

Le SelfCookingCenter®





Des idées qui changent le monde.

Vos envies sont notre moteur.

Notre promesse :
Nous mettons tout en œuvre afin que vos idées deviennent réalité.

Même les meilleures idées peuvent toujours être améliorées.

Du four mixte au SelfCookingCenter®.



Fours à vapeur
Fours à chaleur pulsée
Intelligence de cuisson

= SelfCookingCenter®



Accédez ici
à la vidéo.

Notre promesse depuis plus de 40 ans consiste à vous proposer le meilleur outil de cuisson. Un outil qui vous permet de concrétiser vos idées culinaires. Un outil qui vous permet d'atteindre exactement le résultat de cuisson que vous souhaitez. Un outil facile à utiliser qui vous libère des activités routinières afin que vous gériez votre quotidien en cuisine avec moins de stress et de précipitation. Et un outil qui au bout du compte devient votre compagnon.

Tout a commencé avec l'idée de réunir la vapeur et la chaleur pulsée dans un seul et même appareil. C'est ainsi qu'en 1976, nous avons conçu notre premier four mixte et n'avons cessé depuis de le perfectionner. Mais ce n'était pas suffisant à nos yeux. Afin de vous assister de façon encore plus ciblée dans votre quotidien en cuisine, nous avons développé un assistant qui recèle une véritable intelligence : le nouveau SelfCookingCenter® doté de ses 5 sens est bien plus qu'un four mixte traditionnel. Il est en effet capable de sentir, de détecter, de réfléchir en même temps que vous et d'anticiper, d'apprendre, mais également de communiquer avec vous. Un assistant-cuisinier en qui vous pouvez avoir toute confiance. À tout moment.

Grâce à ConnectedCooking, notre solution de gestion de réseau dans le Cloud pour les cuisines professionnelles, tout est toujours sous contrôle : gestion centralisée des appareils, diffusion de programmes de cuisson, documentation HACCP, contrôle à distance avec un smartphone et bien d'autres fonctions encore. Vous recevez toutes les informations en temps réel, partout où vous vous trouvez. Vous êtes ainsi toujours informé de tout ce qu'il se passe.

 Vapeur



 Chaleur pulsée



 Combinaison



Convient à toutes les cuisines professionnelles.

Reconnu par des clients satisfaits.

Par le passé, un chef avait besoin de nombreux appareils spécifiques tels qu'un four à chaleur pulsée, une sauteuse, une marmite, une friteuse, un four vapeur, des casseroles ou poêles, et aussi de beaucoup de temps et de travail pour préparer de bons plats. De nos jours, un appareil unique suffit pour mitonner un menu complet dans chaque cuisine : le SelfCookingCenter®.

Sur moins d'1 m², vous pouvez griller, poêler, faire de la pâtisserie, cuire à la vapeur, cuire à l'étuvée, blanchir ou même pocher. Et peu importe que vous souhaitiez préparer de la viande, du poisson, de la volaille, des légumes, des produits à base d'œufs, des produits de boulangerie ou des desserts, qu'il s'agisse de trente ou de plusieurs milliers de repas.

Synonyme d'une meilleure efficacité et d'allègement de travail en cuisine : il cuisine vite, est facile à utiliser, fournit la qualité de repas que vous exigez tout en vous faisant économiser de l'argent, du temps et de l'énergie. Il vous déleste de toutes les tâches de surveillance et de contrôle. Il règle lui-même la température, le taux d'humidité et le temps de cuisson. Il surveille le degré de cuisson et la coloration et vous évite de devoir retourner en permanence les produits cuits à la minute.

Avec plus de 750 000 appareils sur le marché, nos appareils sont devenus de véritables standards au sein des cuisines professionnelles du monde entier. Et ce qui nous rend encore plus heureux : 93 % de nos clients internationaux confirment que RATIONAL offre le niveau d'utilité le plus élevé qui existe (Étude menée en 2016 par TNS Infratest). C'est certainement l'une des raisons pour laquelle tellement de monde recommande RATIONAL.

Le SelfCookingCenter® existe à présent aussi en petit format : le nouveau SelfCookingCenter® XS. Pour plus d'informations, demandez notre brochure spécialisée. Ou surfez sur notre site Internet : www.rational-online.fr.



La combinaison de la chaleur et de la vapeur dans un seul et même appareil vous ouvre de nouvelles possibilités pour la préparation professionnelle de vos repas. Les plats sont cuits tout en douceur. Ils sont ainsi plus sains et parfaits pour faire le plein de vitalité. Le nouveau SelfCookingCenter® couvre 95 % de toutes les applications culinaires courantes.

Vapeur de 30 °C à 130 °C

Cuire à l'étuvée, pocher, blanchir et cuire à la vapeur : tout cela grâce à notre générateur de vapeur vive haute puissance. Qu'il s'agisse de légumes, de poissons ou de plats à base d'œufs, vous obtenez une coloration intense grâce aux températures précises de la vapeur et à la saturation de vapeur maximale. Les vitamines et les minéraux sont conservés. Rien ne s'assèche.

Chaleur pulsée de 30 °C à 300 °C

Filets tendres, côtelettes dorées, steaks grillés, pâtisseries moelleuses ou encore produits surgelés grâce à une chaleur jusqu'à 300 °C, tout est préparé de façon homogène tout en restant juteux et croustillant.

