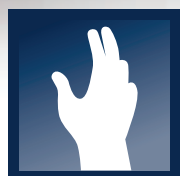




# Novi uređaj **SelfCookingCenter®**



## **Senses**



*Jedini inteligentni sustav za pripremu jela koji osjeća, raspoznaje, misli i predviđa, uči od vas i komunicira s vama.*



*Kuhate sa strašću.*

*RATIONAL vam pomaže u ostvarenju vaših želja.*

Kuhanje je strast, zanat i iskustvo. Kuhar svojim idejama sirove namirnice pretvara u ukusna jela. Njegova individualnost i stvaralačka snaga temelj su za kulinarску raznolikost u svjetskim kuhinjama.

Želimo naglasiti upravo tu individualnost dajući vam prostor za ostvarenje vaših ideja. Razvili smo tehnologiju koja vam pri kuhanju daje savršenu potporu, koja najprirodnije provodi vaše upute na raspolaganju vam je kada god želite.

Jer samo vi znate što je vašim gostima najukusnije.

*Ništa nije važnije od dobrog jela.*

# Vi kuhate sa svih 5 osjetila.

## Vaš novi uređaj RATIONAL isto tako.

Postoji li sustav za pripremu jela koji namirnice priprema uvijek točno onako kako vi želite? Koji vas inspirira i oslobađa dosadnih rutina? Koji je pouzdano tu kada ga trebate? Koji radi samo onako kako vi želite?

Da. S novim uređajem SelfCookingCenter® 5 Senses uspjeli smo za vas izraditi jedan takav sustav za pripremu jela. Sustav za pripremu jela koji vam uvijek pruža savršenu potporu.

Uređaj SelfCookingCenter® 5 Senses jedini je sustav za pripremu jela s 5 osjetila na svijetu. Jer osjeća, prepoznaje predviđa, uči od vas te čak komunicira s vama.

Ovaj novi uređaj RATIONAL rezultat je 40-godišnjeg istraživanja pripreme jela. Razvili su ga kuhari za kuhare. Zajedno s nutricionistima, fizičarima i inženjerima za vas smo kvalitetu jela, učinkovitost i kulinarsku inteligenciju podigli na novu razinu. Razinu čije ćete prednosti cijeniti.



„5 Senses“  
– Ovdje ćete  
pronaći kratki film



**Osjeća** trenutačne uvjete prostora za pripremu hrane i konzistenciju namirnica.



**Prepoznaje** veličinu namirnica, količinu punjenja, kao i stanje proizvoda te izračunava nijansu tamnjenja.



**Predviđa** i određuje idealan način pripreme za vaš željeni rezultat tek tijekom postupka kuhanja.



**Uči** na vašim najčešćim kuharskim navikama i provodi ih.



**Komunicira** s vama i prikazuje vam što vaš uređaj RATIONAL trenutačno radi kako bi proveo upute koje ste mu zadali.



*Jedinstven. Inteligentan. Koristan.*

# Tražite pouzdanog pomoćnika.

## Imamo ga: SelfCookingCenter® 5 Senses.

Uređaj SelfCookingCenter® 5 Senses može roštiljati, pržiti, peći, kuhati na pari, dinstati, blanširati i poširati. I to neovisno o tome želite li pripremiti meso, ribu, perad, povrće, jela od jaja, peciva ili deserte, 30 tisuća jela ili više. Ovaj sustav za pripremu jela svestran je pomoćnik u restoranu, hotelu, za catering, društvenu prehranu ili sistemsku gastronomiju.

Vi dajete upute kakva trebaju biti vaša jela, a uređaj SelfCookingCenter® 5 provodi vaše ideje. Točno i pouzdano. Jer onaj tko određuje rezultat – i dobiva točno ono što želi, jest i ostaje kuhar.

Novi uređaj SelfCookingCenter® 5 Senses olakšanje je koje kuhinjski tim samo poželjeti može. Štedljiv je, oslobađa vas rutinskih aktivnosti i daje vam slobodu da se koncentrirate na ono što vam je važno, a to je – zadovoljan gost.

Prije su kuharu bili potrebni specijalni uređaji poput roštilja, pećnice, štednjaka, lonaca ili tava kako bi uz velik trud pripremio dobro jelo. Danas su to etiri inteligentne pomoćne funkcije koje vam pružaju potporu u vašoj kuhinji.



