Het nieuwe
SelfCookingCenter®

5Senses

Het enige intelligente kooksysteem dat voelen, herkennen, mee- en vooruitdenken, van u leren en met u communiceren kan.

Er gaat niets boven lekker eten.

U kookt met passie.

RATIONAL helpt u uw ideeën te verwezenlijken.

Bij koken gaat het om passie, ambacht en ervaring. Het is de kok die met zijn ideeën ingrediënten omtovert tot smakelijke gerechten. Zijn individualiteit en creativiteit vormen de basis voor de culinaire verscheidenheid in keukens van over de hele wereld.

Precies deze individualiteit willen wij behouden. Door u de ruimte te geven uw ideeën te verwezenlijken. Door voor u een techniek te ontwikkelen die u bij het koken perfect ondersteunt. Een techniek die uw instructies als vanzelfsprekend uitvoert en u terzijde staat, op elk gewenst moment.

Want alleen u weet wat uw gasten het lekkerst vinden.

U kookt met alle 5 zintuigen.

Uw nieuwe RATIONAL-combi stoomoven doet dat ook.

Of er een kooksysteem bestaat dat uw maaltijden altijd precies bereidt zoals u ze wilt hebben? Dat u inspireert en u bevrijdt van vervelende routinematige werkzaamheden? Waar u op elk moment van op aan kunt? Dat alleen dat doet wat u wilt?

Ja. Met het nieuwe SelfCookingCenter® 5 Senses hebben wij zo'n kooksysteem voor u ontworpen. Een kooksysteem dat u altijd perfect ondersteunt.

Het SelfCookingCenter® 5 Senses is wereldwijd het enige kooksysteem met 5 zintuigen. Het kan voelen, herkennen, mee- en vooruitdenken, van u leren en zelfs met u communiceren.

Deze nieuwe RATIONAL-combi stoomoven is het resultaat van 40 jaar onderzoek naar bereidingsprocessen. Het is ontwikkeld door koks voor koks. Samen met voedingswetenschappers, natuurkundigen en ingenieurs hebben wij de kwaliteit van de gerechten, efficiëntie en kookintelligentie voor u op een hoger niveau gebracht. Een niveau dat voordelen biedt die u beslist zult waarderen.

"5 Senses" – Klik hier om de trailer te starten

Voelt hoe de actuele omstandigheden in de ovenruimte zijn en hoe de consistentie van de producten is.

Identificeert de grootte en de omvang van de verschillende charges en de conditie van het product en berekent de bruining.

Denkt vooruit en bepaalt pas tijdens het koken wat de ideale kookfases zijn, zodat u het gewenste resultaat kunt bereiken.

Leert welke kookgewoonten u hebt en voert deze uit.

Communiceert met u en geeft aan waar uw RATIONAL-combi stoomoven op een bepaald moment mee bezig is en of uw instructies worden uitgevoerd.

Uniek. Intelligent. Nuttig.

U zoekt een betrouwbare assistent.

We hebben hem: het SelfCookingCenter® 5 Senses

Uw SelfCookingCenter® 5 Senses-combi stoomoven kan grillen, braden, bakken, stomen, stoven, blancheren, frituren, finishing en pocheren. Ongeacht of u vlees, vis, gevogelte, groente, eiergerechten, brood en banket of desserts, 30 of duizenden maaltijden wilt bereiden. Dit kooksysteem is een veelzijdige assistent in restaurants, hotels, de catering, de collectieve maaltijdverzorging of de systeemgastronomie.

U voert in hoe u uw gerechten wilt hebben en het SelfCookingCenter® 5 Senses voert uw ideeën uit. Precies en betrouwbaar. Want bij ons is en blijft de kok degene die het resultaat bepaalt – en precies krijgt wat hij hebben wil.

Het nieuwe SelfCookingCenter® 5 Senses zorgt ervoor dat uw keukenteam ontlast wordt – op een manier die uw medewerkers altijd al hebben gewenst. Het is zuinig, bevrijdt u van routinematige werkzaamheden en biedt u de vrijheid om u te concentreren op wat voor u belangrijk is. Want uiteindelijk gaat het alleen om tevreden gasten.

Vroeger had een kok speciaal een grill, een oven, een fornuis, potten of pannen nodig om met veel tijd en moeite een lekkere maaltijd te bereiden. Tegenwoordig wordt u in de keuken perfect ondersteund door een intelligente assistent met 4 functies.

Moderne techniek. Levert veel op. Vraagt weinig van u.

iCookingControl

Gewoon het gewenste resultaat instellen, de bereidingsruimte vullen en iCookingControl bereidt uw maaltijden zoals u ze wilt hebben. Het communiceert zelfs met u en geeft aan hoe het kookproces verloopt, welke beslissingen het heeft genomen en welke instellingen het heeft aangepast.

