

CombiMaster® Plus

Konvektomat



RATIONAL – společnost kuchařů.



*Maximální užitek pro naše zákazníky:
Tak zní cíl, jež sledujeme již více než
35 let. Vše začalo vývojem prvního
konvektomatu, který obrátil svět
tepelné přípravy pokrmů vzhůru
nohama. Od té doby důsledně kráčíme
cestou specializace a soustředíme se
výhradně na přání a potřeby našich
zákazníků. Díky tomu dokážeme
nejlepším způsobem řešit vaše
problémy – lépe než ostatní.*

Důvod spočívá rovněž v tom, jak na sebe pohlížíme: Nepovažujeme se primárně za výrobce přístrojů, nýbrž za inovativního řešitele problémů, s nimiž se potýkají kolegové kuchaři. Tento přístup se odráží také ve vývoji našich výrobků, při němž fyzici, inženýři, vědci v oboru potravinářství a kuchaři každoročně spotřebují kolem 25 tun potravin. Jeho prostřednictvím dále zvětšujeme svůj technologický náskok a rozšiřujeme paletu způsobů, jimiž mohou zákazníci naše přístroje využívat.

Výsledkem je konvektomat CombiMaster® Plus – zařízení, s nímž si hravě poradíte s každodenními výzvami kuchařské praxe: konvektomat CombiMaster® Plus nastavuje vyšší laťku z hlediska výsledků, jichž s ním můžete dosáhnout – od vynikající kvality pokrmů přes nižší spotřebu surovin a energie až po úsporu času.

*Náš cíl:
Nabízíme maximální možný užitek lidem, kteří zajišťují
tepelnou přípravu pokrmů v průmyslových a v
komerčních kuchyních.*





RATIONAL CombiMaster® Plus: samostatná třída.

Vaření vyžaduje přesnost. Jak od kuchaře, tak od jeho nástrojů. Nový konvektomat CombiMaster® Plus pracuje naprosto přesně, a to z každého hlediska: Nabízí pokročilou technologii a podporuje individuální řemeslný um kuchaře.

Je robustní, snadno se obsluhuje a nabízí funkce, které umožňují vždy dosáhnout nejvyšší kvality pokrmů: křupavé krusty, šťavnaté pečeně, intenzivního aroma, syté barvy a maximálního obsahu vitaminů a minerálních látek. Tuto skutečnost zaručuje přesně řízené klima ve varném prostoru a precizní regulace teploty, vlhkosti a proudění vzduchu i doby přípravy.

Hlavní vlastnosti



> *Rozmanitost vaření bez hranic*

CombiMaster® Plus je schopen nahradit až 50 procent všech běžných varných přístrojů: Můžete v něm grilovat, smažit, péct, dusit, vařit v páře, pošírovat a mnoho dalšího.

> *Jedinečný varný výkon*

Vysoký varný výkon umožňuje konvektomat CombiMaster® Plus naplnit až o 30 procent větším množstvím potravin. Společně s pokročilými varnými technologiemi zaručuje tato vysoká výkonnost trvale vynikající kvalitu pokrmů.

> *Optimální klima ve varném prostoru*

Funkce ClimaPlus® reguluje klima ve varném prostoru dle potřeb připravované potraviny. Získáte tak křupavé krusty a obaly i šťavnaté pečeně.

> *Mimořádně snadná obsluha*

Obsluha a výběr funkcí pomocí otočného ovladače je snadná, naprosto přehledná a osvědčila se v každodenní nelítostné kuchařské praxi.

CombiMaster® Plus – výkon, který vás ohromí.

Konvektomat CombiMaster® Plus vás příjemně překvapí nejen svou hospodárností, ale také efektivním výkonem: Přístroj přesně dávkuje energii působící na připravovanou potravinu a je-li to potřeba, je schopen její přísun zvýšit na mimořádně vysokou úroveň. O rovnoměrné klima ve varném prostoru, které lze individuálně přizpůsobit právě připravované potraviny, se stará citlivé centrum měření a regulace. Díky tomu se vám i při maximálním vytížení přístroje podaří připravit náročná a netriviální jídla, jako jsou menší kusy masa a zapečené či grilované pokrmy – zásuvku za zásuvkou, kus za kusem a porci za porcí. Jedná se o rozdíl, jež vaši hosté uvidí i pocítí.



Čistá, hygienická a čerstvá pára

Výkonný generátor čerstvé páry s novou efektivní regulací slučuje předností vaření ve vodě (tedy v maximální vlhkosti) s výhodami šetrného vaření v páře. Nabízí nejkratší dobu rozehrívání a zachování intenzivní barvy, vynikající chuti i vitaminů a minerálních látek. Konstantní teplota páry a maximální nasycení jsou zárukou nejvyšší kvality pokrmů. Nová regulace garantuje šetrné proudění hygienické čerstvé páry kolem potravin. Nemějte obavy – ani mimořádně citlivé potraviny vám neoschnou.

