



# Le nouveau **SelfCookingCenter®**



## **Senses**



*L'unique système de cuisson intelligent capable de sentir, de détecter, d'anticiper, d'apprendre de vous mais aussi de communiquer avec vous.*



*Rien ne surpasse un bon repas.*

*Vous cuisinez  
avec passion.*

*RATIONAL vous aide  
à donner vie à vos idées.*

La cuisine est une histoire de passion, de talent et d'expérience. Ce sont les chefs qui, grâce à leurs idées, transforment des matières premières en de délicieux mets. Leur individualité ainsi que leur créativité constituent les bases de la diversité culinaire au sein des cuisines du monde.

C'est justement cette individualité que nous souhaitons conserver. En vous donnant la possibilité de concrétiser vos idées. En développant une technologie qui vous assiste parfaitement lorsque vous cuisinez. Une technologie qui transpose vos directives tout naturellement et qui est à vos côtés à tout moment lorsque vous le souhaitez.

Car vous êtes le seul à savoir ce qu'apprécient le plus vos convives.

# *Vous cuisinez avec vos 5 sens.*

## *Votre nouvel appareil RATIONAL aussi.*

Existe-t-il un système de cuisson qui prépare toujours vos plats exactement comme vous le souhaitez? Qui vous inspire et vous libère des routines pénibles? Qui est toujours là quand vous en avez besoin? Qui travaille uniquement de la façon dont vous le souhaitez?

Oui. Avec le nouveau SelfCookingCenter® 5 Senses, nous avons conçu pour vous un système de cuisson de ce genre. Un appareil qui vous assiste à tout moment de façon optimale.

Le SelfCookingCenter® 5 Senses est l'unique système de cuisson au monde doté de 5 sens. Car il est capable de sentir, de détecter, d'anticiper, d'apprendre de vous, mais aussi de communiquer avec vous.

Ce nouvel appareil RATIONAL est le résultat de 40 années de recherche dans le domaine de la cuisson. Il a été développé par des chefs pour des chefs. En collaboration avec des nutritionnistes, des physiciens et des ingénieurs, nous avons établi de nouvelles références en termes de qualité des produits, de performance et d'intelligence culinaire. Une référence dont vous saurez apprécier les avantages.



« 5 Senses » –  
Accès à la bande-  
annonce



**Sent** les conditions actuelles de l'enceinte de cuisson et la consistance des aliments.



**Détecte** la taille, le niveau de charge ainsi que l'état du produit et détermine le niveau de coloration.



**Anticipe** et détermine le process idéal durant la cuisson pour atteindre le résultat désiré.



**Apprend** quelles sont vos habitudes culinaires et les met en pratique.



**Communique** avec vous et vous montre ce que votre appareil RATIONAL fait en temps réel afin de mettre en œuvre vos directives.



**Unique. Intelligent. Utile.**

# *Vous êtes à la recherche d'un assistant digne de confiance.*

## *Nous l'avons trouvé pour vous : Le SelfCookingCenter® 5 Senses.*

Votre SelfCookingCenter® 5 Senses peut griller, rôtir, cuire sur plaque, à la vapeur ou à l'étuvée, blanchir et pocher. Et peu importe que vous souhaitiez préparer de la viande, du poisson, de la volaille, des légumes, des produits à base d'œufs, des produits de boulangerie ou de pâtisserie, des desserts, qu'il s'agisse de 30 ou de plusieurs milliers de repas. Ce système de cuisson est l'assistant polyvalent des restaurants, des hôtels, des traiteurs, de la restauration en collectivité ou encore des chaînes de restauration.

Vous indiquez le résultat que vous souhaitez obtenir et le SelfCookingCenter® 5 Senses met vos idées en pratique. Précis et fiable. Car pour nous, le chef est et restera toujours celui qui définit le résultat désiré - et qui obtient exactement ce résultat.

Le nouveau SelfCookingCenter® 5 Senses représente l'allègement de travail qu'une équipe ne peut que désirer. Il est économique, vous déleste des activités routinières et vous donne la liberté de vous concentrer sur ce qui est important pour vous. Car au final, seule la satisfaction du client compte.

Par le passé, un chef avait besoin de nombreux appareils spécifiques tels qu'un grill, un four, une cuisinière, des casseroles et poêles et de beaucoup de temps et de travail pour préparer de bons plats. Aujourd'hui, ce sont ces 4 fonctions intelligentes qui vous aident de façon optimale dans votre cuisine.



*Une technologie moderne. Qui apporte beaucoup. Et exige peu.*



### *iCookingControl*

Il vous suffit de définir le résultat attendu, d'enfourner et iCookingControl prépare vos plats exactement comme vous le souhaitez. Il communique avec vous et vous montre comment se passe la cuisson, quelles décisions il prend et quels réglages il opère.



### *HiDensityControl®*

La technologie brevetée haute performance qui garantit une uniformité, une qualité d'aliments et une performance de cuisson incomparables : 100 % de saturation de vapeur, une turbulence dynamique de l'air jusqu'à 120 km/h et une déshumidification maximale jusqu'à 100 litres/seconde.



