

Der CombiMaster® Plus.





RATIONAL.

Das Unternehmen der Köche.

Höchstmöglicher Nutzen für unsere Kunden: das ist das Ziel, das wir seit über 40 Jahren verfolgen. Angefangen hat es mit der Entwicklung unseres ersten Combi-Dämpfers, der die Welt der thermischen Speisenzubereitung revolutionierte. Seither gehen wir konsequent den Weg der Spezialisierung und orientieren uns dabei ausschließlich an den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kunden. So sind wir in der Lage, Ihre Probleme in bester Weise – besser als andere – zu lösen.

Der Grund dafür liegt auch in unserem Selbstverständnis: wir verstehen uns in erster Linie nicht als Maschinenbauer, sondern als innovativer Problemlöser für Köche. Und genau das spiegelt sich auch in unserer Entwicklungsarbeit, bei der Physiker, Ingenieure, Ernährungswissenschaftler und Köche jährlich rund 25 Tonnen Lebensmittel einsetzen, um den Innovationsvorsprung weiter auszubauen und die Anwendungsvielfalt für unsere Kunden zu erhöhen.

Als Ergebnis bieten wir mit dem CombiMaster® Plus eine maßgeschneiderte Lösung, mit der Sie die täglichen Herausforderungen im Küchenalltag spielend meistern. Sie erreichen herausragende Speisenqualität, verringern Ihren Rohwareneinsatz und den Ressourcenverbrauch und sparen mit der neuen automatischen Reinigung auch erheblich Zeit. Damit setzt der CombiMaster® Plus völlig neue Leistungsmaßstäbe.



Unser Unternehmensziel

Wir bieten den Menschen, die in Groß- und Gewerbeküchen thermisch Speisen zubereiten, den höchstmöglichen Nutzen.

RATIONAL CombiMaster® Plus.

Eine Klasse für sich.



Den CombiMaster® Plus gibt es jetzt auch im kleinen Format: der neue CombiMaster® Plus XS. Für weitere Informationen fordern Sie unseren Spezialprospekt an oder Sie besuchen uns im Internet unter www.rational-online.com.



Kochen verlangt Präzision. Vom Koch ebenso wie von seinen Werkzeugen. Der neue CombiMaster® Plus arbeitet präzise in jeder Hinsicht: er bietet ausgereifte Technologie und unterstützt die individuelle Handwerkskunst des Kochs.

Er ist robust, leicht zu bedienen und überzeugt mit Funktionen, die jederzeit höchste Speisenqualität ermöglichen: krosse Krusten, saftige Braten, intensive Aromen, satte Farben und den Erhalt von Vitaminen und Mineralstoffen.

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

Die zentralen Leistungsmerkmale:

> Grenzenlose Garvielfalt

Der CombiMaster® Plus ersetzt bis zu 50 % aller herkömmlichen Gargeräte: Sie können darin grillen, backen, braten, schmoren, dämpfen, dünsten, pochieren und vieles andere mehr.

> Einzigartige Garleistung

Die Garleistung des CombiMaster® Plus ermöglicht bis zu 30 % höhere Kapazitätsauslastung gegenüber Modellen ohne dynamische Luftverwirbelung. Zusammen mit den ausgereiften Gartechnologien garantiert diese Leistung durchgängig herausragende Speisenqualität.

> Optimales Garraumklima

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

> Kinderleichte Handhabung

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



CombiMaster® Plus.

Leistung, die beeindruckt.

Nicht nur bei der Wirtschaftlichkeit, auch bei der effektiven Leistung setzt der CombiMaster® Plus neue Akzente: die Energie wird dem Gargut exakt dosiert zugeführt, bei Bedarf extrem kraftvoll.

Die feinfühligere Mess- und Regelzentrale sorgt für ein gleichmäßiges Garraumklima, das individuell auf das jeweilige Gargut abstimbar ist. So gelingen selbst bei maximaler Geräteauslastung auch anspruchsvolle und herausfordernde Produkte wie Kurzbratstücke, Gratins oder Gegrilltes. Und zwar Einschub für Einschub, Stück für Stück und Portion für Portion. Das ist der Unterschied, den Ihre Gäste sehen, schmecken und genießen.



