



SelfCookingCenter®

جدید

5 Senses



تنها سیستم پخت و پز هوشمند که احساس می کند، تشخیص می دهد، پیش بینی می کند، از شما یاد می گیرد و با شما ارتباط برقرار می کند تا به نتیجه مورد نظر خود برسید.



هیچ چیز لذتبخش تر از یک غذای خوب نیست.

شما با احساس آشپزی می کنید. RATIONAL به شما کمک می کند تا ایده هایتان را به واقعیت تبدیل کنید

آشپزی یک احساس، یک مهارت و یک تجربه است. آشپزها از ایده های خود استفاده می کنند و از مواد خام غذاهای خوشمزه درست میکنند. سلیقه فردی و خلاقیت آنها اساس تنوع غذاها در آشپزخانه های جهان ماست.

ما دقیقا می خواهیم این سلیقه و تفاوت فردی را حفظ کنیم، از طریق دادن فضای لازم به شما برای توسعه بیشتر ایده هایتان و از طریق ایجاد فناوریهای جدیدی که بهترین امکانات آشپزی را برای شما فراهم می کنند. فناوری که دقیقا ویژگیهای مورد نظر شما را فراهم می کند و هرگاه که لازم باشد به کمک شما می آید چون فقط شما می دانید که مشتریان شما به چه چیزهایی بیشتر علاقه دارند.

شما با احساس پنجگانه خود آشپزی خواهید کرد. و همینطور دستگاه RATIONAL جدید شما.

آیا یک سیستم پخت و پز وجود دارد که غذا را دقیقاً آنگونه که شما دوست دارید، آماده کند؟ که به شما ایده بدهد و شما را از امور روزمره آزاردهنده نجات دهد؟ که هر وقت به آن نیاز داشته باشید، بتوانید روی آن حساب کنید؟ که فقط آنگونه که شما می خواهید کار کند؟. این دقیقاً همان سیستم پخت و پز است که ما SelfCookingCenter® 5 Senses برای شما فراهم کرده ایم.

سیستمی

که همیشه می تواند به بهترین شکل به شما کمک کند.
SelfCookingCenter® 5 Senses تنها سیستم پخت و پز در جهان است که حواس پنجگانه دارد. چون احساس می کند، تشخیص می دهد، پیش بینی می کند، از شما یاد می گیرد و حتی با شما ارتباط برقرار می کند.

این دستگاه جدید RATIONAL حاصل ۴۰ سال تحقیق در زمینه پخت و پز است. این سیستم توسط سرآشپزها برای سرآشپزها طراحی شده است. ما با کمک متخصصان تغذیه، فیزیکیدانان و مهندسين، کیفیت غذا، کارایی و آشپزی هوشمند را با استانداردی جدید برای شما به ارمغان آورده ایم. استانداردی با مزایای جدید که شما تحسین م یکنید.

شرایط کنونی داخل کابین آشپزی و
انسجام غذا را احساس می کند.



میزان و حجم مواد غذایی موجود در طبقه های
دستگاه و همچنین وضعیت محصولات را تشخیص
می دهد و میزان برشتگی را تعیین می کند.



فکر می کند و توانایی انتخاب مناسب ترین برنامه
جهت رسیدن به نتیجه ای مطلوب را دارد .



علائق و عادات آشپزی شما را یاد می
گیرد و مطابق آنها عمل می کند.



در مواقع معین شما را مطلع می کند و چگونگی
عملکردش را جهت رسیدن به نتیجه دلخواهتان به
شما نشان می دهد.



شما دنبال یک دستیار مطمئن می گردید.

ما آن را داریم: SelfCookingCenter® 5 Senses

SelfCookingCenter® 5 Senses شما می تواند کارهایی مانند کباب کردن، پختن، برشته کردن، آرام پختن، بخارپز کردن، آب گوشت تهیه کردن، و آب پز کردن را انجام دهد.

و البته فارغ از اینکه بخواهید گوشت، ماهی، ماکیان، سبزیجات، غذاهای متشکل از تخم مرغ، نان و شیرینی یا انواع دسر، ۳۰ یا چندین هزار غذا آماده کنید. خواه شما در رستوران، هتل، کیتزینگ یا صنعت خدمات غذایی باشید، این سیستم آشپزی همکار و دستیار کامل شما خواهد بود.

شما مشخص می کنید که غذا را چگونه می خواهید، و SelfCookingCenter® 5 Senses ایده های شما را به طور دقیق و قابل اعتماد اجرا می کند. چون از نظر ما همیشه این آشپز است که تصمیم می گیرد نتیجه کارش چگونه باشد – و ما دقیقاً نتیجه ای را که او می خواهد برایش فراهم می کنیم.

SelfCookingCenter® 5 Senses جدید یک وسیله راحت است که هر تیم آشپزی آرزوی داشتن آن را دارد. استفاده از آن به صرفه است، شما را از شر کارهای روزمره خلاص می کند و به شما این آزادی را می دهد که روی چیزهایی که برایتان مهم است تمرکز کنید. چون در نهایت مهمترین چیز رضایت مشتری شما است.

