

CombiMaster® Plus.





RATIONAL.

Kokkenes firma.

Størst mulig nytte for vores kunder: Det er det mål, som vi har stræbt efter i over 40 år. Det begyndte med udviklingen af vores første combi-dampkoger, som revolutionerede den termiske madlavning. Siden da har vi konsekvent fulgt vejen mod specialisering, og vi koncentrerer os her udelukkende om vores kunders ønsker og behov. Derfor er vi i stand til at løse dine problemer på den bedste måde – bedre end andre.

Grunden hertil ligger også i vores selvforståelse: Vi opfatter os ikke primært som maskinbygger, men som en innovativ problemløser for kokke. Og netop dette afspejler sig også i vores udviklingsarbejde, hvor fysikere, ingeniører, ernæringsforskere og kokke årligt anvender omkring 25 tons fødevarer for at udbygge innovationsforspringet yderligere og udvide antallet af anvendelsesmuligheder for vores kunder.

Som resultat heraf tilbyder vi med CombiMaster® Plus en skræddersyet løsning, hvormed du kan mestre de daglige udfordringer i køkkenet som en leg. Du får enestående topkvalitet, mindsker råvare- og ressourceforbruget og sparer masser af tid med den nye automatiske rengøring. På den måde sætter CombiMaster® Plus helt nye standarder for ydeevne.



Vores mission

Vi vil gerne være til størst mulig nytte for dem, der tilbereder varm mad i stor- og industrikøkkener.



RATIONAL CombiMaster® Plus.

En klasse for sig.



flotte Madlavning kræver præcision. Både af kokken og hans værktøjer. Den nye CombiMaster® Plus arbejder meget præcist i enhver henseende: Den har fuldt udviklet teknologi og understøtter kokkens individuelle håndværkskunst.

Den er robust, let at betjene og overbevisende med funktioner, der til enhver tid gør det muligt at lave mad i højeste kvalitet: Sprød svær, saftige stege, intense aromaer, flotte farver og bevarer højt indhold af vitaminer og mineraler.

Dette sikres med et eksakt styret ovnklima og en præcis indstilling af temperatur, luftfugtighed, luftstrøm og koge-/stege-/bageetid.

kn

De centrale kendetegn for ydeevnen:

> Uendelige madlavningsmuligheder

CombiMaster® Plus erstatter op til 50 % af alle traditionelle koge-/stege-/bageapparater: Du kan grille, bage, stege, koge, dampe, pochere og meget mere.

> Enestående koge-/stege-/bageydelse

I CombiMaster® Plus kan påfyldningsmængden øges med op til 30 % i forhold til modeller uden dynamisk luftcirkulation. Sammen med de fuldt udviklede koge-/stege-/bageteknologier er denne ydelse garanteret for en gennemgående fremragende madkvalitet.

> Optimalt klima i ovnen

ClimaPlus® regulerer det produktspecifikke klima i ovnen, så resultatet bliver sprøde skorper, sprød panering og saftige stege.

> Legende let betjening

Drejknapsbetjeningen til valg af funktion er nem, meget overskuelig og har stået sin prøve i den hårde hverdag i køkkenet. Den automatiske rengøring sørger for hygiejnisk renhed, også om natten, hvis det ønskes.



CombiMaster® Plus fås nu også i en lille udførelse: den nye CombiMaster® Plus XS. Du kan læse mere ved at bestille vores specialkatalog eller besøge os på internettet på www.rational-online.com.



CombiMaster® Plus.

Ydeevne, der gør indtryk.

Ikke kun med hensyn til økonomi, men også hvad angår den effektive ydelse sætter CombiMaster® Plus sit præg: Energien afgives helt præcist, ved behov med stor kraft.

Den fintfølede måle- og reguleringsenhed sørger for et jævnt ovnklima, der kan tilpasses individuelt efter produkterne. Således lykkes også krævende og udfordrende produkter som korttidsstegestykker, gratiner eller grillede produkter, og det endda med maksimal udnyttelse af ovnen. Indstik efter indstik, stykke efter stykke og portion efter portion. Dette er den forskel, som dine gæster kan se, smage og nyde.



