

CombiMaster® Plus



Piec konwekcyjno-parowy



RATIONAL – przedsiębiorstwo kucharzy



Maksymalna korzyść dla naszych klientów: oto cel, który przyświeca nam od ponad 35 lat. Wszystko zaczęło się od skonstruowania pierwszego pieca konwekcyjno-parowego, który zrewolucjonizował świat termicznego przyrządzania potraw. Od tego czasu idziemy konsekwentnie drogą specjalizacji i skupiamy się przy tym wyłącznie na potrzeby naszych klientów. Dzięki temu jesteśmy w stanie rozwiązywać ich problemy w optymalny sposób – lepiej niż inni.

Powodem tego jest także sposób, w jaki postrzegamy samych siebie: nie uważamy, że naszym głównym zadaniem jest wytwarzanie maszyn, ale oferowanie kucharzom innowacyjnych rozwiązań. I to właśnie odzwierciedla się w naszej działalności, w której fizycy, inżynierowie, specjaliści z zakresu żywności i żywienia oraz kucharze rocznie wykorzystują około 25 ton produktów spożywczych, aby jeszcze bardziej zwiększyć naszą przewagę innowacyjną oraz doskonalić oferowaną naszym klientom różnorodność użytkową.

Efektom jest CombiMaster® Plus – rozwiązanie „na miarę”, za pomocą którego można z dziecinną łatwością radzić sobie z codziennymi wyzwaniami podczas pracy w kuchni: zaczynając od wybitnej jakości potraw i udoskonalonego zapotrzebowania na surowce, poprzez niewielkie zużycie energii, po oszczędność czasu – CombiMaster® Plus wyznacza nowe standardy.

*Cel naszego przedsiębiorstwa
Oferowanie jak największych korzyści
ludziom, którzy przyrządzają termicznie
potrawy w kuchniach profesjonalnych.*





CombiMaster® Plus RATIONAL: klasa sama w sobie

Gotowanie wymaga precyzji. Zarówno od kucharza, jak i od jego narzędzi. Nowy CombiMaster® Plus pracuje precyzyjnie w każdym zakresie: oferuje dojrzałą technologię i wspiera indywidualny rzemieślniczy artyzm kucharza.

Jest mocny i wytrzymały, łatwy w obsłudze i przekonuje funkcjami, umożliwiającymi uzyskanie za każdym razem najwyższej jakości potraw: chrupkiej skórki, soczystej pieczeni, intensywnych aromatów, soczystych barw oraz zachowanie witamin i minerałów. Zapewnia to dokładnie sterowany klimat w komorze oraz precyzyjne nastawianie temperatury, wilgotności i przepływu powietrza oraz czasu trwania przyrządzenia.

Najważniejsze cechy



- > ***Nieograniczona różnorodność możliwych sposobów przyrządzenia***
CombiMaster® Plus zastępuje do 50 % wszystkich tradycyjnych urządzeń kulinarnych: można w nim grillować, piec, smażyć, dusić, gotować na parze i stosować wiele innych metod.
- > ***Wyjątkowa wydajność***
Wydajność CombiMaster® Plus umożliwia przyrządzenie do 30 % większych załadunków, w porównaniu z poprzednim modelem. W połączeniu z dojrzałymi technologiami kulinarnymi wydajność ta gwarantuje nieustannie wybitną jakość potraw.
- > ***Optymalny klimat w komorze***
ClimaPlus® reguluje specyficznym dla produktu klimatem w komorze – pozwala to uzyskać chrupką skórę, optymalnie opieczoną panierkę i soczyste mięso.
- > ***Dziecinnie łatwa obsługa***
Wybór funkcji za pomocą pokrętła jest prosty, zrozumiały i sprawdził się w codziennej kuchennej pracy.

CombiMaster® Plus – Wydajność, która robi wrażenie

CombiMaster® Plus przekonuje nie tylko w zakresie ekonomiczności, ale także w zakresie efektywnej wydajności: energia jest doprowadzana do produktu w dokładnie odmierzonych dawkach, w razie potrzeby w bardzo intensywny sposób. Centrala pomiarowo-sterująca jest bardzo wrażliwa na przysyłane do niej sygnały i zapewnia równomierny klimat w komorze, który może być indywidualnie dostosowany do konkretnego produktu. Dzięki temu nawet przy maksymalnym obciążeniu urządzenia, doskonale udają się nawet wymagające i stanowiące duże wyzwanie produkty – takie jak produkty krótko smażone, zapiekanki czy dania z grilla. I to oczywiście załadunek za załadunkiem, sztuka za sztuką, porcja za porcją. Goście widzą i czują różnicę w smaku i są zadowoleni z efektów.



