

Il nuovo CombiMaster® Plus.





RATIONAL – l'azienda dei cuochi.

Il massimo vantaggio per i nostri clienti: è questo l'obiettivo che perseguiamo da oltre 40 anni. Ha avuto inizio con lo sviluppo del primo Combi-Vapore, che rivoluzionò il mondo della preparazione termica dei cibi. Da allora, abbiamo imboccato la strada della specializzazione e ci orientiamo esclusivamente ai desideri e alle esigenze dei nostri clienti. In tal modo, siamo in grado di risolvere i loro problemi meglio degli altri.

La ragione risiede anche nella nostra filosofia aziendale: ci consideriamo dei fornitori di soluzioni innovative per chef, piuttosto che semplici produttori di attrezzature. Ed è proprio questo che si riflette sulla nostra attività di progettazione, per la quale fisici, ingegneri, nutrizionisti e cuochi impiegano ogni anno circa 25 tonnellate di alimenti per aumentare ulteriormente il nostro vantaggio in innovazione e la gamma di applicazioni da offrire ai nostri clienti.

Il risultato? Con CombiMaster® Plus offriamo una soluzione su misura con la quale sarete in grado di affrontare con la massima semplicità le sfide quotidiane della vostra cucina: partendo dalla qualità eccelsa dei piatti e da un impiego più consapevole delle materie prime, passando per la riduzione dei consumi e arrivando poi al risparmio di tempo, CombiMaster® Plus apre nuovi orizzonti in termini di prestazioni.



Il nostro obiettivo aziendale

Offrire il massimo vantaggio a coloro che preparano cibi caldi nelle cucine professionali e industriali.

CombiMaster® Plus RATIONAL:

un livello superiore.

Cucinare richiede precisione. Sia da parte del cuoco, sia da parte dei suoi strumenti. Il nuovo CombiMaster® Plus lavora con la massima precisione da ogni punto di vista. Offre una tecnologia comprovata e supporta le capacità personali di ogni cuoco.



Robusto e facile da usare, il CombiMaster® Plus convince grazie a funzioni che garantiscono sempre la massima qualità dei cibi: croste croccanti, arrostiti succulenti, aromi intensi, colori saturi e la conservazione di vitamine e minerali.

Tutto ciò viene assicurato tramite la regolazione precisissima del clima della camera di cottura, della temperatura, dell'umidità dell'aria, del flusso d'aria e della durata della cottura.

Le caratteristiche principali:

> Versatilità illimitata in cucina

Il CombiMaster® Plus sostituisce fino al 50 % di tutti gli apparecchi di cottura tradizionali, permettendovi di grigliare, infornare, arrostitire, stufare, lessare, cuocere a vapore e molto altro ancora.

> Potenza di cottura unica

La potenza di cottura del CombiMaster® Plus consente di caricare quantitativi fino al 30 % superiori rispetto al modello precedente. Insieme alle comprovate tecnologie di cottura, tale potenza assicura una qualità dei cibi costantemente eccelsa.

> Clima ottimale nella camera di cottura

ClimaPlus® regola il clima della camera di cottura in base ai prodotti, per ottenere croste e impanature croccanti e arrostiti succosi.

> Estrema facilità d'uso

La manopola rotante per la selezione delle funzioni è facile da usare, chiara e ormai affermata nelle attività gastronomiche quotidiane.



CombiMaster® Plus – prestazioni che colpiscono.

Il CombiMaster® Plus apre nuovi orizzonti non solo in termini di redditività, ma anche nelle prestazioni effettive. L'energia viene convogliata agli alimenti con la massima precisione, se necessario in modo estremamente potente.

La centrale di misurazione e regolazione diffonde un clima uniforme nella camera di cottura, che può essere adattato ai singoli alimenti. In tal modo, prodotti particolarmente delicati, quali pezzi di arrosto, gratin o grigliate, riescono alla perfezione anche quando l'apparecchio viene sfruttato a pieno carico, ripiano per ripiano, pezzo per pezzo, porzione per porzione. È questa la differenza che i vostri ospiti vedono, assaporano e apprezzano.



Vapore vivo puro e igienico

Il potente generatore di vapore vivo, con la sua nuova, efficiente regolazione del vapore, unisce il vantaggio della cottura in acqua (vale a dire in presenza di massima umidità) a quello della cottura a vapore delicata. Tempi di riscaldamento brevissimi, colori intensi, sapori gustosi e mantenimento di vitamine e minerali. Le temperature sempre costanti e la massima saturazione possibile sono garanzia di ottima qualità dei cibi. La nuova regolazione del vapore fa sì che i cibi vengano avvolti costantemente e delicatamente da vapore fresco igienico. Persino i prodotti più sensibili non si asciugano.

