



# O novo SelfCookingCenter® XS.





## O novo SelfCookingCenter® XS.

A classe profissional em pequeno formato.

Nós amamos o desafio. E exatamente por isso nos arriscamos em algo que parecia impossível até agora. Um equipamento pequeno com a potência total, a inteligência e a eficiência do nosso SelfCookingCenter®.

Após um intenso trabalho de pesquisa, nossos físicos, engenheiros e cozinheiros conseguiram diminuir a estrutura sem comprometer nada. Com ele, surgem para você possibilidades de uso totalmente novas. O novo SelfCookingCenter® XS – nosso sistema de cocção inteligente em formato pequeno – encontra lugar em qualquer cozinha e é apropriado para áreas de Frontcooking e como equipamento vertical fixo no restaurante graças a refinadas soluções de instalação. E ele lhe oferece, naturalmente, sempre a melhor qualidade de RATIONAL, com a qual você já está acostumado.

Cozinhar com o SelfCookingCenter® XS é um trabalho sem compromisso: 100 % de potência, 100 % de qualidade dos pratos, 100 % de inteligência.

# A mais alta potência no menor espaço.

Com uma tecnologia que pode mais.

A enorme potência do novo SelfCookingCenter® XS baseia-se em um desempenho surpreendente da engenharia. Com uma profundidade de apenas 55,5 cm e uma largura de 65,5 cm, oferecemos todas as funções importantes que asseguram a qualidade de ponta com a maior eficiência.



Com o gerador de vapor fresco de alto desempenho para maior qualidade das refeições.

Equipamento para cozinhar a vapor forno de ar quente inteligência de cocção

= SelfCookingCenter®


Graças à circulação dinâmica do ar, a enorme potência do novo elemento aquecedor e do gerador de vapor fresco é dividida de forma ideal na câmara de confecção. Temperaturas na câmara de confecção de até 300 °C e um gerenciamento climático inteligente possibilitam até grelhar, encrostar ou gratinar – inclusive com carga total, obviamente. Mas também na faixa de baixas temperaturas – como ao escalfar peixes, ovos ou no preparo de sobremesas sensíveis como crème caramel: o SelfCookingCenter® XS estabelece novos padrões.

A regulação de temperatura e umidade com precisão gradual, o gerador de vapor fresco potente, o cozimento inteligente dos mais variados produtos e a limpeza automática oferecem todas as funções de um sistema de culinária ideal para cozinheiros profissionais e auxiliares.

A operação do novo SelfCookingCenter® XS é simples, como de costume. A tela operacional não fica em cima do equipamento, mas à esquerda, ao lado da porta, por motivos ergonômicos e técnicos. Isso proporciona uma segurança operacional ideal e protege componentes eletrônicos contra danos a longo prazo pela saída de vapor.

 Vapor



 Ar quente



 Combinação





# O novo SelfCookingCenter® XS.

É fácil, muito econômico e requer pouco espaço.



A combinação de calor e vapor em apenas um equipamento lhe proporciona novas possibilidades no preparo profissional de suas refeições, que são cozidas com bastante cuidado. Assim, elas ficam significativamente mais saudáveis e ideais para uma alimentação essencial. O novo SelfCookingCenter® XS cobre 95 % de todos os aplicativos de culinária atuais.

Obviamente o SelfCookingCenter® XS conta com todas as funções inteligentes que o SelfCookingCenter® também oferece. Faça de nosso mais novo sistema o assistente de cozinha responsável pela qualidade do alimento, com operação simples e a mais alta eficiência.



Ir para o vídeo.

#### Resumo de suas vantagens:

- > Qualidade excelente das refeições a qualquer momento
- > Operação mais fácil, inclusive para a equipe não treinada
- > Custos operacionais regulares mínimos
- > Ausência de esforço para limpeza manual

# O novo SelfCookingCenter® XS.

## 4 assistentes – infinitas possibilidades.



### Simplicidade pela inteligência de cocção – iCookingControl

Escolha o tipo de alimento, determine o resultado desejado – e pronto! O iCookingControl prepara suas refeições sempre exatamente como você pretende. Não importa quem opera o equipamento. Ele reconhece o estado e o tamanho dos produtos e a respectiva quantidade. Prevê e calcula constantemente o caminho ideal para o resultado desejado e efetua automaticamente as adaptações necessárias.



