

For 500.000 år siden: Ilden ble oppdaget

Siden den tid har menneskene
hele tiden måttet overvåke
sin matlagning.





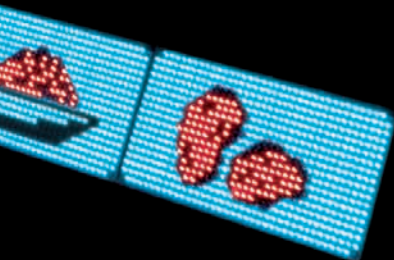
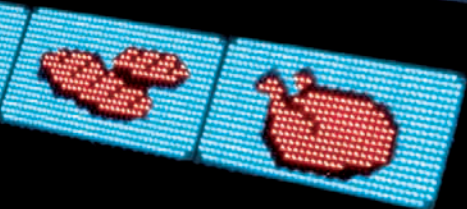
Tid til det vesentlige

Verdens-
nyhet

RATIONAL

SelfCooking Center

0 | 1



Nå er alt annerledes!

Med verdens
første RATIONAL
SelfCooking Center®
begynner en ny
tidsregning for
matlagingen.

RATIONAL

Tid til det vesentlige

Matlaging – det er kunst og lidenskap, og det er håndverk og erfaring. Med kjærlighet til alle detaljene og de kulinariske finessene omskaper kokken et måltid til en kostelighet.

Inspirasjon og kreativitet er den gode mats sjel.

En god kokk trenger tid og ro for å kunne konsentrere seg om det vesentlige, fra idéen først dukker opp til siste garnering.

Det internasjonalt unike RATIONAL SelfCooking Center® fritar deg fra den daglige rutinen som konvensjonell tilberedning bringer med seg, og gir deg tid til det vesentlige.



Tid til kreativ planlegging
av menyen



Tid til et vel gjennomtenkt
innkjøp



Tid til det perfekte
"mise en place"



Tid til kreativitet og
omtanke under anretningen

Derfor er du blitt kokk

Mat er kultur. Den tilfredse gjesten står i sentrum. For henne/ham utgjør innsatsen til kokken og kokkens team en opplevelse av individuell tilfredshet. En omhyggelig organisering, ypperlige råvarer, kjærlighet til matlaging og bruken av fintilpasset teknologi for matlaging er momenter som bidrar til å gjøre denne opplevelsen perfekt.

Ingenting er som et godt måltid.



RATIONAL: Kompetanse innen matlaging og hva som ellers gjør oss ulike

Med oppfinnelsen av kombidamperne i 1976 har RATIONAL allerede en gang revolusjonert storkjøkkenet og industrikjøkkenet.

Mer enn 300.000 RATIONAL kombidampere som er i bruk over hele verden beviser dette hver eneste dag. Praktisk talt annethvert installert apparat er per i dag faktisk en RATIONAL.

RATIONAL er kokkenes foretak, og selskapet har i 30 år hatt markedets største utviklingsteam, et team som består av kokker, ernæringsforskere, fysikere og ingeniører.

Nå har vi integrert vår samlede internasjonale erfaring innen matlaging i RATIONAL SelfCooking Center®.

Konvensjonelle innstillinger, komplisert programmering, overvåkning av tilberedningsprosessene og mange andre rutinearbeider - alt dette er uigjenkallelig en saga blott.



RATIONAL SelfCooking Center®

Velg

produkt som skal tilberedes.


Bestem ønsket resultat.

Det var det hele!

Uansett om det er stor stek, kjøttstykker, fjærkre, fisk, tillegg, potetretter, eggretter, desserter, bakevarer, eller Finishing® - alt tilberedes i SelfCooking Center® helautomatisk og på en prikk slik du ønsker det.

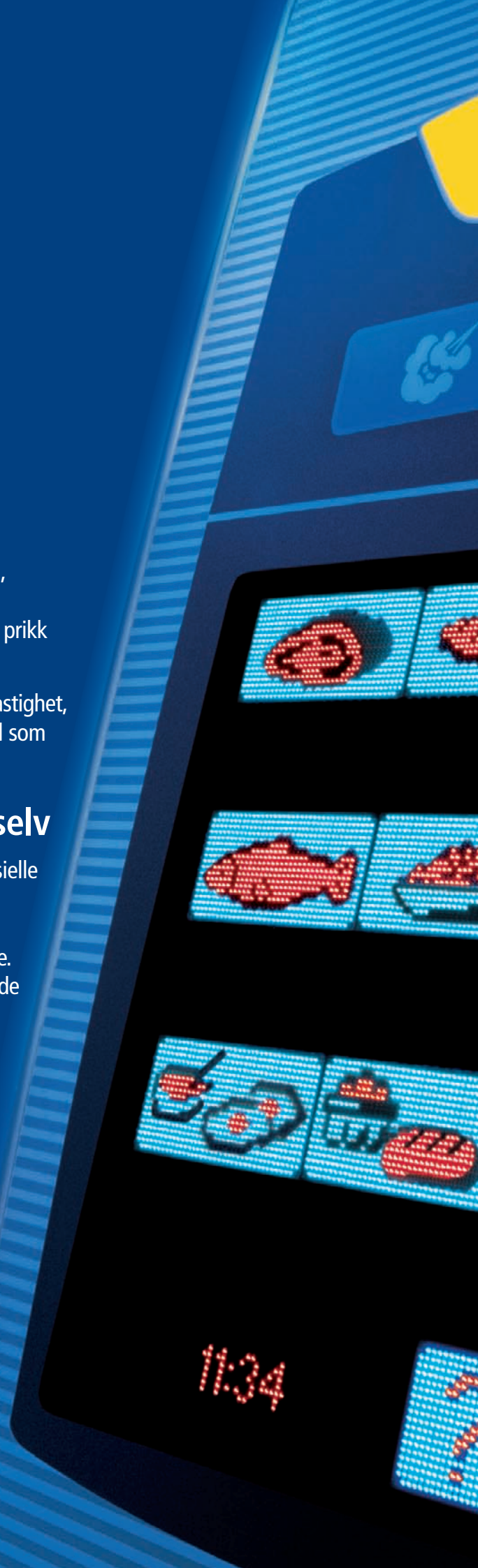
Glem konvensjonelle innstillinger som temperatur, tid, lufthastighet, eller stekeovnsklima. Også stadig kontroll og justering, såvel som komplisert programmering, er nå endelig en saga blott.

Intelligent matlaging som gjør alt selv

SelfCooking Control®  registrerer automatisk de spesielle krav hvert enkelt produkt stiller, størrelsen på produktet og påfyllingsmengden. Tilberedningstid, temperatur og ideelt stekeovnsklima beregnes individuelt og tilpasses fortløpende. På denne måten kan du bare ved å trykke på en tast tilberede et utrolig utvalg av de mest forskjellige retter. Det blir til og med automatisk tatt hensyn til de typiske matlagings- og spisevaner i hvert enkelt land.

Hvert sekund optimaliseres

3600 ganger i timen kontrollerer og regulerer SelfCooking Control®  presist tilberedningsforløpet. Ditt ønskeresultat oppnås punktlig – også over natten, igjen og igjen.





Rett og slett grenseløst

Med SelfCooking Center® kan du avslappet imøtese hverdagens krav og utfordringer på kjøkkenet: Baking, steking, grilling, dampkoking, steking med damp, blanchering, pochering og mye annet - alt sammen i et eneste apparat.

Selv om man fyller ovnen med svært ulike produkter samtidig, skjer det ingen overføring av smak fra ett produkt til et annet. Maten beholder sine vitaminer, mineraler og næringsstoffer.

En investering som gir et særdeles lukrativt utbytte

SelfCooking Center® erstatter eller avlaster 40-50 % av alle konvensjonelle apparater for matlaging, som f.eks. varmluftsovner, komfyrer, gryter, kokeskap, frityrer, kjeler og stekepanner.

SelfCooking Control®  utnytter under hver enkelt tilberedningsprosess helautomatisk alle de tekniske muligheter som finnes i SelfCooking Center®. Dermed får du alltid full valuta for pengene.

Selvforklarende betjeningspanel

Tidkrevende og dyre kurs for brukerne blir helt enkelt overflødige. Selv ekstrahjelpen kan uten problemer betjene SelfCooking Center®.

Jo klokere teknikken er, desto enklere er betjeningen.



Steking uten grenser – også over natten

Kjøtt er et dyrt og veldig krevende råstoff. Hvert eneste stykke kjøtt krever en helt spesiell individuell behandling for at man skal få fram det beste som bor i det. I tillegg kan kjøttet tilberedes på en hel rekke ulike måter. Alt dette tar SelfCooking Control® hensyn til, og i tillegg blir det automatisk tatt hensyn til de typiske matlagings- og spisevaner i hvert enkelt land.

