagano. Tako su mnogo zdravija i idealna za vitalnu ishranu. Novi SelfCookingCenter® pokriva 95 % svih uobičajenih primena u kuhinji.

#### Para od 30 °C–130 °C

Dinstanje, poširanje, blanširanje i kuvanje na pari – sve to može naš generator sveže pare visokih performansi. Bilo da se radi o povrću, ribi ili jelima sa jajima, zahvaljujući preciznim temperaturama pare i maksimalnom zasićenju parom, postizete intenzivne boje. Vitamini i minerali se zadržavaju u namirnicama. Ništa se ne suši.

#### Vruć vazduh od 30 °C–300 °C

Meki fileti, hrskavi kotleti, grilovani stekovi, lagana peciva i duboko smrznuta hrana – zahvaljujući trajnom vrelom vazduhu temperature do 300 °C, sve se priprema ravnomerno, hrskavo i sočno, a to postavlja standarde.

#### Kombinacija pare i vrućeg vazduha od 30 °C–300 °C

Vrela vlažna klima sprečava sušenje jela, svodi na minimum gubitke na težini i stara se za to da se pečenja, gratinirana jela ili kaserole ravnomerno zarumene. Dobijate posebne rezultate kada je u pitanju ukus, a vreme termičke obrade je znatno kraće nego kod uobičajenih uređaja za kuvanje.



## Samo se rezultat računa. SelfCookingCenter® sa 5 čula.

Novi SelfCookingCenter® je prvi sistem za termičku obradu hrane na svetu koji pokazuje pravu inteligenciju i time uvodi revoluciju u pripremu jela. Zato što više ne morate da podešavate i stalno štelujete idealnu temperaturu, vlažnost ili brzinu strujanja vazduha. Vi samo određujete željeni rezultat. Bilo da na kraju želite da vaše jelo bude krvavo, roze ili dobro pečeno, svetlije ili tamnije zapečeno, sa koricom ili bez nje.

Opremljen sa 5 čula, on zadovoljava idealne uslove u komori za termičku obradu, prepoznaje veličinu i količinu jela, razmišlja i zna kako se jelo optimalno termički obrađuje, uči navike kuvara i čak se i slaže sa njim.

U saradnji sa kuvarima, nutricionistima, lekarima i inženjerima donosimo najvažnija svojstva savremenog kuhinjskog uređaja postavljajući nove standarde: kapacitet pripreme, kvalitet jela, jednostavnost i efikasnost. Standard kojeg nijedan naš kupac više ne želi da se odrekne.



- > Oseća aktuelne uslove u komori za termičku obradu i konzistentnost životnih namirnica
- > Prepoznaje veličinu, količinu jela, stanje proizvoda i izračunava stepen zapečenosti
- > Uči koje navike u kuvanju imate i praktikuje ih
- > Razmišlja i tokom kuvanja stalno iznova nalazi idealan put do vašeg željenog rezultata
- > Komunicira sa vama i pokazuje vam šta vaš RATIONAL upravo radi da bi izvršio zadate specifikacije

### Pregled prednosti za vas:

- > Uvek izuzetan kvalitet jela
- > Najjednostavnije rukovanje i za neobučeno osoblje
- > Minimalni tekući troškovi

# SelfCookingCenter®.

Jednostavan je, kuva na ukusan i zdrav način uz manje troškove.



Naša motivacija je bila i jeste da vaš rad učinimo što je moguće jednostavnijim. Zato smo novi SelfCookingCenter® opremili sa četiri inteligentne funkcije i pretvorili ga u asistenta koji predstavlja kvalitet, najjednostavnije rukovanje i efikasnost.



#### Jednostavnost kroz inteligenciju termičke obrade – iCookingControl

Izaberite hranu, odredite željeni rezultat – gotovo! iCookingControl priprema vaša jela uvek onako kako ste naumili. Pritom nije važno ko rukuje uređajem. On prepoznaje stanje i veličinu proizvoda, kao i njihovu količinu. On razmišlja i planira, uvek iznova pronalazi idealan put do željenog rezultata i sam vrši neophodna podešavanja.



#### Pametne mešovite narudžbine – iLevelControl

Sa iLevelControl istovremeno pripremate različita jela. Koja jela možete da obrađujete termički istovremeno pokazuje vam na ekranu iLevelControl. To povećava produktivnost i štedi novac, vreme, prostor i energiju. U zavisnosti od količine punjenja, broja i trajanja otvaranja vrata, vreme termičke obrade se optimalno prilagođava odgovarajućim jelima. Tako ništa ne može da se prepeče, a rezultat je uvek jednako dobar.