Ren, hygiejnisk frisk damp

Den kraftige dampgenerator med ny, effektiv dampregulering kombinerer fordelen ved kogning i vand, dvs. i maksimal fugt, med den skånsomme dampning. Yderst korte opvarmningstider, intense farver og appetitlig smag, samtidig med at vitaminer og mineraler bevares. Konstante dampetemperature og den størst mulige dampmætning er garanter for den bedste madkvalitet. Den nye dampregulering sørger for, at retterne altid er skånsomt omsluttet af hygiejnisk frisk damp. Selv yderst sarte produkter tørrer ikke ud.

Højeffektiv klimastyring

Den nye, aktive fugtstyring virker hurtigt, pålideligt og under alle omstændigheder. Dette giver garanti for sprød svær, sprød panering og saftige stege – selv ved større mængder.

Dynamisk luftcirkulation

Den nye og patenterede dynamiske luftcirkulation samt den luftstrømsoptimerede ovngeometri bevirker, at varmen fordeler sig optimalt i ovnen og udfolder sin virkning, hvor det er nyttigt. Retterne bliver kogt/stegt/bagt jævnt, fra første til sidste indstik.



Den bedste til opgaven:

> Dynamisk luftcirkulation og ny ovngeometri

Tilsammen skaber disse to faktorer en meget homogen varme-fordeling – og resultatet er et produkt med en hidtil ikke opnået enartethed.

> Aktiv klimastyring i ovnrummet

Særdeles effektiv fugtstyringsteknik arbejder ekstremt hurtigt og sørger også ved fuld påfyldning for, at stege og paneret kød bliver, som de skal være: Møre og saftige indvendig, gyldenbrune og sprøde udvendig.

> Effektiv, hygiejnisk produktion af frisk damp

Den bedste ovn til dampning. Dampmætningen er yderst hurtig og først og fremmest konstant på det højest mulige niveau. Fisk, grøntsager og andre sarte produkter dampes skånsomt og tørrer ikke ud.

CombiMaster® Plus.

Multitalentet.

CombiMaster® Plus er et sandt multitalent og bliver hurtigt en uundværlig hjælper i køkkenet. Hvad angår pladsbehovet, er dette beskedent: Hvad du indtil nu har produceret med stort arbejde, på et stort areal og med flere køkkenmaskiner, kan du i dag klare med kun ét apparat, der fylder mindre end ca. 1 m². CombiMaster® Plus kan lige fra begyndelsen betjenes helt naturligt og uden besvær. De enkle, fortællende symboler er overskueligt anbragt og de gennemprøvede drejeknapper gør det lettere at indstille nøjagtigt.



Driftsart damp fra 30 °C til 130 °C

Den højtydende dampgenerator med ny dampregulering frembringer konstant hygiejnisk frisk damp. Du koger/steger/bager uden at tilsætte vand og uden opkogningstider. Den konstante temperatur i ovnen og en optimal dampmætning skaber tilsammen et jævnt og meget skånsomt forløb, og dermed den bedste madkvalitet. Med garanti for en appetitlig farve, sprødhed, og for at næringsstoffer og vitaminer, især i grøntsager, bevares. Selv sarte retter som crème caramel, flan og særlig sarte fisk lykkes uden besvær og også i store mængder.

Driftsart varmluft fra 30 °C til 300 °C

Den varme luft, der cirkulerer meget hurtigt, strømmer omkring produktet fra alle sider. Kødproteinet bliver straks bundet, så kødet stadig er vidunderligt saftigt indvendigt. Permanent varmluft op til 300 °C er ikke kun en teknisk detalje, men giver også ved fuld påfyldning den nødvendige effekt. Kun på denne måde lykkes saftige, brunede korttidsstegte stykker kød, dybfrosne færdigvarer som f.eks. blæksprutter, kroketter, forårsruller, chicken wings og lækkert bagværk.

Driftsart kombination fra 30 °C til 300 °C

I kombination har du alle fordelene ved varm damp samlet: kort koge-/stege-/bagetid, lavt stegespid, stor saftighed samt fordelene ved varmluft, der er ansvarlig for intens aroma, appetitlige farver og sprød svær. Helt uden at vende og dreje og med betragteligt kortere koge-/stege-/bagetid undgår du her op til 50 % af det sædvanlige stegesvind.