Vysoce účinné odvlhčování varného prostoru

Nové aktivní odvlhčování varného prostoru působí za všech okolností rychle a spolehlivě. Zaručuje křupavé krusty a obaly i šťavnatě pečeně, a to i při velkém množství potravin.

Dynamické víření vzduchu

Nově vyvinutá a patentovaná technologie dynamického víření vzduchu má společně s optimalizovanou geometrií varného prostoru za následek dokonalé proudění a rozdělení tepla ve varném prostoru a jeho působení na vhodných místech. Díky tomu se pokrmy připravují naprosto rovnoměrně, od první až po poslední zásuvku.



Výkonný společník



- > *Dynamické víření vzduchu a nová geometrie varného prostoru*
Z kombinace těchto dvou faktorů vyplývá naprosto homogenní distribuce tepla – a v konečném důsledku také dosud nedosažená rovnoměrnost přípravy potravin.
- > *Aktivní řízení klimatu ve varném prostoru*
Nejefektivnější odvlhčovací technika pracuje mimořádně rychle a i při úplném naplnění zajišťuje, že se pečene nebo obalované pokrmy připraví tak, jak mají: uvnitř křehké a šťavnaté, z vnějšku dozlatova opečené a křupavé.
- > *Efektivní, hygienická výroba čerstvé páry*
Nejlepší přístroj pro vaření v páře. Nasycení párou je mimořádně rychlé a zejména maximálně konstantní. Ryby, zelenina a jiné citlivé potraviny se šetrně připravují v páře a neosychají.

CombiMaster[®] Plus – univerzální talent.

CombiMaster[®] Plus je skutečně univerzální talent, jenž se ve vaší kuchyni rychle stane nepostradatelným společníkem. Rovněž má velice skromné nároky na dostupný prostor: To, co jste dosud pracně připravovali pomocí několika varných přístrojů zabírajících velkou plochu, zvládnete dnes s jediným přístrojem, jenž vyžaduje méně než metr čtvereční místa.



Provozní režim „Pára“ od 30 °C do 130 °C

Vysoce výkonný generátor páry s novou regulací vyrábí vždy hygienickou čerstvou páru. Umožňuje připravovat pokrmy bez přidávání vody a bez předvaření. Konstantní teplota ve varném prostoru a maximální nasycení párou zaručuje rovnoměrný a velice šetrný průběh přípravy, a tím i nejlepší kvalitu pokrmů. Tento způsob přípravy garantuje zejména u zeleniny zachování atraktivní barvy, křupavosti a živin i vitaminů. Bez větší námahy zvládnete připravit také citlivé pokrmy, jako jsou crême caramel, flany, drahé ryby nebo mousseline, a to i ve větším množství.

Provozní režim „Horký vzduch“ od 30 °C do 300 °C

Horký vzduch vysokou rychlostí proudí ze všech stran kolem připravovaných potravin. Bílkoviny v masě okamžitě tuhnou, díky čemuž zůstává pokrm uvnitř nádherně šťavnatý. Trvalý horký vzduch o teplotě do 300 °C nepředstavuje jen technický detail. Nabízí rovněž nezbytnou výkonovou rezervu, a to i při úplném naplnění. Jen tak se vám podaří připravit šťavnaté a dozlatova opečené minutky či hluboce zmražená hotová jídla a polotovary, jako jsou například kalamáry, krokety, jarní závitky, kuřecí křídélka nebo nadýchané pečivo.

Kombinovaný provozní režim od 30 °C do 300 °C

Kombinovaný provozní režim slučuje všechny přednosti horké páry, jako jsou krátká doba přípravy, nízké ztráty a vysoká šťavnatost, s výhodami horkého vzduchu, jež jsou odpovědné za intenzivní vůni, atraktivní barvu a křupavou křustu. Zcela bez otáčení a obracení a při podstatně kratší době přípravy předejdete běžným – až padesátiprocentním – ztrátám vznikajícím při pečení.

Finishing®

Finishing® představuje důsledné oddělení výroby a výdeje. Od přílohy až po hotové menu: Díky optimálnímu klimatu ohřejete zchlazené pokrmy (velice rychle a dokonale připravené v konvektomatu CombiMaster® Plus) na konzumační teplotu, bez ohledu na to, zda se nacházejí na podnosech, na talířích či v nádobách. Vy tím získáte flexibilitu a vaši hosté zase skvělý chuťový požitek, neboť se definitivně vyhnete dlouhému udržování pokrmů v teplém stavu a z toho vyplývající ztrátě kvality.

Pět rychlostí vzduchu

S konvektomatem CombiMaster® Plus vždy naleznete správnou rychlost vzduchu jak pro citlivé, tak pro odolné potraviny. Dokonale se vám podaří připravit i náky, dezerty éclair nebo také dezerty z piškotového těsta.

