

SelfCookingCenter® whit@fficiency®



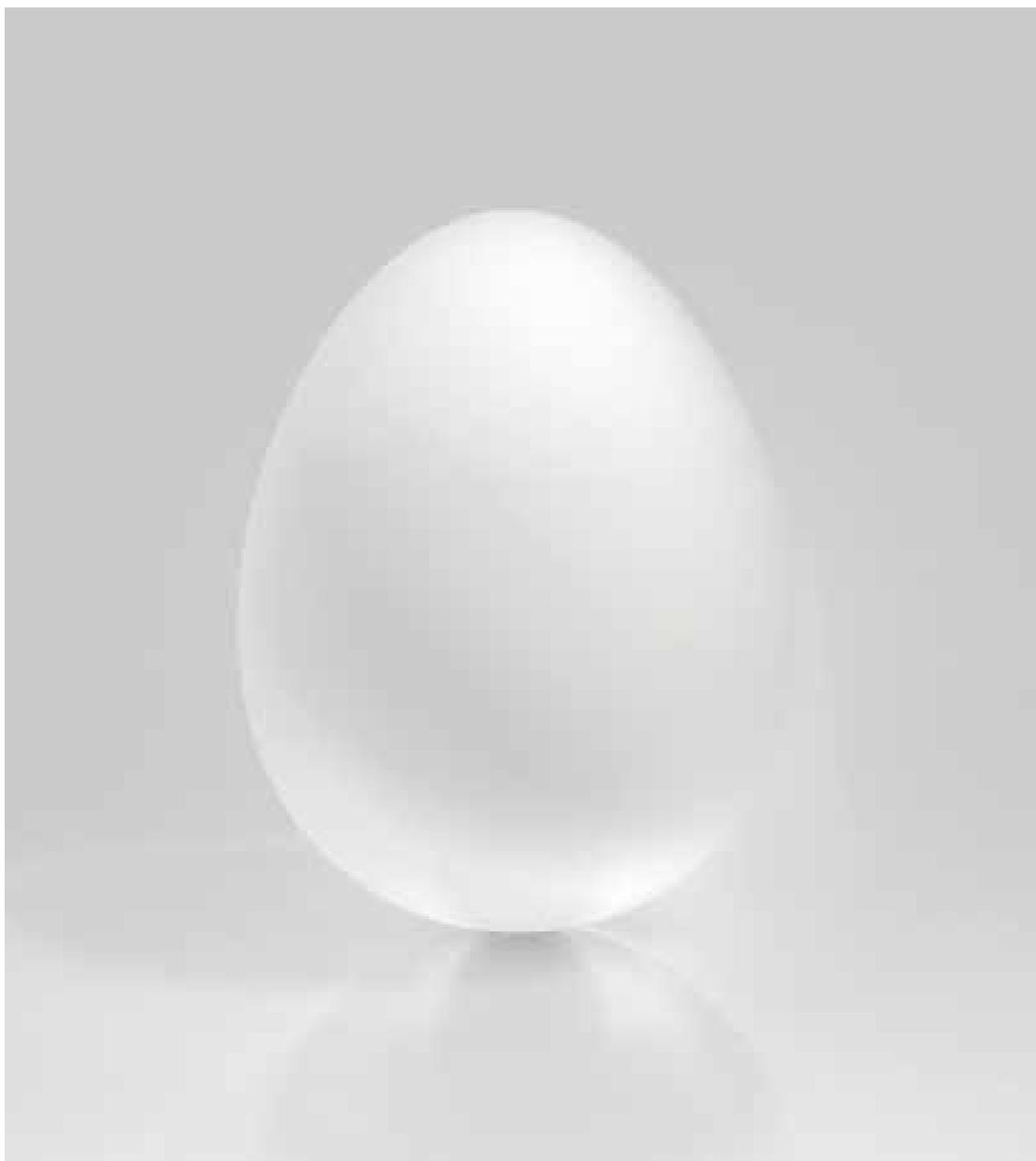
From the no. 1 in hot food preparation



02
03

企業

パーフェクトな設計 簡単な操作で豊富なメリット



約35年前に世界で初めてのコンビ・スチーマーを発明して以来、ラショナルは世界中の業務用厨房で働く方々に最高の製品を提供するべく邁進してまいりました。ラショナルは今日でも業務用厨房での加熱調理分野におけるリーダーとして、クオリティの高い調理を安定して行うことができ、シンプルで使いやすく、効率性と多様性に優れ、料理人の創造性を高める製品の開発に日々取り組み続けています。

ラショナルは、料理人のための企業であるだけでなく、250人以上のシェフを擁した「料理人の」企業でもあります。

ラショナルは自らを機械メーカーとは位置づけておりません。ラショナルはアプリケーション企業であり、料理人のみなさんのための問題解決をするための企業であると考えています。

