



# CombiMaster® Plus XS.



# CombiMaster® Plus XS.

Najwyższa jakość w małym formacie.



Gotowanie wymaga precyzji. Zarówno od kucharza, jak i od wykorzystywanych narzędzi. CombiMaster® Plus XS pracuje precyzyjnie w każdym zakresie: oferuje dopracowaną technologię i wspiera indywidualny rzemieślniczy artyzm kucharza. Osiągają Państwo wyjątkową jakość potraw, ograniczają zużycie surowców, a do tego oszczędzają czas dzięki nowemu automatycznemu czyszczeniu.

CombiMaster® Plus XS sprawia, że wszystko to jest również możliwe na niewielkiej przestrzeni. Ze względu na dopracowane możliwości instalacyjne urządzenie nadaje się zarówno do wykorzystywania w strefach pokazowych frontcooking, jak i jako urządzenie stacjonarne w restauracji. Na przestrzeni znacznie mniejszej niż 1 m<sup>2</sup> zastępują nawet 50% tradycyjnych sprzętów, zapewniając przy tym chrupiące skórki, soczyste pieczenie, intensywne aromaty, nasycone kolory, a to wszystko bez utraty witamin i minerałów.

# RATIONAL CombiMaster® Plus XS.

Wydajność, która robi wrażenie.



CombiMaster® Plus XS przekonuje wyjątkową wydajnością i stanowi klasę samą w sobie.

Jest wytrzymały, łatwy w obsłudze i przekonuje funkcjami, które w każdej chwili zapewniają najwyższą jakość potraw.

Jest to możliwe dzięki precyzyjnej regulacji klimatu, temperatury, wilgotności i przepływu powietrza w komorze oraz czasów przyrządzania potraw.

## > Nieograniczona różnorodność możliwych sposobów przyrządzania

Połączenie wysokiej temperatury i pary w jednym urządzeniu stwarza zupełnie nowe możliwości profesjonalnego gotowania: w urządzeniu można m.in. grillować, piec, smażyć, dusić, gotować na parze, gotować w niskiej temperaturze.

## > Wyjątkowa wydajność

CombiMaster® Plus przekonuje nie tylko w zakresie ekonomiczności, ale także dzięki swojej wydajności: energia jest doprowadzana do produktu w dokładnie odmierzonych dawkach, w razie potrzeby również w bardzo intensywny sposób. Ta dopracowana technologia przyrządzania potraw gwarantuje nieprzerwanie wysoką jakość potraw.

## > Optymalny klimat w komorze

ClimaPlus® reguluje specyficzny dla produktu klimat w komorze – pozwala to uzyskać chrupkie skórki, optymalnie opieczoną panierkę i soczyste pieczenie.

## > Dziecinnie prosta obsługa

Wybór funkcji za pomocą pokrętki jest niezwykle prosty, zrozumiały i sprawdza się w codziennej pracy w kuchni. Automatyczne czyszczenie zapewnia przy tym higienę i połysk, na życzenie również w nocy.



# Po prostu czyste.

## Automatyczne czyszczenie.

Prościej się nie da: dzięki nowej automatycznej funkcji czyszczenia CombiMaster® Plus XS szybko jest gotowy do ponownego użycia. Urządzenie czyści się samodzielnie, a na życzenie również w nocy.

Wystarczy wybrać żądany stopień czyszczenia, umieścić w urządzeniu tabletki i gotowe. W ten sposób Państwa urządzenie zawsze jest higienicznie czyste i doskonale zadbane.

Automatyczne czyszczenie jest przy tym również bardzo oszczędne. Wymaga ono niewiele energii, środków chemicznych i wody, ale przede wszystkim pozwala oszczędzić czas. Dzięki zastosowaniu preparatów czyszczących w tabletkach obsługa jest wyjątkowo bezpieczna.



# Zmieści się w każdej kuchni.

Elastyczne możliwości w małym formacie.

Niezależnie od tego, czy chodzi o atrakcyjne urządzenie pokazowe, urządzenie stacjonarne czy też Combi-Duo – CombiMaster® Plus XS można wykorzystywać dosłownie wszędzie.

## Rozwiązanie montażowe RATIONAL

Wrażenia wizualne są istotne zwłaszcza w strefie pokazowej frontcooking. Zintegrowane rozwiązanie montażowe RATIONAL z opcją wbudowania urządzenia zawiera już okap kondensacyjny UltraVent, który wiąże wydzielaną parę i całkowicie ją odprowadza. Zawarty w zestawie komplet osłon zapobiega osadzaniu się zabrudzeń w trudno dostępnych miejscach i spełnia wszystkie wymagania dotyczące higieny, co zapewnia profesjonalny i harmonijny wygląd urządzenia.

