

El CombiMaster® Plus.





RATIONAL.

La empresa del cocinero.

Máximos beneficios para nuestros clientes: es el objetivo que perseguimos desde hace más de 40 años. Todo comenzó con nuestra invención del primer vaporizador combinado, una innovación que iba a revolucionar el mundo culinario. Desde entonces, proseguimos obstinadamente por la vía de la especialización, centrándonos exclusivamente en los deseos y necesidades de nuestros clientes. Esta actitud nos permite solventar sus problemas de manera óptima – mejor que los demás.

La razón tiene sus orígenes en nosotros mismos: no nos consideramos solo fabricantes de maquinaria, sino que resolvemos problemas y respondemos con soluciones innovadoras a las dificultades del cocinero. Esta conducta se refleja claramente en nuestro equipo de investigación y desarrollo, compuesto de físicos, ingenieros, científicos, nutricionistas y cocineros y en las 25 toneladas anuales de alimentos consumidas en pruebas y actividades experimentales, con el fin de consolidar nuestra vanguardia innovadora y ofrecer a nuestros clientes equipos con un campo de aplicación cada vez más amplio.

Como resultado, ofrecemos el CombiMaster® Plus, una solución a medida que permite al profesional de la cocina superar sin problemas los retos del quehacer cotidiano. Usted obtiene platos de excelente calidad, reduce el consumo de materia prima y de recursos y ahorra un tiempo considerable gracias a la nueva limpieza automática. Con ello, el CombiMaster® Plus establece pautas de rendimiento totalmente novedosas.



Nuestro objetivo empresarial

Ofrecemos el máximo beneficio posible a todos los que se dedican al arte culinario en cocinas grandes e industriales.

CombiMaster® Plus de RATIONAL.

Una categoría aparte.



Ahora, el CombiMaster® Plus también está disponible en formato pequeño: el nuevo CombiMaster® Plus XS. Para más detalles, solicite nuestro catálogo especial o visítenos en Internet: www.rational-online.com.



La cocina requiere precisión, tanto del cocinero como de sus herramientas. El nuevo CombiMaster® Plus destaca por su funcionamiento preciso en todos los aspectos: ofrece una sofisticada tecnología y realza el arte culinario del cocinero.

Es un aparato robusto, fácil de manejar, que convence por su funcionalidad y su capacidad de asegurar una alta calidad de los platos cocinados: asados jugosos con corteza crujiente, aromas y colores intensos, conservando todas las vitaminas y minerales de los alimentos.

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

Las características clave:

> Variedad ilimitada en la cocción

El CombiMaster® Plus sustituye hasta un 50% de los aparatos de cocción convencionales: úselo como plancha o parrilla y para hornear, asar, estofar, brasear, cocer al vapor, hervir, pochar y en tantas otras aplicaciones.

> Potencia de cocción única

La potencia de cocción del CombiMaster® Plus posibilita una capacidad de carga hasta un 30% mayor en comparación con modelos sin fluidización dinámica del aire. Combinada con las logradas tecnologías de cocción, esta potencia asegura la preparación de platos de constante y excelente calidad.

> Clima de cocción óptimo

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

> Manejo facilísimo

El mando giratorio, de clara disposición y diseño robusto, facilita al máximo la selección de las diversas funciones en el duro quehacer diario en la cocina. El proceso de limpieza automático procura una limpieza higiénica, también por la noche.



CombiMaster® Plus.

Impresiona por su potencia.

No solo en materia de rentabilidad, sino también por su efectiva potencia, el CombiMaster® Plus establece nuevas pautas: la dosis de energía transmitida a los alimentos es siempre exacta y, de ser necesario, también es sumamente potente.

La central de medición y regulación, altamente sensible, se encarga de que el clima en la cámara de cocción sea uniforme y se adapte a las necesidades particulares de cada alimento. En estas óptimas condiciones se obtienen inmejorables resultados, incluso en el caso de productos de cocción difícil como gratinados, parrilladas y todo tipo de piezas pequeñas a la plancha. Bandeja por bandeja, pieza por pieza y porción por porción. Esta es la diferencia que notan, saborean y hace disfrutar a sus clientes.