Purer, hygienischer Frischdampf

Der kraftvolle Frischdampfgenerator mit neuer, effizienter Dampfregelung verbindet den Vorteil, in Wasser zu kochen, nämlich in maximaler Feuchtigkeit, mit dem des schonenden Dämpfens. Kürzeste Aufheizzeiten, intensive Farben und appetitlicher Geschmack sowie der Erhalt von Vitaminen und Mineralstoffen. Jederzeit konstante Dämpftemperaturen und eine höchstmögliche Dampfsättigung sind Garant für beste Speisenqualität. Die neue Dampfregelung sorgt dafür, dass die Speisen immer von hygienischem Frischdampf schonend umströmt werden. Selbst äußerst sensible Produkte trocknen nicht an.

Hochwirksame Garraum-entfeuchtung

Die neue, aktive Garraumentfeuchtung entfaltet ihre Wirkung schnell, zuverlässig und unter allen Umständen. Das garantiert krosse Krusten, knusprige Panierung und saftige Braten – selbst bei großen Mengen.

Dynamische Luftverwirbelung

Die neuartige und patentierte dynamische Luftverwirbelung zusammen mit der strömungsoptimierten Garraumgeometrie bewirkt, dass sich die Hitze im Garraum optimal verteilt und ihre Wirkung entfaltet, wo es sinnvoll ist. Die Speisen werden gleichmäßig gegart, vom ersten bis zum letzten Einschub.



Die Leistungsträger:

- > **Dynamische Luftverwirbelung und neue Garraumgeometrie**
In der Summe bewirken beide Faktoren eine absolut homogene Wärmeverteilung – und im Ergebnis eine bislang unerreichte Gleichmäßigkeit des Gargutes.
- > **Aktives Klimamanagement im Garraum**
Die effektivste Entfeuchtungstechnik arbeitet extrem schnell und sorgt auch bei Vollbeschickung dafür, dass Braten oder Paniertes werden, wie sie sein sollen: innen zart und saftig, außen goldbraun und knusprig.
- > **Effiziente, hygienische Frischdampferzeugung**
Das beste Gerät zum Dämpfen. Die Dampfsättigung ist besonders schnell und vor allem konstant auf höchstmöglichem Niveau. Fisch, Gemüse und andere sensible Speisen werden schonend gedämpft und trocknen nicht an.

CombiMaster® Plus.

Das Multitalent.

Der CombiMaster® Plus ist ein wahres Multitalent und wird schnell zum unentbehrlichen Helfer in Ihrer Küche. Beim Platzbedarf ist er bescheiden: was Sie bisher arbeits- und flächenintensiv mit mehreren Kochgeräten produziert haben, erledigen Sie heute mit nur einem Gerät auf weniger als ca. 1 m² Stellfläche. Den CombiMaster® Plus bedienen Sie von Anfang an in müheloser Selbstverständlichkeit. Die einfachen, aussagekräftigen Symbole sind übersichtlich angeordnet und die bewährten Drehknebel erleichtern die exakte Einstellung.



Betriebsart Dampf von 30 °C bis 130 °C

Der Hochleistungs-Frischdampfgenerator mit neuer Dampfregelung erzeugt stets hygienischen Frischdampf. Sie garen ohne Zugabe von Wasser und ohne Ankochzeiten. Die konstante Garraumtemperatur sowie die höchstmögliche Dampfsättigung gewährleisten einen gleichmäßigen und sehr schonenden Garverlauf und damit beste Speisenqualität. Appetitliche Farbe, Bissfestigkeit sowie der Erhalt von Nährstoffen und Vitaminen insbesondere bei Gemüse sind garantiert. Selbst sensible Speisen, wie Crème Caramel, Flans, Edelfische oder Mousselines gelingen ohne Mühe und auch in großen Mengen.

