

SelfCookingCenter®

Идеален для быстрого обжаривания, приготовления на гриле и во фритюре.





SelfCookingCenter®.

С ним все становится проще.

Ваш SelfCookingCenter® готовит для Вас все виды блюд с быстрым обжариванием и быстрым приготовлением на гриле, и при этом Вам не придется тратить время на переворачивание. Шницели в панировке или без, медальоны, стейки быстрого приготовления, филе рыбы, грудки цыпленка, стейки или овощи на гриле — простым нажатием на кнопку Вы получаете хрустящие и сочные блюда.

Без какого-либо контроля Вы можете приготовить невероятное разнообразие блюд. Даже одновременно в ходе одной загрузки. Кроме того, Вы можете приготовить все виды предварительно обжаренных во фритюре продуктов, таких как картофель фри, кальмары, крокеты или «весенние рулеты» без дополнительного масла. Вы экономите время, всегда в курсе происходящего и получаете блюда постоянно высокого качества.

Это становится возможным благодаря невероятно мощному SelfCookingCenter®. Температура рабочей камеры до 300 °С обеспечивает привлекательное подрумянивание, традиционный рисунок гриля и превосходный вкус даже при полной загрузке.

Использовать аппарат невероятно просто. Вы задаете желаемый результат, Ваш SelfCookingCenter® позаботится обо всем остальном, без какого-либо контроля с Вашей стороны. SelfCookingCenter® распознает размер продукта и количество загрузки, самостоятельно выполняя все необходимые настройки. Аппарат отображает свои действия на дисплее, чтобы Вы были в курсе происходящих процессов.



Функция быстрого обжаривания. Разнообразие, которое восхищает.

С помощью функции «Быстрое обжаривание» Вы можете приготовить невероятное разнообразие жареных блюд в ходе частичной, полной или смешанной загрузки. Будь то шницели, медальоны, отбивные, филе, мясо птицы, рыба целиком или кусочками, в любом размере — все будет приготовлено с функцией «Быстрое обжаривание» в соответствии с Вашими пожеланиями. Достаточно задать степень подрумянивания и готовности, остальное Ваш SelfCookingCenter® возьмет на себя.

После автоматического прогрева необходимо только выложить продукты в сыром виде на противни и загрузить их в рабочую камеру. Продукты быстро обжариваются, оставаясь сочными внутри, и подрумяненными снаружи, благодаря высокой мощности аппарата.

Продукты разного размера также можно готовить в составе одной загрузки. Ведь многофункциональный SelfCookingCenter® заменяет собой множество отдельных сковород. iLevelControl контролирует каждый уровень загрузки и подает сигнал, когда продукт готов. При этом неважно, каков объем загрузки и как часто или на какой период открывается дверца, поскольку iLevelControl регулирует время обжаривания — автоматически и постоянно.

Новая индикация для уровней загрузки
iLevelControl подает сигнал, когда продукт готов. Опциональная сигнализация для уровней загрузки оснащена освещением: мигающий сигнал указывает на то, какой уровень и когда можно загружать или разгружать. Так обеспечиваются идеальные результаты.

Обзор преимуществ:

- > Без необходимости в переворачивании и контроле
- > Заменяет традиционное оборудование для жарения, например сковороды или противни
- > Простое управление
- > Постоянно высокое качество блюд благодаря интеллектуальной регулировке времени приготовления в соответствии с объемом загрузки, количеством и продолжительностью открываний дверцы
- > Допускается эксплуатация аппарата без присмотра со стороны персонала
- > Индикация того, какие блюда могут быть приготовлены вместе





Приготовление на гриле простым нажатием кнопки.

Идеальный рисунок гриля
и традиционный вкус.

Для гриля решающее значение имеют высокие температуры. SelfCookingCenter® за несколько минут достигает температуры 300 °C и поддерживает ее даже при полной загрузке, благодаря высокой мощности. Именно так получается традиционный рисунок гриля на всех видах мяса, рыбы или птицы.

Благодаря разнообразным специальным аксессуарам для гриля от RATIONAL, обеспечивается традиционный для гриля рисунок. Решётка CombiGrill не требует предварительного прогрева. Вы можете приготовить большое количество порций в составе одной загрузки без необходимости контроля (например, до 160 стейков всего за 15 минут или 180 филе лосося за 8 минут). Независимо от размеров продукта и объема загрузки с помощью функции «Гриль» все продукты готовятся в точном соответствии с Вашими пожеланиями. Достаточно задать степень подрумянивания и готовности, остальное Ваш SelfCookingCenter® возьмет на себя.

По желанию Вы также можете приготовить различные продукты на гриле в составе одной загрузки, поскольку SelfCookingCenter® также представляет собой многофункциональную гриль-станцию. Каждый уровень загрузки контролируется отдельно. И когда продукт готов, iLevelControl автоматически сообщает об этом.

