

Soluciones RATIONAL.

Ideales para las cocinas profesionales.



Una idea que cambia el mundo.



La tecnología del vaporizador combinado mejoró considerablemente los procesos de producción en las cocinas grandes e industriales. En 1976 fuimos los primeros del mundo en combinar el vapor con el aire caliente en un mismo equipo. El vaporizador combinado de RATIONAL ejerció gran influencia en todo el ramo industrial y es, hasta ahora, la innovación más importante de las cocinas grandes e industriales.

Nuestros procesos patentados permiten distribuir el calor, el aire y la humedad de forma tan intensa en la cámara de cocción como en ningún otro aparato de cocción. Nuestro sistema central de medición y regulación controla el clima de forma tan precisa que incluso se pueden cocinar a la perfección los productos más exigentes como suflés o pescados delicados.



Pero no teníamos suficiente con eso. Para ayudarle en su rutina diaria de forma más precisa, le hemos creado un ayudante tras el cual se esconde verdadera inteligencia: el nuevo SelfCookingCenter® con los 5 sentidos; más que un vaporizador combinado convencional. Siente, detecta, piensa y presiente, aprende de usted e incluso se comunica con usted. Un ayudante que cocina que está a su disposición de forma fiable. En todo momento.

Con más de 750.000 equipos en el mercado, se han convertido en producto habitual de 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.

RATIONAL CombiMaster® Plus.

Una categoría aparte.

El CombiMaster® Plus es nuestro vaporizador combinado manual con el que los cocineros experimentados podrán superar fácilmente la rutina diaria de la cocina, porque está equipado con todas las funciones de cocción importantes. Con los modos de vaporización, calor seco y vaporizador combinado, podrá preparar un sinfín de productos y platos de acuerdo con los máximos estándares de calidad.



Podrá regular la temperatura de la cámara de cocción, la humedad y la velocidad del aire de forma precisa, y si ajusta la temperatura a 160 °C, serán realmente 160 °C. De este modo conseguirá costras crujientes, asados jugosos, aromas y colores intensos. Tanto si prepara cantidades grandes como pequeñas. Las temperaturas de hasta 300 °C lo hacen posible y convierten al CombiMaster® Plus en uno de los vaporizadores combinados de más alto rendimiento.

El CombiMaster® Plus es el equipo ideal para vaporizar. Con el higiénico generador de vapor se puede conseguir la máxima saturación de vapor posible: Dependiendo de las necesidades, se puede ajustar el vapor para que tenga un efecto potente o delicado sobre sus productos. Solo así se consiguen preparar comidas tan delicadas como flanes o pescados sin que se sequen.

El CombiMaster® Plus es la primera elección para todos aquellos que den importancia a un manejo sencillo con roscas y deseen ajustar manualmente la temperatura de la cámara de cocción, humedad, duración de la cocción y la corriente de aire. Si desea programar los procesos de cocción de forma fija, dispondrá de 100 puestos de programas con hasta seis pasos.

Podrá limpiar el CombiMaster® Plus en pocos pasos. Solo hay que pulverizar la cámara de cocción con detergente RATIONAL, arrancar el programa de limpieza, enjuagar y listo. Ducha de mano integrada de serie. Los materiales de alta calidad y la técnica de producción de RATIONAL, con sus numerosos premios, convierten al CombiMaster® Plus en un socio duradero en su cocina.

Vapor de 30–130 °C

Rehogar, pochar, blanquear y cocinar al vapor; nuestro generador de vapor fresco de alto rendimiento lo hace posible. Tanto verduras, como pescados o productos de huevo; gracias a las precisas temperaturas del vapor y a la máxima densidad del vapor, se consiguen unos colores intensos. Se mantienen las vitaminas y los minerales. ¡No se quema nada!

Calor seco de 30–300 °C

Filetes tiernos, costillas crujientes, bistecs a la plancha, productos de panadería y productos congelados; gracias al aporte continuo de calor seco a una temperatura de 300 °C, todo se prepara de forma homogénea, crujiente y jugosa que sienta 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 cortos que con los aparatos de cocción convencionales.



