

CombiMaster® Plus.





2

RATIONAL. Foretaket for kokker.

Høyst mulig verdi for våre kunder: dette er målet har vi hatt i over 40 år. Alt startet med utviklingen av den første kombidampere som revolusjonerte en hel verden innenfor tilberedning av varm mat. Siden da har vi alltid vært på banen og konsentrert oss konsekvent om ønskene og behovene til våre kunder. Vi er i stand til å løse dine problemer på beste måte – bedre enn andre.

Vi ser oss selv hovedsakelig ikke som maskinprodusenter, men som innovative problemløserer for kokker. Nettopp dette gjenspeiles også i vårt utviklingsarbeid med

fysikere, ingeniører og ernæringseksperter, vi tilbereder årlig rundt 25 tonn matvarer for å utvide og forbedre vårt innovative forsprang samt bruksområdene for våre kunder.

Resultatet er CombiMaster® Plus som er en skreddersydd løsning på utfordringene du møter hver dag på kjøkkenet ditt. En skreddersydd løsning som gjør at du enkelt kan mestre utfordringer du møter hver dag på kjøkkenet. Du oppnår topp matkvalitet, reduserer bruken av råvarer, ressurser og sparer mye tid med den nye automatiske rengjøringen. CombiMaster® Plus setter et helt ny standard for prestasjonsmål.



Vårt bedriftsmål

Vi tilbyr mennesker som arbeider med tilberedning av mat i storkjøkken og profesjonelle kjøkken maksimal nytteverdi.



3

RATIONAL CombiMaster® Plus.

En klasse for seg.



Matlagning krever presisjon av kokken så vel som av verktøyet. Vår nye CombiMaster® Plus fungerer nøyaktig på alle måter: det tilbyr moderne teknologi og støtter det individuelle håndverket til kokken.

Den er robust, enkel å bruke og overbeviser med funksjoner som til en hver tid gir topp kvalitet på maten: knasende svor, saftige steker samt att smak, farger, vitaminer og mineraler bevares.

Dette garanteres med nøyaktig tilpasset ovnsromklima og nøyaktig innstilling av temperatur, fuktighet, luftstrøm og tilberedningstid.

De viktigste funksjonene er:

> Ubegrenset kullinarisk mangfold

CombiMaster® Plus erstatter opptil 50 % av alle konvensjonelle apperater: Med dette kan du grille, bake, steke, braisere, dampe, småkoke, trekke, posjere og mye mer.

> Unik effektivitet

Effektiviteten til CombiMaster® Plus gir opptil 30 % høyere kapasitetsutnyttelse sammenliknet med forrige modell uten dynamisk luftstrømming. Med den innovative matlagningsteknologi garanterer effekten det beste sluttresultatet på maten.

> Optimalt ovnsromklima

ClimaPlus® regulerer nøyaktig klimaet i ovnen for knasende skorpe, sprø panering og saftige steker.

> Enkel betjening

Vrilybryteren for funksjonsvalg er enkel, oversiktlig og har vist seg å tåle hard bruk i kjøkkenhverdagen. Automatisk rengjøring sikrer hygienisk renhold, også over natten etter ønske.



CombiMaster® Plus får du nå også i lite format: vår nye CombiMaster® Plus XS. For mer informasjon kan du bestille vår Spesialbrosjyre eller besøke oss på nettet på www.rational-online.com.



CombiMaster® Plus.

Ytelse som imponerer.

Ikke bare når det gjelder økonomi og effektiv ytelse setter CombiMaster® Plus nye standarder: energien som tilføres maten er nøyaktig tilpasset, ekstremt kraftig ved behov.

Den følsomme måle- og kontrollfunksjonen sørger for et jevnt klima i stekeovnen som er tilpasset den respektive maten individuelt. Slik kan du tilberede krevende og utfordrende retter som kortstekt mat, gratenger og grillmat også med maksimal kapasitetsutnyttelse. Og hylle for hylle, stykke for stykke og porsjon for porsjon. Dette er forskjellen gjestene dine vil se, smake og nyte.