Betriebsart Heißluft von 30 °C bis 300 °C

Die mit hoher Geschwindigkeit umgewälzte Heißluft umströmt das Gargut von allen Seiten. Das Fleischeiweiß wird sofort gebunden, so bleibt es innen wunderbar saftig. Dauerhafte Heißluft bis zu 300 °C ist nicht nur ein technisches Detail, sondern bietet auch bei Vollbeschickung die notwendigen Leistungsreserven. Nur so gelingen saftig gebräuntes Kurzgebratenes, Tiefkühl-Convenience wie z. B. Calamares, Kroketten, Frühlingsrollen und Chicken Wings oder lockere Backwaren.

Betriebsart Kombination von 30 °C bis 300 °C

In der Kombination addieren sich alle Vorteile des heißen Dampfes, wie kurze Garzeit, geringer Bratverlust, hohe Saftigkeit, mit den Vorzügen der Heißluft, die für intensive Aromabildung, appetitliche Farbe und krosse Kruste verantwortlich ist. Ganz ohne Drehen und Wenden und bei erheblich verkürzter Garzeit vermeiden Sie dabei bis zu 50 % der üblichen Bratverluste.

Finishing®

Finishing® steht für die konsequente Entkoppelung von Produktion und Ausgabe. Von der Beilage bis zum fertigen Menü: mit dem optimalen Klima bringen Sie innerhalb kürzester Zeit die im CombiMaster® Plus auf den Punkt vorbereiteten und gekühlten Speisen auf Verzehrer temperatur, egal ob auf Platten, Tellern oder in Behältern. Sie gewinnen Flexibilität und Ihre Gäste an Genuss, denn langes Warmhalten und damit einhergehender Qualitätsverlust wird endgültig vermieden.

Automatische Reinigung

Mit der neuen automatischen Reinigung wird Ihr CombiMaster® Plus wie von selbst hygienisch sauber – auf Wunsch auch über Nacht.

Individuell programmierbar

Wenn Sie individuelle Garabläufe automatisieren möchten, stehen Ihnen 100 Programmplätze mit bis zu 6 Schritten zur Verfügung. Mehrstufige Garabläufe führen Sie so ganz bequem per Knopfdruck durch.

5 Luftgeschwindigkeiten

Ob sensibel oder robust für jedes Gargut hat der CombiMaster® Plus die richtige Luftgeschwindigkeit. Selbst Soufflés, Eclairs oder auch Biskuit gelingen damit spielend.



ClimaPlus® für beste Speisenqualität.

Auf das richtige Klima kommt es an.

Die Regelung der Feuchtigkeit durch Begießen und Aufgießen, durch Aufsetzen oder Abnehmen von Deckeln hatte schon immer eine entscheidende Bedeutung für das gute Gelingen der Speisen.

Das Beherrschen der Feuchtigkeit erfordert Aufmerksamkeit und Zeit, vor allem aber viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Heute kann man sich diese mühevollen Prozeduren sparen, weil die Mess- und Regelzentrale des CombiMaster® Plus die Feuchtigkeit im Garraum immer genau im Idealbereich hält. ClimaPlus® übersetzt die Erfahrung der Küchenpraxis in intelligente und absolut einfach zu handhabende Spitzentechnologie für konstant beste Speisenqualität.



ClimaPlus® – das aktive Klimamanagement im Garraum:

- > Sensoren messen permanent die Feuchtigkeit im Garraum und regeln sie nach Ihren Einstellungen vollautomatisch. Je nach Bedarf wird Feuchte zugeführt oder dem Garraum entzogen. Aufwändige Tätigkeiten wie Begießen oder Aufgießen entfallen.
- > ClimaPlus® kann sowohl manuell als auch in Garprogrammen eingesetzt werden. Selbstverständlich können Sie während des Garablaufes die Feuchtigkeit nach Ihrer Erfahrung nach Belieben verändern.



Einfach sauber.

