El sistema de cocción ideal para comedores industriales.



Ideas que cambian el mundo.

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

Manejo eficiente de cocinas.

Reducción de gastos.
Aumento de calidad.

Tanto para comedores de empresas, hospitales, residencias para mayores o servicios de catering; los establecimientos modernos de comedores industriales se enfrentan a un reto diario entre rentabilidad y la satisfacción de sus clientes. Porque a pesar del gran deseo que existe de una oferta rica y sana, los límites del presupuesto son muy estrictos.

Pero existe una buena noticia: hay un modo de aumentar la calidad con rentabilidad a la vez que se satisface a sus clientes. La respuesta es el SelfCookingCenter®: un sistema de cocción eficiente con el que mejorará el consumo de materia prima, evitará el exceso de producción y los desperdicios y podrá reducir al mínimo la merma. Gracias a una planificación simplificada y precisa y procesos de cocción optimizados, se aumenta la eficiencia global de la administración de su cocina. Es decir: le ayudará a aprovechar al máximo los recursos en beneficio de sus clientes. Como resultado de más de cuatro décadas de investigación sobre la cocción y la cocina, el SelfCookingCenter® ofrece unas tecnologías innovadoras para todos los conceptos globales de la cocina de comedores industriales: Tanto en línea fría, como en producción en sitio; el SelfCookingCenter® siempre se caracteriza por una producción eficiente, alta calidad de platos y la tranquilidad de tener los gastos siempre bajo control.

No importa si son cientos o miles de comidas.

Asar a la parrilla, freír, hornear, cocinar al vapor – todo en un solo equipo.



Vaporizador
Horno de convección
Sistema inteligente de cocción

= SelfCookingCenter®

Con el SelfCookingCenter®, podrá reducir o sustituir un gran número de equipos diferentes, como hornos de convección, sartenes basculantes, planchas, freidoras o vaporizadores. 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 de si desea preparar 30 comidas o varios miles.

La combinación de calor y vapor en un solo equipo ofrece nuevas posibilidades para la cocina profesional. Los alimentos se preparan de forma muy delicada y se cocinan con la mínima cantidad de aceite. 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 folleto especial para más información. O visítenos en rational-online.com.

Aporta la gran ayuda que el personal de su cocina requiere: Cocina rápido y es fácil de manejar. Los resultados de cocción son siempre de alta calidad y, a la vez le ayuda a ahorrar dinero, tiempo y energía. Asume todas las tareas de supervisión y control. Configura automáticamente la temperatura, humedad y el tiempo de cocción. Controla el grado de cocción y el dorado sin que sea 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. Nada queda reseco.

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.









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 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.

El SelfCookingCenter® representa una ayuda para su cocina sin comparación. Se encarga de todas las tareas de supervisión: controla el grado de cocción y el dorado, ajusta automáticamente la temperatura óptima, el tiempo y la humedad e incluso evita al cocinero tener que dar la vuelta a los alimentos. El SelfCookingCenter® es la ayuda perfecta, hace exactamente lo que usted desea y le apoya en todo momento.

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 realizar sus indicaciones.

Escanee aquí para ver el vídeo.

El SelfCookingCenter®.

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



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

Simplicidad gracias al sistema inteligente de cocción – iCookingControl
Sólo hace falta seleccionar el alimento, introducir el resultado deseado y ¡listo! iCookingControl prepara la comida como usted quiera. No importa quién utiliza 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 iLevel Control 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 de 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 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 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.

Producción facilísima de comidas.

Seleccionar el resultado deseado. Cargar. Listo.

Nunca ha sido tan fácil producir con exactitud la calidad de los platos que desee. Pescado, carne, aves, productos de panadería y repostería, platos de huevos o postres; con el SelfCookingCenter® se cocina todo delicadamente y exactamente como usted desee. Rápido, sano, sencillo y sabroso.

Tanto pescado rebozado, como roast beef, milanesas, bistecs o pasteles, en cantidades grandes o pequeñas. Podrá utilizar el SelfCookingCenter® justo como lo necesite. Sin estrés ni prisas. ¿Y el manejo? Es muy sencillo. Usted decide cómo quiere que sea el dorado y el punto 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 en la mise en place.

