

CombiMaster[®] Plus



Il Combi-Vapore



RATIONAL – l'azienda dei cuochi.



Il massimo vantaggio per i nostri clienti: è questo l'obiettivo che perseguiamo da oltre 35 anni. Ha avuto inizio con lo sviluppo del primo Combi-Vapore, che rivoluzionò il mondo della preparazione termica dei cibi. Da allora, abbiamo imboccato la strada della specializzazione e ci orientiamo esclusivamente ai desideri e alle esigenze dei nostri clienti. In tal modo, siamo in grado di risolvere i loro problemi meglio degli altri.

La ragione risiede anche nella nostra filosofia aziendale: ci consideriamo dei fornitori di soluzioni innovative per chef, piuttosto che semplici produttori di attrezzature. Ed è proprio questo che si riflette sulla nostra attività di progettazione, per la quale fisici, ingegneri, nutrizionisti e cuochi impiegano ogni anno circa 25 tonnellate di alimenti per aumentare ulteriormente il nostro vantaggio in innovazione e la gamma di applicazioni da offrire ai nostri clienti.

Il risultato? Con CombiMaster® Plus offriamo una soluzione su misura con la quale sarete in grado di affrontare con la massima semplicità le sfide quotidiane della vostra cucina: partendo dalla qualità eccelsa dei piatti e da un impiego più consapevole delle materie prime, passando per la riduzione dei consumi e arrivando poi al risparmio di tempo, CombiMaster® Plus apre nuovi orizzonti in termini di prestazioni.

*Il nostro obiettivo aziendale
Offrire il massimo vantaggio a coloro
che preparano cibi caldi nelle
cucine professionali e industriali.*





CombiMaster® Plus RATIONAL: un livello superiore.

Cucinare richiede precisione. Sia da parte del cuoco, sia da parte dei suoi strumenti. Il nuovo CombiMaster® Plus lavora con la massima precisione da ogni punto di vista. Offre una tecnologia comprovata e supporta le capacità personali di ogni cuoco.

Robusto e facile da usare, il CombiMaster® Plus convince grazie a funzioni che garantiscono sempre la massima qualità dei cibi: croste croccanti, arrostiti succulenti, aromi intensi, colori saturi e la conservazione di vitamine e minerali. Tutto ciò viene assicurato tramite la regolazione precisissima del clima della camera di cottura, della temperatura, dell'umidità dell'aria, del flusso d'aria e della durata della cottura.

Le caratteristiche principali



> *Versatilità illimitata in cucina*

Il CombiMaster® Plus sostituisce fino al 50 % di tutti gli apparecchi di cottura tradizionali, permettendovi di grigliare, infornare, arrostitire, stufare, lessare, cuocere a vapore e molto altro ancora.

> *Potenza di cottura unica*

La potenza di cottura del CombiMaster® Plus consente di caricare quantitativi fino al 30 % superiori. Insieme alle comprovate tecnologie di cottura, tale potenza assicura una qualità dei cibi costantemente eccelsa.

> *Clima della camera di cottura ottimale*

ClimaPlus® regola il clima della camera di cottura in base ai prodotti, per ottenere croste e impanature croccanti e arrostiti succosi.

> *Estrema facilità d'uso*

La manopola rotante per la selezione delle funzioni è facile da usare, chiara e ormai affermata nelle attività gastronomiche quotidiane.

CombiMaster® Plus – prestazioni che colpiscono.

Il CombiMaster® Plus apre nuovi orizzonti non solo in termini di redditività, ma anche nelle prestazioni effettive. L'energia viene convogliata agli alimenti con la massima precisione, se necessario in modo estremamente potente. La centrale di misurazione e regolazione diffonde un clima uniforme nella camera di cottura, che può essere adattato ai singoli alimenti. In tal modo, prodotti particolarmente delicati, quali pezzi di arrosto, gratin o grigliate, riescono alla perfezione anche quando l'apparecchio viene sfruttato a pieno carico, ripiano per ripiano, pezzo per pezzo, porzione per porzione. È questa la differenza che i vostri ospiti vedono, assaporano e apprezzano.



Vapore fresco puro e igienico

Il potente generatore di vapore fresco, con la sua nuova, efficiente regolazione del vapore, unisce il vantaggio della cottura in acqua (vale a dire in presenza di massima umidità) a quello della cottura a vapore delicata. Tempi di riscaldamento brevissimi, colori intensi, sapori gustosi e mantenimento di vitamine e minerali. Temperature del vapore sempre costanti e una saturazione massima garantiscono una qualità delle pietanze ottimale. La nuova regolazione del vapore fa sì che i cibi vengano avvolti costantemente e delicatamente da vapore fresco igienico. Persino i prodotti più sensibili non si asciugano.

