

Nowy SelfCookingCenter®

Doskonały do krótkiego
smażenia, grillowania i
smażenia w głębokim oleju.





Nowy SelfCookingCenter®.

Dzięki niemu wszystko staje się prostsze.

Urządzenie SelfCookingCenter® przyrządza dla Państwa wszelkiego rodzaju potrawy krótko smażone i krótko grillowane bez konieczności obracania mięsa. Sznyce w panierce lub bez, medaliony, błyskawiczne steki, filety rybne, piersi z kurczaka, steki, ale również warzywa z grilla – za pomocą jednego przycisku można otrzymać wszystkie te potrawy z zachowaniem wyjątkowej chrupkości i soczystości.

Bez nadzorowania i kontrolowania można przyrządzać niesłychaną liczbę najróżniejszych produktów, a w razie potrzeby również jednocześnie – w ramach jednego załadunku. Ponadto można przyrządzać wszystkie rodzaje produktów wstępnie frytowanych, takich jak frytki, kalmary, krokiety, a także sajgonki – a to wszystko bez dodatkowego tłuszczu. Zyskują Państwo więcej czasu, mają wszystko pod kontrolą, a jakość potraw jest niezmiennie wysoka.

Optymalne funkcjonowanie SelfCookingCenter® opiera się na niesamowitych rezerwach mocy. Temperatura w komorze do 300°C zapewnia doskonale przyrumienienie, typowy wzorek grillowania i wyjątkowy smak, nawet w przypadku pełnego załadunku.

Obsługa urządzenia jest niezwykle prosta: wystarczy ustawić żądany rezultat i gotowe. SelfCookingCenter® zajmuje się całą resztą i dba o to, aby potrawy udały się dokładnie tak, jak sobie tego Państwo zażyczą – bez pracochłonnego nadzorowania i kontrolowania. SelfCookingCenter® rozpoznaje wielkość oraz ilość kawałków mięsa i samodzielnie dokonuje wszystkich koniecznych ustawień. Aby wiedzieli Państwo, co aktualnie się dzieje, urządzenie zawsze na bieżąco wyświetla wykonywane czynności.



Funkcja krótkiego smażenia. Zachwycająca różnorodność.

Funkcja "Krótkiego smażenia" pozwala na przyrządzanie niezrównanej liczby różnych potraw krótko smażonych, w ramach załadunków pełnych lub mieszanych. W ramach funkcji "Krótkiego smażenia" można zgodnie z upodobaniem przyrządzać sznycle, medaliony, kotlety, filety, ryby w całości lub w kawałkach, a także mięso drobiowe w mniejszych lub większych kawałkach. Wystarczy podać żądany stopień przyrumienienia oraz stopień dogotowania – gotowe. Resztą zajmie się SelfCookingCenter®.

Po automatycznym rozgrzaniu urządzenia produkty są umieszczane w komorze na odpowiednich blachach. Następnie są one poddawane optymalnemu procesowi smażenia, który pozwala na natychmiastowe zamknięcie porów, ponieważ do dyspozycji zawsze jest wystarczająca moc. Potrawy zyskują piękne przyrumienienie, pozostają soczyste w środku i smakują jak z patelni, ale bez konieczności obracania.

W razie potrzeby w ramach jednego załadunku można przyrządzać kilka różnych potraw, ponieważ SelfCookingCenter® to wielofunkcyjna stacja smażenia, wykorzystująca wiele różnych patelni. iLevelControl automatycznie nadzoruje każdy załadunek i powiadamia, gdy potrawa jest gotowa. Znaczenia nie ma przy tym wielkość załadunku ani częstotliwość i czas otwarcia drzwiczek, ponieważ iLevelControl automatycznie, niezawodnie i konsekwentnie dostosowuje czas smażenia.

Nowa sygnalizacja załadunków iLevelControl powiadamia, gdy dany produkt jest gotowy. Funkcja sygnalizacji załadunku jest dodatkowo wspierana oświetleniem, które miga w razie konieczności załadunku lub rozładunku urządzenia. Dzięki niej wszystkie potrawy smakują wyśmienicie.

