



El SelfCookingCenter®





Las ideas cambian el mundo.
Sus deseos son nuestro impulso.

Nuestra promesa:
Dedicar todo nuestro esfuerzo en hacer realidad sus ideas.

Incluso la mejor idea se puede mejorar.

Del vaporizador combinado al
SelfCookingCenter®.



Vaporizador
Horno de convección
Sistema inteligente
de cocción

= SelfCookingCenter®



Escanee aquí para
ver el video.

Nuestro enfoque desde hace más de 40 años es ofrecer la mejor solución para cocinar. Un equipo con el que podrá hacer realidad sus ideas, que prepara su comida siempre como usted quiere. Una herramienta de fácil manejo que asume las tareas rutinarias para que usted se pueda dedicar a su día a día con menos estrés y sin prisas. Y en especial que sea muy rentable para usted.

Todo comenzó con la idea de combinar vapor y calor seco en un solo equipo. Con ello creamos, en 1976, el primer vaporizador combinado que hemos seguido mejorando continuamente. Pero no nos conformamos con eso. Para ayudarle en su rutina diaria de forma más eficiente, hemos creado un ayudante que incorpora verdadera inteligencia: el nuevo SelfCookingCenter® con los 5 sentidos, mucho más que un vaporizador combinado convencional. Siente, detecta, piensa y se anticipa, aprende y se comunica con usted. Un ayudante fiable que cocina y que siempre está a su disposición.

Además, con ConnectedCooking, nuestra solución de conectividad avanzada, usted lo tiene todo bajo control: configuración de equipos de forma centralizada, distribución de programas de cocción, documentación HACCP y el control a través de un smartphone, así como muchas otras funciones. Usted recibe simplemente toda la información, en tiempo real y dondequiera que lo desee. Así siempre sabe lo que está ocurriendo en sus equipos.



Vapor



Calor seco



Combinación



Se adapta a todas las cocinas profesionales.

Lo confirman nuestros clientes, siempre satisfechos.

Antes, los cocineros necesitaban diferentes tipos de aparatos y utensilios, como hornos de convección, sartenes basculantes, planchas, freidoras, vaporizadores, cazuelas o sartenes para preparar con mucho esfuerzo una buena comida. Hoy en día, se puede crear un menú completo en cada cocina con un único equipo: el SelfCookingCenter®.

En una superficie de aprox. 1 m², puede cocinar a la parrilla, a la plancha y al vapor, asar, hornear, rehogar, blanquear y pochar. Independientemente de si desea preparar carne, pescado, aves, verduras, productos de huevo, productos de panadería y pastelería o postres. O si quiere preparar 30 ó varios miles de comidas.



El SelfCookingCenter® existe también en formato pequeño: el nuevo SelfCookingCenter® XS. Solicite nuestro catálogo especial para más información. O visítenos en rational-online.com.

Aporta la gran ayuda que el personal de su cocina requiere, cocina rápido y es fácil de manejar. Los resultados de cocción son siempre de alta calidad y a la vez le ayuda a ahorrar dinero, tiempo y energía. Asume todas las tareas de supervisión y control. Configura automáticamente la temperatura, humedad y el tiempo de cocción. Controla el grado de cocción y el dorado e incluso no es necesario dar la vuelta continuamente a los alimentos.

Con más de 750,000 de nuestros equipos en el mercado, se han convertido en un producto de referencia en las cocinas del mundo. Y lo que más nos llena de orgullo es que el 93 % de nuestros clientes en todo el mundo nos confirma que RATIONAL ofrece los máximos beneficios. (Estudio TNS Infratest 2016). Por este motivo casi todos recomiendan RATIONAL.



La combinación de calor y vapor en un solo equipo abre nuevas posibilidades en la cocina profesional. Los alimentos se cocinan delicadamente. De este modo la comida es mucho más sana e ideal para una nutrición saludable. El nuevo SelfCookingCenter® cubre el 95% de las maneras convencionales de cocinar.

Vapor de 30–130°C

Rehogar, pochar, blanquear y cocinar al vapor; nuestro generador de vapor fresco de alto rendimiento lo hace posible. Ya sea en verduras, pescados o productos de huevo; gracias a las precisas temperaturas y a la máxima densidad del vapor, se consiguen unos colores intensos. Se conservan las vitaminas y los minerales. Nada queda reseco.

Calor seco de 30–300°C

Filetes tiernos, costillas crujientes, bistecs a la plancha, productos de panadería esponjosos y precocinados; gracias al aporte continuo de calor seco a una temperatura de hasta 300 °C, todo se prepara de forma homogénea, crujiente y jugosa, sentando precedentes.

Combinación de vapor y calor seco de 30–300°C

La cocción con calor y humedad, a la vez, evita que se resequen los alimentos, minimiza la merma y aporta un dorado homogéneo a los asados o gratinados. Se obtienen unos sabores únicos y los tiempos de cocción son bastante más rápidos que con los aparatos de cocción convencionales.