Ren, hygienisk friskdamp

Damptank med ny og effektiv dampkontroll som kombinerer fordelene med tilberedning i vann, med maksimal fuktighet samt fordelene med skånsom damping. Minimal oppvarmingstid, bevarer naturlig farger og smak samt alle vitaminer og mineraler bevares. Alltid konstant damptemperatur og høyest mulig fuktmetting garanterer topp kvalitet på maten. Den nye dampkontrollen sikrer at hygienisk friskdamp rundt maten. Selv meget sensible produkter tørker ikke ut.

Effektiv fukttilførsel i ovnsrommet

Den nye og aktive fukttilførselen virker umiddelbart, pålitelig og under alle forhold. Den garanterer knasende skorper, sprø panering og saftige steker - selv ved store mengder.

Dynamisk luftsirkulasjon

Den nye og patenterte luftsirkulasjonen sammen med optimaliserte utforming av ovnsrom gjør at varmen i karene fordeles optimalt. Maten blir jevnt tilberedt fra første til siste hylle.

De medvirkende:

> **Dynamisk luftsirkulasjon og ny ovnsrom utforming**
Sammen gir begge faktorer perfekt varmefordeling - og resultatet er en enestående jevn kvalitet på maten.

> **Aktiv klimakontroll i ovnsrommet**

Den mest effektive avfuktings-teknologien fungerer svært raskt og sikrer selv med fullastet ovn at stekt eller panerte produkt blir slik den skal være: innvendig mør og saftig, utvendig gyllenbrun og sprø.

> **Effektiv, hygienisk friskdamptilførsel**

Den beste ovnen til damping. Damptilførselen går raskt og fremfor alt konstant på høyest mulig nivå. Fisk, grønnsaker og annen sensibel mat blir skånsomt dampet og tørker ikke ut.



CombiMaster® Plus.

Multitalentet.

CombiMaster® Plus er virkelig et multitalent og blir raskt en uunnværlig hjelper i kjøkkenet ditt. Når vi snakker om plassbehov: det du hittil har tilberedt i arbeids- og plasskrevende apparater kan du nå gjøre i en ovn på under 1 m² gulvareal. CombiMaster® Plus betjener du fra første stund helt uanstrengt og enkelt. De informative symbolene er oversiktlige og den gjennomprøvde vribryteren forenkler nøyaktig innstilling.



Dampmodus fra 30 °C - 130 °C

Den effektive friskdampgeneratoren med ny dampregulator produserer alltid hygienisk friskdamp. Du kan tilberede mat uten å tilsette vann og uten oppvarmingstid. Den konstante ovnstemperaturen og maksimal dampmetning sikrer en jevn og svært skånsom kokeprosess og topp kvalitet på maten. Du er garantert appetittvekkende farger, tyggemotstand og bevaring av næringsstoffer og vitaminer i grønnsakerne. Selv sensible retter som Crème Caramel, flans, villfisk eller mousseline lykkes du med uten anstrengelser, også i store mengder.

Varmluftmodus fra 30 °C til 300 °C

Varmluft sirkulerer med høy hastighet slik at luften sirkulerer rundt maten fra alle sider. Kjøttproteinene bindes umiddelbart, og kjøttet forblir fantastisk saftig inni. Konstant varmluft opp til 300°C er ikke bare en teknisk detalj, men gir også de nødvendige energireservene når ovnen er fullastet. Bare slik lykkes du med saftig brunet kortstekt mat, krokerter, vårruller og kyllingvinger eller luftig bakverk.

Modus kombinasjon fra 30 °C til 300 °C

Med kombinasjonen legger du sammen fordelene med den varme dampen som reduserer tilberedningstider, lite svinn og høy saftighet med egenskapene til varmluft, som er gir intens lukt og smak, appetittvekkende farger og sprø skorpe. Helt uten å måtte snu og vende på produktet og med betydelig kortere tilberedningstid oppnår du opptil 50 % lavere svinn.

