

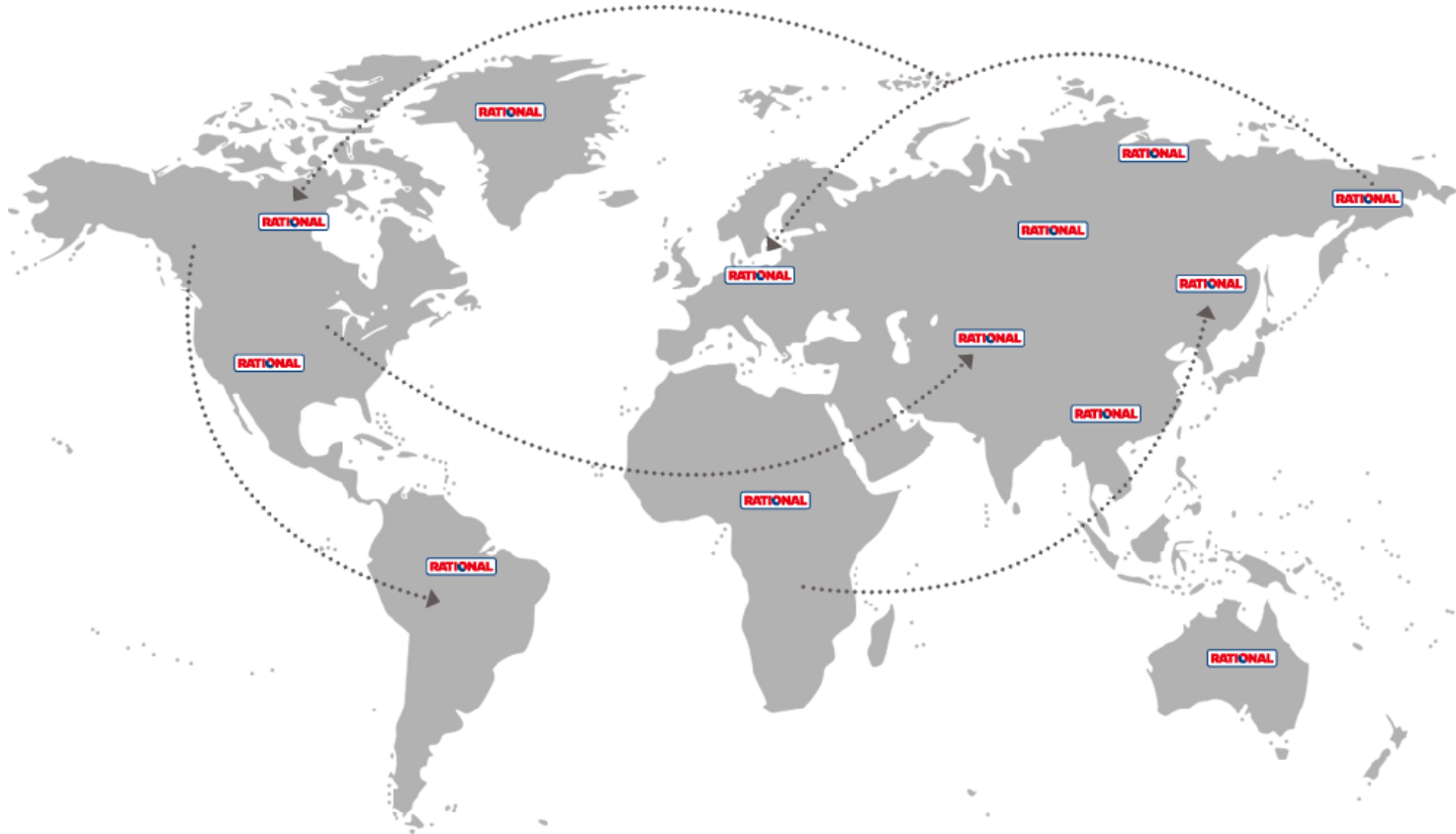
RATIONAL Korea



SelfCookingCenter®

RATIONAL – 세계 1등 가열 조리 기기

RATIONAL은 40년동안 콤비스티머 하나만을 집중적으로 연구하고 개발해왔습니다.
조리연구와 기술개발 그리고 끊임없는 고객과의 교류를 통해 현재 **RATIONAL**이 탄생되었습니다.