Resumen de ventajas:

- > Siempre una excepcional calidad de platos
- > Manejo sencillo incluso para personal no capacitado
- > Costos mínimos de operación

El resultado es lo que cuenta.

El SelfCookingCenter® con los 5 sentidos.

El nuevo SelfCookingCenter® es el primer sistema de cocción del mundo que incorpora verdadera inteligencia y revoluciona la preparación de la comida. Porque ya no tiene que configurar ni reajustar constantemente la temperatura, humedad o velocidad de la turbina ideales. Simplemente tiene que introducir el resultado deseado. Es decir, si desea que sus platos queden poco hechos, al punto o bien hechos, con un dorado claro u oscuro, con o sin corteza.

Como está equipado con los 5 sentidos, siente las condiciones ideales de la cámara de cocción, detecta el tamaño y la cantidad de alimentos, piensa y sabe cómo cocinar un plato de forma óptima, aprende de los hábitos del cocinero e incluso se comunica con él.

Hemos colaborado con cocineros, nutricionistas, físicos e ingenieros para desarrollar las características más importantes de un equipo de cocción moderno. Resultando en un nuevo estándar de rendimiento, calidad de los platos, simplicidad y eficiencia, al que nuestros clientes ya no quieren renunciar.



- > Siente las condiciones actuales en la cámara de cocción y la consistencia de los alimentos
- > Detecta el tamaño, la cantidad y el estado del producto y calcula el dorado necesario
- > Aprende de sus hábitos a la hora de cocinar y los pone en práctica.
- > Se anticipa y calcula la manera ideal de obtener el resultado deseado, de un modo constante y durante toda la cocción
- > Se comunica con usted y le muestra lo que está haciendo su RATIONAL para obtener el resultado deseado

El SelfCookingCenter®.

Es fácil de usar, cocina de forma sana y deliciosa con el mínimo de recursos.



Nuestra misión siempre ha sido facilitarle el trabajo al máximo. Por eso hemos equipado el SelfCookingCenter® con cuatro funciones inteligentes y lo hemos convertido en un ayudante caracterizado por su calidad, su manejo sencillo y su eficiencia.



Simplicidad gracias al sistema inteligente de cocción – iCookingControl

Solo hace falta seleccionar el alimento, introducir el resultado deseado y ¡listo! iCookingControl prepara la comida como usted quiere. No importa quién utilice el equipo. Detecta el estado, el tamaño y la cantidad de los productos. Piensa, se anticipa y recalcula continuamente la manera ideal para obtener el resultado deseado y realiza los ajustes necesarios automáticamente.



Precisión para máxima calidad – HiDensityControl®

Sensores altamente sensibles miden y detectan cada segundo las condiciones actuales en la cámara de cocción. HiDensityControl® ajusta la cantidad de energía requerida a las necesidades de los alimentos y la distribuye de forma homogénea y eficiente por toda la cámara de cocción. Así se obtiene siempre una calidad excepcional, carga tras carga, con un consumo mínimo de recursos.



Cargas mixtas inteligentes – iLevelControl

Con iLevelControl podrá preparar diferentes comidas simultáneamente. iLevelControl le muestra automáticamente en la pantalla los platos que se pueden cocinar juntos. Esto aumenta la productividad y ahorra tiempo, dinero, espacio y energía. Dependiendo de la cantidad de carga, las veces y el tiempo que ha estado abierta la puerta, ajusta de forma óptima el tiempo de cocción a los alimentos. Así no se cocina nada en exceso y el resultado siempre es excelente.



Sistema de limpieza inteligente – Efficient CareControl

Efficient CareControl es la única limpieza automática que detecta la suciedad y la cal y las elimina fácilmente. La función se ajusta a sus necesidades y sugiere la limpieza óptima en determinados momentos. El resultado: limpieza e higiene brillantes, ahorro de dinero y tiempo y cuidado del medio ambiente.



Cocina tradicional – Modo manual

Por supuesto, el SelfCookingCenter® también se puede utilizar manualmente. Tanto en calor seco, vapor o una combinación de ambos. En el modo manual se pueden ajustar todos los parámetros de cocción, directamente y con precisión.

Seleccionar el resultado deseado. Cargar. Listo. iCookingControl.

Nunca ha sido tan fácil producir con exactitud la calidad de los platos que desee. Pescado, carne, aves, productos de panadería y repostería, platos de huevo o postres; con el SelfCookingCenter® se cocina todo delicadamente y exactamente como usted desea. Usted sólo tiene que seleccionar el resultado que quiere obtener y el SelfCookingCenter® pone todo en práctica. De forma fiable y en su punto. Todo ello gracias a un sistema de cocción inteligente y único: iCookingControl.

