

SelfCookingCenter®

Жарение, варка и тушение
в ночное время.





Используйте ночь в свою пользу. С SelfCookingCenter®.

Ваш SelfCookingCenter® работает на Вас в ночное время даже в Ваше отсутствие и без Вашего контроля. Представьте себе, вы приходите утром на кухню, а жареные и тушеные блюда уже готовы. С помощью процесса приготовления в ночное время в аппаратах RATIONAL это возможно. Таким образом, SelfCookingCenter® может использоваться круглосуточно, увеличивая производительность и при этом экономя время.

В процессе ночного приготовления обеспечивается исключительное качество мяса, оно получается необычайно нежным и сочным от первого до последнего ломтика. Благодаря щадящему процессу приготовления минимизируются потери веса и потери при порционировании.

Кроме того, аппарат очень прост в обслуживании. Вы лишь задаете желаемый результат жареных или тушеных блюд или вареного мяса. Ваш SelfCookingCenter® позаботится, чтобы мясо получилось именно таким, как Вы хотели, без какого-либо контроля. SelfCookingCenter® распознает размер продукта и количество загрузки, самостоятельно выполняя все необходимые настройки. Аппарат отображает свои действия, чтобы Вы были в курсе происходящих процессов.

Жарение.

Разнообразие,
которое восхищает.

С помощью функции «Ночное жарение» Вы можете приготовить невероятное разнообразие жареных блюд, выбирая частичную, полную или смешанную загрузку. Будь то жаркое из свинины, жареная свинина с корочкой, свиная вырезка, мясной рулет, жаркое из говядины, грудка индейки, ростбиф, телячья рулька, жаркое из телятины, мясной паштет, утка или гусь – независимо от размера продукта, блюда готовятся в режиме «Ночное жарение» в точном соответствии с Вашими пожеланиями. Достаточно задать степень подрумянивания и готовности, остальное Ваш SelfCookingCenter® возьмет на себя.

После автоматического прогрева аппарата, загрузите мясо в рабочую камеру. Обжаривание на сковороде необязательно, поскольку благодаря высокой мощности SelfCookingCenter® мясо автоматически обжаривается с румяной корочкой.

Затем температура рабочей камеры снижается посредством очень быстрого охлаждения, и мясо переходит в фазу щадящего созревания с помощью ClimaSoft®. Благодаря этому процессу даже мясо не самого лучшего качества в течение короткого времени получается нежным и необычайно сочным. По готовности мясо может выдерживаться еще в течение многих часов без потери качества.

С помощью режима «Ночное жарение» Вы также можете приготовить различные виды мяса и птицы в ходе одной загрузки. При этом порции мяса могут быть разного размера. Так, например, Вы можете одновременно приготовить жаркое из свинины и говядины, мясной рулет, мясной паштет, свиную или телячью рульку. Все это разнообразие жареных блюд возможно приготовить всего одним нажатием кнопки. Вы также можете использовать преимущества этой функции днем.



Для приготовления продукта с хрустящей корочкой достаточно нажатия одной кнопки. Убедитесь в уникальности нашего аппарата.



Обзор преимуществ для Вас:

- > Несравненное качество блюд
- > Простое управление
- > Снижение на 50 % потерь веса и потерь при порционировании благодаря щадящему созреванию



Вкусные тушеные блюда. Идеальное приготовление.

Еще никогда тушение не было таким простым. Будь то баранья голень, тушеная говядина, говяжий рулет, оссобуко, шашлык или гуляш — с помощью SelfCookingCenter® тушеные блюда получаются идеальными.

Вы просто задаете свой желаемый результат, обо всем остальном позаботится SelfCookingCenter®. Он постоянно показывает Вам свои действия, поэтому Вы всегда в курсе происходящего.

После прогрева аппарата загрузите мясо в рабочую камеру. В соответствии с Вашими пожеланиями мясо может быть слегка обжарено. После обжаривания вам автоматически будет предложено добавить жидкость. Затем мясо тушится в щадящем режиме. Все настройки, такие как температура рабочей камеры, влажность и скорость вентилятора регулируются оптимально в соответствии с конкретным блюдом, чтобы мясо получилось необычайно нежным и сочным. По готовности мясо может выдерживаться еще в течение многих часов без потери качества.

При необходимости возможно одновременное тушение различных блюд, при этом порции мяса необязательно должны быть одинакового размера (рулеты, гуляш, тушеное жаркое).

Обзор преимуществ для Вас:

- > Повышение производительности благодаря использованию для приготовления ночного времени
- > Допускается эксплуатация аппарата без присмотра со стороны персонала
- > Большая экономия времени благодаря смешанной загрузке



Варка мяса.

Простым нажатием кнопки.

Восхитительная отварная говядина, копченый окорок, грудинка или грудка идейки — все это Вы можете приготовить в SelfCookingCenter® в соответствии с вашими пожеланиями.