Deumidificazione altamente efficace della camera di cottura

La nuova deumidificazione attiva della camera di cottura sprigiona la sua efficacia in modo rapido, affidabile e in qualsiasi condizione. Ciò garantisce croste e impanature croccanti, così come arrostiti succulenti, anche in presenza di grandi quantitativi.

Circolazione dinamica dell'aria

L'innovativa circolazione dinamica dell'aria brevettata, abbinata alla camera di cottura con flusso ottimizzato, consente al calore di diffondersi in modo ottimale all'interno della camera di cottura e di agire dove necessario. Le pietanze vengono cotte uniformemente, dal primo all'ultimo carico.



I fattori chiave



- > ***Circolazione dell'aria dinamica e nuova geometria della camera di cottura***
Sommati tra di loro, questi due fattori comportano una ripartizione del calore assolutamente omogenea e, di conseguenza, un'uniformità del risultato di cottura senza precedenti.
- > ***Gestione attiva del clima nella camera di cottura***
L'efficacissima tecnica di deumidificazione opera in modo molto veloce, facendo sì che, anche in presenza di pieni carichi, arrostiti e cibi impanati vengano come devono venire: all'interno teneri e succosi, all'esterno dorati e croccanti.
- > ***Generazione di vapore fresco efficiente ed igienica***
Il miglior apparecchio per la cottura a vapore. La saturazione del vapore avviene oltremodo rapidamente, mantenendo sempre il massimo livello possibile. Pesce, verdure e altri cibi sensibili vengono cotti a vapore con delicatezza, senza asciugarsi.

CombiMaster[®] Plus – il tuttofare.

Il CombiMaster[®] Plus è un vero e proprio tuttofare, del quale presto non potrete più fare a meno. In termini di spazio, gliene serve poco: ciò che avete sinora prodotto con tanto lavoro e occupando ampie superfici, oggi si può ottenere con un unico apparecchio in meno di 1 m².



Modalità operativa vapore da 30 °C a 130 °C

Il generatore di vapore fresco ad elevata potenza con nuova regolazione del vapore produce sempre vapore fresco igienico. In tal modo, potete cucinare senza aggiungere acqua e senza precottura. La temperatura costante della camera di cottura e la massima saturazione del vapore possibile consentono di ottenere un processo di cottura uniforme ed estremamente delicato e, di conseguenza, una qualità dei cibi impeccabile. Dei colori appetitosi, la giusta consistenza e il mantenimento di sostanze nutritive e vitamine vengono così garantiti, soprattutto per le verdure. Persino cibi molto delicati come crème caramel, flan, pesci pregiati o salse mousseline riescono alla perfezione, senza alcuna fatica, anche in grandi quantità.

Modalità operativa aria calda da 30 °C a 300 °C

L'aria calda che circola ad alta velocità avvolge gli alimenti da tutti i lati. Le proteine animali vengono immediatamente fissate, lasciando l'interno incredibilmente succoso. L'aria calda costante fino a 300 °C non è solo un dettaglio tecnico, ma garantisce anche le riserve energetiche necessarie in caso di pieni carichi. Solo così è possibile ottenere risultati succosi e dorati per piccole grigliate, piatti pronti surgelati come calamari, crocchette, involtini primavera, ali di pollo o prodotti da forno.

Modalità operativa combinata da 30 °C a 300 °C

Nella modalità combinata, tutti i vantaggi del vapore caldo, quali tempi di cottura brevi, perdite ridotte, elevata sugosità, si sommano a quelli dell'aria calda, responsabile di aromi intensi, colori appetitosi e croste croccanti. Senza girare i cibi e con tempi di cottura notevolmente inferiori, è così possibile evitare fino al 50 % delle normali perdite dovute alla cottura.

Finishing®

Finishing® è sinonimo di separazione coerente tra produzione e messa in tavola. Dai contorni ad un menu completo: grazie ad un clima ottimale, gli alimenti cotti a puntino nel CombiMaster® Plus e poi raffreddati vengono portati in brevissimo tempo alla temperatura di consumo, non importa che siano su piastre, piatti o in contenitori. Voi guadagnate in flessibilità e i vostri ospiti in gusto, dato che si evita di tenere in caldo i cibi troppo a lungo e, di conseguenza, di comprometterne la qualità.

5 velocità dell'aria

Delicati o resistenti, per ogni alimento il CombiMaster® Plus ha la velocità dell'aria giusta. Anche soufflé, bignè o pan di Spagna riescono alla perfezione.

