

# **SelfCookingCenter**<sup>®</sup> **whit@fficiency**<sup>®</sup>



Από τον Ηγέτη της Αγοράς στην θερμική παρασκευή φαγητού



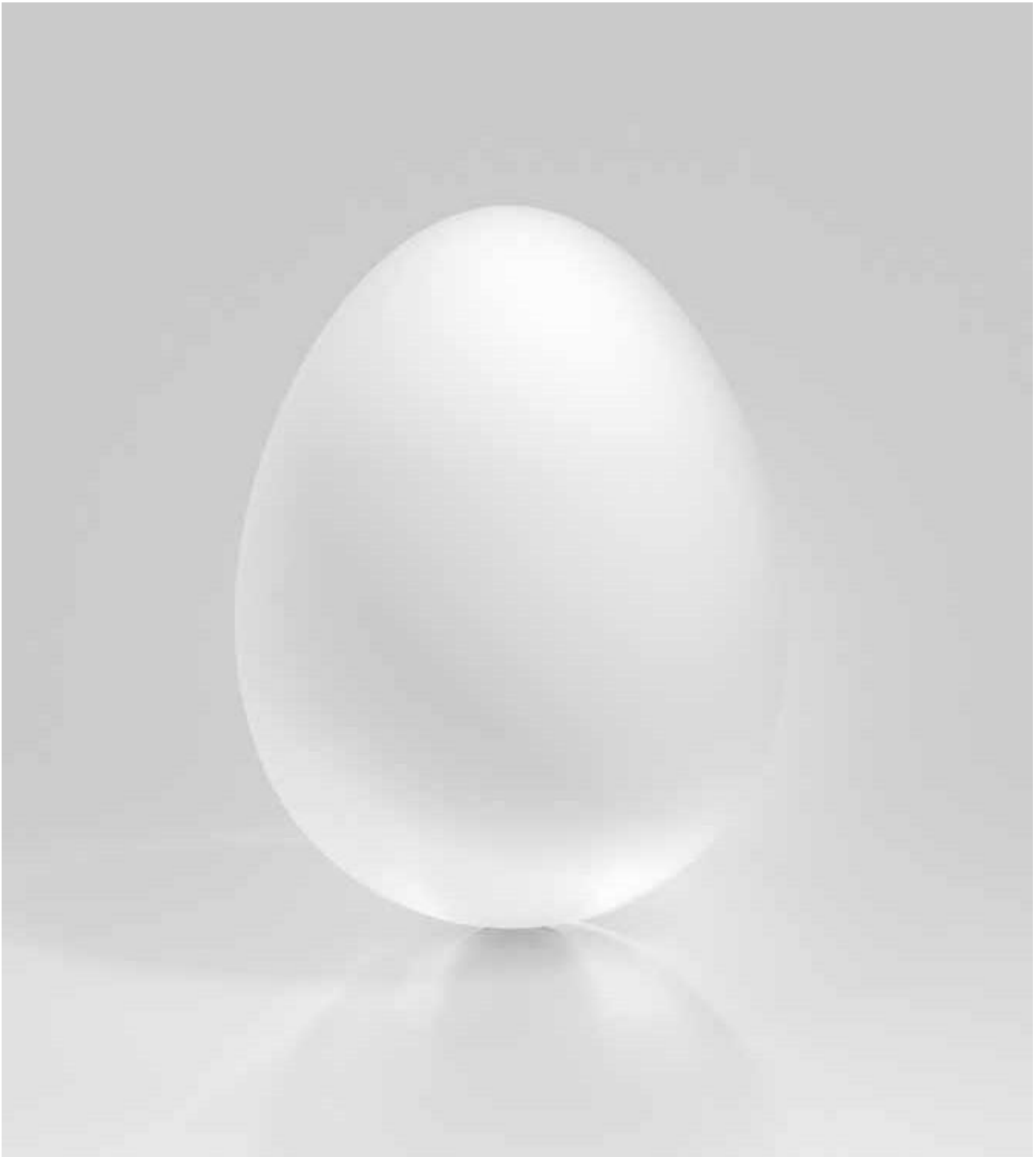
02  
03

Εταιρία

Τέλεια σχεδιασμένο.

Με άπειρες δυνατότητες.

Φανταστικά απλό στην χρήση.



**Γεια σας!**  
**Πριν από 35 χρόνια**  
**σχεδιάσαμε τον πρώτο**  
**φούρνο ατμού Combi με την**  
**φιλοδοξία να δώσουμε στους**  
**μάγειρες το απόλυτο**  
**εργαλείο για τη θερμική**  
**παρασκευή φαγητών.**  
**Συνεχώς επικεντρωνόμαστε**  
**στην ανάπτυξη λύσεων, οι**  
**οποίες συνδέουν την**  
**αποδοτικότητα με την**  
**απλότητα, υποστηρίζουν τη**  
**δημιουργικότητα και την**  
**πολυχρηστικότητα και**  
**εγγυώνται σταθερή και άριστη**  
**ποιότητα.**

Η θερμική παρασκευή φαγητών έχει μεγάλη σχέση με την τέχνη της μηχανικής και την επιστήμη της διατροφολογίας – αλλά ακόμα μεγαλύτερη: με την τέχνη της μαγειρικής.

Για το λόγο αυτό δεν είμαστε μόνο μια εταιρία για μάγειρες αλλά με προσωπικό πάνω από 250 αρχιμαγείρους, είμαστε και η εταιρία των μαγείρων.

Δεν είμαστε απλά κατασκευαστές μηχανών, αλλά δημιουργοί καινοτόμων λύσεων. Επικεντρωνόμαστε πάντα στα οφέλη και την **ικανοποίηση των δικών μας** και δικών σας πελατών.

Γι' αυτό ασχολούμαστε καθημερινά με τις σημαντικές λεπτομέρειες γύρω από το μαγείρεμα. Δηλαδή πώς μπορεί κανείς να παρασκευάσει απλά και αποδοτικά εξαιρετικής ποιότητας φαγητό. Αυτό μας έκανε την ηγετική εταιρία της τεχνολογίας και της αγοράς.

Το προβάδισμα αυτό το διευρύνουμε ακόμα περισσότερο με το νέο SelfCookingCenter<sup>®</sup> whiteefficiency<sup>®</sup>.

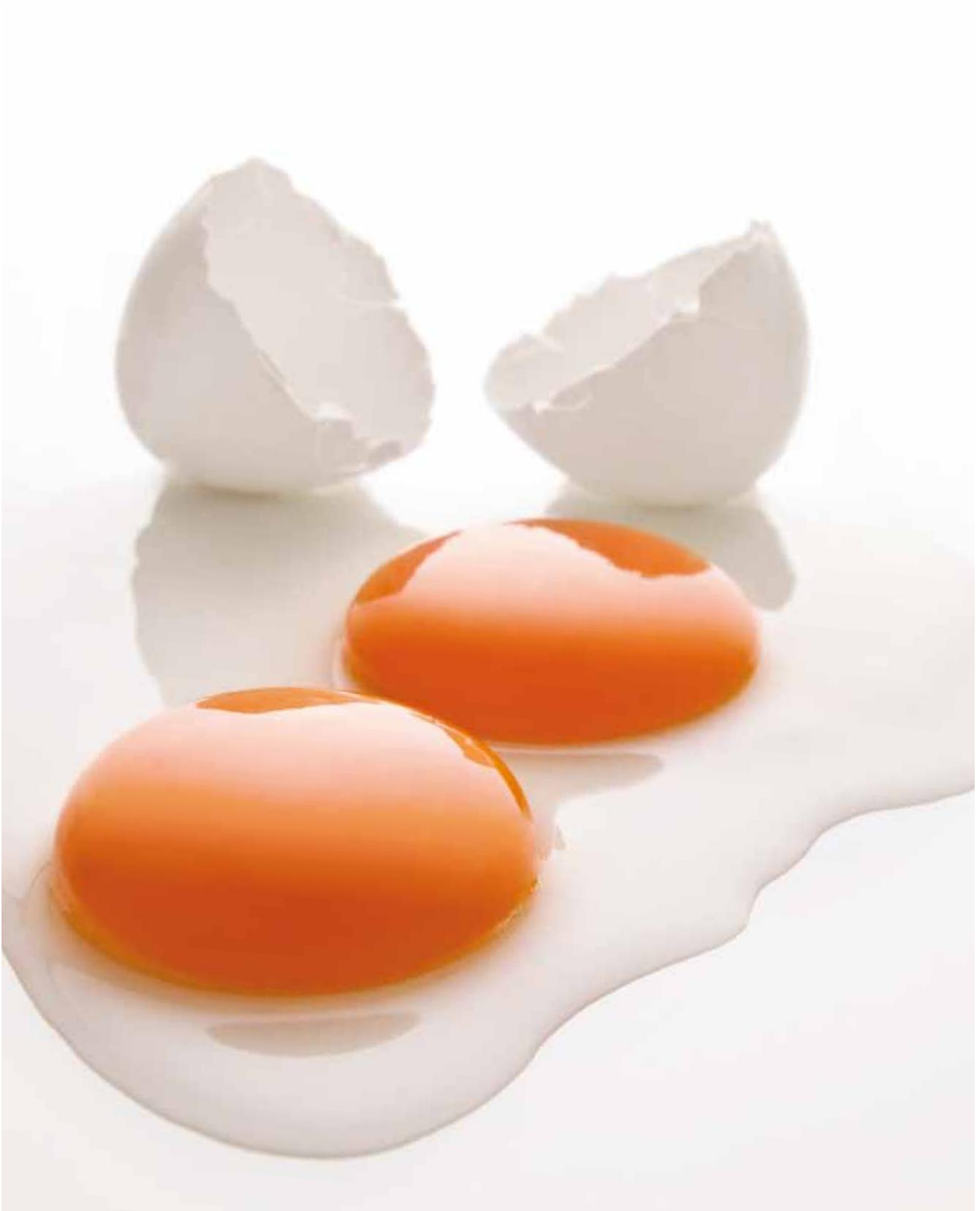


**Στόχος της εταιρίας μας**  
**είναι να προσφέρει σε εκείνους που**  
**εργάζονται σε επαγγελματικές κουζίνες**  
**στη θερμική παρασκευή φαγητών, το**  
**μέγιστο δυνατόν όφελος.**

04  
05

whiteefficiency®

**Περισσότερα.  
Με λιγότερα.**



**whiteefficiency® σημαίνει για μας να πετυχαίνουμε το μέγιστο δυνατό όφελος από κάθε χρησιμοποιημένο αγαθό – χρόνο, ενέργεια, νερό, χώρο ή πρώτες ύλες. Εν συντομία whiteefficiency®.**

#### **whiteefficiency®**

Χρησιμοποιούμε τον όρο whiteefficiency® με μια ολιστική προσέγγιση. Όλα ξεκινούν με την ανάπτυξη του προϊόντος. Εδώ ερευνούμε μαζί με πανεπιστήμια καινοτόμες λύσεις για την **ελαχιστοποίηση της κατανάλωσης φυσικών πόρων.**

Συνεχίζουμε

με την πιστοποιημένη σε σχέση με το περιβάλλον παραγωγή μας, για την φιλική προς τους φυσικούς πόρους διακίνηση των προϊόντων μας μέχρι και την απόσυρση και ανακύκλωση των παλιών συσκευών μας.

