

El nuevo CombiMaster® Plus.





RATIONAL

la empresa del cocinero.

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

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

Nuestros esfuerzos han desembocado en el CombiMaster® Plus, una solución a medida que permite al profesional de la cocina superar sin problemas los retos del quehacer cotidiano. El CombiMaster® Plus establece nuevas pautas tanto en excelente calidad de platos, como en consumo de materia prima mejorado a consumo de energía y ahorro de tiempo.



Nuestro objetivo empresarial:
Ofrecer el máximo beneficio a todos los que se dedican a la preparación térmica de alimentos en cocinas grandes e industriales.

CombiMaster® Plus de RATIONAL:

Una categoría aparte.

La cocina requiere precisión, tanto del cocinero como de sus herramientas. El nuevo CombiMaster® Plus trabaja con precisión en todos los aspectos: y con su sofisticada tecnología realza el arte culinario de cualquier maestro.



Es un aparato robusto, fácil de manejar, que convence por su funcionalidad y su aptitud para ennoblecer la calidad de los más exquisitos platos: asados jugosos con corteza crujiente, aromas y colores intensos, conservando todas las vitaminas y minerales de los alimentos.

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

Las características clave:

> Variedad ilimitada en la cocción

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

> Potencia de cocción única

La potencia de cocción del CombiMaster® Plus posibilita una capacidad de carga hasta un 30 % mayor comparado con el modelo anterior. Combinada con las logradas tecnologías de cocción, asegura comidas de constante y excelente calidad.

> Clima de cocción óptimo

ClimaPlus® regula el clima de cocción específico del producto, para cortezas y empanados supercrujientes y asados con todo su jugo.

> Manejo facilísimo

El mando giratorio, de clara disposición y diseño robusto, facilita al máximo la selección de las diversas funciones.



CombiMaster® Plus – Impresiona por su potencia.

El CombiMaster® Plus establece nuevas pautas no solo en materia de rentabilidad, el aparato destaca por su impresionante potencia efectiva: La dosis de energía transmitida a los alimentos es siempre exacta y sumamente potente, si siempre que sea requerido.

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



Vapor fresco e higiénico

El potente generador de vapor fresco con una regulación de vapor eficiente combina la ventaja de cocinar en agua, con la máxima humedad, con la delicada forma de cocción al vapor. Además, los tiempos de calentamiento son rapidísimos y los alimentos conservan su color intenso, su apetitoso sabor y su contenido de sustancias vitamínicas y minerales. Las temperaturas de vapor constantes y una saturación máxima del vapor son una garantía para obtener alimentos de la mejor calidad. El nuevo sistema de regulación se encarga de la circulación delicada del vapor y de su aporte permanente del mismo, fresco e higiénico para los alimentos. De este modo, incluso los productos más sensibles se cocinan sin researse.

Desecación de alta eficacia de la cámara de cocción

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

Fluidización dinámica del aire.

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



Los agentes clave:

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

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

> Gestión activa del clima en la cámara de cocción

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

> Generación higiénico de vapor fresco

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

CombiMaster® Plus – talento múltiple.

El CombiMaster® Plus dispone de un auténtico talento múltiple que se convierte enseguida en un aliado indispensable en la cocina. Precisa de poco espacio: Todo lo que antes requería gran esfuerzo, un sinfín de utensilios y extenso espacio para su preparación, puede cocinarlo ahora en un único equipo sobre una superficie de 1 m².



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

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

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

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

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

El modo de combinación suma las ventajas típicas del vapor caliente: como la cocción rápida, menos pérdidas de cocción, gran jugosidad, con las ventajas del aire caliente, responsable de un aroma intenso, un color apetitoso y unas costras crujientes. Sin necesidad de girar o voltear los alimentos, en tiempos de cocción significativamente más rápidos y reduciendo las pérdidas por cocción en hasta un 50 %.