Vapor fresco e higiénico

El potente generador de vapor fresco con una regulación de vapor eficiente combina la ventaja de cocinar en agua, es decir, con la máxima humedad, con la delicada forma de cocción al vapor. Además, los tiempos de calentamiento son rapidísimos y los alimentos conservan los aromas y colores intensos, además de todas las vitaminas y minerales. Las temperaturas de vapor constantes y una saturación máxima del vapor son una garantía para obtener alimentos de la mejor calidad. La nueva regulación del vapor permite bañar suavemente los alimentos con vapor fresco e higiénico siempre. De este modo, incluso los productos más sensibles se cocinan sin researse.

Deshumidificación altamente eficaz de la cámara de cocción

El nuevo sistema de deshumidificación activa de la cámara de cocción actúa de forma rápida y fiable en cualquier circunstancia. Esto garantiza cortezas y empanados crujientes y asados jugosos, incluso cuando se producen grandes cantidades.

Fluidización dinámica del aire

El novedoso y patentado sistema de fluidización dinámica junto con la geometría de flujo optimizada de la cámara de cocción distribuyen el calor óptimamente por la cámara de cocción cuidando de que surta efecto donde es necesario. Los alimentos se cocinan de este modo uniformemente, desde la primera hasta la última bandeja.



Los agentes clave:

> Fluidización dinámica del aire y nueva geometría de la cámara de cocción

La suma de ambos factores procura una distribución absolutamente homogénea del calor y una uniformidad de cocción hasta ahora inalcanzable.

> Gestión activa del clima en la cámara de cocción

Una técnica de deshumidificación extremadamente efectiva y rápida cuida de que los asados y empanados salgan a la perfección, incluso a plena carga: tiernos y jugosos por dentro, dorados y crujientes por fuera.

> Generación de vapor higiénico y fresco

El mejor equipo para cocinar al vapor. La saturación de vapor es particularmente rápida y constante al más alto nivel. Los alimentos sensibles como las verduras y el pescado se cocinan delicadamente sin researse.

CombiMaster® Plus.

Nuestro equipo multifuncional.

El CombiMaster® Plus es un equipo verdaderamente multifuncional que se convierte enseguida en un aliado indispensable en la cocina. Precisa de poco espacio: todo lo que antes requería gran esfuerzo, varios utensilios y extenso espacio para su preparación, puede cocinarlo ahora en un único equipo y en menos de 1 m². Podrá manejar el CombiMaster® Plus desde el principio sin ningún problema. Los iconos sencillos e intuitivos, de clara disposición junto al mando giratorio, simplifican la selección de procesos.



Modo de cocción al vapor de 30 °C a 130 °C

El generador de vapor fresco de alto rendimiento con el nuevo sistema de regulación genera constantemente vapor fresco e higiénico. Cocinará sin agregar agua y ya no será necesario precocer. La temperatura constante en la cámara de cocción y una máxima saturación de vapor garantizan un proceso de cocción uniforme y delicado y una extraordinaria calidad de las comidas. El resultado son alimentos de color apetitoso, textura al dente con un máximo contenido de sustancias nutritivas y vitaminas, especialmente en el caso de las verduras. Tendrá asegurado el éxito sin esfuerzo en recetas delicadas como el flan al caramelo, suflés de verduras, pescados finos o muselinas, también en grandes cantidades.

Modo de cocción con aire caliente de 30 °C a 300 °C

El aire circula a gran velocidad en torno a los alimentos, envolviéndolos completamente. Esto hace que las proteínas cárnicas se fijen inmediatamente y que la pieza conserve su exquisito jugo en su interior. El aporte continuo de aire caliente a una temperatura de hasta 300 °C no es un mero detalle técnico, sino que entrega las reservas de potencia que el aparato necesita cuando trabaja a plena carga. Únicamente así se consiguen piezas a la plancha doradas y jugosas, congelados succulentos como calamares, croquetas, rollitos de primavera o alitas de pollo y horneados deliciosos.

Modo de cocción combinado de 30 °C a 300 °C

El modo de combinación suma todas las ventajas típicas del vapor caliente como la cocción rápida, menos mermas de cocción y gran jugosidad, con las ventajas del aire caliente que procura un aroma intenso, un color apetitoso y cortezas crujientes. Sin necesidad de girar o dar vuelta a los alimentos, en tiempos de cocción significativamente más cortos y reduciendo las pérdidas por cocción en hasta un 50%.