در گذشته سرآشپزها دستگاه های زیادی نظیر کباب پز، فر، چراغ گاز، قابلمه یا ماهی تابه و همینطور زمان و تلاش زیادی نیاز داشتند تا بتوانند غذاهای خوبی را تهیه کنند. شما امروز تنها به این ۴ دستگاه دستیار هوشمند نیاز دارید که در آشپزخانه از هر لحاظ به یاری شما خواهند آمد.



iLevelControl

اگر بتوانید به آسانی غذاهای مختلفی را همزمان تهیه کنید، سرعت کارتان بیشتر خواهد بود: iLevelControl به شما نشان می دهد که چه غذاهایی را می توانید همزمان تهیه کنید. این در صرفه جویی زمان، پول، فضا و انرژی به شما کمک می کند.



Efficient CareControl

تنها دستگاه مجهز به تمیز کننده خودکار است که چرک و آهک را تشخیص می دهد و فقط با فشار دادن یک کلید آن را به طور کامل تمیز می کند. این سیستم حداکثر بهداشت و نظافت را فراهم می کند بدون آنکه به طبیعت آسیب بزند یا هزینه اضافی روی دست شما بگذارد.



iCookingControl

نتیجه مورد نظرتان را مشخص کنید، مواد غذایی را بارگذاری کنید، iCookingControl غذای شما را دقیقاً آنگونه که می خواهید تهیه می کند. حتی با شما ارتباط برقرار می کند و به شما نشان می دهد که چگونه غذا را می پزد، چه تصمیم هایی می گیرد و از چه تنظیماتی استفاده می کند.



*HiDensityControl**

فناوری ابتکاری با عملکرد بالا برای تهیه غذای یکدست با کیفیت بی نظیر و توان آشپزی بالا: اشباع بخار ۱۰۰٪، ترکیب پیوسته هوا با سرعت حداکثر ۱۲۰ کیلومتر در ساعت و رطوبت زدایی سریع کابین پخت با سرعت حداکثر ۱۰۰ لیتر در ثانیه.

شما دقیقاً در دانه‌های غذایی شما باید
چطور باشند.

iCookingControl چیزی را که شما می خواهید انجام می دهد.



با فشار دادن یک دکمه تنظیمات مورد نظران را انتخاب کنید و به نتیجه دلخواهتان برسید.



نتیجه مورد نظران را تعیین کنید. iCookingControl چیزی را که شما می خواهید انجام می دهد.



می فهمد.
یاد می گیرد.
ارتباط برقرار می کند.

شما به عنوان یک آشپز مجرب، دقیقا می دانید که غذای شما باید چگونه باشد تا مطابق میل مشتری شما باشد - و این دقیقا همان چیزی است که شما مشخص می کنید. مثلا، ممکن است بخواهید گوشت با دمای پایین یا بالا پخت شود، کم یا زیاد سرخ شود، کم یا زیاد پخته شود. iCookingControl دقیقا خصوصیات مورد نظر شما را فراهم می کند.

این دستگاه بسیار خوب عمل می کند چون حاصل ۴۰ سال تحقیقات RATIONAL در حوزه آشپزی است. iCookingControl همیشه از این تجربه استفاده می کند و به طور سریع و مطمئن نتیجه دلخواه شما را فراهم می کند.

علائق و انتخابهای شما را می شناسد و اگر از نتیجه راضی باشید، آن را به حافظه می دهد و هر موقع که شما یا تیم آشپزی شما بخواهید می توانید تنها با فشار دادن یک دکمه همان تنظیمات را اجرا کنید. حالا بهترین ویژگی دستگاه: مهم نیست دفعه بعد می خواهید غذای بیشتر یا کمتر تهیه کنید، یا می خواهید حجم هر غذا کمتر یا بیشتر، نازکتر یا ضخیم تر باشد.

غذای شما همیشه همانگونه که می خواهید تهیه خواهد شد. واقعا عالی است!

مے خواہید یکے مرور کالے بکنید۔ با iCookingControl مے توانید این کار را بکنید۔

iCookingControl تنها آنگونه که شما می خواهید غذا را تهیه می کند. با iCookingControl همیشه می توانید آنچه را که اتفاق می افتد زیر نظر بگیریید. چون این تنها سیستم آشپزی موجود است که روش پخت خود را به شما نشان می دهد. بنابراین همیشه می دانید که سیستم آشپزی شما دارد چه کار می کند.

به این صورت کار می کند:


SelfCookingCenter® 5 Senses اندازه، حجم و وضعیت مواد غذایی را تشخیص می دهد و خودش میزان سرخ شدن مناسب برای آن را محاسبه می کند. بر اساس نتیجه مورد نظر، تصمیمات لازم را می گیرد و درجه گرما، زمان پخت، سرعت هوا و وضعیت داخل کابین را تنظیم می کند تا به بهترین شکل با شرایط لازم برای غذای شما سازگار شود.

