

CombiMaster® Plus.





RATIONAL.

Przedsiębiorstwo kucharzy.

Maksymalne korzyści dla naszych klientów: oto cel, który przyświeca nam od ponad 40 lat. Wszystko zaczęło się od skonstruowania naszego pierwszego pieca konwekcyjno-parowego, który zrewolucjonizował świat termicznego przyrządzania potraw. Od tego czasu konsekwentnie specjalizujemy się, koncentrując się przy tym wyłącznie na potrzebach naszych klientów. Dzięki temu jesteśmy w stanie optymalnie rozwiązywać ich problemy – lepiej niż inni.

Przyczynia się do tego 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 wykorzystują rocznie około 25 ton produktów spożywczych, aby kontynuować zwiększanie naszej przewagi innowacyjnej oraz doskonalić oferowaną naszym klientom różnorodność użytkową.

Tak powstało urządzenie CombiMaster® Plus, czyli skrojone na miarę rozwiązanie pozwalające bezproblemowo sprostać codziennym wyzwaniom w kuchni. Osiągają Państwo wyjątkową jakość potraw, ograniczają zużycie surowców, a do tego oszczędzają czas dzięki nowej funkcji automatycznego czyszczenia. CombiMaster® Plus wyznacza tym samym całkowicie nowe standardy wydajności.



Cel naszej działalności

Zapewniamy najwyższe korzyści wszystkim osobom zajmującym się termicznym przyrządzaniem potraw w kuchniach profesjonalnych.

RATIONAL CombiMaster® Plus.

Jedyny w swoim rodzaju.



CombiMaster® Plus jest teraz dostępny w nowym małym formacie: jako nowy CombiMaster® Plus XS. W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy zamówić nasz prospekt specjalny lub odwiedzić nas w internecie pod adresem www.rational-online.com.



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

Jest solidny i wytrzymały, łatwy w obsłudze i przekonuje funkcjami zapewniającymi stałą najwyższą jakość potraw: chrupkie skórki, soczyste pieczenie, intensywne aromaty, nasycone barwy oraz zachowanie witamin i minerałów.

Jest to możliwe dzięki precyzyjnej regulacji klimatu, temperatury, wilgotności i przepływu powietrza w komorze oraz czasów przyrządzania potraw.

Najważniejsze cechy:

> Nieograniczona różnorodność możliwych sposobów przyrządzania potraw

CombiMaster® Plus zastępuje nawet 50% wszystkich tradycyjnych sprzętów do przyrządzania potraw: W urządzeniu można grillować, piec, smażyć, dusić, gotować na parze, gotować w niskiej temperaturze i wiele więcej.

> Wyjątkowa wydajność

Wydajność CombiMaster® Plus umożliwia przyrządzenie nawet o 30% większych ładunków w porównaniu z modelami bez dynamicznej cyrkulacji powietrza. W połączeniu z dopracowanymi technologiami kulinarnymi wydajność ta gwarantuje stałą najwyższą jakość potraw.

> Optymalny klimat w komorze

ClimaPlus® reguluje specyficzny dla produktu klimat w komorze – pozwala uzyskać chrupkie skórki, optymalnie opieczoną panierkę i soczyste pieczenie.

> Dziecinnie prosta obsługa

Wybór funkcji za pomocą pokrętła jest prosty, zrozumiały i sprawdza się w codziennej pracy w kuchni. Automatyczne czyszczenie zapewnia przy tym higienę i połysk, na życzenie również w nocy.



CombiMaster® Plus.

Wydajność, która robi wrażenie.

CombiMaster® Plus przekonuje nie tylko w zakresie ekonomiczności, ale także dzięki swojej wydajności: energia jest doprowadzana do produktu w dokładnie odmierzonych dawkach, w razie potrzeby w bardzo intensywny sposób.

Centrala pomiarowo-sterująca jest bardzo wrażliwa na przesyłane sygnały i zapewnia równomierne rozprowadzanie klimatu w komorze, który jest precyzyjnie dostosowany do wymogów 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. A to oczywiście na każdej półce, w każdym kawałku i każdej porcji. Goście widzą i czują różnicę w smaku i są zadowoleni z efektów.