Finishing®

Finishing® permite producir los platos a determinada hora y servirlos luego a una hora distinta. Desde la guarnición hasta el menú completo: con el clima de cocción óptimo, en el tiempo más breve posible, usted lleva a la temperatura de consumo los platos preparados en su punto en el CombiMaster® Plus y las comidas refrigeradas, tanto en bandejas como en platos o en recipientes. Lo que para usted significa flexibilidad, para sus clientes se traduce en mayor placer, al eliminar definitivamente las pérdidas de calidad que implica mantener las comidas calientes.

Limpieza automática

Con la nueva limpieza automática, su CombiMaster® Plus queda higiénicamente limpio. Si lo desea, esta limpieza también se puede realizar por la noche.

Programable a su gusto

Si desea automatizar sus propios procesos de cocción, dispone de 100 programas diferentes con 6 pasos cada uno. De este modo podrá ejecutar procesos de cocción con diferentes pasos pulsando un botón.

5 velocidades del aire

Delicada o potente, el CombiMaster® Plus tiene la velocidad apropiada para cada tipo de alimento. Para el éxito de suflés y bizcochos e incluso de pastelería tan sensible como los éclairs.



ClimaPlus® para la mejor calidad de los platos.

El secreto está en el clima.

La regulación de la humedad influye decisivamente en los resultados de cocción, por eso regamos los alimentos con líquidos, agregamos caldos, agua o vino y tapamos o destapamos la olla sin cesar.

Pero esto necesita tiempo y atención, mucha experiencia y requiere, sobre todo, de un don muy especial. Hoy por hoy, la central de medición y regulación del CombiMaster® Plus nos ahorra estos complicados procedimientos, manteniendo el nivel de humedad ideal en la cámara de cocción. ClimaPlus® convierte la experiencia y la práctica culinaria en una tecnología de vanguardia, inteligente y absolutamente fácil de utilizar, para la elaboración de manjares de calidad inmejorable y siempre constante.



ClimaPlus®, la gestión activa del clima en la cámara de cocción:

- > Los sensores del sistema de gestión miden la humedad en la cámara de cocción y la adaptan automáticamente a los valores ajustados. En función de la necesidad, abastece o extrae humedad de la cámara de cocción. Así se elimina la necesidad de incorporar líquido o regar los alimentos con caldos.
- > ClimaPlus® se puede utilizar tanto de modo manual como también en programas de cocción. Por supuesto, también le permite modificar el ajuste de humedad a su gusto durante el proceso de cocción.



Limpieza sencilla.

Limpieza automática.

No puede ser más fácil: Gracias a la nueva limpieza automática, el CombiMaster® Plus está listo rápidamente para usarse de nuevo. Se limpia automáticamente y, si usted lo desea, también se puede limpiar en horas nocturnas.

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.

Al mismo tiempo, la limpieza automática supone un gran ahorro. Precisa poca energía, productos químicos y agua y, sobre todo, ahorra horas de trabajo. El uso de detergentes sólidos hace que el manejo sea especialmente seguro.

¿No necesita la nueva función de limpieza automática? Nuestros nuevos modelos eléctricos 61 y 101 del CombiMaster® también ofrecen esta posibilidad. Cuentan con el sencillo programa de limpieza semiautomática que limpia el equipo en unos pocos pasos.



¡Ganar dinero desde el primer día!

whiteefficiency®.

Se ha comprobado claramente que el CombiMaster® Plus aumenta la rentabilidad de su cocina. No es necesario esperar a que se amortice, el equipo se rentabiliza inmediatamente. El ahorro en materia prima, energía, tiempo de trabajo, inversión y espacio es tan alto que supera a los gastos de financiación.

Trabajar con RATIONAL significa consumir menos recursos y obtener un mayor rendimiento. Eso es eficiencia. Nosotros lo llamamos whiteefficiency®.

Whiteefficiency® es para nosotros un concepto integral que comienza en la fase de desarrollo del producto. En colaboración con diversas universidades, investigamos soluciones que nos permitan minimizar el consumo de recursos. El concepto se extiende a nuestra producción sostenible certificada, se refleja en el bajo impacto ambiental de nuestra logística de distribución y es válido también para la recogida y el reciclaje de nuestros aparatos obsoletos.

