

SelfCookingCenter® whiteefficiency®

(セルフクッキングセンター・ホワイトエフィシエンシー)

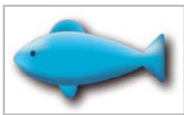
2年間
RATIONAL
保証

1台で、蒸す・焼く・煮る・茹でる・揚げる・炒める・炊くなどの幅広い加熱調理を高品質に行うことができます

設定・監視不要の全自動調理

7つのメニューモードから食材を選択し、調理法と希望の仕上がりを決定するだけで、食材の状態、投入量、大きさを自動で感知し調理中も微調整を加えながら、高精度に庫内の調理環境を整えていきます。温度や湿度、時間などの設定は必要ありません。

たとえば焼き魚の場合・・・



『魚』(食材)を選んで・・・

調理法と希望の仕上がりを選べば・・・



鳥肉(丸焼き、照り焼きチキン、蒸し鶏、唐揚げ等)



肉(ローストビーフ、ソテー、とんかつ、角煮、カレー等)



魚(姿焼き、塩焼き、西京焼き、味噌煮、ムニエル等)



卵/デザート(茶碗蒸し、目玉焼き、温泉卵、プリン等)



サイドディッシュ(炊飯、炒め物、蒸し物、煮物、パスタ等)



ベーイク(マフィン、パイ、スフレ、クロワッサン、ピザ等)



Finishing®(ラショナル独自の最終仕上げシステム)

HiDensityControl®(ハイ・デンシティ・コントロール)

HDC
HiDensityControl



PLC



SelfCookingCenter® whiteefficiency®の効率の基盤。庫内の熱、空気、湿度を集中的かつ均一に分散させる技術により、必要な部分に必要な量のエネルギーを投入。全段投入してもムラのない均一な仕上がりが可能に。(特許取得済み)

SelfCookingControl® (セルフクッキング・コントロール)

希望の仕上がりを選択するだけで、食材の大きさや状態、投入量を自動認識し、最適な温度や庫内環境を算出。調理プロセスは常に自動で制御され、高精度に調整されるため、安定した高い調理品質が保証され、プログラムの設定や調理中の監視、再設定などから解放される。

Efficient LevelControl® (エフィシエント・レベルコントロール)

段ごとに種類の異なる複数の食材を投入し、同時調理することが可能。各段は個別にコントロールされ、食材の量、途中のドアの開閉数、開閉時間も考慮され調理時間が都度修正されるので、常に安定した仕上がりに。厨房での作業を効率化し、調理時間とエネルギーを削減。

CareControl (ケアコントロール)

機器の汚れの度合いに応じて必要な分量のエネルギー、水、洗剤を算出し、全自動で洗浄。また、ケア剤に含まれる特殊成分が水垢の付着を防止。機器は常に美しく衛生的に保たれ、耐用年数の延長を可能に。

ニーズを満たす充実の機能を搭載

プログラミング



調理プログラムは350以上、各12ステップまで保存可能。また、USBメモリを使って、他のセルフクッキングセンターにプログラム内容を簡単にコピーできる。

5段階のファンスピード

食材に合わせて、ファンスピードを5段階から設定可能。シュー生地、スフレ、サブレなども理想的に。



MyDisplayで自在にカスタマイズ

頻度の高いメニューをまとめて保存するバスケット機能やパスワードによる保護、不要なキーは非表示にすることなども可能。



6点計測の芯温センサー

芯温を比較計測することで、より正確な芯温データを計測。衛生管理にも有効。



正確で操作しやすい マニュアルモード

温度は1℃、湿度は1%単位で正確に制御。手動による強制加湿機能も。



調理実演会「ラショナル・クッキングライブ」にご参加ください！

全国各地で開催される調理実演会「ラショナル・クッキングライブ」にぜひご参加ください。参加者ご自身が実際にSelfCookingCenter® whiteefficiency®を操作して調理を行い、その簡易性や作業効率、仕上がりの良さをご体験いただけます。参加費は無料です。お申し込み・お問い合わせはお電話、FAX、ホームページから。

株式会社ラショナル・ジャパン

〒122-0004東京都文京区後楽2-2-22住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
TEL:03-3812-6222 FAX:03-3812-6288 URL: http://www.rational-online.jp

