



Il nuovo SelfCookingCenter® XS.





Il nuovo SelfCookingCenter® XS.

La classe dei professionisti in formato ridotto.

Amiamo le sfide. Ed è per questo che abbiamo osato fare qualcosa che finora sembrava impossibile. Un apparecchio in formato ridotto ma con tutta la potenza, l'intelligenza e l'efficienza del nostro SelfCookingCenter®.

Dopo l'intenso lavoro di ricerca dei nostri fisici, ingegneri e cuochi siamo riusciti a diminuire le dimensioni senza dover scendere a compromessi. Tutto ciò significa per voi possibilità d'uso completamente nuove. Il nuovo SelfCookingCenter® XS, il nostro sistema di cottura intelligente in formato ridotto, trova spazio in qualsiasi cucina e, grazie a soluzioni di installazione intelligenti, è adatto sia per una collocazione a vista che per qualsiasi altra postazione. E naturalmente vi assicura sempre la massima qualità a cui RATIONAL vi ha abituato.

Cucinare con il SelfCookingCenter® XS consente di lavorare senza scendere a compromessi: 100 % di prestazioni, 100 % di qualità dei cibi, 100 % di intelligenza.

Massime prestazioni in uno spazio ridottissimo.

Con una tecnologia che offre semplicemente qualcosa in più.

Le elevatissime prestazioni del nuovo SelfCookingCenter® XS sono rese possibili da un lavoro ingegneristico eccezionale. Con una profondità di soli 55,5 cm e una larghezza di 65,5 cm offriamo tutte le funzioni importanti per garantire una qualità eccellente e la massima efficienza.



Con un generatore di vapore ad alte prestazioni per la massima qualità dei cibi.

Forno a vapore
Forno ad aria calda
Intelligenza culinaria

= SelfCookingCenter®

Grazie alla circolazione dinamica dell'aria, l'enorme potenza dei nuovi elementi riscaldanti e del generatore di vapore viene distribuita in maniera ideale nella camera di cottura. Temperature della camera di cottura fino a 300 °C e una gestione intelligente del clima consentono addirittura di grigliare, cuocere in crosta o gratinare. Naturalmente anche a pieno carico. Il nuovo SelfCookingCenter® XS segna tuttavia nuovi standard anche nel range di basse temperature, ad es. per affogare pesce e uova o per preparare delicati dessert come il crème caramel.

La precisa regolazione di temperatura e umidità, il potente generatore di vapore, la cottura intelligente degli alimenti più diversi e la pulizia automatica offrono a cuochi professionisti e personale meno esperto tutte le funzioni di un sistema di cottura ideale. Il nuovo SelfCookingCenter® XS è, come di consueto, facile da usare. Il display di comando non è posto sopra all'apparecchio, ma collocato in modo ergonomico e tecnicamente conveniente a sinistra dello sportello. Ciò assicura la massima sicurezza operativa e protegge i componenti elettronici da danni a lungo termine causati dalla fuoriuscita del vapore.

 Vapore



 Aria calda



 Combinato



Il nuovo SelfCookingCenter® XS.

È semplice, molto conveniente e poco ingombrante.



La combinazione di calore e vapore in un unico apparecchio apre nuove possibilità nella preparazione professionale dei vostri piatti. I cibi sono cotti in modo delicato, risultando quindi molto più sani e nutrienti. Il nuovo SelfCookingCenter® XS copre per voi il 95 % di tutte le comuni applicazioni in cucina.

Ovviamente il SelfCookingCenter® XS dispone di tutte le intelligenti funzioni offerte anche dal SelfCookingCenter®, che rendono il nostro ultimo sistema un assistente di cucina che assicura qualità di cottura, massima facilità d'uso ed estrema efficienza.



Link al video.

- Riepilogo dei vantaggi:**
- > Eccellente qualità delle pietanze in ogni momento
 - > Facilissimo da usare anche per il personale meno esperto
 - > Spese correnti di esercizio ridotte al minimo
 - > Pulizia manuale non necessaria

Il nuovo SelfCookingCenter® XS.

4 assistenti, infinite possibilità.



Facilità grazie all'intelligenza di cottura:

iCookingControl

Basta selezionare l'alimento da cuocere ed impostare il risultato desiderato: finito! iCookingControl prepara sempre i vostri piatti proprio come li volete. L'operatore non è dunque importante: l'apparecchio riconosce infatti lo stato, le dimensioni e anche la rispettiva quantità dei prodotti. Pensa e pianifica, ricalcola sempre il processo ideale per ottenere il risultato di cottura da voi desiderato, eseguendo automaticamente gli adattamenti necessari.



