

新しい
SelfCookingCenter®
日本仕様





アイデアが世界を変える 皆様の希望が私たちのやる気

お約束します。あらゆる日本料理の調理にかなう最高の精度と性能。

日本料理のための最高のソリューション

正確、インテリジェント、高性能

皆様に最高の調理ツールをご提供することが、私たちの40年来の願いです。日本料理に求められる高い調理クオリティー、調理性能、精度を兼ね備えるツール。操作が簡単で、スタッフをルーティン作業から解放し、厨房での日々の作業でのストレスと慌しさを軽減するツール。日本料理を調理できるツール。そして、一日の終わりには、採算が取れているツール。

最新のネットワーク・ソリューション「ConnectedCooking」を利用すれば、いつも全てを把握できます。ユニットの管理、調理プログラムの送付、HACCPドキュメンテーション、スマートフォン経由の制御をはじめとする数多くの機能をご活用ください。全ての情報を、どこでも、リアルタイムで受け取ることができます。

こうして、今何が行われているのかをいつでも把握できます。

- > 茶碗蒸し 300人分/25分
- > 温度玉子 1800個/40分
- > 枝豆 60kg/15分
- > 角煮 100kg/3時間
- > 照り焼きチキン 24kg/20分
- > 焼き鮭 240切れ/12分



スチーマー
ホットエアオープン
日本料理のための
インテリジェントな機能

= SelfCookingCenter®
日本仕様

パワースチーム 30~130°C

高性能フレッシュスチーム発生器が炒め煮、ポーチ、スチームをこなします。正確なスチーム温度と最大のスチーム飽和状態のもとで、炊飯をおこない、あるいは野菜、魚、温泉卵などの卵料理を調理します。そこでは料理に鮮やかな色を与えることができます。ビタミンとミネラル分は失われません。料理が乾いてしまうこともありません。

ホットエア 30~300°C

柔らかなフィレ、サクとしたコロック、グリルステーキ、ふんわりしたパン、または冷凍食品。最大300°Cの持続的なホットエアを利用して全てを均等に、クリスピーに、ジューシーに仕上げます。

スチームとホットエアの コンビネーション 30~300°C

庫内の温度と湿度を高めることにより、調理品の乾燥を防止し、重量の低減を最小化して、焼き魚や照り焼きなどの繊細な料理でも均一な焼き色をつけることが可能になります。こうして、他にはない味をお客様に提供することが可能になるだけでなく、従来の調理器具と比べて調理時間も短くなります。



ビデオはこちら

SelfCookingCenter® 日本仕様

高度な要求のために開発



私たちは、最高の精度、調理性能、均一性、輝くような衛生状態への要求を満たす調理システム、SelfCookingCenter® 日本仕様を新開発しました。

私たちの優秀な日本人シェフたちの長年にわたる経験が注ぎ込まれているこの新しいSelfCookingCenter® 日本仕様は、皆様のニーズを最善の形で満たします。そして、つい最近証明されたことですが、弊社のお客様の93%が、RATIONALは最高レベルの顧客満足達成しているとしています。(TNSインフラテスト社、2016年) これは、ほぼ全てのお客様がRATIONALを他の方にも推薦する理由の1つであるに違いありません。

新しいSelfCookingCenter®日本仕様では非常に小さいスペース上で、グリル、蒸し焼き、ベイク、炒め物、スチームができます。肉、魚、鳥肉、野菜、卵料理、ベイク、デザートなど多種多様な料理を、30食でも数千食でも調理できます。そして、日本料理を収録したプロフィールは完璧な仕上がりを保証します。それも、キー操作だけで実行可能。そして厨房チームの願いである作業の軽減を実現できます。素早く簡単に操作でき、さらにはコスト、時間、エネルギーを節約できます。

「この大きさでこのパワー、そして緻密な温度湿度コントロールが素晴らしいです」

吉岡幸宣 / 縄屋 / オーナーシェフ / 京都府



SelfCookingCenter®は今、小型バージョンの新しいSelfCookingCenter® XSとしてもお求めいただけるようになりました。詳細に関しては特別パンフレットをご覧ください。または、オフィシャル・ウェブサイト www.rational-online.jp をご覧ください。



結果こそが重要 最高の精度が最高の品質を保証

十分な性能があればこそ、他にはない料理の品質も保証できます。大量調理であれば、なおさらです。特許取得済みのHiDensityControl®はまさにそのための機能です。この機能によって、庫内の熱、空気、湿度が、調理する品の質と量にとって最適となるように、均等かつ濃密に分配されます。

