



Det nye SelfCookingCenter[®] XS.





Det nye SelfCookingCenter® XS. Proffklassen i liten størrelse.

Vi elsker utfordringer. Nettopp derfor har vi våget oss på noe som har virket umulig til nå. Et lite apparat med den fulle ytelsen, intelligensen og effektiviteten som vårt SelfCookingCenter®.

Etter intensivt forskningsarbeid fra våre fysikere, ingeniører og kokker har vi klart å redusere størrelsen uten kompromisser. For deg åpner det seg helt nye muligheter for bruk. Det nye SelfCookingCenter® XS – vårt intelligente tilberedningssystem i lite format – får plass i ethvert kjøkken og egner seg på grunn av avanserte installasjonsløsninger både i frontcooking-området samt som tilleggsapparat i restauranter. Og selvfølgelig leverer det alltid topp kvalitet som du forventer fra RATIONAL.

Tilberedning med SelfCookingCenter® XS er arbeid uten kompromiss: 100 % ytelse, 100 % matkvalitet, 100 % intelligens.

Maksimal ytelse på minimal plass.

Med teknologi som kan mer.

Den enorme ytelsen til det nye SelfCookingCenter® XS er basert på fremragende ingeniørkunst. Med en dybde på bare 55,5 cm og en bredde på 65,5 cm tilbyr vi alle viktige funksjoner som sikrer topp matkvalitet og maksimal effektivitet.



Med meget effektiv friskdampgenerator for topp matkvalitet.

Damp
Varmluft
Intelligent matlagning

= SelfCookingCenter®

Med den dynamiske luft-turbulensen blir den enorme kraften i de nye varmeelementene og friskdampgeneratoren ideelt fordelt i ovnsrommet. Ovnstemperaturer opptil 300 °C samt intelligent klimastyring gjør at også grilling, skorpedannelse og gratinering er mulig – selvfølgelig også med full last. Men også ved lave temperaturområder – som ved porsjering av fisk, egg eller når du tilbereder sensitive desserter som crème caramel, setter SelfCookingCenter® XS nye standarder.

Nøyaktig temperatur- og fuktighetsregulering, den kraftige friskdampgeneratoren, den intelligente tilberedningen av forskjellige retter og automatisk rengjøring tilbyr både kulinariske fagfolk og ufaglærte alle funksjonene som hører til et ideelt matlagingsystem.

Bruken av det nye SelfCookingCenter® XS er like enkelt som vanlig. Betjeningsdisplayet er ikke montert over apparatet, men ergonomisk og teknisk fornuftig ved siden av døren. Dette gir optimal driftssikkerhet og beskytter elektroniske komponenter mot langsiktige skader forårsaket av damp som slipper ut.

 Damp



 Varmluft



 Kombinasjon



Det nye SelfCookingCenter® XS.

Det er enkelt, produserer mye og trenger knapt plass.



Kombinasjonen av varme og damp i en enkelt enhet åpner for nye muligheter innen profesjonell tilberedning av matretter. Matrettene blir tilberedt meget forsiktig. Dette gjør dem mye sunnere og er ideelt for et vitalt kosthold. Det nye SelfCookingCenter® XS dekker 95 % av alle vanlige tilberedningsmetoder.

Selvfølgelig tilbyr SelfCookingCenter® XS alle intelligente funksjoner som også SelfCookingCenter® tilbyr. Dette gjør vårt nyeste system til en matlagingsassistent som står for matlagingskvalitet, enkel betjening og høy kvalitet.



Her er det video.

Dine fordeler:

- > Alltid fremragende matkvalitet
- > Enkel betjening selv for ufaglærte
- > Minimale driftskostnader
- > Ingen manuelle rengjøringsoppgaver

Det nye SelfCookingCenter® XS. 4 assistenter – uendelige muligheter.



Enkelhet med kokeintelligens – iCookingControl

Velg tilberedningsprodukt, still inn ønsket resultat – ferdig! iCookingControl tilbereder maten nøyaktig slik du har angitt. Det spiller ingen rolle hvem som bruker apparatet. Det gjenkjenner tilstanden og størrelsen på produktet samt respektive mengde. Det tenker med og fremover og formidler konstant den ideelle ruten til ønsket resultat og foretar selv de nødvendige justeringer.



Presisjon for topp kvalitet – HiDensityControl®

Høysensible sensorer føler og registrerer hvert sekund de gjeldende forholdene i ovnsrommet. HiDensityControl® justerer den nødvendige energimengden eksakt tilpasset matens behov og distribueres regelmessig og effektivt i hele ovnsrommet. Resultatet: sunn topp kvalitet hylle for hylle med minimalt ressursforbruk.