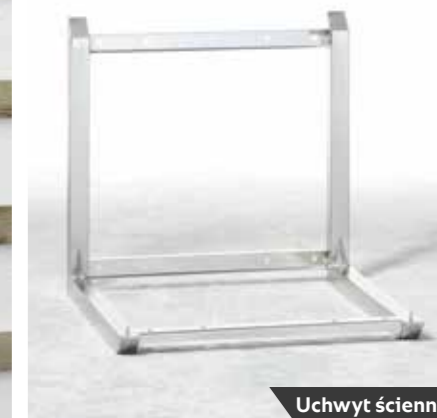
## Uchwyt ścienny

Uchwyt ścienny doskonale nadaje się do wykorzystania CombiMaster® Plus XS jako urządzenia stacjonarnego. Uchwyt ścienny jest zalecany wszędzie tam, gdzie nie ma wystarczającej ilości miejsca na blacie. Gwarantuje on prosty i bezpieczny montaż bezpośrednio na ścianie.

## Combi-Duo: dwa urządzenia w jednym miejscu

Nasze połączenie Combi-Duo pozwala na jednoczesne stosowanie dwóch urządzeń w jednym miejscu, ustawionych jedno na drugim. Gwarantuje ono jeszcze większą elastyczność, w szczególności w godzinach największego obciążenia lokalu. Opcja ta umożliwi jednoczesne korzystanie z dwóch różnych procesów pracy, na przykład gotowania na parze i grillowania w tym samym czasie.

Oczywiście również dla naszych urządzeń z serii XS mamy pasujące podstawy. Pozwalają one na pracę na optymalnej wysokości i praktyczne przechowywanie wyposażenia dodatkowego.



Uchwyt ścienny

# Akcesoria RATIONAL – doskonałe uzupełnienie.

Dopiero zastosowanie oryginalnego wyposażenia RATIONAL pozwala na korzystanie z możliwości oferowanych przez CombiMaster® Plus XS bez ograniczeń. Każdy element wyposażenia dodatkowego jest bardzo wytrzymały i optymalnie przystosowany do codziennego, wymagającego użytkowania w profesjonalnej kuchni.

## Taca do grillowania i pieczenia pizzy

Dzięki tacy do pizzy o wysokim przewodnictwie termicznym optymalnie udają się wszystkie rodzaje pizzy, chlebów pita i podplomyków. Na odwrocie tacy można przyrządzać warzywa, steki lub ryby z doskonałymi wzorkami grilla.

## Ruszt grillowy w kratkę i paski

Za pomocą rusztu grillowego w kratkę i paski można uzyskać perfekcyjny wzorek grillowy na produktach krótko smażonych, rybach i warzywach. Tutaj mogą Państwo wybierać: oprócz klasycznych pasków grillowych nowy ruszt grillowy umożliwia tworzenie na produktach oryginalnych amerykańskich wzorków typu steakhouse.

## Blachy do smażenia i pieczenia

Aluminiowe blachy do smażenia i pieczenia odznaczają się doskonałymi właściwościami zapobiegającymi przywieraniu oraz wytrzymałością. Bułki, ciasto duńskie, produkty krótko smażone i panierowane uzyskują piękne przyrumienienie i chrupkość.

## Multibaker

Multibaker nadaje się do przyrządzania dużych ilości jaj sadzonych, omletów, placków ziemniaczanych i tortilli. Specjalna powłoka zapobiega przywieraniu potraw.

## Pojemniki emaliowane „w marmurek”

Doskonałe do pieczenia, duszenia, krótkiego smażenia i wypieków, a dodatkowo praktycznie niezniszczalne. Naroża pojemników są wyprofilowane w sposób zapobiegający stratom podczas przyrządzania ciast i zapiekanek. Dzięki wyjątkowym właściwościom przewodnictwa termicznego potrawy są równomiernie zrumienione, niezależnie od tego, czy są to chrupiące sznyce, soczyste pieczenie czy lekkie ciasta z blachy.



Multibaker



Taca do grillowania i pieczenia pizzy



Blacha do smażenia i pieczenia

W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy zamówić nasz katalog wyposażenia dodatkowego lub prospekty z informacjami o zastosowaniu produktów. Zapraszamy również na naszą stronę internetową [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com).

# Technologia, która gwarantuje więcej.

Gdyż różnica tkwi w szczegółach.



## Oświetlenie LED

Nowe oświetlenie LED zapewnia optymalną widoczność w komorze i prezentację poszczególnych ładunków – z każdej możliwej strony. Oświetlenie w neutralny sposób oddaje stopień przyrumienienia produktów. Jest energooszczędne, trwałe i nie wymaga skomplikowanej konserwacji.



