

De CombiMaster® Plus.





RATIONAL.

Het bedrijf voor koks.

Optimaal voordeel voor onze klanten: dat is het doel dat wij al meer dan 40 jaar nastreven. Het is begonnen met de ontwikkeling van onze eerste combi stoomoven, die de wereld van de thermische bereiding van gerechten revolutionair heeft veranderd. Sindsdien hebben we consequent de weg van de specialisatie vervolgd, waarbij we ons uitsluitend op de wensen en behoeften van onze klanten richten. Zo zijn wij het beste – beter dan andere producenten – in staat uw problemen op te lossen.

De reden hiervoor zit hem in hoe wij onszelf zien. We beschouwen onszelf namelijk niet in de eerste plaats als fabrikant van apparaten maar als innovatieve probleemoplosser voor koks. En dat is precies wat ook terug te zien is in de ontwikkeling van onze producten waarvoor natuurkundigen, ingenieurs, voedingsdeskundigen en koks jaarlijks circa 25 ton aan levensmiddelen gebruiken om onze voorsprong op het gebied van innovatie te vergroten en de diversiteit van de toepassingsmogelijkheden voor onze klanten uit te breiden.

Het resultaat daarvan is dat wij met de CombiMaster® Plus een oplossing op maat kunnen aanbieden waarmee u de uitdagingen van het dagelijks werk in de keuken gemakkelijk aankunt. U krijgt gerechten van topkwaliteit, reduceert het verbruik van ingrediënten en hulpbronnen en bespaart door de nieuwe automatische reiniging ook aanzienlijk veel tijd. Daardoor zet de CombiMaster® Plus compleet nieuwe maatstaven als het om presteren gaat.



Onze bedrijfsvisie

Wij bieden mensen die in grootkeukens en commerciële keukens thermische gerechten bereiden maximaal voordeel.

RATIONAL CombiMaster® Plus.

Een klasse op zich.



De CombiMaster® Plus is nu ook leverbaar in klein formaat: de nieuwe CombiMaster® Plus XS. Wilt u meer informatie? Vraag dan onze speciale folder aan of bezoek onze website: www.rational.nl.



Koken vereist precisie. Dat geldt voor een kok én voor zijn keukengereedschap. De nieuwe CombiMaster® Plus werkt in elk opzicht precies: het apparaat biedt ge-perfectioneerde technologie en ondersteunt de individuele, ambachtelijke kookkunst van de kok.

Hij is solide en weet te overtuigen door functies waarmee gerechten van topkwaliteit gerealiseerd kunnen worden: een krokante korst, sappig gebraden vlees, intense aroma's, volle kleuren en het behoud van vitamines en mineralen.

Dat wordt gegarandeerd door een exact bestuurd klimaat in de ovenruimte en de nauwkeurige instelling van temperatuur, luchtvochtigheid, luchtstroming en bereidingsduur.

De essentiële prestatiekenmerken:

> Onbeperkte diversiteit

De CombiMaster® Plus vervangt tot wel 50% van alle traditionele keukenapparatuur: U kunt ermee grillen, bakken, braden, smoren, stomen, stoven, pocheren, en nog veel meer.

> Unieke prestaties

Door de unieke prestaties van de CombiMaster® Plus neemt de capaciteitsbenutting met wel 30% toe, vergeleken met modellen zonder dynamische luchtverweling. In combinatie met de geperfectioneerde bereidingstechnologieën garandeert de grotere capaciteit continu gerechten van topkwaliteit.

> Optimaal klimaat in de ovenruimte

ClimaPlus® regelt het productspecifieke klimaat in de ovenruimte, voor een krokante korst, een knapperige paneerlaag en mals gebraden vlees.

> Eenvoudige bediening

De draaiknopbediening waarmee de functies geselecteerd kunnen worden, is eenvoudig en heel overzichtelijk en heeft zijn waarde bewezen bij het zware dagelijkse werk in de keuken. De automatische reiniging zorgt ervoor dat het apparaat weer hygiënisch schoon wordt, als u dat wilt ook 's nachts.



CombiMaster® Plus.

Een indrukwekkende prestatie.

Niet alleen de winstgevendheid van de CombiMaster® Plus, ook het effectieve prestatievermogen is één van de nieuwe accenten: de energie wordt exact gedoseerd en naar de te bereiden etenswaren geleid, desgewenst extreem krachtig.