El SelfCookingCenter®.

Es fácil de usar, cocina de forma sana y sabrosa con menos gastos.



El nuevo SelfCookingCenter® ofrece los mismos servicios que nuestro CombiMaster® Plus. Pero gracias a las 4 funciones inteligentes podrá aprovechar aún más este sistema de cocina y consumirá menos tiempo, energía y materias primas. El SelfCookingCenter® es el primer sistema de cocción del mundo que ofrece verdadera inteligencia. 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.



Simplicidad gracias a sistema inteligente de cocción – iCookingControl

iCookingControl Solo hace falta seleccionar el alimento, introducir el resultado deseado y ¡ilisto! iCookingControl prepara la comida como usted quiera. No importa quién vaya a utilizar 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 igual de bueno.



Sistema de limpieza inteligente – Efficient CareControl

Efficient CareControl es la única limpieza automática, que detecta la suciedad y la cal y las elimina con solo pulsar un botón. 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 con calor seco, vapor o una combinación de ambos. En el modo manual se pueden ajustar todos los parámetros de cocción, directamente y con precisión.

Para sus necesidades más especiales.

Siempre el SelfCookingCenter® adecuado.

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

El SelfCookingCenter® XS está disponible en versión eléctrica. Todo 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 su equipo 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 la unidad superior.

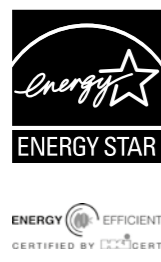
Para más detalles y opciones solicite nuestro catálogo de equipos y accesorios.



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 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 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
Versión eléctrica							
Peso	72 kg	110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
Potencia de conexión	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Fusible automático	3 x 10 A	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Alimentación de la red	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Potencia "calor seco"	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Potencia 'vapor'	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Versión para gas							
Peso	-	123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
Altura incl. protección del flujo de gas	-	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Potencia de conexión de la versión eléctrica	-	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Fusible automático	-	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Alimentación de la red	-	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Alimentación/toma de gas	-	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Gas natural/Butano/propano 3P							
Carga térmica nominal máx.	-	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Potencia "calor seco"	-	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Potencia 'vapor'	-	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

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

2 años de garantía



Certificados internacionales



Para sus necesidades más especiales.

Siempre el CombiMaster® Plus apropiado.

También ofrecemos el CombiMaster® Plus que mejor se adapte a sus necesidades, en versión eléctrica o en versión para gas. Nuestro programa incluye también, al igual que el SelfCookingCenter®, una serie de versiones especiales, con lo que sin duda hallará la solución más adecuada a las particularidades de su cocina.

Funciones:

- > Modo vaporizador combinado con 3 modos diferentes: Rango de temperatura de 30 °C–300 °C
- > ClimaPlus® – Medición de la humedad, ajuste en 5 pasos y regulación

Características:

- > Sonda térmica
- > Ducha de mano con dispositivo recogedor
- > 100 programas de hasta 6 pasos cada uno
- > 5 velocidades programables de circulación del aire
- > Enfriamiento de cabina rápido y seguro gracias a la función Cool Down
- > Interfaz USB



Equipos	Modelo 61	Modelo 101	Modelo 62	Modelo 102	Modelo 201	Modelo 202
Versión eléctrica y de gas						
Capacidad	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Número de comidas por día	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Rack longitudinal	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	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Profundidad	771 mm	771 mm	971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
Altura	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"
Desagüe	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
Versión eléctrica						
Peso	105,5 kg	141,5 kg	125,5 kg	166 kg	259 kg	338 kg
Potencia de conexión	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Fusible automático	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Alimentación de la red	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Potencia "calor seco"	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Potencia 'vapor'	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Versión para gas						
Peso	121 kg	163,5 kg	143,5 kg	197,5 kg	288 kg	364,5 kg
Altura incl. protección del flujo de gas	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Potencia de conexión de la versión eléctrica	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Fusible automático	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Alimentación de la red	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Alimentación/toma de gas	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Gas natural/Butano/propano 3P						
Carga térmica nominal máx.	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Potencia "calor seco"	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Potencia 'vapor'	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

Garantía de 2 años



Opciones de equipos RATIONAL.