Czysta, higieniczna świeża para wodna

Generator świeżej pary z nową, wydajną regulacją wytwarzania pary, pozwala połączyć korzyść gotowania w wodzie – czyli w maksymalnej wilgotności – z delikatnym gotowaniem na parze. Bardzo krótkie czasy rozgrzewania, intensywne kolory i apetyczny smak oraz zachowanie witamin i minerałów. Zawsze stała temperatura pary oraz maksymalne wysycenie parą wodną są gwarancją najlepszej jakości potraw. Nowy typ sterowania wytwarzaniem pary dba o to, że higieniczna świeża para wodna cały czas w delikatny sposób opływa produkty. Nawet najwrażliwsze produkty nie wysychają.

Skuteczne osuszanie komory

Nowe, aktywne usuwanie wilgoci z komory działa szybko, skutecznie i w każdych warunkach. Gwarantuje to chrupką skórkę, optymalnie przypieczoną panierkę i soczyste mięso – nawet przy przyrządzaniu dużych ilości.

Dynamiczna cyrkulacja powietrza

Nowego typu, opatentowany dynamiczny system cyrkulacji powietrza, połączony ze zoptymalizowaną pod kątem przepływu powietrza geometrią komory powoduje, że temperatura optymalnie rozprzestrzenia się w komorze i działa tam, gdzie jest trzeba. Potrawy są przyrządzane równomiernie – od pierwszego do ostatniego załadunku.



Filary wydajności



- › *Dynamiczna cyrkulacja powietrza i nowa geometria komory*
Zsumowane, oba czynniki powodują całkowicie równomierny rozkład temperatury – i w efekcie końcowym nieosiągalną dotychczas jedność powtarzalność doskonałych rezultatów.
- › *Aktywne sterowanie klimatem w komorze*
Bardzo wydajna technologia usuwania wilgoci działa szybko i nawet przy pełnym załadunku sprawia, że pieczenie i produkty panierowane wychodzą tak, jak powinny: w środku delikatne i soczyste, na zewnątrz złotobrązowe i chrupkie.
- › *Wydajne, higieniczne wytwarzanie świeżej pary*
Najlepsze urządzenie do gotowania na parze. Wysycanie parą jest szczególnie szybkie i przede wszystkim – ciągle na najwyższym poziomie. Ryba, warzywa i inne wrażliwe produkty są delikatnie gotowane na parze i nie wysychają.

CombiMaster® Plus – Wydajność, która robi wrażenie

CombiMaster® Plus to prawdziwy multitalent, który szybko staje się niezbędnym pomocnikiem w kuchni. Jest skromny, jeśli chodzi o zapotrzebowanie na miejsce: to, co dotychczas wymagało do produkcji dużo miejsca i pracy oraz szeregu urządzeń kulinarnych, dzięki nowemu urządzeniu można teraz zrobić w jednym urządzeniu, zajmującym 1 m² powierzchni podłogi.



Tryb pracy „Para”, 30-130 °C

Wysokowydajny generator pary z unowocześnioną regulacją wytwarzania pary wytwarza cały czas higieniczną świeżą parę. Gotowanie odbywa się bez dodawania wody i doprowadzania wody do wrzenia. Stała temperatura w komorze oraz najwyższe możliwe wysycenie parą gwarantują równomierne i delikatne gotowanie i dzięki temu najlepszą jakość potraw. Gwarantowane są apetyczne kolory, konsystencja pozwalająca delektować się daniem oraz zachowanie substancji odżywczych i witamin (zwłaszcza w przypadku warzyw). Bez trudności wychodzą nawet delikatne dania, takie jak crème caramel, flany, szlachetne ryby czy mousselines – także w dużych ilościach.

Tryb pracy „Gorące powietrze”, 30-300 °C

Przemieszczane z dużą prędkością gorące powietrze opływa produkt ze wszystkich stron. Białko w mięsie jest natychmiast wiązane, dzięki czemu mięso jest w środku wspaniale soczyste. Ciągły dopływ powietrza w temperaturze 300 °C to nie tylko szczegół techniczny: zapewnia nawet przy pełnym załadunku wystarczającą rezerwę mocy. Tylko w ten sposób udać się mogą soczyste, zarumienione z zewnątrz produkty krótko smażone, mrożone produkty convenience – kalmary, krokiety, sajgonki i skrzydełka oraz puszyste wypieki.

Tryb pracy „Kombinacja pary i gorącego powietrza”, 30-300 °C

W kombinacji sumują się plusy trybu parowego – krótki czas gotowania, małe straty produktu, soczystość, z korzyściami płynącymi z trybu gorącego powietrza: intensywnym aromatem, apetycznym kolorem i chrupką skórą. Całkowicie bez obracania i przy skróconym czasie przyrządzenia, unika się do 50 % zwykłych strat, wynikających z przepieczenia.

