



# CombiMaster® Plus XS.



# CombiMaster® Plus XS.

Toppkvalitet i lite format.



Matlaging krever presisjon. Av kokken så vel som av verktøyet. CombiMaster® Plus XS fungerer nøyaktig på alle måter: Det tilbyr moderne teknologi og støtter det individuelle håndverket til kokken. Du oppnår topp kvalitet på rettene, reduserer bruken av råvarer. Forbruket av ressurser og sparer i tillegg mye tid med den nye automatiske rengjøringen.

Med CombiMaster® Plus XS er dette mulig på svært liten plass. Med smarte installasjonsløsninger kan du bruke ovnen både i frontcooking og som tilleggsovn i restauranten. På betraktelig mindre enn 1 m<sup>2</sup> gulvflate erstatter eller avlaster ovnen opptil 50 % av konvensjonelle kjøkkenapparater og sikrer sprø skorper, saftige steker, intense aromaer, rike farger og bevaring av vitaminer og mineraler.

# RATIONAL CombiMaster® Plus XS.

Ytelse som imponerer.



CombiMaster® Plus XS imponerer med unike funksjoner, og står i en klasse for seg.

Den er robust, enkel å bruke og imponerer med funksjoner som til enhver tid sikrer topp kvalitet på maten.

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



## > Grenseløst kulinarisk mangfold

Kombinasjonen av varme og damp i en enkelt enhet åpner for nye muligheter innen profesjonell tilberedning av dine retter: Med dette kan du grille, bake, steke, braisere, dampe, småkoke, trekke, posjere og mye mer.

## > Unik tilberedningsytelse

CombiMaster® Plus setter ikke bare nye standarder når det gjelder økonomi og effektiv ytelse: energien som tilføres maten er nøyaktig tilpasset, ekstremt kraftig ved behov. Tilberedningsteknologien garanterer alltid topp kvalitet på rettene.

## > Optimalt ovnsromklima

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

## > Enkel betjening

Vribryteren 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.

# Bare ren.

## Automatisk rengjøring.

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

Du velger bare det riktige rengjøringstrinnet, legger inn det antall tabletter som vises. Slik har du alltid en hygienisk ren og godt vedlikeholdt ovn.

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



# Passer i alle kjøkken.

Fleksible alternativer i lite format.

Uansett om du trenger en robust enhet til frontcooking, en ekstra ovn eller Combi-Duo – for CombiMaster® Plus XS er det alltid en riktig løsning.

## **RATIONAL monteringsløsning**

De fleksible og lett integrerbare monteringsløsningene inneholder kondenshette. Utfra dine behov kan du velge mellom UltraVent eller UltraVent Plus. UltraVent-kondenshette binder damp og fjerner den fullstendig. I tillegg til kondenssteknologien i UltraVent er UltraVent Plus utstyrt med en spesiell filterteknologi. Dermed unngår du både damp og irriterende røyk som kan oppstå under grilling.

Skjermen som følger med forhindrer smussavleiringer på vanskelig tilgjengelige steder. Den oppfyller også de strenge hygienekravene samt sikrer et profesjonelt og harmonisk helhetsinntrykk.

## **Veggmontering**

Veggmontering er ideell for bruk av SelfCookingCenter® XS som tilleggsapparat. Brakett anbefales alltid når det ikke er plass til hylle. Ideell for enkel og sikker montering direkte på veggen.

## **Combi-Duo: en plass – to apparater**

Vår Combi-Duo-kombinasjon lar to like apparater oppå hverandre arbeide på en oppstillingsplass. I rushtiden er du da enda mer fleksibel. Du kan bruke to forskjellige tilberedningsmetoder og for eksempel dampe og grille samtidig.

Selvfølgelig finner du også passende understell til vår XS-serie. Slik arbeider du i optimal høyde og kan oppbevare utstyret enkelt.



Veggfeste

# RATIONAL-tilbehør – det perfekte supplement.

Ved å bruke originalt RATIONAL-tilbehør åpnes alle funksjonene til CombiMaster® Plus XS for deg. Det er ekstremt robust og dermed ideelt for daglig, hard bruk på profesjonelle kjøkken.

## Grill- og Pizzaplate

Med den høye varmeledningsevnen til pizzaplaten kan du tilberede alle typer pizza og flate brød med optimal kvalitet. Hvis du snur platen får grønnsaker, biffer eller fisk perfekt grillmønster.

## Kryss- og stripegrillrist

Med den nye kryss- og stripegrillristen får du et perfekt grillmønster på kortstekt kjøtt, fisk og grønnsaker. Med denne har du valget: I tillegg til de klassiske grillstripene kan du med den nye grillristen også få det populære amerikanske steakhouse-mønsteret på ulike produkter.

## Steke- og bakebrett

Aluminium bakebrettet fra RATIONAL kjennetegnes av perfekte slipp-egenskaper samt robusthet og holdbarhet. Rundstykker, wienerbakst, kortstekt og panert produkter blir gylden med sprø skorpe.

