

CombiMaster Plus CMP 102E 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1



Rational Piec konwekcyjno-parowy iCombi Classic 10-2/1 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1 - elektryczny

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Rational](#)

Opis

CombiMaster® Plus. Wszechstronny talent.

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

Jest solidny i wytrzymały, łatwy w obsłudze i przekonuje funkcjami zapewniającymi stałą 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 czasu przyrządzenia potrawy.

CombiMaster® Plus to doskonałe rozwiązanie dla wszystkich, którzy pragną klasycznego pieca konwekcyjno-parowego do regularnej obsługi. Przekonuje wyjątkową jakością potraw, ulepszonym wykorzystaniem zasobów oraz niskim zużyciem i oszczędnością czasu.

Jest skromny, jeśli chodzi o zapotrzebowanie na miejsce: to, co dotychczas wymagało dużo przestrzeni i pracy oraz szeregu urządzeń do produkcji, można teraz przyrządzić w jednym urządzeniu, zajmującym zaledwie ok. 1 m² powierzchni podłogi.

Przełom zalet:

- Nieograniczona różnorodność możliwości sposobów przyrządzenia
- Optymalny klimat w komorze
- Wyjątkowo wydajność
- Dziecinnie prosta obsługa

Tryb pracy "Para": od 30°C do 130°C

Wysoko wydajny generator pary z unowocześnień regulacją zapewnia nieprzerwaną produkcję higienicznie więcej pary. Gotowanie odbywa się bez dodawania wody i doprowadzania jej do wrzenia. Stała temperatura w komorze oraz najwyższe możliwe nasycenie parą gwarantują równomierne i delikatne gotowanie i dzięki temu najlepszy jakość potraw. Gwarantowane są apetyczne kolory, konsystencja pozwalająca delectować się daniami oraz zachowanie substancji odżywczych i witamin (zwłaszcza w przypadku warzyw). Bez trudnościami udają się nawet delikatne dania, takie jak crème caramel, flany, szlachetne ryby czy mousselines – także w dużych ilościach.

Tryb pracy "Gorące powietrze": od 30°C do 300°C

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

Tryb pracy "Pożyczenie pary i gorącego powietrza": od 30°C do 300°C

W kombinacji sumują się plusy 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 unika się do 50% zwykłych strat, wynikających z przepieczenia.

Finishing®: 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, a następnie schłodzone dania 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 ciepłe, co zwykle powoduje pogorszenie jakości.

Automatyczne czyszczenie: przekonująca czystość

Prościej się nie da: dzięki funkcji automatycznego czyszczenia urządzenie CombiMaster® Plus jest szybko gotowe do ponownego użycia. Czyści się niemalże samodzielnie, a na życzenie również przez noc. Trzeba jedynie wybrać wymagany poziom czyszczenia, umieścić w urządzeniu wskazaną liczbę tabletek i gotowe. W ten sposób piec zawsze będzie higienicznie czysty i odpowiednio zadbane.

5 prędkości powietrza: zawsze odpowiednia prędkość

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

Funkcje. 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 przesłane sygnały i zapewnia równomierny klimat w komorze z indywidualną regulacją do wymogów konkretnego produktu.

- Dynamiczna cyrkulacja powietrza i nowa geometria komory
- Aktywne sterowanie klimatem w komorze
- Wydajne, higieniczne wytwarzanie więcej pary

Zindywidualizowane programowanie.

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

ClimaPlus®. Aktywne sterowanie klimatem w komorze

Czujniki nieustannie mierzą wilgotność w komorze, a w zależności od dokonanych ustawień, regulują ją w sposób automatyczny. 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. Odczywiecie stopień wilgotności można dowolnie zmieniać w trakcie gotowania.

Skuteczne osuszanie komory.

Nowe, aktywne usuwanie wilgoci z komory działa szybko, skutecznie i w każdych warunkach. Gwarantuje to chrupką skórę, optymalnie przypieczony panierkę i soczyste mięso – nawet w przypadku dużych ilości.

Czysta, higieniczna, więcej para.

Generator więcej pary z nową, wydajną regulacją wytwarzania pary, pozwala po prostu korzystać z gotowania w wodzie – czyli w maksymalnej wilgotności – z zaletami delikatnego gotowania na parze. Bardzo krótkie czasy rozgrzewania, intensywne kolory i apetyczny smak oraz zachowanie witamin i minerałów. Stałe temperatury i najwyższe możliwe nasycenie parą wodną stanowi gwarancję najlepszej jakości potraw. Innowacyjna regulacja pary dba o to, aby higieniczna więcej para cały czas w delikatny sposób opływa produkty. Nawet najwrażliwsze

produkty nie wysychają.

Dane techniczne:

Szerokość 1069 mm
Głębokość 971 mm
Wysokość 1042 mm
Pojemność 10x GN 2/1
Pojemność 20x GN 1/1
Wzduchny układ przewodniczący GN 2/1, 1/1
Moc całkowita 36,7 kW
Napięcie 400 V