

O novo SelfCookingCenter®

Fritar, cozinhar e estufar de modo simples, de um dia para o outro.





Da noite para o dia.

Com o novo SelfCookingCenter®.

O seu SelfCookingCenter® trabalha para si, mesmo durante a sua ausência e quando pretenda deixá-lo a trabalhar durante a noite sem vigilância. Agora imagine-se chegando de manhã na cozinha e ter todos os seus assados e estufados prontos. A opção Preparo durante a noite da RATIONAL torna-o possível. Esta permite-lhe usar o SelfCookingCenter® 24 horas no dia e ganhar não só mais capacidade como também mais tempo.

A carne ganha uma qualidade única, mesmo no preparo durante a noite. A carne fica especialmente tenra e suculenta, da primeira à última fatia. O processo de cocção extremamente suave reduz a um mínimo as perdas de peso e por corte.

Para além disso, a operação é extremamente fácil. Basta definir o resultado pretendido para os seus assados, estufados ou pratos de carne e está pronto. O seu SelfCookingCenter® trata do resto e assegura que a sua carne fica no ponto, ao seu gosto, sem necessidade de controlar ou monitorar o processo. O SelfCookingCenter® reconhece o tamanho da peça de carne e a quantidade carregada e implementa automaticamente as configurações necessárias. E para que saiba sempre o que está acontecendo, o sistema indica sempre o que está fazendo.

Assados grandes.

Variedade que fascina.

Com a função "Assar noite" prepare uma incrível quantidade de assados diferentes na carga parcial, carga completa ou no carregamento misto. Porco assado, assados com crosta, lombo de porco, rolo de carne, peito de peru, carne assada, rosbife, pernil de vitela, vitela assada, rolo de carne, peças de pato ou de ganso, pequenos ou grandes assados, tudo é preparado no ponto através da opção "Assar à noite". Basta definir o efeito dourado e o grau de cozedura e está pronto. Do resto trata o SelfCookingCenter®.

Depois do pré-aquecimento automático, insira a peça de carne crua na câmara de confeitão. Não é necessário refogar na panela ou frigideira basculante já que a carne é automaticamente refogada e dourada graças à alta potência do SelfCookingCenter®.

Em seguida, a temperatura da câmara de cocção é reduzida graças a uma refrigeração rápida e a carne suavemente maturada com o ClimaSoft®. Graças a este processo de maturação, de breve cura da carne, esta fica tenra e suculenta. Depois de pronta a carne mantém-se várias horas sem perder qualidade.

Com a função "Assar à noite" prepare vários tipos de carne e aves em uma única carga, com peças de carne de diferentes tamanhos. Em um único carregamento pode preparar por ex. porco assado, rolo de carne e carne assada, bola de carne e pernil de porco ou vitela. Vários tipos de assado pressionando somente uma tecla. Por outro lado, as vantagens desta função também podem ser aproveitadas durante o dia.



Pela primeira vez é possível gratinar os assados com crosta diretamente no preparo durante a noite. Deixe-se conquistar pela qualidade única.



Uma visão geral das suas vantagens:

- > Excelente qualidade dos alimentos
- > Utilização bastante simples
- > 50 % menos de perdas de peso e por corte graças à maturação gradual
- > Mais capacidade decorrente do aproveitamento da noite para tempo de produção
- > Homologado para funcionamento sem vigilância



Estufados saborosos. No ponto.

Estufar nunca foi tão fácil. Estufar com perfeição com o SelfCookingCenter® quer se trate de preparações de carne bovina assada, rolos ou ossobuco, espetadas ou goulash.

Basta definir o resultado desejado e está pronto. Todo o resto é feito pelo seu SelfCookingCenter®. O sistema indica sempre o progresso da operação para que, a qualquer momento, se atualize sobre o que está acontecendo.

Depois de pré-aquecer, insira a carne na câmara de confecção. Dependendo dos comandos definidos a carne pode ficar tenra, muito ou pouco refogada. Depois de refogada a carne, receberá um pedido automático do sistema para adicionar líquido. Em seguida, a carne é estufada lentamente. Todas as configurações, como temperatura da câmara de confecção, umidade e velocidade do ar são adaptadas a cada estufado para que a carne fique sempre tenra e suculenta. Na fase de manutenção, o estufado mantém-se várias horas sem perder qualidade.