Czysta, higieniczna, świeża para

Generator świeżej pary z nową, wydajną regulacją 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. Stałe temperatury i najwyższe możliwe nasycenie parą wodną stanowią gwarancję najlepszej jakości potraw. Innowacyjna regulacja pary dba o to, aby higieniczna świeża para cały czas w delikatny sposób opływała 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 w przypadku dużych ilości.

Dynamiczna cyrkulacja powietrza

Innowacyjny, 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 to konieczne. Potrawy są przyrządzane równomiernie – od pierwszego do ostatniego załadunku.



Filary wydajności:

- > **Dynamiczna cyrkulacja powietrza i nowa geometria komory**
Połączenie tych czynników powoduje całkowicie równomierny rozkład temperatury, a w efekcie końcowym nieosiągalną dotychczas 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 udają się tak, jak powinny: w środku delikatne i soczyste, na zewnątrz złotobrązowe i chrupkie.
- > **Wydajne, higieniczne wytwarzanie świeżej pary**
Najlepsze urządzenie do gotowania na parze. Nasycenie parą jest szczególnie szybkie i przede wszystkim – ciągle na najwyższym poziomie. Ryba, warzywa i inne wrażliwe produkty są delikatnie gotowane na parze i nie przysychają.

CombiMaster® Plus.

Wszechstronny talent.

CombiMaster® Plus to prawdziwie wszechstronny talent, który szybko staje się niezbędnym pomocnikiem w kuchni. Jest skromny, jeśli chodzi o zapotrzebowanie na miejsce: to, co dotychczas wymagało do produkcji dużo przestrzeni i pracy oraz szeregu urządzeń, dzięki nowemu urządzeniu można teraz wykonać w jednym urządzeniu zajmującym niecały 1 m². Obsługa CombiMaster® Plus od samego początku jest oczywista i nie wymaga mozolnej nauki. Proste, zrozumiałe symbole są uporządkowane w przejrzysty sposób, a pokręta ułatwiają precyzyjne ustawienia.



Tryb pracy „Para”, od 30 do 130°C

Wysokowydajny generator pary z unowocześnioną regulacją wytwarzania pary wytwarza cały czas higieniczną świeżą parę. Gotowanie odbywa się bez dodawania wody i konieczności jej uprzedniego zagotowania. Stała temperatura w komorze oraz najwyższe możliwe nasycenie 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 udają się nawet delikatne dania, takie jak crème caramel, flany, szlachetne ryby czy owoce morza – także w dużych ilościach.

Tryb pracy „Gorące powietrze”, od 30 do 300°C

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

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

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

Finishing

Finishing oznacza konsekwentne oddzielenie produkcji od serwowania potraw. 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, ponieważ nie ma potrzeby długiego przetrzymywania potraw w cieple, co zwykle powoduje jej pogorszenie.

Automatyczne czyszczenie

Dzięki funkcji automatycznego czyszczenia urządzenie CombiMaster® Plus utrzymuje higieniczną czystość praktycznie automatycznie – na życzenie również przez noc.

Zindywidualizowane programowanie

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

5 prędkości powietrza

Potrawy delikatne lub wytrzymałe – CombiMaster® Plus gwarantuje odpowiednią prędkość powietrza dla każdego rodzaju produktów. Bezproblemowo udają się przy tym nawet suflety, eklerki czy biszkopty.



ClimaPlus® gwarancją najlepszej jakości potraw. Decyduje odpowiedni klimat.

Regulacja wilgotności za pomocą polewania i dolewania, nakładania i zdejmowania pokryw, zawsze miała decydujące znaczenie dla optymalnych rezultatów.

Panowanie nad wilgotnością wymaga uwagi i czasu, ale przede wszystkim dużo doświadczenia i wyczucia. Dziś można sobie oszczędzić pracochłonnych czynności, 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 automatycznie ją regulują. W razie potrzeby wilgoć jest doprowadzana do komory albo z niej usuwana. Nie jest już konieczne wykonywanie pracochłonnych czynności, takich jak polewanie produktów i dolewanie wody.
- > Z funkcji ClimaPlus® można korzystać zarówno ręcznie, jak i w ramach programów gotowania. Oczywiście stopień wilgotności można dowolnie zmieniać w trakcie gotowania.



Po prostu czyste.