De fijngevoelige meet- en regeleenheid zorgt voor een gelijkmatig klimaat in de ovenruimte, dat individueel kan worden afgestemd op de gerechten die op een bepaald moment bereid moeten worden. Zo worden, zelfs bij een maximale benutting van het apparaat, ook lastige en uitdagende producten, zoals vlees dat maar kort gebraden hoeft te worden, gegratineerde of gegrilde gerechten, een succes. En wel keer op keer, stuk voor stuk en portie na portie. Dat is wat uw gasten kunnen zien en proeven en waarvan ze kunnen genieten.



Zuivere, hygiënische verse stoom

De krachtige verse-stoomgenerator met zijn nieuwe, efficiënte stoomregeling verenigt het voordeel van in water te koken, dat wil zeggen met maximale vochtigheid, met het milde stoomproces. Uiterst korte voorverwarmingstijden, volle kleuren en een heerlijke smaak en ook het behoud van vitamines en mineralen. De altijd constante stoomtemperaturen en de maximale stoomverzadiging garanderen gerechten van optimale kwaliteit. De nieuwe stoomregeling zorgt ervoor dat er altijd op een voorzichtige manier hygiënische, verse stoom rond de te bereiden gerechten kan stromen. Zelfs zeer gevoelige producten drogen niet uit.

Zeer efficiënte ontvochtiging van de ovenruimte

De nieuwe, actieve ontvochtiging van de ovenruimte heeft snel, op betrouwbare wijze en onder alle omstandigheden effect. Dit zorgt voor een krokante korst, een knapperige panering en sappig braadvlees – zelfs bij grote hoeveelheden.

Dynamische luchtwerveling

De nieuwste en gepatenteerde dynamische luchtwerveling zorgt er, in combinatie met de geometrie van de ovenruimte, die voorzien is van een geoptimaliseerde luchtstroming, voor dat de warmte altijd optimaal over de ovenruimte wordt verdeeld en daar effect heeft waar dat ook zinvol is. De gerechten worden gelijkmatig gaar, keer op keer.



Essentiële kenmerken:

> Dynamische luchtwerveling en nieuwe geometrie van de ovenruimte

Alles bij elkaar zorgen beide factoren voor een absoluut homogene verdeling van de warmte – en daardoor voor gerechten die gelijkmatig gaar worden, een tot nu toe ongekende prestatie.

> Actief klimaatbeheer in de ovenruimte

De uiterst effectieve ontvochtigingstechniek werkt zeer snel en zorgt er ook als de oven helemaal gevuld is, voor dat gebraden of gepaneerde gerechten precies worden zoals ze moeten zijn: van binnen zacht en mals, van buiten goudbruin en krokant.

> Efficiënte en hygiënische productie van verse stoom

Het ideale apparaat om mee te stomen. De stoomverzadiging verloopt bijzonder snel en vooral constant en op topniveau. Vis, groente en andere gevoelige gerechten worden voorzichtig gaar gestoomd en worden niet droog.

CombiMaster® Plus.

Het multitalent.

De CombiMaster® Plus is een echt multitalent en zal al snel een onmisbare assistent in uw keuken worden. Qua benodigde ruimte is hij bescheiden: wat u tot nu toe hebt bereid met meerdere kooktoestellen die veel werk met zich meebrachten en veel ruimte innamen, kunt u nu met slechts één apparaat op een oppervlakte van nog geen 1 m². De CombiMaster® Plus gebruikt u vanaf het begin met moeiteloze vanzelfsprekendheid. De eenvoudige, sprekende symbolen zijn overzichtelijk gerangschikt en de handige draaiknoppen vergemakkelijken de nauwkeurige instelling.



Bedrijfsmodus stoom 30 °C tot 130 °C

De krachtige stoomgenerator met nieuwe stoomregeling produceert continu hygiënische verse stoom. U kunt uw gerechten bereiden zonder water toe te voegen en zonder te hoeven voorkoken. De constante temperatuur in de ovenruimte en de optimale stoomverzadiging zorgen voor een gelijkmatig en zeer mild bereidingsproces en dus voor gerechten van topkwaliteit. U bent verzekerd van aantrekkelijke kleuren, beetbaarheid en het behoud van voedingsstoffen en vitamines, met name bij groente. Zelfs gevoelige gerechten, zoals crème caramel worden zonder moeite, ook bij grote hoeveelheden een succes.