Se desejado, você poderá estufar vários pratos em simultâneo sem que as carnes tenham que ter o mesmo tamanho, por ex. rolos, goulash e carne assada. Tudo fica estufado no ponto.

Uma visão geral das suas vantagens:

- > Excelente qualidade dos alimentos
- > Fácil de manusear
- > Dispensa o trabalho de controle e necessidade de monitoramento
- > Elevada poupança de tempo graças ao carregamento misto



Cozer carne.

Basta pressionar uma tecla.

Delicioso lombo cozido, presunto, kasseler, peito de vaca ou de peru, tudo é preparado em seu SelfCookingCenter®, ao seu gosto.

Para um processo de cozimento suave existe a opção Processo RATIONAL-Delta-T. A temperatura inicial muito baixa é incrementada com precisão até ao nível da temperatura do núcleo. Isto garante um processo de cozimento gradual e suave e uma qualidade excelente dos pratos. A carne fica tenra e suculenta. Se desejado, a carne mantém-se várias horas sem perder qualidade.

Mesmo durante o cozimento da carne, podem ser preparados vários tipos de carne em um carregamento misto. O consumo de matérias-primas é reduzido a um mínimo graças ao processo RATIONAL-Delta-T. Ganhe mais dinheiro logo desde o primeiro dia.

A sua vantagem: Ganhar ainda mais.



Uma visão geral de suas vantagens:

- > Excelente qualidade dos alimentos
- > Fácil de manusear
- > Redução do consumo de matéria-prima
- > Dispensa o trabalho de controle e necessidade de monitoramento
- > Elevada poupança de tempo graças ao carregamento misto



A qualidade de ponta é o objetivo.

Os acessórios certos – o acompanhante adequado.

Somente usando os acessórios originais da RATIONAL poderá desfrutar de todas as possibilidades do SelfCookingCenter®. Esta é a maneira de ter sucesso com aplicações especiais, tais como preparar produtos pré-cozidos, grelhar frango inteiro e pato e cozinhar cordeiros e leitões inteiros. Até mesmo empanados e bifés podem ser preparados sem demorar muito tempo. Os acessórios originais da RATIONAL estão adaptados especialmente aos equipamentos RATIONAL. Eles são extremamente resistentes e, portanto, ideais para o uso diário, intenso da cozinha profissional.

Grelha em cruz e listras

Graças à construção inovadora, a grelha em cruz e listras oferece-lhe dois padrões de grelha diferentes em uma só grelha. Independente do lado que utilizar, a grelha em cruz e listras transfere para os seus produtos as clássicas marcas de churrasqueira ou padrão típico das melhores redes steakhouse americanas.

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.

Superspikes para frangos e superspikes para patos

A colocação vertical das aves e o efeito de chaminé reduzem consideravelmente o tempo de preparo. Os peitos de frango ficam muito suculentos e com uma pele uniformemente dourada. O fácil manuseio garante uma montagem rápida do acessório.

Espeto para cordeiro e leitão

Para um preparo perfeito de borrego ou leitão inteiro.

Grelhar costelinhas

A colocação vertical das costelinhas em cima da grade permite utilizar perfeitamente o aparelho de preparo até 80 kg por carga de sua capacidade máxima. Depois de serem pré-preparadas, as costelinhas ficarão cobertas completamente por uma crosta.

Para mais informações, solicite o nosso catálogo de acessórios. Ou visite-nos na Internet em www.rational-online.com.



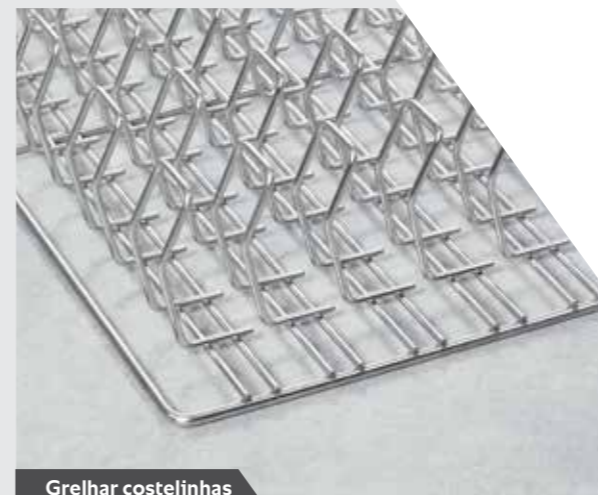
Grelha em cruz e listras



Assadeira de padaria e para assar



Superspikes para frangos e superspikes para patos



Grelhar costelinhas

O pacote com tudo incluído.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Cozinhe com os nossos chefes de cozinha e experimente como a RATIONAL melhora o dia a dia na cozinha. Encontrará todos os eventos em www.rational-online.com.

