

Üdvözöljük!

Mióta 40 évvel ezelőtt feltaláltuk a Combi-gőzölőt, hajt minket a becsvágy, hogy a világ szakácsainak a legjobb eszközt adjuk kézbe a termikus ételkészítéshez. Eközben arra koncentrálnunk, hogy olyan megoldásokat fejlesszünk ki, amelyek a hatékonyságot összekapcsolják az egyszerűséggel, segítik a kreativitást és a sokoldalúságot, és garantálják az állandó csúcsmínőséget.

Éppen emiatt foglalkozunk napról napra a főzést érintő fontos részletekkel, hogyan készíthetünk egyszerűen és nagyfokú hatékonysággal ételminőséget. Ez tett minket technológiai és piacvezetővé.

A speciális igényeihez mindig a megfelelő készüléket kínáljuk. Már napi 20 adag ételtől kifizetődik az egyedülálló RATIONAL technológia alkalmazása. Választhat a SelfCookingCenter® és a CombiMaster® Plus között. A készülékek elektromos és gázos kialakításban kaphatók hét különböző kapacitással. Ezenkívül számos különleges kialakítás áll rendelkezésére.

Ígéretünk a vevőinknek.

A helyes vásárlói döntés biztonságát nyújtjuk Önnek a következőkkel:

> Ellenőrzött termékminőséggel

A RATIONAL-termékek erősek, gondosan megmunkáltak, és a németországi székhelyen készülnek. Ehhez lényeges az „egy férfi – egy készülék” elve szerinti gyártás. A gyártás során közreműködő valamennyi munkatárs vállalja az általa gyártott termék minőségéért a teljes felelősséget. A végén személyesen áll ki nevével a típustáblán a minőségért. A rendszerszállítókkal való együttműködés a legmagasabb minőségi szabványon alapul. Folyamatosan dolgozunk a fejlesztéseken, valamint termékeink megbízhatóságának és hosszú élettartamának biztosításán.

A termékeink és folyamataink minőségét nemzetközileg elismert intézetek díjazzák rendszeresen.

> Mindent felölelő szervizünkkel

Bemutatókonyhák sűrű hálózata rendszeres előadásokkal teszi könnyűvé Önnek, hogy meggyőződjön a minőségről, az alkalmazási lehetőségekről, a nagyfokú gazdaságosságról és a kezelés egyszerűségéről.

A vásárlást követően is hangsúlyokat adunk az átfogó szolgáltatási csomagunkkal. A professzionális képzések éppúgy hozzá tartoznak, mint a felhasználó folyamatos támogatása. Ezenkívül világszerte működő szoros szervizhálózattal rendelkezünk. A RATIONAL szervizpartnerek a megbízások 80 %-át még aznap elintézik. Ez az innovatív szervizkoncepció elnyerte a szakmán átívelő szervizmenedzselési díjat.

> A whiteefficiency® gondolatával

A whiteefficiency® teljes szemléletként értendő. A termékfejlesztés során kezdődik. Innovatív megoldásokat kutatunk egyetemekkel közösen az erőforrás-felhasználás minimalizálására. Folytatódik a környezetbarát gyártás során, és érvényes a rendkívül erőforrás-kímélő terjesztési logisztikára, valamint a régi készülékeink visszavételére és újrahasznosítására. Különösen érvényes azonban a készülékeink alkalmazására vásárlóink konyháiban. Azáltal, hogy a SelfCookingCenter® készülékkel az energia, a víz vagy az idő felhasználásának nagy része az optimálisan meghatározott főzési folyamatoknak köszönhetően egyáltalán nem szükséges.

Igéretünk nemcsak termékeink minősége, hanem az a kívánság is, hogy Ön napról napra mind jobban elégedett legyen.



