



НОВЫЙ SelfCookingCenter® XS.





Новый SelfCookingCenter® XS.

Профессиональный аппарат в компактном формате.

Мы любим непростые задачи. И поэтому мы решились на то, что ранее казалось невозможным. Компактный аппарат с полной мощностью, интеллектом и эффективностью нашего SelfCookingCenter®.

В ходе интенсивной исследовательской работы наши физики, инженеры и повара смогли уменьшить формат аппарата без каких-либо компромиссов. Тем самым для Вас открываются новые возможности в использовании. Новый SelfCookingCenter® XS – наш интеллектуальный аппарат для приготовления блюд в компактном формате. Ему найдется место на каждой кухне, и благодаря продуманным решениям по установке он подходит для зон с демонстрацией приготовления, а также в качестве полноценного рабочего аппарата в ресторане. И, разумеется, он всегда гарантирует высочайшее качество, к которому Вы уже привыкли, работая с продукцией RATIONAL.

При использовании SelfCookingCenter® XS компромиссы не нужны: 100% мощность, 100% качество блюд, 100% интеллект.

Максимальная мощность на минимальной площади.

Техника, которая способна на большее.

Огромная мощь нового SelfCookingCenter® XS это результат выдающихся инженерных разработок. Аппарат глубиной всего 55,5 см и шириной 65,5 см оснащён всеми важнейшими функциями, гарантирующими превосходное качество и максимальную эффективность.



С мощным генератором свежего пара для высочайшего качества блюд.

Пароконвектомат
Интеллектуальная система приготовления

= SelfCookingCenter®

Благодаря динамическому распределению воздушных потоков мощность новых нагревательных элементов и генератора свежего пара идеально распределяется по рабочей камере. Температура рабочей камеры до 300 °C и интеллектуальное управление микроклиматом позволяют готовить на гриле, с режимами “С корочкой” и “Запекание” даже при полной загрузке аппарата. Но даже при низкотемпературном приготовлении, например при пассеровании рыбы и яиц или приготовления таких деликатных десертов как крем-карамель SelfCookingCenter® XS устанавливает новые стандарты качества.

Точная регулировка температуры и влажности, мощный генератор свежего пара, интеллектуальное приготовление различных продуктов и автоматическая очистка делают наш аппарат идеальным аппаратом для профессионалов на кухне.

Работа с новым SelfCookingCenter® XS привычно проста. Дисплей продуманно расположен слева рядом с дверцей. Это обеспечивает максимальную безопасность работы и защищает электронные компоненты от вызванных выходящим паром повреждений.



Пар



Сухой жар



Комбинация



Новый SelfCookingCenter® XS.

Прост в работе, экономичен и занимает небольшую площадь.



Комбинация сухого жара и пара в одном аппарате открывает новые возможности для профессионального приготовления блюд. Блюда готовятся в щадящем режиме и получаются более здоровыми и полезными. Новый SelfCookingCenter® XS заменяет 95% всего традиционного оборудования на кухне.

Разумеется, SelfCookingCenter® XS оснащен всеми интеллектуальными функциями, которые также присутствуют в SelfCookingCenter® больших размеров. Они превращают наш новый аппарат в помощника на кухне, гарантирующего качество блюд, простое управление и максимальную эффективность.



Ссылка на видео.

- Обзор преимуществ:**
- > Постоянно высокое качество блюд
 - > Простое обслуживание, без специальных навыков
 - > Минимальные текущие расходы
 - > Отсутствие затрат на очистку вручную

Новый SelfCookingCenter® XS.

4 помощника — безграничные ВОЗМОЖНОСТИ.



Простота благодаря интеллектуальному приготовлению – iCookingControl®

Выберите продукты для приготовления, задайте желаемый результат — готово! iCookingControl® приготовит Ваши блюда именно так, как Вы запланировали. При этом не имеет значения, кто управляет аппаратом. Система распознает размер, количество и состояние загруженных продуктов. Она думает вместе с Вами и на шаг вперед, во время приготовления постоянно регулирует путь для достижения желаемого результата и самостоятельно выполняет все необходимые настройки.