## Drzwi komory z potrójnym przeszkleniem

Drzwi z potrójną szybą opatrzoną najnowocześniejszą powłoką odbijającą ciepło zapewniają minimalną utratę temperatury. Dzięki temu można oszczędzić dodatkowo nawet 10% wydatków na energię. Możliwość czyszczenia wszystkich trzech szyb gwarantuje dobrą widoczność przez wiele lat.



Patent

## Odśrodkowe odprowadzanie tłuszczu

Brak konieczności wymiany i czyszczenia filtrów tłuszczu, przy jednoczesnym zachowaniu czystości powietrza w komorze. Czysta symfonia smaków.



## ClimaPlus®

Centrala pomiarowo-sterująca automatycznie dba o utrzymanie zadanego klimatu w komorze. W połączeniu z najbardziej efektywną technologią redukcji wilgotności pozwala to uzyskać chrupiące skórki i kruche panierki oraz maksymalną czystość we wnętrzu produktów.



Zgłoszony patent

## Nowa technologia rozprowadzania powietrza

Całkowicie nowa, dynamiczna cyrkulacja powietrza oraz szczególna geometria komory gwarantuje równomierne rozprowadzanie temperatury. Jest to niezbędne dla uzyskania wyjątkowej równomierności, także przy pełnym ładunku.



## Generator pary

Generator z unowocześnioną regulacją pary wodnej nieprzerwanie dostarcza w 100% higieniczną świeżą parę, zapewniającą najlepszą jakość potraw. Maksymalne nasycenie parą wodną – także w niskich temperaturach – zapobiega wszelkiemu wysychaniu produktów.

# CombiMaster® Plus XS.

Pełna wydajność w małym formacie.

Nowy CombiMaster® Plus XS znajdzie miejsce w każdej kuchni, a dzięki wyrafinowanym rozwiązaniom instalacyjnym nadaje się również do gotowania pokazowego oraz jako urządzenie stacjonarne w restauracjach. Urządzenie CombiMaster® Plus XS jest dostępne w wersji elektrycznej. Wszystkie pozostałe modele CombiMaster® Plus są dostępne również w wersji gazowej. Dzięki wykorzystaniu dwóch urządzeń ustawionych jedno na drugim jako Combi-Duo można poprawić elastyczność pracy bez zajmowania dodatkowej powierzchni.

Ponadto do dyspozycji użytkowników są liczne wersje specjalne, umożliwiające dostosowanie urządzenia do warunków w danej kuchni.

Oprócz CombiMaster® Plus XS polecamy również nasze nowe urządzenie SelfCookingCenter® XS. Tylko SelfCookingCenter® dzięki inteligentnym funkcjom asyntenckim HiDensityControl®, iCookingControl, iLevelControl i Efficient CareControl gwarantuje najwyższą wydajność, pozwalającą wspierać Państwa podczas codziennej pracy.

Aby uzyskać szczegółowe informacje o naszym asortymencie, prosimy zamówić nasz katalog urządzeń oraz wyposażenia dodatkowego. Zapraszamy również na naszą stronę internetową [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com).

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>2-letnia gwarancja</b>       |  |
| <b>Urządzenie</b>               | XS Typ 6 2/3  |
| <b>Wersja elektryczna</b>       |   |
| Pojemność                       | 6 x 2/3 GN  |
| Dzienna liczba porcji           | 20-80   |
| Wzdłużny układ przewodnic       | 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN   |
| Szerokość                       | 655 mm  |
| Głębokość                       | 555 mm  |
| Wysokość                        | 567 mm  |
| Średnica przyłącza wody         | R 3/4"  |
| Średnica odpływu wody           | DN 40   |
| Ciśnienie wody                  | 150-600 kPa lub 0,15-0,6 Mpa  |
| Czyszczenie                     | automatyczne  |
| Masa                            | 62 kg   |
| Moc przyłączeniowa              | 5,7 kW  |
| Zabezpieczenie                  | 3 x 10 A  |
| Przyłącze do sieci elektrycznej | 3 NAC 400 V   |
| Moc w trybie „Gorące powietrze” | 5,4 kW  |
| Moc w trybie „Para”             | 5,4 kW  |

## Chcą Państwo zobaczyć to na własne oczy?

Zapraszamy do gotowania wspólnie z nami.

Zapraszamy do przekonania się do wydajności naszych urządzeń i ich wypróbowania: wystarczy odwiedzić jeden z naszych bezpłatnych pokazów w swojej okolicy i skorzystać z możliwości przyrządzania potraw z naszymi mistrzami kuchni. Pod numerem telefonu 22 864 93 26 lub na stronie internetowej [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) znajdą Państwo najbliższe terminy.







**RATIONAL Sp. z o.o.**

ul. Bokserska 66

Warszawa

02-690 Poland

Tel. +48 22 864 93 26

Fax +48 22 864 93 28

[info@rational-online.pl](mailto:info@rational-online.pl)

[rational-online.pl](http://rational-online.pl)