

# SelfCookingCenter® whit@fficiency®



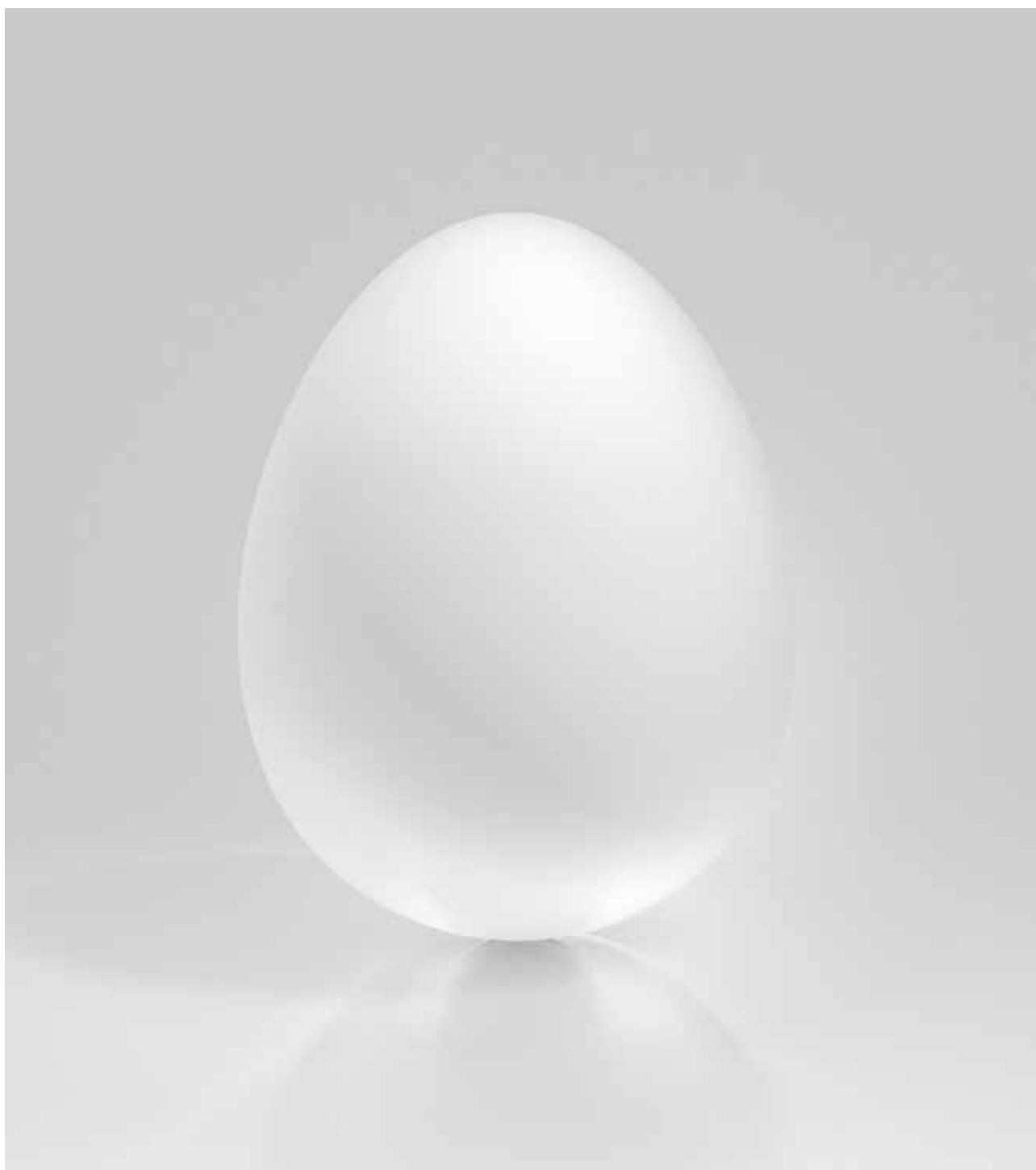
De nr.1 voor thermische bereiding van gerechten



02  
03

De onderneming

Vol met voordelen.  
Briljant eenvoudig.



*Hartelijk welkom!  
Sinds wij 35 jaar geleden de  
CombiSteamer hebben uitgevonden,  
is onze ambitie u de beste apparatuur  
voor de thermische bereiding van  
gerechten aan te kunnen bieden.  
Daarbij concentreren wij ons erop,  
oplossingen te ontwikkelen die  
efficiëntie en eenvoud verbinden,  
creativiteit en diversiteit ondersteunen  
en constante topkwaliteit garanderen.*

De thermische bereiding van gerechten heeft te maken met creativiteit, voedingsleer maar vooral ook met kookkunst.

Daarom zijn wij niet alleen het bedrijf vóór koks, maar met meer dan 250 *keukenmeesters* ook het bedrijf van koks.

Wij beschouwen ons niet alleen als apparatuurontwikkelaar maar ook als *innovatieve probleemoplosser*. Wij denken in de eerste plaats aan de voordelen en de *tevredenheid van onze klanten*.

Precies daarom houden wij ons dagelijks bezig met de belangrijke details van het bereiden van de gerechten. Namelijk hoe u gemakkelijk en uiterst efficiënt kwalitatief uitmuntende gerechten kan bereiden. Datgene heeft ons tot technologie- en marktleider gemaakt. Met het nieuwe SelfCookingCenter® whiteefficiency® vergroten wij deze voorsprong.

