



Het nieuwe SelfCookingCenter® XS.





Het nieuwe SelfCookingCenter® XS. Profklasse in klein formaat.

Wij houden van uitdagingen. En precies daarom hebben wij ons aan iets gewaagd wat tot nu toe onmogelijk leek. Een klein apparaat, maar wel met de volledige capaciteit, intelligentie en efficiëntie van ons SelfCookingCenter®.

Na intensief onderzoek door onze fysici, ingenieurs en koks zijn we erin geslaagd om het formaat te verkleinen, zonder daarbij compromissen te hoeven sluiten. Dit biedt u compleet nieuwe mogelijkheden voor het gebruik van dit apparaat. Het nieuwe SelfCookingCenter® XS – ons intelligente kookstelsel in klein formaat – past in elke keuken en is dankzij de verfijnde installatie-oplossingen zowel geschikt voor frontcooking-ruimtes als voor een specifieke afdeling in de restaurantkeuken. En natuurlijk krijgt u altijd ook de beste kwaliteit, zoals u dat gewend bent van RATIONAL.

Koken met het SelfCookingCenter® XS betekent werken zonder compromissen: 100 % capaciteit, 100 % kwaliteit, 100 % intelligentie.

Topprestaties op een minimaal oppervlak.

Dankzij techniek die meer presteert.

De fantastische prestaties van het nieuwe SelfCookingCenter® XS zijn terug te voeren tot de uitstekende prestaties van onze ingenieurs. Met dit apparaat, dat slechts 55,5 cm diep en 65,5 cm breed is, bieden wij alle belangrijke functies die topkwaliteit bij optimale efficiëntie garanderen.



Met een krachtige stoomgenerator voor gerechten van topkwaliteit.

Stoomovens
Heteluchtovens
Kookintelligentie

= SelfCookingCenter®

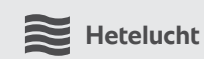
Dankzij de dynamische luchtwerveling wordt het enorme vermogen van de nieuwe verwarmingselementen en de stoomgenerator ideaal over de ovenruimte verdeeld. Doordat de oven een temperatuur van wel 300 °C kan bereiken en dankzij het intelligente klimaatbeheer is het zelfs mogelijk om te grillen en te gratineren – natuurlijk ook als de oven helemaal gevuld is. Maar ook bij lage temperaturen – zoals bij het pocheren van vis, eieren of bij de bereiding van gevoelige desserts, zoals crème karamel, zet het SelfCookingCenter® XS een nieuwe standaard.

De tot op de graad nauwkeurige temperatuur- en vochtregeling, de krachtige stoomgenerator, de intelligente bereiding van de meest uiteenlopende producten en het automatische reinigingssysteem bieden zowel professionele koks als tijdelijke krachten alle functies van een ideaal kookstelsel.

De bediening van het nieuwe SelfCookingCenter® XS is eenvoudig, zoals u dat gewend bent. Het bedieningsdisplay zit niet bovenaan het apparaat, maar is – heel praktisch – links van de deur gemonteerd. Dit creëert optimale gebruiksveiligheid en voorkomt dat de elektronische onderdelen op de lange duur beschadigd raken als gevolg van vrijkomende stoom.



Stoom



Hetelucht



Combinatie



Het nieuwe SelfCookingCenter® XS.

Is eenvoudig, zuinig en heeft weinig ruimte nodig.



De combinatie van hitte en stoom in één enkel apparaat biedt u nieuwe mogelijkheden voor de professionele bereiding van gerechten. De gerechten worden zeer zorgvuldig bereid. Daardoor zijn ze aanzienlijk gezonder en voedzamer. Het SelfCookingCenter® XS neemt 95 % van alle gebruikelijke kooktoepassingen van u over.

Natuurlijk beschikt het SelfCookingCenter® XS over alle intelligente functies die ook het SelfCookingCenter® biedt. Ze maken ons nieuwste systeem tot een kookassistent die voor kwaliteit, een zeer eenvoudige bediening en efficiëntie staat.



Klik hier als u de video wilt bekijken.

Uw voordelen in één oogopslag:

- > Altijd gerechten van topkwaliteit
- > Zeer eenvoudig te bedienen, ook voor ongeschoold personeel
- > Minimale kosten
- > Geen kosten van handmatige reiniging

Het nieuwe SelfCookingCenter® XS.

Vier assistenten – oneindige mogelijkheden.



