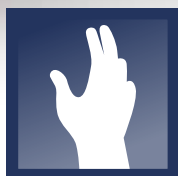




# *Novo* **SelfCookingCenter®**



***Senses***



*Edini inteligentni sistem za kuhanje, ki čuti, prepozna, misli, predvideva,  
se od vas uči in se z vami sporazumeva.*



## *Kuhajte s strastjo.*

*Podjetje RATIONAL vam  
pomaga uresničiti svoje  
ideje.*

Kuhanje zajema strast, spretnost in izkušnje. Kuhar je tisti, ki s svojimi idejami sestavine preoblikuje v okusne jedi. Njegova individualnost in ustvarjalnost je temelj za kulinarčno raznolikost kuhinj vsega sveta.

Prav to individualnost želimo ohraniti. Tako da vam damo prostor, da uresničujete svoje ideje. Tako da smo za vas razvili tehnologijo, ki vas pri kuhanju popolnoma podpira. Tehnika, ki vaše zahteve izvaja kot samoumevne in vam stoji ob strani vedno, ko si tega želite.

Ker samo vi veste, kaj najbolj ugaja vašim gostom.

*Nič ni boljše od dobre jedi.*

# Kuhajte z vsemi 5 čuti.

## Prav tako kot vaš novi sistem RATIONAL.

Ali obstaja sistem za kuhanje, ki vašo hrano vedno pripravi natančno tako, kot želite? Ki vas navdihne in reši dolgočasne rutine? Ki je zanesljivo tam, ko ga potrebujete? Ki deluje izključno tako, kot želite?

Da. Z novim sistemom SelfCookingCenter® 5 Senses smo za vas ustvarili takšen sistem za kuhanje. Takšen, ki vas vedno popolnoma podpira.

SelfCookingCenter® 5 Senses je svetovno edinstveni sistem za kuhanje s 5 čuti. Ker čuti, prepozna, misli, predvideva, se od vas uči in se z vami celo sporazumeva.

Novi sistem RATIONAL je rezultat 40 let raziskav na področju kuhanja. Razvili so ga kuharji za kuharje. Skupaj s strokovnjaki za prehrano, fiziki in inženirji smo za vas kakovost hrane, učinkovitost ter inteligenco kuhanja postavili na novo raven. To je standard, ki ga boste znali ceniti.



„5 Senses“ –  
oglejte si  
predstavitev



**Čuti** trenutne pogoje v  
kuhalnem prostoru in stanje  
živila.



**Prepozna** velikost, količino  
vstavljanja in stanje izdelka ter  
izračuna porjavitev.



**Predvideva** in določi idealno  
pot kuhanja za želeni rezultat že  
med kuhanjem.



**Uči se** vaših navad pri  
kuhanju in to tudi upošteva.



**Se sporazumeva** z vami in  
vam pokaže, kaj trenutno počne  
sistem RATIONAL, da bi uresničil  
vaše zahteve.



**Edinstveno. Inteligentno. Priročno.**

# Iščete zanesljivega pomočnika.

## Imamo ga: SelfCookingCenter® 5 Senses.

Vaš sistem SelfCookingCenter® 5 Senses zna pripravljati jedi z žara, peči pečenke, peči pecivo, kuhati s paro, dušiti, blanširati in poširati. Pri tem je vseeno, ali želite pripraviti meso, ribe, perutnino, zelenjavo, jajčne jedi, pecivo ali sladice – 30 ali več tisoč obrokov. Ta sistem za kuhanje je vaš vsestranski pomočnik v restavraciji, hotelu, cateringu, družbeni prehrani ali sistemski gastronomiji.

Vi določite, kakšne naj bodo jedi, sistem SelfCookingCenter® 5 Senses pa izvede vaše ideje. Natančno in zanesljivo. Pri nas namreč ostaja kuhar tisti, ki določa rezultat – in dobi točno to, kar hoče.

Novi sistem SelfCookingCenter® 5 Senses je razbremenitev, o kateri sanjajo kuharske ekipe. Je varčen, reši vas ponavljajočih se opravil in vam daje svobodo, da se posvetite resnično pomembnim stvarem. Saj na koncu šteje le zadovoljen gost.

Nekoč so kuharji za pripravo dobrih jedi potrebovali posebne pripomočke, na primer žar, pečico, štedilnik, lonce in ponve, ter veliko dela. Danes so iz tega nastale 4 inteligentne funkcije za pomoč, ki vas popolnoma podpirajo v kuhinji.



*Sodobna tehnika. Prinese veliko. Zahteva malo.*



### **iCookingControl**

Preprosto vnesite želeni rezultat in vstavite živila.

Sistem iCookingControl bo jedi pripravil natančno tako, kot si želite. Z vami se celo sporazumeva in vam pokaže, kako kuha, katere odločitve je sprejel ter katere nastavitve je izbral.



### **HiDensityControl®**

Patentirana visokozmogljiva tehnologija za edinstveno enakomernost, kakovost jedi

in zmogljivost kuhanja: 100-odstotna nasičenost pare, dinamično vrtnčenje zraka z do 120 km/h in razvlaževanje kuhalnega prostora do 100 litrov na sekundo.



### **iLevelControl**

Hitrejši ste, kadar različne jedi preprosto pripravljate hkrati:

Funkcija iLevelControl vam pokaže, katera živila lahko kuhate skupaj. To vam prihrani čas, denar, prostor in energijo.



### **Efficient CareControl®**

Edinstveno samodejno čiščenje, ki zazna umazanijo

in vodni kamen ter jih odstrani s pritiskom na gumb. Za sijočo higiensko čistočo brez škodljivih vplivov na okolje ali denarnico.



# Točno veste, kakšne morajo biti vaše jedi.



## Funkcija iCookingControl uresniči vaše želje.

Kot izkušen kuhar točno veste, kakšna mora biti vaša jed, da bo ugajala gostom – in ravno to lahko določite. Ali naj bo meso močno ali nežno zapečeno, svetlo ali temno porjavelo, srednje ali dobro zapečeno? Funkcija iCookingControl natančno izvrši vaše zahteve.

Tako dobro delovanje je mogoče zato, ker ta sistem za kuhanje združuje kar 40 let izkušenj na področju raziskav kuhanja v podjetju RATIONAL. Funkcija iCookingControl izkorišča te izkušnje, da doseže želeni rezultat na najhitrejši in najzanesljivejši način.

Postopoma se nauči vaših želja, tako da lahko, ko ste zadovoljni z rezultatom, vi ali vaša kuhinjska ekipa isti rezultat dosežete vedno znova s pritiskom na eno samo tipko. In zdaj še glavna prednost: Pri naslednjem kuhanju ni pomembno, ali želite pripraviti večjo ali manjšo količino, prav tako ni pomembna velikost ali debelina izdelka.

