

CombiMaster® Plus.





RATIONAL – предприятие поваров.

Максимально эффективные решения для наших клиентов: в этом заключается цель, к которой мы стремимся более 40 лет. История компании началась с разработки первого пароконвектомата, который стал революцией в мире термического приготовления продуктов питания. С тех пор мы последовательно реализуем стратегию узкой специализации и при этом ориентируемся исключительно на желания и потребности наших клиентов. Поэтому мы в состоянии решать Ваши проблемы самым оптимальным образом – лучше, чем другие.

Это объясняется также миссией нашей компании: наша главная задача – не производить оборудование, а с помощью инноваций решать проблемы, с которыми сталкиваются повара. Это также отражается в нашей исследовательской деятельности, в ходе которой эксперты по питанию, физики, инженеры и повара ежегодно тестируют около 25 тонн продуктов, чтобы увеличить инновационное преимущество и расширить спектр применения нашей продукции для наших клиентов.

В результате мы создали CombiMaster® Plus – индивидуальное решение, с помощью которого Вы легко справитесь с ежедневными задачами, возникающими на кухне. CombiMaster® Plus гарантирует превосходное качество блюд, оптимизирует расход сырья, экономит энергию и время и тем самым устанавливает новые масштабы производительности.



Цель нашей работы

Мы предлагаем максимально эффективные решения для тех, кто занимается термической обработкой продуктов питания на профессиональных кухнях.

RATIONAL CombiMaster® Plus:

ЕДИНСТВЕННЫЙ В СВОЕМ КЛАССЕ

Приготовление пищи требует точности. И от повара, и от оборудования. CombiMaster® Plus работает точно – во всех отношениях: он опирается на выверенную технологию и поддерживает индивидуальное мастерство повара.



Этот надежный и легкий в обслуживании аппарат обладает различными функциями, обеспечивающими постоянно высокое качество блюд: поджаристая корочка, сочное жаркое, интенсивные ароматы, насыщенные цвета и сохранение витаминов и минеральных веществ.

Эти результаты обеспечиваются благодаря точному контролю за микроклиматом в рабочей камере и правильной настройке температуры, влажности, скорости движения воздуха и продолжительности обработки.

Основные характеристики

> Безграничное многообразие возможностей обработки

CombiMaster® Plus заменяет до 50 % всего традиционного оборудования: с помощью этого аппарата можно готовить на гриле, выпекать, жарить, тушить, готовить на пару, поширывать и т.д.

> Уникальная производительность

Производительность CombiMaster® Plus позволяет увеличить объем загрузки до 30 % по сравнению с предыдущей моделью. В сочетании с продуманной технологией обработки это обеспечивает неизменно превосходное качество блюд.

> **Оптимальный микроклимат в рабочей камере**
ClimaPlus® регулирует микроклимат в рабочей камере в соответствии с особенностями обрабатываемого продукта, гарантируя поджаристую корочку, хрустящую панировку и сочное жаркое.

> **Максимальная простота в управлении**
Для выбора функций служит поворотный рычаг – простая и совершенно понятная система управления аппаратом прекрасно зарекомендовала себя в жестких условиях кухонных будней.



CombiMaster® Plus – впечатляющая производительность.

CombiMaster® устанавливает новые масштабы не только по экономичности, но и по эффективности: при обработке продукта энергия точно дозируется, при необходимости доза может быть исключительно высокой.

Восприимчивая система измерения и регулировки обеспечивает равномерный микроклимат в рабочей камере в соответствии с индивидуальными особенностями обрабатываемого продукта. Так даже при максимальной загрузке аппарата идеально готовятся даже самые требовательные и сложные блюда, такие как блюда для быстрого обжаривания, gratin или блюда на гриле. Это отличие Ваши гости увидят, почувствуют на вкус и оценят.



Чистый, гигиеничный свежий пар
Мощный генератор свежего пара с новой, эффективной системой регулировки объединяет преимущества варки, то есть обработки при максимальной влажности, и бережного приготовления на пару. Прогрев выполняется в кратчайшее время, цвета получаются насыщенными, вкус – превосходным, и при этом сохраняются витамины и минеральные вещества. Постоянная температура и максимальная насыщенность пара являются гарантией высочайшего качества блюд. Благодаря новой системе регулировки пара блюда постоянно бережно обрабатываются потоком гигиеничного свежего пара. Даже очень деликатные продукты не пересушиваются.

