

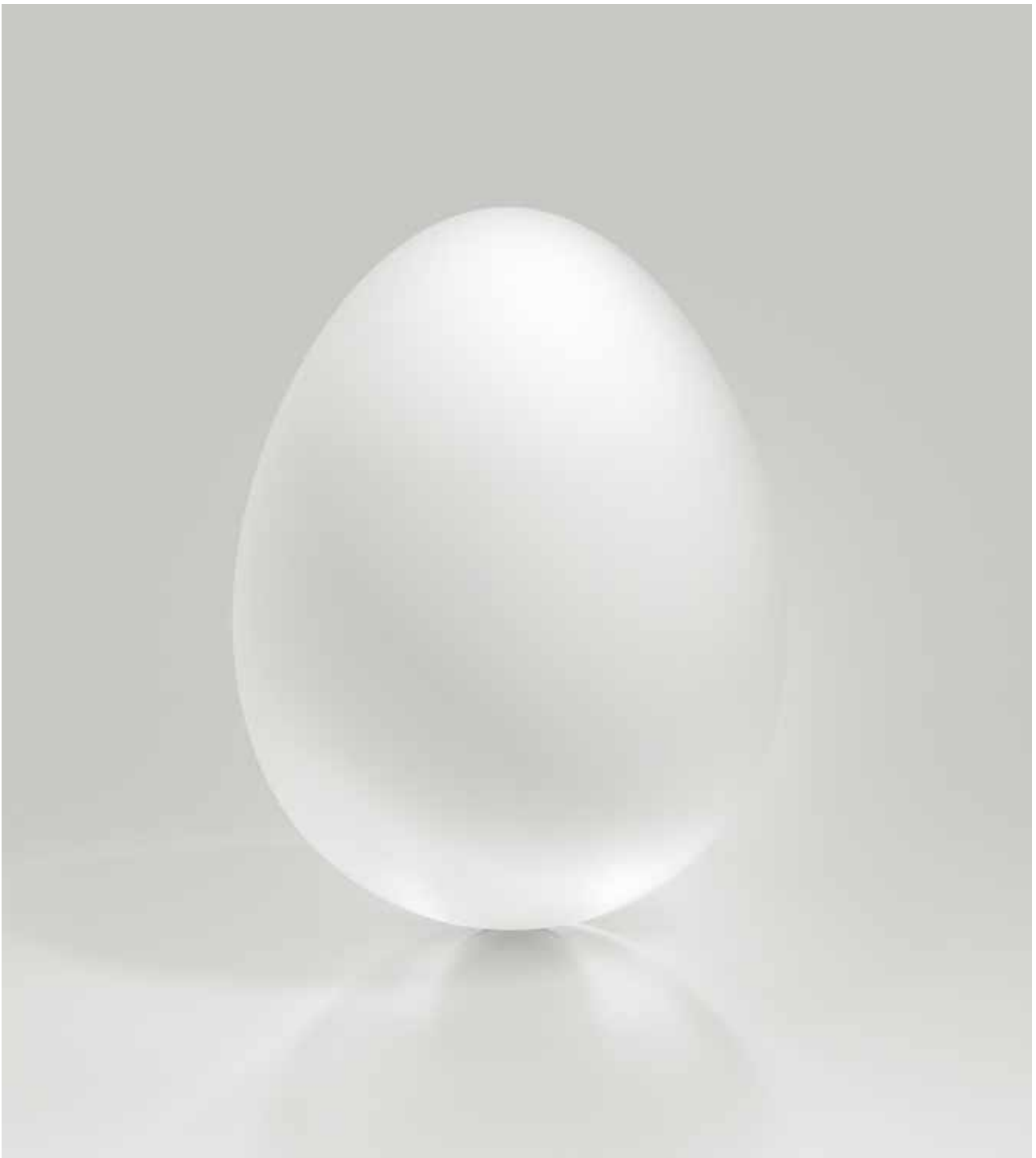
# SelfCookingCenter® whit@fficiency®



Od numer 1 producenta urządzeń do termicznego przyrządzenia potraw



Perfekcyjna konstrukcja.  
Urządzenie po brzegi pełne  
korzyści. Genialna prostota.



*Serdecznie witamy!  
Odkąd 35 lat temu wynaleźliśmy piec konwekcyjno-parowy, kieruje nami ambicja dawania kucharzom do ręki najlepszego na świecie urządzenia do termicznego przyrządzania potraw. Skupiamy się przy tym na tworzeniu rozwiązań łączących w sobie prostotę i wydajność, wspomagających kreatywność i różnorodność oraz gwarantujących stałą jakość potraw.*

Termiczne przyrządzanie potraw wiąże się ściśle ze sztuką inżynierską i nauką o żywieniu, przede wszystkim jednak ze sztuką kulinarną.

Z tego powodu jesteśmy nie tylko przedsiębiorstwem dla kucharzy, ale z *ponad 250 mistrzami kucharskimi*, także przedsiębiorstwem kucharzy.

Faktem jest, naszym głównym zadaniem nie jest produkcja maszyn, ale oferowanie kucharzom *innowacyjnych rozwiązań*. Przede wszystkim myślimy o korzyściach i *zadowoleniu naszych klientów oraz* ich gości.

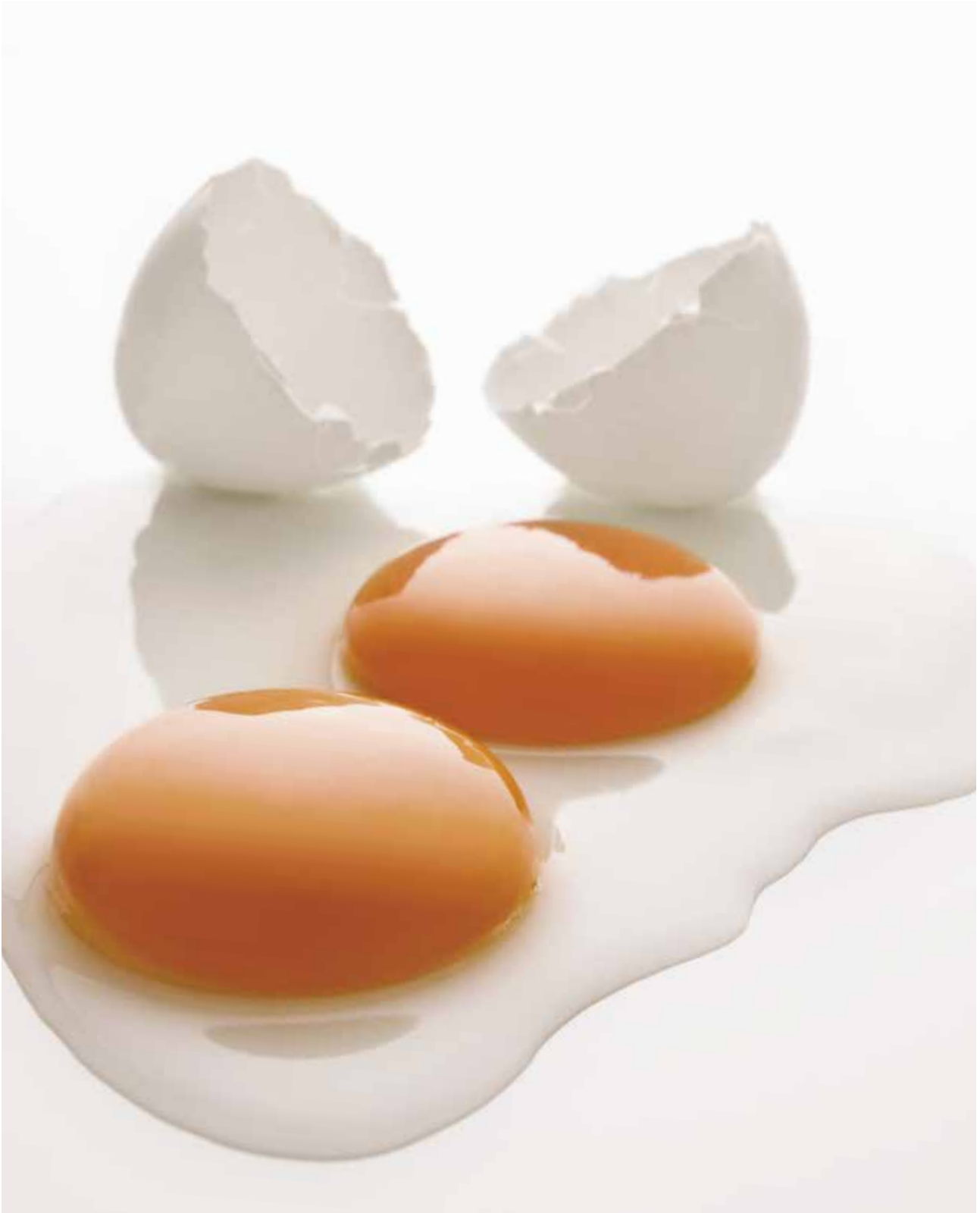
Codziennie zajmujemy się istotnymi szczegółami, związanymi z gotowaniem. Pokazujemy, jak w łatwy i wydajny sposób zapewniać wybitną jakość potraw. I to właśnie uczyniło z nas wiodącą siłę technologiczną oraz lidera rynku.