### *iLevelControl*

Vous êtes plus rapide si vous préparez simultanément différents plats : iLevelControl vous montre quels aliments vous pouvez cuire ensemble. Vous économisez ainsi du temps, de l'argent, de la place et de l'énergie.



### *Efficient CareControl*

Le seul système de nettoyage automatique qui détecte la saleté et le calcaire et les élimine d'une simple pression de touche. Pour une propreté éclatante, hygiénique tout en préservant l'environnement et le portefeuille.

*Vous savez  
exactement comment  
vos plats doivent être.*



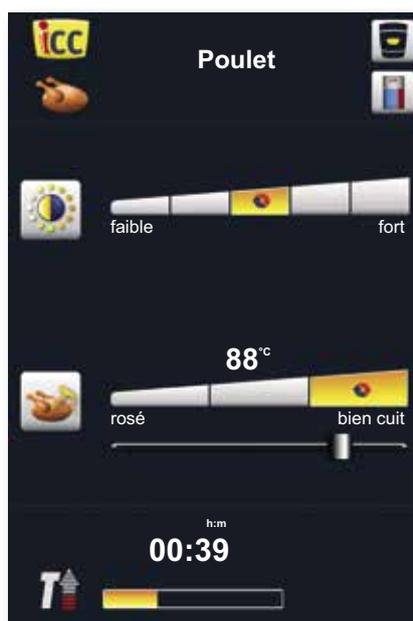
# Avec iCookingControl, vos souhaits deviennent réalité.

En tant que chef expérimenté, vous savez exactement quel doit être le résultat de votre plat pour que cela plaise à vos convives, et c'est exactement ce résultat que vous allez indiquer. Que vous souhaitiez une viande cuite longuement ou juste saisie, légèrement ou très colorée, à point ou bien cuite, iCookingControl permet de transposer vos directives très précisément.

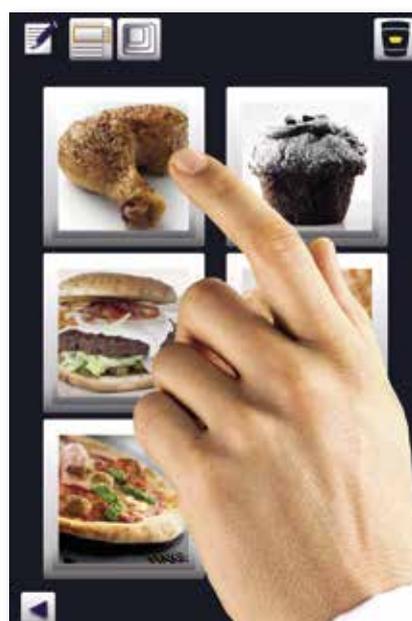
La raison de ce fonctionnement parfait : ce système de cuisson est basé sur l'expérience de 40 années de recherches RATIONAL en matière de cuisson. iCookingControl tire parti de cette expérience afin d'obtenir le résultat voulu en toute rapidité et fiabilité.

Il apprend à connaître vos préférences et si vous êtes content du résultat, vous ou votre équipe pouvez y accéder par la suite en une simple pression de touche, et ce, quand vous le voulez. Un autre point essentiel : Si la prochaine fois vous voulez augmenter ou réduire la quantité à préparer ou si votre produit est plus petit ou plus volumineux, plus épais ou plus fin, cela n'a aucune importance.

Votre repas sera toujours exactement comme vous le souhaitez. Tout simplement génial !



Vous indiquez le résultat attendu.  
iCookingControl donne vie à vos idées.



En une simple pression de touche, vous accédez à nouveau à votre résultat personnel.

**Comprend.**  
**Apprend.**  
**Communique.**

# *Vous exigez une visibilité complète.*

*Avec iCookingControl,  
vous en bénéficiez.*



iCookingControl ne prépare pas seulement vos aliments comme vous le voulez. Avec la fonction iCookingControl, vous gardez également toujours un œil sur ce qui est en train de se passer. Car ce système de cuisson est le seul capable de vous montrer comment il cuit. Vous savez ainsi à tout moment ce que votre système de cuisson est en train de faire.

Comment ça marche :

Votre SelfCookingCenter® 5 Senses sent et détecte la taille, le niveau de charge ainsi que l'état de vos produits et calcule naturellement la coloration correspondante. En se basant sur le résultat attendu, il prend les décisions nécessaires et adapte la température, le temps de cuisson, la vitesse de la ventilation ainsi que le climat dans l'enceinte de cuisson de façon optimale en fonction de vos aliments.

Dès qu'il modifie un réglage, votre système de cuisson vous en informe sur l'écran d'affichage. Il vous indique également pourquoi il procède à une modification. Vous avez ainsi non seulement directement le résultat sous la main, mais vous le gardez également toujours à l'œil si vous le souhaitez.





Dans iCC Cockpit, vous gardez toujours un œil sur ce que votre système de cuisson est en train de faire.



iCC Monitor vous indique quels réglages sont opérés.

