

Единственный аппарат для приготовления блюд с 5 чувствами.



Чувствует текущие условия камеры приготовления и консистенцию продуктов.



Распознает размер, количество и состояние загруженных продуктов, а также рассчитывает степень поджаривания.



Думает на шаг вперед и во время приготовления определяет идеальный путь для достижения желаемого результата.



Учится на основе предпочитаемых Вами способов приготовления пищи и использует их.



Общается с Вами и показывает, что аппарат RATIONAL делает для достижения желаемого результата.

Зарабатывайте с первого дня!



К сравнению экономической эффективности

Занимая лишь 1 м², аппарат SelfCookingCenter® 5 Senses заменяет или разгружает до 40-50% всего традиционного кухонного оборудования и тем самым сокращает требуемую площадь более чем на 30%. Таким образом, аппарат обходится дешевле не только с точки зрения затрат на покупку, но и в отношении занимаемого места, что означает сокращение постоянных производственных расходов на аренду площади.

SelfCookingCenter® 5 Senses окупает себя в кратчайшие сроки.

Посчитайте сами.

Ваша дополнительная прибыль в среднем ресторане, где готовится 200 блюд в день в двух аппаратах SelfCookingCenter® 5 Senses 101 составляет 19 788 евро*.

* Дополнительная прибыль по сравнению с предыдущей моделью.

Вы хотите увидеть все своими глазами. Готовьте вместе с нами.

Мы хотели бы продемонстрировать вам многообразие преимуществ SelfCookingCenter® 5 Senses. Убедитесь в эффективности наших аппаратов лично, на практике, не беря на себя никаких обязательств. Презентации проводятся поблизости от Вас.

Посетите одно из бесплатных мероприятий RATIONAL CookingLive. По тел. +7 495 640 63 38 или на сайте www.rational-online.ru Вы можете узнать даты и место проведения ближайших мероприятий.



К регистрации для участия в RATIONAL CookingLive



80.20.222 - MDSMM - 04/14 - russisch



РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Проект Андропова 18, стр. 6
115432, г. Москва

Тел.: +7 495 640 63 38 · Факс: +7 495 640 63 38 доб.127
Эл. почта: info@rational-online.ru · www.rational-online.ru



Новый
SelfCookingCenter®

Обзор инноваций.



5 Senses



Единственный интеллектуальный аппарат для приготовления блюд, который способен чувствовать, распознавать, думать, учиться у Вас и общаться с Вами.

Новый RATIONAL.

Существует ли аппарат для приготовления пищи в точном соответствии с Вашими желаниями? Который вдохновляет Вас и освобождает от трудоемкой рутины на кухне? Который всегда у Вас под рукой в нужный момент? Который работает только так, как Вы этого хотите?

Да. Это новый аппарат SelfCookingCenter® 5 Senses. Он всегда оказывает Вам необходимую поддержку. Аппарат SelfCookingCenter® 5 Senses является единственным в мире аппаратом для приготовления блюд с 5 чувствами. Он способен чувствовать, распознавать, думать, учиться у Вас и общаться с Вами.

Этот новый аппарат RATIONAL объединяет в себе достигнутые за 40 лет результаты исследований в сфере приготовления пищи. Он был разработан поварами для поваров. Совместно с экспертами по питанию, физиками и инженерами мы установили новые стандарты качества, эффективности и интеллектуального приготовления блюд. Стандарты, которые Вы оцените по достоинству.

Более подробная информация содержится в нашем основном каталоге, а также на сайте www.rational-online.ru.



Раньше для приготовления блюд требовалось множество специальных аппаратов.

Сегодня для этого существуют 4 функции в одном аппарате.

С точностью выполняет Ваши пожелания.

iCookingControl



Она учится у Вас, понимает Вас и общается с Вами.

Вы задаете желаемый результат, и Ваш аппарат SelfCookingCenter® 5 Senses приготовит блюда именно так, как Вы хотите. Он чувствует и распознает размер, количество и состояние загруженных продуктов и самостоятельно рассчитывает степень поджаривания. В зависимости от желаемого результата он принимает необходимые решения и регулирует температуру, время приготовления, скорость вентилятора и климат рабочей камеры в соответствии с требованиями к блюдам.

Информация об изменении настроек отображается на дисплее аппарата. Здесь даже будет показана причина изменений. Контроль за результатом всегда не только в Ваших руках, но и в поле зрения.



Вы задаете желаемый результат. Ваша идея реализуется.

С помощью iCC Cockpit Вы всегда знаете каждый выполняемый аппаратом шаг.

iCC Monitor отображает выбранные настройки.

Интеллектуальная смешанная загрузка.

iLevelControl



Разнообразие без стресса и с высочайшим качеством.

С помощью системы iLevelControl Вы без труда, быстро и гибко сможете управлять предварительной подготовкой блюд, завтраком "шведский стол" или обслуживанием по меню. Занимающий всего 1 квадратный метр площади аппарат одновременно заменяет собой множество кухонных принадлежностей (кастрюли, сковородки). Вы можете готовить различные блюда в одном аппарате. Блюда, которые могут быть приготовлены одновременно, автоматически отображаются на дисплее. Каждый уровень загрузки контролируется отдельно. В зависимости от объема загрузки и от того, как часто и на какой период времени открывается дверца, iLevelControl корректирует время приготовления и даже информирует Вас об этом. Ваши блюда всегда готовятся в точности так, как Вы этого хотите.



В окне выбора отображаются Ваши выбранные блюда. Вы сразу видите, какие блюда являются совместимыми.

Вы также видите, на каком уровне загрузки готовится каждое из них.

Осуществляется контроль за каждым уровнем загрузки, отображается оставшееся время приготовления.

Время приготовления корректируется в соответствии с количеством загрузки и продолжительностью времени открытия дверцы.

Аппарат сообщит Вам о готовности блюда.

Оптимальное приготовление с высочайшим качеством.

HiDensityControl®



Поскольку в этом аппарате скрыта четырехкратная мощность.

Превосходное качество блюд может быть обеспечено только при наличии достаточной мощности — особенно при приготовлении большого объема продуктов. Мы гарантируем высочайшее качество блюд благодаря запатентованной системе HiDensityControl®.

HiDensityControl® отвечает за постоянное равномерное и интенсивное распределение тепла, воздушных потоков и влажности в рабочей камере. Она обеспечивает резерв мощности, необходимый для идеального результата на каждом уровне загрузки.



Генератор свежего пара для интенсивных цветов и превосходного вкуса, без пересушивания.



Активное удаление влаги для поджаристой корочки и хрустящей панировки.



Динамическое перемешивание воздуха для постоянно высокого качества — при каждой загрузке.



Интеллектуальное управление микроклиматом для хрустящего и сочного жаркого.

Чистота и экономия.

Efficient CareControl



Аппарат распознает загрязнения и накипь и по необходимости удаляет их.

Посредством системы Efficient CareControl ваш аппарат SelfCookingCenter® 5 Senses самостоятельно производит очистку. По желанию, также и ночью.

Но это еще не все: в зависимости от степени загрязнения аппарата система Efficient CareControl предлагает соответствующую автоматическую очистку с точно рассчитанной дозой чистящих средств и удалителя накипи. Система расходует лишь необходимое для Динамического перемешивания воздуха для постоянно высокого качества — при каждой загрузке. очистки рабочей камеры количество энергии и воды.

Для этого новой системе Efficient CareControl требуется примерно до 30 % меньше ресурсов, чем предыдущей модели. Таким образом, обеспечивается защита окружающей среды и значительная экономия средств по сравнению с основной очисткой вручную.