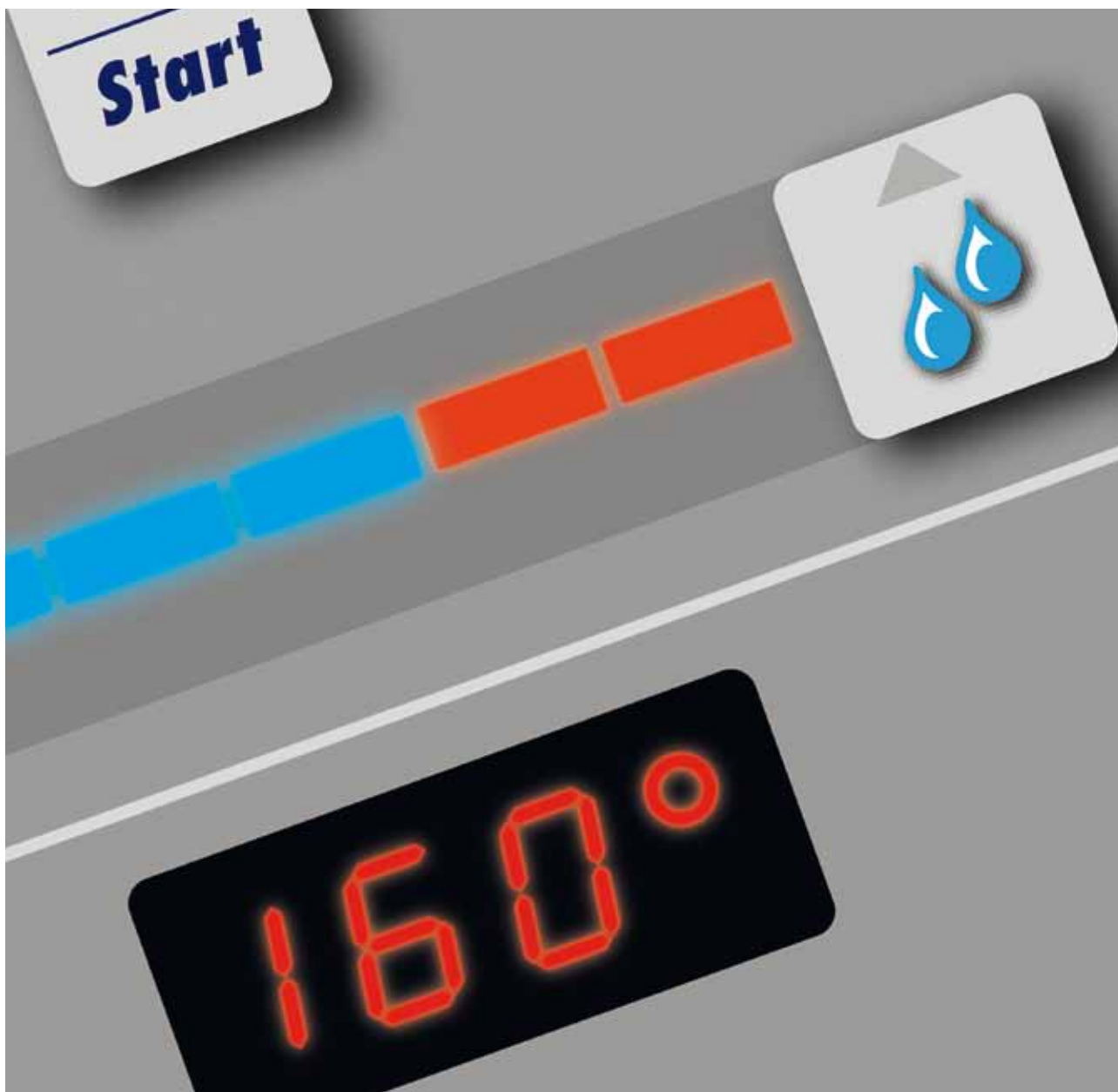


ClimaPlus® – dipende tutto dal clima giusto.

La regolazione dell'umidità ottenuta annaffiando o chiudendo il coperchio è sempre stata decisiva per la buona riuscita dei piatti.

Riuscire a mantenere la giusta umidità richiede attenzione, tempo e, soprattutto, tanta esperienza e sensibilità. Oggi è possibile evitare queste procedure impegnative, dato che la centrale di misurazione e regolazione del CombiMaster® Plus mantiene l'umidità della camera di cottura sempre nel range ideale. ClimaPlus® traduce l'esperienza dei cuochi in una straordinaria tecnologia intelligente e facilissima da usare, in grado di garantire una qualità dei cibi eccelsa e costante.