Αυτό βέβαια ισχύει ιδιαίτερα για τη χρήση του SelfCookingCenter®whiteefficiency® στις κουζίνες των πελατών μας. Εκεί whiteefficiency® σημαίνει μία μόνιμα συμφέρουσα λύση, γιατί με τα νέα χαρακτηριστικά απόδοσης ακόμα και **σε μεγάλες ποσότητες** εγγυάται πάντα ομοιόμορφη άριστη ποιότητα και ελαχιστοποιεί έτσι τη χρήση των πρώτων υλών. Αυτό συμβαίνει γιατί με την χρήση της συσκευής ελαχιστοποιείται η ανάγκη κατανάλωσης ενέργειας, νερού ή χρόνου.

Εάν σκεφτεί κανείς, ότι ένα SelfCookingCenter®whiteefficiency® επάνω σε μια ελάχιστη επιφάνεια αντικαθιστά το 40-50 % όλων των συμβατικών συσκευών μαγειρέματος όπως φούρνοι, συσκευές θερμού αέρα, ανατρεπόμενες ψησταριές, καζάνια, φούρνοι ατμού ή γκριλ, γίνεται ξεκάθαρο γιατί η απόδοση είναι τμήμα του ονόματός του.

Σε τελική ανάλυση για μας whiteefficiency® σημαίνει επίσης, να είμαστε πάντα δίπλα σας. Με το πλήρες σέρβις της εταιρίας μας φροντίζουμε, ώστε από την αρχή να έχετε το μέγιστο όφελος για την επένδυσή σας – και αυτό για μια ζωή.



### **Μια ολιστική επιχειρηματική προσέγγιση.**

- > Ελαχιστοποιεί την κατανάλωση ενέργειας, νερού, χώρου και χρόνου
- > Ελαχιστοποιεί τα υπολείμματα
- > Μειώνει τις ποσότητες πρώτων υλών
- > Εγγυάται ανά πάσα στιγμή άριστη ποιότητα φαγητών
- > Πλήρες σέρβις για όλη τη διάρκεια ζωής του προϊόντος



# Απίστευτο όφελος!

Υπεύθυνο για αυτό είναι η μοναδική μας τεχνολογία χρήσης, στην οποία βασίζονται όλες οι λειτουργίες. Η τεχνολογία αυτή επεξεργάζεται και ενημερώνεται συνεχώς από τη **μεγαλύτερη στην αγορά ομάδα σχεδιασμού και ανάπτυξης**. Αρχιμάγειροι και διατροφολόγοι χρησιμοποιούν ανά έτος γύρω στους **25 τόνους τρόφιμα**, ώστε να βρουν για κάθε προϊόν, για κάθε μέγεθος και **ποσότητα γεμίσματος την ιδανική και αποδοτικότερη διαδικασία μαγειρέματος**. Το αποτέλεσμα: **whiteefficiency**<sup>®</sup>.

## HiDensityCont

**rol**<sup>®</sup>

Το πατενταρισμένο HiDensityControl<sup>®</sup> αποτελεί τη βάση για την αποδοτικότητα του SelfCookingCenter<sup>®</sup> whiteefficiency<sup>®</sup>. Αυτό καθιστά εφικτή την άριστη ποιότητα φαγητών, τόσο σε μικρές όσο επίσης και σε μεγάλες ποσότητες. Απαραίτητη για αυτό είναι η ομοιόμορφη και εντατική κατανομή θερμότητας, αέρα και υγρασίας στο χώρο ψησίματος. Αξεπέραστο σε αυτόν τον τομέα: SelfCookingCenter<sup>®</sup> whiteefficiency<sup>®</sup>!

## SelfCookingCont

**rol**<sup>®</sup>

Το SelfCookingControl<sup>®</sup> αναγνωρίζει μέσω αισθητήρων το μέγεθος του φαγητού καθώς επίσης την ποσότητα γεμίσματος. Η διαδικασία μαγειρέματος ελέγχεται συνεχώς και αυτόματα και προσαρμόζεται με ακρίβεια στο εκάστοτε είδος φαγητού. Σας **απαλλάσσει** από **ρουτίνες** όπως γυρίσματα και πρόσθετες ρυθμίσεις.

## Efficient

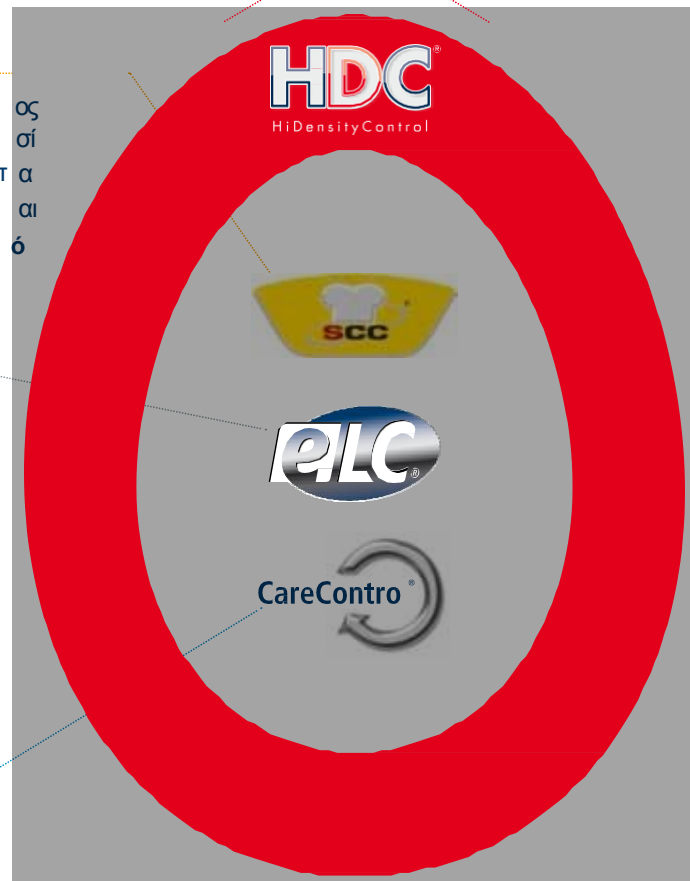
### LevelControl<sup>®</sup>

Efficient LevelControl<sup>®</sup>, το εργαλείο της βελτιστοποίησης της παραγωγής φαγητών στο Mise en place και ιδιαίτερα στο à la carte. Εκεί οι δυνατότητες του ELC<sup>®</sup> θέτουν εντελώς νέα πρότυπα. Απαιτούνται **αποτελεσματικά μικτά γεμίσματα**, ευελιξία και ταχύτητα αντίδρασης. Αντί για επιφάνεια γκριλ, φούρνο ή τηγάνι χρησιμοποιείτε κάθε μεμονωμένη σχάρα εξοπλισμένα για την παραγωγή, αυξάνετε με έξυπνα μικτά γεμίσματα το βαθμό χρήσης και **εξοικονομείτε χρόνο και ενέργεια**.

## CareCont

**rol**

Το έξυπνο πρόγραμμα καθαρισμού και φροντίδας φροντίζει αυτόματα για υγιεινή καθαριότητα και εξασφαλίζει μόνιμα τη διατήρηση της αξίας της συσκευής. Σε εξάρτηση από τη βρομιά χρησιμοποιούνται μόνο οι αναγκαίες ποσότητες ενέργειας, νερού και χημικών. Μια αφράλατωση δεν χρειάζεται καθόλου. **Εξοικονομείτε χρόνο και χρήμα**.



**Μέχρι 30 % υψηλότερος βαθμός χρήσης με εγγυημένη ποιότητα φαγητών και με ελάχιστη κατανάλωση φυσικών πόρων.**

08  
09

HiDensityControl®



# Η δύναμη συναντά την ποιότητα.

Ή:

Πώς το SelfCookingCenter®  
whiteefficiency® πείθει με τις  
εντυπωσιακές τιμές απόδοσης και τις  
μετατρέπει αποτελεσματικά σε οφέλη  
παρέχοντας έτσι μοναδική ποιότητα







# HiDensityControl® είναι κορυφαία απόδοση. Με απόλυτη ακρίβεια.

Το νέο SelfCookingCenter® whiteefficiency® υπερέρχει όσον αφορά την ποιότητα και την απόδοση μαγειρέματος. Το πατενταρισμένο HiDensityControl® εξασφαλίζει **ανά πάσα στιγμή** το μέγιστο βαθμό σε **ομοιομορφία**. Διαθέτει μια ισχυρή παραγωγή ατμού, ένα δυναμικό στροβιλισμό αέρα, μια άριστη ανάπτυξη θερμότητας καθώς επίσης μια άκρως αποτελεσματική αφύγραση. Διαθέτει όλα εκείνα τα **απαραίτητα αποθέματα ισχύος**, ώστε να ελέγχει τέλεια την ακριβή συνεργασία μεταξύ ενέργειας, χρόνου, θερμότητας, υγρασίας αέρα και ροής αέρα. Αυτό αποτελεί τη βάση για ομοιόμορφη κορυφαία απόδοση σε όλους τους τομείς **για την κάθε σχάρα**, από μπροστά μέχρι πίσω – ιδιαίτερα σε μεγάλες ποσότητες.

## Παραδείγματα απόδοσης

### Μέχρι...

> 320 κρουασάν σε 23 λεπτά

> 240 σνίτσελ σε 12 λεπτά

> 400 μπουτάκια κοτόπουλου σε 45 λεπτά

> 160 μπριζόλες με αποτύπωμα γκριλ σε 15 λεπτά

> 60 kg πατάτες με δενδρολίβανο σε 20 λεπτά

> 480 ψωμάκια σε 18 λεπτά

> 80 kg μπρόκολο σε 15 λεπτά

> 400 μερίδες πατάτες ογκρατέν σε 80 λεπτά





## Μέχρι 30 % υψηλότερη χρήση δυναμικού.

- > Συνομοτάτοι χρόνοι προθέρμανσης
- > Συνεχής θερμοκρασία γκριλ στους 300 °C
- > Αποτελεσματική, υγιεινή παραγωγή φρέσκου ατμού



**Δυναμικός στροβιλισμός αέρα**  
ό νέου τύπου πατενταρισμένος δυναμικός στροβιλισμός αέρα μαζί με τη βελτιστοποιημένη ροή γεωμετρία του χώρου ψησίματος φροντίζει για την άριστη κατανομή της θερμότητας στο χώρο ψησίματος και την εφαρμογή της εκεί όπου είναι αναγκαία. Οι ταχύτητες των ανεμιστήρων ρυθμίζονται με ακρίβεια και με τον τρόπο αυτό διαμορφώνεται έξυπνα η ταχύτητα αέρα στο χώρο ψησίματος. Δηλαδή η κυκλοφορία αέρα προσαρμόζεται άριστα στην κατάσταση ψησίματος του προϊόντος, έτσι ώστε το προϊόν να δέχεται ακριβώς την ποσότητα ενέργειας, η οποία εξασφαλίζει το μέγιστο βαθμό σε ομοιομορφία.