به محض تغییر تنظیمات سیستم پخت از طریق نمایشگر خود به شما اطلاع می دهد. حتی به شما نشان می دهد که چرا آن تغییرات را انجام داده است. بنابراین، شما نه تنها بر نتیجه پخت کنترل کامل دارید، بلکه اگر بخواهید می توانید همواره وضعیت آن را به صورت تصویری مشاهده کنید.






chicken


00:13^{h:m}
24°C 88°C

iCC Monitor

- ✓ Probe position check complete.
Residual time adjusted.
⌚ -2:55 m:s
- ✓ Product size recognition complete.
Cooking cabinet temperature adjusted.
🔥 +6 °C


chicken

00:13^{h:m}
24°C 88°C

Roast 4/5

236°C



50%



این جدید است. این به نظیر است.

صفحه نمایشگر iCC® تنظیمات
اعمال شده را نشان می دهد.

در کابین کنترل iCC® همیشه می توانید فعالیت
سیستم آشپزی را مشاهده و کنترل کنید.

گاهی شما می خواهید به صورت دستی کار کنید.

طبیعتاً با SelfCookingCenter 5° Senses می توانید تنظیمات یا درصد دلخواهتان را به صورت دستی وارد کنید. و بهترین RATIONAL Combi-Steamer را هم خواهید داشت.

کاربردی.
مستقیم.
سستی.



حالت بخارپز کردن از ۳۰ درجه تا ۱۳۰ درجه سانتیگراد



دستگاه تولید بخار تازه با ابزارهای جدید کنترل بخار این امکان را به شما می دهد که دمای بخار را به طور پیوسته و دقیق کنترل کنید و از حداکثر اشباع بخار استفاده کنید. نتیجه: غذا خشک نمی شود، رنگ آن اشتهاآور است و مواد مغذی و ویتامینهای وجود در آن هم حفظ می شوند. حتی غذاهای حساس مانند کرم کارامل یا کیک میوه حتی در حجم زیاد - با کمترین زحمت به خوبی تهیه می شوند.

پخت با هوای داغ از ۳۰ درجه تا ۱۳۰ درجه سانتیگراد




هوای گرم از همه جهات در اطراف غذا جریان می یابد و پروتئین گوشت حفظ می شود. این باعث می شود که غذا از داخل کاملا آبدار باشد. جریان پایدار هوای گرم تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد همچنین انرژی ذخیره لازم برای مواقعی که دستگاه پر است را تأمین می کند. این بهترین راه برای تهیه یک غذای آبدار، سرخ شده، یا کباب شده، یا تهیه یک کیک نرم است.

حالت پخت ترکیبی از ۳۰ درجه تا ۱۳۰ درجه سانتیگراد




در این حالت مزایای پخت با بخار داغ با مزایای پخت با هوای داغ ترکیب می شوند. این باعث می شود که غذا به صورت ترد و آبدار تهیه شود، زمان پخت تا حد زیادی کاهش یابد و کارایی پخت تا ۵۰٪ افزایش یابد.

همه با هم، در بهترین Combi-Steamer.


جو ایده آل کابین پخت 


ClimaPlus Control رطوبت کابین پخت را اندازه می گیرد و جو مناسب را با دقت یک درصدی تنظیم می کند، و باعث می شود که بنا به دلخواه شما غذا ترد باشد، رویه نانی خشک باشد و غذا بیشترین شیره را داشته باشد.

پنج سرعت هوا 
ما سرعت هوای مناسب برای هر نوع غذا را داریم.

مرطوب کردن 
میزان رطوبت مثلا برای نان و کیک به طور دقیق تنظیم می شود.

خنک کردن Cool Down 
کابین پخت را به سرعت و به کمک فن خنک می کند.

پخت با دمای هسته ای 
برای تهیه غذا با نتیجه پخت دقیق.

پخت Delta-T 

تفاوت پیوسته بین دمای هسته و دمای کابین باعث می شود که گوشت همواره ترد باشد و تعداد تکه ها بیشتر باشد.

برنامه دهی دستی 

۱۲۰۰ حالت برنامه دهی تا حد اکثر دوازده مرحله.

صفحه نمایش غذایی را که می خواهید نشان می دهد. می توانید در یک نگاه ببینید که چه غذاهایی را می توانید با هم پخت کنید.

شما می توانید ببینید که در هر سینی چه چیزی پخت می شود.

هریک از سینی ها جداگانه نظارت می شود و باقیمانده زمان پخت نشان داده می شود.

مدت پخت، بر اساس حجم غذا و زمان باز ماندن درب، محاسبه می شود.



به محض آماده شده غذا دستگاه گزارش می دهد.



