



CombiMaster® Plus XS.



CombiMaster® Plus XS.

Высочайшее качество в компактном формате.



Приготовление пищи требует точности. И от повара, и от его инструментов. CombiMaster® Plus XS работает точно во всех отношениях: он опирается на выверенную технологию и поддерживает индивидуальное мастерство повара. Вы получаете превосходные результаты приготовления, экономите исходные продукты и ресурсы, а новая автоматическая очистка позволяет значительно экономить время.

С CombiMaster® Plus XS реализуются возможности на минимальной площади. Благодаря продуманным решениям по установке он подходит для заведений с демонстрацией приготовления блюд, а также в качестве полноценного рабочего аппарата на кухне ресторана. Вам более не потребуется до 50% имеющегося традиционного кухонного оборудования. При этом поджаристая корочка, сочное жаркое, потрясающие ароматы, насыщенные цвета и сохранение витаминов и минеральных веществ гарантируются.

RATIONAL CombiMaster® Plus XS.

Впечатляющая производительность.



CombiMaster® Plus XS отличается уникальными характеристиками и поэтому является единственным в своем классе.

Этот надежный и легкий в обслуживании аппарат обладает функциями, обеспечивающими постоянно высокое качество блюд.

Эти результаты достигаются благодаря точному контролю за микроклиматом в рабочей камере и правильным настройкам температуры, влажности, скорости движения воздуха и продолжительности приготовления блюд.



> Безграничные возможности приготовления

Комбинация сухого жара и пара в одном аппарате открывает новые горизонты для профессионального приготовления блюд. С помощью этого аппарата можно готовить на гриле, выпекать, жарить, тушить, готовить на пару, пошировать и многое другое.

> Уникальная производительность

CombiMaster® Plus устанавливает новые стандарты не только по экономичности, но и по эффективности: при обработке продукта энергия точно дозируется. Такая технология гарантирует неизменно превосходное качество блюд.

> Оптимальный микроклимат в рабочей камере

ClimaPlus® регулирует микроклимат в рабочей камере в соответствии с особенностями приготавливаемого продукта, гарантируя поджаристую корочку, хрустящую панировку и сочное жаркое.

> Максимальная простота в управлении

Для выбора функций служит рычаг – простая и совершенно понятная система управления аппаратом прекрасно зарекомендовала себя в жёстких условиях кухонных будней. Автоматическая очистка обеспечивает гигиену и чистоту, по желанию также и в ночное время.

Ухаживать за аппаратом просто. Автоматическая мойка.

Проще не бывает. Благодаря новой автоматической очистке CombiMaster® Plus XS быстро готов к использованию. Мойка выполняется автоматически, а по желанию также и в ночное время.

Вам нужно просто выбрать необходимую степень очистки, положить требуемые таблетки — готово! Каждый раз максимальная чистота и гигиена, а также оптимальный уход за Вашим аппаратом, будут обеспечены.

При этом автоматическая очистка очень экономична. Для ее выполнения требуется меньше энергии, чистящих средств, воды, а также рабочего времени. Благодаря использованию твердых чистящих средств очистка является максимально безопасной.



Подходит для любой кухни.

Гибкие возможности для компактного формата.

В качестве презентабельного устройства для открытой кухни, дополнительного рабочего аппарата или в составе Combi-Duo - для CombiMaster® Plus XS всегда есть подходящее решение установки.

Встраиваемое исполнение RATIONAL

В зоне демонстрации визуальный эффект имеет большое значение. Интегрируемое инсталляционное решение RATIONAL уже включает в себя предписанный стандартами вытяжной зонт UltraVent, который конденсирует и отводит пар, образующийся при приготовлении. Входящий в комплект набор для облицовки предотвращает скапливание загрязнений в труднодоступных местах, соответствует всем гигиеническим требованиям и обеспечивает профессиональный внешний вид.

Настенный кронштейн

Настенный кронштейн идеально подходит при использовании CombiMaster® Plus XS в качестве рабочего аппарата. Кронштейн рекомендуется использовать, если на поверхности установки недостаточно свободного места. Идеальное решение для простого и надежного монтажа непосредственно на стене.

Combi-Duo: одно место — два аппарата

Благодаря нашей комбинации Combi-Duo на одном месте для установки можно установить два аппарата - один над другим. Даже в часы-пик обеспечивается максимальная гибкость. Вы можете одновременно использовать два разных процесса приготовления (например, готовить на пару и на гриле).

Для наших аппаратов серии XS мы предусмотрели подходящую подставку. Благодаря ей работа ведется на оптимальной высоте и аппарат не занимает много места.



Настенный кронштейн

Аксессуары RATIONAL – идеальное дополнение.

Только использование оригинальных аксессуаров RATIONAL откроет Вам все возможности применения аппарата CombiMaster® Plus XS. Они отличаются исключительной прочностью и потому оптимально подходят для ежедневного интенсивного использования на профессиональной кухне.

Форма для гриля и пиццы

С помощью хорошо проводящей тепло формы Вы можете готовить все виды пиццы, лепешек и тарт фламбе высочайшего качества. Обратная сторона формы подходит для приготовления овощей, стейков или рыбы с идеальным рисунком гриля.

Решётка гриль с продольными и поперечными полосками

С помощью этой решётки Вы получите великолепный рисунок гриля на продуктах быстрого обжаривания, рыбе и овощах. В зависимости от используемой стороны продукты приобретают классические полосы гриля или рисунок, популярный в американских стейк-хаусах.

Противни для жарения и выпекания

Алюминиевые противни RATIONAL выгодно отличаются прекрасными антипригарными свойствами, надежностью и долгим сроком службы. Булочки, изделия из дрожжевого теста, блюда легкой прожарки и в панировке получаются подрумяненными и хрустящими.

Multibaker

Multibaker подходит для приготовления яичницы, омлета, оладий и тортильи в больших количествах. Специальное антипригарное покрытие помогает избежать пригорания продукта.

Ёмкости с гранитной эмалью

Ёмкости с гранитной эмалью идеально подходят для жарения, тушения, быстрого обжаривания и запекания и практически не поддаются разрушению. Углы ёмкостей имеют четкую форму, что позволяет полностью доставать пироги и запеканку с сохранением формы. Благодаря отличной теплопроводности продукты равномерно подрумяниваются, будь то хрустящие шницели, сочное жаркое или пышные пироги.



Multibaker



Форма для гриля и пиццы



Противень для жарения и выпекания

Дополнительная информация содержится в брошюре по аксессуарам или проспектах по исполнению. Вы можете посетить наш веб-сайт: www.rational-online.ru.

Технология, превосходящая ожидания.

Разница познается в мелочах.



Светодиодное освещение

Абсолютно новая светодиодная подсветка обеспечивает оптимальное освещение рабочей камеры и каждого уровня по всей площади. С помощью света возможен контроль подрумянивания продуктов. Опция является энергосберегающей, имеет долгий срок службы и практически не нуждается в техобслуживании.



Трехслойная дверца рабочей камеры

Трёхслойная дверца рабочей камеры с современным теплоотражающим покрытием обеспечивает минимальные потери тепла. Таким образом, Вы экономите еще до 10 % от затрат на энергию. Поскольку все стёкла можно очистить, видимость остается хорошей даже через несколько лет эксплуатации.



Патент

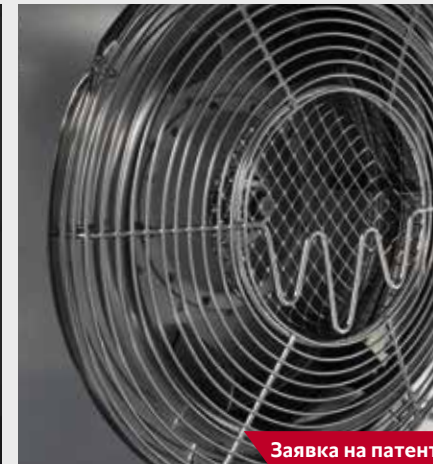
Центробежная система сепарации жира

Воздух в рабочей камере всегда остается чистым, без необходимости замены или очистки жировых фильтров.



ClimaPlus®

Система измерения и регулировки в автоматическом режиме поддерживает заданный пользователем микроклимат в рабочей камере. В сочетании с эффективнейшими технологиями удаления влаги это позволяет получить поджаристую корочку и хрустящую панировку, а блюда остаются исключительно сочными.



Заявка на патент

Новая аэродинамическая технология

Инновационная система распределения воздушных потоков и специальная геометрия рабочей камеры обеспечивают равномерное распределение тепла. Это необходимо для абсолютно одинакового приготовления блюд, даже при полной загрузке аппарата.



Парогенератор

Новая система регулировки всегда подаёт абсолютно гигиеничный свежий пар, гарантируя наивысшее качество блюд. Максимальная насыщенность микроклимата паром, даже в низком температурном диапазоне, препятствует высушиванию продуктов.

CombiMaster® Plus XS.

Полная мощность в компактном формате.

Новому CombiMaster® Plus XS найдётся место на каждой кухне, и благодаря продуманным решениям по установке он подходит для открытой кухни, а также в качестве полноценного рабочего аппарата. CombiMaster® Plus XS доступен в электрическом исполнении. Для всех других моделей CombiMaster® Plus также имеется опция газового исполнения. Комбинация из двух аппаратов, установленных один над другим (Combi-Duo), обеспечивает дополнительную гибкость без необходимости дополнительного места.

Кроме того, мы предлагаем многочисленные специальные исполнения, чтобы аппарат идеально соответствовал особенностям Вашей кухни.

Наряду с CombiMaster® Plus XS мы рекомендуем Вам наш новый SelfCookingCenter® XS. Только SelfCookingCenter® обеспечивает максимальную эффективность работы благодаря интеллектуальным функциям HiDensityControl®, iCookingControl®, iLevelControl и Efficient CareControl, которые оказывают оптимальную поддержку на кухне.

Полная информация об ассортименте продукции содержится в каталоге аппаратов и аксессуаров. Вы также можете посетить наш веб-сайт: www.rational-online.ru.

2 года гарантии	
Аппарат	XS тип 6 ⅔
Электро	
Ёмкость	6 x 2/3 GN
Количество порций в день	20-80
Продольная загрузка	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Ширина	655 мм
Глубина	555 мм
Высота	567 мм
Труба подачи воды	R 3/4"
Сливная труба	DN 40
Давление воды	150–600 кПа или 0,15–0,6 кПа
Очистка	автоматически
Вес	62 кг
Потребляемая мощность	5,7 кВт
Предохранитель	3 x 10 А
Напряжение	3 NAC 400 V*
Мощность в режиме "Сухой жар"	5,4 кВт
Мощность в режиме "Пар"	5,4 кВт

*Другое напряжение доступно по запросу

Вы хотите увидеть все своими глазами?

Готовьте вместе с нами!

Убедитесь лично в эффективности наших аппаратов на практике: посетите одно из бесплатных мастер-классов в вашем городе и приготовьте блюда вместе с нашими шеф-поварами. Вы можете узнать дату и место проведения ближайших мероприятий по телефону +7 495 640 63 38 или на сайте www.rational-online.ru.



РУССКИЙ ПРОЕКТ®

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе д. 88, стр. 8
тел./факс: +74955404600