Точность для высочайшего качества – HiDensityControl®

Каждую секунду высокочувствительные датчики распознают текущие условия в рабочей камере. HiDensityControl® регулирует необходимую энергию в точном соответствии с требованиями к блюдам, а также равномерно и эффективно распределяет ее по рабочей камере. Результат — высочайшее качество на каждом уровне загрузке при минимальном потреблении ресурсов.



Интеллектуальные смешанные загрузки – iLevelControl

С помощью iLevelControl Вы можете одновременно готовить различные блюда. Блюда, которые могут быть приготовлены одновременно, отображаются системой iLevelControl на дисплее. Это повышает производительность и экономит время, деньги, пространство и энергию. В соответствии с загрузкой, количеством и продолжительностью открываний дверцы система регулирует время приготовления блюд. Таким образом исключается риск передерживания, и всегда обеспечивается идеальный результат.



Интеллектуальная система очистки – Efficient CareControl

Efficient CareControl — это уникальная автоматическая очистка, которая обнаруживает загрязнения и накипь и легко удаляет их. Аппарат самостоятельно уведомляет Вас о необходимости проведения очистки. Вы также можете сохранить периодичность очистки, соответствующую Вашим потребностям. SelfCookingCenter® автоматически выдает предупреждение в установленное время. Результат — сверкающая чистота, гигиена, экономия времени и средств, а также защита окружающей среды.

Более подробная информация содержится в нашем основном каталоге по SelfCookingCenter®, а также на сайте rational-online.com.



Традиционное приготовление – ручной режим

Разумеется, работа с SelfCookingCenter® XS возможна также и в ручном режиме. Будь то сухой жар, пар или их комбинация – в ручном режиме Вы имеете возможность задать все параметры приготовления самостоятельно.

Подходит для любой кухни.

Гибкие возможности для компактного формата.

В качестве аппарата для демонстрации приготовления или дополнительного рабочего аппарата – новому SelfCookingCenter® XS найдется место даже на самой маленькой кухне.

Встраиваемое исполнение RATIONAL

В зоне демонстрации визуальный эффект имеет большое значение. Встраиваемое решение RATIONAL включает в себя конденсационный вытяжной зонт. В зависимости от ваших индивидуальных предпочтений это может быть зонт UltraVent, полностью отводящий пар или UltraVent Plus, который включает в себя специальный фильтр, позволяющий избежать паров и мешающего работе дыма, возникающие при приготовлении продуктов гриль и жарении. Зонт, входящий в комплект набора для облицовки, предотвращает скапливание загрязнений в труднодоступных местах, соответствует гигиеническим требованиям и обеспечивает профессиональный внешний вид.

Настенный кронштейн

Настенный кронштейн идеально подходит при использовании SelfCookingCenter® XS в качестве рабочего аппарата. Приспособление рекомендуется использовать, если на поверхности установки недостаточно свободного места. Идеальное решение для простого и надежного монтажа непосредственно на стене.

Combi-Duo: одно место — два аппарата

Благодаря нашей комбинации Combi-Duo на одном месте для установки можно установить два аппарата один над другим. Так даже в часы пик обеспечивается максимальная гибкость. Вы можете одновременно использовать два разных процесса приготовления (например, готовить на пару и на гриле).

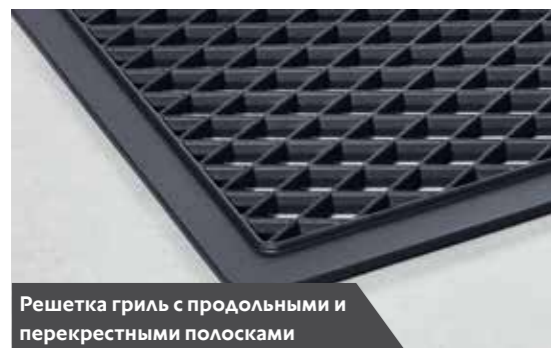
Для наших аппаратов в формате XS мы также предусмотрели подходящую подставку. Благодаря ей работа ведется на оптимальной высоте и аппарат не занимает много места для хранения.



Настенный кронштейн

Бескомпромиссные аксессуары.

Для Вашей максимальной пользы.



Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками

Только использование оригинальных аксессуаров RATIONAL откроет Вам все возможности применения аппарата SelfCookingCenter® XS. Они отличаются исключительной прочностью и потому оптимально подходят для ежедневного интенсивного использования на профессиональной кухне. Лишь благодаря этим аксессуарам Вы сможете успешно воспользоваться такими специальными функциями, как приготовление продуктов, предварительно обжаренных во фритюре, или приготовление цыплят и уток гриль. Даже при жарении шницелей и стейков не потребуется тратить время на их переворачивание.

UltraVent

Благодаря технологии вытяжного зонта UltraVent происходит конденсация выходящего пара. Дорогостоящая установка вытяжных устройств больше не нужна. Внешнее подключение не требуется. Таким образом, аппарат идеально подходит для зон с демонстрацией приготовления.

UltraVent Plus

Помимо технологии конденсации UltraVent, разработана система UltraVent Plus, которая включает в себя специальный фильтр. Это позволяет избежать паров и мешающего работе чада, который возникает при приготовлении продуктов гриль и жарении. Аппараты RATIONAL могут устанавливаться также в узких местах, таких как зоны демонстрации приготовления.

Форма для гриля и пиццы

С помощью хорошо проводящей тепло формы Вы можете готовить все виды пиццы, лепешек и тарт фламбе высочайшего качества. Обратная сторона формы подходит для приготовления овощей, стейков или рыбы с идеальным рисунком гриля.

Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками

С помощью этой решетки Вы получите великолепный рисунок гриля на продуктах быстрого обжаривания, рыбе и овощах. В зависимости от используемой стороны продукты приобретают классические полоски гриля или рисунок, популярный в американских стейк-хаусах. Решетка с продольными и перекрестными полосками отличается высокой прочностью и долговечностью. Трехслойное покрытие TriLax щелоче- и огнестойко.



UltraVent Plus XS



Форма для гриля и пиццы

Аксессуары для профессионалов.

Надежность в работе.

Противни для жарения и выпекания

Алюминиевые противни RATIONAL выгодно отличаются прекрасными антипригарными свойствами, надежностью и долгим сроком службы. Булочки, изделия из дрожжевого теста, блюда легкой прожарки и в панировке получаются подрумяненными и хрустящими.

CombiFry®

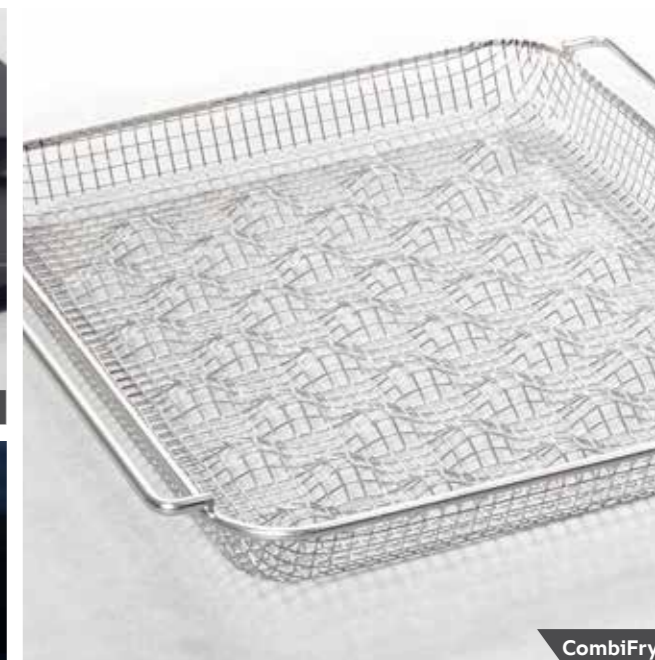
С помощью запатентованного аксессуара CombiFry® стало возможно идеально готовить без дополнительного жира больше продуктов, предварительно обжаренных во фритюре, например рыбные наггетсы, картофель фри и картофельные дольки.

Multibaker

Multibaker подходит для приготовления яичницы, омлета, оладий и тортильи в больших количествах. Специальное тефлоновое покрытие исключает пригорание блюд.

