El sistema de cocción ideal para su supermercado.



Atractivo negocio adicional: Comidas para llevar en su supermercado.

Nuestro estilo de vida cambia. Esto ha hecho que, en los últimos años, el mercado de la comida para llevar haya experimentado un auge. Hay una gran demanda de alimentos sanos y sabrosos que el cliente pueda comer cómodamente donde quiera sin perder tiempo.

Con una oferta variada de comida para llevar, un delicioso menú de mediodía y unos productos de panadería que desprendan un magnífico olor, asegurará un negocio adicional que le diferenciará de la competencia.

Hay estudios que indican que los clientes que hacen uso de la oferta de comida, incrementan las ventas totales del negocio ya que hacen compras adicionales en el resto de la superficie comercial.

El reto es producir una oferta atractiva de alta calidad con personal no capacitado. Todo ello en poco espacio y con la menor inversión posible.

La solución es el SelfCookingCenter®.



Resumen de ventajas:

> Siempre una excepcional calidad de platos

> Manejo sencillo incluso para personal no capacitado

> Costos mínimos de operación

El SelfCookingCenter®:

Cocinar a la parrilla, a la plancha, hornear, cocinar al vapor; todo con un solo equipo.

Antes, los cocineros necesitaban diferentes tipos de maquinaria y utensilios como hornos de convección, asadores, equipos de hornear, cazuelas, sartenes, microondas, vaporizadores, freidoras o planchas para preparar con mucho esfuerzo una oferta atractiva de comida. Hoy en día, sólo se necesita un único equipo: el SelfCookingCenter®.

En una superficie de aprox. 1 m^2, puede cocinar a la parrilla, a la plancha y al vapor, hornear, rehogar, blanquear y pochar. Es ideal para la preparación de productos de panadería y pastelería, pollo, platos fritos y a la plancha, así como todo tipo de guarniciones y platos de huevo. Prepare todos estos platos de forma autónoma con sólo pulsar un botón; en cantidades grandes o pequeñas.

Es el equipo de cocción ideal para su establecimiento: cocina rápido y es fácil de manejar, incluso por personal no formado. 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.

Todo ello es posible, porque el SelfCookingCenter® dispone de una verdadera inteligencia. Es el primer sistema de cocción que tiene los 5 sentidos.

Con más de 750,000 de nuestros equipos en el mercado, se han convertido en un producto de referencia en la preparación térmica de alimentos. 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.



5 Senses
El SelfCookingCenter® es el único sistema de cocción inteligente: siente y detecta lo que hay que hacer para obtener siempre los resultados que usted le indica. Piensa, se anticipa y aprende de usted. Además le muestra en todo momento lo que está haciendo para poner en práctica sus indicaciones, tal y como usted desee. Toma las decisiones necesarias y ajusta correctamente la temperatura, el tiempo de cocción, la velocidad del aire y el clima de la cámara de cocción a las necesidades de los productos y le informa a través de la pantalla. De esta forma se obtiene siempre una alta calidad con sólo pulsar un botón; carga tras carga y en cada una de sus sucursales.

Escanee aquí para ver el video.

El SelfCookingCenter®:
Fácil manejo, comida sana y deliciosa, menor gasto.



Nuestro motor 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 quiere. 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. De esta forma se obtiene siempre una alta calidad, carga tras carga, con un consumo mínimo de recursos.

Cargas mixtas inteligentes – iLevelControl
Con iLevelControl podrá preparar diferentes comidas simultáneamente. En la pantalla se indican los alimentos que se pueden cocinar juntos. Esto aumenta la productividad y ahorra tiempo, dinero, espacio y energía. Dependiendo de la carga y las veces y el tiempo que ha estado abierta la puerta, se 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.
El resultado: limpieza e higiene brillantes, ahorro de dinero y tiempo y cuidado del medio ambiente.



Resumen de ventajas:

> Control y ajuste inteligente de los tiempos de cocción: excelentes resultados de cocción con hasta un 20 % menos de consumo de materia prima*

> Tiempos de regeneración cortos: se evita la pérdida de calidad por mantener calientes los platos durante períodos largos

> Indicación de los prodcutos que se pueden cocinar juntos: manejo sencillo sin necesidad de controlar

> Carga mixta sin supervisión durante la noche: ahorra tiempo, dinero y aumenta la producción

* En comparación con la preparación convencional sin vaporizador combinado.