Uansett om det dreier seg om surret kjøtt, roastbeef, lammelår, rådyrsadel, ribbe, eller annen stek med svor, alt blir optimalt brunet, og kjernen blir så myk som smør – helautomatisk. Også stykker av forskjellig størrelse kan trygt tilberedes samtidig, igjen og igjen – også over natten.

Bruk ditt SelfCooking Center® hele døgnet. Ved behov kan du tilberede flere forskjellige kjøttsorter i en enkelt påfylling. Ved hjelp av ClimaSoft®, det spesielt milde stekeovnsklimaet, blir kjøttet så mørt og saftig som aldri før. Ved stek med svor vil et automatisk trinn sørge for den ønskede sprøheten.

Ved hjelp "Steking over natten", minimerer du vekt- og skjæretap og øker din apparatkapasitet betydelig.

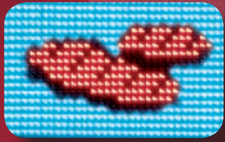




Plutselig er alt helt enkelt

Med en eneste tast tilbereder du et utrolig mangfold. Uansett om det er storfe, svin, lam, eller kalv, stor eller liten, dampet, surret, eller stekt, hel- eller delpåfylling, du velger bare kjøtt, ønsket resultat, og det var det!

Med denne forhåndsinnstillingen blir kjøttet automatisk brunet slik det er typisk for hvert enkelt land og får en kjerne som er myk som smør. Følg helt enkelt forslaget til SelfCooking Control®, eller velg selv ditt personlige ønskede resultat.



Korttidsstek – uten snuing

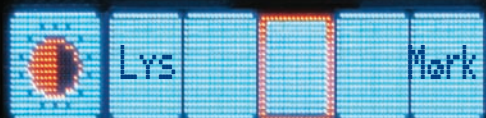
Den konvensjonelle tilberedningen av korttidsstek er alltid forbundet med betydelige anstrengelser. Permanent overvåking og stadig etterregulering og kontroll av stekeprosessen er uunnværlige. Til i dag! Med SelfCooking Center® er all anstrengende snuing av korttidsstek, så vel som å være bundet permanent til apparatet, endelig en saga blott.

I SelfCooking Center® tilbereder du alle slags korttidstekt helt perfekt, enten det er svin, storfe, lam, eller vilt, så vel som schnitzel, koteletter, medaljonger og en utrolig variasjon av panerte produkter, alt stekes nå perfekt i henhold til dine ønsker – med bare ett tastetrykk. De korttidsstekte stykkene blir perfekt brunet og sprø også på undersiden.

Selv det profesjonelle grillmønsteret på koteletter eller biffer lykkes hver gang med den patenterte RATIONAL CombiGrill®-risten. Du dekker bare CombiGrill®-risten med de ferske eller frosne produktene, setter den inn i SelfCooking Center® – det var det hele! Alt blir perfekt tilberedt, uansett om det bare er 1 eller over 100 stykker.

**Over 100 koteletter med perfekt grillmønster
på bare 11 minutter.**

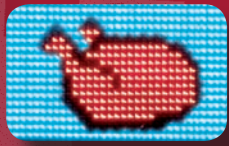




Plutselig er alt helt enkelt

Med bare én tast tilbereder du en rekke korttidsstekt, enten det er biffer, schnitzel, koteletter, medaljonger, tykk eller tynn, panert, marinert, naturell, hel- eller delpåfylling, du velger bare korttidssteking, ønsket resultat, det var det hele!

Med denne forhåndsinnstillingen blir korttidsstekene automatisk brunet etter de typiske matlagings- og spisevaner i hvert enkelt land – og med deilig mør kjerne. Følg helt enkelt forslaget til SelfCooking Control®, eller velg selv ditt personlige ønskede resultat med hensyn til bruning og mørhetsgrad.



Fjærkre blir rett og slett mye bedre

Den største utfordringen med å tilberede fjærkre er å få et saftig og mørt kjøtt og samtidig et sprøtt skinn. Bare en spesielt følsom og nøyaktig regulering av stekeovnsklimaet med optimal stekeovnstemperatur kan garantere det. Først med SelfCooking Control® kan dette nå garanteres med sikkerhet, uavhengig av type fjærkre, vektklasse, eller påfyllingsmengde.

Alt etter det enkelte lands tradisjonelle matlagings- og spisevaner, eller etter dine spesielle ønsker, stiller SelfCooking Control® helautomatisk inn perfekt stekeovnstemperatur, tilberedningstid og ideelt stekeovnsklima, og regulerer innstillingene hvert sekund. All annen etterregulering er derfor overflødig. Slik tilbereder du dampet, surret, eller stekt fjærkre, som grillet kylling, eller panert kylling, and, gås, kalkun, høne, kyllingbiter eller –bryst, enkelt med bare et tastetrykk – det er intelligent matlaging som gjør alt selv.

Ditt fjærkre blir alltid perfekt tilberedt, igjen og igjen, selv fjærkre i forskjellige størrelser kan tilberedes samtidig, og det mye raskere enn noen gang.





Plutselig er alt helt enkelt

Med bare én tast tilbereder du et utrolig mangfold av forskjellig fjærkre. Uansett om det er vaktel, kylling, eller broiler, dampet, stekt, eller grillet, stor eller liten, hel eller i deler, hel- eller delpåfylling, du velger bare fjærkre, ønsket resultat, og det var det!

Følg helt enkelt forslaget til SelfCooking Control®, som vises på panelet- eller velg selv ditt personlige ønskede resultat med hensyn til bruning og stekeresultat.





Fisk og havets frukter med ny perfektjon

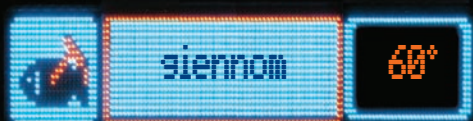
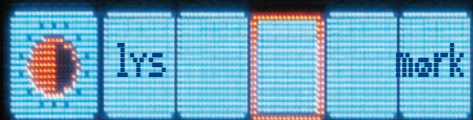
Det finnes bare en optimal metode for å oppnå det ønskede resultatet på tilberedningen av fisken. SelfCooking Control® kjenner denne metoden, og tar dertil hensyn til de matlagings- og spisevaner som er typiske i det enkelte land, eller også dine spesielle ønsker.

Enten det er 50, 100, eller 400 fisk, hele eller som fileter – pocherte, stekt, grillet, eller klassisk stekt i panne – med SelfCooking Control® tilberedes alt nøyaktig på en prikk – helautomatisk. Ørret, laks, torsk, makrell, tunfisk, kamskjell, scampi, blekksprut og mye annet tilbereder du enkelt med et tastetrykk.

Og den patenterte RATIONAL CombiGrill®-risten sørger for et perfekt grillmønster hver gang. Du dekker bare CombiGrill®-risten med fersk eller frossen fisk og setter den inn i SelfCooking Center® – og det var det!

Alt etter om du ønsker fisken lett stekt eller gjennomstekt, tilpasses temperatur, tid, stekeovnsklimate og lufthastighet perfekt.

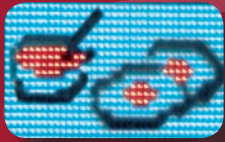




Plutselig er alt helt enkelt

Med en eneste tast tilbereder du et utrolig mangfold. Uansett om det er laks eller ørret, stor eller liten, hel eller som fileter, dampet, stekt, eller grillet, hel- eller delpåfylling, du velger bare fisk, ønsket resultat, og det var det!

Med forinnstillingen brunes fisken automatisk etter det enkelte lands matlagings- og spisevaner, og blir myk som smør i kjernen. Følg helt enkelt forslaget til SelfCooking Control®, eller velg selv ditt personlige ønskede resultat med hensyn til bruning og mørhetsgrad.



Eggretter og desserter med et enkelt tastetrykk

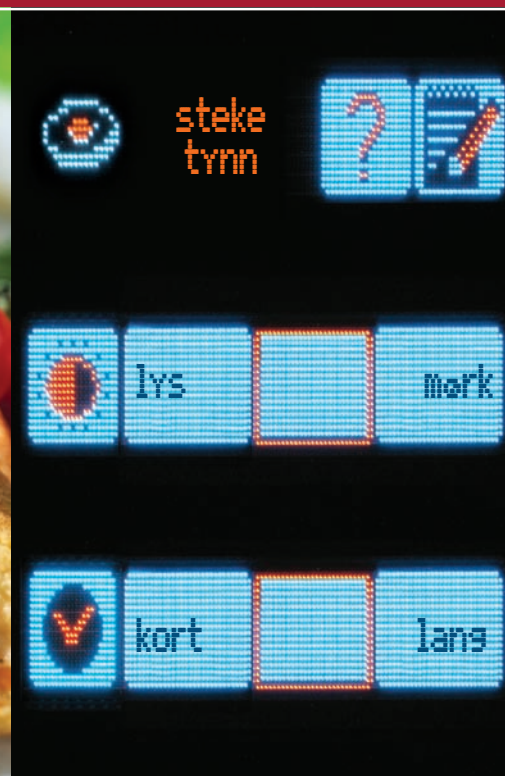
Hvordan tilbereder du eggerøre, souffléer eller karamellpudding? Hvilken temperatur, tilberedningstid og fuktighet er optimal i forhold til den aktuelle påfyllingsmengden og den aktuelle størrelsen? Med SelfCooking Control® blir det automatisk vellykket, helt fra starten av.