Deumidificazione altamente efficace della camera di cottura

La nuova deumidificazione attiva della camera di cottura sprigiona la sua efficacia in modo rapido, affidabile e in qualsiasi condizione. Ciò garantisce croste e impanature croccanti, così come arrostiti succulenti, anche in presenza di grandi quantitativi.

Circolazione dinamica dell'aria

L'innovativa circolazione dinamica dell'aria brevettata, abbinata alla camera di cottura con flusso ottimizzato, consente al calore di diffondersi in modo ottimale all'interno della camera di cottura e di agire dove necessario. Le pietanze vengono cotte uniformemente, dal primo all'ultimo carico.



I fattori chiave:

> Circolazione dell'aria dinamica e nuova geometria della camera di cottura

Sommata tra di loro, questi due fattori comportano una ripartizione del calore assolutamente omogenea e, di conseguenza, un'uniformità del risultato di cottura senza precedenti.

> Gestione attiva del clima nella camera di cottura

L'efficacissima tecnica di deumidificazione opera in modo molto veloce, facendo sì che, anche in presenza di pieni carichi, arrostiti e cibi impanati vengano come devono venire: all'interno teneri e succosi, all'esterno dorati e croccanti.

> Generazione di vapore vivo efficiente ed igienica

Il miglior apparecchio per la cottura a vapore. La saturazione del vapore avviene oltremodo rapidamente, mantenendo sempre il massimo livello possibile. Pesce, verdure e altri cibi sensibili vengono cotti a vapore con delicatezza, senza asciugarsi.

CombiMaster® Plus – il tuttofare.

Il CombiMaster® Plus è un vero e proprio tuttofare, del quale presto non potrete più fare a meno. In termini di spazio, gliene serve poco: ciò che avete sinora prodotto con tanto lavoro e occupando ampie superfici, oggi si può ottenere con un unico apparecchio in meno di 1 m².



Modalità Vapore da 30°C a 130°C

Il potente generatore di vapore vivo con nuova regolazione del vapore produce sempre vapore vivo igienico. In tal modo, potete cucinare senza aggiungere acqua e senza precottura. La temperatura costante della camera di cottura e la massima saturazione del vapore possibile consentono di ottenere un processo di cottura uniforme ed estremamente delicato e, di conseguenza, una qualità dei cibi impeccabile. Dei colori appetitosi, la giusta consistenza e il mantenimento di sostanze nutritive e vitamine vengono così garantiti, soprattutto per le verdure. Persino cibi molto delicati come crème caramel, flan, pesci pregiati o salse mousseline riescono alla perfezione, senza alcuna fatica, anche in grandi quantità.

Modalità Secco da 30°C a 300°C

L'aria calda che circola ad alta velocità avvolge la pietanza da cuocere da tutti i lati. Le proteine animali vengono immediatamente fissate, lasciando l'interno incredibilmente succoso. L'aria calda costante fino a 300 °C non è solo un dettaglio tecnico, ma garantisce anche le riserve energetiche necessarie in caso di pieni carichi. Solo così è possibile ottenere risultati succosi e dorati per piccole grigliate, piatti pronti surgelati come calamari, crocchette, involtini primavera, ali di pollo o prodotti da forno.

Modalità Combi da 30 °C a 300 °C

Nella modalità combinata, tutti i vantaggi del vapore caldo, quali tempi di cottura brevi, perdite ridotte, elevata sughosità, si sommano a quelli dell'aria calda, responsabile di aromi intensi, colori appetitosi e croste croccanti. Senza girare i cibi e con tempi di cottura notevolmente inferiori, è così possibile evitare fino al 50 % delle normali perdite dovute alla cottura.

Finishing®

Finishing® è sinonimo di separazione coerente tra produzione e messa in tavola. Dai contorni ad un menu completo: grazie ad un clima ottimale, gli alimenti cotti a puntino nel CombiMaster® Plus e poi raffreddati vengono portati in brevissimo tempo alla temperatura di consumo, non importa che siano su piastre, piatti o in contenitori. Voi guadagnate in flessibilità e i vostri ospiti in gusto, dato che si evita di tenere in caldo i cibi troppo a lungo e, di conseguenza, di comprometterne la qualità.

