El nuevo
SelfCookingCenter®

5Senses

El único sistema de cocción inteligente que siente, detecta, piensa y se anticipa, aprende y se comunica con usted.

No hay nada mejor que una buena comida.

Si cocina con pasión...

...RATIONAL le ayudará a hacer realidad sus ideas.

La cocina es pasión, artesanía y experiencia. El cocinero es el que transforma con sus ideas los productos crudos en deliciosos platos. Su individualidad y creatividad son clave para la variedad culinaria en las cocinas de este mundo.

Esa es la individualidad que nos gustaría preservar para permitirle hacer realidad sus ideas. Hemos creado para usted una tecnología que le ayudará a cocinar a la perfección. Una tecnología con la que puede poner en práctica sus ideas de forma automática y que estará a su servicio siempre que lo necesite.

Porque solo usted sabe lo que les gusta a sus clientes.

Si usted cocina con los 5 sentidos...

...su nuevo RATIONAL también.

¿Existe un sistema de cocción que prepara su comida siempre como usted quiere? ¿Que le inspira y le libera de las tareas rutinarias más pesadas? ¿Que sea fiable, tal y como lo usted espera? ¿Qué trabaja exactamente como usted desea?

Sí. Con el nuevo SelfCookingCenter® 5 Senses hemos creado el sistema de cocción que usted necesita. Un sistema que le ayudará a conseguir la perfección en todo momento.

El SelfCookingCenter® 5 Senses es el único sistema de cocción del mundo que posee los 5 sentidos. Porque siente, detecta, piensa y presiente, aprende y incluso se comunica con usted.

Este nuevo RATIONAL es el resultado de 40 años de investigación culinaria.
Ha sido creado por cocineros para cocineros. Hemos colaborado con nutricionistas, físicos e ingenieros para desarrollar para usted un nuevo estándar en la calidad de los alimentos, en la eficiencia y en la inteligencia en la cocina. Un estándar cuyas ventajas apreciará desde el primer día.

Video
“5 Senses”

Siente las condiciones actuales en la cámara de cocción y la consistencia de los alimentos.

Detecta el tamaño, la cantidad y el estado del producto y calcula el dorado necesario.

Piensa y se anticipa calculando durante la cocción el proceso ideal para conseguir el resultado deseado.

Aprende de sus costumbres a la hora de cocinar y las pone en práctica.

Se comunica con usted y le muestra lo que está haciendo en cada momento para obtener el resultado deseado.

Único. Inteligente. Útil.

Si usted busca un ayudante competente...

...lo tenemos: el SelfCookingCenter® 5 Senses.

Su SelfCookingCenter® 5 Senses puede cocinar a la parrilla, asar, hornear, vaporizar, rehogar, blanquear y pochar. Independientemente de si desea preparar carne, pescado, aves, verduras, ovoproductos, productos de panadería y pastelería o postres, o si quiere preparar 30 o varios miles de comidas. Este sistema de cocción es un ayudante versátil en restaurantes, hoteles, servicios de catering, restauración colectiva o gastronomía sistematizada.

Usted solo tiene que indicar cómo quiere preparar sus platos y el SelfCookingCenter® 5 Senses pone sus ideas en práctica. Con exactitud y fiabilidad. Porque nos parece muy importante que el cocinero sea el que decida el resultado final y obtenga exactamente lo que desea.

El nuevo SelfCookingCenter® 5 Senses representa una gran ayuda para el personal de su cocina. Es ahorrador, asume las tareas rutinarias y le da la libertad necesaria para concentrarse en lo que realmente es importante. Porque lo que al final importa es que el cliente esté satisfecho.

Antes, los cocineros necesitaban aparatos y utensilios especiales, como parrillas, hornos, cazuelas o sartenes para preparar con mucho esfuerzo una buena comida. Hoy en día, disponemos de 4 funciones inteligentes que le ayudan a a conseguir la perfección en la cocina.

Tecnología moderna. Aporta mucho. Exige poco.

iCookingControl

Solo hace falta introducir el resultado final deseado, cargar y el iCookingControl prepara su comida como usted quiera. Incluso se puede comunicar con usted, mostrarle cómo cocina, qué decisiones toma y qué ajustes ha realizado.

HiDensityControl®

La tecnología de alto rendimiento patentada para una homogeneidad, calidad de alimentos y rendimiento de cocción sin igual: 100 % densidad de vapor, fluidización dinámica del aire hasta 120 km/h de velocidad y máxima desecación de hasta 100 litros/segundo.

iLevelControl

Podrá ser más rápido si prepara diferentes platos a la vez: el iLevelControl le indica qué platos puede preparar a la vez. Así podrá ahorrar tiempo, dinero, espacio y energía.

