

# O nosso compromisso com o cliente:

*Oferecemos-lhe a segurança de ter tomado a melhor decisão mediante:*

> **Qualidade comprovada**

OS PRODUTOS RATIONAL são robustos, cuidadosamente montados e de fabrico Alemão. A base desta qualidade parte do princípio “um homem – um aparelho”. Cada colaborador do departamento de produção assume plena responsabilidade do aparelho que fábrica. No fim faz constar o seu próprio nome na placa de características do aparelho, como garantia pessoal da qualidade. A colaboração com os nossos fornecedores de sistemas baseia-se nos mais altos standards de qualidade. Trabalhamos incansavelmente para melhorar os nossos produtos, para que tenham a maior segurança, fiabilidade e uma prolongada vida útil.

Institutos de renome internacional premiam com regularidade a qualidade dos nossos processos e produtos.

> **O nosso serviço COMPLETO**

Uma ampla rede de cozinhas de demonstração organizam regularmente eventos de demonstração para que possa convencer-se previamente da qualidade dos nossos aparelhos, as possibilidades de aplicação, a sua extraordinária rentabilidade e fácil uso.

O nosso empenho continua após a compra, com uma exaustiva oferta de serviços que inclui tanto programas de formação profissional como o apoio constante ao uso dos aparelhos. Adicionalmente, dispomos de uma extensa rede de serviço técnico a escala mundial. A rede de serviço técnico certificado RATIONAL SERVICE-PARTNER intervêm em 80 % dos casos no mesmo dia. Este inovador conceito de serviço foi galardoado com o prémio supra sectorial pela “Gestão de Serviço”.

> **O conceito whitefficiency®**

whitefficiency® é para nós um conceito global que começa na fase de desenvolvimento do produto. Em colaboração com diversas universidades investigamos soluções inovadoras que nos permitam minimizar o consumo de recursos. O conceito estende-se à nossa produção ecológica certificada, refletindo-se no baixo impacto ambiental da nossa logística de distribuição e é válido também para a recolha e a reciclagem dos nossos aparelhos obsoletos. Onde mais destaca é, obviamente, na utilização dos aparelhos pelos nossos clientes; por exemplo, ao evitar desde o início um significativo consumo de tempo, água e energia com o emprego do SelfCookingCenter® e processos de confeção optimamente adaptados.

*A nossa reivindicação não é só uma promessa de qualidade para todos os nossos produtos mas também o desejo de satisfazê-lo cada dia melhor.*



# Equipamento

	Modelo 61/101/62/102		Modelo 201/202	
	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus
<b>Funções</b>				
iCookingControl com os 7 modos operativos carne, aves, peixe, acompanhamentos, refeições à base de ovos, produtos de pasteleria/padaria, Finishing® para a simples introdução do resultado desejado com adaptação automática do curso de cozedura ideal:	■		■	
> Predefinições específicas de cada país	■		■	
> Cockpit de diálogo – Visão geral apoiada graficamente sobre o clima atual do forno, o outro possível processo de cozedura, retrospeção e perspetiva, assim como opções no final da cozedura	■		■	
> iCC Messenger – informa sobre as adaptações atuais automáticas do processo de cozedura	■		■	
> iCC Monitor – visão geral de todas as adaptações automáticas do processo de cozedura	■		■	
> Modo de gravação – Procura do curso de cozedura ideal conduzido por sonda térmica para produtos calibrados para utilização futura sem sonda térmica, tendo em conta automaticamente a quantidade de carga	■		■	
> Função de refrigeração automática para preparação inteligente do clima	■		■	
iLevelControl iLC – Cargas mistas com monitorização individual de cada gaveta dependendo do tipo e quantidade da carga, assim como o número de aberturas da porta. O clima ideal é determinado automaticamente de forma ajustada aos produtos combinados. iLC Messenger – informa sobre adaptações atuais automáticas do processo de cozedura.	■		■	
Gestão de pré-aquecimento e carga inteligente - Carregamento imediato dependendo do produto sem tempos de espera para o melhor resultado de cozedura	■		■	
HiDensityControl® – mistura de ar e distribuição energética dinâmica, altamente eficiente patenteada na câmara de confeção	■		■	
Modo de vapor combinado com os modos de funcionamento: Vapor 30 -130 °C, Ar quente 30-300 °C, Combinação de vapor e ar quente 30-300 °C, Finishing®	■	■	■	■
ClimaPlus Control® – medição, definição e regulação da humidade percentualmente precisas	■		■	
ClimaPlus® – medição da humidade percentualmente precisa, definição e regulação de 5 níveis	■	■	■	■
Desumidificação da câmara de confeção altamente eficaz com tecnologia de vácuo para crostas crocantes	■	■	■	■
Processos Finishing® automáticos para banquetes, buffet, à la carte, etc.	■		■	
Cozinhar a baixas temperaturas e cocção durante a noite	■		■	
Delta-T para confeção cuidadosa de peças de carne grandes	■		■	
<b>Operação</b>				
Operação de auto-intuitiva, adapta-se automaticamente à rotina de utilização	■		■	
Lista automática dos Top 10 com as aplicações iCookingControl e iLC utilizadas com mais frequência	■		■	
Função MySCC para adaptação individual ao(s) utilizador(es) e à(s) sua(s) aplicação(ões):	■		■	
> Acrescentar até 10 perfis personalizados para uma configuração individual do aparelho e da operação	■		■	
> Página inicial programável especificamente para clientes e aplicação	■		■	
> Visor de operação personalizável e auto-configurável (imagens, textos, etc.)	■		■	
> Muitas mais opções de definição, como definições avançadas (p. ex. limpeza forçada) ou definições energéticas (p. ex. iluminação da câmara de cocção), definições de idioma, acústicas e de sistema, etc.	■		■	
Monitor a cores TFT e ecrã tátil, anti-reflexo com símbolos intuitivos para operação mais fácil, legível até ângulo de 80°, garante a legibilidade ideal em caso de diferentes situações de instalação.	■		■	
Botão de seleção central com função "Push" para definições e para confirmação de introduções	■		■	