Bedrijfsmodus hete lucht van 30 °C tot 300 °C

De met hoge snelheid circulerende hete lucht stroomt langs alle zijden rond de te bereiden gerechten. Het eiwit wordt onmiddellijk gebonden; zo blijft het vlees heerlijk mals van binnen. De voortdurende stroom hete lucht van maximaal 300 °C is niet alleen een technisch detail, maar biedt ook bij een volle ovenruimte de noodzakelijke capaciteitsreserves. Alleen zo krijgt u gebruikt, kort gebraden, mals vlees, diepvries convenience, zoals calamares, kroketten, loempia's en chickenwings of luchtige brood- en banketproducten.

Bedrijfsmodus combinatie van 30 °C - 300 °C

Met deze modus combineert u de voordelen van hete stoom, zoals korte bereidingstijden, een gering braadverlies en hoge malsheid, met de voordelen van hetelucht, die weer voor een intensieve aromavorming, smakelijke kleuren en een krokante korst zorgt. Helemaal zonder dat u het gerecht hoeft te keren en met aanzienlijk kortere bereidingstijden hebt u maar liefst 50% minder braadverlies dan normaal.

Finishing®

Finishing® Finishing staat voor een flexibele productie en afgifte. Of het nu om een bijgerecht gaat of om een compleet menu, met de optimale klimaatregeling brengt u binnen de kortste tijd gerechten die in de CombiMaster® Plus uiterst zorgvuldig zijn voorbereid en gekoeld op consumptietemperatuur – op platen, borden of in bakken. U wint aan flexibiliteit en uw gasten aan plezier, want het lange warm houden en het daarmee gepaard gaande kwaliteitsverlies worden definitief vermeden.

Automatische reiniging

Door de nieuwe automatische reiniging wordt uw CombiMaster® Plus als vanzelf hygiënisch schoon – als u dat wilt ook 's nachts.

Individueel programmeerbaar

Als u individuele bereidingsprocessen automatisch wilt laten verlopen, hebt u de beschikking over 100 programmaplaatsen met maximaal 6 stappen. Zo kunt u eenvoudig met één druk op de knop meergefasige bereidingsprocessen instellen.

5 lichtsnelheden

Gevoelig of robuust, voor alle te bereiden gerechten heeft de CombiMaster® Plus de juiste lichtsnelheid. Zelfs soufflés, eclairs, maar ook biscuitdeeg kunt u daarmee zonder moeite bereiden.



ClimaPlus® voor gerechten van topkwaliteit.

Het komt aan op het juiste klimaat.

Het regelen van de vochtigheid door middel van afblussen en opgieten, door deksels te plaatsen of weg te halen, is altijd al doorslaggevend geweest voor het al dan niet slagen van de gerechten.

Het onder controle houden van de vochtigheid vraagt oplettendheid en tijd, maar vooral veel ervaring en fingerspitzengefühl. Tegenwoordig kunt u zich deze lastige procedures besparen omdat de meet- en regelenheid van de CombiMaster® Plus de vochtigheid in de ovenruimte altijd precies op het ideale niveau houdt. ClimaPlus® vertaalt de ervaring van de keukenpraktijk in intelligente en absoluut eenvoudig te hanteren hoogstaande technologie voor gerechten van een constante hoge kwaliteit.



ClimaPlus® – actief klimaatbeheer in de ovenruimte:

- > Sensoren meten continue de vochtigheid in de ovenruimte en regelen deze volgens uw instellingen volledig automatisch. Al naargelang er nodig is, wordt vocht naar de ovenruimte gevoerd of eruit gezogen. Tijdrovend werkzaamheden zoals afblussen of opgieten zijn niet meer nodig.
- > ClimaPlus® kan zowel handmatig als met behulp van bereidingsprogramma's worden gebruikt. Natuurlijk kunt u tijdens het bereidingsproces de vochtigheid naar eigen wensen inbreng aanpassen zoals dat volgens uw ervaring goed is.



Eenvoudig te reinigen.

Automatische reiniging.