Высокоэффективное удаление влаги из рабочей камеры
Новая активная система удаления влаги из рабочей камеры действует быстро, надёжно и в любых условиях. Она гарантирует поджаристую корочку, хрустящую панировку и сочное жаркое – даже при больших объёмах загрузки.

Динамическое распределение воздушных потоков
Инновационная запатентованная система распределения воздушных потоков в сочетании с оптимизированной геометрией рабочей камеры обеспечивает оптимальное распределение тепла в рабочей камере, действуя там, где это необходимо. Блюда обрабатываются равномерно от первого до последнего уровня загрузки.



Компоненты производительной системы

- > **Динамическое распределение воздушных потоков и новая геометрия рабочей камеры**
В сумме эти два фактора обеспечивают абсолютно равномерное распределение тепла – и в результате продукт обрабатывается равномерно, как никогда ранее.
- > **Активное управление микроклиматом в рабочей камере**
Самая эффективная система удаления влаги работает чрезвычайно быстро и позволяет даже при полной загрузке получить жаркое или продукты в панировке именно такими, как нужно: внутри нежными и сочными, а снаружи хрустящими, с золотистой корочкой.
- > **Эффективное генерирование гигиеничного свежего пара**
Идеальный аппарат для приготовления на пару. В нём быстро достигается максимальное насыщение паром и поддерживается на максимальном уровне. Рыба, овощи и другие деликатные блюда готовятся на пару в щадящем режиме и не подсыхают.

CombiMaster® Plus – многофункциональный аппарат.

CombiMaster® Plus обладает различными функциями, и быстро станет неотъемлемым помощником на Вашей кухне. Он не нуждается в большом пространстве: занимая менее 1 кв. м, он заменяет различное кухонное оборудование и освобождает Вас от рутинных задач.



Режим "Пар" от 30°C до 130°C

Мощный генератор с новой системой регулировки пара всегда обеспечивает подачу гигиеничного свежего пара. Во время готовки не нужно добавлять воду, не нужно ждать, пока вода закипит. Постоянная температура в рабочей камере и максимальное насыщение микроклимата паром обеспечивают равномерную и щадящую обработку продуктов, а также высочайшее качество блюд. Цвета останутся аппетитными, продукты не разварятся, а овощи, кроме того, сохраняют в себе питательные вещества и витамины. Даже деликатные блюда, такие как крем-карамель, флан, благородная рыба или мусс, удастся приготовить без труда независимо от количества порций.

Режим "Сухой жар" от 30°C до 300°C

Горячий воздух, перемешиваемый с большой скоростью, соприкасается с продуктом со всех сторон. Мясной белок сразу же связывается, и мясо остаётся превосходно сочным внутри. Постоянное поддержание температуры горячего воздуха до 300°C не просто техническая деталь: резерва мощности хватает даже при полной загрузке аппарата. Только так Вы сможете приготовить сочные и подрумяненные продукты быстрого обжаривания, блюда из полуфабрикатов глубокой заморозки, такие как кальмары или "весенние рулеты", а также куриные крылышки или пышную выпечку.

Режим "Комбинация" от 30°C до 300°C

Объединяет в себе все преимущества горячего пара (короткое время приготовления, низкие потери при жарении, сохранение большого количества влаги) с достоинствами горячего воздуха (насыщенный аромат, аппетитный цвет и хрустящая корочка). Поворачивать и переворачивать продукты не нужно, время приготовления значительно сокращается, а потери при жарении уменьшаются до 50 % в сравнении со стандартными технологиями.

Finishing®

Система Finishing® обеспечивает последовательное разделение времени производства и времени подачи на стол. От гарнира до готового меню: Благодаря оптимальному микроклимату в CombiMaster® Plus Вы за короткое время доведёте идеально приготовленные и охлажденные блюда до температуры раздачи — на тарелках, блюдах или в емкостях. Вы получаете гибкость, а Ваши гости — удовольствие от блюд, поскольку с помощью этой системы предотвращается поддержание в теплом состоянии в течение долгого времени и связанные с этим потери качества.