Eenvoud dankzij kookintelligentie – iCookingControl

Gewoon het te bereiden gerecht selecteren, het gewenste resultaat instellen – en klaar! iCookingControl bereidt uw maaltijden altijd precies zoals u dat wilt. Het doet er niet toe wie het apparaat bedient. iCookingControl herkent zowel de toestand en de grootte van de producten als de hoeveelheid. Hij denkt mee, denkt vooruit, bepaalt steeds opnieuw wat de ideale kookfases zijn om het gewenste resultaat te krijgen en voert zelfstandig de noodzakelijke aanpassingen uit.



Topkwaliteit dankzij precisie – HiDensityControl®

Uiterst sensibele sensoren registreren en herkennen elke seconde de actuele omstandigheden in de ovenruimte. HiDensityControl® stemt de noodzakelijke hoeveelheid energie nauwkeurig af op wat nodig is voor de gerechten. De energie wordt gelijkmatig en efficiënt over de gehele ovenruimte verdeeld. Het resultaat: keer op keer gezonde gerechten van topkwaliteit, bij een minimaal verbruik van hulpbronnen.



Gerechten slim combineren – iLevelControl

Met iLevelControl kunt u verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden. iLevelControl geeft op het display aan welke gerechten samen bereid kunnen worden. Hierdoor vergroot u de productiviteit en bespaart u tijd, geld, ruimte en energie. Afhankelijk van de laadhoeveelheid en al naargelang hoe vaak en hoelang de deur openstaat, stemt het systeem de gaartijd optimaal af op de betreffende gerechten. Daardoor kunt u niets te gaar laten worden en blijft het resultaat altijd op hetzelfde niveau.



Intelligent automatisch reinigingssysteem – Efficient CareControl

Efficient CareControl is een uniek automatisch reinigingssysteem dat vuil en kalk herkent en met één druk op de knop verwijderd. De functie past zich aan uw behoeften aan en geeft op bepaalde momenten aan dat het toestel gereinigd moet worden. Als u dat wilt, kunt u een reinigingsschema opslaan dat afgestemd is op de tijdstippen waarop uw apparaat in gebruik is. Het SelfCookingCenter® laat dan op de voorgeprogrammeerde tijdstippen een melding zien. Het resultaat: een glanzende en hygiënisch schone stoomoven. U bespaart tijd, belast het milieu minder en bent vriendelijk voor uw portemonnee.

Wilt u graag meer informatie?
Vraag dan onze SelfCookingCenter®-
catalogus aan op www.rational.nl.



Traditionele bereiding – handmatige modus

Natuurlijk kunt u het SelfCookingCenter® XS ook handmatig bedienen. Of het nu gaat om hetelucht, stoom of een combinatie ervan – met de handmatige modus kunt u alle gaarparameters direct zelf instellen, tot op de graad nauwkeurig.

Past in elke keuken.

Flexibele mogelijkheden voor het kleine formaat.

Of het nu dienst moet doen als aantrekkelijk apparaat voor frontcooking, of om een extra klein tafelmodel – het nieuwe SelfCookingCenter® XS vindt ook in zeer kleine keukens een geschikt plekje.

De inbouwoplossing van RATIONAL

De te integreren RATIONAL-inbouwoplossing is de UltraVent-condensatiekap die vrijkomende stoom opvangt en afvoert. De inbouwoplossing omvat ook een afdekkingsset die vuilophoping op slecht toegankelijke plekken voorkomt, aan de strenge hygiënische eisen voldoet en voor een professionele en harmonieuze algehele uitstraling zorgt.

Wandhouder

De wandhouder is ideaal voor als u het SelfCookingCenter® XS als extra, klein apparaat wilt gebruiken. Wij raden u aan de wandhouder vooral te gebruiken als er niet voldoende ruimte op het bovenpaneel is. Hiermee kan het apparaat eenvoudig en veilig aan de wand worden gemonteerd.

Combi-Duo: twee apparaten op elkaar

Bij onze Combi-Duo zijn twee apparaten op elkaar geplaatst. Daardoor kunt u juist in het spitsuur nog flexibeler te werk gaan. U kunt gewoon twee verschillende bereidingsprocessen tegelijkertijd in gang zetten en zo bijvoorbeeld op hetzelfde moment stomen en grillen.

Natuurlijk is voor onze XS-series ook een passend onderstel leverbaar. Zo werkt u altijd op de juiste hoogte en kunt u ook de accessoires perfect opruimen.



Wandhouder

Geen compromissen, ook niet als het om accessoires gaat.

Voor nog meer profijt.