Finishing®

Finishing® gir deg mulighet til å behandle produksjon og servering separat. Fra tilbehør til ferdig meny: med optimalisert klima kan rettene du allerede har tilberedt perfekt i din CombiMaster® Plus og deretter avkjølt bringes opp til serveringstemperatur på svært kort tid, enten på tallerkener, fat eller i kantiner. Du får fleksibilitet som gjestene dine får nytte, ettersom lange holdetider og dermed kvalitetstap vil permanent unngås.

Automatisk rengjøring

Med den nye automatiske rengjøringen blir din CombiMaster® Plus hygienisk ren av seg selv - også over natten hvis du vil.

Individuelt programmerbar

Ønsker du å lagre individuelle tilberedningsprogram har du 100 forhåndsinnstillinger med opptil 6 trinn tilgjengelig. Flertrinns tilberedningsprogram foretar du ganske enkelt ved å trykke på en knapp.

5 lufthastigheter

Enten produktet er sensibelt eller robust har CombiMaster® Plus den riktige lufthastigheten for det du skal tilberede. Selv suffléer, vannbakkels og kjeks tilbereder du lekende lett.



ClimaPlus® for topp matkvalitet.

Riktig klima er det som teller.

Reguleringen av mengde vann, sette på eller ta av lokk har alltid hatt avgjørende betydning for å lykkes med matlaging.

Det å mestre fuktighet krever oppmerksomhet og tid, med fremfor alt lang erfaring. I dag kan du unngå disse arbeidskrevende prosedyrer, fordi sensorene for måling og kontroll i CombiMaster® Plus holder fuktigheten inne i ovnsrommet konstant. ClimaPlus® oversetter erfaringen innen kjøkkenpraksis til banebrytende teknologi som er intelligent og enkel å bruke for alltid oppnå topp kvalitet på maten.



10

ClimaPlus® – aktive klimastyring i ovnsrommet:

- > Sensorer måler konstant fuktigheten i ovnsrommet og regulerer den automatisk i henhold til dine innstillinger. Alt etter behov blir fuktighet tilført eller fjernet fra ovnsrommet. Omfattende oppgaver som å tilføre eller helle av fuktighet bortfaller.
- > ClimaPlus® kan du bruke manuelt eller legge inn i tilberedningsprogrammer. Selvsagt kan du i løpet av tilberedningstiden endre fuktighetsnivået etter egen erfaring.



11

Bare ren. Automatisk rengjøring.

Det kan ikke bli enklere: Med den nye automatiske rengjøringen står din CombiMaster® Plus raskt klar til ny innsats. Den rengjør seg selv, også over natten etter ønske.

Du velger bare det riktige rengjøringstrinnet, legger inn det antall tabletter som vises i displayet. Slik har du alltid et hygienisk rent og godt vedlikeholdt apparat.

Den automatiske rengjøringen er også svært økonomisk. Du bruker svært lite energi, kjemikalier og vann og sparer fremfor alt arbeidstid. Bruk av rengjøringsmiddel i fast form gjør at det er svært trygt å bruke.

Ønsker du ikke den nye automatiske rengjøringsfunksjonen? Våre nye CombiMaster® type 61 og 101 Elektro tilbyr denne muligheten. De har det enkle semi-automatiske rengjøringsprogrammet som sørger for rengjøringen med noen enkle trinn.



Tjen penger fra første dag. whiteefficiency®.

CombiMaster® Plus øker effektiviteten på kjøkkenet klart og påviselig. Du trenger ikke vente til den er nedbetalt - matlagingsystemet lønner seg med en gang. Besparelsene i råvarer, energi, arbeidskraft, samt investering og plass er så høye at de vil overstige finansieringskostnadene.

Å arbeide med RATIONAL betyr å forbruke mindre ressurser og å få mer kraft. Dette er effektivt. Vi kaller det whiteefficiency®.

Vi opplever whiteefficiency® som en helhetlig utvikling som begynner allerede under produktutviklingen. Sammen med universiteter forsker vi på løsninger for å minimere ressursforbruket. Dette fortsetter i vår miljøsertifiserte produksjon og vår ressurs-effektive distribusjonslogistikk ved ta tilbake og resirkulere utstyret vårt.

