

CombiMaster® Plus



De CombiSteamer



RATIONAL – de onderneming van de koks.



Hoogst mogelijk voordeel voor onze klanten: dat is de doelstelling, die wij sinds meer dan 35 jaar nastreven. Begonnen is het met de ontwikkeling van de eerste CombiSteamer, die de wereld van de thermische bereiding van gerechten totaal veranderde. Sindsdien volgen wij consequent de weg van specialisatie en concentreren wij ons volledig op de wensen en behoeften van onze klanten. Zo zijn wij in staat, hun problemen op de best mogelijke manier – beter dan anderen – op te lossen.

De reden daarvoor ligt in onze opstelling en onze jarenlange ervaring, maar ook die van u. Wij beschouwen ons in eerste instantie niet alleen als apparatuurontwikkelaar, maar ook als innovatieve probleemoplosser. En precies dat weerspiegelt zich ook in onze ontwikkelingswerkzaamheden, waarbij fysici, ingenieurs, voedingsdeskundigen en koks jaarlijks ongeveer 25 ton levensmiddelen gebruiken om de innovatievoorsprong verder uit te breiden en om de grote verscheidenheid aan mogelijke toepassingen voor onze klanten te verhogen.

Als resultaat bieden wij met de CombiMaster® Plus een op maat gemaakte oplossing, waarmee u de dagelijkse uitdagingen op de werkvloer met gemak aan kunt: met een constante hoge kwaliteit van de gerechten en/of producten, minder braad- en grondstofverliezen en aanzienlijk kortere bereidingstijden.

*Onze bedrijfsvisie
Wij bieden de mensen, die in professionele, groot- en industriële keukens thermisch gerechten bereiden, het hoogst mogelijke voordeel.*





RATIONAL CombiMaster® Plus: een klasse op zich.

Koken vergt precisie. Zowel van de kok als van zijn gereedschap. De nieuwe CombiMaster® Plus werkt secuur in ieder opzicht: hij biedt geperfectioneerde technologie en ondersteunt de individuele ambachtelijke kunst van de kok.

De CombiMaster® Plus is duurzaam, eenvoudig te bedienen en voorzien van vele functies, die altijd een maximale kwaliteit van de gerechten mogelijk maken: krokante korsten, mals gebrad, intensieve aroma's, diepe 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 prestatiekenmerken



> *Onbeperkt grote verscheidenheid aan bereidingsmethoden*

De CombiMaster® Plus vervangt tot maar liefst 30% van alle traditionele bereidingsapparatuur: grillen, bakken, braden, smoren, stomen, stoven, pocheren en veel meer.

> *Unieke bereidingscapaciteit*

De bereidingscapaciteit van de CombiMaster® Plus maakt tot maar liefst 40% grotere laadhoeveelheden mogelijk. Samen met de geperfectioneerde bereidingstechnologieën garandeert deze capaciteit een doorgaans uitstekende kwaliteit van de gerechten.

> *Optimaal klimaat in de ovenruimte*

ClimaPlus® regelt het productspecifieke klimaat in de ovenruimte voor krokante korsten, knapperige panering en mals gebrad.

> *Eenvoudige bediening*

De bedieningsknop voor de selectie van de functies is eenvoudig, absoluut overzichtelijk en heeft zich op de dagelijkse werkvloer onder zware keukenomstandigheden meer dan ruimschoots bewezen.

CombiMaster® Plus – prestatievermogen, dat indruk maakt.

Niet alleen de winstgevendheid van de CombiMaster® Plus, maar 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 regelenheid zorgt voor een gelijkmatig klimaat in de ovenruimte, dat individueel op de te bereiden etenswaren afgestemd kan worden. Zodoende lukken zelfs bij een maximale belasting van de apparatuur ook veeleisende en tere producten zoals kort gebraden stukken, gratins of gegrilde etenswaren: stuk voor stuk en portie na portie. Dat is het verschil, dat uw gasten zien en proeven.



Pure, hygiënische verse stoom

De krachtige generator voor verse stoom met nieuwe, efficiënte stoomregeling verbindt het voordeel in water te koken (namelijk in maximale vochtigheid) met dat van het stomen op een lage temperatuur. Kortst mogelijke opwarmtijden, intensieve kleuren en lekkere smaak en ook het behoud van vitamines en mineralen. Altijd constante stoomtemperaturen en een hoogst mogelijke stoomverzadiging staan garant voor de hoogste kwaliteit van de gerechten. De nieuwe stoomregeling zorgt ervoor dat er altijd op een lage temperatuur hygiënische verse stoom rond de gerechten stroomt. Zelfs uiterst gevoelige producten drogen niet uit. Het is zelfs niet eens noodzakelijk, een wateronthardinginstallatie te installeren.

Uiterst efficiënte ontvochtiging van de ovenruimte

De nieuwe, actieve ontvochtiging van de ovenruimte doet haar werk snel, betrouwbaar en in alle omstandigheden. Dat garandeert krokante korsten, knapperige panering en mals gebrad – zelfs bij grote hoeveelheden.