- ✓ 세계최초로 콤비스티머 기술을 개발한 발명가 입니다.
- ✓ 전세계에서는 833,000대 이상을 판매하였습니다.
- ✓ 54%의 세계 시장 점유율을 가지고 있습니다.
- ✓ 국내에서는 8,000대 이상을 판매하였습니다.

RATIONAL 고객

RATIONAL은 상업용 주방에 근무하는 모든 고객들에게 가열조리에 있어 최상의 효과적인 조리해법을 제공해드립니다.



=



프랜차이즈



뷔페



도시락.배달



병원.교회



레스토랑



한식당



일반식당



구내식당



호프집



호텔.조식



학교급식



베이커리.카페



병영급식

SelfCookingCenter® ?

SelfCookingCenter® 단 1대로 굽기, 삶기, 볶기, 찌기, 데치기, 튀기기, 졸이기, 발효하기 등 다양한 조리가 가능합니다.
조리 양이 적든 많은, 식재료의 크기가 크든 작든 모든 조리 결과가 완벽하고 균일합니다.

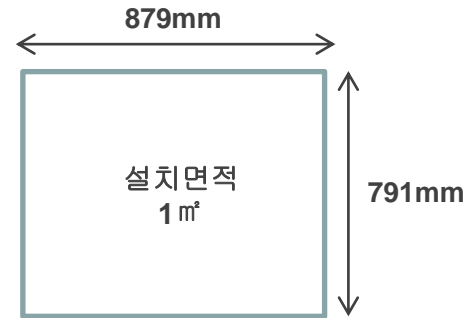


SelfCookingCenter 101



SelfCookingCenter® ?

SelfCookingCenter® 는 기존 재래방식 조리기구를 대체하며 주방공간, 투자비용, 인건비, 식재료까지 모두 절약해줍니다.



컨벡션오븐

+



부침기

+



튀김기

+



대형솔

+



그릴(구이기)

+



찜기

SelfCookingCenter® 의 5가지 감각

한눈으로 보는 SelfCookingCenter의 5가지 감각



01

Senses
느끼기

현재 조리실 조건과
식자재 밀도를
감지해 줍니다.



02

Detects
인식하기

식자재 크기와 적재량
및 식자재 상태를
인식하고 브라우닝을
산정합니다.



03

Thinks
생각하기

미리 생각하며 요리
진행 중에 고객의 희망
요리결과에 맞는
이상적인 요리과정을
실행합니다.



04

Learns
배우기

고객이 선호하는
요리습관을 배워
이를 실행해줍니다.



05

Communicates
소통하기

요리사와 소통하며,
요리사가 설정한
조리를 실행하기
위해 현재 진행 상황을
디스플레이 해줍니다.

SelfCookingCenter® 의 기능

SelfCookingCenter의 4가지 지능적인 기능 탑재

01 iCookingControl 인공 조리를 통한 간단함

- ✓ 조리과정 자동 조절
- ✓ 지능적인 조리 과정
- ✓ 손 쉬운 작동법
- ✓ 항상 최상의 요리결과

02 iLevelControl 똑똑한 혼합 적재

- ✓ 동시에 다양한 요리 가능
- ✓ 모니터링 및 지능적인 조리 시간 조절
- ✓ 함께 적재 가능한 요리 표시

03 HiDensityControl 최상의 요리 품질을 위한 정밀성

- ✓ 역동적인 공기 대류
- ✓ 완벽한 제습기능
- ✓ 청정 증기 발생기
- ✓ 지능적인 습도 관리

04 EfficientCareControl 지능적인 자동 세척 기능

- ✓ 안전을 고려한 고체 세제 사용
- ✓ 오염도 인식과 지능적인 세척단계 제안
- ✓ 석회질 자동 제거
- ✓ 개별적인 세척 단계 설정

SelfCookingCenter®의 첫 번째 기술

01 iCookingControl _ 인공 조리를 통한 간단함

> 조리과정 자동 조절

가금류, 육류, 생선 류, 달걀 요리, 제과제빵 류, 디저트 등 영양 손실 없이 조리가 가능합니다. 원하는 요리 결과를 설정하시면, SelfCookingCenter®가 고객이 원하는 요리결과에 맞게 스스로 조리합니다.