### Precisão para qualidade de ponta – HiDensityControl®

Os sensores altamente sensíveis sentem e reconhecem a cada segundo as condições atuais da câmara de confecção. O HiDensityControl® adapta a quantidade de energia necessária de forma exata às necessidades dos alimentos, distribuindo-a uniforme e eficientemente por toda a câmara de confecção. O resultado: qualidade de ponta e saudável em todas as prateleiras, com consumo mínimo de recursos.



### Carregamentos mistos inteligentes – iLevelControl

Com o iLevelControl você prepara simultaneamente diversas refeições. O seu iLevelControl mostra-lhe, na tela, que alimentos podem ser cozinhados juntos. Isso aumenta a produtividade e economiza tempo, dinheiro, espaço e energia. Ele adapta o tempo de cozimento de forma ideal aos respectivos alimentos em função do volume da carga, da quantidade e da duração das aberturas da porta. Deste modo, nada é cozinhado demais e o resultado é sempre bom.



### Sistema inteligente de limpeza automática – Efficient CareControl

O Efficient CareControl é a única limpeza automática que remove sujeira, reconhece depósitos de calcário e os remove de forma simples. A função adapta-se às suas necessidades e sugere a limpeza ideal em determinados períodos de tempo. Se desejar, você também pode salvar um plano de limpeza conforme suas necessidades. Com ele, o SelfCookingCenter® avisa automaticamente nos períodos determinados. O resultado: limpeza brilhante e higiênica, você economiza tempo, preserva o meio ambiente e alivia a sua carteira.

Para mais informações,  
solicite o folheto principal  
do SelfCookingCenter® em  
[rational-online.com](http://rational-online.com).



### Cozinha tradicional – modo manual

É claro que você também pode operar o SelfCookingCenter® XS manualmente. Quer seja ar quente, vapor ou combinação – no modo manual você mesmo regula diretamente todos os parâmetros de cocção com precisão gradual.

# Cabe em qualquer cozinha.

Possibilidades flexíveis para formato pequeno.

Independente se um equipamento atraente para cozinhar na frente dos clientes ou como um equipamento vertical fixo adicional – o novo SelfCookingCenter® XS encontra o espaço adequado mesmo nas menores cozinhas.

## A solução de instalação embutida RATIONAL

O efeito visual é importante especialmente em cozinhas abertas. O conjunto de instalação bastante flexível e de fácil integração já conta com uma cobertura. Dependendo das suas necessidades individuais, você pode equipar o conjunto de instalação com uma UltraVent ou uma UltraVent Plus. A cobertura de condensação UltraVent reúne e direciona para fora todo o vapor. Adicionalmente à tecnologia de condensação da UltraVent, a UltraVentPlus é equipada com uma tecnologia de filtragem especial. Deste modo, são evitados tanto os vapores como a indesejada fumaça que surgem ao grelhar e assar. O conjunto de revestimento previne o depósito de sujeiras em locais de difícil acesso e atende às rígidas exigências de higiene, garantindo um visual profissional e harmônico.

## Suporte de parede

O suporte de parede é ideal para o uso do SelfCookingCenter® XS como aparelho vertical fixo. O suporte é sempre recomendado quando não há espaço suficiente na prateleira. Ideal para uma montagem simples e segura diretamente na parede.

## Combi-Duo: um lugar – dois equipamentos

Nossa combinação Combi-Duo possibilita que dois equipamentos trabalhem um em cima do outro em apenas um local de instalação. Assim, você fica ainda mais flexível durante os horários de pico. Basta usar dois procedimentos de cocção diferentes ao mesmo tempo e você pode, por exemplo, cozinhar no vapor e grelhar simultaneamente.

É claro que para nossa linha XS há também as bases inferiores adequadas. Com elas você trabalha na altura ideal e os acessórios são melhor guardados.



Suporte de parede



# Sem compromisso também com os acessórios.

Para conseguir mais com eles.