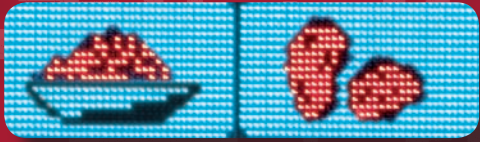
Kokte egg eller eggerøre til frokost, søte eller pikante souffléer, gratenger, eller puddinger, alt dette lager du med SelfCooking Control® helt automatisk, uansett hvor store produktene er, eller hvor mye du tilbereder. SelfCooking Control® regulerer tid, temperatur, fuktighet og lufthastighet automatisk, og regulerer disse fortløpende.

Du oppnår alltid en perfekt kvalitet, fra første dag – med et enkelt tastetrykk.

Plutselig er alt helt enkelt

Med bare én tast tilbereder du et mangfold av forskjellige egg- og dessertretter. Store eller små, stekt eller kokt : du velger alltid egg- og dessertretter, bestemmer ønsket resultat, og det var det! Med denne innstillingen blir dine egg- og dessertretter automatisk perfekt tilberedt - alltid. Følg helt enkelt forslaget til SelfCooking Control®, eller velg selv ditt personlige ønskede resultat.





Tilbehøret som hovedrolleinnehaver

Tilbehør kan tilberedes på forskjellige måter: dampet, stekt, grillet, eller fritttert. Med SelfCooking Control® er alt dette mulig. Uansett om det er sprøstekte pomes frites eller andre convenience potetretter, kokte, bakte og stekte poteter, kokte og grillede grønnsaker, kumler, ris av enhver sort og opprinnelse, eller tørr pasta direkte i saus – alt dette tilbereder du med et enkelt tastetrykk.

I de patenterte CombiFry®-kurvene tilbereder du på få minutter store mengder forfriterte produkter – helt uten å tilsetning av fett. Pomes frites fra SelfCooking Center® har derfor opptil 36 % færre kalorier. Kostnadene til innkjøp, lagring og avfallsdeponering av brukt frityr fett bortfaller. Også puddinger og gratenger lykkes i SelfCooking Center® alltid slik du ønsket det. Gratenger kan etter ønske få en sprø skorpe – helautomatisk.

Plutselig er alt helt enkelt

Med kun én tast lager du pomes frites, kroketter, eller rösti, enten de er frosne eller ferske, store eller små, hel- eller delpåfylling, du velger bare convenience, ønsket resultat, og det var det! Med forhåndsinnstillingen blir produktene automatisk optimalt brunet og sprøstekt. Følg helt enkelt forslaget til SelfCooking Control®, eller velg selv ønsket bruning.





Bake som en proff

Hvorfor ikke bake selv? Dine gjester kommer til å merke forskjellen.

Eksakt tilpassede bakebetingelser som temperatur, tid, fuktighet, og lufthastighet er avgjørende for et utsøkt bakeresultat. SelfCooking Control® kontrollerer og optimaliserer fortløpende fintfølende bakeprosessen og du oppnår helautomatisk ditt ønskede resultat.

På denne måten baker du en utrolig mengde forskjellige bakevarer med et enkelt tastetrykk, så som muffins, formkaker, sukkerbrød, eplekaker, wienerbrød, cookies, gjærbakst, rundstykker, brød, baguetter, ciabatta, m.fl. Alt blir vellykket helt fra starten, også uten noen bakeerfaring.

Gjør gjestene dine begeistret med nystekt pizza rett fra ovnen. Likegyldig om det er italiensk pizza, eller den amerikanske typen, med RATIONAL grill- og pizzabrett baker SelfCooking Center® alt perfekt, supersaftig oppå, deilig og sprø under.

I SelfCooking Center® er det nå for første gang mulig å bake med integrert forheving. Etter endt hevingprosess, stekes bakevarene ferdig med en gang.





Plutselig er alt helt enkelt

Med bare én tast baker du en rekke forskjellige bakevarer. Enten det er brød eller rundstykker, kaker eller sukkerbrød, med eller uten gjæring, frosne eller ferske, hel- eller delpåfylling, du velger bare Bake: ønsket resultat, og det var det!

Med forhåndsinnstillingen blir bakevarene automatisk luftig stekt og optimalt brunet. Følg helt enkelt forslaget til SelfCooking Control®, eller velg din ønskede bruning.





Mise en place 

Kald anretning 

Finishing® 



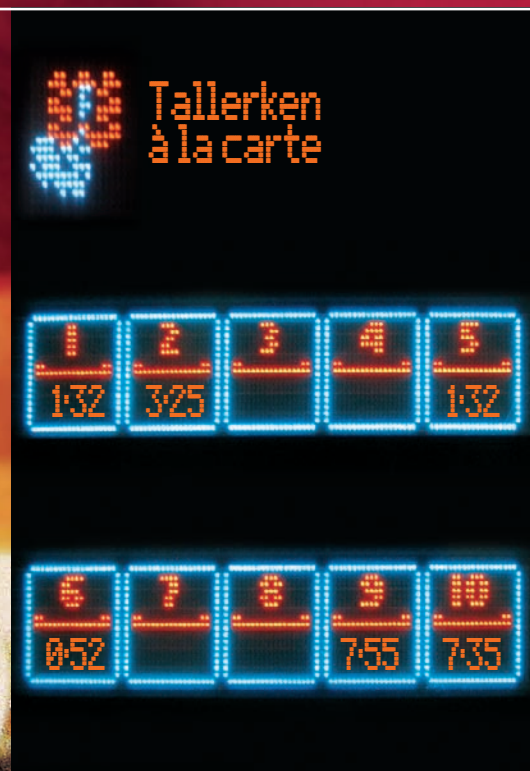
Finishing® – bedre enn nykokt

I det daglige kjøkkenarbeidet er tilberedning av nykokt mat som regel forbundet med at maten må holdes varm, f.eks. i varmeskap eller varmedisk. Når maten holdes varm, taper den noe av sin kvalitet. Finishing® i SelfCooking Center® gjør det nå overflødig å holde maten varm – uavhengig av om du tilbereder mat til 1, 10 eller flere 1000 personer.

Det begynner med Mise en place - av alle nødvendigste matvarer akkurat i det øyeblikk når du har tid til det: om morgenen, om ettermiddagen eller en av dagene før. Dyr ekstrahjelp og overtid bortfaller. Straks etter produksjonen i SelfCooking Center® avkjøles rettene, og dermed forhindres en uønsket viderekoking. Kvaliteten på rettene holdes på høyeste nivå. Alt etter behov anrettes de nedkjølte matvarene på tallerkener og fullføres deretter perfekt i SelfCooking Center® på bare 8 minutter – helt enkelt ved å trykke på en tast. På denne måten får du tallerkener med maksimal, konstant matkvalitet, uten stress og hektisk aktivitet, enten med à la carte eller store tilstelninger.

Plutselig er alt helt enkelt

Med kun én tast får du tilgang til Finishing®'s utrolige muligheter. Likegyldig om det er 10 eller flere 1000 som spiser, enten på tallerkener eller på fat, om maten er kokt eller grillet, for høyeste kvalitet uten hektisk mas og stress velger du bare Finishing®-tasten, og det var det!



Rushtid i servicenæringen – SelfCooking Center® beholder suverent oversikten. Hver enkelt innsetting overvåkes separat. LevelControl® melder seg automatisk så snart en tallerken er ferdig – det er unikt i hele verden.

To i en

Den beste RATIONAL kombidamper

Du legger selv inn alle verdier spesielt for hvert enkelt produkt



Tilberedning i "Fuktig varme" fra 30 °C - 130 °C



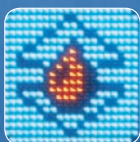
Tilberedning i "Tørr varme" fra 30 °C - 300 °C



+



Tilberedning i en kombinasjon
av "Fuktig varme" og
"Tørr varme" fra 30° C - 300° C



ClimaPlus Control®: Den patenterte måle- og regulerings-
sentralen regulerer det produktspesifikke idealklima for
sprø svor, sprøstekt panade og maksimal saftighet,
nøyaktig på prosenten i samsvar med dine innstillinger.

