



Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns sehr, Ihnen das neue, **kleine** RATIONAL SelfCookingCenter® XS vorstellen zu dürfen. Das SelfCookingCenter® XS bietet als einziger echter kleiner Profi-Combi-Dämpfer auf kleinstem Raum eine enorme Garleistung und ist anderen kleinen Heißluft-Dampfgargeräten, in Punkto Garleistung und Effizienz, weit voraus.

## RATIONAL SelfCookingCenter® XS (6x 2/3 GN)



### Der einzig echte Combi-Dämpfer seiner Klasse

#### Combi-Dämpfer = 2 Geräte in einem Gargerät

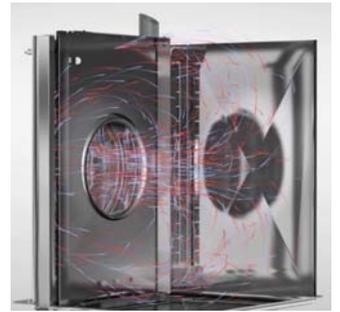
Obwohl das SelfCookingCenter® XS Gerät nur 655 mm breit und 555 mm tief ist, konnte auf kleinstem Raum ein „Hochleistungs-Frischdampfgenerator mit automatischer Entkalkung“ eingebaut werden.

Im Gegensatz zu einfachen Heißluft-Dampfgargeräten, die zur Dampferzeugung nur Wasser auf die Heizstäbe im Garraum spritzen, benötigt das SelfCookingCenter® XS keine Wasserenthärtungspatrone. Wie bei den großen SelfCookingCenter® reinigt und entkalkt sich der Dampfgenerator automatisch mit jeder Garraumreinigung. Das bedeutet, die Installation des SelfCookingCenter® XS ist sehr einfach und fast überall möglich. Die Anschaffungskosten und der regelmäßige Wechsel von Enthärtungspatronen entfallen vollständig!



## Optimale Gleichmäßigkeit bei enormer Gargeschwindigkeit

Dank der intelligenten Garprozessregelung und der dynamischen Lüfterradsteuerung wird die optimale Energiemenge immer genau an die richtige Stelle im Garraum geführt. Das Resultat sind optimal gleichmäßige Garergebnisse, sehr kurze Garzeiten und ein sehr geringer Energie- und Wasserverbrauch. Egal ob Backprodukte, Steaks, Schnitzel, Pizza, Gemüse oder Fisch, das neue SelfCookingCenter® XS besticht in dieser Kategorie durch eine bis dahin nicht gekannte Garleistung.



## Intelligentes Reinigungssystem mit sicheren Tabs

Wie bei allen SelfCookingCenter®, wurde auch beim kleinen SelfCookingCenter XS ein intelligentes Reinigungssystem eingebaut. Das heißt, das Gerät erkennt die tägliche Nutzung und schlägt die optimale Reinigungsstufe vor. Dank des sehr einfachen Handlings mit Tabs, bietet das System ein Optimum an Arbeitssicherheit. Außerdem muss im Gegensatz zu anderen Reinigungssystemen mit Flüssigchemie keine Chemie im Küchenbereich gelagert werden.



Natürlich haben wir dem neuen SelfCookingCenter® XS zusätzlich noch viele nützliche Funktionen, wie z.B. LED-Beleuchtung, 3-fach Türverglasung, Energieverbrauchsanzeige, 6-Punkt Kerntemperaturfühler, intelligente Einschubüberwachung und vieles mehr mitgegeben.



## Das SelfCookingCenter® XS – Das optimale Gargerät für kleinsten Raum



Wandaufhängung



Combi-Duo mit UltraVent®



Einbau-Kit mit UltraVent®



Tischauflage auf 60 cm Arbeitsplatte

Gerne zeigen wir Ihnen das neue SelfCookingCenter XS bei unseren RATIONAL GarenLive Vorführungen: [http://www.rational-online.com/de/events/cooking\\_live/index.php](http://www.rational-online.com/de/events/cooking_live/index.php)

Für Fragen zu unserem neuen SelfCookingCenter® XS stehe ich Ihnen sehr gerne persönlich zur Verfügung.

Viele herzliche Grüße

Ihr

Gerhard Kramer  
Projekt Direktor  
RATIONAL Großküchentechnik GmbH  
Iglinger Straße 62  
D-86899 Landsberg

Tel.: +49 8191 327 134  
Fax.: +49 8191 327 72 134  
Mobil: +49 160 5352132  
E-mail: [g.kramer@rational-online.com](mailto:g.kramer@rational-online.com)  
Website: [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

## Anschlussmaße SelfCookingCenter® XS

Elektrischer Anschluss: 3 NAC 400 V, Absicherung: 3 x 10 A (inkl. 2,5 m Kabel 5x 1,5 mm<sup>2</sup>)

Trinkwasseranschluss: DN 20 mit 3/4 Zoll Gewindeanschluss

Abwasseranschluss: DN 40

1 = Gemeinsamer Wasserzulauf (Kaltwasser)

2 = Wasserablauf

3 = Elektroanschluss

6 = Potentialausgleich

5 = Entlüftungsrohr