#### Preciznost za vrhunski kvalitet – HiDensityControl®

Veoma osetljivi senzori osećaju i prepoznaju svake sekunde trenutne uslove u komori za termičku obradu. HiDensityControl® precizno prilagođava neophodnu količinu energije potrebama jela i ravnomerno i efikasno je raspoređuje u čitavoj komori za termičku obradu. Rezultat: zdrav vrhunski kvalitet na svim nivoima uz minimalan utrošak resursa.



#### Inteligentni automatski sistem za čišćenje – Efikasni CareControl

Efikasni CareControl je jedini sistem automatskog čišćenja koji prepoznaje nečistoće i kamenac i odstranjuje ih pritiskom na taster. Funkcija se prilagođava vašim potrebama i u određeno vreme predlaže optimalno čišćenje. Rezultat: blistava, higijenska čistoća, štedite vreme, vodite računa o životnoj sredini i rasterećujete svoj novčanik.



#### Tradicionalno kuvanje – ručni režim

Naravno, uređajem SelfCookingCenter® možete da upravljate i ručno. Isto tako, bilo da se radi o vrelom vazduhu, pari ili njihovoj kombinaciji, vi u ručnom režimu sami regulišete sve parametre termičke obrade, postepeno i direktno.

# Izaberite željeni rezultat. Ubacite hranu. Gotovo. iCookingControl.

Nikada pre nije bilo jednostavnije postići kvalitet jela koji želite. Bilo da se radi o ribi, mesu, živini, pecivu, jelima sa jajima ili desertima – sa SelfCookingCenter® sve se lagano priprema – i to baš onako kako vi želite. Vi unosite rezultat, a SelfCookingCenter® ispunjava vaše želje. Dosledno i precizno. To omogućuje jedinstvena inteligentna termička obrada: iCookingControl.

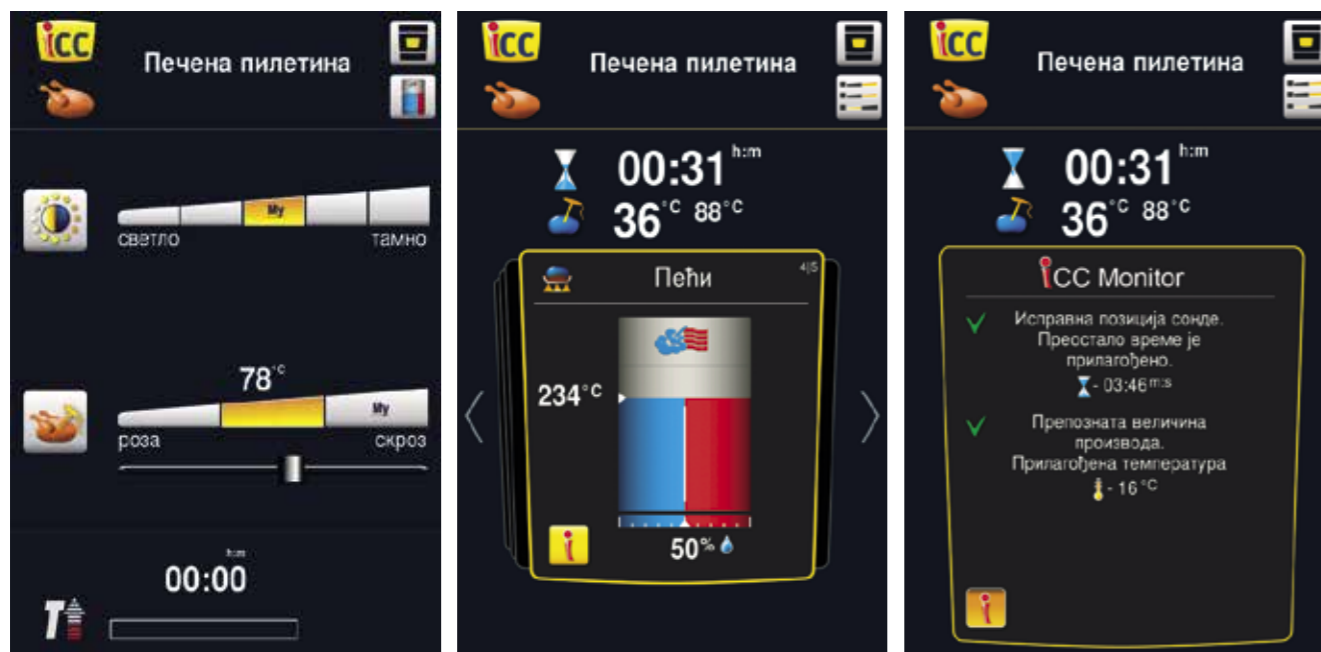
iCookingControl pomoću senzora prepoznaje veličinu i stanje proizvoda, kao i količinu punjenja i optimalno prilagođava način rada vašem željenom rezultatu i pojedinačnim jelima. On samostalno donosi sve neophodne odluke i automatski podešava temperaturu, klimu u komori za termičku obradu i vreme termičke obrade. O svakom podešavanju dobijate obaveštenje na ekranu. Tako tačno znate šta se dešava i uvek imate pregled.