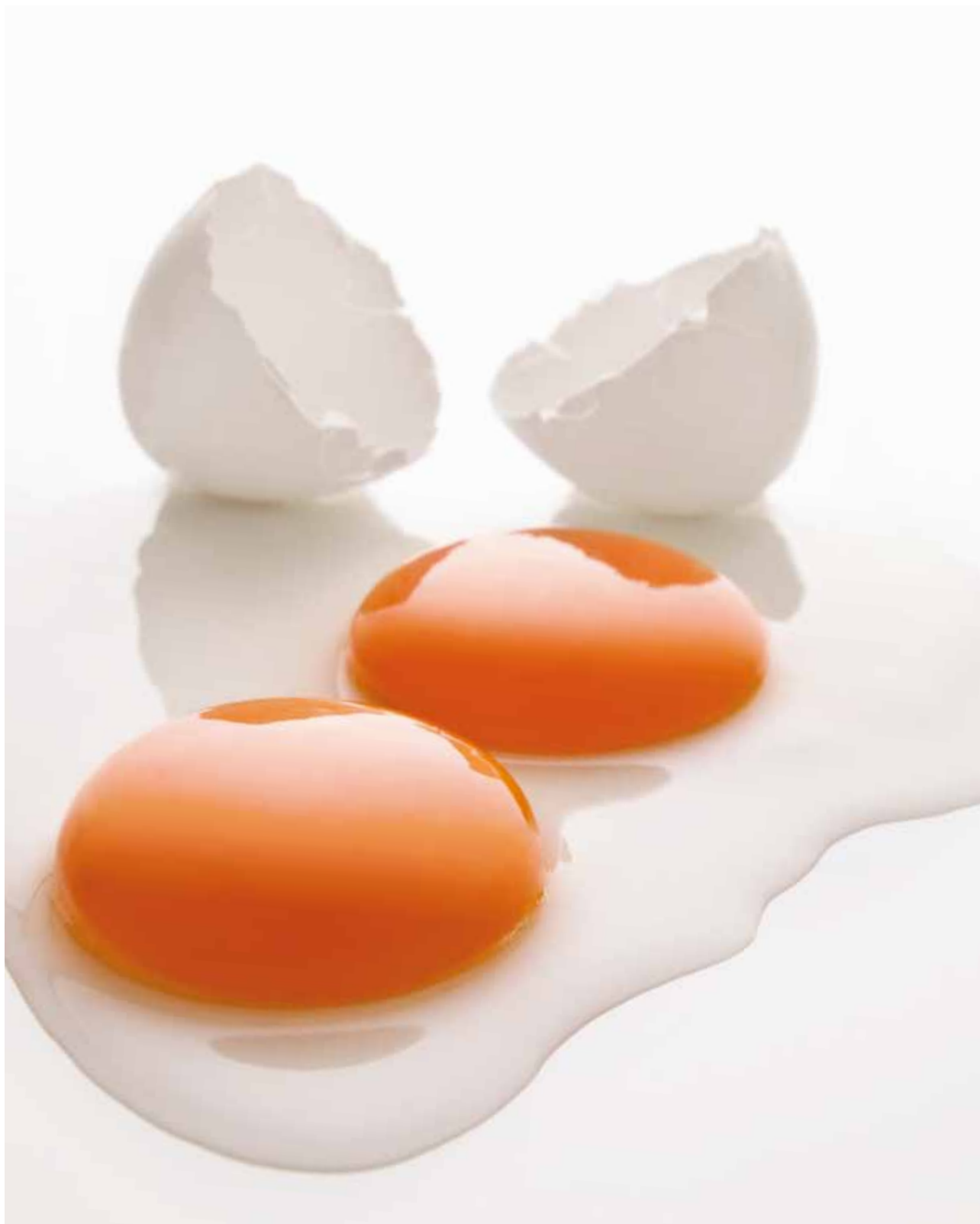


*Onze bedrijfsvisie  
Wij bieden mensen, die in professionele, groot- en  
industriële keukens thermisch gerechten bereiden, het  
hoogst mogelijke voordeel.*

04  
05

whiteefficiency®

# Minder omwegen.



*Voor ons betekent whiteefficiency® uit elk economisch aspect – of het nu gaat om tijd, energie, water, ruimte of grondstoffen – het maximale rendement halen. Kortom: whiteefficiency®.*

Wij zien whiteefficiency® als integrale benadering. Het begint bij de productontwikkeling. Samen met universiteiten doen wij onderzoek naar innovatieve oplossingen om het verbruik van *economisch goed te minimaliseren*. Dit vindt zijn weerslag in onze milieugecertificeerde productie, in onze efficiënte logistiek en in de recycling van de ingeruilde apparatuur.

In het bijzonder geldt dit voor het gebruik van het SelfCookingCenter® whiteefficiency® in uw keuken, waar whiteefficiency® op de langere termijn veel winst oplevert. De nieuwe prestatiemogelijkheden leveren zelfs *bij grote hoeveelheden* een garandeerde *topkwaliteit* waarbij het verlies van grondstoffen zeer beperkt is. Onze apparatuur levert continue de optimale prestatie waardoor het gebruik van energie, water en tijd tot een minimum wordt beperkt.

Met in het achterhoofd dat een SelfCookingCenter® whiteefficiency® maar een *minimaal vloeroppervlak* nodig heeft en 40-50% van alle traditionele keukenapparatuur (als ovens, heteluchttoestellen, kantelpannen, ketels, steamers of een grill) vervangt, dan wordt duidelijk waarom er efficiëntie in de naam staat.

Tenslotte betekent whiteefficiency® voor ons om altijd aan uw kant te staan. Dankzij onze complete service zorgen wij ervoor dat u vanaf het allereerste begin het maximale rendement uit uw investering haalt gedurende de gehele levensduur.



### *Een integrale bedrijfsbenadering.*

- > Minimaliseert het verbruik van energie, water, ruimte en tijd
- > Vermindert het gebruik van grondstoffen
- > Garandeert altijd een maximale continue kwaliteit van de gerechten
- > Complete service gedurende de levensduur van de apparatuur

06  
07

SelfCookingCenter® whiteefficiency®



# Veel rendement!

Verantwoordelijk daarvoor is de unieke toepassingskennis als fundament voor alle functies wat samenkomt in onze ontwikkelingswerkzaamheden. Fysici, ingenieurs, voedingsdeskundigen en koks gebruiken jaarlijks ongeveer 25 ton levensmiddelen om de innovatievoorsprong verder uit te breiden en om de grote verscheidenheid aan mogelijke toepassingen voor onze klanten te verhogen. Het resultaat: whiteefficiency®.

## HiDensityControl®

Het gepatenteerde HiDensityControl® is de basis voor de efficiëntie van het SelfCookingCenter® whiteefficiency®. Het belooft een maximale kwaliteit van de gerechten, natuurlijk in kleine, maar ook in heel grote hoeveelheden. Onmisbaar daarvoor is de gelijkmatige en intensieve verdeling van warmte, lucht en vochtigheid in de bereidingsruimte. Onovertroffen op dit gebied: SelfCookingCenter® whiteefficiency®!

## SelfCookingControl®

SelfCookingControl® identificeert met behulp van sensoren de grootte van de te bereiden gerechten en de omvang van de verschillende charges. Het bereidingsproces wordt continu gecontroleerd en automatisch, minutieus aan het betreffende gerecht aangepast. *Routinematige werkzaamheden als omdraaien* of instellingen aanpassen zijn overbodig.

## Efficient LevelControl®

Met Efficient LevelControl® optimaliseert u de productie van gerechten bij de mise en place en vooral bij à la carte. Daarbij verleggen de sterke punten van Efficient LevelControl® de grenzen opnieuw. Wat nodig is zijn *effectieve gemengde charges*, flexibiliteit en reactiesnelheid. In plaats van grillplaat, oven of pan kunt u in het SelfCookingCenter® whiteefficiency® elk niveau apart gebruiken voor het bereiden van aparte gerechten. Hierdoor vergroot u de flexibiliteit, de bezetting en *bespaart u uiteindelijk tijd en energie*.

## CareControl

Het intelligente reinigings- en onderhoudssysteem zorgt automatisch voor *hygiënische gebruiksomstandigheden* en voor het waardebehoud van de apparatuur op langere termijn. Afhankelijk van de mate van vervuiling wordt slechts zoveel energie, water en reinigingsmiddel gebruikt als noodzakelijk is. Het ontkalken valt volledig. *U bespaart tijd en geld*.



*Een tot 30% hogere bezetting met gegarandeerde kwaliteit van de gerechten bij een minimaal verbruik van economisch goed.*

08  
09

HiDensityControl®

# Kracht ontmoet kwaliteit.

*Of:*

*Hoe het SelfCookingCenter® whiteefficiency® met  
indrukwekkende prestaties overtuigt, efficiënt is  
en ongeëvenaarde voedselkwaliteit levert.*







# HiDensityControl® betekent topprestaties. 'Op juiste tijdstip'.

Het nieuwe SelfCookingCenter® whiteefficiency® schittert op het gebied van kwaliteit en performance van de bereiding. Het gepatenteerde HiDensityControl® verzekert zelfs *altijd* een maximum aan *gelijkmatigheid*. De krachtige steamer beschikt over een dynamische luchtwerveling en warmteontwikkeling evenals een extreem effectieve ontvochtiging. Het beschikt over de *noodzakelijke capaciteitsreserves* om het nauwkeurige wisselspel van kracht, tijd, warmte, luchtvochtigheid en luchtstroming perfect te beheersen. Dat is de basis voor een continue topprestatie op alle gebieden, *keer op keer*, van onder tot boven, van voor tot achter – met name bij grote hoeveelheden.

## Capaciteitsvoorbeelden

### Tot ...

- |  |   |
|--|---|
| › 320 croissants in 23 minuten                 | › 240 schnitzels in 7 minuten               |
| › 400 kippenpoten in 45 minuten                | › 160 steaks met grillpatroon in 15 minuten |
| › 60 kg rozemarijn aardappeltjes in 20 minuten | › 480 broodjes in 18 minuten                |
| › 80 kg broccoli in 15 minuten                 | › 400 porties aardappelgratin in 80 minuten |





### *Een tot 30% hogere capaciteitsbezetting.*

- › Zeer korte opwarmtijden
- › Een permanente grilltemperatuur van 300 °C
- › Een efficiënte, hygiënische productie van verse stoom



#### *Dynamische luchtwerveling*

De nieuwe en gepatenteerde dynamische luchtwerveling zorgt er samen met de voor de stroming geoptimaliseerde geometrie van de ovenruimte voor, dat de hitte in de ovenruimte optimaal verdeeld wordt en daar werkt, waar dat nodig is. De snelheden van de ventilatoren worden nauwkeurig geregeld en daarmee de luchtsnelheid in de bereidingsruimte intelligent gemoduleerd. Dat wil zeggen dat de luchtstroom ideaal wordt aangepast aan de bereidingsstoestand van het product, zodat exact die hoeveelheid energie bij het product aankomt welke een maximum aan gelijkmatigheid garandeert.