Ongekend eenvoudig door de nieuwe automatische reiniging is de CombiMaster® Plus weer snel klaar voor gebruik. Het reinigen gaat als vanzelf, als u dat wilt ook 's nachts.

U hoeft alleen nog maar de noodzakelijke stappen in het reinigingsproces te selecteren, de aangegeven tabs erin te leggen en klaar. Zo hebt u een hygiënisch schoon en uitstekend onderhouden apparaat.

Bovendien is de automatische reiniging ook erg zuinig. U bespaart namelijk ook nog eens op energie, chemische middelen en water. Door het gebruik van ons reinigingsmiddel wordt de reiniging ook zeer veilig uitgevoerd.

U wilt geen gebruikmaken van de nieuwe automatische reinigingsfunctie? Ook dat is mogelijk met onze nieuwe CombiMaster® type 61 en 101 Elektro. Deze apparaten zijn uitgerust met een eenvoudig, halfautomatisch reinigingsprogramma waarmee u in enkele stappen uw stoomoven kunt reinigen.



Vanaf de allereerste dag geld verdienen!

whiteefficiency®.

De CombiMaster® Plus verhoogt de efficiëntie in uw keuken duidelijk en aantoonbaar. U hoeft er niet op te wachten totdat u met dit kookstelsel uw investering heeft terugverdiend – het betaalt zich meteen terug. De besparingen bij het verbruik van ingrediënten, energie, arbeidsuren en qua investering en benodigde ruimte zijn zo hoog, dat ze de financieringskosten meteen overtreffen.

Werken met RATIONAL betekent dat u minder hulpbronnen verbruikt en betere prestaties behaalt. Dat is pas efficiënt. Wij noemen dat whiteefficiency®.

We beschouwen whiteefficiency® als een totaalconcept, dat al begint bij de productontwikkeling. Samen met universiteiten doen we onderzoek naar oplossingen om het verbruik van hulpbronnen te verlagen. Dit wordt meteen vertaald in de milieucertificering van onze productie, ons logistieke systeem, waarmee wij zuinig met hulpbronnen omgaan, en in de terugname en recycling van onze oude apparaten.

Zo profiteert u mee:

Met name whiteefficiency® is erg rendabel voor uw keuken. Want RATIONAL staat garant voor topkwaliteit, zelfs als grote hoeveelheden gevraagd zijn. U bespaart op ingrediënten en zult u minder verspillen. Bovendien hebt u met onze apparatuur veel minder energie en water nodig en bespaart u tijd.

Met RATIONAL wint u daarnaast ook ruimte, want op een minimaal oppervlak wordt 40 tot 50% van de gangbare kooktoestellen vervangen.

Op minder dan 1 m² vervangen of ontlasten onze apparaten 40 tot 50% van de gangbare kooktoestellen. Zo reduceert u de totale benodigde ruimte – en de investeringskosten. Bovendien bespaart u dankzij de automatische reiniging ook nog eens waardevolle werktijd en verkort u de terugverdiëntijd.

Tot slot betekent whiteefficiency® voor ons dat wij u altijd terzijde staan.

Bijvoorbeeld: Bedrijfskantine met ø 200 maaltijden per dag met twee CombiMaster® Plus 101- stoom ovens

Uw voordeel	Berekeningsuitgangspunt per maand	Extra winst per maand	Calculeer zelf
Vlees			
Duidelijk minder braadverlies betekent tot 10% minder gebruik van ingrediënten.*	Gebruik van ingrediënten traditioneel € 7.680,- Gebruik van ingrediënten met de CombiMaster® Plus € 6.912	= € 768	
Vet			
Is vrijwel overbodig. De inkoop van ingrediënten en de verwijderingskosten van vet dalen met wel 95%.*	Gebruik van ingrediënten traditioneel € 96 Gebruik van ingrediënten met de CombiMaster® Plus € 4,80	= € 181	
Energie			
Dankzij een korte voorverwarmtijd en een modern bedieningssysteem verbruikt u tot 60% minder (€ 0,18 per kWh).*	Verbruik traditioneel 6.300 kWh = € 1.134 met de CombiMaster® Plus 2.520 kWh = € 453,60	= € 794	
Arbeidsuren			
Voordelen door voorbereidingsfase, zeer eenvoudige bediening en automatische reiniging	55 uur minder x € 26**	= € 1.430	
Extra winst per maand		= € 2.969	
Extra winst per jaar		= € 35.628	

* Vergelijken met traditionele bereidingsmethoden zonder stoomoven.