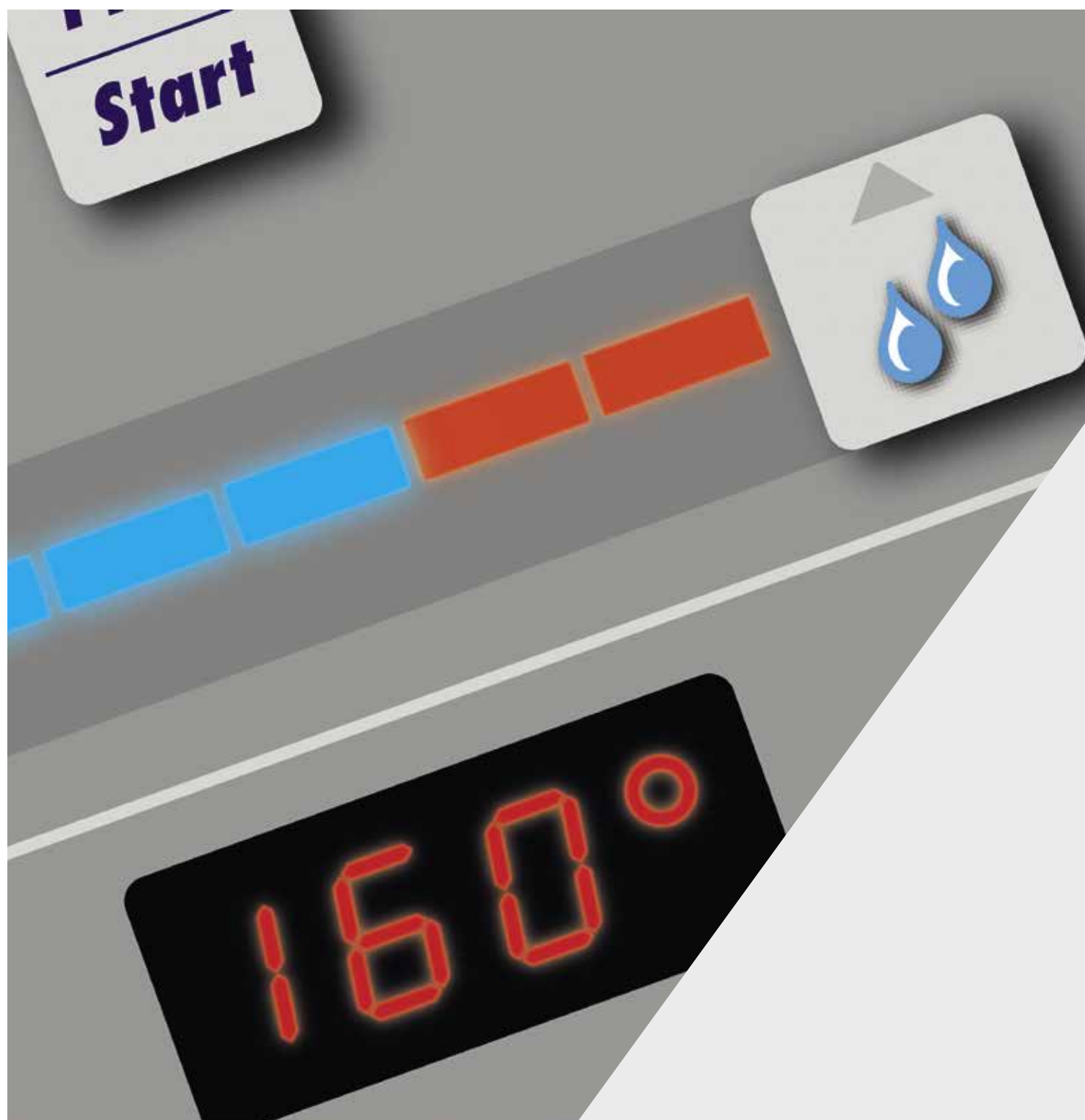
Пять скоростей вентилятора

И для деликатных, и для восприимчивых продуктов в CombiMaster® Plus предусмотрена оптимальная скорость вентилятора. Легко удаются даже суфле, эклеры и бисквиты.



ClimaPlus® –

всё дело в правильном микроклимате.



Регулирование влажности с помощью добавления жидкости, закрытия и открытия крышек всегда имело решающее значение для качества блюд.

Для контроля над влажностью необходимо внимание и время, но прежде всего – опыт и кулинарное чутьё. Сегодня нет необходимости в этих трудоёмких процедурах, поскольку система измерения и регулировки CombiMaster® Plus поддерживает идеальную влажность в рабочей камере. ClimaPlus® преобразует опыт, накопленный на кухне за десятилетия, в первоклассную умную технологию, с которой очень легко работать, и обеспечивает постоянное качество блюд.