Service**Plus**

2 éves garancia



Felszereltség

Funkciók	XS típus: 6 ⅔		Típus: 61/101/ 62/102		Típus: 201/202		Típus: 61/101
	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	CM***
iCookingControl a hús, szárnyas, hal, köret, tojásételek, pékáruk, Finishing® 7 alkalmazásokkal a kívánt eredmény egyszerű beviteléhez az ideális főzési és sütési folyamat automatikus módosításával.	•		•		•		
› Az adott országra jellemző előzetes beállítások	•		•		•		
› iCC-Cockpit – Grafikus támogatású áttekintés a főzőtér aktuális klímájáról, az előrelátható további főzési folyamatról, a vissza- és előrettekintésről, valamint opciókról a főzés végén	•		•		•		
› iCC-Messenger – tájékoztat a főzési és sütési folyamat aktuális, automatikus módosításairól	•		•		•		
› iCC-Monitor – áttekintés a főzési és sütési folyamat minden automatikus módosításáról	•		•		•		
› Recordmodus – az ideális, maghőmérséklet-vezérelt főzési és sütési folyamat meghatározása kalibrált termékekhez a későbbi használathoz maghőmérséklet-érzékelő nélkül, az adagolási mennyiség automatikus figyelembe vételével	•		•		•		
› Automatikus hűtőfunkció intelligens klímaelőkészítéshez	•		•		•		
iLevelControl (iLC) – kevert adagolások minden rekesz egyéni ellenőrzésével az adagolás fajtájától és mennyiségétől, valamint az ajtónyitások számától függően Az ideális klíma meghatározása automatikusan megtörténik a kombinált termékekhez igazítva. iLC-Messenger – tájékoztat a főzési és sütési folyamat aktuális, automatikus beállításairól.	•		•		•		
Rekeszjelzés			•				
› iLC – a berakandó és kiveendő ételek jelzése ¹⁾							
› iCC vagy kézi vezérlés – az előmelegítési idő leteltének, ill. a folyamat végének LED-lámpás jelzése							
› Efficient CareControl – LED-lámpás jelzés a tisztítás befejeztével							
Intelligens előfűtés- és adagoláskézelés – termékfüggő, azonnali betöltés várakozási idő nélkül a legjobb főzési eredmény mellett	•		•		•		
HiDensityControl® – szabadalmaztatott, nagyfokú hatékonyságú, dinamikus légkeverés, valamint energiaelőkészítés és -elosztás a főzőtérben	•		•		•		
Kombigőzölés a következő üzemmódokkal: Gőz 30-130 °C, forró levegő 30-300 °C, gőz és forró levegő kombinációja 30-300 °C, Finishing®	•	•	•	•	•	•	•
ClimaPlus Control® – százalékos pontosságú páratartalom-mérés, -beállítás és -szabályozás	•		•		•		
ClimaPlus® – százalékos pontosságú páratartalom-mérés, 5-fokozatú beállítás és szabályozás		•		•		•	•
A főzőtér nagy hatásfokú páratlanítása vákuumtechnológiával a ropogós kéreg képződéséhez	•	•	•	•	•	•	•
Automatikus Finishing®-folyamatok svédasztalhoz, büféhez, à la carte kiszolgáláshoz, stb.	•		•		•		
Főzés alacsony hőmérsékleten és éjszaka	•		•		•		
Delta-T-sütés nagy húsdarabok kímélő elkészítéséhez	•		•		•		

¹⁾ Csak a 6, ill. 10 rekeszes standard beállítással lehetséges.

