El nuevo SelfCookingCenter® XS.



El nuevo SelfCookingCenter® XS.

Máximo desempeño profesional en formato pequeño.

Nos encantan los retos. Precisamente por eso nos hemos atrevido a hacer algo que hasta ahora parecía imposible. Un equipo pequeño, pero con toda la potencia, inteligencia y eficiencia de nuestro SelfCookingCenter®.

Tras el intenso trabajo de investigación de nuestros físicos, ingenieros y cocineros, lo hemos logrado: reducir el tamaño sin renunciar a nada. Para usted se abre un nuevo mundo de posibilidades. El nuevo SelfCookingCenter® XS, nuestro sistema de cocción inteligente en formato pequeño, cabe en cualquier cocina y gracias a las sofisticadas soluciones de instalación, se adapta de manera óptima tanto para el uso en cocinas a la vista o como equipo de apoyo en el restaurante. Por supuesto con la calidad y excelencia que caracteriza los productos RATIONAL.

Cocinar con el SelfCookingCenter® XS es trabajar sin renunciar a nada: rendimiento al 100 %, calidad en los platos al 100 %, inteligencia al 100 %.



Máximo rendimiento en mínimo espacio.

Tecnología que aporta más.

El increíble rendimiento del nuevo SelfCookingCenter® XS está basado en una avanzada ingeniería. Con una profundidad de tan sólo 55.5 cm y un ancho de 65.5 cm, ofrecemos todas las funciones que garantizan excelente calidad y máxima eficiencia.



Generador de vapor fresco de alto rendimiento para obtener la máxima calidad en los platos.

Vaporizador
Horno de convección
Sistema inteligente de cocción

= SelfCookingCenter®

Gracias a una excelente fluidización dinámica del aire, la gran potencia de las nuevas resistencias para aire caliente y del generador de vapor fresco, se distribuye la temperatura de forma óptima en la cámara de cocción.
Las temperaturas de hasta 300°C y la gestión inteligente del clima permiten asar, gratinar y dejar acabados crujientes incluso en cargas completas.
El nuevo SelfCookingCenter® XS también sienta precedentes en cocciones a baja temperatura; a la hora de pochar pescado, huevos o cuando es necesario preparar postres delicados, tales como flanes o crema catalana.

La temperatura y humedad perfectamente reguladas, el potente generador de vapor fresco, la cocción inteligente de alimentos totalmente diferentes y la limpieza automática ofrecen tanto a los profesionales de la cocina, como al personal auxiliar todas las funciones de un sistema de cocción ideal. Utilizar el nuevo SelfCookingCenter® XS es tan fácil como siempre. La pantalla de control, diseñada para un manejo ergonómico, no se encuentra en la parte superior, sino ubicada en el lateral izquierdo, junto a la puerta. Esto proporciona una seguridad operacional óptima y protege los componentes electrónicos de daños causados por la salida del vapor.

Vapor



Calor seco



Combinación



El nuevo SelfCookingCenter® XS.

Es sencillo, eficiente y ocupa el mínimo espacio.



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® XS cubre el 95 % de los métodos tradicionales de cocinar.

El SelfCookingCenter® XS ofrece las mismas funciones inteligentes que el SelfCookingCenter®. Todo esto hace de nuestro nuevo sistema de cocción un ayudante que destaca por su calidad de cocción, su manejo sencillo y máxima eficiencia.

Escanee aquí para ver el video.

Resumen de ventajas:

> Calidad de platos siempre excepcional
> Manejo sencillo, incluso para personal no capacitado
> Costos mínimos de operación
> Limpieza automática

El nuevo SelfCookingCenter® XS.
4 ayudantes, posibilidades infinitas.

Simplicidad gracias al sistema inteligente de cocción – iCookingControl
Sólo necesita seleccionar el alimento, introducir el resultado deseado y ¡listo! iCookingControl prepara la comida como usted quiere. No importa quién utilice el equipo. Detecta el estado, el tamaño y la cantidad de los productos. Piensa, se anticipa y recalcula continuamente la manera ideal para obtener el resultado deseado y realiza los ajustes necesarios automáticamente.

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

Para más información, solicite nuestro catálogo general de SelfCookingCenter® en rational-online.com.

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

Sistema de limpieza inteligente – Efficient CareControl
Efficient CareControl es la única limpieza automática, que detecta la suciedad y la cal y las elimina fácilmente. La función se ajusta a sus necesidades y sugiere la limpieza óptima en determinados momentos. Si lo desea, podrá guardar el plan de limpieza adaptado a las horas de servicio. El SelfCookingCenter® avisa automáticamente a las horas determinadas. El resultado: limpieza e higiene brillantes, ahorro de dinero y tiempo y cuidado del medio ambiente.