** Gemengde calculatie uurtarief kok/schoonmaakmedewerk(st)er.

Techniek die meer presteert.

Want het verschil zit in de details.



Veiligheid

- > **Maximale veiligheid op de werkvloer door geringe inschuifhoogte**
RATIONAL zet de standaard. De bovenste inschuifhoogte bedraagt 1,60 meter, ongeacht welke afmetingen het apparaat heeft.
- > **De dubbele glazen deur is aan de achterzijde geventileerd en voorzien van een warmte reflecterende laag**
De constructie zorgt voor een lage aanraaktemperatuur aan de buitenkant en zit bovendien zo in elkaar dat beide glaslagen gemakkelijk gereinigd kunnen worden.
- > **Geïntegreerde deur lekbak**
Door de continue aftap van de deurdruiptank kunnen er, ook bij een geopende deur, geen waterplassen op de vloer ontstaan.
- > **RATIONAL ConnectedCooking**
Dankzij de moderne netwerkoplossing voor de professionele keuken speelt u altijd op safe: Door de automatische HACCP-documentatie worden de relevante gegevens van alle aangesloten apparaten geregistreerd, overzichtelijk weergegeven en opgeslagen. Natuurlijk kunt u alle gegevens gewoon als tabel of in PDF-formaat exporteren, afzonderlijk opslaan of printen.

Bereidingstechnologie

- > **ClimaPlus®**
De meet- en regeleenheid regelt automatisch het door u van tevoren ingestelde klimaat in de ovenruimte. Zo krijgen uw gerechten, in combinatie met de uiterst effectieve ontvochtigingstechniek, een krokante korst of een knapperige panering en wordt uw braadvlees heerlijk mals.
- > **Stoomgenerator**
De generator met nieuwe stoomregeling produceert continu 100% hygiënische verse stoom voor gerechten van topkwaliteit. De optimale stoomverzadiging voorkomt, ook bij lage temperaturen, dat gerechten te droog worden.
- > **Nieuwe stromingstechniek** **Patent aangevraagd**
De dynamische luchtwerveling en de speciale geometrie van de ovenruimte zorgen ervoor dat de warmte altijd gelijkmatig over de ovenruimte wordt verdeeld. Dat is een must als u wilt dat gerechten gelijkmatig gaar worden, ook als de oven helemaal gevuld is.
- > **Centrifugale vetafscheiding** **Patent**
Conventionele vetfilters hoeven niet meer gereinigd en vervangen te worden. Door de automatische afscheiding van vet in het ventilatorwiel blijft de lucht in de ovenruimte schoon en bent u verzekerd van een pure smaakbeleving.

Efficiënt gebruik van beschikbare hulpbronnen

- > **Op de behoeften afgestemde energietoevoer**
De volledig nieuw ontwikkelde regeltechnologie zorgt ervoor dat alleen die hoeveelheid energie wordt aangevoerd die ook werkelijk kan worden opgenomen
- > **Geïntegreerde afdichting-mechaniek bij staande apparatuur** **Patent**
Met of zonder verrijdbaar ovenrek, door de geïntegreerde afdichtingsmechaniek hebt u geen extra afdichtingsplaat meer nodig en kan er geen stoom of energie meer verloren gaan.
- > **28% minder installatie-oppervlakte (bij XS 55%)**
Door de compacte afmetingen van het apparaat wordt het volume dat voorverwarmd moet worden, kleiner, waardoor ook het energieverbruik daalt. Bovendien zorgt de smalle deuropening voor een klein draaibereik en voor minder energieverlies bij het openen van de ovendeur.
- > **Hoogrendements-warmtewisselaar bij gasapparaten** **Patent**
Het speciale ontwerp van de warmtewisselaar garandeert een zeer hoog rendement. Dankzij de grote, gladde oppervlakken is dit onderdeel gemakkelijk te reinigen. De gasbranders zijn vanwege de bijzonder schone verbranding onderscheiden met de Innovationspreis der deutschen Gaswirtschaft.