*C'est nouveau. C'est incomparable.*

# *Vous souhaitez tout de même travailler manuellement.*

Vous pouvez évidemment également régler vous-même votre SelfCookingCenter® 5 Senses au pourcentage et au degré prêts. Car vous disposez du meilleur combi-cuiseur RATIONAL tout-en-un.



*Pratique.  
Direct.  
Traditionnel.*

# Nous vous proposons le meilleur combi-cuiseur tout-en-un.



## **Mode Vapeur de 30 °C - 130 °C**

Le générateur de vapeur fraîche haute performance avec son nouveau système de réglage de la vapeur garantit une température précise et uniforme ainsi qu'une saturation maximale de la vapeur. Résultat : pas de dessèchement des produits, des couleurs appétissantes, du croquant tout en conservant les nutriments et les vitamines. Même les aliments les plus délicats, tels que la crème caramel ou les flans sont un réel succès sans le moindre effort, y compris en grandes quantités.



## **Mode Air chaud de 30 °C - 300 °C**

La puissante chaleur pulsée circule autour des aliments et les protéines de la viande sont immédiatement figées. Les aliments restent ainsi délicieusement tendres à l'intérieur. La chaleur pulsée allant jusqu'à 300 °C offre également les réserves de puissance nécessaires même en cas de pleines charges. C'est l'unique manière de réussir des cuissons minute dorées, des grillades juteuses et colorées à souhait, ainsi que des produits précuits surgelés et de rendre leur moelleux et leur légèreté aux produits de boulangerie congelés.



## **Mode Mixte de 30 °C - 300 °C**

Les avantages de la vapeur chaude combinés aux avantages de l'air chaud. Vous réussirez ainsi des rôtis croustillants et juteux en un temps record et avec jusqu'à 50 % de pertes de matière première en moins.



## **Climat optimal dans l'enceinte de cuisson**

ClimaPlus Control® mesure l'humidité dans l'enceinte de cuisson et règle le climat de cuisson idéal au pourcentage près. Pour des croûtes croustillantes, une panure croquante et des rôtis juteux.



## **Cinq vitesses de ventilateur**

Vous disposez de la vitesse de ventilation adaptée à chaque produit.



## **Humidification**

Humidification à dosage précis, par ex. pour les produits de boulangerie.



## **Cool Down**

Pour un refroidissement rapide par ventilation de l'enceinte de cuisson.



## **Cuisson à cœur**

Pour la préparation de produits cuits parfaitement à point.



## **Cuisson avec Delta-T**

La gestion de la différence entre la température à cœur et la température de l'enceinte permet d'obtenir des viandes bien tendres et de minimiser les pertes de coupe.



## **Programmation manuelle**

1200 emplacements de programmation incluant jusqu'à douze étapes à chaque fois.

# *Vous voulez être rapide et flexible.*

La fenêtre de sélection affiche les aliments souhaités. Vous voyez en un coup d'œil quels aliments peuvent être associés.

Vous voyez quels aliments vont être cuits et à quel niveau.

Chaque niveau est surveillé : le temps de cuisson restant s'affiche.

Le temps de cuisson est adapté en fonction du niveau de charge et de la durée des ouvertures de la porte.

L'appareil avertit quand un plat est prêt.

The screenshot displays the iLevelControl interface. At the top, there is a selection menu with icons for Crevettes, Brocoli, Steak, Pizza, Croissant, and Escalopes. Below this is a grid showing the cooking schedule for 10 levels. A vertical yellow line indicates the current level being monitored. The grid shows the remaining cooking time for each level and the food item being cooked. A red dot on the right side of the grid indicates when a plate is ready.

Niveau	Temps restant	Aliment
1		
2	00:04:46	Steak
3	00:05:12	Hamburger
4	00:05:12	Hamburger
5	00:00:00	
6	00:06:43	Escalopes
7	00:05:12	Fruits grillés
8	00:04:30	Légumes
9	00:05:12	Côtelette
10	00:03:50	Pizza

At the bottom of the interface, there are navigation arrows, a current time of 09:58 on 22.02, and two target times: 10:00 and 10:03 on 22.02.

# Les charges mixtes intelligentes optimisent le résultat et la qualité.



Affichage actif indiquant quels réglages ont été effectués.

Avec iLevelControl, vous maîtrisez le service à la carte, la mise en place ou le buffet de petits-déjeuners rapidement, sans effort et tout en restant flexible.

Sur seulement un mètre carré, vous pouvez utiliser de nombreux appareils de cuisson différents en même temps, tels que des casseroles, des sauteuses, un grill, des plaques à rôtir ou une friteuse, ils sont simplement superposés les uns sur les autres. Cela vous permet de préparer différents aliments dans un seul et même appareil. Votre SelfCookingCenter® 5 Senses vous indique via l'écran d'affichage quels aliments peuvent être associés lors de la cuisson.

Vous indiquez ce que vous voulez préparer et iLevelControl surveille chaque niveau individuellement. En fonction du niveau de charge, de la fréquence et de la durée de l'ouverture de la porte, iLevelControl corrige de façon intelligente le temps de cuisson et vous en informe également. Vous gardez donc toujours un œil sur ce qui se passe. Vos aliments sont toujours cuits à point et exactement comme vous le voulez.