Przewagę tę powiększamy za pomocą nowego SelfCookingCenter® whiteefficiency®.



*Cel naszego przedsiębiorstwa  
Oferowanie jak największych korzyści ludziom, którzy przyrządzają potrawy w kuchniach profesjonalnych.*

# Więcej w środku. Mniej wokół.



*whiteefficiency® oznacza dla nas wyciągnięcie maksymalnej korzyści z każdego użytego dobra: czasu, energii, wody, przestrzeni lub surowca. Krótko mówiąc: whiteefficiency®.*

whiteefficiency® traktujemy jako podejście całościowe. Ma ono początek na etapie tworzenia produktu: wspólnie z ośrodkami uniwersyteckimi prowadzimy badania, których celem jest stworzenie innowacyjnych rozwiązań, pozwalających **minimalizować zużycie zasobów naturalnych**. Proces jest kontynuowany w trakcie produkcji, za którą otrzymaliśmy certyfikat zgodności z wymogami ochrony środowiska. Szczególną rolę odgrywa chroniąca zasoby naturalne logistyka dystrybucji oraz utylizowanie zużytych urządzeń.

Powyższa zasada jest bardzo ważna dla naszych klientów, użytkujących SelfCookingCenter® whiteefficiency®. Tam właśnie whiteefficiency® opłaca się w szczególnie wyraźny sposób. Przykłady? Nowego rodzaju wydajność, która nawet **przy dużych ilościach** zawsze gwarantuje **niezmiennie wysoką jakość** i minimalizuje ilość odpadów oraz ubytki wagowe zużytego surowca. Inny przykład: optymalne wykorzystanie mocy naszych urządzeń zapobiega powstawaniu zapotrzebowania na dużą część energii i wody. Skracą się również czas potrzebny do wykonania poszczególnych czynności.

Biorąc pod uwagę także fakt, że SelfCookingCenter® whiteefficiency® – **zajmując minimalną powierzchnię podłogi – zastępuje 40-50 %** wszystkich tradycyjnych urządzeń kulinarnych, takich jak kuchenki, piecyki konwekcyjne, patelnie uchylne, kotły, parowniki czy grill, staje się jasne, dlaczego w jego nazwie pojawia się hasło „wydajność” (efficiency).

Na koniec whiteefficiency® oznacza dla nas także ciągłe czuwanie w imieniu użytkownika. Dzięki rozbudowanej sieci serwisowej dbamy o to, aby każdy użytkownik od samego początku czerpał jak największą korzyść z inwestycji: przez całe życie produktu.



### *Całościowe podejście.*

- > Minimalizacja zużycia energii, wody, miejsca i czasu
- > Minimalizacja ilości odpadów
- > Redukcja ilości koniecznego surowca
- > Stała gwarancja potraw najwyższej jakości
- > Kompletny serwis – przez całe życie produktu



# Potęga. Mnóstwo korzyści!

Zapewnia to wyjątkowa wiedza z zakresu użytkowania, na bazie której zaprojektowane są wszystkie funkcje. Wiedza ta jest tworzona i nieustannie aktualizowana przez największy na rynku *zespół rozwojowy*. Mistrzowie kulinarni i specjaliści z różnych dziedzin, związanych z żywieniem, wykorzystują rocznie około *25 ton produktów spożywczych*, aby poznać idealny i *najwydajniejszy proces przyrządzania* każdego produktu – każdej wielkości i dla załadunku każdej wielkości. Efekt: whiteefficiency®.

## HiDensityControl®

Opatentowany system HiDensityControl® stanowi podstawę wydajności SelfCookingCenter® whiteefficiency®. Obiecuje on najwyższą jakość potraw – zarówno przy małych, jak i przy naprawdę dużych ilościach. Niezbędny do tego jest równomierny i intensywny rozkład temperatury, powietrza i wilgotności w komorze urządzenia. W konkurencji tej SelfCookingCenter® whiteefficiency® jest nie do pokonania!

## SelfCookingControl®

SelfCookingControl® rozpoznaje za pomocą czujników wielkość produktu oraz całkowitą wielkość załadunku. Przebieg gotowania jest nieustannie nadzorowany i automatycznie, w bardzo precyzyjny sposób, dostosowywany do produktu. *Uwalnia to od takich rutynowych działań* jak obracanie produktów czy regulacja parametrów gotowania.

## Efficient LevelControl®

Efficient LevelControl®: narzędzie do optymalizacji produkcji żywności w trybie mise en place, a zwłaszcza à la carte. W zakresach tych zalety ELC® wyznaczają nowe standardy. Współczesna kuchnia wymaga *wydajnej produkcji załadunków mieszanych*, elastyczności i szybkiej reakcji. Zamiast płyty grillującej, piecyka czy patelni, można używać poszczególnych półek, za pomocą inteligentnych załadunków mieszanych zwiększać wykorzystanie urządzenia i *oszczędzać w ten sposób także czas oraz energię*.

## CareControl

Inteligentny system czyszcząco-pielęgnacyjny zapewnia automatycznie higieniczną czystość oraz długotrwałe zachowanie wartości inwestycji. W zależności od zabrudzenia używanych jest tylko tyle energii, wody i chemii, ile konieczne. Całkowicie odpada konieczność odkamieniania. *Daje to oszczędność czasu i pieniędzy*.



*Do 30 % większa wydajność z gwarantowaną jakością potraw i minimalnym zużyciem zasobów naturalnych, w porównaniu z poprzednim modelem.*

08  
09

HiDensityControl®

# Gdzie moc spotyka jakość.

*Albo:*

*O tym jak SelfCookingCenter® whiteefficiency®  
przekonuje parametrami wydajności,  
przemienia je skutecznie w korzyści i w ten  
sposób zapewnia wyjątkową jakość jedzenia!*







# HiDensityControl® oznacza mistrzowskie osiągi.

## Dokładnie według oczekiwań.

Nowe SelfCookingCenter® whiteefficiency® bryluje w zakresie jakości przyrządzania potraw i osiągnięć kulinarnych. Opatentowany system HiDensityControl® gwarantuje w *każdej chwili* maksymalną *homogeniczność*. Dysponuje silnym wytwarzaniem pary, dynamiczną cyrkulacją powietrza i wytwarzaniem gorąca oraz bardzo skutecznym usuwaniem wilgoci. Dysponuje *niezbędnymi rezerwami* mocy pozwalającymi doskonale panować nad interakcją mocy, czasu, gorąca oraz wilgotności i przepływu powietrza. Stanowi to podstawę nieustannego osiągania wyników na najwyższym poziomie. *Załadunek po załadunku*, na całej głębokości – szczególnie przy dużych ilościach.

### Przykłady wydajności

#### Do...

› 320 croissantów w 23 minuty

› 240 sznycli w 12 minut

› 400 udek kurczaka w 45 minut

› 160 steków z wzorkiem grillowym w 15 minut

› 60 kg pieczonych ziemniaków w 20 minut

› 480 butek w 18 minut

› 80 kg brokuł w 15 minut

› 400 porcji zapiekanki ziemniaczanej w 80 minut





*Do 30 % większa wydajność w porównaniu z poprzednim modelem.*

- › Krótkie czasy rozgrzewania
- › Stała temperatura grillowania 300 °C
- › Wydajne, higieniczne wytwarzanie świeżej pary



#### *Dynamiczna cyrkulacja powietrza*

Nowego typu, opatentowany dynamiczny system cyrkulacji powietrza, połączony ze zoptymalizowaną pod kątem przepływu powietrza geometrią komory powoduje, że temperatura optymalnie rozprzestrzenia się w komorze i działa tam, gdzie trzeba. Prędkości obrotu wentylatorów są precyzyjnie regulowane, co inteligentnie moduluje prędkość przepływu powietrza w komorze. Prąd powietrza jest idealnie dostosowywany do stanu obróbki produktu, przez co dostaje on dokładnie taką ilość energii, która gwarantuje jego maksymalną homogeniczność.