با iLevelControl می توانید سریع و آسان یک منوی سفارشی تهیه کنید و یا یک سرویس صبحانه آماده کنید. در سطح کمتر از یک متر مربع شما از چندین وسیله آشپزی نظیر قابلمه، ماهی تابه، دستگاه صفحه گریل یا سرخ کن، یکی بالای دیگری استفاده می کنید. بدین ترتیب می توانید به طور همزمان و با استفاده از یک دستگاه غذاهای مختلف آماده کنید. صفحه نمایشگر موجود در SelfCookingCenter® به شما نشان می دهد چه غذاهایی را می توانید به صورت همزمان تهیه کنید.

آنچه را می خواهید تهیه کنید تعیین نمایید، سپس iLevelControl هر طبقه فر را جداگانه کنترل می کند. بسته به میزان و حجم مواد غذایی موجود در طبقات دستگاه و اینکه هر چند وقت یکبار و چه مدت درب آن راباز نگه می دارید، به صورت خودکار زمان پخت را اصلاح می کند و شما را از آن مطلع می سازد. بدین ترتیب هر آنچه که در حال اجراست، تحت نظارت و کنترلتان است. غذاهای آماده شده دقیقاً مطابق با آنچه که مد نظر داشتید هستند.

ترکیب بار هوشمند باعث می شود که حجم و کیفیت غذای تهیه شده در حداکثر ممکن باشد.

ظرفیت بیشتر ، کیفیت بهتر ، نظارت بهتر

تنها زمانی کیفیت غذای شما بی نظیر خواهد بود که توان پخت لازم همیشه وجود داشته باشد، به ویژه زمانی که لازم است حجم زیادی از غذا تهیه کنید.

ما به شما قول می دهیم که تنها با یک دستگاه HiDensityControl می توانید همیشه غذا را با بهترین کیفیت تهیه کنید. HiDensityControl® همیشه گرما، هوا و رطوبت را به صورت یکسان و با شدت لازم در کابین پخت و پز توزیع می کند.



این سیستم همواره توان و انرژی لازم را برای شما فراهم می کند تا غذا در تمام سینی ها به بهترین شکل ممکن آماده شود.

"به سختی می توانستم چنین مقادیری را باور کنم. البته که درست کردن ۲۴۰ شنیسل در مدت زمان تنها ۱۲ دقیقه با استفاده از SelfCookingCenter® 202 بسیار آسان است. بدین ترتیب سرعت کار من دو برابر می شود، چون همه ی آنها را یک بار به صورت همزمان درست کرده ام. و با کیفیت بسیار عالی."

کورت اشتومپفیش، مدیر خدمات کیتترینگ، کنسرن Linde AG، بخش مهندسی، پولاخ، آلمان

شما می خواهید غذا بهترین کیفیت را داشته باشد.

iDensityControl آن را به شما می دهد
- حتی زمانی که حجم غذا زیاد باشد.

RATIONAL®

- حق ثبت اختراع -



> تا ۳۲۰ کروسانت، سبک و نرم،
با حجم پخت بسیار بیشتر در مدت ۲۳ دقیقه.



پر توان. حساس. دقیق

> تا ۴۰۰ ران مرغ، ترد و آبدار، در ۴۵ دقیقه.



> تا ۲۴۰ شنیسل، ترد و آبدار، در ۱۲ دقیقه.



تا ۱۶۰ استیک متوسط، با قالب گریل،
ترد و آبدار، در ۱۵ دقیقه.





شما انتظار بیشتر میزان تولید غذا را دارید.

دستگاه تولید بخار تازه برای تهیه غذا با رنگ جذاب، طعم و بوی عالی، بدون آنکه خشک شود.

سیستم تنظیم دمای بخار را به طور دقیق تنظیم می کند، حداکثر اشباع بخار را فراهم می کند و به طور هوشمند دمای جوش را تا ارتفاع مناسب محل نصب دستگاه تنظیم می کند.



شما انتظار بیشتر میزان تولید غذا را دارید.

رفع رطوبت سریع برای خشک و ترد کردن رویه نانی غذا
با استفاده از فناوری ابتکاری خلا، کابین پخت به طور کارآمد و سریع رطوبت زدایی می شود.



ترکیب پیوسته هوا برای اینکه غذا در هر ردیف به طور یکدست و با کیفیت بالا تهیه شود.
بسته به نوع، حجم و میزان پخت غذا، محرک قدرتمند فن به طور هوشمند سرعت و جهت
چرخش را تنظیم می کند و در نتیجه هوا به طور ایده آل در کابین پخت پخش می شود.

توان متمرکز ۴ برابر، امکان انجام این کار را
برای شما فراهم می کند.



مدیریت هوشمند وضعیت برای پخت غذا به گونه ای که ترد و شیره دار و نازک باشد.
اندازه گیری دقیق رطوبت موجود در کابین پخت امکان تعدیل و تنظیم دقیق آن را برای شما
فراهم می کند.

حتی رطوبت ذاتی غذایی که بارگذاری شده در نظر گرفته می شود.

توان متمرکز ۴ برابر، امکان انجام این کار را
برای شما فراهم می کند.