Y lo mejor, si está satisfecho con el resultado, sólo tiene que guardarlo en las configuraciones. La próxima vez que use el SelfCookingCenter®, dará igual si los productos son más grandes o más pequeños, frescos o descongelados; el SelfCookingCenter® detectará las diferencias y lo cocinará del mismo modo que la última vez. Tal y como usted desee.



Mayor productividad con cocción nocturna
Imagínese llegar por la mañana a la cocina y que sus asados ya estén listos. Esto no representa ningún problema con el SelfCookingCenter®. Con el proceso 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.

Ejemplos de rendimiento:
> 320 croissants en 23 minutos
> 400 muslos de pollo en 45 minutos
> 60 kg de papas al romero en 20 minutos
> 80 kg de brócoli en 15 minutos

hasta ...
> 240 milanesas en 12 minutos
> 160 steaks con marcas de plancha en 15 minutos
> 480 panecillos en 18 minutos
> 400 raciones de gratin de papa en 80 minutos

“RATIONAL es el elemento clave para el servicio de alimentos de cada uno de nuestros conceptos gastronómicos, siendo así un referente para negocios con operaciones simultáneas de alto volumen de producción y tiempos de servicio cortos.”
Remberto Almaguer, Chef Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma, Monterrey, México





Resumen de ventajas:

> Procesos de cocción inteligentes:
sin necesidad de supervisión ni control

> El resultado que usted desea con solo 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 preparación:
preparación sana de los platos, con hasta un 95 % menos de grasa



Eficiente y productivo.

Todo simultáneamente y siempre a tiempo.



Benefíciese del iLevelControl para preparar sus platos de forma eficiente. Con iLevelControl y las cargas mixtas inteligentes, podrá aprovechar al máximo su equipo. Eficiencia global en su cocina; tanto si prepara directamente para la entrega como si sigue el proceso de línea fría.

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. Corrige de forma inteligente el tiempo de cocción en función de la carga y la frecuencia con la que haya estado abierta la puerta y le informa sobre ello. Todo ello para que su oferta de comida sea tal y como sus clientes esperan: recién hecha, caliente y con una calidad excelente

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

Resumen de ventajas:

> Cocinar diferentes platos simultáneamente: máxima flexibilidad y hasta un 70 % de ahorro de energía en comparación con métodos de cocción tradicional sin vaporizador combinado

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

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

“El ahorro en aceite, el aumento de rentabilidad, la disminución de estrés con múltiples eventos el mismo día, el incremento de la productividad y la reproducción constante de una excelente calidad de los alimentos, son solamente algunos de los beneficios que el SelfCookingCenter® de RATIONAL ha hecho posible.”

Edgar Chacón, Gerente de Alimentos y Bebidas, Sociedad Cuauhtémoc y Famosa, Monterrey, México.

Finishing® en el SelfCookingCenter®.
Producción en línea fría.

Tanto en catering como en comedores de empresas, escuelas, hospitales o residencias de mayores: Finishing® es la respuesta si desea preparar una amplia variedad de platos en grandes cantidades y máxima calidad. La clave reside en separar la producción del servicio.

Podrá preparar la comida cuando tenga tiempo. Si lo desea, podrá incluso planificar parte de la comida hasta con uno o dos días de anticipación. Para trabajar de forma más eficiente, puede combinar diferentes platos en cargas mixtas y así aprovechar los recursos. Los platos se refrigeran una vez finalizada su producción y, más tarde, se terminan en pocos minutos en el SelfCookingCenter®, justo antes de que se necesiten.

Ventajas: excelente calidad, seguridad alimentaria y menor exceso de producción. La comida que se sirve está como recién hecha, con la diferencia de que, si es necesario, se pueden preparar miles de comidas a la vez. Finishing® es ideal para todo tipo de entregas: en contenedores, buffets, banquetes en platos y platos en servicios a la carta.



Finishing® en contenedores.
Comida siempre recién hecha.

Finishing® en contenedores no sólo es ideal para la entrega directa en contenedores: sino también para la entrega en buffets dinámicos u otros sistemas de buffets. En este proceso, también se refrigeran los alimentos preparados con anticipación en el SelfCookingCenter®y se conservan, ya aderezados, en los contenedores.

Al momento del servicio, los contenedores se rellenarán continuamente y con Finishing® se llevarán a la temperatura de consumo deseada en pocos minutos. iLevelControl supervisa cada bandeja para que usted tenga todo controlado. Las comidas llegan calientes al punto de servicio, en perfectas condiciones higiénicas y siempre en las cantidades necesarias.