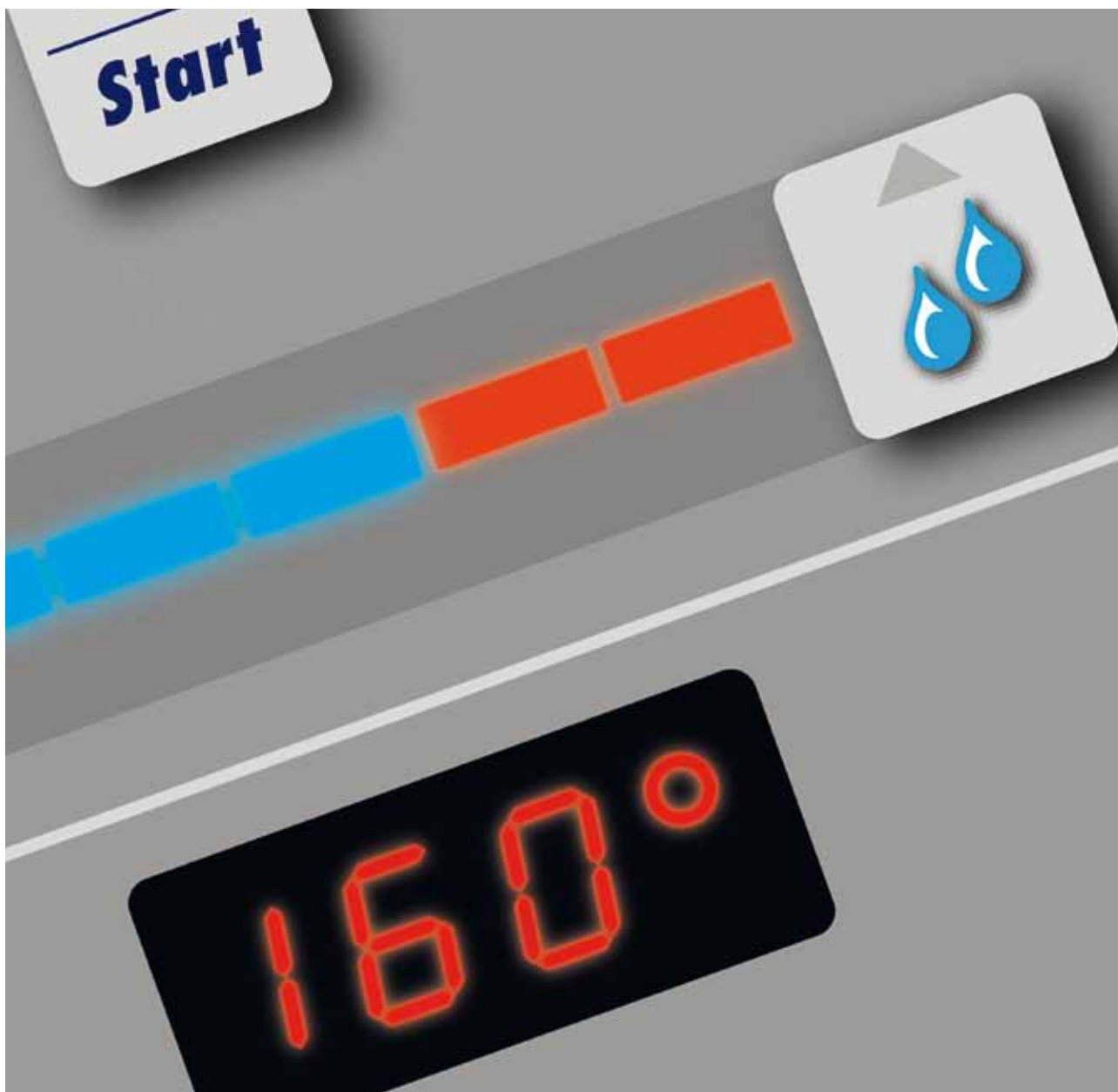


ClimaPlus® – na správném klimatu záleží.

Pro správnou přípravu pokrmů měla vždy rozhodující význam regulace vlhkosti v podobě přelévání a přilívání vody či nasazování a sundávání poklice.

Udržování správné vlhkosti vyžaduje pozornost a čas, zejména ale mnoho zkušeností a intuice. V dnešní době si tyto namáhavé postupy můžete ušetřit, neboť centrum měření a regulace konvektomatu CombiMaster® Plus udržuje vlhkost ve varném prostoru vždy přesně v ideálním rozsahu. Funkce ClimaPlus® proměňuje zkušenosti z kuchařské praxe v inteligentní a naprosto snadno ovladatelnou technologii špičkové úrovně, zaručující konstantně nejlepší kvalitu pokrmů.