Somente usando os acessórios originais da RATIONAL você poderá desfrutar de todas as possibilidades do SelfCookingCenter® XS. Eles são extremamente robustos e, portanto, ideais para o uso diário e intenso da cozinha profissional. Esta é a única maneira de ter sucesso com aplicações especiais, como preparar produtos pré-fritos ou grelhar frangos e patos. Até mesmo empanados e bifês podem ser preparados sem demorar muito tempo.



Grelha em cruz e listras

## UltraVent

Graças à tecnologia de condensação da coifa UltraVent, os vapores gerados são absorvidos e dissipados. Não são necessárias medidas complexas para as instalações de exaustão. Não há necessidade de conexão externa. Deste modo, sua utilização é possível, a qualquer momento e sem problemas, quando cozinhar em frente ao cliente.

## UltraVent Plus

Adicionalmente à tecnologia de condensação da UltraVent, a UltraVent Plus é equipada com uma tecnologia de filtragem especial. Deste modo, são evitados tanto os vapores como a indesejada fumaça que surgem ao grelhar e assar. Isto permite instalar os equipamentos RATIONAL também em lugares críticos, como áreas em frente ao cliente.

## Chapa de grelhar e para pizza

Com as chapas de pizza de condução térmica você pode preparar todos os tipos de pizzas, pães pita e gratinados de ótima qualidade. Vire-as e obtenha legumes, bifês ou peixes com um padrão de grelha perfeito.

## Grelha em cruz e listras

Com a nova grelha em cruz e listras você consegue um padrão perfeito de churrasco para grelhar carnes, peixes e legumes. Você pode escolher: além das clássicas listras de churrasco, com a nova grelha você também consegue o típico padrão original das churrasarias norte-americanas nos mais diversos produtos. A grelha em cruz e listras é extremamente robusta e durável. O revestimento triplo de TriLax auxilia no efeito dourado e é resistente ao calor e a produtos químicos agressivos.



UltraVent



Chapa de grelhar e para pizza

# Acessórios para a aplicação profissional.

Sempre robustos e duráveis.

## Assadeiras de padaria e para assar

As assadeiras de alumínio da RATIONAL se destacam pelas suas excelentes propriedades antiaderentes, resistência e durabilidade. Os pães, as massas folhadas, os salteados, bem como os empanados ficam com uma cor dourada bonita e muito crocantes.

## CombiFry®

Com o patenteado CombiFry® é possível preparar de forma ideal quantidades maiores de produtos pré-fritos, tais como nuggets de peixe, batatas fritas e gomos de batata sem gordura adicional.

## Multibaker

O Multibaker serve também para o preparo de grandes quantidades de ovos fritos, omeletes, batatas rösti e tortilhas. O revestimento antiaderente especial evita que os alimentos grudem.

## Superspike para frangos

A colocação vertical das aves e o conseqüente efeito de chaminé reduzem consideravelmente o tempo de preparo em comparação ao espeto giratório. Os peitos de frango ficam muito suculentos e com uma pele uniformemente dourada com este efeito especial.



Para mais informações, solicite o nosso catálogo de acessórios ou os nossos folhetos de aplicações. Ou visite-nos na Internet em [rational-online.com](http://rational-online.com).





## **Melhor construído.** O SelfCookingCenter® XS sempre encontra lugar.

Seja no supermercado, no posto de gasolina ou no açougue, como equipamento principal ou extra no restaurante: a classe profissional em pequeno formato domina qualquer aplicação. O uso prático por nossos clientes satisfeitos apresenta apenas algumas das muitas possibilidades.



# A tecnologia que faz mais.

Porque a diferença está no detalhe.



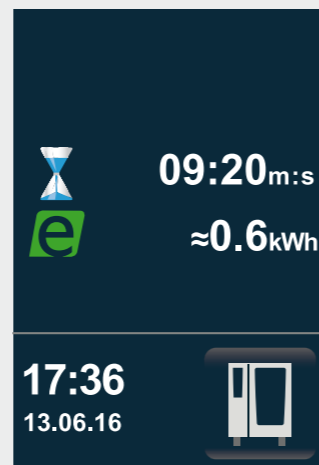
## Iluminação de LED

A iluminação de LED totalmente nova garante a iluminação ideal da câmara de confeção e de cada prateleira – de cima para baixo e de trás para frente. A luz reflete de forma neutra o efeito dourado dos produtos. Economiza energia, é durável e requer pouca manutenção.