Así no sólo aumentará la calidad y la capacidad de planificación en la cocina, sino que ahorrará mucho tiempo. Tiempo que podrá aprovechar para la compra de materia prima, la planificación de menús o para dedicarse a los procesos de producción.





Resumen de ventajas:

> Separación de la producción y servicio: necesidad mínima de personal

> Preproducción adaptada a las necesidades: sin exceso de producción

> Tiempos cortos de Finishing®: flexibilidad ante retrasos

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

Banquetes y buffets.
Nada más fácil que con Finishing®.

El SelfCookingCenter® es la solución ideal para banquetes y buffets; desde 20 hasta miles de comensales.

Puede preparar tranquilamente sus platos con anticipación. Cuando tenga tiempo para ello. Si se abaten los alimentos con rapidez, la calidad se mantiene durante días. El emplatado para el servicio de mesa se hace según el número de comensales, en frío, y los platos se refrigeran en racks móviles especiales. Se terminarán con Finishing® poco antes del servicio, sin prisas ni personal adicional y sin importar si son 20 ó miles de platos simultáneamente. 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 tan sencillos como un juego de niños. Los alimentos previamente preparados y guardados en frío 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.



“Por lo general tenemos muchos eventos en La Hacienda al mismo tiempo e inclusive con un número de comensales mayor al esperado; pero con RATIONAL somos capaces de producir la comida para todos los eventos con la más alta calidad y sin estrés.”

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



Resumen de ventajas:

> Funciones de panadería y pastelería profesionales:
Calidad de experto

> Uso de cestas individuales:
manejo sencillo, incluso para personal no formado

> Producción continua flexible:
el aroma de productos de panadería y pastelería recién hechos siempre en el aire

> Numerosas posibilidades de uso:
inversión muy segura

Panadería y pastelería profesional.
Calidad excepcional en un abrir y cerrar de ojos.

En el SelfCookingCenter® podrá preparar todo tipo de productos de panadería y pastelería dulces y salados, bandeja tras bandeja con una calidad profesional. Gracias a su sencillo manejo, todos los productos salen a la primera. Sólo tiene que seleccionar “Hornear”, cargar el SelfCookingCenter® y, en poco tiempo, un delicioso olor a panadería inundará el ambiente. En tan sólo diez minutos, podrá hornear así hasta 400 panecillos.

Gracias a iLevelControl, incluso podrá hornear diferentes productos de panadería y pastelería en una carga mixta. Se supervisará atentamente cada bandeja. Así consigue iLevelControl mantener siempre la misma calidad alta. El sistema ajusta automáticamente el tiempo de horneado ideal a la carga y a las veces y frecuencia con que ha estado la puerta abierta.

El SelfCookingCenter® está equipado con todas las funciones necesarias para hornear de forma profesional. La función MyDisplay le permite personalizarlo en función de sus necesidades. El resultado son productos perfectos.

SelfCookingCenter® con técnica de horneado profesional:

> Humidificación con dosificación exacta, chorros de vapor y tiempos de fermentación variables, adaptados a las exigencias de su producto de horneado correspondiente.

> Regulación exacta de la humedad y fluidización de aire dinámica para unos resultados homogéneos, bandeja tras bandeja.

> Diferentes velocidades del motor dependiendo de lo delicados que sean sus productos.

> Niveles de fermentación integrados, perfectos para que se genere aroma y suba el volumen de masas frescas.

> Horneado según necesidad con regulación inteligente de la humedad y prolongación del tiempo, dependiendo de la frecuencia y el tiempo que ha estado abierto la puerta.

> Horneado al vapor con una regulación especial para un aumento considerable del volumen de croissants, masas de hojaldre o masas frescas.

¿Error en el manejo? ¡Imposible!

La estrategia de cero errores de “MyDisplay”.



A veces suceden errores, pero con “MyDisplay” se evitan al máximo. Hemos creado esta función para evitar prácticamente todos los errores de manejo en el SelfCookingCenter®. El principio es muy sencillo: En “MyDisplay” se pueden limitar las funciones y posibilidades del equipo para cada circunstancia o usuario. En la pantalla aparecerá sólo lo que sea relevante para su personal o para un turno laboral en concreto.