そして非常に感度の高いセンサーが常に現在の庫内環境を感知、認識し、必要なエネルギー量を調理品に応じて最適に調節します。こうしたことが正確、効率的に実行されるので、デリケートな料理でもうまく仕上がります。その結果、各段ともに、最低限のエネルギー消費で均等な調理品質が得られます。

メリットの一覧

- > ダイナミック・エア・ミキシング – 全段で、見事に均等な仕上がリ
- > 湿度調整機能 – カリッとした皮、サクサクの衣
- > 最大のフレッシュスチーム飽和状態 – デリケートな食材もパサつかない
- > 高出力、300℃までの最高温度 – 大量調理でも綺麗なグリルの焼き目、短い昇温時間とそれに伴うエネルギー消費の最小化

「操作がシンプルで、調理の経験がなくても簡単に美味しい惣菜を作ることができます」

石井 智氏 / 全日食チェーン カシヤ / オーナー / 神奈川県

凝縮されたパワー、最小のエネルギー消費 HiDensityControl®



衛生的なフレッシュスチーム発生器

安価なインジェクション・システムとは違って、RATIONALのスチーム発生技術では、最大のスチーム飽和状態を実現することができます。これにより、生パスタ、高級魚、フランといったデリケートな料理においても最高の品質が得られ、表面が乾いてしまうこともありません。さらに、高価な軟水器やフィルター設備も必要ありません。

インテリジェントな庫内環境マネジメント

新しいSelfCookingCenter® 日本仕様は庫内の湿度を1%単位で計測し、食材から出る水分も考慮します。庫内の希望環境を細かく設定すると、これがインテリジェントに制御され、調理プロセスを通して正確に維持されます。こうして肉はジューシーで、皮はカリッとなり、ベイク製品では完璧な膨れ具合でふんわりと仕上がります。

ダイナミック・エア・ミキシング

庫内の全てのラックに熱を均等に配分することがその役目です。ダイナミック・エア・ミキシングは食材、投入量、調理状態に合わせてファンスピードと回転方向をインテリジェントに調整し、必要とする箇所に熱を配分します。その結果、部分投入か全段投入かに関わらず、料理の質は均一です。

アクティブ湿度調整機能

新開発の低圧技術により、余分な湿気を庫内から排除し、設定どおりの湿度にします。そうしてこそカリッとした皮、サクサクの衣、希望の焼き色、典型的なグリルの焼き目にするのが可能になります。



「常に同じ状態で、焼く・蒸すなどの調理ができ、さらに短時間で調理できることも気に入っています」

内田文行氏 / 九つ井・玉川店 / 店長 / 東京都

SelfCookingCenter® 日本仕様

高い生産性、自動洗浄



皆様の作業をできるだけ簡単なものにするということが、今も以前も、私たちのモチベーションです。だからこそ私たちは、SelfCookingCenter®にインテリジェントな機能を装備することによって、このユニットを、操作がとても簡単で、品質と効率をもたらすアシスタントたらしめたのです。



賢い同時調理 –

iLevelControl

この機能を利用すると、いつも全てを把握することが可能になります。SelfCookingCenter®は、どの料理を同時に調理できるかを表示し、これによって簡単に混合調理できる世界で唯一のユニットです。どのラックも個別に監視されます。これで現在よく使われているキッチンタイマーを使用する必要が全くなり、それに伴う面倒な手間が省けます。これで生産性が向上し、時間、コスト、エネルギー、そしてスペースを節約できます。



インテリジェントな自動洗浄機能 –

Efficient CareControl

Efficient CareControlは汚れや水垢を認識し、簡単に除去をおこなえる、またとない自動洗浄システムです。この機能はユーザーのニーズに対応し、一定の時間になると最適な洗浄を提案します。その結果、ユニットを衛生的かつ輝くように清潔に保てます。そして時間を節約でき、環境に優しく、低コストです。



日本料理に対応の調理知能があるからとても簡単 –

iCookingControl

食材を選び、希望の仕上がりを入力するだけで、iCookingControlがいつも設定通りに調理します。誰が操作するかは関係ありません。ユニットが調理品の状態と大きさ、そして量を認識します。そして考え、予測し、希望の仕上りのために最適な調理プロセスを常に新しく算出し、必要な調整を自動的にを行います。