Finishing®

Finishing® permite desvincular la producción de las horas de las horas de servicio. Desde la más simple guarnición hasta el más elaborado menú: Con el clima de cocción óptimo se consigue un rápido calentamiento de la comida en el CombiMaster® Plus y las comidas refrigeradas alcanzan enseguida la temperatura ideal de consumo, tanto en bandejas como en platos o en contenedores. Lo que para usted significa flexibilidad, para sus clientes se traduce en mayor placer, al eliminar definitivamente las pérdidas de calidad que implica mantener las comidas calientes.

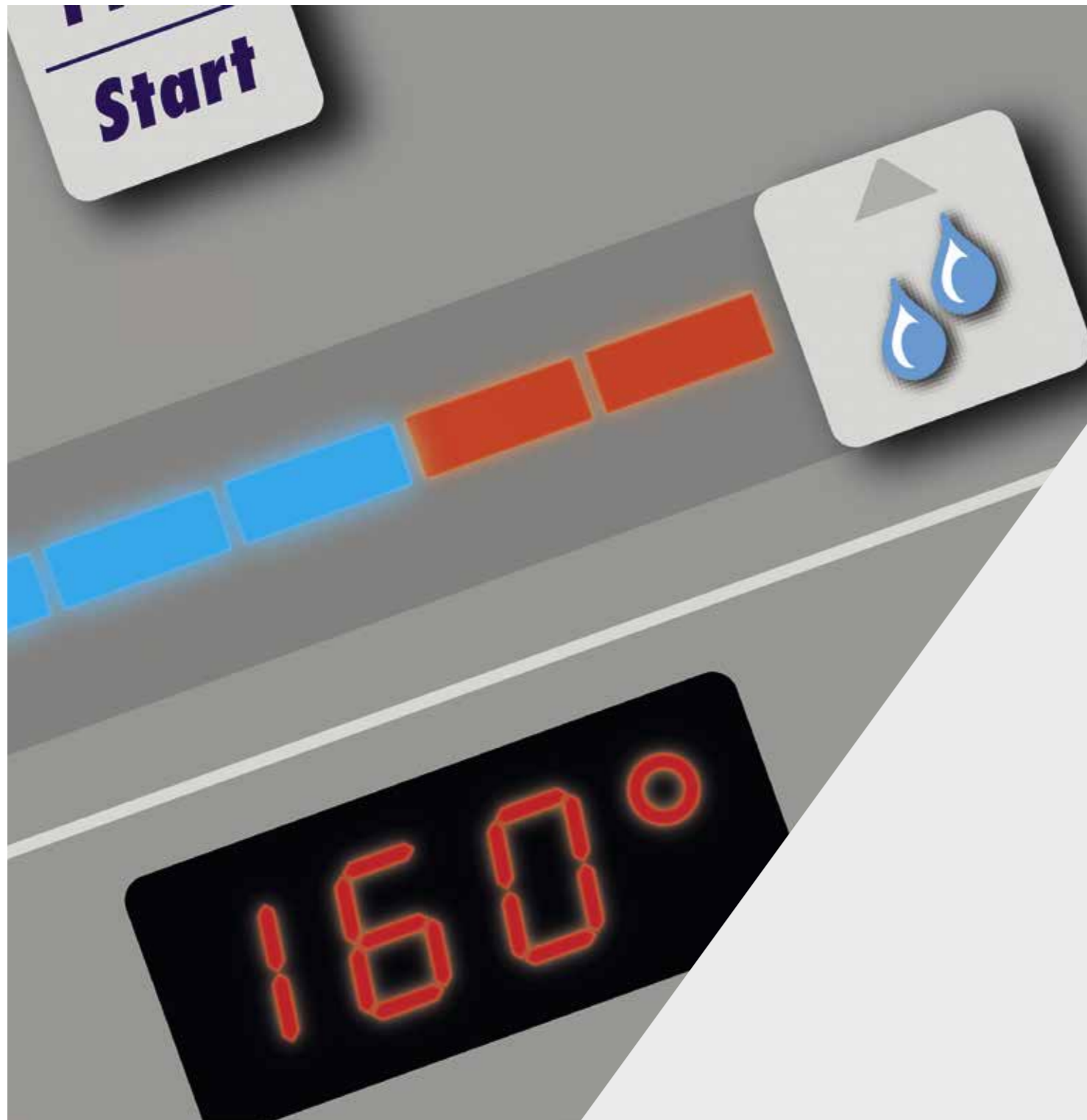
5 velocidades del aire

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



ClimaPlus® –

El secreto está en el clima.