iCookingControl takođe uči vaše navike u kuvanju, upoznaje vaše afinitete i prilagođava rukovanje vašim potrebama. Više ništa ne morate da kontrolišete ili nadgledate, a sve je nepogrešivo onako kako ste vi želeli. Tako uvek možete da se oslonite na ovog pomoćnog kuvara.

Vi određujete svoj željeni rezultat. SelfCookingCenter® nepogrešivo ostvaruje vašu ideju.

Na iCC Cockpit uvek imate na oku ono što vaš sistem za kuvanje radi.

iCC monitor vam pokazuje koja podešavanja sistem primenjuje.



## Pregled prednosti za vas:

- > Inteligentni procesi termičke obrade: nema truda oko nadgledanja i kontrolisanja
- > Vaš željeni rezultat pritiskom na taster: jednostavno rukovanje, posebno za privremeno osoblje
- > Automatsko podešavanje procesa termičke obrade: svaki put najbolji rezultati
- > Idealna tačka pripreme se uvek pažljivo postiže: do 20% manja upotreba sirovina u poređenju sa konvencionalnom pripremom

# Sve istovremeno i uvek na vreme. iLevelControl.



Pomoću iLevelControl bez ikakvih problema možete brzo i fleksibilno da odradite vaš „À la carte“, „Mise en Place“ ili doručak. Na površini od samo 1 m<sup>2</sup> koristite mnoštvo različitih uređaja za kuvanje jedan preko drugoga, kao npr. lonce, tiganje, roštilj, ploču za pečenje ili fritezu. Na taj način istovremeno pripremate različita jela u jednom jedinom uređaju.

Vaš SelfCookingCenter® će vam pokazati na ekranu koja jela možete da pripremate zajedno. Vi navodite šta želite da pripremate, a iLevelControl nadzire svaki red pojedinačno. U zavisnosti od količine punjenja u komori i od toga koliko često i koliko dugo se vrata otvaraju, iLevelControl inteligentno koriguje vreme pripreme i čak vas informiše o tome. Tako uvek znate šta se dešava.

Ako je jelo gotovo, iLevelControl vas o tome obaveštava i prikazuje odgovarajući red na ekranu. Ako želite, sistem čak signalizira preko osvetljenja koji red može da se napuni ili ukloni. Tako se izbegavaju gotovo sve greške u rukovanju. Vaša jela uvek uspevaju baš po meri i baš onako kako to želite.

#### Pregled prednosti za vas:

- > Istovremena priprema različitih jela:  
maksimalna fleksibilnost i do 70 % uštede energije u poređenju sa uobičajenom tehnikom termičke obrade
- > Nadgledanje i inteligentno prilagođavanje trajanja termičke obrade:  
kontinuiran visok kvalitet jela bez ulaganja napora u kontrolisanje
- > Prikaz onoga što se može zajedno termički obrađivati:  
jednostavno rukovanje
- > Multifunkcionalnost:  
do 70 % uštede energije

„Sa novim uređajem kompanije RATIONAL postigli smo veliki napredak u spremanju À-la-carte jela. Naši kupci hvale dobar kvalitet jela, a mi danas možemo da izdamo 30 % više jela na sat. I to sa istim osobljem.“

Harald Kesler, vlasnik gostionice Gasthaus cum Lojtpold, Fukstal/Leder, Nemačka



# Vaš gost oseća ukus i kvalitet. Svakog dana.

## HiDensityControl®.

Do jedinstvenog kvaliteta jela može da se dođe samo kada ima dovoljno kapaciteta, pre svega onda kada se radi o pripremi u velikim količinama. Upravo to obezbeđuje patentirana funkcija HiDensityControl®. Istovremeno i intenzivno ova funkcija raspoređuje toplotu, vazduh i vlažnost u komori za termičku obradu – uvek na način koji je najbolji za kvalitet i količinu vašeg proizvoda.