Для щадящего процесса приготовления используется процедура Дельта-Т. Очень низкая в начале температура рабочей камеры равномерно повышается одновременно с температурой продукта. Это гарантирует щадящий процесс приготовления и превосходное качество блюд. Мясо получается необычайно нежным и сочным. По необходимости мясо может поддерживаться в теплом состоянии без потери качества.

В режиме варки мяса вы также можете приготовить различные сорта мяса с помощью смешанной загрузки. Себестоимость используемых продуктов снижается благодаря щадящей процедуре приготовления Дельта-Т. Вы начинаете зарабатывать уже с первого дня использования аппарата.

Ваша выгода: Вы зарабатываете больше.



Обзор преимуществ для Вас:

- > Несравненное качество блюд
- > Простота в применении
- > Значительное снижение объема используемых продуктов
- > Не требует контроля
- > Большая экономия времени благодаря смешанной загрузке



Цель — высочайшее качество.

Правильный аксессуар — надёжный партнёр.

Только использование оригинальных аксессуаров RATIONAL откроет Вам все возможности применения аппарата SelfCookingCenter®. Благодаря этим аксессуарам Вы сможете успешно воспользоваться такими специальными функциями как приготовление продуктов, предварительно обжаренных во фритюре, жарение цыплят и уток гриль, а так же приготовление ягнят и молочных поросят целиком. Даже при жарке шницелей и стейков не потребуется тратить время на их переворачивание. Оригинальные аксессуары RATIONAL специально разработаны для аппаратов RATIONAL. Они отличаются исключительной прочностью и потому оптимально подходят для ежедневного интенсивного использования на профессиональной кухне.

Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками
Благодаря инновационной конструкции решетки для гриля Вы можете готовить продукты с 2 различными рисунками с помощью одного аксессуара. В зависимости от используемой стороны продукты приобретают классические полоски гриля или рисунок, популярный в американских стейк-хаусах.

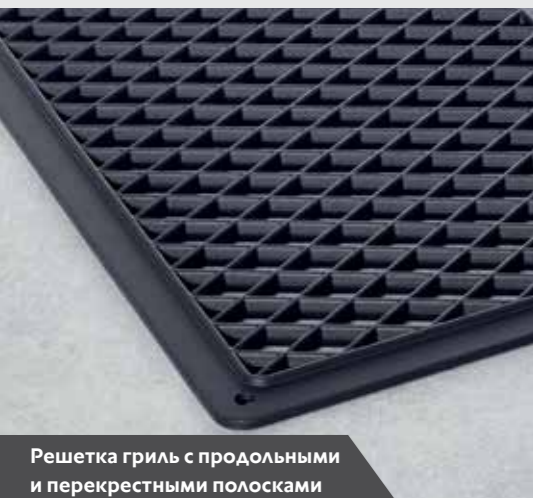
Противни для жарения и выпекания
Алюминиевые противни RATIONAL выгодно отличаются прекрасными антипригарными свойствами, надежностью и долгим сроком службы. Булочки, изделия из дрожжевого теста, блюда легкой прожарки и в панировке получаются подрумяненными и хрустящими.

Решетки Superspike для цыплят и уток
Благодаря вертикальному расположению птицы и связанный с этим эффект камина значительно сокращается время приготовления. Также обеспечивая сочную грудку и подрумяненную корочку. Простая конструкция позволяет быстро установить аксессуар.

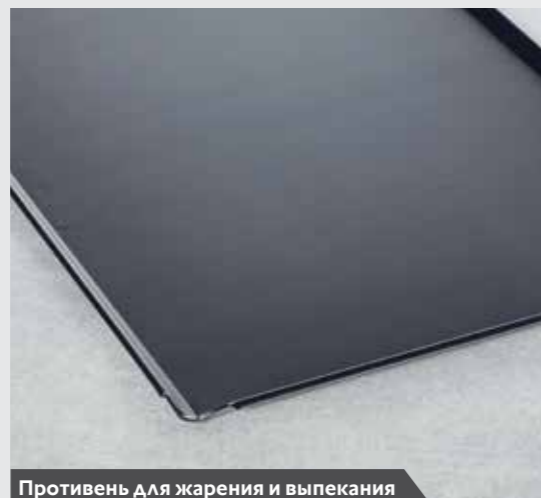
Спица для приготовления ягнят и молочных поросят
Для легкого приготовления ягнят и молочных поросят целиком.

Решетка Spare Rib
Благодаря вертикальному расположению свиных ребрышек на решетке Вы можете загрузить в аппарат до 80 кг продукта. После предварительной обработки на свиных ребрышках можно создать хрустящую корочку.