Jed bo vedno točno takšna, kot si jo želite. Preprosto genialno!



Vnesite želeni rezultat. Funkcija iCookingControl uresniči vašo idejo.



S pritiskom na tipko lahko znova uporabite rezultat, ki ste ga želeli.

*Razume.  
Se uči.  
Se sporazumeva.*

# Zahtevate popoln pregled.

To tudi dobite s funkcijo  
iCookingControl.

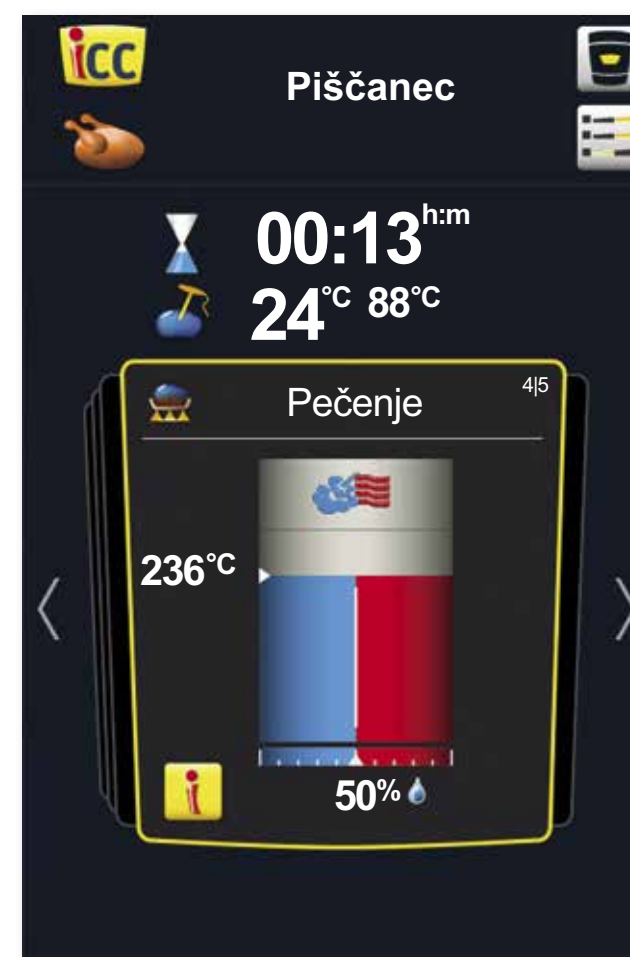


Funkcija iCookingControl ne zagotavlja le priprave jedi točno tako, kot ste želeli. Z njo tudi vedno veste, kaj se trenutno dogaja. Saj vam le ta sistem za kuhanje kaže, kako kuha. Vedno veste, kaj trenutno počne vaš aparat.

Kako to deluje:

Sistem SelfCookingCenter® 5 Senses čuti in prepozna velikost, količino ter stanje živil in samostojno izračuna potrebno porjavitev. Odvisno od želenega rezultata temperaturo, čas kuhanja, hitrost zraka in klimo v kuhalnem prostoru optimalno prilagodi potrebam vaših jedi.

Ko se nastavitve spremenijo, vas sistem za kuhanje o tem obvesti na prikazovalniku. Prikaže celo vzroke za spremembe. Rezultate imate tako vedno v roki in, če želite, tudi na očeh.



S funkcijo iCC Cockpit vedno vidite, kaj trenutno počne vaš aparat.



iCC Monitor vam pokaže, katere nastavitve se izvajajo.

To je novo. To je edinstveno.



# Včasih vseeno želite delati ročno.

Seveda lahko s sistemom SelfCookingCenter® 5 Senses vse nastavitve določate tudi sami, do stopinje in odstotka natančno. Najboljši parnokonvekcijski aparat RATIONAL je namreč že vgrajen.



*Praktično.  
Neposredno.  
Tradicionalno.*

## V ta namen imate že vgrajen najboljši parnokonvekcijski aparat.

- 

**Način delovanja za kuhanje s paro pri temperaturi od 30 do 130 °C**  
Visokozmogljivi generator sveže pare z novo regulacijo zagotavlja natančno in enakomerno temperaturo pare ter največjo možno nasičenost. Rezultat: sočnost, privlačne barve, čvrstost in ohranjene hranilne snovi ter vitamine. Tudi občutljive jedi, kot so karamelna krema in flani, lahko pripravite brez truda in v velikih količinah.
- 

**Način delovanja za kuhanje z vročim zrakom pri temperaturi od 30 do 300 °C**  
Močno kroženje zraka okoli hrane takoj zakrke beljakovine v mesu. Znotraj zato ostane čudovito sočno. Stalna temperatura vročega zraka do 300 °C zagotavlja potrebno rezervo moči tudi pri velikih količinah hrane. Le tako vam bodo vedno uspele sočne pečenke in jedi z žara, pa tudi pekovski izdelki za dopeko ter rahlo pecivo.
- 

**Kombinirani način delovanja pri temperaturi od 30 do 300 °C**  
Prednosti vroče pare se kombinirajo s prednostmi vročega zraka. Tako vam bodo uspele sočno zapečene pečenke pri bistveno krajših časih kuhanja in do 50 % manjših izgubah teže.
- 

**Optimalna klima kuhalnega prostora**  
Funkcija ClimaPlus Control® meri vlažnost kuhalnega prostora in na odstotek natančno regulira idealno klimo. Za čvrste skorjice, hrustljivo paniranje in sočno pečenko.
- 

**Pet hitrosti kroženja zraka**  
Za vsak izdelek imate pravo hitrost zraka.
- 

**Vlaženje**  
Natančno odmerjeno vlaženje, na primer za peko kruha in peciva.
- 

**Cool Down**  
Hitro ventilatorsko hlajenje kuhalnega prostora.
- 

**Kuhanje glede na temperaturo jedra**  
Za pripravo izdelkov s točno določeno temperaturo jedra.
- 

**Kuhanje s stalno razliko temperature – Delta T**  
Stalna razlika med temperaturo jedra in temperaturo kuhalnega prostora zagotavlja mehko meso ter poveča število rezin.
- 

**Ročno programiranje**  
1200 programskih mest z 12 možnimi koraki.

# Želite si biti hitri in prilagodljivi.

Premišljeno kombinirano  
vstavljanje poveča  
storilnost in kakovost.