Todo un récord:
Mostrador lleno de comida y platos calientes en tan sólo 60 minutos.

Con el SelfCookingCenter®, puede preparar una gran variedad de productos y platos calientes para su mostrador en tan sólo una hora; calidad de primera y siempre que lo necesite. Todo esto es posible gracias a iLevelControl, ya que con esta función se pueden cocinar simultáneamente una gran cantidad de platos diferentes. La cocción nocturna también ayuda a ahorrar tiempo, porque la producción tiene lugar durante la noche sin que usted tenga que intervenir.

Gracias a ello se pueden preparar todo tipo de asados, estofados, guisados o asados crujientes de noche en una sola carga, se cocinan de forma delicada y quedan increíblemente tiernos y jugosos. Por la mañana, sólo tendrá que sacar la carne o dar un acabado a las piezas que tengan que estar crujientes. En sólo 15 minutos el SelfCookingCenter® vuelve a estar disponible.

Con iLevelControl se puede cocinar a una carga mixta de diferentes productos fritos. Por ejemplo, empanados, frituras, albóndigas, verduras a la parrilla, pizza y otros productos de panadería. Como resultado, se obtiene una variedad de comida preparada con rapidez que impresionará a sus clientes.

Los platos del mostrador se mantienen frescos y apetitosos. Gracias a iLevelControl y a los tiempos de cocción, considerablemente más cortos, solo se produce la cantidad necesaria. Una diferencia que entusiasmará al cliente y lo convertirá en cliente habitual.



Gracias a la tecnología de condensación de las campanas extractoras UltraVent o UltraVent Plus se condensarán y desviarán los vapores que se desprendan.



UltraVent y UltraVent Plus

Todo son ventajas:
Comida para llevar con iLevelControl.

Con el SelfCookingCenter® es posible y muy sencillo preparar en un solo equipo diferentes platos para llevar. Como necesita poco espacio, tendrá más sitio para presentar una amplia oferta de productos sanos y variados. El SelfCookingCenter® es muy versátil, podrá reaccionar de forma muy flexible a lo que desean los clientes o realizar modificaciones según la demanda. Esto asegura su inversión.

Todos los niveles del SelfCookingCenter® se pueden utilizar simultáneamente para platos muy diferentes; como pizza, alitas y nuggets de pollo, hamburguesas, papas fritas o en gajos. Es muy sencillo y, además más eficiente que trabajar a la vez con diferentes equipos como hornos, sartenes, planchas y parrillas. Muchos se ponen en modo espera y consumen bastante corriente. ¿Transmisión de sabores cocinando diferentes platos? No, en absoluto. Además, los fritos se preparan con menos aceite, por lo que son más sanos y más sabrosos.

iLevelControl vigila cada bandeja y permite tener continuamente todos los procesos de cocción bajo control. Y para que todo se cocine en su punto, el sistema corrige el tiempo de cocción dependiendo de la carga y del tiempo que ha estado abierta la puerta de la cámara de cocción. iLevelControl le avisa cuando un plato está listo. Para ello, indica la bandeja correspondiente en la pantalla y, como opción, también la señala mediante iluminación. Así se evitan prácticamente todos los errores de manejo. Se obtiene una máxima calidad reproducible en todo momento y de manera muy rápida. Todo ello es posible con personal no cualificado y sin necesidad de una extensa capacitación.









Resumen de ventajas:

> Cargas mixtas inteligentes:
Variedad de platos con un solo equipo

> Control y ajuste inteligente de los tiempos de cocción:
excelentes resultados en todo momento sin necesidad de supervisión

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

> Postproducción flexible:
alimentos recién hechos sin tiempos de espera

> Equipo multifunción: menor gasto de inversión y operación



Cantidad máxima de carga (GN)

Equipos	XS modelo 6 ⅔ 6 x 2/3 GN	Modelo 61 6 x 1/1 GN	Modelo 62 6 x 2/1 GN	Modelo 101 10 x 1/1 GN	Modelo 102 10 x 2/1 GN	Modelo 201 20 x 1/1 GN	Modelo 202 20 x 2/1 GN
Pollo asado 950 g	4 unidades	20 unidades	40 unidades	30 unidades	60 unidades	60 unidades	120 unidades
Pollo asado 1,300 g	4 unidades	16 unidades	32 unidades	24 unidades	48 unidades	48 unidades	96 unidades

Sabor y potencia:
96 pollos asados en 35 minutos.