Finishing®

Finishing® står for den konsekvente adskillelse af produktion og udlevering. Fra tilbehør til færdig menu: Med det optimale klima kommer retterne, der er forberedt præcist i CombiMaster® Plus og afkølet på forhånd, lynhurtigt op på serveringstemperatur, hvad enten det er på platter, tallerkener eller i beholdere. Du vinder i fleksibilitet og dine gæster vinder i nydelse, for nu er det ikke længere nødvendigt at holde maden varm i længere tid, så den taber i kvalitet.

Automatisk rengøring

Med den nye automatiske rengøring bliver din CombiMaster® Plus hygiejnisk ren næsten helt af sig selv – om ønsket også om natten.

Individuel programmering

Hvis du vil automatisere de enkelte forløb, er der 100 programpladser med op til 6 trin til disposition. Koge-/stege-/bageforløb i flere trin fører dig bekvemt videre med et tryk på en knap.

5 lufthastigheder

Hvad enten der er tale om et robust eller et sart produkt, har CombiMaster® Plus den rigtige lufthastighed. Selv souffléer, vandbakkelse og kiks lykkes her som en leg.



ClimaPlus® giver retterne den bedste kvalitet.

Det kommer an på det rigtige klima.

Regulering af fugtigheden ved at overhælde og hælde på, ved at sætte låg på eller tage låg af har altid haft en afgørende betydning for et godt resultat.

At beherske fugtigheden kræver opmærksomhed og tid, men især megen erfaring og fingerspidsfølelse. I dag slipper man for disse besværlige procedurer, fordi måle- og reguleringsteknikken i CombiMaster® Plus altid holder fugtigheden nøjagtigt inden for det ideelle område. ClimaPlus® omsætter erfaringen fra praksis i køkkenet til en intelligent topteknologi, der er nem at anvende, så madkvaliteten konstant er den bedste.



ClimaPlus® – den aktive klimastyring i ovnen:

- > Sensorer måler permanent fugtigheden i ovnen og regulerer den fuldautomatisk efter dine indstillinger. Efter behov tilføres/fjernes der fugtighed til/fra ovnen. Besværlige handlinger som overhældning eller påhældning bortfalder.
- > ClimaPlus® kan både anvendes manuelt og i koge-/stege-/bageprogrammer. Naturligvis kan du under forløbet ændre fugtigheden, som du ønsker ud fra din erfaring.



Simpelthen bare rent.

Automatisk rengøring.

Det kan ikke være nemmere: Med den nye automatiske rengøring er CombiMaster® Plus hurtigt klar til brug igen. Den rengøres af sig selv og om ønsket også om natten.

Du skal blot vælge det ønskede rengøringstrin og lægge de viste tabs i - færdig. På den måde har du altid et hygiejnisk rent og meget velplejet apparat.

Samtidigt er den automatiske rengøring også meget besparende. Du skal kun bruge lidt energi, kemi og vand, og du sparer først og fremmest arbejdstid. Med vores rensemiddel til fast snavs opnås desuden en sikker rengøring.

Ønsker du ikke at bruge den nye automatiske rengøringsfunktion? Vores nye CombiMaster® type 61 og 101 EI tilbyder også dette. Den råder over det nemme halvautomatiske rengøringsprogram, som med få trin sørger for rengøringen.



Tjen penge fra første dag.

whiteefficiency®.

Med CombiMaster® Plus bliver dit køkken klart og let påviseligt mere økonomisk. Du behøver ikke vente på, at det tjener sig ind – ovnen betaler sig ind lige fra begyndelsen af. Besparelserne på råvareforbrug, energi, arbejdstid samt pladsbehov er så stor, at de overstiger finansieringsudgifterne.

At arbejde med RATIONAL betyder at forbruge færre ressourcer og få mere ydelse. Det er effektivt. Vi kalder det whiteefficiency®.

Vi forstår whiteefficiency® som en helhedsløsning, der begynder allerede under produktudviklingen. Sammen med universiteter forsker vi i løsninger for at minimere ressourceforbruget. Dette fortsætter i vores miljøcertificerede produktion, vores ressource-skånende salgslogistik samt tilbagetagning og genbrug af gamle apparater.