#### *Skuteczne osuszanie komory*

Nowe, aktywne usuwanie wilgoci z komory działa szybko, skutecznie i w każdych warunkach. Gwarantuje to chrupką skórę, optymalnie przypieczoną panierkę i soczyste mięso – nawet przy przyrządzaniu dużych ilości.

#### *Czysta, higieniczna świeża para wodna*

Generator świeżej pary o dużej mocy z nową, wydajną regulacją wytwarzania pary, pozwala połączyć korzyść gotowania w wodzie – czyli w maksymalnej wilgotności – z delikatnym gotowaniem na parze. Bardzo krótkie czasy rozgrzewania, intensywne kolory i apetyczny smak oraz zachowanie witamin i minerałów. Zawsze stała temperatura pary oraz maksymalne wysycenie parą wodną są gwarancją najlepszej jakości potraw. Nowy typ sterowania wytwarzaniem pary dba o to, że higieniczna świeża para wodna cały czas w delikatny sposób opływa produkty. Nawet najwrażliwsze produkty nie wysychają. Niepotrzebny jest montaż instalacji do zmiękczenia wody.

„Nie mogłem uwierzyć, że takie ilości produktu mogą być przygotowane w jednym urządzeniu, ale w moim SelfCookingCenter® 202 robię 240 sznycli w jedyne 12 minut. Jestem dwa razy szybszy, gdyż produkuję wszystko naraz. Przekonująca jest także jakość: załadunek za załadunkiem”.

*Kurt Stümpfig, kierownik służby żywieniowej, Linde AG Engineering Division, Pullach, Niemcy*

# Jakość w nowym wymiarze.

*Dzięki dużym rezerwom mocy i precyzyjnej regulacji wilgotności, prędkości opływu powietrza oraz temperatury w komorze, SelfCookingCenter® whiteefficiency® jest w stanie dostarczać dla wszystkich załadunków równomierne zarumienienie i jakość wypieczenia – od początku do końca, od góry do dołu.*

Potrawy wyglądają apetycznie, mają *intensywną barwę* i nie tracą wartości. Filarami całkiem nowego wymiaru jakości potraw są wyrazisty smak, *soczystość i chrupkość* oraz zachowanie witamin i minerałów. Pulchne wypieki jakości piekarniczej udają się tak samo bez trudu jak złocista zapiekanka – w środku gorąca i soczysta, na zewnątrz idealnie zarumieniona i pokryta apetyczną, *chrupką skórką – nawet przy dużych załadunkach.*

Mięso, ryba, drób, wypieki, potrawy z jajek i dodatki – wszystko jest przyrządzane bardzo delikatnie, przy użyciu niezbędnej mocy – i dokładnie w punkt. *Minimalizowana jest ilość odpadów i zużywanego surowca.*





*Załadunek po załadunku –  
dokładnie w tak samo dobrej jakości.*

- › Intensywne kolory
- › Wyrazisty smak
- › Najwyższa soczystość i chrupkość

# Książkowa jakość gotowania.



*Albo: Gotować przy pomocy zebranego na całym świecie doświadczenia kulinarnego firmy RATIONAL, skupionego w SelfCookingCenter® whiteefficiency®: w prosty sposób, na najwyższym poziomie, nie musząc nigdy więcej kontrolować i regulować: SelfCookingControl® zna, reguluje i nadzoruje idealny przebieg przyrządzania każdego możliwego produktu. Uwzględniając pożądaną przez kucharza efekt końcowy oraz typowe dla konkretnego kraju tradycje kulinarne i nawyki żywieniowe.*





# SelfCookingControl® oznacza różnorodność. Proste i mądre przyrządzenie.

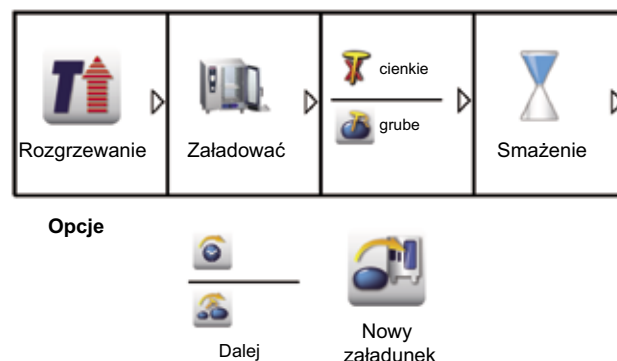
*Niezależnie od tego, czy przyrządza się rybę, mięso, drób, potrawy z jajek, dodatki czy wypieki, produkty są małe albo duże, jak dużą ilość przyrządza się naraz albo oddaje się gotowanie w czyjeś ręce...*

*SelfCookingControl® przeprowadza gotowanie zawsze dokładnie tak, jak pasuje to do danego produktu – z uwzględnieniem pożądanego efektu końcowego. Gwarantuje to uzyskiwanie cały czas tak samo dobrych efektów.*

Jak działa SelfCookingControl®? Bardzo prosto! Naciśnięcie palcem otwiera dostęp do wiedzy i doświadczenia, zebranych w ciągu dziesięcioleci przez setki kucharzy: **dla dowolnego produktu** – od dużej pieczeni po drobne ciastka – **wybierasz pożądaną efekt końcowy** i zajmujesz się daniem dalej dopiero, kiedy jest gotowe. SelfCookingControl® rozpoznaje za pomocą czujników wielkość produktu i całkowitą wielkość załadunku. Za pomocą do 60 pomiarów kontrolnych na minutę SelfCookingControl® dba o **precyzyjną regulację przebiegu gotowania** – w sposób zawsze idealnie dostosowany do potrzeb potrawy.

Nawet typowe kulinarne preferencje danego państwa są brane pod uwagę, SelfCookingControl® rozpoznaje te preferencje po ustawieniu języka. W razie potrzeby można nawet **równocześnie przyrządzać produkty różnej wielkości**. Kiedy najmniejszy jest gotów, SelfCookingControl® zgłasza się automatycznie i dopieka dokładnie w punkt kolejny co do wielkości produkt – z tym samym zarumienieniem.

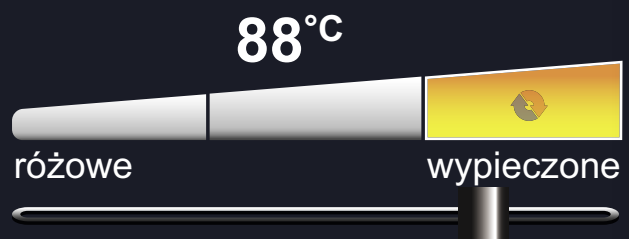
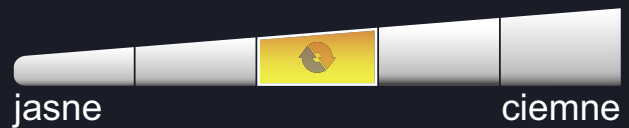
Dzięki SelfCookingControl® jesteś cały czas doskonale poinformowany. Wiesz dokładnie, jak przebiega proces przyrządzania i ile musi jeszcze minąć czasu, aż potrawy będą gotowe.







## Pieczenie/ Grill



00:28



Wybierasz jedynie pożądaný przez siebie efekt końcowy – zarumienienie od „jasne” po „ciemne” i stopień wypieczenia od „różowe” po „wypieczone” – i gotowe!

Więcej czasu.  
Na to co istotne.