Veoma osetljivi senzori u komori za termičku obradu osećaju i prepoznaju svake sekunde trenutne uslove u komori kako bi mogli jelima da optimalno prilagode neophodnu količinu energije. Ovo se vrši na precizan i efikasan način. Rezultat: Dobar kvalitet jela u svim redovima uz minimalan utrošak resursa.

### Pregled prednosti za vas:

- > Dinamička turbulencija vazduha: izuzetna ujednačenost na svim nivoima
- > Aktivno odvlaživanje: hrskave korice i hrskava pohovana jela
- > Maksimalna zasićenost parom: nema sušenja posebno kod osetljivih jela
- > Visoke performanse i maksimalna temperatura do 300 °C: tradicionalna gril šara i kod velikih količina – kratki periodi zagrevanja i time i minimalna potrošnja energije



„Nisam mogao da verujem da su te količine moguće. Međutim, sa svojim sistemom 202 SelfCookingCenter® 240 šnici za samo 12 minuta. Duplo sam brži jer pripremam sve odjednom. A kvalitet je izuzetan.“

Kurt Štimpfig, šef službe za prehranu, Linde AG, odeljenje za inženjering, Pulah, Nemačka

### HiDensityControl®: Koncentrovana snaga



**Generator sveže pare:** Precizne temperature pare kao i maksimalna zasićenost parom garantuju najbolji mogući kvalitet jela za zdravu vitalnu kuhinju – bez skupog omekšavanja vode.



**Inteligentno upravljanje klimom:** Merenje vlažnosti uzima u obzir i odgovarajuću vlažnost jela i omogućuje precizno podešavanje i regulisanje klime u komori za termičku obradu. Za hrskavo pečenje i meke mrvice.



**Dinamička turbulencija vazduha:** Propeler ventilatora visoke snage u zavisnosti od proizvoda, količine i stanja termičke obrade inteligentno prilagođava brzinu i smer obrtanja. Za optimalnu raspodelu vazduha i ujednačene rezultate.



**Aktivno odvlaživanje:** Inovativna tehnologija potpritiska brzo i efikasno odvlažuje komoru za termičku obradu. Za hrskave kore pečenja i hrskava pohovana jela.

# Jednostavno čisto i bez kamenca.

## Efficient CareControl.

U vašem uređaju SelfCookingCenter® se pomoću Efficient CareControl-a automatski skida kamenac, a po želji i bez nadzora, preko noći. U zavisnosti od toga koliko je uređaj zaprljan, on određuje efikasan stepen čišćenja i predlaže vam optimalno doziranu količinu sredstava za čišćenje i uklanjanje kamenca.

Po želji memorišite plan čišćenja koji je prilagođen vašem radnom vremenu. SelfCookingCenter® automatski registruje podešena vremena i uvek se stara za higijensku čistoću i maksimalno održavanje uređaja.

Više nije potreban skup uređaj za otklanjanje kamenca koji zahteva intenzivno održavanje. Novom Efficient CareControl-u je potrebno oko 30 % manje resursa od prethodnog modela. Zbog toga košta znatno manje od temeljnog ručnog čišćenja, a uz sve to je korišćenjem tableta i naročito siguran u rukovanju.



„Uštedimo najmanje 900 € godišnje samo zato što nam uređaj za omekšavanje vode više nije potreban. Osim toga, tekuće troškove za deterdžente, vodu i energiju smo sveli na minimum.“

Alan Bird, vlasnik, Birds ov Smitfilds, London, Velika Britanija

### Pregled prednosti za vas:

- > Sredstvo za čišćenje u čvrstom stanju:  
Zaštita zdravlja kroz odricanje od tečnih sredstava za čišćenje
- > Prepoznavanje zaprljanosti i inteligentno predlaganje čišćenja:  
minimalni operativni troškovi i utrošak rada
- > Automatsko uklanjanje kamenca:  
nema troškova za uklanjanje kamenca ili omekšavanje vode
- > Uspostavljanje individualnog plana čišćenja:  
uvek čisto i negovano sa garantovanom higijenom



# Štedi energiju, vreme, sirovine i prostor.

whiteefficiency®.

whiteefficiency® predstavlja naš doprinos održivosti koji se ostvaruje već sa samim razvijanjem proizvoda. Zajedno sa univerzitetima tragamo za rešenjima koja čuvaju resurse. To se nastavlja u našoj proizvodnji koja je ekološki sertifikovana, našoj logistici distribucije koja štedi energiju, pa sve do preuzimanja i reciklaže naših starih uređaja.

whiteefficiency® se posebno isplati u vašoj kuhinji. Sa njim štedite energiju, vodu, vreme i sirovine, a imate i manje škarta. Osim toga, imate i do 30 % više prostora, jer na najmanjoj površini sa uređajem kompanije RATIONAL možete da zamenite ili izbacite iz upotrebe 40 % do 50 % svih uobičajenih uređaja za kuvanje i pečenje. Naposljetku, whiteefficiency® znači i to da smo uvek na vašoj strani. Našim sveobuhvatnim uslužnim pristupom brinemo se za to da od naših uređaja dobijete maksimalnu korist. Od samog početka i ceo životni vek proizvoda.