**Υψηλής δραστηριότητας αφύγρανση του χώρου ψησίματος**  
Η νέα ενεργή αφύγρανση του χώρου ψησίματος αναπτύσσει τη δράση της γρήγορα, αξιόπιστα και σε όλες τις περιπτώσεις. Αυτό εγγυάται τραγανές κρούστες, τραγανό πανάρισμα και ζουμερά ψητά – ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες.

**Καθαρός, υγιεινός φρέσκος ατμός**  
Η δυνατή γεννήτρια φρέσκου ατμού με νέα, αποδοτική ρύθμιση ατμού συνδυάζει τα πλεονεκτήματα του μαγειρέματος στο νερό, τη μέγιστη υγρασία, με αυτά της άτμισης. Συνομοτάτοι χρόνοι προθέρμανσης, έντονο χρώμα, νοστιμιά και διατήρηση βιταμινών και ιχνοστοιχείων. Ανά πάσα στιγμή σταθερές θερμοκρασίες άτμισης και μια μέγιστη τροφοδοσία ατμού αποτελούν εγγύηση για την άριστη ποιότητα των φαγητών. Η νέα ρύθμιση ατμού φροντίζει, ώστε τα φαγητά να διαχέονται συνεχώς από υγιεινό φρέσκο ατμό. Ακόμα και εξαιρετικά ευαίσθητα προϊόντα δεν στεγνώνουν. Η σύνδεση μιας εγκατάστασης αποσκλήρυνσης νερού δεν είναι αναγκαία.

“Δεν μπορούσα να πιστέψω, ότι είναι εφικτές τέτοιες ποσότητες. Αλλά με τον 202 SelfCookingCenter® ετοιμάζω 240 σνίτσελ σε μόνο 12 λεπτά. Είμαι διπλά γρηγορότερος, διότι τα ετοιμάζω όλα με τη μία. Καταπληκτική είναι επίσης η ποιότητα, στην κάθε σχάρα...”

**Kurt Stümpfig, διευθυντής υπηρεσιών εστίασης, Linde AG Engineering Division, Pullach, Γερμανία**

# Ποιότητα σε νέα διάσταση.

Λόγω των υψηλών αποθεμάτων απόδοσης και την ακριβή ρύθμιση υγρασίας, ταχύτητας αέρα και θερμοκρασίας χώρου ψησίματος το **SelfCookingCenter® whiteefficiency®** είναι σε θέση να παρέχει σε όλες τις σχάρες ένα ομοιόμορφο ρόδισμα και μια ομοιόμορφη ποιότητα μαγειρέματος – από μπροστά μέχρι πίσω, από επάνω μέχρι κάτω.

Τα φαγητά έχουν άριστη εμφάνιση, διαθέτουν ένα έντονο χρώμα και δεν συρρικνώνονται. Ηχορταστική γεύση, **ζουμερότητα και τραγανότητα**, διατήρηση βιταμινών, ιχνοστοιχείων και θρεπτικών στοιχείων αποτελούν τις βάσεις μιας νέας διάστασης στην ποιότητα των φαγητών. Αφράτα αρτοσκευάσματα σε ποιότητα φούρναρη πτετυχαίνουν χωρίς δυσκολία, όπως επίσης και το χρυσοκίτρινο ογκρατέν, εσωτερικά ζεστό και ζουμερό, εξωτερικά με άριστο ρόδισμα και καλυμμένο με μια νοστιμότατη κρούστα, **ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες γεμίσματος.**

Κρέας, ψάρι, πουλερικά, αρτοσκευάσματα, φαγητά με αυγά και γαρντούρες, όλα μαγειρεύονται ιδιαίτερα προστατευτικά και όταν χρειάζεται επίσης με την απαιτούμενη δύναμη επικεντρωμένη με ακρίβεια. Υπολείμματα και ποσότητες πρώτων υλών ελαχιστοποιούνται.





**Ομοιομορφία στην κάθε  
σχάρα.**

- > Έντονα χρώματα
- > Χορταστική γεύση
- > Μέγιστη ζουμερότητα και τραγανότητα

14  
15

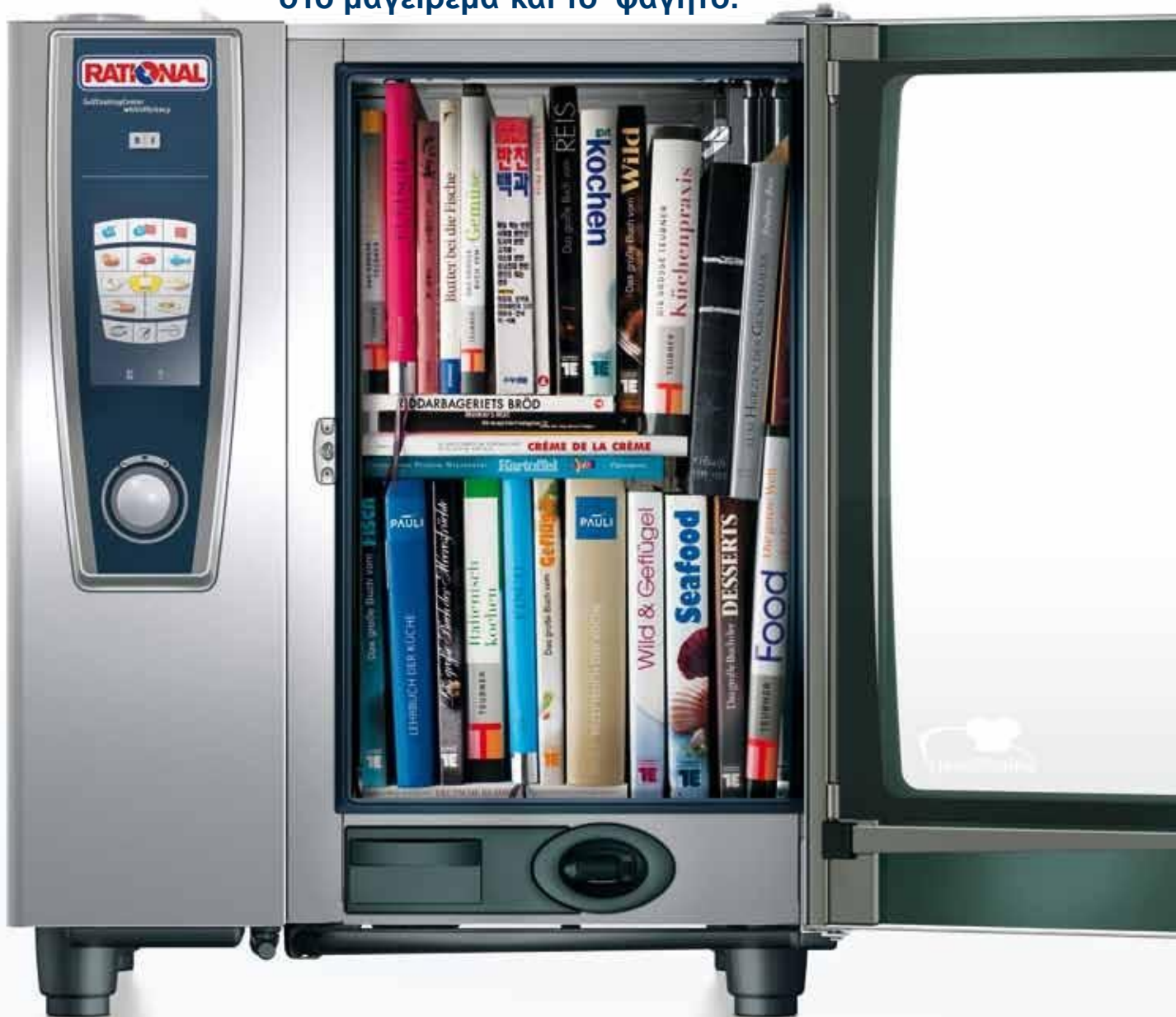
SelfCookingControl®

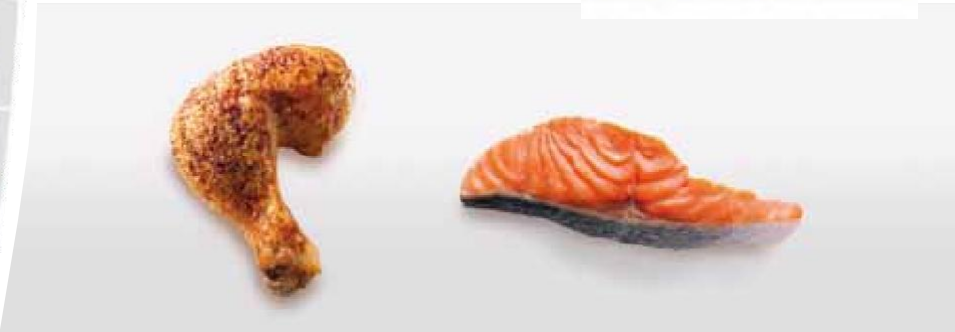


Ποιότητα  
μαγειρέματος σε  
άριστο επίπεδο.



Ή: Με την® παγκόσμια μαγειρική εμπειρία της RATIONAL, συσσωρευμένη στο SelfCookingCenter® whiteefficiency®, μαγειρεύετε απλά σε υψηλό επίπεδο και δεν χρειάζεται ποτέ να κάνετε πρόσθετους ελέγχους και ρυθμίσεις: Το SelfCookingControl® γνωρίζει, ρυθμίζει και ελέγχει την ιδανική διαδικασία μαγειρέματος για το κάθε προϊόν. Και αυτό λαμβάνοντας υπόψη το αποτέλεσμα που επιθυμείτε ή τις τυπικές για μια χώρα συνήθειες στο μαγείρεμα και το φαγητό.





# SelfCookingControl® σημαίνει πολυχρηστικότητα. Απλά και έξυπνα παρασκευασμένο.

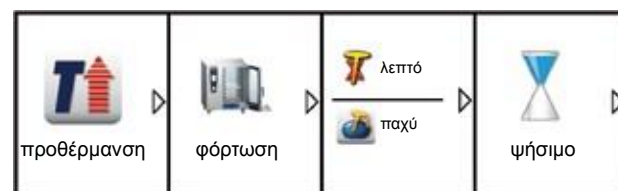
Είτε πρόκειται για ψάρι, κρέας, πουλερικά, φαγητά με αυγά, γαρνιτούρες ή αρτοσκευάσματα, είτε πρόκειται για μεγάλα ή μικρά προϊόντα, εάν μαγειρεύετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά ή εάν εσείς ~~πριν~~ **επιλέξετε** ~~το~~ **SelfCookingControl®** ~~μαγειρεύει~~ **κάνει** ~~το~~ **αυτό** ~~κατά~~ **μαγειρέματος** πάντα με τον τρόπο, ο οποίος αντιστοιχεί στο εκάστοτε προϊόν λαμβάνοντας υπόψη το επιθυμητό για σας αποτέλεσμα. Και αυτό πάλι εγγυάται ταυτόχρονα ομοιόμορφα καλά αποτελέσματα.

