

# Zařízení CombiMaster® Plus.





# RATIONAL.

## Společnost kuchařů.

Maximální užitek pro naše zákazníky. To je cíl, který sledujeme již více než 40 let. Vše začalo vývojem našeho prvního konvektomatu, který vyvolal revoluci v oblasti tepelné úpravy pokrmů. Od té doby jdeme důsledně cestou specializace a přitom se řídíme výhradně přáními a potřebami našich zákazníků. Proto jsme schopni vyřešit vaše problémy tím nejlepším způsobem – lépe než ostatní.

Důvod spočívá také v tom, jak vidíme sami sebe: nepovažujeme se především za výrobce strojů, ale za inovativního dodavatele řešení problémů pro kuchaře. A přesně to se také odráží v našem vývoji, v práci fyziků, inženýrů, specialistů na výživu a kuchařů, kteří každoročně použijí asi 25 tun potravin, aby dále zvějšovali náskok v oblasti inovací a rozšiřovali pestrou nabídku aplikací pro naše zákazníky.

Výsledkem je naše zařízení CombiMaster® Plus – řešení přizpůsobené individuálním požadavkům, se kterým hradně zvládnete náročné úkoly vaší každodenní práce v kuchyni. Dosáhnete tak prvotřídní kvality pokrmů, zvýšíte úsporu surovin a snížíte jejich spotřebu a navíc díky novému automatickému čištění také ušetříte spoustu času. Tím zařízením CombiMaster® Plus nastavuje zcela nové standardy výkonu.



### Cíl naší společnosti

Nabízíme co největší užitek lidem, kteří tepelně připravují jídla v jídelnách a průmyslových kuchyních.

# RATIONAL CombiMaster® Plus.

Třída sama o sobě.



Vaření vyžaduje přesnost. A to jak od kuchaře, tak od jeho nástrojů. Nové zařízení CombiMaster® Plus pracuje přesně v každém ohledu: nabízí pokročilou technologii a podporuje individuální řemeslné schopnosti kuchaře.

Je robustní, snadno ovladatelné a přesvědčuje svými funkcemi, které umožňují připravovat za všech okolností pokrmy nejvyšší kvality – vytvářet křupavé kůrky, šťavnaté pečeně, intenzivní vůně, syté barvy a zachovávat obsah vitamínů a minerálních látek.

To vše je zajišťováno přesným řízením klimatu varného prostoru a přesným nastavením teploty, vlhkosti vzduchu, proudění vzduchu a doby přípravy.

## Hlavní funkční charakteristiky:

### > Nekonečná rozmanitost způsobů přípravy

Konvektomat CombiMaster® Plus nahradí až 50 % všech tradičních varných zařízení: Můžete v něm grilovat, péct, opékat, smažit, vařit v páře, dusit, pošírovat a používat mnoho dalších postupů.

### > Jedinečný varný výkon

Varný výkon zařízení CombiMaster® Plus umožňuje až o 30 % vyšší využití kapacity ve srovnání s předchozím modelem. Společně s vyspělými technologiemi přípravy tento výkon zaručuje vynikající kvalitu pokrmů.

### > Optimální klima ve varné komoře

Systém ClimaPlus® reguluje klima ve varné komoře ideální pro daný pokrm, a umožňuje tak připravit šťavnaté pečinky s křupavou kůrkou a krustičkou.

### > Velmi snadné ovládání

Výběr funkcí pomocí otočného knoflíku je snadný, naprosto přehledný a osvědčený při každodenní tvrdé práci v kuchyni. Automatické čištění zajišťuje hygienickou čistotu, například i v noci.



Zařízení CombiMaster® Plus jsme vyvinuli i v malém formátu: je to nové zařízení CombiMaster® Plus XS. V případě zájmu o další informace si vyžádejte náš speciální prospekt nebo navštivte internetové stránky [rational-online.com](http://rational-online.com).



# CombiMaster® Plus.

## Výkon, který ohromí.

Konvektomat CombiMaster® Plus nastavuje nová měřítka nejen v hospodárnosti, ale také v oblasti efektivního využití výkonu – energie je do připravovaného pokrmu přiváděna s přesným odstupňováním a v případě potřeby i s extrémní intenzitou.

Citlivá měřicí a regulační centrální jednotka přitom zajišťuje ve varné komoře rovnoměrné klima, které je individuálně přizpůsobitelné právě připravovanému druhu pokrmu. I při maximálním vytižení zařízení je možné připravovat náročné a zrádné pokrmy, jakými jsou naprudko smažené, gratinované a grilované pokrmy. A můžete se spolehnout, že všechny porce budou připraveny stejně kvalitně. Díky tomu budete moci svým hostům nabídnout skutečný gastronomický zážitek.