*Skup się na przygotowaniu.  
i zadowoleniu gości.  
Wszystkim pomiędzy zajmie  
się SelfCookingControl®. Dzięki  
SelfCookingControl® możesz skupić  
się w pełni na tym co istotne:  
starannych przygotowaniach,  
pięknie przygotowanych talerzach,  
kreowaniu nowych dań i przyjemności  
kulinarnych.*

Nie musisz już więcej zajmować się takimi rutynowymi pracami jak nadzór, obracanie czy regulacja parametrów. **Zapomnij o tradycyjnym wpisywaniu parametrów**, takich jak temperatura, czas gotowania, prędkość opływu powietrza, wilgotność w komorze czy żmudnym programowaniu. Obsługa SelfCookingCenter® whitefficiency® jest **całkowicie intuicyjna**. Niepotrzebne stają się długotrwałe szkolenia z zakresu użytkowania. Nawet pracownicy pomocniczy mogą bez problemów obsługiwać urządzenie. Więcej: urządzenie samo się uczy i **dostosowuje wskazania oraz ustawienia do** sposobu obsługi. W razie potrzeby można dostosować obsługę do swoich potrzeb: dokładnie do tego, czego się potrzebuje i czego się używa.



„Przy tej inwestycji zaoszczędziliśmy ponad 40.000 €, w porównaniu do kuchni wyposażonej tradycyjnie bez pieca konwekcyjno-parowego”.

*Tim Kuhlmann, szef kuchni, Schloss Basthorst, Crivitz, Niemcy*

*Umieszczenie w urządzeniu zebranego na całym świecie doświadczenia kulinarnego oferuje stałą gwarancję pożądaných efektów.*



- > Najprostsza obsługa – nawet dla personelu pomocniczego
- > Odciąża od wykonywania czasochłonnych rutynowych zadań
- > Samodzielnie wykorzystuje 100 % możliwości technicznych
- > Do 20 % mniejsze zużycie surowca – dzięki optymalizacji przebiegu gotowania, w porównaniu do kuchni wyposażonej tradycyjnie bez pieca konwekcyjno-parowego
- > Najlepsze wyniki gotowania – w każdej chwili powtarzalne
- > Najwyższa soczystość i chrupkość

Masz to w zasięgu ręki.



# Moc i jakość w manualnym trybie pracy.

Doświadcz skoncentrowanej mocy oraz możliwości precyzyjnej regulacji SelfCookingCenter® whiteefficiency®: w manualnym trybie pracy reguluj samodzielnie wszystkie parametry gotowania – bezpośrednio i z dokładnością co do jednego procenta.

SelfCookingCenter® whiteefficiency® można oczywiście użytkować także w trybie manualnym, czyli bez pomocy SelfCookingControl®. Dostajesz po prostu najlepszy piec konwekcyjno-parowy RATIONAL, w którym jako doświadczony kucharz możesz wydajnie pracować albo wypróbować nowe pomysły.



## > Tryb „Para”: 30-130 °C

Wysokowydajny generator świeżej pary z unowocześnioną regulacją wytwarzania pary zawsze wytwarza higieniczną, świeżą parę wodną. Gotuje się bez dodatku wody i zużycia dodatkowego czasu na jej zagotowanie. Stała temperatura w komorze oraz maksymalne wysycenie parą wodną, gwarantują równomierny i bardzo delikatny przebieg gotowania – i najlepszą jakość potraw. Gwarantowane są apetyczne kolory, konsystencja pozwalająca delektować się daniem „na ząb” oraz zachowanie substancji odżywczych i witamin (zwłaszcza w przypadku warzyw). Bez trudu wychodzą nawet delikatne dania, takie jak crème caramel, flany, szlachetne ryby czy mousselines – także w dużych ilościach.



## > Tryb „Gorące powietrze”: 30-300 °C

Przemieszczane z dużą prędkością gorące powietrze opływa produkt ze wszystkich stron. Białko w mięsie jest natychmiast wiązane, dzięki czemu mięso jest w środku wspaniale soczyste. Ciągły dopływ powietrza w temperaturze 300 °C to nie tylko szczegół techniczny: nawet przy pełnym załadunku zapewnia wystarczającą rezerwę mocy. Tylko w ten sposób mogą się udać soczyste, zarumienione z zewnątrz produkty krótko smażone, mrożone produkty convenience oraz puszyste wypieki.



## > Tryb „Kombinacja”: 30-300 °C

W „Kombinacji” sumują się plusy trybu parowego – krótki czas gotowania, małe straty produktu, soczystość, z korzyściami płynącymi z trybu gorącego powietrza: intensywnym aromatem, apetycznym kolorem i chrupką skórą. Całkowicie bez obracania i przy skróconym czasie przyrządzania unika się do 50 % strat, wynikających z przepieczenia.



## > Optymalny klimat w komorze

ClimaPlus Control® reguluje specyficzny dla produktu klimat w komorze – pozwala to uzyskać chrupką skórę, optymalnie opieczoną panierkę i soczyste mięso.



## > Pięć prędkości obrotu wentylatora

Produkt wrażliwy albo wytrzymały. Dla każdego produktu SelfCookingCenter® whiteefficiency® ma odpowiednią prędkość powietrza. Dzięki temu z dziecinną łatwością wychodzą nawet suflety, eklerki i biszkopt.



## > Nawilżanie

Dokładnie dawkowane, ręczne nawilżanie – specjalnie do mistrzowskiej jakości chleba i wypieków.



## > Cool Down (schładzanie)

Do szybkiego, wspieranego przez dmuchawę, schładzania komory.

# Przyrządzać razem to, co do siebie pasuje.



*Albo: Jak za pomocą Efficient LevelControl® (ELC®) skrócić czas produkcji, zwiększyć wykorzystanie urządzenia, maksymalizować wydajność, na dodatek cały czas mając nad wszystkim pełną kontrolę.*





„Dzięki nowemu urządzeniu RATIONAL dokonaliśmy ogromnego kroku naprzód. Możemy wydawać w 15 minut do 150 posiłków znakomitej jakości i każdy dociera do klienta i to przy takiej samej ilości personelu! Od początku przedstawienia się dostajemy od gości wiele pozytywnych komentarzy”.

*Harald Keßer, właściciel, Landgasthof Luitpold,  
Fuchstal/Leeder, Niemcy*

## Wydajna produkcja. Elastyczne wydawanie.

*W produkcji wstępnej, w obsłudze à la carte czy przy przygotowywaniu bufetu śniadaniowego i obiadowego, kucharz musi być w stanie szybko i elastycznie przyrządzić liczne dania. Na dodatek tak, aby w pośpiechu codziennej pracy nie została utracona jakość, a gościa nie pozostało negatywne wrażenie.*

Wykorzystaj poszczególne półki SelfCookingCenter® whiteefficiency® do różnych procesów gotowania – równocześnie! Możesz to robić znacznie skuteczniej, niż za pomocą najróżniejszych sprzętów kuchennych – kotłów, piecyków, patelni uchylnych, patelni, płyt do smażenia i grillowania, które zazwyczaj wymagają stałego trzymania temperatury. Procedura jest niezwykle prosta: zamiast jedno po drugim, wkłada się **różne potrawy jednocześnie**. Można na przykład przyrządzać w jednym załadunku różne produkty smażone: steki, warzywa z grilla, pizzę i smażoną rybę, ale także różne produkty gotowane – na przykład warzywa i rybę – i to bez przenikania się smaków i zapachów. Efficient LevelControl® gwarantuje nieustanną kontrolę nad przebiegiem przyrządzania wszystkich produktów. Każda półka jest nadzorowana osobno. Kiedy dany produkt jest gotowy, Efficient LevelControl® zgłasza się automatycznie. W zależności od ilości produktu i częstotliwości oraz długości otwierania drzwiczek, Efficient LevelControl® koryguje czas przyrządzania – tak, aby wszystko zostało za każdym razem przyrządzone w punkt. Bez wyjątku i konsekwentnie.



### *Różnorodne załadunki mieszane, ELC® wie, jak sobie z tym poradzić.*

- > Wyświetlanie informacji, które produkty można przyrządzać razem
- > Inteligentne dostosowywanie czasu przyrządzania do całkowitej wielkości załadunku oraz liczby i czasu otwarcia drzwiczek
- > Stała wysoka jakość
- > Mniej stresu i pośpiechu
- > Zastępuje liczne specjalistyczne urządzenia
- > Oszczędność energii w stosunku do pojedynczych urządzeń
- > Aż do 30 % krótszy czas przygotowania dzięki inteligentnemu załadunkowi mieszanemu z ELC®





#### **19.23 2 × rumszytk**

z ćwiartkami ziemniaków i fasolką na słoninie, raz medium rare, raz well done dla stolika 7, proszę z dodatkową porcją masła ziółowego.

#### **19.28 5 × ryba**

dla trzeciego stolika: dwa razy sandacz na szpinaku, raz stek z tuńczyka z ziemniakiem z pieca, dwa razy patelnia rybna, w tym raz bez węgorka.