Pas als u gebruikmaakt van de originele RATIONAL-accessoires, kunt u volledig profiteren van de mogelijkheden die het SelfCookingCenter® XS u biedt. De accessoires zijn uiterst duurzaam en daardoor uitstekend geschikt voor het dagelijkse, intensieve gebruik in een professionele keuken. Zo worden zelfs speciale toepassingen een succes, zoals het bereiden van voorgefrituurde producten of het grillen van kip en eend. Zelfs schnitzels en steaks kunt u bereiden zonder dat u ze steeds hoeft te keren.



Grillrooster met ruitjes- en streeppatroon

UltraVent

Door de condensatietechnologie van de UltraVent wordt vrijkomende stoom opgevangen en afgevoerd. Het is niet nodig om dure luchtafvoersystemen te installeren. Er is geen aansluiting op de buitenafvoer nodig. Daardoor kunt u het SelfCookingCenter® XS altijd zonder problemen voor frontcooking gebruiken.

Grill- en pizzaplaat

Met deze hoogwaardige, warmte geleidende pizzaplaat kunt u alle soorten pizza's, Turks brood en flammkuchen van optimale kwaliteit bereiden. U kunt een perfect grillpatroon op groente, steaks en vis aanbrengen door deze producten te keren als ze op de grillplaat liggen.

Grillrooster met ruitjes- en streeppatroon (crisscross)

Met het nieuwe grillrooster met ruitjes- en streeppatroon (crisscross) krijgt u een perfect grillpatroon op kortgebraden vlees, vis en groente. Daarbij kunt u kiezen of u uw gerechten wilt voorzien van het klassieke streeppatroon of van het populaire, origineel Amerikaanse steakhousepatroon. Het grillrooster met ruitjes- en streeppatroon is uiterst solide en gaat lang mee. De drielaagse TriLax-coating ondersteunt het bruiningsproces, is uitermate geschikt voor hoge temperaturen en is bestand tegen grondstoffen met een hoge zuurgraad.



UltraVent



Grill- en pizzaplaat

Accessoires voor professioneel gebruik.

Die tegen een stootje kunnen.

Bakplaten

De aluminium bakplaten van RATIONAL onderscheiden zich omdat ze over perfecte anti-aanbakeigenschappen beschikken, solide zijn en lang meegaan. Broodjes, bladerdeegproducten, vlees dat maar kort gebraden hoeft te worden en gepaneerde gerechten worden mooi bruin en bijzonder krokant.

CombiFry®

Met de gepatenteerde CombiFry® is het voor het eerst mogelijk om grote hoeveelheden voorgefrituurde producten te bereiden, zoals visnuggets, frites en wedges, zonder extra vet te hoeven toe te voegen.

Multibaker

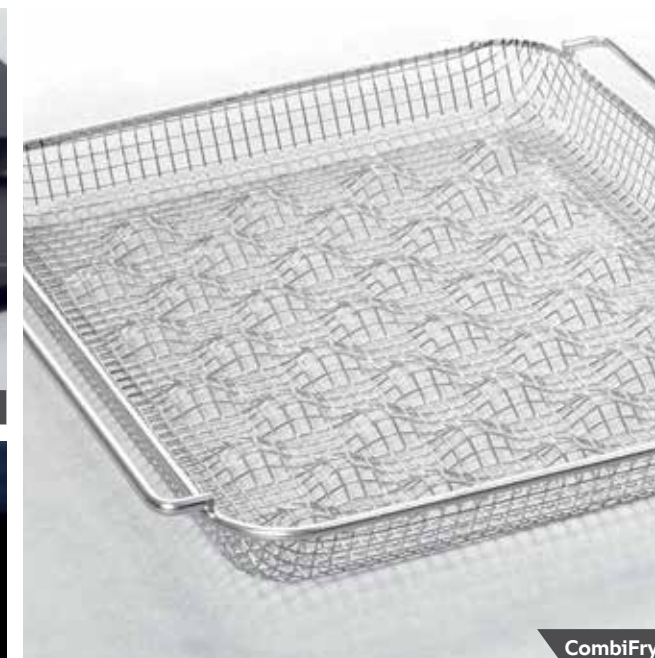
De Multibaker is geschikt voor de bereiding van grote hoeveelheden spiegeleieren, omelet, rösti en tortilla's. Door de speciale teflonlaag bakken de gerechten niet aan.

Superspike voor gevogelte

Omdat het gevogelte rechttop in het rooster wordt geplaatst en er daardoor een schoorsteeneffect ontstaat, wordt de gaartijd aanzienlijk verkort vergeleken met de rotatiegrill. Dit bijzondere effect zorgt voor zeer mals borstvlees en een knapperig en gelijkmatig gebruind vel.