ClimaPlus® – активное управление микроклиматом в рабочей камере

- > Датчики постоянно измеряют влажность в рабочей камере и автоматически регулируют ее в соответствии с Вашими настройками. По необходимости влажность подается в рабочую камеру или отводится из нее. Манипуляции, отнимающие силы и время, больше не нужны: добавлять жидкость теперь не требуется.
- > Опцию ClimaPlus® можно использовать как в ручном режиме, так и в составе программ приготовления. Разумеется, во время обработки продуктов Вы можете изменить уровень влажности так, как подсказывает Вам опыт.



Эффективная работа.

Простое управление.

Простая очистка.

Интуитивная индикация

CombiMaster® Plus имеет интуитивную систему управления – Вы сможете легко управлять аппаратом с самого начала работы. Простые, понятные символы расположены компактно, хорошо зарекомендовавший себя поворотный рычаг облегчает точную настройку нужных значений.

Индивидуальное программирование

Для автоматизации индивидуальных процессов приготовления предусмотрено 100 ячеек памяти, каждая из которых охватывает до 6 рабочих этапов. Таким образом, выполнять многоступенчатые процессы приготовления можно одним нажатием кнопки.

Чистота и соблюдение гигиенических требований – одним нажатием кнопки

Для очистки аппарата RATIONAL CombiMaster® Plus достаточно нескольких движений. Просто распылите чистящее средство RATIONAL в рабочей камере и запустите программу очистки. После этого рекомендуется ополоснуть рабочую камеру из опционального ручного душа – и готово. Даже у самых стойких загрязнений не остаётся никаких шансов.



Специальные чистящие средства и очиститель для гриля от RATIONAL

Только оригинальные продукты RATIONAL специально разработаны для получения оптимального результата очистки и допущены к использованию. Очиститель для гриля удаляет особенно стойкие загрязнения, появляющиеся при температуре свыше 200°C.



Зарабатывайте с первого дня!

whiteefficiency®.

CombiMaster® Plus значительно повышает экономичность работы на кухне. Не нужно ждать, когда аппарат окупит себя: он оправдывает затраты на приобретение сразу же после установки. Экономия на исходных продуктах, энергии, рабочем времени, инвестициях и площади настолько велика, что превышает расходы на финансирование покупки.

Работать с RATIONAL означает использовать меньше ресурсов и повышать производительность. Это эффективно. Мы называем это whiteefficiency®.

Под whiteefficiency® мы понимаем комплексный подход, который начинается ещё на этапе разработки продукта. Совместно с технологическими университетами мы ищем инновационные решения, позволяющие снизить расход ресурсов. Этот подход реализуется и на наших заводах, сертифицированных на соответствие экологическим нормам, и в сфере логистики, обеспечивающей максимальную экономию ресурсов, а так же в системе вторичной переработки старых аппаратов.

Что вы получите:

Преимущества whiteefficiency® заметны на Вашей кухне особенно.

Поскольку компания RATIONAL гарантирует высочайшее качество, даже при приготовлении больших объёмов. Поэтому обеспечивается минимизация брака и расхода сырья. Благодаря оптимальному использованию ресурсов аппарат расходует значительно меньше энергии, воды и времени

Аппарат RATIONAL занимает минимальную площадь и заменяет 40-50 % обычного кухонного оборудования.

На площади установки менее 1 кв. м Вы сможете убрать или разгрузить от 40 до 50 % обычных единиц оборудования для приготовления блюд. Таким образом, сокращается потребность в площади и снижаются инвестиционные затраты.

Наконец, для нас whiteefficiency® значит, что мы всегда готовы оказать Вам помощь. Благодаря обширной сервисной программе ServicePlus мы оказываем Вам поддержку в течение всего срока службы и без дополнительных затрат.

Ваш вклад:

минимальное количество исходного сырья, энергии, воды, чистящих средств и времени.

Вы получаете:

превосходное качество готовых блюд и широкий спектр услуг в течение всего срока службы аппарата.

