



CombiMaster® Plus XS.



CombiMaster® Plus XS.

Najwyższa jakość w małym formacie.



Gotowanie wymaga precyzji. Zarówno od kucharza, jak i od wykorzystywanych narzędzi. CombiMaster® Plus XS pracuje precyzyjnie w każdym zakresie: oferuje dopracowaną technologię i wspiera indywidualny rzemieślniczy artyzm kucharza. Osiągają Państwo wyjątkową jakość potraw, ograniczają zużycie surowców, a do tego oszczędzają czas dzięki nowemu automatycznemu czyszczeniu.

CombiMaster® Plus XS sprawia, że wszystko to jest również możliwe na niewielkiej przestrzeni. Ze względu na dopracowane możliwości instalacyjne urządzenie nadaje się zarówno do wykorzystywania w strefach pokazowych frontcooking, jak i jako urządzenie stacjonarne w restauracji. Na przestrzeni znacznie mniejszej niż 1 m² zastępują nawet 50% tradycyjnych sprzętów, zapewniając przy tym chrupiące skórki, soczyste pieczenie, intensywne aromaty, nasycone kolory, a to wszystko bez utraty witamin i minerałów.

RATIONAL CombiMaster® Plus XS.

Wydajność, która robi wrażenie.



CombiMaster® Plus XS przekonuje wyjątkową wydajnością i stanowi klasę samą w sobie.

Jest wytrzymały, łatwy w obsłudze i przekonuje funkcjami, które w każdej chwili zapewniają najwyższą jakość potraw.

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

> Nieograniczona różnorodność możliwych sposobów przyrządzania

Połączenie wysokiej temperatury i pary w jednym urządzeniu stwarza zupełnie nowe możliwości profesjonalnego gotowania: w urządzeniu można m.in. grillować, piec, smażyć, dusić, gotować na parze, gotować w niskiej temperaturze.

> Wyjątkowa wydajność

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 również w bardzo intensywny sposób. Ta dopracowana technologia przyrządzania potraw gwarantuje nieprzerwanie wysoką jakość potraw.

> Optymalny klimat w komorze

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

> Dziecinnie prosta obsługa

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



Po prostu czyste.

Automatyczne czyszczenie.

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

Wystarczy wybrać żądany stopień czyszczenia, umieścić w urządzeniu tabletki i gotowe. W ten sposób Państwa 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 oszczędzić czas. Dzięki zastosowaniu preparatów czyszczących w tabletkach obsługa jest wyjątkowo bezpieczna.



Zmieści się w każdej kuchni.

Elastyczne możliwości w małym formacie.

Niezależnie od tego, czy chodzi o atrakcyjne urządzenie pokazowe, urządzenie stacjonarne czy też Combi-Duo – CombiMaster® Plus XS można wykorzystywać dosłownie wszędzie.

Rozwiązanie montażowe RATIONAL

Wrażenia wizualne są istotne zwłaszcza w strefie pokazowej frontcooking. Bardzo elastyczny zestaw montażowy umożliwiającą prostą integrację urządzenia zawiera już okap. W zależności od indywidualnych potrzeb można wyposażać zestaw w okap UltraVent lub UltraVent Plus. Okap kondensacyjny UltraVent wiąże opary i całkowicie je odprowadza. Okap UltraVent Plus opiera się na technologii kondensacyjnej UltraVent, a ponadto jest wyposażony w specjalną technologię filtracyjną. Pozwala ona unikać powstawania typowych dla grillowania i pieczenia oparów i uciążliwego dymu. Zawarty w zestawie komplet osłon zapobiega osadzaniu się zabrudzeń w trudno dostępnych miejscach i spełnia surowe wymogi odnośnie higieny, zapewniając profesjonalny i harmonijny wygląd urządzenia.

Uchwyt ścienny

Uchwyt ścienny doskonale nadaje się do wykorzystywania CombiMaster® Plus XS jako urządzenia stanowiskowego. Uchwyt ścienny jest zalecany wszędzie tam, gdzie nie ma wystarczającej ilości miejsca na blacie. Gwarantuje on prosty i bezpieczny montaż bezpośrednio na ścianie.

Combi-Duo: dwa urządzenia w jednym miejscu

Nasze połączenie Combi-Duo pozwala na jednoczesne wykorzystywanie dwóch urządzeń w jednym miejscu, ustawionych jedno na drugim. Gwarantuje ono jeszcze większą elastyczność w szczególności w godzinach szczytu. Opcja ta umożliwia jednoczesne korzystanie z dwóch różnych procesów pracy i przykładowo gotowania na parze i grillowania w tym samym czasie.

Oczywiście również dla naszych urządzeń z serii XS mamy pasujące podstawy. Pozwalają one na pracę na optymalnej wysokości i praktyczne przechowywanie wyposażenia dodatkowego.



Uchwyt ścienny

Akcesoria RATIONAL – doskonałe uzupełnienie.

Dopiero zastosowanie oryginalnego wyposażenia RATIONAL pozwala na korzystanie z możliwości oferowanych przez CombiMaster® Plus XS bez ograniczeń. Każdy element wyposażenia dodatkowego jest bardzo wytrzymały i optymalnie przystosowany do codziennego, wymagającego użytkowania w profesjonalnej kuchni.

Taca do grillowania i pieczenia pizzy

Dzięki tacy do pizzy o wysokim przewodnictwie termicznym optymalnie udają się wszystkie rodzaje pizzy, chlebów pita i podplomyków. Na odwrocie tacy można przyrządzać warzywa, steki lub ryby z doskonałymi wzorkami grilla.