El modelo ideal para cada cocina:

Con las opciones de equipos RATIONAL, ofrecemos la solución ideal para cada aplicación.



Opción con puerta de apertura a la izquierda

Conjunto de rack móvil*, modelos 61, 101, 62, 102

Para facilitar el acceso al equipo en cocinas en condiciones de espacio desfavorables, es posible pedir la puerta con apertura hacia la izquierda en lugar de a la derecha.



Cierre de seguridad para la puerta

Los equipos de sobremesa pueden equiparse con un cierre que permite la apertura de la cámara de cocción accionando dos veces el asa de la puerta. De esta forma se evita que pueda salir vapor caliente de la cámara de cocción a chorro. En el caso de los equipos de suelo, tiene que accionarse un pedal adicional. Esto le ofrece una protección óptima frente a posibles quemaduras.



3 sondas térmicas con conexión externa

(solo para SelfCookingCenter®)

Con esta opción puede preparar hasta 3 platos controlados por la sonda térmica. Puede cocinar al mismo tiempo a la plancha, por ejemplo, filetes bien hechos o poco hechos, pero todos en su punto. Las sondas térmicas pueden conectarse por la parte exterior del aparato y pueden conducirse por la puerta hasta la cámara de cocción. La sonda térmica estándar viene incluida en el suministro. Esta opción solo está disponible para equipos con puerta de apertura hacia la derecha.



Panel de control con cierre a llave

El panel de control se protege con una puerta con cierre a llave con cristal Lexan® a prueba de roturas.



Versión de alta seguridad

La versión de alta seguridad sirve para la protección del equipo RATIONAL contra daños intencionados y vandalismo. Protege adicionalmente contra el uso impropio del aparato en actos de violencia contra otros individuos. Esta opción solo está disponible para equipos con puerta de apertura hacia la derecha.

Características:

- > Puerta con rejilla protectora
- > Rack móvil con maneta retractable (modelos 201 y 202)
- > Cámara de cocción con cierre a llave
- > Panel de control con cerrojo

Paquete de racks móviles

(rack móvil + guía de inserción, sólo para los modelos: 61, 101, 62, 102)

Los bastidores colgantes se sustituyen por un rack móvil con guía de inserción. En combinación con el carro de transporte apropiado, podrá cargar y descargar su equipo RATIONAL con gran comodidad.

Cubierta de protección para panel de control

El panel de control se protege de posibles daños mediante una tapa abatible de cristal Lexan®.

Interfaz Ethernet

La interfaz Ethernet permite integrar el equipo RATIONAL en una red, especialmente con el sistema de gestión eficiente RATIONAL KitchenManagement System.

Posibilidad de conexión a sistema de optimización de energía, con contacto libre de potencial

Esta opción permite la integración del equipo RATIONAL tanto en sistemas de optimización de energía como en sistemas de control de funcionamiento, como, por ejemplo, paneles de control o advertencias ópticas y acústicas.



Versión para buques

(solo para equipos eléctricos)

La versión para buques se presta tanto para barcos de pasajeros como para las rigurosas aplicaciones de las fuerzas navales. Esta versión tiene en cuenta tanto la seguridad del personal, como el fiable funcionamiento del equipo incluso con condiciones adversas en alta mar.

Características:

- > Una placa de sujeción especial fija el equipo RATIONAL (modelos: 61, 101, 62 y 102) firmemente a las mesas UG impidiendo que los equipos se deslicen por el suelo o vuelquen.
- > Sujeción para fijar los aparatos RATIONAL (modelos 201 y 202) al suelo; dos codos de sujeción adicionales para sujeción al mamparo de la embarcación
- > El dispositivo inmovilizador ajustable retiene la puerta de la cámara de cocción, incluso con fuerte marejada.
- > Bastidores colgantes especiales con bloqueo para impedir que los accesorios gastronómicos se deslicen y se suelten
- > Patas de acero para los equipos RATIONAL (modelos 201 y 202)
- > Certificación Germanischer Lloyd y USPHS

Versión móvil

(solo para equipos RATIONAL, modelos 201, 202)

La versión móvil ha sido diseñada para el uso móvil en catering o banquetes. El equipo está equipado con un bastidor especial de gran resistencia, con 4 ruedas de acero inoxidable y freno. También se suministra un palé de transporte adicional con rampa de subida y sujeción que facilita la carga y descarga y el transporte al lugar de uso.