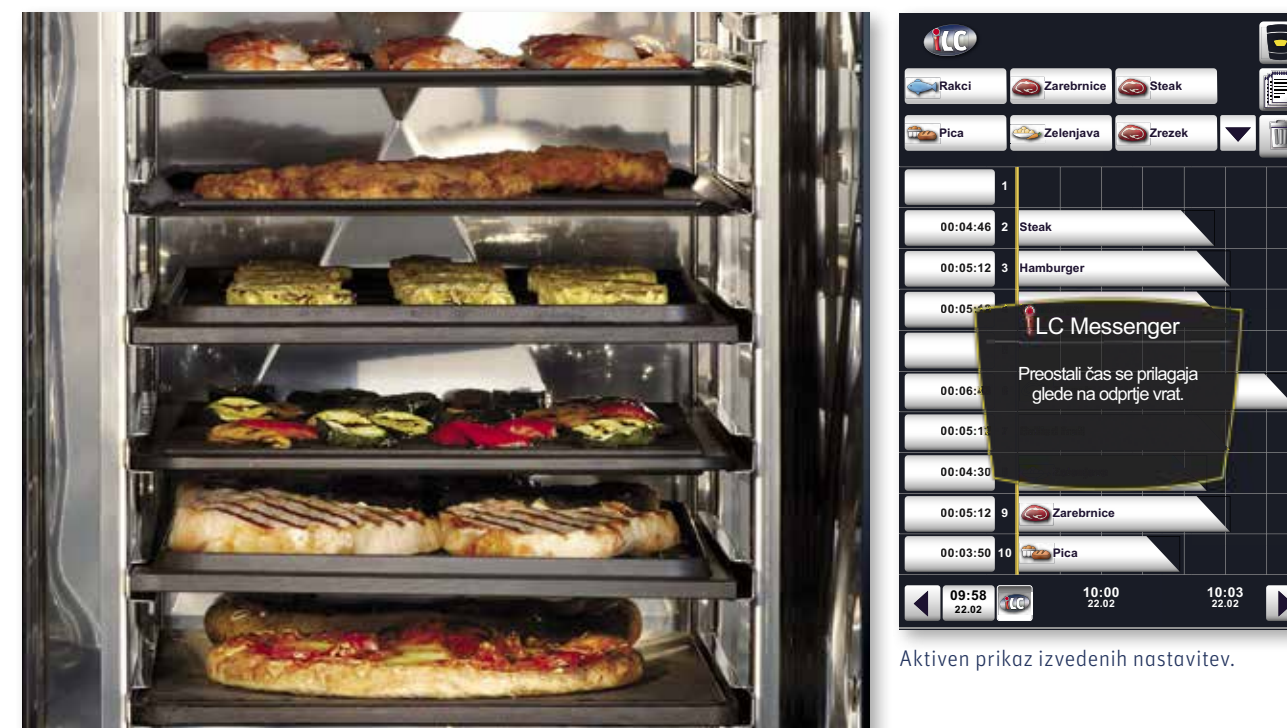
V izbirnem oknu se prikažejo želene jedi. Z enim pogledom lahko vidite, katere jedi spadajo skupaj.

Prikaže se tudi postavitev jedi po vodilih.

Nadzorujejo se vsa vodila, prikaže se preostali čas kuhanja.

Čas priprave se prilagodi količini polnitve in trajanju odpiranja vrat.

Aparat se oglasi takoj, ko je jed pripravljena.



S funkcijo iLevelControl boste preprosto, hitro in zanesljivo obvladali svoja posebna naročila, menije ter zajtrke.

Na samo enem kvadratnem metru lahko hkrati uporabite številne kuhinjske pripomočke, kot so lonci, ponve, žar, plošča za pečenje ali cvrtnik. Tako lahko najrazličnejše jedi pripravite z eno samo napravo. Jedi, ki jih lahko pripravite skupaj, vam prikaže sistem SelfCookingCenter® 5 Senses na prikazovalniku.

Sami določite, kaj želite pripraviti, iLevelControl pa ločeno nadzoruje vsako vstavljanje. Odvisno od količine jedi in pogostosti ter trajanja odpiranja vrat sistem iLevelControl inteligentno prilagodi čas priprave in vas o tem tudi obvesti. Tako vedno veste, kaj se trenutno dogaja. Vaše jedi vedno uspejo ob želenem času in tako, kot želite.

**Boljša izkoriščenost. Boljša kakovost. Boljša preglednost.**





# Zahtevate najboljšo kakovost jedi.

To vam zagotavlja HiDensityControl® – tudi v velikih količinah.

Izredna kakovost jedi je dosegljiva le, če je vedno na voljo dovolj moči – zlasti pri pripravi velikih količin.



Obljubljamo vam, da boste s patentirano funkcijo HiDensityControl® vedno dosegli najboljšo kakovost jedi. Funkcija HiDensityControl® je odgovorna za stalno enakomerno in intenzivno porazdelitev vročine, zraka ter vlage po prostoru za kuhanje.

Zagotavlja potrebne rezerve moči, da lahko dosegate vrhunske rezultate znova in znova.



„Nisem mogel verjeti, da so takšne količine zares izvedljive. S svojim aparatom 202 SelfCookingCenter® naredim 240 zrezkov v le 12 minutah! Delam dvakrat hitreje, saj naredim vse hkrati. In kakovost je izvrstna.“

Kurt Stümpfling, vodja gostinstva, Linde AG Engineering Division, Pullach, Nemčija

> Do 320 rahlih in hrustljivih rogljičkov v 23 minutah z bistveno večjo prostornino peke.



> Do 400 hrustljivih in sočnih piščančjih bedrc v 45 minutah.



> Do 240 zunaj hrustljivih in znotraj sočnih zrezkov v 12 minutah.



> Do 160 srednje pečenih govejih zrezkov z vzorcem žara v 15 minutah.



**Močan. Občutljiv. Natančen.**



# Pričakujete vrhunsko zmogljivost.

## Generator sveže pare za intenzivne barve in vrhunski okus brez sušenja.

Zelo učinkovita regulacija zagotavlja natančne temperature pare in največjo možno nasičenost pare, vrelišče pa inteligentno prilagodi vsakokratni nadmorski višini mesta postavitve.



## Aktivno razvlaževanje za hrustljave skorjice in čvrsto paniranje.

Z inovativno podtlačno tehnologijo se kuhalni prostor hitro in učinkovito razvlažuje.



# Pri tem vam pomaga 4-krat koncentrirana moč.

## Dinamično vrtnčenje zraka za vrhunsko zmogljivost od polnitve do polnitve.

Močan ventilator inteligentno prilagaja hitrost in smer vrtenja glede na izdelek, količino in postopek kuhanja, kar zagotavlja optimalno porazdelitev zraka v kuhalnem prostoru.