Esto es lo que obtendrá:

Whiteefficiency® resulta especialmente ventajosa en su cocina. Porque RATIONAL es sinónimo de máxima calidad, incluso cuando se trata de grandes cantidades. Ahorrará materia prima y reducirá los desperdicios. Además, con nuestros equipos se evita desde un principio gran parte del consumo de tiempo, agua y energía.

Además, con RATIONAL tendrá también más espacio porque podrá sustituir o eliminar hasta un 40-50% de todos los aparatos convencionales de cocción en menos de 1 m². Esto reduce la necesidad de espacio total y, con ello, los gastos de inversión. Gracias a la limpieza automática, usted ahorra también un valioso tiempo de trabajo y amortiza aún más rápidamente su inversión.

Al fin y al cabo, whiteefficiency® significa también para nosotros velar siempre por sus intereses. Con nuestro paquete de servicios ServicePlus, estaremos a su disposición durante toda la vida útil de nuestros productos, sin gastos adicionales.

Ejemplo: Comedor de empresa con una producción diaria de unas 200 comidas, con dos equipos CombiMaster® Plus 101

Su ganancia	Cálculo del valor mensual	Su ganancia adicional mensual	Haga su propio cálculo
Carne			
La considerable reducción de pérdida de peso por cocción equivale a un ahorro medio en hasta un 10 %* en el consumo de materias primas.	Consumo de materia prima convencional 6.400 € Consumo de materia prima con el CombiMaster® Plus 5.760 €	= 640 €	
Aceite			
Prácticamente superflua. Los costes de adquisición y eliminación de aceite disminuyen en hasta un 95 %*.	Consumo de materia prima convencional 86,40 € Consumo de materia prima con el CombiMaster® Plus 4,32 €	= 82 €	
Energía			
Gracias a unos tiempos mínimos de precalentamiento y la moderna tecnología de regulación, consume hasta un 60%* menos de energía (se estima un coste de 0,12 €/kWh)	Consumo convencional 6.300 kWh = 756,00 € con CombiMaster® Plus 2.520 kWh = 302,40 €	= 454 €	
Horas de trabajo			
Ganancia gracias a la producción anticipada, fácil operación y limpieza automática	55 horas menos x 26 €**	= 1.430 €	
Ganancia adicional mensual		= 2.969 €	
Ganancia adicional anual		= 35.628 €	

* Comparado con métodos de cocción convencionales.

** Cálculo ponderado de coste por hora para cocinero/personal de limpieza.

Tecnología que aporta más.

La diferencia está en los detalles.



Seguridad

- > **Máxima seguridad laboral gracias a la reducción de la altura de carga**
RATIONAL establece un innovador estándar. El rack superior en todos los tamaños del CombiMaster® Plus queda a tan solo 1,60 m de altura.
- > **Puerta de cristal doble con retroventilación y revestimiento termorreflectante**
Su construcción minimiza la temperatura de contacto del cristal exterior y facilita además la limpieza entre ambos cristales.
- > **Bandeja recogegotas integrada**
El vaciado automático de esta bandeja, incluso con la puerta del equipo abierta, evita efectivamente la acumulación de agua bajo el equipo.
- > **ConnectedCooking de RATIONAL**
Con la solución de conectividad más avanzada para la cocina profesional, usted siempre trabaja con seguridad: Con la documentación APPCC automática, los datos relevantes de todos los equipos conectados se registran, se presentan claramente y se archivan de forma totalmente automática. Por supuesto, si lo desea, podrá exportar fácilmente todos los datos en forma de tabla o en formato PDF y guardarlos por separado o imprimirlos. Más información en ConnectedCooking.com

Tecnologías de cocción

- > **ClimaPlus®**
El sistema central de medición y regulación se encarga automáticamente de que el clima de la cámara de cocción sea siempre el indicado por usted. En combinación con la más efectiva técnica de deshumidificación se obtienen cortezas y empanados crujientes y la máxima jugosidad.
- > **Generador de vapor**
El generador con la nueva regulación de vapor suministra constantemente vapor 100% higiénico y fresco para asegurar la óptima calidad de los alimentos. La elevada saturación de vapor evita que los alimentos se resequen, incluso a bajas temperaturas.
- > **Nueva tecnología de flujo** Patente pendiente
El innovador sistema de fluidización dinámica del aire y la geometría especial de la cámara de cocción procuran una distribución uniforme del calor. Esto es imprescindible para obtener una excelente uniformidad incluso con cargas completas.
- > **Separación centrífuga de grasa** Patente
Ya no será necesario limpiar ni cambiar los filtros de grasa convencionales. La separación automática de grasa en el rotor conserva la cámara de cocción limpia y garantiza el sabor auténtico de los alimentos.