Dynamische luchtwerveling

De nieuwe en gepatenteerde dynamische luchtwerveling zorgt er samen met de voor de stroming geoptimaliseerde geometrie van de ovenruimte voor, dat de hitte in de ovenruimte optimaal verdeeld wordt en daar werkt, waar dat nodig is. De gerechten worden van het eerste tot en met het laatste niveau gelijkmatig bereid.



Het kenmerkende prestatievermogen



- > *Dynamische luchtwerveling en nieuwe geometrie van de ovenruimte*
Tezamen realiseren beide factoren een absoluut homogene warmteverdeling en uiteindelijk een tot nu toe ongeëvenaarde gelijkmatigheid van de te bereiden etenwaren.
- > *Actief klimaatmanagement in de ovenruimte*
De meest efficiënte ontvochtigingstechniek werkt razendsnel en zorgt er ook bij een complete vulling voor dat gebrad of gepaneerde etenswaren worden zoals ze zouden moeten zijn: aan de binnenzijde mals en sappig, aan de buitenzijde goudbruin en knapperig.
- > *Efficiënte, hygiënische productie van verse stoom*
De beste apparatuur om in te stomen. De stoomverzadiging is bijzonder snel en vooral constant op het hoogst mogelijke niveau. Vis, groente en andere gevoelige en tere gerechten worden op een lage temperatuur gestoomd en drogen niet uit.

CombiMaster® Plus – prestatievermogen, dat indruk maakt.

De CombiMaster® Plus is een echt multitalent en wordt snel een essentiële helpende hand in uw keuken: wat u tot nu toe arbeidsintensief op een groot oppervlakte met meerdere kooktoestellen geproduceerd hebt, handelt u vandaag de dag met slechts één apparaat binnen minder dan 1 m² af.



Bedrijfsmodus stomen van 30 °C tot 130 °C

De krachtige generator voor verse stoom met nieuwe stoomregeling produceert steeds hygiënische verse stoom. U bereidt zonder toevoeging van water en zonder het product voor te koken. De constante temperatuur in de ovenruimte en ook de hoogst mogelijke stoomverzadiging waarborgen een gelijkmatig bereidingsverloop op een zeer lage temperatuur en daardoor de beste kwaliteit van de gerechten. Smakelijke kleur, beetbaarheid en ook het behoud van voedingsstoffen en vitamines, in het bijzonder bij groente, zijn gegarandeerd. Zelfs gevoelige gerechten, zoals crème karamel, flans, salmoniden of mousselines lukken zonder moeite en ook in grote hoeveelheden.

Bedrijfsmodus hete lucht van 30 °C tot 300 °C

De met hoge snelheid circulerende hete lucht stroomt langs alle zijden rond de te bereiden etenswaren. Het vleeseiwit wordt onmiddellijk gebonden, zo blijft het aan de binnenzijde heerlijk mals. Langdurige hete lucht van maximaal 300°C biedt ook bij een complete vulling de noodzakelijke vermogensreserves. Alleen op deze manier lukken mals, bruin en kort gebraden etenswaren, diepgevroren panklare producten zoals bijvoorbeeld calamares, kroketten, loempia's en kippenvleugeltjes of luchtig brood en banket.

Bedrijfsmodus 'combinatie' van 30 °C tot 300 °C

Gecombineerd vallen alle voordelen van de hete stoom (zoals korte bereidingstijd, minder braadverlies, hoge malsheid) samen met de voordelen van de hete lucht, die voor intensieve aromavorming, smakelijke kleur en krokante korsten verantwoordelijk is. Helemaal zonder te draaien of te keren en bij een beduidend kortere bereidingstijd vermijdt u daarbij tot maar liefst 50% van de gebruikelijke braadverliezen.

Finishing®

Finishing® staat voor de flexibele productie en afgifte. Van het bijgerecht tot en met het kant-en-klare menu. Met het optimale klimaat brengt u binnen de kortste tijd de in de CombiMaster® Plus voorbereide en gekoelde gerechten (zowel op schotels, op borden als in bakken) op consumptietemperatuur. U wint aan flexibiliteit en uw gasten aan plezier, want het lange warm houden en het daarbij gepaard gaande kwaliteitsverlies worden definitief vermeden.

Vijf luchtsnelheden

Gevoelig of robuust – het maakt niets uit: voor alle te bereiden etenswaren heeft de CombiMaster® Plus de aangewezen luchtsnelheid. Zelfs soufflés, eclairs en biscuits kunnen eenvoudig worden klaargemaakt.