ClimaPlus®: gestione attiva del clima nella camera di cottura



- > Dei sensori misurano costantemente l'umidità nella camera di cottura, regolandola in modo del tutto automatico in base alle vostre impostazioni. A seconda delle esigenze, è possibile aggiungere o togliere umidità alla camera di cottura. In tal modo, vengono meno attività faticose come le annaffiature.
- > ClimaPlus® può essere usato manualmente o nell'ambito di programmi di cottura. Va da sé che, durante il processo di cottura, potete modificare l'umidità a vostro piacimento.

Facile ed
efficace.



Simboli autoesplicativi

Sin dall'inizio, il CombiMaster® Plus può essere usato con la massima semplicità. Facili e intuitivi, i simboli dell'apparecchio sono disposti in modo chiaro, mentre le comprovate manopole semplificano le configurazioni.

Programmazione personalizzabile

Se desiderate automatizzare dei programmi di cottura personali, avete a disposizione 50 possibilità con un massimo di 6 fasi ciascuna. Così facendo, i programmi con più fasi vengono eseguiti comodamente premendo un tasto.

Pulizia igienica premendo un tasto

Per pulire il CombiMaster® Plus RATIONAL bastano pochi gesti. È sufficiente spruzzare il detersivo RATIONAL nella camera di cottura e avviare il programma di pulizia. L'ideale è sciacquare ulteriormente la camera di cottura con la doccia manuale opzionale ed ecco fatto. Anche lo sporco più ostinato non ha speranze.



Redditività ed efficienza.

Il CombiMaster® Plus aumenta la redditività della vostra cucina in modo sostanziale e verificabile. Non c'è bisogno di aspettare che si ammortizzi. L'apparecchio si ripaga da subito. Il risparmio su materie prime, energia, tempi di lavoro, investimento e spazio è così elevato da superare i costi del finanziamento. Provate a calcolare voi stessi!

Riduzione del 10 % dell'impiego di materie prime

Grazie al clima della camera di cottura regolabile con la massima precisione, carne, pollame, pesce o selvaggina vengono cotti in modo particolarmente delicato. Ciò riduce le perdite dovute alla diminuzione di peso e al taglio, consentendo di risparmiare in media il 10 % sull'impiego delle materie prime.

Riduzione dei tempi di lavoro

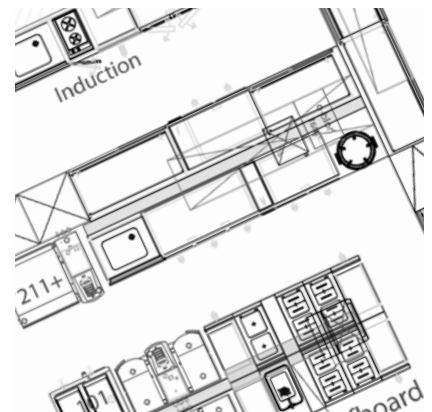
Il CombiMaster® Plus è un aiutante affidabile. Grazie ad una produzione ben programmata, alla facilità d'uso e di pulizia, risparmiate in media 1-2 ore al giorno.

Riduzione del 60 % dei costi energetici

I brevi tempi di preriscaldamento evitano la classica modalità stand-by degli apparecchi tradizionali. Grazie a tempistiche di cottura ridotte risparmiate non solo tempo, ma anche tanta energia. La regolazione particolarmente precisa e l'afflusso energetico in base al fabbisogno comportano un risparmio medio fino al 60 % rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali.

Riduzione al minimo dello spazio occupato – oltre il 30 % in meno

Con una superficie occupata inferiore a 1 m² sostituite o alleggerite del 40-50 % il lavoro degli apparecchi tradizionali utilizzati per cucinare. E in questo modo riducete lo spazio complessivo necessario in cucina e i costi di investimento.



Esempio: mensa aziendale che prepara 200 pasti al giorno con due CombiMaster® Plus 101

<i>Il vostro guadagno</i>	<i>Calcolo esemplificativo mensile</i>	<i>Il vostro guadagno aggiuntivo mensile</i>	<i>Fate i vostri conti</i>
<p>Carne Una considerevole riduzione delle perdite di cottura implica il 10 % in meno di materie prime da acquistare.</p>	<p>Impiego di materie prime con apparecchi tradizionali 7.040 € Impiego di materie prime con CombiMaster® Plus 6.336 €</p>	= 704 €	
<p>Grasso Pressoché superfluo. I costi di acquisto e smaltimento dei grassi si riducono fino al 95 %*.</p>	<p>Impiego di grassi con apparecchi tradizionali 240 € Impiego di grassi con CombiMaster® Plus 12 €</p>	= 228 €	
<p>Energia Grazie alla moderna tecnica di regolazione, ne serve in media il 60 % in meno (€ 0,20 per kWh).</p>	<p>Consumo con apparecchi tradizionali 6.300 kWh = 1.260 € con CombiMaster® Plus 2.520 kWh = 504 €</p>	= 756 €	
<p>Ore di lavoro Si risparmia tempo grazie ad una produzione programmata, alla facilità d'uso, ecc.</p>	35 ore in meno x 20 €**	= 700 €	
Il vostro guadagno aggiuntivo mensile		=2.388 €	
Il vostro guadagno aggiuntivo annuale		= 28.656 €	

*rispetto ai metodi di cottura tradizionali **calcolo composto da tariffa oraria per cuoco/personale addetto alla pulizia



La differenza è nei dettagli.