Πως λειτουργεί το SelfCookingControl®; Πολύ απλά! Με το πάτημα ενός κουμπιού έχετε στη διάθεσή σας τη συγκεντρωμένη εμπειρία δεκαετιών εκατοντάδων μαγειρών:

**Επιλέγετε** για ένα οποιοδήποτε προϊόν – από το μεγάλο ψητό μέχρι τα μικρά αρτοσκευάσματα – το επιθυμητό για σας αποτέλεσμα και έχετε πάλι να νοιαστείτε όταν πλέον είναι έτοιμο. Το SelfCookingControl® αναγνωρίζει μέσω αισθητήρων το μέγεθος του φαγητού και την ποσότητα γεμίσματος. Με μέχρι 60 μετρήσεις ελέγχου ανά λεπτό το SelfCookingControl® φροντίζει για την **υψηλής ακρίβειας ρύθμιση της**

**διαδικασίας μαγειρέματος**, πάντα άριστα προσαρμοσμένη στις ανάγκες του φαγητού και τυπικές για μια χώρα προτιμήσεις λαμβάνονται υπόψη. Παράδειγμα εάν προτιμάτε ως γάλλος μια μπριζόλα σχεδόν ωμή, το SelfCookingControl® το αναγνωρίζει από τη ρύθμιση της χώρας. Εάν χρειαστεί μπορείτε να μαγειρέψετε **προϊόντα διαφορετικού μεγέθους ταυτόχρονα**. Μόλις ετοιμαστεί το μικρότερο δηλώνεται το SelfCookingControl® και συνεχίζει να ψήνει το επόμενο μεγαλύτερο με τον ίδιο τρόπο και το ίδιο ρόδισμα.

Με το SelfCookingControl® είστε πάντα καλά ενημερωμένοι. Γνωρίζετε με ακρίβεια το πως εξελίσσεται η διαδικασία μαγειρέματος και το πόσο θα κρατήσει ακόμα μέχρι να ετοιμαστούν τα φαγητά.



επιλογές



συνέχεια



νέα  
φόρτωση





Επιλέγεται απλά το επιθυμητό για σας αποτέλεσμα, όπως το ρόδισμα από ανοιχτόχρωμο μέχρι σκούρο και το βαθμό ψησίματος από μέτρια ψημένο μέχρι καλαφημένο, έτοιμο!

18  
19

SelfCookingControl®

**Ζώνης**  
**ΑΣΤΗΡ**  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Περισσότερος χρόνος.  
Για τα σημαντικά.



**Ασχοληθείτε με την προετοιμασία. Και την ικανοποίηση των πελατών σας. Τα υπόλοιπα τα ρυθμίζει το SelfCookingControl®. Με τη βοήθεια του SelfCookingControl® μπορείτε να κατευθύνετε όλη την προσοχή σας σε αυτά που είναι σημαντικά: Στην προσεκτική προετοιμασία, στα ωραία σερβιρισμένα πιάτα ή στη δημιουργία νέων φαγητών και απολαύσεων.**

Διότι αυτά που δεν χρειάζεται πλέον να προσέχετε, είναι εργασίες ρουτίνας, όπως ο έλεγχος, το γύρισμα ή η πρόσθετη ρύθμιση. **Ξεχάστε επίσης την παραδοσιακή εισαγωγή μετρήσεων** όπως θερμοκρασίας, χρόνου μαγειρέματος, ταχύτητας αέρα, του κλίματος στο χώρο ψησίματος ή τον κουραστικό προγραμματισμό. ο χειρισμός του SelfCookingCenter®whiteefficiency®είναι **απολύτως κατανοητός**. Δεν απαιτείται καμιά χρονοβόρα εκπαίδευση για το χρήστη. Ακόμα και το βοηθητικό προσωπικό καταφέρνει το χειρισμό χωρίς προβλήματα. **Μάλιστα είναι και αυτοδίδακτο και προσαρμόζει τις ενδείξεις και ρυθμίσεις στη δική σας συμπεριφορά χειρισμού. Εάν χρειαστεί προσαρμόζετε ολόκληρο το χειρισμό σύμφωνα με τις ανάγκες σας, ακριβώς σε αυτά που χρειάζεστε και χρησιμοποιείτε.**



„Στην επένδυση κάναμε οικονομία πάνω από 40.000 € σε σχέση με μια κουζίνα με συμβατικό εξοπλισμό.“

**Tim Kuhlmann, σεφ μάγειρας, Schloss Basthorst, Crivitz, Γερμανία**

## **Με την ενσωματωμένη παγκόσμια μαγειρική εμπειρία πάντα στο επιθυμητό αποτέλεσμα.**



- > Απλούστατος χειρισμός, ακόμα και για βοηθητικό προσωπικό
- > Απαλλάσσει από χρονοβόρες εργασίες ρουτίνας
- > Εξαντλεί το 100 % των τεχνικών δυνατοτήτων από μόνο του
- > Μέχρι 20 % χαμηλότερες ποσότητες πρώτων υλών με άριστες διαδικασίες μαγειρέματος
- > Άριστα αποτελέσματα μαγειρέματος, επαναλήψιμα ανά πάσα στιγμή
- > Μέγιστη ζουμερότητα και τραγανότητα

20  
21

χειροκίνητη λειτουργία

Είναι στο χέρι σας.



# Δύναμη και ποιότητα στη χειροκίνητη λειτουργία.

**Βιώστε τη συγκεντρωμένη δύναμη και την ακριβή ρύθμιση του SelfCookingCenter® whiteefficiency®: Ρυθμίστε μόνοι σας στη χειροκίνητη λειτουργία όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος, αι άμεσα.**



Φυσικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το SelfCookingCenter®whiteefficiency®επίσης και χειροκίνητα, χωρίς τη βοήθεια του SelfCookingControl®. Έχετε απλά τον καλύτερο φούρνο ατμού Combi της Rational, με τον οποίο εσείς ως έμπειρος μάγειρας μπορείτε να εργάζεστε πολύ αποτελεσματικά και να δοκιμάσετε καινούργιες ιδέες.

## > Είδος λειτουργίας άτμισης από 30 °C - 130 °C

Η υψηλής ισχύος γεννήτρια φρέσκου ατμού με τη νέα ρύθμιση ατμού παράγει συνεχώς υγιεινό φρέσκο ατμό. Μαγειρεύετε χωρίς να προσθέτετε νερό και χωρίς αρχικό βράσιμο. Η σταθερή θερμοκρασία του χώρου ψησίματος και η μέγιστη δυνατή τροφοδοσία ατμού εξασφαλίζουν μια ομοιόμορφη και πολύ προστατευτική διαδικασία μαγειρέματος και έτσι την καλύτερη ποιότητα των φαγητών. Με εγγύηση για νόστιμα χρώματα, κατάλληλη υφή στο μάσημα καθώς επίσης διατήρηση θρεπτικών στοιχείων και βιταμινών ιδιαίτερα στα λαχανικά. Ακόμα και ευαίσθητα φαγητά όπως κρέμα καραμελέ, φλαν, κορέγονοι ή μουσελίνες ετοιμάζονται χωρίς κόπο ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες.



## > Είδος λειτουργίας θερμού αέρα από 30 °C - 300 °C

Ο θερμός αέρας που κυκλοφορεί με υψηλή ταχύτητα θερμαίνει το φαγητό από όλες τις πλευρές, οι πρωτεΐνες του κρέατος πήζουν αμέσως, έτσι αυτό μένει εσωτερικά θαυμάσια ζουμερό. Ο συνεχής θερμός αέρας μέχρι τους 300 °C δεν αποτελεί μόνο μια τεχνική λεπτομέρεια, αλλά προσφέρει επίσης και σε πλήρες γέμισμα τα απαραίτητα αποθέματα ισχύος. Μόνο έτσι πετυχαίνουν ζουμερές ροδισμένες μπριζόλες, κατεψυγμένα Convenience ή αφράτα αρτοσκευάσματα.



## > Είδος συνδυαστικής λειτουργίας από 30 °C μέχρι 300 °C

Στη συνδυαστική λειτουργία αθροίζονται όλα τα πλεονεκτήματα του θερμού ατμού, όπως σύντομος χρόνος μαγειρέματος, χαμηλή απώλεια βάρους στο ψήσιμο, ζουμερά ψητά με τα πλεονεκτήματα του θερμού αέρα, ο οποίος φροντίζει για έντονο άρωμα, νοστιμότητα χρώμα και τραγανή κρούστα. Εντελώς χωρίς περιστροφές και γυρίσματα και σημαντικά μειωμένο χρόνο μαγειρέματος αποφεύγετε μέχρι και το 50% των συνηθισμένων απωλειών στο ψήσιμο.



## > Ιδανικό κλίμα στο χώρο ψησίματος

Το KlimaPlus Control® ρυθμίζει επακριβώς το ειδικό για κάθε προϊόν ιδανικό κλίμα στο χώρο ψησίματος, για τραγανές κρούστες, τραγανό πανάρισμα και ζουμερά ψητά.



## > Πέντε ταχύτητες αέρα

Ευαίσθητο ή ανθεκτικό. Για κάθε φαγητό το SelfCookingCenter®whiteefficiency® έχει τη σωστή ταχύτητα αέρα. Ακόμα και σουφλέ, εκλέρ ή μπισκότα πετυχαίνουν με αυτό με πολύ ευκολία.



## > Παροχή ατμού

Ακριβής δΟΣολογίας χειροκίνητη παροχή ατμού, ειδικά για τα τέλεια αρτοσκευάσματα.



## > Cool Down

Για τη γρήγορη υποστηριζόμενη από φυσική ψύξη του χώρου ψησίματος.

# Αυτά που ταιριάζουν μαζί τα μαγειρεύετε μαζί.



Ή: Πώς μπορείτε να μειώσετε το χρόνο παραγωγής με το Efficient LevelControl® (ELC®). Να μεγιστοποιήσετε τη συνολική απόδοση και ταυτόχρονα να διατηρείτε τον έλεγχο ανά πάσα στιγμή.





„Με τη νέα συσκευή RationalL έχουμε κάνει στο à la carte ένα τεράστιο άλμα. Είμαστε σε θέση να σερβίρουμε στους πελάτες μέχρι και 150 μερίδες σε μόνο 15 λεπτά σε εξαιρετική ποιότητα και ζεστές στο πιάτο. Και αυτό με το ίδιο προσωπικό. Από τους πελάτες μας έχουμε μια πολύ θετική ανταπόκριση.“

**Harald Keßler, ιδιοκτήτης, Gasthaus zum Luitpold, Fuchstal/Leeder, Γερμανία**

## Αποδοτική παραγωγή. Ευέλικτο σερβίρισμα.

Στην προ-παραγωγή, στο à la carte ή στην τροφοδοσία του μπουφέ για πρωινό και μεσημεριανό, πρέπει ο μάγειρας ευέλικτα και γρήγορα να ετοιμάσει πλήθος φαγητών. Και μάλιστα κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μη μειωθεί η ποιότητα μέσα στην ένταση της καθημερινής δουλειάς και να μη μείνει καμιά άσχημη γεύση στη γλώσσα του πελάτη.

Χρησιμοποιήστε τις σχάρες ενός και μοναδικού SelfCookingCenter®whiteefficiency® για διαφορετικές διαδικασίες μαγειρέματος ταυτόχρονα. Και μάλιστα πολύ πιο αποδοτικά από ό,τι τις διάφορες συσκευές μαγειρέματος όπως καζάνια, φούρνοι, ψησταριές, τηγάνια, επιφάνειες ψησίματος και γκριλ, οι οποίες και συνήθως πρέπει να διατηρούνται σε συγκεκριμένη θερμοκρασία. Η χρήση είναι πολύ απλή. Εισάγετε στη συσκευή τα διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα αντί το ένα μετά το άλλο.