#### *Uiterst effectieve ontvochtiging van de bereidingsruimte*

De nieuwe, actieve ontvochtiging van de ovenruimte doet haar werk snel, betrouwbaar en in alle omstandigheden. Dat garandeert krokante korsten, knapperige panering en mals gebrad – zelfs bij grote hoeveelheden.

#### *Pure, hygiënische verse stoom*

De krachtige generator voor verse stoom met nieuwe, efficiënte stoomregeling, verbindt het voordeel in water te koken (namelijk in maximale vochtigheid) met dat van het stomen op een lage temperatuur. Kortst mogelijke opwarmtijden, intensieve kleuren en lekkere smaak en ook het behoud van vitamines en mineralen. Altijd constante stoomtemperaturen en een hoogst mogelijke stoomverzadiging staan garant voor de hoogste kwaliteit van de gerechten. De nieuwe stoomregeling zorgt ervoor dat er altijd op een lage temperatuur hygiënische verse stoom rond de gerechten stroomt. Zelfs uiterst gevoelige producten drogen niet uit. Het is zelfs niet eens noodzakelijk, een wateronthardinginstallatie te installeren.

“Ik kon het nauwelijks geloven dat charges van die omvang mogelijk zijn. Maar met mijn SelfCookingCenter® 202 maak ik 240 schnitzels in slechts 12 minuten. Ik ben twee keer zo snel, omdat ik alles in één keer kan produceren. Overtuigend is ook de kwaliteit, keer op keer.”

*Kurt Stümpfig, Hoofd Verzorgingsdiensten, Linde AG Engineering Divisie, Pullach, Duitsland*

# Kookprestatie in een nieuwe dimensie.

*Dankzij de grote krachtreserves en de nauwkeurige regeling van vochtigheid, luchtsnelheid en temperatuur in de bereidingsruimte levert het SelfCookingCenter® whitefficiency® op ieder niveau dezelfde bruining en bereidingskwaliteit: van het bovenste tot onderste niveau, van de voorkant tot achterkant.*

De gerechten zien er smakelijk uit, hebben een mooie kleur en drogen niet uit. Een uitstekende smaak, *sappigheid en krokantheid*, met behoud van vitaminen, mineralen en voedingsstoffen, vormen de pijlers van een nieuwe dimensie van etenskwiteit. Luchtige bakproducten van bakkerskwaliteit lukken even eenvoudig als goudgele gratins, van binnen heet en sappig, van buiten ideaal gebruid met een smakelijk korst, *zelfs bij grote charges*.

Vlees, vis, gevogelte, bakproducten, eiergerechten en bijgerechten, alles wordt uiterst voorzichtig en desgewenst ook met de noodzakelijke kracht precies goed bereid. Het gebruik van grondstoffen worden gereduceerd.





*Keer op keer, van onder tot boven gelijkmatig.*

- › Intensieve kleuring
- › Uitstekende smaak
- › Maximale sappigheid en krokantheid

# Bereidingskwaliteit volgens het boekje



Of:

*In het SelfCookingCenter® whiteefficiency® is RATIONAL's wereldwijde kookervaring verwerkt waardoor eenvoudig op hoog niveau gekookt kan worden en waarbij nooit meer gecontroleerd of bijgesteld hoeft te worden. SelfCookingControl® kent, regelt en bewaakt het ideale bereidingsproces voor elk denkbare product. En dat met inachtneming van het door u gewenste resultaat of de voor uw land typische kook- en eetgewoonten*





# SelfCookingControl® is verscheidenheid. Eenvoudig en slim bereid.

*Of u nu vis, vlees, gevogelte, eiergerechten, bijgerechten of bakproducten bereidt, of de producten groot of klein zijn, hoeveel u tegelijkertijd bereidt, of dat u het bereiden van de gerechten aan iemand anders toevertrouwt...*

*SelfCookingControl® voert het bereidingsproces voor ieder product altijd precies zo uit om het door u gedefinieerde resultaat te bereiken. Dat leidt op zijn beurt gegarandeerd tot continuïteit en goede resultaten.*

Hoe werkt SelfCookingControl®? Heel eenvoudig! Met een druk op de knop beschikt u over de door honderden koks decennialang verzamelde ervaring: *u kiest* een willekeurig product – van groot braadvlees tot klein gebak – in *het door u gewenste* resultaat en gaat er pas weer mee aan het werk als het klaar is. SelfCookingControl® identificeert met behulp van sensoren de grootte van de te bereiden gerechten en de omvang van de verschillende charges. Met tot wel 60 controlemetingen per minuut zorgt SelfCookingControl® voor een gedetailleerde regeling van het bereidingsproces, continue aanpast aan de behoeften van de gerechten.

Tevens wordt er rekening gehouden met de specifieke voorkeuren van uw land. Geeft bijvoorbeeld een Fransman de voorkeur aan een wat rodere steak, SelfCookingControl® ziet dat al bij de landinstelling. Desgewenst bereidt u producten van *uiteenlopende grootte zelfs tegelijkertijd*. Zodra het kleinste klaar is, meldt SelfCookingControl® zich en bereidt vervolgens het grotere precies zoals het hoort verder. En dat bij een gelijkmatige bruining.

Met SelfCookingControl® bent u altijd goed geïnformeerd. U weet exact hoe het bereidingsproces verloopt en hoe lang het nog duurt tot de gerechten klaar zijn.



Opties



Verder

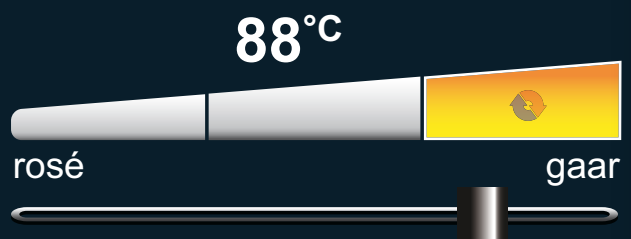


Nieuwe  
belading





## braden grillen



00:28



U kiest eenvoudig het door u gewenste resultaat, zoals de mate van bruining (van licht tot donker) en de mate van garing (van rosé tot doorbakken). Klaar!

# Meer tijd. Voor de belangrijke dingen.



*U zorgt voor de voorbereidingen en dat uw gasten tevreden zijn. Alles wat daar tussenin ligt regelt SelfCookingControl®. Dankzij SelfCookingControl® kunt u uw onverdeelde aandacht richten op de belangrijke dingen: op een zeer zorgvuldige voorbereiding, mooi opgemaakte borden of het creëren van nieuwe gerechten.*

Want waarop u niet meer hoeft te letten zijn routinematige werkzaamheden als controleren, draaien of instellingen aanpassen. U hoeft ook geen aandacht te besteden aan *traditionele instellingen* als temperatuur, bereidingstijd, luchtsnelheid of het klimaat in de bereidingsruimte. De bediening van het SelfCookingCenter® whitefficiency® *spreekt vanzelf*. Tijdrovende en kostbare scholingen zijn niet nodig. Zelfs uw keukenpersoneel kan de apparatuur probleemloos bedienen. Sterker nog, de apparatuur leert ook van u en *past de meldingen* en instellingen aan op het gebruikersgedrag. Indien nodig stemt u de totale bediening af op uw behoeften, precies zo als u dat wilt en nodig heeft.



“Bij deze investering hebben we meer dan € 40.000 bespaard in vergelijking met een traditioneel uitgeruste keuken.”

