

Nota de prensa

## **Rational presenta el nuevo SelfCookingCenter®.**

**Ahora también en tamaño XS, con generador de vapor**

**fresco: grandes prestaciones en formato compacto.**

- Lanzamiento mundial del modelo Rational más pequeño de todos los tiempos: el SelfCookingCenter® XS con generador de vapor fresco integrado e inteligencia de cocción en tamaño 6 x 2/3 GN
- Nueva generación de SelfCookingCenter® en tamaños desde 6 x 1/1 GN hasta 20 x 2/1 GN
- Nuestra prioridad sigue siendo el máximo beneficio para el cliente

**Septiembre 2016** – Haciendo honor al lema "Ideas que cambian el mundo" y fiel a la promesa de ofrecer el máximo beneficio al cliente, Rational va a presentar el nuevo SelfCookingCenter® el 12 de Septiembre de 2016 en Barcelona.

El SelfCookingCenter® XS, ofrece toda la potencia e inteligencia de cocción Rational, dentro de sus reducidas dimensiones de tan solo 55,5 cm de profundidad, 65,5 cm de ancho y 56,7 cm de alto. Esta novedad ha despertado un gran interés en el mercado ya que cuenta con un generador de vapor fresco integrado.

*"Nuestros equipos convencen por su gran rendimiento y precisión; además de las ventajas del generador de vapor fresco, los equipos Rational son reconocidos por su calidad de cocción y en este aspecto no hemos renunciado a nada. Estamos muy orgullosos de haber desarrollado, junto con nuestros físicos, ingenieros y cocineros, un SelfCookingCenter® con estas dimensiones. No solo sirve para complementar nuestra exitosa gama de equipos, sino que además va a lograr una posición de mercado como el estándar profesional", nos explica, Hugo Bernal, Director General de RATIONAL Ibérica.*

Los equipos SelfCookingCenter® más grandes también ofrecen la misma impresión positiva. Se han incorporado muchas funciones nuevas que mejoran esta nueva generación y que suponen una ventaja económica.

---

## **El SelfCookingCenter® XS, un gran profesional en formato pequeño de 2/3**

Con el SelfCookingCenter® XS, RATIONAL ha conseguido ampliar su exitosa gama con un equipo de 2/3, que ocupa un espacio de tan solo 0,2 m<sup>3</sup>. De hecho el equipo más pequeño de la familia SelfCookingCenter® no tiene nada que envidiar a los equipos más grandes en cuanto a prestaciones y rendimiento. Ya que el SelfCookingCenter® XS también está equipado con el generador de vapor fresco de RATIONAL y cuenta con los conocidos sistemas como **iCookingControl**, el ayudante inteligente de cocción, **iLevelControl**, el ayudante para una carga mixta inteligente, **HiDensityControl**, la garantía para la mejor calidad de alimentos gracias a una potencia máxima y a una regulación precisa de las condiciones en la cámara de cocción, así como **Efficient CareControl**, la limpieza y descalcificación automáticas.

Resumiendo: el SelfCookingCenter® XS está óptimamente equipado y es ideal como equipo principal o de apoyo en el servicio a la carta, en supermercados, panaderías, bares, cafeterías, carnicerías o gasolineras, etc. Para cada necesidad del cliente se ofrece una solución diferenciada de montaje, fijada o empotrada en la pared o encima de una superficie o soporte. El nuevo SelfCookingCenter® XS encuentra su lugar en cualquier rincón y en él se puede cocinar a la plancha, al vapor, asar, gratinar y hornear todo tipo de alimentos de forma suave y con una calidad perfecta. Se puede preparar todo tipo de comida, productos de panadería y pastelería, comida para llevar o platos sanos para el menú de medio día. Gracias al sencillo manejo del SelfCookingCenter®, incluso personal sin experiencia en cocina puede utilizarlo.