Για παράδειγμα μαγειρεύετε μπριζόλες, λαχανικά στο γκριλ, πτίσα και ψητό ψάρι ή επίσης μαγειρεμένα στο ατμό, λαχανικά και ψάρι σε ένα γέμισμα και χωρίς μεταφορά γεύσεων. Το Efficient LevelControl® φροντίζει, ώστε εσείς να διατηρείτε τον έλεγχο της διαδικασίας μαγειρέματος όλων των φαγητών. Κάθε σχάρα ελέγχεται μεμονωμένα. Μόλις είναι έτοιμο το κάθε φαγητό δηλώνεται αυτόματα το Efficient LevelControl®. Ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού και ανάλογα για πόσο διάστημα η πόρτα μένει ανοικτή, διορθώνει το Efficient LevelControl® το χρόνο μαγειρέματος, έτσι ώστε όλα να είναι έτοιμα μαγειρεμένα με ακρίβεια. Απόλυτα συνεπές.

### Διάφορα μεικτά γέμισμα, το ELC® γνωρίζει πως.



- > Ένδειξη για το ποιά φαγητά μπορούν να μαγειρευτούν μαζί
- > Έξυπνη προσαρμογή του χρόνου μαγειρέματος στην ποσότητα φορτίου καθώς επίσης στον αριθμό και τη διάρκεια των ανοιγμάτων της πόρτας
- > όμοιομορφη υψηλή ποιότητα
- > Λιγότερο άγχος και ένταση
- > Αντικαθιστά πλήθος μεμονωμένων συσκευών
- > Εξοικονόμηση ενέργειας σε σχέση με μεμονωμένες συσκευές
- > 30% συντομότερος χρόνος παραγωγής





#### 19.23 2 × rump-steak

με πατάτες και φασολάκια με μπέικον, μια φορά medium rare μια φορά well done για το τραπέζι 7, παρακαλώ με έξι μερίδα βούτυρο αρωματικών.

#### 19.28 5 × ψάρι

για το τραπέζι τρία: Δύο φορές λαβράκι επάνω σε σπανάκι, μια φορά στέικ τόνου με πατάτες φούρνου, δύο φορές τηγανιά ψαρικών, μια φορά χωρίς χέλι.

#### 19.37 γαρίδες στο γκριλ

για το τραπέζι 2 (μόνιμος πελάτης, παρακαλώ πλούσιο πιάτο).

#### 19.39 4 × πίτσα

Καλτσόνε, προσκιούτο, γκριμάλνι και μια φορά με σαρδέλες, ελιές, κρεμμύδια, κάπαρη και αγκινάρες.

#### 19.42 2 × Καραμελωμένο παρφέ φρούτων με ψητά φρούτα

Επιδόρπιο για τραπέζι 7, μια φορά πολύ καραμελωμένη, μια φορά όχι πολύ σκούρα αλλά με Calvados-Parfait.



26  
27

CareControl



Φέρνει λάμψη  
στη συσκευή και  
στο ταμείο.

CareControl®



**CareControl για αστραφτερή  
καθαριότητα και αυτόματη  
αφαλάτωση με μειωμένη χρήση  
χημικών, ενέργειας και νερού –  
εάν το επιθυμείτε επίσης  
αυτόματα στη διάρκεια της  
νύχτας.**

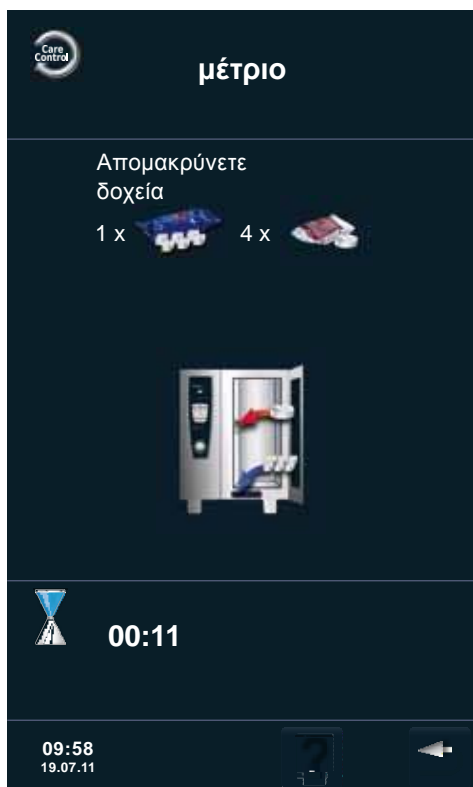


# Έξυπνα εναντίων αλάτων, εναπποθέσεων και κόστους.

Το CareControl χρησιμοποιεί για τον καθαρισμό μόνο τις απαραίτητες ποσότητες ενέργειας, νερού και χημικών. Και ταυτόχρονα φροντίζει όλα τα στοιχεία στο μέγιστο δυνατό βαθμό.

Το CareControl είναι: Η ωραία αίσθηση, μετά την εργασία να γυρίσετε την πλάτη σας στη συσκευή και να ξέρετε, ότι το επόμενο πρωί η συσκευή θα είναι σαν καινούργια. Αλλά επίσης και η ωραία αίσθηση ότι το κομψό αυτό το έχετε χωρίς να σπαταλάτε χρήματα. Και η βεβαιότητα, ότι κάθε καθαρισμός σημαίνει ταυτόχρονα **φροντίδα και διατήρηση της αξίας** και εκτός αυτού κοστίζει πολύ λιγότερο από τον χειροκίνητο καθαρισμό από το βοηθητικό προσωπικό.

Το SelfCookingCenter® whiteefficiency® υπολογίζει από το πόσο βρώμικα είναι τις ανάγκες καθαρισμού και φροντίδας. Και υλοποιεί έναν αντίστοιχο **αυτόματο καθαρισμό** με ακριβή δόση του καθαριστικού και του προϊόντος αφαλάτωσης. Το όφελος είναι χειροπιαστό: Απαστράπτουσα φρεσκάδα, **υγιεινή καθαριότητα**, και αξιόπιστη λειτουργικότητα με **χαμηλή επιβάρυνση** για το περιβάλλον και το ταμείο.



οι ανάγκες σε χημικά υπολογίζονται και απεικονίζονται σύμφωνα με το πόσο βρώμικη είναι η συσκευή.



Υγιεινή καθαρή λάμψη απλά κατά τη διάρκεια της νύχτας.



## Καθαριότητα και φροντίδα με 40 % χαμηλότερο κόστος.

- > Καθαρισμός αυτόματα κατά τη διάρκεια της νύχτας
- > Μειωμένη κατανάλωση χημικών, νερού και ενέργειας
- > Ελαχιστοποίηση κόστους
- > Υγιεινή καθαριότητα, άριστη φροντίδα της συσκευής.



“Εξοικονομούμε τουλάχιστον 900 € το χρόνο από το ότι δεν χρειαζόμαστε καμιά εγκατάσταση αποσκλήρυνσης νερού. Εκτός αυτού, μπορέσαμε να μειώσουμε τα τρέχοντα έξοδα για χημικά καθαρισμού, νερό και ενέργεια κατά 40%...”

**Alan Bird, Executive  
Chef, Caprice Holdings,  
Λονδίνο, MB**

30  
31

οικονομική απόδοση



# Μπορεί ακόμα ΠΙΟ ΠΟΛΛΑ.

Ελάχιστη χρήση φυσικών πόρων σημαίνει οικονομική απόδοση. Και αυτή στο SelfCookingCenter® whiteefficiency® στο σύνολό της είναι τόσο μεγάλη, ώστε η συσκευή συμφέρει από την πρώτη κιόλας μέρα.



# Χωρίς αλάτι δεν θα είχε ουσία:



## Χρηματικό όφελος από την πρώτη ημέρα!

- > Σημαντικά μειωμένος χρόνος εργασίας
- > Πολύ σύντομος χρόνος απόσβεσης
- > Μέχρι 30% λιγότερες ανάγκες χώρου
- > Μέχρι 70% χαμηλότερες ενεργειακές ανάγκες σε σύγκριση με συμβατικές συσκευές μαγειρέματος και κατά μέσο όρο 20% σε σύγκριση με τους φούρνους ατμού Combi.
- > Μέχρι 30% μικρότερος χρόνος παραγωγής
- > Το κέρδος ήδη από την αρχή υπερβαίνει το κόστος χρηματοδότησης



# Συγκεκριμένοι αριθμοί, ξεκάθαρα κέρδη!

Σε άμεση σύγκριση φαίνεται πόσο μεγάλο είναι το όφελος του SelfCookingCenter®whiteefficiency®πραγματικά: Επάνω σε ένα μόνο 1 m<sup>2</sup> επιφάνεια εγκατάστασης αντικαθιστά ή μειώνει το φόρτο στο 40-50 % όλων των συμβατικών συσκευών μαγειρέματος και μειώνει τις ανάγκες χώρου κατά περισσότερο από 30 %. Είναι σημαντικός παράγοντας λοιπόν όχι μόνο κατά τη στιγμή της αγοράς αλλά λόγω των μειωμένων αναγκών χώρου επίσης και για τα τρέχοντα λειτουργικά έξοδα της κτιριακής επένδυσης. Το SelfCookingCenter®whiteefficiency® αποπληρώνεται από μόνο του σε συντομότερο διάστημα. Κάντε τον υπολογισμό.

**Μεσαίου μεγέθους εστιατόριο με 200 φαγητά την ημέρα με δύο SelfCookingCenter®whiteefficiency® 101.**

Το κέρδος σας	Μέθοδος υπολογισμού ανά υήνα	Το κέρδος	Υπολογίστε
<b>Κρέας/ψάρι/πουλερικά</b> Κατά μέσο όρο 20 % λιγότερο κόστος πρώτων υλών μέσω της ακριβούς ρύθμισης και των άριστα προσαρμοσμένων στο προϊόν διαδικασιών μαγειρέματος με τη βοήθεια SelfCookingControl	Κόστος πρώτων υλών με συμβατικές συσκευές 7.040 € κόστος πρώτων υλών με SelfCookingCenter®whiteefficiency® 5.632 €	= 1.408 €	»
<b>Λίπη</b> Μέχρι 95 % μειωμένες ανάγκες λίπους. Το λίπος για την ετοιμασία των παναρισμένων προϊόντων, για τη φριπέζα και για τις μπιριζόλες είναι σχεδόν περσιτό.	Κόστος πρώτων υλών με συμβατικές συσκευές 62,40 € κόστος πρώτων υλών με SelfCookingCenter®whiteefficiency® 3,12 €	= 59 €	
<b>Ενέργεια</b> Σύντομοι χρόνοι προθέρμανσης και εξελιγμένη τεχνολογία ρύθμισης εξοικονομούν ενέργεια μέχρι 70 % σε σύγκριση με συμβατικές συσκευές μαγειρέματος (φούρνοι, φριπέζες, γκριλ, φούρνοι πίτσας κτλ.) οι οποίες πρέπει να είναι σε συνεχή λειτουργία.	Κατανάλωση συμβατικές συσκευές 6.300 Kwh x 0.13 € ανά Kwh Κατανάλωση με το SelfCookingCenter®whiteefficiency® 1.890 Kwh x 0.13 € ανά Kwh	= 573 €	
<b>Χρόνος εργασίας</b> Το Efficient LevelControl® μειώνει το χρόνο παραγωγής κατά το 50 %. Εξοικονόμηση όλων των εργασιών ρουτίνας. Αυτόματος καθαρισμός και φροντίδα.	60 ώρες λιγότερο x 12 €	= 720 €	
<b>Αποσκλήρυνση νερού/αφαλάτωση</b> Με το CareControl τα έξοδα αυτά δεν υπάρχουν καθόλου.	Κόστος πρώτων υλών με συμβατικές συσκευές 60 € κόστος πρώτων υλών με SelfCookingCenter®whiteefficiency® 0 €	= 60 €	
<b>Το κέρδος σας ανά μήνα</b>		= 2.820 €	
<b>Το κέρδος σας ανά χρόνια</b>		= 33.840 €	

# Η διαφορά στη λεπτομέρεια.



## Ασφάλεια

### ΙΑ

> **Μέγιστη ασφάλεια εργασίας με χαμηλό ύψος τοποθέτησης δοχείων**

HRationalL χρησιμοποιεί ένα μόνιμο στάνταρτ. Η επάνω σχάρα βρίσκεται σε όλες τις συσκευές στο 1,60 m.