Comfort

- > **Geïntegreerde handdouche** **Patent**
De traploze dosering van de waterstraal en de ergonomisch verantwoorde manier waarop de sproeier is geplaatst, vereenvoudigen de grove reiniging, het afblussen en overgieten aanzienlijk. Het geïntegreerde terugrol- en waterafsluitsysteem biedt optimale veiligheid en hygiëne volgens EN 1717 en SVGW (Zwitserse vereniging van gas- en waterbedrijven).
- > **Eenvoudige installatie**
Dankzij de geïntegreerde afvoer overeenkomstig EN 1717 hebt u geen afzonderlijke trechter meer nodig. Goedgekeurd door SVGW.
- > **Inschuiven in de lengterichting**
U kunt 1/3 en 2/3 GN-bakken gebruiken. De bakken kunnen gemakkelijk in de ovenruimte gezet en er weer uitgehaald worden.
- > **USB-aansluiting**
Via de USB-aansluiting kunt u HACCP-gegevens, die wel een periode van wel tien dagen kunnen beslaan, opslaan. Ook kunt u bereidingsprogramma's naar het apparaat kopiëren en ervoor zorgen dat de software van de CombiMaster® Plus via updates altijd aan de nieuwste stand van het onderzoek van RATIONAL voldoet.

Voor elke specifieke situatie.

Het juiste apparaat.

Of u nu dertig of een paar duizend maaltijden moet bereiden, wij bieden voor elke specifieke situatie de juiste CombiMaster® Plus-stoomoven in de juiste afmetingen. Deze stoomoven is nu ook leverbaar in klein formaat, namelijk als CombiMaster® Plus XS. Het past in elke keuken en is dankzij de verfijnde installatie-oplossingen voor frontcookingruimtes ook heel geschikt als extra apparaat in restaurants. De CombiMaster® Plus XS en de CombiMaster® zijn leverbaar als elektrische uitvoering. Alle overige apparaten zijn verkrijgbaar als elektrische uitvoering of als gasuitvoering en zijn qua afmetingen, uitrusting en prestaties identiek.

Bovendien bieden wij u zowel diverse speciale uitvoeringen voor op schepen en in gevangenissen als de CombiMaster® Plus met geïntegreerde vetafvoer, waardoor uw stoomoven afgestemd kan worden op de omstandigheden in uw keuken. Naast de CombiMaster® Plus willen wij u graag ons nieuwe SelfCookingCenter®, dat in totaal in dertien uitvoeringen verkrijgbaar is. Het SelfCookingCenter® biedt in combinatie met iLevelControl, iCookingControl en Efficient CareControl veel efficiëntiemogelijkheden die de dagelijkse werkzaamheden op een ongeëvenaard niveau brengen. Bovendien hebt u met dit apparaat veel minder energie, water en chemische reinigingsmiddelen nodig en bespaart u tijd.

Funcities:

- > Combistoomoven-modus met drie bedrijfsmodi:
 - Temperatuurbereik 30 °C–300 °C
- > ClimaPlus® – vochtigheidsmeting, vijfstapeninstelling en regeling

Uitrustingskenmerken:

- > Kernthermometer
- > Automatische reiniging met drie reinigingsprogramma's (CombiMaster® Plus)
- > Geïntegreerde handdouche met automatisch terugtreksysteem
- > 100 programma's met max. 6 stappen
- > 5 luchtsnelheden, programmeerbaar
- > Cool Down voor een snelle en veilige afkoeling van de ovenruimte
- > USB-interface

2 jaar garantie



*Ook leverbaar als CombiMaster® (uitsluitend elektrische uitvoering).