가금류



육류



생선류



달걀요리,
디저트류



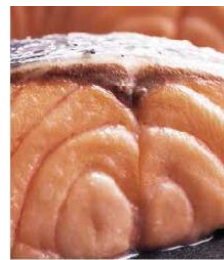
베이커리



채소류, 곡류



Finishing



SelfCookingCenter®의 첫 번째 기술

01 iCookingControl _ 인공 조리를 통한 간단함

> 지능적인 조리과정

중심온도계를 통해 식 재료의 크기, 적재량 상태를 인식하고 스스로 알맞은 익힘 정도를 계산합니다.
고객이 원하는 요리 결과에 맞게 조리 온도, 시간, 습도, 팬 속도 까지 최적의 상태로 조절합니다.

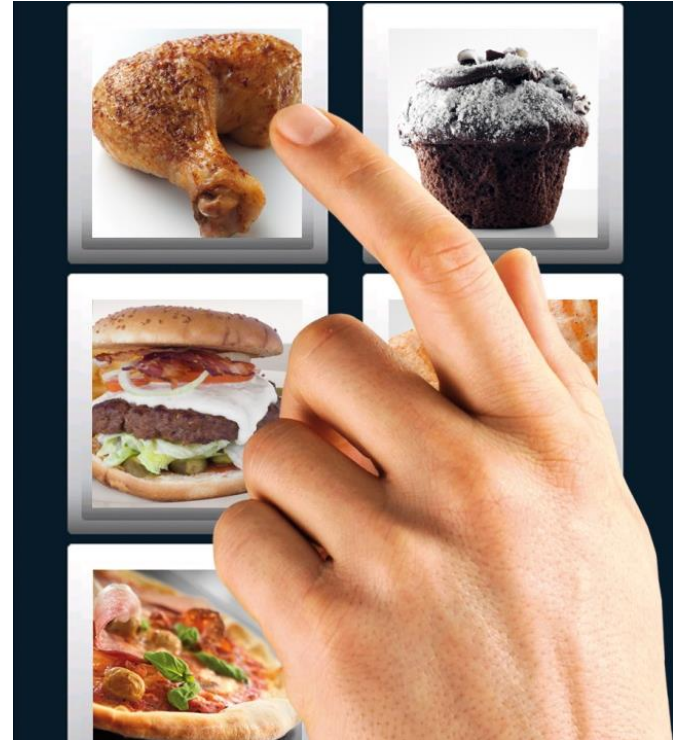


SelfCookingCenter®의 첫 번째 기술

01 iCookingControl _ 인공 조리를 통한 간단함

> 손 쉬운 작동법

누구나 쉽게 할 수 있는 작동법으로 인해, 숙련되지 않은 직원도 빠르게 익히고 쉽게 조리할 수 있습니다. 또한, 제품 스스로 현재 요리 진행 상태를 실시간으로 디스플레이 해주기 때문에, 서로간의 상호 커뮤니케이션을 통해 조리가 가능합니다.



SelfCookingCenter®의 첫 번째 기술

01 iCookingControl _ 인공 조리를 통한 간단함

> 항상 최상의 요리결과

제품 스스로 요리의 진행 상태를 실시간으로 디스플레이 보여주기 때문에, 사전 설정된 과정이나 패턴 없이 요리 진행 중에 이상적인 요리 과정을 상호 커뮤니케이션을 통해 결정

한 식



안주요리



양 식



일 식



중 식



베이커리



SelfCookingCenter® 의 두 번째 기술

02 iLevelControl _ 똑똑한 혼합 적재

> 동시에 다양한 요리가 가능

iLevelControl은 서로 다른 식 재료도 조리 조건이 같으면 혼합 적재하여 동시에 조리가 가능합니다. 동시에 조리하게 되면 시간, 비용, 공간 그리고 에너지까지 모두 절약 됩니다.