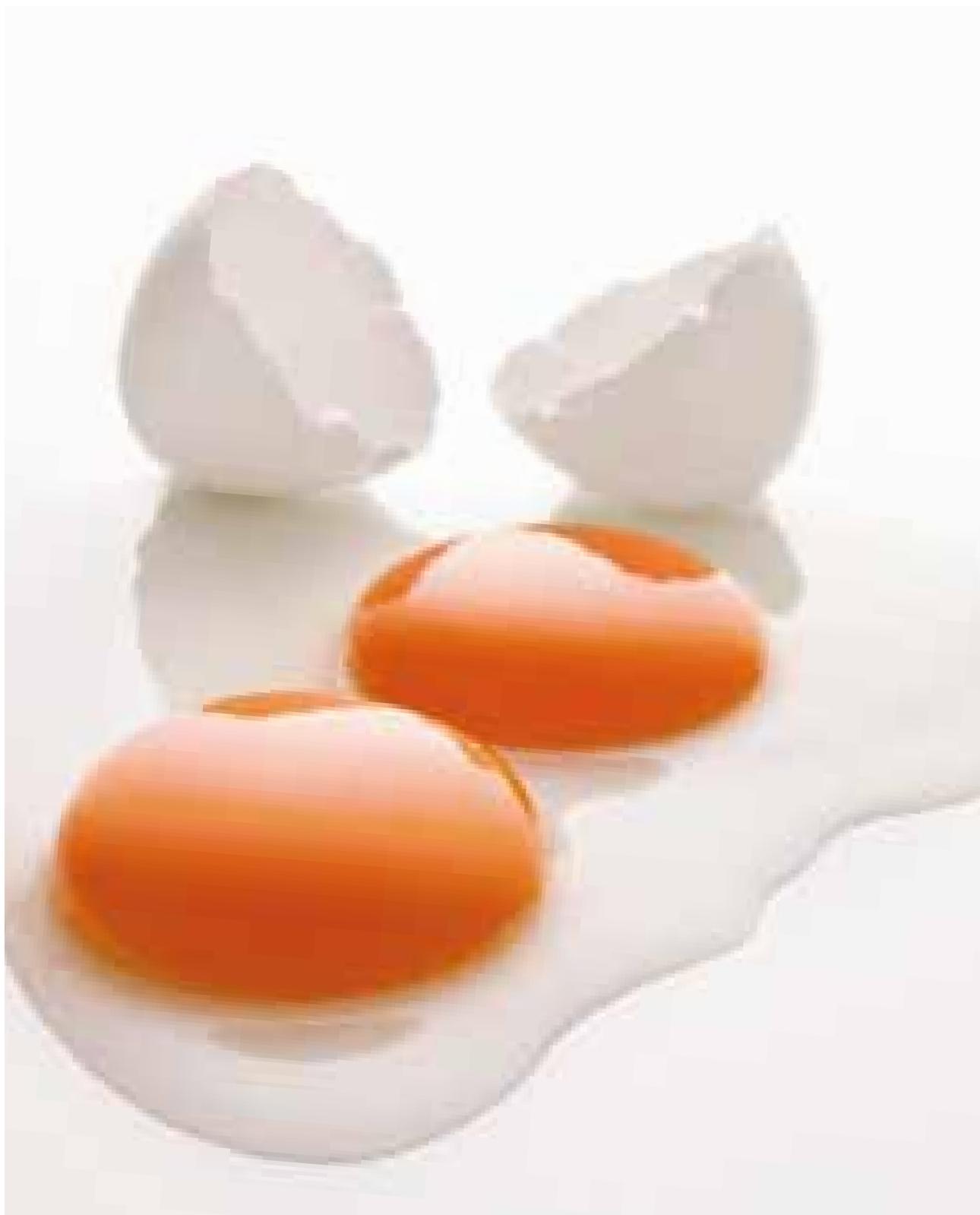
それはラショナルの製品開発の姿勢にも強く反映されています。他の追随を許さない革新性を堅持し、お客様の利便性やご利用における多様性の向上に結び付いているのです。

SelfCookingCenter® whiteefficiency®には、ラショナルの理念とお客様の満足が日々向上するようにとの願いが込められています。



ラショナルの企業理念
私たちは、業務用厨房で
加熱調理に携わっている人たちに
最も有益となるものを提供します。

内容が充実 そしてよりシンプルに



whiteefficiency®とは、時間、エネルギー、水、スペース、食材など、投入する全てのものから最大限のメリットを引き出すことです。それが『whiteefficiency®』なのです。

whiteefficiency®とは、総合的な姿勢を表しています。それは製品の開発段階から始まっており、ラショナルが大学と共同研究している資源消費を最小にするための革新的ソリューションへのアプローチもその一つです。

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。SelfCookingCenter®の最適な調理プロセスによって、水、エネルギー、時間、労力などの無駄が回避されるのです。

また省スペースも実現し、グリル、蒸し器、回転釜、大鍋など従来の調理機器の40~50%を代替します。これらの事実はまさに「efficiency=効率」の名を体現しているといえるでしょう。

ラショナルの広範なサービスにより、設置したその日から製品の稼働期間中ずっと、お客様の投資から最大のメリットを引き出すことができます。



ラショナルの総合的な取り組み

- > エネルギー、水、スペース、時間の消費を最小限化
- > 食材ロスの削減
- > 歩留まりの向上による食材投入量の削減
- > 常に最高の調理品質を保証
- > 長期にわたる多様なサービス



大いなるパワー 多大なるメリット

ラショナルではシェフ、物理学者、エンジニア、栄養士などからなる市場最大級の研究開発チームを擁し、年間約25トンの食材を投入して、さまざまな種類、大きさ、投入量の食材に応じた最も効率的かつ理想的な調理プロセスを日々研究しています。その成果がwhiteefficiency®なのです。

HiDensityControl®

特許取得済みのHiDensityControl®は、SelfCookingCenter® whiteefficiency®の効率の基盤となるものです。投入量の多少にかかわらず、常に最高の仕上がりをお約束します。庫内の熱、空気、湿度を集中的かつ均一に分散させることを可能にしたこの技術により、史上最高の調理機器、SelfCookingCenter® whiteefficiency®が誕生しました。

SelfCookingControl®

SelfCookingControl®が食材の大きさや状態、投入量を自動認識します。調理プロセスは常に自動で制御され、高精度に調整されます。プログラムの設定や調理中の監視や再設定などから解放されます。

Efficient LevelControl®

Efficient LevelControl® (ELC®)は、厨房での作業を最適化するためのツールです。ELC®は、仕込みやアラカルト調理において全く新しい基準を打ち立てます。追求したのは、効果的な同時調理、柔軟性、そしてリアクションの速さです。グリルプレートやオープン、フライパンの代わりに、庫内の各段を種類の異なる食材の調理に利用し、賢く同時調理することで稼働能力を向上させ、時間とエネルギーを削減できるのです。

CareControl

インテリジェントな洗浄+ケアシステムにより、機器は常に衛生的に保たれ、耐用年数の延長を可能にします。エネルギー、水、洗剤は汚れの度合いに応じて必要な分量のみ消費されます。また、ケア剤に含まれる特殊成分が水垢の付着を防止します。