Пример: Корпоративная столовая с 200 порциями в день и двумя CombiMaster® Plus 101

Ваш выигрыш	Расчёт в месяц	Дополнительная прибыль в месяц	Рассчитайте сами
Мясо			
Сокращение потери в массе при жарке позволяет уменьшить расход сырья в среднем до 10 %*.	стандартный расход: 512 000 РУБ расход при использовании CombiMaster® Plus: 460 800 РУБ		
Жир			
Практически не нужен. Расходы на покупку и утилизацию жира уменьшаются на 95 %*.	стандартный расход: 9 600 РУБ расход при использовании CombiMaster® Plus: 480 РУБ		
Энергия			
Короткое время нагрева и современная технология контроля обеспечивают сокращение затрат в среднем до 60 % (4,00 РУБ на кВт-ч).	стандартное потребление 6.300 кВт-ч x 3,5 руб. при использовании CombiMaster® Plus: 2.520 кВт-ч x 3,5 руб.		
Рабочее время			
Выигрыш за счёт предварительного приготовления блюд, простоты в управлении и т.д.	на 35 часов меньше		
Дополнительная прибыль в месяц			
Дополнительный доход в год			

* В сравнении с традиционным оборудованием ** Смешанный расчёт (часовая ставка повара / уборщика)

Аппарат, который подходит именно Вам.

Готовите ли Вы тридцать или несколько тысяч блюд – мы предложим именно ту версию CombiMaster® Plus, которая Вам необходима. Все аппараты выпускаются в электрическом и газовом исполнении. Размеры, оснащение и производительность идентичны.

Кроме того, мы предлагаем многочисленные специальные исполнения для флота, тюрем, а также CombiMaster® Plus со встроенной системой слива жира, чтобы аппарат идеально соответствовал специфическим особенностям Вашей кухни.

Наряду с CombiMaster® Plus мы также рекомендуем Вам наш SelfCookingCenter® в общей сложности в 13 исполнениях. Только SelfCookingCenter® благодаря iLevelControl, iCookingControl® и Efficient CareControl повышает потенциал эффективности, который позволит Вам превзойти на кухне всех конкурентов. Благодаря оптимальному использованию ресурсов аппарат расходует значительно меньше энергии, воды и времени.

Функции:

- > Режим пароконвектомата с 3 режимами работы: Диапазон температур 30 °C–300 °C
- > ClimaPlus® — измерение влажности, 5-ступенчатая настройка и регулировка

Характеристики оснащения:

- > Термозонд
- > Встроенный ручной душ с возвратным механизмом
- > 100 программ, содержащих до 6 шагов
- > 5 программируемых скоростей вентилятора
- > Функция охлаждения для быстрого и безопасного охлаждения рабочей камеры
- > USB-интерфейс