#### **19.37 Grillowane krewetki królewskie**

dla stolika 2 (stały gość, proszę dać dużo).

#### **19.39 4 × pizza**

Calzone, Prosciutto, Grimaldi i raz z sardelą, oliwkami, cebulą, kaparami i karczochem.

#### **19.42 2 × karmelizowany parfait owocowy z grillowanymi owocami**

Deser dla stolika 7, raz mocno skarmelizowany, raz niezbyt ciemny, za to z calvados-parfait.



Sprawia, że  
urządzenie ładnie  
i także budżet  
zaczyna lepiej  
wyglądać.



*CareControl: sposób na błyszczącą czystość  
i automatyczne odkamienianie przy  
minimalnym zużyciu chemii, energii i wody –  
na życzenie także automatycznie, w nocy.*

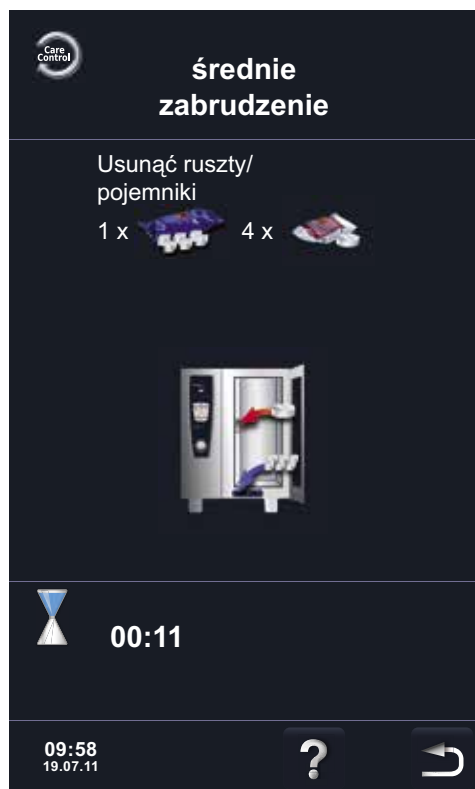


# Radzi sobie inteligentnie z zakamienieniem, przypaleniem i niepotrzebnymi kosztami.

CareControl zużywa do czyszczenia tylko tyle energii, wody i chemii, ile potrzeba. Zapewnia przy tym wszystkim elementom maksimum pielęgnacji.

CareControl to miłe odczucie, że po skończonej pracy można odwrócić się do urządzenia plecami ze świadomością, że rano będzie wyglądało jak nowe. Równocześnie także miłe poczucie, że komfortu tego nie kupuje się za cenę marnotrawstwa. No i oczywiście pewność, że każde mycie to równocześnie *pielęgnacja i utrzymanie wartości inwestycji*, które kosztuje znacznie mniej od ręcznego mycia przez pomoc kuchenną.

SelfCookingCenter® whiteefficiency® określa w zależności od stopnia zabrudzenia zapotrzebowanie na mycie i pielęgnację i proponuje odpowiednie *automatyczne czyszczenie* za pomocą dokładnie dawkowanej ilości środków czyszczących i odkamieniających. Korzyść jest oczywista: błyszcząca świeżość, *higieniczna czystość* oraz zagwarantowana funkcjonalność przy *minimalnym obciążeniu* środowiska i budżetu.



Zapotrzebowanie na chemię jest obliczane i wskazywane w zależności od rzeczywistego zabrudzenia.



Higienicznie czysty blask – bez problemu, przez noc.



### *Czystość i pielęgnacja przy minimalnych kosztach.*

- > Samodzielne mycie w nocy
- > Zmniejszone zapotrzebowanie na chemię, wodę i energię
- > Minimalizacja kosztów
- > Higieniczna czystość, optymalna pielęgnacja urządzenia.

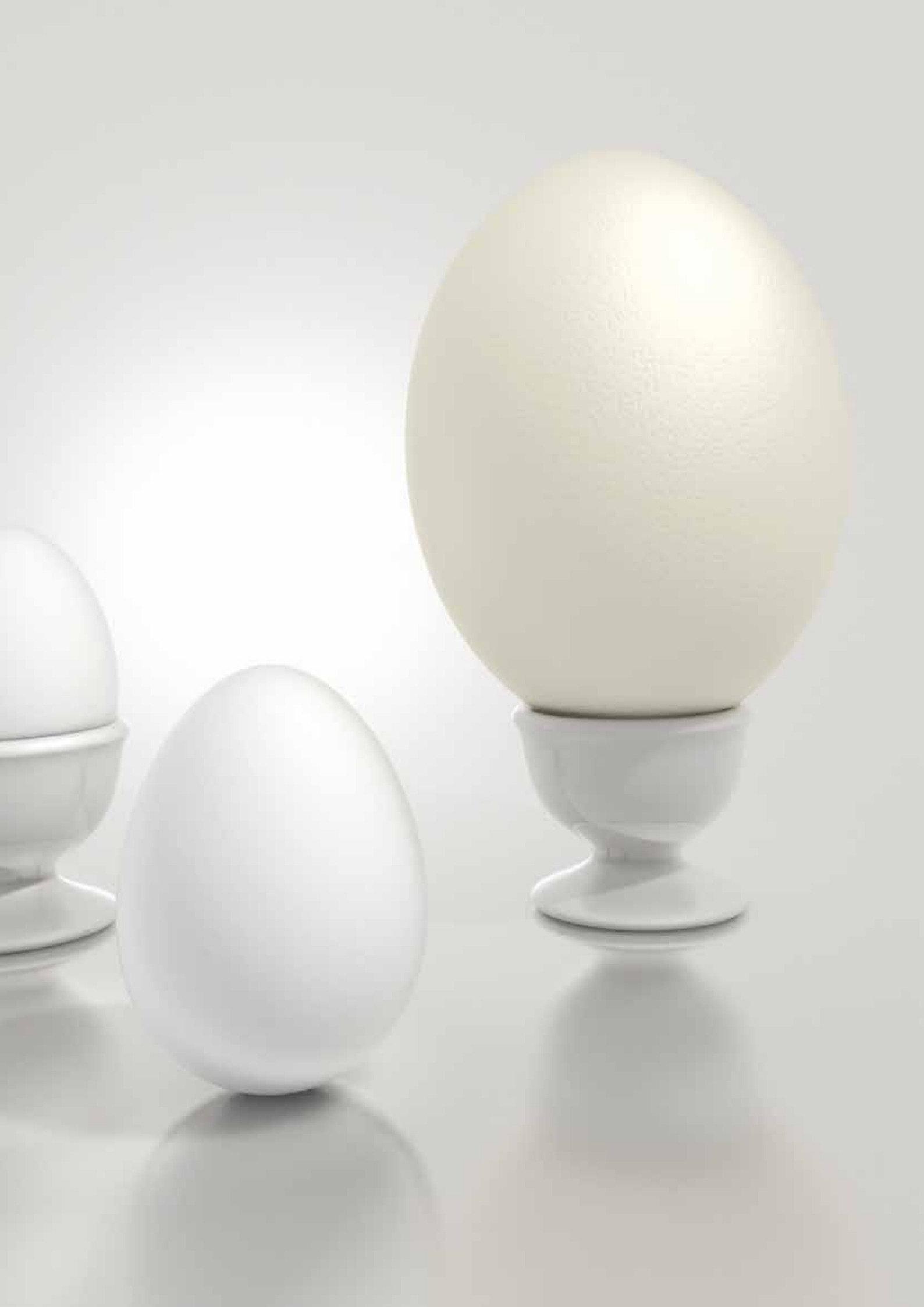


„Oszczędzamy w roku przynajmniej 3.584 PLN tylko dzięki możliwości rezygnacji z instalacji zmiękczenia wody. Sprowadziliśmy bieżące koszty chemii czyszczącej, wody i energii do minimum.”