Efficient CareControl

La única limpieza automática que detecta la suciedad y la cal y las elimina con solo pulsar un botón. Podrá consiguir con un gasto mínimo, una limpieza brillante, una higiene perfecta y sin dañar el medio ambiente.

Si usted sabe cómo quiere que sean sus platos...

...iCookingControl convierte sus deseos en realidad.

Como cocinero experto, usted sabe exactamente lo que quiere y cómo quiere que sea su plato para que les guste a sus clientes y precisamente este resultado es el que usted predetermina. Por ejemplo, si desea que su carne se cocine a alta o a baja temperatura, poco dorada o mucho, al punto o bien hecha. iCookingControl pone en práctica sus exigencias con exactitud.

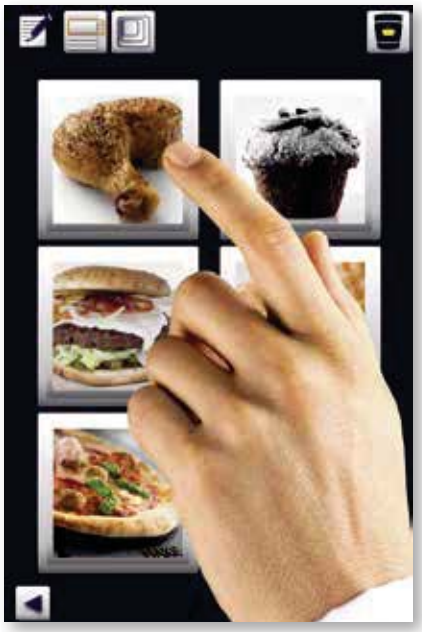
Esto funciona tan bien porque este sistema de cocción reúne la experiencia de RATIONAL de 40 años de investigación culinaria. iCookingControl aprovecha esta experiencia y consigue así el resultado que usted desea muy rápido y de forma segura.

El sistema aprende sus preferencias y si está contento con el resultado, usted o su equipo de cocina podrá conseguir el mismo resultado en todo momento con solo tocar un botón. Aún es más: no importa que la próxima vez quiera preparar más o menos, o que su producto sea más pequeño o más grande, más grueso o más fino;

Sus platos quedarán siempre como usted desee. ¡Simplemente genial!

Entiende.
Aprende.
Se comunica.

Usted solo tiene que introducir el resultado deseado. iCookingControl pone en práctica sus ideas.



Pulsando el icono accede de nuevo al resultado que usted desee.

Si usted exige el máximo control...

...con iCookingControl lo tendrá.

iCookingControl no solo prepara sus platos tal y como usted desee; con iCookingControl tendrá siempre todo bajo control. Porque es el único sistema de cocción que le muestra cómo cocina. Sabrá en todo momento lo que está haciendo el equipo.

¿Cómo funciona?

Su SelfCookingCenter® 5 Senses siente y detecta el tamaño, la cantidad y el estado del producto y calcula automáticamente el dorado necesario. Dependiendo del resultado deseado, toma las decisiones necesarias y ajusta correctamente la temperatura, el tiempo de cocción, la velocidad del aire y la humedad a las necesidades de los platos.

Si su sistema de cocción modifica los ajustes de forma autónoma, le informará inmediatamente a través de la pantalla. Incluso le muestra por qué realiza dichos ajustes. A partir de ahora, no solo tendrá el resultado siempre en sus manos, si lo desea, también lo tendrá a la vista.

Con el iCC Cockpit, siempre tendrá bajo control lo que hace el sistema de cocción en ese momento.

El iCC Monitor le mostrará los ajustes que se han realizado.

Nuevo. Único.

Si desea trabajar también en modo manual de vez en cuando...

Con el SelfCookingCenter® 5 Senses también puede ajustar manualmente el calor seco, humedad y temperatura con precisión. Porque tiene incluido el mejor vaporizador combinado de RATIONAL.

Práctico
Directo.
Tradicional.

...le ofrecemos el mejor vaporizador combinado del mercado.

Modo de cocción vapor de 30 °C a 130 °C

El generador de vapor de alto rendimiento, con el nuevo sistema de regulación, genera temperaturas de vapor precisas y homogéneas y una máxima densidad del vapor. Como resultado, alimentos jugosos, de color apetitoso, textura al dente con un máximo contenido de nutrientes y vitaminas. Tendrá asegurado el éxito sin esfuerzo incluso recetas delicadas, como la crème caramel o flanes, también en grandes cantidades.