Ruszt grillowy w kratkę i paski

Za pomocą rusztu grillowego w kratkę i paski można uzyskać perfekcyjny wzorek grillowy na produktach krótko smażonych, rybach i warzywach. Tutaj mogą Państwo wybierać: oprócz klasycznych pasków grillowych nowy ruszt grillowy umożliwia tworzenie na produktach oryginalnych amerykańskich wzorków typu steakhous.

Blachy do smażenia i pieczenia

Aluminiowe blachy do smażenia i pieczenia odznaczają się doskonałymi właściwościami zapobiegającymi przywieraniu oraz wytrzymałością. Bułki, ciasto duńskie, produkty krótko smażone i panierowane uzyskują piękne przyrumienienie i chrupkość.

Multibaker

Multibaker nadaje się do przyrządzania dużych ilości jaj sadzonych, omletów, placków ziemniaczanych i tortilli. Specjalna powłoka zapobiega przywieraniu potraw.

Pojemniki emaliowane „w marmurek”

Doskonałe do pieczenia, duszenia, krótkiego smażenia i wypieków, a dodatkowo praktycznie niezniszczalne. Naroża pojemników są wyprofilowane w sposób zapobiegający stratom podczas przyrządzania ciast i zapiekanek. Dzięki wyjątkowym właściwościom przewodnictwa termicznego potrawy są równomiernie zrumienione, niezależnie od tego, czy są to chrupiące sznyce, soczyste pieczenie czy lekkie ciasta z blachy.



Multibaker



Taca do grillowania i pieczenia pizzy



Blacha do smażenia i pieczenia

W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy zamówić nasz katalog wyposażenia dodatkowego lub prospekty z informacjami o zastosowaniu produktów. Zapraszamy również na naszą stronę internetową rational-online.com.

Technologia, która gwarantuje więcej.

Gdyż różnica tkwi w szczegółach.



Oświetlenie LED

Nowe oświetlenie LED zapewnia optymalną widoczność w komorze i prezentację poszczególnych załadunków – z każdej możliwej strony. Oświetlenie w neutralny sposób oddaje stopień przyrumienienia produktów. Jest energooszczędne, trwałe i nie wymaga skomplikowanej konserwacji.



Drzwi komory z potrójnym przeszkleniem

Drzwi z potrójną szybą opatrzoną najnowocześniejszą powłoką odbijającą ciepło zapewniają minimalną utratę temperatury. Dzięki temu można oszczędzić dodatkowo nawet 10% wydatków na energię. Możliwość czyszczenia wszystkich trzech szyb gwarantuje dobrą widoczność przez wiele lat.



Patent

Odśrodkowe odprowadzanie tłuszczu

Brak konieczności wymiany i czyszczenia filtrów tłuszczu, przy jednoczesnym zachowaniu czystości powietrza w komorze. Czysta symfonia smaków.



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 czystość we wnętrzu produktów.



Zgłoszony patent

Nowa technologia rozprzodzenia powietrza

Całkowicie nowa, dynamiczna cyrkulacja powietrza oraz szczególna geometria komory gwarantuje równomierne rozprzodzenie temperatury. Jest to niezbędne dla uzyskania wyjątkowej równomierności, także przy pełnym załadunku.



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.

CombiMaster® Plus XS.


Pełna wydajność w małym formacie.

Nowy CombiMaster® Plus XS znajdzie miejsce w każdej kuchni, a dzięki wyrafinowanym rozwiązaniom instalacyjnym nadaje się również do gotowania pokazowego oraz jako urządzenie stacjonarne w restauracjach. Urządzenie CombiMaster® Plus XS jest dostępne w wersji elektrycznej. Wszystkie pozostałe modele CombiMaster® Plus są dostępne również w wersji gazowej. Dzięki wykorzystaniu dwóch urządzeń ustawionych jedno na drugim jako Combi-Duo można poprawić elastyczność pracy bez zajmowania dodatkowej powierzchni.

Ponadto do dyspozycji użytkowników są liczne wersje specjalne, umożliwiające dostosowanie urządzenia do warunków w danej kuchni.

Oprócz CombiMaster® Plus XS polecamy również nasze nowe urządzenie SelfCookingCenter® XS. Tylko SelfCookingCenter® dzięki inteligentnym funkcjom asyntenckim HiDensityControl®, iCookingControl, iLevelControl i Efficient CareControl gwarantuje najwyższą wydajność, pozwalającą wspierać Państwa podczas codziennej pracy.

Aby uzyskać szczegółowe informacje o naszym asortymencie, prosimy zamówić nasz katalog urządzeń oraz wyposażenia dodatkowego. Zapraszamy również na naszą stronę internetową rational-online.com.

2-letnia gwarancja	
Urządzenie	XS Typ 6 2/3
Wersja elektryczna	
Pojemność	6 x 2/3 GN
Dzienna liczba porcji	20-80
Wzdłużny układ przewodnic	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Szerokość	655 mm
Głębokość	555 mm
Wysokość	567 mm
Średnica przyłącza wody	R 3/4"
Średnica odpływu wody	DN 40
Ciśnienie wody	150-600 kPa lub 0,15-0,6 Mpa
Czyszczenie	automatyczne
Masa	62 kg
Moc przyłączeniowa	5,7 kW
Zabezpieczenie	3 x 10 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	3 NAC 400 V
Moc w trybie „Gorące powietrze”	5,4 kW
Moc w trybie „Para”	5,4 kW

Chcą Państwo zobaczyć to 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 przyrządzania potraw z naszymi mistrzami kuchni. Pod numerem telefonu 22 864 93 26 lub na stronie internetowej rational-online.com znajdą Państwo najbliższe terminy.





RATIONAL Sp. z o.o.

ul. Bokserska 66

Warszawa

02-690 Poland

Tel. +48 22 864 93 26

Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl

rational-online.com