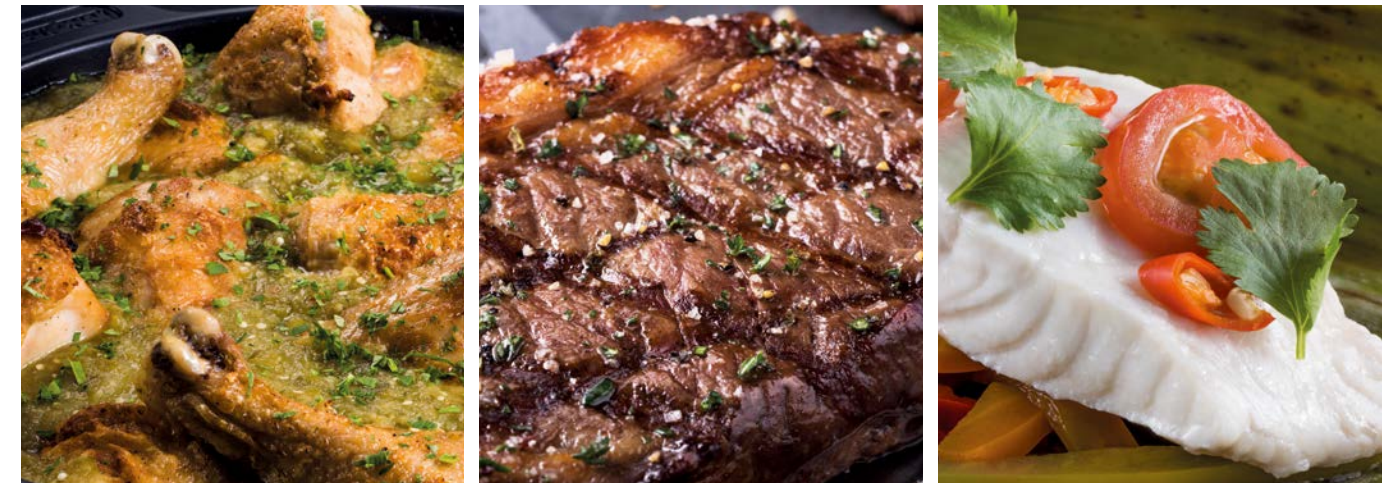
iCookingControl detecta mediante sensores el tamaño, el estado y la cantidad de los productos y ajusta el proceso de cocción para obtener el resultado deseado de forma óptima. Toma todas las decisiones necesarias automáticamente y ajusta la temperatura, el clima de la cámara de cocción y el tiempo de cocción. En la pantalla aparece información sobre cada ajuste. Usted siempre sabe lo que está sucediendo y tiene todo bajo control.

iCookingControl aprende de sus hábitos y preferencias a la hora de cocinar y los ajusta en base a estos. De este modo no tiene que estar vigilando ni controlando y todo se preparará como usted desea. Puede confiar plenamente en su ayudante de cocina.

Seleccione el resultado final deseado. El SelfCookingCenter® pone en práctica su idea de forma fiable.

Con el iCC Cockpit, tendrá bajo control lo que hace el sistema de cocción en todo momento.

El iCC Monitor le muestra los ajustes realizados por el sistema.



Resumen de ventajas:

- > Procesos de cocción inteligentes: sin necesidad de supervisión ni control
- > El resultado que usted desea con sólo pulsar un botón: fácil manejo, incluso para personal auxiliar
- > Ajuste automático del proceso de cocción: siempre los mejores resultados
- > Siempre se alcanza el punto de cocción ideal de forma suave: hasta un 20% menos de consumo de materia prima en comparación con la preparación convencional

Todo simultáneamente y siempre a tiempo.

iLevelControl.



Con iLevelControl podrá afrontar el reto del servicio a la carta, la "mise en place" o el servicio de desayuno, todo ello sin esfuerzo, rápido y flexible. En un único equipo que ocupa aprox. 1 m² puede preparar una gran variedad de comidas. Es como si usara simultáneamente diferentes aparatos de cocción, como cazuelas, sartenes, parrillas, planchas o freidoras, uno encima del otro.

Su SelfCookingCenter® le muestra en la pantalla los productos que se pueden cocinar juntos. Sólo tiene que indicar qué quiere cocinar y iLevelControl controla cada bandeja individualmente. Corrige de forma inteligente el tiempo de cocción en función de la carga y la frecuencia de apertura de la puerta y le informa sobre ello. De este modo siempre verá lo que está sucediendo.

Cuando el plato esté listo, iLevelControl le avisa y muestra la bandeja correspondiente en la pantalla. Si lo desea, el sistema incluso le avisa iluminando qué bandeja se debe introducir o retirar. Esto evita prácticamente los errores de manejo. Sus platos siempre quedarán en su punto y a su gusto.

Resumen de ventajas:

- > Cocinar diferentes platos simultáneamente: máxima flexibilidad y hasta un 70% de ahorro de energía en comparación con métodos de cocción tradicional sin vaporizador combinado
- > Control y ajuste inteligente de los tiempos de cocción: alta y siempre constante calidad sin supervisión
- > Indicación de los platos que se pueden cocinar juntos: manejo sencillo

“Podemos poner diferentes productos en el SelfCookingCenter® al mismo tiempo; como camarón, res y pescado, y el equipo no mezcla aromas ni sabores. Esto nos ayuda a ahorrar tiempos y a seguir teniendo excelente calidad en nuestros productos.”

