El sistema de cocción ideal para restaurantes y hoteles.



Una idea que cambia el mundo.

Desde hace más de 40 años, tenemos un solo objetivo: ofrecerle la mejor herramienta para cocinar. Una herramienta que haga realidad sus ideas y prepare su comida siempre como usted quiera. Que le libere de los trabajos rutinarios y el estrés. Y que al final del día contribuya en aumentar su beneficio.

Calidad única.
En un abrir y cerrar de ojos.

Clientes satisfechos, sin estrés, prisas ni presión económica: ¿Qué cocinero no desea esto? La clientela de un restaurante espera una oferta rica, variada y de calidad, platos exquisitos, sanos y bien presentados. Una comida que luego el cliente recomiende y le haga volver. Al comensal le importa el placer. Pero usted busca además: sencillez y eficiencia.

¿Pero cómo se puede combinar esto? Con el nuevo SelfCookingCenter® de RATIONAL.

Está demostrado que con este equipo cocinará más rápido, los platos quedarán deliciosos, sanos y siempre en su punto. Y como ahorrará materia prima, mano de obra, energía y agua, dará gusto ver las cuentas.

Cabe en todas las cocinas.

Parrillar, asar, freír, hornear, cocinar al vapor todo en un solo equipo.



Vaporizador
Horno de convección
Sistema inteligente de cocción

= SelfCookingCenter®

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 equipo único: el SelfCookingCenter®.

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 SelfCookingCenter® cubre el 95 % de las aplicaciones de cocina convencionales.



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

En una superficie de menos de aprox. 1 m^2, puede cocinar a la parrilla, a la plancha y al vapor, 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.

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.

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 conservan las vitaminas y los minerales. Todo queda delicioso.

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 tan 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.









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 SelfCookingCenter® es el primer sistema de cocción del mundo que incorpora 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.

De esta manera revoluciona la preparación de la comida. Ya no tiene que configurar ni reajustar constantemente la temperatura, la humedad o velocidad de la turbina ideales, ni crear un programa. 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. El SelfCookingCenter® representa una ayuda sin comparación. Se encarga de todas las tareas de control e incluso ya no es necesario tener que estar dando la vuelta cuando cocina productos delicados, fritos o a la parrilla.

El SelfCookingCenter® es el asistente perfecto, que le ayuda en todo momento y hace exactamente lo que usted desea.

Con más de 750,000 de nuestros equipos en el mercado, se han convertido en un producto de referencia en las cocinas profesionales 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.

> 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.

Escanee aquí para ver el video.

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 a funciones inteligentes en la Mise en Place – iCookingControl
Seleccionar el alimento, determinar el resultado deseado y listo. iCookingControl prepara la comida como usted quiera. 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 en el servicio a la carta – iLevelControl
Con el iLevelControl podrá preparar diferentes comidas simultáneamente. El 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.

Así se consigue la Mise en Place perfecta.

Seleccionar el resultado deseado. Cargar. Listo.

Nunca ha sido tan fácil preparar comida exactamente con la calidad que usted desea. Pescado, carne, aves, productos de panadería y repostería, platos de huevo o postres, con el SelfCookingCenter® se cocina todo delicadamente y exactamente como usted desee. Rápido, sano, sencillo y delicioso.

Ya sean pescados, roastbeef, milanesas, bistecs o pasteles, en cantidades grandes o pequeñas, podrá utilizar el SelfCookingCenter® justo como lo necesite. Sin estrés ni prisas. ¿Y su manejo? Es muy sencillo. Usted determina el resultado deseado, como el dorado y la jugosidad del producto, del resto se encarga el iCookingControl. Prepara sus platos siempre exactamente como usted desea. De forma fiable y en su punto.

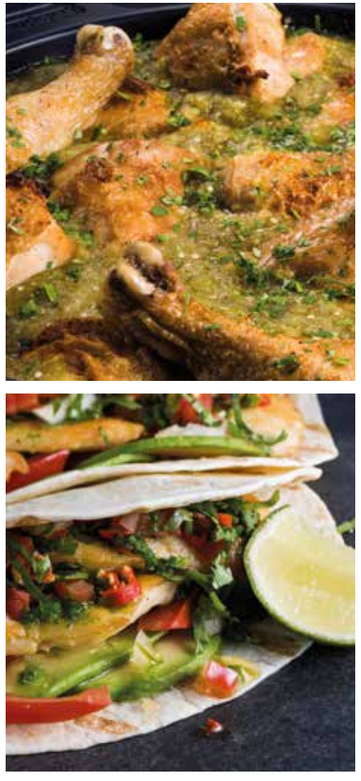
iCookingControl detecta mediante sensores el tamaño, el estado y la cantidad de los productos y ajusta el proceso de cocción para obtener el resultado deseado de forma óptima. Toma todas las decisiones necesarias automáticamente y ajusta la temperatura, el clima de la cámara de cocción y el tiempo de cocción. En la pantalla aparece información sobre cada ajuste. Así sabe exactamente lo que está sucediendo y podrá coordinar con exactitud todos los procesos de la Mise en Place.