従来の調理 –

手動モード

SelfCookingCenter®はもちろんマニュアル操作もできます。ホットエア、スチームまたはコンビ。マニュアルモードでは、全ての調理パラメータをちょうど自分の望みどおりに、そして直接調節できます。

全てを同時に、そしていつもタイムリー iLevelControl



iLevelControlを利用すると、アラカルトメニューや仕込み、朝食サービスも迅速、柔軟、簡単にこなせます。たった約1 m² のスペース内で鍋やフライパン、焼き網、鉄板、フライヤーといった各種の調理器具と一緒に使用するようなものなので、何種類もの料理をたった1台のユニットで同時に調理することが可能になります。

どの料理を同時に調理できるかは、SelfCookingCenter® 日本仕様のディスプレイに表示されます。ユーザーは何を調理したいかを入力し、iLevelControlは各ラックを個別に監視します。iLevelControlは投入量、ドアの開閉時間と回数に応じて調理時間を臨機応変に修正し、お知らせします。こうして庫内で行われていることを常に確認することができます。

1つの料理が完成すると、iLevelControlが反応して、当該のラックをディスプレイに表示します。お望みであれば、どのラックに投入でき、どのラックから取り出せるかを、ランプで示すこともできます。これでほとんどの操作ミスを回避できます。料理はいつでもご希望通り、正確に仕上がります。

メリットの一覧

- > 異なる種類の料理を同時に調理 –
最大の柔軟性、スチームコンベクションオープンを用いない従来の調理器具と比べてエネルギー費用を最大で約70%削減
- > 調理時間を監視し、インテリジェントに調整 –
一定して高い料理の質、監視の必要なし
- > 何を同時に調理できるかを表示 –
簡単な操作

「誰がどのタイミングで調理しても
仕上がりは必ず同じになります」

本田敦氏 / 博多海風土 / 店長 / 福岡県

希望の仕上がりを選択して、投入して、完成

類稀な調理知能 – iCookingControl

希望通りの料理の品質を達成することがこれまでになく簡単になりました。肉、魚、鶏類、ベイク、卵料理、デザートなどいかなる料理においても、SelfCookingCenter® 日本仕様があれば全ての品を優しく、そして望んだとおりに調理できます。希望の仕上がりを入力すると、SelfCookingCenter® 日本仕様が行います。それも、一貫して、正確に。それを可能にしたのは、他に例を見ない調理知能、iCookingControlです。

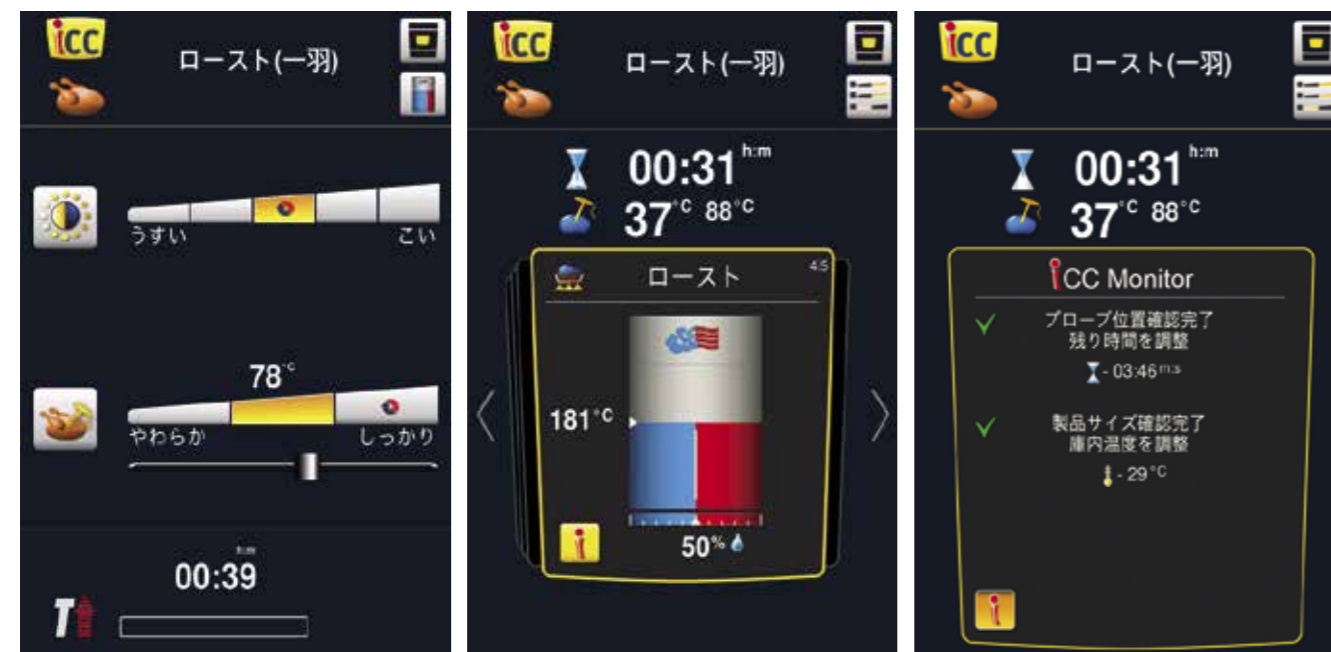
iCookingControlはセンサーを用いて食材の大きさと状態、投入量、状態を認識し、ご希望通りの調理結果を得るために調理プロセスを最適に調整します。必要となる全ての決定を自ら下し、温度、庫内環境、調理時間を自動的に設定します。調整内容は全てディスプレイで確認できます。これで、何が行われているのが正確に分かり、常に全てを把握できます。