Sicurezza



- > **Massima sicurezza sul lavoro grazie all'altezza ridotta dell'ultimo ripiano**
RATIONAL ha definito uno standard innovativo. Per tutti gli apparecchi, l'altezza del ripiano superiore è di 1,60 m.
- > **Porta a doppio vetro con retroventilazione e rivestimento termoriflettente**
La struttura garantisce una temperatura di contatto inferiore del vetro esterno, consentendo inoltre di pulire con facilità tra i vetri.
- > **Vaschetta di raccolta per porta incorporata**
Grazie allo svuotamento costante della vaschetta di raccolta anche in caso di porta aperta, si evitano efficacemente accumuli d'acqua sul pavimento.

Tecnologia di cottura



- > **ClimaPlus®**
La centrale di misurazione e regolazione brevettata provvede automaticamente a mantenere il clima impostato per la camera di cottura. Insieme all'efficacissima tecnica di deumidificazione, si ottengono così croste e impanature croccanti e una sugosità estrema.
- > **Generatore di vapore**
Il generatore con la nuova regolazione di vapore fornisce sempre il 100 % di vapore fresco igienico per la massima qualità dei cibi. L'elevata saturazione del vapore anche a basse temperature impedisce che le pietanze si asciughino. Non è necessario un impianto di addolcimento dell'acqua.
- > **Nuova tecnica di flusso** **Richiesta di brevetto depositata**
L'innovativa circolazione dinamica dell'aria e la particolare geometria della camera di cottura garantiscono una ripartizione uniforme del calore nella camera stessa. Una caratteristica imprescindibile per un'omogeneità eccelsa anche con pieni carichi.
- > **Separazione centrifuga dei grassi** **Brevettata**
Nessun filtro antigrasso tradizionale da pulire e sostituire. La separazione automatica dei grassi nella ventola mantiene l'aria della camera di cottura pulita, garantendo un sapore eccezionale.

Efficienza delle risorse



- > **Apporto di energia commisurato al fabbisogno**
L'innovativa tecnica di regolazione apporta agli alimenti soltanto la quantità di energia realmente assorbibile.
- > **Chiusura ermetica integrata negli apparecchi da pavimento *Brevettata***
Con o senza carrello portateglie, la chiusura ermetica funziona senza alcuna piastra di tenuta supplementare e non permette né al vapore né all'energia di fuoriuscire.
- > **28% in meno di spazio occupato**
Le dimensioni compatte dell'apparecchio riducono il volume da scaldare e quindi il consumo energetico. La ristretta battuta della porta assicura un campo di spostamento ridotto e quindi una minore perdita di energia quando deve essere aperta.
- > **Scambiatore di calore ad alta potenza per gli apparecchi a gas *Brevettata***
La particolare struttura dello scambiatore di calore garantisce un'elevata efficienza. Superfici grandi e lisce semplificano la pulizia. Grazie alla combustione particolarmente poco inquinante, i bruciatori a gas hanno ricevuto il premio per l'innovazione dell'industria del gas tedesca.

Comfort



- > **Doccia manuale incorporata (optional) *Brevettata***
La regolazione continua del getto e la posizione ergonomica semplificano notevolmente la pulizia superficiale, il quenching e l'annaffiatura. Il dispositivo di ritiro automatico e il sistema automatico di blocco dell'acqua offrono una sicurezza e un'igiene ottimali ai sensi della norma EN 1717 e degli standard del SVGW (Swiss Association for the Gas and Water Industry).
- > **Installazione facile**
Grazie alla sezione di isolamento previsto dalla norma EN 1717, non è più necessaria una tramoggia separata. Omologato SVGW.
- > **Ripiano longitudinale**
Il ripiano longitudinale consente di alloggiare contenitori GN 1/3 e 2/3. I contenitori sono facili da caricare e scaricare.
- > **Connessione USB**
Grazie alla connessione USB, è possibile documentare i dati HACCP fino a 10 giorni prima, caricare programmi di cottura sull'apparecchio e aggiornare il software del CombiMaster® Plus per portarlo al passo con le ricerche RATIONAL.

L'apparecchio giusto per ogni esigenza.