Lean & Green  
Management  
Award 2014



Prosečan restoran sa 200 porcija dnevno, sa dva SelfCookingCenter® 101 – dodatna zarada u odnosu na uobičajenu tehniku pripreme bez parno-konvekcijske pećnice.

Vaša dobit	Mesečna osnova za proračun	Vaša mesečna dodatna zarada	Izračunajte sami
<b>Meso/riba/živinsko meso</b>			
U proseku 20 % manja kupovina sirovih namirnica zahvaljujući preciznoj regulaciji i iCookingControl.*	Uobičajeni troškovi za namirnice 7.680 € Troškovi za namirnice sa SelfCookingCenter® 6.144 €	= 1.536 €	
<b>Mast</b>			
Mast za pripremu je gotovo suvišna. Troškovi nabavke i odlaganja masti u otpad smanjeni su za do 95 %.	Uobičajeni troškovi za namirnice 48 € Troškovi za namirnice sa SelfCookingCenter® 2,40 €	= 45 €	
<b>Energija</b>			
Jedinstveni kapacitet pripreme, iLevelControl i najmodernija regulaciona tehnologija potroše do 70 % manje energije.*	Uobičajena potrošnja 6.300 kWh x 0,18 € je kWh Potrošnja sa SelfCookingCenter® 1.890 kWh x 0,18 € je kWh	= 793 €	
<b>Radno vreme</b>			
iLevelControl skraćuje vreme proizvodnje za do 50 % zahvaljujući kontinualnom punjenju. Nepotrebni rutinski poslovi zahvaljujući iCookingControl.	60 h manje x 26 €	= 1.380 €	
<b>Omekšavanje vode/uklanjanje kamenca</b>			
Ovi troškovi uopšte nisu potrebni sa Efficient CareControl.	Uobičajeni troškovi 60 € Troškovi sa SelfCookingCenter® 0 €	= 60 €	
<b>Vaša mesečna dodatna zarada</b>		<b>= 3.814 €</b>	
<b>Vaša godišnja dodatna zarada</b>		<b>= 45.768 €</b>	

\* U poređenju sa uobičajenom tehnikom pripreme bez parno-konvekcijske pećnice.



## Cilj je vrhunski kvalitet.

Odgovarajuće posude –  
savršen pratilac.

Samo ako koristite originalane RATIONAL posude otvaraju vam se pune mogućnosti uređaja SelfCookingCenter®. Tako možete da koristite specijalne primene, kao što su priprema unapred prženih proizvoda, grilovanje piletine i pačetine, kao i proizvodnja celog jagnjeta ili praseta. Čak i šnicle i stekove pripremate bez napornog okretanja. Originalne RATIONAL posude su specijalno prilagođene RATIONAL uređajima. On je izuzetno izdržljiv i zato je najbolji izbor za svakodnevnu upotrebu u profesionalnoj kuhinji.

### **Ploča za grilovanje i picu**

Sa termalno veoma provodljivom pločom za picu pripremate sve vrste pica, tankih hlebova i tartova uz optimalan kvalitet. Okrenite je i dobijate povrće, stekove ili čak i ribu sa savršenom šarom roštilja.

### **Ukrštena i prugasta rešetka roštilja**

Zahvaljujući inovativnoj konstrukciji, na raspolaganju su vam ukrštena i prugasta rešetka roštilja – dve različite šare sa samo jednom rešetkom. U zavisnosti od toga koju stranu koristite, ukrštena i prugasta rešetka roštilja vašim proizvodima daje ili klasične pruge od roštilja ili popularnu, originalnu američku šaru.

### **Plehovi za pečenje**

Aluminijumski plehovi za pečenje kompanije RATIONAL odlikuju se savršenim svojstvom nelepljivosti, kao i jačinom i dugotrajnošću. Zemičke, danska peciva, kratko pečene namirnice, kao i pohovana hrana, dobijaju lepu boju i posebnu hrskavost.

### **Multibaker**

Multibaker služi za pripremu većih količina jaja na oko, omleta, roštilja i tortilja. Lepljenje jela sprečava specijalna teflonska obloga.