iCookingControlはあなたの調理習慣や好みも記憶し、操作をあなたのニーズに合わせてくれます。SelfCookingCenter®日本仕様には日本料理に対応する調理知能が備わっているので、全てが簡単に進みます。もう管理や監視の必要はありません。全ては、いつでも、お望み通りに出来上がります。常に信頼できる調理アシスタントです。

ご希望の仕上がりを入力するだけ。SelfCookingCenter®があなたのアイデアを確実に実行します。

iCC Cockpitでは、調理システムが現在何をやっているかを、いつでも見ることができます。

iCC Monitorは、システムがどの設定を実行しているかを表示します。



メリットの一覧

- > インテリジェントな調理プロセス – 監視・チェックの手間が省ける
- > 希望の仕上がりをキー操作で実現 – 補助スタッフにとっても簡単な操作
- > 調理プロセスを自動的に調整 – いつも最高の仕上がりの結果
- > 理想的な火の通り、やさしい調理 – HiDensityControl®を搭載していないユニットと比較して

清潔で、水垢もつきません Efficient CareControl

Efficient CareControlは、自動的にSelfCookingCenter®の洗浄・水垢除去を行い、ご希望に応じて夜間の自動洗浄も実行します。システムが、ユニットの汚れの度合いに応じて最も効率的な洗浄段階を算出し、洗剤と水垢除去剤の最適量を表示します。

ご希望に応じて、運転時間に合わせた洗浄プランを保存することも可能です。SelfCookingCenter®は、設定した時間になると自動的に反応します。ユニットは衛生的で、とてもケアの行き届いた状態に保たれます。

高額で複雑なメンテナンスを必要とする軟水器はもう必要ありません。新しいEfficient CareControlでは、必要資源を弊社従来機器に比べさらに約30%削減することができます*。手作業による入念な洗浄よりもはるかに安くつき、洗浄タブレットの使用によって取扱の安全性も高くなっています。

* 2014年以前のモデル



「自動洗浄なので、洗浄の作業時間を短縮
することができます。また洗剤やケア剤が
固形の為、安全で、簡単です」

徳永洋文氏/京都大学 生活協同組合 学校食堂
北部食堂 店長/京都府

メリットの一覧

- > 固形洗剤の使用 – 取扱いが非常に安全
- > 汚れを認識、インテリジェントに洗浄を提案 – ランニングコストと作業の手間を最小化
- > 自動水垢除去 – 軟水器や手作業での水垢除去の費用がかからない
- > 個別設定できる洗浄プラン – いつも清潔で、申し分のないケア・衛生状態



エネルギー、時間、材料、スペースを節約 whiteefficiency

whiteefficiencyは商品開発段階から始まるラショナルの持続可能性への貢献です。ラショナルは大学と共同で、資源消費を最小にするためのソリューションを研究しています。そのアプローチは環境認証を受けたラショナルの製品のみならず、環境やエネルギー消費効率に配慮した梱包や配送にも反映されており、ひいてはラショナル製品を導入していただいたお客様の厨房にも受け継がれていくものです。

whiteefficiencyで厨房での無駄を回避できます。エネルギー、水、時間、食材を節約し、無駄を減らすことができます。さらに、わずかの設置面積上で従来のあらゆる調理機器の40~50%を代替するため、スペースを最大で30%まで節約することが可能です。私たちにとってwhiteefficiencyとは常に皆様の側に立つということを意味します。お客様がラショナルの製品によって最大限のメリットを得られるよう、弊社では包括的なサービスを用意しています。私たちはいつでもお客様をサポートいたします。