2 года гарантии



Международная сертификация

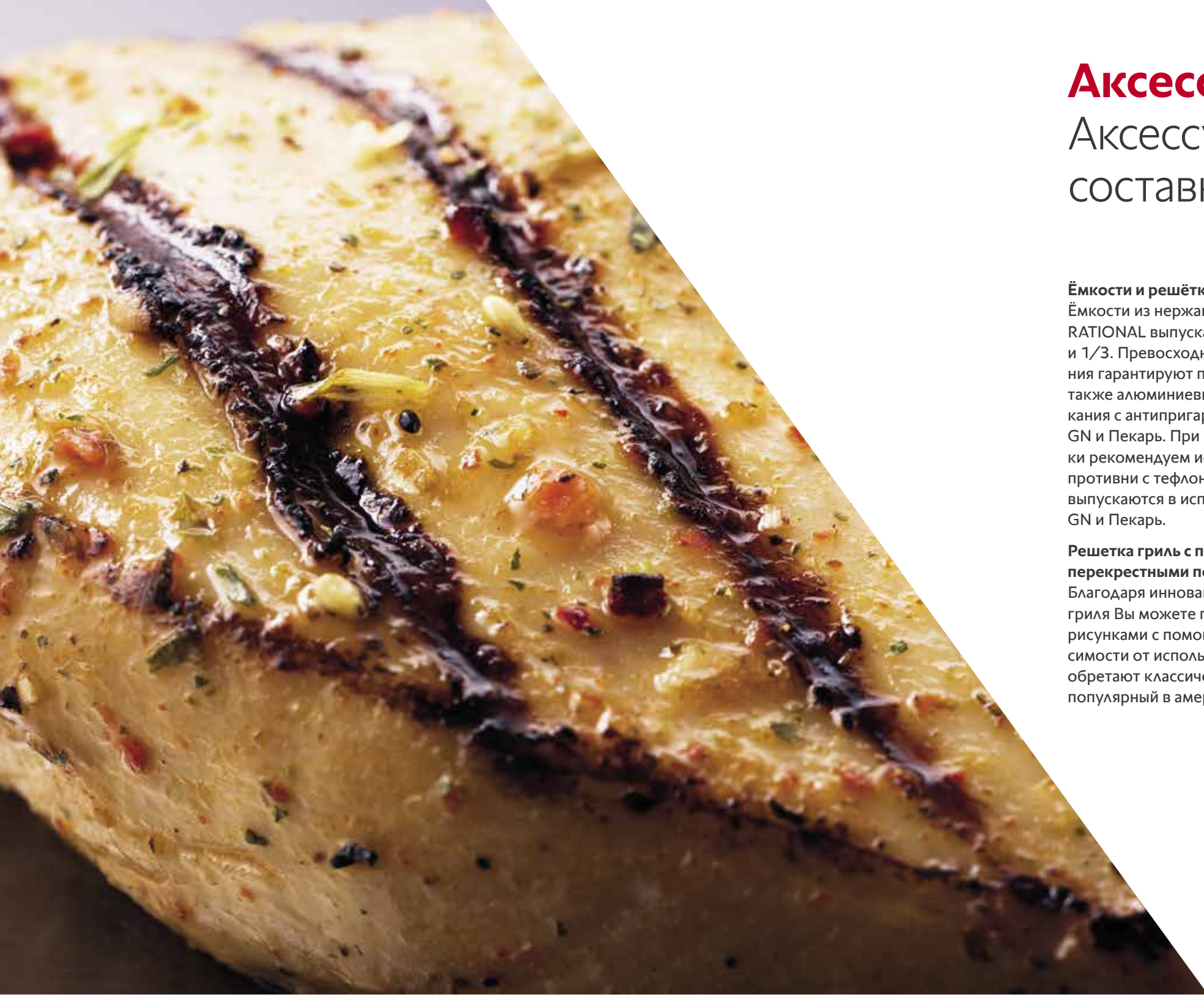
18



Аппараты	Тип 61	Тип 101	Тип 62	Тип 102	Тип 201	Тип 202
Электрическое и газовое исполнение						
Ёмкость	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
Количество порций в день	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Загрузка в продольном направлении	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
Ширина	847 мм	847 мм	1069 мм	1069 мм	879 мм	1.084 мм
Глубина	771 мм	771 мм	971 мм	971 мм	791 мм	996 мм
Высота	782 мм	1.042 мм	782 мм	1.042 мм	1782 мм	1782 мм
Труба подачи воды	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Сливная труба	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Давление воды	150-600 кПа или 0,15-0,6 МПа	150-600 кПа или 0,15-0,6 МПа	150-600 кПа или 0,15-0,6 МПа	150-600 кПа или 0,15-0,6 МПа	150-600 кПа или 0,15-0,6 МПа	150-600 кПа или 0,15-0,6 МПа
Электро						
Вес	105,5 кг	141,5 кг	125,5 кг	166 кг	259 кг	338 кг
Потребляемая мощность	11 кВт	18,6 кВт	22,3 кВт	36,7 кВт	37 кВт	65,5 кВт
Предохранитель	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Подключение к сети	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В
Мощность в режиме "Сухой жар"	10,3 кВт	18 кВт	21,8 кВт	36 кВт	36 кВт	64,2 кВт
Мощность в режиме "Пар"	9 кВт	18 кВт	18 кВт	36 кВт	36 кВт	54 кВт
Газ						
Вес	121 кг	163,5 кг	143,5 кг	197,5 кг	288 кг	364,5 кг
Высота, вкл. устройство отвода выхлопных газов	1012 мм	1272 мм	1087 мм	1347 мм	2087 мм	2087 мм
Потребляемая мощность	0,3 кВт	0,39 кВт	0,4 кВт	0,6 кВт	0,7 кВт	1,1 кВт
Предохранитель	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Подключение к сети	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В
Подача/подключение газа	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Природный газ/сжиженный газ СУГ						
Макс. номин. тепловая нагрузка	13 кВт/13 кВт	22 кВт/22 кВт	28 кВт/28 кВт	45 кВт/45 кВт	44 кВт/44 кВт	90 кВт/90 кВт
Мощность в режиме "Сухой жар"	13 кВт/13 кВт	22 кВт/22 кВт	28 кВт/28 кВт	45 кВт/45 кВт	44 кВт/44 кВт	90 кВт/90 кВт
Мощность в режиме "Пар"	12 кВт/12 кВт	20 кВт/20 кВт	21 кВт/21 кВт	40 кВт/40 кВт	38 кВт/38 кВт	51 кВт/51 кВт



19



Аксессуары RATIONAL

Аксессуары RATIONAL –
составная часть совершенства.