### Čistá, hygienická čerstvá pára

Výkonný generátor čerstvé páry, který je vybaven novou, účinnější funkcí regulace vyvíjení páry, spojuje výhody vaření ve vodě, tedy při maximální dosažitelné vlhkosti, a šetrného vaření v páře. Výrazně zkrátí dobu zahřívání, zachová intenzivní barvy a vyváženou chuť pokrmů a navíc zachová obsah vitamínů a minerálních látek. Stálá teplota a maximální nasycení páry jsou zárukou vysoké kvality pokrmů. Nová funkce regulace páry zajišťuje, že okolo připravovaných pokrmů vždy šetrně proudí hygienická čerstvá pára. Ani u mimořádně citlivých produktů tak nedochází k vysoušení.

### Vysoce účinné odvlhčování varné komory

Nová funkce aktivního odvlhčování varné komory funguje rychle, spolehlivě a za všech okolností. To je zárukou, že vaše pečínky budou šťavnaté s křupavou kůrkou a krustičkou, a to i při přípravě velkých množství pokrmů.

### Dynamické proudění vzduchu

Nově navržené a patentované dynamické vířivé proudění vzduchu v součinnosti s geometrií varné komory zajišťuje optimální rozdělování tepla ve varné komoře podle právě připravovaného pokrmu. Pokrmy se při přípravě rovnoměrně prohřívají od prvního až po poslední zásuv.



### Výkonové činitele:

- > **Dynamické proudění vzduchu a nová geometrie varné komory**  
Oba tyto faktory společně zajišťují absolutně homogenní rozdělení tepla a ve výsledném efektu dosud nepřekonanou rovnoměrnost přípravy pokrmu.
- > **Aktivní regulace klimatu ve varné komoře**  
Nejúčinnější technologie odvlhčování pracuje extrémně rychle a i při úplném naplnění varného prostoru zajišťuje dokonalou přípravu pečených a smažených pokrmů: uvnitř jemné a šťavnaté, navenek dozlatova upečené a křupavé.
- > **Účinná a hygienická tvorba čerstvé páry**  
Nejllepší zařízení pro vaření v páře. Nasycení páry je mimořádně rychlé a konstantně se udržuje na nejvyšší možné úrovni. Ryby, zelenina a jiné citlivé potraviny jsou šetrně připravovány v páře, a tak nedochází k vysoušení.

# CombiMaster® Plus.

## Všestranné použití.

Konvektomat CombiMaster® Plus je skutečně všestranné zařízení, které se ve vaší kuchyni rychle stane nepostradatelným pomocníkem. Je prostorově nenáročný: pokrmy, které jste dosud připravovali v několika varných zařízeních zabírajících velkou pracovní plochu, nyní připravíte v jediném, které vyžaduje instalační plochu menší než 1 m<sup>2</sup>. Ovládání konvektomatu CombiMaster® Plus je jednoduché a intuitivní. Jednoduché, výstižné symboly jsou přehledně uspořádány a osvědčené otočné ovladače s kolíkovou rukojetí usnadňují přesné nastavování.



### Režim vaření v páře o teplotě 30 °C až 130 °C

Vysoce výkonný generátor čerstvé páry s novým řídicím systémem zaručuje stálou hygienickou kvalitu čerstvé páry. Pokrmy připravujete bez přidávání vody a bez času potřebného pro zavážku. Konstantní teplota ve varné komoře a nejvyšší možné nasycení páry zajistí rovnoměrnou a velmi šetrnou přípravu, a tím i tu nejvyšší kvalitu pokrmů. Pokrmy si zachovávají svěží barvy, ideální konzistenci i obsah živin a vitamínů obsažených zejména v zelenině. Citlivé pokrmy, jako jsou například dezerty crème caramel či flan, vzácné ryby nebo omáčka chantilly, se vám vždy podaří bez námahy i při velkém množství.

### Režim horkého vzduchu o teplotě 30 °C až 300 °C

Horký vzduch proudící vysokou rychlostí obtéká kolem připravovaného pokrmu ze všech stran. Maso se ihned zatáhne, takže uvnitř zůstane báječně šťavnaté. Stálá teplota vzduchu až 300 °C není jen bezvýznamný technický detail, ale něco, co i při úplném zaplnění varné komory zaručí dostatečnou výkonovou rezervu. Umožní vám připravit šťavnatou pečínku, pokrmy z hluboce zmražených surovin, jako např. kalamáry, krokety, jarní závitky a kuřecí křídélka nebo nadýchané pečivo.

### Kombinovaný režim s teplotami od 30 °C do 300 °C

V kombinovaném režimu se spojují všechny výhody horké páry, jako je krátká doba vaření, nízký úbytek hmotnosti při pečení a vysoká šťavnatost pokrmů, s přednostmi horkého vzduchu, ke kterým patří intenzivní vůně, lákavé zbarvení pokrmu a křupavá kůrčička. Maso nemusíte otáčet ani obracet a přitom výrazně zkrátíte dobu přípravy a předejdete úbytku hmotnosti při pečení až o 50 %.

