



ООО «РАЦИОНАЛЬ РУС»
Россия, Москва,
Пр-т Андропова, д. 18 стр.6
Тел. +7 495 640 63 38
info@rational-online.ru

Пресс-релиз

Идеи изменяют мир!

Москва, 15.09.2016. В рамках мирового тура «ThinkBIG», под девизом "Идеи изменяют мир"! 15 сентября 2016 года в отеле St. Regis Никольская в Российской столице компания RATIONAL представила новый SelfCookingCenter®.

Российский этап тура «ThinkBIG» от RATIONAL, проходящий по всему миру в период с сентября по декабрь 2016 года, блестяще прошел в Москве и оставил гостей под впечатлением не только от компактной версии аппарата SelfCookingCenter® XS, но от нового поколения аппаратов линейки SelfCookingCenter в целом. Чтобы увидеть новинку первыми, на презентацию приехали более 120 партнеров и ключевых клиентов со всей России и стран СНГ.

"Наши аппараты действительно поражают своей производительностью и точностью. Благодаря всем преимуществам парогенератора, RATIONAL создан для приготовления высочайшего качества блюд, без компромиссов. Именно поэтому мы гордимся своими достижениями в создании совместно с физиками, инженерами и шеф-поварами нового компактного SelfCookingCenter®. Данный аппарат не только дополнит наш успешный модельный ряд оборудования, но и займет свою отдельную нишу на рынке», - говорит Пётр Афанасьев, генеральный директор компании ООО «РАЦИОНАЛЬ РУС». Аппараты новой серии SelfCookingCenter® большего размера также убеждают своей эффективностью. Множество новых функций делают их еще более экономичными.

Несмотря на свои компактные размеры – 55,5 см. глубина, 65,5 см. ширина и 56,7 см. высота - SelfCookingCenter® XS предлагает полноценную мощность и интеллект, как

«визитную карточку» RATIONAL. А кроме того, новый компактный аппарат также, как и свои старшие «собратья» обладает собственным мощным генератором свежего пара!

SelfCookingCenter® XS – профессиональный аппарат в компактном формате 2/3.

Аппарат SelfCookingCenter® XS, – это успешное расширение линейки RATIONAL с аппаратом размером 2/3, для которого требуется рекордно-минимальный объем на кухне – всего 0,2 м³.

При этом самый маленький представитель SelfCookingCenter® обладает тем же функционалом и эффективностью, как и аппараты большего размера.

Это возможно благодаря оснащению SelfCookingCenter® XS парогенератором, а также уже известными функциями. iCookingControl – интеллектуальная поддержка повара, iLevelControl – главный помощник по смешанным загрузкам, HiDensityControl® – гарантирует наивысшее качество блюд благодаря точному распределению тепла и влажности внутри рабочей камеры, Efficient CareControl – автоматическая мойка и декальцинация.

Это значит, что SelfCookingCenter® XS идеально подходит как стационарный аппарат для ресторанов à la carte, супермаркетов, заправочных станций и мясных лавок, так и в качестве дополнительной единицы оборудования на кухне. Вне зависимости от способа установки аппарата, которая может быть, как и отдельно стоящей, так и навесной с помощью настенного кронштейна или даже встроенной в стену, пароконвектомат RATIONAL будет жарить, готовить на пару, во фритюре и запекать на своем высочайшем уровне. В итоге, Вы получаете на выходе вкуснейшие стейки, блюда на вынос, выпечку, а также полезные обеденные блюда. Благодаря интуитивно-понятному интерфейсу SelfCookingCenter®, с такими задачами может справиться даже не обученный кухонный персонал.

В качестве опции, Вы можете выбрать соответствующий вытяжной зонт, который будет не только высокоэффективным по своей мощности, но и удачно визуалью вписываться в окружающую обстановку, что важно, к примеру, в случае открытой кухни. Полный спектр аксессуаров будет также доступен в размере 2/3 для возможности приготовления разнообразных блюд. Это включает в себя формы для гриля и пиццы, решетку с продольными и перекрестными полосками для гриля овощей, стейков или рыбы, противни для жарения и выпекания для приготовления хлебобулочных изделий, блюд в панировке и жаркого, а также аксессуар Multibaker, который идеально подходит для приготовления омлетов, оладьев или испанской тортильи.

