

SelfCookingCenter® (セルフクッキングセンター)

RATIONAL

① 最高の精度、調理性能、均一性、輝くような衛生状態への要求を満たす調理システム



1台で、蒸す・焼く・煮る・茹でる・揚げると炒める・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



HiDensityControl® (ハイ・デンシティ・コントロール)

フレッシュスチーム発生器と高性能の庫内除湿機能により、均一でムラのない料理品質を実現。庫内の熱、空気、湿度を常に一定かつ集中的に分配させる技術。(特許取得済み)



iCookingControl® (アイ・クッキング・コントロール)

希望の仕上がりを入力するだけで、iCookingControl®が食材に対して、最適な調理プロセスを算出し、必要な調整を自動で行います。



iLevelControl® (アイ・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、途中のドアの開閉数、開閉時間も考慮され調理時間が修正される。

取り出しラックを、LEDランプで表示
(ラックシグナル機能: 61・62・101・102モデルのみ)



EfficientCareControl® (エフィシエント・ケアコントロール)

機器の汚れの度合いに応じて、全自動で洗浄。ケア剤に含まれる特殊成分が水垢の付着を防止。

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。USBメモリを使って、他のセルフクッキングセンターにコピー可能。

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。



コンビ・デュオタイプ

1台分の設置スペースに2倍の調理キャパシティが実現。



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°C、湿度は1%単位で正確に計測。デルタ調理も可能。



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®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・お問い合わせは下記 お電話・FAX・ホームページから。