*Moderna tehnologija. Donosi mnogo. Zahtijeva malo.*



### *iCookingControl*

Jednostavno zadajte željeni rezultat, napunite uređaj i sustav iCookingControl

pripremit će jelo kako vi želite. Tijekom postupka čak komunicira s vama i prikazuje vam kako kuha, koje odluke donosi te koja podešavanja odabire.



### *HiDensityControl*

Patentirana visokoučinkovita tehnologija za savršenu jednolikost, kvalitetu i učinak

pripreme jela. Stopostotno zasićenje parom, dinamičko vrtloženje zraka sve do njegove brzine od 120 km/h i maksimalno odvlaživanje prostora za pripremu hrane do 100 litara/sekundi.



### *iLevelControl*

Brži ste ako različita jela pripremate istodobno.

iLevelControl pokazuje vam koja jela možete pripremate zajedno. Tako štedite vrijeme, novac, prostor i energiju.



### *Efficient CareControl*

Jedina funkcija automatskog čišćenja koja prepoznaje

nečistoću i kamenac te ih uklanja pritiskom na tipku. Za sjajnu, higijensku čistoću bez opterećivanja okoliša i novčanika.

# Točno znate kakva trebaju biti vaša jela.



## iCookingControl provodi vaše želje.

Kao iskusan kuhar znate kakvo vaše jelo na kraju treba biti da bi bilo ukusno vašim gostima – te dajete upute za točno takav rezultat. Primjerice, treba li se meso peći na jakoj ili slaboj temperaturi, treba li biti svijetlo ili tamne boje, srednje ili dobro pečeno. iCookingControl točno provodi vaše upute.

To izvrsno funkcionira jer su u ovaj sustav za pripremu jela ugrađena iskustva 40-godišnjeg istraživanja pripreme jela tvrtke RATIONAL. iCookingControl koristi ta iskustva te vaš željeni rezultat uvijek postiže posebno brzo i sigurno.

On upoznaje vaše sklonosti i ako ste zadovoljni rezultatom, vi ili vaš kuhinjski tim možete mu pristupiti jednim pritiskom na tipku kad god želite. Svakako moramo istaknuti: nije važno želite li sljedeći put pripremati veću ili manju količinu i je li vaš proizvod pritom manji ili veći, deblji ili tanji.

Vaše jelo uvijek će biti točno onakvo kako ste željeli. Jednostavno genijalno!



*Razumije.  
Uči.  
Komunicira.*

Zadajete željeni rezultat. iCookingControl provodi vašu ideju.

Jednim pritiskom na tipku pristupite svom osobnom željenom rezultatu.

# Zahtijevate kompletan pregled.

Dobivate ga – s funkcijom iCookingControl.

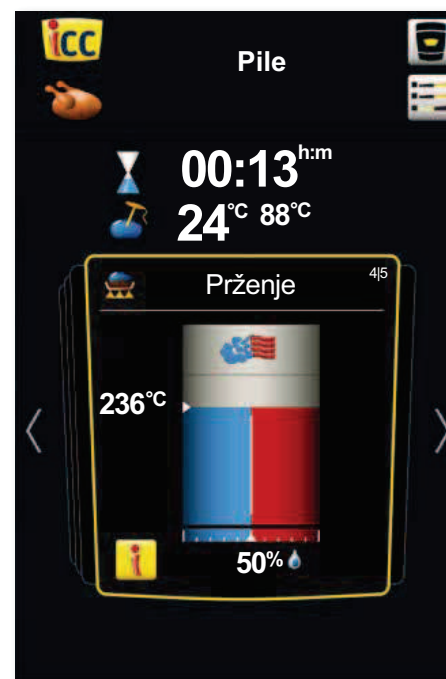


iCookingControl ne priprema jela samo onako kako vi želite. S iCookingControl om uvijek imate i pregled onoga što se upravo događa. Jer samo ovaj sustav za pripremu jela pokazuje proces pripreme. Tako uvijek znate što vaš sustav za pripremu jela upravo radi.

To funkcionira na sljedeći način:

Vaš SelfCookingCenter® 5 Senses osjeća i prepoznaje veličinu namirnica, količinu punjenja, kao i stanje proizvoda te samostalno izračunava odgovarajuću nijansu tamnjenja. Ovisno o željenom rezultatu donosi potrebne odluke o temperaturi, vremenu pripreme jela, brzini zraka, a i klimu u prostoru za pripremu hrane optimalno prilagođava potrebama jela.

Čim promijeni postavke, sustav za pripremu jela obavještava vas o tome na zaslonu. Čak vam pokazuje i zašto ih mijenja. Na taj način rješenje, osim što kasnije imate u rukama, odmah imate i na oku.