Modo de cocción aire caliente de 30 °C a 300 °C

El aire circula a gran velocidad en torno a los alimentos, envolviéndolos completamente. Esto hace que las proteínas cárnicas se liguen inmediatamente entre sí y el interior de la pieza conserve su exquisito jugo. El aporte continuo de aire caliente a una temperatura de hasta 300 °C brinda la potencia que el equipo necesita cuando trabaja a plena carga. Únicamente así se consigue que la carne frita o braseada quede dorada y jugosa. Los productos congelados y precocinados saldrán suculentos y la panadería y pastelería deliciosa.

Modo de cocción combinado de 30 °C a 300 °C

Las ventajas del modo de cocción con vapor caliente se combinan con las ventajas del aire caliente. Así se consiguen asados jugosos y crujientes en tiempos de cocción significativamente más rápidos y reduciendo la merma en hasta un 50 %.

Óptimo clima de cocción

ClimaPlus Control® mide la humedad en la cámara de cocción y regula el clima de cocción ideal con exactitud porcentual. Para cortezas y empanados supercrujientes y asados con todo su jugo.

5 velocidades de circulación de aire

La velocidad de aire correcta para cada producto.

Humidificación

Humidificación manual de dosificación exacta, p.ej. para panadería y pastelería.

Cool Down

Para un enfriamiento rápido de la cámara de cocción, mediante ventilación.

Cocción según temperatura del núcleo

Para preparar productos con un punto de cocción exacto.

Cocción Delta T

La diferencia constante entre la temperatura del núcleo y la de la cámara de cocción permite conseguir carnes tiernas y aumenta el número de raciones.

Programación manual

1200 programas con hasta doce pasos.

Si desea ser rápido y flexible...

En la ventana de selección se muestran los platos deseados. De un vistazo podrá ver qué platos se pueden cocinar juntos.

Puede visualizar en qué bandeja se está cocinando cada comida.

Se controla cada bandeja y se muestra el tiempo de cocción restante.

El tiempo de cocción se ajusta dependiendo de la carga y tiempo de apertura de la puerta.

El equipo le avisa cuando un plato esté listo.

...las cargas mixtas inteligentes maximizan la producción y la calidad.

Indicación de los ajustes automáticos.

Con iLevelControl podrá superar el reto de los platos a la carta, el “mise en place” o el servicio de desayuno, todo ello sin esfuerzo, rápido y flexible.

En tan solo un metro cuadrado, puede usar simultáneamente diferentes aparatos de cocina, como cazuelas, sartenes, parrillas, planchas o freidoras, uno encima de otro. De este modo puede preparar platos muy diferentes en un único equipo. Su SelfCookingCenter® 5 Senses le muestra en la pantalla los platos que puede cocinar juntos.

Solo tiene que indicar qué quiere cocinar y iLevelControl controla cada bandeja individualmente. Corrige de forma inteligente el tiempo de cocción en función de la carga y la frecuencia de apertura de la puerta y le informa sobre ello. De este modo siempre verá lo que está pasando. Sus platos siempre quedarán en su punto y a su gusto.

Más rendimiento. Más calidad. Más control.

– PATENTADO –

Usted exige la mejor calidad.

HiDensityControl® se la ofrece, también en grandes cantidades.

Solo se consigue una buena calidad si hay siempre un buen rendimiento, especialmente cuando se preparan grandes cantidades.

HDC® HiDensityControl

Le prometemos que con el sistema patentado HiDensityControl® conseguirá siempre la mejor calidad en sus platos. HiDensityControl® es responsable de que el calor, el aire y la humedad se distribuyan por la cámara de cocción siempre de forma homogénea e intensa.

Le asegura la potencia necesaria para garantizar siempre los mejores resultados en todo momento, bandeja por bandeja.

"No podía creer que fuera posible con estas cantidades. ¡Pero con mi 202 SelfCookingCenter® preparo 240 escalopes en tan solo 12 minutos! Soy el doble de rápido porque puede preparar todo a la vez. Y la calidad es increíble."

Kurt Stümpfig, Gerente de servicios de restauración,
Linde AG División de Ingeniería,
Pullach, Alemania

› *Hasta 320 croissants, suaves y esponjosos, consiguiendo un mayor desarrollo de la masa en 23 minutos.*

› *Hasta 400 muslos de pollo, crujientes y jugosos, en 45 minutos.*

› *Hasta 240 escalopes, crujientes por fuera y jugosos por dentro, en 12 minutos.*

› *Hasta 160 entrecots al punto con marcas de parrilla en 15 minutos.*

Potente. Delicado. Preciso.