Finishing®

Finishing® oznacza konsekwentne oddzielenie fazy produkcji od podawania. Od dodatków po gotowe menu: za pomocą optymalnego klimatu w krótkim czasie doprowadza się przygotowane wstępnie w CombiMaster® Plus produkty, a następnie schłodzone potrawy do temperatury spożycia – zarówno na tacach, talerzach, jak i w pojemnikach. Pozwala to zwiększyć elastyczność pracy, a goście dostają potrawy lepszej jakości, bowiem nie ma potrzeby długiego przetrzymywania potraw w cieple, co zwykle powoduje pogorszenie jakości.

5 prędkości powietrza

Produkt wrażliwy albo odporny – dla każdego CombiMaster® Plus ma odpowiednią prędkość powietrza. doskonale wychodzą nawet suflety, eklerki i biszkopty.



ClimaPlus® – decyduje odpowiedni klimat

Regulacja wilgotności za pomocą polewania i dolewania, nakładania i zdejmowania pokryw, zawsze miała decydujące znaczenie dla prawidłowego udania się potrawy.

Panowanie nad wilgotnością wymaga uwagi i czasu, ale przede wszystkim dużo doświadczenia i wyczucia. Dziś można sobie oszczędzić tej żmudnej procedury, ponieważ centrala pomiarowo-sterująca CombiMaster® Plus zawsze utrzymuje wilgotność w komorze na idealnym poziomie. ClimaPlus® przekłada doświadczenie, zebrane w praktyce na inteligentną i bardzo łatwą w obsłudze najnowocześniejszą technologię, zapewniającą stałą, najwyższą jakość potraw.





ClimaPlus® – Aktywne sterowanie klimatem w komorze



- > Czujniki nieustannie mierzą wilgotność w komorze i w zależności od dokonanych ustawień, regulują ją w sposób automatyczny. W zależności od potrzeb wilgoć jest doprowadzana do komory, albo z niej usuwana. Odpadają żmudne czynności, takie jak polewanie i dolewanie.
- > ClimaPlus® może być stosowane zarówno w sposób manualny, jak i w ramach programów gotowania. Oczywiście można zmieniać wilgotność wedle woli w trakcie gotowania.

Prostota i skuteczność w jednym.



Intuicyjne symbole

Obsługa CombiMaster® Plus od samego początku jest oczywista i nie wymaga wysiłku związanego z uczeniem się. Proste, zrozumiałe symbole są uporządkowane w oczywisty sposób, a pokrętła ułatwiają dokładne ustawienia.

Zindywidualizowane programowanie

Chcąc zautomatyzować gotowanie, można skorzystać z pamięci, mogącej pomieścić 100 programów po 6 kroków każdy. Dzięki temu wielostopniowe przepisy można wykonać za pomocą jednego wciśnięcia przycisku.

Higieniczna czystość po naciśnięciu jednego przycisku

CombiMaster® Plus RATIONAL można umyć za pomocą kilku prostych czynności. Natryskuje się komorę urządzenia środkiem czyszczącym RATIONAL i uruchamia program myjący. Na koniec najlepiej jeszcze wypłukać komorę spryskiwaczem ręcznym i gotowe! W ten sposób nawet największe zabrudzenia nie mają szansy.



Ekonomia i wydajność

CombiMaster® Plus wyraźnie i w łatwy do udokumentowania sposób zwiększa ekonomiczność kuchni. Nie trzeba czekać na jego amortyzację – urządzenie od razu się opłaca. Oszczędności surowca, energii, czasu pracy oraz w zakresie inwestycji i zapotrzebowania na miejsce są tak wysokie, że przekraczają koszty finansowania. Warto policzyć!

Redukcja ilości surowca aż do 10 %

Dzięki dokładnej regulacji klimatu w komorze mięso, drób, ryba czy dziczyzna są przyrządzane w bardzo delikatny sposób. Zmniejsza to straty na wadze i ilości porcji oraz pozwala zaoszczędzić średnio aż do 10 % surowca.

Redukcja czasu pracy

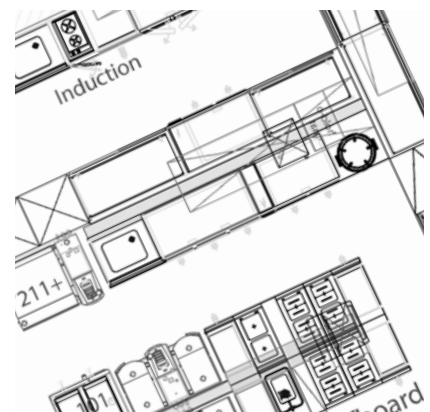
CombiMaster® Plus jest rzetelnym pomocnikiem. Dobrze zaplanowana produkcja wstępna, łatwość obsługi oraz łatwe mycie – wszystko to pozwala zaoszczędzić dziennie 1-2 godziny pracy.