Che si tratti di trenta o migliaia di pasti, il CombiMaster® Plus è disponibile nella misura giusta per soddisfare qualsiasi esigenza. Tutti i modelli sono in versione elettrica o a gas, identici per dimensioni, dotazioni e potenza.

Oltre a ciò, esistono numerose versioni speciali per navi, istituti di pena, così come CombiMaster® Plus con scarico dei grassi incorporato, che consentono di adattare l'apparecchio alle condizioni specifiche della vostra cucina.

Oltre al CombiMaster® Plus, vi consigliamo anche il nostro nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency®, disponibile in dodici versioni diverse. Grazie a Efficient LevelControl®, SelfCookingControl® e CareControl, solo il SelfCooking Center® è in grado di offrire il massimo potenziale di efficienza che porta la vostra attività gastronomica ad un livello estremamente competitivo. Gran parte dei consumi di energia, acqua, prodotti chimici per la pulizia e tempo subiranno infatti una drastica riduzione.



Apparecchi	Modello 61	Modello 101
Elettrico e a gas		
Capacità	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Numero di pasti al giorno	30-80	80-150
Ripiano longitudinale	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Larghezza	847 mm	847 mm
Profondità	771 mm	771 mm
Altezza	782 mm	1.042 mm
Alimentazione acqua	R 3/4"	R 3/4"
Scarico acqua	DN 50	DN 50
Pressione acqua	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa
Elettrico		
Peso	110 kg	135,5 kg
Potenza allacciata	11 kW	18,6 kW
Fusibile	3 x 16 A	3 x 32 A
Collegamento alla rete elettrica	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Potenza "aria calda"	10,3 kW	18 kW
Potenza "vapore"	9 kW	18 kW
Gas		
Peso	126 kg	154,5 kg
Altezza compreso fusibile flusso gas	1.021 mm	1.281 mm
Potenza allacciata	0,3 kW	0,39 kW
Fusibile	1 x 16 A	1 x 16 A
Collegamento alla rete elettrica	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Alimentazione/Connessione	R 3/4"	R 3/4"
Gas naturale/Gas liquido 3P/ Gas naturale 3BP		
Carico termico nominale max.	13 kW/13 kW/14 kW	22 kW/22 kW/24 kW
Potenza "aria calda"	13 kW/13 kW/14 kW	22 kW/22 kW/24 kW
Potenza "vapore"	12 kW/12 kW/13 kW	20 kW/20 kW/22 kW

Per maggiori informazioni vi preghiamo di richiedere i cataloghi dei nostri apparecchi e accessori o di visitare il sito www.rational-online.it.





Modello 62

Modello 102

Modello 201

Modello 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 o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa
142,5 kg	182 kg	258 kg	332 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
168 kg	198 kg	286 kg	370,5 kg
1.021 mm	1.281 mm	2.021 mm	2.021 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/28 kW/31 kW	45 kW/45 kW/50 kW	44 kW/44 kW/48 kW	90 kW/90 kW/100 kW
28 kW/28 kW/31 kW	45 kW/45 kW/50 kW	44 kW/44 kW/48 kW	90 kW/90 kW/100 kW
21 kW/21 kW/23 kW	40 kW/40 kW/44 kW	38 kW/38 kW/40 kW	51 kW/51 kW/56 kW

Funzioni

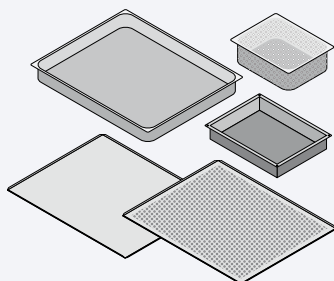
- > Modo Combi-Vapore con 3 modalità operative: range di temperatura 30 °C – 300 °C
- > KlimaPlus® - misurazione dell'umidità, impostazione e regolazione su 5 livelli

Caratteristiche tecniche

- > Sensore termico
- > 50 programmi con fino a 6 fasi
- > 5 velocità dell'aria programmabili
- > Cool Down per il raffreddamento rapido e sicuro della camera di cottura
- > Interfaccia USB

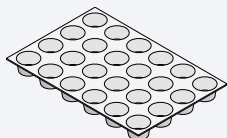


Accessori RATIONAL: il complemento perfetto.



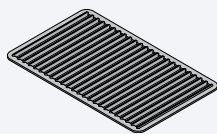
> *Contenitori e griglie a norma gastronomica (GN)*

I contenitori e le griglie in acciaio inox RATIONAL sono disponibili nei formati GN 2/1, 1/1, 1/2 e 1/3. Per cotture arrosto e al forno eccellenti, sono disponibili contenitori smaltati in granito e piastre per arrostiti e pasticceria in alluminio con rivestimento anti-aderente sia in versione GN che in formato 400x600. Per le applicazioni da forno classiche, consigliamo le piastre per pasticceria forate con rivestimento anti-aderente, anche queste disponibili sia in versione GN che in formato 400x600.