Cocina tradicional – Modo manual
Por supuesto el SelfCookingCenter® XS también se puede utilizar manualmente. Ya sea 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.

Cabe en cualquier cocina profesional.

Flexibilidad gracias a su pequeño tamaño.

No importa si se instala en cocinas a la vista o como equipo de apoyo: el nuevo SelfCookingCenter® XS encuentra su lugar hasta en las cocinas más pequeñas.

La solución RATIONAL para empotrar
Precisamente en las zonas con vista al cliente es donde el impacto visual es más importante. El montaje es flexible y fácil de integrar con el kit incluye que incluye una campana. Dependiendo de sus necesidades individuales, usted puede equipar el kit de montaje con una campana UltraVent o una campana UltraVent Plus. La campana de condensación Ultravent retiene los vapores y los evacúa totalmente. Además de la tecnología de condensación incluida en la campana UltraVent XS, la campana UltraVent Plus XS está equipada con tecnología de filtrado especial. Así se absorben tanto los vapores como los humos molestos que se generan al cocinar a la plancha y al freír. El juego de revestimiento también incluido evita la acumulación de suciedad en lugares de difícil acceso, cumple con las estrictas normas de higiene y ofrece un aspecto profesional y armonioso.

Soporte de pared
El soporte especial de pared es ideal para fijar el SelfCookingCenter® XS como equipo de apoyo. Se aconseja usar el soporte siempre que no haya espacio suficiente sobre la superficie de apoyo. Óptimo para un montaje seguro y sencillo directamente en la pared.

Combi-Duo: un solo espacio, dos equipos
Nuestra opción Combi-Duo permite combinar dos equipos, uno sobre otro, en un único espacio. Justamente en las horas de máxima demanda es cuando se demuestra su flexibilidad. Se pueden utilizar al mismo tiempo dos procesos de cocción diferentes, permite p. ej., cocinar al vapor y cocinar a la parrilla.



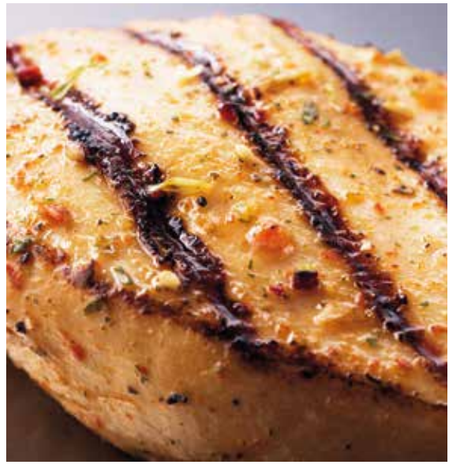
También ofrecemos la mesa adecuada para nuestra serie XS. Lo que le permitirá trabajar a la altura perfecta y disponer de un sitio de almacenaje ideal para los accesorios.





Soporte de pared

Y sin renunciar a los accesorios.
Para aprovecharlo siempre al máximo.





Parrilla con marcas tradicionales y de diamante

Con los accesorios originales de RATIONAL se podrá aprovechar al máximo el SelfCookingCenter® XS. Por su extraordinaria resistencia, se prestan de manera idónea para el uso rudo de la cocina profesional. Gracias a ellos podrá obtener los mejores resultados en la preparación de productos prefritos o el asado de pollos y patos. La preparación de bistecs y filetes también es mucho más fácil, porque ya no es necesario darles la vuelta.

UltraVent
Gracias a la tecnología de condensación del UltraVent, los vapores que salen se condensan y se desvían. Permite prescindir de aparatosos sistemas de ventilación. No requiere conexión al exterior. Así también será posible usarlo directamente detrás del mostrador y para la cocina frente al cliente.

UltraVent Plus
Además de la tecnología de condensación incluida en la campana UltraVent XS, la campana UltraVent Plus XS está equipada con tecnología de filtrado especial. Así se absorben tanto los vapores como los humos molestos que se generan al cocinar a la plancha y al freír. De este modo también se pueden montar los equipos RATIONAL en las zonas más expuestas como, por ejemplo, en las zonas más visibles al cliente.

Bandeja para parrilla y pizza
Con la bandeja para pizza, de excelente termoconductividad, conseguirá preparar todo tipo de pizzas, pan plano o tartas 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
Las parrillas dejan las típicas y atractivas marcas de parrilla en la carne, el pescado y las verduras a la plancha. Usted puede seleccionar: dependiendo del lado que utilice, puede seleccionar entre las clásicas marcas de parrilla diagonales o las auténticas marcas americanas en forma de diamante. La parrilla es sumamente robusta y ofrece una larga vida útil. Además de acelerar el dorado, el revestimiento TriLax de 3 capas es un material termoestable, antirralladuras y apto para la limpieza en lavavajillas.