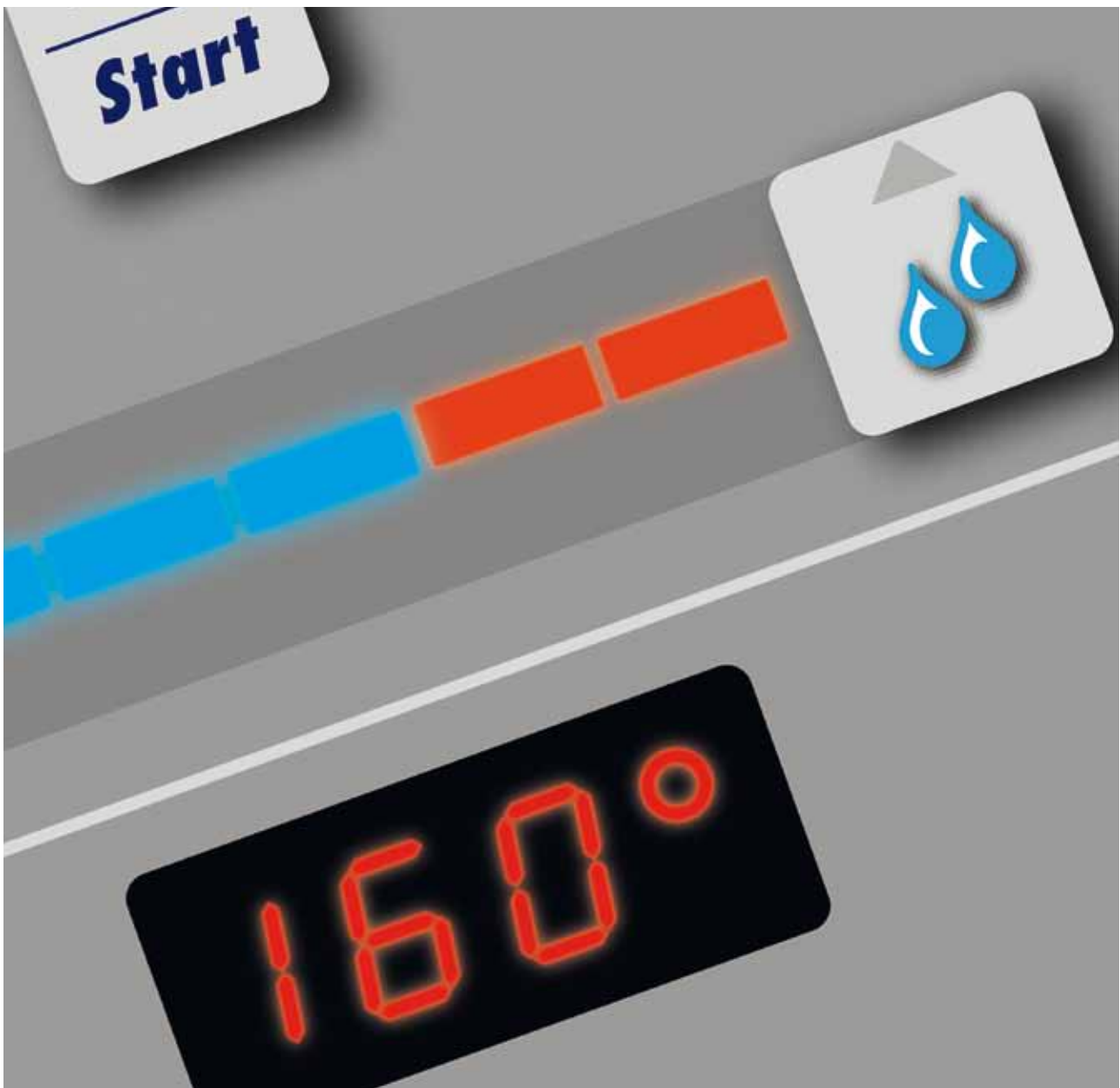


ClimaPlus® – op het juiste klimaat komt het aan.

Het regelen van de vochtigheid door het begieten en overgieten, door een deksels te plaatsen of te verwijderen was altijd al van groot belang voor het slagen van de gerechten.

Het beheersen van de vochtigheid vereist oplettendheid en tijd, maar vooral veel ervaring en fijngevoeligheid. Vandaag de dag kan men zich deze lastige procedures besparen omdat de meet- en regeleenheid van de CombiMaster® Plus de vochtigheid in de ovenruimte altijd precies binnen het ideale gebied houdt. ClimaPlus® vertaalt de ervaring van de keukenpraktijk in intelligente en absoluut eenvoudig te hanteren technologie voor een constante hoge kwaliteit van de gerechten.





ClimaPlus® – Actief klimaatmanagement in de ovenruimte



- > Sensoren meten continue de vochtigheid in de ovenruimte en regelen deze volgens uw instellingen volledig automatisch. Naar behoefte wordt er vocht naar de ovenruimte geleid of wordt vocht onttrokken. Omslachtige handelingen, zoals het begieten of overgieten, zijn verleden tijd.
- > ClimaPlus® kan zowel handmatig als in bereidingsprogramma's toegepast worden. Uiteraard kunt u tijdens het bereidingsverloop de vochtigheid volgens uw ervaring en naar eigen inzicht veranderen.

Eenvoudig en
efficiënt.



Zelfverklarende symbolen

De CombiMaster® Plus gebruikt u vanaf het begin met moeiteloze vanzelfsprekendheid. De eenvoudige, veelzeggende symbolen zijn overzichtelijk en de draaiknop vergemakkelijkt de exacte instellingen.