Multibaker



CombiFry®



Bakplaat

Wilt u meer informatie? Vraag dan een folder aan.
Of bezoek onze website: www.rational.nl.



Een optimale opstelling.

Het SelfCookingCenter® XS vindt altijd wel een plekje.

Of het nu om een supermarkt, een tankstation of een slagerij gaat, of het nu dienst doet als hoofdaparaat of als extra apparaat in een restaurant: Deze profklasse in klein formaat is geschikt voor elke toepassing. De manieren waarop onze tevreden klanten dit apparaat in de praktijk gebruiken, zijn slechts enkele voorbeelden van de vele mogelijkheden.



Techniek die meer presteert.

Want het verschil zit hem in de details.



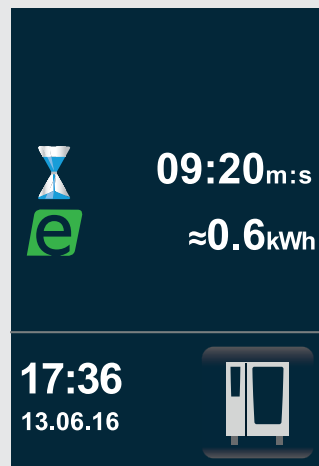
Led-verlichting

De compleet nieuwe led-verlichting zorgt voor een optimale verlichting van de ovenruimte en van elk afzonderlijk inschuifniveau – van boven tot beneden en van voor tot achter. In neutrale stand laat de verlichting de bruining van de producten zien. De led-verlichting is energiezuinig, gaat lang mee en is onderhoudsarm.



Ovendeur met driedubbele beglazing

De driedubbele beglazing met warmtereflectielaag zorgt voor minimaal warmteverlies. Hierdoor bespaart u 10 % extra op energiekosten. Omdat de beglazing gereinigd kan worden, blijft het zicht ook na jaren goed.



Energieverbruikdisplay

U kunt altijd zien hoeveel energie er voor een bereidingsproces nodig is en hoeveel energie er per dag verbruikt is. De gegevens worden op het display weergegeven, maar u kunt ze ook downloaden.



RATIONAL-remotefunctie

Als uw SelfCookingCenter® met een netwerk is verbonden, kunt u het bedienen en controleren met uw iPhone. Zo hebt u overzicht over alles en weet u altijd precies wat er gebeurt.



Geïntegreerde hand-douche met automatisch terugtreksysteem

Door de traploze dosering van de waterstraal en de ergonomisch verantwoorde manier waarop de handdouche kan worden gebruikt, worden de globale reiniging, het afblussen en opgieten nu nog gemakkelijker. Het geïntegreerde terugrol- en waterafsluitsysteem biedt optimale veiligheid en hygiëne volgens EN 1717 en SVGW (Zwitserse vereniging van gas- en waterbedrijven).



Centrifugaal vetafscheidingssysteem

U hoeft geen vetfilters meer te vervangen of te reinigen en hebt toch altijd schone lucht in de ovenruimte. Pure smaakbeleving.



ClimaPlus Control®

De vochtigheid wordt door middel van sensoren die in de ovenruimte zijn aangebracht exact gemeten en al naargelang de instellingen tot op de procent nauwkeurig geregeld. Indien nodig verwijdt het systeem overtollig vet of voert via een stoomgenerator nieuw vocht aan. Ook bij grotere laadhoeveelheden krijgt u daardoor een knapperige korst, een krokante paneerlaag, opvallende grillpatronen of mals gebraden vlees.

Techniek die meer presteert.

En het werk eenvoudiger maakt voor u.



Maximale temperatuur ovenruimte 300 °C
Zelfs als het apparaat continu in gebruik is, zijn in de ovenruimte dankzij de bijzonder solide constructie van het SelfCookingCenter® temperaturen van maximaal 300 °C mogelijk. Daardoor zijn ook bijzondere toepassingen mogelijk, zoals het grillen of goed aanbraden van grote hoeveelheden vlees.



Bedieningsdisplay
De bedieningsdisplay zit niet bovenaan het apparaat, maar is – ergonomisch verantwoord en heel praktisch – links van de deur gemonteerd. Daardoor wordt het risico om bij het bedienen van het apparaat als gevolg van vrijkomende stoom ietsel op te lopen kleiner. Tegelijkertijd wordt voorkomen dat de elektronische onderdelen op de lange duur beschadigd raken als gevolg van vrijkomende stoom.