## Multibaker

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

## Granitemaljert kantine

Ideell til steking, braisering, kortstekt mat og baking, og de granitemaljerte kantine er svært robuste. Hjørnene på kantine er fullt utnyttet slik at du ikke får noe tap av porsjoner når du produserer kaker eller gratenger. På grunn av de meget gode varmeledende egenskapene blir maten jevnt brunet, uansett om det er sprø schnitzler, saftige steker eller luftige langpanne kaker.



For mer informasjon kan du be om vår tilbehørsbrosjyre eller våre bruksanvisninger. Eller besøk oss på Internett på [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com).

# Teknikk som skaper mer.

Fordi forskjellen ligger i alle detaljene.



## LED-belysning

Den helt nye LED-belysningen sørger for optimal belysning av ovnsrommet og av hver hylle - fra topp til bunn og fra bak til foran i ovnsrommet. Energieffektivt, robust og lite vedlikehold.



## Ovnsdør med trippelglass

Trippelglasset med det nyeste varmereflekterende belegget sikrer minimalt varmetap. Med dette sparer du opptil 10 % energikostnader. Ettersom alle glassene kan rengjøres individuelt har du alltid klar sikt.



Patent

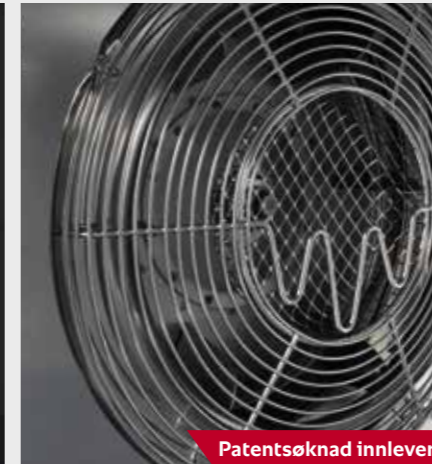
## Sentrifugalt fettutskillingssystem

Ingen bytting eller rengjøring av fettfiltre og likevel alltid ren luft i ovnsrommet. Ren smaksopplevelse.



## ClimaPlus®

Måle- og kontrollfunksjonen som sikrer automatisk at du alltid har det ovnsromsklimaet du har angitt. Med den mest effektive klimateknologien oppnår du knasende svor, sprø panering og maksimal saftighet.



Patentsøknad innlevert

## Ny flyt-teknologi

Den helt nye dynamiske luftsirkulasjonen sikrer sammen med utformingen av ovnsrommet jevn varmfordeling i hele kamaret. Dette er nøkkelen for perfekte sluttresultat også når ovnen er fullastet.



## 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.

# CombiMaster® Plus XS.

## Full effekt i lite format.

CombiMaster® Plus XS får plass i ethvert kjøkken og egner seg like godt i frontcooking-området som til en ekstra ovn i restauranter. CombiMaster® Plus XS er tilgjengelig i elektrisk versjon. Alle andre CombiMaster® Plus-modeller er også tilgjengelig i gassversjon. Ved å kombinere to apparater helt enkelt over hverandre som Combi-Duo får du enda mer fleksibilitet uten ekstra plassbehov.

i tillegg finnes det en rekke spesialversjoner tilgjengelige som kan tilpasses individuelt til forholdene i ditt kjøkken.

I tillegg til CombiMaster® Plus XS anbefaler vi deg også vårt nye SelfCookingCenter® XS. Bare SelfCookingCenter® tilbyr maksimal effektivitet med de intelligente assistentene HiDensityControl®, iCookingControl, iLevelControl og Efficient CareControl som støtter deg optimalt i din kjøkkenhverdag.

For mer informasjon om vårt utvalg kan du bestille vår apparat- og tilbehørskatalog. Eller besøk oss på Internett på [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com).

2-års garanti



<b>Apparat</b>	<b>XS type 6 2/3</b>
<b>Elektrisk</b>	
Kapasitet	6 x 2/3 GN
Antall måltider pr. dag	20-80
Langsgående innlasting	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Bredde	655 mm
Dybde	555 mm
Høyde	567 mm
Vanntilførsel	R 3/4"
Vannavløp	DN 40
Vanntrykk	150–600 kPa eller 0,15–0,6 Mpa
Rengjøring	automatisk
Vekt	62 kg
Tilkoplingsverdi	5,7 kW
Sikring	3 x 10 A
Nettilkobling	3 NAC 400 V
Effekt "Varmluft"	5,4 kW
Effekt "Damp"	5,4 kW

## Du vil se alt med dine egne øyne?

### Lag mat med oss.

La oss vise deg effekten og de unike mulighetene i våres ovner. Ønsker du å besøke 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](http://www.rational-online.com) finner du ut når og hvor det neste arrangementet finner sted.







**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