Na iCC Cockpit u uvijek imate pregled što vaš sustav za pripremu jela trenutno radi.



iCC Monitor prikazuje vam trenutna podešavanja.

*To je novo. To je jedinstveno.*


# Želite ipak prebaciti na ručni način rada.


S uređajem SelfCookingCenter® 5 Senses možete, naravno, točno u postotak i stupanj prilagoditi podešavanja jer u ponudi imate najbolji parnokonvekcijski uređaj tvrtke RATIONAL.





**Praktično.**  
**Izravno.**  
**Tradicionalno.**


## U ponudu je uključen najbolji parnokonvekcijski uređaj.


- 


**Način rada parenja na temperaturi od 30 °C do 130 °C**  
Iznimno snažan generator svježje pare s novim regulatorom pare osigurava precizne i ravnomjerne temperature, kao i maksimalno zasićenje parom. Rezultat: Bez isušivanja zajamčene su primamljive boje, idealna hrskavost te očuvanje hranjivih tvari i vitamina. Čak i osjetljiva jela poput rožate ili flanova uspijevaju uz minimalan napor, i to u velikim količinama.
- 


**Način rada s vrućim zrakom na temperaturi od 30 °C do 300 °C**  
Okolo jela velikom brzinom kruži vrući zrak te se mesne bjelančevine odmah vežu pa zbog toga meso iznutra ostaje čudno sočno. Trajan vrući zrak do 300 °C i pri potpunom punjenju nudi potrebne rezerve snage. Samo tako uspijevaju sočna rumeno pržena ili pečena jela, kao i duboko zamrznute grickalice te prhki pekarski proizvodi.
- 


**Način kombiniranog rada na temperaturi od 30 °C do 300 °C**  
Prednosti vruće pare kombiniraju se s dobrim stranama vrućega zraka. Hrkavo sočne pečenke tako uspijevaju pri znatno skraćenom vremenu pripreme i s do 50 % manje gubitaka pri pečenju.
- 


**Optimalna klimatska regulacija prostora za pripremu hrane**  
ClimaPlus Control® mjeri vlažnost u prostoru za pripremu hrane i precizno regulira idealnu klimu. Za hrskave korice i smjesu za paniranje te sočna pečenja.
- 

**Pet brzina ventilatora**  
Za svaki proizvod imate pravu brzinu zraka.
- 

**Ovlaživanje**  
Precizno dozirano ovlaživanje, primjerice za kruh i pekarske proizvode.
- 

**Funkcija ubrzanog hlađenja Cool Down**  
Za brzo hlađenje prostora za pripremu hrane podržano ventilatorom.
- 

**Priprema jela s temperaturom jezgre**  
Za namirnice s točnom točkom pripreme.
- 

**Priprema jela Delta-T**  
Stalna razlika između temperature jezgre i temperature u prostoru za pripremu hrane osigurava mekano meso i povećava broj rezanih komada.
- 

**Ručno programiranje**  
1200 programskih polja s najviše šest koraka.

## Želite biti brzi i fleksibilni.

U prozoru za odabir prikazuju se vaša željena jela. U jednom pregledu vidite jela koja se mogu kombinirati u pripremi.

Vidite što se na kojoj razini priprema.

Svaka se razina nadzire i prikazuje se preostalo vrijeme pripreme jela.

Vrijeme pripreme jela prilagođava se prema količini punjenja i vremenu otvaranja vrata.

Uređaj se oglašava čim je neko jelo zgotovljeno.

Razina	Vrijeme	Jelo
1		
2	00:04:46	odrezak
3	00:05:12	hamburger
4	00:05:12	hamburger
5	00:00:00	
6	00:06:43	bečki odrezak
7	00:05:12	grilled fruit
8	00:04:30	povrće
9	00:05:12	kotleti
10	00:03:50	pizza

## Pametna mješovita punjenja maksimiziraju izdavanje i kvalitetu.



Aktivni prikaz trenutanih podešavanja.

S iLevelControl om bez muke, brzo i fleksibilno upravljate svojim uslugama à la carte, mise en place ili posluživanjem doručka.

Na površini od samo jednog četvornog metra jedan za drugim koristite mnogo najrazličitijih uređaja za pripremu jela, poput lonaca, tava, roštilja, ploča za pečenje ili friteza. Ovako pripremate najrazličitija jela u samo jednom uređaju. Vaš uređaj SelfCookingCenter® 5 Senses na zaslonu vam prikazuje koja se jela mogu zajedno pripremati.