Dorados, crujientes, tiernos y jugosos; así tienen que ser los pollos rostizados. El SelfCookingCenter® no sólo garantiza esta calidad, sino que también produce simultáneamente aún más rápido y en cantidades mayores.

En comparación con un rosticero de pollos convencional, podrá rostizar los pollos en la mitad del tiempo. La merma es menor y quedarán deliciosamente jugosos. Se ahorra hasta un 17 % de materia prima y la calidad y el sabor aumentan considerablemente.

Dependiendo del tamaño del equipo, se pueden asar hasta 96 pollos en tan sólo 35 minutos en un único SelfCookingCenter®. Y el manejo es muy sencillo. Incluso el personal no cualificado podrá preparar pollos rostizados. Solo hay que seleccionar “Pollo rostizado” y comenzará el proceso de cocción. El SelfCookingCenter® detecta el tamaño y el volumen de la carga automáticamente y ajusta el clima en la cámara de cocción óptimamente realizando hasta 3,600 mediciones por hora. Esto garantiza una calidad constante de las cargas tanto completas como parciales, sin importar si se asan pollos enteros o en trozos.

Si se desea, se puede personalizar el panel de control. Así, cada persona que trabaje con el equipo verá sólo lo que sea importante para ella. Esto es lo que nosotros llamamos la estrategia de “cero errores”.

“Las rosticerías tradicionales tienen muchos problemas con la estandarización, la calidad y el personal. Con el RATIONAL el pollo siempre queda igual: súper bien cocido, jugoso y en tan sólo una hora, no importa si metes uno o una carga completa.”
Alejandro Pérez, Propietario, Rosticería Pollo Bongo

Superspike para pollos
Los pollos se colocan verticalmente. Así se doran de forma homogénea, quedan crujientes y la pechuga especialmente jugosa. Disponible para 4, 6, 8 ó 10 pollos.

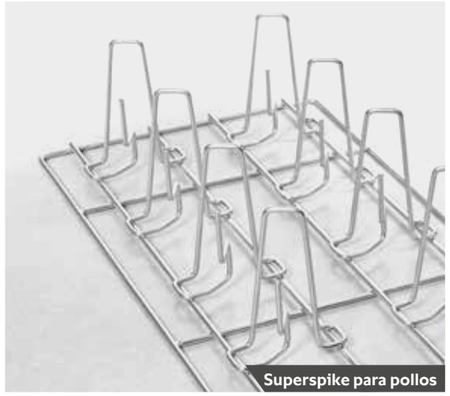
Resumen de ventajas:

> Gestión inteligente del clima de la cámara de cocción: pollos crujientes increíblemente jugosos

> Máximo rendimiento de cocción: grandes cantidades en poco tiempo

> Uso del superspike para pollos: fácil colocación y muy cortos tiempos de cocción

> Panel de control individual con MyDisplay: manejo sencillo también para personal no capacitado


Superspike para pollos

Resumen de ventajas:

> No es necesario mantener la comida caliente: máxima calidad de platos

> Finishing® en cargas mixtas gran variedad de platos de producción sencilla

> Breves tiempos de Finishing®: flexible entrega de platos sin necesidad de mantenerlos calientes

> Producción adaptada según la demanda: Se evita el exceso de producción

Finishing® en recipientes.

Menú de mediodía recién hecho que entusiasma a los clientes.

Finishing® es ideal cuando se ofrecen diferentes platos de alta calidad. La clave reside en separar la producción del servicio: los platos producidos con anticipación se mantienen refrigerados en contenedores.

El SelfCookingCenter® no se carga hasta que se necesiten los platos. Éstos se regenerarán en pocos minutos. iLevelControl controla cada carga individualmente y mantiene siempre el control de los contenedores que están listos y del tiempo que necesitan. De este modo, ya no es necesario mantener calientes los platos durante períodos prolongados y se evita el exceso de producción. Así la cantidad necesaria de comida llega recién hecha, caliente e higiénica al punto de servicio.