最大30%の稼働能力向上。資源消費は最小限に抑えて、調理品質を保証。

パワーと 調理品質の 融合

SelfCookingCenter® whiteefficiency®の持つ高い技術や性能がそのまま調理品質の高さに反映され、さらにそれがお使いになるお客様のメリットに反映されるのです。





高性能なHiDensityControl® 理想の仕上がりを実現

特許取得済みのHiDensityControl® が、常にムラのない均一性を保証します。パワフルなスチーム発生機能、ダイナミックな庫内対流と熱配分、効果的な湿度制御機能を備えています。パワーと調理時間、温度、湿度、気流の精密な相互作用がパーフェクトに機能しあい、大量調理においても各段全て隅々まで均一に仕上がる、卓越した性能の基盤となっています。

具体例：

最大…

› 320個のクロワッサンを23分で

› 240枚のとんかつを12分で

› 160枚の照り焼きチキンを20分で

› 160枚のステーキに、グリルの焼き目をつけて15分で

› 120kgのローズマリー風味ポテトソテーを40分で

› 480個の蒸しパンを30分で

› 80kgのブロッコリーを15分で

› 500人分のポテトグラタンを80分で





最大30%の稼働能力向上

- › 最短時間で加熱
- › グリルの調理温度は300°Cの連続運転可能
- › 効率的・衛生的なフレッシュスチーム発生



ダイナミックな庫内対流

特許取得済みの新技術ダイナミック・エア・ミキシングと対流を最適化する庫内形状により、庫内の熱が必要な部分に正確に行き渡ります。ファンスピードが精密に制御されることで庫内の風量がインテリジェントに調整され、それぞれの調理に応じた理想的な庫内の空気の流れを作り出します。これにより、すべての段の食材が均一にムラなく仕上がります。

効果的な湿度調整機能

新しい庫内湿度調整機能は、常に迅速・確実にその機能を発揮します。これにより、大量調理であっても衣や皮目をカリッと仕上げたり、中をジューシーに仕上げたりすることが可能になります。

衛生的なピュアフレッシュスチーム

強力で高効率なフレッシュスチーム発生器が、お湯でゆでる場合と変わらないレベルの豊富なスチームを庫内に満たし、やさしく繊細に調理します。調理時間が最小限に抑えられるため、食材の色味や歯ごたえ、ビタミン・ミネラルなどの栄養素も逃すことはありません。スチームの温度は一定で、庫内を飽和状態にキープします。新開発のスチーム制御により、食材は常に衛生的で新鮮なスチームにやさしく包まれ、デリケートな食材でも乾燥しません。軟水器の接続も不要です。

『この投入量での調理が本当に可能か、最初に聞いたときは信じられませんでした。でも実際に調理してみると、SelfCookingCenter® 202で、240枚のシュニツェルをたった12分で完璧に調理できました。仕上がりが最高で仕事が2倍速く進みますし、本当に満足しています。』

ドイツ・プラッハ、Linde AG エンジニアリング部門社員食堂
食堂長 クルト・シュテンプフィヒ氏

高い調理品質 おいしさの新次元へ

十分に余力のある強大なパワーと精密に制御される温度、湿度、風量などにより、SelfCookingCenter® whiteefficiency®は全ての段において均一な焼き色と仕上がりを可能にします。

出来上がった料理は形や色つやも良く、旨みや栄養素を閉じ込め、歯ごたえや舌触りなどそれぞれの料理や食材の持つ美味しさを存分に引き出します。

肉、魚、鳥肉、サイドディッシュ、卵/デザート、ベイク…すべての調理モードでそれぞれの必要に応じて時にはパワフルに、時にはやさしく、理想的な状態で調理を行います。食材ロスが軽減され、歩留まりの向上により食材投入量も削減できます。





全ての段で均一な仕上がり

- › 鮮やかな色合い
- › 素晴らしい味わい
- › 理想的なシズル感

料理の専門書 そのままの 調理品質を保証



SelfCookingCenter® whiteefficiency®には、世界中のラショナルの調理経験が集結しているのです。調理は常に高水準で、途中の監視や再設定はもう必要ありません。

SelfCookingControl®が、それぞれの食材に合わせた最適な調理プロセスを認識し、高精度に制御・調整します。

調理プロセスはお客様の希望の仕上がり通りに国ごとの調理習慣や好みも考慮して整えられます。





SelfCookingControl®

賢く簡単に調理

肉、魚、鳥肉、サイドディッシュ、卵/デザート、バイク・・・どんな食材も調理も、大きさや状態、投入量にかかわらず、同時調理であっても、誰が操作しても。

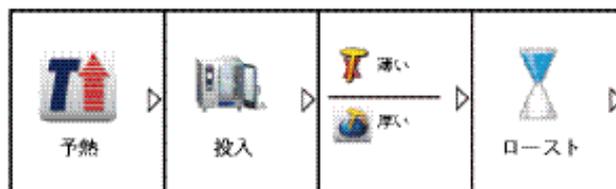
SelfCookingControl®が、希望通りの仕上がりになるよう調理プロセスを自動で高精度に整えます。常に安定した結果が保証されるのです。

SelfCookingControl®には、数百人のラショナルのシェフが収集した調理の経験と知識が蓄積されており、指でキーを押すだけでそれらを活用することができます。

まず初めに調理する食材を選び、続いて希望の仕上がりを選択します。必要なのは、これだけです。SelfCookingControl®のセンサーが、投入された食材の大きさ、量を自動で認識します。調理中も庫内は1分間に最大60回のコントロール計測により、高精度に制御・調整され、常に食材の状態に合わせて調理プロセスが進行します。

また、それぞれの国の調理習慣や好みも各言語に合わせて反映されています。日本語の調理モードの中には、日本人の好みに合わせた調理プロセスが組み込まれているのです。必要に応じて大きさの異なる食材を同時に調理することもできます。最も小さいものが仕上がるとSelfCookingControl®が通知し、次に小さいサイズのを最適に仕上げていきます。大きさが違って、焼き色などの仕上がりは全く同じに完成します。