ClimaPlus® – aktivní řízení klimatu ve varném prostoru



- > Senzory nepřetržitě měří vlhkost ve varném prostoru a plně automaticky ji regulují dle vašeho nastavení. V závislosti na aktuální potřebě zvyšují či snižují vlhkost ve varném prostoru. Odpadá tak nutnost časově náročných činností, jako je přelévání či přilívání vody.
- > Funkci ClimaPlus® lze použít jak ručně, tak ve varných programech. Vlhkost si samozřejmě můžete v průběhu přípravy upravovat podle libosti a vlastních zkušeností.

Snadná a
efektivní.



Intuitivní symboly

Konvektomat CombiMaster® Plus dokážete obsluhovat s naprostou samozřejmostí, a to od samého počátku. Jednoduché a jasné symboly jsou přehledně uspořádány, přesné nastavení usnadňují osvědčené otočné ovladače.

Individuální programování

Chcete-li automatizovat individuální průběhy přípravy, máte k dispozici paměť na 50 programů až s 6 kroky. Prostým stisknutím tlačítka tak můžete pohodlně spouštět několikastupňové varné programy.

Hygienická čistota stisknutím tlačítka

Konvektomat RATIONAL CombiMaster® Plus vyčistíte v několika málo krocích. Jednoduše postříkáte varný prostor čisticím prostředkem RATIONAL a spustíte čisticí program. Vhodné je varný prostor následně vypláchnout volitelně dostupnou ruční sprchou, a jste hotovi. Ani nejúpornější nečistoty tak nemají šanci.



Hospodárnost a efektivita.

*Konvektomat CombiMaster® Plus
znatelně a prokazatelně zvýší
hospodárnost vaší kuchyně. Nemusíte
čekat, až se amortizuje – přístroj
se vyplatí hned od začátku. Úspora
surovin, energie, pracovní doby,
investic i prostoru je tak velká, že
přesahuje náklady na financování.
Spočítejte si ji!*

Snížení spotřeby surovin o 10 procent

Díky jemně nastavitelnému klimatu ve varném prostoru se maso, drůbež, ryby nebo také zvěřina připravují mimořádně šetrně. Díky nižším ztrátám hmotnosti a menšímu množství odpadu při krájení ušetříte v průměru 10 procent surovin.

Zkrácení pracovní doby

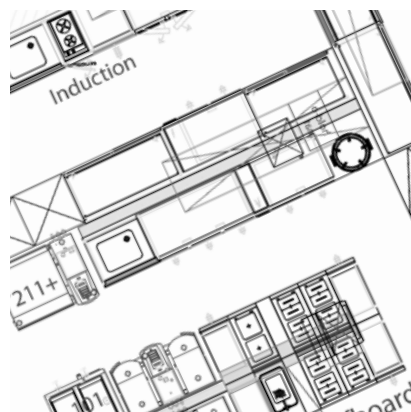
CombiMaster® Plus je spolehlivý pomocník. Díky možnosti výroby předem, kterou lze dobře naplánovat, snadné obsluze a pohodlnému čištění ušetříte v průměru 1–2 hodiny denně.

Snížení nákladů na energii o 60 procent

Díky krátké době předehřívání nemusí konvektomat běžet na prázdko, s čímž se obvykle setkáváme u běžných přístrojů. Společně s podstatně kratší dobou přípravy ušetříte nejen čas, ale také velkou porci energie. Obzvláště jemná regulace a přivádění energie v závislosti na aktuální potřebě šetří oproti běžným varným přístrojům v průměru 60 procent elektřiny.

Snížení nároků na místo o více než 30 %

S méně než jedním metrem čtverečním plochy dokážete nahradit 40 až 50 procent běžných varných přístrojů (nebo snížit jejich vytížení). Tím se zmenšuje celková výměra zabraného prostoru i investiční náklady.



Příklad: Podniková kantýna vydávající průměrně 200 jídel za den se dvěma CombiMaster® Plus 101

<i>Váš zisk</i>	<i>Měsíční rozpočet</i>	<i>Měsíční navýšení výdělku</i>	<i>Váš individu- ální výpočet</i>
Maso Podstatně menší ztráty při pečení znamenají v průměru 10%* snížení spotřeby surovin.	Běžná spotřeba surovin 83.200 Kč Spotřeba surovin s přístrojem CombiMaster® Plus 74.880 Kč	= 8.320 Kč	
Tuk Je téměř zbytečný. Nakupované množství tuku a náklady na jeho likvidaci se snižují až o 95 %*.	Běžná spotřeba surovin 1.824 Kč Spotřeba surovin s přístrojem CombiMaster® Plus 91,20 Kč	= 1.733 Kč	
Energie Díky moderní regulační technice spotřebujete v průměru o 60 % méně energie (5,13 € za Kč).	Běžná spotřeba 6.300 kWh = 32.319 Kč a CombiMaster®Plus 2.520 kWh = 12.927 Kč	= 19.391 Kč	
Pracovní doba Zisk v důsledku výroby předem, nejjednodušší obsluhy atd.	35 hodin méně x 155 Kč**	= 5.425 Kč	
Vaše další zisk za měsíc		= 34.869 Kč	
Vaše další zisk za rok		= 418.430 Kč	

*Oproti běžným metodám přípravy

**Smíšená kalkulace – hodinová sazba kuchaře/uklízečky



Rozdíl spočívá v detailu.