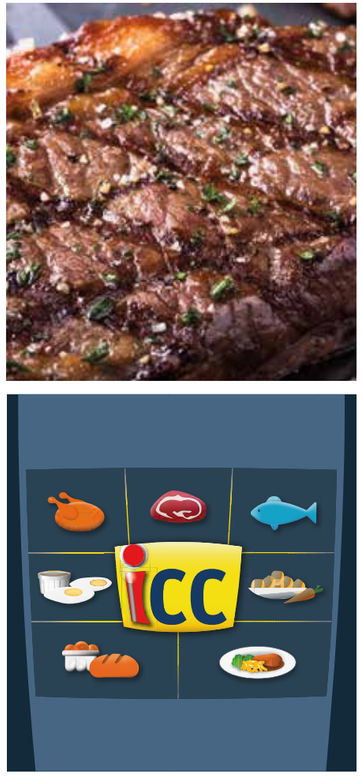
Y lo mejor, con iCookingControl podrá preparar a la vez incluso asados de diferentes tamaños, filetes de pescado y pescados enteros. Cuando esté lista la pieza más pequeña, el SelfCookingCenter® le avisa que hay que retirarla y sigue cocinando las piezas de tamaño más grande hasta que estén hechas según el resultado deseado.



Mayor productividad con cocción nocturna
Imagínese llegar por la mañana a la cocina y que sus asados ya estén listos. Esto gracias al SelfCookingCenter®. Con el proceso de asado nocturno, ganará tiempo y productividad. Se consigue una importante reducción de merma y se obtienen todo tipo de asados con una calidad incomparable. Y gracias al proceso especial de maduración, la carne queda increíblemente tierna y jugosa, desde la primera a la última rebanada.

“Nunca he tenido que trabajar sin el equipo RATIONAL y espero que nunca llegue ese punto ya que me facilita el día a día en la cocina.”
Chef Nico Mejía, Guadalajara, México.









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
- Casi no se requiere de aceite para la cocción: preparación sana de la comida, con hasta un 95 % menos de aceite

Todo simultáneamente y siempre a tiempo.

El ayudante eficiente para su servicio a la carta.

Servicio a la carta sin estrés ni prisas, enfocado a la máxima calidad

19.23 2 Filete de res con gajos de papa, uno poco hecho, otro bien hecho para la mesa 7, con mayonesa extra.

19.28 3 Milanesas para la mesa 3, dos con papas fritas y uno con ensalada.

19.37 Camarones a la plancha para la mesa 2 (cliente habitual, ración generosa).

19.39 4 pechugas de pollo con verduras a la parrilla y polenta, ración extra de verduras aparte.

19.42 Parfait de fruta caramelizada con fruta asada para la mesa 7, uno bien caramelizado, el otro no demasiado oscuro y con un toque de Calvados.



‘Hora de máxima demanda’ en el servicio a la carta, un auténtico reto que podrá afrontar sin problemas con iLevelControl. En un único equipo que ocupa aprox. 1 m^2 puede preparar una gran variedad de comidas. Ya no harán falta sartenes, planchas y parrillas.

Su SelfCookingCenter® le muestra en la pantalla los productos que se pueden cocinar juntos. Sólo tiene que indicar cómo lo quiere preparar y iLevelControl controla cada bandeja individualmente. Ajusta 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. Para que sus productos a la plancha y a la parrilla, preparados al momento queden siempre como les gusta a sus clientes: tiernos y jugosos por dentro, bien dorados por fuera.

Cuando el plato está 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 cargar 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.

Resumen de ventajas:

> Cargas mixtas inteligentes: sin estrés ni prisas

> Control y ajuste inteligente de los tiempos de cocción: alta y siempre constante calidad

> Tiempo corto de Finishing®: casi sin espera – ideal para el menú de mediodía

Calidad con rapidez:
servicio a la carta sin estrés con Finishing®.

En el servicio a la carta, los platos tienen que llegar rápidamente a la mesa, con una alta calidad y a un precio competitivo. Finishing® es la solución ideal para el servicio a la carta. Incluso se pueden preparar los platos más complicados, pocos minutos después de haber sido pedidos, con cariño y rápidez a la vez.