SelfCookingControl®では、調理プロセスの進行状況を把握できます。完成までの残り時間も確認することができます。



オプション



続ける



新規投入



 **ロースト** 



 
 薄い 厚い

 
 うすい こい

 
 やわらか しっかり

88°C

 **00:28**   

希望の仕上がり（焼き色、焼き加減など）を選択してください。

クリエイティブな分野に 貴重な時間を



本来料理人がすべきことに時間を割いてください。それ以外はSelfCookingControl®にお任せください。新しいメニューの考案や納得のいく食材選び、入念な仕込み、美しい盛り付け、そしてお客様のおもてなしなど、クリエイティブな分野に専念することが可能になります。

調理中の監視や設定後の再調整などのルーティンワークから解放されます。調理温度、時間、湿度、風量などの設定や面倒なプログラム入力なども不要です。SelfCookingCenter® whiteefficiency®の操作はとても簡単でわかりやすいので、大がかりな研修も必要ありません。誰でもすぐに操作できます。しかも操作は自己学習されるので、ユーザーの操作習慣に合わせて表示や設定が適合されます。



『この機器に投資したことで、従来の厨房設備と比較して、¥4,600,000以上コスト削減できました。』

ドイツ・クリヴィッツ バストホルト城厨房長 ティム・クールマン氏

世界中の調理経験を集約 常に希望通りの仕上がりが可能



- > 誰にでも扱える簡単な操作
- > 時間を取られるルーティンワークから解放
- > 常に100%の稼働信頼性
- > 最適な調理プロセスにより食材投入を最大20%削減
- > 常に安定した高い調理品質
- > 理想的なシズル感

シンプルな操作



マニュアルモードでの調理

マニュアルモードではすべての調理パラメーターがユーザーご自身による設定通り、1℃、1%単位で正確に制御されます。

SelfCookingCenter® whiteefficiency®は、SelfCookingControl®機能なしのマニュアルモードでも高い調理品質をご提供できます。1台で2台分の機能を兼ね備えていることになるのです。



> 調理モード スチーム 30℃～130℃

新しいスチーム制御機能付きの高性能フレッシュスチーム発生器が、常に衛生的で新鮮なスチームを発生させます。水を加える必要も、沸騰までの時間を待つ必要もありません。安定した庫内温度ときめ細かく密度の濃いスチームにより、ムラなくソフトな仕上がりを実現します。野菜の調理においては、色合いや歯ごたえを保ち、ビタミン等の栄養素の損失を防ぎます。この調理モードは蒸す、煮る、蒸し焼き、湯通しなどに適しています。



> 調理モード ホットエア 30℃～300℃

高速で循環するホットエアが食材を均等に包み込みます。肉の調理においては、たんぱく質が素早く固まるため、中の肉汁を閉じ込め、非常にジューシーな仕上がりを可能にします。最高300℃のドライヒートで連続運転することができ、全段投入時にもパワーを発揮します。薄切り肉もジューシーに仕上がるほか、パンや焼き菓子の焼成にも最適です。



> 調理モード コンビネーション 30℃～300℃

スチームとホットエアのコンビネーションでは、歩留まりの良さや調理時間の短縮、ジューシーな仕上がりとといったスチームの利点と、風味の良さ、表面の香ばしさといったホットエアの利点を組み合わせることができます。食材を裏返す手間もいらず、短い調理時間で、最大50%まで歩留まりを向上させることができます。



> 最適な庫内環境

ClimaPlus Control®が食材に合わせた理想的な庫内環境を1%単位で制御します。パリッとした皮目やジューシーな肉、サクッとした衣に仕上げます。



> 5段階のファンスピード

食材に適したファンスピードを選ぶことができます。スフレやシュー生地、サブレットなども理想的に仕上がります。



> 強制加湿

手動による正確な分量の強制加湿機能により、パンやケーキなどが理想的に仕上がります。



> Cool Down

庫内が素早くかつ本体に負担をかけずに冷却されます。

同時に調理 同時にサービス



Efficient LevelControl® (ELC®) は調理時間を短縮し、
機器の稼働能力と全体の作業効率を向上させ、かつ常に落
ち着いて調理ができるソリューションです。





『この機器の導入で、アラカルトメニューの調理作業が飛躍的に改善しました。わずか15分で最大150食、厨房スタッフの人数はそのまま、最高の状態の料理をタイミングよくお客様にご提供できます。お客様にも大変好評です。』

ドイツ・フックスタール/レーダー、ガストハウス・ツム・ルイトポルト
オーナー ハーラルト・ケスラー氏

効率的な調理 柔軟なサービス

仕込みやアラカルト、ビュッフェの調理など、大量の料理を迅速かつ柔軟に提供しなければいけない場面でも、慌ただしさに紛れて仕上がりの品質を落とすことはできません。

1台のSelfCookingCenter® whiteefficiency®の各段を、種類の異なる複数の食材の同時調理にご利用いただけます。グリルプレートやオーブン、フライパンなど、常に保温しておかなければならない調理機器に比べて、ずっと効率的です。方法はいたって簡単です。肉や魚、野菜などを同時に投入して調理しても、におい移りや味移りはありません。また、調理の途中経過はEfficient LevelControl (ELC®) で把握でき、各段は個別に監視されます。それぞれの料理が出来上がると、ELC®が自動で通知します。食材の量、ドアの開閉数、開閉時間も考慮されて調理時間は修正され、すべての料理が自動で最適な状態に仕上がります。



多様な同時調理をELC®で

- > 同時に調理できる料理を表示
- > 投入量やドアを開けた回数・長さに合わせて、調理時間をインテリジェントに適合
- > 調理品質は常に一定で、高品質
- > ストレスと慌ただしさが軽減
- > 数多くの専用機器を代替
- > 専用機器と比較して、エネルギー削減
- > 調理時間を30%短縮