	Modelo 61/101/62/102		Modelo 201/202	
	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus
<b>Operação</b>				
Botão seletor para modos de funcionamento, temperatura, temperatura de núcleo e configurações de tempo		■		■
Bloqueio da operação e programa ajustável pelo utilizador (3 níveis)	■		■	
Bloqueio de programa	■	■	■	■
Função de ajuda sensível ao conjunto para acesso rápido	■		■	
Manual de operação e aplicação On board com exemplos práticos	■		■	
Orientação do operador selecionável em 56 idiomas	■		■	

### Limpeza, manutenção e segurança operacional

CareControl – sistema de limpeza e manutenção automático para câmara de cocção e gerador de vapor:	■		■	
> Identificação automática do estado da sujidade e manutenção	■		■	
> Indicação automática do nível de limpeza ideal e a quantidade recomendada em pastilhas	■		■	
> Descalcificação automática – não é necessária uma descalcificação da água!	■		■	
> Descalcificação manual do gerador de vapor é eliminada	■		■	
> Pedido de limpeza automático dependendo do comportamento da aplicação	■		■	
> Indicação da fase de limpeza atual e do tempo de limpeza restante	■		■	
> Detergente de sólidos e descalcificador para segurança operacional máxima	■		■	
> Pastilhas de detergente RATIONAL (pacote promocional) e pastilhas "Care-Tabs" (pacote promocional)	■		■	
Duche de mão integrado com recolha automática, função de corte de água integrado e doseador contínuo do jato	■	■	■	■
Programa de limpeza		■		■
Programa de descalcificação orientado pelo menu		■		■
ServiceDiagnose System (SDS) com visualização automática de mensagens de serviço	■	■	■	■

### Características do equipamento

Sonda térmica com medição de 6 pontos	■		■	
Sonda térmica com medição de 1 ponto		■		■
Determinação individual da temperatura de núcleo mínima e máxima selecionável	■		■	
Posicionador para sonda térmica	■	■	■	■
Sonda térmica externa encaixável	□	□	□	□
Sonda térmica Sous-Vide externa encaixável para confeção em vácuo	□	□	□	□
3 sondas térmicas externas encaixáveis para aplicações iLevelControl	□		□	
1200 programas com até 12 passos livremente programáveis	■		■	
100 programas com até 6 passos livremente programáveis		■		■
Injeção de vapor manual	■		■	
Vaporização programável em 3 níveis de 30 °C-260 °C com ar quente ou combinação	■		■	
5 velocidades de velocidade do ar, programável	■		■	
5 níveis de cocção, programável	■		■	
Cool Down para arrefecimento rápido e seguro da câmara de cocção	■	■	■	■
Unidade de temperatura configurável em °C ou °F	■	■	■	■
Visualização digital da temperatura	■	■	■	■
Visualização dos valores efetivos e teóricos	■	■	■	■
Temporizador digital, 0-24 horas com posição permanente	■	■	■	■
Temporizador 24 horas	■		■	
Configuração de tempo em horas/minutos ou minutos/segundos	■		■	
Configuração de tempo em horas/minutos		■		■