“Con RATIONAL, hemos logrado disminuir nuestros tiempos de producción a la mitad y ahorrar un 20 % en insumos.”

Chef Carlos Pulido, Sub Director de Alimentos y Bebidas, City Market

Hornear como todo un experto.
Calidad profesional en un abrir y cerrar de ojos.

En el SelfCookingCenter® se preparan productos de panadería y pastelería, salados o dulces, carga tras carga y pieza tras pieza, con una calidad profesional. Gracias a su sencillo manejo, todos los productos salen a la primera. Seleccionar “Hornear”, cargar el SelfCookingCenter® y en poco tiempo, un delicioso olor de panadería se desprenderá. En sólo diez minutos se pueden hornear hasta 400 panecillos.

Gracias a iLevelControl, incluso podrá hornear diferentes productos de panadería y pastelería en una carga mixta con una calidad alta constante. Se supervisará atentamente cada bandeja.
El equipo ajusta automáticamente el tiempo de horneado ideal a la carga y a las veces y la frecuencia que ha estado la puerta abierta.
El SelfCookingCenter® está equipado con todas las funciones necesarias para hornear de forma profesional productos de panadería y pastelería que tienen el mismo aspecto, olor y sabor que los de una panadería.



Resumen de ventajas:

> Funciones de panadería y pastelería profesionales: Calidad de experto

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

> Regeneración contínua flexible: el aroma de productos de panadería y pastelería recién hechos siempre en el aire

> Numerosas posibilidades de uso: inversión muy segura



SelfCookingCenter® con tecnología de horneado profesional:

> Humidificación con dosificación exacta, inyección de vapor y tiempos de fermentación variables, adaptados a las necesidades de su producto.

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

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

> Niveles de fermentación integrados, perfectos para que se genere aroma y suba el volumen de masa de levadura fresca.

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

> Horneado al vapor totalmente nuevo y revolucionario con una regulación única 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 de trabajo 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





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 estado de suciedad del equipo, calcula el nivel de limpieza más eficiente. Le sugerirá la dosis óptima de detergente y descalcificador 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 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

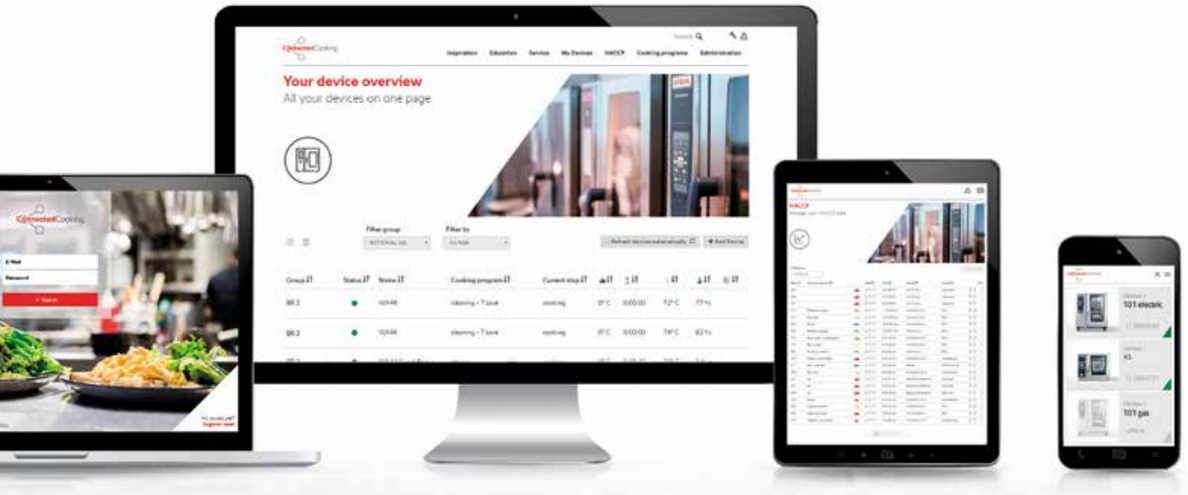
> Descalcificación automática:
no genera gastos de descalcificación manual ni de filtrado del agua

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

“Definitivamente nadie le gana a RATIONAL en términos de productividad, rendimiento y calidad.”