Individueel programmeerbaar

Als u individuele bereidingsprocessen wenst voor te programmeren, zijn er 50 programma's met maximaal 6 stappen tot uw beschikking. Bereidingsprocessen voert u zodoende zeer eenvoudig en betrouwbaar met één druk op de knop uit.

Hygiënische zuiverheid met een druk op de knop

Met slechts enkele handelingen kan de RATIONAL CombiMaster® Plus worden gereinigd. U sproeit de ovenruimte eenvoudig in met RATIONAL speciaalreiniger en start het reinigingsprogramma. Na afloop van het programma hoeft u alleen nog de ovenruimte met water uit te spoelen. Zo maakt zelfs het hardnekkigste vuil geen kans.



Winst en efficiëntie.

De CombiMaster® Plus verhoogt uw winst van de keuken duidelijk en aantoonbaar en levert vanaf de eerste dag geld op. Dankzij de onmiddellijk besparing op grondstoffen, energie, ruimte en arbeidsuren alsmede de lagere investeringen bespaart het duidelijk meer dan dat het kost.

Verlaging van het gebruik van grondstoffen met 10%

Door het instellen van het fijngevoelige klimaat in de ovenruimte worden vlees, gevogelte, vis en ook wild op een uiterst lage temperatuur bereid. Dat vermindert gewichts- en snijdverlies en dat bespaart gemiddeld 10% op het gebruik van grondstoffen.

Vermindering van de arbeidstijd

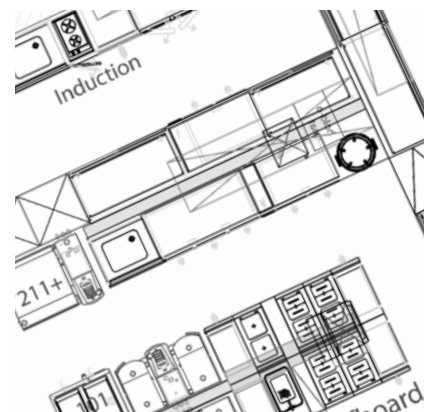
De CombiMaster® Plus is een betrouwbare helpende hand. Door een goed te plannen voorproductie, een eenvoudige bediening en ook de moeiteloze reiniging bespaart u gemiddeld 1-2 uur per dag.

Vermindering van het gebruik van economische groep met 60%

Korte voorverwarmtijden vermijden de bij traditionele apparaten gebruikelijke "Stand-by" modus. Samen met duidelijk kortere bereidingstijden bespaart u niet enkel tijd, maar in ruime mate ook energie. De uiterst nauwkeurige regeling en ook de op de behoeften afgestemde energietoevoer besparen tegenover traditionele bereidingsapparaten gemiddeld maar liefst 60%.

Minimalisering van de ruimtebehoefte van meer dan 30%

Binnen minder dan 1 m² benodigde ruimte vervangt of ontlast u 40 tot 50% van de traditionele bereidingsapparatuur. Dat doet de totaal benodigde ruimte en de investeringskosten afnemen.



Voorbeeld: bedrijfsrestaurant met ø 200 maaltijden per dag met de CombiMaster® Plus 101

<i>Uw voordeel</i>	<i>Berekeningsuitgangspunt per maand</i>	<i>Uw meerverdienste p. maand</i>	<i>Calculeer zelf</i>
<p>Vlees Duidelijk minder braadverliezen betekenen ø 10%* minder gebruik van grondstoffen..</p>	<p>Gebruik van grondstoffen traditioneel € 6.304 Gebruik van grondstoffen met CombiMaster® Plus € 5.673,60</p>	= € 630	
<p>Vet Wordt nagenoeg overbodig. Uw aankoop van grondstoffen en de afvoerkosten voor vet worden met maar liefst 95%* verlaagd.</p>	<p>Gebruik van grondstoffen traditioneel € 191,04 Gebruik van grondstoffen met CombiMaster® Plus € 9,55</p>	= € 181	
<p>Energie Door moderne regeltechniek verbruikt u ø 60% minder (€ 0,21 je kWh).</p>	<p>Verbruik traditioneel 6.300 kWh = € 1.323 met CombiMaster® Plus 2.520 kWh = € 529,20</p>	= € 794	
<p>Arbeidstijd Voordelen door voorproductie, de eenvoudigste bediening etc.</p>	35 uur minder x € 22,15**	= € 775	
Uw meerverdienste per maand		= € 2.380	
Uw meerverdienste per jaar		= € 28.560	

*Tegenover traditionele bereidingsmethoden **Gemengde calculatie uurtarief kok/schoonma(a)k(st)er



Het verschil ligt in het detail.