Automatische Reinigung.

Einfacher geht es nicht: Mit der neuen automatischen Reinigung ist der CombiMaster® Plus 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.

Sie möchten auf die neue automatische Reinigungsfunktion verzichten?
Unsere neuen CombiMaster® Typ 61 und 101 Elektro bietet auch das. Er besitzt das einfache halbautomatische Reinigungsprogramm, mit dem Sie mit wenigen Handgriffen für Sauberkeit sorgen.



Vom ersten Tag an Geld verdienen. whiteefficiency®.

Der CombiMaster® Plus erhöht die Wirtschaftlichkeit Ihrer Küche deutlich und nachweislich. Sie brauchen nicht darauf zu warten, dass er sich amortisiert – das Gerät rechnet sich sofort. Die Einsparungen bei Rohwareneinsatz, Energie, Arbeitszeit sowie bei Investition und Raumbedarf sind so hoch, dass sie die Finanzierungskosten übersteigen.

Mit RATIONAL zu arbeiten heißt, weniger Ressourcen zu verbrauchen und mehr Leistung zu bekommen. Das ist effizient. Wir nennen es whiteefficiency®.

Wir verstehen whiteefficiency® als ganzheitlichen Ansatz, der bereits in der Produktentwicklung beginnt. Gemeinsam mit Universitäten forschen wir an Lösungen, um den Ressourcenverbrauch zu minimieren. Dies setzt sich fort in unserer umweltzertifizierten Produktion, unserer ressourcenschonenden Vertriebslogistik bis hin zur Rücknahme und dem Recycling unserer Altgeräte.

Das haben Sie davon:

Ganz besonders zahlt sich whiteefficiency® in Ihrer Küche aus. Denn RATIONAL steht für höchste Qualität, selbst bei großen Mengen. Sie sparen deshalb Rohwaren und haben weniger Ausschuss. Hinzu kommt, dass mit unseren Geräten ein Großteil des Verbrauchs von Energie, Wasser und Zeit gar nicht erst anfällt.

Mit RATIONAL haben Sie außerdem mehr Platz, denn auf kleinster Fläche ersetzen oder entlasten Sie 40 bis 50 % aller herkömmlichen Kochgeräte.

Auf weniger als ca. 1 m² Stellfläche ersetzen oder entlasten Sie 40 bis 50 % der herkömmlichen Gargeräte. Das reduziert den gesamten Platzbedarf – und die Investitionskosten. Dank der automatischen Reinigung sparen Sie zusätzlich noch wertvolle Arbeitszeit und verkürzen die Amortisationszeit weiter.

Letztlich bedeutet whiteefficiency® für uns auch, immer an Ihrer Seite zu sein. Mit unserem Dienstleistungspaket ServicePlus sind wir ein Produktleben lang und ohne zusätzliche Kosten für Sie da.

Beispiel: Betriebsrestaurant mit ø 200 Essen pro Tag mit zwei CombiMaster® Plus 101

Ihr Gewinn	Berechnungsansatz pro Monat	Ihr Mehrverdienst pro Monat	Kalkulieren Sie selbst
Fleisch			
Deutlich weniger Bratverluste bedeuten bis zu 10 % weniger Rohwareneinsatz.*	Wareneinsatz herkömmlich 7.680 € Wareneinsatz mit CombiMaster® Plus 6.912 €	= 768 €	
Fett			
Wird nahezu überflüssig. Ihr Wareneinkauf und die Entsorgungskosten für Fett reduzieren sich um bis zu 95 %.*	Wareneinsatz herkömmlich 96 € Wareneinsatz mit CombiMaster® Plus 4,80 €	= 91 €	
Energie			
Durch kurze Vorheizzeiten und moderne Regeltechnik verbrauchen Sie bis zu 60 % weniger (0,18 Euro je kWh).	Verbrauch herkömmlich 6.300 kWh = 1.134 € mit CombiMaster® Plus 2.520 kWh = 453,60 €	= 680 €	
Arbeitszeit			
Gewinne durch Vorproduktion, einfachste Bedienung und automatische Reinigung	55 Std. weniger x 26 €**	= 1.430 €	
Ihr Mehrverdienst pro Monat		= 2.969 €	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		= 35.628 €	

* Gegenüber herkömmlichen Garmethoden ohne Combi-Dämpfer.