Za dodatne informacije tražite naš prospekt sa dodatnom opremom ili naše prospekte za upotrebu. Ili nas posetite na internetu na adresi [www.rational.online.com](http://www.rational.online.com).



Ploča za roštilj i pice



Ukrštena i prugasta rešetka roštilja



Pleh za pečenje mesa i peciva



Multibaker

# Tehnika koja daje više.

Jer se razlika nalazi u svakom detalju.



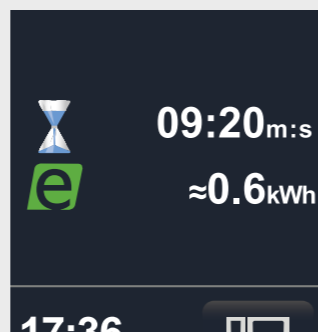
## LED osvetljenje sa signalizacijom za red

Potpuno novo LED osvetljenje stara se za optimalno osvetljavanje komore za termičku obradu i svakog pojedinačnog reda – od vrha do dna i od zadnje strane ka prednjoj. Svetlo ima neutralan uticaj na zapečenost proizvoda. Štednja energije, dugotrajnost i nezahtevno održavanje. Novo opcionalno signaliziranje reda sada čini korišćenje funkcije iLevelControl još jednostavnijim: Trepćuće svetlo pokazuje koji red kada treba da se napuni ili isprazni.



## Vrata komore za termičku obradu sa troslojnim staklom

Troslojno staklo sa najsavremenijim premazom za refleksiju toplote obezbeđuje minimalan gubitak toplote. Tako štedite dodatnih 10 % u energetske troškovima. Pošto sva stakla mogu da se peru, imaćete dugi niz godina dobar pogled.



## Integrirani merači za potrošnju energije

Uvek znate koliko energije zahteva pojedinačni postupak termičke obrade i koliko se energije troši svakog dana. Podaci se prikazuju i na ekranu i mogu da se preuzmu.



## RATIONAL funkcija daljinskog upravljanja

Ako je vaš SelfCookingCenter® povezan sa internet mrežom, možete ga lako kontrolisati i pratiti preko svog iPhone uređaja. Tako imate sve pod kontrolom i uvek ste dobro obavešteni o tome šta se u uređaju dešava.



## Integrirani ručni tuš sa automatskim uvlačenjem

Kontinualno doziranje mlaza i ergonomsko rukovanje čine grubo čišćenje, polivanje i sipanje još lakšim. Integrirana povratna automatika i automatika za zatvaranje vode nude optimalnu higijenu prema standardu EN 1717 i SVGW (švajcarsko strukovno udruženje).



## Centrifugalni sistem izdvajanja masti

Nema zamene ili čišćenja filtera za masnoću, a vazduh u komori za termičku obradu je uvek čist. Čist doživljaj ukusa.



## ClimaPlus Control®

Senzori u komori za termičku obradu precizno mere vlažnost i regulišu je u procentima prema specifikacijama. Po potrebi sistem ispušta višak vlage ili preko generatora pare dovodi u komoru novu vlagu. Tako i kod najveće količine proizvoda dobijate hrskavu koru, hrskava pohovana jela, tipičnu šaru od roštilja i sočno pečenje.



## Maksimalna temperatura u komori za termičku obradu 300 °C

Posebno robusna konstrukcija uređaja SelfCookingCenter® obezbeđuje posebno kod duže upotrebe temperature u komori za termičku obradu do 300 °C. Tako su moguće čak i posebne upotrebe, kao što je grilovanje ili brzo pečenje mesa u velikim količinama.



## Postavljanje po dužini

Zbog uskog otvora za vrata na otvoru po dužini gubi se manje energije, naročito ako se vrata često koriste kod pripreme jela À-la-carte. Mali radijus otvaranja zahteva i manje mesta. Za male količine možete da koristite GN posude 1/3 i 2/3.



## Inteligentna sonda sa 6 tačaka

Čak i kada sonda za temperaturu u sredini proizvoda nije postavljena pravilno, sonda pouzdano izračunava najhladniju tačku u proizvodu. Tako su svi proizvodi uvek savršeno termički obrađeni.



## Alatka za pozicioniranje

Patentirana alatka za pozicioniranje olakšava pravilno postavljanje sonde za temperaturu u sredini proizvoda kod tečnih, mekih ili veoma malih proizvoda.



## Generator sveže pare

Generator sveže pare je nezamenjiv ako želite da postignete najviši kvalitet jela kuvanih na pari. Sveža para koja je 100 % higijenska garantuje najviši stepen zasićenosti parom čak i na niskim temperaturama, kao npr. kod poširanja. Tokom čišćenja generator pare automatski otklanja kamenac. To skupe načine omekšavanja vode čini suvišnim.