Automatyczne czyszczenie.

Prościej się nie da: dzięki nowej automatycznej funkcji czyszczenia CombiMaster® Plus szybko jest gotowy do ponownego użycia. Urządzenie czyści się praktycznie samodzielnie, a na życzenie również w nocy.

Wystarczy wybrać żądany stopień czyszczenia, umieścić w urządzeniu tabletki i gotowe. W ten sposób urządzenie zawsze jest higienicznie czyste i doskonale zadbane.

Automatyczne czyszczenie jest przy tym również bardzo oszczędne. Wymaga ono niewiele energii, środków chemicznych i wody, ale przede wszystkim pozwala oszczędzać czas. Dzięki zastosowaniu preparatów czyszczących w tabletkach obsługa jest wyjątkowo bezpieczna.

Nie chcą Państwo korzystać z nowej funkcji automatycznego czyszczenia? Nasze nowe urządzenia CombiMaster® typu 61 i 101 w wersji elektrycznej oferują również tę opcję. Posiadają one prosty półautomatyczny program czyszczenia, który umożliwia utrzymywanie czystości niewielkim nakładem pracy.



Zyski od pierwszego dnia. whiteefficiency®.

CombiMaster® Plus wyraźnie i wymiennie zwiększa wydajność kuchni. Nie trzeba czekać na jego amortyzację – urządzenie od razu się opłaca. Oszczędności surowców, energii, czasu pracy oraz w ramach samej inwestycji i zapotrzebowania na miejsce są tak wysokie, że przekraczają koszty finansowania.

Praca z wykorzystaniem urządzeń RATIONAL oznacza zużycie mniejszej ilości surowców i lepsze osiągnięcia. Na tym polega wydajność, którą my nazywamy whiteefficiency®.

whiteefficiency® to nasze całościowe podejście, rozpoczynające się już na etapie tworzenia produktu. Ideę tą kontynuujemy w naszych procesach produkcji, które uzyskały certyfikaty ochrony środowiska. Szczególną rolę odgrywa przy tym nasza przyjazna dla środowiska logistyka dystrybucji oraz przyjmowanie zwrotów i utylizacja zużytych urządzeń.

Przegląd korzyści:

Filozofia whiteefficiency® jest w kuchni niezwykle opłacalna. RATIONAL oznacza najwyższą jakość, nawet w przypadku dużych ilości. W ten sposób oszczędzają Państwo surowce i otrzymują mniej odpadów. Dodatkowo wykorzystanie naszych urządzeń w dużej mierze ogranicza zużycie energii, wody i czasu.

Dzięki RATIONAL mają Państwo więcej przestrzeni, ponieważ na niewielkiej powierzchni zamieniają lub odciążają Państwo nawet 50% tradycyjnych sprzętów kuchennych.

Na powierzchni niecałego 1 m² urządzenie zastępuje lub odciąża do 50% powszechnie stosowanego wyposażenia kuchni. Zmniejsza to ogólne zapotrzebowanie na miejsce oraz koszty inwestycji. Dzięki funkcji automatycznego czyszczenia oszczędzają Państwo dodatkowo cenny czas pracy i dodatkowo skracają czas amortyzacji urządzenia.

Dodatkowo w myśl filozofii whiteefficiency® zawsze mogą Państwo na nas liczyć. W ramach pakietu usług ServicePlus jesteśmy do Państwa dyspozycji przez cały czas użytkowania produktu bez żadnych dodatkowych opłat.

Przykład: Restauracja zakładowa wydająca średnio 200 posiłków dziennie, z dwoma CombiMaster® Plus 101