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

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

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

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



Funcionamiento Eficaz.

Fácil de usar.

Fácil de limpiar.

Símbolos autoexplicativos

Podrá manejar el CombiMaster® Plus desde el principio sin ningún problema. Los iconos sencillos e intuitivos, de clara disposición y en conjunto con el mando giratorio simplifican la introducción de parámetros.

Programable a su gusto

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

Limpieza higiénica con la simple pulsación de un tecla

El RATIONAL CombiMaster® Plus queda limpio y reluciente con un par de pasos. Simplemente pulverice el interior de la cámara de cocción con el detergente RATIONAL e inicie el programa de limpieza. Para resultados todavía mejores, enjuague seguidamente la cámara con la ducha de mano y ¡ilisto! No hay suciedad que se resista.



Detergente especial y para plancha de RATIONAL
Únicamente los productos originales RATIONAL especialmente diseñados, adaptados y homologados ofrecen óptimos resultados de limpieza. El detergente para parrillas elimina suciedades incrustadas provocadas por aplicaciones a temperaturas superiores a los 200° C.



¡Gane dinero desde el primer día!

whiteefficiency®.

Está probado que el CombiMaster® Plus aumenta la rentabilidad de su cocina considerablemente.

No es necesario esperar a que amortice, el equipo se rentabiliza inmediatamente. El ahorro en materia prima, energía, tiempo de trabajo, inversión y espacio es tan alto que supera a los gastos de financiación.

Trabajar con RATIONAL significa consumir menos recursos y recibir mayor rendimiento. Eso es eficiente. Nosotros lo llamamos whiteefficiency®.

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

Esto es lo que obtendrá:

whiteefficiency® resulta especialmente ventajoso en su cocina.

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

Con RATIONAL tendrá también más espacio porque podrá sustituir o eliminar hasta un 40-50 % de todos los aparatos convencionales de cocción.

Con menos de 1 m² podrá sustituir o eliminar hasta un 40-50 % de todos los equipos de cocina convencionales. Esto reduce la necesidad de espacio total y, con ello, los gastos de inversión.

Porque whiteefficiency® significa también para nosotros, apoyarle en todo. Con nuestro paquete de servicios ServicePlus, estaremos a su disposición durante toda la vida útil de nuestros productos, sin gastos adicionales.

Aportará:
consumo mínimo de materias primas, energía, agua, productos químicos y tiempo.

Obtendrá:
comidas de excelente calidad y la oferta de servicios más completa del mercado, durante toda la vida útil de nuestros productos..

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

Su ganancia	Cálculo del valor mensual	Su ganancia adicional mensual	Haga su propio cálculo
Carne			
La considerable reducción de pérdida de peso por cocción equivale a un ahorro medio en hasta un 10 %* en el consumo de materias primas.	Consumo de materia prima convencional 6.400 € Consumo de materia prima con el CombiMaster® Plus 5.760 €	= 640 €	
Aceite			
Prácticamente superflua. Los costes de adquisición y eliminación de aceite disminuyen en hasta un 95 %*.	Consumo de materia prima convencional 86,40 € Consumo de materia prima con el CombiMaster® Plus 4,32 €	= 82 €	
Energía			
Gracias a unos tiempos mínimos de precalentamiento y la moderna tecnología de regulación, consume hasta un 60%* menos de energía (se estima un coste de 0,12 €/kWh)	Consumo convencional 6.300 kWh = 756,00 € con CombiMaster® Plus 2.520 kWh = 302,40 €	= 454 €	
Horas de trabajo			
Ganancia gracias a la producción anticipada, fácil operación, etc.	35 horas menos x 18 € /h**	= 630 €	
Ganancia adicional mensual		= 1.806 €	
Ganancia adicional anual		= 21.672 €	

* Comparado con métodos de cocción convencionales.