HiDensityControl®

De gepatenteerde hoogwaardige technologie voor een unieke gelijkmatigheid, kwaliteit van de gerechten en performance van de bereiding: 100% stoomverzadiging, een dynamische luchtcirculatie van max. 120 km/h en een maximale ontvochtiging van de ovenruimte van 100 liter/seconde.

iLevelControl

U bent sneller als u verschillende gerechten tegelijkertijd kunt klaarmaken: iLevelControl geeft aan welke gerechten samen bereid kunnen worden. Hierdoor bespaart u tijd, geld, ruimte en energie.

Efficient CareControl

De unieke automatische reiniging die vuil en kalk identificeert en met één druk op de knop verwijdert. Voor een glanzend resultaat en hygiënische zuiverheid, bij een minimale belasting van het milieu en een vermindering van de kosten.

U weet precies hoe u uw gerechten wilt hebben.

iCookingControl voert uw wensen uit.

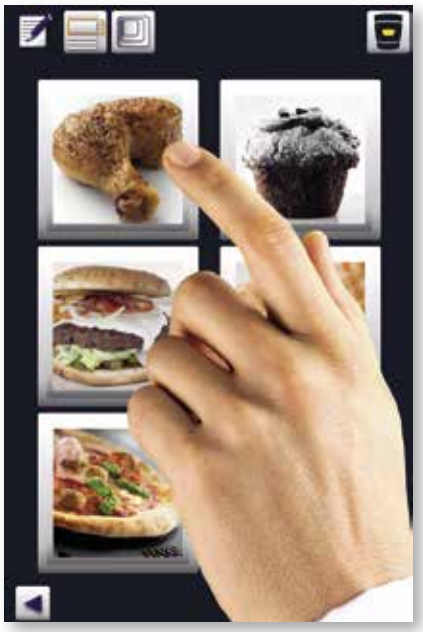
Als ervaren kok weet u precies hoe uw gasten een gerecht willen hebben – en precies dat resultaat voert u in. Bijvoorbeeld of het stuk vlees dat u bereidt goed of licht aangebraden, licht- of donkerbruin, rare, medium of doorbakken moet zijn. iCookingControl voert uw instructies precies uit.

Dit werkt zo goed, omdat in dit kooksysteem de ervaringen van 40 jaar onderzoek dat RATIONAL naar bereidingsprocessen heeft gedaan, zijn samengebundeld.

Het leert uw voorkeuren kennen en als u tevreden bent over het resultaat, dan kunt u of uw keukenteam met één enkele druk op de knop daarop teruggrijpen, wanneer u maar wilt. En nu komt het: het maakt niet uit of u de volgende keer meer of minder wilt klaarmaken of dat het product dan kleiner of groter, of dikker of dunner is.

Uw maaltijden worden altijd precies zoals u ze wilt hebben. Gewoon geniaal!

U stelt het gewenste resultaat in. iCookingControl voert uw ideeën uit.



Met één druk op de knop kunt u op het gewenste resultaat teruggrijpen.

Begrijpt.
Leert.
Communiceert.

U wilt volledig overzicht.

Dat krijgt u ook – met iCookingControl.

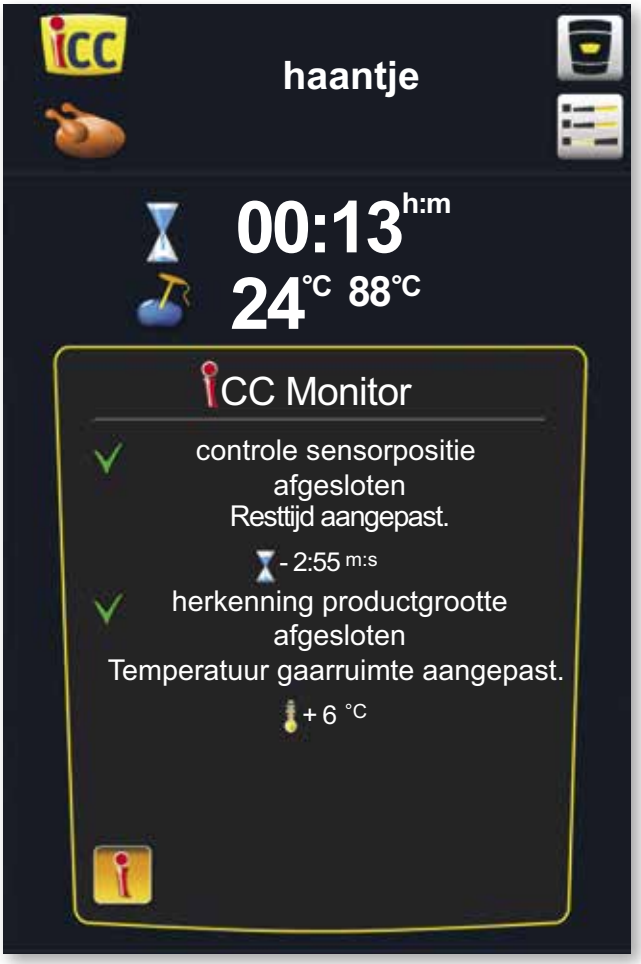
iCookingControl bereidt uw gerechten niet alleen zoals u ze wilt hebben. Met iCookingControl kunt u ook altijd in de gaten houden wat er op een bepaald moment gebeurt. Want alleen dit kooksysteem laat u zien hoe het kookt. Zo weet u op elk moment waar uw kooksysteem mee bezig is.