Kezelés	XS típus: 6 ⅔		Típus: 61/101/ 62/102		Típus: 201/202		Típus: 61/101
	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	CM***
Öntanuló kezelés, automatikusan igazodik a használati módhoz	•		•		•		
Automatikus Top 10-es lista a 10 leggyakrabban használt iCookingControl és iLC-alkalmazásból	•		•		•		
MySCC-funkció a felhasználóhoz és az alkalmazásaihoz történő egyéni beállításhoz:	•		•		•		
› Akár 9 felhasználóspecifikus profil létrehozása egyéni készülék- és kezelési konfigurációhoz	•		•		•		
› Vásárlói és felhasználói igényeknek megfelelően programozható kezdőlap	•		•		•		
› Önállóan konfigurálható, a felhasználó igényeinek megfelelő kezelőfelület (képek, szövegek stb.)	•		•		•		
› Számos további beállítási lehetőség, mint pl. speciális beállítások (pl. kényszertisztítás) vagy energiabeállítások (pl. főzőtér-világítás), nyelv-, hangjelzés- és rendszerbeállítások, stb.	•		•		•		
Tükröződésmentes színes TFT-képernyő és érintőképernyő magától értetődő szimbolikával a lehető legegyszerűbb kezelés érdekében, 80°-os szögig leolvasható, garantáltan optimális leolvashatóság különböző felállítási helyzetekben.	•		•		•		
Központi beállítótárcsa „Push” funkcióval a beállításokhoz és a bevitelék jóváhagyásához	•		•		•		
Kezelőgombok az üzemmódokhoz, hőmérséklethez, maghőmérséklethez és időbeállításhoz		•		•		•	•
Felhasználófüggetlen beállítható kezelés- és programzárolás (3 fokozat)	•		•		•		
Programzárolás	•		•		•		
Kontextusérzékeny Súgó funkció a gyors hozzáféréshez	•		•		•		
On board kezelési és felhasználói kézikönyv gyakorlati példákkal	•		•		•		
Egy második SelfCookingCenter ergonomikus kezelése a készülék kijelzőjén (csak Ethernet-csatlakozó, ill. Combi-Duo elem opcióhoz csatlakoztatva)	•		•		•		
A készülék iPhone / iPad segítségével távolról irányítható vagy felügyelhető a RATIONAL Remote App vagy a ConnectedCooking szoftver alkalmazásával	•		•		•		
Kezelőirányítás 56 nyelven választható	•		•		•		

Felszereltség

Tisztítás, ápolás és üzembiztonság	XS típus: 6 ⅔		Típus: 61/101/ 62/102		Típus: 201/202		Típus: 61/101
	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	CM***
Efficient CareControl – automatikus tisztítási és ápolási rendszer a főzőtérhez és a gőzgenerátorhoz:	•		•		•		
> A szennyeződési és ápolási állapot automatikus felismerése	•		•		•		
> Az optimális tisztítási fokozat és az ajánlott tablettamennyiség automatikus kijelzése	•		•		•		
> Automatikus vízkömentesítés – nincs szükség vízlágyításra!	•		•		•		
> Elfelejtethető a gőzgenerátor kézi vízkömentesítése	•		•		•		
> Automatikus tisztítási felszólítás a felhasználói módtól függően	•		•		•		
> Az aktuális tisztítási lépés és a fennmaradó tisztítási idő kijelzése	•		•		•		
> Szilárd anyag tisztítása és vízkömentesítés a maximális üzembiztonság érdekében	•		•		•		
> RATIONAL tisztítótabletták (próbacsomag) és Care-Tabs ápolótabletták (próbacsomag)	•		•		•		
3 automata tisztítási program		•		•		•	
Az aktuális tisztítási program és a fennmaradó tisztítási idő kijelzése		•		•		•	
Készüléktisztítás heti terv - kézzel összeállítható heti terv a készüléktisztításhoz	•		•		•		
Beépített kézi zuhany automatikus visszahúzással, beépített vízelzáró funkcióval és fokozatmentes vízszabályozással	•	•	•	•	•	•	•
2 félautomata tisztítási program (csak a CM 61/101-hez)							•
A vízkömentesítési felhívás kijelzése		•		•		•	
Menüvezérelt vízkömentesítő program		•		•		•	•
ServiceDiagnose System (SDS) a szervizüzenetek automatikus kijelzésével	•	•	•	•	•	•	•