# Equipamento

	Modelo 61/101/62/102		Modelo 201/202	
	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus
<b>Características do equipamento</b>				
Pré-seleção automática da hora de início com date e hora ajustável	■		■	
1/2 energia selecionável (em aparelhos elétricos)	■		■	
Gerador de vapor fresco de alta potência com entrada automática de água	■	■	■	■
Queimador com ventoinha de funcionamento silenciosa e alto rendimento (só aparelhos de gás)	■	■	■	■
Sistema de lavagem a vapor automático	■	■	■	■
Mistura de ar dinâmica com ventilador de alto rendimento reversível	■	■	■	■
Calibração automática com adaptação ao local de instalação (altitude, clima, etc.) auto-teste incluído	■	■	■	■
Ajuste de altura automático do modo de funcionamento Cozinhar a vapor para melhores resultados de cocção	■	■	■	■
Fornecimento de energia em função da necessidade	■	■	■	■
Chapa defletora giratória com fechos rápidos	■	■	■	■
Travão do ventilador integrado para maior segurança operacional e rápida mudança de direção	■	■	■	■
Separação de gorduras por centrifugação, sem filtro de gorduras adicional	■	■	■	■
Porta do aparelho com vidro duplo retro ventilado e vidro interior orientável (para limpeza fácil) com revestimento especial termo-refletor	■	■	■	■
Tabuleiro de recolha de gotas integrado na porta com esgoto permanente, mesmo com a porta aberta	■	■		
Tabuleiro de recolha de gotas integrado no aparelho com ligação ao esgoto do aparelho	■	■		
Posições de bloqueio da porta em 120 °/180 ° para máxima segurança operacional	■	■	■	■
Interruptor da porta sem necessidade de contacto	■	■	■	■
Monitorização do tempo de abertura da porta ao carregar e durante a confeção com função de alarme	■		■	
Funcionamento suplementar de um exaustor de condensação RATIONAL livremente selecionável	■		■	
Vedante de porta encaixável de fácil substituição	■	■	■	■
Ajuda de entrada lateral para armação móvel			■	■
Bandeja longitudinal Modelo 61, 101, 201 adequada para tabuleiros 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN, perda energética mínima e necessidade de espaço menor ao abrir e oscilar a porta	■	■	■	■
Bandeja longitudinal Modelo 62, 102, 202 adequada para tabuleiros 2/1, 1/1 GN, perda energética mínima e necessidade de espaço menor ao abrir e oscilar a porta	■	■	■	■
Câmara de confeção higiénica em forma de pia, sem juntas, esquinas redondas, proteção contra salpicos	■	■	■	■
Iluminação de halogéneo da câmara de confeção com isolamento especial de cerâmica resistente aos choques	■	■	■	■
Prateleiras pendentes extraíveis, orientáveis, com guia adicional para o coletor de gordura	■	■		
Guias de inserção em U com desengates para facilitar a carga	■	■	■	■
Conjunto de armação móvel	□	□		
Armação móvel com bloqueio bilateral, tabuleiro de recolha de gotas com esgoto, rodas Tandem (2 com travão), diâmetro do roda: 125 mm, componentes metálicos de aço inoxidável			■	■
Porta da câmara de confeção com mecanismo de vedação integrado; sem saída de vapor quando se trabalha sem armação móvel			■	■
Material interior e exterior em aço inoxidável DIN 1.4301	■	■	■	■
Interface USB para a saída de dados HACCP e de serviço, assim como a transmissão de programas de confeção para um disco amovível USB e para a fácil atualização do software	■	■	■	■
Upload de imagens para individualização da página inicial através da interface USB	■		■	
Indicador de funcionamento e de aviso, p. ex. para falta de água	■	■	■	■