## Dinamička turbulencija vazduha

Zahvaljujući posebnoj geometriji komore za termičku obradu i snažnom, štedljivom pogonu propelera ventilatora koji inteligentno prilagođava smer obrtanja i brzinu prema dotičnim namirnicama, optimalno se raspoređuje toplota u komori. Time se osigurava izvrstan kvalitet jela i kada je uređaj potpuno napunjen. Integrirana kočnica za propeler ventilatora brzo reaguje i omogućava da se propeler ventilatora kod otvaranja vrata zaista brzo zaustavi. To obezbeđuje dodatnu sigurnost.

# U skladu sa vašim potrebama.

## Uvek odgovarajući uređaj.

Bilo da se radi o trideset ili više hiljada jela – od nas dobijate SelfCookingCenter® uvek u odgovarajućoj veličini, a od sada i u malom formatu kao SelfCookingCenter® XS. Za njega ima mesta u svakoj kuhinji, a zahvaljujući prefinjenim rešenjima za ugradnju pogodan je i za objekte u kojima se kuva i pred gostima i kao stacionirani uređaj u restoranu.

SelfCookingCenter® XS je dostupan sa električnim pogonom. Svi ostali modeli dostupni su i u verziji sa gasnim pogonom. Dimenzije, oprema i kapacitet su identični kod obe varijante. Osim toga, na raspolaganju su vam i brojne posebne verzije, pomoću kojih će se vaš uređaj prilagoditi specifičnostima vaše kuhinje.

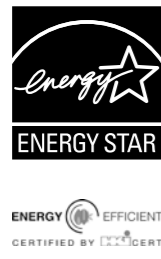
Kombinacija dva uređaja koji se jednostavno postavljaju jedan na drugi kao Combi-Duo dobijate još veću fleksibilnost bez potrebe za dodatnim prostorom. Pri tom se donjim uređajem jednostavno upravlja preko gornje kontrolne jedinice.

Za ostale informacije zatražite naš katalog uređaja i pribora.

Pored SelfCookingCenter® nudimo vam i naš CombiMaster® Plus u ukupno dvanaest dodatnih verzija.

Za detaljne informacije zatražite našu brošuru za CombiMaster® Plus ili našu brošuru za uređaje u malom formatu. Ili nas posetite na internetu na adresi [www.rational.online.com](http://www.rational.online.com).

2 godine garancije



Uređaji	XS tip 6 2/3	Tip 61	Tip 101	Tip 62	Tip 102	Tip 201	Tip 202
<b>Električni i na gas</b>							
Kapacitet	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Broj porcija dnevno	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Postavljanje po dužini	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
Širina	655 mm	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Dubina	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Visina	567 mm	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Dovod vode	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odvod vode	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pritisak vode	150–600 kPa ili 0,15–0,6 MPa	150–600 kPa ili 0,15–0,6 MPa	150–600 kPa ili 0,15–0,6 MPa	150–600 kPa ili 0,15–0,6 MPa	150–600 kPa ili 0,15–0,6 MPa	150–600 kPa ili 0,15–0,6 MPa	150–600 kPa ili 0,15–0,6 MPa
<b>Električni</b>							
Težina	72 kg	115 kg	136 kg	152 kg	178 kg	275 kg	356 kg
Priključna snaga	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Osigurači	3 x 10 A	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Mrežni priključak	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Snaga „Vreli vazduh“	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Snaga „Para“	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
<b>Gas</b>							
Težina	–	129,5 kg	153 kg	173 kg	208 kg	305 kg	384 kg
Visina uklj. Osigurač strujanja	–	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Električna priključna snaga	–	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Osigurači	–	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Mrežni priključak	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Dovod gasa/priključak gasa	–	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
<b>Zemni gas/tečni naftni gas TNG</b>							
Maks. nominalno toplotno opterećenje	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Snaga „Vreli vazduh“	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Snaga „Para“	–	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

XS i tip 202 električan: ENERGY STAR oslobađa ove verzije uređaja sertifikovanja.

# Paket po principu „sve uključeno u cenu“. RATIONAL ServicePlus.



## **RATIONAL CookingLive**

Kuvajte sa našim majstorima kuhinje i doživite kako RATIONAL poboljšava svakodnevnicu u kuhinji. Sve termine možete da nađete na [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com).

## **Savetovanje i projektovanje**

Pomoći ćemo vam pri donošenju odluke: Zajedno sa vama ćemo razviti rešenje koje vam najviše odgovara. Dodatno ćete od nas dobiti predloge za projektovanje izmene ili novo-gradnju kuhinje.