Drenaje de grasas integrado

La grasa que gotee se recoge en un colector de grasa en la cámara de cocción y se desvía a recipientes colectores especiales de grasa. Así se evita la molesta acumulación de grasa en el sistema de drenaje. Una válvula de cierre especial facilita el cambiar de forma segura y sencilla los recipientes colectores especiales de grasa, incluso durante el funcionamiento.

Sonda térmica con conexión externa

En caso necesario, la sonda térmica de núcleo puede conectarse al equipo mediante un conector exterior y puede conducirse por la puerta hasta la cámara de cocción. Esta opción solo está disponible para equipos con puerta de apertura hacia la derecha.

Sonda térmica estándar con conector externo

La sonda térmica de cocina al vacío, extremadamente fina y elástica, permite cocinar con bolsas de vacío. El vacío no se ve afectado por la inserción de la sonda. En caso necesario, la sonda térmica de núcleo puede conectarse al equipo exteriormente y conducirse por la puerta hasta la cámara de cocción. La sonda térmica estándar viene incluida en el suministro. Esta opción solo está disponible para equipos con puerta de apertura hacia la derecha.

Accesorios originales de RATIONAL.

Para su instalación y uso diario en los rigores de la cocina profesional.

Le ofrecemos desde variantes móviles, campanas extractoras, rampas de subida, racks móviles para platos y de transporte, y blindajes térmicos, hasta Combi-Duos que ahorran espacio y mucho más. También le ofrecemos soluciones individuales para que aproveche siempre al máximo su equipo RATIONAL, tanto en su cocina como fuera de ella.

Combi-Duo – Flexibilidad doble sin necesidad de más espacio

La combinación de dos equipos RATIONAL colocados uno sobre otro le permite beneficiarse de todas las posibilidades incluso si no hay mucho espacio en su cocina. Sin necesidad de más espacio podrá trabajar simultáneamente en diferentes modos de cocción; lo que significa máxima flexibilidad.

Versiónes móviles – Flexibilidad y movilidad y ahorro de espacio

El equipo móvil ofrece máxima flexibilidad y movilidad, especialmente a empresas de catering, para fiestas o grandes eventos en carpas y cualquier banquete. Pero el modelo móvil también es muy útil en cocinas convencionales. Gracias a la alta movilidad, es muy fácil realizar una limpieza básica de la cocina. Además de esto, ya no es necesario mantener una distancia entre los equipos para los trabajos de mantenimiento. Así se reduce considerablemente la necesidad de espacio en la cocina.

Sistemas de ventilación

En caso de que no cuente con una instalación técnica de ventilación o de que cualquier posibilidad resulte muy aparatosa, ofrecemos sencillas soluciones técnicas de extracción para cada tipo de condiciones. Desde la campana extractora con conducción adecuada para la salida al exterior de los gases de extracción, hasta la campana de condensación UltraVent, que condensa los vapores en la cámara de la campana sin necesidad de salida al exterior: le ofrecemos el accesorio adecuado para cada establecimiento. Para eliminar fiablemente los vapores y humos que se generan al cocinar en las zonas más expuestas, como por ejemplo, en zonas de cara al cliente, la tecnología de condensación de la campana UltraVent Plus con su técnica de filtrado especial es la elección correcta.

Accesorios RATIONAL para cocinar a la plancha, hornear, asar, freír, cocinar al vapor y Finishing® en formato Gastronorm

Con los accesorios de RATIONAL podrán aprovechar al máximo su nuevo SelfCookingCenter®. Aproveche al máximo su equipo además de ahorrar tiempo. Porque con nuestros accesorios ya no es necesario realizar las tareas más pesadas, como eliminar suciedad resistente o darle la vuelta a los productos.