Felszereltségi jellemzők	XS típus: 6 ⅔		Típus: 61/101/62/102		Típus: 201/202		Típus: 61/101
	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	CM***
Maghőmérséklet-érzékelő 6 pontos mérésel	●		●		●		
Maghőmérséklet-érzékelő 1 pontos mérésel		●		●		●	●
A választható minimum és maximum maghőmérséklet egyéni meghatározása	●		●		●		
Pozicionáló segédeszköz a maghőmérséklet-érzékelőhöz	●	●	●	●	●	●	●
Kívül csatlakoztatható maghőmérséklet-érzékelő			○	○	○	○	
Kívül csatlakoztatható Sous-Vide maghőmérséklet-érzékelő vákuumos főzéshez			○	○	○	○	
3 kívül csatlakoztatható maghőmérséklet-érzékelő iLevelControl alkalmazásokhoz			○		○		
1200 program akár 12 lépéssel szabadon programozható	●		●		●		
100 program akár 6 lépéssel szabadon programozható		●		●		●	●
Kézi gőzároltatás	●		●		●		
Gőzároltatás 3 fokozatban programozható 30°C és 260°C között forró levegőben vagy kombinációban	●		●		●		
Öt levegősebességi fokozat, programozható	●	●	●	●	●	●	●
Öt főzési fokozat, programozható	●		●		●		
Cool Down a főztér gyors és biztonságos lehűtéséhez	●	●	●	●	●	●	●
A hőmérséklet beállítható °C vagy °F egységre	●	●	●	●	●	●	●
Energiafogyasztás-számláló - az energiafogyasztás (napi vagy főzési folyamat utáni) rendelkezésre áll a képernyőn, vagy letölthető	●		●		●		
Digitális hőmérséklet-kijelző	●	●	●	●	●	●	●
A tényleges és a szükséges értékek kijelzése	●	●	●	●	●	●	●
Digitális időkapcsoló óra, 0-24 órás kijelzéssel időtartambeállítással	●	●	●	●	●	●	●
24 órás valós idejű óra	●		●		●		
Időbeállítás órában és percben vagy percben és másodpercben	●		●		●		
Időbeállítás órában és percben		●		●		●	●
Az indítási idő automatikus kiválasztása a dátummal és az idővel beállítható	●		●		●		
1/2 energia választható (elektromos készülékek esetén)	●		●		●		
Nagyteljesítményű frissgőzgenerátor automatikus vízfeltöltéssel	●	●	●	●	●	●	●
Rendkívül halk nagyteljesítményű ventilátor-égetőrendszer (csak gáz)			●	●	●	●	
Automatikus páramosó berendezés	●	●	●	●	●	●	●
Dinamikus légkeverés megfordítható nagy teljesítményű szellőzőventilátorral	●	●	●	●	●	●	●
Automatikus kalibrálás a telepítési helyhez történő igazítással (magasság, klíma, stb.) önellenőrzéssel együtt	●	●	●	●	●	●	●
A Gőzölés üzemmód automatikus magasságigazítása a legjobb gőzölési eredmény érdekében	●	●	●	●	●	●	●
Szükséglet szerinti energiaellátás	●	●	●	●	●	●	●
Forgatható légtérelő lemez gyorszárral	●	●	●	●	●	●	●
Beépített ventilátorfék a legnagyobb fokú kezelési biztonság és a gyors irányváltás érdekében	●	●	●	●	●	●	●
Centrifugális zsírleválasztás kiegészítő zsírszűrő nélkül	●	●	●	●	●	●	●
Hátsó szellőzésű háromszoros üvegezésű készülékajtó, két elfordítható belső üveglappal (a könnyebb tisztításért) hővisszaverő speciális bevonattal.	●	●	●		●		
Hátsó szellőzésű duplaüvegezésű készülékajtó, elfordítható belső üveglappal (a könnyebb tisztításért) hővisszaverő speciális bevonattal				●		●	●
Cseppfogó tálca az ajtónál folyamatos ürítéssel nyitott ajtó esetén is	● ¹⁾	● ¹⁾	●	●			●
Cseppfogó tálca a készülékben a készülék lefolyójához csatlakoztatva	●	●	●	●			●
5°-os, 110°-os és 180°-os ajtóállások a maximális kezelési biztonság érdekében	●	●	●	●			●