Dette er dine fordeler:

Whiteefficiency® lønner seg i kjøkkenet ditt. Fordi RATIONAL står for topp kvalitet, selv ved større mengder. Dermed sparer du råvarer og har mindre svinn. I tillegg vil du ved bruk av vårt utstyr oppleve at du forbraker mindre energi, vann og tid.

I tillegg får du mer plass på kjøkkenet fordi RATIONAL tar svært liten plass, bare 40 til 50 % av alle andre konvensjonelle matlagingsenheter.

På et mindre areal enn 1 m² erstatter eller avlaster det 40 til 50 % av konvensjonelle kokeapparater. Dette reduserer det totale plassbehovet samt investeringskostnadene. Med den automatiske rengjøringen sparer du i tillegg mer verdifull arbeidstid og forkorter nedbetalingsperioden ytterligere.

I siste instans betyr whiteefficiency® for oss å alltid være på din side. Med vår servicepakke ServicePlus stille vi opp for deg i hele apparatets levetid uten tilleggskostnader for deg.

Eksempel: Restaurantdrift med ø 200 måltider per dag med to CombiMaster® Plus 101

Din gevinst	Budsjettet per måned	Dine ekstraintekter per måned	Beregner du selv
Kjøtt			
Gjennomsnittlig reduseres stekesvinn med opp til 10 % på steking og råvarerforbruk*.	Vareforbruk til nå 128.000 NOK; vareforbruk med CombiMaster® Plus 115.200 NOK	= 12.800 NOK	
Fett			
Blir nærmest overflødig. Innkjøps- og deponeringskostnader for fett reduseres med inntil 95 %.	Vareforbruk til nå 1.680 NOK. Vareforbruk med CombiMaster® Plus 84 NOK	= 1.596 NOK	
Energi			
Gjennom kort forvarmingstid og moderne kontrollteknologi senker du forbruket med inntil 60 % (0,90 NOK/kWh).	Forbruk til nå 6.300 kWh = 5.670 NOK med CombiMaster® Plus 2.520 kWh = 2.265 NOK	= 3.402 NOK	
Arbeidstid			
Overskudd med forproduksjon, enkel betjening og automatisk rengjøring	55 timer mindre x 230 NOK	= 12.650 NOK	
Din merfortjeneste pr. måned		= 30.448 NOK	
Din merfortjeneste pr. år		= 365.376 NOK	

* I forhold til tradisjonelle tilberedningsmetoder. ** Sammensatt timelønn kokk/rengjøringshjelp.

Teknologi som skaper mer.

Fordi forskjellen ligger i alle detaljer.



Sikkerhet

- > **Maksimal arbeidssikkerhet med lav innsettsøyde**
RATIONAL setter en trendsettende standard. Den høyeste innlastningskinnen er på 1,60 meter i alle enhetstørrelsene.
- > **Trippel glassdør med varmereflekerende belegg**
Konstruksjonen sikrer en lav overflatetemperatur på det ytter glasset og gjør at rengjøring mellom glassene er enkelt.
- > **Integrert drypperenne i døren**
Konstant tømming av drypperennen i døren, også når døren står åpen, hindrer vannansamlinger på gulvet.
- > **RATIONAL ConnectedCooking**
Med den moderne nettverkløsningen for det profesjonelle kjøkken er du alltid på den sikre siden: Med den automatiske HACCP-dokumentasjonen blir alle relevante data fra tilkoblede ovner automatisk registrert, tydelig vist og lagret. Selvfølgelig kan du eksportere alle data enkelt som tabeller eller i PDF-format, lagre separat eller skrive ut. Mer informasjon på ConnectedCooking.com

Ovnsromteknologi

- > **ClimaPlus®**
Automatisk måle- og kontrollfunksjon for alltid det ovnsromsklimaet du har angitt. Med den mest effektive avfuktningsteknologien oppnår du sprø svor og panering med maksimal saftighet.
- > **Dampgenerator**
Generatoren med ny dampregulering leverer alltid 100 % hygienisk friskdamp for optimal kvalitet på maten. Høyeste dampmetning også ved lave temperaturer hindrer at maten tørker ut.
- > **Ny vifte-teknologi** **Patentsøknad innlevert**
Den dynamiske luft sirkulasjonen samt den spesielle utformingen av ovnsrommet sikrer jevn varmeledning til produktene. Dette er et must for topp sluttresultat også når ovnen er fullastet.
- > **Sentrifugal fettutskilling** **Patent**
Rengjøring og skifte av vanlig fettfilter bortfaller fullstendig. Den automatiske utskillingen av fett i vifteljulet holder luften i ovnsrommet ren og garanterer en ren smaksopplevelse.