Bezpečnost



- > **Nejvyšší bezpečnost práce díky malé výšce zásuvek**
Firma RATIONAL určuje směrodatný standard. Nejvyšší zásuvka se u přístrojů všech velikostí nachází ve výšce 1,60 metru.
- > **Odvětrávaná dvířka s dvojitým sklem a tepelně reflexní vrstvou**
Konstrukce zajišťuje nízkou teplotu vnějšího skla při dotyku a umožňuje mimoto snadné čištění prostoru mezi skly.
- > **Integrovaná dveřní odkapávací vanička**
Díky nepřetržitému vyprazdňování dveřní odkapávací vaničky (i při otevřených dvířkách) se účinně předchází odkapávání vody na podlahu.

Varná technologie



- > **ClimaPlus®**
Měřicí a řídicí centrum automaticky zajišťuje Vámi zvolené klima ve varné komoře. Společně s vysoce účinnou technikou odvlhčování tak dosáhnete křupavé kůrky či trojobalu a také mimořádné šťavnatosti.
- > **Parní generátor**
Generátor s novou regulací vyrábí vždy 100% hygienickou čerstvou páru, čímž umožňuje dosáhnout nejlepší kvality pokrmů. Maximální nasycení parou i v oblasti nízkých teplot zabraňuje jakémukoli zasychání či osychání potravin. Není nutné používat zařízení na změkčování vody.
- > **Nová technika proudění** *Podána žádost o patent*
Zcela nový způsob dynamického víření vzduchu a speciální geometrie varného prostoru zajišťuje rovnoměrné rozdělení tepla ve varném prostoru. To je nezbytným předpokladem pro vynikající rovnoměrnost přípravy i při úplném naplnění.
- > **Odstředivé odlučování tuku** *Patent*
Zcela odpadá nutnost čištění a výměny běžných tukových filtrů. Automatické odlučování tuku v kole ventilátoru udržuje čistý vzduch ve varném prostoru a zaručuje ničím nezkalený chuťový prožitek.

Efektivní využívání přírodních zdrojů



- > ***Přívod energie odpovídající aktuální potřebě***
Zcela nově vyvinutá regulační technika přivádí k potravinám pouze takové množství energie, které dokáží skutečně pojmout.
- > ***Integrovaná těsnicí mechanika u volně stojících přístrojů*** **Patent**
Nezáleží na tom, zda používáte stojanový vozík či nikoli: Integrovaná těsnicí mechanika nepotřebuje dodatečný těsnicí plech a zabraňuje úniku páry i energie.
- > ***O 28 procent menší potřeba prostoru pro instalaci***
Kompaktní rozměry přístroje snižují objem, jež je nutné ohřívat, a tím i spotřebu energie. Štíhlý dveřní otvor dále zajišťuje menší ztráty energie při otevírání dvířek varného prostoru.
- > ***Vysoce výkonný výměník tepla u plynových přístrojů*** **Patent**
Speciální uspořádání výměníku tepla zajišťuje velmi vysokou účinnost. Velké, hladké plochy usnadňují čištění. Plynové hořáky byly za spalování s minimem škodlivin vyznamenány německou cenou za inovace v oblasti plynárenské technice (Innovationspreis der deutschen Gaswirtschaft).

Pohodlí



- > ***Integrovaná ruční sprcha (volitelné)*** **Patent**
Plynulé dávkování proudu vody a ergonomické uspořádání značně zjednodušuje hrubé čištění, zalévání potravin nebo přilívání vody. Integrované automatické navíjení a automatické uzavírání vody nabízí optimální bezpečnost a hygienu dle požadavků EN 1717 a SVGW (Švýcarské sdružení plynárenského průmyslu a vodo hospodářství).
- > ***Snadná instalace***
Díky integrovanému volnému odtoku podle EN 1717 již nepotřebujete samostatnou nálevku. Schváleno podle SVGW.
- > ***Podélná zásuvka***
Podélná zásuvka umožňuje používat gastronádoby 1/3 a 2/3 GN. Nádoby se snadno vkládají a vyjímají.
- > ***Port USB***
Prostřednictvím portu USB můžete zcela snadno dokumentovat data HACCP za posledních deset dnů, načítat do přístroje varné programy a aktualizovat software konvektomatu CombiMaster® Plus v souladu s nejnovějším stavem výzkumu ve společnosti RATIONAL.