Vapeur et chaleur pulsée combinées de 30 °C à 300 °C

Les conditions de l'enceinte alliant chaleur et humidité empêchent le dessèchement des plats, réduisent la perte de matière au minimum et permettent une coloration uniforme des rôtis, gratins ou soufflés. Vous obtenez des résultats à la saveur exceptionnelle. Par ailleurs, les temps de cuisson sont nettement inférieurs à ceux des appareils de cuisson traditionnels.



Seul le résultat compte.

Le SelfCookingCenter®
doté de 5 sens.

Le SelfCookingCenter® est le premier appareil de cuisson au monde qui possède une véritable intelligence de cuisson et révolutionne ainsi la préparation des aliments. En effet, il n'est plus nécessaire de régler la température, le taux d'humidité ou la vitesse de l'air ni de l'adapter en permanence. Vous indiquez simplement le résultat que vous souhaitez. Plutôt saignant, à point ou bien cuit, peu ou bien coloré, avec ou sans croûte.

Doté de 5 sens, il ressent les conditions idéales de l'enceinte de cuisson, détecte la taille et la quantité d'aliments, réfléchit avec le chef et sait ainsi quelle est la cuisson optimale d'un plat. Il apprend les habitudes préférées du chef et communique même avec celui-ci.

En collaboration avec des chefs, des nutritionnistes, des physiciens et des ingénieurs, nous avons défini un nouveau standard sur la base des propriétés essentielles d'un appareil de cuisine moderne : performance de cuisson, qualité des plats, simplicité et efficacité. Un standard dont ne voudrait plus se passer aucun de nos clients.



- > Il sent les conditions actuelles de l'enceinte de cuisson et la consistance des aliments.
- > Il détecte la taille, le niveau de charge ainsi que l'état du produit et calcule la coloration.
- > Il apprend à connaître vos habitudes culinaires et les met en pratique.
- > Il pense avec vous et adapte en permanence le cycle de cuisson idéal pour atteindre le résultat souhaité.
- > Il communique avec vous et vous montre ce que votre appareil RATIONAL fait en temps réel afin de mettre en œuvre vos directives.

Vos avantages en un coup d'œil :

- > Qualité de plats toujours irréprochable
- > Utilisation très facile, également pour du personnel non expérimenté
- > Coût minimal de fonctionnement

Le SelfCookingCenter®.

Facile à utiliser, il produit un résultat de cuisson de grande qualité, à moindre coût.



Notre objectif : faciliter autant que possible votre travail en cuisine. C'est la raison pour laquelle nous avons équipé le SelfCookingCenter® de quatre fonctions intelligentes, ce qui en fait un assistant efficace, simple à utiliser et de qualité supérieure.



Simplicité grâce à l'intelligence de cuisson : iCookingControl

Choisissez l'aliment, définissez le résultat attendu et c'est tout ! iCookingControl prépare vos repas conformément à vos instructions. Et ici peu importe qui utilise l'appareil. Il détecte l'état et la taille des produits ainsi que leur quantité. Il anticipe, informe en permanence sur le cycle idéal pour atteindre le résultat de cuisson souhaité et effectue lui-même les adaptations nécessaires.



Précision et qualité irréprochables : HiDensityControl®

Les capteurs ultra sensibles sentent et détectent à chaque seconde les conditions actuelles de l'enceinte de cuisson. HiDensityControl® adapte la quantité d'énergie nécessaire précisément en fonction des besoins des aliments et la répartit de façon homogène et efficace dans l'ensemble de l'enceinte. Résultat : une qualité irréprochable, à chaque niveau, avec une consommation minimum de ressources.



Charges mixtes intelligentes : iLevelControl

iLevelControl vous permet de préparer différents plats simultanément. iLevelControl vous indique à l'écran les plats que vous pouvez associer lors de la cuisson. Il augmente le rendement et fait gagner du temps, de l'argent, de la place et de l'énergie. Il adapte le temps de cuisson de façon optimale en fonction du niveau de charge, du nombre et de la durée des ouvertures de porte. Aucun aliment n'est trop cuit et le résultat est exceptionnel.



Nettoyage automatique intelligent : Efficient CareControl

Efficient CareControl est le seul système de nettoyage automatique qui détecte la saleté et le tartre et les élimine en toute simplicité. La fonction s'adapte à vos besoins et propose le nettoyage idéal à certaines heures. Résultat : propreté étincelante, hygiène parfaite, et gain de temps, tout en préservant l'environnement et votre portefeuille.



Cuisson traditionnelle : mode manuel

Vous pouvez évidemment aussi utiliser le SelfCookingCenter® manuellement. Que vous choisissiez la chaleur pulsée, la vapeur ou une combinaison des deux, dans le mode manuel vous réglez instantanément tous les paramètres de cuisson vous-même au degré près.

Choisissez le résultat souhaité. Chargez. Et c'est tout. iCookingControl.

Cela n'a jamais été aussi simple de produire exactement la qualité de repas que vous voulez. Qu'il s'agisse de poissons, viandes, volailles, pâtisseries, de produits à base d'œufs ou de desserts, tout est cuit en douceur et comme vous le voulez avec le SelfCookingCenter®. Vous définissez le résultat et, avec le SelfCookingCenter®, vos souhaits deviennent réalité. Toujours et exactement de la façon dont vous le voulez. Cette prouesse est possible grâce à une intelligence de cuisson unique : iCookingControl.