NYHET



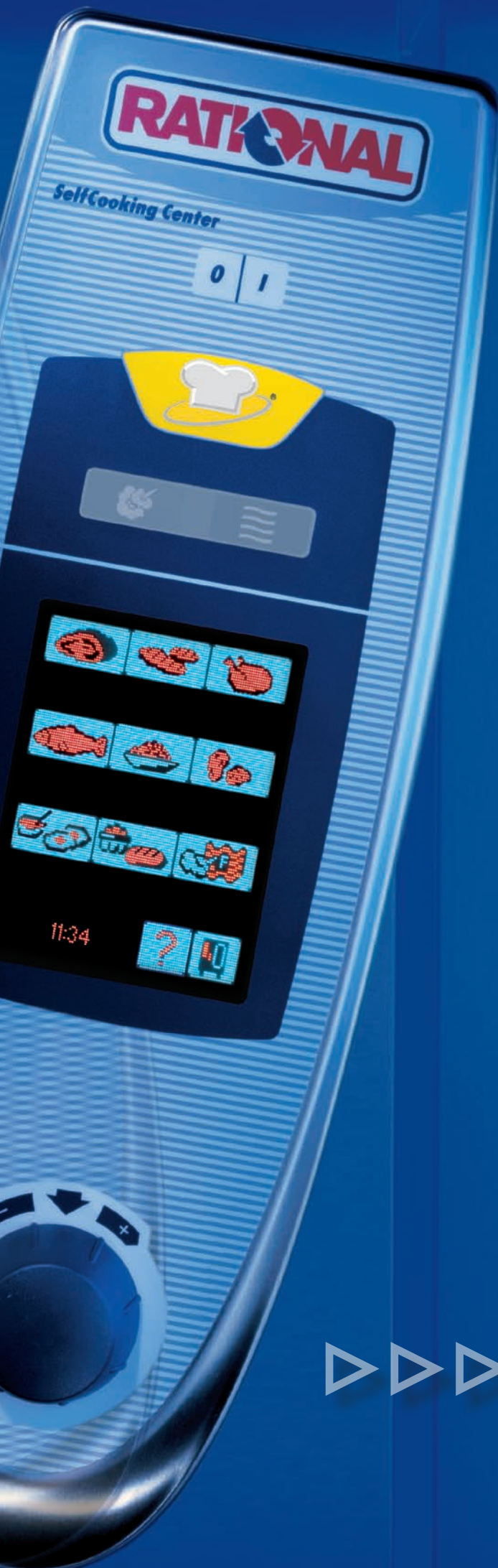
5 lufthastigheter: Optimal tilpasning av lufthastigheten,
selv for følsomme produkter som f.eks. souffléer,
vannbakkels, eclairs eller småkaker.



Programmering av spesielle tilberedningsforløp:
Tilberedningsforløp for standardprodukter som blir brukt ofte,
kan her lagres omgående.

Du kontrollerer og overvåker selv tilberedningsprosessen





To i en

Verdens eneste
SelfCooking Center®

Du benytter helt enkelt
SelfCooking Control®

Velg produkt

Ønsket slutt resultat

Det er alt!

▷▷▷ Tid til det vesentlige



1,60 m


maksimal innskyvningshøyde

i alle SelfCooking Center®

Maksimal arbeids- sikkerhet takket være lav innskyvningshøyde

Det er forbundet med betydelig risiko å arbeide med varme beholdere over øyenivå. Fagforbund og yrkessammenslutninger krever derfor høydebegrensning for øverste innskyvningshøyde.

Allerede i dag setter RATIONAL en ny retningsgivende standard med SelfCooking Center®: I alle SelfCooking Center® ligger øverste innskyvning på en høyde på bare 1,60 m.

The image shows the control panel of a Rational SelfCooking Center 202 oven. It features a digital display with various icons for different cooking functions, a rotary knob, and a handle. The panel is mounted on a blue door.

Betydelig mindre plassbehov – mini-modellene i klassen for profesjonelle

RATIONAL-ingeniørene har lyktes med å redusere plassbehovet vesentlig, likegyldig om det dreier seg om elektro- eller gassversjonen, mens de samtidig har beholdt størrelsen på ovnskammeret og økt ytelsen betydelig.

Plassbehovet er redusert med inntil 28% sammenlignet med konvensjonelle kombi-dampovner. Dermed får RATIONAL SelfCooking Center® plass på alle kjøkken.

28 %
redusert plassbehov
for SelfCooking Center® 202

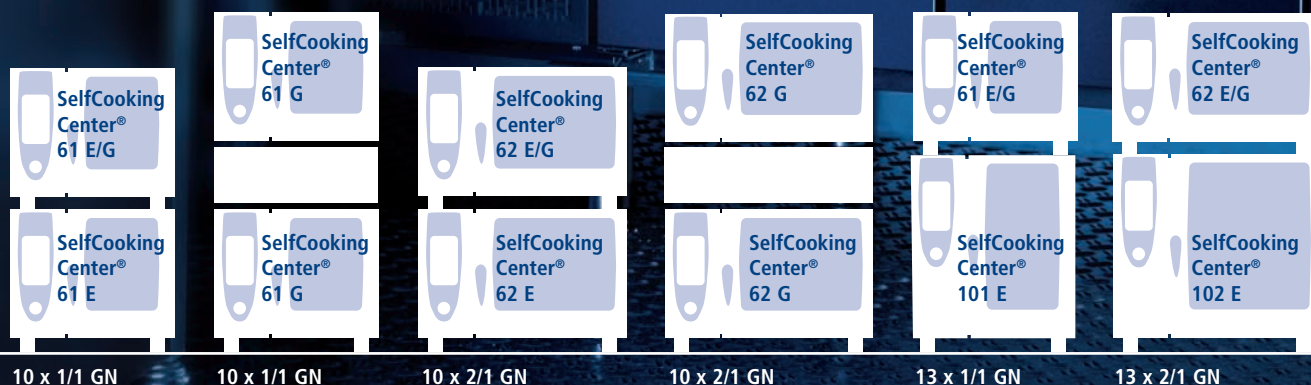
RATIONAL Combi-Duo - dobbelt fleksibilitet uten ekstra plassbehov

Kombinasjonen av to SelfCooking Center® i bordversjon, helt enkelt satt oppå hverandre, gir deg betydelig flere muligheter hvis du har dårlig plass på kjøkkenet ditt.

Dermed er du i stand til å arbeide i ulike driftsmodi samtidig, uten ekstra plassbehov - og dette gir maksimal fleksibilitet. I det nederste SelfCooking Center® kan du f.eks. produsere stekene dine helautomatisk, mens du samtidig dampkoker grønnsakene i det øverste senteret.

Av hensyn til din sikkerhet ligger maksimal innskyvningshøyde også i Combi-Duo på bare 1,60 m.

Riktig kombinasjon for alle typer kjøkken:





1,60 m

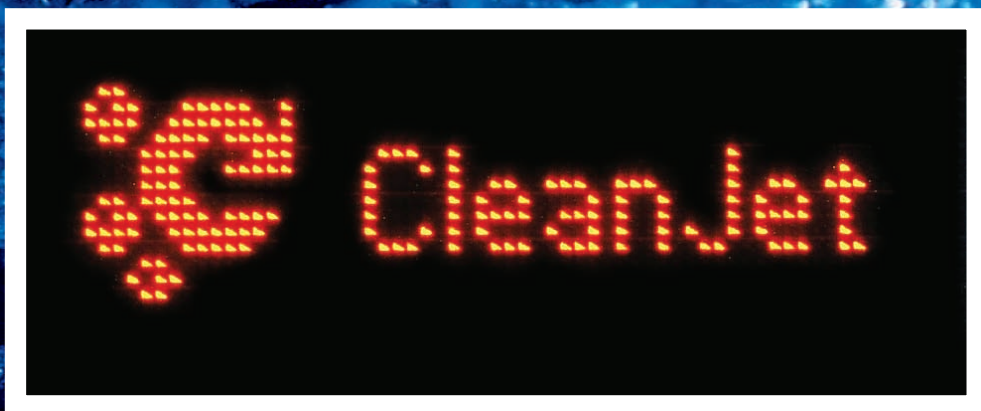
maksimal
innskyvningshøyde

Perfekt skinnende hygiene helautomatisk natten over

RATIONAL CleanJet® setter nye standarder når det gjelder ytelse. Det nyskapende sirkulasjonsprinsippet sørger for perfekt skinnende hygiene og en skånsom behandling av ressursene.

Risiko på grunn av at man bruker konvensjonelle flytende rengjøringsmidler er uigjenkallelig en saga blott. Spesielle rengjøringsmidler og skyllemidler som er utviklet av RATIONAL garanterer til enhver tid perfekt helsevern.