Zo werkt het:

Uw SelfCookingCenter® 5 Senses-combi stoomoven voelt en identificeert de grootte en de omvang van de verschillende charges en de toestand van uw producten en berekent automatisch de juiste bruining. Afhankelijk van het gewenste resultaat neemt het de noodzakelijke beslissingen en past de temperatuur, de bereidingstijd, de luchtsnelheid en het klimaat in de bereidingsruimte optimaal aan de eisen van uw gerechten aan.

Zodra het instellingen verandert, verschijnt er een melding op de display. Het geeft zelfs aan welke instellingen er veranderd zijn. Zo hebt u het resultaat niet alleen direct zelf in de hand, maar u kunt het, als u dat wilt, ook altijd in de gaten houden.

Via de iCC Cockpit kunt u altijd in de gaten houden waar uw kooksysteem op een bepaald moment mee bezig is.



De iCC Monitor geeft aan welke instellingen aangepast zijn.

U wilt een keertje handmatig te werk gaan.

Natuurlijk kunt u met het SelfCookingCenter® 5 Senses ook alle instellingen tot op de procent en de graad nauwkeurig zelf invoeren. Want u beschikt gewoon over de beste RATIONAL all-in-one-combi stoomoven.

Praktisch.
Direct.
Traditioneel.

Wij bieden u de beste all-in-one-combi stoomoven.

Bedrijfsmodus stomen van 30 °C - 130 °C
De krachtige generator voor verse stoom met nieuwe stoomregeling zorgt voor exacte, gelijkmatige stoomtemperaturen en een maximale stoomverzadiging. Het resultaat: Geen stoomvocht, smakelijke kleuren, beetgaarheid en het behoud van voedingsstoffen en vitamines zijn gegarandeerd. Zelfs gevoelige gerechten, zoals crème caramel of flans worden zonder moeite ook bij grote hoeveelheden een succes.

Bedrijfsmodus hete lucht van 30 °C - 300 °C
De hete lucht stroomt krachtig langs alle zijden rond de te bereiden etenswaren en het vleeseiwit wordt onmiddellijk gebonden. Zo blijft het aan de binnenzijde heerlijk mals. De langdurige hete lucht van maximaal 300 °C biedt ook als de ovenruimte vol is de noodzakelijke capaciteitsreserves. Alleen op deze manier krijgt u sappig gebruind kort gebraden vlees, diepvriesconveniënte en luchtige brood- en banketproducten.

Bedrijfsmodus combinatie van 30 °C - 300 °C
De voordelen van de hete stoom worden gecombineerd met de voordelen van hete lucht. Zo krijgt u sappig braadvlees bij een beduidend kortere braadtijd en met maar liefst 50% minder braadverlies.

Optimaal klimaat in de ovenruimte
ClimaPlus Control® meet de vochtigheid in de ovenruimte en regelt tot op de procent nauwkeurig het ideale klimaat. Voor een krokante korst, knapperig bruin en sappig braadvlees.

Vijf luchtsnelheden
Voor elk product kunt u de juiste luchtsnelheid kiezen.

Bevochtiging
Een exact gedoseerde bevochtiging, bijv. brood- en banketproducten

Cool Down
Voor een snelle, door een ventilator ondersteunde, koeling van de bereidingsruimte.

Kerntemperatuur-bereiding
Voor de bereiding van producten met een exact gaarpunt.

Delta-T-bereiding
Door het constante verschil tussen de kerntemperatuur en de temperatuur in de bereidingsruimte krijgt u mals vlees waar u meer plakken van kunt snijden.

Handmatig programmeren
1200 programma's met maximaal 12 stappen.

U wilt snel en flexibel zijn.

In het keuzevenster worden de gewenste gerechten weergegeven. U ziet in één oogopslag welke gerechten u met elkaar kunt combineren.

U ziet welk gerecht er op welk niveau bereid wordt.

Elk niveau wordt bewaakt en de resterende bereidingstijd wordt weergegeven.

De bereidingstijd wordt aangepast, afhankelijk van de hoeveelheid per charge en van hoelang de deur openstaat.

De combi stoomoven geeft een melding als een gerecht klaar is.

Door gerechten slim met elkaar te combineren, maximaliseert u de output en kwaliteit.

Melding van de aangepaste instellingen.

Met iLevelControl hebt u uw à la carte, mise en place of ontbijtbuffet zonder moeite, snel en flexibel onder controle.

Op een oppervlakte van slechts één vierkante meter gebruikt u gewoon tegelijkertijd het meest uiteenlopende keukengerei, zoals potten, pannen, een grill, bakplaat of friteuse. Zo kunt u de meest uiteenlopende gerechten in één oven klaarmaken. Uw SelfCookingCenter® 5 Senses-combi stoomoven geeft op de display aan welke gerechten samen bereid kunnen worden.