Efficient CareControl

باعث تمیز شدن و آهک زدایی SelfCookingCenter® 5 Senses به صورت کاملا خودکار و بدون نیاز به نظارت می شود. بسته به اینکه دستگاه تا چه حدی کثیف است، مناسب ترین مرحله تمیز کردن را انتخاب می کند. و مطابق با آن مقدار مناسبی از مواد تمیز کننده و رسوب زدا را پیشنهاد می کند تا دستگاه SelfCookingCenter® 5 Senses شما همواره تمیز و بهداشتی باشد. صرف هزینه و انرژی جهت رسوب زدایی دیگر لازم نیست.

مدل جدید Efficient CareControl به حدود ۳۰ درصد منابع کمتر در مقایسه با مدل های قبلی نیاز دارد. بنابراین، این عملکرد دستگاه هزینه های بسیار کمتری در مقایسه با پاکسازی غیر خودکار دربر دارد. شستن کامل و استفاده از کلیدهای مخصوص راه اندازی آن را ایمن می کند.

"ما می توانیم حداقل ۹۰۰ یورو در سال در نتیجه عدم نیاز به رسوب زدایی صرفه جویی کنیم. بدین ترتیب به حداقل رساندن هزینه های مربوط به مواد شیمیایی تمیز کننده، آب و انرژی امکان پذیر بود."

مے خواہید تمیز و بہ صرفہ باشد۔



Efficient CareControl
لکه و جرم را تشخیص می دهد و به
طور خودکار آن را رفع می کند.



شما می خواهید که سرمایه گذاری یتان سودآور باشد.

ما هم همینطور.

whiteefficiency®

سهم مهمی در پایایی دارد که به تازگی در توسعه تولیدات آغاز شده است. ما نیز همراه با دانشگاه ها، پیرامون راه حل های صرفه جویی در منابع طبیعی تحقیق می کنیم. این سیستم همواره بر اساس تولید سازگار با محیط زیست و لجیستیک بیرونی کارآمد عمل می کند و به دنبال آن گرفتن و بازیافت دستگاه های قدیمی ما

فواید whiteefficiency® در آشپزخانه شما کاملاً آشکار خواهد بود. بدین ترتیب می توانید در مصرف انرژی، زمان، آب و مواد خام صرفه جویی کنید و تولید ضایعات را کاهش دهید. علاوه بر این، شما فضای بیشتری در اختیار دارید، چرا که با وجود RATIONAL در فضایی بسیار کوچک ۴۰ تا ۵۰ درصد از تمامی دستگاه های پخت و پز متداول را در اختیار دارید.

در نهایت whiteefficiency® برای ما حکم همراه همیشگی را دارد. در این میان مسئولیت ما حصول اطمینان از بهره گرفتن شما از دستگاه های ماست از طریق رویکرد جامع یا همه جانبه خدمات از آغاز و در زمان طول عمر محصول .



حجم تولید بیشتر.
کارایی بیشتر. سودآوری سریع.

جبران می شود. خودتان میتوانید حساب کنید.

رستورانی در حد متوسط با ارائه ۲۰۰ غذا در روز با استفاده از دو
SelfCookingCenter® 5 Senses درآمد بیشتر در مقایسه با مدل های قبل

خودتان محاسبه کنید	درآمد بیشتر در ماه	مقدار بودجه در ماه	سود شما
	€ 768 =	هزینه کالا € ۷.۶۸۰ SelfCookingCenter® 5 Senses هزینه کالا با € 6.912	گوشت/ ماهی/ ماکیان به طور متوسط ۱۰ درصد خریداری مواد خام کمتر با سیستم iCookingContro®
	€ 131 =	مصرف je kwh € 0,18 kwh x 3.628 مصرف با SelfCookingCenter® 5 Senses je kwh € 0,18 kwh x 2.902,4	انرژی سیستم بی نظیر iLevelControl با مدرن ترین تکنیک تنظیم تا ۲۰ درصد انرژی کمتری مصرف می کند.
	€ 690 =	30 ساعت کمتر ۲۳x €	زمان کار iLevelControl از طریق رولهای چرخان مدت زمان لازم جهت تولید را تا ۳۰ درصد کاهش می دهد . حذف کارهای روزمره.
	€ 60 =	برآورد هزینه با استفاده از دستگاه های متداول € ۶۰ با استفاده از SelfCookingCenter® 5 Senses € 6.912	رسوب زدایی / آهک زدایی این هزینه ها با استفاده از Efficient CareControl کاملاً حذف می شود
	€ 1,649 =		درآمد بیشتر در ماه
	€ 19,788 =		درآمد بیشتر در سال



شما به فناوری پیشرفته بها می دهید.

جزئیات باعث ایجاد تفاوت می شوند.



- حق ثبت اختراع -



> پایین بودن ارتفاع سینی ها جهت ایجاد حداکثر ایمنی در هنگام کار در تمامی دستگاهها بالاترین سینی ۱۰۶۰ متر ارتفاع دارد.