Si espera el máximo rendimiento...

Generador de vapor fresco para unos colores más intensos y un sabor excelente, sin secar los alimentos.

La regulación altamente eficaz aporta temperaturas de vapor exactas y una densidad del vapor máxima. Además, también adapta la temperatura de ebullición de forma inteligente a la altura sobre el nivel del mar del lugar de montaje.

Eliminación activa de humedad para conseguir cortezas y empanados supercrujientes.

Con la novedosa tecnología de baja presión se deshumidifica la cámara de cocción de forma rápida y eficiente.

...lo conseguirá con una potencia 4 veces más eficaz.

Fluidización dinámica del aire para un máximo rendimiento, bandeja por bandeja.

El rotor de alto rendimiento ajusta la velocidad y la dirección de giro dependiendo del producto, cantidad y estado de cocción de forma inteligente y garantiza así una distribución óptima del aire en la cámara de cocción.

Gestión inteligente del clima para asados jugosos y crujientes.

La medición precisa de la humedad en la cámara de cocción permite ajustar y regular con exactitud porcentual. Incluso se tiene en cuenta la humedad propia de los alimentos cargados.

Si le gusta la limpieza y el ahorro...

Efficient CareControl®

Con el Efficient CareControl, su SelfCookingCenter® 5 Senses se limpia y descalcifica automáticamente y, si lo desea, de noche y sin supervisión. Dependiendo del grado de suciedad de su equipo, también calcula, de forma inteligente, el nivel de limpieza más eficiente. Le sugerirá la dosis de detergente y descalcificador óptima, para mantener su SelfCookingCenter® 5 Senses limpio e higiénico. Así se podrá prescindir de la instalación de filtrado del agua, que es cara y requiere mucho mantenimiento.

El nuevo Efficient CareControl necesita aproximadamente un 30 % menos de recursos que el modelo anterior. Con ello, ya es significativamente más económico que una limpieza manual en profundidad y al usar pastillas, la manipulación es más segura.

"Nos ahorramos como mínimo 900 € al año simplemente al poder prescindir del filtrado de agua. Además, hemos conseguido reducir a un mínimo los costes de agua, energía y productos químicos."

Alan Bird, Owner, Birds of Smithfields,
Londres, Inglaterra

...el Efficient CareControl detecta la suciedad y la cal y la elimina automáticamente.

Eficiente. Higiénico. Seguro.

Usted desea que su inversión sea rentable.

Nosotros también.

whitefficiency® es nuestra aportación a la sostenibilidad que ya comienza en la fase de desarrollo del producto. En colaboración con diversas universidades investigamos soluciones que nos permitan minimizar el consumo de recursos. El concepto se extiende a nuestra producción sostenible, se refleja en el bajo impacto ambiental de nuestra logística de distribución, eficiente desde el punto de vista energético, y es válido también para la recogida y el reciclaje de nuestros aparatos obsoletos.

whitefficiency® resulta especialmente beneficioso en su cocina. Podrá ahorrar energía, agua, tiempo y materias primas y tendrá menos desperdicios. Además, con RATIONAL tendrá también más espacio porque trabajará en un mínimo de espacio y podrá sustituir o eliminar 40-50% de todos los aparatos convencionales de cocción.

Finalmente, whitefficiency® significa también para nosotros, apoyarle en todo. Con nuestra gama de servicios integrales cuidamos de que se beneficie al máximo de su inversión, todo a lo largo de la vida útil del producto.

whitefficiency®

Más rendimiento. Más eficiencia.
Amortización más rápida.

Comparativa de amortización

Se amortiza en poco tiempo.
Haga el cálculo.

Restaurante medio con una producción de 200 comidas diarias con dos equipos SelfCookingCenter® 5 Senses 101, ganancia adicional comparada con el modelo anterior.

Su ganancia	*Cálculo del valor mensual*	*Ganancia adicional mensual*	*Haga su propio cálculo*
Carne/Pescado/Aves En promedio: reducción del 10 % en el consumo de materia prima gracias a la regulación precisa de iCookingControl*.	Uso de productos 6.400 € Consumo de materia prima con SelfCookingCenter® 5 Senses 5.760 €	*= 640 €*	
Energía El singular rendimiento del equipo, iLevelControl y la sofisticada tecnología de regulación reducen el consumo de energía hasta en un 20 %*.	Consumo 3.628 kWh x 0,12 € por kWh Consumo con SelfCookingCenter® 5 Senses 2.902,4 kWh x 0,12 € por kWh	*= 87 €*	
Horas de trabajo iLevelControl reduce el tiempo de producción en hasta un 30 % gracias a las cargas sucesivas. Se eliminan las tareas rutinarias.	30 h menos x 18 €	*= 540 €*	
Filtrado de agua/ descalcificación Efficient CareControl elimina estos gastos por completo.	Costes convencionales 60 € con SelfCookingCenter® 5 Senses 0 €	*= 60 €*	
Ganancia adicional mensual		*= 1.327 €*	
Ganancia adicional anual		*= 15.924 €*	

* Comparado con el modelo anterior.