Vhodný přístroj pro všechny potřeby.



Nezáleží na tom, zda připravujete třicet nebo několik tisíc jídel – konvektomat CombiMaster® Plus nabízíme ve velikosti, která vyhoví všem potřebám. Všechny přístroje jsou k dispozici v elektrickém i plynovém provedení, přičemž obě mají stejné rozměry, výbavu i výkon.

Kromě toho nabízíme celou řadu speciálních provedení pro lodi či věžnice a konvektomaty CombiMaster® Plus s integrovaným odtokem tuku, které umožňují ideální přizpůsobení specifickým podmínkám vaší kuchyně. Kromě konvektomatů CombiMaster® Plus vám můžeme doporučit nové zařízení SelfCookingCenter® whiteefficiency® dostupné celkem ve dvanácti provedeních. Pouze zařízení SelfCookingCenter® nabízí díky funkcím Efficient LevelControl®, SelfCookingControl® a CareControl vysokou míru efektivity, jež vaši každodenní kuchařskou praxi pozdvihne na bezkonkurenční úroveň. Zároveň s ním zcela eliminujete velkou část spotřeby energie, vody, čisticích prostředků a času.

Přístroje

Typ 61

Typ 101

Elektrické a plynové provedení

Kapacita	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Počet jídel za den	30-80	80-150
Podélná zásuvka	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Šířka	847 mm	847 mm
Hloubka	771 mm	771 mm
Výška	782 mm	1042 mm
Přítok vody	R 3/4"	R 3/4"
Odtok vody	DN 50	DN 50
Tlak vody	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa

Elektrické provedení

Hmotnost	110 kg	135,5 kg
Příkon	11 kW	18,6 kW
Jištění	3 x 16 A	3 x 32 A
Síťová přípojka	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „Horký vzduch“	10,3 kW	18 kW
Výkon v režimu „Pára“	9 kW	18 kW

Plynové provedení

Hmotnost	126 kg	154,5 kg
Výška vč. prvku pro zajištění proudění	1021 mm	1281 mm
Příkon elektrického provedení	0,3 kW	0,39 kW
Jištění	1 x 16 A	1 x 16 A
Síťová přípojka	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Přívod/přípojka plynu	R 3/4"	R 3/4"
Zemní plyn / zkapalněný plyn LPG		
Max. jmenovité tepelné zatížení	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW
Výkon v režimu „Horký vzduch“	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW
Výkon v režimu „Pára“	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW

Požadujete-li další informace, objednejte si náš katalog přístrojů a příslušenství nebo nás navštivte na internetové adrese www.rational-international.com.





Typ 62

Typ 102

Typ 201

Typ 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
1069 mm	1069 mm	879 mm	1084 mm
971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1042 mm	1782 mm	1782 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa
142,5 kg	182 kg	258 kg	332 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
168 kg	198 kg	286 kg	370,5 kg
1021 mm	1281 mm	2021 mm	2021 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/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

Funkce

- > Kombinované napaření se 3 provozními režimy: teplotní interval 30 °C-300 °C
- > ClimaPlus® – měření vlhkosti, 5stupňové nastavení a ovládání

Charakteristiky vybavení

- > čidlo teploty v jádře
- > 50 programů s až 6 kroky
- > 5 programovatelných rychlostí vzduchu
- > Cool Down pro rychlé a spolehlivé ochlazení varné komory
- > USB rozhraní



kiwa

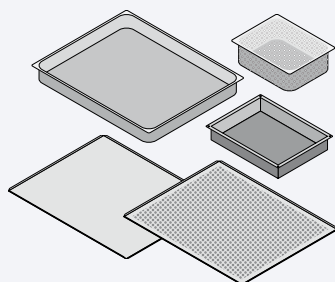
DEKRA



WRAS
APPROVED
PRODUCT

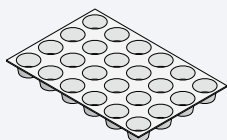


Příslušenství RATIONAL – dokonalý doplněk.



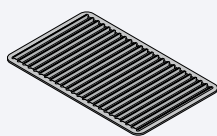
> *Gastronádoby a rošty*

Nádoby z ušlechtilé oceli a rošty RATIONAL jsou k dispozici ve velikostech 2/1, 1/1, 1/2 a 1/3 GN. Pro vynikající výsledky pečení a smažení máte k dispozici granitové smaltované plechy a plechy na smažení a pečení z hliníku, opatřené nepřilnavou vrstvou, a to ve velikostech dle gastronomických i pekařských norem. Pro typické způsoby pečení doporučujeme rovněž perforované plechy na pečení opatřené teflonovou vrstvou, dostupné ve velikostech dle gastronomických a pekařských norem.



