



El nuevo CombiMaster® Plus XS.



El nuevo CombiMaster® Plus XS.

Calidad excelente en formato pequeño.



La cocina requiere precisión, tanto del cocinero como de sus herramientas. El CombiMaster® Plus XS destaca por su precisión en todos los aspectos, ofreciendo la tecnología adecuada para realzar el arte culinario de cualquier chef. Conseguirá una calidad excelente en sus platos, reducirá el uso de materia prima y consumo energético y, con la nueva limpieza automática, ahorrará gran cantidad de tiempo.

Con el CombiMaster® Plus XS, todo es posible ocupando el mínimo espacio. Gracias a sus distintas opciones de instalación, sirve tanto para la cocina en directo como para equipo de apoyo en el restaurante. Con menos de 1 m² podrá sustituir o eliminar hasta un 50 % de los aparatos de cocina convencionales y conseguir rebozados crujientes, asados jugosos, aromas y colores intensos y conservar las vitaminas y minerales de los alimentos.

RATIONAL CombiMaster® Plus XS.

Impresiona por su potencia.



El CombiMaster® Plus XS destaca por sus características únicas, lo que lo convierte en una categoría aparte.

Es un equipo robusto, fácil de manejar, que convence por su funcionalidad y óptima calidad de cocción.

Todo ello gracias a un clima ideal en la cámara de cocción y un exacto ajuste de la temperatura, vapor, circulación del aire y tiempo de cocción.

> Aplicaciones culinarias sin límites

La combinación de calor y vapor en un solo equipo abre nuevas posibilidades en la cocina profesional, úselo como plancha o parrilla para hornear, asar, estofar, brasear, cocer al vapor, hervir o pochar, entre otras aplicaciones.

> Potencia de cocción única en su categoría

No sólo en materia de rentabilidad, sino también por su gran productividad, el CombiMaster® Plus establece nuevas pautas: la dosis de energía transmitida a los alimentos es siempre exacta y potente, en el momento preciso. Esta tecnología de cocción asegura comidas con una calidad excelente y homogénea.

> Clima de cocción óptimo

ClimaPlus® regula el clima de cocción específico del producto, para cortezas y empanados súper crujientes y asados con todo su jugo.

> Fácil manejo

El mando giratorio facilita al máximo la selección de las diversas funciones. El proceso de limpieza automático proporciona una limpieza higiénica, también por la noche.



Limpieza sencilla.

Limpieza automática.

No puede ser más sencillo: Con la nueva limpieza automática, el CombiMaster® Plus XS vuelve a estar listo para su uso inmediatamente. Se limpia solo y, si lo desea, lo puede programar para un lavado nocturno.

Solo tiene que seleccionar el nivel de limpieza necesario, introducir las pastillas indicadas y listo. De esta manera, dispondrá siempre de un equipo limpio, higiénico y bien mantenido.

La limpieza automática supone un gran ahorro. Necesita poca energía, productos químicos y agua, y ahorra horas de trabajo. El uso de detergentes sólidos hace que el manejo sea muy seguro.



Cabe en todas las cocinas.

Flexibilidad gracias a su pequeño formato.

Para el CombiMaster® Plus XS siempre hay una solución adecuada: ya sea un equipo atractivo para cocinar en directo, un equipo de apoyo en un restaurante o un Combi-Duo. Elija usted mismo.

Solución integral RATIONAL

Precisamente en las zonas de cara al público es donde el impacto visual es más importante. La solución integral RATIONAL ya incluye la campana de condensación de UltraVent, que condensa los vapores salientes y los elimina completamente. El juego de revestimiento también incluido evita la acumulación de suciedad en lugares de difícil acceso, cumple con las estrictas normas de higiene y ofrece un aspecto profesional y armonioso.

Soporte de pared

El soporte especial de pared es ideal para fijar el CombiMaster® Plus XS como equipo de apoyo. Se aconseja usar el soporte cuando no hay espacio suficiente sobre la superficie de apoyo. Óptimo para un montaje seguro y sencillo directamente en la pared.

Combi-Duo: un solo espacio, dos equipos

Nuestra opción Combi-Duo permite combinar dos equipos, uno sobre otro. En las horas de máxima demanda es cuando demuestra su flexibilidad, usando al mismo tiempo dos procesos de cocción diferentes.

Ofrecemos la mesa adecuada para nuestra serie XS. Lo que le permitirá trabajar a la altura perfecta y disponer de un espacio de almacenaje ideal para los accesorios.



Soporte de pared

El accesorio RATIONAL – El complemento perfecto.

Con los accesorios originales de RATIONAL podrá aprovechar todas las posibilidades del CombiMaster® Plus XS. Por su extraordinaria resistencia, son ideales para el uso en la cocina profesional.

Bandeja para plancha y pizza

Con la bandeja para plancha y pizza, de excelente termoconductividad, podrá preparar todo tipo de pizzas, cocas y pan de cristal con una calidad óptima. Déle la vuelta y podrá preparar verduras, carne o pescado con marcas de parrilla perfectas.

Parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo

Las parrillas dejan las típicas y atractivas marcas de parrilla a la carne, el pescado y las verduras a la plancha. Dependiendo del lado que utilice, puede elegir entre las clásicas marcas de parrilla diagonales y en forma de rombo o las auténticas marcas americanas.

Bandeja de panadería y para carne

Las bandejas para hornear de aluminio de RATIONAL se caracterizan por sus excelentes propiedades antiadherentes, resistencia y durabilidad. Los productos de panadería, bollería, productos a la plancha y empanados quedan con un dorado muy apetecible y especialmente crujientes.

Multibaker

El Multibaker sirve para la preparación de grandes cantidades de huevos fritos y tortillas. El revestimiento especial y antiadherente evita que se peguen los alimentos.

Bandejas de granito esmaltado

Ideal para asar, estofar, freír a alta temperatura y hornear, las bandejas de granito esmaltado son prácticamente indestructibles. Gracias al perfecto moldeado, las raciones de las esquinas se pueden servir igualmente. Gracias a la excelente conductividad térmica, los alimentos se doran de manera uniforme, tanto crujientes escalopes a la milanesa, como jugosos asados o bizcochos esponjosos.



Para más información, solicite nuestro catálogo de accesorios o nuestros folletos específicos.
O visítenos en www.rational-online.es.

Tecnología que aporta más.

La diferencia está en los detalles.



Iluminación LED

La nueva iluminación LED ofrece una iluminación óptima de la cámara de cocción y de cada bandeja. La luz es neutra y permite ver el dorado de los productos. Ahorra energía, es duradera y no precisa mantenimiento.



Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento

El acristalamiento triple con el revestimiento de reflexión de calor más moderno permite reducir las pérdidas de calor al mínimo. De este modo se consigue un ahorro adicional de energía de hasta el 10%. Como todos los cristales son accesibles para su limpieza, se mantiene una buena visión durante muchos años.



Patente

Separación centrífuga de grasa

No es necesario cambiar ni limpiar los filtros de grasa y, sin embargo, el aire de la cámara de cocción estará siempre limpio. Sabor auténtico.



ClimaPlus®

El sistema central de medición y regulación se encarga automáticamente de que el clima de la cámara de cocción se adecue a sus indicaciones. En combinación con la más efectiva técnica de deshumidificación se obtienen cortezas y empanadas crujientes y jugosas.



Pendiente de patente

Nueva técnica de flujo

El innovador sistema de fluidización dinámica y la geometría especial de la cámara de cocción proporcionan una distribución uniforme del calor. Imprescindible para una excelente uniformidad también con cargas completas.



Generador de vapor

La nueva regulación del generador de vapor suministra constantemente vapor 100% higiénico y fresco, para una óptima calidad de los alimentos. La elevada saturación de vapor evita que los alimentos se resequen, también a bajas temperaturas.

El CombiMaster® Plus XS.

Máximo rendimiento en formato pequeño.

El CombiMaster® Plus XS cabe en todas las cocinas y resulta tan adecuado para la cocina en directo como de equipo de apoyo en un restaurante gracias a sus diferentes opciones de instalación. CombiMaster® Plus XS está disponibles en versión eléctrica. El resto de modelos CombiMaster® Plus también está disponible en versión de gas. La opción Combi-Duo permite la combinación de dos equipos, uno sobre otro, aportando más flexibilidad sin necesidad de espacio adicional.

Además, dispone de opciones adicionales para adaptar el equipo a las características de su cocina.

También le recomendamos nuestro nuevo SelfCookingCenter® XS. Solo el SelfCookingCenter® ofrece la máxima eficiencia para su rutina diaria con la ayuda de los asistentes inteligentes HiDensityControl®, iCookingControl, iLevelControl y Efficient CareControl.

Para más detalles y opciones solicite nuestro catálogo de equipos y accesorios. O visítenos en www.rational-online.es.

2 años de garantía



Equipo	XS modelo 6 2/3
Versión eléctrica	
Capacidad	6 x 2/3 GN
Número de comidas por día	20-80
Rack longitudinal	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Ancho	655 mm
Profundidad	555 mm
Altura	567 mm
Acometida de agua	R 3/4"
Desagüe	DN 40
Presión de agua	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa
Limpieza	automáticamente
Peso	62 kg
Potencia de conexión	5,7 kW
Fusible automático	3 x 10 A
Alimentación de la red	3 NAC 400 V
Potencia "aire caliente"	5,4 kW
Potencia 'vapor'	5,4 kW

Compruébelo con sus propios ojos...

Cocine con nosotros.

Haga la prueba y convéncese de la potencia y el rendimiento de nuestros equipos: participe en uno de los eventos gratuitos en su localidad y cocine directamente con nuestros chefs. Llame al teléfono 93 475 17 50 o visite www.rational-online.es y podrá consultar dónde y cuándo se celebran los próximos eventos CookingLive.





RATIONAL Ibérica

Ctra. de Hospitalet, 147-149

Cityparc / Edif. París D

08940 Cornellá

España

Tel. +34 93 4751750

Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es

rational-online.es