Si desea verlo todo con sus propios ojos...

...cocine con nosotros.

Descubra el rendimiento del SelfCookingCenter® 5 Senses.
En directo, sin obligación alguna. Muy cerca de usted.

Participe en uno de nuestros eventos gratuitos CookingLive de RATIONAL.

En el tel. 93 4751750 o www.rational-online.es le pueden informar de dónde y cuándo se celebran los próximos.

"Es impresionante ver la variedad y calidad de RATIONAL, probar y a la vez descubrir lo fácil que puede ser trabajar con una tecnología punta. Los eventos CookingLive de RATIONAL son una experiencia que recomiendo a todos los cocineros."

Julia Carmen Desa, propietaria Tres Restaurant, Delhi, India

Inscríbase a un evento CookingLive de RATIONAL

RATIONAL CookingLive®

Si usted espera una atención especial...

Deseamos que aproveche al máximo su inversión desde el principio.
Durante toda la vida útil de su equipo y sin gastos adicionales.

Durante la vida útil del producto

Antes de la compra

RATIONAL CookingLive
Cocine con nuestros expertos cocineros y descubra cómo RATIONAL mejora la rutina diaria en la cocina. Encontrará todas las fechas en www.rational-online.es.

Asesoramiento y planificación
Le ayudamos a la hora de tomar una decisión: le ayudamos a buscar la solución que mejor se adapte a sus necesidades. Además le ofreceremos sugerencias para la renovación o planificación de su cocina.

Préstamo de un equipo
¿Desea probar nuestro SelfCookingCenter® 5 Senses durante un tiempo antes de comprarlo? Solo tiene que llamarnos: tel. 93 475 17 50.

Instalación
La red de servicio técnico de RATIONAL se encargará de instalar el equipo en su cocina. Si desea instalar los equipos personalmente, le entregaremos los manuales para los diversos requerimientos arquitectónicos

Después de la compra

Instrucción personalizada
Vamos a su cocina y le mostramos a su equipo cómo funcionan nuestros equipos o cómo los puede aprovechar al máximo para satisfacer sus necesidades.

Academy RATIONAL
Solo con nosotros podrá seguir formándose de forma gratuita. En ***www.rational-online.es*** podrá apuntarse a nuestros cursos gratuitos.

...nosotros tenemos “Service Plus”. Un paquete TODO INCLUIDO que lo dice todo.

ServicePlus
Todo incluido

Siempre operativos

Actualizaciones de software
Incluso las actualizaciones de nuestro software son gratuitas: las puede descargar en el ClubRATIONAL y acceder a las últimas novedades de nuestra investigación. Así, su SelfCookingCenter® 5 Senses estará siempre a la última.

ClubRATIONAL
La plataforma en Internet para cocineros profesionales. Recetas, consejos de expertos o vídeos sobre la manipulación de nuestros equipos; aquí encontrará información interesante y sugerencias para su cocina. Regístrese en ***www.club-rational.com***.

Chef©Line®
Estaremos encantados de atender sus preguntas sobre aplicaciones o recetas por teléfono. Rápido y sin complicaciones, de cocinero a cocinero. Puede consultar la Chef©Line® en el teléfono 93 475 17 50.

ClubRATIONAL-App
También puede llevarse consigo nuestros numerosos consejos prácticos, con nuestra aplicación para smartphones.

RATIONAL SERVICE-PARTNER
Nuestros SelfCookingCenter® 5 Senses son fiables y duraderos. Si en algún momento tuviera problemas técnicos, los RATIONAL SERVICE-PARTNER le ayudarán rápidamente. Suministro de piezas de repuesto garantizado y servicio de urgencias en fin de semana incluido: tel. 93 475 17 50.

Recogida y reciclaje
De acuerdo con nuestra filosofía sostenible, nuestros productos son reciclables. Recogemos sus equipos obsoletos y los reciclamos según la normativa vigente.

Si desea aprovechar al máximo su RATIONAL...