	Modelo 61/101/62/102		Modelo 201/202	
	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus
<b>Higiene, segurança no trabalho e ergonomia</b>				
Limitador de temperatura de segurança para gerador de vapor e aquecimento de ar quente	■	■	■	■
Conforme VDE para um funcionamento sem monitorização admissível – mesmo durante a noite	■	■	■	■
Abertura da porta à esquerda	□	□		
Puxador para operação com uma só mão com função de fecho por impulso e à direita e esquerda	■	■		
Puxador para operação com uma só mão com função de fecho por impulso e bloqueio			■	■
Altura máxima da gaveta 1,60 m (em caso de aparelhos colocados sobre armário inferior original RATIONAL)	■	■	■	■
Kit Combi-Duo – Aparelhos empilháveis com altura máxima de gaveta de 1,60 m	□	□		
Fecho de segurança da porta	□	□	□	□
Escoamento de gorduras integrado	□	□	□	□
Versão de segurança/para prisão	□	□	□	□
Painel de controlo com fecho à chave	□	□	□	□
Versão para barcos	□	□	□	□

#### Ligação, versão e marca de homologação

Possibilidade de ligação a um sistema de otimização energética e contacto livre de potencial para indicação de funcionamento	□	□	□	□
Sinal de comutação para sistema de ventilação interno	□		□	
Possibilidade de ligação para sinal luminoso ótico	□		□	
Interface Ethernet, p. ex. para ligação ao sistema de controlo da cozinha e para saída de dados HACCP	□	□	□	□
Declaração de conformidade: CE	■	■	■	■
Segurança elétrica: VDE, UL, CUL, DEKRA, IRAM, Ghost, CEM	■	■	■	■
Eficiência energética: Energy Star	■		■	
Segurança de instalação de gás: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, PCT, KGS	■	■	■	■
Segurança do aparelho/funcionamento: GS	■	■	■	■
Higiene geral: NSF, EN1717	■	■	■	■
Certificado Kosher	■	■	■	■
Proteção da água potável: SVGW, KIWA, WRAS	■	■	■	■
Germanischer Lloyd	■	■	■	■
Acessórios próprios para alimentos conforme VO 1935/2004/CE	□	□	□	□
Possibilidade de ligação à água mole e/ou quente	■	■	■	■
Ligação fixa ao esgoto conforme SVGW admissível, TZW	■	■	■	■
Proteção IPX 5 contra salpicados e pulverização de água	■	■	■	■
Pés do aparelho reguláveis em altura	■	■	■	■
Porta de serviço acessível pela frente	■	■	■	■
Possível versão sobre mesa com profundidade de 700 mm (6 x 1/1 GN e 10 x 1/1 GN)	■	■		
Aparelhos móveis com rodas			□	□
Dispositivo de imobilização			■	■
Tensões especiais a pedido	■	■	■	■
Gás líquido ou natural	■	■	■	■

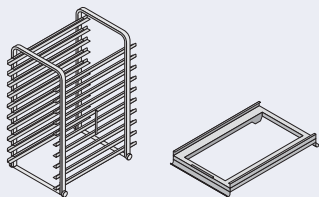
# Resumo

## Abertura da porta à esquerda (só para SelfCookingCenter® 5 Senses e CombiMaster® Plus 61, 101, 62, 102)



Para facilitar o acesso ao aparelho em condições de espaço desfavoráveis, é possível pedir a porta com abertura à esquerda em vez de à direita.  
(ver “Panorâmica de aparelhos RATIONAL SelfCookingCenter® 5 Senses und CombiMaster® Plus)

## Conjunto de rack móvel (rack móvel + guia de inserção, só para os modelos: 61, 101, 62, 102)



Os bastidores de pendurar substituem-se por um rack móvel com guia de inserção. Em combinação com o carro de transporte (ver páginas 17 e 19) permite uma carga e descarga cómoda do aparelho RATIONAL.

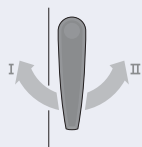
Características do equipamento:

- > Racks móveis
- > Guia de inserção

## (Possibilidade de conectar a um sistema de otimização energética sistemas de controlo de funcionamento)

Para conexão a equipamentos de otimização energética e sistemas de controlo do funcionamento.

## Fecho de segurança para a porta



O fecho de segurança protege contra lesões por vapor quente.

Características do equipamento:

- > Abertura da camara de confeção accionando duas vezes a manete da porta (modelos: 61, 101, 62 102)
- > Abertura da camara de confeção por accionamento adicional de pedal (modelos 201, 202)

## 3 sondas térmicas externas encaixáveis (apenas para SelfCookingCenter® 5 Senses)



Com a opção de 3 sondas térmicas e iLevelControl prepara diferentes pratos em simultâneo no seu SelfCookingCenter® 5 Senses. Carregue o seu aparelho ao máximo e tenha menos stress, mesmo quando a afluência é grande.