Veiligheid



- > **Maximale veiligheid op de werkvloer door geringe inpakhoogte**
RATIONAL volgt de voorgeschreven inpakhoogte. Het bovenste niveau bedraagt bij alle apparaatformaten een hoogte van 1,60 m.
- > **Geventileerde dubbele glazen deur met warmte-reflecterende laag**
De constructie vrijwaart een geringe aanraaktemperatuur aan de buitenruit en maakt bovendien een gemakkelijke reiniging tussen de ruiten mogelijk.
- > **Geïntegreerde deurdruiptak**
Door de continue aftap van de deurdruiptak, ook bij een geopende deur, worden waterplassen op de vloer efficiënt voorkomen.

Bereidingstechnologie



- > **ClimaPlus®**
De meet- en regeleenheid zorgt automatisch voor de door u van te voren opgegeven temperatuur van de bereidingsruimte. Tezamen met de meest effectieve ontvochtigingstechniek kunt u zo een krokante korst, knapperige panering en de hoogste malsheid realiseren.
- > **Stoomgenerator**
De generator met nieuwe stoomregeling levert steeds 100% hygiënische verse stoom voor de beste kwaliteit van de gerechten. Maximale stoomverzadiging ook bij lage temperaturen verhindert het uitdrogen van de gerechten. Het is zelfs niet noodzakelijk een wateronthardinginstallatie te installeren.
- > **Nieuwe stromingstechniek** **Octrooi aangevraagd**
De volledig nieuwe, dynamische luchtwerveling en de speciale geometrie van de ovenruimte realiseert een gelijkmatige verdeling van de warmte in de ovenruimte. Het is van essentieel belang dat er een gelijkmatigheid wordt gerealiseerd, ook bij een complete belading.
- > **Centrifugale vetafscheiding** **Octrooi**
Het reinigen en wisselen van traditionele vetfilters vervalt volledig. De automatische vetafscheiding in de beluchtingmotor houdt de lucht in de ovenruimte zuiver en garandeert een pure smaakbeleving.

Efficiënt gebruik



- > **Op de behoeften afgestemde energietoevoer**
De nieuw ontwikkelde regelingstechniek leidt de juiste hoeveelheid energie naar het levensmiddel; alleen dat wat werkelijk kan worden opgenomen.
- > **Geïntegreerde afdichtingmechaniek bij staande apparatuur Octrooi**
Met of zonder verrijdbaar ovenrek, de geïntegreerde afdichtingmechaniek heeft u geen extra afdichtingplaat meer nodig en laat geen stoom of energie verloren gaan.
- > **28 % minder benodigde ruimte**
De compacte afmetingen van de apparatuur verminderen het op te warmen volume en daardoor het energieverbruik. Daarnaast heeft de CombiMaster® Plus een smalle deuropening met klein zwenkbereik waardoor minder energieverlies bij het openen van de deur van de ovenruimte optreedt.
- > **Warmtewisselaar met zeer groot prestatievermogen bij gasapparatuur Octrooi**
De speciale vormgeving van de warmtewisselaar realiseert een zeer hoog rendement. Grote, gladde oppervlakken vereenvoudigen de reiniging. De gasbranders werd met de innovatieprijs van de Duitse gasindustrie onderscheiden en geprezen voor de verbranding zonder schadelijk stoffen.

Comfort



- > **Geïntegreerde handsproeier Octrooi**
De traploze dosering van de waterstraal en de ergonomische plaatsing vereenvoudigen de grove reiniging, het afblussen of overgieten aanzienlijk. Het geïntegreerde terugrol- en waterafsluitsysteem biedt optimale veiligheid en hygiëne volgens EN 1717 en SVGW (De Zwitserse Vereniging van gas- en waterbedrijven).
- > **Eenvoudige installatie**
Dankzij de geïntegreerde vrije uitloop volgens EN 1717, is er geen separate trechter meer nodig. Deze is door SVGW goedgekeurd.
- > **Lengterichting niveau**
In de lengterichting is het plaatsen van 1/3 en 2/3 GN-bakken mogelijk. De bakken zijn gemakkelijk in te laden en uit te laden.
- > **USB-aansluiting**
Via de USB-aansluiting slaat u de HACCP-gegevens van de afgelopen 10 dagen zeer gemakkelijk op, kunt u bereidingsprogramma's op de apparatuur uploaden en de software van de CombiMaster® Plus updaten om de nieuwste stand van de RATIONAL's research te gebruiken.

Voor elke specifieke situatie de passende apparatuur:



Of u nu dertig of vele duizenden maaltijden bereidt – het maakt niets uit. Wij hebben de passende CombiMaster® Plus voor u. Allemaal zijn ze verkrijgbaar in de elektrische en gasuitvoering, die qua afmetingen, uitrusting en prestaties identiek zijn.

Bovendien zijn er talrijke speciale uitvoeringen voor schepen, gevangenissen maar ook CombiMaster® Plus apparatuur met bijvoorbeeld geïntegreerde vetafvoer, waardoor een ideale aanpassing aan de specifieke omstandigheden van uw keuken mogelijk wordt. Naast de CombiMaster® Plus raden wij u ons nieuwe SelfCookingCenter® whiteefficiency® aan met in totaal twaalf uitvoeringen. Het SelfCookingCenter® met Efficient LevelControl®, SelfCookingControl® en CareControl® biedt hoge efficiëntie, dat de dagelijkse werkzaamheden op ongeëvenaard niveau brengt. Van een hoog verbruik van energie, water, reinigingsmiddelen en arbeidstijd is dan al helemaal geen sprake meer.