Academy RATIONAL
Su formación gratuita.

Inspírese con nuevas y creativas ideas para su carta. Descubra cómo puede mejorar los procesos de trabajo en su cocina. Cocine con compañeros del ramo e intercambie opiniones e ideas.

En los cursos de un día de la Academy RATIONAL, bajo la dirección de expertos cocineros profesionales de RATIONAL, podrá descubrir cómo aprovechar al máximo el SelfCookingCenter® 5 Senses.

Está incluido. Da igual las veces que visite los cursos de la Academy RATIONAL, tanto si va solo como con todo su equipo de cocina, la participación, por un valor de 390 €, siempre es gratuita para usted por ser cliente. Todos los participantes recibirán una extensa documentación del curso y un certificado.

¡Apúntese ahora! En ***www.rational-online.es*** podrá comprobar dónde se celebran los próximos cursos cerca de usted.

...le formamos e informamos.

ClubRATIONAL
Bienvenido al club de los cocineros.

El ClubRATIONAL es la plataforma en Internet para todos los cocineros profesionales. Como miembro, tienen acceso a exclusivas ventajas y servicios únicos en el ramo. Regístrese hoy mismo en ***www.club-rational.com.*** ¡Es gratuito!

Inspírese en nuestras recetas para su cocina
¡Descubra, comparta y evalúe un sinfín de recetas!

Consejos de cocina
Benefíciese de la experiencia de más de 30 años de RATIONAL en la cocina y aprovéchese de las infinitas posibilidades del SelfCookingCenter® 5 Senses.

Registro en la Academy RATIONAL
¡Conviértase en experto en el SelfCookingCenter® 5 Senses bajo la dirección de los cocineros profesionales de RATIONAL!

Amplíe su red personal
¡Intercambio de experiencias y comunicación con compañeros del ramo y cocineros de todo el mundo!

Biblioteca de manuales para todas las series de equipos
Manuales de instrucciones, instalación y uso siempre a mano, con solo un clic de ratón.

MySCC subida de imágenes
¡Cree su propia colección de imágenes en el SelfCookingCenter® 5 Senses!

¡Visite la videoteca de RATIONAL y benefíciese de las posibilidades!
Descubra lo sencillo que es el manejo y la preparación de los diferentes productos. ¡Todo con imagen y sonido!

¡Sea el primero en conocer las novedades!
Con el boletín mensual recibirá consejos de cocina, inspiración e información sobre promociones.

Actualizaciones para su SelfCookingCenter® 5 Senses
Benefíciese de las últimas novedades de la investigación de RATIONAL.

Llamada al servicio técnico de RATIONAL
¡Rápido y sencillo; con una llamada podrá ponerse en contacto directamente con un miembro de nuestra RATIONAL SERVICE-PARTNER!

Porque usted le da mucha importancia a la perfección tecnológica.

La diferencia está en los detalles.

– PATENTADO –

› *Máxima seguridad laboral gracias a la reducción de la altura de carga*
El rack superior queda a solamente 1,60 m de altura en todos los tamaños de equipo.

› *Bandeja recogegotas integrada en la puerta del aparato*
El vaciado automático de esta bandeja, incluso con la puerta del equipo abierta, evita la formación de agua bajo el equipo.

› *Mecánica de obturación integrada en los aparatos de suelo*
Con o sin rack rack móvil: la mecánica de obturación integrada impide la fuga de vapor y de energía sin necesidad de chapa obturadora adicional.

› *Guías del bastidor*
Las guías donde entran las bandejas disponen de un perfil U que permiten sacar las parrillas y las bandejas sin que vuelquen.

– PATENTADO –

› *Puerta de cristal doble con retroventilación*
El revestimiento termorreflectante aporta una baja temperatura al tacto. La sencilla apertura del cristal interior facilita la limpieza entre los cristales. La puerta dispone de una función de cierre con impulso.

› *Rack longitudinal*
El rack longitudinal permite alojar contenedores 1/3 y 2/3 GN, facilitando carga y descarga. Como el radio de apertura es pequeño, apenas se pierde calor.

› *Ducha de mano integrada*
La dosificación sin escalonamiento del chorro de agua y la disposición ergonómica simplifican la limpieza del equipo y son muy útiles para despegar y para agregar líquido. El dispositivo recogedor automático y la función automática de corte de agua integrados posibilitan una óptima higiene conforme a EN 1717 y SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches = Asociación Suiza para Gas y Agua).