Основные особенности нового SelfCookingCenter®.

На первый взгляд выделяются инновационный дизайн панели управления, и энергосберегающее тройное стекло со встроенными светодиодными лампочками. Новая дверца с трехслойным остеклением и современным теплоотражающим покрытием обеспечивает минимальные потери тепла и экономит на 10% больше электроэнергии в сравнении с предыдущими моделями. Во избежание загрязнений или потускнения стекол,

каждый из трех слоев дверцы легко открывается для очистки. Светодиодные лампочки, встроенные в дверцу обеспечивают достаточное и, одновременно, безопасное для продуктов освещение. Это также позволяет поварам лучше увидеть уровень колеровки жареной курицы, эскалопа или хлебобулочных изделий, который так привлекателен для клиентов. Теперь основным дисплеем стало еще проще управлять благодаря ускоренному центральному процессору в аппаратах SelfCookingCenter® нового поколения.

Еще одним новшеством функции iLevelControl являются светодиодные лампочки, которые мигают и указывают уровень аппарата, гастроемкость на котором должна быть загружена или выгружена. Благодаря этому нововведению, управлять аппаратом SelfCookingCenter® стало еще проще и с этой задачей может справиться даже неквалифицированный персонал. Клиенты RATIONAL также смогут убедиться и в других оптимизациях аппаратов нового поколения, которые включают усиленное уплотнение двери, которое способно проработать в 2,5 раза дольше предыдущего при постоянном использовании аппарата на 300 градусах по Цельсию.

Новое поколение линейки SelfCookingCenter® теперь доступно в версии XS, размером 6 x 2/3, а также в уже знакомых версиях размером от 6 1/1 до 20 x 2/1. Новый SelfCookingCenter® XS доступен только с электрическим подключением, в то время, как все остальные аппараты могут быть как электрическими, так и газовыми.

Мы хотели бы продемонстрировать Вам многообразие преимуществ SelfCookingCenter®. Убедитесь в эффективности наших аппаратов SelfCookingCenter® лично, на практике, не беря на себя никаких обязательств. Посетите одно из бесплатных мероприятий RATIONAL. Вы можете узнать даты и место проведения ближайших мероприятий по телефону +7 495 640 63 38 или на сайте www.rational-online.ru.

Более подробная информация об оборудовании SelfCookingCenter ® доступна на сайте RATIONAL www.rational-online.ru.

Контакты:

Пичугина Екатерина
И.о. руководителя службы маркетинга

ООО «РАЦИОНАЛЬ РУС»
115432, Россия, Москва, Пр-т Андропова, д. 18 стр.6
Тел.: +7 (495) 640 63 38
Факс: + 7 (495) 640 63 38 доб. 127
Моб.: + 7 985 169 80 21
e-mail: E.pichugina@rational-online.com

Круглосуточная горячая линия RATIONAL Chef@Line® для поваров в России -
8 800 234 2020

follow us

Facebook <http://facebook.com/RATIONAL.AG>
Twitter http://twitter.com/RATIONAL_AG
You Tube <http://www.youtube.com/user/RATIONALAG>
ClubRATIONAL <http://www.club-rational.com/de/members/welcome>
Instagram http://instagram.com/rational_ag

От редакции:

Группа компаний RATIONAL – мировой лидер в области термической обработки продуктов питания на профессиональных кухнях. Компания, основанная в 1973 году, насчитывает более 1400 сотрудников по всему миру, 800 из которых работают в Германии. С 2000 года акции RATIONAL котируются в Prime Standard на немецкой фондовой бирже, и сегодня компания входит в список SDAX.

Основная цель компании – предлагать клиентам максимально выгодные решения. Что касается внутренних ценностей компании, то здесь RATIONAL следует принципам устойчивого развития, которые выражаются в ее стратегиях защиты окружающей среды, лидерства и социальной ответственности. Многочисленные награды, ежегодно получаемые компанией RATIONAL, доказывают высокий уровень деятельности компании.

The company's primary objective is to offer its customers the greatest possible benefit at all times. Internally RATIONAL is committed to the principle of sustainability, which is reflected in its policies on environmental protection, leadership and social responsibility. Year after year, numerous international awards testify to the exceptional quality of RATIONAL's work.