** Mischkalkulation Stundensatz Koch/Reinigungskraft.

Technik, die mehr schafft.

Denn der Unterschied liegt in jedem Detail.



Sicherheit

- > **Höchste Arbeitssicherheit durch geringe Einschubhöhe**
RATIONAL setzt einen richtungsweisenden Standard. Der oberste Einschub liegt bei allen Gerätegrößen auf 1,60 m.
- > **Hinterlüftete Doppelglastür mit wärme-reflektierender Beschichtung**
Die Konstruktion sichert eine geringe Berührttemperatur an der Außenscheibe und ermöglicht zudem die leichte Reinigung zwischen den Scheiben.
- > **Integrierte Türtropfwanne**
Durch die permanente Entleerung der Türtropfwanne, auch bei offen stehender Tür, werden Wasserpfützen auf dem Boden effektiv verhindert.
- > **RATIONAL ConnectedCooking**
Mit der modernen Vernetzungslösung für die Profiküche sind Sie immer auf der sicheren Seite: Mit der automatischen HACCP-Dokumentation werden die relevanten Daten aller angeschlossenen Geräte vollautomatisch erfasst, übersichtlich dargestellt und gespeichert. Selbstverständlich können Sie alle Daten einfach als Tabelle oder im PDF-Format exportieren, separat speichern oder ausdrucken. Mehr unter [ConnectedCooking.com](https://www.rational.com/connectedcooking)

Garartechnologie

- > **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.
- > **Dampfgenerator**
Der Generator mit neuer Dampfregelung liefert stets 100 % hygienischen Frischdampf für beste Speisenqualität. Höchste Dampfsättigung auch im Nieder-temperaturbereich verhindert jegliches An- oder gar Austrocknen der Speisen.
- > **Neue Strömungstechnik** **Patent angemeldet**
Die dynamische Luftverwirbelung sowie die besondere Garraumgeometrie bewirken eine gleichmäßige Verteilung der Hitze im Garraum. Das ist ein Muss für herausragende Gleichmäßigkeit auch bei Vollbeschickung.
- > **Zentrifugale Fettabscheidung** **Patent**
Das Reinigen und Wechseln herkömmlicher Fettfilter entfällt völlig. Die automatische Abscheidung von Fett im Lüfterrad hält die Garraumluft sauber und garantiert das pure Geschmackserlebnis.

Ressourceneffizienz

- > **Bedarfsgerechte Energiezufuhr**
Die völlig neu entwickelte Regelungstechnik führt dem Lebensmittel nur die Menge Energie zu, die wirklich aufgenommen werden kann.
- > **Integrierte Dichtmechanik bei Standgeräten** **Patent**
Ob mit oder ohne Hordengestellwagen: die integrierte Dichtmechanik kommt ohne zusätzliches Dichtblech aus und lässt weder Dampf noch Energie entweichen.
- > **28 % geringerer Stellflächenbedarf (bei XS 55 %)**
Die kompakten Abmaße des Gerätes reduzieren das aufzuheizende Volumen und damit den Energieverbrauch. Zusätzlich ergibt die schmale Türöffnung einen kleinen Schwenkbereich und weniger Energieverlust beim Öffnen der Garraumtür.
- > **Hochleistungswärmetauscher** **Patent** **bei Gasgeräten**
Die besondere Gestaltung des Wärmetauschers sichert einen sehr hohen Wirkungsgrad. Große, glatte Flächen erleichtern die Reinigung. Die Gasbrenner wurden für die besonders schadstoffarme Verbrennung mit dem Innovationspreis der deutschen Gaswirtschaft ausgezeichnet.