Zysk	Podstawa obliczenia na miesiąc	Dodatkowy zarobek miesięczny	Zapraszamy do kalkulacji
Mięso			
Znacznie mniejsze straty z przepieczenia = średnio aż do 10 %* mniejsze zużycie surowca.	Zużycie surowca tradycyjne 28.800 zł Zużycie surowca z CombiMaster® Plus 25.920 zł	= 2.880 zł	
Tłuszcz			
Staje się niemal zbędny. Zakup tłuszczu i koszt utylizacji spada nawet o 95 %*.	Zużycie surowca tradycyjne 240 zł Zużycie surowca z CombiMaster® Plus 12 zł	= 228 zł	
Energia			
Dzięki szybkiemu rozgrzewaniu i nowoczesnej technice sterowania zużycie energii spada o 60 % (0,80 zł za kWh).	Zużycie tradycyjnie 6.300 kWh = 5.040 zł CombiMaster® Plus 2.520 kWh = 2.016 zł	= 3.024 zł	
Czas pracy			
Zysk dzięki produkcji wstępnej, łatwiejszej obsłudze i automatycznemu czyszczeniu	55 godzin mniej x 26 zł**	= 1430 zł	
Dodatkowy zysk na miesiąc		= 2969 zł	
Zysk dodatkowy w okresie rocznym		= 35 628 zł	

*W stosunku do tradycyjnych metod kulinarnych

**Kalkulacja mieszana stawka godzinowa kucharz/pomoc sprzątająca

Technologia, która gwarantuje więcej.

Gdyż różnica tkwi w szczegółach.



Bezpieczeństwo

- > **Maksymalne bezpieczeństwo pracy dzięki małej wysokości najwyższej półki**
RATIONAL ustanawia przyszłościowy standard. Niezależnie od rozmiaru urządzenia najwyższa półka znajduje się na wysokości 1,60 m.
- > **Drzwi urządzenia z wentylowaną przestrzenią między podwójnymi szybami pokrytymi powłoką odbijającą ciepło**
Konstrukcja ta zapewnia niewielką temperaturę dotykową szyby zewnętrznej i umożliwia łatwe czyszczenie szyb od wewnątrz.
- > **Zintegrowana rynienka na skropliny w drzwiach**
Ciągłe opróżnianie wbudowanej w drzwi rynienki na skropliny, także przy otwartych drzwiach, skutecznie zapobiega tworzeniu się kałuż na podłodze.
- > **RATIONAL ConnectedCooking**
Najnowocześniejsze rozwiązanie sieciowe dla kuchni profesjonalnych zawsze gwarantuje bezpieczeństwo: dzięki automatycznej dokumentacji danych HACCP istotne dane ze wszystkich podłączonych urządzeń są w pełni automatycznie rejestrowane, przejrzyste zapisywane i przechowywane. Oczywiście mogą Państwo w prosty sposób wyeksportować dane w formie tabeli lub pliku PDF i zapisać je w innym miejscu lub wydrukować. Więcej na stronie ConnectedCooking.com

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 chrupiące skórki i kruche panierki oraz maksymalną soczystość wewnątrz produktów.
- > **Generator pary**
Generator z unowocześnioną regulacją pary wodnej nieprzerwanie dostarcza w 100% higieniczną świeżą parę, zapewniającą najlepszą jakość potraw. Maksymalne nasycenie parą wodną – także w niskich temperaturach – zapobiega wszelkiemu wysychaniu produktów.
- > **Nowa technologia rozprowadzania powietrza** **Zgłoszony patent**
Dynamiczna cyrkulacja powietrza oraz szczególna geometria komory gwarantują równomierne rozprowadzenie temperatury. Jest to niezbędne dla uzyskania wyjątkowej równomierności, także przy pełnym załadunku.
- > **Odśrodkowe odprowadzanie tłuszczu** **Patent**
Czyszczenie i wymiana tradycyjnych filtrów tłuszczu stają się całkowicie zbędne. Automatyczne odprowadzanie tłuszczu na poziomie wirnika wentylatora utrzymuje komorę w czystości i gwarantuje najwyższej jakości doznania smakowe.

Wydajność surowców

- > **Doprowadzanie energii zależnie od potrzeb**
Całkiem nowa technologia sterowania powoduje, że do produktu doprowadzane jest tylko tyle energii, ile faktycznie może zostać przyjęte.
- > **Zintegrowany mechanizm uszczelniający w urządzeniach wolnostojących** **Patent**
Niezależnie od tego, czy ze stelażem ruchomym czy bez: zintegrowany mechanizm uszczelniający nie wymaga zastosowania dodatkowej blachy uszczelniającej i nie pozwala na wydobywanie się z urządzenia pary ani energii.
- > **O 28% mniejsze zapotrzebowanie na miejsce (w przypadku XS 55%)**
Kompaktowe wymiary urządzenia powodują, że trzeba rozgrzać mniejszą kubaturę, co pozwala ograniczyć 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. Ze względu na spalanie ze szczególnie niską emisją szkodliwych substancji palniki gazu zostały wyróżnione przez niemiecką branżę gazowniczą nagrodą za innowacyjność.