HiDensityControl

Precisione per la massima qualità:

HiDensityControl®

Sensori ultrasensibili misurano ogni secondo le condizioni presenti nella camera di cottura. HiDensityControl® adegua con precisione l'energia necessaria alle esigenze delle pietanze e la distribuisce in modo uniforme ed efficiente in tutta la camera di cottura. Il risultato: piatti sani di altissima qualità ripiano per ripiano, con un minimo consumo di risorse.



Caricamenti misti intelligenti:

iLevelControl

Con iLevelControl preparate contemporaneamente piatti diversi. iLevelControl vi mostra automaticamente quali alimenti potete cuocere insieme. Ciò aumenta la produttività e fa risparmiare tempo, denaro, spazio ed energia. A seconda della quantità caricata, del numero e la durata delle aperture della porta, ottimizza il tempo di cottura in base ai prodotti. In questo modo gli alimenti non verranno mai cotti più del dovuto ed il risultato sarà sempre uguale.



Pulizia automatica intelligente:

Efficient CareControl

Efficient CareControl è l'unico sistema di pulizia automatico che riconosce sporco e calcare e li elimina premendo semplicemente un tasto. Questa funzione si adatta alle vostre esigenze proponendovi la pulizia ottimale a intervalli prefissati. Su richiesta potete anche memorizzare un programma di pulizia su misura delle vostre esigenze. In questo caso, il SelfCookingCenter® si attiva automaticamente agli intervalli stabiliti. Il risultato: pulizia brillante e igienica che fa risparmiare tempo senza gravare sull'ambiente, né sul portafoglio.

Per maggiori informazioni, richiedete il nostro dépliant generale su SelfCookingCenter® sul sito www.rational-online.it.



Cottura tradizionale: modalità manuale

Ovviamente potete utilizzare il SelfCookingCenter® XS anche manualmente. Che sia aria calda, vapore o combinato, nella modalità manuale potete regolare personalmente tutti i parametri di cottura con la massima precisione.

Adatto ad ogni cucina.

Flessibilità anche in formato ridotto.

Non importa che lo utilizzate come strumento di cottura per il front cooking o come postazione aggiuntiva: il nuovo SelfCookingCenter® XS trova un posto adeguato anche nella cucina più piccola.

La soluzione ad incasso RATIONAL

Specialmente nelle cucine a vista l'aspetto visivo è importante. La soluzione ad incasso RATIONAL comprende già la cappa a condensazione UltraVent, che raccoglie i vapori in uscita e li espelle completamente. Il kit di rivestimento, anch'esso in dotazione, previene i depositi di sporco nei punti difficilmente accessibili, soddisfa i rigidi requisiti igienici ed assicura un aspetto complessivo professionale e armonico.

Supporto da parete

Il supporto da parete è l'ideale per utilizzare il SelfCookingCenter® XS come postazione individuale. Il supporto è raccomandato ogni volta che non c'è spazio a sufficienza sulla superficie di appoggio. La soluzione ottimale per un montaggio facile e sicuro direttamente a parete.

Combi-Duo: una postazione, due apparecchi

La nostra combinazione Combi-Duo consente di lavorare con due apparecchi posti uno sopra l'altro. Ciò vi consente di essere ancora più flessibili, soprattutto agli orari di punta. Potete utilizzare con la massima facilità due diverse tecniche di cottura al tempo stesso, sfruttando ad es. contemporaneamente griglia e vapore.

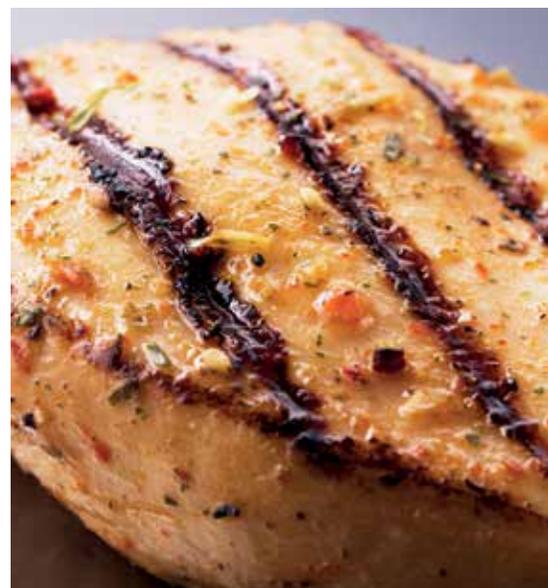
Naturalmente, anche per la nostra serie XS è disponibile un apposito sottotelaio. Così potete lavorare all'altezza ottimale e riporre in maniera ideale tutti gli accessori.