Komfort

- > **Integrierte Handbrause** **Patent**
Die stufenlose Strahldosierung und die ergonomische Anordnung vereinfachen die grobe Reinigung, das Ablöschen oder Aufgießen erheblich. Die integrierte Rückhol- und die Wasserabsperrautomatik bieten optimale Sicherheit und Hygiene nach EN 1717 und SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches).
- > **Einfache Installation**
Dank des integrierten freien Auslaufs nach EN 1717, ist kein separater Trichter mehr notwendig. SVGW zugelassen.
- > **Längseinschub**
Der Längseinschub ermöglicht die Aufnahme von 1/3 und 2/3 GN-Behältern. Die Behälter sind leicht zu be- und entladen.
- > **USB-Anschluss**
Über den USB-Anschluss dokumentieren Sie HACCP-Daten ganz einfach 10 Tage rückwirkend, laden Garprogramme auf das Gerät und bringen die Software des CombiMaster® Plus per Update jeweils auf den neuesten Stand der RATIONAL-Forschung.

Für jeden Bedarf. Das passende Gerät.

Ob dreißig oder mehrere Tausend Essen, wir bieten den CombiMaster® Plus in der passenden Gerätegröße für jeden Bedarf und jetzt auch im kleinen Format als CombiMaster® Plus XS an. Es hat Platz in jeder Küche und eignet sich dank raffinierter Installationslösungen für Frontcooking-Bereiche genauso gut wie als Postengerät im Restaurant. Der CombiMaster® Plus XS und der CombiMaster® sind als Elektroausführung verfügbar. Alle anderen Geräte gibt es jeweils in Elektro- oder Gasausführung, die in Abmessung, Ausstattung und Leistung identisch sind.

Darüber hinaus stehen Ihnen zahlreiche Sonderausführungen für Schiffe, Gefängnisse sowie der CombiMaster® Plus mit integriertem Fettablauf zur Verfügung, die eine ideale Anpassung an die spezifischen Gegebenheiten Ihrer Küche ermöglichen.

Neben dem CombiMaster® Plus empfehlen wir Ihnen unser neues SelfCookingCenter® in insgesamt dreizehn Ausführungen. Nur das SelfCookingCenter® bietet mit iLevelControl, iCookingControl® und Efficient CareControl ein hohes Maß an Effizienzpotenzial, das Ihren Küchenalltag auf ein konkurrenzloses Niveau hebt. Ein Großteil der Verbräuche von Energie, Wasser, Reinigungschemie und Zeit fällt damit erst gar nicht mehr an.

Funktionen:

- > Combi-Dämpfer-Modus mit 3 Betriebsarten: Temperaturbereich 30 °C–300 °C
- > ClimaPlus® – Feuchtigkeitsmessung, 5-stufige Einstellung und Regelung

Ausstattungsmerkmale:

- > Kerntemperaturfühler
- > Automatische Reinigung mit drei Reinigungsprogrammen (CombiMaster® Plus)
- > Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik
- > 100 Programme mit bis zu 6 Schritten
- > 5 Luftgeschwindigkeiten, programmierbar
- > Cool Down für die schnelle und sichere Garraumabkühlung
- > USB-Schnittstelle

2-Jahres-Garantie



*Auch als CombiMaster® (nur Elektroausführung) verfügbar.