**Plus de capacité. Plus de qualité. Plus de visibilité.**



# *Vous exigez une qualité exceptionnelle pour vos mets.*

*HiDensityControl® vous la  
donne, même lorsque les  
quantités sont importantes.*

Une qualité de mets incomparable peut uniquement être obtenue lorsque la puissance est suffisante, surtout lorsqu'il s'agit de préparer de plus grandes quantités.



Nous vous promettons que vous atteindrez toujours une qualité de mets exceptionnelle grâce à la fonction brevetée HiDensityControl®. HiDensityControl® permet de répartir la chaleur, l'air et l'humidité dans l'enceinte de cuisson de façon régulière et intense.

Elle vous assure les réserves de performance nécessaires pour atteindre en permanence un résultat optimal, et ce à chaque niveau.



---

« J'avais du mal à croire que l'appareil puisse gérer de telles quantités. Mais avec mon SelfCookingCenter® 202, je peux préparer 240 escalopes en seulement 12 minutes ! Tout va deux fois plus vite, car je peux tout préparer en même temps. Et la qualité est fantastique. »

*Kurt Stümpfig, responsable des services de restauration, Linde AG  
Engineering Division, Pullach, Allemagne*

---

> Jusqu'à 320 croissants, légers et moelleux, avec des volumes nettement supérieurs en 23 minutes.



---

> Jusqu'à 400 pilons de poulet, croustillants et juteux, en 45 minutes.



---

> Jusqu'à 240 escalopes panées, croustillantes à l'extérieur et juteuses à l'intérieur, en 12 minutes.



---

> Jusqu'à 160 steaks à point avec motif grill en 15 minutes.



*Puissant. Sensible. Précis.*

# *Vous attendez une puissance maximale.*

---

## *Générateur de vapeur fraîche pour des couleurs intenses et un goût unique, sans aucun dessèchement.*

Le paramétrage ultra performant garantit une température de vapeur précise ainsi qu'une saturation de vapeur maximale et adapte la température d'ébullition de façon intelligente en fonction du niveau de la mer sur le lieu d'installation.



---

## *Déshumidification active pour de belles croûtes dorées et une panure croustillante.*

Grâce à la technologie moderne par aspiration, l'humidité de l'enceinte de cuisson est éliminée rapidement et efficacement.



# *Une force 4 fois plus concentrée pour vous assister.*

---

## *Turbulence dynamique pour une performance de pointe, à chaque niveau.*

Le ventilateur ultra puissant adapte la vitesse et le sens de rotation en fonction du produit, de la quantité et de l'état de cuisson de manière intelligente ce qui garantit une répartition optimale de la chaleur dans l'enceinte de cuisson.



---

## *Gestion intelligente du climat de cuisson pour des rôtis croustillants et tendres.*

La mesure précise de l'humidité dans l'enceinte de cuisson permet un paramétrage et un réglage au pourcentage près. Le taux d'humidité des aliments enfournés est également pris en compte.



# *Vous aimeriez qu'il soit hygiénique et économique.*



Avec Efficient CareControl, votre SelfCookingCenter® 5 Senses se nettoie et se détartre automatiquement et, au besoin, également pendant la nuit. Il détermine le niveau de nettoyage nécessaire en fonction de l'encrassement de votre appareil. Il vous propose le dosage optimal de nettoyant et de détartrant pour entretenir votre SelfCookingCenter® 5 Senses et le rendre propre et hygiénique. Il n'est plus nécessaire de prévoir un dispositif pour adoucir l'eau qui coûte cher et nécessite beaucoup d'entretien.

Le nouveau Efficient CareControl requiert environ 30 % de ressources en moins que le modèle précédent. Cela est ainsi nettement moins onéreux qu'un lavage minutieux à la main et est très sûr d'utilisation grâce à l'emploi de tablettes.



---

« Nous réalisons une économie d'au moins 900 € par an rien qu'en supprimant l'installation de détartrage devenue superflue. Nous avons pu baisser les coûts pour les produits de nettoyage, l'eau et l'énergie au minimum. »

*Alan Bird, Owner, Birds of Smithfields,  
Londres, Royaume-Uni*

*Efficient CareControl  
détecte la saleté et le  
calcaire et les élimine  
automatiquement.*



*Efficace. Hygiénique. Sûr.*

# *Vous voulez que votre investissement soit rentable.*

## *Nous aussi.*

whiteefficiency® représente notre contribution en matière de développement durable, et cela commence dès le stade de développement du produit. En collaborant avec des universités, nous sommes à la recherche de solutions qui permettent de réduire la consommation en énergie. Cela se poursuit par une production certifiée respectueuse de l'environnement et s'applique même à notre logistique de distribution particulièrement efficace au niveau énergétique ainsi qu'à la reprise et au recyclage des appareils vétustes.