Machine	Type 61	Type 101
Elektrisch en gas		
Capaciteit	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Aantal maaltijden per dag	30-80	80-150
Inschuiven in de lengterichting	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Breedte	847 mm	847 mm
Diepte	771 mm	771 mm
Hoogte	782 mm	1.042 mm
Watertoevoer	R 3/4"	R 3/4"
Waterafvoer	DN 50	DN 50
Waterdruk	150-600 kPa of 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa of 0,15-0,6 Mpa
Elektra		
Gewicht	99 kg	124,5 kg
Aansluitwaarde	11 kW	18,6 kW
Zekering	3 x 16 A	3 x 32 A
Netaansluiting	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Vermogen „hete lucht”	10,3 kW	18 kW
Vermogen „stoom”	9 kW	18 kW
Gas		
Gewicht	121 kg	148 kg
Hoogte incl. Stromingsbeveiliging	1.021 mm	1.281 mm
Aansluitwaarde elektra	0,3 kW	0,39 kW
Zekering	1 x 16 A	1 x 16 A
Netaansluiting	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gastoevoer/-aansluiting	R 3/4"	R 3/4"
Aardgas/vloeibaar gas 3BP		
Max. nominale warmtebelasting	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Vermogen „hete lucht”	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Vermogen „stoom”	12 kW/13 kW	20 kW/22 kW

Vraag voor nadere informatie onze catalogus voor apparaten en accessoires aan of bezoek ons op internet via: www.rational.nl.





Type 62

Type 102

Type 201

Type 202

6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
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
1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
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
133 kg	175,5 kg	251,5 kg	326 kg
22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
158,5 kg	189,5 kg	261 kg	369,5 kg
1.021 mm	1.281 mm	2.021 mm	2.021 mm
0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
28 kW/31 kW	45 kW/50 kW	44 kW/48 kW	90 kW/100 kW
28 kW/31 kW	45 kW/50 kW	44 kW/48 kW	90 kW/100 kW
21 kW/23 kW	40 kW/44 kW	38 kW/40 kW	51 kW/56 kW

Functies

- > Combi-stoom-modus met de 3 modussen: temperatuurbereik 30 °C-300 °C
- > ClimaPlus® – vochtigheidsmeting, 5-fasige instelling en regeling

Uitrusting

- > Kerntemperatuur-sensor
- > 50 programma's met max. 6 stappen
- > 5 luchtsnelheden, programmeerbaar
- > Cool Down voor een snelle en veilige afkoeling van de bereidingsruimte
- > USB-interface



kiwa

DEKRA



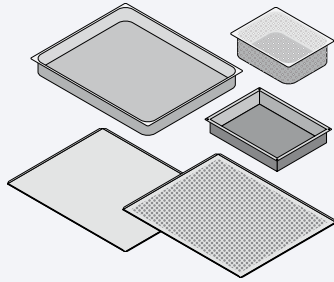
WRAS
A PROVEN
PRODUCT



CE

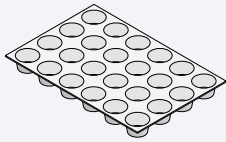
RATIONAL - Accessoires

de perfecte aanvulling.



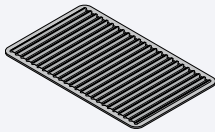
> *Gastronorm-bakken en roosters*

Roestvrij stalen bakken en roosters van RATIONAL zijn in de formaten 2/1, 1/1, 1/2 en 1/3 gastronorm (GN) verkrijgbaar. Voor uitstekende braad- en bakresultaten zijn er graniet geëmailleerde bakplaten en ook braad- en bakplaten van aluminium met antiaanbaklaag in GN- en bakkersnorm verkrijgbaar. Voor uitzonderlijke baktoepassingen adviseren wij de in GN- en bakkersnorm verkrijgbare, geperforeerde bakplaten met tefloncoating.



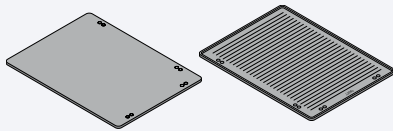
> *RATIONAL Muffin en timbaalvorm*

Dankzij het speciale uiterst flexibele materiaal wordt vastplakken aan de vorm gegarandeerd voorkomen. De vormen zijn ook perfect geschikt voor het bereiden van groenteflan, broodpudding, verschillende nagerechten, gepocheerde eieren en nog veel meer.



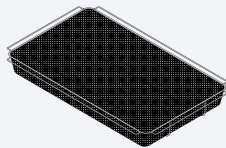
> *RATIONAL CombiGrill®-rooster*

Met de CombiGrill®-rooster krijgt u een perfect grillpatroon op kortgebraden vlees, vis en groente. De CombiGrill®-rooster is extreem duurzaam. De 3-laags TriLax® coating bevordert de bruining en is bestand tegen hitte en grondstoffen met hoge zuurgraad.