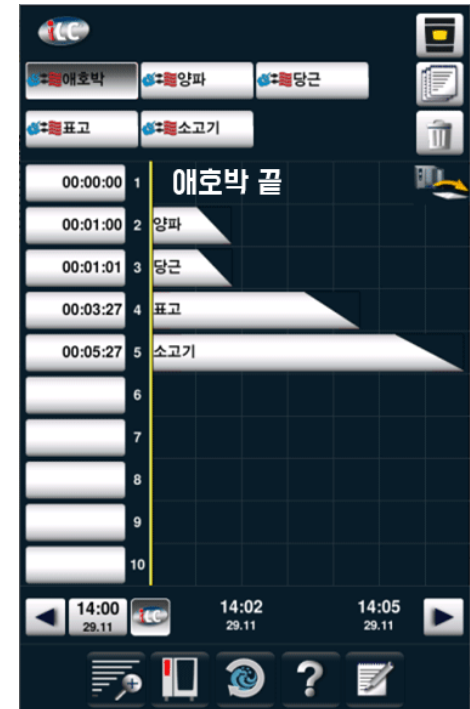


SelfCookingCenter® 의 두 번째 기술

02 iLevelControl _ 똑똑한 혼합 적재

> 모니터링 및 지능적인 조리 시간 조절

개별 선반 모니터링과 적재량 등 모든 조정 사항들을 실시간으로 디스플레이를 통해 보여줍니다.



사진설명) '비빔밥'을 조리할 때 iLC 기능을 사용합니다. 본 디스플레이는 애호박,양파,당근,표고버섯,불고기를 다같이 한번에 볶을 때 사용됩니다.

SelfCookingCenter® 의 두 번째 기술

02 iLevelControl _ 똑똑한 혼합 적재

> 함께 적재 가능한 요리 표시

SelfCookingCenter®는 함께 조리할 수 있는 요리들을 안내해주고, 고객이 원하는 요리결과를 설정하면 각 선반마다 모니터링 해줍니다. 조리 시 식재료 적재량, 문 열림 횟수 및 시간에 따라 iLevelControl이 지능적으로 조리시간을 조절하고 디스플레이 해주기 때문에 항상 조리 과정을 확인할 수 있습니다.

요리가 완성되면 디스플레이 창 해당 선반에 조리 완료 그림, 부 저음 그리고 LED등이 깜빡 거리며 알려줍니다.

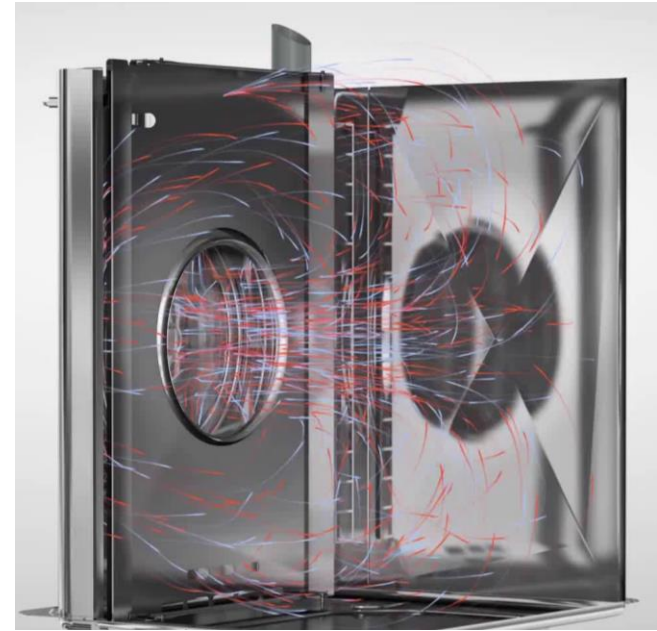


SelfCookingCenter® 의 세 번째 기술

03 HiDensityControl _ 최고의 요리품질

> 역동적인 공기대류

고성능 양방향 팬이 식 재료의 적재량과 조리 상태에 따라 공기속도 및 방향을 지능적으로 조절합니다. 조리실 내부에 최적의 공기 분포로 각 선반마다 완벽하고 균일한 요리 품질을 제공합니다.