C'est évidemment dans votre cuisine que whiteefficiency® trouve son utilité maximale. Vous économisez de l'énergie, de l'eau, du temps, vous consommez moins de matières premières et générez moins de déchets. Avec RATIONAL, vous disposez également de plus de place puisque l'appareil remplace ou libère à lui seul 40 à 50 % des appareils de cuisson traditionnels

Enfin pour nous, whiteefficiency® est également synonyme de disponibilité, car nous sommes toujours à vos côtés. Notre offre de service globale vous permet d'exploiter au maximum l'ensemble des possibilités de nos appareils. Dès le début et tout au long de la durée de vie de votre appareil.



*Plus de performance. Plus d'efficacité.  
Temps d'amortissement réduit.*

Comparaison  
du niveau de  
rentabilité



*S'amortit tout seul en un minimum de temps. Faites donc le calcul.*



*Restaurant servant en moyenne 200 repas par jour avec deux SelfCookingCenter® 5 Senses 101.  
Gain additionnel par rapport au précédent modèle.*

<i>Votre bénéfice</i>	<i>Mode de calcul par mois</i>	<i>Votre revenu supplémentaire par mois</i>	<i>Faites vous-même le calcul</i>
<b><i>Viande/poisson/volaille</i></b> En moyenne, une réduction de 10 % des coûts d'achat de matières premières grâce à un réglage précis et iCookingControl*.	Emploi de marchandises 8 096 € Emploi de marchandises avec SelfCookingCenter® 5 Senses 7 286 €	<b>= 810 €</b>	
<b><i>Énergie</i></b> La performance de cuisson unique iLevelControl ainsi que la technique de régulation ultra moderne permettent jusqu'à 20 % de consommation d'énergie en moins.*	Consommation 3 628 kWh x 0,15 € par kWh Consommation avec SelfCookingCenter® 5 Senses 2 902,4 kWh x 0,15 € par kWh	<b>= 109 €</b>	
<b><i>Temps de travail</i></b> iLevelControl réduit les durées de production jusqu'à 30 % grâce au contrôle de cuisson par niveau. Suppression des activités routinières.	30 h en moins x 20 €	<b>= 600 €</b>	
<b><i>Adoucissement de l'eau/détartrage</i></b> Ces coûts disparaissent totalement grâce à Efficient CareControl.	Frais ordinaires 60 € avec SelfCookingCenter® 5 Senses 0 €	<b>= 60 €</b>	
<b><i>Vos gains supplémentaires sur un mois</i></b>		<b>= 1 579 €</b>	
<b><i>Vos gain supplémentaires sur une année</i></b>		<b>= 18 948 €</b>	

\* Par rapport au modèle précédent.



# *Vous voulez voir tout cela de vos propres yeux.*

## *Venez cuisiner avec nous.*

*Découvrez par vous-même les performances remarquables du SelfCookingCenter® 5 Senses. En direct, sans engagement et tout près de chez vous.*

Participez à l'un de nos évènements gratuits RATIONAL CookingLive.

Pour recevoir plus d'informations concernant les dates et les lieux des prochains évènements, prenez contact avec nous par téléphone au 03 89 57 00 82 ou surfez sur le site [www.rational-online.fr](http://www.rational-online.fr).



---

« C'est impressionnant de voir, de goûter et de vivre simultanément la diversité et la qualité RATIONAL. Cela donne un aperçu des possibilités offertes par les technologies de pointe. Les évènements RATIONAL CookingLive sont vraiment une expérience à ne pas manquer et je ne peux qu'encourager tous les cuisiniers à y participer. »

*Julia Carmen Desa, Propriétaire du Restaurant « Tres »,  
Delhi, Inde*



Inscription à  
la RATIONAL  
CookingLive



# *Vous attendez un service privilégié.*

Nous souhaitons que vous tiriez profit au maximum de votre investissement, et ce, dès le départ. Tout au long de la durée de vie de votre appareil et sans frais additionnels.

## *Durée de vie du produit*

---



### *Avant l'achat*

#### *RATIONAL CookingLive*

Cuisez avec nos chefs et découvrez comment RATIONAL peut transformer votre quotidien en cuisine. Vous trouverez tous les événements sur [www.rational-online.fr](http://www.rational-online.fr).

#### *Conseil et aménagement*

Nous sommes là pour vous aider à prendre votre décision : Nous collaborons avec vous pour trouver la solution la mieux adaptée à vos besoins. Nous vous fournissons également des propositions de plans pour vos transformations ou votre nouveau projet d'aménagement de votre cuisine.

#### *Installation*

Nos RATIONAL SERVICE-PARTNER se chargent d'installer les équipements dans votre cuisine. Si vous souhaitez installer vous-même les appareils, nous mettons à disposition des instructions techniques pour tous les types d'aménagements.



### *Après l'achat*

#### *Formation personnelle*

Nous venons dans votre cuisine et nous montrons à votre équipe comment fonctionnent nos appareils ou comment vous pouvez les utiliser au mieux en fonction de vos exigences.

#### *Academy RATIONAL*

La formation continue est une évidence chez nous. Sur le site [www.rational-online.fr](http://www.rational-online.fr), vous pouvez vous inscrire à l'un de nos séminaires gratuits.

