II
CombiMaster® Plus XS.

Il CombiMaster® Plus XS.

Massima qualità in formato compatto.

Cucinare richiede precisione. Sia da parte del cuoco, sia da parte dei suoi strumenti. CombiMaster® Plus XS lavora con la massima precisione sotto ogni punto di vista: offre una tecnologia comprovata e supporta le capacità personali di ogni cuoco. Potrete ottenere la massima qualità dei cibi, ridurre il consumo di materie prime e risorse risparmiando inoltre un sacco di tempo grazie alla nuova pulizia automatica.

Con CombiMaster® Plus XS ciò è possibile anche in spazi ridottissimi. Grazie a soluzioni di installazione di provata efficacia è adatto sia all'impiego nelle cucine a vista sia come postazione individuale da ristorante. Con un ingombro molto inferiore a 1 m^2, potrete sostituire fino al 50% degli strumenti di cottura tradizionali o ridurne il carico di lavoro ottenendo al contempo croste e panature croccanti, arrosti succosi, aromi intensi, colori ricchi e preservando vitamine e minerali.

RATIONAL CombiMaster® Plus XS.
Prestazioni che colpiscono.

CombiMaster® Plus XS colpisce grazie a caratteristiche uniche che lo rendono una classe a sé stante.

Robusto e facile da usare, convince grazie a funzioni che garantiscono sempre la massima qualità dei cibi.

Tutto ciò viene assicurato tramite la regolazione precisissima del clima della camera di cottura, della temperatura, dell'umidità dell'aria, del flusso d'aria e della durata della cottura.

> **Versatilità illimitata in cucina**
La combinazione di calore e vapore in un unico apparecchio apre nuove possibilità nella preparazione professionale dei vostri piatti permettendovi di grigliare, infornare, arrostire, stufare, lessare, cuocere a vapore e molto altro ancora.

> **Potenza di cottura unica**
CombiMaster® Plus apre nuovi orizzonti non solo in termini di redditività, ma anche nelle prestazioni effettive: l'energia viene convogliata agli alimenti con massima precisione, se necessario in modo estremamente potente. Questa tecnologia di cottura di provata efficacia garantisce una qualità dei cibi eccellente e costante.

> **Clima ottimale nella camera di cottura**
ClimaPlus® regola il clima della camera di cottura in base ai prodotti, per ottenere croste e panature croccanti e arrosti succosi.

> **Estrema facilità d'uso**
La manopola rotante per la selezione delle funzioni è chiara, facile da usare e di provata efficacia nel duro lavoro quotidiano in cucina. Parallelamente, l'igiene è garantita dalla pulizia automatica, attivabile volendo anche di notte.

Igiene facile e garantita.
Pulizia automatica

Più facile di così non si può. Grazie alla nuova pulizia automatica CombiMaster® Plus XS è presto pronto nuovamente all'uso. Si lava infatti da solo, volendo anche di notte.

A voi basterà selezionare il livello di pulizia richiesto e inserire il numero di pastiglie indicato. In questo modo potrete sempre contare su un apparecchio pulito igienicamente e curato nel migliore dei modi.

La pulizia automatica è al tempo stesso anche molto conveniente: richiede una quantità ridotta di energia, sostanze chimiche e acqua e vi risparmia soprattutto ore di lavoro. L'uso del detergente solido comporta inoltre una particolare sicurezza d'uso.

Adatto ad ogni cucina.
Flessibilità anche in formato ridotto.

Indipendentemente dal fatto che desideriate impiegarlo come affascinante elemento di una cucina a vista, come postazione aggiuntiva o come Combi-Duo: CombiMaster® Plus XS offre sempre la soluzione adatta.

La soluzione ad incasso RATIONAL
Specialmente nelle cucine a vista l'aspetto visivo è importante. La soluzione ad incasso RATIONAL, comprende già la cappa a condensazione UltraVent, che raccoglie i vapori in uscita e li espelle completamente. Il kit di rivestimento ugualmente incluso impedisce l'accumulo·di sporco nei punti facilmente accessibili e soddisfa tutti i rigorosi requisiti in materia di igiene assicurando un'immagine·professionale e armoniosa all'intera·cucina.

Supporto da parete
Il supporto da parete è l'ideale per utilizzare il CombiMaster® Plus XS come postazione individuale. Il supporto è raccomandato ogni volta che non c'è spazio a sufficienza sulla superficie di appoggio. La soluzione ottimale per un montaggio facile e sicuro direttamente a parete.