U voert in wat u wilt bereiden en iLevelControl bewaakt elk niveau afzonderlijk. Afhankelijk van de hoeveelheid per charge en al naargelang hoe vaak en hoelang de deur openstaat, corrigeert iLevelControl op een intelligente manier de bereidingstijd. Er verschijnt daarvan zelfs een melding. Zo kunt u in de gaten houden wat er gebeurt. Uw gerechten worden altijd precies zoals u ze wilt hebben.

Grotere bezetting. Meer kwaliteit. Meer overzicht.

– OCTROOI –

U wilt gerechten van de beste kwaliteit.

HiDensityControl® maakt het mogelijk – ook bij grote hoeveelheden.

Gerechten van een unieke kwaliteit krijgt u alleen als er ook voldoende capaciteit is – vooral wanneer het om de bereiding van grote hoeveelheden gaat.

HDC® HiDensityControl

Wij beloven u dat u alleen met de gepatenteerde HiDensityControl® altijd gerechten van de beste kwaliteit krijgt. HiDensityControl® zorgt ervoor dat de warmte, de lucht en vochtigheid altijd gelijkmatig en intensief over de bereidingsruimte worden verdeeld.

Het beschikt gegarandeerd over de noodzakelijke capaciteitsreserves, zodat u keer op keer de beste resultaten krijgt.

"Ik kon haast niet geloven dat deze hoeveelheden mogelijk zijn. Maar met het 202 SelfCookingCenter® maak ik wel 240 schnitzels in slechts 12 minuten klaar! Ik werk dubbel zo snel, omdat ik alles in één keer kan klaarmaken. En de kwaliteit is enorm."

Kurt Stümpfig, hoofd verzorgingsdiensten, Linde AG Engineering Division, Pullach, Duitsland

> Tot 320 croissants, luchtig, en met een duidelijk groter bakvolume in 23 minuten.

> Tot 400 kippenbouten, krokant en mals, in 45 minuten.

> Tot 240 schnitzels, van buiten krokant en van binnen mals, in 12 minuten.

> Tot 160 steaks, medium, met een grillpatroon, in 15 minuten.

Krachtig. Gevoelig. Nauwkeurig.

U verwacht topprestaties.

De generator voor aanvoer van nieuwe stoom - voor intense kleuren en een uitstekende smaak, zonder stoomvocht.

De zeer efficiënte regeling zorgt voor exacte, gelijkmatige stoomtemperaturen, een maximale stoomverzadiging en past het kookpunt op een intelligente manier aan de inschuifhoogte aan.

Actieve ontvochtiging voor een krokante korst en een knapperige panering.

De nieuwe vacuümtechnologie zorgt voor een snelle en efficiënte ontvochtiging van de ovenruimte.

De viervoudig gebundelde kracht helpt u daarbij.

Dynamische luchtcirculatie voor continue topprestaties, keer op keer.

De krachtige beluchtingsrotor past de snelheid en draairichting, al naargelang het product, de hoeveelheid en de bereidingstoestand op een intelligente manier aan en garandeert zo een optimale verdeling van de lucht over de ovenruimte.

Intelligent klimaatbeheer voor sappig braadvlees en een luchtige binnenkant.

De precieze vochtigheidsmeting in de bereidingsruimte maakt een tot op de procent nauwkeurige instelling en regeling mogelijk. Hierbij wordt rekening gehouden met het vocht dat al in de gerechten zit.

U wilt schoon en zuinig te werk gaan.

Met Efficient CareControl reinigt en ontkalkt uw SelfCookingCenter® 5 Senses-combi stoomoven automatisch en, indien gewenst, ook 's nachts als er geen toezicht is. Afhankelijk van hoe sterk vervuild uw oven is, geeft het op een intelligente manier aan wat de meest efficiënte reinigingsstand is. Het geeft een optimaal gedoseerde hoeveelheid reinigings- en ontkalkingsmiddel aan, zodat uw SelfCookingCenter® 5 Senses-combi stoomoven hygiënisch wordt gereinigd. Een dure en veel onderhoud vergende waterontharder is niet meer nodig.

De nieuwe Efficient CareControl heeft op die manier 30% minder middelen nodig dan het vorige model. Zo kost het aanzienlijk minder dan een grondige handmatige reinigingsbeurt en is bovendien dankzij de tabs bijzonder veilig in het gebruik.

"Wij besparen minimaal € 900 per jaar alleen maar omdat wij geen waterontharder meer nodig hebben. Bovendien konden wij de lopende kosten van chemische reinigingsmiddelen, water en energie terugbrengen tot een minimum."

Alan Bird, Owner, Birds of Smithfields, Londen, VK

Efficient CareControl identificeert vuil en kalk en verwijdert het automatisch.

Efficiënt. Hygiënisch. Veilig.

U wilt dat uw investering wat oplevert.

Wij ook.