Zadajete što želite pripremiti i iLevelControl pojedinačno će nadzirati svaku razinu. Ovisno o količini punjenja i o tome koliko često i dugo vrata ostaju otvorena, iLevelControl inteligentno ispravlja vrijeme pripreme jela te vas obavještava o tome. Tako uvijek imate pregled nad onim što se događa. Vaša jela uvijek uspijevaju točno onako kako ste željeli.

*Veća iskorištenost. Veća kvaliteta. Veća preglednost.*





## Zahtijevate najbolju kvalitetu jela.

*HiDensityControl® daje vam kvalitetu – i kod velikih količina.*

Jedinstvenu kvalitetu jela moguće je postići samo ako je i učinak dovoljno kvalitetan – prije svega onda kada je riječ o pripremanju većih količina.

**HDC**  
HiDensityControl

Obećavamo vam da ćete uz patentiranu HiDensityControl® uvijek postići najbolju kvalitetu jela. HiDensityControl® odgovoran je za stalno ravnomjerno i intenzivno raspoređivanje topline, zraka i vlažnosti u prostoru za pripremu hrane.

Osigurava vam neophodne zalihe snage za stalno postizanje vrhunskih rezultata razinu po razinu.



„Nisam mogao vjerovati da su te količine moguće. No sa svojim uređajem 202 SelfCookingCenter® napravim 240 odrezaka za samo 12 minuta! Dvostruko sam brži jer jednostavno sve pripremam odjednom. I kvaliteta je izvanredno visoka.“

*Kurt Stümpfig, voditelj odjela usluga opskrbe,  
Linde AG Engineering Division,  
Pullach, Njemačka*

> Do 320 kroasana, prozračnih i šupljikavih sa znatno većim obujmom pri pečenju za 23 minute.



> Do 400 pilećih bataka, hrskavih i sočnih, za 45 minuta.



> Do 240 odrezaka, izvana hrskavih i unutra sočnih, za 12 minuta.



> Do 160 komada Steaks Medium načinom roštilja za 15 minuta.



**Snažan. Senzibilan. Precizan.**

## Očekujete vrhunski učinak.

### Generator svježeg para za intenzivne boje i izvrstan okus, posve bez isušivanja.

Visokoučinkovita regulacija osigurava precizne temperature pare, kao i maksimalno zasićenje njome te temperaturu vrenja inteligentno prilagođava nadmorskoj visini mjesta postavljanja.



### Aktivno odvlaživanje za hrskave korice i hrskavu smjesu za paniranje.

Prostor za pripremu hrane brzo se i učinkovito odvlažuje pomoću nove vakuumske tehnologije.



## Pritom vam pomaže četverostruko koncentrirana snaga.

### Dinamičko vrtloženje zraka za ravnomjeran vrhunski učinak, razinu po razinu.

Rotor ventilatora visoke snage inteligentno podešava brzinu i smjer okretaja ovisno o proizvodu, količini i stanju pripreme jela i tako jamči optimalnu raspodjelu zraka u prostoru za pripremu hrane.



### Inteligentno upravljanje klimom za hrskavo sočne pečenke i mekanu teksturu.

Precizno mjerenje vlažnosti u prostoru za pripremu hrane omogućuje namještanje u postocima točne regulacije. Pritom se uzima u obzir čak i vlažnost samih jela u uređaju.



## *Volite čisto i štedljivo.*



Zahvaljujući sustavu Efficient CareControl, vaš uređaj SelfCookingCenter® 5 Senses automatski se čisti i iz njega se uklanja kamenac, po želji i bez nadzora preko noći. Već prema tome koliko je uređaj zaprljan, sustav inteligentno određuje potreban stupanj čišćenja. Sustav predlaže optimalno doziranu količinu sredstava za čišćenje i uklanjanje kamenca radi higijenskog čišćenja vašeg uređaja SelfCookingCenter® 5 Senses. Skup uređaj za omekšavanje vode koji zahtijeva intenzivno održavanje više vam nije potreban.

Novom sustavu Efficient CareControl potrebno je oko 30 % manje resursa nego prethodnom modelu pa stoji znatno manje od temeljitog ručnog čišćenja, a zahvaljujući upotrebi tableta, siguran je za rukovanje.