Geräte	XS Typ 6 2/3	Typ 61*	Typ 101*	Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
Elektro und Gas							
Kapazität	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Anzahl Essen pro Tag	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Längseinschub	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
Breite	655 mm	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Tiefe	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Höhe	567 mm	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Wasserzulauf	R 3/4"						
Wasserablauf	DN 40	DN 50					
Wasserdruck	150–600 kPa oder 0,15–0,6 MPa						
Reinigung CombiMaster® Plus	automatisch						
Reinigung CombiMaster®	–	halbautomatisch	halbautomatisch	–	–	–	–
Elektro							
Gewicht CombiMaster® Plus	62 kg	103 kg	132 kg	147 kg	182 kg	254 kg	334 kg
Gewicht CombiMaster®	–	99 kg	128 kg	–	–	–	–
Anschlusswert	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Absicherung	3 x 10 A	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Netzanschluss	3 NAC 400 V						
Leistung „Heißluft“	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Leistung „Dampf“	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas							
Gewicht	–	114 kg	143 kg	160 kg	196 kg	284 kg	354 kg
Höhe inkl. Strömungssicherung	–	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Anschlusswert Elektro	–	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Absicherung	–	1 x 16 A					
Netzanschluss	–	1 NAC 230 V					
Gaszufuhr/-anschluss	–	R 3/4"					
Erdgas/Flüssiggas LPG							
Max. Nennwärmebelastung	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Leistung „Heißluft“	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Leistung „Dampf“	–	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

International geprüft



kiwa





RATIONAL-Zubehör.

Die perfekte Ergänzung.

Erst die Verwendung des Original RATIONAL-Zubehörs erschließt Ihnen die vollen Möglichkeiten des CombiMaster® Plus. Selbstverständlich sind alle wesentlichen Zubehöre auch im 2/3-Format für den CombiMaster® Plus XS verfügbar.

Gastronorm-Behälter und Roste

RATIONAL-Edelstahlbehälter und Roste sind in den Größen 2/1, 1/1, 1/2, 1/3 Gastronorm (GN) und für das XS-Gerät auch in 2/3 erhältlich. Für exzellente Brat- und Backergebnisse stehen Ihnen granitemaillierte Bleche sowie Brat- und Backbleche aus Aluminium mit Antihafbeschichtung in GN und Bäckernorm zur Verfügung. Für typische Backanwendungen empfehlen wir Ihnen die ebenfalls in GN und Bäckernorm erhältlichen perforierten, TriLax®-beschichteten Backbleche.

Kreuz- und Streifen-Grillrost

Dank der innovativen Konstruktion stehen Ihnen beim Kreuz- und Streifen-Grillrost zwei unterschiedliche Grillmuster mit nur einem Rost zur Verfügung. Je nachdem, welche Seite Sie nutzen, bringt der Kreuz- und Streifen-Grillrost entweder die klassischen Grillstreifen oder das beliebte original amerikanische Steakhouse-Muster auf Ihre Produkte.

Grill- und Pizzaplatte

Mit der Grill- und Pizzaplatte bereiten Sie alle Arten von Pizzen, Fladenbrot und Flammkuchen zu. Durch die herausragende Wärmeleitfähigkeit wird eine optimale Qualität erzielt. Die Rückseite kann zum Grillen von Gemüse, Steaks oder auch Fisch verwendet werden – und das mit perfektem Grillmuster.

CombiFry®

200 Portionen Pommes frites ohne Fett in nur 15 Minuten. Mit dem patentierten CombiFry® ist es möglich, große Mengen vorfritierter Produkte zuzubereiten. Kosten für Kauf, Lagerung sowie Entsorgung von Fett entfallen vollständig.

Enten-Superspike und Hähnchen-Superspike

Die stehende Anordnung der Hähnchen und Enten sorgt für besonders saftiges Brustfleisch sowie knusprige und gleichmäßig gebräunte Haut. (Enten-Spike nicht in 2/3 verfügbar)

Multibaker

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

Untergestelle und Unterschränke

Für die standsichere Aufstellung der CombiMaster® Plus Tischgeräte stehen Ihnen 4 Ausführungen zur Verfügung. Alle Untergestelle und -schränke sind nach den geltenden Hygienevorschriften ausgeführt.

UltraVent®

Durch die Kondensationstechnologie der UltraVent® werden austretende Dämpfe gebunden und abgeleitet. Aufwändige Maßnahmen für ablufttechnische Installationen sind nicht notwendig. Die Installation ist einfach und jederzeit nachträglich möglich. Ein Außenanschluss ist nicht erforderlich.