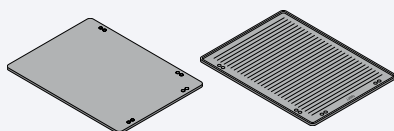
> *Forma na muffiny RATIONAL*

Vysoce flexibilní materiál zcela zamezuje ulpívání potravin. Formy se ideálně hodí také k přípravě flanů, chlebového pudingu, nejrůznějších dezertů, pošírovaných vajec a mnoha dalších pochutin.



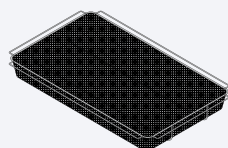
> *Rošt RATIONAL CombiGrill®*

S roštem CombiGrill® získáte na minutkových masech, rybách a zelenině dokonalý grilovací vzor. Rošt CombiGrill® je extrémně robustní a má dlouhou životnost. Třívrstvá povrchová úprava TriLax® má příznivý vliv na opékání potravin dozlatova a je odolná proti vysokým teplotám a louhům.



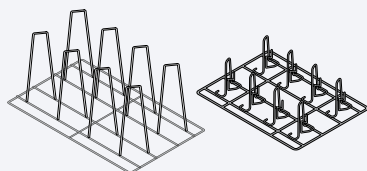
> *Deska na grilování a pizzu RATIONAL Patent*

S deskou na grilování a pizzu připravíte všechny druhy pizz, chlebových placek a koláčů „flammkuchen“. Optimální kvality se dosahuje díky vynikající tepelné vodivosti. Zadní stranu lze použít ke grilování zeleniny, steaků nebo také ryb, a to s dokonalým grilovacím vzorem.



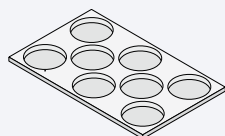
> *RATIONAL CombiFry® Patent*

Dvě stě porcí hranolek bez tuku za pouhých 15 minut. S patentovanou nádobou CombiFry® je vůbec poprvé možné připravovat velké množství předsmažených potravin. Zcela odpadají náklady na nákup, skladování a likvidaci tuku.



> *Rožně Superspike na kachny a kuřata Patent*

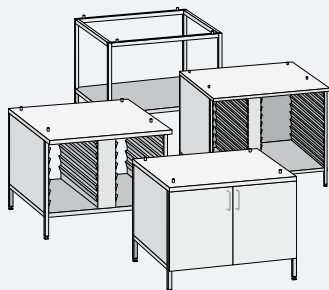
Vzpřímené uspořádání kuřat a kachen zajišťuje mimořádně šťavnaté prsní maso a křupavou a rovnoměrně dozlatova opečenou kůžičku.



> *Multibaker*

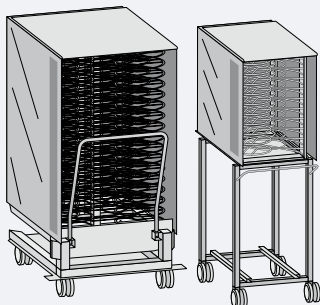
Nádoba Multibaker se hodí k přípravě většího množství sázených vajec, omelet, bramborových placek a tortil. Speciální teflonová vrstva zamezuje ulpívání potravin.

Originální příslušenství RATIONAL je speciálně přizpůsobeno přístrojům CombiMaster® Plus. Vyznačuje se nejvyšší robustností, díky čemuž se nejlépe hodí pro každodenní tvrdé využívání v profesionální kuchyni. Jen s nimi se vám podaří speciální záležitosti, jako je příprava před smažených potravin, grilování kuřat a kachen a pečení celých jehňat nebo selat. Bez zdlouhavého otáčení připravíte i řízky a steaky.



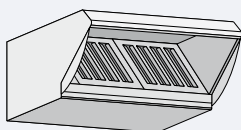
> **Podstavce, nosné skříně a ohřívací skříně**

Pro stabilní instalaci stolních přístrojů CombiMaster® Plus máte k dispozici čtyři provedení. Doplňkovou ohřívací skříně, ideální k ohřívání talířů, podnosů a nádob, lze volně regulovat v rozsahu teplot od 30°C do 80 °C. Všechny podstavce a nosné skříně jsou vyrobeny dle platných hygienických předpisů.



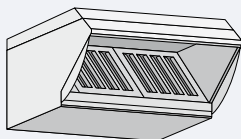
> **Systémy Finishing® pro bankety**

Systém Finishing® sestává ze stojanového vozíku na talíře a z tepelného krytu. Se stojanovými vozíky na talíře můžete funkci Finishing® využít až pro 120 talířů (do průměru 31 cm) najednou. S tepelným krytem RATIONAL překlenete až dvacetiminutový prostor mezi procesem Finishing® a výdejem.