## Porta da câmara de cocção com vidro triplo

O vidro triplo com o mais moderno revestimento de proteção térmica garante perdas mínimas de calor. Deste modo, você economiza adicionalmente até 10% nos custos de energia. Uma vez que todos os vidros podem ser limpos, a visão será sempre boa ao longo dos anos.



## Contador do consumo de energia integrado

Você estará sempre informado sobre quanta energia requer um único processo de cozimento e sobre a energia que foi consumida por dia. Os dados ficam visíveis na tela e também estão disponíveis para download.



## RATIONAL ConnectedCooking

Conecte seus aparelhos RATIONAL de forma muito simples com a moderna solução de networking para a cozinha profissional. Com o ConnectedCooking você tem sempre tudo sob controle: Fácil gestão do aparelho, acesso remoto com função de controle remoto via smartphone, a documentação HACCP automática ou baixe receitas da biblioteca RACIONAL facilmente para os seus aparelhos. Saiba mais em [ConnectedCooking.com](http://ConnectedCooking.com).



## Mangueira integrada com sistema automático de retração

A dosagem contínua do jato e o manuseio ergonômico facilitam a limpeza pesada, a remoção e a adição de líquido. O sistema automático integrado de bloqueio e coleta de água proporciona a segurança e higiene ideais de acordo com a norma europeia EN 1717 e a SVGW (Associação Suíça para a Indústria de Gás e Água).



## Sistema centrífugo de separação de gordura

Sem mudança ou limpeza de filtros de gordura e o ar da câmara de confeção sempre limpo. Sabor autêntico dos alimentos.



## ClimaPlus Control®

A umidade é medida de forma precisa por meio de sensores na câmara de confeção e regulada com precisão percentual de acordo com a especificação. Se necessário, o sistema extrai a umidade em excesso ou fornece nova umidade por meio do gerador de vapor. Mesmo em caso de volumes de carga maiores, você obtém crostas tostadas, empanados crocantes, típicos padrões de grelha e assados suculentos.



# A tecnologia que faz mais. E facilita seu trabalho.



## Temperatura máxima na câmara de confecção de 300 °C

O design bastante robusto permite temperaturas na câmara de confecção de até 300 °C, mesmo no funcionamento contínuo. Deste modo são possíveis também aplicações especiais, como grelhar ou dourar rapidamente em grandes quantidades.



## Tela operacional

A tela operacional não fica em cima do equipamento, mas à esquerda, ao lado da porta, por motivos ergonômicos e técnicos. Isso diminui o risco de lesão pela saída de vapor durante a operação. Ao mesmo tempo, a eletrônica é melhor protegida contra danos a longo prazo devido à saída do vapor.



## Sensor inteligente de 6 pontos

Mesmo se o sensor de temperatura de núcleo não for colocado corretamente, ele atinge o ponto mais frio do produto de forma confiável. Deste modo, todos os produtos serão sempre cozinhados com perfeição.



## Auxílio de posicionamento

O auxílio de posicionamento simplifica a colocação correta do sensor de temperatura do núcleo em produtos líquidos, macios ou muito pequenos.



## Gerador de vapor fresco

O gerador de vapor fresco é imprescindível quando você pretende obter a qualidade máxima dos alimentos ao cozinhar a vapor. O vapor fresco 100 % higiênico garante a mais elevada saturação de vapor mesmo em baixas temperaturas, como ao escalfar. No decorrer da limpeza, o gerador de vapor será automaticamente descalcificado. Isto torna as dispendiosas medidas de amaciamento da água ou descalcificação manual supérfluas.