*Tim Kuhlmann, chef-kok, Slot Basthorst, Crivitz, Duitsland*

*Met de ingebouwde wereldwijde kookervaring altijd het gewenste resultaat.*



- > Zeer eenvoudig in het gebruik, zelfs voor tijdelijke keukenmedewerkers
- > Ontlast van tijdrovende routinematige werkzaamheden
- > Gebruikt automatisch 100% de aanwezige technische mogelijkheden
- > Tot 20% minder verbruik van grondstoffen dankzij optimale bereidingsprocessen
- > Uitstekende bereidingsresultaten, altijd te herhalen
- > Maximale sappigheid en krokantheid

U heeft het in  
de hand.



# Kracht en kwaliteit in handmatige bediening.

*Ervaar de geconcentreerde kracht en de nauwkeurige werking van het SelfCookingCenter® whiteefficiency®: in de modus handmatige bediening kunt u alle bereidingsparameters zelf zeer nauwkeurig instellen.*

Vanzelfsprekend kunt u het SelfCookingCenter® whiteefficiency® ook handmatig gebruiken, dus zonder de automatische hulp in te roepen van het SelfCookingControl®. U beschikt ook over de beste RATIONAL CombiSteamer, zodat u als ervaren chef er heel effectief mee kunt werken of nieuwe ideeën kunt uitproberen.



## > *Bedrijfsmodus stomen van 30 °C-130 °C*

De krachtige generator voor verse stoom met nieuwe stoomregeling produceert continu hygiënische verse stoom. U kunt bereiden zonder toevoeging van water en zonder het product voor te koken. De constante temperatuur in de ovenruimte en ook de hoogst mogelijke stoomverzadiging waarborgen een gelijkmatig bereidingsverloop op een zeer lage temperatuur en daardoor de beste kwaliteit van de gerechten. Smakelijke kleur, beetbaarheid en ook het behoud van voedingsstoffen en vitamines, in het bijzonder bij groente, zijn gegarandeerd. Zelfs gevoelige gerechten, zoals crème karamel, flans, salmoniden of mousselines lukken zonder moeite en ook in grote hoeveelheden.



## > *Bedrijfsmodus hete lucht van 30 °C-300 °C*

De met hoge snelheid circulerende hete lucht stroomt langs alle zijden rond de te bereiden etenswaren. Het vleeseiwit wordt onmiddellijk gebonden, zo blijft het aan de binnenzijde heerlijk mals. Langdurige hete lucht van maximaal 300°C biedt ook bij een complete vulling de noodzakelijke vermogensreserves. Alleen op deze manier lukken sappig gebruid kort gebraden vlees, diepvriesconveniente of luchtige bakproducten.



## > *Bedrijfsmodus 'combinatie' van 30 °C-300 °C*

Gecombineerd vallen alle voordelen van de hete stoom (zoals korte bereidingstijd, minder braadverlies, hoge malsheid) samen met de voordelen van hete lucht, die voor intensieve aromavorming, smakelijke kleur en krokante korsten verantwoordelijk is. Helemaal zonder te draaien of te keren en bij een beduidend kortere bereidingstijd vermijdt u daarbij tot maar liefst 50% van de gebruikelijke braadverliezen.



## > *Optimaal klimaat in de bereidingsruimte*

ClimaPlus Control® regelt in de bereidingsruimte op de procent nauwkeurig het voor elk product specifieke ideale klimaat, voor een krokante korst, een knapperige panering en sappig braadvlees.



## > *Vijf luchtsnelheden*

Gevoelig of robuust, het maakt niets uit: voor alle te bereiden etenswaren heeft het SelfCookingCenter® whiteefficiency® de aangewezen luchtsnelheid. Zelfs soufflés, eclairs en biscuits kunnen eenvoudig worden klaargemaakt.



## > *Bevochtiging*

Een exact gedoseerde, handmatige bevochtiging speciaal voor meesterlijk gebakken brood- en banketproducten.



## > *Cool Down*

Voor een snelle, met een ventilator ondersteunde koeling van de bereidingsruimte.

# Samen bereiden wat bij elkaar hoort.



*Of:*

*Hoe u met Efficient LevelControl® (ELC®) uw productietijd verkort, de bezetting van de apparatuur verbetert, de totale efficiëntie maximaliseert en daarbij altijd alles zelfstandig onder controle heeft.*





“Met de nieuwe RATIONAL apparatuur hebben we in onze à la carte afdeling een geweldige sprong voorwaarts gemaakt. We zijn in staat om tot 150 maaltijden in maar 15 minuten te bereiden, van uitstekende kwaliteit en deze goed warm aan de gasten te serveren. En dat met hetzelfde aantal medewerkers. Van onze gasten krijgen we sindsdien veel positieve respons.”

*Harald Keßler, eigenaar restaurant (Gasthaus) te Luitpold, Fuchstal/Leeder, Duitsland*

## Efficiënte productie. Flexibel uitserveren.

*In de voorbereiding, bij à la carte of bij het klaarzetten van ontbijt- of lunchbuffetten, moet u flexibel en snel een groot aantal verschillende gerechten bereiden. En wel zodanig dat de kwaliteit in de dagelijkse drukte niet verloren gaat en er geen negatieve indruk achterblijft bij de smaakbeleving van uw gast.*

Maak gebruik van de verschillende niveaus van het SelfCookingCenter® whiteefficiency® voor zeer uiteenlopende, tegelijk uitgevoerde, bereidingsprocessen. Dit doet u veel efficiënter dan met al het verschillende kookgerei zoals: ketels, ovens, kantelpannen, pannen, braad- en grillplaten die op de gebruikelijke wijze op temperatuur worden gehouden. Het gebruik van het SelfCookingCenter® whiteefficiency® is uiterst eenvoudig. U bereidt zeer **uiteenlopende gerechten tegelijkertijd** in plaats van na elkaar. Zo bereidt u bijvoorbeeld steaks, gegrilde groente, pizza en gebakken vis dan wel gestoomde gerechten zoals groente en vis in één charge zonder dat deze de smaak van elkaar aannemen. Efficient LevelControl® zorgt ervoor dat u het bereidingsproces van alle gerechten onder controle heeft. Elke charge op elk niveau wordt apart gecontroleerd. Zodra het betreffende gerecht klaar is, meldt Efficient LevelControl® zich automatisch. Afhankelijk van de hoeveelheid te bereiden gerechten en al naargelang hoe vaak en hoe lang de deur openstaat, corrigeert Efficient LevelControl® de bereidingstijd, zodat alles altijd precies goed wordt bereid. Soeverein en consequent.

***Een groot aantal verschillende gemengde charges, ELC® weet hoe.***



- > Meldt welke gerechten samen kunnen worden bereid
- > Directe aanpassing van de bereidingstijd aan de hoeveelheid per charge, het aantal keren dat de deur wordt geopend en hoe lang
- > Continue hoge kwaliteit
- > Minder stress en drukte
- > Vervangt talrijke traditionele apparaten
- > Energiebesparing ten opzichte van afzonderlijke apparaten
- > 30% kortere productietijd





**19.23 uur 2× rumpsteak**

Met aardappelwedges en bonenrolletjes in spek , één keer medium rare, één keer well done voor tafel 7, alstublieft met een extra portie kruidenboter.

**19.28 uur 5× vis**

Voor tafel 3: twee keer snoekbaars op een bedje van spinazie, één keer tonijnsteak met aardappeltjes uit de oven, twee keer een vispannetje, één keer zonder paling.

**19.37 uur gegrilde gamba's**

Voor tafel 2 (stamgast, riante portie graag).

**19.39 uur 4× pizza**

Calzone , prosciutto, grimaldi en één keer met sardines, olijven, uien, kappertjes en artisjokken.

**19.42 uur 2× gecarameliseerde vruchtenparfait met gegrild fruit**

Dessert voor tafel 7, één keer sterk gecarameliseerd, één keer niet te donker alstublieft, maar wel met calvadosparfait.



Zorgt voor glans in  
uw apparatuur en  
op uw balans.