> **Αεριζόμενη από πίσω πόρτα διπλού τζαμιού με θερμο-ανταντακλαστική επίστρωση**

Η κατασκευή εξασφαλίζει μια χαμηλή θερμοκρασία επαφής στο εξωτερικό τζάμι και επιτρέπει επίσης τον εύκολο καθαρισμό ανάμεσα στα τζάμια.

> **Ενσωματωμένη λεκάνη σταξίματος πόρτας**

Με το συνεχές άδειασμα της λεκάνης σταξίματος πόρτας, αποτρέπονται αποτελεσματικά νερά στο δάπεδο.

## Τεχνολογία μαγειρέματος

> **ClimaPlus Control<sup>®</sup>**

Η κεντρική μονάδα μέτρησης και ρύθμισης φροντίζει αυτόματα για το προκαθορισμένο από εσάς κλίμα στο χώρο ψησίματος. Μαζί με τον πλέον αποτελεσματικό εξοπλισμό αφύγρανσης της αγοράς πετυχαίνετε τραγανές κρούστες, τραγανό πανάρισμα καθώς επίσης και ζουμερά ψητά.

> **Γεννήτρια ατμού**

Η γεννήτρια με τη νέα ρύθμιση ατμού προμηθεύει συνεχώς 100% υγιεινό ατμό για την άριστη ποιότητα των φαγητών. Μέγιστη τροφοδοσία ατμού επίσης και στην περιοχή των χαμηλών θερμοκρασιών αποτρέπει το στέγνωμα το φαγητού. Μια εγκατάσταση αποσκήρυσης νερού δεν είναι αναγκαία.

> **Νέα τεχνολογία ροής**

**Δήλωση πατέντας**

ό εντελώς νέου τύπου στροβιλισμός αέρα καθώς επίσης η ιδιαίτερη γεωμετρία του χώρου ψησίματος έχουν ως αποτέλεσμα της ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στο χώρο ψησίματος. Απαραίτητο για εξαιρετική ομοιομορφία επίσης και σε πλήρες γέμισμα της συσκευής.

> **Φυγοκεντρικός διαχωρισμός λίπους**

**Πατέντα**

ό καθαρισμός και η αντικατάσταση συμβατικών φίλτρων λίπους δεν υπάρχει πλέον. ο αυτόματος διαχωρισμός λίπους στην πτερωτή ανεμιστήρα κρατά καθαρό τον αέρα του χώρου ψησίματος και εγγυάται απολαυστικές γεύσεις.



## Αποδοτικότητα φυσικών πόρων



- > **Τροφοδοσία ενέργειας σύμφωνα με τις ανάγκες**  
Ηντελώς καινούργια τεχνολογία ρύθμισης οδηγεί στο τρόφιμο μόνο εκείνη την ποσότητα ενέργειας, την οποία και χρειάζεται.
- > **Ενσωματωμένος μηχανικός εξοπλισμός στεγανοποίησης σε επιδαπέδιες συσκευές **Πατέντα****  
Με ή χωρίς όχημα τοποθέτησης σαφρών: ο ενσωματωμένος μηχανικός εξοπλισμός στεγανοποίησης δεν απαιτεί μεταλλικά ελάσματα στεγανοποίησης και δεν αφήνει να διαφύγει ατμός και ενέργεια.
- > **28 % χαμηλότερες απαιτήσεις χώρου εγκατάστασης**  
Οι συμπταγείς εξωτερικές διαστάσεις μειώνουν τον όγκο που πρέπει να θερμανθεί και έτσι και την κατανάλωση ενέργειας. Πρόσθετα το στενό άνοιγμα της πόρτας σημαίνει μικρή γωνία περιστροφής και λιγότερες απώλειες ενέργειας κατά το άνοιγμα της πόρτας του χώρου ψησίματος.
- > **Μέγιστης απόδοσης εναλλάκτης θερμότητας σε συσκευές αερίου **Πατέντα****  
Η ιδιαίτερη σχεδίαση του εναλλάκτη θερμότητας εξασφαλίζει έναν πολύ μεγάλο βαθμό απόδοσης. Μεγάλες, λείες επιφάνειες διευκολύνουν τον καθαρισμό.

## Άνεση



- > **Ενσωματωμένο ντους χειρός **Πατέντα****  
Ηαδιαβάθμητη ρύθμιση της ακτίνας νερού και η εργονομική διάταξη απλοποιούν σημαντικά τον καθαρισμό, το σβήσιμο ή την περίχυση. Ο ενσωματωμένος μηχανισμός επαναφοράς και φραγής νερού προσφέρουν άριστη ασφάλεια και υγιεινή κατά το Εη 1717 και κατά τον SVGW (ελβετικό σύλλογο για τον κλάδο αερίου και νερού).
- > **Απλή εγκατάσταση**  
Με τη βοήθεια της ενσωματωμένης ελεύθερης εκροής κατά το Εη 1717, δεν απαιτείται πλέον καμιά ξεχωριστή χοάνη. Εγκεκριμένο από τον SVGW.
- > **Διαμήκης τοποθέτηση**  
Ηδιαμήκης τοποθέτηση καθιστά εφικτή την υποδοχή δοχείων 1/3 και 2/3 Gn. Τα δοχεία μπορούν να τοποθετηθούν και να αφαιρεθούν με ευκολία.
- > **Σύνδεση USB**  
Μέσω της σύνδεσης USB μπορείτε να καταγράψετε πολύ απλά αναδρομικά για 10 ημέρες τα δεδομένα HaCCP, να φορτώσετε προγράμματα μαγειρέματος στη συσκευή και με Update να ενημερώσετε το λογισμικό του SelfCookingCenter® whiteefficiency® στο εκάστοτε τρέχων επίπεδο έρευνας της RationalL.

# Για τον καθένα η κατάλληλη συσκευή:



Είτε πρόκειται για τριάντα είτε για χιλιάδες πιάτα, εμείς προσφέρουμε το **SelfCookingCenter® whiteefficiency®** στο κατάλληλο μέγεθος για όλες τις ανάγκες. Όλες οι συσκευές είναι διαθέσιμες ως ηλεκτρικές συσκευές ή συσκευές αερίου, με τα ίδια χαρακτηριστικά διαστάσεων, εξοπλισμού και απόδοσης. Εκτός αυτού στη διάθεσή σας βρίσκονται πολλές ειδικές εκδόσεις, που προσαρμόζονται πολύ καλά στα ιδιαίτερα δεδομένα της δικής σας κουζίνας. Εκτός από το **SelfCookingCenter® whiteefficiency®** προσφέρουμε τον καινούργιο **CombiMaster® Plus** σε συνολικά δώδεκα τύπους.

Συσκευή	Τύπος 61	Τύπος 101
<b>Ηλεκτρική και αερίου</b>		
Χωρητικότητα	6x 1/1 Gn	10x 1/1 Gn
Αριθμός φαγητών ανά ημέρα	30-80	80-150
Διαμήκης τοποθέτηση	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 Gn	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 Gn
Πλάτος	847 χλστ	847 χλστ
Βάθος	771 χλστ	771 χλστ
Ύψος	782 χλστ	1.042 χλστ
Τροφοδοσία νερού	R 3/4"	R 3/4"
Εκροή νερού	Dn 50	Dn 50
Πίεση νερού	150-600 kPa ή 0,15-0,6 Μpa	150-600 kPa ή 0,15-0,6 Μpa
<b>Ηλεκτρική</b>		
Βάρος	110 κιλό	135,5 κιλό
Συνδεδεμένο φορτίο	11 kW	18,6 kW
Ασφάλεια	3x 16a	3x 32a
Ηλεκτρική σύνδεση	3naC 400V	3naC 400V
Ισχύς "θερμός αέρας,"	10,3 kW	18 kW
Ισχύς "ατμός,"	9 kW	18 kW
<b>Αερίου</b>		
Βάρος	126 κιλό	154,5 κιλό
Ύψος συμπερ. ασφάλειας ροής	1.021 χλστ	1.281 χλστ
Συνδεδεμένο φορτίο ηλεκτρικό	0,3 Kw	0.39 Kw
Ασφάλεια	1x 16a	1x 16a
Ηλεκτρική σύνδεση	1 naC 230V	1 naC 230V
Τροφοδοσία/σύνδεση αερίου	R 3/4"	R 3/4"
<b>Φυσικό αέριο/υγραέριο 3P</b>		
Μεγ. ονομ. θερμικό φορτίο	13kW/14kW	22 kW/24 kW
Ισχύς "θερμός αέρας,"	13kW/14kW	22 kW/24 kW
Ισχύς "ατμός,"	12kW/13kW	20 kW/22 kW

Για πρόσθετες πληροφορίες παρακαλείσθε να ζητήσετε τον ενημερωτικό κατάλογο συσκευών και βοηθητικών εξαρτημάτων ή επισκεφτείτε μας στο διαδίκτυο στη διεύθυνση [www.rational-online.gr](http://www.rational-online.gr).