Противень для гриля и жарения

На стороне для гриля легко получается традиционный рисунок и вкус продуктов приготовленных на гриле. Благодаря бортику на тыльной стороне противень подходит для жарения продуктов, при приготовлении которых выделяется много жира или жидкости.

Форма для гриля и пиццы

На стороне для выпекания наряду со свежей пиццей или полуфабрикатами Вы можете также готовить пироги «фламмухен» и традиционные лавашы. Благодаря прекрасной теплопроводности продукты получаются хрустящими и подрумяненными. Ребристая структура стороны с грилем особенно хорошо подходит для приготовления на гриле овощей, рыбы и других продуктов.

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.

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

Обзор преимуществ:

- > Характерный рисунок гриля
- > Без необходимости в переворачивании и контроле
- > Заменяет традиционное оборудование для гриля
- > Простое управление
- > Постоянно высокое качество блюд благодаря интеллектуальной регулировке времени приготовления на гриле в соответствии с объемом загрузки, количеством и продолжительностью открываний дверцы



Противень для гриля и жарения



Форма для гриля и пиццы



Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками

Приготовление во фритюре в SelfCookingCenter®.

Без дополнительного масла.

Для получения хрустящих и сочных продуктов во фритюре решающим является оптимальное распределение тепла в рабочей камере, а также мощное удаление влаги. В этих двух аспектах SelfCookingCenter® является стандартом в области пароконвектоматов.

Поэтому без дополнительного масла возможно приготовление обжаренных во фритюре продуктов, таких как картофель фри, кальмары, «весенние рулеты», крокеты, картофельные дольки и многое другое. Для этого используйте аксессуар RATIONAL CombiFry®, который обеспечит оптимальную подачу энергии. Выберите функцию «Фритирование» — готово! Вы можете приготовить до 200 порций картофеля фри всего за 15 минут.

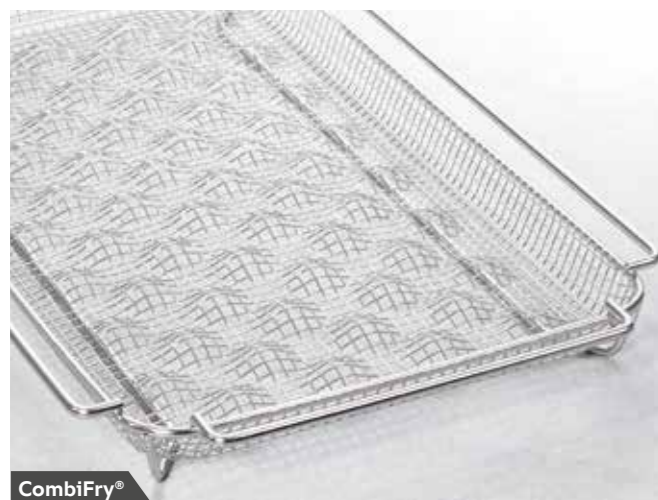
Продукты в панировке также готовятся без контроля и переворачивания. Шницели по-венски, запеченный цыпленок, Кордон Блю и овощи в панировке готовятся чрезвычайно просто. Смажьте или сбрызните продукты небольшим количеством масла, выложите в наши ёмкости с гранитной эмалью и получите хрустящие и сочные блюда в панировке. Вы можете приготовить до 240 шницелей за 12 минут. Разумеется, возможно также приготовить продукты в панировке и обжаренные во фритюре продукты в составе смешанной загрузки — разнообразие одним нажатием кнопки.

CombiFry®

С помощью запатентованного аксессуара CombiFry® впервые стало возможно готовить без дополнительного масла большие количества продуктов, предварительно обжаренных во фритюре, например рыбные наггетсы, картофель фри или картофельные дольки.

Ёмкости с гранитной эмалью

Ёмкости с гранитной эмалью RATIONAL практически не поддаются разрушению. Благодаря отличной теплопроводности продукты равномерно подрумяниваются, будь то хрустящие шницели, сочное жаркое или пышные пироги. Углы ёмкостей имеют четкую форму, что позволяет полностью доставать пироги или запеканку с сохранением формы порций.



CombiFry®



Противень с гранитной эмалью



Обзор преимуществ:

- > Снижение количества масла на 95 %
- > Заменяет фритюрницы
- > Продукты в панировке без переворачивания
- > Допускается эксплуатация аппарата без присмотра со стороны персонала

Пакет услуг «все включено».

RATIONAL ServicePlus.

Консультации и проектирование

Мы поможем Вам выбрать 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 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 ClubRATIONAL 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 плотная сеть сервисных центров, работу которых обеспечивают квалифицированные партнёры компании RATIONAL, гарантирует Вам быструю помощь при возникновении проблем.

Дополнительную информацию можно получить в проспекте ServicePlus или на сайте: www.rational-online.ru.

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 поблизости от Вас. Посетите одно из бесплатных мероприятий RATIONAL CookingLive.

Вы можете узнать даты и место проведения ближайших мероприятий по телефону +7 495 640 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