Apparaten	XS Type 6 2/3	Type 61*	Type 101*	Type 62	Type 102	Type 201	Type 202
Elektrisch en gas							
Capaciteit	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
Aantal maaltijden per dag	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Inschuiven in lengterichting	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
Breedte	655 mm	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Diepte	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Hoogte	567 mm	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Watertoevoer	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Waterafvoer	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Waterdruk	150-600 kPa of 0,15-0,6 MPa	150-600 kPa of 0,15-0,6 MPa	150-600 kPa of 0,15-0,6 MPa	150-600 kPa of 0,15-0,6 MPa	150-600 kPa of 0,15-0,6 MPa	150-600 kPa of 0,15-0,6 MPa	150-600 kPa of 0,15-0,6 MPa
Reiniging CombiMaster® Plus:	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Reiniging CombiMaster®	-	halfautomatisch	halfautomatisch	-	-	-	-
Elektrisch							
Gewicht CombiMaster® Plus	62 kg	103 kg	132 kg	147 kg	182 kg	254 kg	334 kg
Gewicht CombiMaster®	-	99 kg	128 kg	-	-	-	-
Aansluitwaarde	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Zekering	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
Elektriciteitsaansluiting	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
Vermogen 'Hete lucht'	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Vermogen 'Stoom'	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas							
Gewicht	-	114 kg	143 kg	160 kg	196 kg	284 kg	354 kg
Hoogte incl. stromingsbeveiliging	-	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Aansluitwaarde elektrisch	-	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Zekering	-	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Elektriciteitsaansluiting	-	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gastoevoer/-aansluiting	-	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Aardgas/vloeibaar gas LPG							
Max. nominale warmtebelasting	-	13 kW/14 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Vermogen 'Hete lucht'	-	13 kW/14 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Vermogen 'Stoom'	-	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

Internationaal getest



kiwa





RATIONAL-accessoires.

Een perfecte aanvulling.

Pas als u gebruikmaakt van de originele RATIONAL-accessoires, kunt u volledig profiteren van de mogelijkheden die de CombiMaster® Plus u biedt. Natuurlijk zijn alle essentiële accessoires ook verkrijgbaar in 2/3-formaat voor de CombiMaster® Plus XS.

Gastronorm-bakken en roosters

De roestvrijstalen bakken en roosters van RATIONAL zijn verkrijgbaar in de maten 2/1, 1/1, 1/2 en 1/3 Gastronorm (GN) en zijn voor het XS-type ook leverbaar in de maat 2/3. Voor uitstekende resultaten als het om bakken en braden gaat, bieden wij u graniet-geëmailleerde bakplaten van aluminium met anti-aanbaklaag, overeenkomstig GN en conform de bakkersnorm. Voor speciale baktoepassingen kunnen wij u de geperforeerde, met TriLax beklede bakplaten aanbevelen, eveneens overeenkomstig GN en conform de bakkersnorm.

Grillrooster met ruitjes- en streep patroon

Dankzij de innovatieve constructie kunt u bij dit nieuwe grillrooster met ruitjes- en streep patroon gebruikmaken van één rooster dat voorzien is van twee verschillende grillpatronen. Door het ruitjes- en streep patroon kunt u uw producten voorzien van de klassieke grillstrepen of van het populaire, origineel Amerikaanse steakhouse patroon, al naargelang welke kant u gebruikt.

Grill- en pizzaplaat

Met de grill- en pizzaplaat kunt u alle soorten pizza, Turks brood en flammkuchen bereiden. Door de uitstekende warmtegeleiding bereikt u altijd topkwaliteit. De achterzijde kan zelfs worden gebruikt voor het grillen van groente, steaks of ook vis – en dat met een perfect grillpatroon.

CombiFry®

200 porties frites zonder vet in slechts vijftien minuten. Met de gepatenteerde CombiFry® is het mogelijk om grote hoeveelheden voorgefrituurde producten te bereiden. De kosten voor inkoop, opslag en ook afvoer van vet vervallen volledig.

Haantjesrooster

Omdat de kip of de eend rechtop in het rooster wordt geplaatst, krijgt u bijzonder mals borstvlies en een knapperig en gelijkmatig gebruid velletje. (Rooster voor eend niet verkrijgbaar in de maat 2/3)

Multibaker

De Multibaker is geschikt voor de bereiding van grote hoeveelheden spiegelei, omelet, rösti en tortilla's. De speciale antiaanbaklaag zorgt ervoor dat de gerechten niet aanbakken.

Onderstellen en onderkasten

Voor een stabiele plaatsing van de CombiMaster® Plus-tafelmodellen bieden wij u vier uitvoeringen. Alle onderstellen en -kasten zijn in overeenstemming met de geldende hygiënevoorschriften uitgevoerd.

UltraVent

Door de condensatietechnologie van de UltraVent kan vrijkomende stoom geabsorbeerd en afgevoerd worden. Installatie van dure luchtafvoersystemen is niet nodig. De installatie verloopt eenvoudig en kan altijd achteraf worden uitgevoerd. Er is geen aansluiting op de buitenafvoer nodig.