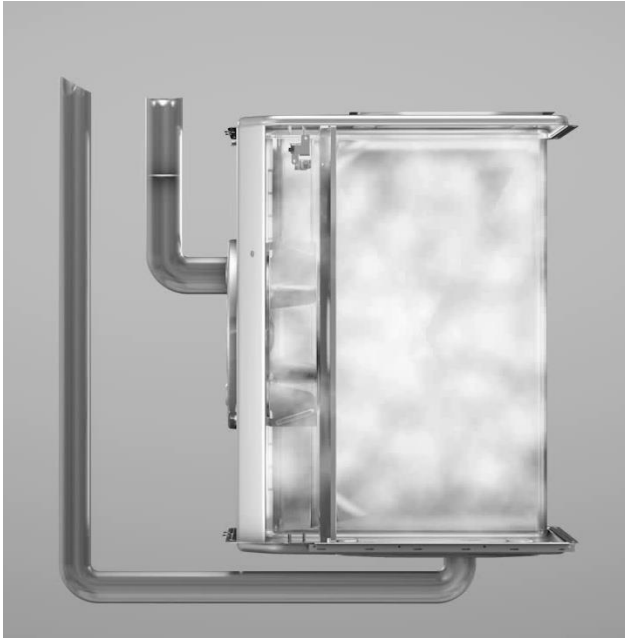


SelfCookingCenter® 의 세 번째 기술

03 HiDensityControl _ 최고의 요리품질

> 완벽한 제습기능

혁신적인 진공 기술로 조리실 내부의 습기를 빠르게 제거합니다. 튀김 류와 같이 겉은 바삭 하고 노릇노릇하게 속은 촉촉하게 완성시켜주는 효과적인 제습기능입니다.

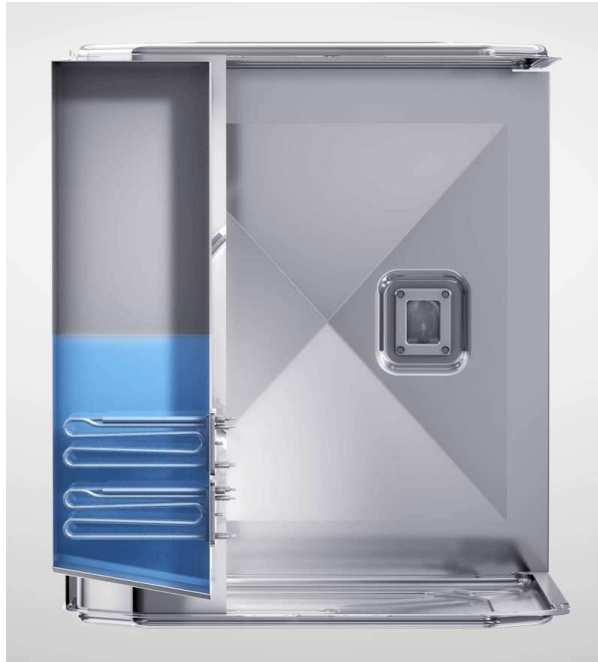


SelfCookingCenter® 의 세 번째 기술

03 HiDensityControl _ 최고의 요리품질

> 청정증기 발생기

정확한 증기 온도와 최대 포화 증기가 최상의 요리 품질을 보장합니다. 비싼 연수장치가 필요 없으며, 신선하고 위생적인 증기가 조리실 내부를 순환하여 매우 민감한 식 재료 또한 마르지 않게 해줍니다 (식욕을 자극하는 색감과 비타민, 미네랄 등의 영양소 손실을 최소화시켜줍니다.)



SelfCookingCenter® 의 네 번째 기술

04 Efficient CareControl _

> 안전을 고려한 고체 세제 사용

모든 업무가 끝나고 또 다른 세척작업 시작. SelfCookingCenter는 힘들게 손 세척하실 필요 없습니다. 안전을 고려한 고체세제 편리하게 사용해 보세요.



SelfCookingCenter® 의 네 번째 기술

04 Efficient CareControl _

> 오염도 인식과 지능적인 세척단계 제안

지능적인 자동 세척 기능 Efficient CareControl은 오염도에 따라 세척 단계를 스스로 계산하고 필요한 양의 세제를 측정하여 적합한 세척단계에 맞게 제안합니다. 똑똑한 SelfCookingCenter는 스스로 위생과 청결을 관리합니다.



SelfCookingCenter® 의 네 번째 기술

04 Efficient CareControl _

> 석회질 자동 제거

제거하기 힘든 오염물 혹은 석회질을 제거해주기 때문에 관리에 손이 많이 가는 비싼 연수 장치가 더 이상 필요하지 않습니다. 또한 새로운 Efficient CareControl은 세제, 물, 에너지 등의 유지비도 최소화 할 수 있습니다.