> **UltraVent®**

Kondenzační technologie nástavců UltraVent® váže a odvádí vystupující výpary. Není nutné zřizovat nákladné vzduchotechnické instalace. Instalace je snadná a dá se provést kdykoli, i dodatečně. Vyvedení do venkovního prostoru není nutné.

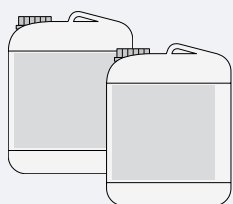


> **Nástavec k odsávání výparů**

Automatické odsávání výparů za pomoci ventilátoru při otevření dvířek varného prostoru (bez kondenzační techniky). Instalace je snadná a dá se provést kdykoli, i dodatečně. Je nutné vyvedení do venkovního prostoru.

> **UltraVent® Plus**

Kromě kondenzační technologie nástavce UltraVent® je nástavec UltraVent® Plus vybaven speciální filtrační technikou. Díky tomu odstraňuje jak výpary, tak protivný dým, vznikající při grilování a pečení. Přístroje RATIONAL tak můžete instalovat i na kritická místa, například v přední části kuchyně.



> **Speciální čisticí prostředek a čisticí prostředek na grily RATIONAL**

Jen originální výrobky RATIONAL jsou speciálně vyvinuty, vyladěny a schváleny pro optimální úspěšnost čištění. Čisticí prostředek na grily odstraňuje mimořádně úporné nečistoty, které mohou vznikat při přípravě jídel při teplotě přes 200 °C.

RATIONAL – vždy k dispozici.



Poradenství a projektování

Rádi vám poradíme s řešením speciálních výzev ve vaší kuchyni. Dále vám bezplatně poskytneme projektové návrhy pro přestavbu vaší stávající kuchyně či pro stavbu nové.

Přístroj na zkoušku

Chcete-li si konvektomat CombiMaster® Plus vyzkoušet za skutečných podmínek ve vaší kuchyni, obraťte se na naše obchodní zástupce – rádi vám vyjdou vstříc. Těšíme se na váš telefonát.

Instalace

Instalace konvektomatu CombiMaster® Plus je velice snadná. Rychlou a odbornou instalaci zajistí naše hustá síť servisních partnerů RATIONAL. Kromě toho nabízíme také rozsáhlá instalační řešení pro případ speciálních podmínek na místě instalace.



Bezplatné zaškolení do obsluhy přístroje

V případě potřeby provede některý z našich zkušených kuchařských mistrů RATIONAL individuální zaškolení do obsluhy i přímo u vás v kuchyni.

ChefLine®

Kolegiální výpomoc mezi kuchaři. V případě veškerých dotazů ohledně používání můžete 365 dní v roce využívat zkušenosti našich kuchařských mistrů RATIONAL. Při osobním rozhovoru získáte rychle a nekomplikovaně odbornou radu a osvědčené tipy, které potřebujete.

ClubRATIONAL

Navštivte jedinečný vědomostní a komunikační portál s mnoha atraktivními a užitečnými službami. Sdílejte své znalosti a zkušenosti s dalšími kolegy. Využijte služby bezplatné aktualizace přístrojů CombiMaster® Plus.

Servisní partneři RATIONAL

Vždy nablízku, vždy k dispozici. Hustá síť kvalifikovaných a ochotných servisních partnerů RATIONAL vám nabízí spolehlivou a rychlou pomoc při všech technických problémech, včetně garantované dodávky náhradních dílů, technické linky pomoci a víkendové pohotovostní služby.



Zpětný odběr a recyklace

Konec, který není koncem. Naše přístroje CombiMaster® Plus umožňují vysoký stupeň recyklace. Vysloužilé přístroje si bezplatně vyzvedneme a recyklujeme. Nejedná se však o definitivní konec – většina z našich zákazníků své staré přístroje po mnoha letech vrací jen proto, aby si pořídili nové.

Praktické zkušenosti teorie nenahradí.



Vaše „zkušební jízda“ s našimi přístroji:
RATIONAL CookingLive

Vyzkoušejte si naše přístroje a na vlastní kůži se přesvědčte o jejich výkonnosti:
Navštivte nezávazně jednu z našich bezplatných akcí ve Vašem okolí a vařte bok po boku s našimi zkušenými kuchaři.

Ze zkušeností víme, že poptávka je značná. Doporučujeme proto, abyste se zaregistrovali včas. Termíny vám rádi sdělíme na telefonním čísle
Tel. +41 71 727 9090. Těšíme se na váš telefonát.



Chcete-li další informace, vyžádejte si prospekt SelfCookingCenter® whiteefficiency® či náš katalog přístrojů a příslušenství. Případně nás můžete navštívit na internetu na adrese www.rational-online.com.

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. +33 389 570 555
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./FAXS +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 ラショナル・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㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화+82-2-545-4599
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-international.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-ag.com