1日200食の平均的ホテルレストランでSelfCookingCenter® 101を2台稼働 - HiDensityControl®を搭載していないユニットと比較した場合のコスト削減効果

削減項目	月毎の削減高	ランニングコスト削減効果 (毎月)	ご自身の場合で計算してください
肉/魚/鳥肉			
iCookingControlの精密な制御と、投入した食材にあわせて最適化した調理プロセスにより、食材購入費を平均10%削減。	食材投入費 1,075,200円 SelfCookingCenter®日本仕様の食材投入費 967,680円	= 107,520円	
エネルギー			
比類のない調理性能、iLevelControlと最新の制御技術により、エネルギーを最大28%削減。	電力消費 2,363 kWh x 25.2円 / kWh SelfCookingCenter®日本仕様の電力消費 1,701 kWh x 25.2円 / kWh	= 16,683円	
作業時間			
iLevelControlを活用した連続調理により調理時間を最大30%短縮。iCookingControlによってルーティン作業が不要になる。	30時間/月 x 時給 3,640円	= 32,760円	
軟水器/水垢除去			
Efficient CareControlによりこれらのコストは完全に不要になる。	従来のコスト 8,400円 SelfCookingCenter®日本仕様のコスト 0円	= 8,400円	
ランニングコスト削減効果 (毎月)		= 165,363円	
ランニングコスト削減効果 (毎年)		= 1,984,356円	



目標は、最高のクオリティー 適切なアクセサリーがしっかりとサポート

オリジナルRATIONALアクセサリーを用いることにより、SelfCookingCenter® 日本仕様をフル活用できるようになります。下揚げした製品の調理、チキンや鴨のグリル、ラムや子豚の丸焼きなど、特別な用途もこれで首尾よくこなせます。エスカロップやステーキも、裏返す手間をかけることなく調理できます。最適なアクセサリーで調理することで、RATIONALのユニットが持つ性能を最大限に発揮させることができます。アクセサリーはすべて耐久性に優れ、業務用厨房でのハードな使用にも適しています。

ベーキング・パン

スモールサイズのピザやケーキなどのほか、お好み焼きなどフライパンで調理する品を短時間でうまく調理することができます。パン裏面の波型形状が食材をきれいなきつね色に仕上げ、特殊付着防止加工TriLaxのおかげで食材のくっつきもありません。

クロス・ストライプグリル

革新的な構造のクロス・ストライプのグリル焼き網では、1つの焼き網で2種類の焼き目をつけることができます。クロスまたはストライプのグリル焼き網の両面を使い分ければ、定番のストライプ模様の焼き目をつけることも、鶏の照り焼き、焼き魚、シーフードのグリルなどを調理することもできます。

ベーキングトレイ

RATIONALのアルミ製ベーキングトレイには、優れた表面付着防止加工が施されており、非常に堅牢で長持ちです。ムニエルやパンなど短い加熱時間の品が、きれいな焼き色でサクッと仕上がります。

マルチベイカー

マルチベイカーでは、大量のオムレツ、鶏もも肉焼き、お好み焼きなどを美味しく仕上げられます。特殊付着防止コートが施されており、食材がこびりつきません。

その他の詳細については、アクセサリー・パンフレットまたは使用方法パンフレットをご覧ください。または、オフィシャル・ウェブサイト www.rational-online.jp をご覧ください。



ベーキング・パン



クロス・ストライプグリル



ベーキングトレイ



マルチベイカー

より多くを達成するための技術 違いは細部にあり



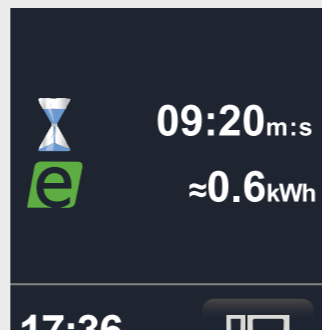
ラック信号つきLED照明

新開発のLED照明が、庫内および投入した各品を上から下、奥から手前まで申し分なく照らします。料理の焼き色は、実際の状態に忠実に照らし出されます。省エネで長持ち、ケアの手間もかかりません。そして新しいラック信号オプションでiLevelControlの操作がもっと簡単になります。ライトの点滅によって、いつ、どのラックを投入/取り出しするべきかが分かります。