SelfCookingCenter® 의 다양한 모델

Model Overview

평균식수
30-80



SCC XS

평균식수
500-700

평균식수
700-1000

평균식수
50-100

평균식수
50-100

평균식수
100-200

평균식수
500-700



SCC 61



SCC 62



SCC 101



SCC 102



SCC 201
트롤리포함



SCC 202
트롤리포함

SelfCookingCenter® 의 다양한 모델

Model Overview



	SCC XS	SCC 61	SCC 62	SCC 101	SCC 102	SCC 201	SCC 202
크기(너비x폭x높이)	655x555x567	847x776x782	847x776x1,042	1x069x976x782	1x069x976x1,042	879x791x1,782	1x084x996x1,782
평균식수	30-80	50-100	50-100	100-200	500-700	500-700	700-1000
사용가능 적재용기	1/2, 2/3, 1/3, 2/8GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8GN	2/1, 1/1GN	2/1, 1/1GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8GN	2/1, 1/1GN
소비전력	3NAC 380V / 5.7kW	3NAC 380V / 11kW	3NAC 380V / 18.6kW	3NAC 380V / 22.3kW	3NAC 380V / 36.7kW	3NAC 380V / 37kW	3NAC 380V / 65.5kW
가스전원연결	X	1NAC 220V / 0.3kW	1NAC 220V / 0.39kW	1NAC 220V / 0.4kW	1NAC 220V / 0.6kW	1NAC 220V / 0.7kW	1NAC 220V / 1.1kW
가스 최대소비량 (LNG)	X	11,180 kcal/h	24,080kcal/h	18,920kcal/h	38,700kcal/h	37,840kcal/h	77,490kcal/h
가스 최대소비량 (LPG)	X	12,960kcal/h	27,960kcal/h	22,080kcal/h	45,120kcal/h	44,280kcal/h	90,720kcal/h

SelfCookingCenter®

다양한 조리메뉴



육 류



생선류



가금류



채소류
곡 류



달걀요리
디저트류



베이커리



Finishing

떡갈비 돼지, 소 갈비 (육류)
 양식 파스타 안주요리 (생선류)
 보리굴비 생선구이 (생선류)
 닭봉 치킨 통닭구이 (가금류)
 미니햄버거 햄버거스테이크 브런치메뉴 (Finishing)
 도넛, 빵류 베이커리 (베이커리)
 수육 (육류)
 떡, 경단 케이크 발효 (베이커리)
 숙취, 야채데치기 해산물 찌기 (랍스타) (채소류, 곡류)
 나물요리 잡채 밥짓기 (채소류, 곡류)
 달걀찜 달걀살기 (달걀요리, 디저트류)
 튀김요리 감자튀김 (Finishing)

SelfCookingCenter®

라치오날 제품 사용업체



프랜차이즈 (패스트푸드점)



- > 업체명 : KFC(케이에프씨)
- > 메뉴 : 에그타르트, 비스켓, 파이
- > 사용제품 : 전국 모든 매장에서 사용 중 (SelfCookingCenter)
- > 상세내용

KFC는 메인 메뉴뿐만 아니라, 다양한 디저트로도 자리잡고 있는 속은 촉촉하고, 겉은 바삭하고 씹히는 식감이 좋은 '에그타르트', '페스츄리', '비스켓' 등이 가장 대표적인 메뉴이다.

습도에 가장 민감한 페스츄리를 조리하는데 있어 수많은 테스트를 통해 라치오날 제품이 가장 만족스러운 결과를 가져왔다.

현재 라치오날 오븐기는 이미 전세계 KFC 매장에서 사용하고 있으며, 다양한 테스트를 통해 메뉴확장을 진행하고 있다.



라치오날 제품 사용업체



한식당

- > 업체명 : 담양애꽃 (전남담양)
- > 메뉴 : 떡갈비정식 (대량조리)
- > 사용제품 : SelfCookingCenter® 3대 사용중
- > 인터뷰

담양꽃

“원래 조리 방식으로는 초벌부터 재벌까지 거쳐야 하는 조리과정이 너무 번거로웠어요. 주문과 동시에 조리하는 것이 아닌, 판매량을 미리 예측한 다음에 구워야 했어요. 하지만, 라치오날 콤비스티머를 사용하게 되면서 20인분 걸리던 조리 시간이 절반으로 단축되는 것은 물론이고, 주문과 동시에 조리가 가능했기 때문에 노동 시간을 많이 절약할 수 있었어요”



프랜차이즈 (치킨전문점)