*Alan Bird, Executive Chef,  
Caprice Holdings, London, GB*

# Osiągasz więcej.

*Minimalne zużycie zasobów naturalnych oznacza wydajność ekonomiczną. W przypadku SelfCookingCenter® whiteefficiency® jest ona tak znacząca, że urządzenie spłaca się od pierwszego dnia.*



# Zyskujesz więcej



## *Zarabiać pieniądze od pierwszego dnia*

- > Znacznie krótsze czasy pracy
- > Bardzo krótki okres amortyzacji
- > Do 30 % mniejsze zapotrzebowanie na miejsce w porównaniu do kuchni wyposażonej tradycyjnie, bez pieca konwekcyjno-parowego
- > Do 70 % mniejsze zapotrzebowanie na energię w porównaniu do kuchni wyposażonej tradycyjnie, bez pieca konwekcyjno-parowego i 20 % mniej w porównaniu z poprzednim modelem.
- > Do 30 % krótszy czas produkcji dzięki inteligentnemu załadunkowi mieszanemu
- > Zysk od początku przekracza koszt finansowania





# Konkretne liczby, wyraźne zyski!

W bezpośrednim porównaniu widać, jak naprawdę wysoce skoncentrowane są korzyści, oferowane przez SelfCookingCenter® whiteefficiency®: na tylko 1 m<sup>2</sup> zajmowanej powierzchni zastępuje on lub odciąża 40-50 % wszystkich tradycyjnych urządzeń kuchennych, redukując w ten sposób zapotrzebowanie na miejsce o ponad 30 %. Tak więc znacznie mniej obciążający jest nie tylko zakup inwestycyjny, mniejsze jest także zapotrzebowanie na miejsce, czyli bieżące koszty, związane z eksploatacją nieruchomości.

SelfCookingCenter® whiteefficiency® splota się sam w krótkim czasie. Policz!

*Przeciętna restauracja z 200 posiłkami dziennie, z dwoma SelfCookingCenter® whiteefficiency® 101.*

<i>Zysk</i>	<i>Podstawa obliczenia na miesiąc</i>	<i>Dodatkowy zysk miesięczny</i>	<i>Oblicz sam</i>
<b>Mięso/ryba/drób</b> Średnio o 20 % mniejsze zużycie surowców dzięki zapewnianej przez SelfCookingControl® precyzyjnej regulacji i dostosowanemu idealnie do produktu przebiegowi gotowania*.	Tradycyjne zużycie surowca 28.800 zł Zużycie surowca z SelfCookingCenter® whiteefficiency® 23.040 zł	<b>= 5.760 zł</b>	
<b>Tłuszcz</b> Redukcja zapotrzebowania na tłuszcz do 95 %. Do przyrządzania produktów panierowanych, frytowanych i krótko smażonych tłuszcz staje się niemal zbędny.	Tradycyjne zużycie surowca 240 zł Zużycie surowca z SelfCookingCenter® whiteefficiency® 12 zł	<b>= 228 zł</b>	
<b>Energia</b> Niezwykła wydajność gotowania, ELC® i najnowsza technologia sterowania zużywają aż do 70% mniej energii*.	Zużycie tradycyjnie 6.300 kWh x 0,80 zł za kWh Zużycie z SelfCookingCenter® whiteefficiency® 1.890 kWh x 0,80 zł za kWh	<b>= 3.528 zł</b>	
<b>Czas pracy</b> Efficient LevelControl® skraca czas produkcji nawet o 50 % dzięki inteligentnemu załadunkowi mieszanemu. Odpadają rutynowe prace. Czyszczenie i pielęgnacja odbywają się automatycznie.	60 h mniej x 12 zł	<b>= 720 zł</b>	
<b>Zmiękczenie wody/odkamienianie</b> Z CareControl koszty te odpadają całkowicie.	Zużycie surowca tradycyjnie 240 zł Zużycie surowca z SelfCookingCenter® whiteefficiency® 0 zł	<b>= 240 zł</b>	
<b>Dodatkowy zysk miesięczny</b>		<b>= 10.476 zł</b>	
<b>Dodatkowy zysk rocznie</b>		<b>= 125.712 zł</b>	

\* w porównaniu do kuchni wyposażanej tradycyjnie bez pieca konwekcyjno-parowego.

# Różnica tkwi w szczegółach.

## Bezpieczeństwo



- > **Maksymalne bezpieczeństwo pracy dzięki małej wysokości najwyższej półki** RATIONAL wprowadza wyznaczający kierunek standard. Wysokość najwyższej półki wynosi we wszystkich urządzeniach 1,60 m.
- > **Drzwi urządzenia z wentylowaną przestrzenią między podwójnymi szybami, szyby pokryte powłoką odbijającą ciepło.**  
Konstrukcja zapewnia niewielką temperaturę dotykową szyby zewnętrznej i umożliwia łatwe czyszczenie szyb od wewnątrz.
- > **Rynienka na skropliny w drzwiczkach**  
Ciągłe opróżnianie wbudowanej w drzwiczkę rynienki na skropliny, także przy otwartych drzwiczkach, skutecznie zapobiega tworzeniu się na podłodze kałuż wody.

## Technologia kulinarna



- > **ClimaPlus Control®**  
Opatentowana centrala pomiarowo-sterująca zapewnia automatycznie utrzymanie zadanego przez użytkownika klimatu w komorze. W połączeniu z najefektywniejszą technologią usuwania wilgoci, uzyskuje się chrupką skórę, optymalnie opieczoną panierkę i idealną soczystość produktu w środku.
- > **Generator pary**  
Generator z unowocześnionym sterowaniem wytwarzania pary wodnej, zawsze dostarcza 100 % higienicznej świeżej pary, zapewniającej najlepszą jakość jedzenia. Maksymalne wysycenie parą wodną – także w zakresie niskich temperatur – zapobiega wszelkiemu wysychaniu produktów. Niepotrzebny jest montaż instalacji do zmiękczenia wody.
- > **Nowa technologia rozprowadzania powietrza **Patent zgłoszony****  
Całkowicie nowe, dynamiczne zawirowywanie powietrza oraz szczególna geometria komory powoduje równomierne rozprowadzanie w niej gorąca. Jest to niezbędne dla uzyskania wyjątkowej równomierności także przy pełnym załadunku.
- > **Odśrodkowe odprowadzanie tłuszczu **Patent****  
Całkowicie odpada konieczność czyszczenia i wymiany tradycyjnych filtrów tłuszczu. Automatyczne odprowadzanie tłuszczu na poziomie wirnika wentylatora utrzymuje komorę w czystości i gwarantuje najwyższej jakości doznania smakowe.

## Bez marnotrawienia zasobów naturalnych



- > **Dopływ energii sterowany zależnie od potrzeb**  
Całkiem nowa technologia sterująca powoduje, że do produktu doprowadzane jest tylko tyle energii, ile faktycznie może zostać przyjęte.
- > **Drzwi komory urządzenia z wbudowanym mechanizmem uszczelniającym (w urządzeniach wolnostojących) Patent**  
Niezależnie od tego, czy ze stelażem ruchomym, czy bez: mechanizm uszczelniający nie wymaga stosowania dodatkowej blachy uszczelniającej i nie pozwala wydobywać się ani parze, ani energii.
- > **28 % mniejsze zapotrzebowanie na miejsce**  
Kompaktowe wymiary urządzenia powodują, że trzeba rozgrzać mniejszą kubaturę, co pozwala oszczędzać zużycie energii. Wąski otwór drzwiowy powoduje niewielkie wychylenie drzwiczek, czyli mniejsze straty energii przy ich otwieraniu.
- > **Wysokowydajny palnik wentylatorowy w urządzeniach gazowych Patent**  
Szczególna konstrukcja wymiennika ciepła zapewnia bardzo wysoką skuteczność. Duże, płaskie powierzchnie, ułatwiają czyszczenie.

## Komfort



- > **Wbudowany spryskiwacz ręczny Patent**  
Płynna regulacja siły strumienia i ergonomiczne położenie, znacznie upraszczają wstępne mycie, usuwanie przypaleń oraz dolewanie wody. Drzwi urządzenia z wentylowaną przestrzenią między podwójnymi szybami, szyby pokryte powłoką odbijającą ciepło.
- > **Łatwa instalacja**  
Dzięki zamontowaniu w urządzeniu przelewu awaryjnego (zgodnie z EN 1717), niepotrzebny jest osobny lejek. Dopuszczenie SVGW.
- > **Wzdłużny układ prowadnic**  
Wzdłużny układ prowadnic pozwala stosować pojemniki 1/3 i 2/3 GN. Wsuwanie i wyjmowanie pojemników jest bardzo łatwe.
- > **Gniazdo USB**  
Łącze USB pozwala w bardzo łatwy sposób dokumentować dane HACCP za minione 10 dni, zapisywać w urządzeniu programy gotowania i aktualizować oprogramowanie SelfCooking Center® do poziomu zgodnego z najnowszym stanem badań firmy RATIONAL.