ある日のオーダー例

19:23 とんかつ 2皿
そのうち1皿は付け合せを変更

19:28 焼き魚 5皿
3番テーブル: 鯖3皿+さんま2皿

19:37 照り焼きチキン 2皿
7番テーブル: 1つ生姜抜き

19:39 からあげ 3皿
うち2つは和風、1つは中華風

19:42 海老のグリル
2番テーブル: お得意様のため、
やや大盛りで



衛生的で 輝く庫内 しかも経済的



CareControl (ケアコントロール) により、エネルギー、水、洗剤の使用を最小限に抑え、庫内は常に衛生的で美しく輝き、水垢付着も防止します。夜間の自動洗浄も可能です。



インテリジェント・ケア 汚れ、水垢、コストに 万全の対策

CareControl (ケアコントロール) は、洗浄に本当に必要なだけの量のエネルギー、水、洗剤を使用します。また、庫内だけでなくその他の内部部分も洗浄、ケアします。革新的なシステムと効果的な洗浄成分で機器の耐用年数を延ばします。

夜間に自動洗浄を行うことにより、洗浄にかかる時間や人件費も削減できます。また手動による洗浄に比べ、安全性や経済性が格段に高く、安心です。

SelfCookingCenter® whiteefficiency® が汚れの度合いに応じて洗浄とケアの必要性を認識し、必要な洗剤、ケア剤の分量が表示されます。エネルギー、水、洗剤の無駄を抑えることができ、環境にもやさしいシステムです。



実際の汚れの度合いに応じて、必要な洗剤量が算出・表示されます。



夜間の自動洗浄で、衛生的で輝く庫内に

清潔な庫内とケアで40%のコスト削減



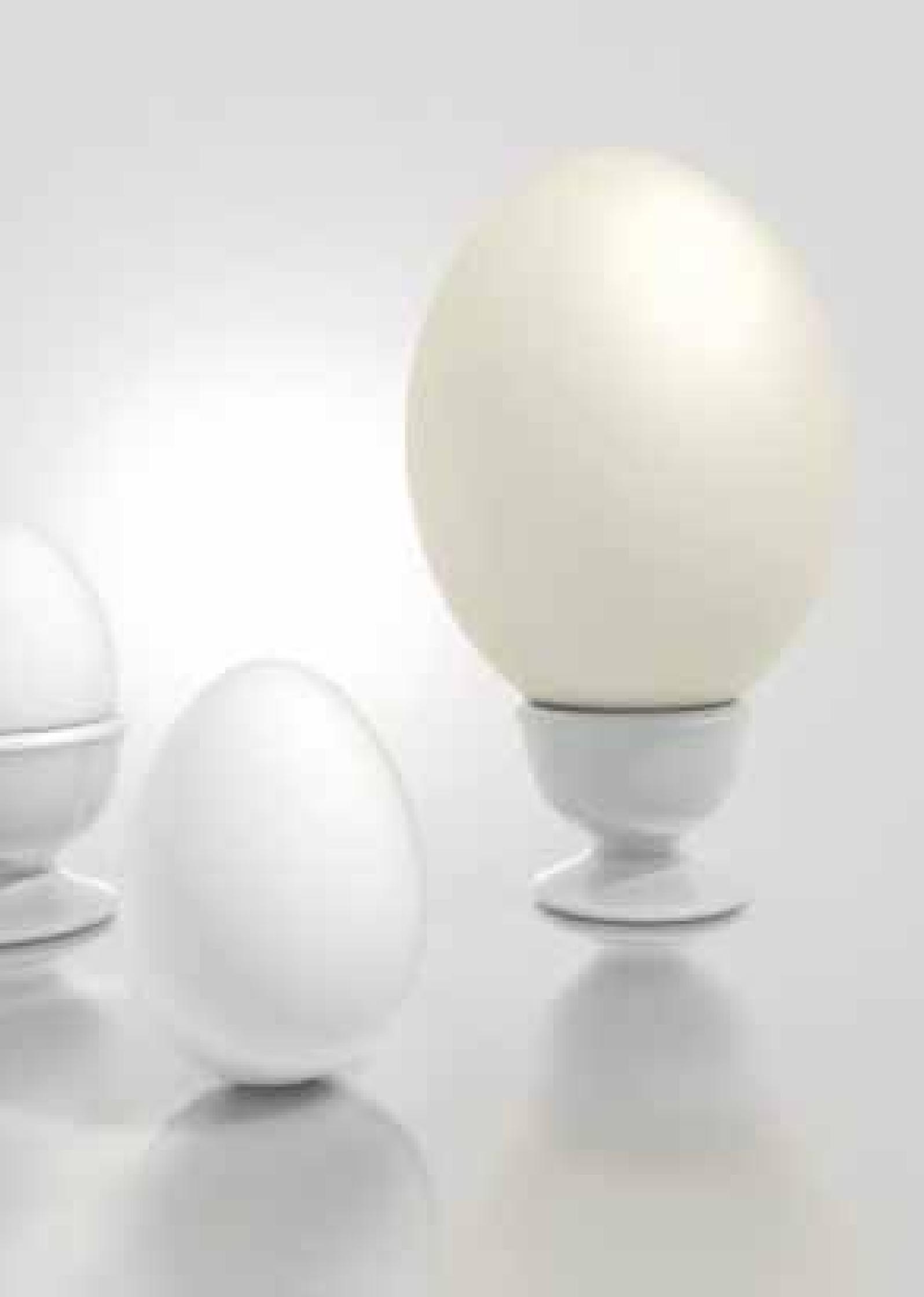
- > 夜間の自動洗浄で快適
- > エネルギー、水、洗剤の消費を削減
- > 洗浄にかかるコストを削減
- > 衛生的で輝く庫内



『軟水器が不要になっただけで、年間¥100,000以上のコスト削減になりました。洗剤や水などのランニングコストも40%以上削減できています。』
イギリス・ロンドン
Caprice Holdings
エグゼクティブ・シェフ
アラン・バード氏

期待を上回る 経済性

資源投入を最小限に抑えるというのは、経済的効率を意味します。
SelfCookingCenter® whiteefficiency®の経済的効率は非常に高く、
機器を設置したその日からコスト削減が可能になります。