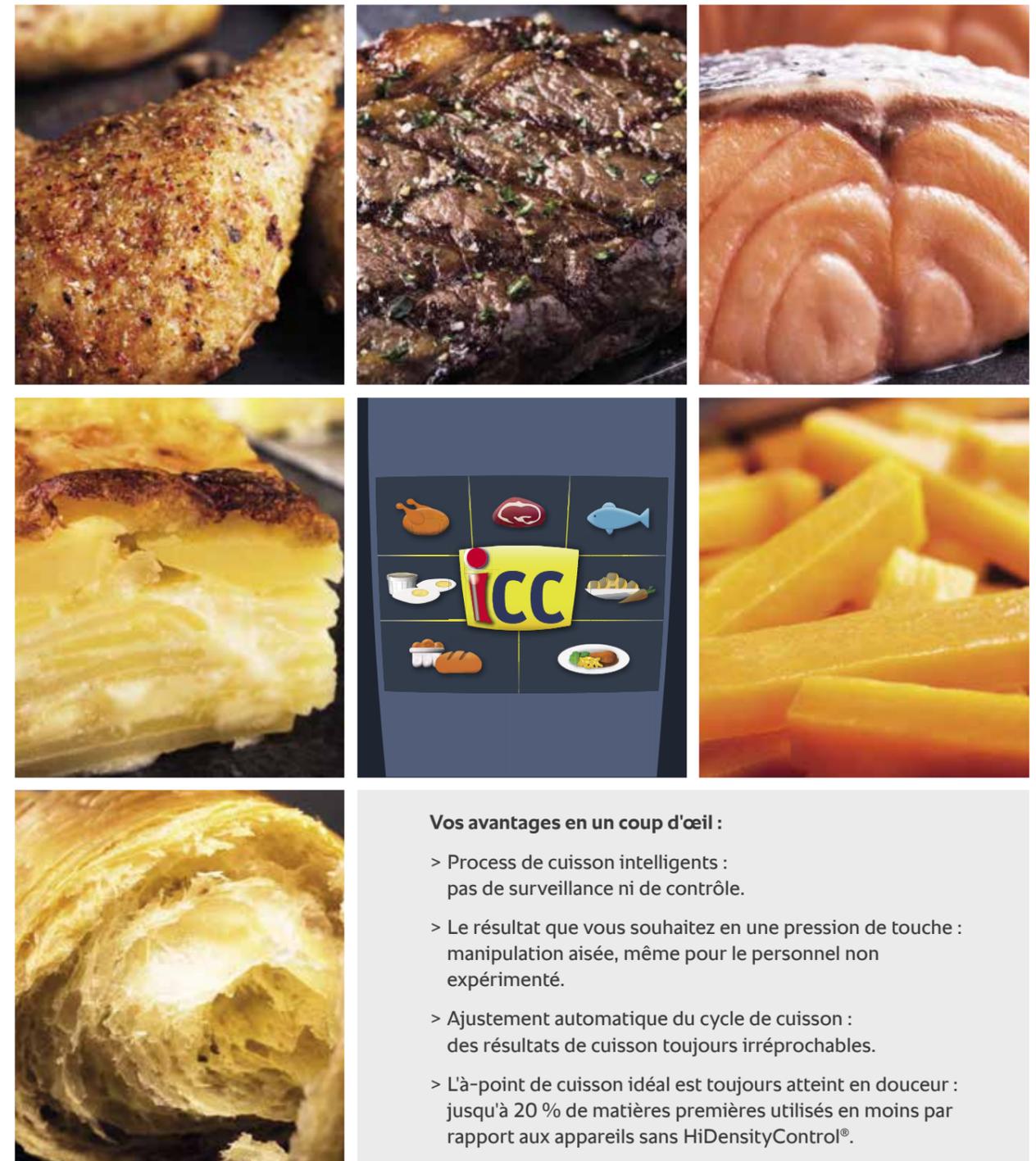
iCookingControl détecte la taille et l'état des produits ainsi que le niveau de charge grâce à des capteurs et adapte le cycle de cuisson en fonction des aliments afin d'atteindre le résultat souhaité. Il prend alors toutes les décisions nécessaires de lui-même. Il analyse les conditions de l'enceinte, règle automatiquement la température, et le temps de cuisson. Vous êtes informé de chaque adaptation via l'écran d'affichage. Vous savez ainsi précisément ce qui se passe et vous gardez un œil sur tout.

iCookingControl apprend également vos habitudes culinaires et vos préférences et adapte l'utilisation à vos besoins. Vous n'êtes plus obligé d'effectuer de contrôle ni de surveiller la cuisson. Le résultat sera conforme à vos attentes. Vous pouvez donc toujours faire confiance à cet assistant-cuisinier.

Vous indiquez le résultat que vous souhaitez. Le SelfCookingCenter® concrétise fidèlement vos envies.

Dans iCC Cockpit, vous gardez toujours un œil sur ce que votre système de cuisson est en train de faire.

iCC Monitor vous montre les réglages effectués par le système.