Ressurseeffektivitet

- > **Sikredersydd energitilførsel**
Den helt utviklede kontrollteknikken tilfører matvarene bare den energimengden som virkelig er nødvendig.
- > **Integrert forseglingsmekanisme** **Patent**
på gulvapparater
Enten med eller uten trillevognstativ; en integrerte forseglingsmekanismen krever ikke noe ekstra forseglingsplate og sørger for at hverken damp eller energi slipper ut.
- > **28 % mindre plassbehov (med XS 55 %)**
De kompakte dimensjonene på ovnen reduserer volumet som skal varmes opp, og dermed energiforbruket. I tillegg resulterer den smale døråpningen i liten dreierekkevidde, og mindre energitap når du åpner ovnsdøren.
- > **Varmeveksler med høy effekt** **Patent**
på gassapparater
Den spesielle utformingen av varmevekslerne sikrer meget høy virkningsgrad. Store, glatte flater forenkler rengjøringen. Gassbrennerne ble tildelt innovasjonsprisen av tysk gassindustri for spesiell ren forbrenning.

Komfort

- > **Integrert håndduj** **Patent**
Den trinnløse stråledoseringen og den ergonomiske utformingen forenkler grovrensjøring, avtørring og avskylling betraktelig. Den integrerte retur- og vannsperringsautomatikken tilbyr optimal sikkerhet og hygiene i henhold til EN 1717 og SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches).
- > **Enkel installasjon**
Med det integrerte frihullet i henhold til EN 1717 er det ikke lenger nødvendig med separasjonstrakt. SVGW godkjent.
- > **Lengdeinnskyv**
Langsgående spor gjør det mulig å bruke 1/3 og 2/3 GN-beholdere. Enkle å laste og losse kantiner.
- > **USB-tilkobling**
Med USB-tilkoblingen dokumenterer du HACCP-data helt enkelt med 10 dagers opptak, laster tilberedningsprogrammer til apparatet og oppdaterer programvaren til CombiMaster® Plus så den alltid er i forkant av den nyeste RATIONAL-forskningen.

The different products manufactured by RATIONAL are protected under one or more of the following patents, utility models or design models: DE 10 230 242; DE 101 14 080; DE 103 09 487; DE 10 200 4 004 993; DE 101 20 488; DE 103 01 526; DE 10 200 4020 305; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 799; EP 1 682 822; EP 2 350 533; EP 2 426 419; US 5,915,372; US 6,299,921;

US 6,581,588; US 6,600,288; US 6,753,027; US 7,760,891; US 7,165,942; US 7,796,262; US 7,232,978; US 7,409,311; US 7,438,240; US 8,147,868; US 8,578,293; US 8,344,294; US 8,455,028; US 8,475,857; US 9,557,066; JP 3916261; JP 3747156; JP 4010946; JP 1225885; JP 1227539; JP 1342288; JP 4998769; JP 4255912; plus patents pending

For alle behov. Det perfekte apparatet.

Tretti eller flere tusen posjoner, vi kan alltid tilby en CombiMaster® Plus i riktig ovnsstørrelse for alle behov og nå også i lite format som CombiMaster® Plus XS. Det får plass i ethvert kjøkken og egner seg på grunn av fleksible installasjonsløsninger like godt i frontcooking-området og som tilleggsovn i kjøkkenet. CombiMaster® Plus XSer tilgjengelig i elektrisk versjon. Alle andre apparater finnes både i elektrisk- eller gassversjon, og de er identiske i størrelse, funksjoner og ytelse.