¹⁾ Ürítés csak zárt ajtó esetén

Felszereltségi jellemzők	XS típus: 6 2/3		Típus: 61/101/62/102		Típus: 201/202		Típus: 61/101
	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	CM***
120°-os/180°-os ajtóállások a maximális kezelési biztonság érdekében					•	•	
Érintés nélküli ajtócsatlakozó kapcsoló	•	•	•	•	•	•	•
Az ajtónyitási idő figyelése berakáskor és főzés közben riasztási funkcióval	•		•		•		
A RATIONAL elszívó, ill. szagelszívó utóműködésének ideje szabadon kiválasztható	•		•		•		
Bedugható, könnyen cserélhető ajtó tömítés	•	•	•	•	•	•	•
Bevezető segédeszköz a keretes kocsihoz					•	•	
6 2/3 típusú hosszanti fiók megfelelő az 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN-edényhez, minimális energiavesztés és a legkevesebb helyigény az ajtó nyitásakor és elfordításakor	•	•					
61, 101, 201 típusú hosszanti fiók megfelelő az 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN-edényhez, minimális energiavesztés és a legkevesebb helyigény az ajtó nyitásakor és elfordításakor			•	•	•	•	•
61 és 101 típusú hosszanti fiók megfelelő 400 x 600 mm sütőipari szabvány mérethez, minimális energiavesztés és a legkevesebb helyigény az ajtó nyitásakor és elfordításakor			○	○			○
62, 102, 202 típusú hosszanti fiók megfelelő az 2/1, 1/1 GN-edényhez, minimális energiavesztés és a legkevesebb helyigény az ajtó nyitásakor és elfordításakor			•	•	•	•	
Hézagmentes, teknőszerű higiénikus főzőtér, lekerekített sarkok, áramlásbiztosítás	•	•	•	•	•	•	•
A főzőtér és a rekeszek LED-es megvilágítása – energiatakarékos, tartós, és karbantartást nem igényel	•	•	•		•		
A főzőtér halogén megvilágítása kerámiaüveggel, ütésbiztos			•	•	•	•	•
Kivehető, elfordítható befüggesztő állványok kiegészítő rátétsínnel a zsírfelfogó tálcához			•	•			•
Elfordítható és kivehető befüggesztő állványok	•	•					
U alakú betolható sínek bemetszésekkel az egyszerű adagoláshoz			•	•	•	•	•
L alakú betolható sínek			○	○			○
Keretes kocsi-csomag			○	○			○
Keretes kocsi kétoldali retesszel, cseppfogó tálca ürítővel, tandem futógörgőkkel (2 rögzítőfékkel), kerékátmérő 125 mm, rozsdamentes acél fémrészek					•	•	
A főzőtér ajtaja beépített szigetelő mechanikával, működés közben nincs gőz kilépés keretes kocsi nélkül					•	•	
Anyaga belül és kívül rozsdamentes acél DIN 1.4301	•	•	•	•	•	•	•
USB-port a HACCP- és a szerviz adatok kiadásához, valamint a főzési programok USB-memóriára mentéséhez és egyszerű szoftverfrissítésekhez	•	•	•	•	•	•	•
Képek letöltése a kezdőlap testreszabásához USB-porton keresztül	•		•		•		
Üzemelési és figyelmeztető kijelzők, pl. vízhiány	•	•	•	•	•	•	•