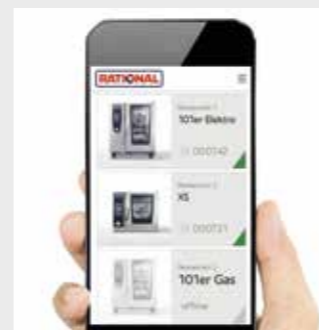
3重ガラス扉

最新の熱反射コーティングを施した3重ガラス構造によって、熱の消失を最小に抑制。これによってさらに最大10%ものエネルギーを節約できます。ガラスは全て洗浄可能なため、何年使っても見えにくくなることはありません。



エネルギー消費の表示

1回の調理でどれだけのエネルギーを必要としたか、1日でどれだけのエネルギーを消費したかがいつでも分かります。データはディスプレイ表示させることも、ダウンロードすることも可能です。



RATIONAL ConnectedCooking

お使いのRATIONALユニットをプロ厨房のための最先端ネットワーク・ソリューションと簡単に接続。ConnectedCookingを利用すると、いつも全てを把握することが可能になります。ユニット管理の簡易化、スマートフォン経由の遠隔アクセス機能、自動HACCPドキュメンテーション。あるいは、RATIONALライブラリーからレシピをお使いのユニットにアップ。詳細は、ConnectedCooking.comにてご確認ください。



内蔵式ハンドシャワー (自動巻取り機能付き)

ハンドシャワーは放水量が調整でき、簡単に洗浄や注水ができます。統合型の自動巻取りシステムと手元のストップ機能により衛生的に使用することが可能です。EN 1717とSVGW (スイスガス水道協会)の認証取得済み。



遠心油脂分離システム

油脂フィルターの交換や洗浄が不要なのに、庫内の空気はいつも清潔。いつでも美味しい料理を提供できます。



ClimaPlus Control®

庫内センサーによって湿度を正確に測定し、設定値にしたがって1%単位で調節。必要に応じて余分な湿気を除去、あるいはスチーム発生器を用いて新しく湿気を加えます。これにより、投入量が大きくても、衣や皮目をカリッと仕上げ、グリルの焼き目をつけ、中をジュースに仕上げることが可能になります。



最大300°Cの庫内温度

SelfCookingCenter®は非常に堅牢なので、最大で300°Cまでの庫内温度での連続運転も可能です。これにより、大量の品のグリルや焼付けといった特別な応用も可能になります。



庫内ラック

扉幅が狭く、縦方向にラックを挿入するので、アラカルト調理などの際に扉を頻繁に開いても、エネルギーは少ししか失われません。開閉の角度が小さいので、場所もとりません。投入量が少ない場合は、1/3ならびに2/3のホテルパンを使用することも可能です。



インテリジェントな 6点計測センサー

芯温センサーが正しい位置にない場合でも、センサーが製品の最も冷たい部分を確実に計測します。こうして全ての品にいつでもパーフェクトに火を通せます。



差し込み補助

特許取得済みの差し込み補助によって、液状の、柔らかい、またはとても小さい調理品にも芯温センサーを正しく差し込めます。



スチーム発生器

スチーム調理での最高の品質をお望みであれば、スチーム発生器は欠かせません。100%衛生的なフレッシュスチームによって、ポーチなどの低温調理でも最大のスチーム飽和状態が確実なものとなります。スチーム発生器は洗浄の際に自動的に水垢除去されます。これでコストのかさむ軟水器も不要です。



ダイナミック・エアミキシング

特殊な庫内形状と、対流とスピードを食材に合わせてインテリジェントに調整するパワフルなダイナミック・エアミキシングにより、庫内の熱が最適な状態に分配されます。全段投入時でも確実に最高の仕上がりととなります。扉を開けると内蔵式のファンブレードが迅速に反応し、ファンホイールはすぐにストップします。こうして安全性がさらに向上します。

様々なニーズに対応 豊富なモデルをご用意

30食であろうと数千食であろうとも、SelfCookingCenter® 日本仕様ならいつでも適切なサイズが見つかります。そして今、小型バージョンのSelfCookingCenter® XSがお求めいただけるようになりました。どの厨房にも収まり、様々な設置方法があるので、オープンクッキングでの使用に、またはレストランで各セクションの専用ユニットとしての使用にも最適です。

SelfCookingCenter® XS 日本仕様は電気式でお求めいただけます。その他の全モデルはガス式でもお求めいただけます。寸法、装備、性能は両バージョンで同一です。これに加えて、特別仕様の数々をご利用いただくと、ユニットを厨房に適応させることができます。