Supporto da parete

Nessun compromesso nemmeno per gli accessori.

Per ottenere ancora di più.



Griglia a righe e quadretti

Solo utilizzando accessori originali RATIONAL potete sfruttare appieno tutte le possibilità offerte dal vostro SelfCookingCenter® XS. Si tratta di strumenti estremamente robusti e pertanto adatti all'uso intenso nelle cucine professionali. In questo modo la riuscita sarà assicurata perfino per applicazioni speciali come la preparazione di prodotti prefritti o la cottura alla griglia di polli e anatre. Potete cucinare anche cotolette e bistecche senza doverle girare di continuo.

UltraVent

La tecnologia di trattamento della condensa della cappa UltraVent raccoglie e allontana i vapori emessi. Non è più necessario installare costosi impianti di scarico dell'aria. Non è necessario un collegamento esterno. Ciò consente l'impiego senza problemi anche in caso di cucina a vista.

Piastra per griglia e per pizza

L'eccellente conduzione del calore della piastra per griglia e per pizza vi consente di preparare ogni genere di pizza e focaccia in una qualità ottimale. Basta girarla per ottenere verdure, bistecche o anche pesce con una grigliatura perfetta.

Griglia a righe e quadretti

Con la nuova griglia a righe e quadretti si ottengono striature perfette su bistecche, pesce e verdure. A voi la scelta: Oltre alle classiche striature, con la nuova griglia è possibile ottenere il classico motivo grigliato delle steak house americane sui prodotti più diversi. La griglia a righe e quadretti è estremamente robusta e duratura. Il rivestimento triplo TriLax incentiva la doratura e resiste a calore e alcalinità.



Ultravent



Piastra per griglia e per pizza

Accessori per professionisti.

Resistenti. Sempre.

Piastre per arrosti e pasticceria

Le piastre pasticceria in alluminio di RATIONAL si contraddistinguono per le sorprendenti proprietà antiaderenti, così come per robustezza e durata. Panini, dolci di pasta sfoglia, piccole grigliate e cibi impanati sono perfettamente dorati e particolarmente croccanti.

CombiFry®

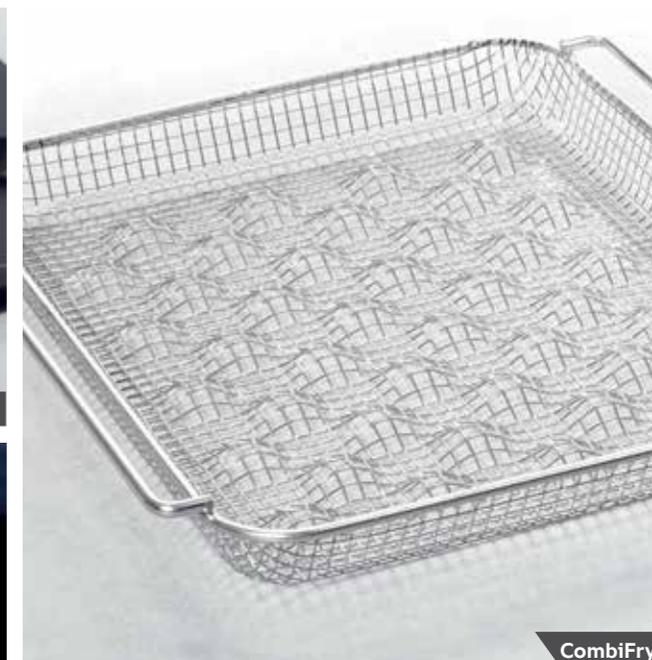
Con il CombiFry® brevettato è possibile preparare notevoli quantità di prodotti prefritti come nugget di pesce, patatine tradizionali e a spicchi (wedges).

Multibaker

Il Multibaker è adatto alla preparazione di grandi quantitativi di uova al tegamino, omelette, rösti e tortilla. Grazie allo speciale rivestimento in teflon, i cibi non si attaccano più.

Superspike per polli

Il posizionamento verticale del pollame e il conseguente effetto camino riducono notevolmente il tempo di cottura rispetto al girarrosto. Questo particolare effetto fa in modo che la carne del petto rimanga particolarmente succulenta e la doratura della pelle uniforme.



Per ulteriori informazioni, richiedete il nostro dépliant degli accessori o i nostri dépliant delle applicazioni. Oppure collegatevi al sito www.rational-online.it.