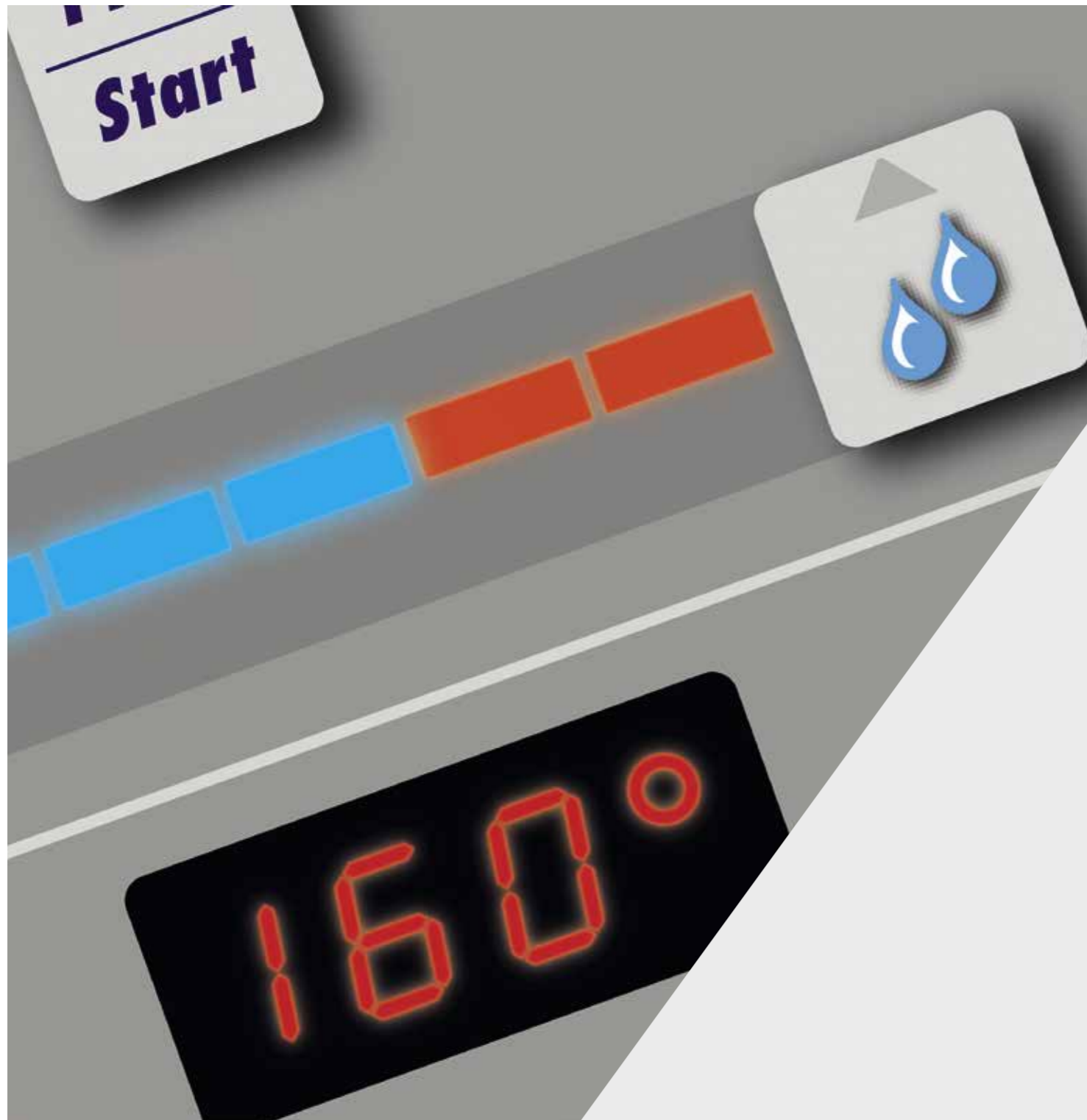
5 velocità dell'aria

Delicati o resistenti, per ogni alimento il CombiMaster® Plus ha la velocità dell'aria giusta. Perfino soufflé, bigné o pan di Spagna riescono con la massima facilità.



ClimaPlus® –

dipende tutto dal clima giusto.



La regolazione dell'umidità ottenuta annaffiando o chiudendo il coperchio è sempre stata decisiva per la buona riuscita dei piatti.

Riuscire a mantenere la giusta umidità richiede attenzione, tempo e, soprattutto, tanta esperienza e sensibilità. Oggi è possibile evitare queste procedure impegnative, dato che la centrale di misurazione e regolazione del CombiMaster® Plus mantiene l'umidità della camera di cottura sempre nel range ideale. ClimaPlus® traduce l'esperienza dei cuochi in una straordinaria tecnologia intelligente e facilissima da usare, in grado di garantire una qualità dei cibi eccelsa e costante.