## **Proba**

Želite li da na neko vreme isprobate naš SelfCookingCenter® pre nego što ga kupite? Vrlo rado! Dovoljan je samo jedan poziv: Telefon +381 (0)11 7118 343.

## **Ugradnja**

Servisni partneri kompanije RATIONAL će se pobrinuti za montažu u vašoj kuhinji. Onaj ko sam želi da ugradi uređaje od nas će dobiti uputstva za sve građevinske situacije.

## **Lično savetovanje**

Doći ćemo u vašu kuhinju i pokazati vašem timu kuvara kako funkcionišu naši uređaji ili kako da ih najbolje iskoristite za svoje potrebe.

## **Akademija RATIONAL**

Samo kod nas imate mogućnost besplatnog usavršavanja. Prijavite se na sajtu [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) na jedan od naših besplatnih seminara. Takođe nudimo događaje posvećene specijalnim temama koji se naplaćuju. Na tim događajima ćete videti kako da na optimalan način iskoristite SelfCookingCenter® u svom radu i otkrićete nove mogućnosti za aktivnosti ili za atraktivan jelovnik.

## **Ažuriranja softvera**

Kod nas su čak i ažuriranja softvera besplatna: jednostavno ih preuzmite sa Club RATIONAL i učestvujte u najnovijim saznanjima istraživanja na polju termičke obrade. Tako svoj SelfCookingCenter® uvek održavate na najaktuelnijem nivou tehničkog razvoja.

## **Club RATIONAL**

Internetski portal za profesionalne kuvare. Bilo da se radi o receptima, savetima stručnjaka ili video-zapisima o rukovanju našim uređajima, ovde uvek možete naći zanimljive informacije i ideje za svoju kuhinju. Jednostavno se prijavite na [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com).

## **Club RATIONAL-App**

Profitirajte od mnogobrojnih praktičnih saveta i kada ste napolju.

## **ChefLine®**

Kad god imate pitanja u vezi sa primenom ili receptima, rado ćemo vas posavetovati preko telefona. Brzo, jednostavno, od kuvara – kuvarima i 365 dana u godini. ChefLine® možete kontaktirati na broju telefona +381 (0)11 7118 343.

## **Servisni partner kompanije RATIONAL**

Naši uređaji SelfCookingCenter® su pouzdani i dugotrajni. Međutim, ako ipak dođe do tehničkih problema, servisni partneri kompanije RATIONAL brzo pružaju pomoć. Uključeno je i zagarantovano snabdevanje rezervnim delovima kao i hitna služba vikendom: Telefon +381 (0)63 392 823.

## **Preuzimanje starih uređaja i reciklaža**

Naši proizvodi mogu potpuno da se recikliraju u smislu uštede resursa. Dolazimo do vas po vaše stare uređaje i predajemo ih u ciklus reciklaže materijala.

Za više informacija zatražite prospekt ServicePlus ili nas posetite na internetu, na adresi [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com).

# Želite da vidite sve sopstvenim očima?

Kuvajte sa nama.

„Na RATIONAL CookingLive prvi put smo videli u akciji SelfCookingCenter®.

Kada sam tamo probao jela i saznao koliko vremena može da se uštedi i koliko je rukovanje jednostavno, znao sam da mi ova oprema treba za moju kuhinju.“

Raghavendra Rao, vlasnik, Kadamba, Bangalor, Indija

Uverite se koliko je efikasan SelfCookingCenter®. Uživajte, bez obaveza i vrlo blizu. Posetite jedan od naših besplatnih RATIONAL CookingLive događaja.

Na broju telefona +381 (0)11 7118 343 ili na adresi [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) možete da saznate gde i kada se održavaju sledeći termini.

Želite još informacija koje se posebno odnose na vaše potrebe i oblast primene? Molimo vas da zatražite naše dodatne prospekte. Odmah su dostupni za sledeće oblasti:

- > Restoran
- > Hotel
- > Školska kantina
- > Katering
- > Pekara
- > Mesara
- > Sistemska gastronomija
- > Supermarket

Dodatne informacije nalaze se i na internetu na adresi [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com).





**GASTPRO D.O.O.**

Milutina Milankovića 1  
11070 Novi Beograd

Tel. 011 7118 343

Fax 011 7118 318

[info@gastpro.rs](mailto:info@gastpro.rs)

[www.gastpro.rs](http://www.gastpro.rs)

**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](mailto:info@rational-international.com)

[rational-international.com](http://rational-international.com)