Met whitefficiency® leveren wij een bijdrage aan duurzaamheid, die al begint bij de productontwikkeling. Samen met universiteiten doen wij op dit punt onderzoek naar oplossingen voor een efficiënt verbruik van middelen.

Dit vindt zijn weerslag in onze milieugecertificeerde productie, in onze energie-efficiënte logistiek en in de terugname en recycling van de ingeruilde apparatuur.

whitefficiency® loont met name in uw keuken de moeite. U bespaart energie, water, tijd, op grondstoffen en voorkomt verspilling. Bovendien wint u ruimte, want op een minimaal oppervlak vervangt u met RATIONAL 40 tot 50% van alle traditionele keukenapparatuur.

Tot slot betekent whitefficiency® ook dat wij u altijd terzijde staan. Dankzij onze complete service zorgen wij ervoor dat u maximaal rendement uit onze apparatuur haalt. Vanaf het begin en gedurende de gehele levensduur van de apparatuur.

whitefficiency®

Betere prestaties. Meer efficiëntie.
Korte terugverdientijd.

Link naar de winstvergelijking

Verdient zichzelf binnen de kortste keren terug. Reken maar na.

Een gemiddeld restaurant met 200 maaltijden per dag met twee SelfCookingCenter® 5 Senses type 101-combi stoomovens – extra winst vergeleken met het vorige model.

Uw winst	*Berekening per maand*	*Uw meerverdienste per maand*	*Reken zelf maar uit.*
Vlees/Vis/Gevogelte Gemiddeld 10 % minder inkoop van grondstoffen dankzij de nauwkeurige regeling en iCookingControl*.	Benodigd product = € 6.304 Benodigd product met SelfCookingCenter® 5 Senses = € 5.674	*= € 630*	
Energie De unieke prestatie op het gebied van bereiding, iLevelControl en de laatste technologische ontwikkelingen verminderen het energieverbruik met 20 %.*	Verbruik 3.628 kWh x € 0,21 per kWh Verbruik met SelfCookingCenter® 5 Senses 2.902,4 kWh x € 0,21 per kWh	*= € 152*	
Arbeidstijd iLevelControl verkort de productieduur tot wel 30 % omdat producten gelijktijdig bereid kunnen worden. Geen routinematige werkzaamheden meer.	30 uur minder x € 22,15	*= € 665*	
Waterontharding/ontkalking Met Efficient CareControl vallen deze kosten volledig weg.	Verbruik traditioneel € 70 met SelfCookingCenter® 5 Senses € 0	*= € 70*	
Uw meerverdienste per maand		*= € 1.517*	
Uw meerverdienste per jaar		*= € 18.204*	

* In vergelijking met voorgaande modellen.

U wilt het allemaal met eigen ogen zien.

Kook dan eens samen met ons.

Ontdek zelf wat het SelfCookingCenter® 5 Senses allemaal kan. Live, vrijblijvend en op een locatie bij u in de buurt.

Kom naar onze gratis RATIONAL CookingLive demo.

Bel tel. +31 (0)546 546000 of ga naar www.rational.nl als u wilt weten wanneer en waar de volgende CookingLive demonstraties plaatsvinden.

"Het is indrukwekkend om de diversiteit en kwaliteit van RATIONAL te zien, te proeven en tegelijkertijd te ervaren hoe eenvoudig hoogstaande technologie kan zijn. De RATIONAL CookingLive demonstraties zijn een ervaring die ik iedere kok beslist kan aanbevelen."

Julia Carmen Desa, eigenaar Tres Restaurant, Delhi, India

Link naar aanmelding voor RATIONAL CookingLive

RATIONAL CookingLive®

U verwacht een bijzondere service.

Het is onze wens dat u vanaf het begin maximaal rendement uit uw investering haalt.
Een productleven lang en zonder extra kosten.

Productleven

Voor de aanschaf

RATIONAL CookingLive
Kook samen met onze chef-koks en ervaar hoe RATIONAL het dagelijks leven in de keuken kan verbeteren. U vindt alle data op www.rational.nl.

Adviseren en ontwerpen
Wij helpen u bij uw beslissing: samen met u ontwikkelen wij de oplossing die het beste bij u past. Bovendien ontvangt u van ons conceptontwerpen als u uw keuken wilt vernieuwen of verbouwen.

Installatie
Onze RATIONAL SERVICE-PARTNER zorgt ervoor dat de combi stoomoven in uw keuken wordt geïnstalleerd. Als u de apparatuur graag zelf wilt installeren, kunt u van ons handleidingen met alle technische informatie krijgen.

Na de aanschaf

Persoonlijke instructie.
Wij laten in uw eigen keuken uw team zien hoe onze apparatuur werkt of hoe u het kooksysteem in uw situatie het beste kunt gebruiken.

Academy RATIONAL
Alleen bij ons zit bijscholing bij de aankoop inbegrepen. Op ***www.rational.nl*** kunt u zich aanmelden voor een van onze gratis seminars.

Het all-inn pakket dat zijn naam eer aandoet.