Opcionalmente también está disponible una campana extractora de gran eficiencia y atractivo diseño. Es una solución perfecta para las cocinas a la vista garantizando una integración óptima. Una gama de accesorios en formato 2/3 contribuye a la perfección en la preparación de los más variados platos. Entre ellos se encuentran la bandeja para plancha y para pizza, la parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo para la preparación de verduras a la plancha, filetes de carne o pescado, la bandeja de panadería y carne para panecillos, bollería. También se puede asar a la plancha y preparar empanados, así como el Multibaker, que resulta ideal para la preparación de huevos fritos y tortillas.

---

## **Los aspectos más destacados del nuevo SelfCookingCenter®**

A primera vista llama la atención el innovador diseño del panel de control y el acristalamiento triple de la puerta para mayor eficiencia energética, y la iluminación LED integrada. El acristalamiento triple, con el moderno revestimiento termorefectante, reduce la pérdida de energía a través de la puerta y con ello el consumo energético total. En comparación con el modelo anterior, lo reduce hasta en un 10 % y permite ahorrar costes de energía y cuidar el medio ambiente. Los cristales se pueden abrir por separado y limpiar fácilmente, de modo que se mantiene la buena visión durante mucho tiempo, evitando el problema habitual de no poder ver bien el interior como sucede con el acristalamiento triple convencional. La iluminación LED integrada en la puerta, y también en la cámara de cocción, permiten una iluminación óptima de los alimentos y de todo el interior. El personal de cocina puede ver fácilmente el grado de dorado de los productos que se están preparando. Y también los clientes que están en el mostrador o delante de la zona de cocción, hecho que resulta muy atractivo e induce a comprar. Además, se ha adaptado el panel de control y gracias a una CPU más rápida, el nuevo SelfCookingCenter® se puede manejar de forma mucho más cómoda. Otra característica nueva es la iluminación por niveles, en el proceso de cocción iLevelControl se avisa mediante luces LED qué bandeja hay que cargar o descargar y cuándo. Esto facilita aún más el uso del SelfCookingCenter® y es especialmente útil para personal de cocina sin experiencia a la hora de retirar sin errores los platos listos, de forma rápida y segura.

En definitiva, los clientes de Rational pueden contar con muchas más mejoras en la nueva generación de equipos. Entre ellas, la innovadora cámara de cocción, que - incluso con un funcionamiento permanente a 300 grados - garantiza una vida útil 2,5 veces mayor.

El nuevo SelfCookingCenter® está disponible, a través de la red de distribución RATIONAL, en tamaño XS / 6 x 2/3 GN, así como en el conocido tamaño 6 x 1/1 GN hasta 20 x 2/1 GN. El SelfCookingCenter® XS está disponible en versión eléctrica, y el resto de los equipos están disponibles en versión eléctrica o de gas.

---

Para los interesados, que quieran convencerse en vivo y directo Rational ofrece eventos de cocina totalmente gratuitos y sin compromiso. Para más información llame al Tel. 93 475 17 50 o consulte fechas e inscribábase directamente en [www.rational-online.es](http://www.rational-online.es).

Si desea más información sobre el nuevo SelfCookingCenter®, la puede encontrar en <http://www.rational-online.com>.

Contacto:

RATIONAL Ibérica

Karin Burger

Tel. 93 475 17 51

[k.burger@rational-online.com](mailto:k.burger@rational-online.com)

[www.rational-online.es](http://www.rational-online.es) [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

facebook <http://facebook.com/RATIONAL.AG>

twitter [http://twitter.com/RATIONAL\\_AG](http://twitter.com/RATIONAL_AG)

Youtube <http://www.youtube.com/User/RATIONALAG>

Nota de la redacción:

El grupo RATIONAL es líder mundial de mercado y tecnología de la preparación térmica de alimentos en cocinas profesionales. La empresa, fundada en 1973, tiene más de 1.600 empleados, más de 850 de ellos en Alemania. Desde la OPV en 2000, RATIONAL cotiza en el Prime Standard de la bolsa alemana y actualmente está en el índice MDAX.

El principal objetivo de la empresa es ofrecer el máximo beneficio a sus clientes en todo momento. RATIONAL se define por su compromiso por la sostenibilidad, que se refleja en principios para la protección del medio ambiente, el liderazgo y responsabilidad social. RATIONAL recibe cada año numerosas distinciones que demuestran la gran labor realizada por la empresa.