計算してみてください



設置したその日からコスト削減が可能



- > 労働時間が大幅に短縮
- > 非常に短期間で初期投資回収
- > スペースを最大30%削減
- > 従来の調理機器と比較して、最大70%エネルギーを削減、コンビ・スチーマーと比較して、平均20%エネルギーを削減
- > 調理時間を最大30%短縮
- > 稼働当初から、利益が初期投資コストを上回ります

具体的な数字、明白な利益。

具体的に比較してみると、SelfCookingCenter® whiteefficiency®の実際のメリットがいかに高いか明白になります。わずか1m²の設置スペースで、従来の調理機器の40~50%を代替するため、30%以上のスペースを削減します。購入の際の投資額のコストパフォーマンスが良いだけでなく、必要スペースの点でも、不動産経費のランニングコストが削減できるのです。

SelfCookingCenter® whiteefficiency®は、最短期間で初期投資を回収します。計算してみてください。

1日200食の平均的レストランで、SelfCookingCenter® whiteefficiency® 101モデルを2台稼働する場合

お客様の経費削減	計算式 (毎月)	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 SelfCookingControl®の精密な制御と調理アイテムに理想的に適合した調理プロセスにより、食材購入費を平均10%削減	従来のコンビ・スチーマーの食材投入費 ¥1,920,000 SelfCookingCenter® whiteefficiency®の食材投入費 ¥1,728,000	= ¥192,000	
エネルギー 比類のない調理性能、ELC®と最新の制御技術により、従来のコンビ・スチーマーと比較して、平均20%エネルギーを削減します。	従来のコンビ・スチーマーの電力消費 3.628 kWh x ¥30/kWh SelfCookingCenter® whiteefficiency®の電力消費 2,902,4 kWh x ¥30/kWh	= ¥21,768	
労働時間 Efficient LevelControl® が、調理時間を最大30%短縮します。ルーティンワークからの解放。自動洗浄とケア。	労働時間が30時間減少 x ¥3,000	= ¥90,000	
軟水器/水垢除去 CareControl (ケアコントロール) により、これらのコストは完全に不要になります。	従来のコスト ¥7,500、 SelfCookingCenter® whiteefficiency®では ¥0	= ¥7,500	
ランニングコスト削減効果 (毎月)		= ¥311,268	
ランニングコスト削減効果 (毎年)		= ¥3,735,216	

違いは細部に

安全性



- > 最上段の高さ制限により、最高の作業安全性
ラショナルは作業安全性の面でも、模範的な規格を設定しています。全機種とも最上段の庫内レールの高さは1.60 mに制限されています。
- > 換気ダブルガラスドア、表面熱反射加工
外側ガラスは触れても安全な温度で、ダブルガラスの間も簡単に洗浄できます。
- > 内蔵ドアドリップパン
ドアドリップパンは、ドアを開けた状態でも常に水抜きされ、ドアからのしずくによる水たまりを抑え、安全性を向上します。

調理テクノロジー



- > ClimaPlus Control[®]
高精度の計測・制御システムが、設定された通りの庫内環境を自動で正確に整えます。また、効果的な除湿技術により食材の色、食感とも理想的に仕上がります。
- > スチーム発生器
新しい制御機能付きのスチーム発生器が、常に衛生的なフレッシュスチームを供給し、最高の調理品質をお届けします。スチームの密度が非常に高く、低温で調理しても食材がべたついたり、乾燥したりすることはありません。軟水器に接続する必要もありません。
- > 新開発の対流技術 **特許申請中**
新技術、ダイナミック・エア・ミキシングと対流を最適化する庫内形状により、庫内の熱が必要な部分に正確に行き渡り、すべての段の食材が均一にムラなく仕上がります。
- > 遠心分離の油切りシステム **特許取得済み**
従来のような油脂フィルターの洗浄や交換は不要です。ファンホイールについた油脂は自動で分離し、庫内の空気を清潔に保ちます。

資源の有効利用



- > 必要十分量のエネルギー供給
新開発の制御技術が、食材が本当に必要とする量のエネルギーのみを供給します。
- > インテグラル密閉システム（床置型） **特許取得済み**
ロールインラックカート使用の有無にかかわらず、インテグラル密閉システムにより追加プレートなしでもスチームやエネルギーの漏出を防ぎます。
- > 設置スペースを28%削減
コンパクトな設計の本体は、それにかかる加熱エネルギーも少なくて済むためエネルギー消費の削減にもつながります。扉の開閉角度も小さく、開閉時のエネルギーロスも少なくなります。
- > 高性能熱交換器（ガス機種） **特許取得済み**
熱交換器の特殊形状が、非常に高い効率を保証します。表面は大きく滑らかなので、洗浄が楽です。

その他の特長



- > 内蔵ハンドシャワー **特許取得済み**
ハンドシャワーは放水量が調整でき、洗浄や注水が簡単にできます。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できます。SVGW（スイスガス水道協会）認証取得済み。
- > 簡単な設置
SVGW（スイスガス水道協会） SVGW（スイスガス水道協会）の認可取得済み。
- > 縦入れ式ラック
縦入れラックは1/3や2/3 GNホテルパンの挿入を可能にします。ホテルパンの挿入・取り出しは簡単です。
- > USB接続
USB接続により、過去10日間のHACCPデータを取り出したり、調理プログラムをアップロードしたり、最新のSelfCookingCenter® whiteefficiency®のソフトウェアをアップデートしたりすることができます。