Pronto a tutto.

C'è sempre posto per il
SelfCookingCenter® XS.

In supermercato, alla stazione di servizio o in macelleria, come apparecchio principale o strumento di supporto in ristorante: questo prodotto coniuga la classe dei professionisti con un formato ridotto ed è in grado di affrontare ogni sfida. Gli esempi i impiego concreto presso i nostri clienti soddisfatti mostrano solo alcune delle numerose possibilità.



Una tecnologia che offre più vantaggi.

Perché la differenza è nei dettagli.



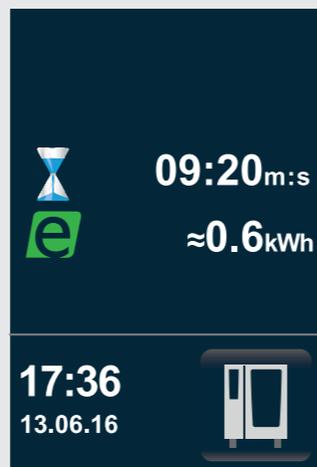
Illuminazione LED

Le nuovissime luci a LED assicurano un'illuminazione ottimale della camera di cottura e di ogni singolo ripiano, dall'alto in basso e dalla parte posteriore a quella anteriore. La luce riflette la doratura dei prodotti in modo neutrale. Ecologica, duratura, minima manutenzione necessaria.



Porta camera di cottura con triplo vetro

Il triplo vetro provvisto di rivestimento termoriflettente di ultima generazione riduce al minimo le perdite di calore. Con questo sistema, potete risparmiare un ulteriore 10 % sulla bolletta. Dato che è possibile pulire tutti i vetri, la visibilità rimane buona anche negli anni.



Indicazione del consumo energetico

Siete sempre informati del fabbisogno di un dato processo di cottura e del consumo giornaliero di energia. I dati possono essere visualizzati sul display o scaricati.



Funzione Remote RATIONAL

Se il vostro SelfCookingCenter® è collegato a una rete, lo potete controllare e comandare facilmente con il vostro iPhone. In questo modo avrete sempre tutto sotto controllo e sarete informati in ogni momento su cosa sta succedendo.



Brevetto

Doccia manuale incorporata con dispositivo di ritiro automatico

La regolazione continua del getto e la posizione ergonomica semplificano notevolmente la pulizia superficiale, il quenching e l'annaffiatura. Il dispositivo di ritiro automatico e il sistema automatico di blocco dell'acqua offrono una sicurezza e un'igiene ottimali ai sensi della norma EN 1717 e degli standard della SVGW (Swiss Association for the Gas and Water Industry).



Brevetto

Separazione centrifuga dei grassi

Nessun filtro antigrasso da pulire o sostituire, l'aria nella camera di cottura è sempre pulita. Sapori eccellenti garantiti.



ClimaPlus Control®

L'umidità viene misurata con precisione mediante sensori nella camera di cottura e regolata con la massima precisione a seconda delle esigenze. In caso di necessità, il sistema elimina l'umidità in eccesso o ne apporta di nuova attraverso il generatore di vapore. Potete così ottenere croste e panature croccanti, striature perfette nella cottura alla griglia e arrostiti succulenti anche con quantità di carico superiori.

Una tecnologia che offre più vantaggi.

E rende più semplice il vostro lavoro.



Temperatura massima nella camera di cottura 300 °C

La struttura particolarmente robusta consente temperature nella camera di cottura fino a 300 °C anche in funzionamento continuo. Ciò rende possibili anche applicazioni speciali come grigliare o rosolare intensamente in grandi quantità.



Display di comando

Il display di comando non è posto sopra all'apparecchio, ma collocato in modo ergonomico e tecnicamente conveniente a sinistra della porta. In questo modo si riduce il pericolo di lesioni causate dalla fuoriuscita di vapore durante l'uso. Al tempo stesso, in questo modo si proteggono in maniera ottimale i componenti elettronici da danni a lungo termine dovuti sempre al vapore.



Brevetto

Sensore intelligente con 6 punti di misura

Il sensore termico raggiunge il punto più freddo nel prodotto anche se non è stato posizionato correttamente. Tutti i prodotti vengono così sempre cotti a puntino.



Brevetto

Aiuto per il posizionamento

Il supporto per il posizionamento brevettato semplifica il corretto posizionamento del sensore termico in prodotti liquidi, morbidi o molto piccoli.