Spadek kosztów energii aż do 60 %

Szybkie rozgrzewanie pozwala uniknąć zwykłego w przypadku tradycyjnych urządzeń trzymanie urządzeń cały czas włączonych. Wraz z wyraźnie skróconymi czasami przyrządzania, oszczędza się nie tylko czas, ale także znaczne ilości energii. Precyzyjne sterowanie oraz dopasowane do wymagań doprowadzanie energii, pozwala oszczędzić do 60 % energii w stosunku do urządzeń tradycyjnych.

Zmniejszenie zapotrzebowania na zajmowane miejsce o ponad 30 %, w porównaniu do kuchni wyposażonej tradycyjnie, bez pieca konwekcyjno-parowego

Na niecałym 1 m² podłogi urządzenie zastępuje albo odciąża 40-50 % tradycyjnych urządzeń kulinarnych. Zmniejsza to ogólne zapotrzebowanie na miejsce oraz koszty inwestycji.



Przykład: Restauracja zakładowa z 200 posiłkami dziennie, z dwoma CombiMaster® Plus 101

Zysk	Podstawa obliczenia na miesiąc	Dodatkowy zarobek miesięczny	Oblicz sam
<p>Mięso Znacznie mniejsze straty z przepieczenia = średnio aż do 10 %* mniejsze zużycie surowca.</p>	<p>Zużycie surowca tradycyjne 28.800 zł Zużycie surowca z CombiMaster® Plus 25.920 zł</p>	= 2.880 zł	
<p>Tłuszcz Staje się niemal zbędny. Zakup tłuszczu i koszt utylizacji spada nawet o 95 %*.</p>	<p>Zużycie surowca tradycyjne 240 zł Zużycie surowca z CombiMaster® Plus 12 zł</p>	= 228 zł	
<p>Energia Dzięki nowoczesnej technice sterowania zużycie energii spada aż do 60 % (0,80 zł za kWh).</p>	<p>Zużycie tradycyjnie 6.300 kWh = 5.040 zł CombiMaster® Plus 2.520 kWh = 2.016 zł</p>	= 3.024 zł	
<p>Czas pracy Zysk dzięki produkcji wstępnej, łatwiejszej obsłudze itd.</p>	35 h mniej x 12 zł**	= 420 zł	
Dodatkowy zysk miesięczny		= 6.552 zł	
Dodatkowy zysk rocznie		= 78.624 zł	

*W stosunku do tradycyjnych metod kulinarnych **Kalkulacja mieszana stawka godzinowa kucharz/pomoc sprzątająca



Różnica tkwi w szczegółach

Bezpieczeństwo



- > **Maksymalne bezpieczeństwo pracy dzięki małej wysokości najwyższej półki** RATIONAL wprowadza wyznaczający kierunek standard. W urządzeniach wszystkich wielkości najwyższa półka znajduje się na wysokości 1,60 m.
- > **Drzwi urządzenia z wentylowaną przestrzenią między podwójnymi szybami, szyby pokryte powłoką odbijającą ciepło.** Konstrukcja zapewnia niewielką temperaturę dotykową szyby zewnętrznej i umożliwia łatwe czyszczenie szyb od wewnątrz.
- > **Rynienka na skropliny w drzwiczkach** Ciągłe opróżnianie wbudowanej w drzwiczki rynienki na skropliny, także przy otwartych drzwiczkach, skutecznie zapobiega tworzeniu się na podłodze kałuż płynu.

Technologia gotowania



- > **ClimaPlus®** Centrala pomiarowo-sterująca automatycznie dba o utrzymanie zadanego klimatu w komorze. W połączeniu z najbardziej efektywną technologią redukcji wilgotności pozwala to uzyskać chrupką skórkę i panierę oraz maksymalną czystość w środku.
- > **Generator pary** Generator z unowocześnionym sterowaniem wytwarzania pary wodnej, zawsze dostarcza 100 % higienicznej świeżej pary, zapewniającej najlepszą jakość jedzenia. Maksymalne wysycenie parą wodną – także w zakresie niskich temperatur – zapobiega wszelkiemu wysychaniu produktów.
- > **Nowa technologia rozprowadzania powietrza** **Patent zgłoszony** Całkowicie nowa, dynamiczna cyrkulacja powietrza oraz szczególna geometria komory powoduje równomierne rozprowadzanie w niej gorąca. Jest to niezbędne dla uzyskania wyjątkowej równomierności także przy pełnym załadunku.
- > **Odśrodkowe odprowadzanie tłuszczu** **Patent** Całkowicie odpada konieczność czyszczenia i wymiany tradycyjnych filtrów tłuszczu. Automatyczne odprowadzanie tłuszczu na poziomie wirnika wentylatora, utrzymuje komorę w czystości i gwarantuje najwyższej jakości doznania smakowe.