Intelligente 6 puntssensor
Zelfs als de kerntemperatuursensor niet correct is geplaatst, meet de sensor toch op een betrouwbare manier welk punt van het product het koudst is. Daardoor worden alle producten altijd tot op de graad nauwkeurig gaar.



Positioneerhulp
Door de gepatenteerde positioneerhulp is het gemakkelijker de kerntemperatuursensor in vloeibare, zachte of erg kleine producten te plaatsen.



Stoomgenerator
De stoomgenerator is absoluut onmisbaar als u bij het stomen gerechten van optimale kwaliteit wilt krijgen. De 100 % hygiënische verse stoom garandeert maximale stoomverzadiging, ook bij lage temperaturen, zoals bij het pocheren. Tijdens het reinigen wordt de stoomgenerator automatisch ontkalkt. Daardoor is een dure waterontharder overbodig.



Dynamische luchtcirculatie
Door de speciale geometrie van de ovenruimte en de krachtige aandrijving van het ventilatorblad, die de draairichting en de snelheid op een intelligente manier aanpast aan de te bereiden etenswaren, wordt de warmte altijd optimaal over de ovenruimte verdeeld. Hierdoor blijft de uitstekende kwaliteit van de gerechten gegarandeerd, ook bij een volle ovenruimte. De geïntegreerde rem reageert direct en zorgt ervoor dat het ventilatorblad heel snel stilstaat als de deur wordt geopend. Dit creëert extra veiligheid.

De door RATIONAL vervaardigde producten zijn beschermd volgens een of meer van de volgende patenten, gebruiksmodellen of ontwerpmodellen. 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; plus aangevraagde patenten

Profklasse in klein formaat.

Werken zonder compromissen.

Het nieuwe SelfCookingCenter® XS past in elke keuken en is dankzij de verfijnde installatie-oplossingen zowel geschikt voor frontcooking-ruimtes als voor een specifieke afdeling in de restaurantkeuken. Het SelfCookingCenter® XS is leverbaar als elektrische uitvoering. Bovendien zijn alle andere SelfCookingCenter®-modellen ook verkrijgbaar als gasuitvoering.

Doordat twee apparaten gewoon op elkaar gestapeld kunnen worden, kunt u nog flexibeler te werk gaan, zonder dat u extra ruimte nodig hebt. Daarbij kunt u het onderste apparaat eenvoudig bedienen via het bovenste toestel.

Bovendien hebt u de beschikking over heel veel speciale uitvoeringen, waardoor wij uw SelfCookingCenter® individueel aan de omstandigheden in uw keuken kunnen aanpassen.

Vraag voor nadere informatie, bijvoorbeeld over de mogelijkheden, onze catalogus voor apparaten en accessoires aan. Of bezoek onze website: www.rational.nl.



2 jaar garantie	
Toestel	XS Type 6 2/3
Elektrisch	
Capaciteit	6 x 2/3 GN
Aantal maaltijden per dag	20-80
Inschuiven in lengterichting	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Breedte	655 mm
Diepte	555 mm
Hoogte	567 mm
Watertoevoer	R 3/4"
Waterafvoer	DN 40
Waterdruk	150-600 kPa of 0,15-0,6 Mpa
Gewicht	72 kg
Aansluitwaarde	5,7 kW
Zekering	3 x 10 A
Elektriciteitsaansluiting	3 NAC 400 V
Vermogen "Hetelucht"	5,4 kW
Vermogen "Stoom"	5,4 kW

U wilt het allemaal met eigen ogen zien?

Kom dan eens samen met ons koken.

Ontdek zelf wat het SelfCookingCenter® XS allemaal kan. Live, vrijblijvend en op een locatie bij u in de buurt. Kom naar een van onze gratis RATIONAL CookingLive-events.

Bel tel. +31 (0)546 546 000 of ga naar www.rational.nl als u wilt weten wanneer en waar de eerstvolgende CookingLive-events plaatsvinden.



“Tijdens een RATIONAL CookingLive-event hebben wij het SelfCookingCenter® voor de eerste keer in actie gezien. Toen ik de gerechten daar zelf uitprobeerde en merkte hoeveel tijd je kunt besparen en hoe eenvoudig het toestel in gebruik is, wist ik dat ik het apparaat voor mijn keuken nodig had.”

Raghavendra Rao, eigenaar, Kadamba, Bangalore, India

RATIONAL Nederland
Twentepoort West 7
7609 RD ALMELO

Tel. +31 546 546000
Fax +31 546 546099

info@rational.nl
rational.nl