コンパクトな 業務用サイズ



SelfCookingCenter®

whiteefficiency®は、あらゆる食数の
厨房に対応できるさまざまなサイズを
ご用意しています。

すべての機種とも電気式・ガス式があ
り、外形寸法、標準装備、機能はいず
れも同じです。

また、特殊な厨房環境にも対応でき
るよう、特別仕様も数多くご用意して
います。

SelfCookingCenter® whiteefficiency®
のほか、新製品CombiMaster®
Plus (全12モデル) もあります。

ユニット	61モデル	101モデル
電気式モデル、ガス式 モデル		
容量	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
一日食数	30-80	80-150
縦入れ式ラック	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
幅	845 mm	845 mm
奥行	770 mm	770 mm
高さ	782 mm	1,042 mm
給水接続	R 3/4"	R 3/4"
排水接続	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
電気式		
重量	110 kg	135.5 kg
最大消費電力	10.1 kW	17.2 kW
遮断電流値	3 x 35 A	3 x 63 A
電源	3 相 200V 50/60Hz	3 相 200V 50/60Hz
消費電力『ホットエアー』	9.6 kW	16.6 kW
消費電力『スチーム』	8.3 kW	16.6 kW
ガス式		
重量	126 kg	154.5 kg
高さ ドラフトディバーター	1,021 mm	1,281 mm
最大消費電力	0.4 kW	0.5 kW
遮断電流値	1 x 15 A	1 x 15 A
電源	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz
ガス接続	R 3/4"	R 3/4"
LPG/12A/13A(都市ガス)		
最大ガス消費量	13.6/13.4/14.4kW	23.3/22.7/24.4kW
ガス消費量『ホットエアー』	13.6/13.4/14.4kW	23.3/22.7/24.4kW
ガス消費量『スチーム』	12.6/12.4/13.3kW	21.3/20.6/22.2kW

詳しい情報はラショナルのホームページ
www.rational-online.jp または総合カタログでも
ご確認いただけます。





62モデル

102モデル

201モデル

202モデル

6 x 2/1 GN 60-160 2/1, 1/1 GN 1,067 mm 970 mm 782 mm R 3/4" DN 50 150-600 kPa または 0.15-0.6 Mpa	10 x 2/1 GN 150-300 2/1, 1/1 GN 1,067 mm 970 mm 1,042 mm R 3/4" DN 50 150-600 kPa または 0.15-0.6 Mpa	20 x 1/1 GN 150-300 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN 877 mm 790 mm 1,782 mm R 3/4" DN 50 150-600 kPa または 0.15-0.6 Mpa	20 x 2/1 GN 300-500 2/1, 1/1 GN 1,082 mm 995 mm 1,782 mm R 3/4" DN 50 150-600 kPa または 0.15-0.6 Mpa
142.5 kg 20.7 kW 3 x 63 A 3 相 200V 50/60Hz 20 kW 16.6 kW	182 kg 34 kW 3 x 100 A 3 相 200V 50/60Hz 33.3 kW 33.3 kW	258 kg 34.3 kW 3 x 100 A 3 相 200 V 50/60 Hz 33.3 kW 33.3 kW	332 kg 62.3 kW 3 x 200 A 3相 200V 50/60Hz 61 kW 50 kW
168 kg 1,021 mm 0.77 kW 2 x 15 A 2相 200V 50/60Hz R 3/4"	198 kg 1,281 mm 0.8 kW 2 x 15 A 2相 200V 50/60Hz R 3/4"	286 kg 2,021 mm 0.95 kW 1 x 15 A 単相 100V 50/60Hz R 3/4"	370.5 kg 2,021 mm 1.6 kW 2 x 15 A 2相 200V 50/60Hz R 3/4"
30.0/28.9/31.0kW 30.0/28.9/31.0kW 22.3/21.6/23.3kW	48.5/46.5/50.0kW 48.5/46.5/50.0kW 42.6/41.2/44.3kW	44.6/45.4/48.8kW 44.6/45.4/48.8kW 38.8/39.2/42.1kW	97.0/92.8/99.8kW 97.0/92.8/99.8kW 54.3/52.6/56.5kW

機能

- > SelfCookingControl[®]、7つの調理モード
- > マニュアルモード、3つの運転モード: 温度領域 30 °C-300 °C
- > ClimaPlus Control[®] — 湿度の計測・設定・制御が1%単位で正確に可能
- > HiDensityControl[®] — 庫内のエネルギー分配 (特許取得済)
- > 内蔵ハンドシャワー、自動巻き戻し装置付き

装備

- > 芯温センサー、6点計測
- > 最大12ステップ、350プログラムまで保存可能
- > 強制加湿、3段階に設定可能
- > 5段階のファンスピード、プログラミング可能
- > USBインターフェース



kiwa



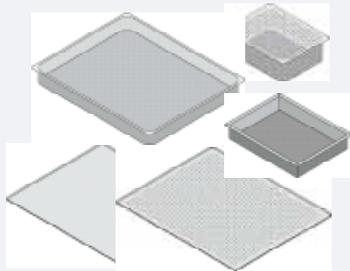
DEKRA

WRAS
APPROVED
PRODUCT

CE

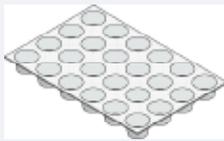
ラショナルの オリジナル・アクセサリ

SelfCookingCenter® whiteefficiency®には、専用のラショナル・オリジナル・アクセサリをご用意しています。これらのアクセサリは大変丈夫にできており、業務用厨房でのハードな使用にも適しています。食材や調理に合わせて最適なアクセサリをお選びいただくことで、最高の仕上がりが可能になります。



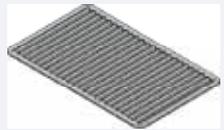
> ホテルパンとグリッド

ラショナルのステンレス製ホテルパンおよびグリッドは、2/1、1/1、1/2、1/3サイズがあります。さらに焼き調理やベイクにはエナメルトレイやベーキングトレイ（表面付着防止加工付き）、穴あきベーキングトレイをGNサイズとベーカリー仕様をご用意しています。



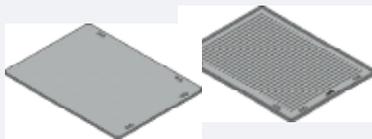
> マフィン型

柔軟性のある特製素材でできたマフィン型は、こびりつきを完全に防ぎます。このマフィン型はその他、野菜のフラン、ブレッド・プディング、各種デザート、またポーチド・エッグなど多種多様な用途に適しています。



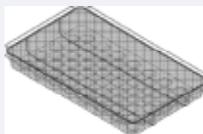
> CombiGrill®

CombiGrill®は魚や野菜のグリル、ステーキなどにきれいな焼き目を付けることができます。特殊付着防止加工のTriLax®により食材のこびりつきがありません。