Chef Carlos Pulido, Sub Director Alimentos y Bebidas, Comercial Mexicana





Resumen de ventajas:

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

> Función de actualización:
actualización automática de equipos, cuando lo desee

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

> Acceso remoto:
siempre informado de lo que está ocurriendo

ConnectedCooking:
la conexión más corta entre el escritorio y la cocina del supermercado.

ConnectedCooking es la solución de conectividad más avanzada para la cocina profesional. Con ConnectedCooking se manejan los equipos RATIONAL desde la computadora. Se pueden crear procesos de cocción para su SelfCookingCenter® de forma centralizada con la computadora y enviar esta información a todos los equipos en red con tan sólo pulsar un botón. 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. Si lo desea, las actualizaciones de software necesarias se ejecutan automáticamente, de este modo todos sus equipos estarán siempre al día.

Además, mediante ConnectedCooking se consigue mantener bajo perfecto control todos los equipos de cocción. El estado actual de cada SelfCookingCenter® siempre está visible y, si lo desea, usted recibirá, en tiempo real y dondequiera que se encuentre, toda la información, incluidas las notificaciones.

Si es necesario, incluso se pueden cargar en la computadora los datos de cocción guardados en el equipo. Así siempre está claro qué fue lo que se preparó en cada equipo. Por supuesto, con ConnectedCooking se podrán manejar sin esfuerzo todos los datos HACCP. Estos datos quedan registrados totalmente clasificándolos por equipo y se archivan de forma clara. Usted puede elegir si desea ver los datos como tablas o como gráficos. Así siempre tendrá la seguridad de que la documentación de los datos sanitarios está actualizada sin ningún tipo de esfuerzo adicional. Si ocurre alguna anomalía en el equipo, su servicio técnico también puede ser informado automáticamente, si usted lo desea. Así el técnico podrá tomar decisiones rápidamente para reparar cualquier avería basándose en la lectura de los datos de servicio.

Pero claro está que ConnectedCooking puede hacer mucho más por usted: navegue por miles de recetas internacionales y simplemente cargue gratis las que le gusten en su equipo. Todas las recetas incluyen las cantidades, una descripción detallada y los ajustes del equipo: no puede ser más sencillo. Gracias a los innumerables consejos y trucos de los expertos de RATIONAL, le será más fácil obtener más rápidamente los mejores resultados.

Más información en el sitio web:
ConnectedCooking.com

Ahorra energía, tiempo, materia prima y espacio.

whitefficiency®.

Lean & Green Management Award 2014

DIE FABRIK DES JAHRES
Global Excellence in Operations
Produktion ATKearney

ENERGY STAR PARTNER

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 retirada y el reciclaje de nuestros equipos obsoletos.

whitefficiency® resulta especialmente beneficioso en su establecimiento. 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 la vida útil del producto.



Reducción de hasta el 20 %* en gastos de materia prima
El SelfCookingCenter® ajusta los procesos de cocción a cada producto. Carne, aves o incluso pescado se cocinan de forma especialmente delicada. Se obtiene una reducción de merma, ahorrando hasta un 20 % de materia prima.

Reducción de las horas de trabajo
Muchas tareas rutinarias dejan de ser necesarias; como tener que dar la vuelta a los alimentos, supervisión continua y realizar ajustes. Con un manejo sencillo y una limpieza automática, podrá ahorrarse una media de 1–2 horas de trabajo al día.

Reducción de hasta el 70 % en gasto energético*
Gracias a que los tiempos de precalentamiento son muy cortos, se reducirá el habitual tiempo de espera que se produce en equipos convencionales. La combinación de esta considerable reducción de tiempo y el uso de iLevelControl, no sólo le ayudará a reducir tiempo, sino también mucha energía. Como resultado, podrá lograr un ahorro de hasta un 70 %* gracias a la precisa regulación de cada proceso y la adaptación de uso de la energía por parte del equipo.