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 zgodnie z wymogami normy EN 1717 i SVGW (Szwajcarskie Zrzeszenie Branży Wodnej i Gazowej).
- > **Łatwa instalacja**
Dzięki zintegrowanemu w urządzenie wolnemu odpływowi (zgodnie z EN 1717), niepotrzebny jest osobny lejek. Dopuszczenie SVGW (Szwajcarskiego Zrzeszenia Branży Wodnej i Gazowej).
- > **Wzdłużny układ przewodnic**
Wzdłużny układ przewodnic pozwala stosować pojemniki 1/3 i 2/3 GN. Wsuwanie i wyjmowanie pojemników jest bardzo łatwe.
- > **Złącze USB**
Złącze USB pozwala w bardzo łatwy sposób dokumentować dane HACCP z ostatnich 10 dni, zapisywać w urządzeniu programy gotowania i aktualizować oprogramowanie CombiMaster® Plus do poziomu zgodnego z najnowszym stanem badań firmy RATIONAL.

Na każde zapotrzebowanie. Odpowiednie urządzenie.

Niezależnie od tego, czy przyrządzane jest trzydzieści czy kilka tysięcy porcji – oferujemy CombiMaster® Plus w wielkości pasującej do każdego zapotrzebowania. Teraz również w małym formacie jako CombiMaster® Plus XS. Znajdzie ono miejsce w każdej kuchni, a dzięki wyrafinowanym rozwiązaniom instalacyjnym nadaje się również do gotowania pokazowego oraz jako urządzenie specjalne w restauracjach. CombiMaster® Plus XS oraz CombiMaster® są dostępne w wersji elektrycznej. Wszystkie inne urządzenia są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej, które są identyczne pod względem wymiarów, wyposażenia i wydajności.

Oferujemy także liczne wersje specjalne – okrętową, więzienną oraz CombiMaster® Plus z wbudowanym odpływem tłuszczu – umożliwiające dostosowanie się do specyficznych warunków panujących w danej kuchni.

Oprócz CombiMaster® Plus polecamy nowy SelfCookingCenter® w łącznie trzynastu wersjach. Jedynie SelfCookingCenter®, wyposażony w iLevelControl, iCookingControl i Efficient CareControl, oferuje potencjał, który podnosi codzienną pracę w kuchni na bezkonkurencyjny poziom. Dzięki temu zużycie energii, wody i chemii czyszczącej zostaje znacznie ograniczone. Nie trzeba też wykonywać szeregu czasochłonnych prac.

Funkcje:

- > Tryb pieca konwekcyjno-parowego z 3 funkcjami: zakres temperatury 30°C-300°C
- > ClimaPlus® – pomiar wilgotności z procentową dokładnością, 5-stopniowe ustawienia i regulacja

Elementy/cechy wyposażenia:

- > Czujnik temperatury rdzenia
- > Automatyczne czyszczenie z trzema programami czyszczenia (CombiMaster® Plus)
- > 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

2-letnia gwarancja



*Dostępne również jako CombiMaster® (wyłącznie w wersji elektrycznej).