Empleo eficiente de recursos

- > **Abastecimiento de energía en función de la necesidad**
El revolucionario sistema de regulación suministra a los alimentos únicamente la energía que puedan absorber.
- > **Mecánica de obturación integrada** Patente
en los aparatos de suelo
Con o sin rack móvil: la mecánica de obturación integrada impide la fuga de vapor y de energía sin necesidad de utilizar una chapa obturadora adicional.
- > **Reducción de un 28 % en la superficie ocupada (un 55 % en los modelos XS)**
Las medidas compactas del equipo reducen la superficie a calentar, con lo cual disminuye también el consumo de energía. Adicionalmente, la abertura parcial de la puerta minimiza las pérdidas de energía cuando se abre la puerta de la cámara de cocción.
- > **Intercambiador de calor de alto rendimiento en equipos de gas** Patente
El diseño especial del intercambiador de calor avala un alto grado de eficacia. La superficie amplia y lisa facilita sensiblemente la limpieza. RATIONAL fue galardonada con el «Premio a la innovación» de la Asociación de Gas Alemana por las bajas emisiones contaminantes de sus quemadores de gas.

Comodidad

- > **Ducha de mano integrada** Patente
La dosificación del chorro de agua sin escalonamiento y la disposición ergonómica simplifican la limpieza del equipo y son muy útiles para desprender residuos o agregar líquido. El dispositivo recogedor automático y la función automática de corte de agua integrados posibilitan una óptima seguridad e higiene también conforme a la norma EN 1717 y SVGW (Asociación Suiza para Gas y Agua).
- > **Instalación sencilla**
La salida libre integrada conforme a la norma EN 1717 permite prescindir de un sifón instalado separadamente. Homologación SVGW.
- > **Rack longitudinal**
El rack longitudinal permite alojar recipientes 1/3 y 2/3 GN. Los recipientes son fáciles de cargar y descargar.
- > **Toma de USB**
La toma de USB sirve para documentar datos HACCP y guardar los datos correspondientes a los últimos 10 días. También sirve para cargar programas de cocción al equipo y actualizar el software del CombiMaster® Plus para incluir los últimos avances logrados mediante las investigaciones de RATIONAL.

El equipo ideal para cada aplicación.

Ya sean treinta o miles de comidas, le ofrecemos el CombiMaster® Plus en el tamaño adecuado para cada aplicación y ahora también en formato pequeño con la versión CombiMaster® Plus XS. Cabe en cualquier cocina y, gracias a las soluciones inteligentes de instalación, es ideal para la cocina en directo, pero también como equipo de apoyo en el restaurante. El CombiMaster® Plus XS y el CombiMaster® están disponibles como modelos eléctricos. Todos los demás equipos tienen en común las dimensiones, los componentes y el rendimiento que son idénticos en las versiones eléctricas y de gas.

Además, nuestro programa incluye toda una serie de versiones especiales para aplicaciones marinas, versiones de alta seguridad para penitenciaros, así como un CombiMaster® Plus con drenaje de grasas integrado. Entre esta amplia oferta hallará sin duda la solución que mejor se adapte a las particularidades de su propia cocina.

Junto con el CombiMaster® Plus, le recomendamos nuestro nuevo SelfCookingCenter®, disponible en trece versiones diferentes. SelfCookingCenter® es el único equipo dotado de iLevelControl, iCookingControl y Efficient CareControl que aportan un alto potencial de eficacia que eleva a un nivel sin precedentes el día a día en la cocina. Desde el primer día, reduce significativamente el consumo de energía, agua, productos de limpieza, así como el tiempo de cocción.