Aún más ventajas: Los accesorios Gastronorm de RATIONAL se caracterizan por una transmisión óptima del calor, son muy resistentes y duraderos. El revestimiento TriLax posee unas excelentes propiedades antiadherentes, favorece el que se doren los alimentos, es resistente a la corrosión y está diseñado para trabajar a altas temperaturas.

Productos de limpieza y mantenimiento

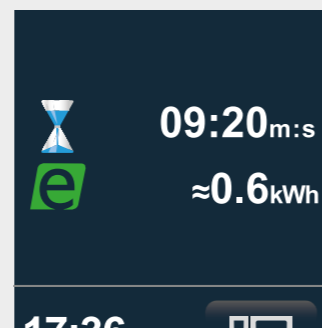
Con nuestros productos, se garantiza limpieza, higiene y brillo. Todos los productos están totalmente adaptados específicamente a las exigencias de los equipos RATIONAL y cumplen los máximos estándares de calidad. Los potentes detergentes y las sustancias de mantenimiento son altamente eficaces, protegen de forma activa y son decisivos para prolongar la vida útil.

Para más información, solicite nuestro catálogo de accesorios o nuestros catálogos de aplicaciones. O visítenos en www.rational-online.es.



Tecnología que aporta más.

La diferencia está en los detalles.



Iluminación LED con señal de bandeja (solo para SelfCookingCenter®)

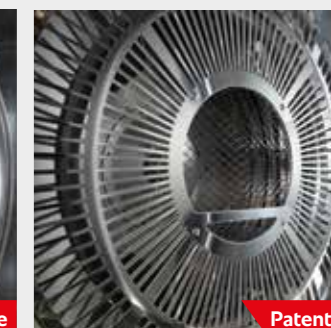
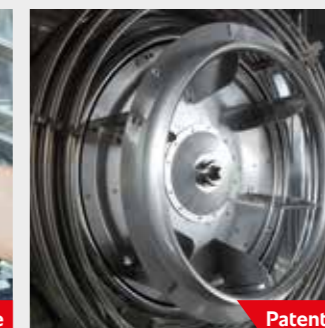
La nueva iluminación LED ofrece una iluminación óptima de la cámara de cocción y de cada bandeja; de arriba abajo y desde atrás hacia delante. La luz es neutra y permite ver el dorado de los productos. Ahorra energía, es duradera y no precisa mantenimiento. La nueva señal de bandeja opcional (solo para SelfCookingCenter®), simplifica el uso del iLevelControl: una luz parpadeante señala qué bandeja hay que cargar o descargar y cuándo.

Puerta de la cámara de cocción con acristalamiento triple (solo para SelfCookingCenter®)

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

Contador de consumo de energía integrado (solo para SelfCookingCenter®)

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.



Función RATIONAL Remote (solo para SelfCookingCenter®)

Si su SelfCookingCenter® está conectado a una red, podrá controlar y supervisar fácilmente con su iPhone. Así tendrá todo bajo control y estará siempre bien informado de lo que sucede en el equipo.

Ducha de mano con dispositivo recogedor (solo para SelfCookingCenter®)

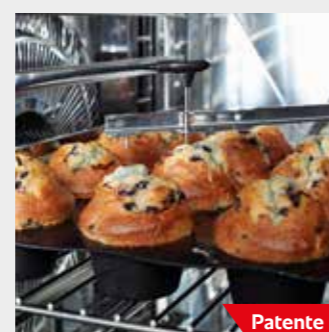
Una dosificación sin escalonamiento y la manipulación ergonómica hacen aún más fácil limpiar, desglasar y añadir líquido. El dispositivo recogedor automático y la función automática de corte de agua integrados posibilitan una óptima higiene conforme a EN 1717 y SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und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

Separación centrífuga de grasa (solo para SelfCookingCenter®)

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.

Fluidización dinámica del aire (solo para SelfCookingCenter®)

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 para inmediatamente la turbina al abrir la puerta. Esto aporta más seguridad.