ClimaPlus®: gestione attiva del clima nella camera di cottura:

- > Dei sensori misurano costantemente l'umidità nella camera di cottura, regolandola in modo del tutto automatico in base alle vostre impostazioni. A seconda delle esigenze, è possibile aggiungere o togliere umidità alla camera di cottura. In tal modo, vengono meno attività faticose come le annaffiature.
- > ClimaPlus® può essere usato manualmente o nell'ambito di programmi di cottura. Va da sé che, durante il processo di cottura, potete modificare l'umidità a vostro piacimento.



Lavorare in modo efficace.

Semplicità d'uso. Facile pulizia.

Simboli autoesplicativi

Sin dall'inizio, il CombiMaster® Plus può essere usato con la massima semplicità. Facili e intuitivi, i simboli dell'apparecchio sono disposti in modo chiaro, mentre le comprovate manopole semplificano le configurazioni.

Programmazione personalizzabile

Se desiderate automatizzare dei programmi di cottura personali, avete a disposizione 100 possibilità con un massimo di 6 fasi ciascuna. Così facendo, i programmi con più fasi vengono eseguiti comodamente premendo un tasto.

Pulizia igienica premendo un tasto

Per pulire il CombiMaster® Plus RATIONAL bastano pochi gesti. È sufficiente spruzzare il detersivo RATIONAL nella camera di cottura e avviare il programma di pulizia. L'ideale è sciacquare ulteriormente la camera di cottura con la doccia manuale ed ecco fatto. Anche lo sporco più ostinato non ha speranze.



Detersivo speciale e detersivo per griglie RATIONAL

Solo i prodotti originali RATIONAL sono stati appositamente studiati, adattati e omologati per un risultato di pulizia ottimale. Il detersivo per griglie rimuove anche lo sporco più ostinato che si può formare usando applicazioni con temperature superiori a 200 °C.



Guadagnare sin dal primo giorno.

whiteefficiency®.

Il CombiMaster® Plus aumenta la redditività della vostra cucina in modo sostanziale e dimostrabile. Non c'è bisogno di aspettare che si ammortizzi. L'apparecchio si ripaga da subito. I risparmi su materie prime, energia, tempi di lavoro, investimento e spazio sono talmente elevati da superare i costi del finanziamento.

Lavorare con RATIONAL significa consumare meno risorse ricevendo una migliore performance. Questo vuol dire efficienza. Noi la chiamiamo whiteefficiency®.

Consideriamo whiteefficiency® come un sistema completo, che inizia con lo sviluppo del prodotto. In collaborazione con le università, cerchiamo soluzioni per minimizzare il consumo di risorse. Questo impegno continua nella produzione con certificazione ambientale, nella logistica volta al risparmio di risorse sino al ritiro e il riciclaggio dei nostri vecchi apparecchi.

Cosa riceverai in cambio:

I vantaggi di whiteefficiency® sono tangibili soprattutto nella vostra cucina.

perché RATIONAL è sinonimo di massima qualità anche con grandi quantità. Un risparmio, quindi, di materie prime e meno scarto. In più, l'impiego dei nostri apparecchi riduce al minimo il consumo di energia, acqua e tempo.

Con RATIONAL avete inoltre più spazio perché, su una superficie minima, potete sostituire o alleggerire del 40-50 % il carico di lavoro di tutti gli apparecchi di cottura tradizionali.

Con una superficie occupata inferiore a 1 m², sostituite o alleggerite del 40-50 % il lavoro degli apparecchi tradizionali utilizzati per cucinare. In questo modo aumenta lo spazio in cucina e contemporaneamente si riducono i costi di investimento.

Infine, per noi whiteefficiency® significa essere sempre al vostro fianco. Con il nostro pacchetto ServicePlus siamo a vostra disposizione per tutta la durata del prodotto e senza costi aggiuntivi.

Voi ci mettete:

un utilizzo minimo di materie prime, energia, acqua, prodotti chimici e tempo.

Per ricevere in cambio:

una straordinaria qualità dei cibi e l'offerta più completa di servizi per tutta la durata del prodotto.