2台のユニットをCombi-Duoとして上下に組み合わせると、柔軟性が増し、スペースを省くことができます。下部のユニットは上部ユニットの操作パネルから簡単に操作できます。

詳しい情報については、弊社の本体・アクセサリカタログをご覧ください。

SelfCookingCenter®のほか、CombiMaster® Plusもあわせて全12モデルをご用意しています。

詳細につきましては、CombiMaster® Plusパンフレットまたは小型ユニットパンフレットをお求めください。または、オフィシャル・ウェブサイトwww.rational-online.jpをご覧ください。



ユニット	XS 型式 6 ⅓	型式 61	型式 101	型式 62	型式 102	型式 201	型式 202
電気式モデル、ガス式モデル							
容量	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
目安となる食数	20~80	30~100	80~150	60~160	150~300	150~300	300~500
庫内ラック	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	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
幅	655 mm	847 mm	847 mm	1,069 mm	1,069 mm	879 mm	1,084 mm
奥行き	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
高さ	567 mm	782 mm	1,042 mm	782 mm	1,042 mm	1,782 mm	1,782 mm
給水接続	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
排水接続	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
水圧	150~600 kPa または 0.15~0.6 Mpa	150~600 kPa または 0.15~0.6 Mpa	150~600 kPa または 0.15~0.6 Mpa	150~600 kPa または 0.15~0.6 Mpa	150~600 kPa または 0.15~0.6 Mpa	150~600 kPa または 0.15~0.6 Mpa	150~600 kPa または 0.15~0.6 Mpa
電気							
重量	72 kg	110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
最大消費電力	5.3 kW	10.1 kW	17.2 kW	20.7 kW	34 kW	34.3 kW	62.3 kW
遮断電流値	3 x 20 A	3 x 30 A	3 x 60 A	3 x 75 A	3 x 125 A	3 x 125 A	3 x 200 A
電源	3 相 200 V 50/60 Hz	3 相 200 V 50/60 Hz	3 相 200 V 50/60 Hz	3 相 200 V 50/60 Hz	3 相 200 V 50/60 Hz	3 相 200 V 50/60 Hz	3 相 200 V 50/60 Hz
消費電力「ホットエアー」	5.0 kW	9.6 kW	16.6 kW	20 kW	33.3 kW	33.3 kW	61 kW
消費電力「スチーム」	5.0 kW	8.3 kW	16.6 kW	16.6 kW	33.3 kW	33.3 kW	50 kW
ガス式							
重量	-	123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
ドラフトディパーター込みの高さ	-	1,012 mm	1,272 mm	1,087 mm	1,347 mm	2,087 mm	2,087 mm
最大消費電力	-	0.4 kW	0.5 kW	0.77 kW	0.8 kW	0.95 kW	1.6 kW
遮断電流値	-	1 x 15 A	1 x 15 A	2 x 15 A	2 x 15 A	1 x 15 A	2 x 15 A
電源	-	単相 100 V 50/60 Hz	単相 100 V 50/60 Hz	単相 200 V 50/60 Hz	単相 200 V 50/60 Hz	単相 100 V 50/60 Hz	単相 200 V 50/60 Hz
ガス接続	-	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
LPG/12A/13A(都市ガス)							
最大ガス消費量	-	13.6 kW/13.4 kW/ 14.4 kW	23.3 kW/22.7 kW/ 24.4 kW	30.0 kW/28.9 kW/ 31.0 kW	48.5 kW/46.5 kW/ 50.0 kW	46.6 kW/45.4 kW/ 48.8 kW	97.0 kW/92.8 kW/ 99.8 kW
ガス消費量「ホットエアー」	-	13.6 kW/13.4 kW/ 14.4 kW	23.3 kW/22.7 kW/ 24.4 kW	30.0 kW/28.9 kW/ 31.0 kW	48.5 kW/46.5 kW/ 50.0 kW	46.6 kW/45.4 kW/ 48.8 kW	97.0 kW/92.8 kW/ 99.8 kW
ガス消費量「スチーム」	-	12.6 kW/12.4 kW/ 13.3 kW	21.3 kW/20.6 kW/ 22.2 kW	22.3 kW/21.6 kW/ 23.3 kW	42.6 kW/41.2 kW/ 44.3 kW	38.8 kW/39.2 kW/ 42.1 kW	54.3 kW/52.6 kW/ 56.5 kW