Ricardo Martínez, Chef Corporativo
La Cervecería de Barrio, México.

Sus clientes saborearán la calidad. Todos los días.

HiDensityControl®.

Sólo se consigue una buena calidad si el rendimiento es constante, especialmente cuando se preparan grandes cantidades. Precisamente de eso se encarga el patentado HiDensityControl®. Distribuye el calor, el aire y la humedad de forma uniforme e intensa en la cámara de cocción, adecuándose a la calidad y cantidad de sus productos.

La cámara de cocción está equipada con unos sensores altamente sensibles que miden y detectan cada segundo las condiciones actuales para poder ajustar de forma óptima la cantidad de energía necesaria para la comida. Esto sucede de forma precisa y eficiente. El resultado: buena calidad y uniformidad de los platos, bandeja tras bandeja con un consumo mínimo de recursos.

Resumen de ventajas:

- > Fluidización dinámica del aire : excelente homogeneidad a todos los niveles
- > Deshumidificación activa: cortezas y empanados crujientes
- > Máxima densidad del vapor: los alimentos no se resecan, ni siquiera los más delicados
- > Alto rendimiento y temperatura máxima de hasta 300°C: marcas de parrilla tradicionales, incluso en grandes cantidades; cortos tiempos de calentamiento y un mínimo consumo de energía



“En función de la calidad de los alimentos y la velocidad de servicio, nosotros hablamos de dos épocas en La Hacienda: antes de RATIONAL y después de RATIONAL.”

Fernando del Moral, Director General La Hacienda de los Morales, Ciudad de México.

HiDensityControl®: Gran potencia



Generador de vapor fresco: las temperaturas exactas y una densidad máxima de vapor garantizan la mejor calidad posible de la comida para una cocina sana; sin necesidad de descalcificar el agua.



Gestión inteligente del clima: la medición también tiene en cuenta la humedad propia de los alimentos y permite ajustar y regular con precisión el clima de la cámara de cocción. Para asados jugosos y crujientes.



Fluidización dinámica de aire : La turbina de alto rendimiento ajusta la velocidad y la dirección de giro dependiendo del producto, cantidad y estado de cocción de forma inteligente. Para una distribución óptima del aire y unos resultados uniformes.



Deshumidificación activa: La novedosa tecnología de baja presión deshumidifica la cámara de cocción de forma rápida y eficiente. Para cortezas y empanados crujientes.

Limpio y sin cal de forma fácil.

Efficient CareControl.

Con Efficient CareControl, el SelfCookingCenter® se limpia y descalcifica automáticamente, sin supervisión y; si lo desea, también durante la noche. Dependiendo del estado de suciedad del equipo, calculará el nivel de limpieza más eficiente y le sugerirá la dosis óptima de detergente y descalcificador.

Si lo desea, podrá adecuar el plan de limpieza a sus horas de servicio. El SelfCookingCenter® avisa automáticamente a las horas determinadas y se encarga de que siempre esté limpio, higiénico y bien mantenido.

Podrá prescindir de la instalación de filtrado del agua, que suele ser cara y requiere mucho mantenimiento. Efficient CareControl necesita aproximadamente un 30% menos de recursos que el modelo anterior*. Por ello, ya es significativamente más económico que una limpieza manual a profundidad y la manipulación es más segura debido al uso de pastillas.

* Modelos anteriores a 2014

“El equipo lo usa cualquiera en la cocina ya que es facilísimo. Se lava solo e inclusive te indica el número de pastillas de lavado que requiere. ¡Es increíble!”

Javier Salazar, Chef Ejecutivo JW Marriott
Santa Fe, Ciudad de México

Resumen de ventajas:

- > Detergente sólido: especialmente seguro de usar
- > Detección de la suciedad con aviso inteligente de limpieza: mínimo trabajo y mínimos gastos de operación
- > Descalcificación automática: no genera gastos de descalcificación manual ni de filtrado del agua
- > Plan de limpieza personalizado: siempre limpio y bien mantenido con garantía de higiene y brillo



Ahorra energía, tiempo, materia prima y espacio.

whiteefficiency®.

whiteefficiency® es nuestra aportación a la sustentabilidad que comienza desde la fase de desarrollo del producto. En colaboración con diversas universidades investigamos soluciones que nos permitan minimizar el consumo de recursos. El concepto se extiende a nuestra producción sostenible, se refleja en el bajo impacto ambiental de nuestra logística de distribución, eficiente desde el punto de vista energético, y es válido también para la retirada y el reciclaje de nuestros equipos obsoletos.

whiteefficiency® resulta especialmente beneficioso en su cocina. Podrá ahorrar energía, agua, tiempo y materias primas y tendrá menos desperdicios. Además, con RATIONAL tendrá también más espacio ya que el equipo requiere una superficie mínima. Podrá sustituir o reducir a un 40–50% de todos los aparatos convencionales de su cocina. Finalmente, whiteefficiency® para nosotros también significa proporcionarle un apoyo total. Con nuestra filosofía integral de servicios nos encargamos de que se beneficie al máximo de su inversión, a lo largo de la vida útil del producto.