*CareControl voor stralend schone apparatuur en automatische ontkalking met een minimaal gebruik van reinigingsmiddelen, stroom en water. CareControl kan desgewenst ook automatisch 's nachts worden uitgevoerd.*

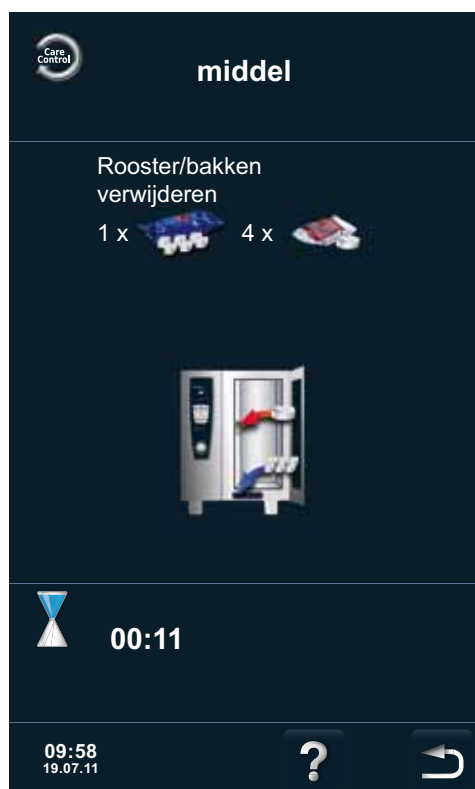


# Efficiënt tegen kalk, vuil en kosten.

CareControl gebruikt voor de reiniging slechts zoveel stroom, water en reinigingsmiddel als strikt noodzakelijk is. Het zorgt er tegelijkertijd voor dat alle componenten het juiste onderhoud krijgen.

CareControl geeft u een goed gevoel wanneer het werk gedaan is, omdat u weet dat de volgende ochtend de apparatuur er weer als nieuw uitziet. Het gemak gaat niet ten koste van verspilling. U heeft ook de zekerheid dat elke reiniging tegelijkertijd *verzorging en waardebehoud* betekent en bovendien veel minder kost dan het met de hand te reinigen.

Het SelfCookingCenter® whiteefficiency® berekent zelf afhankelijk van de mate van vervuiling de behoefte aan reiniging en onderhoud. Het stelt een *automatische reiniging* met een exact gedoseerde hoeveelheid reiniger en ontkalkingsmiddel in. Het voordeel ligt voor de hand: glanzende frisheid, *hygiënische reinheid* en betrouwbare functionaliteit bij *minimale belasting* van het milieu en vermindering van de kosten.



Afhankelijk van de werkelijke vervuiling wordt de behoefte aan reinigingsmiddel berekend en weergegeven.



Hygiënisch schone glans eenvoudig gedurende de nacht.



### *Reinheid en onderhoud bij 40% minder kosten.*

- > Reiniging, automatisch gedurende de nacht
- > Vermindering van het verbruik van reinigingsmiddel, water en stroom
- > Minimale kosten
- > Hygiënisch schoon, optimaal onderhoud van de apparatuur
- > Optimale bescherming van de gezondheid door geen gebruik te maken van vloeibare reinigingsmiddelen

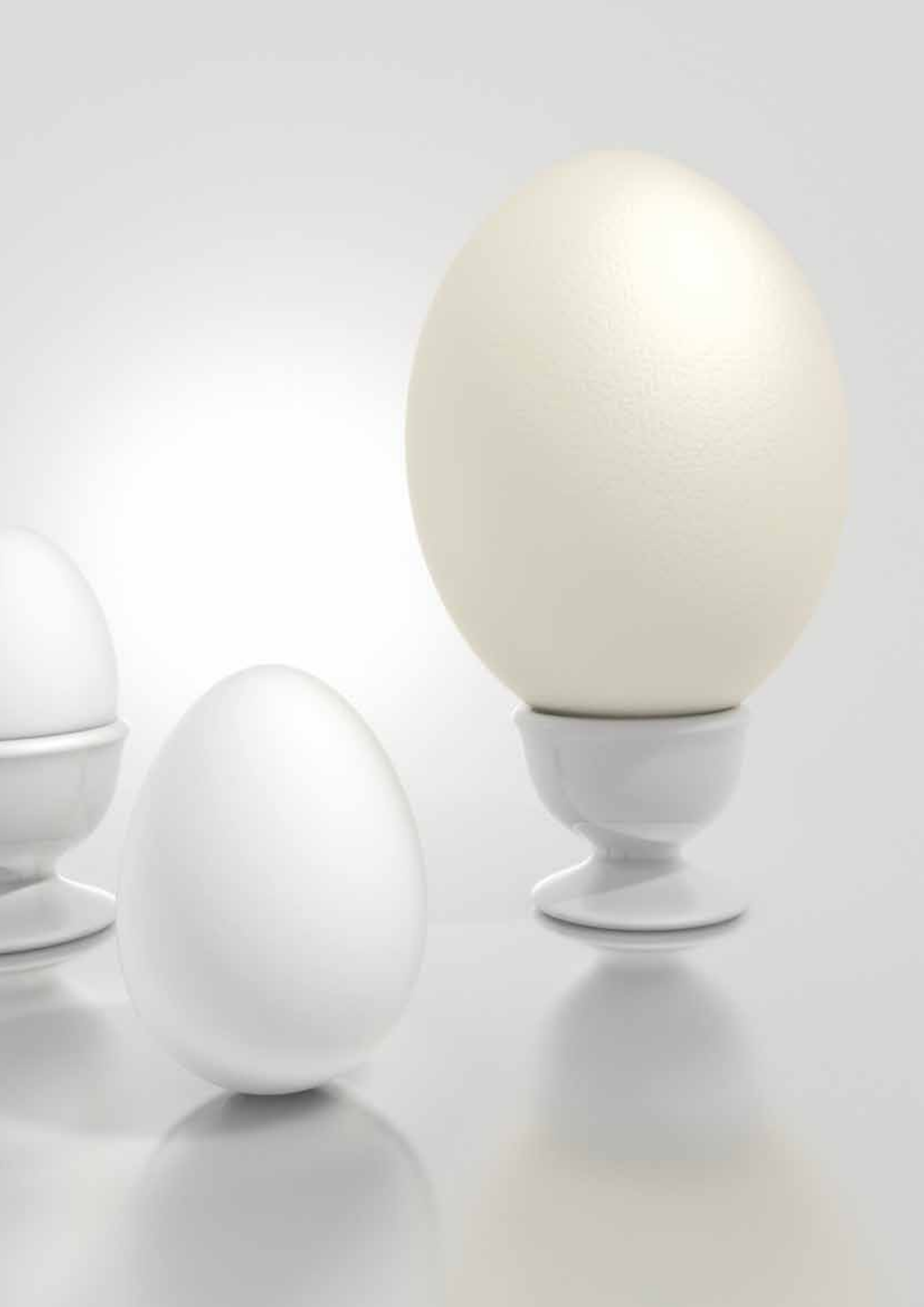


“Wij besparen minimaal € 900 per jaar alleen al door het feit dat we geen wateronthardinginstallatie meer nodig hebben. Bovendien wisten we de lopende kosten voor reinigingsmiddel, water en stroom met meer dan 40% te verminderen.”

*Alan Bird, Executive Chef, The Ivy, London, UK*

# Als het een beetje meer mag zijn.

*Minimaal gebruik van grondstoffen betekent kosteneffectieve efficiëntie.  
Die is bij het SelfCookingCenter® whiteefficiency® alles bij elkaar zo groot dat  
de apparatuur vanaf dag één zijn rendement al oplevert.*



# Zonder zou flauw zijn:



## *Vanaf dag één geld verdienen!*



- > Aanzienlijk minder werktijd
- > Zeer korte terugverdientijd
- > Tot 30% minder ruimtebeslag
- > Tot 70% minder energieverbruik in vergelijking met traditionele kooktoestellen en gemiddeld 20% in vergelijking met combi-stoomovens
- > Tot 30% minder productietijd
- > De winst is van begin af aan hoger dan de financieringskosten



# Concrete cijfers, duidelijke voordelen!

Uit een directe vergelijking blijkt hoe hoog het voordeel van het SelfCookingCenter® whiteefficiency® werkelijk is: op een installatieoppervlakte van slechts 1 m<sup>2</sup> vervangt het 40-50% van alle traditionele kookgerei en vermindert daarmee het ruimtebeslag met meer dan 30%. Het legt dus niet alleen bij de investering aanzienlijk minder gewicht in de schaal, maar ook ruimtebeslag en daarmee bij de doorlopende bedrijfskosten.