Características do equipamento:

- > Caixa de conexão exterior para sonda térmica
- > 3 sondas térmicas externas encaixáveis para iLevelControl

## Sonda térmica sous vide para confeção em vácuo com conexão exterior (SelfCookingCenter® 5 Senses e CombiMaster® Plus)



A sonda Sous-Vide, muito fina e elástica, facilita a introdução sem destruir o vácuo dentro do saco. O vácuo permanece intacto quando se fura com a sonda.

Características do equipamento:

- > Caixa de conexão exterior para a sonda térmica
- > 2 sondas térmicas com conexão exterior (sonda Sous-Vide e sonda térmica standard)

## Sonda térmica com conexão exterior (SelfCookingCenter® 5 Senses e CombiMaster® Plus)

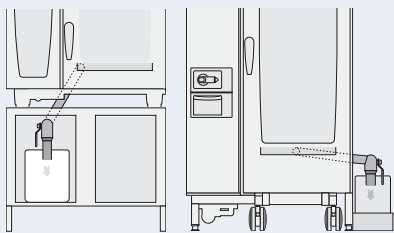


Em caso de necessidade a sonda térmica pode-se conectar pela parte exterior do aparelho mediante a oportuna caixa de conexão.

Características do equipamento:

- > Caixa de conexão exterior para a sonda térmica
- > Sonda térmica standard com conexão exterior

### **Drenagem de gorduras integrado** (SelfCookingCenter® 5 Senses e CombiMaster® Plus)

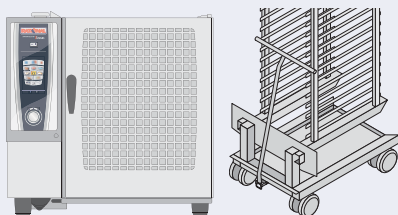


A câmara de confeção recolhe a gordura que pinga dos alimentos e desvia-a para os colectores de gordura especiais (modelos: 61, 101, 62, 102 só em conjunto com a mesa UG II ou US IV). Carro de transporte para a movimentação segura de containers, ver página 34.

Características do equipamento:

- > Colector de gordura na câmara de confeção
- > Válvula de passagem para mudar o contentor sem perigo

### **Versão alta segurança** (SelfCookingCenter® 5 Senses e CombiMaster® Plus)



Protecção dos aparelhos RATIONAL contra danos intencionais e vandalismo.

Protege adicionalmente contra o uso impróprio do aparelho em actos de violência contra o indivíduo.

Características do equipamento:

- > Grelha de protecção para portas
- > Rack móvel com manete retrátil (modelos 201 e 202)
- > Painel de controlo com fecho (existe também em separado)
- > Porta do forno com fecho

### **Painel de controlo com fecho à chave** (SelfCookingCenter® 5 Senses e CombiMaster® Plus)

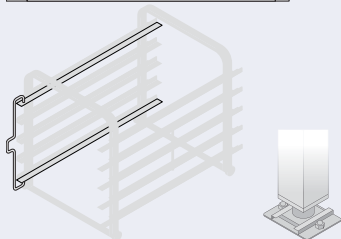
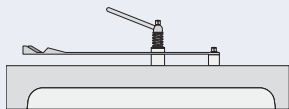


O painel de controle está protegido por uma porta cega com fecho à chave.

Características do equipamento:

- > Porta cega com fecho à chave com vidro anti-quebra Lexan®.

### **Versão para barcos** (só aparelhos eléctricos)



Para embarcações de passageiros e navios das forças navais. Cuida da segurança do pessoal e garante o funcionamento mesmo com forte tempestade.

Características do equipamento:

- > Fixação ao solo para aparelhos RATIONAL (modelos 61, 101, 62 e 102) e evitar que as mesas deslizem ou virem
- > Fixação ao solo para aparelhos RATIONAL (modelos 201 e 202) ao chão; dois joelhos de fixação adicionais para fixação à parede da embarcação
- > Imobilizador ajustável para reter com garantia a porta mesmo com forte tempestade
- > Bastidores pendurados especiais com bloqueio para impedir que os acessórios gastronómicos deslizem e se soltem
- > Pés de aço inoxidável nos aparelhos RATIONAL (modelos 201 e 202)
- > Homologação da Germanische Lloyd e USPHS

### **Aparelhos RATIONAL móveis** (só para SelfCookingCenter® 5 Senses e CombiMaster® Plus 201, 202)



Para emprego móvel em eventos de catering ou banquetes.