## Inteligentno upravljanje klime za hrustljivo sočne pečenke in puhasto sredico.

Natančno merjenje vlažnosti v kuhalnem prostoru omogoča na odstotek natančno nastavljanje in regulacijo. Tu se upošteva tudi lastna vlažnost vstavljenih živil.



## *Radi imate čistočo in varčnost.*



Funkcija Efficient CareControl zagotavlja samodejno čiščenje in odstranjevanje vodnega kamna za vaš sistem SelfCookingCenter® 5 Senses, na željo tudi brez nadzora skozi noč. Odvisno od stopnje umazanosti naprave se inteligentno določi najučinkovitejša stopnja čiščenja. Predlaga vam optimalen odmerek čistila in sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, da bo zagotovljena higienska čistoča vašega sistema SelfCookingCenter® 5 Senses. Mehčalci vode zdaj niso več nujno potrebni.

Nova funkcija Efficient CareControl porabi za približno 30 % manj virov od prejšnjega modela. Tako stane bistveno manj kot temeljito ročno čiščenje, z uporabo tablet pa je tudi izjemno varna za uporabo.



„Najmanj 900 € na leto prihranimo že s tem, da ne potrebujemo več mehčalca vode. Poleg tega nam je uspelo sprotne stroške za čistila, vodo in energijo zmanjšati na najmanjšo možno mero.“

*Alan Bird, Owner, Birds of Smithfields,  
London, Velika Britanija*

*Funkcija  
Efficient CareControl  
prepozna umazanijo  
in vodni kamen ter ju  
samodejno odstrani.*



*Učinkovito. Higienično. Varno.*



Želite, da se vaša  
naložba izplača.  
Mi tudi.

Koncept whiteefficiency® je naš prispevek k trajnostnemu razvoju, ki se začne že pri razvoju izdelkov. Tam skupaj z univerzami raziskujemo rešitve za zmanjšanje porabe virov. Nadaljuje se z našo proizvodnjo, ki je okoljsko certificirana, z našo varčno distribucijsko logistiko in s prevzemom ter recikliranjem naših starih naprav.

Koncept whiteefficiency® se še posebej izplača v vaši kuhinji. Z njim prihranite energijo, vodo, čas in sestavine ter pridelate manj odpadkov. Ob tem imate več prostora, saj na zelo majhni površini nadomestite ali razbremenite od 40 do 50 % vseh običajnih kuhinjskih pripomočkov.

Na koncu pomeni whiteefficiency® tudi to, da smo vedno na vaši strani. S celostnim storitvenim konceptom zagotovimo, da naše naprave kar najbolj izkoristite. Na začetku in skozi celotno življenjsko dobo izdelka.



Večja zmogljivost Večja učinkovitost.  
Hitra amortizacija.



Izplača se v najkrajšem možnem času.  
Izračunajte sami.

Povprečna restavracija z 200 obroki na dan z dvema sistemoma SelfCookingCenter® 5 Senses 101.

| Vaš dobiček                                                                                                                                        | Obračunska postavka na mesec                                                                          | Vaš dodatni zaslužek na mesec | Izračunajte sami |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------|
| <b>Meso/ribe/perutnina</b><br>Povprečno 20 % manj potrebnih surovih živil zaradi natančne regulacije in sistema iCookingControl*.                  | Poraba živil<br>4.160 €<br>Poraba živil s<br>SelfCookingCenter® 5 Senses<br>3.328 €                   | = 832 €                       |                  |
| <b>Maščoba</b><br>Do 95 % zmanjšana poraba maščobe. Maščoba za pripravo paniranih in ocvrtih jedi ter na hitro opečenih jedi je skoraj nepotrebna. | Poraba živil<br>62,40 €<br>Poraba živil s<br>SelfCookingCenter® 5 Senses<br>3,12 €                    | = 59 €                        |                  |
| <b>Energija</b><br>Izvrstna moč, funkcija iLevelControl in najsodobnejša regulacijska tehnika porabijo do 70 % manj energije.*                     | Poraba<br>6.300 kWh x 0,14 €/kWh<br>Poraba s<br>SelfCookingCenter® 5 Senses<br>1.890 kWh x 0,14 €/kWh | = 617 €                       |                  |
| <b>Delovni čas</b><br>Sistem iLevelControl s postopnim polnjenjem skrajša čas proizvodnje za do 50 %. Redno delo se zmanjša.                       | 60 ur manj x 8 €                                                                                      | = 480 €                       |                  |
| <b>Mehčanje vode/odstranjevanje vodnega kamna</b><br>Sistem Efficient CareControl v celoti odpravi te stroške.                                     | Običajni stroški 50 €<br>s sistemom<br>SelfCookingCenter® 5 Senses<br>0 €                             | = 50 €                        |                  |
| Vaš dodatni zaslužek na mesec                                                                                                                      |                                                                                                       | = 2.038 €                     |                  |
| Vaš dodatni zaslužek na leto                                                                                                                       |                                                                                                       | = 24.456 €                    |                  |

\* V primerjavi s tradicionalno kuhinjo brez parnokonvekcijskega aparata.

# *Prepričajte se na lastne oči.*

## *Kuhajte z nami.*



*Doživite, kako zmogljiv je sistem SelfCookingCenter® 5 Senses.  
V živo, brez obveznosti in v vaši bližini.*

Obiščite naše brezplačne dogodke RATIONAL CookingLive.

Na tel. št. +386 (0)2 8821900 ali [www.sloration.si](http://www.sloration.si) lahko izveste,  
kdaj in kje bodo potekali naslednji dogodki.



„Osupljivo je videti, okusiti in doživeti raznolikost ter kakovost izdelkov RATIONAL, vso preprostost, ki jo omogoča vrhunska tehnologija. Dogodki RATIONAL CookingLive so izkušnja, ki jo lahko vsakemu kuharju le priporočam.“

*Julia Carmen Desa, lastnica, Tres Restaurant,  
Delhi, Indija*



Za prijavo za  
predstavitve  
RATIONAL  
CookingLive





# Pričakujete posebno storitev.

Želimo si, da bi iz svoje naložbe že od začetka dobili kar največ.

Želimo, da se to nadaljuje skozi celotno življenjsko dobo izdelka in brez dodatnih stroškov.

## Življenjska doba izdelka



### Pred nakupom

#### *RATIONAL CookingLive*

Kuhajte z našimi kuharskimi mojstri in spoznajte, kako vam izdelki RATIONAL izboljšajo vsakdan v kuhinji. Vse termine najdete na [www.slorational.si](http://www.slorational.si)

#### *Svetovanje in načrtovanje*

Pomagamo se vam odločiti: Skupaj z vami bomo poiskali rešitev, ki se najbolje ujema z vašimi potrebami. Poleg tega vam bomo dali predloge načrtov za adaptacijo ali novogradnjo kuhinje.