Het SelfCookingCenter® whiteefficiency® verdient zichzelf binnen de kortste keren terug. Reken maar na.

Een gemiddeld restaurant met 200 maaltijden per dag met twee SelfCookingCenter® whiteefficiency® 101

<i>Uw voordeel</i>	<i>Hoeveelheden per maand</i>	<i>Uw meerverdienste per maand</i>	<i>Voer uw eigen berekening uit</i>
<p><b>Vlees/vis/gevogelte</b> Gemiddeld 10% minder inkoop van grondstoffen dankzij de nauwkeurige regeling en het perfect aan het product aangepaste bereidingsprocessen dankzij SelfCookingControl®.</p>	<p>Benodigd product met traditionele combi-stoomovens € 6.304 Benodigd product met SelfCookingCenter® whiteefficiency® € 5.674</p>	<p>= € 630</p>	
<p><b>Energie</b> De unieke kook- en gaar- prestatie, Efficient LevelControl® en de modernste regelings techniek verbruiken 20% minder energie ten opzichte van traditionele combi-stoomovens.</p>	<p>Verbruik met traditionele combi-stoomovens 3.628 kWh x € 0,21 per kWh Verbruik met SelfCookingCenter® whiteefficiency® 2.902,4 kWh x € 0,21 per kWh</p>	<p>= € 152</p>	
<p><b>Arbeidstijd</b> Efficient LevelControl® verkort de productieduur met tot wel 30%. Wegvallen van routinematige werkzaamheden. Automatische reiniging en onderhoud.</p>	<p>30 uur minder x € 22,15</p>	<p>= € 665</p>	
<p><b>Waterontharding/ontkalking</b> Met CareControl vervallen deze kosten volledig.</p>	<p>Verbruik producten traditioneel € 70 Verbruik producten met SelfCookingCenter® whiteefficiency® € 0</p>	<p>= € 70</p>	
<p><b>Uw meerverdienste per maand</b></p>		<p>= € 1.517</p>	
<p><b>Uw meerverdienste per jaar</b></p>		<p>= € 18.204</p>	

# Het verschil zit in de details!

## Veiligheid



- > **Maximale veiligheid op de werkvloer door geringe inpakhoogte**  
RATIONAL volgt de voorgeschreven inpakhoogte. Het bovenste niveau heeft bij alle apparatuurformaten een hoogte van 1,60 m.
- > **Geventileerde dubbele glazen deur met warmtereflecterende laag**  
De deur heeft een geventileerde ruit (voor een veilige aanraaktemperatuur) en draaibare binnenruit voor eenvoudige reiniging.
- > **Geïntegreerde deurdruiptak**  
Door de continue aftap van de deurdruiptak, ook bij een geopende deur, worden waterplassen op de vloer efficiënt voorkomen.

## Bereidingstechnologie



- > **ClimaPlus Control®**  
De meet- en regelenheid zorgt automatisch voor de door u van te voren opgegeven temperatuur van de bereidingsruimte. Tezamen met de meest effectieve ontvochtigingstechniek kunt u zo een krokante korst, knapperige panering en de hoogste malsheid realiseren.
- > **Stoomgenerator**  
De generator met nieuwe stoomregeling levert steeds 100% hygiënische verse stoom voor de beste kwaliteit van de gerechten. Maximale stoomverzadiging ook bij lage temperaturen verhindert het uitdrogen van de gerechten. Het is zelfs niet noodzakelijk een wateronthardinginstallatie te installeren.
- > **Nieuwe stromingstechniek** **Octrooi aangevraagd**  
De volledig nieuwe, dynamische luchtwerveling en de speciale geometrie van de ovenruimte realiseert een gelijkmatige verdeling van de warmte in de ovenruimte. Het is van essentieel belang dat er een gelijkmatigheid wordt gerealiseerd, ook bij een complete vulling.
- > **Centrifugale vetafscheiding** **Octrooi**  
Het reinigen en wisselen van traditionele vetfilters vervalt volledig. De automatische vetafscheiding in de beluchtingmotor houdt de lucht in de ovenruimte zuiver en garandeert een pure smaakbeleving.

## Efficiënt gebruik van economisch goed



- > **Op de behoeften afgestemde energietoevoer**  
De nieuw ontwikkelde regelingstechniek leidt de juiste hoeveelheid energie naar het levensmiddel; alleen dat wat werkelijk kan worden opgenomen.
- > **Geïntegreerde afdichtingmechaniek bij staande apparatuur *Octrooi***  
Met of zonder verrijdbaar ovenrek, de geïntegreerde afdichtingmechaniek heeft u geen extra afdichtingplaat meer nodig en laat geen stoom of energie verloren gaan.
- > **28% minder benodigde ruimte**  
De compacte afmetingen van de apparatuur verminderen het op te warmen volume en daardoor het energieverbruik. Daarnaast heeft SelfCookingCenter® whiteefficiency® een smalle deuropening met klein zwenkbereik waardoor minder energieverlies bij het openen van de deur van de ovenruimte optreedt.
- > **Warmtewisselaar met zeer groot prestatievermogen bij gasapparatuur *Octrooi***  
De speciale vormgeving van de warmtewisselaar realiseert een zeer hoog rendement. Grote, gladde oppervlakken vereenvoudigen de reiniging. De gasbranders werd met de innovatieprijs van de Duitse gasindustrie onderscheiden en geprezen voor de verbranding zonder schadelijk stoffen.

## Comfort



- > **Geïntegreerde handsproeier *Octrooi***  
De traploze dosering van de waterstraal en de ergonomische plaatsing vereenvoudigen de grove reiniging, het afblussen of overgieten aanzienlijk. Het geïntegreerde terugrol- en waterafsluitsysteem biedt optimale veiligheid en hygiëne volgens EN 1717 en SVGW (De Zwitserse Vereniging van gas- en waterbedrijven).
- > **Eenvoudige installatie**  
Dankzij de geïntegreerde vrije uitloop volgens EN 1717, is er geen separate trechter meer nodig. Deze is door SVGW goedgekeurd.
- > **Lengterichting niveau**  
In de lengterichting is het plaatsen van 1/3 en 2/3 GN-bakken mogelijk. De bakken zijn gemakkelijk in te laden en uit te laden.
- > **USB-aansluiting**  
Via de USB-aansluiting slaat u de HACCP-gegevens van de afgelopen 10 dagen zeer gemakkelijk op, kunt u bereidingsprogramma's op de apparatuur uploaden en de software van het SelfCookingCenter® whiteefficiency® updaten om de nieuwste stand van de RATIONAL's research te gebruiken.

# Voor elke specifieke situatie de passende apparatuur:



*Of u nu dertig of vele duizenden maaltijden bereidt, het maakt niets uit. Wij hebben de passende SelfCookingCenter® whiteefficiency® voor u. Allemaal zijn ze verkrijgbaar in de elektrische en gasuitvoering, die qua afmetingen, uitrusting en prestaties identiek zijn.*

Bovendien kunt u beschikken over talrijke speciale uitvoeringen die een ideale aanpassing aan de specifieke omstandigheden van uw keuken mogelijk maken. Naast het SelfCookingCenter® whiteefficiency® bieden wij u ook onze nieuwe CombiMaster® Plus in totaal twaalf uitvoeringen aan.