Vos avantages en un coup d'œil :

- > Process de cuisson intelligents : pas de surveillance ni de contrôle.
- > Le résultat que vous souhaitez en une pression de touche : manipulation aisée, même pour le personnel non expérimenté.
- > Ajustement automatique du cycle de cuisson : des résultats de cuisson toujours irréprochables.
- > L'à-point de cuisson idéal est toujours atteint en douceur : jusqu'à 20 % de matières premières utilisés en moins par rapport aux appareils sans HiDensityControl®.

Tout simultanément et toujours à temps.

iLevelControl.



Avec iLevelControl, vous maîtrisez votre service à la carte, la mise en place ou le buffet de petits-déjeuners rapidement, sans effort et tout en restant flexible. Sur moins d'1 m², vous utilisez l'équivalent d'un large éventail d'appareils de cuisson différents, tels que des casseroles, des sauteuses, un grill, des plaques à rôtir ou une friteuse; ils sont simplement superposés les uns sur les autres. Cela vous permet de préparer différents aliments simultanément dans un seul et même appareil.

Votre SelfCookingCenter® affiche à l'écran quels aliments peuvent être associés lors de la cuisson. Vous indiquez ce que vous voulez préparer et iLevelControl surveille chaque niveau individuellement. En fonction du niveau de charge, de la fréquence et de la durée des ouvertures de porte, iLevelControl corrige de façon intelligente le temps de cuisson et vous en informe. Vous gardez donc toujours un œil sur ce qui se passe.

Lorsqu'un plat est prêt, iLevelControl le signale et affiche le niveau correspondant à l'écran. Si vous le souhaitez, le système signale également via l'éclairage quel niveau peut être chargé ou déchargé. Cela permet d'éviter quasiment toutes les erreurs de manipulation. Vos aliments sont ainsi toujours cuits à point et exactement comme vous le voulez.

Vos avantages en un coup d'œil :

- > Cuisson simultanée de différents aliments :
Flexibilité maximale et jusqu'à 70 % d'économies d'énergie par rapport à une technique de cuisson traditionnelle sans four mixte.
- > Surveillance et adaptation intelligente des temps de cuisson :
Qualité d'aliments irréprochable et homogène sans devoir effectuer un contrôle systématique.
- > Affichage de l'association possible des aliments à cuire ensemble :
Manipulation aisée.

« J'ai créé mon programme de cuisson pour le pain et les viennoiseries, il peut désormais être reproduit par n'importe quelle personne de mon équipe avec un résultat final constant. Cela nous a permis de faciliter la préparation du buffet de petit déjeuner. »

Christophe Renaud, Chef étoilé,
La Coquillade, Gargas, France

Comme un goût de qualité. Chaque jour. HiDensityControl®.

La qualité gustative et visuelle est atteinte lorsque la puissance utilisée est la bonne, et tout particulièrement quand il s'agit de préparer de grandes quantités. Et c'est justement le système breveté HiDensityControl® qui se charge de cela. Il diffuse la chaleur, l'air et l'humidité de façon intense et uniforme dans l'enceinte de cuisson et les adapte en fonction de la qualité de cuisson souhaitée et de la quantité de vos produits.

Les capteurs ultra sensibles présents dans l'enceinte de cuisson sentent et détectent à chaque seconde les conditions actuelles de l'enceinte afin que la quantité d'énergie puisse être adaptée de façon optimale en fonction des aliments. Tout cela avec précision et efficacité. Résultat : niveau après niveau, une qualité de repas irréprochable tout en consommant un minimum de ressources.

Vos avantages en un coup d'œil :

- > Turbulence dynamique de l'air : cuisson homogène à tous les niveaux.
- > Déshumidification active : croûtes dorées et panure croustillante.
- > Saturation de vapeur maximale : aucun risque de dessèchement même pour les aliments plus délicats.
- > Haute performance et température maximale de 300 °C : marquage grill traditionnel également en cas de grandes quantités, temps de préchauffage et consommation d'énergie réduits.



« La simplicité d'utilisation des appareils me permet de gagner du temps et de la sérénité : il suffit de choisir le type de cuisson, d'ajuster la coloration voulue, et de le laisser faire. »

Christophe Vivien, Chef sur le site Thalès Alenia Space de Cannes, France

HiDensityControl® : un concentré de puissance



Générateur de vapeur vive : Des températures de vapeur précises ainsi qu'une saturation de vapeur maximale garantissent une qualité de repas irréprochable pour une cuisine saine et pleine de vitalité, et sans adoucisseur d'eau coûteux.



Gestion intelligente du climat : La mesure de l'humidité prend également en compte l'humidité de l'aliment même. Ceci permet un réglage au pourcentage près ainsi qu'un ajustement précis des conditions de l'enceinte, pour des rôtis croustillants et une mie aérée.



Flux dynamique de l'air : Le ventilateur ultra puissant adapte de manière intelligente la vitesse et le sens de rotation en fonction du produit, de la quantité et de l'état de cuisson. Résultat : une répartition optimale des flux d'air et des cuissons homogènes.



Déshumidification active : Grâce à la technologie moderne par aspiration, l'humidité de l'enceinte de cuisson est éliminée rapidement et efficacement, afin d'obtenir de belles croûtes dorées et des panures croustillantes.

Propre et détartré tout simplement. Efficient CareControl.