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

Tecnología que logra más.

La diferencia está en el detalle.



Seguridad

- > **Máxima seguridad laboral gracias a la reducción de la altura de carga**
RATIONAL establece un nuevo estándar. El rack superior del CombiMaster® Plus queda a solamente 1,60 m de altura.
- > **Puerta de cristal doble con retroventilación y revestimiento termorreflectante**
Su construcción minimiza la temperatura de contacto del cristal exterior y facilita la limpieza entre ambos cristales.
- > **Bandeja recogegotas integrada en el aparato**
El vaciado automático de esta bandeja, incluso con la puerta del equipo abierta, evita la formación de agua bajo el equipo.

Tecnologías de cocción

- > **ClimaPlus®**
El sistema central de medición y la regulación se encarga automáticamente del clima de la cámara de cocción sea siempre como lo ha indicado. En combinación con la más efectiva técnica de deshumidificación se obtienen cortezas y empanadas crujientes y la máxima jugosidad.
- > **Generador de vapor**
El generador con la nueva regulación del generador de vapor suministra constantemente vapor 100 % higiénico y fresco, para una óptima calidad de los alimentos. La elevada saturación de vapor evita que los alimentos se resequen, también a bajas temperaturas.
- > **Nueva técnica de flujo** **Pendiente de patente**
El innovador sistema de fluidización dinámica y la geometría especial de la cámara de cocción procuran una distribución uniforme del calor. Imprescindible para una excelente uniformidad también con cargas completas.
- > **Separación centrífuga de grasa** **Patente**
Suprime la limpieza y el cambio de filtros de grasa convencionales. La separación automática de grasa en el rotor conserva la cámara de cocción limpia y garantiza el sabor auténtico de los alimentos.

Empleo eficiente de recursos

- > **Abastecimiento de energía en función de la necesidad**
El revolucionario sistema de regulación suministra a los alimentos tan solo tanta energía como éstos puedan absorber.
- > **Mecánica de obturación integrada en los aparatos de suelo** **Patente**
Con o sin rack móvil: La mecánica de obturación integrada impide la fuga de vapor y de energía sin necesidad de chapa obturadora adicional.
- > **Reducción de un 28 % en la superficie ocupada**
Las medidas compactas del aparato hacen que la superficie a calentar sea menor, con lo cual disminuye también el consumo de energía. Adicionalmente, la abertura parcial de la puerta minimiza las pérdidas de energía cuando se abre la puerta de la cámara de cocción.
- > **Intercambiador de calor de alto rendimiento en aparatos de gas** **Patente**
El diseño especial del intercambiador de calor avala un alto grado de eficacia. La superficie amplia y lisa facilita sensiblemente la limpieza. Los quemadores de gas son portadores del premio a la innovación de la Asociación de Gas Alemana, por su bajas emisiones contaminantes.

Confort

- > **Ducha de mano integrada** **Patente**
La dosificación sin escalonamiento del chorro de agua y la disposición ergonómica simplifican la limpieza del aparato y son muy útiles para despegar y para agregar líquido. El dispositivo recogedor automático y la función automática de corte de agua posibilitan una óptima higiene también conforme a EN 1717 y SVGW (Asociación Suiza para Gas y Agua).
- > **Instalación sencilla**
La salida libre integrada conforme a EN 1717, permite prescindir de un sifón aparte. Homologación SVGW.
- > **Rack longitudinal**
El rack longitudinal permite alojar contenedores de 1/3 y 2/3 GN. Los recipientes son de fácil carga y descarga.
- > **Toma de USB**
La toma de USB sirve para documentar datos APPCC y guardar los correspondientes a los últimos 10 días. También para cargar programas de cocción al aparato y mantener el CombiMaster® Plus actualizado con la versión de software RATIONAL más reciente.

El aparato ideal para cada cocina:

Treinta cientos o miles de comidas, ofrecemos el CombiMaster® Plus que mejor se adapte a sus necesidades. Las medidas, el equipamiento, el rendimiento y las prestaciones son idénticas en las versiones de gas y electricidad.

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

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

Funciones:

- > modo "Vaporizador combinado" con 3 modos de cocción: Rango de temperatura de 30 °C–300 °C
- > ClimaPlus® – medición de la humedad, ajuste en 5 pasos y regulación

Características del equipamiento:

- > sonda térmica
- > Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor
- > 100 programas de hasta 6 pasos
- > 5 velocidades programables de circulación del aire
- > Enfriamiento de cabina rápido y seguro gracias a la función Cool Down
- > Interface USB

2 años de garantía

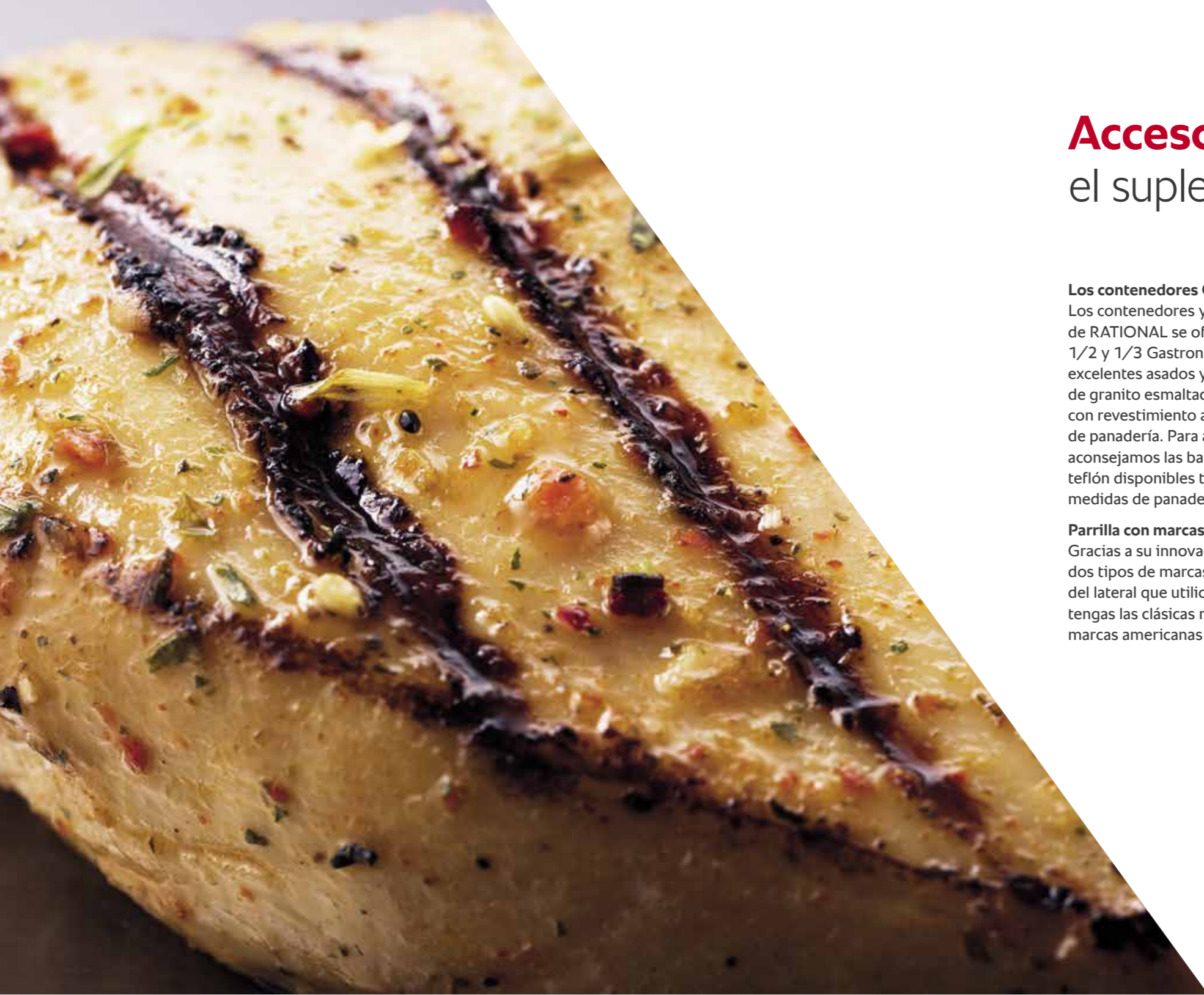


Certificados internacionales



Aparatos	Modelo 61	Modelo 101	Modelo 62	Modelo 102	Modelo 201	Modelo 202
Versión eléctrica y aparato de gas						
Capacidad	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Número de comidas por día	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Rack longitudinal	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Ancho	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Profundidad	771 mm	771 mm	971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
Altura	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Acometida de agua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Desagüe	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Presión de agua	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa o 0,15–0,6 Mpa
Eléctrico						
Peso	99 kg	124,5 kg	133 kg	166 kg	259 kg	338 kg
Potencia conectada	11,1 kW	10,3 kW	17,1 kW	20,5 kW	33,6 kW	34 kW
Fusible automático	3 x 16 A	3 x 30 A	3 x 30 A	3 x 60 A	3 x 60 A	3 x 100 A
Alimentación de la red	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Potencia "Aire caliente"	10,3 kW	18 kW	16,5 kW	32,9 kW	32,9 kW	32,9 kW
Potencia 'vapor'	8,2 kW	18 kW	18 kW	32,9 kW	32,9 kW	49,4 kW
Gas						
Peso	121 kg	148 kg	158,5 kg	189,5 kg	288 kg	369,5 kg
Altura incl. seguro de flujo	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Potencia conectada – electricidad	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,5 kW	0,77 kW	0,8 kW 0,95 kW
Fusible automático	2 x 16 A	2 x 16 A	2 x 16 A	2 x 16 A	2 x 16 A	2 x 16 A
Alimentación de la red	1 NAC 127 V 50/60 Hz	1 NAC 127 V 50/60 Hz	1 NAC 127 V 50/60 Hz	1 NAC 127 V 50/60 Hz	1 NAC 127 V 50/60 Hz	1 NAC 127 V 50/60 Hz
Alimentación/toma de gas	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Gas natural/Gas líquido LPG						
Máx. Carga térmica nominal máx.	13 kW / 14 kW	22 kW / 24 kW	28 kW / 31 kW	45 kW / 50 kW	44 kW / 48 kW	90 kW / 100 kW
Potencia "Aire caliente"	13 kW / 14 kW	22 kW / 24 kW	28 kW / 31 kW	45 kW / 50 kW	44 kW / 48 kW	90 kW / 100 kW
Potencia 'vapor'	12 kW / 13 kW	20 kW / 22 kW	21 kW / 23 kW	40 kW / 44 kW	38 kW / 40 kW	51 kW / 56 kW





Accesorios de RATIONAL – el suplemento perfecto.

Los contenedores Gastronorm y las parrillas

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

Parrilla con marcas de plancha en cruz y en diagonal

Gracias a su innovadora estructura, puede elegir entre dos tipos de marcas con una sola parrilla. Dependiendo del lateral que utilice, puede elegir que sus productos tengas las clásicas marcas de plancha o las populares marcas americanas auténticas.

Bandeja para plancha y para pizza

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

CombiFry®

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

Superspike para patos y pollos

Debido a la colocación vertical de los pollos y los patos, se consigue una carne de pechuga especialmente jugosa y unas pieles crujientes y con un dorado homogéneo.

Multibaker

El Multibaker sirve para la preparación de grandes cantidades de huevos fritos, rösti y tortillas. El revestimiento especial de teflón antiadherente evita la adhesión de los alimentos.

Mesas y armarios inferiores

Para la colocación segura del CombiMaster® Plus de sobremesa se ofrecen cuatro opciones diferentes. Todas las mesas (UG y US) cumplen con las normas de higiene vigentes.

UltraVent

Debido a la tecnología de condensación del UltraVent, se funden y desvían los vapores que salen. Permite prescindir de aparatosos sistemas de ventilación. La instalación es sencilla y se puede realizar a posteriori en cualquier momento. No es necesaria una toma externa.

UltraVent Plus

Además de la tecnología de condensación del UltraVent, el UltraVent Plus está equipado con una técnica de filtrado especial. Así se evitan los vapores y humos que se generan al cocinar a la plancha y freír. Esto permite instalar los aparatos RATIONAL también en lugares de cocción frente al cliente.



Bandeja para plancha y para pizza



Parrilla con marcas de plancha en cruz y en diagonal



Bandeja de asar y hornear



Multibaker

RATIONAL

siempre a su disposición!



Asesoramiento y planificación

Le asesoramos con placer y le ayudamos a buscar la solución que mejor se adapte a las particularidades de su cocina. Asimismo, le ofreceremos algunas propuestas para la planificación de la remodelación o nueva construcción de su cocina sin coste alguno.

Préstamo de equipo

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

Instalación

El CombiMaster® Plus es muy fácil de instalar. Para una instalación rápida y correcta cuenta con la amplia red de Service Partners de RATIONAL. Ofrecemos soluciones de instalación que se adaptan a los diversos requerimientos arquitectónicos.

Presentación in situ

Si lo necesita y así nos lo comunica, uno de nuestros experimentados maestros de cocina realizará una introducción personalizada del equipo directamente en su cocina.

Academy RATIONAL

Solo con nosotros podrá seguir formándose de forma gratuita. En www.rational-online.com podrá apuntarse a nuestros cursillos gratuitos. También ofrecemos eventos previo pago sobre temas especiales seleccionados. En ellos podrá descubrir nuevas posibilidades de eventos o cómo diseñar una carta atractiva.

ChefLine®

Ayuda de un compañero; de cocinero para cocinero. Nuestros expertos cocineros de RATIONAL estarán a su disposición los 365 días del año para ayudarle en todas las preguntas sobre el uso del equipo. En una conversación personal y de manera rápida y sencilla, le proporcionarán los consejos prácticos que necesita.

Club RATIONAL

Visite el portal de información y comunicación único en el sector, con muchos servicios interesantes y útiles. Comparta conocimientos y experiencia de primera mano. Aproveche el servicio gratuito de actualizaciones que ofrecemos para su CombiMaster® Plus. Disponible también en versión móvil como App.

Service Partner de RATIONAL

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

Recogida y reciclaje

El final que no termina. Nuestros CombiMaster® Plus son altamente reciclables. Todos los equipos son altamente reciclables y al final de su vida útil nos encargamos de su recogida gratuita. Es un final que no termina, especialmente porque la mayor parte de nuestros clientes devuelven sus equipos tras largos años de uso para renovarlos.

Si desea verlo todo con sus propios ojos... Cocine con nosotros.

Haga la prueba y convéncase por sí mismo de la potencia y el rendimiento de nuestros aparatos: Participe en uno de los eventos gratuitos en su localidad y cocine directamente con nuestros chefs.

Si llama al teléfono 08191 327-387 o visita www.rational-online.es le pueden informar de dónde y cuándo se celebran los próximos.

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

- > Restaurante
- > Hotel
- > Servicio de comedor escolar
- > Restauración de colectividades
- > Panadería
- > Carnicería
- > Gastronomía sistematizada
- > Supermercado

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





RATIONAL Ibérica
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. París D
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es
rational-online.es