„Štedimo najmanje 900 € godišnje samo zato što više ne trebamo uređaj za omekšavanje vode. Osim toga, i tekuće troškove za kemijska sredstva za čišćenje, vodu i električnu energiju sveli smo na minimum.“

*Alan Bird, vlasnik restorana, Birds of Smithfields,  
London, Velika Britanija*

## *Sustav Efficient CareControl prepoznaje nečistoću i kamenac te ih automatski uklanja.*



*Učinkovit. Higijenski. Siguran.*

# Želite da se vaša investicija isplati.

## To želimo i mi.

whiteefficiency® je naš doprinos održivosti koja počinje već pri razvoju proizvoda. Zajedno sa sveučilištima istražujemo rješenja za smanjenje potrošnje resursa, što se nastavlja u našoj ekološki certificiranoj proizvodnji, energetski učinkovitoj distribucijskoj logistici, pa sve do preuzimanja i recikliranja naših starih uređaja.

U vašoj se kuhinji whiteefficiency® posebno isplati. Štedite energiju, vodu, vrijeme, sirovine i imate manje otpada. Osim toga, imate više prostora jer s uređajima tvrtke RATIONAL na najmanjoj površini zamjenjujete ili 40 do 50 % svih uobičajenih uređaja za pripremu jela ili ih rasterećujete.

Naposljetku, whiteefficiency® za nas znači i uvijek biti na vašoj strani. Svojim cjelovitim uslugama brinemo se da iz naših uređaja izvučete najveću korist. Od samog početka i tijekom cijelog vijeka trajanja proizvoda.



**Više performansi. Veća učinkovitost.  
Kratak rok isplativosti.**

Na usporedbu  
ekonomičnosti



Otplatit će se u vrlo kratkom vremenu.  
Izračunajte sami.

Prosječan restoran s 200 obroka dnevno s dva uređaja SelfCookingCenter® 5 Senses 101.

Vaša dobit	Mjesečna obračunska osnovica	Viša mjesečna zarada	Izračunajte sami
<b>Meso/riba/perad</b> U prosjeku 20 % manja nabava sirovina zahvaljujući preciznom reguliranju i funkciji iCookingControl*.	Trošak robe 38.400 kn Trošak robe s uređajem SelfCookingCenter® 5 Senses 30.720 kn	= 7.680 kn	
<b>Mast/ulje</b> 95 % smanjena potrošnja masti. Mast za pripremu paniranih, fritiranih proizvoda i naglog pečenja gotovo je nepotrebna.	Trošak robe 480 kn Trošak robe s uređajem SelfCookingCenter® 5 Senses 24 kn	= 456 kn	
<b>Električna energija</b> Jedinstven učinak u pripremi jela, iLevelControl i najmodernija regulacijska tehnologija troše do 70 % manje električne energije*.	Potrošnja 6.300 kWh x 1,30 kn po kWh. Potrošnja s uređajem SelfCookingCenter® 5 Senses 1.890 kWh x 1,30 kn po kWh.	= 5.733 kn	
<b>Vrijeme rada</b> iLevelControl skraćuje vrijeme proizvodnje do 50 % zahvaljujući rotirajućem punjenju. Rutinske aktivnosti više nisu potrebne.	60 sati manje x 35 kn	= 2.100 kn	
<b>Omekšavanje vode/uklanjanje kamenca</b> S Efficient CareControl om tih troškova uopće nema.	Uobičajeni troškovi 350 kn s uređajem SelfCookingCenter® 5 Senses 0 kn	= 350 kn	
<b>Viša mjesečna zarada</b>		= 16.319 kn	
<b>Viša godišnja zarada</b>		= 195.828 kn	

\* U usporedbi s tradicionalnim kuhinjskim uređajima.

*Sve to želite vidjeti  
svojim očima.*

*Kuhajte zajedno s nama.*



*Doživite učinkovitost uređaja SelfCookingCenter® 5 Senses.  
Uživo, neobavezno i potpuno blizu.*

Posjetite jednu od naših besplatnih prezentacija RATIONAL CookingLive Events.

Na broju telefona 01/561-54-39 ili na internetskoj stranici [www.rational.com.hr](http://www.rational.com.hr) doznat ćete termine i mjesta održavanja sljedećih seminara.



„Impresivno je vidjeti raznolikost i kvalitetu uređaja RATIONAL, okusiti i istodobno doživjeti jednostavnost vrhunske tehnologije. Prezentacije RATIONAL CookingLive Events iskustvo su koje samo mogu preporučiti svakom kuharu.“

*Julia Carmen Desa, vlasnica restorana Tres,  
Delhi, Indija*



Na prijavu  
za RATIONAL  
CookingLive



# Očekujete posebnu uslugu.

Želimo da od početka izvučete najveću korist iz svoje investicije. Tijekom cijelog vijeka trajanja proizvoda i bez dodatnih troškova.