Fordele for dig:

whiteefficiency® betaler sig virkelig i dit køkken. For RATIONAL står for bedste kvalitet, selv ved store mængder. Du sparer derfor råvarer og har mindre spild. Dertil kommer, at en stor del af forbruget af energi, vand og tid helt bortfalder med vores apparater.

Med RATIONAL har du desuden mere plads, da du på et meget lille areal erstatter eller aflaster 40-50 % af alle almindelige kogeapparater.

På under ca. 1 m² opstillingsareal erstatter eller aflaster du 40 - 50 % af de traditionelle koge-/stege-/bageapparater. Dette reducerer det samlede pladsbehov – og investeringsudgifterne. Takket være den automatiske rengøring sparer du også værdifuld arbejdstid, så det tjener sig endnu hurtigere ind.

For os betyder whiteefficiency® i sidste ende også, at vi altid er ved din side. Med vores omfattende serviceprogram ServicePlus står vi til rådighed for dig en hel produktlevetid og uden ekstra omkostninger.

Eksempel: Firmarestaurant med ca. 200 retter pr. dag med to CombiMaster® Plus 101

Din fortjeneste	Beregningsoverslag pr. måned	Din merfortjeneste pr. måned	Regn selv på det
Kød			
Ved stegning reduceres svind af råvarer med op til 10 % i gennemsnit i forhold til tidligere model.	Vareforbrug traditionelt 57.600 DKK Vareforbrug med CombiMaster® Plus 51.840 DKK	= 5.760 DKK	
Fedt			
Bliver næsten overflødigt. Dit vareindkøb og bortskaffelsesudgifterne for fedt reduceres op til 95 %*.	Vareforbrug traditionelt 720 DKK Vareforbrug med CombiMaster® Plus 36 DKK	= 684 DKK	
Energi			
Med de korte forvarmningstider og den moderne reguleringsteknik bruger du op til 60 % mindre (1.40 DKK pr. kWh).	Forbrug traditionelt 6.300 kWh = 8.820 DKK med CombiMaster® Plus 2.520 kWh = 3.528 DKK	= 5.292 DKK	
Arbejdstid			
Gevinst pga. forproduktion, nem betjening og automatisk rengøring	55 timer mindre x 188,78 DKK**	= 10.383 DKK	
Din merfortjeneste pr. måned		= 22.119 DKK	
Din merfortjeneste pr. år		= 265.428 DKK €	

* I forhold til traditionelle koge-/stege-/bagemetoder.

** Blandet beregning timeløn kok/rengøringshjælp

Teknik, der klarer mere.

For forskellen ligger i detaljen.



Sikkerhed

- > **Største arbejdssikkerhed på grund af lav indstikshøjde**
RATIONAL sætter en vejledende standard. Det øverste indstik ligger ved alle apparatstørrelser på 1,60 m.
- > **Ventileret 3 lags glasdør med varmereflekterende belægning**
Denne konstruktion sikrer en lav berøringstemperatur på den udvendige rude og muliggør desuden nem rengøring mellem ruderne.
- > **Integreret dørtrykcar**
Da dørtrykcarret tømmes permanent, også når døren står åben, undgås vandpytter på gulvet.
- > **RATIONAL ConnectedCooking**
Med den mest moderne netværksløsning for professionelle køkkener er du altid på den sikre side: Med den automatiske HACCP-dokumentation bliver de relevante data af alle tilsluttede apparater registreret komplet automatisk, vist på en overskuelig måde og gemt. Selvsagt kan du også nemt eksportere disse data som tabel eller PDF og gemme eller udskrive dem separat. Mere på ConnectedCooking.com

Koge-/stege-/bageteknologi

- > **ClimaPlus®**
Måle- og reguleringsenheden sørger automatisk for det ovnklima, som du har indstillet. Sammen med en særdeles effektiv klimastyringsteknik får du på denne måde sprød svær, sprød panering samt mest mulig saft.
- > **Dampgenerator**
Generatoren med ny dampregulering leverer altid 100 % hygiejnisk frisk damp, som giver retter i den bedste kvalitet. Den højeste dampmætning også i lavtemperaturområdet forhindrer enhver ind- eller udtørring af retterne.
- > **Ny strømningsteknik** **Patentanmeldt**
Den dynamiske luftcirkulation samt den særlige koge-/stege-/bagerumsgeometri bevirker, at varmen fordeles jævnt i ovnen. Dette er et must, der giver enestående ensartethed, også ved fuld påfyldning.
- > **Fedtudskillelse med centrifugalkraft** **Patent**
Rensning og udskiftning af traditionelle fedtfiltere bortfalder helt. Den automatiske udskillelse af fedt i blæserhjulet holder luften i ovnen ren og giver garanti for en ren smagsoplevelse.