Los productos fabricados por RATIONAL están protegidos y registrados bajo los siguientes patentes y registros de diseño: 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;

› *MyDisplay*
Con MyDisplay será aún más fácil manejar su equipo. Podrá eliminar del panel de mando todas las funciones que no necesite para que cada usuario vea solo lo que tenga que ver.

› *Los top 10*
El equipo almacena automáticamente los platos que prepara con más frecuencia y los pone a su disposición con solo pulsar el icono.

› *Trasmisión de imágenes*
Suba las fotos a la pantalla y asigne sus propias imágenes a sus platos.

– PATENTADO –

› *Sonda térmica con 6 puntos de medición con elemento auxiliar de colocación*
Mide la temperatura del núcleo en seis puntos y corrige automáticamente las posiciones erróneas. Apto también para productos líquidos o pequeños, como muffins.

› *ClimaPlus Control®*
El sistema central de medición y regulación se encarga de que el clima de la cámara de cocción sea siempre porcentualmente exacto a como lo ha indicado.

› *Generador de vapor*
El vapor fresco higiénico siempre al 100 % es garantía para obtener platos de la mejor calidad y máxima saturación de vapor también a bajas temperaturas.

› *Interface USB*
El interface USB sirve para documentar datos APPCC o tener su software siempre a la última en novedades de investigación sobre cocina en RATIONAL.

– PATENTADO –

› *Separación centrífuga de grasa*
Gracias a la separación centrífuga de grasa, no es necesario cambiar ni limpiar los filtros de grasa; el aire de la cámara de cocción siempre está limpio y garantiza el sabor auténtico de los alimentos.

– PATENTADO –

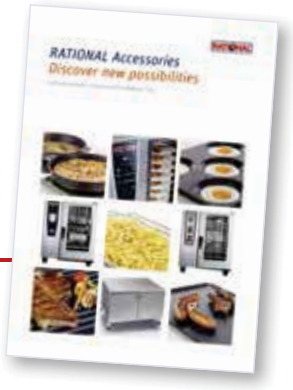
› *Fluidización dinámica del aire*
Gracias a la especial geometría de la cámara de cocción y al potente y ahorrador accionamiento de las turbinas, que adapta la dirección de giro y la velocidad de forma inteligente al alimento en cuestión, se distribuye el calor óptimamente por la cámara de cocción. Esto garantiza una calidad de alimentos excepcional, incluso con plena carga. Por su seguridad, el freno del motor reacciona rápidamente y permite parar de inmediato la turbina al abrir la puerta.

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; Más patentes en proceso de formalización.

Si desea aprovechar al máximo su sistema de cocción...

...nosotros ofrecemos los accesorios apropiados.

Ir al catálogo de aparatos y accesorios



En www.rational-online.es encontrará una relación de todos los accesorios.

Accesorios Gastronorm, ideales para cocinar a la plancha, hornear, asar, freír, cocinar al vapor y Finishing®

Con los accesorios de RATIONAL podrán aprovechar al máximo su nuevo SelfCookingCenter® 5 Senses.

Aproveche al máximo su equipo además de ahorrar tiempo. Porque con nuestros accesorios ya no es necesario realizar las tareas más pesadas, como eliminar suciedad resistente o darle la vuelta a los productos.

Aún más ventajas:

Los accesorios Gastronorm de RATIONAL se caracterizan por una transmisión óptima del calor, son muy resistentes y duraderos.

El revestimiento TriLax® posee unas excelentes propiedades antiadherentes, favorece el que se doren los alimentos, es resistente a la corrosión y está diseñado para trabajar a altas temperaturas.

Productos de limpieza y mantenimiento

Con nuestros productos, se garantiza limpieza, higiene y brillo.

Todos los productos están adaptados específicamente a las exigencias del SelfCookingCenter® 5 Senses y cumplen los máximos estándares de calidad.

Los potentes detergentes y las sustancias de mantenimiento son altamente eficaces, protegen de forma activa y son decisivos para prolongar la vida de su SelfCookingCenter® 5 Senses.

Para una instalación perfecta

Ofrecemos campanas de extracción, rampas de entrada, racks moviles para platos, blindajes térmicos, mesas y mucho más. También le ofrecemos soluciones individuales para que aproveche siempre al máximo su SelfCookingCenter® 5 Senses, tanto en su cocina como fuera de ella.

Si usted tiene unas necesidades muy especiales...

Treinta, cientos o miles de comidas..., elija entre los diferentes tamaños el

SelfCookingCenter® 5 Senses que mejor se adapte a sus necesidades, en versión eléctrica o de gas.