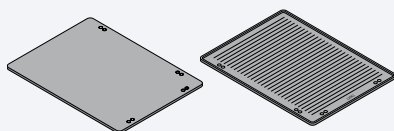
> *Stampo per muffin e timballi RATIONAL*

Grazie al materiale altamente flessibile, i cibi non si attaccano più. Le forme sono ideali per cuocere flan, pudding di pane, svariati dessert, uova affogate e molto altro ancora.



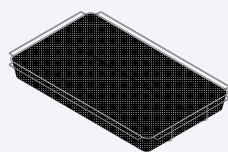
> *Griglia CombiGrill®*

Con la griglia CombiGrill® si ottengono striature perfette su bistecche/bracirole, pesce e verdure. La griglia CombiGrill® è estremamente robusta e duratura. Il rivestimento triplo TriLax® incentiva la doratura e resiste a calore e alcalinità.



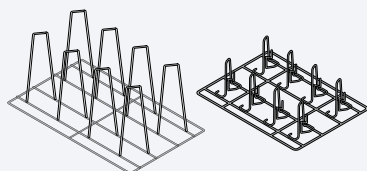
> *Piastre per griglia e per pizza RATIONAL **Brevettate***

Con le piastre per griglia e per pizza potete preparare ogni genere di pizza e focaccia. Grazie all'eccellente conduttività termica si ottiene sempre una qualità ottimale. Il retro può essere utilizzato per preparare verdure, bistecche o pesce con una grigliatura perfetta.



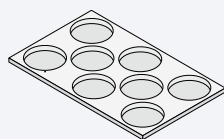
> *CombiFry® RATIONAL **Brevettate***

200 porzioni di patatine fritte in soli 15 minuti, senza grassi. Il sistema brevettato CombiFry® è il primo a che consente di preparare grandi quantità di prodotti prefritti. Si eliminano totalmente le spese di acquisto, conservazione e smaltimento dei grassi.



> *Superspike per anatre e Superspike per polli **Brevettata***

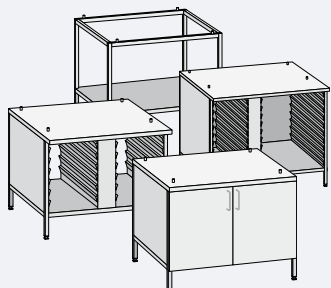
Il posizionamento verticale di polli e anatre rende la carne del petto particolarmente sughosa, mentre la pelle rimane croccante e dorata in modo uniforme.



> *Multibaker*

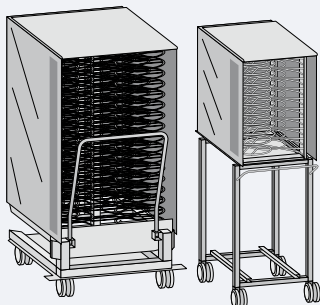
Il Multibaker è adatto alla preparazione di grandi quantitativi di uova al tegamino, omelette, rösti e tortilla. Grazie allo speciale rivestimento in teflon, i cibi non si attaccano più.

Gli accessori originali RATIONAL sono stati studiati appositamente per il CombiMaster® Plus. Si tratta di strumenti estremamente robusti e pertanto adatti all'uso intenso nelle cucine professionali. Soltanto così vi potete avvalere di applicazioni speciali, come la preparazione di prodotti prefritti, la cottura alla griglia di polli e anatre e la realizzazione di agnelli o maialini da latte interi. Potete cucinare anche cotolette e bistecche senza doverle girare di continuo.



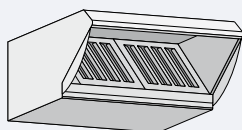
> **Sottotelai, sottoarmadi e armadio termico**

Per garantire stabilità al vostro apparecchio RATIONAL, avete a disposizione sottotelai e sottoarmadi in pregiato e stabile acciaio inox disponibili in 4 versioni. Ad essi si aggiunge l'armadio termico, ideale per scaldare piatti, piastre e contenitori, e regolabile ad una temperatura compresa tra 30 °C e 80 °C. Tutti i sottotelai e i sottoarmadi sono stati realizzati nel rispetto delle norme igieniche vigenti.



> **Sistema Finishing® per banchetti**

Il sistema Finishing® è composto da carrelli portapiatti e coperta Thermocover. Nei carrelli portapiatti è possibile approntare per il Finishing® fino a 120 piatti con un diametro massimo di 31 cm. La coperta Thermocover RATIONAL consente di tenere in caldo i cibi fino a 20 minuti tra il Finishing® e la messa in tavola.