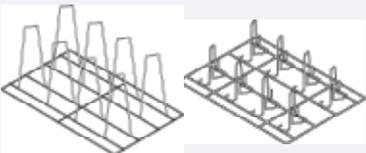
> グリル・ピザ用プレート **特許取得済み**

蓄熱性と熱伝導性に優れたグリル・ピザ用プレートはピザの焼成に最適です。また、裏面は野菜や魚のグリル、ステーキなどにきれいな焼き目を付けて上げることができます。



> CombiFry® **特許取得済み**

特許取得済みのCombiFry®は、調理済みの揚げ物を油なしで大量に上げることができます。油脂の購入、保管、廃棄にかかるコストが大幅に削減されます。



> チキングリッド・スパイク付き/ダックグリッド・スパイク付き **特許取得済み**

鶏肉や鴨肉を立てて焼くことにより、特に胸肉がジューシーに、皮はパリッと焼きムラなく均一に仕上がります。



> マルチベイカー

マルチベイカーでは、大量の目玉焼き、オムレツ、スイス風ハッシュポテト『ロスティ』やトルティーヤなどを焼くことができます。特殊テフロン加工により、食材がこびりつくことはありません。



> 架台、サーモ棚

卓上型のSelfCookingCenter® whiteefficiency® を安全に設置するために4種類の架台を用意しました。ラショナルのサーモ棚は、温度を30°Cから80°Cまで設定することができます。皿やプレート、ホテルパンを保温するのに便利です。架台は全て高品質のステンレス製で、衛生基準を満たしています。



> バンケット用Finishing®システム

Finishing®システムは、モバイルプレートラックとサーモカバーで構成されています。モバイルプレートラックには、Finishing®用に、直径31cmまでの皿を120皿まで投入することができます。ラショナル・サーモカバーをご利用になると、Finishing®終了後、宴会会場での配膳まで、最大20分保温することができます。



> UltraVent®

UltraVent®の換気凝縮テクノロジーにより、扉を開けた時に出てくるスチームを吸い込み、凝縮された水を排水管へ排水します。大がかりな排気設備は必要ありません。設置は簡単で、後付けも可能です。軟水器への接続の必要はありません。



> UltraVent® Plus

UltraVent®の換気凝縮テクノロジーに特殊なフィルターを装着したUltraVent® Plusは、スチームだけではなくグリルやローストの際に発生する煙も同時に吸収します。これにより、たとえば人通りが多いオープンスペースなどへの設置も容易になります。

お客様の ご満足のために



私たちは、製品をお使いいただく皆様に
長期にわたって最大限のメリットをお届け
できるよう、パートナーとしてサポートい
たします。



ラショナルは、常に お客様をサポートしています

弊社の広範なサービスにより、お客様はユニット設置の初日から製品の稼働期間中ずっと、お客様の投資から最大限のメリットを得ることができるのです。



> ご相談とプランニング

お客様の厨房が抱える問題についてお気軽にご相談ください。また、厨房の改装や新規オープンに際してのご提案（無料）もさせていただきます。

> 設置

ラショナルのサービスパートナー・ネットワークにより、迅速かつ正確な設置を行います。特殊な環境での設置でも、多くのソリューションをご提供いたします。

> 無料の取扱説明

本体設置後には、ラショナルの経験豊かな専門スタッフがご希望に応じてお客様の厨房に出向き、現場で取扱説明を行います。

> Academy RATIONAL (アカデミー・ラショナル)



ラショナルの経験豊かなシェフの指導のもと、一日講習会でSelfCookingCenter®のプロになっていただけます。

> Chef Line®

調理に関する質問をラショナルのシェフが電話で直接お受けする、シェフからシェフへのサポートです。

> ClubRATIONAL (クラブラショナル)

卓越した知識と情報とコミュニケーションをお届けする、RATIONALユーザー様のための無料の会員制サイトです。SelfCookingCenter® whiteefficiency®のアップデートサービスも無料で行うことができます。

> ラショナル サービス・パートナー

ラショナルのサービスは常にお客様のために活動しています。有資格のラショナル・サービスパートナーの堅密なネットワークが、技術的な問題が発生した場合、确实・迅速にご対応します。



クッキング・ライブに ご参加ください!

ラショナルの調理実演会、『ラショナル・クッキング・ライブ』にぜひご参加ください!



ラショナルでは、実際にSelfCookingCenter® whiteefficiency®を操作して調理、試食を行い、そのメリットを体感できる調理実演会、『ラショナル・クッキング・ライブ』を全国各地で開催しています。

参加費は無料です。経験豊かなラショナルのシェフと一緒に、SelfCookingCenter® whiteefficiency®の性能をご自身でご確認ください。なお、お申し込み多数の場合は先着順とさせていただきます。

参加のお申込み、スケジュールの確認は、お電話03-3812-6222におかけいただくか、ラショナルのホームページ www.rational-online.jp をご覧ください。みなさまのご参加をお待ちしております。



詳しい情報はラショナルのホームページwww.rational-online.jp または総合カタログでもご確認ください。

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
86899 Landsberg a. Lech/Germany
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
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
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
30020 Marcon (VE)/ITALY
TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
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
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH
5020 Salzburg/AUSTRIA
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
08940 Cornellá (Barcelona)/SPAIN
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
212 39 Malmö/SWEDEN
TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
117105 г. Москва,
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv
2800 Mechelen/Belgium
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL International AG HELLAS
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ. +30 23920 39410
info@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Sp. z o.o.
02-690 Warszawa/POLAND
TEL. +48 22 864 93 26
E-MAIL info@rational-online.pl
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
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
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
www.rational-online.ca

RATIONAL BRASIL
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.
Schaumburg, IL 60173
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
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
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
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL India
Gurgaon, 122002
Haryana, India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
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
www.rational-china.cn

RATIONAL NZ Ltd
Auckland, 1643
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
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
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
Zaabeel Road, Dubai, UAE
PHONE +971 4 337 5455
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Derrimut, VIC 3030
TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
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
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
www.rational-online.com