Przegląd zalet:

- > bez obracania, bez nadzorowania, bez kontrolowania
- > zastępuje liczne urządzenia do smażenia, takie jak patelnie i płyty
- > niezwykle prosta obsługa
- > niezmiennie wysoka jakość potraw dzięki inteligentnemu dostosowaniu czasu gotowania do wielkości załadunku oraz częstotliwości i czasu otwarcia drzwiczek
- > łatwa obsługa - urządzenie wyświetla informację o tym, które potrawy można przyrządzać jednocześnie.





Grillowanie jednym przyciskiem.

Doskonały wzorek grillowania i tradycyjny smak.

Podczas grillowania decydujące znaczenie ma wysoka temperatura. SelfCookingCenter® w kilka minut osiąga temperaturę 300°C i utrzymuje ją nawet w przypadku większych załadunków dzięki rezerwom mocy, które nieprzerwanie gwarantują doprowadzenie potrzebnej energii. Jedynie dzięki nim możliwe jest wykonywanie typowych wzorków grillowania na wszystkich rodzajach mięsa, ryb i drobiu.

Dzięki różnym, specjalistycznym akcesoriom RATIONAL do grillowania produkty zyskują typowe wzorki grillowania w paski lub w kratkę. Na ruszcie CombiGrill produkty można układać nawet na zimno. W ten sposób bez konieczności kontrolowania i nadzorowania można przyrządzać duże ilości w ramach jednego załadunku, np. do 160 steków w zaledwie 15 minut lub 180 fileatów z łososia w 8 minut. Niezależnie od tego czy kawałki są duże czy małe, załadunek pełny lub częściowy, za pomocą funkcji "Grillowania" można przyrządzać wszystkie produkty zgodnie z upodobaniem. Wystarczy podać żądany stopień przyrumienienia oraz stopień dogotowania – gotowe. Resztą zajmie się SelfCookingCenter®.

Na życzenie można grillować różne produkty w ramach jednego załadunku w SelfCookingCenter®, ponieważ posiadają Państwo wielofunkcyjną stację grillowania. Każdy załadunek jest kontrolowany oddzielnie. iLevelControl automatycznie powiadamia o gotowości poszczególnych załadunków.

Taca do grillowania i smażenia

Przy pomocy strony do grillowania w prosty sposób można uzyskać tradycyjny wzorek grillowania oraz typowy smak potraw z grilla. Brzeg strony do smażenia został opatrzony specjalnym rowkiem, który zapewnia, że nawet bogate w tłuszcz potrawy przeznaczone do krótkiego podsmażania zostaną przyrządzone odpowiednio i będą chrupiące.

Taca do grillowania i pieczenia pizzy

Na stronie do pieczenia można obok świeżej pizzy i pizzy mrożonej przyrządzać również aluzacką tartę na bazie ciasta chlebowego i tradycyjne podkłomyki. Dzięki wyjątkowym właściwościom przewodnictwa termicznego potrawy zawsze uzyskują optymalne przyrumienienie i chrupkość. Drobną strukturą żeberkowa na stronie do grillowania doskonale nadaje się zwłaszcza do przyrządzania warzyw, ryb i innych produktów z grilla.

Ruszt grillowy w kratkę i paski

Dzięki innowacyjnej konstrukcji rusztu do grillowania do dyspozycji są dwa różne wzory grillowania: kratka i paski. W zależności od zastosowanej strony można uzyskać klasyczne paski grillowe lub popularny, amerykański wzór w stylu steakhouse.

Przegląd zalet:

- > typowy wzorek grillowania
- > bez obracania, bez nadzorowania, bez kontrolowania
- > zastępuje tradycje urządzenia do grillowania
- > niezwykle prosta obsługa
- > niezmiennie wysoka jakość potraw dzięki inteligentnemu dostosowaniu czasu grillowania do wielkości załadunku oraz częstotliwości i czasu otwarcia drzwiczek



Taca do grillowania i smażenia



Taca do grillowania i pieczenia pizzy



Ruszt grillowy w kratkę i paski

W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy o zamówienie naszego katalogu wyposażenia dodatkowego. Zapraszamy również na naszą stronę internetową www.rational-online.com.