### Finishing®

Díky funkci Finishing® již nemusíte pokrmy připravovat těsně před podáváním. Od přílohy až po hotové menu: Optimální klima vám umožní výrazně zkrátit dobu přípravy. Pokrmy připravené v zařízení CombiMaster® Plus a zchladené pak před podáváním pouze ohřejete na servírovací teplotu, ať již na podnosech a talířích nebo v různých nádobách. Již nemusíte řešit udržování pokrmů v teplém stavu, při kterém jídlo ztrácí na kvalitě. Pracujte flexibilněji a nabídněte hostům ten nejlepší gastronomický zážitek.

### Automatické čištění

Díky novému automatickému čištění se Vaše zařízení CombiMaster® Plus vyčistí samo od sebe – například i v noci.

### Možnost individuálního programování

Pokud chcete automatizovat individuální postupy přípravy pokrmů, máte k dispozici 100 programových míst až se 6 kroky. I víceúrovňové postupy přípravy pokrmů tak můžete provádět zcela pohodlně, jedním stisknutím tlačítka.

### Pět rychlostí proudění vzduchu

Ať už připravujete jídlo spíše robustní nebo citlivé, zařízení CombiMaster® Plus pokaždé zvolí tu správnou rychlost proudění vzduchu. Hravě zvládnete dokonce i přípravu suflé, dezertu éclair nebo třeba sušenek.

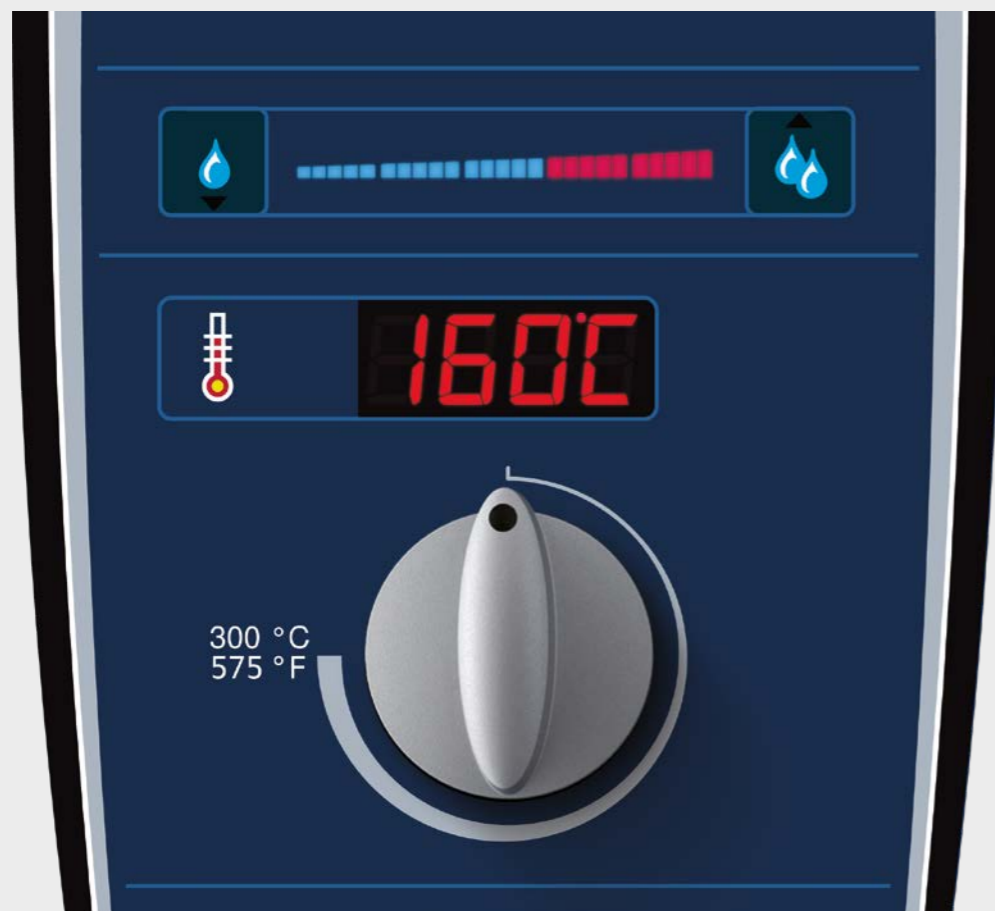


# ClimaPlus® pro nejlepší kvalitu pokrmů.

Záleží na správném klimatu.

Regulace vlhkosti poléváním a zaléváním nebo pokládáním a snímáním poklic mělo od nepaměti rozhodující význam pro zdařilou přípravu pokrmů.