#### *Naročilo preizkusa*

Želite naš sistem SelfCookingCenter® 5 Senses pred nakupom preizkusiti? Z veseljem! Zadošča en klic: Tel.: 02 88 21 900.

#### *Vgradnja*

RATIONAL SERVICE-PARTNER bo poskrbel za montažo v vašo kuhinjo. Za pripravo potrebnega prostora za montažo, vam bomo priskrbeli navodila za vse možne načine montaže.



### Po nakupu

#### *Osebno uvajanje*

Obiščemo vas v vaši kuhinji in vaši ekipi kuharjev predstavimo delovanje naših naprav ter jim pokažemo, kako jih najbolje izkoristijo za svoje potrebe.

#### *Academy RATIONAL*

Le pri nas je vedno možno dodatno usposabljanje. Na naslovu [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) se lahko prijavite na enega naših brezplačnih seminarjev.



### Med uporabo

#### *Posodobitve programske opreme*

Pri nas so brezplačne celo posodobitve programske opreme: Preprosto jih prenesite iz spletnega mesta ClubRATIONAL in izkoristite najnovejše ugotovitve iz naših raziskav kuhanja. Svoj sistem SelfCookingCenter® 5 Senses tako stalno ohranjate skladnega z najnovejšo tehnologijo.

#### *ClubRATIONAL*

Spletna platforma za profesionalne kuharje. Tukaj najdete zanimive informacije in nasvete za svojo kuhinjo, od receptov in nasvetov strokovnjakov do videoposnetkov z navodili. Preprosto se prijavite na naslovu [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com).

#### *Chef@Line®*

Kadar imate vprašanja o načinih uporabe ali receptih, vam z veseljem svetujemo po telefonu. Hitro, preprosto, od kuharja za kuharja, 365 dni na leto. Linijo Chef@Line® najdete na telefonski številki 0049 81 91/327 300 ali 02 88 21 900.

#### *ClubRATIONAL-App*

Številne praktične nasvete lahko prebirate tudi na poti.

#### *RATIONAL SERVICE-PARTNER*

Naši sistemi SelfCookingCenter® 5 Senses so zanesljivi in trpežni. Če pa vseeno naletite na tehnične izzive, vam bodo hitro pomagali RATIONAL SERVICE-PARTNER. Jamčimo zalogo nadomestnih delov in dežurstvo ob koncu tedna: Tel.: 041 324 039.

#### *Vračanje in recikliranje*

Skladno s stalno temo učinkovite rabe virov so naši izdelki primerni za recikliranje. Svoje stare naprave prevzamemo pri vas in jih recikliramo.



# Svoje aparate RATIONAL želite še bolje izkoristiti.

## Academy RATIONAL

*Vaše brezplačno nadaljnje usposabljanje.*

Najdite nove ustvarjalne ideje za svoj jedilnik. Spoznajte, kako lahko izboljšate postopke v svoji kuhinji. Kuhajte s kolegi in si izmenjajte izkušnje.

Na dnevnih seminarjih akademije RATIONAL boste pod vodstvom profesionalnih kuharskih mojstrov RATIONAL spoznali, kako optimalno uporabite sistem SelfCookingCenter® 5 Senses v svoji kuhinji.



**Za vas je to del paketa.** Ne glede na to, kolikokrat boste obiskali seminarje Akademije RATIONAL, in ne glede na to, ali pridete sami ali s celotno kuhinjsko ekipo – udeležba v vrednosti 490 € je za vas kot kupca vedno brezplačna. Vsi udeleženci bodo prejeli obsežno seminarsko gradivo in potrdilo.

**Prijavite se še danes!** Na naslovu [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) boste izvedeli, kje v vaši bližini potekajo naslednji seminarji.

# Poskrbeli bomo za vaše šolanje in obveščanje.

## ClubRATIONAL

*Dobrodošli v klubu kuharjev.*

ClubRATIONAL je spletna platforma za vse profesionalne kuharje. Kot član imate dostop do izvrstnih prednosti in storitev, ki so edinstvene v panogi. Najbolje, da se še danes prijavite na naslovu [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com). Članstvo je brezplačno!

### Recepti kot navdih za vašo kuhinjo

Odkrijte številne predloge receptov, jih ocenite in delite z drugimi!

### Pošiljanje slik MySCC

Ustvarite lasten svet slik v sistemu SelfCookingCenter® 5 Senses!

### Nasveti za kuhanje

Izkoristite več kot 30 let izkušenj podjetja RATIONAL na področju kuhanja in uporabite neslutene možnosti sistema SelfCookingCenter® 5 Senses.

### Obiščite videoteko RATIONAL in uživajte v novem znanju!

Spoznajte otroško preprosto upravljanje in genialno preprostost priprave najrazličnejših izdelkov. Vse s sliko in zvokom!

### Prijava v akademijo RATIONAL

Pod vodstvom izkušenih kuharjev RATIONAL boste postali strokovnjak za sistem SelfCookingCenter® 5 Senses!

### Razširite svoje osebno omrežje

Izmenjava izkušenj in komunikacija s kolegi ter kuharji po vsem svetu!

### Vedno bodite prvi, ki dobi dostop do novosti!

Z mesečnimi novicami dobite nasvete za kuhanje, navdihe in informacije o promocijah.

### Posodobitve za vaš sistem SelfCookingCenter® 5 Senses

Izkoristite novosti iz raziskav podjetja RATIONAL.

### Knjižnica priročnikov za vse serije naprav

Navodila za uporabo, vgradnjo in uporabo imate vedno pri roki, potreben je le klik.

### RATIONAL ServiceCall

Hitro in preprosto – vaš klic ServiceCall bo neposredno prišel do enega naših RATIONAL SERVICE-PARTNER-jev!





# Cenite uporabno tehnologijo.

## Razlika je v podrobnostih.



> **Največja možna varnost pri delu**  
RATIONAL ustvarja standard. Najvišje vodilo se pri vseh aparatih, ne glede na velikost, nahaja na 1,60 m.



> **Vgrajen lovilec kondenza**  
S stalnim izpraznjevanjem zbiralnika kondenza, tudi pri odprtih vratih, se učinkovito izognete kapljanju vode na tla.



> **Vgrajena**  
Mehanika tesnenja pri samostojecih aparatih Z ali brez vstavnega vozička: vgrajena mehanika tesnenja ne potrebuje dodatne tesnilne pločevine in ne dopušča izgub pare ali energije.