Machines	Type 61	Type 101
<b>Elektrisch en gas</b>		
Capaciteit	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Aantal maaltijden per dag	30-80	80-150
Inschuiven in de lengterichting	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Breedte	847 mm	847 mm
Diepte	771 mm	771 mm
Hoogte	782 mm	1.042 mm
Watertoevoer	R 3/4"	R 3/4"
Waterafvoer	DN 50	DN 50
Waterdruk	150-600 kPa of 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa of 0,15-0,6 Mpa
<b>Elektra</b>		
Gewicht	110 kg	135,5 kg
Aansluitwaarde	11 kW	18,6 kW
Zekering	3 x 16 A	3 x 32 A
Netaansluiting	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Vermogen „hete lucht”	10,3 kW	18 kW
Vermogen „stoom”	9 kW	18 kW
<b>Gas</b>		
Gewicht	126 kg	154,5 kg
Hoogte incl. Stromingsbeveiliging	1.021 mm	1.281 mm
Aansluitwaarde elektra	0,3 kW	0,39 kW
Zekering	1 x 16 A	1 x 16 A
Netaansluiting	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gastoevoer/-aansluiting	R 3/4"	R 3/4"
Aardgas/vloeibaar gas 3BP		
Max. nominale warmtebelasting	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Vermogen „hete lucht”	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Vermogen „stoom”	12 kW/13 kW	20 kW/22 kW

Vraag voor nadere informatie onze catalogus voor apparaten en accessoires aan of bezoek ons op internet via [www.rational.nl](http://www.rational.nl)





Type 62

Type 102

Type 201

Type 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 of 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa of 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa of 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa of 0,15-0,6 Mpa
142,5 kg	182 kg	258 kg	332 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	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
168 kg	198 kg	286 kg	370,5 kg
1.021 mm	1.281 mm	2.021 mm	2.021 mm
0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	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

### Functies

- > SelfCookingControl® met de 7 bedrijfsmodussen
- > Modus 'CombiSteamer' met de 3 bedrijfsmodussen: temperatuurbereik 30 °C-300 °C
- > ClimaPlus Control® – op de procent nauwkeurige meting, instelling en regeling van de vochtigheid
- > HiDensityControl® – gepatenteerde verdeling van de energie in de bereidingsruimte
- > Geïntegreerde handdouches met automatische invoer

### Uitrustingskenmerken

- > Kernthermometer met 6-punts meting
- > 350 programma's met maximaal 12 stappen
- > Bevochtiging in 3 niveaus instelbaar
- > 5 luchtsnelheden, programmeerbaar
- > USB-aansluiting



kiwa

DEKRA



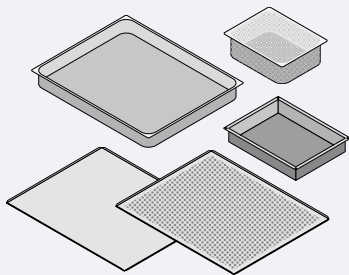
WRAS  
4 PRINCIPLED  
PRODUCT



CE

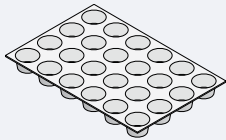
# De perfecte aanvulling. RATIONAL accessoires.

Originele RATIONAL accessoires zijn speciaal op de SelfCookingCenter® whiteefficiency® afgestemd. Ze zijn uiterst duurzaam en daardoor uitstekend geschikt voor het dagelijkse, intensieve gebruik in een professionele keuken. Speciale toepassingen, zoals het bereiden van voorgefrituurde producten, het grillen van eend en kip en ook de productie van complete lammeren of speenvarkens lukken, net zoals steaks of schnitzels, zonder de gerechten omslachtig om te draaien.



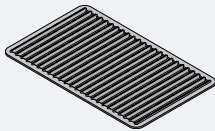
## > **Gastronorm bakken/sleden en roosters**

Roestvrij stalen bakken en roosters van RATIONAL zijn in de formaten 2/1, 1/1, 1/2 en 1/3 gastronorm (GN) verkrijgbaar. Voor uitstekende braad- en bakresultaten zijn er graniet geëmailleerde bakplaten en ook braad- en bakplaten van aluminium met antiaanbaklaag in GN- en bakkersnorm verkrijgbaar. Voor uitzonderlijke baktoepassingen adviseren wij de in GN- en bakkersnorm verkrijgbare, geperforeerde bakplaten met tefloncoating.



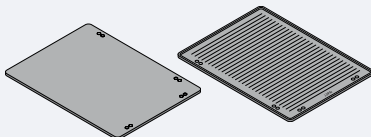
## > **RATIONAL muffin- en timbaalvorm**

Dankzij het speciale uiterst flexibele materiaal wordt vastplakken aan de vorm gegarandeerd voorkomen. De vormen zijn ook perfect geschikt voor het bereiden van groenteflan, broodpudding, verschillende nagerechten, gepocheerde eieren en nog veel meer.



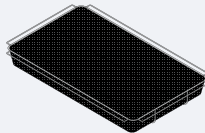
## > **RATIONAL CombiGrill®-rooster**

Met de CombiGrill®-rooster krijgt u een perfect grillpatroon op kortgebraden vlees, vis en groente. De CombiGrill®-rooster is extreem duurzaam. De 3-laags TriLax®-coating bevordert de bruining en is bestand tegen hitte en grondstoffen met hoge zuurgraad.



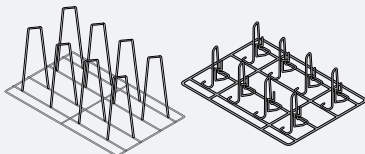
## > **RATIONAL grill- en pizzaplaat Octrooi**

Met de grill- en pizzaplaat bereidt u alle soorten verse pizza's, Turkse broden en voorgebakken pizza's. Door de uitstekende warmtegeleiding wordt een optimale kwaliteit bereikt. De achterzijde kan zelfs worden gebruikt voor het grillen van groente, steaks of ook vis – en dat met een perfect grillpatroon.



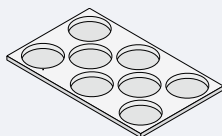
## > **RATIONAL CombiFry® Octrooi**

200 porties friet zonder vet in slechts 15 minuten. Met de gepatenteerde CombiFry® is het voor het eerst mogelijk om grote hoeveelheden voorgefrituurde producten te bereiden. De kosten voor inkoop, opslag en ook afvoer van vet vervallen volledig.



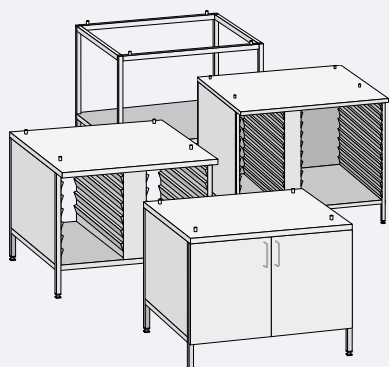
## > **Eend-superspike en kip-superspike Octrooi**

De verticale plaatsing van de haantjes en eenden zorgt voor zeer mals borstvlees en een knapperig en gelijkmatig gebruid vel.



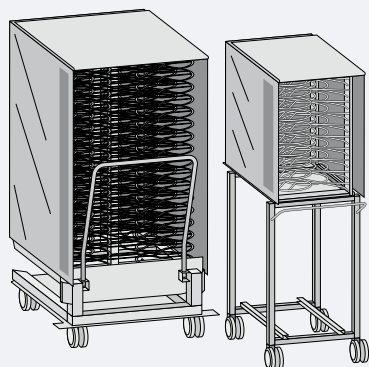
## > **Multibaker**

De Multibaker is geschikt voor de bereiding van grote hoeveelheden spiegeleieren, omeletten, rösti en tortilla's. Dankzij het speciale uiterst flexibele materiaal wordt vastplakken aan de vorm gegarandeerd voorkomen.