Mít kontrolu nad vlhkostí, to vyžaduje pozornost a čas, především však zkušenosti, cit a obratnost. Dnes se již lze bez těchto namáhavých postupů obejít, protože měřicí a regulační systém konvektomatu CombiMaster® Plus dokáže udržovat ve varné komoře ideální klima. Systém ClimaPlus® nabízí inteligentní a jednoduchou technologii, která vychází z praktických kuchařských zkušeností, a zajišťuje tu nejvyšší kvalitu připravovaných pokrmů.



## ClimaPlus® – aktivní regulace klimatu ve varné komoře:

- > Sensory měří vlhkost ve varné komoře nepřetržitě a automaticky ji regulují podle vašich nastavení. Vlhkost se tedy do varné komory podle potřeby přivádí nebo se z ní naopak odvádí. Odpadají namáhavé a časově náročné činnosti, jako je polévání a zalévání.
- > Funkci ClimaPlus® lze používat jak manuálně, tak i jako součást programů přípravy pokrmů. V průběhu přípravy pokrmů můžete vlhkost samozřejmě měnit na základě vlastních zkušeností.



# Jednoduše čistý. Automatické čištění.

Jednodušeji už to nejde: Díky novému automatickému čištění je vaše zařízení CombiMaster® Plus zase rychle připraveno k použití. Vyčistí se sám od sebe, například i v noci.

Na vás je jen vybrat potřebný stupeň čištění, vložit vyobrazené tablety a je to. Takto budete mít vždy hygienicky čisté a dobře udržované zařízení.

Automatické čištění je přitom také velmi úsporné. Potřebuje pouze malé množství energie, chemie a vody a především šetří pracovní čas. Díky použití čisticích prostředků v pevném skupenství je manipulace při čištění obzvláště bezpečná.

Chcete se vzdát nové automatické funkce čištění? Naše nové zařízení CombiMaster®, typ 61 a 101 Elektro, nabízí i tuto možnost. Disponuje jednoduchým poloautomatickým čisticím programem, s jehož pomocí zajistíte vyčištění několika úkony.



# Výdělek už od prvního dne.

## whiteefficiency®.

Zařízení CombiMaster® Plus výrazně zvýší hospodárnost provozu vaší kuchyně. Dosažené úspory jsou přitom dlouhodobé. Už nemusíte čekat na amortizaci přístroje – vyplatí se okamžitě po zakoupení. Nižší náklady na suroviny, energie a pracovní čas, nižší investice i menší prostorové nároky představují takovou úsporu, že ihned převýší vstupní finanční náklady.

Práce s přístroji RATIONAL pro vás bude znamenat nejen úsporu prostředků, ale také větší výkon. Tomu se říká účinnost. U nás se o ni stará systém whiteefficiency®.

Pod pojmem whiteefficiency® si představujeme komplexní přístup, který začíná už při vývoji výrobku. Společně s univerzitami pracujeme na řešeních, která by minimalizovala spotřebu zdrojů. Tato řešení vytvořená s ohledem na životní prostředí pak používáme jak při naší certifikované výrobě, tak při provozní logistice i při sběru a recyklaci našich starých zařízení.

### Co z toho vyplývá pro vás?

Systém whiteefficiency® se vaší kuchyni dozajista vyplatí. Díky zařízení RATIONAL budete mít zaručenou tu nejvyšší kvalitu i při přípravě velkého množství pokrmů. Ušetříte suroviny a máte méně odpadu. Navíc se vám s našimi zařízeními podaří snížit spotřebu energií, vody i času.

Kromě toho získáte díky přístrojům RATIONAL více prostoru, protože na malé ploše nahradíte 40 až 50 % všeho běžně používaného kuchyňského vybavení.

Na ploše menší než asi 1 m<sup>2</sup> nahradíte 40 až 50 % všeho běžně používaného kuchyňského vybavení. Tím snížíte jak potřebný prostor, tak investiční náklady. Díky automatickému čištění ušetříte navíc cenný pracovní čas a zkrátíte návratnost investice.

Systém whiteefficiency® pro nás znamená také to, že budeme vždy na Vaší straně. Náš balíček služeb ServicePlus je vám k dispozici zdarma po celou dobu životnosti výrobku.

### Příklad: Závodní jídelna připravující průměrně 200 jídel denně ve dvou zařízeních CombiMaster® Plus 101

Váš zisk	Měsíční rozpočet	Měsíční navýšení výdělku	Váš individuální výpočet
<b>Maso</b>			
Snížení ztráty při pečení surovin v průměru až o 10 procent*.	Běžná spotřeba surovin 83.200 Kč Spotřeba surovin s přístrojem CombiMaster® Plus 74.880 Kč	<b>= 8.320 Kč</b>	
<b>Tuk</b>			
Je téměř zbytečný. Nakupované množství tuku a náklady na jeho likvidaci se snižují až o 95 procent*.	Běžná spotřeba surovin 1.824 Kč Spotřeba surovin s přístrojem CombiMaster® Plus 91,20 Kč	<b>= 1.733 Kč</b>	
<b>Energie</b>			
Díky krátké době předehřívání a moderní regulační technice ušetříte až 60 % energie. (1 kWh = 5,13 Kč).	Běžná spotřeba 6.300 kWh = 32.319 Kč a CombiMaster® Plus 2.520 kWh = 12.927 Kč	<b>= 19.391 Kč</b>	
<b>Pracovní doba</b>			
Zisky dosažené přípravou předem, snazším ovládním a automatickým čištěním	Úspora 55 hodin x 155 Kč**	<b>= 8.525 Kč</b>	
<b>Navýšení Vašeho zisku za měsíc</b>		<b>= 37.969 Kč</b>	
<b>Navýšení Vašeho zisku za rok</b>		<b>= 455.628 Kč</b>	

\*Oproti běžným metodám přípravy.

\*\*Smíšená kalkulace – hodinová sazba kuchaře/uklížečky.



# Technika, která toho více zvládne.

Rozdíl najdete v každém detailu.



## Bezpečnost

### > Maximální bezpečnost práce díky nízkému umístění zásuvných roštů

Společnost RATIONAL určuje standard, který udává směr. Nejvýše uložený zásuv se u všech velikostí zařízení nachází ve výšce 1,60 m.

### > Dvířka s dvojitým zasklením chlazeným z vnitřní strany a opatřeným povrchovou vrstvou odrážející teplo

Konstrukce zajišťuje velmi nízkou dotykovou teplotu na vnějším skle a umožňuje snadné čištění prostoru mezi oběma skly.

### > Vestavěná odkapávací vanička pod dvířky

Díky nepřetržitému vyprazdňování odkapávací vaničky i při otevřených dvířkách se nemůže stát, že by se na podlaze tvořily kaluže.

### > RATIONAL ConnectedCooking

S moderním síťovaným řešením pro profesionální kuchyni jste vždy na bezpečné straně: Díky automatické dokumentaci HACCP jsou příslušná data všech připojených zařízení automaticky zaznamenávána, přehledně zobrazována a ukládána. Samozřejmě můžete jednoduše provést export všech dat v podobě tabulky nebo ve formátu PDF, samostatně je uložit nebo vytisknout. Více informací najdete na stránkách ConnectedCooking.com

## Technologie přípravy pokrmů

### > ClimaPlus®

Měřicí a regulační modul se automaticky stará o to, aby ve varné komoře bylo trvale udržováno vámi nastavené klima. Společně s tím vám nejúčinnější technologie odvlhčování umožní připravovat šťavnaté pokrmy s křupavou kůrkou a krustičkou.

### > Parní generátor

Generátor vybavený novou funkcí regulace vyvíjení páry neustále dodává 100% hygienickou, čerstvou páru, která zajišťuje nejvyšší kvalitu pokrmů. Maximální stupeň nasycení páry, kterého je dosaženo i v rozsahu nízkých teplot, zabraňuje jakémukoli osychání, nebo dokonce vysychání pokrmů.

### > Nové technické řešení proudění **Patent je přihlášen**

Dynamické vířivé proudění vzduchu zajišťuje ve spojení se speciální geometrií varné komory rovnoměrné rozdělování tepla v prostoru pro přípravu pokrmů. To je nezbytným předpokladem pro vynikající výsledek při přípravě pokrmů v případě zcela naplněné varné komory.

### > Odstředivé odlučování tuku **Patent**

Zcela odpadá nutnost čištění a výměny tradičních tukových filtrů. Automatické odlučování tuku, které je začleněno v oběžném kole ventilátoru, udržuje ve varné komoře čistý vzduch a zaručuje ničím neovlivněný chuťový zážitek.

## Efektivní využívání zdrojů

### > Přívod energie řízený podle skutečné potřeby

Zcela nově vyvinutá regulační technika přivádí do potraviny pouze takové množství energie, jaké může skutečně pojmout.

### > Vestavěný těsnicí mechanismus **Patent** u volně stojících zařízení

Bez ohledu na to, zda se používá stojanový vozík: vestavěný těsnicí mechanismus nepotřebuje žádný přídatný těsnicí plech a přitom dokáže zabránit ztrátám vlhkosti i energie.

### > O 28 % menší potřebná velikost instalační plochy (v případě XS 55 %)

Kompaktní rozměry zařízení zmenšují objem, který je nutno vyhřívat, a tím současně snižují spotřebu energie. Úzký otvor dvířek navíc poskytuje malý rozsah výklopného pohybu, čímž zajišťuje menší ztráty energie při otevírání dvířek varné komory.

### > Vysoce výkonný výměník tepla **Patent** u plynových zařízení

Zvláštní uspořádání výměníku tepla zajišťuje velmi vysoký stupeň účinnosti. Velké, hladké plochy usnadňují čištění. Plynové hořáky obdržely díky spalování s obzvláště nízkým obsahem škodlivin cenu za inovaci, která je udělována německým plynárenským sdružením.

## Pohodlí

### > Integrovaná ruční sprcha **Patent**

Plynulé nastavení proudu vody a ergonomické uspořádání výrazně zjednodušují hrubé čištění, oplachování a dolévání. Vestavěný vratný mechanismus a automatický uzávěr vody zaručují optimální bezpečnost a dodržení hygienických podmínek stanovených normou EN 1717 a sdružením SVGW (Švýcarský spolek plynáren a vodáren).

### > Snadná instalace

Díky integrovanému volnému odtoku podle normy EN 1717 již není potřeba žádný samostatný trychtýř. Schválení sdružením SVGW.

### > Podélný zásuv

Podélný zásuv umožňuje vkládání gastronomických nádob v provedení 1/3 a 2/3 GN. Nádoby lze snadno zasouvat i vyjímat.

### > Port USB

Prostřednictvím rozhraní USB můžete zcela jednoduše dokumentovat data ve formátu HACCP, která byla shromažďována během uplynulých 10 dnů, načítat do paměťového zařízení programy přípravy pokrmů a aktualizovat software konvektomatu CombiMaster® Plus tak, aby vždy odpovídal posledním výsledkům výzkumů prováděných společností RATIONAL.

# Pro každou potřebu. To správné zařízení.

Ať už připravujete třicet jídel nebo několik tisíc, z naší nabídky modelů zařízení CombiMaster® Plus si vždy vyberete ideální velikost pro vaši potřebu a nyní i v malém formátu jako CombiMaster® Plus XS. Najde se pro ně místo v každé kuchyni a díky rafinovanému montážnímu řešení se hodí jak pro oblasti, kde je nutné přední otevírání, tak i jako zařízení do restaurace. CombiMaster® Plus XS a CombiMaster® jsou dostupné v elektrickém provedení. Všechny ostatní přístroje jsou k dispozici v elektrickém i plynovém provedení, přičemž v každé verzi mají stejné rozměry, výbavu i výkon.

K dispozici máte navíc celou řadu speciálních provedení pro lodě, věžeňská zařízení a také zařízení CombiMaster® Plus s integrovaným odváděním tuku, která lze přizpůsobit konkrétním potřebám vaší kuchyně.

Vedle zařízení CombiMaster® Plus vám můžeme doporučit náš nový systém SelfCookingCenter® celkem ve třinácti provedeních. Pouze zařízení SelfCookingCenter® poskytuje díky funkcím iLevelControl, iCookingControl a Efficient CareControl vysokou míru potenciálu účinnosti, která posune vaši každodenní práci v kuchyni na bezkonkurenční úroveň. Díky tomu dosáhnete značného snížení spotřeby energie, vody, čisticích prostředků a času.

## Funkce:

- > Režim konvektomatu se 3 provozními režimy: teplotní rozsah 30 °C – 300 °C,
- > ClimaPlus® – měření vlhkosti,
- > 5stupňové nastavení a regulace

## Výbava:

- > Sonda teploty jádra
- > Automatické čištění se třemi čistícími programy (CombiMaster® Plus)
- > Vestavěná ruční sprcha s navíjecím mechanismem
- > 100 programů s až 6 kroky
- > 5 programovatelných rychlostí proudění vzduchu
- > Funkce Cool Down – rychlé a bezpečné ochlazení varné komory
- > Rozhraní USB



Přístroje	XS typ 6 2/3	Typ 61*	Typ 101*	Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
<b>Elektřina a plyn</b>							
Kapacita	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Počet porcí denně	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Podélný zásuv	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	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
Šířka	655 mm	847 mm	847 mm	1 069 mm	1 069 mm	879 mm	1 084 mm
Hloubka	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Výška	567 mm	782 mm	1 042 mm	782 mm	1 042 mm	1 782 mm	1 782 mm
Přívod vody	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odvod vody	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Tlak vody	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa nebo 0,15–0,6 Mpa
Čištění CombiMaster® Plus	automaticky	automaticky	automaticky	automaticky	automaticky	automaticky	automaticky
Čištění CombiMaster®	–	poloautomaticky	poloautomaticky	–	–	–	–
<b>Elektřina</b>							
Hmotnost CombiMaster® Plus	62 kg	103 kg	132 kg	147 kg	182 kg	254 kg	334 kg
Hmotnost CombiMaster®	–	99 kg	128 kg	–	–	–	–
Příkon	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Jištění	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 32 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Připojení k elektrické síti	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „horkého vzduchu“	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Výkon v režimu „páry“	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
<b>Plyn</b>							
Hmotnost	–	114 kg	143 kg	160 kg	196 kg	284 kg	354 kg
Výška vč. tokové pojistky	–	1 012 mm	1 272 mm	1 087 mm	1 347 mm	2 087 mm	2 087 mm
Elektrický příkon	–	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Jištění	–	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Připojení k elektrické síti	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Přívod/připojení plynu	–	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
<b>Zemní plyn / zkapalněný plyn (LPG)</b>							
Max. jmenovitý tepelný příkon	–	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW	28 kW / 28 kW	40 kW / 40 kW	44 kW / 44 kW	80 kW / 80 kW
Výkon v režimu „horkého vzduchu“	–	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW	28 kW / 28 kW	40 kW / 40 kW	44 kW / 44 kW	80 kW / 80 kW
Výkon v režimu „páry“	–	12 kW / 12 kW	20 kW / 20 kW	21 kW / 21 kW	40 kW / 40 kW	38 kW / 38 kW	51 kW / 51 kW

\*Dostupné také jako CombiMaster® (pouze elektrické provedení).

## Dvouletá záruka



Testováno na mezinárodní úrovni



# Příslušenství RATIONAL.

## Dokonalé doplnění.

Teprve používání originálního příslušenství RATIONAL Vám otevře neomezené možnosti využívání varného systému CombiMaster® Plus. Veškeré podstatné příslušenství je samozřejmě dostupné také ve 2/3 formátu pro zařízení CombiMaster® Plus XS.

### Nádoby a rošty podle gastronomických norem

Nerezové nádoby a rošty RATIONAL jsou dostupné ve velikostech 2/1, 1/1, 1/2 a 1/3 podle gastronomické normy (GN) a pro zařízení XS také ve 2/3 formátu. Pro dosažení vynikajících výsledků pečení máte k dispozici granitové smaltované plechy a rovněž hliníkové plechy na smažení a pečení s antiadhezní povrchovou vrstvou v provedení dle GN a pekařské normy. Pro konkrétní postupy pečení vám doporučujeme děrované pečicí plechy s teflonovou povrchovou úpravou a úpravou TriLax rovněž v provedení dle GN a pekařské normy.

### Křížový a proužkový grilovací rošt

Díky inovativní konstrukci máte u křížového a proužkového grilovacího roštu k dispozici hned dva různé grilovací vzory. Podle toho, kterou stranu použijete, Vám křížový a proužkový grilovací rošt vytvoří na vašich pokrmech otisk klasických proužků nebo oblíbený originální otisk „american steakhouse“.

### Deska na grilování a pizzu

S deskou na grilování a pečení pizzy připravíte všechny druhy pizzy, chlebových placek a slaných koláčů. Díky její vynikající tepelné vodivosti dosáhnete optimální kvality pokrmů. Zadní stranu můžete použít ke grilování steaků, zeleniny nebo také ryb. A vždy dosáhnete dokonalého grilovacího vzoru.

### CombiFry®

200 porcí hranolků za pouhých 15 minut a bez tuku. S patentovanou nádobou CombiFry® je možné připravovat velké množství před smažených potravin. Zcela odpadají náklady na nákup, skladování a likvidaci tuku.

### Superspike pro přípravu kuřat a kachen

Při uspořádání kuřat a kachen nastojato budete mít mimořádně šťavnaté prsí maso a křupavou a rovnoměrně dozlatova opečenou kůžičku. (Superspike pro přípravu kachen není dostupný ve 2/3 formátu)

### Multibaker

Multibaker se hodí k přípravě většího množství sázených vajec, omelet, bramborových placek či bramboráčků a tortill. Speciální antiadhezní povrchová úprava zajišťuje, že se potraviny nepřichytí.

### Podstavce a nosné skříňky

Pro stabilní instalaci stolních zařízení CombiMaster® Plus jsou vám k dispozici 4 různé modely. Všechny podstavce a nosné skříňky jsou vyrobeny dle platných hygienických předpisů.

### UltraVent

Prostřednictvím kondenzační technologie, kterou je zařízení UltraVent vybaveno, jsou vázány a odváděny vznikající páry. Nákladná technická opatření související s instalací systému pro odvětrávání tak již nejsou potřeba. Instalace je jednoduchá a lze ji provést i kdykoli dodatečně. Vyvedení digestoře do venkovního prostoru není nutné.

### UltraVent Plus

Navíc ke kondenzační technologii, kterou je vybaveno zařízení UltraVent, je zařízení UltraVent Plus vybaveno speciální filtrační technikou. Tím je zabráněno šíření par i obtěžujícího dýmu, který vzniká například při grilování a opékání. Zařízení RATIONAL je tak možno instalovat také na kritických místech, jako např. v průčelních oblastech.



Deska na grilování a pizzu



Křížový a proužkový grilovací rošt



Plech na pečení



Multibaker

# Balíček all inclusive.

## RATIONAL ServicePlus.



### Poradenství a plánování

Rádi vám poradíme při řešení speciálních úkolů ve vaší kuchyni. Navíc vám bezplatně poskytneme návrhy na přestavbu nebo výstavbu vaší kuchyně.

### Vyzkoušení

Pokud chcete zařízení CombiMaster® Plus vyzkoušet v reálných podmínkách vaší kuchyně, pracovníci našeho obchodního oddělení vám tuto možnost rádi poskytnou. Těšíme se na vaše zavolání.

### Instalace

Instalace zařízení CombiMaster® Plus je velmi snadná. O rychle a odborně provedenou instalaci se postará hustá síť servisních partnerů společnosti RATIONAL. Navíc vám nabízíme mnoho instalačních řešení pro speciální stavební podmínky.

### Zaškolení přímo v místě instalace

Po předchozí domluvě a podle potřeby provádějí naši zkušení kuchařští mistři individuální zaškolení také přímo ve vaší kuchyni.

### Academy RATIONAL

Jedině u nás je průběžné vzdělávání vždy v ceně. Na stránkách [rational-online.com](http://rational-online.com) se bezplatně přihlaste na námi pořádané semináře. V nabídce pro Vás máme také placené akce na vybraná speciální témata. Zde objevíte nové možnosti, které využijete při akcích a sestavování atraktivního jídelního lístku.

### ChefLine®

Kolegiální pomoc kuchaře kuchaři. Se všemi dotazy týkajícími se používání zařízení se můžete 365 dní v roce obracet na zkušené kuchařské mistry společnosti RATIONAL. Při osobním rozhovoru obdržíte rychlou a přímou cestou odborné rady i osvědčená doporučení vycházející z vašich potřeb.

### RATIONAL ConnectedCooking

Internetová platforma pro profesionální kuchyně. Jednoduše připojte svá zařízení do sítě a ihned můžete profitovat z mnoha dalších funkcí, jako je automatická dokumentace HACCP. Čerpejte inspiraci z rozsáhlé knihovny receptů obsahující tisíce mezinárodních receptů a využijte také bezplatnou aktualizací službu pro vaše zařízení CombiMaster® Plus. K dispozici je také v podobě aplikace pro případ, že jste na cestách.

### Servisní partneři společnosti RATIONAL

Jsou vždy ve vaší blízkosti, vždy pro vás. Hustá síť kvalifikovaných a angažovaných servisních partnerů společnosti RATIONAL vám spolehlivě poskytne rychlou pomoc při všech technických problémech, včetně zaručené dodávky náhradních dílů, technické pohotovostní linky a víkendové nouzové služby.

### Sběr a recyklace

Konec, při kterém vlastně nic nekončí. Naše zařízení CombiMaster® Plus je ve vysoké míře recyklovatelné. Stará zařízení si bezplatně vyzvedneme a zajistíme jejich recyklaci. Není to skutečný konec, zejména vzhledem ke skutečnosti, že převážná většina našich zákazníků po mnoha letech odevzdává své staré zařízení pouze proto, aby si pořídila nové.

# Rádi byste se přesvědčili na vlastní oči?

## Vařte s námi.

Přesvědčte se o konkrétních schopnostech našich zařízení tím, že si je sami vyzkoušíte: navštivte některou z našich bezplatných akcí pořádaných ve vaší blízkosti a vařte s našimi kuchařskými mistry.

Na telefonním čísle +49 (0)8191 327-387 nebo na stránkách [rational-online.com](http://rational-online.com) se dozvíte, kdy a kde se konají nejbližší akce.

Chcete ještě více informací speciálně určených pro vaše potřeby a využití? Požádejte si o některý z našich doplňkových prospektů. Právě jsou dostupné prospekty pro následující oblasti:

- > Restaurace
- > Hotely
- > Školní stravování
- > Závodní stravování
- > Pekárny
- > Řeznictví
- > Systémová gastronomie
- > Supermarkety

Více informací najdete také na internetu na stránkách [rational-online.com](http://rational-online.com)



**RATIONAL Czech Republic s.r.o.**

Evropská 859/115  
160 00 Praha 6 - Vokovice  
Česká republika

Tel. +420 723 462 212

info.cz@rational-online.com  
rational-online.com

**Váš partner pre SK**

LAWEX, spol. s r.o.  
Sládkovičova 41  
974 05 Banská Bystrica

Tel. +421 905 601 165  
+ 421 48 413 3143

obchod@lawex.sk  
www.lawex.sk