Effektiv brug af ressourcer

- > **Behovsreguleret energitilførsel**
Den helt nyudviklede reguleringsteknik tilfører kun den mængde energi til fødevarerne, der faktisk kan optages.
- > **Integreret tætemekanik** **Patent**
på gulvmodellerne
Både med og uden stativvogn: Den integrerede tætemekanik behøver ingen yderligere tætteplade og lader hverken damp eller energi slippe ud.
- > **28 % reduceret behov for opstillingsplads (ved XS 55 %)**
ovnens kompakte mål reducerer den volumen, der skal opvarmes, og dermed energiforbruget. Desuden giver den smalle døråbning et lille drejebområde og et lavere energispild, når døren til ovnen åbnes.
- > **Højtydende varmeveksler** **Patent**
på gasovnene
Den særlige udformning af varmeveksleren sikrer en meget høj virkningsgrad. Store, glatte flader gør rengøringen nemmere. Gasbrænderen er blevet hædret med den tyske gæstgiverforenings innovationspris for sin forbrænding med særlig lavt skadestofindhold.

Komfort

- > **Integreret håndbruser** **Patent**
Den trinløse stråledosering og den ergonomiske anbringelse gør tilsætning, påfyldning og den grove rengøring betragteligt nemmere. Den integrerede automatiske oprul og vandspæringsautomatikken betyder optimal sikkerhed og hygiejne efter EN 1717 og SVGW (den schweiziske forening for gas- og vandfaget).
- > **Nem installation**
Takket være det integrerede frie udløb iht. EN 1717 er der ikke længere brug for en tragt. Godkendt iht. SVGW.
- > **Længdeindstik**
Indstik på langs giver mulighed for at placere 1/3 og 2/3 GN-beholdere. Beholderne er nemme at indføre og tage ud.
- > **USB-tilslutning**
Via USB-tilslutningen dokumenterer du ganske enkelt HACCP-dataene for de seneste 10 dage, uploader koge-/stege-/bageprogrammer i ovnen og fører for hver opdatering softwaren i CombiMaster® Plus op til RATIONAL-forskningens nyeste niveau.

Til ethvert behov.
er der et passende apparat.

Om der er tale om tredive eller flere tusinde retter, tilbyder vi CombiMaster® Plus i en størrelse, der passer til ethvert behov og nu også i det lille format som CombiMaster® Plus XS. Det kan nemt få plads i ethvert køkken, og takket være vores raffinerede installations-løsninger er det meget velegnet både til frontcooking og til anvendelse i bestemte områder i restauranten. CombiMaster® Plus XS og CombiMaster® fås kun som elektrisk apparat. Alle andre apparater fås både i el- eller gasudførelse, og disse er identiske, hvad angår mål, udstyring og ydelse.

Derudover er der talrige specialudførelser til skibe, fængsler samt CombiMaster® Plus med integreret fedtafløb, der gør det muligt at foretage en ideel tilpasning til dit køkkens specifikke omstændigheder.

Foruden CombiMaster® Plus anbefaler vi vores nye SelfCookingCenter® i i alt tretten størrelser. SelfCookingCenter® giver med iLevelControl, iCookingControl og Efficient CareControl et stort effektivitetspotentiale, som løfter din køkkenhverdag op på et niveau, som er svært at konkurrere med. En stor del af forbruget af energi, vand, rengøringskemi og tid er dermed slet ikke længere relevant.