Renhet – hygiene – skinnende overflater og helsevern



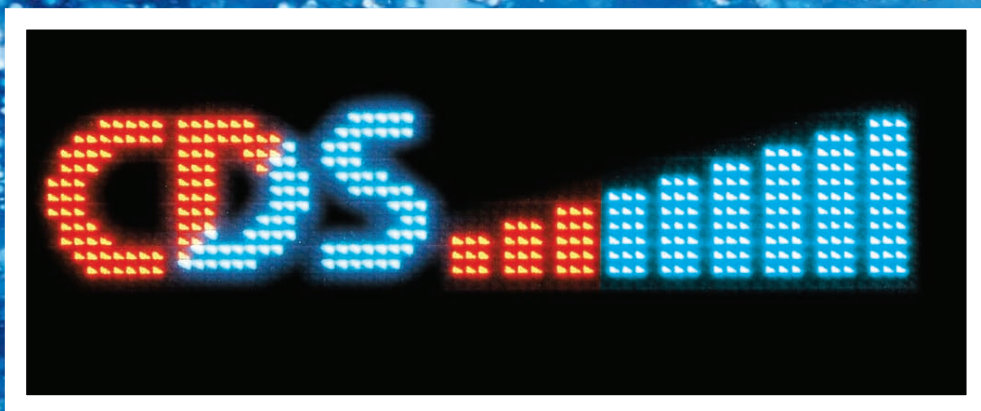
100% driftssikkerhet uten dyrt anlegg for bløtgjøring av vann

Det er slutt på risiko for uventet driftsstans på grunn av forkalkning. Det patenterte CalcDiagnose System[®] måler kontinuerlig forkalkningstilstanden til dampgeneratoren. I denne forbindelse blir det automatisk tatt hensyn til både den individuelle bruken av SelfCooking Center[®] og den lokale vannkvaliteten.

Anskaffelsen av og vedlikeholdutgiftene til dyre anlegg for bløtgjøring av vannet er derfor overflødige.

Først når det virkelig er nødvendig å fjerne kalken, melder CalcDiagnose System[®] fra av seg selv. Med det automatiske programmet for fjerning av kalk kan du nå selv fjerne kalken - Fyll helt enkelt på kalkfjerner og start avkalkingsprosessen ved å trykke tasten.

Det er slutt på at man fjerner kalk for sent, og fremfor alt på at man fjerner den for tidlig og når det ikke er nødvendig - det sparer tid og utgifter.



En investering som gir et særdeles lukrativt utbytte

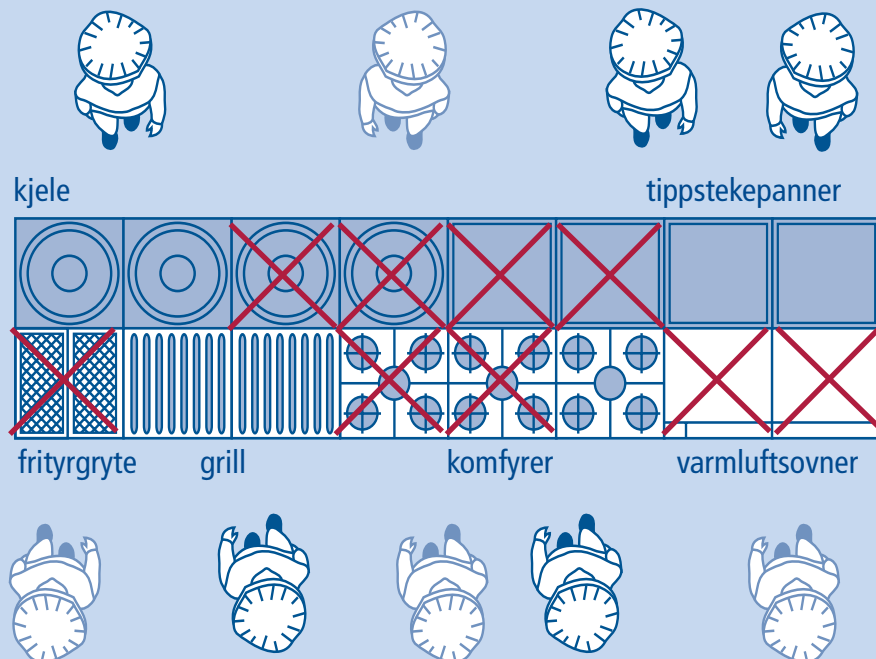
Ditt RATIONAL SelfCooking Center® gjør seg ikke bare betalt innen svært kort tid, men tjener penger for deg fra første dag av.

Takket være en øyeblikkelig reduksjon i bruken av råvarer, energi, arbeidstid og investeringer og plass, sparer den vesentlig mer enn den koster.

På mindre enn 1 m² installasjons plass erstatter eller avlaster du 30-50 % av de konvensjonelle apparatene for matlagingen. Det reduserer det samlede plassbehovet på kjøkkenet.

Kjøkkenblokk med konvensjonelle apparater for matlaging for 1200 måltider pr. dag. (105 m² grunnflate)

Med et SelfCooking Center® reduseres den nødvendige grunnflaten til 75 m².



Mer fortjeneste for hver rett som serveres

Din merfortjeneste vokser med hver ekstra rett som kan serveres. Selv om du bare lager mat til 70 personer per dag, beløper din årlige merfortjeneste seg til hele 142.597,- NOK og overskrider dermed utgiftene til anskaffelsen av SelfCooking Center® fire ganger.

Eksempel: Gjennomsnittlig bedriftsrestaurant med 200 matserveringer per dag med to SelfCooking Center® 101

Din besparelse	Eksempel på kalkulasjon	Din ekstra fortjeneste
Kjøtt klart mindre steketap betyr ca. 22 %* redusert innkjøp av råvarer	Konvensjonell bruk av råvarer 74.500,- NOK/måned. – Bruk av varer med SelfCooking Center® 58.110,- NOK/måned.	= 16.390,- NOK/måned.
Fett er bortimot helt overflødig. Innkjøpet av varer reduseres med inntil 95 %*	Konvensjonell bruk av fett 1.000,- NOK/måned. – Bruk av fett med SelfCooking Center® 50,- NOK/måned.	= 950,- NOK/måned.
Energi Takket være moderne reguleringsteknikk forbruker du ca. 60 % mindre (1 NOK pr. kWh)	Forbruk: Konvensjonell drift 6.300 kWh = 6.300,- NOK/måned. drift med SelfCooking Center® 2.520 kWh = 2.520,- NOK/måned.	= 3.780,- NOK/måned.
Arbeidstid Fortjeneste takket være produksjon på forhånd, koking natten over uten tilsyn, CleanJet® etc.	150 min./dag = 70 timer/måned. x timesats NOK 123,- **	= 8.610,- NOK/måned.

Din merfortjeneste minus 2.240,- NOK avskrivning i måneden over 5 år

Pr. måned	= 27.490,- NOK
Pr. år	= 329.880,- NOK
Etter 10 år	= 3.298.800,- NOK

* i forhold til konvensjonelle tilberedningsmetoder

** Blandet kalkulasjon av timesatser for kokk/rengjøringspersonale

RATIONAL SelfCooking Center®



Integrert tetningsmekanikk på gulvmodeller

- Ikke energitap ved drift uten trillestativ-vogn
- Det kreves ikke ekstra tetteplate
- Det kommer ikke ut dampskyer

RATIONAL PATENT



Enkel installasjon

- Det kreves ingen separat trakt, ettersom det er integrert et fritt adskilt rørloop i apparatet
- DVGW- og SVGW-godkjenning



Kjernetemperaturføler med posisjoneringshjelp

- 6-punktsmåling
- Automatisk korreksjon ved feilstikking
- Gjør det for første gang mulig også ved flytende eller svært små produkter, f.eks. muffins



Høyeffekt-varmeveksler gass

- Stor glatt overflate som er lett å rengjøre
- Lang levetid

RATIONAL PATENT

Langsgående innskyvning

- Gjør at man kan sette inn 1/3 og 2/3 GN-beholdere
- Liten svingradius takket være smal dør
- Minimalt energitap når døren åpnes

Integrert viftehjulsbremse

- Viftehjulet stanser helt allerede 5 sekunder etter at man har åpnet døren
- Økt sikkerhet under betjeningen.

Viftehjulets nyskapende luftledeteknikk

- Ingen stillstandstider på grunn av unødvendige dreieretningsskift
- Inntil 15 % kortere tilberedningstider sammenlignet med konvensjonell autorevers-drift
- Optimal jevnhet

Sentrifugal fettutskillelse uten fettfilter

- Rengjøring og utskifting av konvensjonelle fettfiltere bortfaller
- Ren stekeovnsluft takket være automatisk utskilling av fett
- Ren smaksopplevelse

RATIONAL PATENT

Integrert håndduj

- Trinnløs dosering av strålen
- Ergonomisk plassering
- Sikkerhet takket være automatisk sperring av vannet
- Integrert returautomatikk
- DVGW-godkjenning

Svingbare hengestativer

- Lett tilgang for manuell rengjøring
- Ulike hengestativer kan skiftes lekende lett

Strømningsoptimalisert ovnskammer

- Runde hjørner ovnskammer
- Fugefritt kammer med sveisesøm av høy kvalitet
- Optimal jevnhet

Registrert PATENT

Integrert dryppkar for dør

- Sikkerhet ved at man unngår vannpytter
- Permanent tømning selv om døren er åpen

Dobbelt glassdør med bakenforliggende ventilasjon

- Lett rengjøring
- Sikkerhet takket være ufarlig berøringstemperatur

... for forskjellen ligger i detaljene!