Lean & Green
Management
Award 2014



Restaurante con una producción media de 200 comidas diarias con dos equipos SelfCookingCenter® 101 – ganancia adicional comparada con cocinas convencionales sin vaporizador combinado.

Su ganancia	Cálculo del valor mensual	Ganancia adicional mensual	Haga su propio cálculo
Carne/Pescado/Aves			
En promedio: reducción del 20% en el consumo de materia prima gracias a la regulación precisa y iCookingControl.*	Costo de materia prima MXN 125,000 Consumo de materia prima con SelfCookingCenter® MXN 100,000	= MXN 25,000	
Aceite			
El aceite pasa a ser prácticamente superfluo para la preparación. Los gastos de adquisición y eliminación de aceite disminuyen hasta un 95%.	Costo de materia prima MXN 8,000 Consumo de materia prima con SelfCookingCenter® MXN 400	= MXN 7,600	
Energía			
El singular rendimiento del equipo, iLevelControl y la sofisticada tecnología de regulación reducen el consumo de energía hasta en un 70%.*	Consumo de energía MXN 20,000 Consumo con SelfCookingCenter® MXN 6,000	= MXN 13,000	
Horas de trabajo			
iLevelControl reduce el tiempo de producción en hasta un 30% gracias a las cargas sucesivas. Se eliminan las tareas rutinarias con el iCookingControl.	60 horas menos × MXN 50/h	= MXN 3,000	
Filtrado de agua/descalcificación			
Efficient CareControl elimina estos gastos por completo.	Costos habituales MXN 1,600 Gastos con SelfCookingCenter® MXN 0	= MXN 1,600	
Ganancia adicional mensual		= MXN 50,200	
Ganancia adicional anual		= MXN 602,400	

* Comparado con cocinas convencionales sin vaporizador combinado.



Nuestro objetivo es la máxima calidad.

Los accesorios adecuados,
el complemento ideal.

Con los accesorios originales de RATIONAL se podrán aprovechar todas las posibilidades del SelfCookingCenter®. Podrá hacer cocciones especiales, como cocinar productos prefritos o asar pollos y patos, tanto como corderos o lechones enteros. Incluso se pueden preparar bistecques a la milanesa y steaks sin tener que darles la vuelta. Los accesorios originales de RATIONAL están diseñados especialmente para los equipos RATIONAL. Por su extraordinaria resistencia, se prestan de manera idónea para el uso diario en los rigores de la cocina profesional.

Bandeja para parrilla y para pizza

Con la bandeja para pizza, de excelente termoconductividad, conseguirá preparar todo tipo de pizzas, tartas y pan plano con una calidad óptima. Déle la vuelta y podrá preparar verduras, bistecs e incluso pescado con unas marcas de parrilla perfectas.

Parrilla con marcas tradicionales y de diamante

Gracias a su innovadora estructura, dispone de dos tipos de marcas en una sola parrilla. Dependiendo del lado que utilice, puede elegir entre las clásicas marcas de parrilla o las marcas auténticas americanas.

Bandeja para asar y hornear

Las bandejas para hornear de aluminio de RATIONAL se caracterizan por sus excelentes propiedades antiadherentes, resistencia y larga vida útil. Los productos de panadería, bollería, fritos y empanizados quedan con un dorado muy apetecible y especialmente crujientes.

Multibaker

El Multibaker sirve para la preparación de grandes cantidades de huevos fritos, omelettes y tortillas. El revestimiento especial y antiadherente evita que se peguen los alimentos.

Para más información, solicite nuestro catálogo de accesorios o nuestros catálogos específicos. O visítenos en rational-online.com.



Bandeja para parrilla y para pizza



Parrilla con marcas tradicionales y de diamante



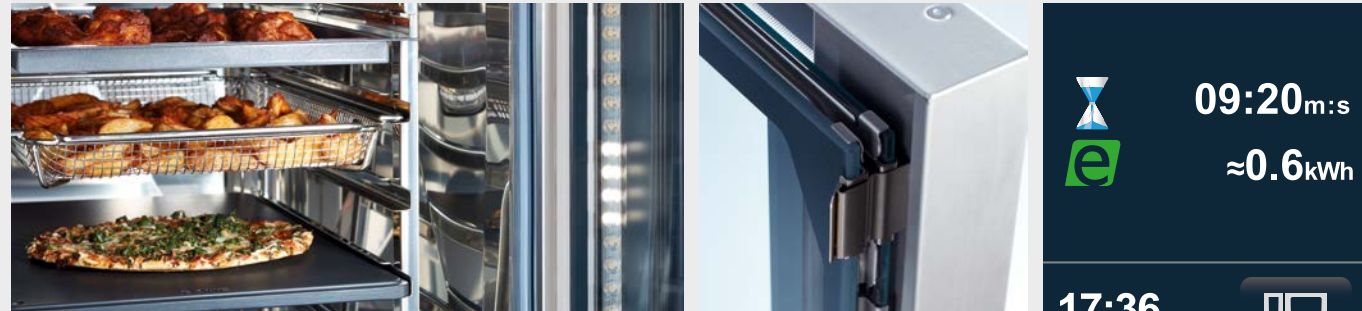
Bandeja para asar y hornear



Multibaker

Tecnología que aporta más.