Combi-Duo: una postazione, due apparecchi
La nostra combinazione Combi-Duo consente di lavorare con due apparecchi posti uno sopra l'altro. Ciò vi consente di essere ancora più flessibili, soprattutto agli orari di punta. Potete utilizzare con la massima facilità due diverse tecniche di cottura al tempo stesso, sfruttando ad es. contemporaneamente griglia e vapore.

Naturalmente, anche per la nostra serie XS è disponibile un apposito sottotelaio. Così potete lavorare all'altezza ottimale e riporre in maniera ideale tutti gli accessori.

Supporto da parete

Accessori RATIONAL.
Il complemento perfetto.

Solo utilizzando accessori originali RATIONAL potete sfruttare appieno tutte le potenzialità del vostro CombiMaster® Plus XS. Si tratta di strumenti estremamente robusti e pertanto adatti all'uso intenso nelle cucine professionali.

Piastra per griglia e per pizza
L'eccellente conduzione del calore della piastra per griglia e per pizza vi consente di preparare ogni genere di pizza e focaccia in una qualità ottimale. Basta girarla per ottenere verdure, bistecche o anche pesce con una grigliatura perfetta.

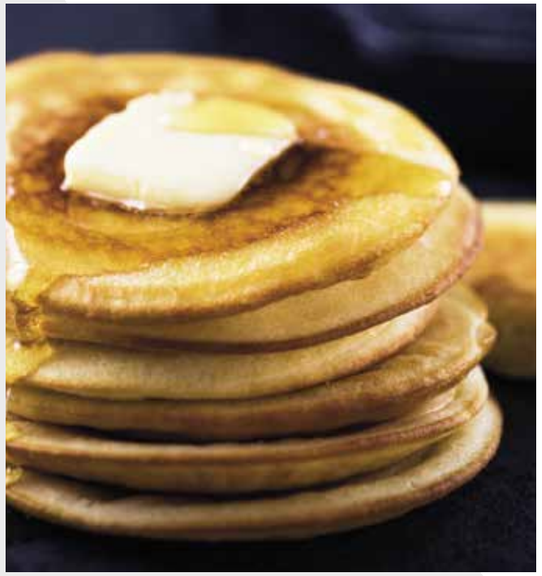
Griglia a righe e quadretti
Con la nuova griglia a righe e quadretti si ottengono striature perfette su bistecche, pesce e verdure. A voi la scelta: oltre alle classiche striature, con la nuova griglia è possibile ottenere il classico motivo delle steak house americane sui cibi più diversi.

Piastre per arrosti e pasticceria
Le piastre per piastra per arrosti e pasticceria in alluminio di RATIONAL si contraddistinguono per le sorprendenti proprietà antiaderenti, così come per robustezza e durata. Panini, dolci di pasta sfoglia, piccole grigliate e cibi impanati sono perfettamente dorati e particolarmente croccanti.

Multibaker
Il Multibaker è adatto alla preparazione di grandi quantitativi di uova al tegamino, omelette, rösti e tortilla. Lo speciale rivestimento antiaderente assicura che i cibi non si attacchino.

Contenitori smaltati al granito
Oltre che praticamente indistruttibili, i contenitori smaltati al granito sono ideali per arrostire, stufare, spadellare e cuocere al forno. I bordi perfettamente sagomati consentono di eliminare la perdita di porzioni nei dolci o nei soufflé. Grazie alle ottime proprietà di conduzione del calore, la doratura è sempre uniforme in tutti i piatti, siano essi croccanti cotolette, arrosti succosi o morbide crostate.

Multibaker



Piastra per griglia e per pizza

Piastra per arrosti e pasticceria

Per ulteriori informazioni, richiedete il nostro dépliant degli accessori o i nostri dépliant delle applicazioni oppure collegatevi al sito www.rational-online.it.

Una tecnologia che offre più vantaggi.
Perché la differenza è nei dettagli.

Illuminazione LED

Le nuovissime luci a LED assicurano un'illuminazione ottimale della camera di cottura e di ogni singolo ripiano, dall'alto in basso e dalla parte posteriore a quella anteriore. La luce riflette la doratura dei prodotti in modo neutrale. Ecologica, duratura, minima manutenzione necessaria.

Porta della camera di cottura con triplo vetro

La porta della camera di cottura con triplo vetro, provvista di rivestimento termoriflettente di ultima generazione, riduce al minimo le perdite di calore. Con questo sistema potrete risparmiare fino al 10% sulla bolletta. Dato che è possibile pulire tutti i vetri, la visibilità rimane buona anche negli anni.

Separazione centrifuga dei grassi

Nessun filtro antigrasso da pulire o sostituire, ma l'aria nella camera di cottura è sempre pulita, per sapori eccellenti garantiti.

The different products manufactured by RATIONAL are protected under one or more of the following patents, utility models or design models: DE 10 230 242; DE 101 14 080; DE 103 09 487; DE 10 2004 004 393; DE 101 20 488; DE 103 01 526; DE 10 2004020 365; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 195; EP 1 682 822; EP 2 350 533; EP 2 426 419;

ClimaPlus®

La centrale di misurazione e regolazione brevettata provvede automaticamente a mantenere il clima impostato per la camera di cottura. Insieme all'efficacissima tecnica di deumidificazione, si ottengono così croste e panature croccanti e una sugosità estrema.

Nuova tecnica di flusso

L'innovativa circolazione dinamica dell'aria e la particolare geometria della camera di cottura garantiscono una ripartizione uniforme del calore nella camera stessa. Una caratteristica imprescindibile per un'omogeneità eccelsa anche con pieni carichi.

Generatore di vapore

Il generatore con la nuova regolazione di vapore fornisce sempre il 100% di vapore fresco igienico per la massima qualità dei cibi. L'elevata saturazione del vapore anche a basse temperature impedisce che le pietanze si asciughino.

US 5,915,372; US 6,299,921; US 6,581,588; US 6,600,288; US 6,753,027; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,232,978; US 7,409,311; US 7,438,240; US 8,147,888; US 8,578,293; US 8,344,294; US 8,455,028; US 8,475,857; US 9 557 066; JP 3916261; JP 3747156; JP 4010946; JP 1225865; JP 1227539; JP 1342288; JP 4598769; JP 4255912; plus patents pending

Il CombiMaster® Plus XS.
Massima potenza in formato compatto.

CombiMaster® Plus XS trova spazio in qualsiasi cucina e, grazie a soluzioni di installazione intelligenti, è adatto sia per una collocazione a vista che per qualsiasi altra postazione. CombiMaster® Plus XS è disponibile in versione elettrica. Tutti gli altri modelli sono offerti anche in versione a gas. Combinando due apparecchi semplicemente sovrapponendoli in un Combi-Duo acquistate una flessibilità ancora maggiore senza bisogno di ulteriore spazio.

Sono inoltre disponibili numerose versioni speciali che ci consentono di adeguare l'apparecchio alle peculiarità della vostra cucina.

Oltre al CombiMaster® Plus, vi consigliamo anche il nostro nuovo SelfCookingCenter® XS. Solo il SelfCookingCenter® è in grado di offrire la massima efficienza grazie a funzioni di assistenza intelligenti come HiDensityControl®, iCookingControl, iLevelControl ed Efficient CareControl.

Per ulteriori informazioni sul nostro assortimento, richiedete i nostri cataloghi di apparecchi e accessori oppure collegatevi al sito www.rational-online.it.

2 anni di garanzia

Apparecchio	**XS** mod.6 ⅔
Elettrico	
Capacità	6 x 2/3 GN
Numero di pasti al giorno	20-80
Ripiano longitudinale	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Larghezza	655 mm
Profondità	555 mm
Altezza	567 mm
Alimentazione acqua	R 3/4"
Scarico acqua	DN 40
Pressione acqua	150-600 kPa oppure 0,15-0,6 Mpa
Pulizia	Automatica
Peso	62 kg
Potenza allacciata	5,7 kW
Fusibili	3 x 10 A
Tensione di rete	3 NAC 400 V
Potenza "Aria calda"	5,4 kW
Potenza "Vapore"	5,4 kW

Volete vedere tutto con i vostri occhi?
Cucinate con noi.

Convincetevi delle capacità dei nostri apparecchi provandoli di persona: partecipate a uno dei nostri eventi gratuiti della vostra zona e cucinate insieme ai nostri chef.
Telefonando al numero 041·8629060 o sul sito www.rational-online.it potete scoprire dove e quando avranno luogo i prossimi eventi.

RATIONAL Italia s.r.l.
Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Italy

Tel. +39 041 8629050
Fax +39 041 8629051

info@rational-online.it
rational-online.it

80.20.938 · V-01 · MDS/Mawe · 02/17 · italienisch
Con riserva di modifiche tecniche volte a migliorare i prodotti.