Avec Efficient CareControl, votre SelfCookingCenter® se nettoie et se détartre automatiquement, sans surveillance. Au besoin, cela peut également se faire pendant la nuit. Efficient CareControl détecte l'état de saleté de votre appareil, détermine le niveau de nettoyage le plus adapté et vous propose la dose optimale de nettoyant et de détartrant.

Si vous le souhaitez, vous pouvez aussi programmer un horaire de nettoyage fixe. Le SelfCookingCenter® donne automatiquement une alerte aux heures définies et garantit un appareil toujours ultra propre et entretenu de façon optimale.

Côté économie, il n'est plus nécessaire de prévoir un dispositif pour adoucir l'eau qui coûte cher et nécessite beaucoup d'entretien. Le nouveau Efficient CareControl requiert environ 30 % de ressources en moins que le modèle précédent*. Cela est ainsi nettement moins onéreux qu'un lavage minutieux à la main et est très sûr d'utilisation grâce à l'emploi de tablettes.

* Modèles d'avant 2014



« Nous réalisons une économie d'au moins 900 € par an rien qu'en supprimant l'installation pour adoucir l'eau qui est devenue superflue. Nous avons pu réduire au minimum les dépenses liées aux produits de nettoyage, à l'eau et à l'énergie. »

Alan Bird, Owner, Birds of Smithfields,
Londres, Royaume-Uni

Vos avantages en un coup d'œil :

- > Pastilles de nettoyage solides : Manipulation sans risque
- > Détection de la saleté et proposition de programme de nettoyage : Coût d'exploitation et travail réduits au minimum.
- > Détartrage automatique : Aucuns frais liés au détartrage manuel ou à l'installation d'un adoucisseur d'eau.
- > Possibilité de programmer selon ses besoins : un appareil toujours propre et entretenu pour une hygiène garantie.



Gain d'énergie, de temps, de matière première et de place.

whiteefficiency®.

whiteefficiency® représente notre contribution en matière de développement durable, et cela commence dès le stade de développement du produit. En collaborant avec des universités, nous cherchons constamment des solutions qui permettent de réduire la consommation de ressources. Pour y parvenir, plusieurs choses ont été mises en place : une production certifiée respectueuse de l'environnement, une logistique de distribution particulièrement efficace au niveau énergétique ainsi que la reprise et le recyclage des appareils vétustes.

C'est évidemment dans votre cuisine que whiteefficiency® trouve son utilité maximale. Vous économisez de l'énergie, de l'eau, du temps, vous consommez moins de matières premières et générez moins de déchets. Avec RATIONAL, vous profitez également d'un gain de place allant jusqu'à 30 % puisque l'appareil remplace ou libère à lui seul 40 à 50 % des appareils de cuisson traditionnels sur un espace beaucoup plus réduit. Enfin pour nous, whiteefficiency® est également synonyme de disponibilité, car nous sommes toujours à vos côtés. Notre offre de service globale vous permet d'exploiter au maximum l'ensemble des possibilités de nos appareils. Dès le début et tout au long de la durée de vie de votre appareil.



Gain additionnel* d'un restaurant servant en moyenne 200 repas par jour avec deux SelfCookingCenter® 101.

Votre bénéfice	Mode de calcul par mois	Vos gains supplémentaires sur un mois	Faites le calcul
Viande/poisson/volaille			
En moyenne, une réduction de 20 % des coûts d'achat de matières premières grâce à un réglage précis et iCookingControl.*	Emploi de marchandises 7 680 € Emploi de marchandises avec le SelfCookingCenter® 6 144 €	= 1 536 €	
Matière grasse			
La matière grasse devient presque inutile pour la préparation. Les coûts liés à l'achat et au recyclage de la graisse sont réduits jusqu'à 95 %.	Emploi de marchandises 48 € Emploi de marchandises avec le SelfCookingCenter® 2,40 €	= 45 €	
Énergie			
La performance de cuisson unique, iLevelControl ainsi que la technique de régulation de température permettent jusqu'à 70 % de consommation d'énergie en moins.*	Consommation 6 300 kWh x 0,18 € par kWh Consommation avec le SelfCookingCenter® 1 890 kWh x 0,18 € par kWh	= 793 €	
Temps de travail			
iLevelControl réduit les temps de production jusqu'à 50 % grâce au contrôle de cuisson par niveau. Suppression des activités routinières grâce à iCookingControl.	60 h en moins x 26 €	= 1 560 €	
Adoucissement de l'eau/détartrage			
Ces coûts disparaissent totalement grâce à Efficient CareControl.	Coûts ordinaires 60 € Coûts avec le SelfCookingCenter® 0 €	= 60 €	
Vos gains supplémentaires sur un mois		= 3 994 €	
Vos gains supplémentaires sur une année		= 47 928 €	

* Par rapport à un équipement de cuisine traditionnel sans four mixte.



Une qualité optimale comme objectif.

Un accessoire adéquat
pour un résultat parfait.

L'emploi des accessoires RATIONAL vous assure une optimisation de toutes les possibilités offertes par le SelfCookingCenter®. Grâce aux accessoires, vous accédez aux applications les plus spécifiques comme la préparation de produits pré-frits, les grillades de poulet et de canard, ou la production d'agneaux ou porcelets entiers. Vous pouvez également préparer des escalopes et des steaks sans devoir les retourner en permanence. Les accessoires RATIONAL sont spécialement adaptés aux appareils RATIONAL. Ils sont extrêmement robustes et donc parfaitement adaptés aux fortes sollicitations de la cuisine professionnelle.