# *Nous vous proposons le pack All-Inclusive qui porte bien son nom.*

  
**ServicePlus**  
All-Inclusive



## *En cours de fonctionnement*

### *Mises à jour logicielles*

Les mises à jour logicielles sont également gratuites chez nous : il vous suffit de les télécharger via le ClubRATIONAL et bénéficiez ainsi de nos dernières avancées en matière de cuisson. Votre SelfCookingCenter® 5 Senses reste ainsi toujours à la pointe de la technologie.

### **ClubRATIONAL**

La plate-forme Internet pour les chefs professionnels. Que vous soyez à la recherche de recettes, de conseils d'experts ou de vidéos de démo sur nos appareils, vous trouverez ici des informations passionnantes et de l'inspiration pour votre cuisine. Il suffit de vous inscrire sur [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com).

### **Chef@Line®**

Si vous avez des questions liées à des applications ou des recettes, nous vous aiderons volontiers par téléphone. Une aide rapide et simple, de cuisinier à cuisinier, 365 jours par an. Pour contacter la Chef@Line®, formez le numéro 08 25 80 18 38.

### **ClubRATIONAL-App**

Profitez de nombreux conseils pratiques même lors de vos déplacements.

### **RATIONAL SERVICE-PARTNER**

Nos SelfCookingCenter® 5 Senses sont fiables et durables. Si un souci technique survient toutefois, les RATIONAL SERVICE-PARTNER sont là pour vous fournir une aide rapide. Fourniture de pièces de rechange garantie et dépannage d'urgence pendant les weekends inclus : Tél. 03 89 57 00 81.

### **Reprise et recyclage**

Dans la continuité de nos objectifs en matière d'efficacité énergétique, nos produits sont également recyclables. Nous récupérons les appareils vétustes pour les réintégrer dans le processus de recyclage.

# *Vous voulez exploiter au maximum votre appareil RATIONAL.*

## *Academy RATIONAL*

*Votre formation continue gratuite.*



Profitez de nouvelles idées créatives pour votre carte. Découvrez comment transformer votre quotidien en cuisine. Cuisinez avec des collègues et échangez vos expériences.

Lors des séminaires d'une journée à l'Academy RATIONAL, vous découvrirez comment exploiter au maximum les possibilités du SelfCookingCenter® 5 Senses dans votre cuisine sous la houlette de chefs RATIONAL chevronnés.



*Également inclus pour vous.* Peu importe la fréquence à laquelle vous assistez aux séminaires de l'Academy RATIONAL, que vous veniez seul ou avec toute votre équipe, la participation s'élevant à 490 euros est toujours gratuite pour vous en tant que client. Tous les participants reçoivent une documentation complète relative au séminaire ainsi qu'un certificat.

*Inscrivez-vous sans tarder !* Sur le site [www.rational-online.fr](http://www.rational-online.fr), vous découvrirez où se déroule le prochain séminaire dans votre région.

# *Nous vous formons et nous vous informons.*

## **ClubRATIONAL**

### *Bienvenue dans le Club des cuisiniers.*

Le ClubRATIONAL est la plate-forme Internet pour tous les cuisiniers professionnels. En tant que membre, vous avez accès à des avantages exclusifs et à des prestations de service uniques dans le secteur. Inscrivez-vous sans tarder sur le site [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com). Sur le site [www.rational-online.fr](http://www.rational-online.fr) est totalement gratuite !

**Des recettes pour vous inspirer dans votre cuisine**  
Découvrez, partagez et évaluez de nombreuses idées de recettes !

**Téléchargement d'images MySCC**  
Créez votre propre monde en images sur le SelfCookingCenter® 5 Senses !

**Conseils culinaires**  
Profitez des 30 années d'expérience des chefs RATIONAL et utilisez les possibilités insoupçonnées du SelfCookingCenter® 5 Senses.

**Visitez et profitez de la vidéothèque RATIONAL !**  
Découvrez la simplicité d'utilisation des appareils et comment les produits les plus variés se préparent en un tournemain. Le tout avec l'image et le son !

**Inscription à l'Academy RATIONAL**  
Devenez un pro du SelfCookingCenter® 5 Senses sous la direction de chefs chevronnés RATIONAL !

**Soyez le premier informé des dernières nouveautés !**  
Grâce à la newsletter mensuelle, vous recevez des conseils culinaires, des idées de recettes ainsi que des infos sur les promotions en cours.

**Étendez votre réseau personnel**  
Échange d'expérience et communication avec les collègues du secteur et les cuisiniers du monde entier !

**Mises à jour pour votre SelfCookingCenter® 5 Senses**  
Bénéficiez des dernières avancées de la recherche RATIONAL.



**Bibliothèque des manuels d'utilisation pour tous les modèles**  
Les guides d'utilisation, d'installation, de mise en service toujours à portée de main en seulement un clic.

**RATIONAL ServiceCall**  
Rien de plus rapide et facile, vous appelez le ServiceCall et vous serez directement mis en contact avec l'un de nos RATIONAL SERVICE-PARTNER !