Bez marnotrawienia zasobów naturalnych



- > **Dopływ energii sterowany zależnie od potrzeb**
Całkiem nowa technologia sterująca powoduje, że do produktu doprowadzane jest tylko tyle energii, ile faktycznie może zostać przyjęte.
- > **Drzwi komory urządzenia z wbudowanym mechanizmem uszczelniający (w urządzeniach wolnostojących) Patent**
Niezależnie od tego, czy ze stelażem ruchomym, czy bez: mechanizm uszczelniający nie wymaga stosowania dodatkowej blachy uszczelniającej i nie pozwala wydobywać się ani parze, ani energii.
- > **28 % mniejsze zapotrzebowanie na miejsce**
Kompaktowe wymiary urządzenia powodują, że trzeba rozgrzać mniejszą kubaturę, co pozwala oszczędzać zużycie energii. Wąski otwór drzwiowy powoduje niewielkie wychylenie drzwiczek, czyli mniejsze straty energii przy ich otwieraniu.
- > **Wysokowydajny palnik wentylatorowy w urządzeniach gazowych Patent**
Szczególna konstrukcja wymiennika ciepła zapewnia bardzo wysoką skuteczność. Duże, płaskie powierzchnie, ułatwiają czyszczenie. Za spalanie z wydzielaniem szczególnie niskich ilości szkodliwych substancji, palniki gazu zostały wyróżnione nagrodą za innowacyjność niemieckiej branży gazowniczej.

Komfort



- > **Wbudowany spryskiwacz ręczny Patent**
Płynna regulacja siły strumienia i ergonomiczne położenie, znacznie upraszczają wstępne mycie, oraz dolewanie wody. Drzwi urządzenia z wentylowaną przestrzenią między podwójnymi szybami, szyby pokryte powłoką odbijającą ciepło.
- > **Łatwa instalacja**
Dzięki zamontowaniu w urządzeniu przelewu awaryjnego (zgodnie z EN 1717), niepotrzebny jest osobny lejek. Dopuszczenie SVGW.
- > **Wzdłużny układ prowadnic**
Wzdłużny układ prowadnic pozwala stosować pojemniki 1/3 i 2/3 GN. Wsuwanie i wyjmowanie pojemników jest bardzo łatwe.
- > **Gniazdo USB**
Łącze USB pozwala w bardzo łatwy sposób dokumentować dane HACCP za minione 10 dni, zapisywać w urządzeniu programy gotowania i aktualizować oprogramowanie CombiMaster® Plus do poziomu zgodnego z najnowszym stanem badań firmy RATIONAL.

Odpowiednie urządzenie dostosowane do różnych wymagań



Czy przygotowujesz trzydzieści, czy kilka tysięcy posiłków – oferujemy CombiMaster® Plus w wielkości pasującej do każdego zapotrzebowania. Wszystkie urządzenia są dostępne zarówno w wersji elektrycznej jak i gazowej (obie wersje są dla danego typu identyczne pod względem wymiarów, wyposażenia i mocy).

Oferowane są także liczne wersje specjalne – okrętowa, więzienna i z wbudowanym odpływem tłuszczu – umożliwiające dostosowanie się do specyficznych warunków, panujących w kuchni. Obok CombiMaster® Plus polecamy nowy SelfCookingCenter® whiteefficiency® w 12 wersjach. Jedynie SelfCookingCenter®, wyposażony w Efficient LevelControl®, SelfCookingControl® i CareControl, oferuje potencjał, który podnosi codzienną pracę w kuchni na bezkonkurencyjny poziom. Dzięki temu unika się stosowania dużego odsetka energii, wody i chemii czyszczącej, nie trzeba też wykonywać szeregu czasochłonnych prac.

Urządzenia	Typ 61	Typ 101
Wersja elektryczna i gazowa		
Pojemność	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Dzienna ilość posiłków	30-80	80-150
Wzdłużny układ prowadnic	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Szerokość	847 mm	847 mm
Głębokość	771 mm	771 mm
Wysokość	782 mm	1.042 mm
Średnica przyłącza wody	R 3/4"	R 3/4"
Średnica odpływu wody	DN 50	DN 50
Ciśnienie wody	150-600 kPa od 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa od 0,15-0,6 Mpa
Wersja elektryczna		
Ciężar	105,5 kg	125,5 kg
Moc przyłączeniowa	11 kW	18,6 kW
Zabezpieczenie	3 x 16 A	3 x 32 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	10,3 kW	18 kW
Moc dla trybu „Para”	9 kW	18 kW
Wersja gazowa		
Ciężar	121 kg	143,5 kg
Wysokość łącznie z zabezpieczeniem przeciwwyptywowym	1.012 mm	1.272 mm
Elektryczna moc przyłączeniowa	0,3 kW	0,39 kW
Zabezpieczenie	1 x 16 A	1 x 16 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Średnica przyłącza gazu	R 3/4"	R 3/4"
Gaz ziemny/gaz płynny LPG		
Maks. znamionowe obciążenie cieplne	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Moc dla trybu „Para”	12 kW/13 kW	20 kW/22 kW

W celu uzyskania bliższych informacji prosimy zamówić katalog urządzeń i wyposażenia dodatkowego lub odwiedzić nas w Internecie pod adresem www.rational-online.pl.





Typ 62

Typ 102

Typ 201

Typ 202

6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
150-600 kPa od 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa od 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa od 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa od 0,15-0,6 Mpa
141,5 kg	166 kg	259 kg	338 kg
22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
163,5 kg	197,5 kg	288 kg	364,5 kg
1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
28 kW/31 kW	45 kW/50 kW	44 kW/48 kW	90 kW/100 kW
28 kW/31 kW	45 kW/50 kW	44 kW/48 kW	90 kW/100 kW
21 kW/23 kW	40 kW/44 kW	38 kW/40 kW	51 kW/56 kW

Funkcje

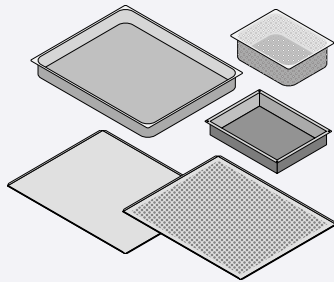
- > Tryb konwekcyjno-parowy z 3 trybami pracy, zakres temperatur 30-300 °C
- > ClimaPlus® – pomiar wilgotności, 5 poziomów ustawienia i regulacji

Wyposażenie

- > Czujnik temperatury rdzenia
- > Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny
- > 100 programów po maks. 6 kroków każdy
- > 5 prędkości pracy wentylatora, programowane
- > Cool Down do szybkiego schładzania komory
- > Złącze USB

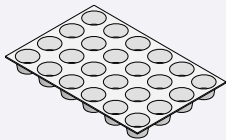
**kiwa****DEKRA****WRAS**
4 PHENOL-FREE PRODUCT**CE**

Wyposażenie dodatkowe RATIONAL – perfekcyjne uzupełnienie



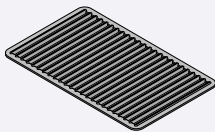
> *Pojemniki i ruszty GN*

Pojemniki ze stali szlachetnej i ruszty RATIONAL są dostępne w wielkościach 2/1, 1/1, 1/2 oraz 1/3 GN. Do osiągnięcia znakomitych efektów smażenia i pieczenia oferujemy blachy emaliowane oraz blachy do pieczenia i smażenia z aluminium z warstwą zapobiegającą przywieraniu w formatach GN i piekarniczych. Do typowych zastosowań piekarniczych polecamy – dostępne także w formatach GN i piekarniczym – blachy perforowane z powłoką teflonową.



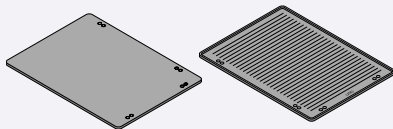
> *Forma do muffinów i tymbali RATIONAL*

Dzięki bardzo elastycznemu materiałowi unika się całkowicie przywierania wypieków. Formy nadają się także do robienia flanów, puddingu chlebowego, różnych deserów, jajek w koszulkach i wielu innych produktów.



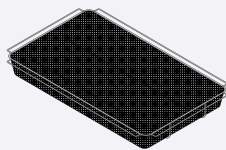
> *Ruszt CombiGrill®*

Za pomocą rusztu CombiGrill® można uzyskać perfekcyjny wzorek grillowy na produktach krótko smażonych, rybie i warzywach. Ruszt CombiGrill® jest bardzo odporny na zużycie i ma bardzo długą żywotność. 3-warstwowa powłoka TriLax® pomaga zarumieniać się produktom i jest odporna na działanie wysokich temperatur oraz środków ługujących.



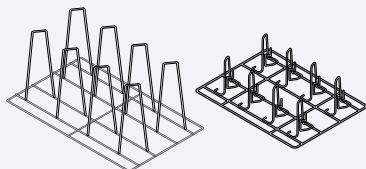
> *Taca do grillowania i pieczenia pizzy RATIONAL Patent*

Za pomocą tacy do grillowania i pieczenia pizzy przyrządza się pizzę wszystkich typów, płaskie chlebki i podpłomyki. Doskonałe przewodnictwo ciepłe pozwala uzyskać optymalną jakość. Tylna strona może być używana do grillowania warzyw, steków albo ryby – z perfekcyjnym wzorkiem grillowym.



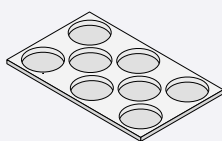
> *RATIONAL CombiFry® Patent*

200 porcji frytek w 15 minut – bez tłuszczu. Opatentowany CombiFry® po raz pierwszy umożliwia przyrządzanie dużych ilości produktów wstępnie frytowych. Całkowicie odpadają koszty zakupu, magazynowania oraz utylizacji tłuszczu.