# Odpowiednie urządzenie dostosowane do różnych wymagań:



Czy produkujesz trzydzieści czy kilka tysięcy posiłków – oferujemy SelfCookingCenter® whiteefficiency® w wielkości pasującej do każdego zapotrzebowania.

Wszystkie urządzenia są dostępne zarówno w wersji elektrycznej jak i gazowej (obie wersje są dla danego typu identyczne pod względem wymiarów, wyposażenia i mocy). Oferowane są także liczne wersje specjalne, umożliwiające dostosowanie się do specyficznych warunków, panujących w kuchni. Obok SelfCookingCenter® whiteefficiency® oferujemy nowy CombiMaster® Plus w 12 wersjach.

Urządzenia	Typ 61	Typ 101
<b>Wersja elektryczna i gazowa</b>		
Pojemność	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Dzienna ilość posiłków	30-80	80-150
Wzdłużny układ prowadnic	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Szerokość	847 mm	847 mm
Głębokość	771 mm	771 mm
Wysokość	782 mm	1.042 mm
Średnica przyłącza wody	R 3/4"	R 3/4"
Średnica odpływu wody	DN 50	DN 50
Ciśnienie wody	150-600 kPa od 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa od 0,15-0,6 Mpa
<b>Wersja elektryczna</b>		
Ciężar	112,5 kg	132,5 kg
Moc przyłączeniowa	11 kW	18,6 kW
Zabezpieczenie	3 x 16 A	3 x 32 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	10,3 kW	18 kW
Moc dla trybu „Para”	9 kW	18 kW
<b>Wersja gazowa</b>		
Ciężar	127 kg	149,5 kg
Wysokość łącznie z zabezpieczeniem przeciwwyptywowym	1.012 mm	1.272 mm
Elektryczna moc przyłączeniowa	0,3 kW	0,39 kW
Zabezpieczenie	1 x 16 A	1 x 16 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Średnica przyłącza gazu	R 3/4"	R 3/4"
Gaz ziemny/gaz płynny LPG		
Maks. znamionowe obciążenie cieplne	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Moc dla trybu „Para”	12 kW/13 kW	20 kW/22 kW

W celu uzyskania bliższych informacji prosimy zamówić katalog urządzeń i wyposażenia dodatkowego lub odwiedzić nas w Internecie pod adresem [www.rational-online.pl](http://www.rational-online.pl).





Typ 62

Typ 102

Typ 201

Typ 202

6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
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
1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
150-600 kPa od 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa od 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa od 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa od 0,15-0,6 Mpa
148,5 kg	173 kg	267 kg	346 kg
22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
169,5 kg	203,5 kg	297,5 kg	374 kg
1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
28 kW/31 kW	45 kW/50 kW	44 kW/48 kW	90 kW/100 kW
28 kW/31 kW	45 kW/50 kW	44 kW/48 kW	90 kW/100 kW
21 kW/23 kW	40 kW/44 kW	38 kW/40 kW	51 kW/56 kW

**Funkcje**

- › SelfCookingControl® z 7 trybami pracy
- › Tryb konwekcyjno-parowy z 3 trybami pracy: zakres temperatur 30-300 °C
- › ClimaPlus Control® – pomiar i regulacja wilgotności z dokładnością do 1 %
- › HiDensityControl® – opatentowana technologia rozprowadzania energii w komorze roboczej
- › Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny

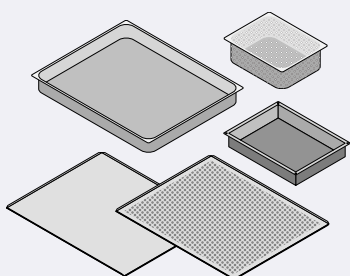
**Wyposażenie**

- › Czujnik temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem
- › Możliwość zaprogramowania 350 programów do 12 kroków każdy
- › Nawilżanie - ustawiane na 3 poziomach
- › 5 programowanych prędkości wentylatora
- › Złącze USB

**kiwa****DEKRA****WRAS**  
A PROVEN PRODUCT**CE**

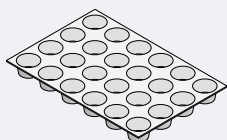
# Perfekcyjne uzupełnienie. Wyposażenie dodatkowe RATIONAL.

Oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL jest specjalnie dostosowane do SelfCookingCenter® whiteefficiency®. Cechuje je duża wytrzymałość, dzięki czemu każdy element doskonale nadaje się do codziennego, intensywnego użytku w profesjonalnej kuchni. Zastosowania specjalne – np. przyrządzanie produktów wstępnie frytowanych, grillowanie kurczaków i kaczek czy produkcja całych prosiąt i jagniąt – dają tak samo dobre efekty jak smażenie steków i sznyceli, które nie wymaga obracania.



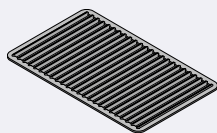
## > **Pojemniki i ruszty w standardzie GN**

Pojemniki ze stali szlachetnej i ruszty RATIONAL są dostępne w wielkościach 2/1, 1/1, 1/2 oraz 1/3 GN. Do uzyskiwania znakomitych efektów smażenia i pieczenia, oferujemy pojemniki emaliowane „w marmurek” oraz blachy do pieczenia i smażenia z aluminium z warstwą zapobiegającą przywieraniu – zarówno w normach GN i piekarniczej. Do typowych zastosowań piekarniczych polecamy – dostępne także w standardach GN i piekarniczym – perforowane blachy piekarnicze, pokryte teflonem.



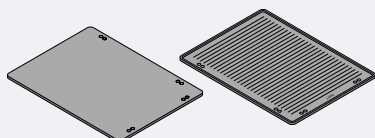
## > **Forma do muffinów i tymbali RATIONAL**

Dzięki bardzo elastycznemu materiałowi unika się całkowicie przywierania wypieków. Formy nadają się także do robienia flanów, puddingu chlebowego, różnych deserów, jajek w koszulkach i wielu innych produktów.



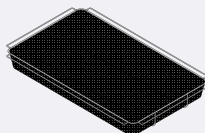
## > **Ruszt CombiGrill® RATIONAL**

Za pomocą rusztu CombiGrill® uzyskuje się idealny wzorek grillowy na produktach krótko smażonych, rybach i warzywach. Ruszt CombiGrill® jest bardzo wytrzymały i ma długą żywotność. 3-warstwowa powłoka z TriLax® wspomaga zarumienianie i jest odporna zarówno na działanie temperatury jak i ługów.



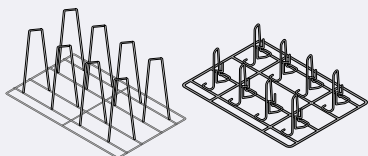
## > **Taca do grillowania i pieczenia pizzy RATIONAL Patent**

Za pomocą tacy do grillowania i pieczenia pizzy przyrządza się pizze wszystkich typów, płaskie chlebki i podłomyki. Doskonałe przewodnictwo ciepłe pozwala uzyskać optymalną jakość. Tylna strona może być używana do grillowania warzyw, steków albo ryby – z perfekcyjnym wzorkiem grillowym.



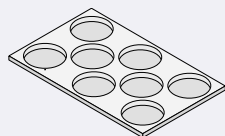
## > **RATIONAL CombiFry® Patent**

200 porcji frytek w 15 minut – bez tłuszczu. Opatentowany CombiFry® po raz pierwszy umożliwia przyrządzanie dużych ilości produktów wstępnie frytowanych. Całkowicie odpadają koszty zakupu, magazynowania oraz utylizacji tłuszczu.



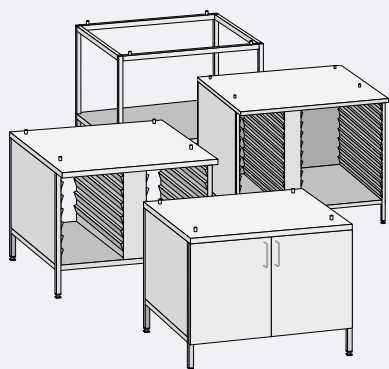
## > **Superspike do kaczek i Superspike do kurczaków Patent**

Pionowe ustawienia kurczaków/kaczek pozwala uzyskać szczególnie soczyste mięso piersi i równomierne opieczenie skóry na chrupko.