Minimodellene i profesjonell klasse for gass eller elektro

Uansett om det dreier seg om en gass- eller elektroversjon, ditt RATIONAL SelfCooking Center® har absolutt identiske dimensjoner, utstyr og ytelse.

Det finnes også spesialversjoner for skip, fengsler, og det finnes SelfCooking Center® med integrert fettavløp. Vennligst bestill i denne forbindelse våre spesialbrosjyrer med det svarkortet som er vedlagt på siste side.

SelfCooking Center® 61

Elektro og gass

Kapasitet: 6 x 1/1 GN
Antall måltider pr. dag: 30-80
Langsgående innskyvningshøyde for 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Bredde: 847 mm
Dybde: 771 mm
Høyde: 757 mm
Vanntilførsel: R3/4"
Vannavløp: DN 50
Vanntrykk: 150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa

Elektro

Vekt: 110 kg
Tilkoplingsverdi: 10 kW
Nettilkopling: 3NAC 400 V/220V
Effekt "Varmluft": 9 kW
Effekt "Fuktig varme": 9 kW

Gass

Vekt: 126 kg
Høyde inkl. strømningssikring gass: 996 mm
Tilkoplingsverdi elektro: 0,3 kW
Sikringer: 1 x 15 A
Nettilkopling: 1 NAC 230 V
Gasstilførsel/-tilkopling: R3/4"

Naturgass/flytende gass LPG

Maks. nominell varmebelastning: 11 kW/12 kW
Effekt "Varmluft": 11 kW/12 kW
Effekt "Fuktig varme": 11 kW/12 kW

SelfCooking Center® 62

Elektro og gass

Kapasitet: 6 x 2/1 GN
Antall måltider pr. dag: 60-160
Langsgående innskyvningshøyde for 2/1, 1/1 GN
Bredde: 1069 mm
Dybde: 971 mm
Høyde: 757 mm
Vanntilførsel: R3/4"
Vannavløp: DN 50
Vanntrykk: 150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa

Elektro

Vekt: 142,5 kg
Tilkoplingsverdi: 21 kW
Nettilkopling: 3NAC 400 V/220V
Effekt "Varmluft": 20 kW
Effekt "Fuktig varme": 18 kW

Gass

Vekt: 168 kg
Høyde inkl. strømningssikring gass: 996 mm
Tilkoplingsverdi elektro: 0,4 kW
Sikringer: 1 x 15 A
Nettilkopling: 1 NAC 230 V
Gasstilførsel/-tilkopling: R3/4"

Naturgass/flytende gass LPG

Maks. nominell varmebelastning: 21,5 kW/23 kW
Effekt "Varmluft": 21,5 kW/23 kW
Effekt "Fuktig varme": 20 kW/21 kW

SelfCooking Center® 101

Elektro og gass

Kapasitet: 10 x 1/1 GN
Antall måltider pr. dag: 80-150
Langsgående innskyvningshøyde for 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Bredde: 847 mm
Dybde: 771 mm
Høyde: 1017 mm
Vanntilførsel: R3/4"
Vannavløp: DN 50
Vanntrykk: 150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa

Elektro

Vekt: 135,5 kg
Tilkoplingsverdi: 19 kW
Nettilkopling: 3NAC 400 V/220V
Effekt "Varmluft": 18 kW
Effekt "Fuktig varme": 18 kW

Gass

Vekt: 154,5 kg
Høyde inkl. strømningssikring gass: 1256 mm
Tilkoplingsverdi elektro: 0,39 kW
Sikringer: 1 x 15 A
Nettilkopling: 1 NAC 230 V
Gasstilførsel/-tilkopling: R3/4"

Naturgass/flytende gass LPG

Maks. nominell varmebelastning: 21,5 kW/23 kW
Effekt "Varmluft": 21,5 kW/23 kW
Effekt "Fuktig varme": 20 kW/21 kW



SelfCooking Center® 102

Elektro og gass

Kapasitet: 10 x 2/1 GN
Antall måltider pr. dag: 150-300
Langsgående innskyvningshøyde for 2/1, 1/1 GN
Bredde: 1069 mm
Dybde: 971 mm
Høyde: 1017 mm
Vanntilførsel: R3/4"
Vannavløp: DN 50
Vanntrykk: 150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa

Elektro

Vekt: 182 kg
Tilkoplingsverdi: 37 kW
Nettilkopling: 3NAC 400 V/220V
Effekt "Tørr varme": 36 kW
Effekt "Fuktig varme": 36 kW

Gass

Vekt: 198 kg
Høyde inkl. strømningssikring gass: 1256 mm
Tilkoplingsverdi elektro: 0,6 kW
Sikringer: 1 x 15 A
Nettilkopling: 1 NAC 230 V
Gasstilførsel/-tilkopling: R3/4"

Naturgass/flytende gass LPG

Maks. nominell varmebelastning: 32 kW/34 kW
Effekt "Tørr varme": 32 kW/34 kW
Effekt "Fuktig varme": 32 kW/34 kW

SelfCooking Center® 201

Elektro og gass

Kapasitet: 20 x 1/1 GN
Antall måltider pr. dag: 150-300
Langsgående innskyvningshøyde for 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Bredde: 879 mm
Dybde: 791 mm
Høyde: 1782 mm
Vanntilførsel: R3/4"
Vannavløp: DN 50
Vanntrykk: 150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa

Elektro

Vekt: 258 kg
Tilkoplingsverdi: 37 kW
Nettilkopling: 3NAC 400 V/220V
Effekt "Tørr varme": 36 kW
Effekt "Fuktig varme": 36 kW

Gass

Vekt: 286 kg
Høyde inkl. strømningssikring gass: 2021 mm
Tilkoplingsverdi elektro: 0,7 kW
Sikringer: 1 x 15 A
Nettilkopling: 1 NAC 230 V
Gasstilførsel/-tilkopling: R3/4"

Naturgass/flytende gass LPG

Maks. nominell varmebelastning: 43 kW/46 kW
Effekt "Tørr varme": 43 kW/46 kW
Effekt "Fuktig varme": 32 kW/33,5 kW

SelfCooking Center® 202

Elektro og gass

Kapasitet: 20 x 2/1 GN
Antall måltider pr. dag: 300-500
Langsgående innskyvningshøyde for 2/1, 1/1 GN
Bredde: 1084 mm
Dybde: 996 mm
Høyde: 1782 mm
Vanntilførsel: R3/4"
Vannavløp: DN 50
Vanntrykk: 150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa

Elektro

Vekt: 332 kg
Tilkoplingsverdi: 62 kW
Nettilkopling: 3NAC 400 V/220V
Effekt "Tørr varme": 60 kW
Effekt "Fuktig varme": 54 kW

Gass

Vekt: 370,5 kg
Høyde inkl. strømningssikring gass: 2021 mm
Tilkoplingsverdi elektro: 1,1 kW
Sikringer: 1 x 15 A
Nettilkopling: 1 NAC 230 V
Gasstilførsel/-tilkopling: R3/4"

Naturgass/flytende gass LPG

Maks. nominell varmebelastning: 64 kW/67 kW
Effekt "Tørr varme": 64 kW/67 kW
Effekt "Fuktig varme": 51 kW/53 kW



RATIONAL-tilbehør – det perfekte supplement

Først når du tar i bruk original-RATIONAL-tilbehør, får du tilgang til en ubegrenset utnyttelse av SelfCooking Center®. Kun da vil selv helt spesielle brukstilfeller bli vellykkede, som f.eks. tilberedning av på forhånd frityrstekte produkter, grilling av kylling og ender og produksjon av hele lam eller pattegriser. Selv schnitzel og biff kan du da tilberede uten å måtte bruke tid på å snu stykkene.

Original-RATIONAL-tilbehør er tilpasset spesielt SelfCooking Center®. Det er ekstremt robust og dermed svært godt egnet for daglig, hard bruk på profesjonelle kjøkken.



Gastronorm-beholdere og rister

RATIONAL edelstål-beholdere og rister i størrelsene 2/1, 1/1, 1/2 og 1/3 gastronorm (GN). For utsøkte steke- og bakeresultater står granittmaljerte stekebrett og stekebrett og langpanner av aluminium med antihefte-belegg i GN og bakerstandard til rådighet. For typiske brukstilfeller innen baking anbefaler vi også perforerte, teflonbelagte bakebrett i GN og bakerdimensjoner.