También podrá determinar los procesos que deben aparecer en pantalla en forma de texto o imagen, además de los avisos acústicos. La carga o descarga de alimentos también se señalizan con sonido. La pantalla muestra de forma inequívoca lo que hay que hacer y a qué bandeja se refiere. Las adaptación a las necesidades concretas de su establecimiento se realiza de forma rápida y sencilla.

En caso de dudas estaremos encantados de ayudarle.

Resumen de ventajas:

> La pantalla se puede personalizar: previene errores en el manejo

> Menú de selección para ajustar la pantalla: configuración sencilla

> Las imágenes de las teclas se pueden adaptar: manejo sencillo, incluso para personal auxiliar

> Perfiles de usuario configurables: Autorizaciones de usuario modificables con tan sólo pulsar un botón

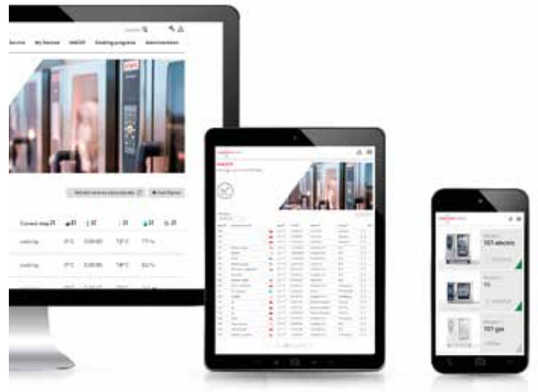
Registro automático de los datos HACCP.

Óptima seguridad alimenticia.

Con el SelfCookingCenter®, disfrutará de máxima higiene y seguridad alimenticia. Gracias a una medición y regulación precisa de todos los parámetros de cocción, cada producto se cocinará siempre con la máxima higiene. Usted puede presentar un registro con los comprobantes correspondientes en todo momento: Todos los datos HACCP importantes – desde la cocción hasta la autolimpieza higiénica y brillante de la cámara de cocción con Efficient CareControl – quedan registrados automáticamente y se guardan durante diez días en el SelfCookingCenter®. Podrá acceder a estos datos con sólo pulsar una tecla. También se pueden archivar los datos en todo momento utilizando un dispositivo USB. Sin ningún esfuerzo adicional, usted obtiene así la máxima seguridad en la documentación de todos los datos HACCP relevantes.

Con ConnectedCooking de RATIONAL, la documentación se simplifica aún más, especialmente si trabaja con varios equipos RATIONAL en sus cocinas. Estos equipos se conectan en red y se manejan desde una sola computadora. Todos los datos sobre higiene se recogen automáticamente para cada equipo específico y se archivan claramente organizados durante hasta 6 meses. Usted puede elegir si desea ver los datos en forma de tablas o como gráficos.

Además, mediante ConnectedCooking se consigue mantener bajo perfecto control todos los equipos de cocción. El estado actual de cada SelfCookingCenter® está visible en todo momento y, con el acceso remoto, usted puede ver, en tiempo real y dondequiera que se encuentre, todas las configuraciones de los equipos que tenga conectados. Incluso, la distribución de los programas de cocción se ha convertido en un juego de niños. Usted selecciona qué programas de cocción quiere enviar a los distintos equipos, ¡y listo! Esto funciona incluso si los equipos se están utilizando en diferentes lugares. Así se pueden organizar, de forma centralizada y sin esfuerzo, los planes de comidas, las semanas de promociones, los días de especialidades gastronómicas y todas las situaciones que requieren nuevos procesos de cocción. Además, en Internet podrá acceder gratis a numerosos programas de cocción en nuestra biblioteca de recetas.



Resumen de ventajas:

> Documentación organizada de los datos HACCP

> Manejo de datos HACCP: registro sencillo y almacenamiento de datos

> Configuración de programas de cocción: crear procesos de cocción y distribuirlos online

> Acceso remoto: siempre informado de lo que sucede (disponible como accesorio)

Limpio y sin cal de forma fácil.
Efficient CareControl.

Con Efficient CareControl, el SelfCookingCenter® se limpia y descalcifica automáticamente y, si lo desea, de noche y sin supervisión. Dependiendo del grado de suciedad de su equipo, también calcula, de forma inteligente, el nivel de limpieza más eficiente. Le sugerirá la dosis de detergente y descalcificador óptima para mantener su SelfCookingCenter® limpio e higiénico.