UltraVent Plus XS



Bandeja para parrilla y para pizza

Accesorios para uso profesional.
Muy resistentes.

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.

CombiFry®
Con el CombiFry® patentado, es posible preparar grandes cantidades de productos prefritos como palitos de pescado, papas fritas o papas gajos, sin agregar aceite.

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

Superspike para pollos
Debido a la colocación en vertical del ave, se consigue un efecto chimenea, con lo que el tiempo de cocción se reduce considerablemente. Este efecto especial consigue una pechuga muy jugosa y una piel dorada uniforme.


Multibaker




CombiFry®


Bandeja para asar y hornear

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

Posición perfecta.
El SelfCookingCenter® XS siempre encuentra su lugar.

Ya sea en un supermercado, una gasolinera, una carnicería, como equipo principal o de apoyo en un restaurante: el equipo profesional en formato pequeño puede con todo. El uso práctico que le dan nuestros clientes satisfechos demuestra sólo algunas de sus muchas opciones de uso.



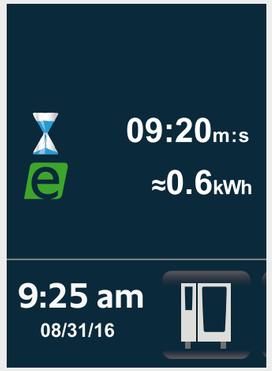
Tecnología que aporta más.
La diferencia está en los detalles.



Iluminación LED
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.



Puerta de la cámara de cocción con triple cristal
El triple cristal 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.



ConnectedCooking de RATIONAL
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
La fuerza constante del chorro de agua y la forma ergonómica de la manija hacen aún más fácil limpiar, desglasar y añadir líquido. El dispositivo retráctil y la función automática de corte de agua integrados posibilitan una higiene óptima 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 costras y empanados crujientes, marcas de parrilla auténticas y asados jugosos.

Tecnología que aporta más
y facilita su trabajo aún más.



300°C de temperatura máxima en la cámara de cocción

La estructura, especialmente resistente, permite trabajar de forma constante a temperaturas de la cámara de cocción de hasta 300°C. Se pueden cocinar grandes cantidades a la parrilla y marcar a temperatura alta.



Panel de control

El panel de control diseñado para un manejo ergonómico, no se encuentra en la parte superior del aparato, sino ubicado en el lateral izquierdo, junto a la puerta. Esto reduce el peligro de lesiones ocasionadas por la salida de vapor caliente durante el manejo. Al mismo tiempo, esta ubicación protege perfectamente los componentes electrónicos de posibles daños causados por la salida del vapor.



Sonda inteligente de 6 puntos

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



Elemento auxiliar de colocación

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



Generador de vapor fresco

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



Fluidización dinámica del aire

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

Los productos fabricados por RATIONAL están protegidos y registrados bajo las 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; y patentes en trámite.

Máximo desempeño profesional en el mínimo espacio.

Trabajar sin renunciar a nada.

El nuevo SelfCookingCenter® XS cabe en todas las cocinas y es ideal para las cocinas abiertas gracias a las soluciones inteligentes de instalación, pero también como equipo de apoyo en el restaurante. El SelfCookingCenter® XS está disponible en versión eléctrica. Todos los otros modelos SelfCookingCenter® también están disponibles en versión a gas.

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.

Además, dispone de numerosas opciones adicionales para poder adaptar su equipo a las características de su cocina.

Para más detalles y opciones solicite nuestro catálogo de equipos y accesorios.
O visítenos en rational-online.com.

2 años de garantía



Equipo	**XS** modelo 6 ⅔
Versión eléctrica	
Capacidad	6 × 2/3 GN
Número de comidas por día	20–80
Rack longitudinal	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Ancho	655 mm
Profundidad	555 mm
Altura	567 mm
Acometida de agua	R 3/4“
Desagüe	DN 40
Presión de agua	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa
Peso	72 kg
Potencia de conexión	5,3 kW
Fusible automático	3 × 16 A
Alimentación de la red	3 AC 220 V 50/60 Hz
Potencia “calor seco”	5,0 kW
Potencia “vapor”	5,0 kW

Compruébelo con sus propios ojos...

Cocine con nosotros.

Descubra el rendimiento del SelfCookingCenter® XS. En vivo y 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



“En el RATIONAL CookingLive vimos por primera vez al 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 en la cocina.”

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

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.mx
rational-online.com

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