	XS típus: 6 ⅔		Típus: 61/101/ 62/102		Típus: 201/202		Típus: 61/101
	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	CM***
Higiénia, munkabiztonság és ergonómia							
Biztonsági hőmérséklet-korlátozó a gőzgenerátorhoz és a forrólevegős fűtéshez	●	●	●	●	●	●	●
A VDE szerint felügyelet nélküli működéshez engedélyezve – éjszaka is	●	●	●	●	●	●	●
Bal oldali vasalat készülékajtóhoz	○	○	○	○			
Ajtófogantyú egykezes kezeléshez ütköző- és jobb/bal oldali funkcióval	●	●	●	●			●
Ajtófogantyú egykezes kezeléshez ütközőfunkcióval és retesszel					●	●	
Maximális szintmagasság 1,60 m (asztali készülékek esetén eredeti RATIONAL-alsószelekre nyen)	●	●	●	●	●	●	●
Combi-Duo-Kit – egymásra rakható készülékek 1,60 m maximális szintmagassággal	○	○	○	○			○
Biztonsági ajtózárral	○	○	○	○	○	○	
Beépített zsírelvezetés			○	○	○	○	
Biztonsági és börtönkivitel			○	○	○	○	
Elzárható kezelőlappal			○	○	○	○	
Lenyitható kezelőlappal-védelem			○	○	○	○	
Hajókivitel			○	○	○	○	

Csatlakozás, felállítás és ellenőrzőjel

Csatlakoztatási lehetőség energiaoptimalizálási berendezésekhez és feszültségmentes kapcsolat üzemmód-kijelzéshez	○	○	○	○	○	○	
Kapcsolási jel házon belüli szellőztető berendezéshez	○		○		○		
Csatlakoztatási lehetőség jelzőlámpához	○		○		○		
Ethernet-csatlakozó, pl. a RATIONAL-Remote App, a RATIONAL ConnectedCooking rendszer számítógépes szoftver használatához, konyhai vezérlőrendszerek csatlakoztatásához vagy HACCP adatok kiadásához	●	○	●	○	●	○	
Megfelelési nyilatkozat: CE	●	●	●	●	●	●	●
Elektromos biztonság: VDE, UL, CUL, DEKRA, IRAM, EAC, EMC	●	●	●	●	●	●	●
Energiahatékonyság: ENERGY STAR			●	● ¹⁾	●		● ¹⁾
Gázbiztonság: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, PCT, KGS			●	●	●	●	●
Készülék-/kezelőbiztonság: GS	●	●	●	●	●	●	●
Általános higiénia: NSF, EN1717	●	●	●	●	●	●	●
Kóser tanúsítvány	●	●	●	●	●	●	●
Ivóvíz-védelem: SVGW, KIWA, WRAS	●	●	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd			●	●	●	●	●
Élelmiszerbiztonságilag megfelelő tartozék VO 1935/2004/EK szerint	○	○	○	○	○	○	○
Csatlakozási lehetőség lágy és/vagy meleg vízhez			●	●	●	●	●
Szennyvízelvezetés csatlakozása SVGW szerint engedélyezett, TZW	●	●	●	●	●	●	●
Freccsenő víz és vízszugárvédelem IPX 5	●	●	●	●	●	●	●
Állítható magasságú készüléklábak			●	●	●	●	●
Készülék talpzata körben tömítéssel	●	●					
A szervizajtó elölről hozzáférhető			●	●	●	●	●
A szervizburkolat elölről hozzáférhető	●	●					
A felállítás 700 mm mély asztalon lehetséges (6 x 1/1 GN és 10 x 1/1 GN)	●	●	●	●			●
A felállítás 600 mm mély asztalon lehetséges	●	●					
Mozgatható készülékek futógörgőkkel					○	○	
Talajrögzítés					●	●	
Kérésre egyedi feszültség	○	○	○	○	○	○	○
Cseppfolyós vagy földgáz			●	●	●	●	

¹⁾ ENERGY STAR CombiMaster® Plus esetén csak a 61 és 62 típusokhoz

● szabvány ○ opcionális (lásd a 18-20. oldalt)