Esempio: mensa aziendale che prepara 200 pasti al giorno con due CombiMaster® Plus 101

Il vostro guadagno	Calcolo esemplificativo mensile	Il vostro guadagno aggiuntivo mensile	Fate i vostri conti
Carne			
Una considerevole riduzione delle perdite di cottura implica fino al 10 %* in meno di materie prime da acquistare.	Impiego di materie prime con apparecchi tradizionali 7.040 € Impiego di materie prime con CombiMaster® Plus 6.336 €	= 704 €	
Grasso			
Pressoché superfluo. I costi di acquisto e smaltimento dei grassi si riducono fino al 95 %*.	Impiego di grassi con apparecchi tradizionali 240 € Impiego di grassi con CombiMaster® Plus 12 €	= 228 €	
Energia			
Grazie ai brevi tempi di preriscaldamento e alla moderna tecnologia di regolazione, consumate fino al 60 % in meno (€ 0,20 per kWh).	Consumo con apparecchi tradizionali 6.300 kWh = 1.260 € con CombiMaster® Plus 2.520 kWh = 504 €	= 756 €	
Ore di lavoro			
Si risparmia tempo grazie ad una produzione programmata, alla facilità d'uso, ecc.	35 ore in meno x 20 €**	= 700 €	
Il vostro guadagno aggiuntivo mensile		= 2.388 €	
Il vostro guadagno aggiuntivo annuale		= 28.656 €	

*rispetto ai metodi di cottura tradizionali

**calcolo composto da tariffa oraria per cuoco/personale addetto alla pulizia

Una tecnologia che offre più vantaggi.

Perché la differenza è nei dettagli.



Sicurezza

- > **Massima sicurezza sul lavoro grazie all'altezza ridotta dell'ultimo ripiano**
RATIONAL ha definito uno standard innovativo. Per tutti gli apparecchi, l'altezza del ripiano superiore è di 1,60 m.
- > **Porta a doppio vetro con retroventilazione e rivestimento termoriflettente**
La struttura garantisce una temperatura di contatto inferiore del vetro esterno, consentendo inoltre di pulire con facilità tra i vetri.
- > **Vaschetta di raccolta per porta incorporata**
Grazie allo svuotamento costante della vaschetta di raccolta anche in caso di porta aperta, si evitano efficacemente accumuli d'acqua sul pavimento.

Tecnologia di cottura

- > **ClimaPlus®**
La centrale di misurazione e regolazione brevettata provvede automaticamente a mantenere il clima impostato per la camera di cottura. Insieme all'efficacissima tecnica di deumidificazione, si ottengono così croste e impanature croccanti e una sugosità estrema.
- > **Generatore di vapore**
Il generatore con la nuova regolazione di vapore fornisce sempre il 100 % di vapore fresco igienico per la massima qualità dei cibi. L'elevata saturazione del vapore anche a basse temperature impedisce che le pietanze si asciughino.
- > **Nuova tecnica di flusso** **Richiesta di brevetto depositata**
L'innovativa circolazione dinamica dell'aria e la particolare geometria della camera di cottura garantiscono una ripartizione uniforme del calore nella camera stessa. Una caratteristica imprescindibile per un'omogeneità eccelsa anche con pieni carichi.
- > **Separazione centrifuga dei grassi** **Brevettata**
Nessun filtro antigrasso tradizionale da pulire e sostituire. La separazione automatica dei grassi nella ventola mantiene l'aria della camera di cottura pulita, garantendo un sapore eccezionale.

Efficienza delle risorse

- > **Apporto di energia commisurato al fabbisogno**
L'innovativa tecnica di regolazione apporta agli alimenti soltanto la quantità di energia realmente assorbibile.
- > **Chiusura ermetica integrata negli apparecchi da pavimento** **Brevettata**
Con o senza carrello portateglie, la chiusura ermetica integrata funziona senza alcuna piastra di tenuta supplementare e non permette né al vapore, né all'energia di fuoriuscire.
- > **28 % in meno di spazio occupato**
Le dimensioni compatte dell'apparecchio riducono il volume da scaldare e quindi il consumo energetico. La ristretta battuta della porta assicura un campo di spostamento ridotto e quindi una minore perdita di energia quando deve essere aperta.
- > **Scambiatore di calore ad alta potenza per gli apparecchi a gas** **Brevettata**
La particolare struttura dello scambiatore di calore garantisce un'elevata efficienza. Superfici grandi e lisce semplificano la pulizia. Grazie alla combustione particolarmente poco inquinante, i bruciatori a gas hanno ricevuto il premio per l'innovazione dell'industria del gas tedesca.