- Funktioner:**
- > Combidamp-tilstand med 3 driftsarter: Temperaturområde 30 °C–300 °C
 - > ClimaPlus® – fugtighedsmåling, 5 trins indstilling og regulering
- Udstyr:**
- > Kernetemperaturføler
 - > Automatisk rengøring med tre rengøringsprogrammer (CombiMaster® Plus)
 - > Integreret håndbruser med oprulningsautomatik
 - > 100 programmer med op til 6 trin
 - > 5 lufthastigheder, programmerbare
 - > Cool Down til hurtig og sikker afkøling af ovnen
 - > USB-grænseflade

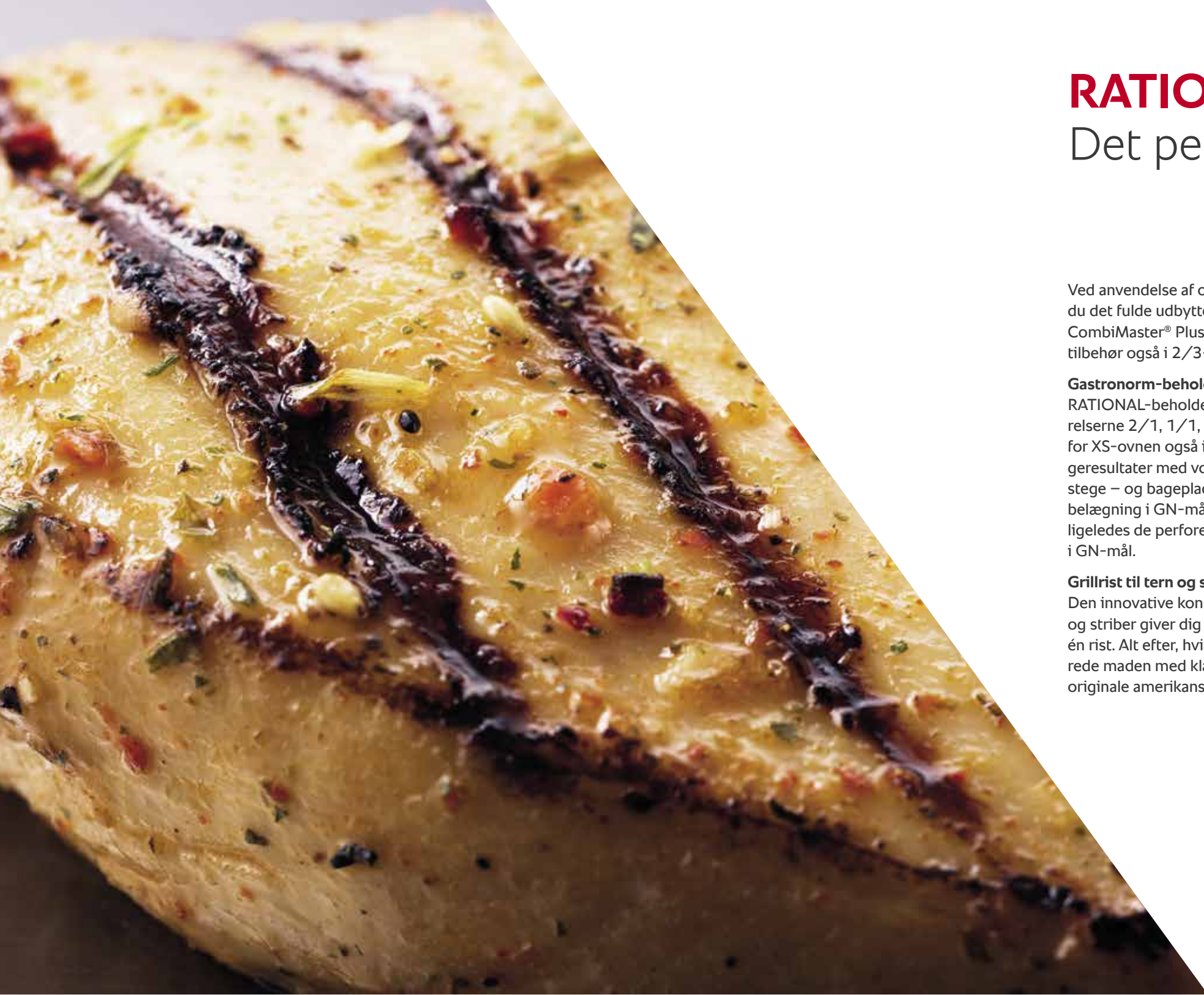


*Fås også som CombiMaster® (kun som elektrisk apparat).