Smart blandet last – iLevelControl

Med iLevelControl tilbereder du forskjellige retter samtidig. Hvilke retter som kan tilberedes samtidig viser iLevelControl på displayet. Dette øker produktiviteten og sparer tid, penger, plass og energi. Avhengig av lastens størrelse, antall og varighet av døråpninger tilpasser den koketiden optimalt til de respektive matvarene. Dermed blir maten aldri overkokt og resultatet blir alltid like bra.



Intelligent rengjøringsautomatikk – Efficient CareControl

Efficient CareControl er den eneste automatiske rengjøring som registrerer smuss og kalk og fjerner disse med et tastetrykk. Funksjonen tilpasser seg dine behov og foreslår optimal rengjøring til bestemte tider. Hvis du vil kan du lagre en rengjøringsplan tilpasset dine driftstider. SelfCookingCenter® melder automatisk fra til de fastsatte tidene. Resultatet: strålende, hygienisk renslighet, du sparer tid, beskytter miljøet og avlaster lommeboken.

For mer informasjon kan du
be om vår SelfCookingCenter®
hovedbrosjyre på
www.rational-online.com.



Tradisjonell tilberedning – Manuell modus

Selvsagt kan du også bruke ditt SelfCookingCenter® XS manuelt. Enten i varmluft, damp eller en kombinasjon – I manuell modus kontrollerer du alle tilberedningsparametrene selv, nøyaktig temperatur og øyeblikkelig.

Passer i alle kjøkken.

Fleksible alternativer i lite format.

Enten det er som et attraktivt apparat for frontcooking eller som ekstra tilleggsapparat – det nye SelfCookingCenter® XS får en passende plass i ethvert kjøkken

RATIONAL monteringsløsning

Spesielt i frontcooking-området er den visuelle virkningen viktig. De meget fleksible og lett integrerbare RATIONAL monteringsløsningene inneholder allerede den nødvendige UltraVent ventilatoren som binder og avleder damp som slipper ut. Skjermen som følger med forhindrer smussavleiringer på vanskelig tilgjengelige steder, oppfyller de strenge hygienekravene og sikrer et profesjonelt og harmonisk helhetsinntrykk.

Veggmontering

Veggmontering er ideell for bruk av SelfCookingCenter® XS som tilleggsapparat. Brakett anbefales alltid når det ikke er plass til hylle. Ideell for enkel og sikker montering direkte på veggen.

Combi-Duo: en plass – to apparater

Vår Combi-Duo-kombinasjon lar to like apparater oppå hverandre arbeide på en oppstillingsplass. I rushtiden er du da enda mer fleksibel. Du kan bruke to forskjellige tilberedningsmetoder og for eksempel dampe og grille samtidig.

Selvfølgelig finner du også passende understell til vår XS-serie. Slik arbeider du i optimal høyde og kan oppbevare utstyret perfekt.



Plassholder- Bilde montering

Veggmontering

Ingen kompromisser selv med tilbehøret.

For å få ut enda mer.



Kryss- og stripegrillrist

12

Bare ved å bruke originalt RATIONAL-tilbehør åpnes alle mulighetene i SelfCookingCenter® XS for deg. Det er ekstremt robust og dermed ideelt for daglig, hard bruk på profesjonelle kjøkken. Bare slik lykkes du med spesielle programmer, for eksempel tilberedning av for-stekte produkter eller grilling av kylling og and. Selv schnitzler og biffer tilbereder du uten arbeidskrevende vending.

UltraVent

Kondensasjonsteknologien i UltraVent hetten absorberer og avleder damp og os. Omstendelige tiltak for tekniske avtrekk-installasjoner er ikke nødvendig. Tilkobling til friluft er ikke nødvendig. Dermed er det også bruk av åpen frontcooking mulig.

Grill- og pizzaplate

Med den høye varmeledningsevnen til pizza-platen kan du tilberede alle typer pizza, flate brød og Flammkuchen i optimal kvalitet. Snu den rundt, og du får grønnsaker, biffer eller fisk med perfekt grillmønster.

Kryss- og stripegrillrist

Med den nye kryss- og stripegrillristen får du et perfekt grillmønster på kortstekt kjøtt, fisk og grønnsaker. Med denne har du valget: I tillegg til de klassiske grillstripene kan du med den nye grillristen også få det populære amerikanske steakhouse-mønsteret på ulike produkter. Kryss- og stripegrillristen er ekstremt robust og slitesterk. Det 3-lags TriLax belegget er bruningsstøttende samt varme- og alkalieresistent.