Plaque à griller et à pizza

Grâce à l'excellente conductibilité de la plaque à pizza, vous préparez toutes sortes de pizzas, des pains orientaux, des tartes flambées de qualité optimale. Par ailleurs, il vous suffit de la retourner pour obtenir des légumes, steaks voire même des poissons au marquage grill parfait.

Plaque à grillade quadrillage

Grâce à sa conception innovante, la plaque à grillade quadrillage vous permet d'utiliser deux marquages différents avec une grille unique. En fonction du côté que vous utilisez, la plaque à grillade produit soit les lignes de grillade classiques soit le marquage quadrillé original à l'américaine sur vos produits.

Plaques de cuisson et de pâtisserie

Les plaques de pâtisserie en aluminium de RATIONAL se caractérisent par leurs propriétés antiadhésives optimales ainsi que par leur robustesse et leur longévité. Les petits pains, feuilletés, cuissons minute ou panures présentent une belle coloration et sont croustillants à souhait.

Multibaker

Le Multibaker est adapté à la préparation de grandes quantités d'œufs au plat, d'omelettes, de röstis et de tortillas. Le revêtement spécial anti-adhésif empêche les aliments de coller.

Pour de plus amples informations, veuillez demander notre brochure accessoires ou notre brochure applications. Ou surfez sur notre site Internet : www.rational-online.fr.



Plaque à griller et à pizza



Plaque à grillade quadrillage



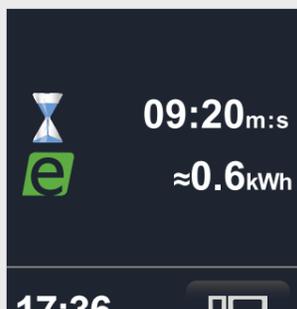
Plaque de cuisson et de pâtisserie



Multibaker

Un pas de plus vers la technologie.

C'est le détail qui fait la différence.



Éclairage LED avec indication lumineuse du niveau

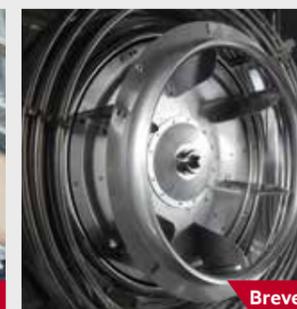
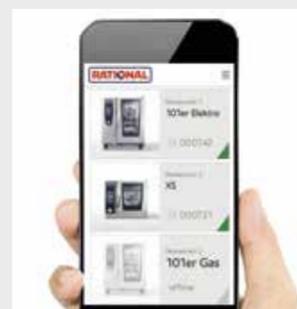
Le tout nouvel éclairage LED permet d'apporter de la lumière dans l'enceinte de cuisson, sur chaque niveau, du plus haut au plus bas ainsi qu'à l'avant et à l'arrière. La lumière étant neutre, elle reflète fidèlement la coloration des produits. L'indication lumineuse, facilite l'utilisation d'iLevelControl : une lumière clignotante signale quel niveau doit être chargé ou déchargé. Et qui plus est, le tout reste économe en énergie, durable et facile d'entretien.

Porte de l'enceinte de cuisson à triple vitrage

Le triple vitrage doté d'un revêtement moderne qui réfléchit la chaleur garantit une perte de chaleur minimale. Cela vous permet d'économiser jusqu'à 10 % d'énergie en plus. Étant donné que toutes les vitres peuvent être nettoyées, vous gardez constamment une bonne visibilité.

Affichage de la consommation d'énergie

Vous gardez un œil sur la quantité d'énergie nécessaire pour un cycle de cuisson et sur la quantité d'énergie consommée par jour. Les données sont visibles sur l'écran d'affichage et peuvent être téléchargées.



RATIONAL ConnectedCooking

Reliez vos appareils RATIONAL en toute facilité avec cette solution de gestion de réseau dans le Cloud pour les cuisines professionnelles. Avec ConnectedCooking, tout est toujours sous contrôle : gestion simplifiée des appareils, accès à distance depuis votre smartphone, documentation HACCP automatique ou téléchargement de recettes depuis la bibliothèque RATIONAL, autant de fonctions faciles à utiliser pour vos appareils. Plus d'informations sur ConnectedCooking.com.

Douche intégrée avec retour automatique

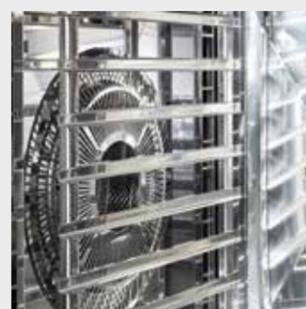
Le dosage du jet en continu et la conception ergonomique simplifient encore davantage le nettoyage de fond, le déglacage et l'arrosage. Le retour automatique et la fonction d'arrêt de l'eau intégrés permettent une hygiène et une sécurité optimales conformément aux exigences de la SVGW (Société Suisse de l'industrie du Gaz et de l'Eau) et à la norme EN1717.

Système de séparation centrifugée de la graisse

Aucune nécessité de remplacer ou de nettoyer les filtres à graisses; l'environnement est toujours sain dans l'enceinte de cuisson. Un vrai bonheur pour les papilles.