Understativer og underskap, samt varmeskap

Du kan velge mellom fire ulike versjoner for en stabil oppstilling av bordmodellene av SelfCooking Center®. RATIONAL-varmeskap er fleksibelt regulerbart opp til 80 °C. Alle understativer og underskap er utført i samsvar med gjeldende hygieneforskrifter.



Grillspyd for lam og pattegris for SelfCooking Center® 101, 102, 201 og 202

Med dette spesialtilbehøret kan du lekende lett tilberede hele lam og pattegriser: stikk dem helt enkelt på, heng dem på plass - det var det hele. SelfCooking Center® 202 har til og med plass til to grillspyd med lam og pattegris samtidig.





Finishing®-system for banketter
Finishing®-systemet består av tallerken-finishingstativ og varmhette. Tallerken-finishingstativene er egnet for tallerkner på opp til 31 cm diameter og har plass til inntil 120 tallerkner. Med RATIONAL-varmhetten kan du bygge bro over standtider på opptil 20 minutter mellom Finishing® og utplasseringen for servering. Bestill vår Finishing®-brosjyre for å få mer informasjon.



RATIONAL muffins- og timbalformer
Takket være det spesielle, ekstremt fleksible materialet i muffins- og timbalformene unngår du at deigen kleber eller brenner fast til formen. Muffins- og timbalformene egner seg også perfekt til å steke f.eks. grønnsaksflan, fisketimbaler, brøduppuding, ulike desserter, pocherte egg og mye annet i.



RATIONAL Potato Baker
Den unike materialsammensetningen i RATIONAL Potato Baker gjør det mulig å tilberede bakte poteter og maiskolber inntil 50 % raskere, selv uten bruk av folie. Selv store mengder tilberedes alltid perfekt med Potato Baker.



RATIONAL grill- og pizzabrett
Med grill- og pizzabrett tilbereder du alle typer pizza. På grunn av brettene utmerkede varmeledende, får man et perfekt resultat hver gang. Det spesielle belegget på brettet forhindrer at noe kleber. Platenes baksider kan også brukes til grilling av grønnsaker, koteletter eller fisk – og det med et perfekt grillmønster.

CombiLink® – din virtuelle assistent

Den automatiske HACCP-dokumentasjonen garanterer til enhver tid hygiesikkerhet. I løpet av noen få sekunder oppretter du dine egne tilberedningsprogram, og du har dessuten til og med fri tilgang til en hel rekke RATIONAL-tilberedningsprogram på Internett. Bestill vår CombiLink® -brosjyre for å få mer informasjon.

UltraVent® kondensasjonshette for SelfCooking Center® 61/62/101/102/201

Takket være kondensasjonsteknologien i UltraVent® bindes damp og dunst og ledes bort. Dyre tiltak for å tilrettelegge avluftstekniske installasjoner er en saga blott. En utvendig tilkopling bortfaller helt. Installasjonen er enkel og til og med mulig når som helst senere.

Damphette for bordmodeller 61/62/101/102 (ikke avbildet)

De dunstene som oppstår når stekeovnsdøren åpnes, suges bort, understøttet av en vifte, og ledes ut i det fri over en utvendig tilkopling. Enkel montering - også mulig på et senere tidspunkt.



RATIONAL CombiGrill

Den uvanlig høye varmeledende til CombiGrill gir et perfekt grillmønster på stekemat, dypfryst fisk eller grillete grønnsaker.



RATIONAL CombiFry®

200 porsjoner pommes frites på bare 15 minutter uten fett. Med den patenterte CombiFry® er det for første gang mulig å tilberede store mengder forhåndsfrityrstekte produkter. Utgiftene for innkjøp, lagring og deponering av fett faller helt bort.



Patenterte kylling-Superspike og and-Superspike

Det at kyllingene og endene plasseres stående, sørger for spesielt saftig brystkjøtt og sprøtt skinn med jevn brunfarge.

Bestill vår tilbehørsbrosjyre for å få mer informasjon.

RATIONAL SelfCooking Center®

Apparatstørrelser

- Bordmodeller: 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN, henholdsvis elektro og gass
- Gulvmodeller: 20 x 1/1 GN, 20 x 2/1 GN, hhv. elektrisk og gass

Driftsmodi

- SelfCooking Control® med 7 driftsmodi:
 - Store steker
 - Stekemat
 - Fjærkre
 - Fisk
 - Bakverk
 - Tillegg
 - Finishing®
- Kombi-dampovn-modus med 3 driftsmodi:
 - Fuktig varme 30 °C-130 °C
 - Tørr varme 30 °C-300 °C
 - Kombinasjon av fuktig varme og tørr varme 30 °C-300 °C

Tilleggsfunksjoner

- Kjerntemperaturemåling med 6-punktsmåling
- ClimaPlus Control® - fuktighetsmåling og regulering
- Befuktning ved 30 °C-260 °C ved tørr varme eller kombinasjon av fuktig varme og tørr varme.
- Utvidet befuktningsfunksjon med justerbar fuktighetsverdi
- 5 lufthastigheter, programmerbare
- 1/2 energi (elektrisk versjon)
- Behovsstyrt energitilførsel
- HACCP-dataminne og utkjøring via USB-grensesnitt
- Cool Down – hurtig kjøling av stekeovnen
- Minst 350 program med inntil 12 fritt velgbare trinn
- CalcDiagnose System® CDS inkl. SelfClean-automatikk for dampgenerator
- Automatisk dunstvaskeanlegg
- ServiceDiagnose-system (SDS) med automatisk visning av servicemeldinger
- CleanJet®, det automatiske rengjøringsystemet
- Manuelt rengjøringsprogram
- LevelControl-overvåkning over innskyvningshøyden med individuell tidsprogrammering for hver enkelt innskyvningshøyde
- DELTA-T tilberedning
- Automatisk starttidsforvalg som kan innstilles for dato og tid
- Temperaturenhet som kan innstilles i °C eller °F
- Justerbar summetone
- Justerbar displaykontrast
- Tidsinnstilling i timer/minutter eller minutter/sekunder
- Elektronisk hjelp-funksjon
- Menystyrt program for fjerning av kalk

Utstyr

- PÅ/AV-bryter
- Touchscreen med selvforklartende symbolikk for ekstremt enkel betjening
- Klartekstindikeringer for alle tilberedningsprosesser
- Sentralt reguleringshjul med „Push“-funksjon for bekreftelse av innstillinger
- Kjerntemperaturføler med 6-punktsmåling
- Posisjoneringshjelp for kjerntemperaturføler
- Høyeffekts-friskdampgenerator med automatisk påfylling av vann
- Brennersystem (kun gass) som er ekstremt stille og utstyrt med høyeffektsvifte
- Drifts- og alarmindikeringer, f.eks. for vannmangel
- Digitale temperaturindikatorer
- Visning av faktiske og nominelle verdier
- Digital tidsbryter, 0-24 timer med permanentstilling
- 24 timers sanntidsklokke
- Sikkerhets-temperaturbegrenser for dampgenerator og varmluftsoppvarming
- Integret håndduj med returautomatikk, integrert sperrefunksjon for vann og trinnløs dosering av vannstrålen
- RATIONAL-luftledesystem
- Svingbar luftledeplate med hurtiglåser
- Sentrifugal fettutskillelse uten ekstra fettfilter
- Apparatdør med dobbelt glassrute med bakenforliggende ventilasjon og svingbar innvendig rute
- Dørhåndtak for enhåndsbetjening med gjenslåings- og høyre-/venstre-funksjon for bordmodeller
- Dørhåndtak for enhåndsbetjening med gjenslåingsfunksjon og forrigling for gulvmodeller
- Sikkerhetsdørlås (2 trinn)
- Dryppkar for apparater med tilkopling til apparatets avløp (bordmodeller)
- Dør med venstrestreng (bordmodeller)
- Låsestillinger for dør ved 120°/180°
- Berøringsløs dørkontaktbryter
- Varmeisolasjon på alle sider
- Stikkbar dørpakning som er lett å skifte ut
- Materiale innvendig og utvendig edelstål DIN 1.4301
- Innkjøringshjelp på sidene for trillestativ-vogner på gulvmodeller
- Langsgående innskyvningshøyde 6 x 1/1, 10 x 1/1 og 20 x 1/1 egnet for 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN-beholdere. Langsgående innskyvningshøyde 6 x 2/1, 10 x 2/1 og 20 x 2/1 egnet for 2/1, 1/1 GN-beholdere
- Fugeløs hygiene-stekeovn med avrundete hjørner
- Karformet ovns kammer som sikring mot skvulp
- Halogen-ovnskammerbelysning med ceranglass støtsikkert
- Servicedør som er tilgjengelig forfra
- U-formede innskyvningssskiner med utklunkinger for enkel påfylling
- Uttakbare, svingbare hengestativ (bordmodeller), med ekstra skinne for oppsamlingskar for fett