> **Vodila za pladnje**  
Vodila z U-profilom skrbijo, da se mreže ali pladnji ob izvleku ne morejo prevrniti.



> **Vrata z dvojno zasteklitvijo in prezračevanjem**  
Zasnova zagotavlja majhno temperaturo zunanjega stekla in poleg tega omogoča preprosto čiščenje med stekloma.



> **Vzdolžni vstavljanje**  
Z vzdolžnim vstavljanjem lahko uporabljate posode 1/3 in 1/2 GN in jih zaradi optimalne širine naprave z lahkoto vstavljate ter odstranjujete. Ker je polmer odpiranja vrat majhen, uide malo toplote.



> **Vgrajena ročna prha**  
Brezstopenjsko uravnavanje curka in ergonomska oblika poenostavita grobo čiščenje, izpiranje ali dolivanje. Vgrajena avtomatika za samodejno navijanje in zaporo vode ponujata optimalno varnost in higieno v skladu z EN 1717 in določili SVGW.



### > **MyDisplay**

S funkcijo MyDisplay je upravljanje še lažje. Preprosto odstranite vse funkcije uporabniškega vmesnika, ki jih ne potrebujete, in vsak uporabnik vidi le tisto, kar želi videti.



### > **Seznam Top 10**

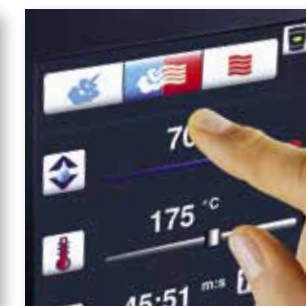
Aparat RATIONAL samodejno zazna deset najpogostejše pripravljenih jedi in vam jih ponudi s pritiskom na tipko.

### > **Prenos slike**

Fotografije svojih jedi prenesite na prikazovalnik in svojim jedem določite lastne slike.



> **6-točkovno tipalo temperature jedra s pripomočkom za določanje položaja**  
Meri temperaturo jedra na šestih točkah in samodejno popravi napačno vstavljeno tipalo. Primeren je tudi za tekoče in majhne izdelke, kot so kolački.



### > **ClimaPlus Control®**

Merilna in krmilna postaja samodejno poskrbi za klimo v komori za pripravo hrane. Skupaj z učinkovito tehnologijo razvlaževanja ustvari hrustljivo skorjo, hrustljave panirane jedi, kot tudi izjemno sočnost jedi.



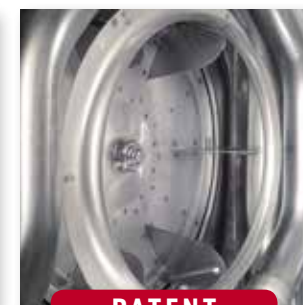
### > **Generator pare**

Vedno popolnoma higienska sveža para je garancija za najboljšo kakovost jedi in najvišjo možno nasičenost pare tudi v nizkotemperaturnem območju.



### > **Priključek USB**

S priključkom USB dokumentirate svoje podatke HACCP in svojo programsko opremo uskladite z najnovejšimi dognanji raziskav RATIONAL.



### > **Centrifugalno izločanje maščobe**

Centrifugalno izločanje maščobe pomeni, da ni več treba menjati ali čistiti filtra za maščobo – zrak v prostoru za kuhanje je tako vedno čist in okusi jasni.



### > **Dinamično vrtinčenje zraka**

Posebna geometrija prostora za kuhanje in močan ter varčen pogon ventilatorja, ki se po smeri in hitrosti inteligentno prilagaja posameznim jedem, pomenita vedno optimalno porazdelitev vročine po prostoru za kuhanje. To zagotavlja izjemno kakovost jedi tudi pri polni obremenitvi. Odzivna zavora ventilatorja skrbi za vašo varnost, saj hitro ustavi ventilator, ko odprete vrata.

# Svoj sistem za kuhanje želite optimalno uporabljati.

Ponujamo vam pravo opremo.



Za katalog  
aparatorov  
in opreme



Na naslovu [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) imate vedno pregled nad našo celotno opremo.



## Oprema po gastronomskih standardih za žar, pečenje, peko, cvrtje, kuhanje v pari in postopke Finishing®

Z dodatno opremo RATIONAL boste izveli najboljše iz svojega novega sistema SelfCookingCenter® 5 Senses.

Optimalno izkoristite svoj sistem za kuhanje in prihranite veliko časa. Z našo opremo se lahko namreč izognete napornemu delu, kot sta odstranjevanje trdovratne umazanije in stalno obračanje živil.

Še več prednosti:

Oprema RATIONAL po gastronomskih standardih odlikujejo optimalno prevajanje toplote, izredna trpežnost in dolga življenjska doba.

Prevleka TriLax® zagotavlja izvrstno zaščito proti sprijemanju, pospešuje porjavitve, je odporna proti lugom in izredno primerna za uporabo pri visokih temperaturah.

## Izdelki za čiščenje in nego

Z našimi izdelki za nego so zagotovljeni čistoča, higiena in sijaj.

Vsi izdelki so optimalno prilagojeni zahtevam centra SelfCookingCenter® 5 Senses in izpolnjujejo najvišje standarde kakovosti.

Močna čistila in zelo učinkoviti dodatki za nego zagotavljajo aktivno zaščito ter podaljšajo življenjsko dobo vašega sistema SelfCookingCenter® 5 Senses.

## Popolna prilagoditev

Od nap do uvoznih klančin, prevoznih vozičkov in vozičkov za posodo, od toplotnih ščitov do podstavkov, omaric in še marsičesa – pomagajo vam sestaviti individualne rešitve, s katerimi lahko vedno optimalno izkoristite svoj sistem SelfCookingCenter® 5 Senses, v kuhinji ali zunaj nje.



Imate prav posebne potrebe.

Za vas imamo ustrezen sistem  
SelfCookingCenter® 5 Senses.

Trideset ali več tisoč obrokov – sistem SelfCookingCenter® 5 Senses ponujamo v pravi velikosti za vse potrebe.

Vsi sistemi SelfCookingCenter® 5 Senses so na voljo v električni in plinski izvedbi, ki sta enaki po merah, opremljeni ter moči. Na voljo so tudi številne posebne izvedbe, ki omogočajo idealno prilagoditev posebnostim vaše kuhinje.

Za več informacij  
in dodatno opremo  
zahtevajte naš katalog  
aparatur ter opreme.



Poleg sistema SelfCookingCenter® 5 Senses ponujamo tudi novi sistem CombiMaster® Plus v skupaj dvanajstih kapacitetah.