Τύπος 62	Τύπος 102	Τύπος 201	Τύπος 202
6x2/1 Gn	10x2/1 Gn	20x1/1 Gn	20x2/1 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 χλστ	1.069 χλστ	879 χλστ	1.084 χλστ
971 χλστ	971 χλστ	791 χλστ	996 χλστ
782 χλστ	1.042 χλστ	1.782 χλστ	1.782 χλστ
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Dn 50	Dn 50	Dn 50	Dn 50
150-600 kPa ή 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa ή 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa ή 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa ή 0,15-0,6 Mpa
1425 κιλό	182 κιλό	258 κιλό	332 κιλό
22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3x32a	3x63a	3x63a	3x100a
3naC 400V	3naC 400V	3naC 400V	3naC 400V
21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
168 κιλό	198 κιλό	286 κιλό	370,5 κιλό
1.021 χλστ	1.281 χλστ	2.021 χλστ	2.021 χλστ
0.4 Kw	0.6 Kw	0.7 Kw	1.1 Kw
1x16a	1x16a	1x16a	1x16a
1naC 230V	1naC 230V	1naC 230V	1naC 230V
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/23kW	40 kW/44 kW	38 kW/40 kW	51 kW/56 kW

### Λειτουργίες

- > SelfCookingControl® με τα 7 είδη λειτουργίας
- > Λειτουργία ατμιστή κόμπι με τα 3 είδη λειτουργίας. Περιοχή θερμοκρασίας 30 °C-300 °C
- > KlimaPlus Control® – ακριβώς επί τοις εκατό μέτρηση, κανονισμός και ρύθμιση μέτρησης υγρασίας
- > HiDensityControl® – πατενταρισμένη κατανομή της ενέργειας στο χώρο ψησίματος
- > Ενσωματωμένο ντους χειρός με μηχανισμό επαναφοράς

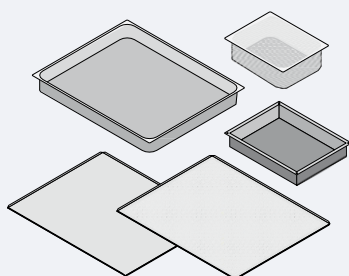
### Χαρακτηριστικά

- > Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα με 6 σημείο μέτρησης
- > 350 προγράμματα με μέχρι 12 βήματα
- > Παροχή ατμού ρυθμιζόμενη σε 3 βαθμίδες
- > 5 ταχύτητες αέρα, προγραμματιζόμενες
- > Διεπαφή USB



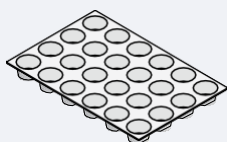
# Τέλειος συμπληρωματικός εξοπλισμός.

Τα αυθεντικά βοηθητικά εξαρτήματα της Rational είναι ειδικά προσαρμοσμένα για το SelfCookingCenter® whiteefficiency®. Είναι εξαιρετικής ανθεκτικότητας και έτσι κατάλληλα με τον καλύτερο τρόπο για την καθημερινή, απαιτητική χρήση στην επαγγελματική κουζίνα. Πτυχαίνουν τόσο οι ειδικές εφαρμογές όπως τα προτηγανισμένα προϊόντα, το γκριλ σε κοτόπουλα και πτάπες, όσο επίσης το μαγείρεμα ολόκληρου αρνιού ή γουρουνόπουλου όπως και μπριζόλες ή σνίτσελ, χωρίς το κουραστικό γύρισμα.



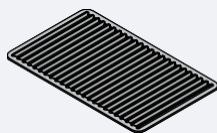
## > Σκεύη και σχάρες πρότυπων μεγεθών

Rational σκεύη ανοξείδωτου χάλυβα και σχάρες διαθέσιμα σε όλα τα μεγέθη 2/1, 1/1, 1/2 und 1/3 γαστρονομικού πρότυπου (Gn). Για άριστα αποτελέσματα στο ψήσιμο στη διάθεσή σας βρίσκονται λαμαρίνες εμαγιέ γρανίτη καθώς επίσης και λαμαρίνες ψησίματος από αλουμίνιο με αντικολλητική επίστρωση σε πρότυπο Gn και πρότυπο αρτοποιού. Για τυπικές χρήσεις στο ψήσιμο σας συνιστούμε τις διαθέσιμες επίσης σε πρότυπο Gn και αρτοποιού διάτρητες, επιστρωμένες με τεφλόν λαμαρίνες ψησίματος.



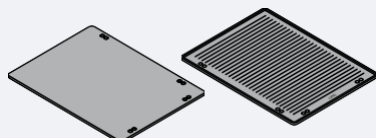
## > Φόρμες μπουφινιών (muffin) και τιμπάλας RATIONAL

Μέσω της υψηλής ελαστικότητας του υλικού αποφεύγεται τελείως το κόλλημα. Οι φόρμες είναι επίσης κατάλληλες για να φτιάξετε τάρτες, κέικ, διάφορα επιδόρπια, αυγά ποσέ και πολλά άλλα.



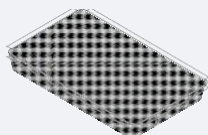
## > RATIONAL σχάρα CombiGrill®

Με τη σχάρα CombiGrill® λαμβάνετε τέλεια γράμμωση σε σύντομα ψητά, ψάρι και λαχανικά. Η σχάρα CombiGrill® είναι πάρα πολύ ανθεκτική και μακράς διάρκειας χρήσης. Η τριπλή επίστρωση triLax® είναι ανθεκτική στο πλυντήριο, υποστηρίζει το ρόδισμα και αντέχει στη θερμότητα και στο υγρό πλυσίματος.



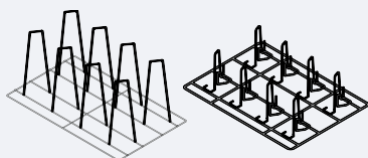
## > RATIONAL ταψιά γκριλ και πίτσα Πατέντ

Με το ταψί γκριλ και πίτσας μπορείτε να ετοιμάσετε όλα τα είδη πίτσας, λαγάνες και τάρτες φλαμπέ. Μέσω της εξαιρετικής θερμικής αγωγιμότητας επιτυγχάνεται μια άριστη ποιότητα. Η πίσω πλευρά μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κάνετε γκριλ σε λαχανικά, μπριζόλες ή ψάρια – και αυτό με το τέλειο αποτύπωμα γκριλ.



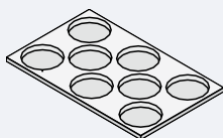
## > RATIONAL CombiFry Πατέντ

200 μερίδες τηγανιές πατάτες σε μόνο 15 λεπτά χωρίς λάδι. Με το πατεντοποιημένο CombiFry® είναι εφικτό για πρώτη φορά να ετοιμάσετε μεγάλες ποσότητες προτηγανισμένων προϊόντων. Εξοικονομείτε πλήρως δαπάνες αγοράς, αποθήκευσης καθώς και διάθεσης στα απορρίμματα για τα λίπη.



## > Superspike πάπιας και Superspike κοτόπου. Πατέντ

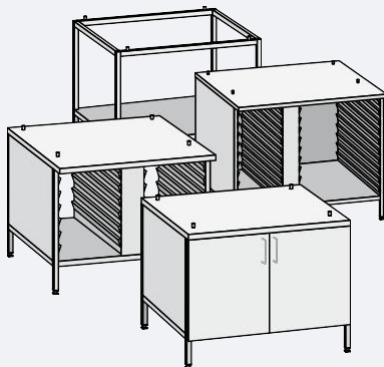
Η σωστή διάταξη στα κοτόπουλα και στις πτάπες φροντίζει για ιδιαίτερα ζουμερό κρέας στήθους καθώς επίσης και για τραγανή και ομοιόμορφα ροδισμένη πέτσα.



## > Multibaker

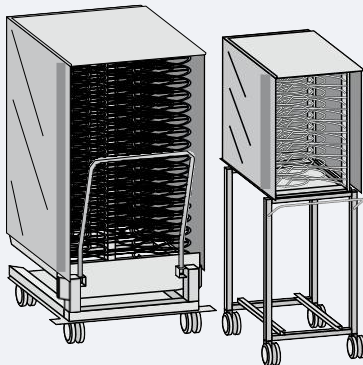
Ο Multibaker είναι κατάλληλος για να ετοιμάσετε μεγάλες ποσότητες αυγά μάτια, ομελέτες, Rösti και τორτίγιες. Με την ειδική επίστρωση τεφλόν αποτρέπεται το κόλλημα των φαγητών.

# Rational βοηθητικά εξαρτήματα.



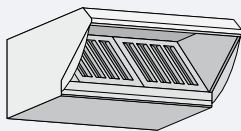
## > Βάσεις ραφιών και βάσεις ντουλαπιών καθώς επίσης ντουλάπα θερμό

Για την ασφαλή εγκατάσταση των εππραπέζων συσκευών SelfCookingCenter® whiteefficiency® υπάρχουν διαθέσιμοι 4 τύποι. Η ντουλάπα θερμό είναι ιδανική για το ζέσταμα πιάτων, δίσκων και σκευών, σε μια περιοχή θερμοκρασίας 30 °C - 80 °C, την οποία μπορείτε να ρυθμίσετε ελεύθερα. Όλες οι βάσεις ραφιών και ντουλαπιών είναι του τύπου σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις υγιεινής.



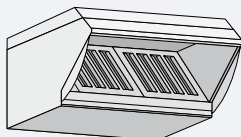
## > Το σύστημα Finishing® για συνεστιάσεις

Το σύστημα Finishing® αποτελείται από κινούμενες πιατοθήκες και thermocover (θερμοκαλύμματα). Στις πιατοθήκες μπορούν να ετοιμαστούν μέχρι 120 πιάτα με μια μέγιστη διάμετρο των 31 cm για το Finishing®. Με το Rational thermocover μπορούν τα φαγητά να διατηρηθούν ζεστά μεταξύ του Finishing® και του σερβιρίσματος μέχρι και 20 λεπτά.



## > UltraVent®

Μέσω της τεχνολογίας συμπύκνωσης UltraVent® οι εξερχόμενοι ατμοί υγροποιούνται και εκκενώνονται. Δεν απαιτούνται δαπανηρά μέτρα για εγκαταστάσεις εξερισμού. Η εγκατάσταση είναι απλή και ανά πάσα στιγμή εκ των υστέρων εφικτή. Μια εξωτερική σύνδεση δεν είναι απαραίτητη.



## > UltraVent® Plus

Σε σχέση με την τεχνολογία συμπύκνωσης UltraVent® το UltraVent® Plus είναι πρόσθετα εφοδιασμένο με ένα ειδικό εξοπλισμό φίλτρου. Έτσι αποφεύγονται τόσο οι ατμοί όσο και ο ενοχλητικός καπνός, που δημιουργούνται στο γκριλ ή στο ψήσιμο. Οι συσκευές της Rational μπορούν έτσι να τοποθετηθούν επίσης και σε κρίσιμα σημεία όπως για παράδειγμα στις μπροστινές περιοχές.

40  
41

Σέρβις

“Είμαστε στη  
διάθεσή σας.”



Κάνουμε τα πάντα, ώστε η επένδυσή σας να είναι πάντα συμφέρουσα: Με πλήρες σέρβις για μέγιστο όφελος – για όλη τη διάρκεια ζωής του προϊόντος.





# Μόνιμο όφελος. Είμαστε πάντα δίπλα σας.

Με το πλήρες σέρβις της εταιρίας μας φροντίζουμε, ώστε από την αρχή να έχετε το μέγιστο όφελος για την επένδυσή σας – και αυτό για μια ζωή.



## > Παροχή συμβουλών και προγραμματισμός

Ευχαρίστως θα σας συμβουλευόμαστε στη λύση των ιδιαίτερων απαιτήσεων στην κουζίνα σας. Πρόσθετα θα σας δώσουμε δωρεάν προτάσεις σχεδιασμού σε περίπτωση αλλαγών στην κουζίνα σας ή σε νέα κατασκευή.

## > Δοκιμαστική εγκατάσταση

Μιλήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρίας μας, δοκιμάστε απλά το Rational SelfCookingCenter® whiteefficiency®. Ένα τηλεφώνημα αρκεί.