> *Superspike do kaczek i Superspike do kurczaków Patent*

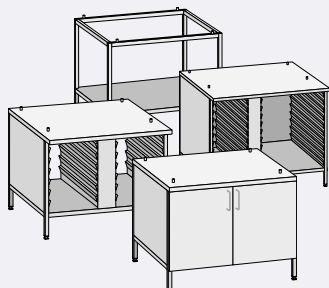
Pionowe ustawienia kurczaków/kaczek pozwala uzyskać szczególnie soczyste mięso piersi i równomierne opiekanie skóry na chrupko.



> *Multibaker*

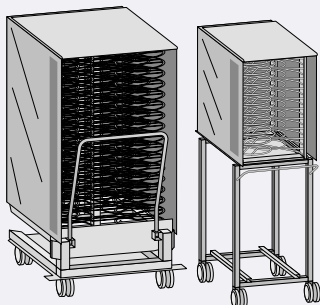
Multibaker nadaje się do przyrządzania dużych ilości jaj sadzonych, omletów, różni i tortilli. Wysokoelastyczny materiał zapobiega jakimkolwiek przywieraniu.

Oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL jest specjalnie dopasowane do CombiMaster® Plus. Cechuje je duża wytrzymałość, dzięki czemu każdy element doskonale nadaje się do codziennego, intensywnego użytku w profesjonalnej kuchni. Zastosowania specjalne – np. przyrządzanie produktów wstępnie frytowanych, grillowanie kurczaków i kaczek czy produkcja całych prosiąt i jagniąt – dają tak samo dobre efekty jak smażenie steków i sznycli, nie wymagające obracania.



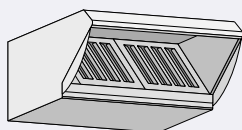
> **Podstawy i szafki pod urządzenia**

Do bezpiecznego ustawienia urządzeń stolikowych CombiMaster® Plus oferujemy 4 rodzaje szafek/podstaw. Wszystkie podstawy i szafki są wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami higienicznymi.



> **System Finishing® do bankietów**

System Finishing® składa się ze stelaża ruchomego i pokrowca Thermocover. W stelaż ruchomy można wstawić do 120 talerzy o średnicy maks. 31 cm, przygotowanych do Finishing®. Pokrowiec Thermocover RATIONAL pozwala odczekać do 20 minut między Finishing® a wydawaniem.

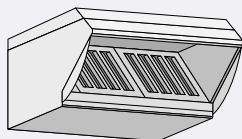


> **UltraVent®**

Technologia kondensacyjna okapu UltraVent® pozwala wiązać i odprowadzać opary. Niepotrzebne są skomplikowane instalacje wentylacyjne. Instalacja jest prosta i może być dokonana na już użytkowanym urządzeniu. Niepotrzebny jest montaż instalacji do zmiękczenia wody.

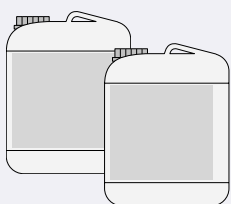
> **Okap wentylacyjny**

Przy otwieraniu drzwiczek opary są automatycznie odsysane ze wsparciem dmuchawą (bez technologii kondensacyjnej). Instalacja jest prosta i może być dokonana na już użytkowanym urządzeniu. Niepotrzebny jest montaż instalacji do zmiękczenia wody.



> **UltraVent® Plus**

Poza technologią kondensacyjną UltraVent®, UltraVent® Plus jest wyposażony w specjalną technologię filtracyjną. Zapobiega przedostawaniu się oparów oraz dymu z grillowania i pieczenia na zewnątrz. Dzięki temu można instalować urządzenia RATIONAL także w krytycznych miejscach – na przykład w strefach wyeksponowanych.



> **Specjalny środek czyszczący i do czyszczenia grilla RATIONAL**

Jedynie oryginalne środki czyszczące RATIONAL są stworzone, dostosowane i pozwalają na osiągnięcie optymalnego efektu czyszczenia. Środek do czyszczenia grilla usuwa szczególnie uporczywe zabrudzenia, powstające przy pracy w temperaturach powyżej 200 °C.

W celu uzyskania bliższych informacji prosimy zamówić katalog urządzeń i wyposażenia dodatkowego lub odwiedzić nas w Internecie pod adresem www.rational-online.pl.

RATIONAL – zawsze do Twoich usług



Doradztwo i projektowanie

Chętnie doradzimy, jak rozwiązać specyficzne wyzwania, istniejące w Twojej kuchni. Chętnie przedstawimy bezpłatne propozycje dotyczące przebudowy Twojej kuchni albo budowy nowej.

Wstawienie próbnie

Jeśli chcesz wypróbować CombiMaster® Plus w rzeczywistych warunkach swojej kuchni, dział obsługi zewnętrznej chętnie w tym pomoże. Czekamy na Twój telefon.