UltraVent



Grill- og pizzaplate

13

Tilbehør til ekstrem bruk.

Alltid tøff.

Steke- og bakebrett

Aluminium-bakebrettet fra RATIONAL kjennetegnes av perfekte non-stick egenskaper samt robusthet og holdbarhet. Rundstykker, wienerbakt, kortstek og panert mat blir pent brunet og spesielt sprøtt.

CombiFry®

Med patenterte CombiFry® er det for første gang mulig å tilberede store mengder forstekte produkter som fiskepinner, pommes frites og potetbåter uten ekstra fett.

Multibaker

Multibaker egner seg for tilberedning av store mengder speilegg, omeletter, røsti og tortillas. Det spesielle teflonbelegget forhindrer at maten kleber fast.

Kylling Superspise

Med den stående innretningen for fjærfe og den tilhørende pipeeffekten blir steketiden betydelig forkortet i forhold til en rotasjonsgrill. Denne spesielle effekten sikrer at brystkjøttet blir spesielt saftig og jevn bruning av skinnen.



Multibaker



CombiFry®



Steke- og bakebrett

For mer informasjon kan du be om vår tilbehørsbrosjyre eller bruksanvisning. Eller besøk oss på Internett på www.rational-online.com.



Godt plassert.
SelfCookingCenter® XS
finner alltid en plass.

I supermarkedet, på bensinstasjonen, hos slakteren, som primærapparat eller som tilleggsapparat i restauranter: Proffklassen i lite format som mestrer alle programmer. Den praktiske bruken til våre fornøyde kunder viser bare noen av mange muligheter.



Teknologi som skaper mer.

Fordi forskjellen ligger i alle detaljer.



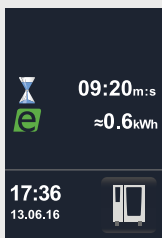
LED-belysning

Den helt nye LED-belysning sørger for optimal belysning av ovnsrommet og av hver hylle – fra topp til bunn og fra bak til foran. Nøytralt fortsetter lyset bruningen av produktene. Energieffektiv, holdbar og lite vedlikehold.



Tredobbel glassdør

Tredobbel glassdør med det nyeste varmereflekterende belegget sikrer meget lavt varmetap. Med dette sparer du ytterligere 10 % energikostnader. Alle glasskivene kan rengjøres individuelt og dermed forblir sikten god i årevis.



Energiforbrukindikator

Du vet alltid hvor mye energi en enkel tilberednings-operasjon krever og hvor mye energi som brukes per dag. Dataene vises på skjermen og er også tilgjengelig for nedlasting.



RATIONAL-Remote-funksjon

Hvis ditt SelfCookingCenter® koblet til et nettverk kan du kontrollere og overvåke det med din iPhone. Slik har du alltid oversikt og er alltid informert om hva som skjer i enheten.



Integrert håndduj med automatisk retur

Trinnløs stråledosering og ergonomisk håndtering gjør grovrengjøring, nedkjøling og avhelling enda enklere. Den integrerte retur- og vannsperringsautomatikken tilbyr optimal sikkerhet og hygiene i henhold til EN 1717 og SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches).



Sentrifugal fettutvinning

Ingen bytting eller rengjøring av fettfiltrene og likevel alltid ren luft i ovnsrommet. Ren smaksopplevelse.



KlimaPlus Control®

Fuktigheten måles nøyaktig ved hjelp av sensorer i ovnsrommet og styres innenfor en prosent, avhengig av spesifikasjonen. Hvis nødvendig fjerner systemet overskytende fuktighet eller tilfører ny fuktighet ved hjelp av dampgeneratoren. Selv med større lastemengder oppnår du dermed knasende svor, sprø panering, typisk grillmønster og saftige steker.

Teknologi som skaper mer. Og gjør arbeidet ditt enklere.



300 °C maksimal ovnsromtemperatur

Den spesielt robuste konstruksjonen tillater en ovnsromtemperatur på opptil 300 °C selv ved kontinuerlig drift. Derfor er det også mulig å bruke spesielle programmer som grilling eller skarp brunng ved store mengder.