> سینی سر خود در جهت جمع آوری قطران سینی جمع آوری میعان در به طور پیوسته تخلیه می شود، حتی زمانی که در باز است، تا از ریختن آب روی کف جلوگیری شود.

> مکانیزم درزگیری سر خود در دستگاههای نصب شده روی زمین با یا بدون سینی متحرک فر: مکانیزم درزگیری سر خود بدون آنکه به یک صفحه درزگیری اضافی نیاز داشته باشد کار خود را انجام می دهد به هیچ عنوان اجازه هدر رفتن بخار یا انرژی را نمی دهد

> ریل های آویزان کردن ریل های U شکل به شما این اطمینان را می دهد که توری ها و صفحه ها در هنگام بیرون کشیدن کج نخواهند شد.

شما به فناوری پیشرفته بها می دهید.

جزئیات باعث ایجاد تفاوت می شوند.



- حق ثبت اختراع -

> دست شوینده سر خود
آب پاش بسیار متغییر و تنظیمات ارگونومیک، کار تمیز کردن، لعاب زدایی و اضافه کردن آب را تا حد زیادی آسان می کنند. سیستم یکپارچه جمع شدن خودکار و مکانیزم قطع خودکار آب باعث می شود که ایمنی و بهداشت در سطح ایده آل بر اساس استانداردهای EN ۱۷۱۷ و SVGW (انجمن صنعت گاز و آب سوئیس) باشد.

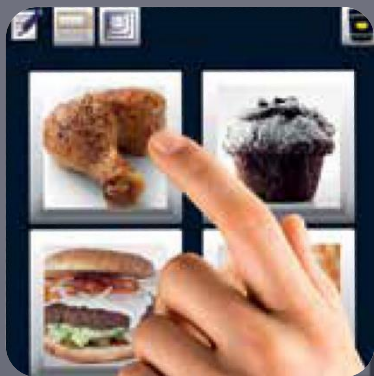


> بارگذاری طولی
بارگذاری طولی یعنی اینکه می توانید ظرفی با اندازه ۳ / ۱ GN ۳ / ۲ را توی دستگاه قرار دهید و بارگذاری و در آوردن آنها آسان خواهد بود. آز آنجایی که شعاع بازکردن کوچک است، گرما به ندرت از دست می رود.

> تفاوت در جزئیات است
پوشش حرارتی دمای تماس را در حد پایینی حفظ می کند. به آسانی می توانید بین پنجره ها و قفلها را تمیز کنید و برای کاربری آسان «قابلیت قفل امن» تعبیه شده است.

جزئیات باعث ایجاد تفاوت می شوند.

شما به فناوری پیشرفته بها می دهید.



> بارگذاری عکس
عکس غذاهای خود را در
نمایشگر بارگذاری کنید و از
عکسهای خود برای غذاها
استفاده کنید.



> لیست ۱۰ غذای برتر
RATIONAL به طور اتوماتیک ده
غذایی را که بیشتر از غذاهای
دیگر تهیه کرده اید لیست می
کند و با فشار دادن یک دکمه
آنها را به شما نشان می دهد.



> MyDisplay کارکردن با دستگاه شما را از این هم آسانتر
خواهد کرد. فقط کافیست فرمانهایی را که لازم ندارید از
رابط کاربری حذف کنید، دیگر هریک از کاربرها تنها چیزی
را که لازم است می بینید.

جزئیات باعث ایجاد تفاوت می شوند.

شما به فناوری پیشرفته بها می دهید.



- حق ثبت اختراع -

> دستگاه تولید بخار
این دستگاه به طور پیوسته بخار
تازه و ۱۰۰٪ بهداشتی تولید
می کند تا غذا با بهترین کیفیت
تهیه شود، و حتی در دمای پایین
هم حداکثر اشباع بخار را فراهم
می کند.

> ClimaPlus Control
مرکز اندازه گیری و کنترل به
طور اتوماتیک جو کابین پخت را
آنگونه که شما تنظیم کرده اید
حفظ می کند.

> بررسی دمای هسته در ۶ نقطه همراه با راهنمای
جاگذاری دمای هسته را در شش نقطه اندازه می گیرد و
اگر محل قرار گرفتن درست نباشد اتوماتیک آن را اصلاح
می کند. این برای مایعات و غذاهای کوچکی مانند مافین
هم مناسب است.

جزئیات باعث ایجاد تفاوت می شوند.

شما به فناوری پیشرفته بها می دهید.



> پورت USB
پورت USB به شما این امکان را می دهد که به آسانی داده های HACCP را ثبت کنید، و نرم افزار دستگاه را به روز کنید تا از جدیدترین نتایج تحقیقات RATIONAL بهره بگیرید.



- حق ثبت اختراع -

> روغن گیر ساتتریفیوژی
دیگر لازم نیست فیلترهای روغن گیر ساتتریفیوژی را تعویض یا تمیز کنید - هوای کابین پخت همواره پاک خواهد بود و طعم غذا همیشه دلچسب خواهد ماند.