UltraVent Plus

Bovendien is de UltraVent voorzien van een speciale filtertechniek. Zo worden zowel stoom als ook hinderlijke walmen, die bijvoorbeeld bij het grillen en braden ontstaan, voorkomen. RATIONAL-apparatuur kan zo op kritische plekken, zoals in verkoopgedeelten, worden geïnstalleerd.



Grill- en pizzaplaat



Grillrooster met ruitjes- en streep patroon (crisscross)



Bakplaat



Multibaker

Het all-inclusive pakket RATIONAL ServicePlus.



Adviseren en ontwerpen

Wij adviseren u graag als u een oplossing zoekt voor de speciale uitdagingen waar u in uw keuken mee te maken hebt. Daarnaast geven wij u gratis advies om uw keuken optimaal in te richten, dit kan uw bestaande keuken of nieuw te bouwen keuken zijn.

Proefperiode

Wilt u de CombiMaster® Plus eerst eens onder realistische omstandigheden in uw eigen keuken uitproberen? Onze buitendienst maakt dat graag voor u mogelijk. Wij kijken uit naar uw aanmelding.

Installatie

De CombiMaster® Plus is eenvoudig te installeren. Dankzij het hechte netwerk van RATIONAL-servicepartners kunnen wij ervoor zorgen dat uw apparatuur snel en vakkundig wordt geïnstalleerd. Tevens helpen wij u graag met het oplossen van uw benodigde bouwkundige veranderingen.

Instructie op locatie

Een van onze ervaren chef-koks geeft in overleg en indien nodig direct in uw keuken individuele instructies.

Academy RATIONAL

Alleen bij ons zit bijscholing bij de aankoop inbegrepen. Op www.rational.nl kunt u zich aanmelden voor een van onze gratis workshops. Bovendien bieden wij u workshops over specifieke thema's aan. Er zijn wel deelnamekosten verbonden aan deze workshops. Tijdens deze workshops ontdekt u nieuwe mogelijkheden voor activiteiten of voor een aantrekkelijke menukaart.

ChefLine®

Collegiale hulp van kok tot kok. Bij alle vragen rondom het gebruik van onze apparaten kunt u 365 dagen per jaar teruggrijpen op de ervaring van onze chef-koks. U krijgt in een persoonlijk gesprek snel en eenvoudig deskundig advies en beproefde tips.

RATIONAL ConnectedCooking

Het internetplatform voor de professionele keuken. U kunt uw apparatuur eenvoudig integreren in een netwerk en meteen profiteren van talloze extra functies, zoals de automatische HACCP-documentatie. Laat u inspireren door de duizenden internationale recepten die onze uitgebreide bibliotheek biedt en maak gebruik van de gratis updateservice voor uw CombiMaster® Plus. Ook beschikbaar als app voor als u onderweg bent.

RATIONAL-servicepartners

Onze servicepartners zijn altijd in de buurt en staan altijd voor u klaar. Het hechte netwerk van gekwalificeerde en betrokken RATIONAL-servicepartners biedt u bij alle technische problemen hulp – betrouwbaar en snel. Hierbij kunt u ook nog eens gebruikmaken van een gegarandeerde levering van reserve-onderdelen, een technische hotline en een all-in-noodservice in het weekend.

Terugname en recycling

Het einde dat toch geen einde is. Onze CombiMaster® Plus-apparaten zijn uitermate geschikt voor recycling. Wij halen de oude apparaten gratis op en demonteren ze tot waardevolle te gebruiken restmaterialen. Een eigenlijk einde is het niet omdat het merendeel van onze klanten hun oude apparaten na vele jaren inruilen om een nieuwe aan te schaffen.

U wilt het allemaal met eigen ogen zien?

Kom dan eens samen met ons koken.

Wilt u informatie die speciaal afgestemd is op uw behoeften en op de branche waarbinnen u werkzaam bent? Bij ons kunt u folders met aanvullende informatie aanvragen. Vanaf nu is er informatie over de volgende branches beschikbaar:

- > Restaurant
- > Hotel
- > Schoolcatering
- > Instellingskeuken
- > Bakkerij
- > Slagerij
- > Systeemgastronomie
- > Supermarkt