La diferencia está en los detalles.



Iluminación LED con señal de rack por bandeja

La nueva iluminación LED ofrece una iluminación óptima de la cámara de cocción y de cada bandeja; desde arriba hasta abajo y desde atrás hasta adelante. La luz es neutra y permite ver el dorado de los productos. Ahorra energía, es duradera y no requiere mantenimiento. La nueva señal de bandeja simplifica aún más el uso del iLevelControl: una luz parpadeante señala qué bandeja hay que cargar o descargar y cuándo.

Puerta de la cámara de cocción con triple cristal

El acristalamiento triple con el revestimiento de reflexión de calor más moderno permite reducir las pérdidas de calor al mínimo. De este modo se consigue un ahorro de energía de hasta el 10%. Como todos los cristales son accesibles para su limpieza, se mantiene una buena visión durante muchos años.

Contador de consumo de energía integrado

Estará siempre informado de cuánta energía necesita cada proceso de cocción y de cuánta energía se ha empleado por día. Los datos se ven en pantalla y también están disponibles para su descarga.



RATIONAL ConnectedCooking

Conecte sus equipos RATIONAL de forma muy sencilla con la solución de conectividad más avanzada para la cocina profesional. Con ConnectedCooking lo tiene todo bajo control: sencilla configuración de equipos, acceso a distancia con la función remota a través de un smartphone, documentación automática de datos HACCP o carga de recetas desde la biblioteca de RATIONAL directamente a sus equipos. Más información en ConnectedCooking.com

Ducha de mano con dispositivo retráctil

Un chorro constante y una manipulación ergonómica hacen aún más fácil limpiar, desglasar y añadir líquido. El dispositivo retráctil automático y la función automática de corte de agua integrados posibilitan una óptima higiene conforme a la Asociación Suiza para Gas y Agua (EN 1717 y SVGW Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches).

Separación centrífuga de grasa

No es necesario cambiar ni limpiar los filtros de grasa y, sin embargo, el aire de la cámara de cocción estará siempre limpio. Sabor auténtico.

ClimaPlus Control®

La humedad se mide de forma exacta mediante los sensores de la cámara de cocción y se regula con exactitud dependiendo de las indicaciones. Si es necesario, el sistema extrae el exceso de humedad o introduce nueva humedad mediante el generador de vapor. Con grandes cantidades de carga, también obtendrá cortezas y empanados crujientes, marcas de parrilla auténticas y asados jugosos.



300°C de temperatura máxima en la cámara de cocción

La robusta construcción del SelfCookingCenter®, permite trabajar de forma permanente a temperaturas de hasta 300°C. Se pueden cocinar grandes cantidades a la parrilla y marcar a temperatura alta.

Rack longitudinal

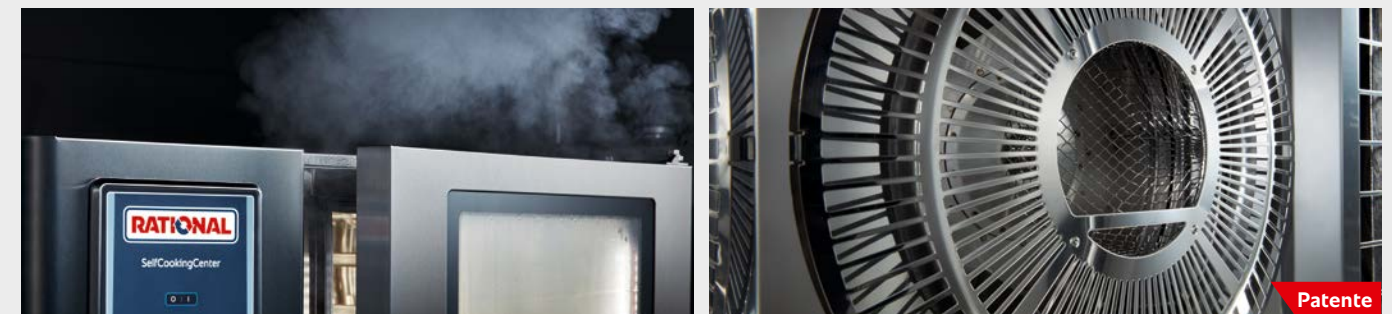
Como el radio de apertura de la puerta es pequeño, apenas se pierde energía, incluso si se abre la puerta con frecuencia durante el servicio a la carta. Además, el pequeño radio de apertura requiere poco espacio. Para cantidades pequeñas se pueden utilizar contenedores 1/3 y 2/3 GN.

Sonda inteligente de 6 puntos

La sonda calcula de forma fiable el punto más frío del producto, incluso si no se coloca correctamente. Todos los productos se cocinan siempre al punto.