Apparater	XS type 6 2/3	Type 61*	Type 101*	Type 62	Type 102	Type 201	Type 202
El og gas							
Kapacitet	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
Antal retter pr. dag	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Længdeindstik	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
Bredde	655 mm	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Dybde	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Højde	567 mm	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Vandtilløb	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Vandafløb	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Vandtryk	150-600 kPa eller 0,15-0,6 MPa	150 - 600 kPa eller 0,15 - 0,6 Mpa	150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa
Rengøring CombiMaster® Plus	automatisk	automatisk	automatisk	automatisk	automatisk	automatisk	automatisk
Rengøring CombiMaster®	–	halvautomatisk	halvautomatisk	–	–	–	–
EI							
Vægt CombiMaster® Plus	62 kg	103 kg	132 kg	147 kg	182 kg	254 kg	334 kg
Vægt CombiMaster®	–	99 kg	128 kg	–	–	–	–
Tilslutningsværdi	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Sikring	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
Nettilslutning	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
Ydelse "varmluft"	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Ydelse "damp"	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas							
Vægt	–	114 kg	143 kg	160 kg	196 kg	284 kg	354 kg
Højde inkl. strømningssikring	–	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Tilslutningsværdi el	–	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Sikring	–	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Nettilslutning	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gastilførsel/-tilslutning	–	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Naturgas/flydende gas LPG							
Maks. nominel varmebelastning	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Ydelse "varmluft"	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Ydelse "damp"	–	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

Internationalt testet





RATIONAL-tilbehør.

Det perfekte supplement.

Ved anvendelse af originalt RATIONAL-tilbehør får du det fulde udbytte af mulighederne med CombiMaster® Plus. Selvfølgelig fås alt væsentligt tilbehør også i 2/3-formatet til CombiMaster® Plus XS.

Gastronorm-beholdere og riste

RATIONAL-beholdere i rustfrit stål og riste fås i størrelserne 2/1, 1/1, 1/2, 1/3 Gastronorm (GN) og for XS-ovnen også i 2/3. Du opnår fremragende bageresultater med vores granitemaljerede plader samt stege- og bageplader af aluminium med antyklæbende belægning i GN-mål. Til typiske bageformål anbefaler vi ligeledes de perforerede, TriLax-belagte bageplader i GN-mål.

Grillrist til tern og striber

Den innovative konstruktion af den nye grillrist med tern og striber giver dig to forskellige grillmønstre med kun én rist. Alt efter, hvilken side, du benytter, kan du tilberede maden med klassiske grillstriber eller de populære, originale amerikanske steakhouse-tern.

Grill- og pizzaplade

Med RATIONAL-grill- og pizzapladen kan du tilberede alle slags pizzaer og flade brød. Takket være den fremragende varmeledningsevne bliver kvaliteten optimal hver gang. Pladens bagside kan også benyttes til at grille grøntsager, steaks eller fisk – med perfekt grillmønster.

CombiFry®

200 portioner pommes frites uden fedt på kun 15 minutter. Med den patenterede CombiFry® er det muligt at tilberede store mængder forfriterede produkter. Udgifter til indkøb, opbevaring samt bortskaffelse af fedt bortfalder helt.

Ande-superspike og kyllinge-superspike

Den opretstående placering af kyllinger og ænder giver meget saftigt brystkød samt sprødt og jævnt brunet skind. (Ande-spike fås ikke i 2/3)

Multibaker

Vores Multibaker er velegnet til tilberedning af spejlæg, omeletter, rösti og tortillas i store mængder. Den specielle slip-let-belægning sørger for, at maden ikke brænder fast.

Understel og underskabe

Til stabil opstilling af CombiMaster® Plus bordapparater er der 4 udførelser til rådighed. Alle understel og -skabe er udført efter de gældende hygiejneforskrifter.

UltraVent

Med kondensationsteknologien i UltraVent bindes udstrømmende damp og ledes bort. Kostbare forholdsregler med udluftningstekniske installationer er ikke nødvendige. Installationen er nem og altid mulig senere. Der kræves ikke udvendig tilslutning.