I tillegg tilbyr vi en rekke spesialvarianter for skip, fengsler samt CombiMaster® Plus med integrert fettavløp; på den måten finner vi alltid et apparat som er tilpasset forholdene på ditt kjøkken.

I tillegg til CombiMaster® Plus anbefaler vi vårt nye SelfCookingCenter® i totalt 13 versjoner. Med iLevelControl, iCooking Control og Efficient CareControl gir SelfCookingCenter® mulighet for høy effektivitet som kan bidra til å løfte hverdagen på kjøkkenet ditt til et høyere nivå. En stor del av forbruket av energi, vann, rengjøringskjemikalier og tid faller bort.

Moduser:
> Kombidamper-modus med 3 driftsmoduser: temperaturområde 30 °C–300 °C

> ClimaPlus® – fuktmåling, 5-trinns innstilling og regulering

Utstyrsfunksjoner:

> Kjerne temperatursensor

> Automatisk rengjøring med tre

rengjøringsprogrammer (CombiMaster® Plus)

> Integriert hånddusj med automatikk retur

> 100 programmer med inntil 6 trinn

> 5 lufthastigheter, programmerbare

> Cool down for rask og sikker nedkjøling av ovnsrommet

> USB-grensesnitt

2-års garanti

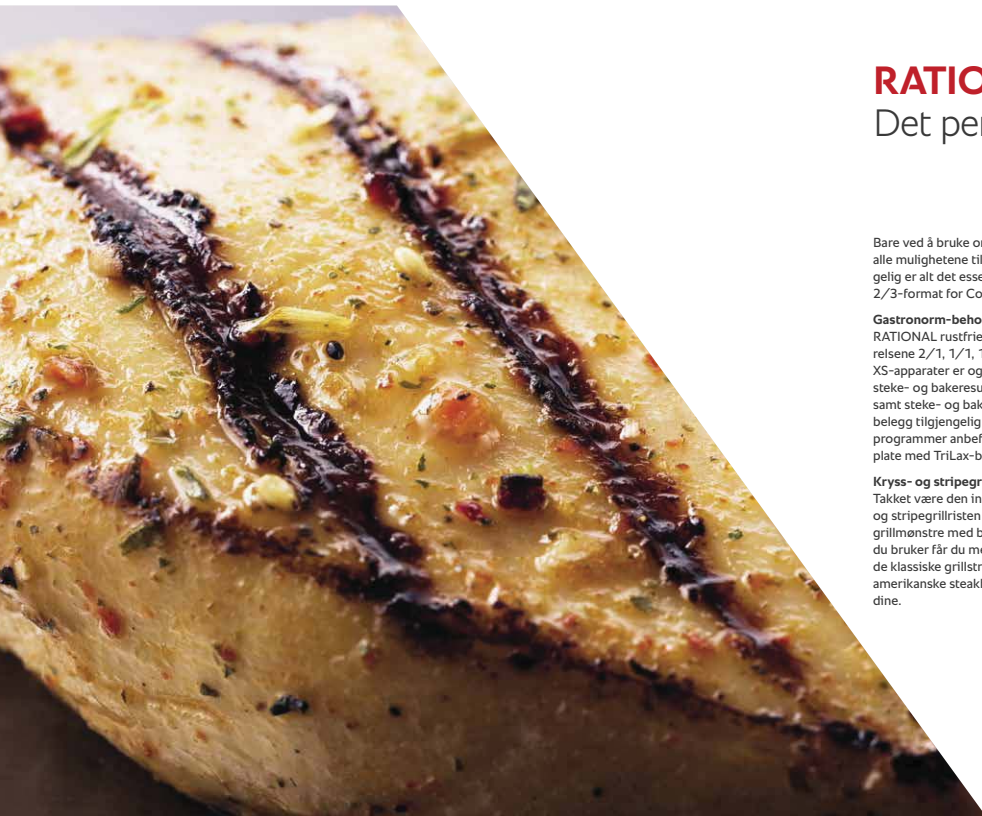


*Også tilgjengelig som CombiMaster® (bare elektrisk versjon).