Urządzenia	XS Typ 6 2/3	Typ 61*	Typ 101*	Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
Wersja elektryczna i gazowa							
Pojemność	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Dzienna ilość porcji	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Wzdłużny układ prowadnic	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	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
Szerokość	655 mm	847 mm	847 mm	1069 mm	1069 mm	879 mm	1084 mm
Głębokość	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Wysokość	567 mm	782 mm	1042 mm	782 mm	1042 mm	1782 mm	1782 mm
Średnica przyłącza wody	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Średnica odpływu wody	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Ciśnienie wody	150-600 kPa lub 0,15-0,6 MPa	150-600 kPa lub 0,15-0,6 MPa	150-600 kPa lub 0,15-0,6 MPa	150-600 kPa lub 0,15-0,6 MPa	150-600 kPa lub 0,15-0,6 MPa	150-600 kPa lub 0,15-0,6 MPa	150-600 kPa lub 0,15-0,6 MPa
Czyszczenie CombiMaster® Plus	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne
Czyszczenie CombiMaster®	-	półautomatyczne	półautomatyczne	-	-	-	-
Wersja elektryczna							
Masa CombiMaster® Plus	62 kg	103 kg	132 kg	147 kg	182 kg	254 kg	334 kg
Masa CombiMaster®	-	99 kg	128 kg	-	-	-	-
Moc przyłączeniowa	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Zabezpieczenie	3 x 10 A	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Moc w trybie „Gorące powietrze”	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Moc w trybie „Para”	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Wersja gazowa							
Masa	-	114 kg	143 kg	160 kg	196 kg	284 kg	354 kg
Wysokość łącznie z zabezpieczeniem przeciwwypływowym	-	1012 mm	1272 mm	1087 mm	1347 mm	2087 mm	2087 mm
Elektryczna moc przyłączeniowa	-	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Zabezpieczenie	-	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	-	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Średnica przyłącza gazu	-	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Gaz ziemny/gaz płynny LPG							
Maks. znamionowe obciążenie cieplne	-	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Moc w trybie „Gorące powietrze”	-	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Moc w trybie „Para”	-	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW



Wyposażenie dodatkowe RATIONAL.

Perfekcyjne uzupełnienie.

Dopiero zastosowanie oryginalnego wyposażenia RATIONAL pozwala na korzystanie z możliwości oferowanych przez CombiMaster® Plus bez ograniczeń. Oczywiście wszystkie istotne elementy wyposażenia są również dostępne w formacie 2/3 dla CombiMaster® Plus XS.

Pojemniki i ruszty GN

Pojemniki ze stali szlachetnej i ruszty RATIONAL są dostępne w wielkościach 2/1, 1/1, 1/2, 1/3 (GN), a dla urządzenia XS również w formacie 2/3. Aby zagwarantować znakomite efekty smażenia i pieczenia, oferujemy blachy emaliowane oraz blachy do pieczenia i smażenia z aluminium z warstwą zapobiegającą przywieraniu w formatach GN i piekarniczym. Do typowych zastosowań piekarniczych polecamy blachy perforowane z powłoką TriLax dostępne także w formatach GN i piekarniczym.

Ruszt grillowy w kratkę i paski

Dzięki innowacyjnej konstrukcji rusztu grillowego do dyspozycji są dwa różne wzory grillowania: kratka i paski. W zależności od zastosowanej strony można uzyskać klasyczne paski grillowe lub popularny amerykański wzór w stylu steakhouse.

Taca do grillowania i pieczenia pizzy

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

CombiFry®

200 porcji frytek w 15 minut – bez tłuszczu. Pojemnik CombiFry® to pierwsze rozwiązanie pozwalające przyrządzać duże ilości produktów wstępnie frytowanych. Nie jest więc konieczny kosztowny zakup, magazynowanie oraz utylizacja tłuszczu.

Superspike do kaczek i Superspike do kurczaków

Pionowe ustawienie kurczaków i kaczek gwarantuje szczególnie soczyste mięso piersi oraz chrupiącą i równomiernie przyrumienioną skórę. (Ruszt do kaczek nie jest dostępny w rozmiarze 2/3)

Multibaker

Multibaker jest przeznaczony do przyrządzania dużych ilości jaj sadzonych, omeletów, placków ziemniaczanych i tortilli. Specjalna powłoka zapobiega przywieraniu potraw.

Podstawy i szafki

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

UltraVent

Technologia kondensacyjna zastosowana w okapie UltraVent pozwala wiązać i odprowadzać wytwarzane opary. Zbędne są więc skomplikowane instalacje wentylacyjne. Montaż jest prosty i możliwy w każdej chwili w późniejszym terminie. Nie jest konieczne podłączenie zewnętrzne.

UltraVent Plus

Poza technologią kondensacyjną UltraVent, okap UltraVent Plus jest wyposażony w specjalną technologię filtracyjną. Pozwala ona unikać powstawania typowych dla grillowania i pieczenia oparów i uciążliwego dymu. Dzięki temu można instalować urządzenia RATIONAL także w krytycznych miejscach – na przykład w strefach wyeksponowanych.