Comfort

- > **Doccia manuale integrata** **Brevettata**
La regolazione continua del getto e la posizione ergonomica semplificano notevolmente la pulizia superficiale, il quenching e l'annaffiatura. Il dispositivo di ritiro automatico e il sistema automatico di blocco dell'acqua offrono una sicurezza e un'igiene ottimali ai sensi della norma EN 1717 e degli standard del SVGW (Swiss Association for the Gas and Water Industry).
- > **Installazione facile**
Grazie alla sezione di isolamento previsto dalla norma EN 1717, non è più necessaria una tramoggia separata. Omologato SVGW.
- > **Ripiano longitudinale**
Il ripiano longitudinale consente di alloggiare contenitori GN 1/3 e 2/3. I contenitori sono facili da caricare e scaricare.
- > **Connessione USB**
Grazie alla connessione USB, è possibile documentare i dati HACCP fino a 10 giorni prima, caricare programmi di cottura sull'apparecchio e aggiornare il software del CombiMaster® Plus per portarlo al passo con le ricerche RATIONAL.

L'apparecchio giusto per ogni esigenza.

Che si tratti di trenta o migliaia di pasti, il CombiMaster® Plus è disponibile nella misura giusta per soddisfare qualsiasi esigenza. Tutti i modelli sono in versione elettrica o a gas, identici per dimensioni, dotazioni e potenza.

Oltre a ciò, esistono numerose versioni speciali per navi, istituti di pena, così come CombiMaster® Plus con scarico dei grassi incorporato, che consentono di adattare l'apparecchio alle condizioni specifiche della vostra cucina.

Oltre al CombiMaster® Plus, vi consigliamo anche il nostro nuovo SelfCookingCenter® disponibile in tredici versioni diverse. Grazie a iLevelControl, iCookingControl ed Efficient CareControl, solo il SelfCookingCenter® è in grado di offrire quelle prestazioni che porteranno la vostra attività culinaria ad un livello imbattibile di qualità ed efficienza. Gran parte dei consumi di energia, acqua, prodotti chimici per la pulizia e tempo subiranno infatti una drastica riduzione.

Funzioni:

- > Funzione Combi-Vapore con 3 modalità: intervallo di temperatura 30-300 °C
- > ClimaPlus® – misurazione, impostazione su 5 livelli e regolazione dell'umidità

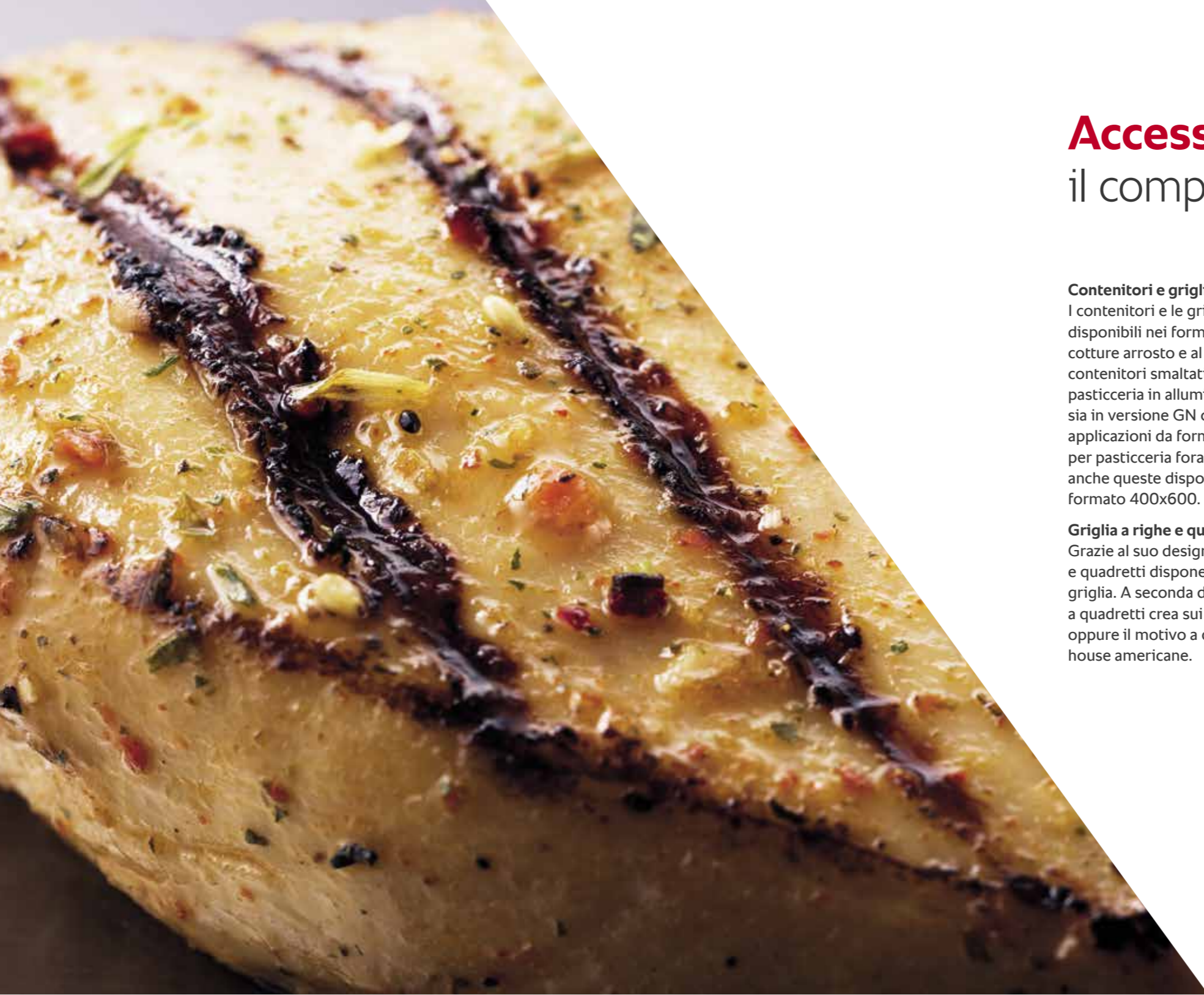
Caratteristiche di equipaggiamento:

- > Sensore termico
- > Doccia manuale integrata con dispositivo di ritiro automatico
- > 100 programmi con fino a 6 fasi
- > 5 velocità dell'aria programmabili
- > Cool Down per il raffreddamento rapido e sicuro della camera di cottura
- > Interfaccia USB

2 anni di garanzia



Apparecchi	Modello 61	Modello 101	Modello 62	Modello 102	Modello 201	Modello 202
Elettrico e a gas						
Capacità	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
Numero di pasti al giorno	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Ripiano longitudinale	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
Larghezza	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Profondità	771 mm	771 mm	971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
Altezza	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Alimentazione acqua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Scarico acqua	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pressione acqua	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa
Elettrico						
Peso	105,5 kg	141,5 kg	125,5 kg	166 kg	259 kg	338 kg
Potenza allacciata	5,7 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Protezione	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Collegamento alla rete elettrica	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Potenza "Aria calda"	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Potenza "Vapore"	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas						
Peso	121 kg	163,5 kg	143,5 kg	197,5 kg	288 kg	364,5 kg
Altezza incl. convogliatore fumi	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Potenza allacciata	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Protezione	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Collegamento alla rete elettrica	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Alimentazione/Connessione	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Gas naturale/Gas liquido 3P/Gas naturale 3BP						
Carico termico nominale max.	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Potenza "Aria calda"	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Potenza "Vapore"	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW



Accessori RATIONAL: il complemento perfetto.

Contenitori e griglie formato gastronomia (GN)

I contenitori e le griglie in acciaio inox RATIONAL sono disponibili nei formati GN 2/1, 1/1, 1/2 e 1/3. Per cotture arrosto e al forno eccellenti, sono disponibili contenitori smaltati in granito e piastre per arrosti e pasticceria in alluminio con rivestimento anti-aderente sia in versione GN che in formato 400x600. Per le applicazioni da forno classiche, consigliamo le piastre per pasticceria forate con rivestimento anti-aderente, anche queste disponibili sia in versione GN che in formato 400x600.

Griglia a righe e quadretti

Grazie al suo design innovativo, con la griglia a righe e quadretti disponete di due motivi diversi in un'unica griglia. A seconda del lato utilizzato, la griglia a righe e a quadretti crea sui vostri prodotti le classiche striature oppure il motivo a quadretti originale tipico delle steak house americane.

Piastra per griglia e per pizza

Con la piastra per griglia e per pizza potete preparare ogni genere di pizza e focaccia. Grazie all'eccellente conduttività termica si ottiene sempre una qualità ottimale. Il retro può essere utilizzato per preparare verdure, bistecche o pesce con una grigliatura perfetta.

CombiFry®

200 porzioni di patatine fritte in soli 15 minuti, senza grassi. Il sistema brevettato CombiFry® è il primo che consente di preparare grandi quantità di prodotti prefritti. Si eliminano totalmente le spese di acquisto, conservazione e smaltimento dei grassi.

Superspike per anatre e Superspike per polli

Il posizionamento verticale di polli e anatre rende la carne del petto particolarmente succosa, mentre la pelle rimane croccante e dorata in modo uniforme.

Multibaker

Il Multibaker è adatto alla preparazione di grandi quantitativi di uova al tegamino, omelette, rösti e tortilla. Grazie allo speciale rivestimento in teflon, i cibi non si attaccano più.

Sottotelai e sottoarmadi

Sono disponibili 4 diverse versioni per offrire un solido sostegno alla vostra unità CombiMaster® Plus da tavolo. Tutti i sottotelai e i sottoarmadi sono stati realizzati nel rispetto delle norme igieniche vigenti.

UltraVent

La tecnologia di trattamento della condensa UltraVent raccoglie e allontana i vapori emessi. Non è più necessario installare costosi impianti di scarico dell'aria. L'installazione è facile e si può eseguire in qualsiasi momento, anche successivamente. Non è necessario un collegamento esterno.

UltraVent Plus

Oltre ad avere la tecnologia di condensazione della UltraVent, la UltraVent Plus è dotata di una speciale tecnica di filtraggio, che evita la formazione di vapori ma anche del fumo fastidioso che si forma quando si griglia o arrostitisce. Ciò permette di installare gli apparecchi RATIONAL anche in luoghi critici, per esempio a vista.



Piastra per griglia e per pizza



Griglia a righe e quadretti



Piastra per arrosti e pasticceria



Multibaker

RATIONAL

Sempre accanto a voi!



Consulenza e pianificazione

Saremo lieti di fornirvi una consulenza per trovare la soluzione migliore in base alle esigenze specifiche della vostra cucina. Senza contare che mettiamo gratuitamente a vostra disposizione delle proposte per la ristrutturazione di spazi esistenti o la realizzazione di nuovi.

Prova

Se volete provare un CombiMaster® Plus in condizioni reali nella vostra cucina, il nostro servizio clienti sarà lieto di accontentarvi. Non esitate a chiamarci.

Installazione

Il CombiMaster® Plus è facile da installare. Ad occuparsi di un'installazione rapida e professionale pensa la nostra fitta rete di Service Partner RATIONAL. Proponiamo inoltre ampie soluzioni di installazione per qualsiasi situazione costruttiva.

Formazione sul posto

Se necessario, uno dei nostri esperti chef RATIONAL può effettuare un addestramento personalizzato direttamente nella vostra cucina.

Academy RATIONAL

Solo da noi la formazione continua è parte del servizio. Sul sito www.rational-online.com potete iscrivervi ad uno dei nostri seminari gratuiti. Vi proponiamo inoltre eventi a pagamento su determinati argomenti specifici. In cui potete scoprire nuove possibilità per eventi o un menu invitante.

ChefLine®

Assistenza professionale, da cuoco a cuoco. In caso di domande applicative, potete contare 365 giorni all'anno sull'esperienza dei nostri chef RATIONAL, che saranno lieti di fornirvi l'assistenza e i consigli di cui avrete bisogno – in modo semplice e veloce.

Club RATIONAL

Visitate lo straordinario portale di conoscenza e comunicazione con tanti servizi avvincenti e utili. Condividete con altri colleghi nozioni ed esperienze personali e sfruttare il servizio di aggiornamento gratuito per il vostro CombiMaster® Plus. Disponibile anche come app mentre siete in viaggio.

Service Partner RATIONAL

Sempre vicino a casa vostra, sempre a disposizione. La fitta rete di Service Partner qualificati del servizio assistenza RATIONAL vi offre un aiuto affidabile e rapido per qualsiasi problema tecnico, compreso il reperimento garantito di ricambi, una hotline tecnica e un servizio di emergenza nei fine settimana.

Ritiro e riciclaggio

Una fine che non è una fine. I nostri CombiMaster® Plus sono in gran parte riciclabili. Ritiriamo gratuitamente i vecchi apparecchi e li convogliamo in un ciclo di recupero del valore. Non si tratta di una vera e propria fine, dato che la maggior parte dei nostri clienti restituisce i propri apparecchi solo dopo tanti anni per acquistarne di nuovi.

Volete vedere tutto con i vostri occhi?

Cucinate con noi.

Convincetevi delle capacità dei nostri apparecchi provandoli di persona: Partecipate senza impegno a uno dei nostri eventi gratuiti della vostra zona e cucinate insieme ai nostri chef.

Telefonando al numero 041 8629050 o sul sito www.rational-online.com potete scoprire dove e quando avranno luogo i prossimi eventi.

Vorreste ricevere maggiori informazioni specifiche sulle vostre necessità e il vostro ambito di utilizzo? Richiedete i nostri dépliant supplementari disponibili da subito per i seguenti settori:

- > ristoranti
- > hotel
- > mense scolastiche
- > ristorazione collettiva
- > panifici
- > macellerie
- > catene di ristorazione
- > supermercati

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.rational-online.com





RATIONAL Italia s.r.l.
Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Italy

Tel. +39 041 8629050

info@rational-online.it
rational-online.it