## > Εγκατάσταση

Το SelfCookingCenter® whiteefficiency® μπορεί να εγκατασταθεί πολύ απλά. Εκτός αυτού προσφέρουμε λύσεις εγκατάστασης για όλα τα κατασκευαστικά δεδομένα. Το πυκνό δίκτυο συνεργατών σέρβις της Rational θα φροντίσει για μια γρήγορη και σωστή εγκατάσταση.

## > Καθοδήγηση επί τόπου

Μετά από συνεννόηση και εάν χρειάζεται οι έμπειροι αρχιμαγείροι μας μπορούν να σας καθοδηγήσουν ατομικά επίσης και στη δική σας κουζίνα.

## > nyRATIONAL

Εκμεταλλεύεστε τα προσαρμοσμένα στις ανάγκες σας προγράμματα σεμιναρίων και κάτω από την καθοδήγηση των έμπειρων αρχιμαγείρων της Rational γίνεται εξπέρ στη χρήση του SelfCookingCenter®.

## > Chef Line®

Συναδελφική βοήθεια από μάγειρα σε μάγειρα. Σε όλες τις ερωτήσεις σας όσον αφορά τη χρήση, 365 ημέρες το χρόνο έχετε πρόσβαση στην εμπειρία των αρχιμαγείρων της Rational. Σε προσωπική συνομιλία θα λάβετε γρήγορα και απλά την ειδικές και δοκιμασμένες συμβουλές, αυτές που χρειάζεστε.

## > ClubRATIONAL

Ενημερωθείτε, επισκεφτείτε τη μοναδική για τον κλάδο πύλη γνώσης και επικοινωνίας με πολλές ενδιαφέρουσες και ωφέλιμες υπηρεσίες και μοιραστείτε με άλλους συναδέλφους γνώσεις και εμπειρίες από πρώτο χέρι. Με δωρεάν σέρβις Update για το δικό σας SelfCookingCenter® whiteefficiency®.

## > ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΣΕΡΒΙΣ ΤΗΣ RATIONAL

Πάντα κοντά, πάντα διαθέσιμοι για σας. Το πυκνό δίκτυο εξειδικευμένων και εξυπηρετικών συνεργατών σέρβις της Rational σας προσφέρει αξιόπιστα γρήγορη βοήθεια σε όλα τα τεχνικά προβλήματα συμπεριλαμβανομένης της εγγυημένης τροφοδοσίας ανταλλακτικών, τεχνικής βοήθειας Hotline και έκτακτης υποστήριξης το Σαββατοκύριακο.

## > Απόσυρση και ανακύκλωση

Τοτέλος, που δεν είναι. Αναφέραμε στην αρχή ότι η whiteefficiency® περιλαμβάνει όλες τις πλευρές της αποδοτικότητας φυσικών πόρων, επίσης και τη δυνατότητα ανακύκλωσης σε μεγάλο βαθμό των παλιών μας συσκευών, τις οποίες θα παραλάβουμε δωρεάν από εσάς για να τις οδηγήσουμε στην ανακύκλωση υλικών. Ένα τέλος στην πραγματικότητα λοιπόν δεν υπάρχει, διότι η πλειοψηφία των πελατών μας μετά από πολλά χρόνια μας παραδίδει τις παλιές συσκευές μόνο για να αποκτήσει μια καινούργια.



# Μαγειρέψτε με τους αρχιμάγειρες της εταιρίας μας.

Θέλουμε να πειστείτε εκ των προτέρων για την πληθώρα των ωφελειών του SelfCookingCenter<sup>®</sup> whiteefficiency<sup>®</sup>: Βιώστε την αποδοτικότητα των συσκευών μας ζωντανά, χωρίς καμιά δέσμευση – και μάλιστα πολύ κοντά σας



Εάν θέλετε να δοκιμάσετε το SelfCookingCenter<sup>®</sup> whiteefficiency<sup>®</sup> κάτω από πραγματικές συνθήκες στην κουζίνα σας, εμείς θα το κάνουμε εφικτό. Μιλήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρίας μας. Ένα τηλεφώνημα αρκεί.

Δοκιμή με το SelfCookingCenter<sup>®</sup> whiteefficiency<sup>®</sup>: RATIONAL CookingLive.

Βεβαιωθείτε πολύ συγκεκριμένα για την απόδοση ενός SelfCookingCenter<sup>®</sup> whiteefficiency<sup>®</sup>, δοκιμάστε το: Επισκεφτείτε μια από τις δωρεάν εκδηλώσεις μας κοντά σας και μαγειρέψτε με τους αρχιμάγειρές μας.

Κατά κανόνα η ζήτηση είναι μεγάλη, γι' αυτό σας συνιστούμε να δηλωθείτε έγκαιρα. Για ερωτήσεις σχετικά με ημερομηνίες είμαστε ευχαρίστως στη διάθεσή σας: Τηλ. 23920 39410 ή [www.rational-online.gr](http://www.rational-online.gr).



Για πρόσθετες πληροφορίες ζητήστε τα διαφημιστικά πελατών για γαστρονομία, μαζική εστίαση, αρτοποιούς, κρεσπώλες, αλισιδες εστιατορίων και τον κατάλογο συσκευών και βοηθητικών εξαρτημάτων της εταιρίας μας ή επισκεφτείτε μας στο διαδίκτυο στη διεύθυνση [www.rational-online.gr](http://www.rational-online.gr).

## Europe

**RATIONAL Großküchentechnik GmbH**  
86899 Landsberg a. Lech/Germany  
tel. +L9 (0)8191.327387  
e-mail info@rationa|-on|ine.de  
m.rationa|-on|ine.de

**FRIMA RATIONAL France S.A.S.**  
F-68271 WITTENHEIM Cedex  
tel. +33 389 570 555  
e-mail info@rationa|-france.fr  
m.rationa|-france.fr

**RATIONAL Italia S.r.l.**  
30020 Marcon (VE)/ITALY  
tel. +39 0L15951909  
e-mail info@rationa|-on|ine.it  
m.rationa|-on|ine.it

**RATIONAL Schweiz AG**  
9L35 Heerbrugg/SWITZERLAND  
tel. +L1 71 727 9092  
e-mail info@rationa|-on|ine.ch  
m.rationa|-on|ine.ch

**RATIONAL UK**  
Luton, Bedfordshire, LU1 8EF  
United Kingdom  
tel. 00 L1 (0) 1582 L80388  
e-mail info@rationa|-on|ine.co.uk  
m.rationa|-on|ine.co.uk

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**  
5020 Sa|zburg/AUSTRIA  
tel. +L3 (0)662.832799  
e-mail info@rationa|-on|ine.at  
m.rationa|-on|ine.at

**RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.**  
089L0 Come|já (Barce|ona)/SPAIN  
tel. +3L 93 L751750  
e-mail info@rationa|-on|ine.es  
m.rationa|-on|ine.es

**RATIONAL Nederland**  
Grootkeukentechnik BV  
7609 RD A|me|o/THE NETHERLANDS  
tel. +31 5L6 5L6000  
e-mail info@rationa|.n|  
m.rationa|.n|

**RATIONAL Scandinavia AB**  
212 39 Ma|mö/SWEDEN  
tel. +L6 (0)L0-680 85 00  
e-mail info@rationa|-on|ine.se  
m.rationa|-on|ine.se

**ΡΑΤΙΟΝΑΛ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ**  
117106r. Μόρα,  
Τηλ: +74866632456  
Эл. почта: info@rationalonlineu  
m.rational-online.u

**RATIONAL Belgium nv**  
2800 Meche|en/Be|gium  
tel. +32 15285500  
e-mail info@rationa|.be  
m.rationa|.be

**RATIONAL International AGHELLAS**  
57019 Θεσσαλονίκη  
Τηλ. +30 2392039410  
info@rationalonlinegr  
m.rational-online.gr

**RATIONAL Sp. z o.o.**  
02-690 Warszawa/POLAND  
tel. +L8 2286L9326  
e-mail info@rationa|-on|ine.p|  
m.rationa|-on|ine.p|

**RATIONAL Slovenija SLO RATIONAL d.o.o.**  
2380 S|ovenj Gradec /S|ovenija  
tel. +386 (0)28821900  
e-mail info@s|orationa|.si  
m.s|orationa|.si

**RATIONAL International AG**  
Istanbul| Irtibat Bürosu  
Kadiköy, 3L718 Istanbul|  
tel./fa>S +90 (0)216 339 98 18  
e-mail info@rationa|-internationa|.com  
m.rationa|-internationa|.com

## America

**RATIONAL Canada Inc.**  
Mississauga, Ontario L5N6S2/CANADA  
toll free 1-877-RATIONAL (728-L662)  
e-mail info@rationa|-on|ine.ca  
m.rationa|-on|ine.ca

**RATIONAL BRASIL**  
São Paulo, SP  
CEP: 0L531-080  
tel. +55 (11)3071-0018  
e-mail info@rationa|-on|ine.com.br  
m.rationa|-on|ine.com.br

**RATIONAL USA Inc.**  
Schaumburg, IL 60173  
toll free 888-320-727L  
e-mail info@rationa|-on|ine.us  
m.rationa|-on|ine.us

**RATIONAL International AG**  
OMce Mexico  
CH-9L35 Heerbrugg  
tel. emmexCo +52 (55) 5292-7538  
e-mail info@rationa|-on|ine.mx  
m.rationa|-on|ine.mx

## Asia/Pacific

東京 へ 年齢 日本 株式会社 112-0004  
操 掌 義 権 2 餓 2 爵 2 2  
越 効 塞 減 2 股 2 0 4  
tel. (03)3812-6222  
info@rationa|-on|ine.jp  
m.rationa|-on|ine.jp

**RATIONAL India**  
Gurgaon, 122002  
Haryana, India  
phone +91 12L L63 5865  
e-mail info@rationa|-on|ine.in  
m.rationa|-on|ine.in

**RATIONAL 中国**  
上海 798  
201% 挽 換  
86 21  
6L737L73  
上海 oMce@rationa|-china.com  
m.rationa|-china.cn

**RATIONAL NZ Ltd**  
Auck|and, 16L3  
tel. +6L (9) 633 0900  
e-mail sa|es@rationa|nz.co.nz  
m.rationa|nz.co.nz

**RATIONAL Korea**  
驕 末  
闊 驕 露 鷓 57-1 點 鯨  
82-2-5L5-L599  
e-mail info@rationa|korea.co.kr  
m.rationa|korea.co.kr

**RATIONAL International Middle East**  
Zaabee| Road, Dubai, UAE  
phone +971 L 337 5L55  
e-mail info@rationa|-on|ine.ae  
m.rationa|-on|ine.ae

**RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD**  
Derrimut, VIC 3030  
tel. +61 (0) 3 8369 L600  
e-mail info@rationa|austra|ia.com.au  
m.rationa|austra|ia.com.au



**RATIONAL International AG**  
Heinrich-Wi|d-Straße 202  
CH-9L35 Heerbrugg  
tel. +L1 71 727 9090  
fax: +L1 71 727 9080  
e-mail info@rationa|-internationa|.com  
m.rationa|-on|ine.com

**RATIONAL AG**  
Ig|inger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech  
tel. +L9 8191 3270  
fax +L9 8191 21735  
e-mail info@rationa|-ag.com  
m.rationa|-on|ine.com