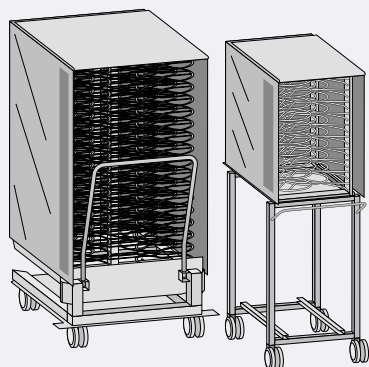
## > **Multibaker**

Multibaker nadaje się do przyrządzania dużych ilości jaj sadzonych, omeletów, rösti i tortilli. Wysokoelastyczny materiał zapobiega jakimkolwiek przywieraniu.



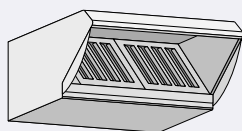
› **Podstawy i szafki pod urządzenia**

Do bezpiecznego ustawienia urządzeń stołowych SelfCookingCenter® whiteefficiency® oferujemy 4 rodzaje szafek/podstaw. Wszystkie podstawy i szafki są wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami higienicznymi.



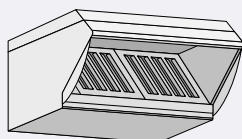
› **System Finishing® do bankietów**

System Finishing® składa się ze stelaża ruchomego i pokrowca Thermocover. W stelaż ruchomy można wstawić do 120 talerzy o średnicy maks. 31 cm, przygotowanych do Finishing®. Pokrowiec Thermocover RATIONAL pozwala odczekać do 20 minut między Finishing® a wydawaniem.



› **UltraVent®**

Technologia kondensacyjna okapu UltraVent® pozwala wiązać i odprowadzać opary. Niepotrzebne są skomplikowane instalacje wentylacyjne. Instalacja jest prosta i może być dokonana na już użytkowanym urządzeniu. Niepotrzebne jest przyłącze zewnętrzne.



› **UltraVent® Plus**

Poza technologią kondensacyjną UltraVent®, UltraVent® Plus jest wyposażony w specjalną technologię filtracyjną. Zapobiega przedostawaniu się oparów oraz dymu z grillowania i pieczenia na zewnątrz. Dzięki temu można instalować urządzenia RATIONAL także w krytycznych miejscach – na przykład w strefach wyeksponowanych.

# „Jesteśmy do Twojej dyspozycji.”



*Robimy wszystko, aby Twoja inwestycja długotrwale się opłacała: dzięki sieci serwisów partnerskich, gwarantujących maksymalne korzyści z urządzenia – przez całe życie produktu.*





# Stałe korzyści. Jesteśmy zawsze u Twojego boku.

*Dzięki rozbudowanej sieci serwisowej dbamy o to, abyś od samego początku miał jak największą korzyść ze swojej inwestycji – przez całe życie produktu.*



#### > **Doradztwo i projektowanie**

Chętnie doradzimy, jak rozwiązać specyficzne wyzwania, istniejące w Twojej kuchni. Chętnie przedstawimy bezpłatne propozycje dotyczące przebudowy Twojej kuchni albo budowy nowej kuchni.

#### > **Wstawienie próbnego**

Porozmawiaj z naszym przedstawicielem handlowym o próbnym użyciu SelfCookingCenter® whiteefficiency® RATIONAL. Wystarczy jeden telefon.

#### > **Instalacja**

SelfCookingCenter® whiteefficiency® jest prosty w instalacji. Oferujemy liczne możliwości instalacji dla wszystkich warunków budowlanych. Nasza rozbudowana sieć partnerów serwisowych RATIONAL zapewnia szybką i fachową instalację.

#### > **Instruktaż na miejscu**

Po uzgodnieniu i w razie potrzeby nasz doświadczony mistrz kucharski przeprowadzi zindywidualizowany instruktaż – także w Twojej kuchni.

#### > **Academy RATIONAL**

Skorzystaj ze stworzonych z myślą o Twoich potrzebach seminariach szkoleniowych i zostań – pod kierownictwem doświadczonych mistrzów kuchni RATIONAL – fachowcem z zakresu użytkowania SelfCookingCenter®.



#### > **ChefLine®**

Koleżeńska pomoc kucharzy dla kucharzy. Przy wszystkich pytaniach dotyczących użytkowania, przez 365 dni w roku możesz korzystać z doświadczenia mistrzów kucharskich RATIONAL. W trakcie osobistej rozmowy uzyskasz szybko i bez formalności fachową poradę oraz potrzebne, sprawdzone wskazówki

#### > **ClubRATIONAL**

Bądź na bieżąco, odwiedź wyjątkowy w branży portal komunikacyjno-informacyjny, oferujący szereg ciekawych i pożytecznych usług i podziel się z kolegami z branży wiedzą i doświadczeniem z pierwszej ręki. Z bezpłatną usługą aktualizacji oprogramowania SelfCookingCenter® whiteefficiency®.

#### > **Partnerzy serwisowi RATIONAL**

RATIONAL – zawsze do Twojej dyspozycji. Sieć wykwalifikowanych i zaangażowanych partnerów serwisowych RATIONAL oferuje rzetelną, szybką pomoc we wszystkich problemach technicznych – włącznie z gwarantowanym dostarczaniem części zamiennych.

#### > **Odbiór urządzeń i utylizacja**

Koniec, który nie jest zakończeniem. Jak wspomnieliśmy na początku, whiteefficiency® obejmuje wszystkie aspekty dobrego wykorzystania zasobów naturalnych – także wysoki stopień przydatności do utylizacji starych urządzeń, które bezpłatnie odbieramy i wprowadzamy z powrotem do obiegu materiałów. W zasadzie nie jest to więc koniec – zwłaszcza, że większość naszych klientów oddaje urządzenia po wielu latach tylko po to, aby kupić nowe.



# Gotuj razem z naszymi mistrzami kucharskimi.

*Chcielibyśmy, abyś przekonał się o licznych korzyściach, jakie oferuje SelfCookingCenter® whiteefficiency®: poznaj możliwości naszych urządzeń na żywo, całkowicie niezobowiązująco – oczywiście w pobliżu twojego miejsca pracy albo zamieszkania.*

*A gdybyś chciał wypróbować SelfCookingCenter® whiteefficiency® w realnych warunkach pracy swojej kuchni – jest to także możliwe! Porozmawiaj z naszym przedstawicielem handlowym. Jeden telefon wystarczy.*



*Jazda próbna SelfCookingCenter® whiteefficiency®:  
RATIONAL CookingLive.*

*Przekonaj się na własne oczy jak wydajny jest SelfCookingCenter® whiteefficiency® i wypróbuj jeden z nich: zapraszamy na bezpłatny pokaz w pobliżu Państwa miejsca zamieszkania i wspólne gotowanie z naszymi mistrzami kucharskimi.*

Z doświadczenia wiadomo, że zainteresowanie jest duże, radzimy więc zgłosić się w odpowiednim czasie. Informacje o terminach można uzyskać pod tel: Tel. +48 22 8649326 albo pod adresem [www.rational-online.pl](http://www.rational-online.pl).



W celu uzyskania bliższych informacji prosimy zamawiać nasze prospekty dla poszczególnych grup docelowych: gastronomii, żywienia zbiorowego, piekarzy, rzeźników, sieci gastronomicznych oraz nasz katalog urządzeń i wyposażenia dodatkowego lub odwiedzić nas w Internecie pod adresem [www.rational-online.pl](http://www.rational-online.pl).

## 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 3 89 57 05 55  
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**  
Grootkeukentechnik 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 International AG  
Istanbul Irtibat bürosu**  
34196 Istanbul/Turkiye  
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.rational-online.ca](http://www.rational-online.ca)

**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**  
Schaumburg, IL 60173  
TOLL FREE 888-320-7274  
E-MAIL [info@rational-online.us](mailto:info@rational-online.us)  
[www.rational-online.us](http://www.rational-online.us)

**RATIONAL México**  
11570 - Col. 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**  
〒112-0004  
東京都文京区後楽2丁目2番22号  
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング  
TEL. (03) 3812 -6222  
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 India**  
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 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: [shanghai.office@rational-online.com](mailto:shanghai.office@rational-online.com)  
[www.rational-china.cn](http://www.rational-china.cn)

**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 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 Middle East**  
Citadel Tower, Dubai, UAE  
PHONE +971 4 431 8835  
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)