Minimización de la necesidad de espacio entre el 40 y el 50 %
En una superficie de tan aprox. 1 m^2 el SelfCookingCenter® reduce la necesidad de espacio en más del 30 % al sustituir a un 40–50 % de los aparatos de cocción convencionales. Es decir, no sólo reduce considerablemente el volumen de la inversión, sino que al necesitar menos espacio disminuyen también los gastos fijos.

* En comparación con cocinas convencionales sin vaporizador combinado.



Muy resistentes.
Accesorios especiales para el uso en el supermercado.

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. También se pueden freir milanesas y bistecs 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 las cocinas de supermercados.

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. La verdura, los bistecs o el pescado obtendrán las marcas de parrilla perfectas.

Parrilla con marcas tradicionales o de diamante
Gracias a su innovadora estructura dispone de dos tipos de marcas con una sola parrilla. 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, fritos y empanados quedan con un dorado muy apetecible y especialmente crujientes.

UltraVent y UltraVent Plus
Gracias a la tecnología de condensación de las campanas extractoras UltraVent o UltraVent Plus se condensarán y desviarán los vapores que se desprendan. Permite prescindir de aparatosos sistemas de ventilación. La instalación es sencilla y se puede realizar a posteriori en cualquier momento. No es necesaria una toma externa. Gracias a una tecnología especial de filtrado, UltraVent Plus reduce los humos que se generen al asar a la plancha o al hornear. Esto le permite en algunos casos, donde el espacio es amplio, usarlo directamente detrás del mostrador, para la cocina frente al cliente.

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


Bandeja para parrilla y pizza


Parrilla con marcas tradicionales o de diamante


Bandeja de asar y hornear



UltraVent y UltraVent Plus

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



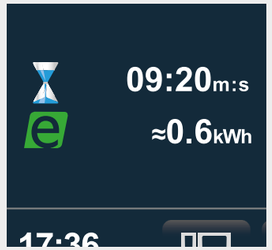
Iluminación LED con señal de inserción de bandeja

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 precisa 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.



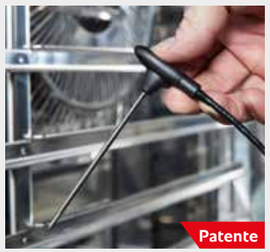
300°C de temperatura máxima de la cámara de cocción

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 térmica 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

Una chorro constante y la 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 también a bajas temperaturas, como p.ej. al pochar. Durante la limpieza, el generador de vapor se descalcifica automáticamente. Ya no son necesarias las costosas medidas de ablandamiento de agua o descalcificación manual.



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 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.

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, mediante 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. Todo los otros modelos también están disponibles en versión a gas. Las dimensiones, el equipamiento y la potencia son idénticas en las dos versiones. Además, ofrecemos varias opciones especiales que adaptan su equipo a los requerimientos más específicos de su cocina.

La opción Combi-Duo permite la combinación de dos equipos, uno sobre otro, aportando más flexibilidad sin necesidad de espacio adicional. De esta manera podrá controlar el equipo inferior, de forma cómoda y sencilla, desde 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 en formato pequeño. O visítenos 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 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Número de comidas por día	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Rack longitudinal	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Ancho	655 mm	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Profundidad	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Altura	567 mm	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Acometida de agua	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“
Desagüe	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Presión de agua	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa
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 x 16 A	3 x 30 A	3 x 60 A	3 x 60 A	3 x 100 A	3 x 100 A	3 x 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 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	2 x 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 y lugares 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
Sólo con nosotros podrá seguir capacitándose de forma gratuita. En rational-online.com podrá apuntarse a nuestros cursos 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 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.

Recogida y reciclaje
De acuerdo con nuestra filosofía de sustentabilidad, nuestros productos son reciclables. Retiramos sus equipos obsoletos y los reciclamos según las normativas vigentes.

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 …

¡Regístrese!

Descubra la eficiencia y versatilidad del SelfCookingCenter® en vivo y sin compromiso. Le mostraremos cómo puede utilizar el SelfCookingCenter® de forma óptima y rentable en su establecimiento.

Llame al tel. 55 5292 7538 o visítenos en rational-online.com para consultar dónde y cuándo se celebrarán 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

80.21.945 · V-02 · MDS/Para · 06/18: spanisch MX
Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos que representen una mejora.