

CombiMaster® Plus



Kombi-dampovn



RATIONAL – er kokkenes bedrift.



Så stor nytteverdi som mulig for kundene våre: Det har vært vårt uttalte mål i over 35 år. Siden vi utviklet den første kombi-dampovnen som revolusjonerte området termisk tilberedning av mat, har vi konsekvent fulgt ideen om spesialisering og orienterer oss fullt og helt etter kundenes ønsker og behov. På den måten kan vi - bedre enn andre - finne en løsning på det du oppfatter som problematisk.

Grunnen til dette ligger i hvordan vi oppfatter oss selv: Vi setter ikke fokus på å konstruere maskiner, men på å finne innovative løsninger på kokkenes problemer. Dette gjenspeiles i utviklingsarbeidet vi driver; fysikere, ingeniører, ernæringsfysiologer og kokker bruker hvert år rundt 25 tonn matvarer for å sikre at innovasjonen holder ferskheten og brukernytten øker.

Resultatet er CombiMaster® Plus, som er en skreddersydd løsning på utfordringene du møter hver dag på kjøkkenet ditt. Fra topp kvalitet på rettene, optimalisert bruk og lavere forbruk av råvarene til betydelig tidsinnsparing; CombiMaster® Plus setter nye standarder for ytelse.

Bedriftens målsetting

Målsettingen vår er å tilby størst mulig nytteverdi til de som arbeider med termisk tilberedning av matvarer på storkjøkkenet.





RATIONAL CombiMaster® Plus: en klasse for seg.

Matlaging krever presisjon. Av både kokken og verktøyet som brukes. Den nye CombiMaster® Plus arbeider med presisjon på alle områder:

Med velprøvd teknologi legger den grunnlaget for kokkens individuelle kunsthåndverk.

Den er robust, enkel å betjene og overbeviser med funksjoner som garantert gir deg topp kvalitet på rettene som tilberedes: sprø skorper, saftige steker, intense aromaer, friske farger og bevarte vitaminer og mineralstoffer. Alt dette sikres med styring av klimaet inne i ovnsrommet sammen med presis innstilling av temperatur, luftfuktighet, luftstrømmer og steketid.

Dette får du



- > ***Grenseløse koke- og stekemuligheter***
CombiMaster® Plus kan erstatte inntil 50 % av det tradisjonelle utstyret: Du kan grille, bake, steke, ovnssteke, dampe, dampsteke, posjere og mye, mye mer.
- > ***Unik tilberedning***
Med CombiMaster® Plus får du kapasitet til 30 % større charger. Kombinert med den velprøvde tilberedningsteknologien er du garantert jevn og god kvalitet på det du serverer.
- > ***Garantert riktig klima i ovnsrommet***
ClimaPlus® justerer klimaet i ovnsrommet utfra hvilket produkt som tilberedes; for sprø skorper, knasende panade og saftige steker.
- > ***Ekstra enkel betjening***
Dreiebryterne du bruker for å stille inn ønsket funksjon er enkle, oversiktlige og har stått sin prøve i hverdagen på kjøkkenet.

CombiMaster® Plus – med resultater som gjør inntrykk.

Det er ikke bare bruksøkonomien i dette produktet som overbeviser; også når du ser på faktisk ytelse legger CombiMaster® Plus nye føringer: Energien tilføres produktet i eksakt dose - ved behov med ekstrem styrke. Den sensitive måle- og styringssentralen sørger for jevnt klima i ovnsrommet, individuelt avstemt etter det aktuelle produktet. På den måten lykkes du med krevende og utfordrende produkter som kortstekt kjøtt, gratenger eller grillet mat - også når apparatet belastes til maksimum. Det gjelder innskyvingshøyde for innskyvingshøyde, stykke for stykke og porsjon for porsjon. Og det er det som gjør utslaget for det gjestene sine ser, smaker og nyter.



Ren, hygienisk, frisk damp

Den kraftige friskdampgeneratoren med ny og effektiv dampregulering forbinder fordelene med koking i vann - maksimal fuktighet - med dampingenens mer skånsomme egenskaper. Kort oppvarmingstid, intense farger og appetittlig smak, kombinert med at vitaminer og mineraler beholdes. Damp med konstant temperatur og maksimal metning garanterer best mulig kvalitet på maten. Den nye dampreguleringen sørger for at maten alltid er innhyllet i hygienisk friskdamp. Selv svært sensitive produkter unngår å tørke ut.

Effektiv avfukting av ovnsrommet

Den nye, aktive avfuktingen virker raskt, pålitelig og uansett forhold. Det gir garantert sprø svor, sprøstekt panade og saftig stek - også når du lager til store mengder.

Dynamisk luftsirkulering

Den utviklede, dynamiske sirkuleringen av luften er patentert og er, i kombinasjon med den strømningsoptimaliserte utformingen av ovnsrommet, med på å fordele varmen best mulig. Maten stekes jevnt; uansett hvor i ovnsrommet den er plassert.



De unike egenskapene



- > *Dynamisk luftsirkulasjon og ny utforming av ovnsrommet*
Sammen gir disse faktorene fullstendig homogen fordeling av varmen - og dermed også en jevnhet i stekeresultatet som vi ikke har oppnådd tidligere.
- > *Aktiv styring av klimaet i ovnsrommet*
Den effektive avfukningsteknikken arbeider utrolig raskt og sørger for at steker og panerte produkter blir det de skal være; sart og saftig inni, gylden-brun og sprø på utsiden - uansett hvor fullt ovnsrommet er.
- > *Effektiv, hygienisk produksjon av friskdamp*
Det beste utstyret for damping. Dampmetningen nås raskt og holdes konstant på høyt nivå. Fisk, grønnsaker og andre sensible produkter dampes skånsomt og tørker ikke ut.

CombiMaster[®] Plus – multitalentet.

CombiMaster Plus er et sant multitalent og blir raskt uunnværlig for deg på kjøkkenet. Beskjedent plassbehov: Det du til nå trengte flere apparater og mye gulvplass for å produsere, får du nå gjort med bare ett apparat, på mindre enn 1 m² oppstillingsflate.



Driftsmodus damp fra 30 °C til 130 °C

Den høyeffektive friskdampgeneratoren med nyutviklet dampjustering gir deg til enhver tid hygienisk frisk damp. Du lager maten uten tilsetning av vann og uten oppkokingstid. Konstant ovnsromtemperatur og maksimal dampmetning gir deg sikkert jevn og skånsom tilberedning; og dermed best mulig kvalitet på maten. Garantert appetittlig farge, riktig tyggemotstand og opprettholdte næringsstoffer og vitaminer, spesielt for grønnsaker. Tilbered krevende retter, som creme caramel, flan, edelfisk, eller mousselinesaus i store kvanta, uten problemer.

Driftsmodus varmluft fra 30 °C til 300 °C

Varmluften sirkulerer med høy hastighet og omhyller produktet i ovnsrommet fra alle sider. Eggehvitestoffene i kjøttet lukkes øyeblikkelig slik at innsiden holder seg deilig saftig. Permanent varmluft inntil 300 °C er ikke bare en rent teknisk detalj, den gir nødvendige kapasitetsreserver når ovnsrommet er fylt helt opp. Slik oppnår du saftig, brunt kortstekt kjøtt, dypfrost-convenience som f.eks. calamares, kroketter, vårruller, kyllingvinger eller luftig bakverk.

Driftsmodus kombi fra 30 °C til 300 °C

I kombinasjon adderes fordelene med damp - kort tilberedningstid, lavt svinn, saftig resultat - med varmluftfordelene som gir intens aroma, appetittlig farge og sprø svor. Uten å måtte snu og vende på produktet og med betydelig kortere tilberedningstid unngår du inntil 50 % av vanlig mengdesvinn.

Finishing®

Finishing® gir deg mulighet til å behandle produksjon og utlevering separat. Fra tilbehør til ferdig meny: Med optimalisert klima kan rettene du allerede har tilberedt i CombiMaster® Plus og deretter avkjølt bringes tilbake til spisetemperatur, uansett om du har dem på brett, tallerkener eller i beholdere. Du vinner på fleksibilitet - gjestene vinner på bedre mat; du unngår å måtte holde maten varm og det kvalitetstapet det ellers fører med seg.

5 lufthastigheter

Sensibel eller robust; CombiMaster® Plus gir deg riktig luftsirkulasjonshastighet uansett produkt. Suffleer, vannbakkels og bisquitbunner kommer ut som du vil ha dem.

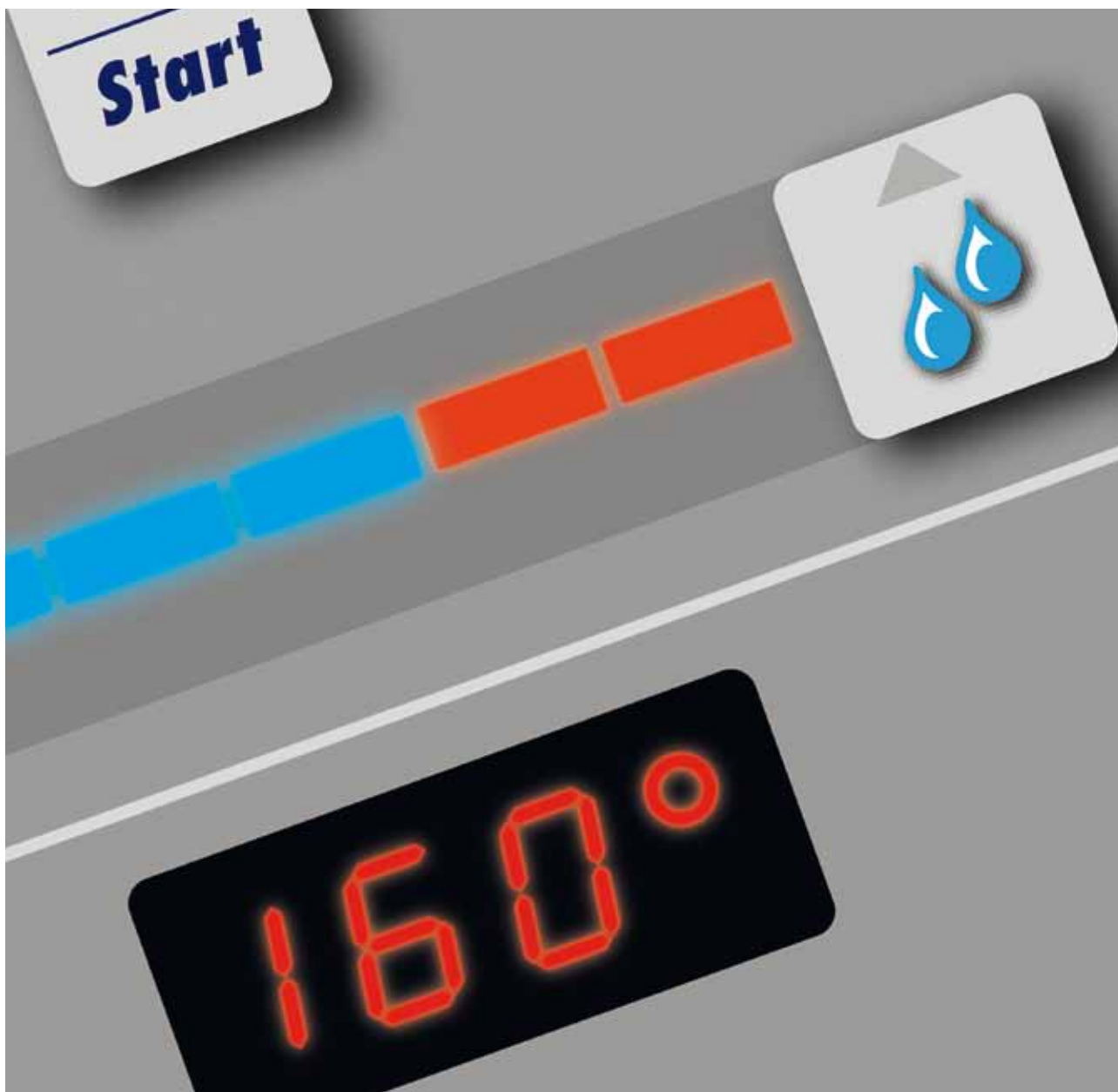


ClimaPlus® – riktig klima er viktig.

Pensling og overhelling, sette på og ta av lokk har alltid vært en viktig del av å lykkes med tillagingen.

Kontroll av fuktigheten krever oppmerksomhet og tid - og ikke minst mye erfaring og fingerspitzgefühl. Måle- og justerings-sentralen i CombiMaster® Plus holder fuktigheten inne i ovnsrommet konstant i idealområdet, så du slipper disse tidkrevende oppgavene. ClimaPlus® omsetter den praktiske erfaringen fra kjøkkenet til intelligent og brukervennlighetsteknologi for konstant topp kvalitet på maten.





ClimaPlus® – aktiv klimastyring i ovnsrommet



- > Fuktigheten måles kontinuerlig av sensorer inne i ovnsrommet og justeres automatisk. Så tilføres fuktighet etter behov. Tidkrevende oppgaver som overhelling og drypping faller bort.
- > ClimaPlus® kan brukes manuelt eller inngå som en del av tilberedningsprogrammet. Selvfølgelig kan du bruke egen erfaring og endre på fuktigheten mens tilberedningsprosessen pågår.

Enkelt og effektivt.



Selvforklarende symboler

Allerede fra starten av betjener du CombiMaster® Plus helt selvølgelig og uten problemer. De enkle, klare symbolene er oversiktlig plassert og de solide dreiebryterne lar seg stille svært nøyaktig.

Individuelt programmerbar

Hvis du ønsker å automatisere dine egne tilberedningsprosesser, har du 50 programplasser med inntil 6 trinn til disposisjon. Du kan altså utføre prosesser som har flere trinn med ett bekvemt trykk på knappen.

Hygienisk renhet med ett trykk

RATIONAL CombiMaster® Plus gjøres ren med et par enkle grep. Spray RATIONAL rens i ovnsrommet og start rengjøringsprogrammet. Det beste er å skylle av ovnsrommet med hånddusjen som du får som tilleggsutstyr - ferdig. På denne måten har selv grov smuss ingen sjanse.



Økonomi og effektivitet.

CombiMaster® Plus bidrar til å øke effektiviteten på kjøkkenet ditt - tydelig og beviselig. Du trenger ikke å vente på at utstyret skrives ned - det lønner seg fra dag én. Innsparingene i råvareforbruk, energi og arbeidstid, for ikke å snakke om investeringsbehov og plassbehov er så betydelige at de overstiger finansieringskostnadene. Regn selv!

Senkning av råvareforbruket med 10 %

Fininnstillingen av klimæet i ovnsrommet gjør at kjøtt, fugl og fisk og vilt tilberedes ekstra skånsomt. Dette reduserer vekt tap og svinn med gjennomsnittlig 10 %.

Reduksjon av arbeidstiden

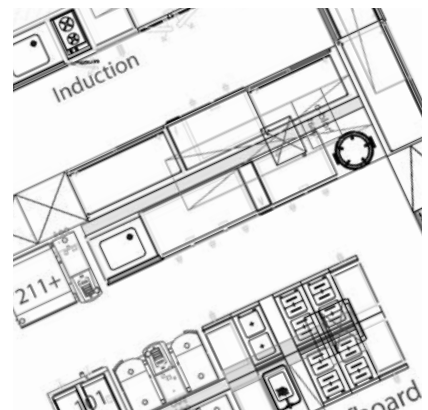
CombiMaster® Plus er en pålitelig assistent. Godt planlagte forberedelser, lett betjening og enkelt renhold gjør at du sparer 1-2 timer hver dag.

Senkning av energiforbruket med 60 %

Kort oppvarmingstid gjør at du unngår standby-drift av utstyret. Kombinert med en betydelig reduksjon i tilberedningstid sparer du ikke bare penger, men også mye energi. Fininnstilling og behovstilpasset energitilførsel gjør at du sparer inntil 60 % i forhold til tradisjonelt utstyr.

Plassbehovet reduseres med over 30 %

På mindre enn 1 m² gulvplass erstatter eller avlaster du 40 - 50 % av det tradisjonelle kjøkkenutstyret ditt. Det reduserer samlet plassbehov og ikke minst investeringskostnadene.



Eksempel: Kantine med ø 200 måltider pr. dag med to CombiMaster® Plus 101

Din gevinst	Beregningsgrunnlag / måned	Merfortjeneste / måned	Regn selv
Kjøtt Tydelig reduksjon i stekesvinn gir gjennom-snittlig 10 % lavere råvareforbruk.	Vareforbruk til nå 128.000 NOK; vareforbruk med CombiMaster® Plus 115.200 NOK	= 12.800 NOK	
Fett Blir nærmest overflødig. Innkjøps- og de-poneringskostnader for fett reduseres med inntil 95 %*.	Vareforbruk til nå 1.680 NOK. Vareforbruk med CombiMaster® Plus 84 NOK	= 1.596 NOK	
Energi Med moderne styringsteknikk bruker du i snitt 60 % mindre (0,90 NOK/kWh).	Forbruk til nå 6.300 kWh = 5.670 NOK med CombiMaster® Plus 2.520 kWh = 2.265 NOK	= 3.402 NOK	
Arbeidstid Du sparer tid med forberedelse, enkel betjening osv.	35 timer mindre x 250 NOK**	= 8.750 NOK	
Din merfortjeneste pr. måned		=26.548 NOK	
Din merfortjeneste pr. år		= 318.576 NOK	

* I forhold til tradisjonelle tilberedningsmetoder
** Sammensatt timelønn kokk/rengjøringshjelp



Forskjellen ligger i detaljene!

Sikkerhet



- > **Maksimal arbeidssikkerhet med lavere innskyvningshøyder**
RATIONAL setter standarden. Den øverste innskyvningshøyden er 1.60 m, uansett apparattype.
- > **Dobbelt glassdør med utlufting og varmereflekterende belegg**
Denne konstruksjonen sikrer lav berøringsstemperatur på utsiden av døren samtidig som det er lett å gjøre rent mellom glassplatene.
- > **Integrert dryppkar for dør**
Den permanente tømningen av dryppkaret hindrer søl på gulvet, også når døren står åpen.

Tilberedningsteknologi



- > **ClimaPlus®**
Den måle- og styringssentralen sørger automatisk for at det klimaet du har valgt for ovnsrommet opprettholdes. Kombinert med den effektive avfukningsteknikken får du sprø skorper og panering samtidig som innsiden holder seg saftig.
- > **Dampgenerator**
Den nyutviklede dampreguleringen gjør at generatoren alltid leverer 100 % hygienisk friskdamp for sikker kvalitet på maten. Maksimal damp tetthet også ved lave temperaturer hindrer at maten på noen måte tørker inn. Avkalkingsutstyr er ikke nødvendig.
- > **Nyutviklet sirkulasjonsteknikk** **Patentanmeldt**
Den nyutviklede, dynamiske luftsirkulasjonen, kombinert med den spesielle utformingen av ovnsrommet, gir jevn fordeling av varmen i ovnsrommet Dette er helt nødvendig for sikker jevn fordeling, uansett hvor fullt utstyret er.
- > **Fettavskiller-sentrifuge** **Patent**
Rengjøring og bytte av tradisjonelle fettfiltre bortfaller. Den automatiske avskillingen av fett i viftehjulet holder luften i ovnsrommet ren og garanterer dermed også en ren smaksopplevelse.

Ressurseffektivitet



- > **Behovstilpasset energitilførsel.**
Den nyutviklede justeringsteknikken tilfører produktene akkurat den mengden energi som de faktisk kan ta opp.
- > **Integrert tetningsmekanikk på gulvmodellene** **Patent**
Med eller uten trillestativ: Den integrerte tetningsmekanikken klarer seg uten ekstra tetningsplater og slipper ikke ut verken dampe eller energi.
- > **28 % mindre behov for gulvplass**
De kompakte dimensjonene på apparatet reduserer volumet som skal varmes opp og dermed også energiforbruket. Videre gjør den smale døråpningen at energien som går tapt når døren åpnes minimeres.
- > **Høyeffektiv varmeveksler på gassapparatene** **Patent**
Den spesielle utformingen av varmeveksleren gjør den ekstra effektiv. Store, glatte flater letter renholdet. For den spesielt miljøvennlige gassbrenneren har vi mottatt Tysk Gassindustri Innovasjonspris.

Komfort



- > **Integrert hånddusj (ekstra)** **Patent**
Den trinnløse stråledoseringen og den ergonomiske plasseringen gjør grov rengjøring, drypping og overhelling enklere. Den integrerte automatske retur- og vannsperrfunksjon gir best mulig sikkerhet og hygiene, jfr. EN 1717 og SVGW (Sveitsisk Forening for Gass- og Vannfag).
- > **Enkel installering**
Det integrerte avløpet iht. EN 1717 gjør at separat trakt ikke lenger er nødvendig. SVGW godkjent.
- > **Langsgående innskyvning**
Gjør at man kan sette inn 1/3 og 2/3 GN-beholdere. Beholderne er lette å fylle og ta ut av.
- > **USB-tilkobling**
Med USB-tilkoblingen kan du dokumentere HACCP-data 10 dager tilbake i tid, du kan laste programmer over på apparatet og oppdatere programvaren på CombiMaster® Plus med nyvinninger fra RATIONALs forskning.

Det finnes alltid et apparat som passer.



Tretti eller flere tusen porsjoner; vi kan alltid tilby en CombiMaster® Plus som passer akkurat ditt behov. Alle modellene finnes med strøm eller gass; dimensjoner, utstyr og effekt.

Utover dette tilbyr vi en rekke spesialvarianter for skip, fengsler og også en CombiMaster® Plus med integrert fettavløp; på den måten finner vi alltid et apparat som er tilpasset forholdene på ditt kjøkken. I tillegg til CombiMaster® Plus anbefaler vi vårt nye SelfCookingCenter® whiteefficiency®, i totalt tolv varianter. Med Efficient LevelControl®, SelfCookingControl® og CareControl gir SelfCookingCenter® mulighet for høy effektivitet som kan bidra til å løfte hverdagen på kjøkkenet ditt til et høyere nivå. Store deler av energi-, vann-, vaskemiddel- og tidsforbruket du kjenner vil helt enkelt ikke oppstå med det nye utstyret.

Apparater	Type 61	Type 101
Elektrisitet og gass		
Kapasitet	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Måltider pr. dag	30-80	80-150
Langsgående innskyvning	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Bredde	847 mm	847 mm
Dybde	771 mm	771 mm
Høyde	782 mm	1 042 mm
Vanntilførsel	R 3/4"	R 3/4"
Vannavløp	DN 50	DN 50
Vanntrykk	150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa
Elektrisitet		
Vekt	110 kg	135,5 kg
Tilkoplingsverdi	11 kW	18,6 kW
Sikring	3 x 16 A	3 x 32 A
Nettilkopling	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Effekt «Varmluft»	10,3 kW	18 kW
Effekt «Damp»	9 kW	18 kW
Gass		
Vekt	126 kg	154,5 kg
Høyde inkl. strømningssikring	1 021 mm	1 281 mm
Tilkoplingsverdi elektrisitet	0,3 kW	0,39 kW
Sikring	1 x 16 A	1 x 16 A
Nettilkopling	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gasstilførsel/-tilkobling	R 3/4"	R 3/4"
Naturgass/flytende gass LPG		
Maks. nominell varmebelastning:	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW
Effekt «Varmluft»	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW
Effekt «Damp»	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW

Be om apparat- og tilbehørskatalogen for mer informasjon eller besøk oss på www.rational-online.com.





Type 62

Type 102

Type 201

Type 202

6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
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
1069 mm	1069 mm	879 mm	1084 mm
971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1042 mm	1782 mm	1782 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa eller 0,15-0,6 Mpa
142,5 kg	182 kg	258 kg	332 kg
22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
168 kg	198 kg	286 kg	370,5 kg
1021 mm	1281 mm	2021 mm	2021 mm
0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

Funksjoner

- > Kombi-dampovn-modus med 3 driftsmodi: Temperaturområde 30 °C-300 °C
- > ClimaPlusR – fuktighetsmåling, 5-trinns innstilling og justering.

Spesielt utstyr

- > Kjernetemperaturføler
- > 50 programmer med inntil 6 trinn
- > 5 luft hastigheter, programmerbare
- > Cool down for rask og sikker nedkjøling av ovnsrommet
- > USB-grensesnitt



kiwa

DEKRA

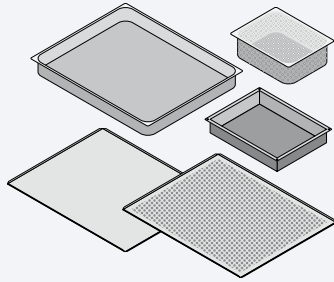


WRAS
4 PRINCIPLED
PRODUCT



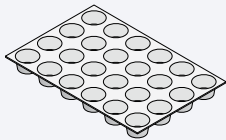
CE

RATIONAL-tilbehør – det perfekte supplementet.



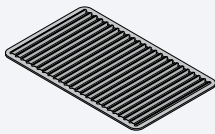
> *Gastronorm-beholdere og rister*

RATIONAL edelstål-beholdere og rister i størrelsene 2/1, 1/1, 1/2 og 1/3 gastronorm (GN). For utsøkte steke- og bakeresultater tilbyr vi granitte-maljerte plater og stekebrett og langpanner av aluminium med antiheft-belegg i GN og bakerstandard. For typiske brukstilfeller innen baking anbefaler vi også perforerte, teflonbelagte bakebrett i GN og bakerdimensjoner.



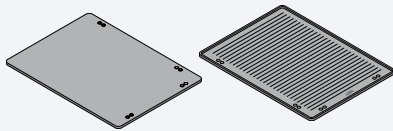
> *RATIONAL Muffins- og timbalform*

Det høyfleksible materialet gjør at ingenting henger ved. Formene egner seg også godt til steking av flan, brødpuddinger, forskjellige typer desserter, posjerte egg og mye annet.



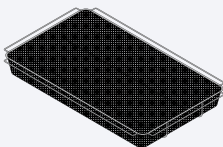
> *RATIONAL CombiGrill®-rist*

Med CombiGrill®-risten får du perfekt grillmønster på kortsteekt kjøtt, fisk og grønnsaker. CombiGrill®-risten er både robust og varig. 3-lags TriLax®-belegget tåler skraping og oppvaskmaskin, hjelper på bruningen og er varme- og alkaliebestandig.



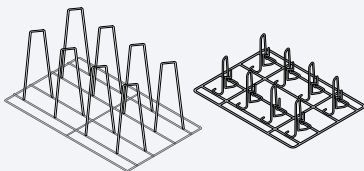
> *RATIONAL Grill- og pizzaplate Patent*

Med grill- og pizzaplaten tilbereder du alle typer pizza, pitabrød og flammkuchen. Den eksepsjonelt gode varmelederevnen i materialet gir maksimal kvalitet på produktene. Baksiden kan brukes til grilling av grønnsaker, biffer eller fisk - med perfekt grillmønster.



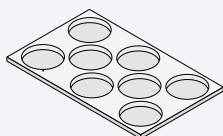
> *RATIONAL CombiFry® Patent*

200 porsjoner pommes frites uten fett på bare 15 minutter! Med den patenterte CombiFry® er det for første gang mulig å tilberede store mengder forhåndsfrityrstekte produkter. Utgiftene for innkjøp, lagring og depone- ring av fett faller helt bort.



> *And-superspike og kylling-superspike Patent*

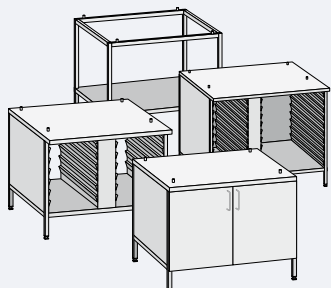
Den stående plasseringen av kyllinger og ender gir spesielt saftig bryst- kjøtt og sprøtt skinn med jevn brunfarge.



> *Multibaker*

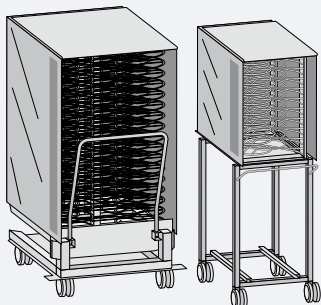
Multibakeren bruker du ved tilberedning av store mengder speilegg, omeletter, røsti og tortillas. Det spesielle Teflon-belaget hindrer at maten setter seg fast.

Det originale RATIONAL tilbehøret er spesielt tilpasset CombiMaster® Plus. Det er ekstremt robust og dermed svært godt egnet for daglig, hard bruk på profesjonelle kjøkken. Spesielle bruksområder, som tilberedning av forhåndsfrittete produkter, grilling av kylling og ender eller hele lam og pattegriser, lykkes like godt som biffer eller snitzler - helt uten tidkrevende vending av produktene.



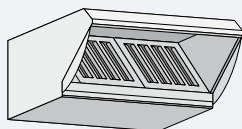
> **Understativer og underskap, samt varmeskap**

Du kan velge mellom fire ulike versjoner for en stabil plassering av bordmodellene av CombiMaster® Plus. Det ekstra varmeskapet er ideelt for varming av tallerkener, fat og beholdere og kan stilles på temperaturer mellom 30 grader C og 80 grader C. Alle understell og underskap er produsert i samsvar med gjeldende hygieneforskrifter.



> **Finishing®-System for banketter**

Finishing®-systemet består av tallerken-finishingstativ og varmhette. 120 tallerkener med diameter opp til 31 cm kan gjøres klare for Finishing® og plasseres i tallerken-trillestativer. Med RATIONAL varmhette klarer du ventetider opp til 20 minutter mellom Finishing® og utlevering.

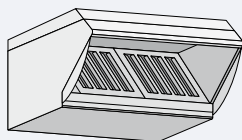


> **UltraVent®**

Kondensasjonsteknologien i UltraVent® samler og avleder damp og os. Enkel montering - uten installering av vifteanlegg. Installeringen er enkel og kan også gjøres i ettertid. Tilkobling til friluft er ikke nødvendig.

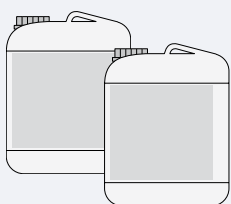
> **Damphette**

En vifte suger dampen automatisk bort når ovnsdøren åpnes (uten kondensasjonsteknikk) Installeringen er enkel og kan også gjøres i ettertid. Tilkobling til friluft er nødvendig.



> **UltraVent® Plus**

I tillegg til kondensasjonsteknologien i UltraVent® er UltraVent® Plus utstyrt med egen filterteknikk. Med dette filteret unngås både damp og ubehagelig os som ofte oppstår når du griller eller steker. RATIONAL-apparatene kan også installeres på spesielt kritiske steder, som f.eks. publikumsnære områder.



> **RATIONAL spesial- og grillrens**

Bare originale RATIONAL-produkter er utviklet, avstemt og godkjent for optimalt rengjøringsresultat. Grillrensen fjerner spesielt hardnakkert smuss som lett kan oppstå ved bruk med temperaturer over 200 °C.

RATIONAL er der for deg.



Rådgivning og planlegging

Vi hjelper deg gjerne med å løse de spesielle utfordringene kjøkkenet ditt har å by på. Vi tilbyr også gratis planleggingsforslag hvis du bygger om eller planlegger et helt nytt kjøkken.

Prøvebruk

Hvis du gjerne vil prøve CombiMaster® Plus under realistiske forhold i ditt eget kjøkken, står representantene våre til tjeneste. Vi gleder oss til å høre fra deg.

Installering

CombiMaster® Plus er enkel å installere. Vi har et tett nettverk av RATIONAL service-partnere som sørger for rask og profesjonell installering. Dessuten tilbyr vi et bredt spekter av løsninger beregnet på spesielle bygningstekniske forhold.

Gratis opplæring på apparatet.

Ved behov vil en erfaren RATIONAL kjøkkensjef gjennomføre opplæring i bruken av apparatet inne på kjøkkenet hos deg.



ChefLine®

Kokker hjelper kokker Uansett spørsmål gir erfaringen til RATIONALs sjefskokker deg svar, 356 dager i året. Personlige samtaler gir deg raskt og ukomplisert profesjonelle råd og akkurat de praktiske tipsene du trenger.

ClubRATIONAL

Besøk vår unike kunnskaps- og kommunikasjonsportal med spennende og nyttig informasjon. Del førstehånds erfaring og kunnskap med kolleger. Og gjør bruk av gratis oppdaterings-service for CombiMaster® Plus.

RATIONAL service-partner

Alltid i nærheten, alltid der for deg. Nettverket av kvalifiserte og engasjerte RATIONAL service-partnere gir deg pålitelig og rask hjelp ved alle typer tekniske problemer; garantert levering av reservedeler, teknisk hotline og helg-nødtjeneste.

Tilbakelevering og resirkulering

Dette er ikke slutten. CombiMaster® Plus er utviklet med spesiell tanke på gjenbruk av materialene. Vi henter gammelt utstyr uten kostnad for deg og sender det til gjenvinning. Det er egentlig ingen slutt, for de fleste av kundene våre leverer bare inn gamle apparater for å anskaffe nye.



Prøv det ut i praksis.



Prøvekjør apparatene våre:
RATIONAL CookingLive

Overbevis deg i praksis om hva apparatene våre kan gi deg: Delta uten forpliktelser på en av eventene som arrangeres i nærheten og lag mat sammen med kjøkkensjefene våre.

Det er ofte stor interesse for disse seminarene, så vi anbefaler at du melder deg på i god tid. For spørsmål om datoer og steder for seminarene ber vi deg kontakte oss på; Tel : +47 22 70 10 10. Vi gleder oss til å høre fra deg.



Be om SelfCookingCenter® whiteefficiency®- katalogen eller apparat- og tilbehørskatalogen vår for mer informasjon. Du kan også besøke oss på www.rational-online.com.

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
86899 Landsberg a. Lech/Germany
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
F-68271 WITTENHEIM Cedex
TEL. +33 389 570 555
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
30020 Marcon (VE)/ITALY
TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK
Luton, Bedfordshire, LU4 8EF
United Kingdom
TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH
5020 Salzburg/AUSTRIA
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
08940 Cornellá (Barcelona)/SPAIN
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
212 39 Malmö/SWEDEN
TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
117105 г. Москва,
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv
2800 Mechelen/Belgium
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL International AG HELLAS
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ. +30 23920 39410
info@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Sp. z o.o.
02-690 Warszawa/POLAND
TEL. +48 22 8649326
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLO RATIONAL d.o.o.
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL International AG
İstanbul İrtibat Bürosu
Kadıköy, 34718 İstanbul
TEL./FAKS +90 (0) 216 339 98 18
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-international.com

America

RATIONAL Canada Inc.
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rational-online.ca

RATIONAL BRASIL
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.
Schaumburg, IL 60173
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rational-online.us

RATIONAL International AG
Office Mexico
CH-9435 Heerbrugg
TEL. EN MÉXICO +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
TEL. (03) 3812-6222
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL India
Gurgaon, 122002
Haryana, India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL NZ Ltd
Auckland, 1643
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL Korea
라치오날코리아(주)
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화+82-2-545-4599
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
Zaabeel Road, Dubai, UAE
PHONE +971 4 337 5455
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Derrimut, VIC 3030
TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL Norge AS

Frysjavaen 33b
Postboks 24 Kjelsås
0411 Oslo
Tel : + 47 22 70 10 10
Fax : + 47 22 70 10 29
e-mail : post@rational.no



RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com