Potrawy frytowane w SelfCookingCenter®.

Bez dodatkowego tłuszczu.

Aby uzyskać chrupiące, a zarazem soczyste produkty frytowane, konieczne jest optymalne rozprzodzenie temperatury w komorze, a dodatkowo wysoko wydajne odprowadzenie wilgoci. SelfCookingCenter® doskonale spełnia te warunki, ustanawiając nowe standardy w technologii pieców konwekcyjno-parowych.

Produkty wstępnie frytowane, takie jak frytki, kalmary, sajgonki, krostki, łódeczki ziemniaczane i wiele więcej, można przyrządzać bez dodawania tłuszczu. W tym celu należy korzystać z pojemnika RATIONAL CombiFry®, który zapewnia optymalne doprowadzanie energii, wybrać funkcję "Frytowania" i gotowe. W ten sposób w zaledwie 15 minut można usmażyć do 200 porcji frytek.

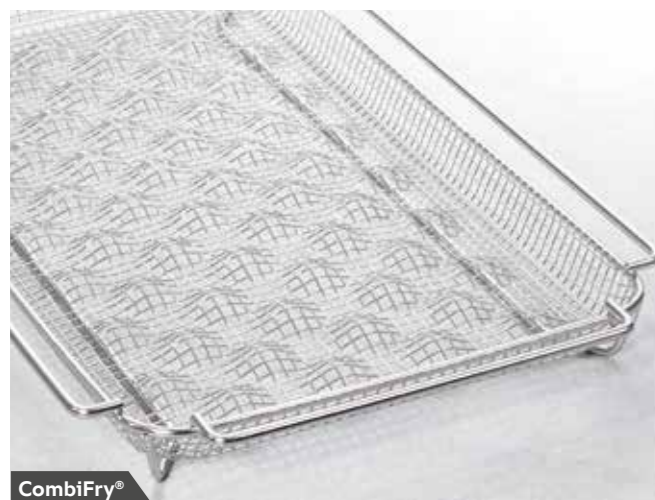
Również produkty panierowane doskonale udają się bez konieczności nadzoru oraz obracania. Sznyce wiedeńskie, kurczaki pieczone, cordon bleu oraz panierowane warzywa – przyrządzenie tych potraw staje się dziecinnie proste. Wystarczy spryskać świeżo panierowane produkty odrobiną tłuszczu lub rozprzodzić go pędzelkiem, ułożyć w naszych pojemnikach emaliowanych "w marmurek", a w rezultacie otrzymają Państwo chrupiące i soczyste produkty. W ten sposób można usmażyć do 240 sznyci w zaledwie 12 minut. Również panierowane i wstępnie frytowane produkty można przyrządzać jednym przyciskiem w ramach załadunków mieszanych.

CombiFry®

Dzięki opatentowanemu rozwiązaniu CombiFry® po raz pierwszy możliwe jest przyrządzenie dużych ilości wstępnie frytowanych produktów, takich jak pałeczki rybne, frytki i łódeczki ziemniaczane bez dodatkowego tłuszczu.

Pojemnik emaliowany "w marmurek"

Pojemniki emaliowane "w marmurek" firmy RATIONAL są praktycznie niezniszczalne. Dzięki wyjątkowym właściwościom przewodnictwa termicznego potrawy są równomiernie zrumienione, niezależnie od tego, czy są to chrupiące sznyce, soczyste pieczenie czy lekkie ciasta z blachy. Rogi pojemników są wyprofilowane w taki sposób, aby zapobiec stratom podczas przyrządzania ciast i zapiekanek.



CombiFry®



Pojemnik emaliowany "w marmurek"



Przegląd zalet:

- > 95 % mniej tłuszczu
- > prosty zamiennik frytownicy
- > panierowanie bez obracania
- > łatwa obsługa
- > bez konieczności nadzoru i kontrolowania

Pakiet all inclusive. RATIONAL ServicePlus.

Doradztwo i planowanie

Pomagamy w podejmowaniu decyzji: wspólnie z klientami opracowujemy optymalne rozwiązania dla danej kuchni. Dodatkowo pomagamy w opracowaniu projektu budowy lub remontu kuchni.

Instalacja

Nasi partnerzy RATIONAL Service Partner zadbają o montaż urządzenia w Państwa kuchni.

Osobisty instruktaż

Chętnie odwiedzimy Państwa firmę i zaprezentujemy Państwa zespołowi kucharzy funkcjonowanie naszych urządzeń oraz ich optymalne zastosowanie w Państwa kuchni.

Academy RATIONAL

Tylko u nas szkolenia są wliczone w cenę. Na stronie internetowej www.rational-online.com można zgłosić swój udział w jednym z naszych bezpłatnych szkoleń. Dodatkowo oferujemy pokazy związane z zagadnieniami specjalnymi. Mają one na celu zaprezentowanie optymalnego wykorzystania urządzeń SelfCookingCenter® oraz nowych możliwości ich zastosowania w ramach cateringu imprezowego oraz do tworzenia atrakcyjnych kart dań.

Aktualizacje oprogramowania

U nas bezpłatne są również aktualizacje oprogramowania: wystarczy je po prostu pobrać w Club RATIONAL, aby korzystać z najnowszych wyników naszych badań w zakresie przyrządzania potraw. W ten sposób urządzenie SelfCookingCenter® zawsze będzie zgodne z aktualnym stanem techniki.

Club RATIONAL

Platforma internetowa dla profesjonalnych kucharzy. Przepisy, porady ekspertów oraz filmy przedstawiające korzystanie z naszych urządzeń – tutaj można znaleźć interesujące informacje i inspiracje do wykorzystania w kuchni. Wystarczy zarejestrować się na stronie www.club-rational.com.

Aplikacja Club RATIONAL

Z licznych praktycznych wskazówek można korzystać również w podróży.

ChefLine®

W razie pytań odnośnie zastosowania urządzeń lub przepisów, mogą Państwo zgłaszać się do nas, a my chętnie doradzimy Państwu telefonicznie. Szybko, nieskomplikowanie, profesjonalnie. Infolinia ChefLine® jest dostępna pod numerem telefonu 22-490-20-50.

RATIONAL Service Partner

Nasze urządzenia SelfCookingCenter® są niezawodne i długotrwałe. Jeżeli mimo to staną Państwo przed wyzwaniem natury technicznej, mogą Państwo liczyć na szybką pomoc w punktach RATIONAL Service Partner.

Zwrot i utylizacja

Z myślą o efektywnym wykorzystywaniu zasobów nasze produkty można utylizować. Odbieramy od Państwa zużyte urządzenia i poddajemy je odpowiedniej utylizacji.

W celu uzyskania bliższych informacji prosimy zamówić prospekt ServicePlus lub odwiedzić nas w Internecie pod adresem www.rational-online.com.

Chcą Państwo przekonać się na własne oczy?

Zapraszamy do gotowania wspólnie z nami.



“Urządzenie SelfCookingCenter® w akcji widzieliśmy po raz pierwszy na pokazie RATIONAL CookingLive. Gdy spróbowałem potraw, oszacowałem oszczędności i zobaczyłem, jak prosta jest jego obsługa, od razu wiedziałem, że musi się ono znaleźć również w mojej kuchni”.

Raghavendra Rao, właściciel, Kadamba, Bangalore, Indie

Zapraszamy do przekonania się o wydajności urządzenia SelfCookingCenter® na własne oczy. Na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy – w ramach naszych bezpłatnych pokazów RATIONAL CookingLive.

Pod numerem telefonu 22-864-93-26 lub na stronie internetowej www.rational-online.com znajdą Państwo najbliższe terminy.



RATIONAL Sp. z o.o.

ul. Bokserska 66
Warszawa
02-690 Poland

Tel. +48 22 864 93 26
Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl
rational-online.pl