Los alimentos para los platos a la carta se preparan tranquilamente con anticipación y están refrigerados listos para el servicio. Cuando la cocina recibe la comanda se colocan los alimentos fríos en los platos y se terminan con Finishing® en el SelfCookingCenter®.

Por supuesto se pueden cocinar los productos a la plancha en el momento y las guarniciones terminadas en Finishing® simplemente se añaden. Antes del servicio, solo hay que salsear y decorar el plato. Los alimentos quedan cocinados en su punto con Finishing® y llegan recién hechos y calientes a la mesa.

Desde que llegue la comanda hasta tener el plato listo para el decorado, solo necesitará 8 minutos por carga, sus clientes estarán encantados con la calidad.

Con iLevelControl de RATIONAL podrá mantener el control del servicio sin problemas, incluso en las 'horas de máxima demanda'. Se controla cada plato. iLevelControl le avisa automáticamente cuando está listo el plato correspondiente. Así se termina todo en su punto con Finishing®.

Room service las 24 horas sin personal adicional Aproveche las ventajas del Finishing® también para el servicio Room service: refrigere los platos ya emplatados y ofrezca a sus clientes un menú recién hecho y de alta calidad, a todas horas y sin necesidad de más personal.

"Teniendo el RATIONAL, cualquier reto puede ser resuelto y te olvidas de los problemas."
Miguel Mestas, Director General JW Marriott Santa Fe, Ciudad de México.



Mise en Place


Emplatado



Finishing®



Resumen de ventajas:

> Proceso del Finishing®:
Encargarse a la perfección de eventos sin que afecte al servicio a la carta

> Separación de producción y servicio:
se necesita menos personal para eventos

> Preproducción adaptada a las necesidades:
sin exceso de producción

> Tiempos cortos de Finishing®:
flexibilidad ante retrasos

> Regulación del punto de condensación:
excelente y homogénea calidad – plato tras plato

Banquetes y buffets durante el servicio convencional:

Negocio adicional con Finishing®.

Encargarse de banquetes y el servicio normal a la vez requiere organización. Su SelfCookingCenter® le ayudará a la perfección, tanto si tiene que servir a 10 como a 1,000 comensales a la vez, sin importar si es un banquete o si se trata de un buffet.

Puede preparar tranquilamente sus platos con anterioridad. Cuando tenga tiempo para ello. Si se abaten los alimentos con rapidez se mantiene la calidad durante días. Para el servicio de banquete, preparará los platos según el número de comensales, en frío, y los refrigerará en racks móviles para platos. Se terminarán con Finishing® poco antes del servicio y se podrán servir 20 ó varios miles de platos simultáneamente, sin prisas ni personal adicional. El Thermocover de RATIONAL le ofrece máxima flexibilidad. Con él podrá mantener los platos calientes en el rack móvil hasta 20 minutos antes del servicio. Esto le aporta la flexibilidad necesaria, para reaccionar ante los típicos retrasos en eventos.

Los buffets también son como un juego de niños. Los alimentos previamente preparados y abatidos en contenedores, se terminan fácilmente con Finishing® en el SelfCookingCenter®. Si es necesario, se preparan más contenedores en muy poco tiempo – la comida que se sirve está siempre caliente y tiene máxima calidad, por lo cual no es necesario mantenerla caliente.



“Tenemos eventos con sólo una hora de diferencia entre uno y otro, en el mismo salón. Proporcionar este servicio sin el RATIONAL, ¡sería imposible!”

Rodrigo Flores, Chef Ejecutivo, La Hacienda de los Morales, Ciudad de México.

Desayuno y brunch.
Fácil y sencillo.

Sorprenda a sus clientes con una gran variedad en el buffet de desayuno. Productos de panadería y croissants recién horneados, tocino y salchichas crujientes, huevos revueltos como recién hechos en la sartén; con iLevelControl podrá preparar cargas mixtas una tras otra y una gran variedad de productos de panadería y para buffets. Dependiendo de las necesidades, se pueden preparar más alimentos en pocos minutos. Así siempre habrá suficiente comida en el buffet, recién hecha y con la máxima calidad.

Con los accesorios originales RATIONAL, empieza el día sin problemas: con el Multibaker de RATIONAL podrá preparar, por ejemplo, 80 huevos fritos en tan sólo 90 segundos. Con las bandejas para asar y hornear revestidas con TriLax conseguirá tocino y salchichas crujientes y doradas y podrá hornear croissants y panecillos esponjosos. No se pega nada y en seguida están listas para usarlas de nuevo.