Aan het werk

Software-updates
Bij ons zijn zelfs de software-updates gratis: u kunt de updates eenvoudig via ClubRATIONAL downloaden om zo te ontdekken wat de nieuwste inzichten binnen ons onderzoek naar bereidingsprocessen zijn. Zo voldoet uw SelfCookingCenter® 5 Senses-combi stoomoven altijd aan de meest actuele versie van de techniek.

ClubRATIONAL
Het internetplatform voor professionele koks. Of het nu om recepten of tips van experts gaat of om gebruiksinstructies voor onze apparatuur – hier vindt u spannende informatie en ideeën voor uw keuken. U kunt zich gewoon aanmelden op ***www.club-rational.com***.

Chef✆Line®
Als u vragen over bepaalde toepassingen of recepten hebt, geven wij u graag telefonisch advies. Snel, eenvoudig, van kok tot kok en 365 dagen per jaar. De Chef✆Line® is bereikbaar via tel. +31 (0) 546 546000.

ClubRATIONAL-App
Ook als u onderweg bent, kunt van de vele praktische tips profiteren.

RATIONAL SERVICE-PARTNER
Ons SelfCookingCenter® 5 Senses-kooksysteem is betrouwbaar en gaat lang mee. Mocht u toch een keer voor een technische uitdaging komen te staan, dan komen de RATIONAL SERVICE-PARTNER u graag snel te hulp. Gegarandeerde levering uit voorraad van onderdelen en een storingsdienst in het weekend: tel. +31 (0)546 546000.

Terugname en recycling
Onze producten zijn – helemaal in lijn met een efficiënt verbruik van middelen – geschikt voor recycling. Wij halen uw oude apparatuur bij u af en voeren ze af naar de recyclingkringloop.

U wilt nog meer uit uw RATIONAL-combi stoomoven halen.

Academy RATIONAL
Gratis bijscholing.

Doe nieuwe, creatieve ideeën op voor uw menukaart. Ontdek hoe u de processen in uw keuken kunt verbeteren. Kook samen met collega's en wissel uw ervaringen uit.

Tijdens de eendaagse seminars van de Academy RATIONAL ontdekt u onder leiding van professionele RATIONAL chef-koks hoe u het SelfCookingCenter® 5 Senses optimaal kunt benutten in uw keuken.

Voor u all-in-one. Hoe vaak u ook deelneemt aan de seminars van de Academy RATIONAL, of u nu alleen of met uw hele team meedoet, deelname – die normaal € 490 kost – is voor u als klant altijd gratis. Alle deelnemers ontvangen uitgebreide hand-outs en een certificaat.

Meldt u zich direct aan! Op ***www.rational.nl*** kunt u lezen of en zo ja, waar bij u in de buurt de eerstvolgende seminars worden gegeven.

Wij geven u instructies en informatie.

ClubRATIONAL
Welkom bij de club van koks.

ClubRATIONAL is het internetplatform voor alle professionele koks. U kunt als lid profiteren van exclusieve voordelen en van een service die uniek is binnen de branche. Meldt u zich vandaag nog aan op ***www.club-rational.com.*** Het lidmaatschap is gratis!

Inspirerende recepten voor uw keuken
Ontdek, deel en beoordeel de diverse ideeën voor recepten!

Kooktips.
Profiteer van de ruim 30 jaar ervaring waar RATIONAL over beschikt en maak gebruik van de ongekende mogelijkheden van het SelfCookingCenter® 5 Senses.

Aanmelding voor de Academy RATIONAL
Onder leiding van ervaren RATIONAL-chef-koks wordt u zelf een professional als het om het SelfCookingCenter® 5 Senses gaat!

U kunt uw persoonlijke netwerk uitbreiden.
U kunt ervaringen uitwisselen en communiceren met collega's uit dezelfde branche en met koks van over de hele wereld!

Bibliotheek met handleidingen voor alle apparaatseries
Bedienings-, installatie- en gebruiksaanwijzingen altijd bij de hand, gewoon door één keer met de muis te klikken.

Mijn SCC foto upload
U kunt in het SelfCookingCenter® 5 Senses een heel scala aan foto's opslaan.

Breng een bezoek aan de RATIONAL-videotheek en profiteer!
Ervaar hoe gemakkelijk dit kooksysteem te bedienen is en hoe geniaal eenvoudig u de meest uiteenlopende producten kunt bereiden. Volledig ondersteund door geluid en afbeeldingen.

U komt nieuwigheden altijd als eerste te weten!
In de maandelijkse Newsletter vindt u kooktips, inspiratie en informatie over promotie-acties.

U ontvangt updates voor uw SelfCookingCenter® 5 Senses-combi stoomoven.
Profiteer van de nieuwste ontwikkelingen binnen het onderzoek van RATIONAL.

RATIONAL ServiceCall
Snel en simpel – zo belt u direct met onze RATIONAL SERVICE-PARTNER!

U hecht waarde aan doordachte techniek.

Het verschil zit in de details.