Решетки Superspike для цыплят

Благодаря вертикальному расположению птицы и связанному с этим эффекту камина значительно сокращается время приготовления по сравнению с обычным вращающимся грилем. Этот особый эффект также обеспечивает сочную грудку и хрустящую корочку.



Дополнительная информация содержится в нашем проспекте по аксессуарам или брошюрах по применению. Вы также можете посетить наш веб-сайт: rational-online.com.



Оптимальное расположение.

Для SelfCookingCenter® XS
всегда найдется место.

Будь то супермаркет, автозаправка, мясная лавка, основной или дополнительный аппарат в ресторане: профессиональный аппарат в компактном формате будет всегда при деле. Возможности его использования безграничны.



Технология, превосходящая ожидания. Разница познается в мелочах.



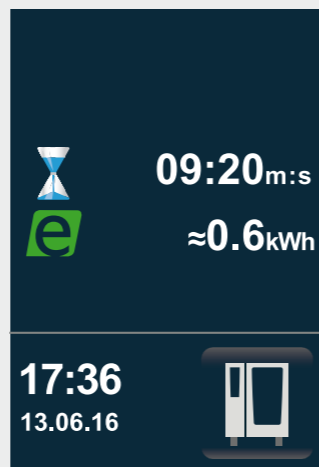
Светодиодное освещение

Абсолютно новое светодиодное освещение обеспечивает оптимальное освещение рабочей камеры и каждого уровня по всей площади. С помощью света возможен контроль подрумянивания продуктов. Опция является энергосберегающей, имеет долгий срок службы и практически не нуждается в техобслуживании.



Трехслойная дверца рабочей камеры

Трехслойная дверца с современным теплоотражающим покрытием обеспечивает минимальные потери тепла. Таким образом Вы экономите еще до 10% от затрат на энергию. Поскольку все стекла можно очистить, видимость остается хорошей даже спустя годы использования.



Индикация энергопотребления

Вы постоянно получаете информацию о том, сколько требуется энергии для отдельной операции приготовления и каково было потребление энергии за день. Данные можно просмотреть на дисплее и выгрузить отдельным файлом.



RATIONAL ConnectedCooking

Легко объединяйте свои аппараты RATIONAL в сеть с помощью нашего самого современного сетевого решения для профессиональных кухонь. С ConnectedCooking Вы всегда в курсе событий: простое управление аппаратами, дистанционный доступ с помощью смартфона, автоматическая HACCP-документация и загрузка рецептов из библиотеки RATIONAL на аппараты. Более подробная информация — на сайте ConnectedCooking.com.



Встроенный ручной душ с возвратным механизмом

Регулирование напора струи и эргономичное обслуживание значительно облегчают очистку аппарата. Встроенный возвратный механизм и автоматическая блокировка воды обеспечивают оптимальную безопасность и соблюдение гигиенических требований EN 1717 и SVGW (Швейцарской ассоциации предприятий газо- и водоснабжения).



Система сепарации жира методом центрифугирования

Заменять или очищать жировые фильтры не требуется, что обеспечивает чистоту рабочей камеры. Гарантия безупречного вкуса.



ClimaPlus Control®

Параметр влажности точно измеряется с помощью датчиков в рабочей камере и регулируется с точностью до процента. При необходимости система вытягивает излишнюю влагу или добавляет пар с помощью парогенератора. Таким образом, даже при больших объемах загрузки получается поджаристая корочка, хрустящая панировка, характерный рисунок гриля и сочное жаркое.

Технология, превосходящая ожидания. И упрощающая Вашу работу.



Максимальная температура рабочей камеры 300 °C

Особенно прочная конструкция аппарата допускает использование температуры до 300 °C даже в режиме непрерывной эксплуатации. Поэтому даже особые режимы, такие как приготовление на гриле или быстрое обжаривание, применимы к большим объемам продуктов.



Дисплей управления

Дисплей продуманно расположен слева рядом с дверцей. Это снижает опасность ожога выходящим паром при работе с аппаратом. Одновременно электронные компоненты защищаются от вызванных выходящим паром повреждений.



Патент

Интеллектуальный 6-точечный датчик

Даже если термозонд установлен неправильно, устройство прибора позволяет обнаруживать самое холодное место продукта. Благодаря этому все продукты всегда готовятся идеально.