## Vijek trajanja proizvoda



### Prije kupnje

#### **RATIONAL CookingLive**

Kuhajte s našim stručnjacima i doživite poboljšanje svakodnevice s uređajima RATIONAL. Sve termine pronaći ćete na internetskoj stranici [www.rational.com.hr](http://www.rational.com.hr).

#### **Savjetovanje i planiranje**

Pomoći ćemo vam pri odluci. Zajedno s vama razvijamo rješenje koje vam najviše odgovara. Od nas dodatno dobivate prijedloge nacrtu za adaptaciju ili izradu vaše kuhinje.

#### **Instalacija**

Naši RATIONAL SERVICE PARTNER pobrinut će se za instaliranje uređaja u vašoj kuhinji. Tko želi sam ugraditi uređaje, od nas dobiva upute o svim ugradbenim uvjetima.



### Poslije kupnje

#### **Individualne upute**

Dolazimo u vašu kuhinju i vašem timu pokazujemo kako naši uređaji funkcioniraju ili kako ih najbolje mogu koristiti za svoje potrebe.



# Imamo sveobuhvatni paket All-Inclusive koji zaslužuje svoje ime.

**ServicePlus**  
All-Inclusive



### Tekuće poslovanje

#### **Nadogradnje softvera**

Kod nas su čak i nadogradnje softvera besplatne: Jednostavno ih preuzmite u ClubRATIONAL-u i sudjelujte u najnovijim saznanjima našeg istraživanja pripreme jela. Vaš je uređaj SelfCookingCenter® 5 Senses time uvijek u skladu s napretkom tehnologije.

#### **ClubRATIONAL**

Internetska platforma za profesionalne kuhare. Recepti, savjeti stručnjaka ili videozapisi o rukovanju našim uređajima – ovdje ćete pronaći zanimljive informacije i prijedloge za svoju kuhinju. Jednostavno se prijavite na internetskoj stranici [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com).

#### **ChefLine®**

Uvijek kada imate pitanja u vezi s programima ili receptima, rado ćemo vas savjetovati putem telefona. Brzo, nekomplikirano, od kuhara do kuhara, i to 365 dana u godini. ChefLine® dostupan vam je na broju telefona 091-2225666.

#### **ClubRATIONAL-App**

Profitirajte od brojnih praktičnih savjeta i kada ste na putu.

#### **RATIONAL SERVICE-PARTNER**

Naši uređaji SelfCookingCenter® 5 Senses pouzdani su i dugovječni. Ako nekad ipak dođe do tehničkih izazova, RATIONAL SERVICE-PARTNER pruža brzu pomoć. Zajamčena opskrba zamjenskim dijelovima, kao i dežurna služba vikendom na broj telefona 091-3639393.

#### **Povrat i reciklaža**

Sasvim u duhu održivog trošenja resursa naši se proizvodi mogu reciklirati. Dolazimo k vama po stare uređaje i ponovno ih vraćamo u proizvodni proces.

# Izvještavamo vas.



## ClubRATIONAL

### Dobro došli u klub kuhara.

ClubRATIONAL internetska je platforma za sve profesionalne kuhare. Kao član imate pristup ekskluzivnim prednostima i uslugama jedinstvenim u struci. Registrirajte se još danas na internetskoj stranici [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com). Članstvo je besplatno!

#### Inspiracije za recepte za vašu kuhinju

Otkrijte, podijelite i ocijenite brojne predložene recepte!

#### Preuzimanje slika MySCC

Stvorite svoj vlastiti svijet slika na uređaju SelfCookingCenter® 5 Senses!

#### Posjetite videoteku tvrtke RATIONAL i profitirajte!

Doživite upotrebu jednostavnu kao dječja igra i genijalno jednostavno pripremanje najrazličitijih proizvoda. Sve to sa zvukom i slikom!

#### Savjeti za kuhanje

Profitirajte kuharskim iskustvom tvrtke RATIONAL duljim od 30 godina i koristite neslućene mogućnosti uređaja SelfCookingCenter® 5 Senses.

#### Uvijek prvi doznajte novosti!

S mjesečnim biltenom dobivate savjete za kuhanje, inspiracije i informacije o promocijama.

#### Proširite svoju osobnu mrežu

Razmjena iskustava i komunikacija s kolegama iz struke i kuharima iz cijelog svijeta!

#### Nadogradnje za vaš uređaj SelfCookingCenter® 5 Senses

Profitirajte inovacija ma istraživanja tvrtke RATIONAL.