Betjeningsdisplay

Ergonomisk og teknisk gjennomtenkt er betjeningspanelet ikke plassert over apparatet men til venstre ved siden av døren. Dette reduserer risikoen for skader fra damp som slipper ut under drift. Samtidig er elektronikken godt beskyttet mot langtidsskader fra damp som slipper ut.

Intelligent

6-punkts-sensor
Selv hvis kjernetemperatursensoren ikke er plassert korrekt beregner sensoren pålitelig det kaldeste punktet i produktet. Dermed blir alle produktene likevel perfekt tilberedt.

Posisjoneringshjelp

Den patenterte posisjoneringshjelpen forenkler korrekt plassering av kjernetemperatursensoren i flytende, myke eller svært små produkter.



Friskdampgenerator

Friskdampgeneratoren er uunnværlig når du vil oppnå topp kvalitet på mat tilberedt med damp. Friskdampen er 100 % hygienisk og garanterer høyeste dampmetning også ved lave temperaturer, som ved posjering. Under rengjøringen blir dampgeneratoren automatisk avkalket. Dette gjør dyre vannmykningsiltak overflødig.



Dynamisk luftturbulens

Gjennom den spesielle ovnsromgeometrien og den kraftige, energisparende viften som justerer rotasjonsretning og hastighet til de respektive produktene som skal tilberedes er varmen alltid optimalt fordelt i ovnsrommet. Dette sikrer fremragende kvalitet på maten selv når ovnen er fulllastet. En integrert viftetremmer reagerer umiddelbart og gjør at viften står stille i løpet av meget kort tid når ovnsdøren åpnes. Dette gir ekstra sikkerhet.

The products manufactured by RATIONAL are protected under one or more of the following patents, utility models or design models: DE 195 18 004, DE 197 08 229, DE 197 57 435, DE 199 33 550, DE 100 37 905, DE 10 230 244, DE 10 230 242, DE 10 11 080, 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, 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 7,409,310, US 8,025,740, US 8,269,151, US 8,347,868, US 8,344,294, US 8,475,857, JP 3916261, JP 1227539, JP3916261B1, JP459876962, JP425591282, plus patents pending

Proffklassen i liten størrelse.

Arbeide uten kompromiss.

Det nye SelfCookingCenter® XS får plass i ethvert kjøkken og egner seg på grunn av avanserte installasjonsløsninger like godt i frontcooking-området som til et tilleggsapparat i restauranten. SelfCookingCenter® XS er tilgjengelig i elektrisk versjon. Alle andre SelfCookingCenter® modeller er også tilgjengelig i gass-versjon.

Med kombinasjonen av to apparater over hverandre som Combi-Duo får du enda mer fleksibilitet uten ekstra plassbehov. Du styrer den nedre enheten enkelt og komfortabelt med øvre kontrollpanel.

I tillegg finnes det en rekke spesialversjoner tilgjengelig, og vi tilpasser enhetene individuelt til forholdene i kjøkkenet ditt.

For mer informasjon om vårt utvalg kan du bestille vår enhets- og tilbehørskatalog. Eller besøk oss på Internett på www.rational-online.com.

2-års garanti!	
Apparat	XS Typ 6 2/3
Elektrisk	
Kapasitet	6 x 2/3 GN
Antall retter per dag	20-80
Løngående innlasting	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Bredde	655 mm
Dybde	555 mm
Høyde	567 mm
Vanntilførsel	R 3/4"
Vannsløyfe	DN 40
Vanntrykk	150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa
Vekt	72 kg
Strømforbruk	5,7 kW
Sikring	3 x 16 A
Nettkobling	3 NAC 400 V
Effekt "Varmiutt"	5,4 kW
Effekt "Damp"	5,4 kW



Du vil se alt med dine egne øyne?

Lag mat med oss.

Opplev selv hvor effektivt SelfCookingCenter® XS er. Live, uten forpliktelser og i ditt område. Besøk et av våre kostnadsfrie RATIONAL CookingLive arrangementer.

På telefon 22 70 10 10 eller www.rational.no finner du ut når og hvor de neste arrangementer finner sted.



“På RATIONAL CookingLive har vi for første gang sett SelfCookingCenter® i aksjon. Da jeg prøvde rettene og så hvor mye tid jeg kan spare og hvor brukervennlig den er visste jeg at jeg trengte dette utstyret i mitt kjøkken.”
Raghavendra Rao, eier, Kadamba, Bangalore, India



RATIONAL Norge AS

Frysjavaen 33 B

0411 Oslo

Norge

Tel. +47 22 70 10 00

Fax +47 22 70 10 29

post@rational.no

rational.no