# *Vous tenez à ce que la technique soit aboutie.*

## *Le détail fait toute la différence.*



- > **Sécurité maximale grâce à la faible hauteur d'enfournement**  
Le niveau d'enfournement le plus haut se situe pour tous les appareils à 1,60 m.



- > **Ramasse-gouttes de porte intégré**  
La vidange permanente du ramasse-gouttes, même lorsque la porte est ouverte, permet d'éviter les flaques d'eau au sol.



- > **Mécanisme d'étanchéité intégré sur les appareils à pieds**  
Avec ou sans chariot d'enfournement : le mécanisme d'étanchéité intégré ne nécessite aucune tôle d'étanchéité et ne laisse s'échapper ni vapeur ni énergie.



- > **Rails de suspension**  
Les rails profilés en U permettent de garantir que les grilles et plaques ne basculent pas lorsqu'on les sort.



- > **Porte à double vitrage rétroventilée**  
Le revêtement réfléchit la chaleur et permet de conserver une température basse au toucher. Le nettoyage aisé entre les vitres et le verrouillage de porte avec fonction de fermeture automatique facilitent grandement l'utilisation.



- > **Enfournement longitudinal**  
Grâce à l'enfournement longitudinal, il est possible d'utiliser des plats GN 1/3 et 2/3 et la largeur optimale de l'appareil facilite grandement le chargement et le déchargement. Étant donné que l'angle d'ouverture est réduit, peu de chaleur risque de s'échapper.



- > **Douchette intégrée**  
Le réglage en continu du dosage du jet et la conception ergonomique simplifient le nettoyage de fond ainsi que le déglçage et l'arrosage. Le retour automatique intégré et la fonction d'arrêt de l'eau intégrée permettent une hygiène et une sécurité optimales conformément aux exigences de la SVGW (Société Suisse de l'industrie du Gaz et de l'Eau) et conformément à la norme EN1717.



> **MyDisplay**

Grâce à MyDisplay, vous utilisez votre appareil encore plus aisément. Vous faites simplement disparaître les fonctions que vous n'utilisez pas de l'interface d'utilisation et chaque utilisateur ne voit alors que ce qu'il a le droit de voir.



> **Top 10**

RATIONAL enregistre automatiquement les dix plats que vous avez préparés le plus souvent et met ceux-ci à disposition en seulement une pression de touche.

> **Transfert de photos**

Transférez les photos de vos plats sur l'écran d'affichage et attribuez à vos plats vos propres photos.



**- BREVET -**

> **Sonde de température à cœur à 6 points avec aide au positionnement**

La sonde de température prend ses mesures au niveau de 6 points et corrige automatiquement les mauvais positionnements. Également adapté aux produits liquides ou plus petits, tels que des muffins.



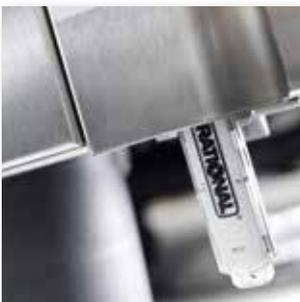
> **ClimaPlus Control®**

Le centre de mesure et de régulation maintient automatiquement le climat de cuisson que vous avez défini.



> **Générateur de vapeur**

La vapeur 100 % fraîche et hygiénique garantit une qualité exceptionnelle des aliments et une saturation maximale même en cas de faibles niveaux de température.



> **Connexion USB**

Le port USB vous permet de documenter aisément les données HACCP ou de procéder à des mises à jour logicielles pour être toujours en accord avec les dernières innovations de la recherche RATIONAL.



**- BREVET -**

> **Séparation centrifugée de la graisse**

La séparation centrifugée de la graisse dans le ventilateur permet d'éviter le nettoyage et le changement des filtres à graisse traditionnels, maintient l'air de l'enceinte de cuisson propre et garantit un pur bonheur pour les papilles gustatives.



**- BREVET -**

> **Turbulence dynamique de l'air**

Grâce à la géométrie de l'enceinte de cuisson bien particulière ainsi qu'à l'actionnement de l'hélice à faible consommation d'énergie qui adapte le sens de rotation et la vitesse de façon intelligente en fonction des aliments, la chaleur est toujours diffusée de manière uniforme dans l'enceinte de cuisson. Une caractéristique indispensable pour obtenir une qualité d'aliments exceptionnelle même en cas de chargement complet. Le frein de l'hélice très réactif assure votre sécurité pour les mises à l'arrêt rapides de l'hélice en cas d'ouverture de la porte.

*Vous voulez exploiter votre système de cuisson de façon optimale.*

*Vous avons l'accessoire idéal pour vous.*



Accès au catalogue des appareils et accessoires



*Vous trouverez notre assortiment complet d'accessoires en surfant sur [www.rational-online.fr](http://www.rational-online.fr).*



## *Accessoires Gastronorm pour les grillades, la cuisson sur plaque ou au four, les fritures, la cuisson vapeur, le Finishing®*

Avec les accessoires RATIONAL, vous exploitez au maximum les possibilités de votre nouveau SelfCookingCenter® 5 Senses.

Chargez votre appareil de façon optimale tout en économisant du temps. Les travaux fastidieux tels que le nettoyage des saletés tenaces, ou l'obligation de retourner vos produits en permanence font désormais partie du passé avec nos accessoires.