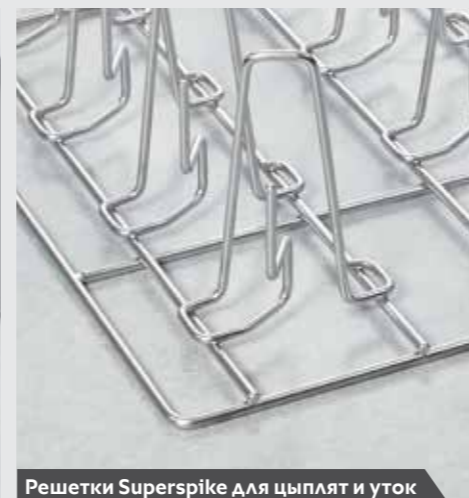
Дополнительная информация содержится в нашем проспекте по аксессуарам или брошюрах по применению. Вы также можете посетить наш веб-сайт: www.rational-online.ru.



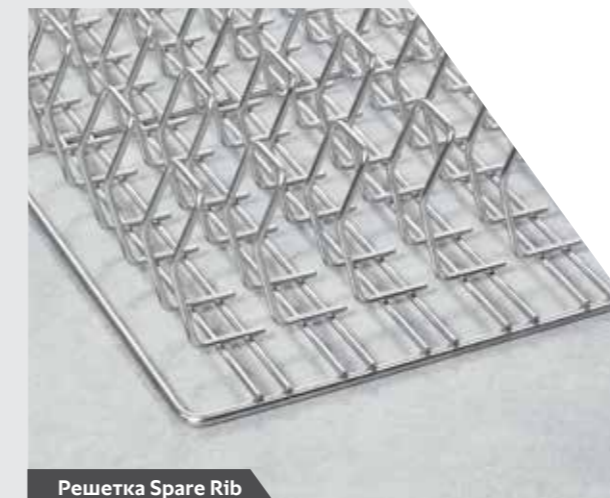
Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками



Противень для жарения и выпекания



Решетки Superspike для цыплят и уток



Решетка Spare Rib

Пакет услуг «все включено».

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Готовьте вместе с нашими шеф-поварами и почувствуйте, как RATIONAL меняет к лучшему работу на кухне. Узнайте даты проведения ближайших семинаров на сайте www.rational-online.ru.

Консультации и проектирование

Мы поможем Вам выбрать такое решение, которое лучше всего соответствует Вашим требованиям. Мы также подготовим предложения по реконструкции имеющейся или созданию новой кухни.

Установка

Сервис-партнёры RATIONAL позаботятся об установке аппаратов на Вашей кухне. Если Вы хотите установить аппарат самостоятельно, мы предоставим руководства для указанных архитектурно-строительных условий.

Инструктаж на месте

Наши опытные шеф-повара приедут к Вам и расскажут о принципах работы наших аппаратов и способах использования в соответствии с Вашими требованиями.

Academy RATIONAL

Обучение работе на аппаратах RATIONAL включено в стоимость оборудования. На сайте www.rational-online.ru Вы можете зарегистрировать свое участие в одном из наших бесплатных семинаров. Кроме того, Вы можете принять участие в наших бесплатных мероприятиях по выбранным специализированным темам. На них Вы узнаете, как оптимально использовать SelfCookingCenter® на Вашем предприятии, а также откроете для себя новые возможности создания привлекательного меню.

Обновления программного обеспечения

Вы всегда можете совершенно бесплатно обновить ПО аппарата: просто загрузите последнюю версию программы из Club RATIONAL и воспользуйтесь новыми знаниями в области кулинарии. Так ваш SelfCookingCenter® всегда будет на волне технического прогресса.

Club RATIONAL

Интернет-платформа для профессиональных поваров. Рецепты, советы экспертов и видео по работе с нашими аппаратами – здесь Вы найдете интересную информацию и новые идеи для своей кухни. Регистрация на сайте: www.club-rational.ru.

Приложение Club RATIONAL

Воспользуйтесь многочисленными практическими советами на своем мобильном устройстве.

ChefLine®

Если у Вас возникли вопросы по использованию аппарата или рецептам, мы будем рады помочь Вам по телефону. Быстрая и простая поддержка, оказываемая нашими шеф-поварами 365 дней в году. Линия ChefLine® 8 800 234 20 20.

Сервис-партнёры RATIONAL

Наши аппараты SelfCookingCenter® надежны и долговечны. Однако в случае необходимости в технической поддержке широкая сеть сервисных центров, работу которых обеспечивают квалифицированные партнёры RATIONAL, гарантирует Вам быструю помощь при возникновении проблем.

Вы хотите увидеть все своими глазами?

Готовьте вместе с нами!

Мы хотели бы продемонстрировать Вам многообразие преимуществ SelfCookingCenter®. Убедитесь в эффективности наших аппаратов лично, на практике, не беря на себя никаких обязательств. Презентации проводятся по близости от Вас. Посетите одно из бесплатных мероприятий RATIONAL CookingLive.

Вы сможете узнать даты и место проведения ближайших мероприятий по телефону +7 495 630 63 38 или на сайте www.rational-online.ru.





РАЦИОНАЛЬ в России
Проспект Андропова 18, стр. 6
115432, г. Москва

Тел. +7 495 640 63 38

info@rational-online.com
rational-online.ru