Generatore di vapore

Se si vogliono ottenere piatti di ottima qualità nella cottura a vapore, il generatore di vapore è indispensabile. Il vapore vivo igienico al 100 % garantisce la massima saturazione anche a basse temperature, come ad es. per sbollentare. Il generatore di vapore viene decalcificato automaticamente durante la pulizia, rendendo superflui i costosi sistemi di addolcimento dell'acqua.



Brevetto

Circolazione dinamica dell'aria

Il potente motore della ventola, che adatta il senso di rotazione e la velocità in modo "intelligente" alla rispettiva pietanza da cuocere, e la particolare geometria della camera di cottura garantiscono una ripartizione uniforme del calore nella camera stessa. Una caratteristica imprescindibile per un'uniformità eccelsa anche a pieno carico. Il freno ventola incorporato reagisce prontamente, arrestando la ventola all'apertura della porta con particolare rapidità. Una sicurezza in più.

I prodotti fabbricati da RATIONAL sono tutelati da uno o più dei seguenti brevetti, modelli di design o funzionali: DE 195 18 004; DE 197 08 229; DE 197 57 415; DE 199 33 550; DE 100 37 905; DE 10 230 244; DE 10 230 242; DE 101 14 080; DE 102 33 340; DE 103 09 487; DE 10 2004 004 393; DE 101 20 488; DE 103 01 526; DE 10 2004 020 365; EP 786 224; EP 386 862; EP 0 848 924; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 195; EP 1 653 833; EP 1 682 822; US 5,915,372; US 6,299,921; US 6,510,782; US 6,600,288; US 6,752,621; US 6 772 751; US 6,753,027; US 7,048,312; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,223,943; US 7,232,978; US 7,438,240; US 7,409,311; US 8,025,740; US 8,269,151; US 8,147,888; US 8,344,294; US 8,475,857; JP 3916261; JP 1227539; JP3916261B1; JP4598769B2; JP4255912B2; più brevetti in sospeso

La classe dei professionisti in formato ridotto.

Per lavorare senza compromessi.

Il nuovo SelfCookingCenter® XS trova spazio in qualsiasi cucina e, grazie a soluzioni di installazione intelligenti, è adatto sia per una collocazione a vista che per qualsiasi altra postazione. Il SelfCookingCenter® XS è disponibile anche in versione elettrica. Tutti gli altri modelli SelfCookingCenter® sono anche disponibili in versione a gas.

Combinando due apparecchi semplicemente sovrapponendoli in un Combi-Duo acquistate una flessibilità ancora maggiore senza bisogno di ulteriore spazio. L'apparecchio inferiore si comanda in modo semplice e comodo con il pannello di controllo superiore.

Sono, inoltre, disponibili numerose versioni speciali che ci consentono di adeguare l'apparecchio alle peculiarità della vostra cucina.

Per ulteriori informazioni sul nostro assortimento, richiedete i nostri cataloghi di apparecchi e accessori. Oppure collegatevi al sito www.rational-online.it.

2 anni di garanzia	
Apparecchio	XS mod.6 2/3
Elettrico	
Capacità	6 x 2/3 GN
Numero di pasti al giorno	20-80
Ripiano longitudinale	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Larghezza	655 mm
Profondità	555 mm
Altezza	567 mm
Alimentazione acqua	R 3/4"
Scarico acqua	DN 40
Pressione acqua	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa
Peso	72 kg
Potenza allacciata	5,7 kW
Fusibili	3 x 10 A
Tensione di rete	3 NAC 400 V
Potenza "Aria calda"	5,4 kW
Potenza "Vapore"	5,4 kW

Volete vedere tutto con i vostri occhi?

Cucinate con noi.

Venite a provare cosa può fare il SelfCookingCenter® XS. Dal vivo, senza impegno e nella vostra zona. Partecipate ad uno dei nostri eventi gratuiti RATIONAL CookingLive.

Telefonando al numero 041 8629050 o sul sito www.rational-online.it potete scoprire dove e quando avranno luogo i prossimi eventi.



“L'affidabilità, l'esperienza e la sicurezza dimostrate durante il RATIONAL CookingLive mi hanno convinto che il SelfCookingCenter® fosse l'attrezzatura di cui avevo bisogno. Per non parlare della semplicità di utilizzo, della funzionalità degli accessori e delle applicazioni, nonché della qualità del prodotto finito.”

Daniele Urbani, titolare di Polleria 2.0, Milano, Italia



RATIONAL Italia s.r.l.

Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Italy

Tel. +39 041 8629050

Fax +39 041 8629051

info@rational-online.it

rational-online.it