› *Maximale veiligheid op de werkvloer door geringe inschuifhoogte.*
De bovenste inschuifhoogte bedraagt 1,60 meter, ongeacht welke afmetingen het apparaat heeft.

› *Geïntegreerde deurcondensopvangbak*
Door de continue aftap van de deurcondensopvangbak kunnen er, ook bij een geopende deur, geen waterplassen op de vloer ontstaan.

› *Geïntegreerde afdichtingsmechaniek bij staande apparatuur*
Met of zonder verrijdbare inrijwagen: door de geïntegreerde afdichtingsmechaniek hebt u geen extra afdichtingsplaat meer nodig en kan er geen stoom of energie meer verloren gaan.

› *Opzetranden*
Opzetranden zorgen ervoor dat roosters en bakplaten niet kantelen als ze eruit worden getrokken.

› *Geventileerde dubbele glazen deur*
De warmte reflecterende laag zorgt voor een lage aanraaktemperatuur. De combi stoomoven is gemakkelijk in gebruik, omdat de ruimte tussen de ruiten eenvoudig te reinigen is en de deur veilig afgesloten kan worden.

› *Invoer in lengterichting*
De invoer in lengterichting maakt het mogelijk 1/3 en 2/3 GN-bakken te gebruiken. Door de optimale breedte van de apparatuur kunt u de bakken er gemakkelijk inschuiven en weer uithalen. Door de kleine boorgatdiameter kan er vrijwel geen warmte ontsnappen.

› *Geïntegreerde handdouche*
De traploze dosering van de waterstraal en de ergonomisch verantwoorde manier waarop de sproeier is geplaatst, vereenvoudigen de grove reiniging, het afblussen en overgieten aanzienlijk. Het geïntegreerde oprol- en waterafsluitsysteem biedt optimale veiligheid en hygiëne volgens EN 1717 en SVGW (Zwitserse vereniging van gas- en waterbedrijven).

The products manufactured by RATIONAL are protected under one or more of the following patents, utility models or design models: DE 42 06 845; 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 1 162 905; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 1 530 682; EP 1 530 682; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 195; EP 1 653 833; EP 1 682 822; US 5,370,498; US 5,520,095;

› *MyDisplay*
Met MyDisplay kunt u uw apparaat nu nog gemakkelijker bedienen. U verwijdert heel eenvoudig alle functies die u niet nodig hebt, van de gebruikersinterface. Iedere gebruiker ziet nu alleen nog maar wat hij/zij moet zien.

› *Top 10*
RATIONAL registreert automatisch 10 van uw meest bereide gerechten en met één druk op de knop kunt u deze bekijken.

› *Beeldtransmissie*
U kunt foto's van uw gerechten naar de display sturen en van al uw gerechten foto's opslaan.

› *Kernthermometer met 6 puntsmeting en positioneringshulp.*
Meet de kerntemperatuur op 6 punten en corrigeert automatisch foute positioneringen. Ook geschikt voor vloeibare of kleine producten, zoals muffins.

› *ClimaPlus Control®*
De meet- en regeleenheid zorgt automatisch en heel nauwkeurig voor de door u van tevoren ingestelde temperatuur in de ovenruimte.

› *Stoomgenerator*
De continu 100% hygiënische en verse stoom garandeert dat de gerechten van de beste kwaliteit zijn en dat er ook bij lage temperaturen maximale stoomverzadiging is.

› *USB-aansluiting*
Via de USB-aansluiting kunt u uw HACCP-gegevens opslaan en ervoor zorgen dat uw software altijd aan de nieuwste versie van het RATIONAL kookonderzoek voldoet.

› *Centrifugale vetafscheiding*
Door de centrifugale vetafscheiding hoeft u vetfilters niet meer te vervangen of te reinigen – voor continu zuivere lucht in de ovenruimte en een pure smaakbeleving.

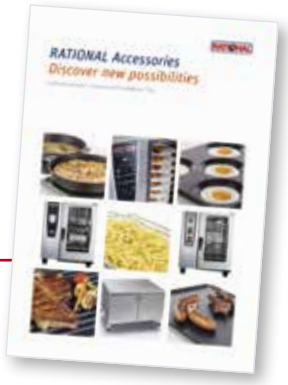
› *Dynamische luchtcirculatie*
Door de speciale geometrie van de ovenruimte en de krachtige, energiebesparende aandrijving van de beluchtingsrotor, die de draairichting en de snelheid op een intelligente manier aanpast aan het betreffende gerecht, wordt de warmte altijd optimaal over de ovenruimte verdeeld. Hierdoor blijft de kwaliteit van de gerechten gegarandeerd, ook bij een volle ovenruimte. Met het oog op uw veiligheid zorgt de snel reagerende rem van de beluchtingsrotor ervoor dat de beluchtingsrotor snel tot stilstand komt als de deur opengaat.

US 5,915,372; US 6,299,921; US 6,600,288; US 6 772 751; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,232,978; JP 3024944; JP 3916261; JP 3021411; JP 1227539; JP 1225220; JP 1228201; JP 1227212; JP 1225865; JP 10246438 Plus patents pending

U wilt uw kooksysteem optimaal benutten.