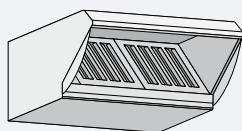
> *Onderstellen en de thermokast*

Voor een stabiele opstelling van de SelfCookingCenter® whiteefficiency® tafelapparatuur staan er 4 uitvoeringen tot uw beschikking. De thermokast is o.a. ideaal voor het opwarmen van borden, platen en bakken en is flexibel regelbaar van 30 °C tot 80 °C. Alle onderstellen en onderkasten zijn volgens de geldende hygiënevoorschriften uitgevoerd in hoogwaardig roestvrij staal.



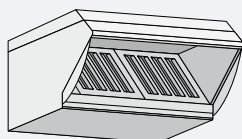
> *Finishing®-System voor buffetten*

Het Finishing®-System bestaat uit bordenrekken en thermohoes. Op verrijdbare bordenrekken kunnen maximaal 120 borden met een maximale diameter van 31 cm worden klaargezet voor het Finishing®. Met de RATIONAL thermohoes kunnen de gerechten na de Finishing® tot 20 minuten "warm worden geparkeerd". Zo is er voldoende tijd voor de Finishing® van andere bordenrijwagens en voor het transport naar het uitgiftestation.



> *UltraVent®*

Dankzij de condensatietechnologie van de UltraVent® wordt wasem gebonden en afgevoerd. Kostbare maatregelen voor luchtafvoer technische installaties behoren tot het verleden. De installatie is eenvoudig en is zelfs achteraf mogelijk. Een buitenaansluiting vervalt volledig (uitsluitend electra). Het is zelfs niet noodzakelijk, een wateronthardinginstallatie te installeren.



> *UltraVent® Plus*

De UltraVent® Plus is uitgerust met de condensatietechnologie van de UltraVent® maar bevat ook een speciale filtertechniek. Zo worden zowel wasem als walm, die bij het grillen en braden ontstaan, voorkomen. RATIONAL-apparatuur kan zo op kritische plekken, zoals in verkoopgedeelten, worden geïnstalleerd.

„Wij zijn er  
voor u.”



*Wij doen alles om ervoor te zorgen dat uw investering duurzaam rendeert: via service voor een maximaal resultaat – een productleven lang.*





# Duurzaam rendement.

## Wij zijn er voor u.

*Dankzij onze complete service zorgen wij ervoor dat u vanaf het allereerste begin het maximale rendement uit uw investering haalt – een productleven lang.*



### > *Zelf ervaring opdoen?*

Als u zelf wilt ervaren hoe de SelfCookingCenter® whiteefficiency® werkt in de dagelijkse omstandigheden van uw keuken, maakt onze buitendienst dit graag voor u mogelijk. Wij kijken uit naar uw telefoontje.

### > *Installatie*

SelfCookingCenter® whiteefficiency® is eenvoudig te installeren. Onze zeer deskundige servicemedewerkers zorgen voor snelle en vakkundige installatie. Tevens helpen wij u graag met het oplossen van uw benodigde bouwkundige veranderingen.

### > *Gratis instructie*

Na installatie van de SelfCookingCenter® whiteefficiency® bieden wij u de mogelijkheid voor een individuele instructie in uw eigen keuken door één van onze ervaren RATIONAL chef-koks.



### > *AcademyRATIONAL*



Maak gebruik van speciaal voor u afgestemde seminarprogramma's en wordt onder leiding van ervaren RATIONAL chef-koks zelf een SelfCookingCenter®-professional.

### > *Chef@Line®*

Met RATIONAL Chef Line staan wij u 365 dagen per jaar met ervaren RATIONAL chef-koks terzijde. Zo beschikt u snel over vakkennis en relevante praktijkervaring.

### > *ClubRATIONAL*

Club RATIONAL is een uniek kennis- en communicatieportaal voor alle RATIONAL-eigenaren en -gebruikers. Deel direct met andere collega's kennis en ervaring. Als lid profiteert u van vele diensten en voordelen zoals gratis updateservice voor uw SelfCookingCenter® whiteefficiency®.



### > *RATIONAL SERVICE*

RATIONAL altijd tot uw dienst. Het dichte netwerk van gekwalificeerde en betrokken RATIONAL servicemedewerkers biedt u betrouwbare en snelle hulp bij alle technische problemen: bijvoorbeeld gegarandeerd uit voorraad te leveren onderdelen, een technische hotline en een storingsdienst zelfs in het weekend.

### > *Terugname en recycling*

Het einde is niet het echte einde. Onze SelfCookingCenter® whiteefficiency® apparatuur kunnen in hoge mate gerecycled worden. Wij halen de oude apparaten gratis op en demonteren ze tot waardevolle te gebruiken restmaterialen. Een eigenlijk einde is het niet omdat het merendeel van onze klanten hun oude apparaten na vele jaren inruilen om een nieuwe aan te schaffen.

# Praktijk gaat boven theorie.

*Ervaar het zelf en de prestaties van onze apparatuur overtuigen u. Wij dagen u uit.  
Bezoek geheel vrijblijvend een van de gratis demo's op een van onze locaties bij u in de  
buurt. U kookt dan samen met onze RATIONAL Chef-koks.*



*Uw demo ervaring met het SelfCookingCenter® whiteefficiency®: RATIONAL  
CookingLive.*

*De ervaring leert dat er veel vraag is om hier aan deel te nemen. Wij  
adviseren u daarom: meldt u op tijd aan. Indien u zich wenst aan te  
melden, staan wij u via +31 546 546000 graag te woord. Of kijk op onze  
website [www.rational.nl](http://www.rational.nl). Wij kijken uit naar uw aanmelding.*

Voor meer informatie kunt u onze prospectussen voor gastronomie, gemeenschappelijke verzorging/verpleging, systeemgastronomie en onze apparaat- en toebehorencatalogus aanvragen of bezoek ons op internet onder [www.rational.nl](http://www.rational.nl).



Voor meer informatie kunt u onze prospectussen voor gastronomie, collectieve maaltijdverzorging, systeemgastronomie en onze apparaat- en toebehorencatalogus aanvragen. Bezoek ons op internet onder [www.rational.nl](http://www.rational.nl)

## 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)

**FRIMA RATIONAL France S.A.S.**  
F-68271 WITTENHEIM Cedex  
TEL. +33 3 89 57 05 55  
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.**  
30020 Marcon (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**  
117105 г. Москва,  
Тел: +7 495 663 24 56  
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 International AG HELLAS**  
57019 Θεσσαλονίκη  
Τηλ. +30 23920 39410  
[info@rational-online.gr](mailto:info@rational-online.gr)  
[www.rational-online.gr](http://www.rational-online.gr)

**RATIONAL Sp. z o.o.**  
02-690 Warszawa/POLAND  
TEL. +48 22 8649326  
E-MAIL [info@rational-online.pl](mailto:info@rational-online.pl)  
[www.rational-online.pl](http://www.rational-online.pl)

**RATIONAL Slovenija SLO RATIONAL 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 International AG**  
İstanbul İrtibat Bürosu  
Kadıköy, 34718 İstanbul  
TEL./FAKS +90 (0) 216 339 98 18  
E-MAIL [info@rational-international.com](mailto:info@rational-international.com)  
[www.rational-international.com](http://www.rational-international.com)

## America

**RATIONAL Canada Inc.**  
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA  
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)  
E-MAIL [info@rational-online.ca](mailto:info@rational-online.ca)  
[www.rational-online.ca](http://www.rational-online.ca)

**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 Inc.**  
Schaumburg, IL 60173  
TOLL FREE 888-320-7274  
E-MAIL [info@rational-online.us](mailto:info@rational-online.us)  
[www.rational-online.us](http://www.rational-online.us)

**RATIONAL International AG**  
Office Mexico  
CH-9435 Heerbrugg  
TEL. EN MÉXICO +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**  
〒112-0004  
東京都文京区後楽2丁目2番22号  
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング  
TEL. (03) 3812-6222  
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 India**  
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: [shanghai.office@rational-china.com](mailto:shanghai.office@rational-china.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(주)  
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩  
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**  
Zaabeel Road, Dubai, UAE  
PHONE +971 4 337 5455  
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)