#### Knjižnica priručnika za sve serije uređaja

Priručnici za rukovanje, instalaciju i primjenu uvijek su nadohvat ruke jednostavnim klikom miša.

#### RATIONAL ServiceCall

Brzo i jednostavno – tako izravno pozivom ServiceCall u dobijete jednog od naših RATIONAL SERVICE-PARTNER!



# Važna vam je sofisticirana tehnologija.

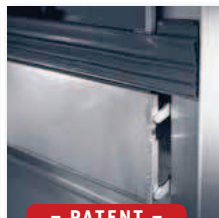
## Razlika je u detalju.



> **Najviša sigurnost pri radu zbog niske visine vodilica za umetanje GN posuda**  
Najviša visina vodilice kod uređaja svih veličina je 1,60 metara.



> **Integrirana okapnica vrata**  
Stalnim pražnjenjem okapnice vrata, i kad su ona otvorena, ne mogu nastati lokve na podu.



- PATENT -

> **Integrirani mehanizam brtvljenja kod stojećih uređaja**  
S kolicima s policama ili bez njih: integrirani mehanizam brtvljenja je bez dodatnog brtvenog lima i ne propušta paru ni energiju.



> **Ovjesne vodilice**  
Vodilice U oblika omogućuju da se rešetke i limovi za pečenje pri izvlačenju ne mogu prevrnuti.



> **Vrata s višestrukim staklom i prozračivanjem stražnjeg dijela**  
Nisku temperaturu pri dodiru osigurava sloj koji odbija toplinu. Jednostavno čišćenje između stakala i brava s funkcijom samozatvaranja olakšavaju rukovanje.



> **Uzdužna vodilica za umetanje GN posuda**  
S uzdužnom vodicom mogu se koristiti posude 1/3 i 2/3 GN koje se, zahvaljujući optimalnoj širini uređaja, lako stavljaju i vade. S obzirom na to da je polumjer otvora mali, toplina jedva da može izaći.



- PATENT -

> **Integrirani ručni tuš**  
Zahvaljujući kontinuirano doziranom mlazu i ergonomskom rasporedu grubo čišćenje, dolijevanje hladne vode i nalijevanje funkcioniraju posebno jednostavno. Integrirano automatsko vraćanje i zatvaranje vode nudi optimalnu sigurnost i higijenu prema normi EN 1717 i standardu SVGW (švicarska strukovna udruga za plin i vodu).



> **MyDisplay**  
S funkcijom MyDisplay svojim uređajem rukujete još lakše. S upravljačke površine jednostavno uklonite sve funkcije koje vam nisu potrebne i svaki će korisnik vidjeti samo ono što treba vidjeti.



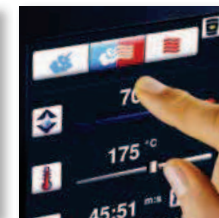
> **Ljestvica Top 10**  
Uređaj RATIONAL automatski pamti deset vaših najčešće pripremljenih jela i pritiskom na tipku ih stavlja na raspologanje.

> **Prijenos slika**  
Prenesite fotografije jela na zaslom i svojim jelima dodijelite njihove slike.



- PATENT -

> **Senzor temperature jezgre s mjerenjem u 6 točaka i mehanizmom za pomoć pri pozicioniranju**  
Mjeri temperaturu jezgre u šest točaka i automatski ispravlja pogrešna pozicioniranja. Prikladan i za tekuće ili male proizvode, primjerice muffine.



> **ClimaPlus Control®**  
Centrala mjerenja i regulacije automatski i precizno osigurava klimu u prostoru za pripremu hrane koju ste prethodno zadali.



> **Generator pare**  
Stalna 100-postotno higijenski svježa para jamstvo je za najbolju kvalitetu jela te najviše zasićenje parom i u području nižih temperatura.



> **USB-priključak**  
Preko USB-priključka dokumentirate svoje HACCP podatke ili ažurirate svoj softver uvijek na najnovije stanje istraživanja pripreme jela tvrtke RATIONAL.



- PATENT -

> **Centrifugalno odvajanje masnoće**  
Zahvaljujući centrifugalnom odvojanju masnoća više nije potrebno mijenjati niti čistiti filtre – za uvijek čisti zrak u prostoru za pripremu hrane i vrhunski doživljaj okusa.