Elemento auxiliar de colocación

El elemento auxiliar de colocación facilita la colocación correcta de la sonda térmica en productos líquidos, blandos o muy pequeños.



Generador de vapor fresco

El generador de vapor fresco es imprescindible si desea obtener la máxima calidad en los platos cocinados al vapor. El vapor fresco 100% higiénico es una garantía de máxima densidad de vapor incluso a bajas temperaturas, como por ej. al pochar. Durante la limpieza, el generador de vapor se descalcifica automáticamente. Ya no son necesarias las costosas medidas de ablandamiento de agua o descalcificación manual.

Fluidización dinámica del aire

Gracias a la especial geometría de la cámara de cocción y al potente y ahorrador accionamiento de las turbinas, que adapta la dirección de giro y la velocidad de forma inteligente al alimento en cuestión, se distribuye el calor de forma óptima por la cámara de cocción. Esto garantiza una calidad de alimentos excepcional, incluso con plena carga. Un freno integrado en el rotor reacciona rápidamente y detiene inmediatamente la turbina al abrir la puerta. Esto aporta más seguridad.

Los productos fabricados por RATIONAL están protegidos y registrados bajo los siguientes patentes y registros de diseño: 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; Más patentes en trámite.

Para sus necesidades más especiales.

Siempre el equipo adecuado.

Sean treinta o miles de comidas, nosotros le ofreceremos siempre el SelfCookingCenter® en el tamaño adecuado y ahora también en formato pequeño: el SelfCookingCenter® XS. Cabe en todas las cocinas y es ideal para la cocina frente al cliente gracias a las soluciones inteligentes de instalación, pero también como equipo de apoyo en el comedor.

El SelfCookingCenter® XS está disponible en versión eléctrica. Todos los otros modelos también están disponibles en versión de gas. Las dimensiones, el equipamiento y la potencia son idénticas en las dos versiones. Además, ofrecemos varias opciones especiales que se adaptan a los requerimientos más específicos de su cocina.

La opción Combi-Duo permite la combinación de dos equipos, uno sobre otro, aportando más flexibilidad sin necesidad de espacio adicional. De esta manera podrá controlar el equipo inferior, de forma cómoda y sencilla, desde el equipo superior.

Para más detalles y opciones solicite nuestro catálogo de equipos y accesorios.

Además del SelfCookingCenter®, también le ofrecemos nuestro CombiMaster® Plus en doce modelos.

Para recibir información detallada, solicite nuestro catálogo de CombiMaster® Plus o nuestro catálogo de equipos XS en formato pequeño. O visítenos en Internet en rational-online.com.



Equipos	XS modelo 6 2/3	Modelo 61	Modelo 101	Modelo 62	Modelo 102	Modelo 201	Modelo 202
Versión eléctrica y de gas							
Capacidad	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Número de comidas por día	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Rack longitudinal	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Ancho	655 mm	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Profundidad	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Altura	567 mm	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Acometida de agua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Desagüe	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Presión de agua	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa
Eléctrico							
Peso	72 kg	110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
Potencia conectada	5,3 kW	10,3 kW	17,1 kW	20,5 kW	33,6 kW	34 kW	61,7 kW
Fusible automático	3 × 16 A	3 × 30 A	3 × 60 A	3 × 60 A	3 × 100 A	3 × 100 A	3 × 200 A
Alimentación de la red	3 AC 220 V 50/60 Hz	3 AC 220 V 50/60 Hz	3 AC 220 V 50/60 Hz	3 AC 220 V 50/60 Hz	3 AC 220 V 50/60 Hz	3 AC 220 V 50/60 Hz	3 AC 220 V 50/60 Hz
Potencia 'calor seco'	5,0 kW	9,7 kW	16,5 kW	19,8 kW	32,9 kW	32,9 kW	60 kW
Potencia 'vapor'	5,0 kW	8,2 kW	16,5 kW	16,5 kW	32,9 kW	32,9 kW	49,4 kW
Gas							
Peso	–	123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
Altura incl. seguro de flujo	–	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Potencia conectada – electricidad	–	0,4 kW	0,5 kW	0,77 kW	0,8 kW	0,95 kW	1,6 kW
Fusible automático	–	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	2 × 16 A
Alimentación de la red	–	1 NAC 127V/50/60 Hz	1 NAC 127V/50/60 Hz	2 AC 220 V/50/60 Hz	2 AC 220 V/50/60 Hz	1 NAC 127 V/50/60 Hz	2 AC 220 V/50/60 Hz
Alimentación/toma de gas	–	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Gas natural/Gas líquido LPG							
Carga térmica nominal máx.	–	13 kW / 14 kW	22 kW / 24 kW	28 kW / 31 kW	40 kW / 40 kW	44 kW / 48 kW	80 kW / 80 kW
Potencia 'Aire caliente'	–	13 kW / 14 kW	22 kW / 24 kW	28 kW / 31 kW	40 kW / 40 kW	44 kW / 48 kW	80 kW / 80 kW
Potencia 'vapor'	–	12 kW / 13 kW	20 kW / 22 kW	21 kW / 23 kW	40 kW / 44 kW	38 kW / 40 kW	51 kW / 56 kW

XS y modelo 202 eléctrico: ENERGY STAR no contempla la certificación de estos modelos.