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

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

* Modelos anteriores a 2014

Resumen de ventajas:

> Detergente sólido:
especialmente seguro de usar

> Detección de la suciedad con aviso inteligente de limpieza:
mínimo trabajo y mínimos gastos de operación

> Descalcificación automática:
no genera gastos de descalcificación manual ni de filtrado del agua

> Plan de limpieza personalizado:
siempre limpio y bien mantenido con garantía de higiene y brillo

“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 ya comienza en 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. Así 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 equipos convencionales de su cocina. Porque whitefficiency® significa para nosotros también proporcionarle un apoyo total. Con nuestra filosofía integral de servicios nos encargamos de que se beneficie al máximo de su inversión, a lo largo de la vida útil del producto.

Lean & Green Management Award 2014

DIE FABRIK DES JAHRES Global Excellence in Operations Produktion ATKearney

ENERGY STAR PARTNER

Hospital de tamaño mediano, con 900 comidas al día con un SelfCookingCenter® de cada uno de los siguientes modelos: 101, 201, 202 – ganancia adicional comparada con la técnica de cocina sin vaporizador combinada.

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 500,000 Consumo de material prima con SelfCookingCenter® MXN 400,000	**= MXN 100,000**	
Aceite			
El aceite pasa a ser prácticamente superflua para la preparación. Los gastos de adquisición y eliminación de aceite disminuyen hasta un 95 %.	Costo de materia prima MXN 32,000 Consumo de material prima con SelfCookingCenter® MXN 1,600	**= MXN 30,400**	
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 30,000 Consumo con SelfCookingCenter® MXN 9,000	**= MXN 21,000**	
Horas de trabajo			
iLevelControl reduce el tiempo de producción en hasta un 50 % gracias a las cargas sucesivas. Se eliminan las tareas rutinarias con el iCookingControl.	120 horas menos × MXN 50/Hr**	**= MXN 6,000**	
Filtrado de agua/descalcificación			
Efficient CareControl elimina estos gastos por completo.	Costos habituales MXN 3,200 Gastos con SelfCookingCenter® MXN 0	**= MXN 3,200**	
Ganancia adicional mensual		**= MXN 160,600**	
Ganancia adicional anual		**= MXN 1,927,200**	

* En comparación con la técnica de cocina convencional sin vaporizador combinado.
**Cálculo ponderado de costo por hora por cocinero/personal de limpieza.





Bandeja para parrilla y para pizza



Parrilla con marcas tradicionales o de diamante



Bandeja para asar y hornear



Multibaker

Muy resistentes.
Accesorios para usos extremos.

Con los accesorios originales de RATIONAL se podrá aprovechar al máximo el SelfCookingCenter®. Gracias a ellos podrá obtener los mejores resultados en la preparación de productos prefritos o el asado de pollos, patos o corderos o lechones enteros. También se pueden freir bistecs a la milanesa y steaks sin tener que darles la vuelta. Los accesorios 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, podrá preparar todo tipo de pizzas, tartas y pan plano en una calidad óptima. Dele 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 con un solo accesorio. Dependiendo del lado que utilice, puede elegir entre las clásicas marcas de parrilla o las marcas auténticas americanas.

Bandejas 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, productos a la plancha 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 catálogos específicos. O visítenos en rational-online.com.

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



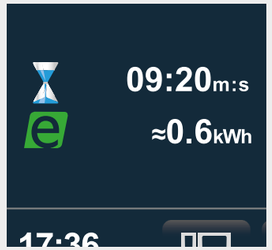
Iluminación LED con señal de rack por bandeja

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.



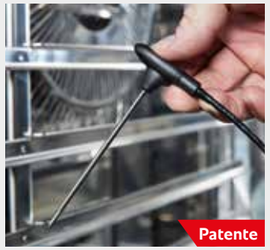
300°C de temperatura máxima en la cámara de cocción

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



Rack longitudinal

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



Sonda inteligente de 6 puntos

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



Elemento auxiliar de colocación

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



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 frente al cliente gracias a las soluciones inteligentes de instalación, pero también como equipo de apoyo en el comedor.

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

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

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

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

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

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.

Equipos de prueba
Contacte con nuestro servicio preventa si desea probar nuestro SelfCookingCenter®

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

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

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

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





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

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

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

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

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

Compruébelo con sus propios ojos ...

Cocine con nosotros.

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

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

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