ClimaPlus Control®

L'humidité est mesurée de façon précise dans l'enceinte grâce à des capteurs et elle se règle au pourcentage près. Au besoin, le système extrait l'humidité excédentaire ou génère de la nouvelle humidité via le générateur de vapeur. Même en cas de niveaux de charge plus importants, cela vous permet d'obtenir des croûtes dorées, des panures grillées typiques et des rôtis juteux à souhait.



Température maximale de l'enceinte 300 °C

La structure particulièrement robuste du SelfCookingCenter® permet d'atteindre des températures d'enceinte allant jusqu'à 300 °C même en cas de fonctionnement continu. Les applications spécifiques telles que les grillades ou les saisies à feu vif sont donc possibles même en grandes quantités.

Enfournement longitudinal

L'ouverture de porte étroite au niveau de l'enfournement longitudinal réduit considérablement la perte d'énergie, même si l'on actionne souvent la porte lors du service à la carte. L'angle d'ouverture réduit prend également moins de place. Pour les petites quantités, il est également possible d'utiliser des bacs GN 1/3 et 2/3.

Sonde de température intelligente à 6 points

Même si la sonde de température à cœur n'est pas placée correctement, elle est capable de détecter de manière fiable le point le plus froid dans le produit. Tous les produits sont ainsi toujours cuits à point.

Auxiliaire de positionnement

L'auxiliaire de positionnement breveté facilite le positionnement correct de la sonde de température à cœur dans les produits liquides, mous ou très petits.



Générateur de vapeur vive

Le générateur de vapeur vive est indispensable si vous souhaitez atteindre une qualité de plats supérieure par le biais d'une cuisson à la vapeur. La vapeur vive 100 % hygiénique garantit une saturation de vapeur maximale même à basse température, comme lors d'un pochage par exemple. Au cours du nettoyage, le générateur de vapeur se détartre automatiquement. Ce qui évite de devoir installer des systèmes pour adoucir l'eau.

Flux dynamique de l'air

Grâce à la forme bien particulière de l'enceinte de cuisson ainsi qu'à l'actionnement du ventilateur ultra puissant qui adapte le sens de rotation et la vitesse de façon intelligente en fonction des aliments, la chaleur est toujours diffusée de manière optimale dans l'enceinte de cuisson. Une caractéristique indispensable pour obtenir une qualité d'aliments exceptionnelle, même en cas de chargement complet. Le frein intégré dans le ventilateur réagit instantanément et met très rapidement le ventilateur à l'arrêt en cas d'ouverture de porte. Cela garantit une sécurité supplémentaire.

Les produits fabriqués par RATIONAL sont protégés par un ou plusieurs des brevets, modèles d'utilité ou modèles de conception suivants : 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 2004020 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; Autres brevets en cours.

Pour vos besoins spécifiques.

Toujours l'appareil qu'il faut.

Qu'il s'agisse de trente ou de plusieurs milliers de repas, vous recevez toujours le SelfCookingCenter® dans une taille qui vous convient. Il existe même à présent une version petit format, le SelfCookingCenter® XS. Il peut être installé facilement dans toutes les cuisines, posé sur un plan de travail, ou dans des établissements possédant une cuisine ouverte.

Le SelfCookingCenter® XS est disponible en version électrique. Tous les autres modèles existent également en version au gaz. Les dimensions, équipements et performances sont identiques pour les deux variantes. Tout un équipement spécifique est également à votre disposition afin d'adapter votre appareil de façon personnalisée en fonction de l'aménagement de votre cuisine.

En combinant deux appareils l'un sur l'autre comme Combi-Duo, vous obtenez encore davantage de flexibilité sans avoir besoin d'espace supplémentaire. Vous contrôlez l'appareil du bas facilement via l'unité de commande supérieure.

Pour de plus amples informations, veuillez demander notre catalogue d'appareils et accessoires.

Outre le SelfCookingCenter®, nous vous proposons également notre CombiMaster® Plus disponible en douze équipements différents.

Pour de plus amples informations, veuillez demander notre brochure CombiMaster® Plus ou notre brochure dédiée à l'appareil en petit format. Ou surfez sur notre site Internet : www.rational-online.fr.



Appareils	XS Type 6 2/3	Type 61	Type 101	Type 62	Type 102	Modèle 201	Type 202
Version électrique et gaz							
Capacité	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
Nombre de couverts par jour	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Enfournement 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
Largeur	655 mm	847 mm	847 mm	1 069 mm	1 069 mm	879 mm	1 084 mm
Profondeur	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Hauteur	567 mm	782 mm	1 042 mm	782 mm	1 042 mm	1 782 mm	1 782 mm
Arrivée d'eau	R 3/4"						
Évacuation d'eau	DN 40	DN 50					
Pression de l'eau	150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa						
Version électrique							
Poids	72 kg	110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
Puissance raccordée	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Protection	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
Raccordement au réseau	3 NAC 400 V						
Puissance « Chaleur pulsée »	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Puissance « Vapeur »	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gaz							
Poids	-	123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
Hauteur incl. le coupe-tirage	-	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Puissance raccordée (version électrique)	-	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Protection	-	1 x 16 A					
Raccordement au réseau	-	1 NAC 230 V					
Arrivée/raccordement du gaz	-	R 3/4"					
Gaz naturel/Gaz liquide							
Max. charge thermique nominale	-	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Puissance « Chaleur pulsée »	-	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Puissance « Vapeur »	-	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 et type 202 électrique : Ces types d'appareils sont exclus de la certification ENERGY STAR.