XSと型式 202 (電気式) : エネルギースターではこのユニット特長は認証から除外されています。

2年保証



各種国際規格取得済



私たちの総合サービスパッケージ

RATIONAL ServicePlus



RATIONAL CookingLive

弊社のシェフと一緒に調理をおこない、RATIONAL製品のメリットを体験してください。スケジュールはウェブサイトでご確認いただけます。www.rational-online.jp

ご相談とプランニング

ご決定に際してお手伝いさせていただきます。お客様のご要望に合ったソリューションをご提案いたします。厨房の改装や新規オープンに際してのご提案もさせていただきます。

現場での取扱い説明

RATIONALのスタッフがお客様の厨房に出向き、ユニットの操作方法やそれぞれのご要望に合ったご利用方法についてご説明いたします。

Academy RATIONAL

研修がサービスに含まれているのはRATIONALだけです。調理のコツやヒントも多くご紹介します。事前にお知らせいただければご希望のメニューを盛り込むこともできます。また、他のユーザーの方々と情報交換を通して、新たな発見をしていただけることもあるでしょう。スケジュールや開催地はwww.rational-online.jpでご確認いただけます。これに加えて、選り抜かれた特別テーマの有料イベントも開催しています。どのようにして新しいSelfCookingCenter®をあなたの厨房で理想的に活用できるかをご覧ください。新しいイベントや魅力的なメニューのアイデアを発見することができます。

ソフトウェア・アップデート

ラショナルのサービスには、ソフトウェア・アップデートも含まれています。私たちの調理研究の最新の知識を活用してください。SelfCookingCenter®を最新の技術状態でお使いいただくためにも、アップデートをぜひご利用ください。RATIONAL ConnectedCookingなら自動的に実行されます。アップデートして、スタートするだけです。

RATIONAL ConnectedCooking

業務厨房のためのインターネット・プラットフォームにユニットを接続すると、ユニット管理の簡易化、スマートフォン経由の遠隔アクセス機能、調理プログラムの簡単な転送・管理、自動HACCPドキュメンテーションなど数多くのメリットを利用できます。そして、世界各地からの数多くのレシピを収録するレシピライブラリーからインスピレーションを得て、お好きなものをクリックするだけでユニットにアップロード。数多くのヒント、厨房の最適化のための提案やビデオがここに加わります。全てはもちろんアプリを利用してモバイルでもご利用いただけ、データの安全性も最高のレベルです。無償でお申し込みの上、全てのメリットを活用してください。ConnectedCooking.com

ChefLine®

使用方法やレシピに関するご質問等ございましたら、いつでも直接電話でお受けいたします。365日いつでも、迅速かつ簡単なシェフからシェフへのサポートです。ChefLine®の電話番号：03-6316-1199

RATIONALサービスパートナー

SelfCookingCenter®は信頼性が高く、耐用年数の長いユニットですが、万が一技術的な問題が起きた時には、RATIONALサービス・パートナーが迅速にサポートいたします。保証交換部品および週末の緊急サービスもこちらで対応いたします。電話番号：03-6316-3737

その他の詳細情報については、ServicePlusのパンフレットやRATIONAL ConnectedCookingのパンフレットをご覧ください。または、ホームページ www.rational-online.comをご覧ください。

SelfCookingCenter®の機能を ぜひお確かめ下さい!

「料理の仕上がりにとても
衝撃を受けました」

寺田慎太郎氏 / 壱兵衛 / 店主 / 京都府

SelfCookingCenter®の機能をお確かめ下さい。全国各地で開催されています。無料のRATIONAL CookingLiveにご参加ください。

スケジュールの確認は、電話番号03-6316-1188 にご連絡いただくか弊社ホームページwww.rational-online.comをご覧ください。

ご自身のニーズや使用分野に特化した情報をご希望ですか?
追加パンフレットをお取り寄せください。
以下の分野のパンフレットがお求めいただけます。

- > カジュアルダイニング
- > スーパーマーケット
- > 共同施設の食堂

その他の詳細につきましてはホームページ www.rational-online.jpにてご確認ください。





株式会社 ラショナル・ジャパン
〒101-0064
東京都千代田区猿樂町2-8-8
住友不動産猿樂町ビル1F

Tel. (03) 6316-1188

info@rational-online.jp
rational-online.com



80.21.412・V-01・MDS/Mawe・03/17・Japanisch
製品の仕様は、技術開発により、予告なく変更することがありますので、あらかじめご了承ください。