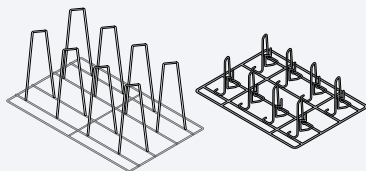
> *RATIONAL Grill- en pizzaplaat* **Octrooi**

Met de grill- en pizzaplaat bereidt u alle soorten verse pizza's, Turkse broden en voorgebakken pizza's. Door de uitstekende warmtegeleiding wordt een optimale kwaliteit bereikt. De achterzijde kan zelfs worden gebruikt voor het grillen van groente, steaks of ook vis – en dat met een perfect grillpatroon.



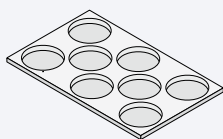
> *RATIONAL CombiFry®* **Octrooi**

200 porties friet zonder vet in slechts 15 minuten. Met de gepatenteerde CombiFry® is het voor het eerst mogelijk om grote hoeveelheden voorgefrituurde producten te bereiden. De kosten voor inkoop, opslag en ook afvoer van vet vervallen volledig.



>> *Eend-superspike en kip-superspike* **Octrooi**

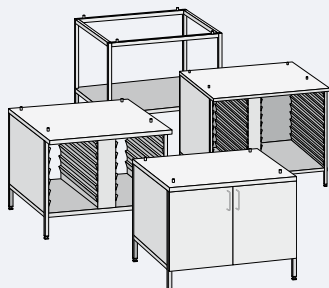
De verticale plaatsing van de haantjes en eenden zorgt voor zeer mals borstvlies en een knapperig en gelijkmatig gebruid vel.



Multibaker

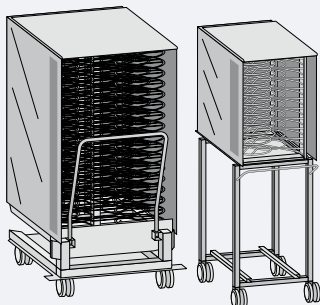
De Multibaker is geschikt voor de bereiding van grote hoeveelheden spiegeleieren, omeletten, rösti en tortilla's. Dankzij het speciale uiterst flexibele materiaal wordt vastplakken aan de vorm gegarandeerd voorkomen.

Originele RATIONAL accessoires zijn speciaal op de CombiMaster® Plus afgestemd. Ze zijn uiterst duurzaam en daardoor uitstekend geschikt voor het dagelijkse, intensieve gebruik in een professionele keuken. Speciale toepassingen, zoals het bereiden van voorgefrituurde producten, het grillen van eend en kip en ook de productie van complete lammeren of speenvarkens lukken, net zoals steaks of schnitzels, zonder het eten omslachtig om te draaien.



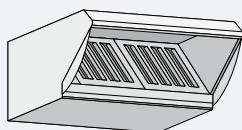
> **Onderstellen en thermokast**

Voor een stabiele opstelling van de CombiMaster® Plus tafelapparatuur staan er 4 uitvoeringen tot uw beschikking. De thermokast is o.a. ideaal voor het opwarmen van borden, platen en bakken en is flexibel regelbaar van 30 °C tot 80 °C. Alle onderstellen en onderkasten zijn volgens de geldende hygiënevoorschriften uitgevoerd in hoogwaardig roestvrij staal.



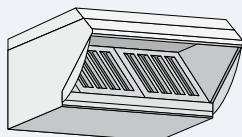
> **Finishing®-System voor buffetten**

Het Finishing®-System bestaat uit bordenrekken en thermohoes. Op verrijdbare bordenrekken kunnen maximaal 100 borden met een maximale diameter van 31 cm worden klaargezet voor het Finishing®. Met de RATIONAL thermohoes kunnen de gerechten na de Finishing® tot 20 minuten "warm worden geparkeerd". Zo is er voldoende tijd voor de Finishing® van andere bordenrijwagens en voor het transport naar het uitgiftestation.



> **UltraVent®**

Dankzij de condensatietechnologie van de UltraVent® wordt wasem gebonden en afgevoerd. Kostbare maatregelen voor luchtafvoer technische installaties behoren tot het verleden. De installatie is eenvoudig en is zelfs achteraf mogelijk. Een buitenaansluiting vervalt volledig (uitsluitend electra). Het is zelfs niet noodzakelijk, een wateronthardinginstallatie te installeren.

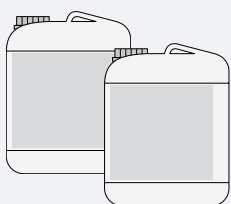


> **Afzuigkap**

Wasem wordt automatisch bij het openen van de deur van de ovenruimte Door de ventilator afgezogen (zonder condensatietechniek). De installatie is eenvoudig en is zelfs achteraf mogelijk. Het is zelfs niet noodzakelijk, een wateronthardinginstallatie te installeren.