Encore plus d'avantages :

Les accessoires Gastronorm RATIONAL se distinguent par une transmission de chaleur optimale ainsi qu'une résistance extrême et une grande longévité.

Le revêtement TriLax® présente d'excellentes propriétés anti-adhésives, facilite la coloration, résiste aux agents chimiques et est particulièrement bien adapté aux températures élevées.

## *Produits de nettoyage et d'entretien*

Nos produits d'entretien permettent de garantir une propreté, une hygiène et une brillance impeccables.

Tous les produits sont parfaitement adaptés au SelfCookingCenter® 5 Senses et satisfont à des exigences maximales en termes de qualité.

Le nettoyant puissant et les produits d'entretien ultra efficaces protègent activement et prolongent la durée de vie de votre SelfCookingCenter® 5 Senses.

## *Pour une installation parfaite*

Des hottes aspirantes aux rampes d'insertion, chariots de transport et d'enfournement, en passant par les écrans thermiques, les tables et armoires de soubassement, voici quelques-unes des solutions individuelles proposées par RATIONAL afin que vous utilisiez toujours votre SelfCookingCenter® 5 Senses de façon optimale, que vous soyez dans votre cuisine ou en déplacement.

# Vous avez des besoins très particuliers.

Que vous prépariez trente repas par jour ou plusieurs milliers, SelfCookingCenter® 5 Senses est disponible dans la taille qui vous convient.

Tous nos SelfCookingCenter® 5 Senses sont disponibles en version électrique ou en version gaz ; les dimensions, équipements et performances étant identiques pour chaque appareil. Nous vous proposons en outre de nombreuses versions spéciales permettant une adaptation parfaite aux particularités de votre cuisine.

*Pour de plus amples informations et options, veuillez demander notre catalogue d'appareils et accessoires.*



Outre le SelfCookingCenter® 5 Senses, nous vous proposons également notre CombiMaster® Plus disponible en douze versions différentes.

*Pour plus de renseignements, veuillez demander notre brochure CombiMaster® Plus ou surfez sur notre site Internet [www.rational-online.fr](http://www.rational-online.fr).*



Appareils	Modèle 61	Modèle 101
<b>Version électrique et gaz</b>		
Capacité	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Nombre de couverts par jour	30-80	80-150
Enfournement longitudinal	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Largeur	847 mm	847 mm
Profondeur	771 mm	771 mm
Hauteur	782 mm	1 042 mm
Arrivée d'eau	R 3/4"	R 3/4"
Sortie d'eau	DN 50	DN 50
Pression de l'eau	150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa
<b>Version électrique</b>		
Poids	112,5 kg	132,5 kg
Puissance raccordée	11 kW	18,6 kW
Protection	3 x 16 A	3 x 32 A
Raccordement au réseau	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Puissance « Air chaud »	10,3 kW	18 kW
Puissance « Vapeur »	9 kW	18 kW
<b>Gaz</b>		
Poids	127 kg	149,5 kg
Hauteur incl. le coupe-tirage	1 012 mm	1 272 mm
Puissance raccordée (version électrique)	0,3 kW	0,39 kW
Protection	1 x 16 A	1 x 16 A
Raccordement au réseau	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Arrivée/raccordement du gaz	R 3/4"	R 3/4"
Gaz naturel/Gaz liquide		
Charge thermique nominale max.	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Puissance « Air chaud »	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Puissance « Vapeur »	12 kW/13 kW	20 kW/22 kW

Éprouvé au niveau international



# Nous avons le SelfCookingCenter® 5 Senses qu'il vous faut.



Modèle 62

Modèle 102

Modèle 201

Modèle 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 ou 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			
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 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



kiwa



WRAS  
A PROVEN PRODUCT



## 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 (0)3 89 57 00 82  
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**  
Grootkeukentechniek 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 Norge AS**  
0411 Oslo/Norge  
TEL. +47 22 70 10 00  
E-MAIL [post@rational.no](mailto:post@rational.no)  
[www.rational.no](http://www.rational.no)

**RATIONAL International AG**  
**Istanbul İrtibat Bürosu**  
Levent Mahallesi Yasemin Sok. No:2  
34330 Levent Beşiktaş İstanbul / Türkiye  
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.rationalcanada.com](http://www.rationalcanada.com)

**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**  
Rolling Meadows, IL 60008  
TOLL FREE 888-320-7274  
E-MAIL [info@rational-online.us](mailto:info@rational-online.us)  
[www.rationalusa.com](http://www.rationalusa.com)

**RATIONAL México**  
11570 - 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 ラシヨナル・ジャパン**  
〒101-0064  
東京都千代田区猿楽町2-8-8  
住友不動産猿楽町ビル1F  
TEL. (03) 6316 -1188  
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 International India Private Ltd**  
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: [office.shanghai@rational-online.com](mailto:office.shanghai@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**  
P.O.Box 126076, Sheikh Zayed Road  
Dubai, United Arab Emirates  
PHONE +971 4 338 6615  
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)