2 años de garantía



Certificados internacionales

26



27

El paquete Todo Incluido.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Cocine con nuestros experimentados Chefs y descubra cómo RATIONAL mejora la rutina diaria en la cocina. Encontrará todas las fechas en rational-online.com.

Asesoría y planificación

Le ayudamos a la hora de tomar una decisión: junto con usted desarrollamos la solución que mejor se adapte a sus necesidades. Además le ofrecemos sugerencias para el proyecto de su cocina o la renovación.

Equipos de prueba

Contacte con nuestro servicio preventa si desea probar nuestro SelfCookingCenter®.

Instalación

La red de servicio técnico de RATIONAL se encargará de instalar el equipo en su cocina. Nuestra amplia red de servicio técnico certificado de RATIONAL, asegura una instalación correcta y rápida.

Capacitación inicial personalizada

Vamos a su cocina y le mostramos a su equipo cómo funcionan nuestros equipos y cómo los puede aprovechar al máximo para satisfacer sus necesidades.

Academy RATIONAL

Sólo con nosotros podrá seguir capacitándose de forma gratuita. En rational-online.com podrá registrarse a nuestros cursos gratuitos para usuarios de equipos RATIONAL.

Actualizaciones de software

Incluso las actualizaciones de nuestro software son gratis: aproveche los más recientes avances de nuestras investigaciones sobre cocción. Así, su SelfCookingCenter® estará siempre al día en tecnología. ConnectedCooking de RATIONAL le brinda la oportunidad de lograrlo incluso de forma automática. Sólo tiene que iniciar la actualización, ¡y listo!

ConnectedCooking de RATIONAL

La plataforma en Internet para la cocina profesional. Sólo tiene que conectar sus equipos para comenzar ya a beneficiarse de numerosas funciones adicionales como la configuración de equipos, el control remoto a través de un smartphone o la sencilla transferencia y manejo de sus programas de cocción o la documentación HACCP automática. Consiga ideas inspiradoras en la extensa biblioteca RATIONAL con miles de recetas internacionales y cárguelas muy fácilmente en sus equipos con tan sólo hacer un clic. Nuestra oferta se complementa con muchos consejos de expertos, sugerencias y videos para optimizar su cocina. Por supuesto, todo esto también está disponible en dispositivos móviles a través de una app conforme a las más estrictas normas de seguridad. Con tan sólo registrarse gratuitamente ya comienza a disfrutar de todas las ventajas: ConnectedCooking.com

ChefLine®

Estaremos encantados de atender sus preguntas sobre el uso de su equipo o recetas por teléfono. Rápido y fácil, de cocinero a cocinero. Puede consultar la ChefLine® en el teléfono 55 6821 1132.

RATIONAL Service Partner

Nuestros SelfCookingCenter® son fiables y duraderos. Si en algún momento tuviera problemas técnicos, los RATIONAL Service Partner le ayudarán rápidamente. Suministro de refacciones garantizado y servicio de urgencias en fin de semana.

Recolecta y reciclaje

De acuerdo con nuestra filosofía de sostenibilidad, nuestros productos son reciclables. Retiramos sus equipos obsoletos y los reciclamos según la normativa vigente.

Para más información, solicite nuestra hoja informativa sobre ServicePlus y nuestro folleto sobre ConnectedCooking de RATIONAL. O visite nuestra web en Internet: rational-online.com

Compruébelo con sus propios ojos...

Cocine con nosotros.

“En el CookingLive de RATIONAL vimos por primera vez el SelfCookingCenter® en acción. Cuando probé los platos y me di cuenta del tiempo que se podría ahorrar y lo sencillo que era su manejo, supe que necesitaba ese equipo para mi cocina.”

Fernando del Moral, Director General,
La Hacienda de los Morales,
Ciudad de México

Descubra la eficiencia y versatilidad del SelfCookingCenter®. En vivo, sin compromiso. Muy cerca de usted. Participe en uno de nuestros eventos gratuitos RATIONAL CookingLive.

Llame al teléfono 55 5292 7538 o visite rational-online.com para consultar dónde y cuándo se celebran los próximos eventos.

¿Desea más información relacionada con sus necesidades y su actividad? Solicite nuestros folletos específicos. Están disponibles para las siguientes áreas:

- > Restaurante
- > Hotel
- > Catering y Banquetes
- > Comedores Industriales
- > Panadería y snacks
- > Carnicería
- > Supermercado

También encontrará más información en rational-online.com.





RATIONAL México SA de CV
Miguel de Cervantes Saavedra 169 Piso 4
Col. Ampliación Granada
11520, Del. Miguel Hidalgo
Ciudad de México

Tel. +52 (55) 5292-7538

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