Apparater	XS Type 6 ½	Type 61*	Type 101*	Type 62	Type 102	Type 201	Type 202
Elektrisk og gass							
Kapasitet	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
Antall retter per dag	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Langsgående innlasting	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
Høyde	567 mm	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Vanntilførsel	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Vannløp	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Vanntrykk	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
Rengjøring CombiMaster® Plus	automatisk	automatisk	automatisk	automatisk	automatisk	automatisk	automatisk
Rengjøring CombiMaster®	–	halvautomatisk	halvautomatisk	–	–	–	–
Elektrisk							
Vekt CombiMaster® Plus	62 kg	103 kg	132 kg	147 kg	182 kg	254 kg	334 kg
Vekt CombiMaster®	–	99 kg	128 kg	–	–	–	–
Tilkoplingsverdi	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
Nettilkobling	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
Effekt "Varmluft"	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Effekt "Damp"	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gass							
Vekt	–	114 kg	143 kg	160 kg	196 kg	284 kg	354 kg
Høyde inkl. strømavleder	–	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Elektrisitetskobling	–	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
Nettilkobling	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gasstilførsel/-tilkobling	–	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Naturgass/flytende gass LPG							
Maks. nominell varmetilførsel	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Effekt "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
Effekt "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

Internasjonalt testet





RATIONAL tilbehør. Det perfekte supplement.

Bare ved å bruke originalt RATIONAL-tilbehør åpnes alle mulighetene til CombiMaster® Plus for deg. Selvfølgelig er alt det essensielle tilbehøret også tilgjengelig i 2/3-format for CombiMaster® Plus XS.

Gastronorm-beholdere og rister
RATIONAL rustfrie beholdere og rister får du i størrelsene 2/1, 1/1, 1/2, 1/3 Gastronorm (GN) og for XS-apparater er også 2/3 tilgjengelig. For fantastiske stekte- og bakeresultater er granitt-emaljerte plater samt stekte- og bakeplater av aluminium med non-stick belegg tilgjengelig i GN og bakernorm. Til typiske bakeprogrammer anbefaler vi at du bruker perforert bakeplate med TriLax-belegg som du får i GN og bakernorm.

Kryss- og stripegrillrist
Takket være den innovative designen gir den nye kryss- og stripegrillristen deg valget mellom to forskjellige grillmønstre med bare en rist. Alt ettersom hvilken side du bruker får du med kryss- eller stripe-grillristen enten de klassiske grillstripene eller det populære, originale amerikanske steakhouse-mønsteret på produktene dine.

Grill- og pizzaplate

Med grill- og pizzaplaten kan du tilberede alle typer pizza, flate brød og tertter. Med den fremragende varmeledningsevnen får du alltid topp kvalitet. Baksiden kan du bruke til grilling av grønnsaker, biffer eller fisk - og disse får perfekt grillmønster.

CombiFry®

200 Porsjoner pommes frites uten fett på bare 15 minutter. Med vår patenterte CombiFry® kan du tilberede store mengder forstekte produkter. Kostnader til kjøp, lagring samt avhending bortfaller fullstendig.

And-Superspike og kylling-Superspike

Den stående konstruksjonen til kyllinger og ender sørger for spesielt saftig brystkjøtt og sprøtt og jevnt brunet skinn. (And-Spike er ikke tilgjengelig i 2/3)

Multibaker

Multibaker egner seg for tilberedning av store mengder speilegg, omeletter, røsti og tortillas. Det spesielle non-stick belegget sikrer at maten ikke henger fast.

Understell og underskap

For sikker installasjon av CombiMaster® Plus bordmodeller kan du velge mellom 4 versjoner. Alle understell og -kabinetter er utformet i samsvar med gjeldende hygieneforskrifter.

UltraVent

Kondensteknologien i UltraVent hetten absorberer og avleder damp. Det er ikke behov for kompliserte og kostbare innretninger for å fjerne avtrekksluft. Installasjonen er enkel og den kan ettermonteres når som helst. Det er ikke behov for tilkobling til eksisterende avtrekksystem.