Za več informacij  
zahtevajte naš prospekt  
CombiMaster® Plus  
ali nas obiščite v  
spletu na naslovu  
www.rational-online.com.



| Aparati                                     | Tip 61                                      | Tip 101                                     | Tip 62                                      | Tip 102                                     | Tip 201                                     | Tip 202                                     |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Električni in plinski                       |                                             |                                             |                                             |                                             |                                             |                                             |
| Kapaciteta                                  | 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                                 |
| Število obrokov na dan                      | od 30 do 80                                 | od 80 do 150                                | od 60 do 160                                | od 150 do 300                               | od 150 do 300                               | do 300 do 500                               |
| Vzdolžno vodilo                             | 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                                 |
| Širina                                      | 847 mm                                      | 847 mm                                      | 1069 mm                                     | 1069 mm                                     | 879 mm                                      | 1084 mm                                     |
| Globina                                     | 771 mm                                      | 771 mm                                      | 971 mm                                      | 971 mm                                      | 791 mm                                      | 996 mm                                      |
| Višina                                      | 782 mm                                      | 1042 mm                                     | 782 mm                                      | 1042 mm                                     | 1782 mm                                     | 1782 mm                                     |
| Dovod vode                                  | R 3/4"                                      | R 3/4"                                      | R 3/4"                                      | R 3/4"                                      | R 3/4"                                      | R 3/4"                                      |
| Odvod vode                                  | DN 50                                       | DN 50                                       | DN 50                                       | DN 50                                       | DN 50                                       | DN 50                                       |
| Tlak vode                                   | od 150 do 600 kPa ali<br>od 0,15 do 0,6 MPa | od 150 do 600 kPa ali<br>od 0,15 do 0,6 MPa | od 150 do 600 kPa ali<br>od 0,15 do 0,6 MPa | od 150 do 600 kPa ali<br>od 0,15 do 0,6 MPa | od 150 do 600 kPa ali<br>od 0,15 do 0,6 MPa | od 150 do 600 kPa ali<br>od 0,15 do 0,6 MPa |
| Električni                                  |                                             |                                             |                                             |                                             |                                             |                                             |
| Teža                                        | 112,5 kg                                    | 132,5 kg                                    | 148,5 kg                                    | 173 kg                                      | 267 kg                                      | 346 kg                                      |
| Priključna moč                              | 11 kW                                       | 18,6 kW                                     | 22,3 kW                                     | 36,7 kW                                     | 37 kW                                       | 65,5 kW                                     |
| Zaščita (varovalke)                         | 3 x 16 A                                    | 3 x 32 A                                    | 3 x 32 A                                    | 3 x 63 A                                    | 3 x 63 A                                    | 3 x 100 A                                   |
| Omrežni priključek                          | 3 NAC 400 V                                 | 3 NAC 400 V                                 | 3 NAC 400 V                                 | 3 NAC 400 V                                 | 3 NAC 400 V                                 | 3 NAC 400 V                                 |
| Moč „Vroč zrak“                             | 10,3 kW                                     | 18 kW                                       | 21,8 kW                                     | 36 kW                                       | 36 kW                                       | 64,2 kW                                     |
| Moč „Para“                                  | 9 kW                                        | 18 kW                                       | 18 kW                                       | 36 kW                                       | 36 kW                                       | 54 kW                                       |
| Plinski                                     |                                             |                                             |                                             |                                             |                                             |                                             |
| Teža                                        | 127 kg                                      | 149,5 kg                                    | 169,5 kg                                    | 203,5 kg                                    | 297,5 kg                                    | 374 kg                                      |
| Višina vklj.<br>z regulatorjem izpuha plina | 1012 mm                                     | 1272 mm                                     | 1087 mm                                     | 1347 mm                                     | 2087 mm                                     | 2087 mm                                     |
| Priključna moč, elektro                     | 0,3 kW                                      | 0,39 kW                                     | 0,4 kW                                      | 0,6 kW                                      | 0,7 kW                                      | 1,1 kW                                      |
| Zaščita                                     | 1 x 16 A                                    | 1 x 16 A                                    | 1 x 16 A                                    | 1 x 16 A                                    | 1 x 16 A                                    | 1 x 16 A                                    |
| Omrežni priključek                          | 1 NAC 230 V                                 | 1 NAC 230 V                                 | 1 NAC 230 V                                 | 1 NAC 230 V                                 | 1 NAC 230 V                                 | 1 NAC 230 V                                 |
| Dotok/odtok plina                           | R 3/4"                                      | R 3/4"                                      | R 3/4"                                      | R 3/4"                                      | R 3/4"                                      | R 3/4"                                      |
| Utekočinjen/zemeljski plin                  |                                             |                                             |                                             |                                             |                                             |                                             |
| Najv. nazivna toplotna obremenitev          | 13 kW/13 kW                                 | 22 kW/22 kW                                 | 28 kW/28 kW                                 | 45 kW/45 kW                                 | 44 kW/44 kW                                 | 90 kW/90 kW                                 |
| Moč „Vroč zrak“                             | 13 kW/13 kW                                 | 22 kW/22 kW                                 | 28 kW/28 kW                                 | 45 kW/45 kW                                 | 44 kW/44 kW                                 | 90 kW/90 kW                                 |
| Moč „Para“                                  | 12 kW/12 kW                                 | 20 kW/20 kW                                 | 21 kW/21 kW                                 | 40 kW/40 kW                                 | 38 kW/38 kW                                 | 51 kW/51 kW                                 |



## Europe

**RATIONAL Großküchentechnik GmbH**  
86899 Landsberg a. Lech/Germany  
TEL. +49 (0)8191.327387  
E-MAIL [info@rational-online.de](mailto:info@rational-online.de)  
[www.rational-online.de](http://www.rational-online.de)

**RATIONAL France S.A.S.**  
F-68271 WITTENHEIM Cedex  
TEL. +33 (0)3 89 57 00 82  
E-MAIL [info@rational-france.fr](mailto:info@rational-france.fr)  
[www.rational-france.fr](http://www.rational-france.fr)

**RATIONAL Italia S.r.l.**  
30174 Mestre (VE)/ITALY  
TEL. +39 041 5951909  
E-MAIL [info@rational-online.it](mailto:info@rational-online.it)  
[www.rational-online.it](http://www.rational-online.it)

**RATIONAL Schweiz AG**  
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND  
TEL. +41 71 727 9092  
E-MAIL [info@rational-online.ch](mailto:info@rational-online.ch)  
[www.rational-online.ch](http://www.rational-online.ch)