Вспомогательное позиционирующее устройство

Вспомогательное позиционирующее устройство облегчает правильное размещение термозонда для жидких, мягких блюд или продуктов малых размеров.



Парогенератор

Если Вы хотите получить высочайшее качество блюд при приготовлении на пару, парогенератор является неотъемлемой составляющей. 100%-ый гигиеничный свежий пар гарантирует насыщенность пара, даже при низкотемпературном приготовлении, например при пассеровании. В ходе очистки выполняется автоматическое удаление накипи из парогенератора. Это делает дорогое умягчение воды и ручное удаление накипи излишними.



Патент

Распределение воздушных потоков

Специальная геометрия рабочей камеры и мощный привод вентилятора, регулирующий направление вращения и скорость в зависимости от определенных продуктов, обеспечивают равномерное распределение тепла в рабочей камере. Благодаря этому гарантируется превосходное качество блюд даже при полной загрузке аппарата. Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора быстро реагирует и останавливает вентилятор при открытии дверцы, что обеспечивает дополнительную безопасность.

Продукция RATIONAL защищена следующими патентами: DE 10 230 242; DE 101 14 080; DE 103 09 487; DE 10 2004 004 393; DE 101 20 488; DE 103 01 526; DE 10 2004 020 365; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 195; EP 1 682 822; EP 2 350 533; EP 2 426 419; US 5,915,372; US 6,299,921; US 6,581,588; US 6,600,288; US 6,753,027; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,232,978; US 7,409,311; US 7,438,240; US 8,147,888; US 8,578,293; US 8,344,294; US 8,455,028; US 8,475,857; US 9 557 066; JP 3916261; JP 3747156; JP 4010946; JP 1225865; JP 1227539; JP 1342288; JP 4598769; JP 4255912; плюс заявки на патенты

Профессиональный аппарат в компактном формате.

Работа без компромиссов.

Новому SelfCookingCenter® XS найдется место на каждой кухне, и благодаря продуманным решениям по установке он подходит для зон с демонстрацией приготовления, а также в качестве полноценного рабочего аппарата в ресторане. SelfCookingCenter® XS доступен только в электрическом исполнении. Для всех других моделей SelfCookingCenter® также имеется опция газового исполнения.

Комбинация из двух аппаратов, установленных один над другим (Combi-Duo), обеспечивает дополнительную гибкость без необходимости дополнительного места. При этом управление нижним аппаратом просто и удобно осуществляется с панели верхнего аппарата.

Кроме того, мы предлагаем многочисленные специальные исполнения, чтобы аппарат идеально соответствовал специфическим особенностям Вашей кухни.

Полная информация об ассортименте продукции содержится в каталоге аппаратов и аксессуаров. Вы также можете посетить наш веб-сайт: rational-online.com.

2 года гарантии



Аппарат	XS тип 6 2/3
Электро	
Ёмкость	6 × 2/3 GN
Количество порций в день	20–80
Загрузка в продольном направлении	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Ширина	655 мм
Глубина	555 мм
Высота	567 мм
Труба подачи воды	R 3/4"
Сливная труба	DN 40
Давление воды	150–600 кПа или 0,15–0,6 МПа
Вес	72 кг
Потребляемая мощность	5,7 кВт
Предохранитель	3 × 10 А
Подключение к сети	3 NAC 400 В
Мощность в режиме "Сухой жар"	5,4 кВт
Мощность в режиме "Пар"	5,4 кВт

Вы хотите увидеть все своими глазами?

Готовьте вместе с нами!

Мы хотели бы продемонстрировать Вам многообразие преимуществ SelfCookingCenter® XS. Убедитесь в эффективности наших аппаратов лично, на практике, не беря на себя никаких обязательств. Презентации проводятся поблизости от Вас. Посетите одно из бесплатных мероприятий SelfCookingCenter® live.

Вы можете узнать даты и место проведения ближайших мероприятий по телефону +7 495 640 63 38 или на сайте rational-online.com.





РАЦИОНАЛЬ в России
Проспект Андропова 18, корп. 6
115432, г. Москва

Тел. +7 495 640 63 38

info@rational-online.com
rational-online.com