UltraVent Plus

I tillegg til den samme kondenssteknologien som i UltraVent er UltraVent Plus utstyrt med en spesiell filterteknologi. Dermed unngår du både damp og irriterende røyk som kan oppstå under grilling. RATIONAL-apparater kan også installeres i kritiske områder, som helt i front-området.



Grill- og pizzaplate



Kryss- og stripegrillrist



Stekte- og bakebrett



Multibaker

All-inklusive-pakken. RATIONAL ServicePlus.



Rådgivning og planlegging

Vi gir deg gjerne råd for å finne løsningen på spesielle utfordringer i kjøkkenet ditt. I tillegg får du kostnadsfrie planforslag til kjøkkenombygging eller bygging av nytt kjøkken.

Prøveperiode

Hvis du vil prøve CombiMaster® Plus under virkelige forhold i kjøkkenet ditt ordner salgsteamet vårt gjerne dette. Vi gleder oss til å snakke med deg.

Installasjon

CombiMaster® Plus er enkel å installere. Vårt omfattende nettverk av RATIONAL-Servicepartnere sørger for rask og fagmessig installasjon. I tillegg tilbyr vi en mengde installasjonsløsninger for spesielle strukturelle forhold.

Undervisning på stedet

Etter avtale og etter behov gjennomfører en av våre erfarne kokker individuell undervisning på kjøkkenet ditt.

Academy RATIONAL

Kun hos oss er etteropplæring alltid inkludert. På www.rational-online.com registrerer du deg for et av våre kostnadsfrie seminarer. I tillegg tilbyr vi arrangementer innen spesialtemaer mot betaling. Der oppdager du nye muligheter for arrangementer eller for en tiltalende meny.

ChefLine®

Kollegial hjelp fra kokk til kokk. For alle spørsmål om programmer kan du henvende deg til en av våre RATIONAL-kokker 365 dager i året. I en personlig samtale får du raskt og enkelt faglig hjelp og velprøvede tips.

RATIONAL ConnectedCooking

Internettplattformen for det profesjonelle kjøkken. Koble apparatene dine til nettverket og dra nytte av en rekke tilleggsfunksjoner, som automatisk HACCP-dokumentasjon. La deg inspirere av det omfattende oppskriftsbiblioteket med tusenvis av internasjonale oppskrifter og gjør bruk av vår kostnadsfrie Update-Service for din CombiMaster® Plus. Også tilgjengelig som app når du er på farten.

RATIONAL-Servicepartner

Alltid i nærheten, alltid der for deg. Den tette nettverket av kvalifiserte og engasjerte RATIONAL servicepartnere tilbyr pålitelig rask hjelp med tekniske problemer, inkludert garantert levering av reservedeler, teknisk hotline og helgeberedskap.

Insamling og gjenvinning

Slutten som ikke er slutten. Vår CombiMaster® Plus er svært gjenvinnbar. Vi henter utstyret ditt gratis hos deg og fører det tilbake i materialsyklusen. En virkelig slutt er det ikke, spesielt siden de fleste av våre kunder leverer sitt gamle utstyre etter mange år for å skaffe nytt.

Vil du se alt med dine egne øyne? Lag mat med oss.

Overbevis deg selv konkret om effekten til våre apparater, sjekk den ut: besøk et av våre kostnadsfrie arrangementer nær deg og lag mat sammen med våre kjøkkensjefer.

På tlf. 22 70 10 00 eller www.rational-online.com finner du ut når og hvor det neste arrangementet finner sted.

Vil du ha mer informasjon rundt dine behov og bruksområder? Bestill våre tilleggsbrosjyrer. Tilgjengelig innen følgende områder:

- > Restaurant
- > Hotell
- > Skole-catering
- > Offentlig bespisning
- > Bakeri
- > Slakterbutikk
- > Systemgastronomie
- > Supermarked

Mer informasjon finner du på Internett på www.rational-online.com.



RATIONAL Norge AS
Frysjaveien 33 B
0411 Oslo
Norge

Tel. +47 22 70 10 00
Fax +47 22 70 10 29

post@rational.no
rational.no