UltraVent Plus

Foruden kondensationsteknikken i UltraVent er UltraVent Plus udstyret med en speciel filterteknik. Således undgås både dampe og generende røg, der dannes, når man griller og steger. RATIONAL-apparater kan således også anvendes på kritiske steder, som for eksempel i frontområder.



Grill- og pizzaplade



Grillrist med tern og striber



Stege- og bageplade



Multibaker

All-inclusive-pakken.

RATIONAL ServicePlus.



Rådgivning og planlægning

Vi rådgiver dig gerne om en løsning af de specielle udfordringer i dit køkken. Desuden stiller vi gratis forslag til planlægning af ombygning af dit køkken eller dit nye køkken til rådighed for dig.

Prøveopstilling

Hvis du gerne vil prøve CombiMaster® Plus i de faktiske omgivelser i dit køkken, hjælper vores serviceafdeling gerne med en prøveopstilling. Vi glæder os til dit opkald

Installation

CombiMaster® Plus er nem at installere. Vores tætte net af RATIONAL-servicepartnere sikrer en hurtig og fagligt korrekt installation. Desuden tilbyder vi omfattende installationsløsninger til særlige omstændigheder i bygningen.

Undervisning på stedet

Efter aftale og ved behov gennemfører en af vores erfarne mesterkokke også en individuel undervisning direkte i dit køkken.

Academy RATIONAL

Kun hos os er den efterfølgende undervisning inkluderet. På www.rational-online.com kan du tilmelde dig til et af vores gratis seminarer. Derudover tilbyder vi arrangementer om udvalgte speciemener (mod betaling). Her vil du opdage nye muligheder for arrangementer eller et spændende menukort.

ChefLine®

Kompetent hjælp fra kok til kok. Angående alle spørgsmål om brugen kan du 365 dage om året ty til vores RATIONAL-mesterkokkes erfaring. I en personlig samtale får du hurtigt og ukompliceret netop det faglige råd og de afprøvede tips, som du har brug for.

RATIONAL ConnectedCooking

Internetplatformen for professionelle kokke. Tilslut dine apparater til nettet - så kan du straks nyde godt af de mange ekstra funktioner som den automatiske HACCP-dokumentation. Lad dig inspirere af det meget omfattende opskriftsbibliotek med tusindvis af internationale opskrifter, og benyt dig af den gratis opdateringsservice til din CombiMaster® Plus. Fås også som app til brug, når du er på farten.

RATIONAL-servicepartnere

Altid i nærheden, altid til disposition. Det tætte net af kvalificerede og engagerede RATIONAL-servicepartnere tilbyder pålidelig og hurtig hjælp til alle tekniske problemer inklusive garanteret forsyning af reservedele, teknisk hotline og weekend-nødtjeneste.

Tilbagetagning og genbrug

Afslutningen, som ikke er en afslutning. Vores CombiMaster® Plus er i høj grad egnet til genbrug. Vi afhenter gratis gamle apparater og fører dem tilbage til værdistofkredsløbet. Dette er ikke en egentlig afslutning, idet flertallet af vores kunder kun leverer deres gamle apparater tilbage efter mange års forløb for at anskaffe sig nye.

Vil du se alt dette med egne øjne?

Lav mad sammen med os.

Kom og lad dig overbevise om, hvad vores apparater kan ved at prøve dem: Besøg en af de gratis events i nærheden af, hvor du bor, og lav mad sammen med vores mesterkokke.

På tlf. 08191 327-387 eller www.rational-online.com kan du se, hvor og hvornår de næste seminarer afholdes.

Ønsker du flere oplysninger specielt vedrørende dit behov og anvendelsesområde? Du kan i den forbindelse bestille vores specialkataloger. Vi tilbyder nu specialkataloger for følgende områder:

- > Restaurant
- > Hotel
- > Skolekantine
- > Erhvervsmæssig catering
- > Bageri
- > Slagter
- > Systemgastronomi
- > Supermarked

Du kan også finde flere oplysninger på internettet på www.rational-online.com



RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 (0)71 727 9090

Fax +41 (0)71 727 9080

info@rational-international.com
rational-international.com