- > 업체명 : 굽네치킨
- > 메뉴 : 오븐구이치킨
- > 사용제품 : 전국 모든 매장에서 사용 중
- > 인터뷰

Goobne
No.1 Oven Roasted Chicken

“아무리 오랜 시간 동안 치킨을 구워서 나온 기름때라도 자동정소기능으로 인해 손쉽게 케어시스템을 활용할 수 있습니다.”
“피크타임에 많은 양의 주문이 들어오게 되더라도, 온도유지가 잘되고 치킨이 잘 구워져서 굉장히 제품에 대해 만족하고 있어요. 또한, 각 업장마다 제반 시설이 다르지만 전기모델, 가스모델, 듀오모델 그리고 다양한 액세서리 덕분에 각 고객에 따라 선택이 가능하다는 점이 이점이에요”



SelfCookingCenter®

라치오날 제품 사용업체

베이커리 & 디저트전문점

- > 업체명 : 키쉬미농
- > 메뉴 : 키쉬 및 브런치메뉴
- > 사용제품 : SelfCookingCenter® 사용 중
- > 인터뷰

Quiche
Mignon

“키쉬미농”은 합정역의 디저트 맛 집으로 소문난 디저트카페이다. 맛과 영양을 한 번에 채워주는 작고 귀여운 키쉬미농 간단한 식사대용으로 훌륭한 ‘델리키쉬’와 커피와 함께 가볍게 즐길 수 있는 “스위트 키쉬”까지 다양한 메뉴들이 준비되어있다. 창의적 도전 정신을 바탕으로 더욱 다양하고 맛있는 제품을 제공하기 위해 셰프들은 언제나 힘쓰고 있다.



카페 & 레스토랑

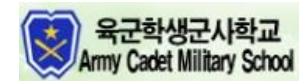
- > 업체명 : 카페무띠
- > 메뉴 : 브런치 & 양식(디너)
- > 사용제품 : SelfCookingCenter® 사용 중
- > 인터뷰

“카페무띠”에서는 보다 라치오날 제품을 이용한 다양한 메뉴 구상중이다. 겨울시즌을 맞이하여 낮에는 브런치 (점심식사 - 원 테이블) 예약을 ,저녁에는 디너(저녁식사-원 테이블) 예약을 받고 있다. 브런치 메뉴로는 #채소볶음 #브런치 #허니브레드 #블루베리 잼 #토마토 잼 등 과일 잼 및 건조과일등 다양한 메뉴가 제공된다. 디너 메뉴로는 #등심스테이크 #가지 볶음 #단호박구이 #마카롱 #야채스튜 등 코스요리가 제공된다.



SelfCookingCenter®

라치오날 제품 사용업체



학교급식 (약2,000대)

RATIONAL Service Plus

라치오날은 제품 수명이 다할 때까지 추가 비용 없이, 투자 대비 최대 이익을 이끌어냅니다.



CookingLive
(제품 무료시연회)



ChefLine
(조리지원, 사용자교육)



고객맞춤 컨셉제안
(조리메뉴, 주방공간, 조리법)



설치 및 시운전



**무료 소프트웨어
업데이트**



Service Partner
(A/S, 세제구입)

RATIONAL Service Plus

RATIONAL은 여러분에게 최고의 서비스를 제공해드리기 위해 언제나 노력합니다.



Tel. 1588.4503



Tel. 031.756.7700



RATIONAL Cooking Live

라치오날 쿠킹라이브에 여러분을 초대합니다.



라치오날 셰프가 전국 곳곳에서 무료로 쿠킹라이브를 진행합니다. 편안한 마음으로 방문해주세요.

외식 주방의 비용, 시간, 에너지를 모두 줄이고 매출을 늘릴 수 있는 방법은 무엇일까요?

라치오날의 SelfCookingCenter®을 이용하여 최상의 메뉴를 얼마나 쉽고 빠르게 완성하는지 직접 눈으로 확인하시고, 조리 결과물도 시식해보세요.

쿠킹라이브 예약안내

일시	매주 월,화,목 오후 3:00pm (rationalkorea.co.kr – 홈페이지에서 매월 일정 확인가능)
장소	본사 : 경기도 성남시 수정구 복정동 677 라치오날하우스 1층 (총 6곳에서 진행 중 - 본사,부산,대구,광주,인천,세종)
참가비	무료
참가방법	> 카카오톡 플러스 "라치오날" 에서 예약 > 홈페이지 예약 www.rationalkorea.co.kr > 전화 예약 031-756-7700



www.rationalkorea.co.kr | Tel : 031 756 7700

경기도 성남시 수정구 복정로 89 라치오날하우스