Instalacja

CombiMaster® Plus to rzetelny pomocnik. Szybką i fachową instalację zapewnia nasza gęsta sieć Partnerów Serwisowych RATIONAL. Dla specyficznych warunków budowlanych oferujemy liczne zindywidualizowane możliwości instalacji.

Bezpłatny instruktaż użytkownika urządzenia

W razie potrzeby doświadczony mistrz kucharski RATIONAL może przeprowadzić instruktaż użytkownika urządzenia w Twojej kuchni.

Chef©Line®

Koleżeńska pomoc kucharzy dla kucharzy. Przez 365 dni w roku możesz korzystać z doświadczenia mistrzów kucharskich RATIONAL. W trakcie osobistej rozmowy uzyskasz szybko i bez formalności fachową poradę oraz potrzebne, sprawdzone wskazówki.

ClubRATIONAL

Odwiedź wyjątkowy w branży portal komunikacyjno-informacyjny, oferujący szereg ciekawych i pożytecznych usług. Podziel się z kolegami z branży wiedzą i doświadczeniem z pierwszej ręki. Skorzystaj z bezpłatnej aktualizacji oprogramowania CombiMaster® Plus.

Partnerzy Serwisowi RATIONAL

RATIONAL – zawsze do Twojej dyspozycji. Sieć wykwalifikowanych i zaangażowanych Partnerów Serwisowych RATIONAL oferuje rzetelną szybką pomoc we wszystkich problemach technicznych – włącznie z gwarantowanym dostarczaniem części zamiennych, techniczną Gorącą Linią i weekendową służbą awaryjną.

Odbiór urządzeń i utylizacja

koniec, który nie jest zakończeniem. Nasze CombiMaster® Plus nadają się w znacznym stopniu do recyklingu. Bezpłatnie odbieramy zużyte urządzenia i wprowadzamy je z powrotem do obiegu materiałów. W zasadzie nie jest to koniec – zwłaszcza, że większość naszych klientów oddaje urządzenia po wielu latach tylko po to, aby kupić nowe.



Lepiej próbować niż studiować



Jazda próbna naszym urządzeniem:
RATIONAL CookingLive

Przekonaj się na własne oczy o wydajności naszych urządzeń i wypróbuj jedno z nich: Zapraszamy na bezpłatny pokaz w pobliżu Państwa miejsca zamieszkania i wspólne gotowanie z naszymi mistrzami kucharskimi.

Z doświadczenia wiadomo, że zainteresowanie jest duże, radzimy więc zgłosić się w odpowiednim czasie. Na pytania o terminy można uzyskać informacje pod tel. +48 22 8649326. Czekamy na Twój telefon.



W celu uzyskania bliższych informacji prosimy zamawiać nasz prospekt SelfCookingCenter® whiteefficiency® oraz nasz katalog urządzeń i wyposażenia dodatkowego lub odwiedzić nas w Internecie pod adresem www.rational-online.pl.

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
86899 Landsberg a. Lech/Germany
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.
F-68271 WITTENHEIM Cedex
TEL. +33 3 89 57 05 55
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
30174 Mestre (VE)/ITALY
TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK
Luton, Bedfordshire, LU4 8EF
United Kingdom
TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH
5020 Salzburg/AUSTRIA
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
08940 Cornellá (Barcelona)/SPAIN
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechnik BV
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
212 39 Malmö/SWEDEN
TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Проспект Андропова 18, стр. 6
115432, г. Москва
Тел.: +7 495 640 63 38
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv
2800 Mechelen/Belgium
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.
02-690 Warszawa/POLAND
TEL. +48 22 864 93 26
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL Norge AS
0411 Oslo/Norge
TEL. +47 22 70 10 00
E-MAIL post@rational.no
www.rational.no

RATIONAL International AG
Istanbul Irtibat burosu
34196 Istanbul/Turkiye
TEL. +90 212 603 6767
E-MAIL info@rational-online.com.tr
www.rational-online.com.tr

America

RATIONAL Canada
Mississauga, Ontario L5N 6S2
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rational-online.ca

RATIONAL BRASIL
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA
Schaumburg, IL 60173
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rational-online.us

RATIONAL México
11570 - Col. Chapultepec Morales
TEL. +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
TEL. (03) 3812 -6222
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL India
Gurgaon, 122002
Haryana, India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
电邮: shanghai.office@rational-online.com
www.rational-china.cn

RATIONAL NZ Ltd
Auckland, 1643
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL Korea
라치오날코리아 주식회사
경기도 성남시 수정구 복정길
89 라치오날하우스
우편번호 461-831 대한민국
전화: +82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
Citadel Tower, Dubai, UAE
PHONE +971 4 431 8835
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Derrimut, VIC 3030
TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au



RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com