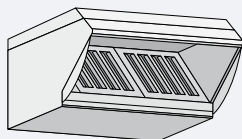


> **UltraVent®**

La tecnologia di trattamento della condensa UltraVent® raccoglie e allontana i vapori emessi. Non è più necessario installare costosi impianti di scarico dell'aria. L'installazione è facile e si può eseguire in qualsiasi momento, anche successivamente. Non è necessario un collegamento esterno.

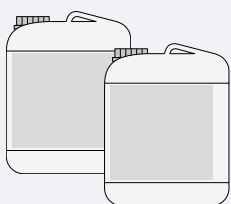
> **Cappa di aspirazione vapori**

I vapori vengono aspirati automaticamente con l'aiuto della ventola all'apertura della porta della camera di cottura (senza tecnica di condensazione). L'installazione è facile e si può eseguire in qualsiasi momento, anche successivamente. È necessario un collegamento esterno.



> **UltraVent® Plus**

Oltre ad avere la tecnologia di condensazione della UltraVent®, la UltraVent® Plus è dotata di una speciale tecnica di filtraggio. In tal modo, si evitano sia vapori, sia il fastidioso fumo che si genera quando si griglia o arrostitisce. Ciò permette di installare gli apparecchi RATIONAL anche in luoghi critici, per esempio a vista.



> **Detersivo speciale RATIONAL e detersivo per griglie RATIONAL**

Solo i prodotti originali RATIONAL sono stati appositamente studiati, adattati e omologati per un risultato di pulizia ottimale. Il detersivo per griglie rimuove anche lo sporco più ostinato che si può formare usando applicazioni con temperature superiori a 200 °C.

RATIONAL: sempre a vostra disposizione.



Consulenza e pianificazione

Sarà nostro piacere offrirvi la nostra consulenza per risolvere le problematiche specifiche della vostra cucina. Senza contare che mettiamo gratuitamente a vostra disposizione delle proposte per la ristrutturazione di spazi esistenti o la realizzazione di nuovi.

Prova

Se volete provare un CombiMaster® Plus in condizioni reali nella vostra cucina, il nostro servizio clienti sarà lieto di accontentarvi. Non esitate a chiamarci.

Installazione

Il CombiMaster® Plus è facile da installare. Ad occuparsi di un'installazione rapida e professionale pensa la nostra fitta rete di partner RATIONAL. Proponiamo inoltre ampie soluzioni di installazione per qualsiasi situazione costruttiva.

Addestramento gratuito per l'uso dell'apparecchio

Se necessario, uno dei nostri esperti chef RATIONAL può effettuare un addestramento personalizzato direttamente nella vostra cucina.

ChefLine®

Assistenza competente da cuoco a cuoco. In caso di domande applicative, potete contare 365 giorni all'anno sull'esperienza dei nostri chef RATIONAL. A colloquio diretto, riceverete consigli competenti rapidi e semplici e suggerimenti utili.

ClubRATIONAL

Visitate lo straordinario portale di conoscenza e comunicazione con tanti servizi avvincenti e utili. Condividete con altri colleghi nozioni ed esperienze personali.

RATIONAL SERVICE PARTNER

Sempre vicino a voi, sempre a vostra disposizione. La fitta rete di partner qualificati del servizio assistenza RATIONAL vi offre un aiuto affidabile e rapido per qualsiasi problema tecnico, compreso il reperimento garantito di ricambi, una hotline tecnica e un servizio di emergenza nei fine settimana.

Ritiro e riciclaggio

Una fine che non è una fine. I nostri CombiMaster® Plus sono in gran parte riciclabili. Ritiriamo gratuitamente i vecchi apparecchi e li convogliamo in un ciclo di recupero del valore. Non si tratta di una vera e propria fine, dato che la maggior parte dei nostri clienti restituisce i propri apparecchi solo dopo tanti anni per acquistarne di nuovi.



Provando s'impара.



La vostra prova con i nostri apparecchi:
CookingLive RATIONAL

Convincetevi delle capacità dei nostri apparecchi provandoli di persona: Partecipate senza impegno a uno dei nostri eventi gratuiti della vostra zona e cucinate insieme ai nostri chef.

Poiché le adesioni sono sempre numerose, vi consigliamo di iscrivervi per tempo. Per richiedere le date, potete rivolgervi al numero +39 041 5951909. Non esitate a chiamarci.



Per maggiori informazioni vi preghiamo di richiedere il catalogo del nostro SelfCookingCenter® whiteefficiency®, dei nostri apparecchi e dei nostri accessori, oppure di visitare il sito www.rational-online.it.