Garantie de 2 ans



Éprouvé au niveau international



kiwa



Le pack tout-en-un. RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Cuisez avec nos chefs et découvrez comment RATIONAL peut transformer votre quotidien en cuisine. Vous trouverez toutes les dates sur www.rational-online.fr.

Conseil et aménagement

Nous sommes là pour vous aider à prendre votre décision : Nous collaborons avec vous pour trouver la solution la mieux adaptée à vos besoins. Nous vous fournissons également des propositions de plans pour vos transformations ou votre nouveau projet d'aménagement de cuisine.

Essai

Vous aimeriez tester le SelfCookingCenter® avant de l'acheter ? Pas de problème ! Un simple appel suffit : Tél. 03 89 57 00 82.

Installation

Nos RATIONAL Service Partners se chargent d'installer les équipements dans votre cuisine.

Formation personnelle

Nous venons dans votre cuisine et nous montrons à votre équipe comment fonctionnent nos appareils ou comment vous pouvez les utiliser au mieux en fonction de vos exigences.

Academy RATIONAL

La formation continue est une évidence chez nous. Vous pouvez vous inscrire à l'un de nos séminaires gratuits sur le site www.rational-online.fr. Nous organisons également des événements payants sur une sélection de thèmes spécifiques. Vous pouvez y découvrir comment utiliser le nouveau SelfCookingCenter® de façon optimale dans votre établissement mais également obtenir des idées de nouveaux menus pour des événements spécifiques.

Mises à jour logiciel

Chez nous, les mises à jour logicielles sont également incluses. Bénéficiez de nos dernières avancées en matière de cuisson et maintenez ainsi votre SelfCookingCenter® toujours à la pointe de la technologie. Avec ConnectedCooking de RATIONAL, cette procédure est même automatique. Vous avez juste à lancer la mise à jour.

Rational ConnectedCooking

La plateforme Internet destinée aux cuisines professionnelles. Reliez vos appareils en réseau et obtenez de nombreuses fonctions supplémentaires, comme la gestion simplifiée des appareils, l'accès à distance avec un smartphone, le transfert et la gestion simplifiés de vos programmes de cuisson, ou encore la documentation HACCP automatique. Puisez votre inspiration dans notre vaste bibliothèque comprenant des milliers de recettes du monde entier : un clic suffit pour les télécharger sur vos appareils. De nombreux conseils d'experts, suggestions et vidéos vous sont également proposés afin d'optimiser l'utilisation de votre appareil. ConnectedCooking est également disponible en application pour votre mobile et répond aux normes de sécurité les plus strictes. Il vous suffit de vous inscrire gratuitement sur ConnectedCooking.com pour bénéficier de tous ces avantages.

ChefLine®

Si vous avez des questions liées à des applications ou des recettes, nous vous aiderons volontiers par téléphone. Une aide rapide et simple, de chef à chef, 365 jours par an. Pour contacter la ligne ChefLine®, composez le numéro 0825 80 18 38.

RATIONAL Service Partner

Nos SelfCookingCenter® sont fiables et durables. Si un souci technique venait toutefois à survenir, les RATIONAL Service Partners sont là pour vous fournir une aide rapide. Fourniture de pièces de rechange garantie et dépannage d'urgence pendant les weekends inclus : Tél. 03 89 57 00 81.

Reprise et recyclage

Dans le prolongement de nos objectifs en matière d'efficacité énergétique, nos produits sont également recyclables. Nous récupérons les appareils vétustes pour les réintégrer dans le processus de recyclage.

Et pour plus d'informations, demandez notre brochure ServicePlus et notre brochure RATIONAL ConnectedCooking. Ou visitez notre site Internet www.rational-online.com

Vous voulez voir cela de vos propres yeux ?

Alors, venez cuisiner avec nous.

« Nous avons vu le SelfCookingCenter® pour la première fois en action lors d'un événement RATIONAL CookingLive. Lorsque j'ai testé les plats et vu le gain de temps et la facilité d'utilisation, j'ai su tout de suite qu'il m'en fallait un dans ma cuisine. »

Raghavendra Rao, Propriétaire,
Kadamba, Bangalore, Inde

Découvrez les performances remarquables du SelfCookingCenter®. En direct, sans engagement et tout près de chez vous. Participez à l'un de nos événements gratuits RATIONAL CookingLive.

En composant le 03 89 57 00 82 ou en surfant sur www.rational-online.fr, vous découvrirez quand et où auront lieu les prochains événements.

Vous souhaitez davantage d'informations plus adaptées à vos besoins et à votre secteur ? Veuillez demander nos brochures supplémentaires. Dès à présent disponibles pour les secteurs suivants :

- > Restauration traditionnelle
- > Hôtel
- > Restauration scolaire
- > Restauration collective
- > Boulangerie-pâtisserie
- > Boucherie – Charcuterie – Traiteur
- > Restauration de chaîne
- > Supermarché

Pour obtenir de plus amples informations, veuillez également consulter notre site Internet www.rational-online.fr.





RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente – BP 52
68271 Wittenheim Cedex
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
Fax +33 (0)3 89 57 05 54

info@rational-france.fr
rational-online.fr