300°C de temperatura máxima de la cámara de cocción (solo para SelfCookingCenter®)

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 (solo para SelfCookingCenter®)

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 (solo para SelfCookingCenter®)

Incluso si no se coloca correctamente la sonda térmica, la sonda calcula de forma fiable el punto más frío del producto. Así se cocinan todos los productos siempre al punto. El elemento auxiliar de colocación patentado facilita la colocación correcta de la sonda térmica en productos líquidos, blandos o muy pequeños.

Sonda de un punto (solo para CombiMaster® Plus)

Para la medición exacta de la temperatura del núcleo de los alimentos.



ClimaPlus Control® (solo para CombiMaster® Plus)

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.

ClimaPlus® (solo para CombiMaster® Plus)

El sistema central de medición y regulación se encarga automáticamente del clima de la cámara de cocción sea siempre como lo ha indicado. En combinación con la más efectiva técnica de deshumidificación se obtienen cortezas y empanadas crujientes y la máxima jugosidad.

Generador de vapor fresco (solo para SelfCookingCenter®)

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 también a bajas temperaturas, como p.ej. al pochard. Solo para SelfCookingCenter®: Durante la limpieza, el generador de vapor se descalcifica automáticamente. Esto hace que las caras medidas de descalcificación de agua sean innecesarias.

El paquete Todo incluido.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Cocine con nuestros expertos cocineros y descubra cómo RATIONAL mejora la rutina diaria en la cocina. Encontrará todas las fechas en www.rational-online.es.

Asesoramiento y planificación Le ayudamos a la hora de tomar una decisión: le ayudamos a buscar la solución que mejor se adapte a sus necesidades. Además, le ofreceremos sugerencias para la renovación o planificación de su cocina.

Préstamo de un equipo

¿Desea probar nuestro SelfCookingCenter® antes de comprarlo? Solo tiene que llamarnos: Tel. 08191 327-387.

Instalación

La red de servicio técnico de RATIONAL se encargará de instalar el equipo en su cocina. Si desea instalar los equipos personalmente, le entregaremos los manuales para los diversos requerimientos arquitectónicos.

Instrucción personalizada

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

Academy RATIONAL

Solo con nosotros podrá seguir formándose de forma gratuita. En www.rational-online.es podrá apuntarse a nuestros cursillos gratuitos. Además, ofrecemos eventos de pago para sobre temas especiales seleccionados. En ellos podrá comprobar cómo puede usar el SelfCookingCenter® o el CombiMaster® Plus de forma óptima en su establecimiento y podrá descubrir nuevas posibilidades de eventos o cómo diseñar una carta atractiva.

Actualizaciones de software

Incluso las actualizaciones de nuestro software son gratuitas: las puede descargar en el Club RATIONAL y acceder a las últimas novedades desarrolladas por nuestro equipo de investigación. Así su equipo RATIONAL estará siempre a la última.

Club RATIONAL

La plataforma para cocineros profesionales. Recetas, consejos de expertos o vídeos sobre la utilización de nuestros equipos; aquí encontrará información útil y sugerencias para su cocina. Regístrese en www.club-rational.com.

Club RATIONAL-App

Para que tenga nuestros numerosos consejos prácticos también disponibles en su teléfono inteligente.

ChefLine®

Estaremos encantados de atender sus preguntas sobre aplicaciones o recetas por teléfono. Rápido y fácil, de cocinero a cocinero y los 365 días del año. Puede consultar la ChefLine® en el teléfono 00 8191 91/327 -300.

RATIONAL-Servicepartner

Nuestros equipos son fiables y duraderos. Si en algún momento tuviera problemas técnicos, en RATIONAL-Servicepartner le ayudarán rápidamente. Suministro de recambios garantizado y servicio de urgencias en fin de semana incluido: Tel. 08191 327-333.

Retirada y reciclaje

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

Para más detalles solicite nuestro catálogo ServicePlus o visítenos en: www.rational-online.es.



RATIONAL Ibérica
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. París D
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es
rational-online.es