Características do equipamento:

- > Bastidor especial com 4 rolos de aço inoxidável e travão
- > Paleta de transporte com rampa e fixação

### **Interface Ethernet** (SelfCookingCenter® 5 Senses e CombiMaster® Plus)

O interface Ethernet permite ligar o aparelho RATIONAL a uma rede, especialmente com o sistema de gestão eficiente "RATIONAL KitchenManagement System" (ver página 35)

Para qualquer consulta sobre as opções de combinação e outras opções, contacte com o nosso serviço de assistência ao cliente. Telefone: +41 71 727 9090 , e-mail: [info@rational-international.com](mailto:info@rational-international.com)

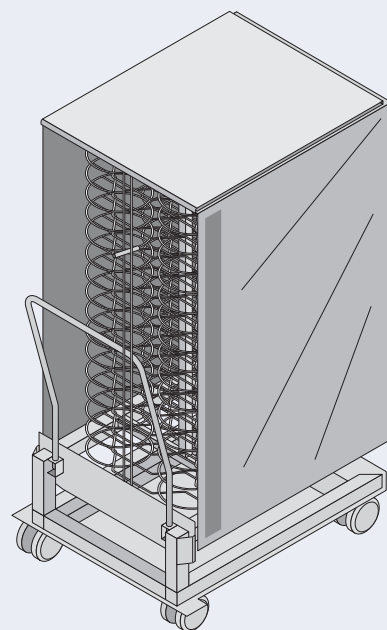


# Sistema Finishing® para todos os tamanhos de aparelhos

**Finishing® – a nova dimensão na preparação de alimentos.**  
**Facilita ao máximo a preparação de eventos e banquetes de qualquer tamanho.**

Quer prepare só 20 pratos ou mais de mil, as refeições preparadas com Finishing® ficam sempre no ponto mais perfeito, sem angústia nem esforço. Os alimentos preparados colocam-se frios nos pratos e mantêm-se em racks móveis especiais. Momentos antes de servir regeneram-se em uns minutos no aparelho RATIONAL. Isto garante-lhe a flexibilidade e permite-lhe reagir com calma às alterações de horário tão habituais na celebração de eventos.

A construção estreita e as rodas, grandes e silenciosas, simplificam o transporte dos alimentos até ao local de servir. A construção, e os rolos grandes e silenciosos, simplificam o transporte dos alimentos até ao ponto de serviço.



## Exemplo de cálculo

Capacidade Rack móvel para pratos	Nº de comensais	Rack móvel-para pratos, Thermocover	Guia de inserção	Carro de transporte	Altura máxima dos pratos em mm	Altura máxima das comidas em mm
15 / 20 pratos* com o SelfCookingCenter® 61	15 / 20	1	1	1	32 / 25	70 / 53
	30 / 40	2	1	2	32 / 25	70 / 53
	45 / 60	3	1	3	32 / 25	70 / 53
26 / 32 pratos* com o SelfCookingCenter® 101	52 / 64	2	1	2	32 / 25	70 / 53
	78 / 96	3	1	3	32 / 25	70 / 53
	104 / 128	4	1	4	32 / 25	70 / 53
24 / 34 pratos* com o SelfCookingCenter® 62	24 / 34	1	1	1	38 / 27	76 / 56
	48 / 68	2	1	2	38 / 27	76 / 56
	72 / 102	3	1	3	38 / 27	76 / 56
42 / 52 pratos* com o SelfCookingCenter® 102	84 / 104	2	1	2	38 / 27	76 / 56
	126 / 156	3	1	3	38 / 27	76 / 56
	168 / 208	4	1	4	38 / 27	76 / 56
50 / 60 pratos* com o SelfCookingCenter® 201	100 / 120	2	-	-	32 / 25	70 / 53
	150 / 180	3	-	-	32 / 25	70 / 53
	200 / 240	4	-	-	32 / 25	70 / 53
84 / 100 pratos* com o SelfCookingCenter® 202	168 / 200 / 240	2	-	-	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53
	252 / 300 / 360	3	-	-	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53
	336 / 400 / 480	4	-	-	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53

\* Pratos de até 31 cm de diâmetro