## Circulação dinâmica do ar

O calor é distribuído sempre da forma ideal na câmara de confecção graças à sua geometria especial e ao potente motor do ventilador, da rotação e da velocidade inteligente adaptadas a cada alimento. Isto garante uma excelente qualidade dos alimentos mesmo em cargas completas. Um freio do rotor do ventilador integrado reage de imediato e permite parar muito rapidamente o rotor do ventilador ao abrir a porta, garantindo uma segurança adicional.

Os produtos fabricados pela RATIONAL estão protegidos ao abrigo de uma ou mais das seguintes patentes, modelos de utilidade ou modelos de design: DE 195 18 004; DE 197 08 229; DE 197 57 415; DE 199 33 550; DE 100 37 905; DE 10 230 244; DE 10 230 242; DE 101 14 080; DE 102 33 340; DE 103 09 487; DE 10 2004 004 393; DE 101 20 488; DE 103 01 526; DE 10 2004 020 365; EP 786 224; EP 386 862; EP 0 848 924; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 195; EP 1 653 833; EP 1 682 822; US 5,915,372; US 6,299,921; US 6,510,782; US 6,600,288; US 6,752,621; US 6 772 751; US 6,753,027; US 7,048,312; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,223,943; US 7,232,978; US 7,438,240; US 7,409,311; US 8,025,740; US 8,269,151; US 8,147,888; US 8,344,294; US 8,475,857; JP 3916261; JP 1227539; JP3916261B1; JP4598769B2; JP4255912B2; mais patentes pendentes



# A classe profissional em pequeno formato.

## Trabalho sem compromisso.

O novo SelfCookingCenter® XS encontra lugar em qualquer cozinha e é apropriado para áreas de Frontcooking e como equipamento vertical fixo no restaurante graças a refinadas soluções de instalação. O SelfCookingCenter® XS está disponível na versão elétrica. Todos os outros modelos do SelfCookingCenter® estão disponíveis também na versão a gás.

Através da combinação de dois equipamentos simplesmente sobrepostos, como Combi-Duo, você obtém ainda mais flexibilidade sem precisar ocupar espaços adicionais. Controle o aparelho inferior de forma simples e confortável através da unidade de comando superior.

Também há uma grande diversidade de versões especiais disponíveis, com as quais podemos adaptar individualmente seu aparelho às condições da sua cozinha.

Para mais informações sobre nosso portfólio inteiro, peça nosso catálogo de equipamentos e acessórios. Ou visite-nos na Internet em [rational-online.com](http://rational-online.com).

Garantia de 2 anos	
<b>Equipamento</b>	XS tipo 6 2/3
<b>Elétrico</b>	
Capacidade	6 x 2/3 GN
Quantidade de refeições por dia	20–80
Inserção longitudinal	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Largura	655 mm
Profundidade	555 mm
Altura	567 mm
Entrada de água	R 3/4"
Saída de água	DN 40
Pressão da água	150–600 kPa ou 0,15–0,6 Mpa
Peso	72 kg
Consumo de energia	5,7 kW
Disjuntor	3 x 10 A
Conexão de rede	3 NAC 400 V
Potência "ar quente"	5,4 kW
Potência "vapor"	5,4 kW



# Você quer ver tudo com os seus próprios olhos?

## Cozinhe conosco.

Experimente a eficiência do SelfCookingCenter® XS. Ao vivo, sem compromisso e perto de você. Participe de um de nossos eventos gratuitos SelfCookingCenter® live.

Descubra onde e quando se realizam os próximos eventos em [rational-online.com](http://rational-online.com).



“No SelfCookingCenter® live vimos o SelfCookingCenter® em ação pela primeira vez. Na ocasião, quando provei e experimentei as refeições, percebi quanto tempo pode ser economizado e o quão simples é o manuseio, soube que precisava deste equipamento para a minha cozinha.”

Raghavendra Rao, proprietário, Kadamba, Bangalore, Índia



**RATIONAL Ibérica**

Ctra. de Hospitalet, 147-149

Cityparc / Edif. París D

08940 Cornellá

España

Tel. +34 93 4751750

Fax +34 93 4751757

[info@rational-online.es](mailto:info@rational-online.es)

[rational-online.com](http://rational-online.com)