Taca do grillowania i pieczenia pizzy



Ruszt grillowy w kratkę i paski



Blacha do smażenia i pieczenia



Multibaker

Pakiet all inclusive.

RATIONAL ServicePlus.



Doradztwo i planowanie

Chętnie doradzamy w kwestii wyboru rozwiązania spełniającego specjalne wymagania konkretnej kuchni. Przedstawimy Państwu bezpłatne propozycje dotyczące przebudowy kuchni albo budowy nowej.

Instalacja

Instalacja CombiMaster® Plus jest prosta. Szybki i fachowy montaż zapewnia nasza sieć punktów RATIONAL Service Partner. Dla specyficznych warunków budowlanych oferujemy liczne zindywidualizowane możliwości instalacji.

Instruktaż użytkownika urządzenia

W razie potrzeby doświadczony szef kuchni RATIONAL może przeprowadzić instruktaż użytkownika urządzenia w Państwa kuchni.

Academy RATIONAL

Tylko u nas szkolenia zawsze są wliczone w cenę. Na stronie internetowej www.rational-online.com można zgłosić swój udział w jednym z naszych bezpłatnych szkoleń. Dodatkowo oferujemy pokazy związane z zagadnieniami specjalnymi. Przedstawiają one nowe możliwości zastosowania urządzeń w cateringu lub do tworzenia atrakcyjnej karty dań.

ChefLine®

Fachowe porady od kucharzy dla kucharzy. W razie wszelkiego rodzaju pytań związanych z zastosowaniem urządzeń zawsze można skorzystać z doświadczenia profesjonalnych kucharzy RATIONAL. W ramach osobistej rozmowy można szybko i bez zbędnych formalności uzyskać fachową poradę oraz potrzebne sprawdzone wskazówki.

RATIONAL ConnectedCooking

Platforma internetowa dla profesjonalnych kuchni. Zapraszamy do podłączenia swoich urządzeń do sieci i korzystania z licznych dodatkowych funkcji, takich jak automatyczna dokumentacja danych HACPP. W obszernej bibliotece zawierającej tysiące międzynarodowych przepisów można znaleźć mnóstwo inspiracji, a ponadto korzystać z bezpłatnych aktualizacji oprogramowania dla CombiMaster® Plus. ClubRATIONAL jest również dostępny jako aplikacja mobilna.

RATIONAL Service Partner

Zawsze w okolicy, zawsze do Państwa dyspozycji. Sieć wykwalifikowanych i zaangażowanych partnerów serwisowych RATIONAL Service Partner oferuje rzetelną szybką pomoc w przypadku wszelkiego rodzaju problemów technicznych – włącznie z gwarantowanym dostarczaniem części zamiennych, infolinią techniczną i weekendową służbą awaryjną.

Zwrot i utylizacja urządzeń

Koniec, który wcale nie jest ostateczny. Urządzenia CombiMaster® Plus w znacznym stopniu podlegają utylizacji. 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.

Chcą Państwo zobaczyć to wszystko na własne oczy?

Zapraszamy do gotowania wspólnie z nami.

Zapraszamy do przekonania się do wydajności naszych urządzeń i ich wypróbowania: wystarczy odwiedzić jeden z naszych bezpłatnych pokazów w swojej okolicy i skorzystać z możliwości przyrządzenia potraw wspólnie z naszymi mistrzami kuchni.

Pod numerem telefonu 22 864 93 26 lub na stronie internetowej www.rational-online.com znajdą Państwo najbliższe terminy.

Potrzebują Państwo szczegółowych informacji związanych z konkretnym zakresem zastosowania? Prosimy zamówić nasze prospekty dodatkowe. Od teraz są one dostępne dla następujących zagadnień:

- > Restauracja
- > Hotel
- > Stołówka szkolna
- > Punkt żywienia zbiorowego
- > Piekarnia
- > Sklep mięsny
- > Gastronomia systemowa
- > Supermarket

Szczegółowe informacje można znaleźć także na stronie internetowej www.rational-online.com.





RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Bokserska 66
Warszawa
02-690 Polska
Tel. +48 22 864 93 26
Fax +48 22 864 93 28
info@rational-online.pl
rational-online.pl
ConnectedCooking.com