“Con nuestro SelfCookingCenter® podemos producir 400 tamales en 50 minutos.”

Enrique de Jesús Juárez, Propietario Tamalería los 3 Enriques, México.



Resumen de ventajas:

> Cargas mixtas inteligentes: fácil preparación de una gran variedad de productos para el desayuno

> Cortos tiempos de producción posterior: alimentos siempre recién hechos y de máxima calidad

> Indicación de los alimentos que se pueden cocinar juntos: manejo sencillo

> Equipo multifuncional: gastos de inversión y operación significativamente menores

Limpio y sin cal de forma fácil.
Efficient CareControl.

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

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 en profundidad y la manipulación es más segura debido al uso de pastillas.

* Modelos anteriores a 2014

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 individual:
siempre limpio y bien mantenido con garantía de higiene y brillo



“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.



El SelfCookingCenter®:
una inversión rentable.

whitefficiency® 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 sustentable, 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 recogida y el reciclaje de nuestros equipos obsoletos.

whitefficiency® 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, whitefficiency® 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 toda la vida útil del producto.

Lean & Green Management Award 2014

DIE FABRIK DES JAHRES Global Excellence in Operations Produktion ATKearney

ENERGY STAR PARTNER

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® $ 0	**= MXN 1,600**	
Ganancia adicional mensual		**= MXN 50,200**	
Ganancia adicional anual		**= MXN 602,400**	

* Comparado con el modelo anterior cocinas convencionales sin vaporizador combinado.





Bandeja para parrilla y para pizza



Parrilla con marcas tradicionales o de diamante



Bandeja para asar y hornear



Multibaker

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 preparar productos prefritos o asar pollos y patos, tanto como corderos o lechones enteros. Incluso se pueden preparar bistecs 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 pizza
Con la bandeja para pizza, de excelente termoconductividad, conseguirá preparar todo tipo de pizzas, tartas y pan plano en una calidad óptima. Déle la vuelta y podrá preparar verduras, bistecs e incluso pescado con unas marcas de parrilla perfectas.

Parrilla con marcas tradicionales o de diamante
Gracias a su innovadora estructura dispone de dos tipos de marcas en un solo accesorio. 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 empanados 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 españolas. El revestimiento especial y antiadherente evita que se peguen los alimentos.

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

Tecnología que aporta más.
La diferencia está en los detalles.



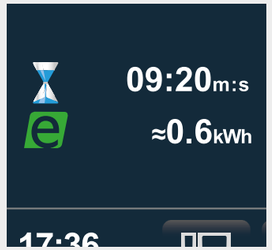
Iluminación LED con señal de rack por bandeja

La nueva iluminación LED ofrece una iluminación optima 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 señaliza 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.



300°C de temperatura máxima en la cámara de cocción

La robusta construcción del SelfCookingCenter®, permite trabajar de forma permanente a temperaturas de hasta 300ºC. 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.



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.



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 caras medidas de descalcificación de agua.



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 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; ; 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 de mostrador 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.

2 años de garantía









Equipos	**XS** modelo 6 ⅔	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	45 kW / 50 kW	44 kW / 48 kW	90 kW / 100 kW
Potencia 'Aire caliente'	–	13 kW / 14 kW	22 kW / 24 kW	28 kW / 31 kW	45 kW / 50 kW	44 kW / 48 kW	90 kW / 100 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.

Certificados internacionales

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.

Equipo de prueba
¿Desea probar nuestro SelfCookingCenter® antes de comprarlo? Llámenos para consultar las posibilidades: Tel. 55 5292 7538.

Instalación
La red de servicio técnico de RATIONAL se encargará de instalar el equipo en su cocina.

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
Solo con nosotros podrá seguir capacitándose de forma gratuita. En rational-online.com podrá registrarse a nuestros seminarios gratuitos para usuarios de equipos RATIONAL. En ellos se transmiten amplios conocimientos sobre el óptimo uso del SelfCookingCenter® en su cocina.

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 aplicaciones o recetas por teléfono. Rápido y fácil, de cocinero a cocinero. Puede consultar la ChefLine® en el teléfono 55 5292 7538.

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.

Recogida y reciclaje
De acuerdo con nuestra filosofía de sustentabilidad, 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.



RATIONAL México SA de CV
Miguel de Cervantes Saavedra169 Piso 4
Col. Ampliación Granada
11520, Del. Miguel Hidalgo
Ciudad de México

Tel. +52 (55) 5292-7538

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

10.695 · V-02 · MDS/Para · 04/18 · spanisch MX
Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos que representen una mejora.