Las medidas, el equipamiento, el rendimiento y las prestaciones son idénticas en ambas versiones del SelfCookingCenter® 5 Senses. Nuestro programa incluye también una serie de versiones especiales con lo que sin duda hallará la solución más adecuada a las particularidades de su cocina.

Para más detalles y opciones solicite nuestro catálogo de equipos y accesorios.

Adicionalmente al SelfCookingCenter® 5 Senses disponemos del CombiMaster® Plus disponible en 12 tamaños.

Para más detalles solicite nuestro catálogo del CombiMaster® Plus o visite: www.rational-online.es.

Aparatos	*Modelo 61*	*Modelo 101*
Versión eléctrica y aparato de gas		
Capacidad	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Número de comidas por día	30-80	80-150
Rack longitudinal	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Ancho	847 mm	847 mm
Profundidad	771 mm	771 mm
Altura	782 mm	1.042 mm
Acometida de agua	R 3/4“	R 3/4“
Desagüe	DN 50	DN 50
Presión de agua	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa
Versión eléctrica		
Peso	112,5 kg	132,5 kg
Potencia conectada	11 kW	18,6 kW
Fusible automático	3 x 16 A	3 x 32 A
Alimentación de la red	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Potencia “calor seco”	10,3 kW	18 kW
Potencia “calor húmedo”	9 kW	18 kW
Versión de gas		
Peso	127 kg	149,5 kg
Altura incl. protección del flujo de gas	1.012 mm	1.272 mm
Potencia conectada -electricidad	0,3 kW	0,39 kW
Fusible automático	1 x 16 A	1 x 16 A
Alimentación de la red	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Alimentación/toma de gas	R 3/4“	R 3/4“
Gas natural/Butano/propano 3+		
Carga térmica nominal máx.	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Potencia “calor seco”	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Potencia “calor húmedo”	12 kW/3 kW	20 kW/22 kW

Certificados internacionales

...nosotros tenemos el SelfCookingCenter®
5 Senses que mejor se ajusta a ellas.

Garantía de RATIONAL 2 años

Modelo 62	Modelo 102	Modelo 201	Modelo 202
6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
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
1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa
148,5 kg	173 kg	267 kg	346 kg
22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
169,5 kg	203,5 kg	297,5 kg	374 kg
1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“
28 kW/31 kW	45 kW/50 kW	44 kW/48 kW	90 kW/100 kW
28 kW/31 kW	45 kW/50 kW	44 kW/48 kW	90 kW/100 kW
21 kW/23 kW	40 kW/44 kW	38 kW/40 kW	51 kW/56 kW

ENERGY EFFICIENT CERTIFIED BY ...CERT

energy ENERGY STAR PARTNER

Quality/Environmental Management ISO 9001 ISO 14001 www.dekra-seal.com DEKRA certified

GASTEC kiwa DEKRA CSA US SVGW SSIGE WRAS APPROVED PRODUCT VDE CE

Europe

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

RATIONAL France S.A.S.
F-68271 WITTENHEIM Cedex
TEL. +33 (0)3 89 57 00 82
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
30174 Mestre (VE)/ITALY
TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

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

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

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

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

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

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

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Проспект Андропова 18, стр. 6
115432, г. Москва
Тел.: +7 495 640 63 38
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

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

RATIONAL Sp. z o.o.
02-690 Warszawa/POLAND
TEL. +48 22 864 93 26
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

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

RATIONAL Norge AS
0411 Oslo/Norge
TEL. +47 22 70 10 00
E-MAIL post@rational.no
www.rational.no

RATIONAL International AG
Istanbul İrtibat Bürosu
Levent Mahallesi Yasemin Sok. No:2
34330 Levent Beşiktaş İstanbul / Türkiye
TEL. +90 212 603 6767
E-MAIL info@rational-online.com.tr
www.rational-online.com.tr

America

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

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

RATIONAL USA
Rolling Meadows, IL 60008
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rationalusa.com

RATIONAL México
11570 - Chapultepec Morales
TEL. +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒101-0064
東京都千代田区猿楽町2-8-8
住友不動産猿楽町ビル1F
TEL. (03) 6316 -1188
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

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

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

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

RATIONAL Korea
라치오날코리아 주식회사
경기도 성남시 수정구 복정길 89
라치오날하우스
우편번호 461-831 대한민국
전화:+82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
P.O.Box 126076, Sheikh Zayed Road
Dubai, United Arab Emirates
PHONE +971 4 338 6615
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

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

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

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

80.21.422 · V-01 · MDS/Scel · 04/14 · spanisch
Quedan reservadas las modificaciones técnicas que signifiquen un avance.