UltraVent® Plus

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. RATIONAL-Geräte können so auch an kritischen Orten, wie zum Beispiel Frontbereichen installiert werden.



Grill- und Pizzaplatte



Kreuz- und Streifen-Grillrost



Brat- und Backblech



Multibaker

Das All-inklusive-Paket.

RATIONAL ServicePlus.



Beratung und Planung

Gerne beraten wir Sie bei der Lösung der speziellen Herausforderungen in Ihrer Küche. Zusätzlich stellen wir Ihnen kostenlose Planungsvorschläge für Ihren Küchenum- oder Küchenneubau zur Verfügung.

Probestellung

Wenn Sie den CombiMaster® Plus unter realen Bedingungen in Ihrer Küche ausprobieren möchten, macht unser Außendienst das gerne für Sie möglich. Wir freuen uns über Ihren Anruf.

Installation

Der CombiMaster® Plus ist einfach zu installieren. Für eine schnelle und fachgerechte Installation sorgt unser dichtes Netz von RATIONAL-Servicepartnern. Zudem bieten wir umfangreiche Installationslösungen für besondere bauliche Gegebenheiten.

Einweisung vor Ort

Nach Absprache und nach Bedarf führt einer unserer erfahrenen Küchenmeister eine individuelle Einweisung auch direkt in Ihrer Küche durch.

Academy RATIONAL

Nur bei uns ist die Weiterbildung inklusive. Unter www.rational-online.com melden Sie sich zu einem unserer kostenlosen Seminare an. Zusätzlich bieten wir Ihnen kostenpflichtige Veranstaltungen zu ausgewählten Spezialthemen. Dort entdecken Sie neue Möglichkeiten für Veranstaltungen oder für eine attraktive Menükarte.

ChefLine®

Kollegiale Hilfe von Koch zu Koch. Bei allen Fragen zur Anwendung können Sie an 365 Tagen im Jahr auf die Erfahrung unserer RATIONAL-Küchenmeister zurückgreifen. Im persönlichen Gespräch erhalten Sie schnell und unkompliziert den fachlichen Rat und die erprobten Tipps, die Sie brauchen.

RATIONAL ConnectedCooking

Die Internetplattform für die Profiküche. Vernetzen Sie einfach Ihre Geräte und schon profitieren Sie von zahlreichen zusätzlichen Funktionalitäten, wie die automatische HACCP-Dokumentation. Lassen Sie sich inspirieren von der umfangreichen Rezeptbibliothek mit tausenden von internationalen Rezepten und nutzen Sie den kostenlosen Update-Service für Ihren CombiMaster® Plus. Auch für unterwegs als App verfügbar.

RATIONAL-Servicepartner

Immer in Ihrer Nähe, immer für Sie da. Das dichte Netz von qualifizierten und engagierten RATIONAL-Servicepartnern bietet Ihnen zuverlässig schnelle Hilfe bei allen technischen Problemen inklusive garantierter Ersatzteilversorgung, technischer Hotline und Wochenendnotdienst.

Rücknahme und Recycling

Das Ende, das keines ist. Unsere CombiMaster® Plus sind hochgradig recyclingfähig. Wir holen die Alt-Geräte kostenlos ab und führen Sie in den Wertstoffkreislauf zurück. Ein eigentliches Ende ist das nicht, zumal die Mehrzahl unserer Kunden ihre alten Geräte nach vielen Jahren nur hergeben, um sich neue anzuschaffen.

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.

Sie möchten noch mehr Informationen speziell für Ihren Bedarf und Einsatzbereich? Bitte fordern Sie unsere Zusatzprospekte an. Ab sofort für folgende Bereiche verfügbar:

- > Restaurant
- > Hotel
- > Schulverpflegung
- > Gemeinschaftsverpflegung
- > Bäckerei
- > Metzgerei
- > Systemgastronomie
- > Supermarkt

Weitere Informationen finden Sie auch im Internet unter www.rational-online.com





RATIONAL Großküchentechnik GmbH

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.com

rational-online.com

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

