

Das Multigerät in XS Format. Passt in jede Küche. Grillen, Braten, Backen, Dämpfen.

Das ideale platzsparende Kochsystem für alle Betriebsgrößen in der Gastronomie bringt Innovation, Effizienz und neue Absatzmöglichkeiten zugleich.



Rational SelfCookingCenter – der Alleskönner im XS Format.

- Ein Gerät ersetzt alle platzraubenden Spezialgeräte
- Heissluftöfen, Kipper, Kessel, Fritteusen, Grill, Dämpfer, Töpfe, Pfannen - alles neu, in einem kompakten Gerät



Der Mise en Place Helfer.

- Mehr Kapazität mit der Nachtgarung
- Intelligente Garabläufe
- Kein Überwachungs- und Kontrollaufwand
- Einfache Handhabung, selbst für Aushilfen
- Idealer Garpunkt wird immer schonend erreicht
- Alles gleichzeitig und immer rechtzeitig



Der à la carte Spezialist.

Ein Spezialgerät sorgt auch in der Rushhour Zeit im à la carte Betrieb für optimale Struktur. Mit nur 1 m² Fläche verfügen Sie über einen multifunktionalen à la carte Spezialisten.

- Gleichzeitig unterschiedliche Speisen garen
- Maximale Flexibilität
- Bis zu 70 % Energieersparnis
- Überwachung und intelligente Anpassung der Garzeiten
- Gleichbleibend hohe Speisenqualität ohne Kontrollaufwand
- Übersichtliche Anzeige, was zusammen gegart werden kann



Der Finishing Profi.

- Schnell und Qualitativ
- Intelligente Mischbeschickung
- Perfektes Anrichten stressfrei möglich
- Kurze Finishing-Zeiten



Der Zusatzgeschäfte Macher.

Bankette oder Buffets im laufenden Betrieb, dabei können in der Gastronomie wertvolle Zusatzgeschäfte erzielt werden. Mit dem Rational SelfCookingCenter können Sie dies mit geringstem Personal qualitativ bewältigen.

- Ob 10 oder 100 Gäste
- Ob Tellerservice oder Buffet
- Weniger Routinearbeiten
- Weniger Ressourcenbindung
- Weniger Hektik
- Mehr Speisen rausgeben

Der Frühstück und Brunch König.

Vielfalt für jede Küchengrösse, ohne Grossinvestitionen, dies hilft jedem Gastrobetrieb in der Weiterentwicklung der Unternehmensentwicklung.

- Zusätzliche Absatzchance
- Kurzfristige Bewältigung von Kundenwünschen
- Frühstücksbuffet für das Tagesgeschäft oder Events
- Ofenfrische Brötchen jederzeit durch den Tag
- Unterschiedlichste Backwaren und Buffetprodukte
- Spontane Zubereitungen innert 10 Minuten

Auskünfte und Beratung