Karakteristisk utstyr

- Trillestativ-vogn med innkjøringssskinne (bordmodeller)
- Trillestativ-vogner (gulvmodeller) med forrigling på begge sider, integrert dryppkar med tømning, tandem-løpehjul (2 med holdebrems), hjul diameter 125 mm, alle metaldeler av edelstål
- Stekeovnsdør med integrert tetningsmekanikk (gulvmodeller), det kommer ikke ut damp ved drift uten trillestativ-vogn
- USB-grensesnitt, f.eks. for oppkobling mot RATIONAL CombiLink® og HACCP-datautkjøring
- RATIONAL rengjøringstabletter (prøvepakning)
- RATIONAL skyllemiddeltabletter (prøvepakning)

Tilkopling, oppstilling og godkjennelsesmerke

- Samsvarserklæring: CE
- Elektrisk sikkerhet: VDE, UL, CUL, KEMA
- Gass-sikkerhet: Gastec, QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, PCT
- Brukersikkerhet: GS
- Allmenn hygiene: NSF
- Drikkevannsbeskyttelse: DVGW, SVGW, KIWA, WRAS
- Tilkoplingsmuligheter for bløtt- og/eller varmt vann
- Tillatt med fast spillvannstilkopling, DVGW-godkjennelse (integrert adskillende rørløp er en bestanddel av apparatet)
- Vern mot vannsprut og vannstråler IPX 5
- Tilkoplingsmuligheter for Sicotronic (andre anlegg for optimalisering av energiforbruk på forespørsel)
- Høydejusterbare apparatben (bord- og gulvmodeller)
- Oppstilling mulig på bord med 700 mm dybde (6 x 1/1 GN og 10 x 1/1 GN)
- Gulvlås for gulvmodeller
- Håndbok og installasjonsveiledninger
- Spesielle spenninger på forespørsel
- Flytende gass eller naturgass
- Godkjent for drift uten tilsyn i henhold til VDE

Spesialversjoner

- Versjon for skip
- Låsbare kontrollpaneler
- Sikkerhets-/fengselsversjon (gulvmodell)
- Sous-Vide-kjernetemperaturføler for vakuumbaking
- Bildevalgtastatur for 12 programmer og festeholdere
- Potensialfri kontakt for driftsindikator
- Integrert fettavløp (bordmodeller)
- AeroCat®-apparat med integrert katalysator (modell 61 og 101)
- Combi-Duo (2 bordmodeller over hverandre)
- Bordmodeller 6 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN med hengestativer eller trillestativ-vogner for bakerstandard 400 x 600 mm
- US-versjon med opptak av både GN- og US-standard-beholdere

Alternativt tilbehør

- Innkjøringssskinne for bruk av trillestativ-vogner (bordmodeller)
 - Trillestativ-vogner (bordmodeller) med U-formede innskyvningsskinner, utklinking for enkel påfylling og ekstra skinne for fettoppsamlingskar
 - Hengestativ for bakerstandard 400 x 600 mm (6 x 1/1, 10 x 1/1 GN)
 - Hengestativ for kjøttsskåler (6 x 1/1, 10 x 1/1 GN)
 - Transportvogner for 2 trillestativ-vogner (bordmodeller) med tandem-styrehjul, herav 2 låsbare, hjul diameter 125 mm
 - Spesial-trillestativvogn for bakerstandard 400 x 600 mm (6 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN og 20 x 1/1 GN)
 - Understell i ulike versjoner, høydejusterbare, i hygieneutførelse
 - RATIONAL rengjøringstabletter og skyllemiddeltabletter (prøvepakninger)
 - Combi-Duo-sett for 6 x 1/1 GN på 6 x 1/1 GN eller 6 x 1/1 GN på 10 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN på 6 x 2/1 GN og 6 x 2/1 GN på 10 x 2/1 GN
 - Trillestativ-vogn for tallerkner for: 15 eller 20 tallerkner (6 x 1/1 GN), 24 eller 34 tallerkner (6 x 2/1 GN), 26 eller 32 tallerkner (10 x 1/1 GN), 50 eller 60 tallerkner (20 x 1/1 GN), 42 eller 52 tallerkner (10 x 2/1 GN), 84, 100 eller 120 tallerkner (20 x 2/1 GN), alle tallerkner opp til 31 cm Ø for bordmodeller, bruk kun med transportvogner)
 - GN-beholdere i ulike størrelser og utførelser
 - Kylling-Superspike-rister for fjærkre
 - Grillspyd for lam og pattegris for gulvmodeller
 - Finishing® System for banketter
 - Termocover for alle trillestativ-vogner og trillestativ-vogner for tallerkner, Combi-Duo
 - RATIONAL muffins- og timbalformer
 - RATIONAL Potato Baker
 - RATIONAL CombiLink® - din virtuelle assistent
 - RATIONAL CombiCheck® for SERVICE-PARTNERE
 - UltraVent® kondensasjonshetter 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN, 20 x 1/1 GN
 - Damplette 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN
 - Innkjøringsrampe for trillestativ-vogner (gulvmodeller)
 - Apparat- og trillestativ-vogn-forhøyning (gulvmodeller)
 - Varmeskjold for venstre apparatside
 - RS 485- grensesnitt
 - RS 232- grensesnitt
 - Ethernet-grensesnitt
 - CombiGrill-rist for stekemat, fisk og grønnsaker
 - CombiFry® for produkter som er frityrsteke på forhånd
 - Strømningssikring for gassmodeller
- standard
 - alternativt

RATIONAL-tjenester for maksimal kundetilfredshet

RATIONAL Service – til enhver tid til din disposisjon

Et tettmasket servicenett av kvalifiserte RATIONAL SERVICE-PARTNERE sikrer at du raskt vil få hjelp hvis det oppstår problemer. Ut over dette tilbyr RATIONAL en teknisk hotline for sine kunder, en garantert reservedelsforsyning og en landsomspennende nødtjeneste om helgene.

Chef@Line® – kompetent hjelp fra kokk til kokk

365 dager i året står erfarne RATIONAL-kjøkkensjefer til disposisjon for deg personlig via RATIONAL Chef@Line®. På den måten garanterer vi at du får rask og kompetent hjelp - helt enkelt ved telefonoppringing.

Miljøet er viktig for oss

RATIONAL SelfCooking Center® er laget slik at man ved slutten av dens livssyklus er sikret en enkel gjenbruksverdi. Apparatene er lette å demontere og de brukte materialene er for en stor del gjenvinnbare. RATIONAL tilbyr som markedsfører å ta tilbake gamle apparater, uavhengig av størrelse eller alder. De gamle apparatene avhentes uten kostnad og deponeres på en fagmessig måte.



I 2002 ble RATIONAL-kundeservice hedret med den bransjeovergripende prisen for Servicemanagement. Premiært ble det retnings-givende, verdensomspennende SERVICE-PARTNER-nettverket.



Prøv det ut i praksis

RATIONAL TeamCooking Live

Besøk et av våre gratis TeamCooking Live seminarer i nærheten av der du er. Der kan du lage mat med RATIONAL SelfCooking Center® „Hands On“ sammen med andre kolleger og under ledelse av en erfaren RATIONAL-kjøkkensjefer.

Be om demonstrasjon eller prøvebestilling

Hos oss eller hos deg, etter nærmere avtale.
Du behøver bare ta en telefon!



Telefonnummer og adresse
finner du på baksiden.

RATIONAL TeamCooking Live

RATIONAL International

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/GERMANY
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be

RATIONAL France S.A.S.
6 Rue de la Mare Blanche
77186 Noisiel/France
Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellà (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rational-italia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16 pok. 41
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 7973444
Fax: +41 62 7973445
E-mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLO RATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
Fax: 00 44 (0) 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

Представительство РАЦИОНАЛЬ АГ
121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3
Тел: + 7 495 5043483
Факс: +7 495 9807230
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel: 0043 (0)662-832799
Fax: 0043 (0)662-83279910
E-mail: austria@rational-online.at
www.rational-austria.at

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA
455 E. State Parkway, Suite 101
Schaumburg, IL, 60173/USA
Toll Free: 888-320-7274
Fax: 847-755-9583
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL en México
Centro Alemán / German Centre
Av. Santa Fe 170
Colonia Lomas de Santa Fe
01210 México, D.F.
Tel.: +52 (55) 85039830
Fax: +52 (55) 85039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

株式会社 ラシヨナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
Tel: (03) 3812 -6222
Fax: (03) 3812 -6288
メールアドレス: info@rationaljapan.co.jp
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL Korea
라치오날코리아(주)
서울 강남구 삼성동 57-1 삼에빌딩
대한민국
전화: +82-2-545-4599
팩스: +82-2-3443-5131
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场204室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
传真: +86 21 64730197
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn