Der CombiMaster® Plus.

RATIONAL –
das Unternehmen der Köche.

Höchstmöglicher Nutzen für unsere Kunden: das ist das Ziel, das wir seit über 40 Jahren verfolgen. Angefangen hat es mit der Entwicklung des ersten Combi-Dämpfers, der die Welt der thermischen Speisenzubereitung revolutionierte. Seither gehen wir konsequent den Weg der Spezialisierung und orientieren uns dabei ausschließlich an den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kunden. So sind wir in der Lage, Ihre Probleme in bester Weise – besser als andere – zu lösen.

Der Grund dafür liegt auch in unserem Selbstverständnis: wir verstehen uns in erster Linie nicht als Maschinenbauer, sondern als innovativer Problemlöser für Köche. Und genau das spiegelt sich auch in unserer Entwicklungsarbeit, bei der Physiker, Ingenieure, Ernährungswissenschaftler und Köche jährlich rund 25 Tonnen Lebensmittel einsetzen, um den Innovationsvorsprung weiter auszubauen und die Anwendungsvielfalt für unsere Kunden zu erhöhen.

Als Ergebnis bieten wir mit dem CombiMaster® Plus eine maßgeschneiderte Lösung, mit der Sie die täglichen Herausforderungen im Küchenalltag spielend meistern: von herausragender Speisenqualität, verbessertem Rohwareneinsatz über geringen Verbrauch bis hin zur Zeitersparnis setzt der CombiMaster® Plus neue Leistungsmaßstäbe.

Unser Unternehmensziel
Wir bieten den Menschen, die in Groß- und Gewerbeküchen thermisch Speisen zubereiten, den höchstmöglichen Nutzen.

RATIONAL CombiMaster® Plus:
eine Klasse für sich.

Kochen verlangt Präzision. Vom Koch ebenso wie von seinen Werkzeugen. Der neue CombiMaster® Plus arbeitet präzise in jeder Hinsicht: er bietet ausgereifte Technologie und unterstützt die individuelle Handwerkskunst des Kochs.

Er ist robust, leicht zu bedienen und überzeugt mit Funktionen, die jederzeit höchste Speisenqualität ermöglichen: krosse Krusten, saftige Braten, intensive Aromen, satte Farben und den Erhalt von Vitaminen und Mineralstoffen. Gewährleistet wird das durch ein exakt geführtes Garraumklima und die präzise Einstellung von Temperatur, Luftfeuchte, Luftströmung und Gardauer.

Die zentralen Leistungsmerkmale:

> **Grenzenlose Garvielfalt**
Der CombiMaster® Plus ersetzt bis zu 50 % aller herkömmlichen Gargeräte: Sie können darin grillen, backen, braten, schmoren, dämpfen, dünsten, pochieren und vieles andere mehr.

> **Einzigartige Garleistung**
Die Garleistung des CombiMaster® Plus ermöglicht bis zu 30 % höhere Kapazitätsauslastung gegenüber dem Vorgängermodell. Zusammen mit den ausgereiften Gartechnologien garantiert diese Leistung durchgängig herausragende Speisenqualität.

> **Optimales Garraumklima**
ClimaPlus® regelt das produktspezifische Klima im Garraum, für krosse Krusten, knusprige Panierung und saftige Braten.

> **Kinderleichte Bedienung**
Die Drehknebelbedienung zur Funktionswahl ist einfach, absolut übersichtlich und hat sich im harten Küchenalltag bewährt.

CombiMaster® Plus –
Leistung, die beeindruckt.

Nicht nur bei der Wirtschaftlichkeit, auch bei der effektiven Leistung setzt der CombiMaster® Plus neue Akzente: die Energie wird dem Gargut exakt dosiert zugeführt, bei Bedarf extrem kraftvoll.

Die feinfühlige Mess- und Regelzentrale sorgt für ein gleichmäßiges Garraumklima, das individuell auf das jeweilige Gargut abstimmbar ist. So gelingen selbst bei maximaler Geräteauslastung auch anspruchsvolle und herausfordernde Produkte wie Kurzbratstücke, Gratins oder Gegrilltes. Und zwar Einschub für Einschub, Stück für Stück und Portion für Portion. Das ist der Unterschied, den Ihre Gäste sehen, schmecken und genießen.

Purer, hygienischer Frischdampf
Der kraftvolle Frischdampfgenerator mit neuer, effizienter Dampfregelung verbindet den Vorteil, in Wasser zu kochen, nämlich in maximaler Feuchtigkeit, mit dem des schonenden Dämpfens. Kürzeste Aufheizzeiten, intensive Farben und appetitlicher Geschmack sowie der Erhalt von Vitaminen und Mineralstoffen. Jederzeit konstante Dämpftemperaturen und eine höchstmögliche Dampfsättigung sind Garant für beste Speisenqualität. Die neue Dampfregelung sorgt dafür, dass die Speisen immer von hygienischem Frischdampf schonend umströmt werden. Selbst äußerst sensible Produkte trocknen nicht an.

Hochwirksame Garraumentfeuchtung
Die neue, aktive Garraumentfeuchtung entfaltet ihre Wirkung schnell, zuverlässig und unter allen Umständen. Das garantiert krosse Krusten, knusprige Panierung und saftige Braten – selbst bei großen Mengen.

Dynamische Luftverwirbelung
Die neuartige und patentierte dynamische Luftverwirbelung zusammen mit der strömungsoptimierten Garraumgeometrie bewirkt, dass sich die Hitze im Garraum optimal verteilt und ihre Wirkung entfaltet, wo es sinnvoll ist. Die Speisen werden gleichmäßig gegart, vom ersten bis zum letzten Einschub.

Die Leistungsträger:

> **Dynamische Luftverwirbelung und neue Garraumgeometrie**
In der Summe bewirken beide Faktoren eine absolut homogene Wärmeverteilung – und im Ergebnis eine bislang unerreichte Gleichmäßigkeit des Gargutes.

> **Aktives Klimamanagement im Garraum**
Die effektivste Entfeuchtungstechnik arbeitet extrem schnell und sorgt auch bei Vollbeschickung dafür, dass Braten oder Paniertes werden, wie sie sein sollen: innen zart und saftig, außen goldbraun und knusprig.

> **Effiziente, hygienische Frischdampferzeugung**
Das beste Gerät zum Dämpfen. Die Dampfsättigung ist besonders schnell und vor allem konstant auf höchstmöglichem Niveau. Fisch, Gemüse und andere sensible Speisen werden schonend gedämpft und trocknen nicht an.

CombiMaster® Plus –
das Multitalent.

Der CombiMaster® Plus ist ein wahres Multitalent und wird schnell zum unentbehrlichen Helfer in Ihrer Küche. Beim Platzbedarf ist er bescheiden: was Sie bisher arbeits- und flächenintensiv mit mehreren Kochgeräten produziert haben, erledigen Sie heute mit nur einem Gerät auf weniger als 1 m² Stellfläche.

Betriebsart Dampf von 30 °C bis 130 °C
Der Hochleistungs-Frischdampfgenerator mit neuer Dampfregelung erzeugt stets hygienischen Frischdampf. Sie garen ohne Zugabe von Wasser und ohne Ankochzeiten. Die konstante Garraumtemperatur sowie die höchstmögliche Dampfsättigung gewährleisten einen gleichmäßigen und sehr schonenden Garverlauf und damit beste Speisenqualität. Appetitliche Farbe, Bissfestigkeit sowie der Erhalt von Nährstoffen und Vitaminen insbesondere bei Gemüse sind garantiert. Selbst sensible Speisen, wie Crème Caramel, Flans, Edelfische oder Mousselines gelingen ohne Mühe und auch in großen Mengen.

Betriebsart Heißluft von 30 °C bis 300 °C
Die mit hoher Geschwindigkeit umgewälzte Heißluft umströmt das Gargut von allen Seiten. Das Fleischeiweiß wird sofort gebunden, so bleibt es innen wunderbar saftig. Dauerhafte Heißluft bis zu 300 °C ist nicht nur ein technisches Detail, sondern bietet auch bei Vollbeschickung die notwendigen Leistungsreserven. Nur so gelingen saftig gebräuntes Kurzgebratenes, Tiefkühl-Convenience wie z. B. Calamares, Kroketten, Frühlingsrollen und Chicken Wings oder lockere Backwaren.

Betriebsart Kombination von 30 °C bis 300 °C
In der Kombination addieren sich alle Vorteile des heißen Dampfes, wie kurze Garzeit, geringer Bratverlust, hohe Saftigkeit, mit den Vorzügen der Heißluft, die für intensive Aromabildung, appetitliche Farbe und krosse Kruste verantwortlich ist. Ganz ohne Drehen und Wenden und bei erheblich verkürzter Garzeit vermeiden Sie dabei bis zu 50 % der üblichen Bratverluste.

Finishing®
Finishing® steht für die konsequente Entkoppelung von Produktion und Ausgabe. Von der Beilage bis zum fertigen Menü: mit dem optimalen Klima bringen Sie innerhalb kürzester Zeit die im CombiMaster® Plus auf den Punkt vorbereiteten und gekühlten Speisen auf Verzehrtemperatur, egal ob auf Platten, Tellern oder in Behältern. Sie gewinnen Flexibilität und Ihre Gäste an Genuss, denn langes Warmhalten und damit einhergehender Qualitätsverlust wird endgültig vermieden.

5 Luftgeschwindigkeiten
Ob sensibel oder robust für jedes Gargut hat der CombiMaster® Plus die richtige Luftgeschwindigkeit. Selbst Soufflés, Eclairs oder auch Biskuit gelingen damit spielend.

ClimaPlus® –
auf das richtige Klima kommt es an.

Die Regelung der Feuchtigkeit durch Begießen und Aufgießen, durch Aufsetzen oder Abnehmen von Deckeln hatte schon immer eine entscheidende Bedeutung für das gute Gelingen der Speisen.

Das Beherrschen der Feuchtigkeit erfordert Aufmerksamkeit und Zeit, vor allem aber viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Heute kann man sich diese mühevollen Prozeduren sparen, weil die Mess- und Regelzentrale des CombiMaster® Plus die Feuchtigkeit im Garraum immer genau im Idealbereich hält. ClimaPlus® übersetzt die Erfahrung der Küchenpraxis in intelligente und absolut einfach zu handhabende Spitzentechnologie für konstant beste Speisenqualität.

ClimaPlus® – das aktive Klimamanagement im Garraum:

> Sensoren messen permanent die Feuchtigkeit im Garraum und regeln sie nach Ihren Einstellungen vollautomatisch. Je nach Bedarf wird Feuchte zugeführt oder dem Garraum entzogen. Aufwändige Tätigkeiten wie Begießen oder Aufgießen entfallen.

> ClimaPlus® kann sowohl manuell als auch in Garprogrammen eingesetzt werden. Selbstverständlich können Sie während des Garablaufes die Feuchtigkeit nach Ihrer Erfahrung nach Belieben verändern.

Effektiv arbeiten.
Einfache Bedienung.
Einfache Reinigung.

Selbsterklärende Symbole
Den CombiMaster® Plus bedienen Sie von Anfang an in müheloser Selbstverständlichkeit. Die einfachen, aussagekräftigen Symbole sind übersichtlich angeordnet und die bewährten Drehknebel erleichtern die exakte Einstellung.

Individuell programmierbar
Wenn Sie individuelle Garabläufe automatisieren möchten, stehen Ihnen 100 Programmplätze mit bis zu 6 Schritten zur Verfügung. Mehrstufige Garabläufe führen Sie so ganz bequem per Knopfdruck durch.

Hygienische Sauberkeit auf Tastendruck
Mit wenigen Handgriffen lässt sich der RATIONAL CombiMaster® Plus reinigen. Sie sprühen den Garraum einfach mit RATIONAL-Reiniger ein und starten das Reinigungsprogramm. Am besten spülen Sie den Garraum noch mit der Handbrause aus, fertig. So hat selbst gröbster Schmutz keine Chance.

RATIONAL-Spezialreiniger und Grillreiniger
Nur original RATIONAL-Produkte sind speziell auf optimalen Reinigungserfolg hin entwickelt, abgestimmt und zugelassen. Der Grillreiniger beseitigt besonders hartnäckige Verschmutzungen, die bei Anwendungen mit Temperaturen über 200 °C entstehen können.

Vom ersten Tag an Geld verdienen.
whitefficiency®.

Der CombiMaster® Plus erhöht die Wirtschaftlichkeit Ihrer Küche deutlich und nachweislich. Sie brauchen nicht darauf zu warten, dass er sich amortisiert – das Gerät rechnet sich sofort. Die Einsparungen bei Rohwareneinsatz, Energie, Arbeitszeit sowie bei Investition und Raumbedarf sind so hoch, dass sie die Finanzierungskosten übersteigen.

Mit RATIONAL zu arbeiten heißt, weniger Ressourcen zu verbrauchen und mehr Leistung zu bekommen. Das ist effizient. Wir nennen es whitefficiency®.

Wir verstehen whitefficiency® als ganzheitlichen Ansatz, der bereits in der Produktentwicklung beginnt. Gemeinsam mit Universitäten forschen wir an Lösungen, um den Ressourcenverbrauch zu minimieren. Dies setzt sich fort in unserer umweltzertifizierten Produktion, unserer ressourcenschonenden Vertriebslogistik bis hin zur Rücknahme und dem Recycling unserer Altgeräte.

Das haben Sie davon:

Ganz besonders zahlt sich whitefficiency® in Ihrer Küche aus.

Denn RATIONAL steht für höchste Qualität, selbst bei großen Mengen. Sie sparen deshalb Rohwaren und haben weniger Ausschuss. Hinzu kommt, dass mit unseren Geräten ein Großteil des Verbrauchs von Energie, Wasser und Zeit gar nicht erst anfällt.

Mit RATIONAL haben Sie außerdem mehr Platz, denn auf kleinster Fläche ersetzen oder entlasten Sie 40 bis 50 % aller herkömmlichen Kochgeräte.
Auf weniger als 1 m² Stellfläche ersetzen oder entlasten Sie 40 bis 50 % der herkömmlichen Gargeräte. Das reduziert den gesamten Platzbedarf – und die Investitionskosten.

Letztlich bedeutet whitefficiency® für uns auch, immer an Ihrer Seite zu sein. Mit unserem Dienstleistungspaket ServicePlus sind wir ein Produktleben lang und ohne zusätzliche Kosten für Sie da.

Sie geben:
minimalen Rohwareneinsatz,
Energie, Wasser, Chemie und Zeit.

Sie bekommen:
herausragende Speisenqualität und
das umfangreichste Dienstleistungsangebot,
ein Produktleben lang.

Beispiel: Betriebsrestaurant mit ø 200 Essen pro Tag mit zwei CombiMaster® Plus 101

Ihr Gewinn	Berechnungsansatz pro Monat	Ihr Mehrverdienst pro Monat	Kalkulieren Sie selbst
Fleisch			
Deutlich weniger Bratverluste bedeuten bis zu 10 % weniger Rohwareneinsatz.*	Wareneinsatz herkömmlich 7.680 € Wareneinsatz mit CombiMaster® Plus 6.912 €	**= 768 €**	
Fett			
Wird nahezu überflüssig. Ihr Wareneinkauf und die Entsorgungskosten für Fett reduzieren sich um bis zu 95 %.*	Wareneinsatz herkömmlich 96 € Wareneinsatz mit CombiMaster® Plus 4,80 €	**= 91 €**	
Energie			
Durch kurze Vorheizzeiten und moderne Regeltechnik verbrauchen Sie bis zu 60 % weniger (0,18 Euro je kWh).	Verbrauch herkömmlich 6.300 kWh = 1.134 € mit CombiMaster® Plus 2.520 kWh = 453,60 €	**= 680 €**	
Arbeitszeit			
Gewinne durch Vorproduktion, einfachste Bedienung, etc.	35 Std. weniger x 26 €**	**= 910 €**	
Ihr Mehrverdienst pro Monat		**= 2.449 €**	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		**= 29.388 €**	

* Gegenüber herkömmlichen Garmethoden. ** Mischkalkulation Stundensatz Koch/Reinigungskraft.

Technik, die mehr schafft.

Denn der Unterschied
liegt in jedem Detail.

Sicherheit

> Höchste Arbeitssicherheit durch geringe Einschubhöhe
RATIONAL setzt einen richtungsweisenden Standard. Der oberste Einschub liegt bei allen Gerätegrößen auf 1,60 m.

> Hinterlüftete Doppelglastür mit wärme-reflektierender Beschichtung
Die Konstruktion sichert eine geringe Berührtemperatur an der Außenscheibe und ermöglicht zudem die leichte Reinigung zwischen den Scheiben.

> Integrierte Türtropfwanne
Durch die permanente Entleerung der Türtropfwanne, auch bei offen stehender Tür, werden Wasserpfützen auf dem Boden effektiv verhindert.

Gartechnologie

> ClimaPlus®
Die Mess- und Regelzentrale sorgt automatisch für das von Ihnen vorgegebene Garraumklima. Zusammen mit der effektivsten Entfeuchtungstechnik erzielen Sie so krosse Krusten, knusprige Panierung sowie höchste Saftigkeit.

> Dampfgenerator
Der Generator mit neuer Dampfregelung liefert stets 100 % hygienischen Frischdampf für beste Speisenqualität. Höchste Dampfsättigung auch im Niedertemperaturbereich verhindert jegliches An- oder gar Austrocknen der Speisen.

> Neue Strömungstechnik Patent angemeldet
Die völlig neuartige, dynamische Luftverwirbelung sowie die besondere Garraumgeometrie bewirkt eine gleichmäßige Verteilung der Hitze im Garraum. Das ist ein Muss für herausragende Gleichmäßigkeit auch bei Vollbeschickung.

> Zentrifugale Fettabscheidung Patent
Das Reinigen und Wechseln herkömmlicher Fettfilter entfällt völlig. Die automatische Abscheidung von Fett im Lüfterrad hält die Garraumluft sauber und garantiert das pure Geschmackserlebnis.

Ressourceneffizienz

> Bedarfsgerechte Energiezufuhr
Die völlig neu entwickelte Regelungstechnik führt dem Lebensmittel nur die Menge Energie zu, die wirklich aufgenommen werden kann.

> Integrierte Dichtmechanik bei Standgeräten Patent
Ob mit oder ohne Hordengestellwagen: die integrierte Dichtmechanik kommt ohne zusätzliches Dichtblech aus und lässt weder Dampf noch Energie entweichen.

> 28 % geringerer Stellflächenbedarf
Die kompakten Abmaße des Gerätes reduzieren das aufzuheizende Volumen und damit den Energieverbrauch. Zusätzlich ergibt die schmale Türöffnung einen kleinen Schwenkbereich und weniger Energieverlust beim Öffnen der Garraumtür.

> Hochleistungswärmetauscher bei Gasgeräten Patent
Die besondere Gestaltung des Wärmetauschers sichert einen sehr hohen Wirkungsgrad. Große, glatte Flächen erleichtern die Reinigung. Die Gasbrenner wurden für die besonders schadstoffarme Verbrennung mit dem Innovationspreis der deutschen Gaswirtschaft ausgezeichnet.

Komfort

> Integrierte Handbrause Patent
Die stufenlose Strahldosierung und die ergonomische Anordnung vereinfachen die grobe Reinigung, das Ablöschen oder Aufgießen erheblich. Die integrierte Rückhol- und die Wasserabsperrautomatik bieten optimale Sicherheit und Hygiene nach EN 1717 und SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches).

> Einfache Installation
Dank des integrierten freien Auslaufs nach EN 1717, ist kein separater Trichter mehr notwendig. SVGW zugelassen.

> Längseinschub
Der Längseinschub ermöglicht die Aufnahme von 1/3 und 2/3 GN-Behältern. Die Behälter sind leicht zu be- und entladen.

> USB-Anschluss
Über den USB-Anschluss dokumentieren Sie HACCP-Daten ganz einfach 10 Tage rückwirkend, laden Garprogramme auf das Gerät und bringen die Software des CombiMaster® Plus per Update jeweils auf den neuesten Stand der RATIONAL-Forschung.

The products manufactured by RATIONAL are protected under one or more of the following patents, utility models or design models: DE 42 06 845; DE 195 18 004, DE; 197 08 229; DE 197 57 415; DE 199 33 550; DE 100 37 905; DE 10 230 244; DE 10 230 242; DE 101 14 080; DE 102 33 340; DE 103 09 487; DE 10 2004 004 393; DE 101 20 488; DE 103 01 526; DE 10 2004 020 365; EP 786 224; EP 386 862; EP 0 848 924; EP 1 162 905; EP 1 162 905; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 1 530 682; EP 1 530 682; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 195; EP 1 653 833; EP 1 682 822; US 5,370,498; US 5,520,095; US 5,915,372; US 6,299,921; US 6,600,288; US 6 772 751; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,232,978; JP 3024944; JP 3916261; JP 3021411; JP 1227539; JP 1225220, JP 1228201, JP 1227212; JP 1225865; JP 10246438 Plus patents pending

Für jeden Bedarf
das passende Gerät.

Ob dreißig oder mehrere Tausend Essen, wir bieten den CombiMaster® Plus in der passenden Gerätegröße für jeden Bedarf. Alle gibt es jeweils in Elektro- oder Gasausführung, die in Abmessung, Ausstattung und Leistung identisch sind.

Darüber hinaus stehen Ihnen zahlreiche Sonderausführungen für Schiffe, Gefängnisse sowie CombiMaster® Plus mit integriertem Fettablauf zur Verfügung, die eine ideale Anpassung an die spezifischen Gegebenheiten Ihrer Küche ermöglichen.

Neben dem CombiMaster® Plus empfehlen wir Ihnen unser neues SelfCookingCenter® in insgesamt dreizehn Ausführungen. Nur das SelfCookingCenter® bietet mit iLevelControl, iCookingControl® und Efficient CareControl ein hohes Maß an Effizienzpotenzial, das Ihren Küchenalltag auf ein konkurrenzloses Niveau hebt. Ein Großteil der Verbräuche von Energie, Wasser, Reinigungschemie und Zeit fällt damit erst gar nicht mehr an.

Funktionen:
> Combi-Dämpfer-Modus mit 3 Betriebsarten: Temperaturbereich 30 °C–300 °C
> ClimaPlus® – Feuchtigkeitsmessung, 5-stufige Einstellung und Regelung

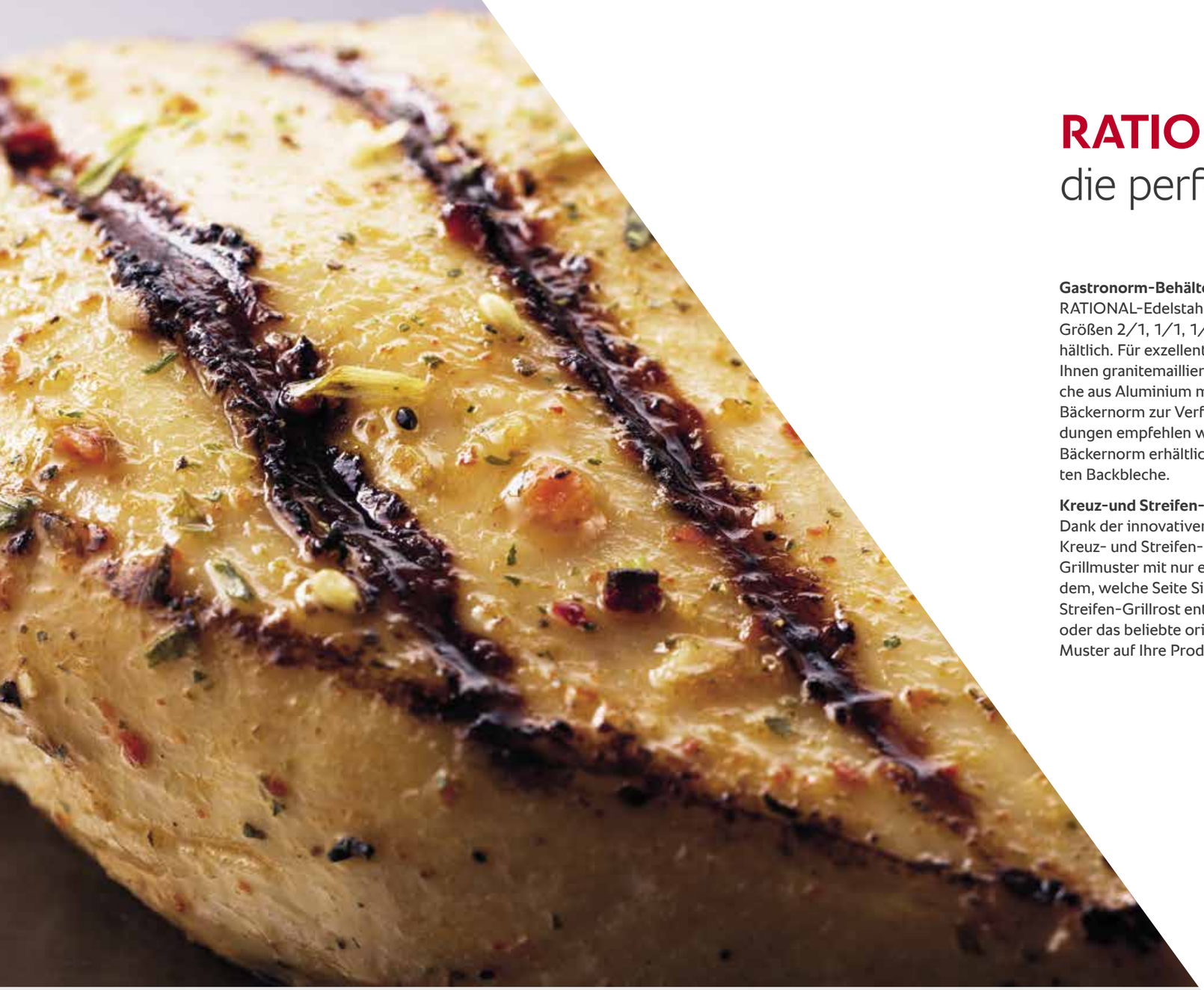
Ausstattungsmerkmale:
> Kerntemperaturfühler
> Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik
> 100 Programme mit bis zu 6 Schritten
> 5 Luftgeschwindigkeiten, programmierbar
> Cool Down für die schnelle und sichere Garraumabkühlung
> USB-Schnittstelle

2-Jahres-Garantie

Qualitätsmanagement Umweltmanagement ISO 9001 ISO 14001 www.dekra-siegel.de DEKRA zertifiziert

Geräte	Typ 61	Typ 101	Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
Elektro und Gas						
Kapazität	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
Anzahl Essen pro Tag	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Längseinschub	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
Breite	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Tiefe	771 mm	771 mm	971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
Höhe	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Wasserzulauf	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“
Wasserablauf	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Wasserdruck	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa
Elektro						
Gewicht	105,5 kg	141,5 kg	125,5 kg	166 kg	259 kg	338 kg
Anschlusswert	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Absicherung	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Netzanschluss	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Leistung „Heißluft“	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Leistung „Dampf“	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas						
Gewicht	121 kg	163,5 kg	143,5 kg	197,5 kg	288 kg	364,5 kg
Höhe inkl. Strömungssicherung	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Anschlusswert Elektro	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Absicherung	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Netzanschluss	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gaszufuhr/-anschluss	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“	R 3/4“
Erdgas/Flüssiggas LPG						
Max. Nennwärmebelastung	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Leistung „Heißluft“	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Leistung „Dampf“	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

International geprüft



Grill- und Pizzaplatte

Kreuz- und Streifen-Grillrost

Brat- und Backblech

Multibaker

RATIONAL-Zubehör – die perfekte Ergänzung.

Gastronorm-Behälter und Roste
RATIONAL-Edelstahlbehälter und Roste sind in den Größen 2/1, 1/1, 1/2 und 1/3 Gastronorm (GN) erhältlich. Für exzellente Brat- und Backergebnisse stehen Ihnen granitemaillierte Bleche sowie Brat- und Backbleche aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung in GN und Bäckernorm zur Verfügung. Für typische Backanwendungen empfehlen wir Ihnen die ebenfalls in GN und Bäckernorm erhältlichen perforierten, teflonbeschichteten Backbleche.

Kreuz-und Streifen-Grillrost
Dank der innovativen Konstruktion stehen Ihnen beim Kreuz- und Streifen-Grillrost zwei unterschiedliche Grillmuster mit nur einem Rost zur Verfügung. Je nachdem, welche Seite Sie nutzen, bringt der Kreuz- und Streifen-Grillrost entweder die klassischen Grillstreifen oder das beliebte original amerikanische Steakhouse-Muster auf Ihre Produkte.

Grill- und Pizzaplatte
Mit der Grill- und Pizzaplatte bereiten Sie alle Arten von Pizzen, Fladenbroten und Flammkuchen zu. Durch die herausragende Wärmeleitfähigkeit wird eine optimale Qualität erzielt. Die Rückseite kann zum Grillen von Gemüse, Steaks oder auch Fisch verwendet werden – und das mit perfektem Grillmuster.

CombiFry®
200 Portionen Pommes frites ohne Fett in nur 15 Minuten. Mit dem patentierten CombiFry® ist es erstmals möglich, große Mengen vorfrittierter Produkte zuzubereiten. Kosten für Kauf, Lagerung sowie Entsorgung von Fett entfallen vollständig.

Enten-Superspike und Hähnchen-Superspike
Die stehende Anordnung der Hähnchen und Enten sorgt für besonders saftiges Brustfleisch sowie knusprige und gleichmäßig gebräunte Haut.

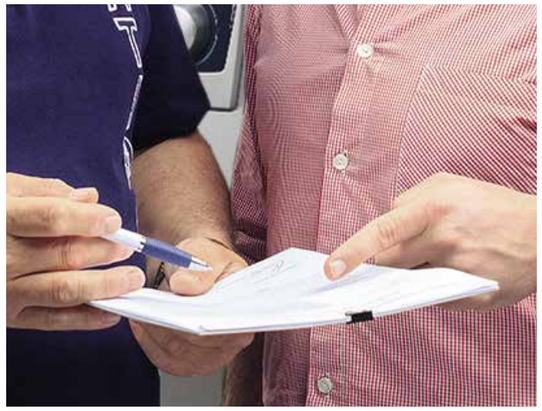
Multibaker
Der Multibaker eignet sich für die Zubereitung großer Mengen Spiegeleier, Omelettes, Rösti und Tortillas. Durch die spezielle Teflonbeschichtung wird ein Anhaften der Speisen verhindert.

Untergestelle und Unterschränke
Für die standsichere Aufstellung der CombiMaster® Plus Tischgeräte stehen Ihnen 4 Ausführungen zur Verfügung. Alle Untergestelle und -schränke sind nach den geltenden Hygienevorschriften ausgeführt.

UltraVent®
Durch die Kondensationstechnologie der UltraVent® werden austretende Dämpfe gebunden und abgeleitet. Aufwändige Maßnahmen für ablufttechnische Installationen sind nicht notwendig. Die Installation ist einfach und jederzeit nachträglich möglich. Ein Außenanschluss ist nicht erforderlich.

UltraVent® Plus
Zusätzlich zur Kondensationstechnologie der UltraVent® ist die UltraVent® Plus mit einer speziellen Filtertechnik ausgestattet. So werden sowohl Dämpfe als auch lästiger Qualm, wie er beim Grillen und Braten entsteht, vermieden. RATIONAL-Geräte können so auch an kritischen Orten, wie zum Beispiel Frontbereichen installiert werden.

RATIONAL
immer für Sie da.



Beratung und Planung
Gerne beraten wir Sie bei der Lösung der speziellen Herausforderungen in Ihrer Küche. Zusätzlich stellen wir Ihnen kostenlose Planungsvorschläge für Ihren Küchenum- oder Küchenneubau zur Verfügung.

Probestellung
Wenn Sie den CombiMaster® Plus unter realen Bedingungen in Ihrer Küche ausprobieren möchten, macht unser Außendienst das gerne für Sie möglich. Wir freuen uns über Ihren Anruf.

Installation
Der CombiMaster® Plus ist einfach zu installieren. Für eine schnelle und fachgerechte Installation sorgt unser dichtes Netz von RATIONAL-Servicepartnern. Zudem bieten wir umfangreiche Installationslösungen für besondere bauliche Gegebenheiten.

Einweisung vor Ort
Nach Absprache und nach Bedarf führt einer unserer erfahrenen Küchenmeister eine individuelle Einweisung auch direkt in Ihrer Küche durch.

Academy RATIONAL
Nur bei uns ist die Weiterbildung inklusive. Unter www.rational-online.com melden Sie sich zu einem unserer kostenlosen Seminare an. Zusätzlich bieten wir Ihnen kostenpflichtige Veranstaltungen zu ausgewählten Spezialthemen. Dort entdecken Sie neue Möglichkeiten für Veranstaltungen oder für eine attraktive Menükarte.

ChefLine®
Kollegiale Hilfe von Koch zu Koch. Bei allen Fragen zur Anwendung können Sie an 365 Tagen im Jahr auf die Erfahrung unserer RATIONAL-Küchenmeister zurückgreifen. Im persönlichen Gespräch erhalten Sie schnell und unkompliziert den fachlichen Rat und die erprobten Tipps, die Sie brauchen.

Club RATIONAL
Besuchen Sie das branchenweit einzigartige Wissens- und Kommunikationsportal mit vielen spannenden und nützlichen Services. Teilen Sie mit anderen Kollegen Wissen und Erfahrung aus erster Hand. Und nutzen Sie den kostenlosen Update-Service für Ihren CombiMaster® Plus. Auch für unterwegs als App verfügbar.

RATIONAL-Servicepartner
Immer in Ihrer Nähe, immer für Sie da. Das dichte Netz von qualifizierten und engagierten RATIONAL-Servicepartnern bietet Ihnen zuverlässig schnelle Hilfe bei allen technischen Problemen inklusive garantierter Ersatzteilversorgung, technischer Hotline und Wochenendnotdienst.

Rücknahme und Recycling
Das Ende, das keines ist. Unsere CombiMaster® Plus sind hochgradig recyclingfähig. Wir holen die Alt-Geräte kostenlos ab und führen Sie in den Wertstoffkreislauf zurück. Ein eigentliches Ende ist das nicht, zumal die Mehrzahl unserer Kunden ihre alten Geräte nach vielen Jahren nur hergeben, um sich neue anzuschaffen.

Sie möchten das alles mit eigenen Augen sehen?
Kochen Sie mit uns.

Überzeugen Sie sich ganz konkret von der Leistungsfähigkeit unserer Geräte, probieren Sie es aus: besuchen Sie eines der kostenlosen Events in ihrer Nähe und kochen Sie mit unseren Küchenmeistern.

Unter Tel. 08191 327-387 oder www.rational-online.com erfahren Sie, wann und wo die nächsten Termine stattfinden.

Sie möchten noch mehr Informationen speziell für Ihren Bedarf und Einsatzbereich? Bitte fordern Sie unsere Zusatzprospekte an. Ab sofort für folgende Bereiche verfügbar:

> Restaurant
> Hotel
> Schulverpflegung
> Gemeinschaftsverpflegung
> Bäckerei
> Metzgerei
> Systemgastronomie
> Supermarkt

Weitere Informationen finden Sie auch im Internet unter www.rational-online.com

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 (0)8191 327-387
Fax +49 (0)8191 327-231

info@rational-online.de
rational-online.de

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Münchner Bundesstraße 10
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 (0)662-832799-0
Fax +43 (0)662-832799-10

info@rational-online.at
rational-online.at

80.21.428 · V-01 · MDS/StFr · 06/16 · deutsch
Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten.