



Der CombiMaster® Plus XS.



Der CombiMaster® Plus XS.

Spitzenqualität im kleinen Format.



Kochen verlangt Präzision. Vom Koch ebenso wie von seinen Werkzeugen. Der CombiMaster® Plus XS arbeitet präzise in jeder Hinsicht: er bietet ausgereifte Technologie und unterstützt die individuelle Handwerkskunst des Kochs. Sie erreichen herausragende Speisenqualität, verringern Ihren Rohwareneinsatz und den Ressourcenverbrauch und sparen mit der neuen automatischen Reinigung auch erheblich Zeit.

Mit dem CombiMaster® Plus XS ist dies auch auf kleinstem Raum möglich. Dank ausgereifter Installationslösungen eignet er sich sowohl für den Einsatz im Frontcooking als auch als Postengerät im Restaurant. Auf deutlich weniger als 1 m² Stellfläche ersetzen oder entlasten Sie bis zu 50 % der herkömmlichen Gargeräte und sorgen so für krosse Krusten, saftige Braten, intensive Aromen, satte Farben und den Erhalt von Vitaminen und Mineralstoffen.

RATIONAL CombiMaster® Plus XS.

Leistung die beeindruckt.



Der CombiMaster® Plus XS besticht durch einmalige Leistungsmerkmale und ist damit eine Klasse für sich.

Er ist robust, leicht zu bedienen und überzeugt mit Funktionen, die jederzeit höchste Speisenqualität ermöglichen.

Gewährleistet wird das durch ein exakt geführtes Garraumklima und die präzise Einstellung von Temperatur, Luftfeuchte, Luftströmung und Gardauer.



> Grenzenlose Garvielfalt

Die Kombination von Hitze und Dampf in nur einem Gerät eröffnet Ihnen neue Möglichkeiten in der professionellen Zubereitung Ihrer Speisen: Sie können darin grillen, backen, braten, schmoren, dämpfen, dünsten, pochieren und vieles andere mehr.

> Einzigartige Garleistung

Nicht nur bei der Wirtschaftlichkeit, auch bei der effektiven Leistung setzt der CombiMaster® Plus neue Akzente: die Energie wird dem Gargut exakt dosiert zugeführt und bei Bedarf auch extrem kraftvoll. Diese ausgereifte Garttechnologie garantiert durchgängig herausragende Speisenqualität.

> Optimales Garraumklima

ClimaPlus® regelt das produktspezifische Klima im Garraum, für krosse Krusten, knusprige Panierung und saftige Braten.

> Kinderleichte Handhabung

Die Drehnebelbedienung zur Funktionswahl ist ganz einfach, absolut übersichtlich und hat sich im harten Küchenalltag bewährt. Die automatische Reinigung sorgt dabei für hygienische Sauberkeit, auf Wunsch auch über Nacht.

Einfach sauber.

Automatische Reinigung.

Einfacher geht es nicht: Mit der neuen automatischen Reinigung ist der CombiMaster® Plus XS schnell wieder einsatzbereit. Er reinigt sich wie von selbst und auf Wunsch auch über Nacht.

Sie müssen nur noch die notwendige Reinigungsstufe auswählen, die angezeigten Tabs einlegen, fertig. So haben Sie immer ein hygienisch sauberes und bestens gepflegtes Gerät.

Dabei ist die automatische Reinigung auch sehr sparsam. Sie benötigt nur wenig Energie, Chemie und Wasser und spart vor allem Arbeitszeit. Durch die Verwendung von Feststoffreiniger ist sie auch besonders sicher in der Handhabung.



Passt in jede Küche.

Flexible Möglichkeiten fürs kleine Format.

Egal, ob als attraktives Gerät im Frontcooking, als zusätzliches Postengerät oder als Combi-Duo – für den CombiMaster® Plus XS gibt es immer die passende Lösung.

Die RATIONAL-Einbaulösung

Gerade im Frontcooking-Bereich ist die optische Wirkung wichtig. Der sehr flexibel und leicht integrierbare Einbausatz beinhaltet bereits eine Haube. Abhängig von Ihren individuellen Bedürfnissen können Sie den Einbausatz mit einer UltraVent® oder UltraVent® Plus ausstatten. Die UltraVent®-Kondensationshaube bindet Dämpfe und leitet diese vollständig ab. Zusätzlich zur Kondensationstechnologie der UltraVent® ist die UltraVent® Plus mit einer speziellen Filtertechnik ausgestattet. So werden sowohl Dämpfe als auch lästiger Qualm, wie er beim Grillen und Braten entsteht, vermieden. Der ebenfalls enthaltene Verblendungsatz verhindert Schmutzablagerungen an schlecht zugänglichen Stellen, erfüllt die strengen hygienischen Anforderungen und sorgt für ein professionelles und harmonisches Gesamterscheinungsbild.

Wandhalterung

Die Wandhalterung ist ideal für den Einsatz des CombiMaster® Plus XS als Postengerät. Zu empfehlen ist die Halterung immer dann, wenn nicht ausreichend Platz auf der Ablagefläche vorhanden ist. Optimal für eine einfache und sichere Montage direkt an der Wand.

Combi-Duo: ein Platz – zwei Geräte

Unsere Combi-Duo-Kombination lässt auf nur einem Stellplatz gleich zwei Geräte übereinander arbeiten. Gerade in Spitzenzeiten sind Sie dadurch noch flexibler. Gleichzeitig wenden Sie einfach zwei unterschiedliche Garverfahren an und können z. B. dämpfen und grillen in einem Zug.

Natürlich gibt es auch für unsere XS-Reihen das passende Untergestell. So arbeiten Sie in optimaler Höhe und auch das Zubehör lässt sich ideal verstauen.



Wandhalterung

RATIONAL-Zubehör – die perfekte Ergänzung.

Erst die Verwendung des Original RATIONAL-Zubehörs erschließt Ihnen die vollen Möglichkeiten des CombiMaster® Plus XS. Es ist von höchster Robustheit und damit bestens für den täglichen, harten Einsatz in der Profiküche geeignet.

Grill- und Pizzaplatte

Mit der hoch wärmeleitfähigen Pizzaplatte bereiten Sie alle Arten von Pizzen, Fladenbrot und Flammkuchen in optimaler Qualität zu. Drehen Sie sie um, erhalten Sie Gemüse, Steaks oder auch Fisch mit perfektem Grillmuster.

Kreuz- und Streifen-Grillrost

Mit dem neuen Kreuz- und Streifen-Grillrost erhalten Sie ein perfektes Grillmuster auf Kurzgebratenem, Fisch und Gemüse. Hierbei haben Sie die Wahl: Neben den klassischen Grillstreifen lässt sich mit dem neuen Grillrost, auch das beliebte original amerikanische Steakhouse-Muster auf unterschiedlichste Produkte bringen.

Brat- und Backbleche

Die Aluminium-Backbleche von RATIONAL zeichnen sich durch perfekte Antihafteigenschaften sowie Robustheit und Langlebigkeit aus. Brötchen, Plundergebäck, Kurzgebratenes sowie Paniertes werden schön gebräunt und besonders knusprig.

Multibaker

Der Multibaker eignet sich für die Zubereitung großer Mengen Spiegeleier, Omeletts, Rösti und Tortillas. Die spezielle Antihafbeschichtung sorgt dafür, dass die Speisen nicht anhaften.

Granitemaillierte Behälter

Ideal zum Braten, Schmoren, Kurzbraten und Backen und nahezu unverwüstlich sind die granitemaillierten Behälter. Die Ecken der Behälter sind voll ausgeformt, so dass es bei Kuchen oder Aufläufen keine Portionsverluste gibt. Dank der sehr guten Wärmeleit-eigenschaften werden die Speisen gleichmäßig gebräunt, egal ob knusprige Schnitzel, saftige Braten oder lockere Blechkuchen.



Für weitere Informationen fordern Sie bitte unseren
Zubehörprospekt oder unsere Anwendungsprospekte an.
Oder Sie besuchen uns im Internet unter
www.rational-online.com.

Technik, die mehr schafft.

Denn der Unterschied liegt in jedem Detail.



LED-Beleuchtung

Die völlig neue LED-Beleuchtung sorgt für eine optimale Ausleuchtung des Garraumes und jedes einzelnen Einschubes – von oben bis unten und von hinten bis vorne. Neutral gibt das Licht die Bräunung der Produkte wieder. Energiesparend, langlebig und wartungsarm.



3-Scheiben-Garraumtür

Die 3-Scheiben-Garraumtür mit modernster Wärmereflexionsbeschichtung sorgt für geringste Wärmeverluste. Hierdurch sparen Sie zusätzlich bis zu 10 % Energiekosten ein. Da sich alle Scheiben reinigen lassen, bleibt die Sicht auch über Jahre hinweg gut.



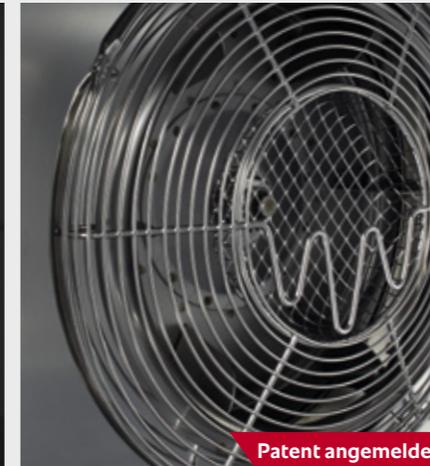
Zentrifugales Fettabscheidesystem

Kein Wechseln oder Reinigen von Fettfiltern und dennoch stets saubere Garraumluft. Geschmackserlebnis pur.



ClimaPlus®

Die Mess- und Regelzentrale sorgt automatisch für das von Ihnen vorgegebene Garraumklima. Zusammen mit der effektivsten Entfeuchtungstechnik erzielen Sie so krosse Krusten, knusprige Panierung sowie höchste Saftigkeit



Neue Strömungstechnik

Die völlig neuartige, dynamische Luftverwirbelung sowie die besondere Garraumgeometrie bewirkt eine gleichmäßige Verteilung der Hitze im Garraum. Das ist ein Muss für herausragende Gleichmäßigkeit auch bei Vollbeschickung.



Dampfgenerator

Der Generator mit neuer Dampfregelung liefert stets 100 % hygienischen Frischdampf für beste Speisenqualität. Höchste Dampfsättigung auch im Niedertemperaturbereich verhindert jegliches An- oder gar Austrocknen der Speisen.

Der CombiMaster® Plus XS.

Volle Leistung im kleinen Format.

Der CombiMaster® Plus XS hat Platz in jeder Küche und eignet sich dank raffinierter Installationslösungen für Frontcooking-Bereiche genauso gut wie als Postengerät im Restaurant. CombiMaster® Plus XS ist als Elektroausführung verfügbar. Alle anderen CombiMaster® Plus Modelle gibt es zudem auch als Gasausführung. Durch die Kombination zweier Geräte einfach übereinander als Combi-Duo erhalten Sie noch mehr Flexibilität ohne zusätzlichen Platzbedarf.

Darüber hinaus stehen Ihnen zahlreiche Sonderausführungen zur Verfügung, mit denen wir Ihr Gerät an die Gegebenheiten Ihrer Küche individuell anpassen.

Neben dem CombiMaster® Plus XS empfehlen wir Ihnen auch unser neues SelfCookingCenter® XS. Nur das SelfCookingCenter® bietet mit den intelligenten Assistenten HiDensityControl®, iCookingControl®, iLevelControl und Efficient CareControl höchste Effizienz, die Ihren Küchenalltag optimal unterstützen.

Für weitere Informationen zu unserem Gesamtprogramm fordern Sie bitte unseren Geräte- und Zubehörcatalog an. Oder Sie besuchen uns im Internet unter www.rational-online.com.

2-Jahres-Garantie



Gerät	XS Typ 6 2/3
Elektro	
Kapazität	6 x 2/3 GN
Anzahl Essen pro Tag	20–80
Längseinschub	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Breite	655 mm
Tiefe	555 mm
Höhe	567 mm
Wasserzulauf	R 3/4"
Wasserablauf	DN 40
Wasserdruck	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa
Reinigung	automatisch
Gewicht	62 kg
Anschlusswert	5,7 kW
Absicherung	3 x 10 A
Netzanschluss	3 NAC 400 V
Leistung „Heißluft“	5,4 kW
Leistung „Dampf“	5,4 kW

Sie möchten das alles mit eigenen Augen sehen? Kochen Sie mit uns.

Überzeugen Sie sich ganz konkret von der Leistungsfähigkeit unserer Geräte, probieren Sie es aus: besuchen Sie eines der kostenlosen Events in ihrer Nähe und kochen Sie mit unseren Küchenmeistern.

Erfahren Sie, anhand der Kontaktdaten auf der Rückseite, wann und wo die nächsten Termine stattfinden.





RATIONAL Großküchentechnik GmbH

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.de

rational-online.de

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Münchner Bundesstraße 10
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 662 832799-0

Fax +43 662 832799-10

info@rational-online.at

rational-online.at