Funciones:

- > Modo vaporizador combinado con 3 variantes de funcionamiento:
 - Rango de temperatura de 30 °C–300 °C
- > ClimaPlus®: medición de la humedad, configuración en 5 niveles y regulación

Características:

- > Sonda térmica
- > Limpieza automática con tres programas de limpieza (CombiMaster® Plus)
- > Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático
- > 100 programas de hasta 6 pasos cada uno
- > 5 velocidades programables de circulación del aire
- > Enfriamiento para la refrigeración rápida y segura de la cámara de cocción
- > Interfaz USB

2 años de garantía



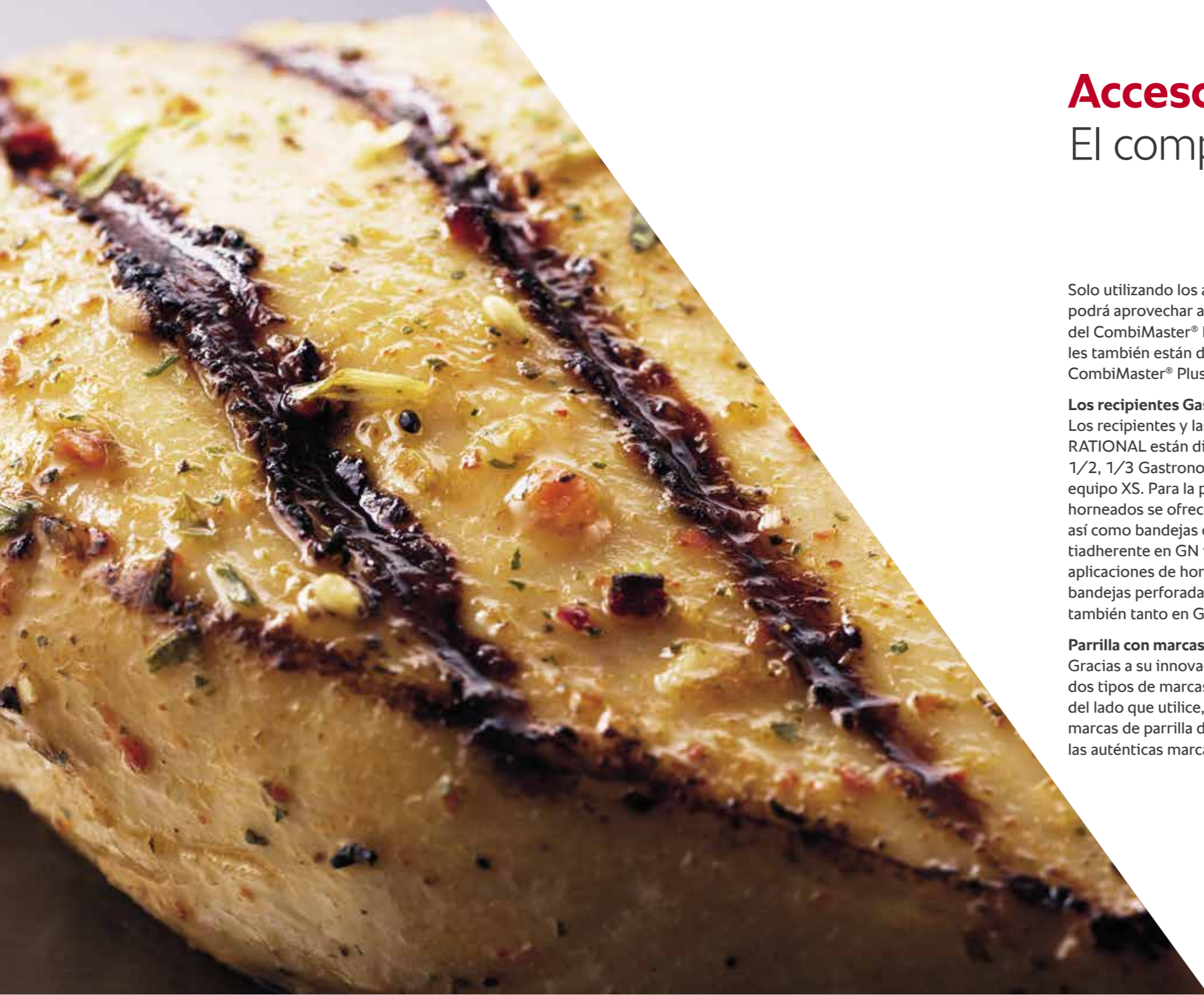
*También disponible como CombiMaster® (solo en versión eléctrica).



Aparatos	Modelo XS 6 2/3	Modelo 61*	Modelo 101*	Modelo 62	Modelo 102	Modelo 201	Modelo 202
Versión eléctrica y aparato de gas							
Capacidad	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
Número de comidas por día	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Rack longitudinal	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
Ancho	655 mm	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Profundidad	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Altura	567 mm	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Acometida de agua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Desagüe	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Presión de agua	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	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
Limpieza del CombiMaster® Plus	automática	automática	automática	automática	automática	automática	automática
Limpieza del CombiMaster®	-	semiautomática	semiautomática	-	-	-	-
Eléctrico							
Peso del CombiMaster® Plus	62 kg	103 kg	132 kg	147 kg	182 kg	254 kg	334 kg
Peso del CombiMaster®	-	99 kg	128 kg	-	-	-	-
Potencia conectada	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Fusible automático	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
Alimentación de la red	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
Potencia "Aire caliente"	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Potencia 'vapor'	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas							
Peso	-	114 kg	143 kg	160 kg	196 kg	284 kg	354 kg
Altura incl. seguro de flujo	-	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Potencia conectada - electricidad	-	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Fusible automático	-	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Alimentación de la red	-	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Alimentación/toma de gas	-	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Gas natural/Gas líquido LPG							
Máx. Carga térmica nominal máx.	-	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW	28 kW / 28 kW	45 kW / 45 kW	44 kW / 44 kW	90 kW / 90 kW
Potencia "Aire caliente"	-	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW	28 kW / 28 kW	45 kW / 45 kW	44 kW / 44 kW	90 kW / 90 kW
Potencia 'vapor'	-	12 kW / 12 kW	20 kW / 20 kW	21 kW / 21 kW	40 kW / 40 kW	38 kW / 38 kW	51 kW / 51 kW

Certificados internacionales





Accesorios RATIONAL.

El complemento perfecto.

Solo utilizando los accesorios originales de RATIONAL podrá aprovechar al máximo todas las posibilidades del CombiMaster® Plus. Todos los accesorios esenciales también están disponibles en formato 2/3 para el CombiMaster® Plus XS.

Los recipientes Gastronorm y las parrillas

Los recipientes y las parrillas de acero inoxidable de RATIONAL están disponibles en los tamaños 2/1, 1/1, 1/2, 1/3 Gastronorm (GN) y también en 2/3 para el equipo XS. Para la preparación de excelentes asados y horneados se ofrecen bandejas de granito esmaltado, así como bandejas de aluminio con revestimiento antiadherente en GN y en medidas de panadería. Para aplicaciones de horneado típicas aconsejamos las bandejas perforadas revestidas de TriLax disponibles también tanto en GN como en medidas de panadería.

Parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo

Gracias a su innovadora estructura, puede elegir entre dos tipos de marcas con una sola parrilla. 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 para plancha y para pizza

Las bandejas para plancha y pizza sirven para una preparación perfecta de todo tipo de pizzas, panes sin levadura y tartas flambeadas. La extraordinaria conductividad térmica del material garantiza resultados de óptima calidad. La otra cara de la bandeja se presta para la preparación de verduras a la plancha, filetes o pescado, con las típicas y atractivas marcas de parrilla.

CombiFry®

200 raciones de patatas fritas casi sin aceite en solo 15 minutos. El CombiFry® patentado permite preparar grandes cantidades de alimentos prefritos. Gran ahorro en el consumo de aceite, y en los gastos de almacenaje y la eliminación del mismo.

Superspike para patos y pollos

Debido a la colocación vertical de los pollos y los patos, se consigue una carne de pechuga especialmente jugosa y una piel crujiente y con un dorado homogéneo. (El spike para patos no está disponible en medida 2/3)

Multibaker

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

Mesas y armarios inferiores

Para el montaje seguro del CombiMaster® Plus de sobremesa se ofrecen cuatro opciones diferentes. Todas las mesas y armarios inferiores cumplen con las normas de higiene vigentes.

UltraVent

Debido a la tecnología de condensación de la UltraVent se funden y se evacuan los vapores resultantes. Permite prescindir de aparatosos sistemas de ventilación. La instalación es sencilla y puede realizarse a posteriori en cualquier momento. No precisa de conexión al exterior.

UltraVent Plus

Además de la tecnología de condensación de la UltraVent, la UltraVent Plus está equipada con un sistema de filtrado especial. De esta manera se absorben los vapores y humos que se generan al cocinar a la plancha y freír. Esto permite instalar los equipos RATIONAL también en lugares difíciles, por ejemplo, en zonas a la vista del cliente.



Bandeja para plancha y para pizza



Parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo



Bandeja de asar y hornear



Multibaker

Paquete «Todo incluido».

RATIONAL ServicePlus.



Asesoramiento y planificación

Nos complacerá asesorarle y ayudarle a encontrar la solución que mejor se adapte a los retos particulares de su cocina. Asimismo, le ofreceremos algunas propuestas para la planificación de la remodelación o nueva construcción de su cocina sin coste alguno.

Préstamo de equipo

Si desea probar el CombiMaster® Plus en condiciones reales en su propia cocina, nuestro departamento de Ventas estará encantado de organizar este préstamo. Nos alegraremos de recibir su llamada.

Instalación

El CombiMaster® Plus es muy fácil de instalar. Uno de los proveedores de servicio técnico de la densa red de RATIONAL se encargará de instalarlo de forma rápida y correcta. Ofrecemos soluciones de instalación que se adaptan a los diversos requerimientos arquitectónicos.

Presentación in situ

Previo acuerdo y según sea necesario, uno de nuestros experimentados maestros cocineros realizará una presentación personalizada del equipo directamente en su cocina.

Academy RATIONAL

Solo nosotros ofrecemos formación continua incluida en el coste del equipo. En www.rational-online.es podrá apuntarse a nuestros cursos gratuitos. Además, ofrecemos eventos de pago sobre temas especiales seleccionados por el propio cliente. En ellos podrá descubrir nuevas posibilidades de eventos o cómo diseñar una carta atractiva.

ChefLine®

Ayuda entre colegas; de cocinero a cocinero. Nuestros expertos cocineros de RATIONAL estarán a su disposición los 365 días del año para ayudarle en todas las preguntas sobre el uso del equipo. En una conversación personal y de manera rápida y sencilla, usted recibirá las sugerencias y los consejos profesionales de eficacia demostrada que necesita.

ConnectedCooking de RATIONAL

La plataforma en Internet para la cocina profesional. Solo tiene que conectar sus equipos para comenzar ya a beneficiarse de numerosas funciones adicionales como la documentación APPCC automática. Consiga inspiración en la extensa biblioteca con miles de recetas internacionales y la actualización gratuita para su CombiMaster® Plus. Disponible también en app para móviles.

Proveedores de servicio técnico de RATIONAL

Siempre cerca de usted, siempre a su disposición. Nuestra amplia red de servicio técnico certificado RATIONAL garantiza ayuda rápida y fiable con cualquier problema técnico, así como un eficiente aprovisionamiento de repuestos, línea de soporte técnico y servicio de urgencia en fin de semana.

Recogida y reciclaje

Todo se recupera y vuelve a empezar al final de su vida útil. Nuestros CombiMaster® Plus son altamente reciclables. Nos encargamos de recoger gratuitamente los equipos obsoletos y de aprovechar todos sus materiales. En verdad, no es el final, sobre todo porque la mayor parte de nuestros clientes devuelven sus equipos tras largos años de uso únicamente para renovarlos.

Compruébelo con sus propios ojos...

Cocine con nosotros.

Haga la prueba y convéncase por sí mismo de la potencia y el rendimiento de nuestros aparatos: 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 para consultar dónde y cuándo se celebran los próximos eventos.

¿Desea más información adaptada a sus necesidades y áreas de aplicación? Solicite nuestros catálogos de accesorios. Ya están disponibles para las siguientes áreas:

- > Restaurantes
- > Hoteles
- > Servicios de comedor escolar
- > Restauración para colectividades
- > Panaderías
- > Carnicerías
- > Gastronomía sistematizada
- > Supermercados

También encontrará más información en Internet en www.rational-online.com



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