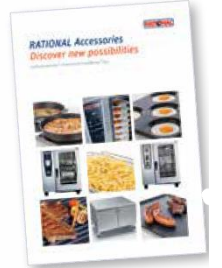


- حق ثبت اختراع -

> ترکیب پیوسته هوا
به لطف هندسه ویژه کابین پخت و محرک قوی و کم مصرف فن، که به طور هوشمند مسیر چرخش و سرعت را متناسب با نوع غذا تغییر می دهد، گرما به طور ایده آل توزیع می شود. این باعث می شود که غذا حتی در مواقعی که دستگاه پر است از بهترین کیفیت برخوردار باشد. ترمز قوی محرک فن با متوقف کردن فوری فن به محض باز شدن سلامت و امنیت شما را حفظ می کند.

شما مے خواہید بہ بہترین شکل از سیستم آشپزی خود استفادہ کنید.

ماوسایل جانبے مناسب را بہ شما پیشنہاد مے دہیم.



در www.rational-online.com
می توانید ہمہ لوازم جانبی ما را ببینید و مرور کنید.

وسایل جانبی گاسترنرم برای کباب کردن، پختن، بریان کردن، سرخ کردن در روغن، بخارپز کردن، و Finishin

به بهترین شکل از دستگاه خود استفاده کنید و در وقت خود نیز صرفه جویی کنید. با استفاده از لوازم جانبی ما دیگر لازم نیست کارهای دردرسازي مانند تمیز کردن جرم و لکه یا مدام این رو و آن رو کردن غذا را انجام دهید.

مزایای دیگری هم دارند:

ویژگی بارز وسایل جانبی گاسترنرم RATIONAL عبارتند از انتقال بهینه گرما و استحکام و دوام بسیار بالا. پوشش TriLax® دارای خواص نجسب بسیار عالی است، برای برشته کردن مناسب است، در برابر فروشویی مقاوم است، و برای استفاده در دماهای بالاتر بسیار مناسب است.

محصولات مراقبتی و نظافتی

محصولات نظافتی ما تمیزی، بهداشت و درخشندگی را برای شما به ارمغان می آورند. تمامی محصولات به طور بهینه و متناسب با نیازهای SelfCookingCenter® 5 Senses طراحی شده اند و بالاترین کیفیت را عرضه می کنند. محصولات نظافتی قدرتمند و مواد مراقبتی بسیار کارآمد از دستگاه SelfCookingCenter® 5 Senses شما محافظت می کنند و طول عمر مفید آن را افزایش می دهند.

برای نصب کامل

از کلاک دودکش گرفته تا رمپهای ورودی، از ردیفهای متحرک فر گرفته تا حفاظ های گرما، و فریم های پایه، کابینت ها و چیزهای دیگر، ما راهکارهای جداگانه و سفارشی ارائه می دهیم تا شما بتوانید به بهترین شکل از SelfCookingCenter® 5 Senses خود استفاده کنید - چه در آشپزخانه و چه در خارج از آن.

بالوازم جانبی RATIONAL شما می توانید به بهترین شکل از SelfCookingCenter® 5 Senses خود استفاده کنید.

شما یک نیاز خیلۀ ویژه دارید.



مدل ۲۰۲	مدل ۲۰۱	مدل ۱۰۲	مدل ۶۲	مدل ۱۰۱	مدل ۶۱	دستگاه
برقی و گازی	برقی و گازی	برقی و گازی	برقی و گازی	برقی و گازی	برقی و گازی	مصرف انرژی
GN 1/2 x 20	GN 1/1 x 20	GN 1/2 x 10	GN 1/2 x 6	GN 1/1 x 10	GN 1/1 x 6	ظرفیت
500-300	300-150	300-150	160-60	150-80	150-80	تعداد غذا در روز
GN 1/1 , 1/2	GN 8/2 , 3/1 , 3/2 , 2/1 , 1/1	GN 1/1 , 1/2	GN 1/1 , 1/2	GN 1/ 1, 1/ 2, 2/ 3, 1/ 3, 2/8	GN 1/ 1, 1/ 2, 2/ 3, 1/ 3, 2/8	بار طولی
mm 1,084	mm 879	mm 1,069	mm 1,069	mm 847	mm 847	عرض
mm 996	mm 791	mm 971	mm 971	mm 771	mm 771	عمق
mm 1,782	mm 1,782	mm 1,042	mm 782	mm 1,042	mm 782	ارتفاع
3/4" R	3/4" R	3/4" R	3/4" R	3/4" R	3/4" R	آبگیری
50 DN	50 DN	50 DN	50 DN	50 DN	50 DN	تخلیه آب
۰ - ۶۰۰ کیلو پاسکال یا ۰,۱۵-۰,۶ مگاپاسکال	۰ - ۶۰۰ کیلو پاسکال یا ۰,۱۵-۰,۶ مگاپاسکال	۰ - ۶۰۰ کیلو پاسکال یا ۰,۱۵-۰,۶ مگاپاسکال	۰ - ۶۰۰ کیلو پاسکال یا ۰,۱۵-۰,۶ مگاپاسکال	۰ - ۶۰۰ کیلو پاسکال یا ۰,۱۵-۰,۶ مگاپاسکال	۰ - ۶۰۰ کیلو پاسکال یا ۰,۱۵-۰,۶ مگاپاسکال	فشار آب