- PATENT -

> **Dinamičko vrtloženje zraka**  
Zahvaljujući posebnoj geometriji prostora za pripremu hrane, snažnom pogonu ventilatora koji štedi energiju te smjer okretanja i brzinu inteligentno prilagođava jelu koje se priprema, toplina je uvijek optimalno raspoređena u prostoru za pripremu hrane. To osigurava izvanrednu kvalitetu jela i kada je prostor potpuno pun. Brzoreagirajuća kočnica ventilatora jamči vašu sigurnost brzim prekidom rada ventilatora pri otvaranju vrata.



# Želite optimalno koristiti svoj sustav za pripremu jela.

Nudimo vam pravi pribor.



## Pribor za roštiljanje, pečenje, prženje, kuhanje na pari i Finishing® iz programa Gastronorm

S priborom tvrtke RATIONAL izvući ćete najbolje iz svog novog uređaja SelfCookingCenter® 5 Senses.

Optimalno opteretite svoj uređaj i k tome uštedite vrijeme. Jer zahtjevni poslovi poput uklanjanja tvrdokornih zaprljanja ili stalnog okretanja proizvoda, s našim priborom više nisu potrebni.

Još više prednosti:

Pribor tvrtke RATIONAL iz programa Gastronorm odlikuje se optimalnim prijenosom topline, iznimno je izdržljiv i dugotrajan.

Slaj TriLax® posjeduje izvanredna svojstva neprianjanja, pospješuje tamnjenje, otporan je na lužinu i najprikladniji za korištenje pri visokim temperaturama.

## Proizvodi za čišćenje i njegu

Naši proizvodi za njegu jamče čistoću, higijenu i sjaj.

Svi su proizvodi optimalno prilagođeni zahtjevima uređaja SelfCookingCenter® 5 Senses i ispunjavaju najviše standarde kvalitete.

Moćne tablete za čišćenje i vrlo učinkovite tablete za njegu/održavanje aktivno štite i produžavaju vijek vašeg uređaja SelfCookingCenter® 5 Senses.

## Za savršenu instalaciju

Od napa za odvod pare preko izvlačnih rampi, transportnih kolica i kolica s policama, termopokrivača, pa sve do donjih postolja, podnih ormara i mnogo toga drugoga, nudimo vam individualna rješenja kako biste svoj uređaj SelfCookingCenter® 5 Senses uvijek mogli optimalno koristiti – u svojoj kuhinji ili izvan kuće.

Na katalog uređaja i pribora



Na internetskoj stranici [www.rational.com.hr](http://www.rational.com.hr) pronaći ćete pregled našeg cjelokupnog pribora.

*Vi imate sasvim posebne potrebe.*

Pripremate li trideset tisuća porcija ili više, uređaj SelfCookingCenter® 5 Senses nudimo u odgovarajućoj veličini za svaku potrebu.

Svi uređaji SelfCookingCenter® 5 Senses postoje i u električnoj i plinskoj izvedbi, identičnih dimenzija, opreme i učinka. Osim toga, na raspolaganju su brojne posebne izvedbe koje vam omogućuju idealnu prilagodbu specifičnim zahtjevima vaše kuhinje.

*Za više informacija i opcija naručite naš katalog uređaja i pribora.*



Osim uređaja SelfCookingCenter® 5 Senses, nudimo vam i naš novi CombiMaster® Plus u ukupno dvanaest izvedbi.

*Za više informacija naručite naš prospekt CombiMaster® Plus ili nas posjetite na internetskoj stranici [www.rational.com.hr](http://www.rational.com.hr).*



*Mi imamo odgovarajući uređaj SelfCookingCenter® 5 Senses.*



Uređaji	Tip 61	Tip 101	Tip 62	Tip 102	Tip 201	Tip 202
<b>Električna i plinska izvedba</b>						
Kapacitet	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 na dan	30 - 80	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Uzdužna vodilica	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	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Dubina	771 mm	771 mm	971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
Visina	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"
Odvod vode	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Tlak 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
<b>Električna izvedba</b>						
Masa	112,5 kg	132,5 kg	148,5 kg	173 kg	267 kg	346 kg
Priključna vrijednost	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Osigurač	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Strujni 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
Snaga „Vrući zrak“	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Snaga „Para“	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
<b>Plin</b>						
Masa	127 kg	149,5 kg	169,5 kg	203,5 kg	297,5 kg	374 kg
Visina uklj. osiguravanje protjecanja	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Priključna vrijednost kod električne izvedbe	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Osigurač	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Strujni 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 plina/plinski priključak	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
<b>Zemni plin/tekući plin LPG</b>						
Maks. nazivno toplinsko 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 „Vrući zrak“	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