Wij bieden u de juiste accessoires.

Link naar de catalogus voor apparaten en accessoires



Op www.rational-online.com vindt u een overzicht van al onze accessoires.

Gastronorm-accessoires voor bij het grillen, bakken, braden, frituren, stomen en voor de Finishing®

Met de accessoires van RATIONAL haalt u het beste uit uw nieuwe SelfCookingCenter® 5 Senses-combi stoomoven.

U maakt optimaal gebruik van uw apparatuur en bespaart bovendien tijd. Geldverslindende werkzaamheden, zoals het verwijderen van hardnekkig vuil of het voortdurend moeten keren van uw producten, zijn dankzij onze accessoires overbodig.

Nog meer voordelen:

De Gastronorm-accessoires van RATIONAL onderscheiden zich door een optimale warmte-overdracht en zijn uiterst duurzaam.

De TriLax®-coating heeft uitstekende anti-aanbakeigenschappen, ondersteunt het bruiningsproces, is bestand tegen grondstoffen met een hoge zuurgraad en is uitermate geschikt voor hoge temperaturen.

Reinigings- en onderhoudsproducten

Met onze onderhoudsproducten zijn hygiënische zuiverheid en glanzende frisheid gegarandeerd.

Alle producten zijn optimaal afgestemd op de eisen van het SelfCookingCenter® 5 Senses en voldoen aan de hoogste kwaliteitsnormen.

De krachtige reinigingsmiddelen en uiterst effectieve onderhoudsmiddelen bieden een actieve bescherming en verlengen de levensduur van uw SelfCookingCenter® 5 Senses-combi stoomoven.

Voor een perfecte installatie

Of het nu om afzuigkappen, laadplatforms, transportwagens of geleidersystemen, hitteschilden, onderstellen of onderkasten gaat: wij bieden u individuele oplossingen, zodat u uw SelfCookingCenter® 5 Senses-combi stoomoven altijd optimaal kunt benutten – in uw eigen keuken of op een andere locatie.

U hebt een heel speciale wens.

Of u nu dertig of duizenden maaltijden moet bereiden, wij hebben een op elke behoefte afgestemd SelfCookingCenter® 5 Senses-kooksysteem met de juiste afmetingen voor u.

Alle SelfCookingCenter® 5 Senses-kooksystemen zijn verkrijgbaar in elektrische uitvoeringen of gasuitvoeringen, die qua afmetingen, uitrusting en vermogen identiek zijn. Bovendien kunt u beschikken over talrijke speciale uitvoeringen, die een ideale aanpassing aan de specifieke omstandigheden in uw keuken mogelijk maken.

Vraag voor nadere informatie, bijv.over de mogelijkheden, onze catalogus voor apparaten en accessoires aan.

Naast het SelfCookingCenter® 5 Senses bieden wij ook onze CombiMaster® Plus in twaalf uitvoeringen aan.

Vraag voor nadere informatie onze CombiMaster® Plus-brochure aan of bezoek onze website: www.rational.nl

Apparaten	*Type 61*	*Type 101*
Elektrisch en gas		
Capaciteit	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Aantal maaltijden per dag	30-80	80-150
Inschuiven in de lengterichting	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Breedte	847 mm	847 mm
Diepte	771 mm	771 mm
Hoogte	782 mm	1.042 mm
Watertoevoer	R 3/4“	R 3/4“
Waterafvoer	DN 50	DN 50
Waterdruk	150-600 kPa of 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa of 0,15-0,6 Mpa
Elektra		
Gewicht	112,5 kg	132,5 kg
Aansluitwaarde	11 kW	18,6 kW
Zekering	3 x 16 A	3 x 32 A
Netaansluiting	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Vermogen “hete lucht”	10,3 kW	18 kW
Vermogen “stoom”	9 kW	18 kW
Gas		
Gewicht	127 kg	149,5 kg
Hoogte incl. stromingsbeveiliging	1.012 mm	1.272 mm
Aansluitwaarde elektra	0,3 kW	0,39 kW
Zekering	1 x 16 A	1 x 16 A
Netaansluiting	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gastoevoer/-aansluiting	R 3/4“	R 3/4“
Aardgas/vloeibaar gas 3BP		
Max. nominale warmtebelasting	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Vermogen “hete lucht”	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Vermogen “stoom”	12 kW/13 kW	20 kW/22 kW

Internationaal getest

Wij hebben het geschikte SelfCookingCenter® 5 Senses.

2 Jahre RATIONAL Garantie

Type 62	*Type 102*	*Type 201*	*Type 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 of 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa of 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa of 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa of 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

ENERGY STAR PARTNER

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

GASTEC kiwa DEKRA CSA SVGW SSIGE WRAS APPROVED PRODUCT CE

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

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

80.21.409 · V-01 · MDS/Scel · 04/14 · holländisch
Onder voorbehoud van technische wijzigingen die de verdere ontwikkelingen dienen.