خواه روزانه ۳ پرس آماده کنید یا چند هزار پرس، ما اندازه مناسب دستگاه SelfCookingCenter® 5 Senses را برای شما داریم. همه دستگاههای SelfCookingCenter® 5 Senses در دو مدل برقی یا گازی وجود دارند و از نظر ابعاد، اتصالات و کارایی یکسان هستند. همچنین طیفی از مدل‌های ویژه وجود دارند که می‌توان آنها را به طور کامل با شرایط خاص آشپزخانه شما وفق داد. علاوه بر دستگاه SelfCookingCenter® 5 Senses ما می‌توانیم دستگاه CombiMaster® Plus را نیز در دوازده نوع مختلف عرضه کنیم.

شما یک نیاز خیلے ویژه دارید.



مدل ۲۰۲	مدل ۲۰۱	مدل ۱۰۲	مدل ۶۲	مدل ۱۰۱	مدل ۶۱	دستگاه
برق	برق	برق	برق	برق	برق	مصرف انرژی
kg 346	kg 267	kg 173	kg 148,5	kg 132,5	kg 112,5	وزن
kw 5/65	kw 37	kw 7/36	kw 3/22	kw 6/18	kw 11	بار وصل شده
A 100 x 3	A 63 x 3	A 63 x 3	A 32 x 3	A 32 x 3	A 16 x 3	ایمنی
V 400 NAC 3	V 400 NAC 3	V 400 NAC 3	V 400 NAC 3	V 400 NAC 3	V 400 NAC 3	اتصالات الکتریکی
kw 2/64	kw 36	kw 36	kw 8/21	kw 18	kw ۳/۱۰	عملکرد "جریان هوای داغ"
kw 54	kw 36	kw 36	kw 18	kw 18	kw 9	عملکرد "بخار پز"

در سطح بین المللی تست شده است

ما مدل مناسب SelfCookingCenter® 5 Senses را برای شما داریم.



مدل ۲۰۲	مدل ۲۰۱	مدل ۱۰۲	مدل ۶۲	مدل ۱۰۱	مدل ۶۱	دستگاه
گاز	گاز	گاز	گاز	گاز	گاز	مصرف انرژی
kg 374	kg 297,5	kg 203,5	kg 169,5	kg 149,5	kg 127	وزن
mm 2,087	mm 2,087	mm 1,347	mm 1,087	mm 1,272	mm 1,012	ارتفاع با احتساب فیوز جریان
kw 1/1	kw 7/0	kw 6/0	kw 4/0	kw 39/0	kw 3/0	درجه بندی الکتریکی
A 16 x 1	A 16 x 1	A 16 x 1	A 16 x 1	A 16 x 1	A 16 x 1	ایمنی
V 230 NAC 1	V 230 NAC 1	V 230 NAC 1	V 230 NAC 1	V 230 NAC 1	V 230 NAC 1	اتصالات الکتریکی
3/4" R	3/4" R	3/4" R	3/4" R	3/4" R	3/4" R	منبع گازی / اتصالات گازی
kw 90/kw 90	kw 44/kw 44	kw 45/kw 45	kw 28/kw 28	kw 22/kw 22	kw 13/kw 13	حد اکثر ظرفیت حرارتی
kw 90/kw 90	kw 44/kw 44	kw 45/kw 45	kw 28/kw 28	kw 22/kw 22	kw 13/kw 13	عملکرد "جریان هوای داغ"
kw 51/kw 51	kw 38/kw 38	kw 40/kw 40	kw 21/kw 21	kw 20/kw 20	kw 12/kw 12	عملکرد "بخار پز"



Technology for a sweeter world

تماس با ما

دفتر فروش و امور نمایندگان

تهران ، خیابان جمهوری ، بین ۱۲ فروردین و فخر رازی ، ساختمان تجارت ،
طبقه ۲ ، واحد ۱

☎ 021-66406010

دفتر بازرگانی هفت تیر

تهران ، هفت تیر ، خیابان قائم مقام ، خیابان مشاهیر ، خیابان غفاری ، شماره ۳۰

☎ 021-88303195

ماه تک سرویس (واحد خدمات پس از فروش)

تهران ، خیابان جمهوری ، بین ۱۲ فروردین و فخر رازی ، ساختمان تجارت ، طبقه ۲ ، واحد ۶

☎ 021-62886



www.aytack.com



info@aytack.com



[aytackgram](https://www.instagram.com/aytackgram)



[rational_online](https://www.instagram.com/rational_online)



[aytackbot](https://www.telegram.com/aytackbot)



[aytackco](https://www.telegram.com/aytackco)



[aytack](https://www.aytack.com)