**RATIONAL UK**  
Luton, Bedfordshire, LU4 8EF  
United Kingdom  
TEL. 00 44 (0) 1582 480388  
E-MAIL [info@rational-online.co.uk](mailto:info@rational-online.co.uk)  
[www.rational-online.co.uk](http://www.rational-online.co.uk)

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**  
5020 Salzburg/AUSTRIA  
TEL. +43 (0)662.832799  
E-MAIL [info@rational-online.at](mailto:info@rational-online.at)  
[www.rational-online.at](http://www.rational-online.at)

**RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.**  
08940 Cornellá (Barcelona)/SPAIN  
TEL. +34 93 4751750  
E-MAIL [info@rational-online.es](mailto:info@rational-online.es)  
[www.rational-online.es](http://www.rational-online.es)

**RATIONAL Nederland**  
Grootkeukentechniek BV  
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS  
TEL. +31 546 546000  
E-MAIL [info@rational.nl](mailto:info@rational.nl)  
[www.rational.nl](http://www.rational.nl)

**RATIONAL Scandinavia AB**  
212 39 Malmö/SWEDEN  
TEL. +46 (0)40-680 85 00  
E-MAIL [info@rational-online.se](mailto:info@rational-online.se)  
[www.rational-online.se](http://www.rational-online.se)

**РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ**  
Проспект Андропова 18, стр. 6  
115432, г. Москва  
Тел.: +7 495 640 63 38  
Эл. почта: [info@rational-online.ru](mailto:info@rational-online.ru)  
[www.rational-online.ru](http://www.rational-online.ru)

**RATIONAL Belgium nv**  
2800 Mechelen/Belgium  
TEL. +32 15 285500  
E-MAIL [info@rational.be](mailto:info@rational.be)  
[www.rational.be](http://www.rational.be)

**RATIONAL Sp. z o.o.**  
02-690 Warszawa/POLAND  
TEL. +48 22 864 93 26  
E-MAIL [info@rational-online.pl](mailto:info@rational-online.pl)  
[www.rational-online.pl](http://www.rational-online.pl)

**RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.**  
2380 Slovenj Gradec / Slovenija  
TEL. +386 (0)2 8821900  
E-MAIL [info@slorational.si](mailto:info@slorational.si)  
[www.slorational.si](http://www.slorational.si)

**RATIONAL Norge AS**  
0411 Oslo/Norge  
TEL. +47 22 70 10 00  
E-MAIL [post@rational.no](mailto:post@rational.no)  
[www.rational.no](http://www.rational.no)

**RATIONAL International AG**  
**Istanbul İrtibat Bürosu**  
Levent Mahallesi Yasemin Sok. No:2  
34330 Levent Beşiktaş İstanbul / Türkiye  
TEL. +90 212 603 6767  
E-MAIL [info@rational-online.com.tr](mailto:info@rational-online.com.tr)  
[www.rational-online.com.tr](http://www.rational-online.com.tr)

## America

**RATIONAL Canada**  
Mississauga, Ontario L5N 6S2  
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)  
E-MAIL [info@rational-online.ca](mailto:info@rational-online.ca)  
[www.rationalcanada.com](http://www.rationalcanada.com)

**RATIONAL BRASIL**  
São Paulo, SP  
CEP: 04531-080  
TEL. +55 (11) 3071-0018  
E-MAIL [info@rational-online.com.br](mailto:info@rational-online.com.br)  
[www.rational-online.com.br](http://www.rational-online.com.br)

**RATIONAL USA**  
Rolling Meadows, IL 60008  
TOLL FREE 888-320-7274  
E-MAIL [info@rational-online.us](mailto:info@rational-online.us)  
[www.rationalusa.com](http://www.rationalusa.com)

**RATIONAL México**  
11570 - Chapultepec Morales  
TEL. +52 (55) 5292-7538  
E-MAIL [info@rational-online.mx](mailto:info@rational-online.mx)  
[www.rational-online.mx](http://www.rational-online.mx)

## Asia/Pacific

**株式会社 ラショナル・ジャパン**  
〒101-0064  
東京都千代田区猿楽町2-8-8  
住友不動産猿楽町ビル1F  
TEL. (03) 6316 -1188  
メールアドレス [info@rational-online.jp](mailto:info@rational-online.jp)  
ホームページ [www.rational-online.jp](http://www.rational-online.jp)

**RATIONAL 上海**  
上海市肇嘉浜路798号  
坤阳国际商务广场201B室  
邮政编码200030 中国  
电话: +86 21 64737473  
电邮: [office.shanghai@rational-online.com](mailto:office.shanghai@rational-online.com)  
[www.rational-china.cn](http://www.rational-china.cn)

**RATIONAL Korea**  
라치오날코리아 주식회사  
경기도 성남시 수정구 복정길 89  
라치오날하우스  
우편번호 461-831 대한민국  
전화: +82-31-756-7700  
E-MAIL [info@rationalkorea.co.kr](mailto:info@rationalkorea.co.kr)  
[www.rationalkorea.co.kr](http://www.rationalkorea.co.kr)

**RATIONAL International India Private Ltd**  
Gurgaon, 122002  
Haryana, India  
PHONE +91 124 463 58 65  
E-MAIL [info@rational-online.in](mailto:info@rational-online.in)  
[www.rational-online.in](http://www.rational-online.in)

**RATIONAL NZ Ltd**  
Auckland, 1643  
TEL. +64 (9) 633 0900  
E-MAIL [sales@rationalnz.co.nz](mailto:sales@rationalnz.co.nz)  
[www.rationalnz.co.nz](http://www.rationalnz.co.nz)

**RATIONAL International Middle East**  
P.O.Box 126076, Sheikh Zayed Road  
Dubai, United Arab Emirates  
PHONE +971 4 338 6615  
E-MAIL [info@rational-online.ae](mailto:info@rational-online.ae)  
[www.rational-online.ae](http://www.rational-online.ae)

**RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD**  
Derrimut, VIC 3030  
TEL. +61 (0) 3 8369 4600  
E-MAIL [info@rationalaustralia.com.au](mailto:info@rationalaustralia.com.au)  
[www.rationalaustralia.com.au](http://www.rationalaustralia.com.au)



**RATIONAL International AG**  
Heinrich-Wild-Straße 202  
CH-9435 Heerbrugg  
TEL. +41 71 727 9090  
FAX: +41 71 727 9080  
E-MAIL [info@rational-international.com](mailto:info@rational-international.com)  
[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

**RATIONAL AG**  
Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech  
TEL. +49 8191 3270  
FAX +49 8191 21735  
E-MAIL [info@rational-ag.com](mailto:info@rational-ag.com)  
[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