Aconselhamento e planejamento

Nós o ajudamos na sua decisão: Desenvolvemos em conjunto com nossos distribuidores a solução que melhor se adapta às suas necessidades. Além disso, você recebe sugestões de planejamento para a renovação ou nova construção das suas cozinhas.

Colocação à experiência

Você gostaria de experimentar primeiro nosso SelfCookingCenter® durante algum tempo antes da compra? Sim! Basta um telefonema: Tel. +351 965 303 703.

Instalação

Nossos parceiros de serviço RATIONAL efetuam a instalação em sua cozinha. Você receberá com antecedência todas as informações necessárias para instalação de seu equipamento.

Instalação pessoal

Vamos à sua cozinha e mostramos à sua equipe como os nossos equipamentos funcionam ou como pode utilizar da melhor forma para as suas exigências.

Academy RATIONAL

Conosco o treinamento continuado está incluído. Em www.rational-online.com você se registra em um de nossos seminários gratuitos. Além disso, oferecemos-lhe eventos, sujeitos a uma taxa, sobre temas especiais selecionados. Você verá como pode aplicar o novo SelfCookingCenter® de forma ideal em sua empresa e descubra novas possibilidades para eventos ou para um novo menu atrativo.

Atualizações de software

Nossas atualizações de software são gratuitas: você só precisa realizar o download no Club RATIONAL e se beneficiar com os novos conhecimentos da nossa pesquisa na área gastronômica. Assim você mantém sempre seu SelfCookingCenter® de acordo com o estado atual da técnica.

Club RATIONAL

A plataforma da Internet para cozinheiros profissionais. Sejam receitas, dicas de especialistas ou vídeos sobre o manuseio de nossos equipamentos, aqui você encontra informações e sugestões interessantes para sua cozinha. Registro em www.club-rational.com.

App Club RATIONAL

Aproveite nossas sugestões e dicas, mesmo em seu celular.

ChefLine®

Sempre que tiver perguntas sobre aplicações ou receitas, aconselhamos você por telefone com todo o gosto. Rápido, descomplicado, de cozinheiro para cozinheiro e 365 dias por ano. Você pode entrar em contato com a ChefLine® através do Tel. +351 965 303 703.

Parceiros de serviço RATIONAL

Nossos SelfCookingCenter® são confiáveis e duradouros. Caso ocorram desafios técnicos, os parceiros de serviço RATIONAL prestam uma ajuda rápida. Fornecimento garantido de peças e serviço de emergência ao fim de semana incluído: Tel. +351 965 303 703.

Coleta e reciclagem

Nossos produtos são recicláveis no sentido da eficiência de recursos. Recuperamos em sua casa os equipamentos usados e entregamos para reciclagem.

Para mais informações peça nosso prospecto ServicePlus ou visite-nos na internet em www.rational-online.com.

Você quer ver tudo com os seus próprios olhos?

Então cozinhe conosco.

“No RATIONAL CookingLive vimos o SelfCookingCenter® em ação pela primeira vez. Quando provei e experimentei aí as refeições, quanto tempo pode ser economizado e o quão simples é o manuseio, soube então que preciso deste equipamento para a minha cozinha.”

Raghavendra Rao, proprietário,
Kadamba, Bangalore, Índia

Experimente a eficiência do SelfCookingCenter®. Participe em um de nossos eventos gratuitos RATIONAL CookingLive.

Descubra onde e quando se realizam os próximos eventos através do tel. +351 965 303 703 ou de www.rational-online.com.





RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 (0)71 727 9090
Fax +41 (0)71 727 9080

info@rational-international.com
rational-international.com