> **UltraVent® Plus**

De UltraVent® Plus is uitgerust met de condensatietechnologie van de UltraVent® maar bevat ook een speciale filtertechniek. Zo worden zowel wasem als walm, die bij het grillen en braden ontstaan, voorkomen. RATIONAL-apparatuur kan zo op kritische plekken, zoals in verkoopgedeelten, worden geïnstalleerd.



> **RATIONAL Speciaal- en Grillreiniger**

De originele RATIONAL reinigungsproducten zijn individueel afgestemd en ontwikkeld voor een optimale reiniging. De grillreiniger verwijdert uiterst hardnekkige vervuiling, die ontstaan bij toepassingen met temperaturen van meer dan 200 °C.

Wij zijn er voor u.



> *Advisering en planning*

Graag geven wij u persoonlijk advies over de best passende oplossing voor uw keuken. Daarnaast geven wij u gratis advies om uw keuken optimaal in te richten, dit kan uw bestaande keuken of nieuw te bouwen keuken zijn.

> *Zelf ervaring opdoen?*

Als u zelf wilt ervaren hoe de CombiMaster® Plus werkt in de dagelijkse omstandigheden van uw keuken, maakt onze buitendienst dit graag voor u mogelijk. Wij kijken uit naar uw telefoontje.

> *Installatie*

De CombiMaster® Plus is eenvoudig te installeren. Onze zeer deskundige servicemedewerkers zorgen voor snelle en vakkundige installatie. Tevens helpen wij u graag met het oplossen van uw benodigde bouwkundige veranderingen.



> *Gratis instructie*

Na installatie van de CombiMaster® Plus bieden wij u de mogelijkheid voor een individuele instructie in uw eigen keuken door één van onze ervaren RATIONAL chef-koks.

> *Chef@Line®*

Met RATIONAL ChefLine staan wij u 365 dagen per jaar met ervaren RATIONAL chef-koks terzijde. Zo beschikt u snel over vakkennis en relevante praktijkervaring.

> *ClubRATIONAL*

ClubRATIONAL is een uniek kennis- en communicatieportaal voor alle RATIONAL-eigenaren en -gebruikers. Deel direct met andere collega's kennis en ervaring. Als lid profiteert u van vele diensten en voordelen zoals gratis updateservice voor uw CombiMaster® Plus.

> *RATIONAL SERVICE*

RATIONAL altijd tot uw dienst. Het dichte netwerk van gekwalificeerde en betrokken RATIONAL servicemedewerkers biedt u betrouwbare en snelle hulp bij alle technische problemen: bijvoorbeeld gegarandeerd uit voorraad te leveren onderdelen, een technische hotline en een storingsdienst zelfs in het weekend.



> *Terugnatie en recycling*

Het einde is niet het echte einde. Onze CombiMaster® Plus apparaten kunnen in hoge mate gerecycled worden. 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.

De praktijk gaat boven de theorie.



*Uw demo ervaring met onze apparatuur:
RATIONAL CookingLive*

Ervaar het zelf en de prestaties van onze apparatuur overtuigen u. Wij dagen u uit. Bezoek geheel vrijblijvend een van de gratis demo's op een van onze locaties bij u in de buurt. U kookt dan samen met onze RATIONAL Chef-koks.

De ervaring leert dat er veel vraag is om hier aan deel te nemen. Wij adviseren u daarom: meldt u op tijd aan. Indien u zich wenst aan te melden, staan wij u via +31 546 546000 graag te woord. Of kijk op onze website www.rational.nl. Wij kijken uit naar uw aanmelding.



Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
86899 Landsberg a. Lech/Germany
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
F-68271 WITTENHEIM Cedex
TEL. +33 3 89 57 05 55
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
30020 Marcon (VE)/ITALY
TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK
Luton, Bedfordshire, LU4 8EF
United Kingdom
TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH
5020 Salzburg/AUSTRIA
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
08940 Cornellá (Barcelona)/SPAIN
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
212 39 Malmö/SWEDEN
TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
117105 г. Москва,
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv
2800 Mechelen/Belgium
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL International AG HELLAS
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ. +30 23920 39410
info@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Sp. z o.o.
02-690 Warszawa/POLAND
TEL. +48 22 8649326
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLO RATIONAL d.o.o.
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL International AG
İstanbul İrtibat Bürosu
Kadıköy, 34718 İstanbul
TEL./FAKS +90 (0) 216 339 98 18
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-international.com

America

RATIONAL Canada Inc.
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rational-online.ca

RATIONAL BRASIL
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.
Schaumburg, IL 60173
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rational-online.us

RATIONAL International AG
Office Mexico
CH-9435 Heerbrugg
TEL. EN MÉXICO +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
TEL. (03) 3812-6222
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL India
Gurgaon, 122002
Haryana, India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL NZ Ltd
Auckland, 1643
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL Korea
라치오날코리아(주)
서울 강남구 삼성동 57-1 삼에빌딩
대한민국
전화+82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
Zaabeel Road, Dubai, UAE
PHONE +971 4 337 5455
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Derrimut, VIC 3030
TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au



RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com