Ёмкости и решётки Gastronorm

Ёмкости из нержавеющей стали и решётки RATIONAL выпускаются в размерах GN 2/1, 1/1, 1/2 и 1/3. Превосходный результат жарения и выпекания гарантируют противни с гранитной эмалью, а также алюминиевые противни для жарения и выпекания с антипригарным покрытием в исполнениях GN и Пекарь. При приготовлении обычной выпечки рекомендуем использовать перфорированные противни с тефлоновым покрытием, которые также выпускаются в исполнениях GN и Пекарь.

Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками

Благодаря инновационной конструкции решетки для гриля Вы можете готовить продукты с 2 различными рисунками с помощью одного аксессуара. В зависимости от используемой стороны продукты приобретают классические полоски гриля или рисунок, популярный в американских стейк-хаусах.

Форма для гриля и пиццы

С помощью специальной формы для гриля и пиццы Вы сможете готовить любые виды пиццы, лаваш и пирог "фламмухен". Благодаря великолепной теплопроводности всегда достигается оптимальное качество. Обратная сторона противня может быть использована для приготовления овощей на гриле, стейков или рыбы на гриле.

CombiFry®

200 порций картофеля фри без масла всего за 15 минут. С помощью запатентованного аксессуара CombiFry® впервые стало возможно готовить большие количества продуктов, предварительно обжаренных во фритюре. Расходы на покупку, хранение и утилизацию жира полностью отпадают.

Решётки Superspike для цыплят и уток

При вертикальном расположении цыплят и уток удаётся получить особенно сочную грудку, а корочка становится хрустящей и равномерно подрумяненной.

Multibaker

Multibaker подходит для приготовления яичницы, омлета, оладий и тортильи в больших количествах. Специальное тефлоновое покрытие исключает пригорание блюд.

Подставки и шкафы-подставки

Для устойчивого размещения настольных моделей CombiMaster® Plus мы предлагаем 4 варианта исполнения. Все подставки и шкафы-подставки соответствуют требованиям действующих гигиенических норм.

UltraVent

Благодаря технологии UltraVent происходит конденсация выходящего пара. Дорогостоящие мероприятия по установке вытяжных устройств больше не нужны. Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время. Внешнее подключение не требуется.

UltraVent Plus

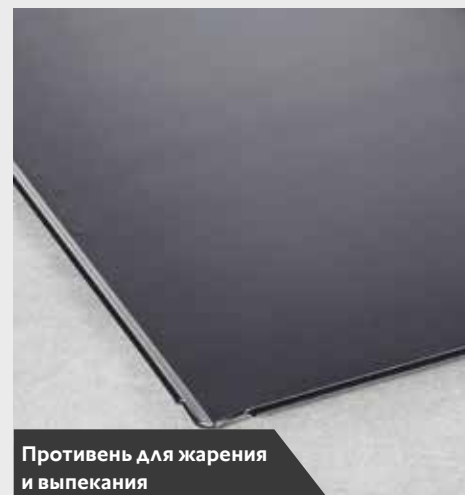
Помимо технологии конденсации UltraVent, разработана система UltraVent Plus, которая включает в себя специальный фильтр. Он позволяет избежать паров и мешающего работе чада, который возникает при приготовлении продуктов гриль и жарения. Аппараты RATIONAL могут устанавливаться также в критических местах, таких как зоны демонстрации.



Форма для гриля и пиццы



Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками



Противень для жарения и выпекания



Multibaker

RATIONAL

всегда к Вашим услугам.



Консультации и проектирование

Мы поможем Вам выбрать такое решение, которое лучше всего соответствует Вашим требованиям. Мы также подготовим предложения по реконструкции имеющейся или созданию новой кухни.

Установка

Сервис-партнёры RATIONAL позаботятся об установке аппаратов на Вашей кухне. Если Вы хотите установить аппараты самостоятельно, мы предоставим руководства для необходимых архитектурно-строительных условий.

Инструктаж на месте

При необходимости опытный шеф-повар RATIONAL проведёт индивидуальный инструктаж непосредственно на Вашей кухне.

Academy RATIONAL

Только у нас обучение включено в стоимость оборудования. На сайте www.rational-online.ru. Вы можете зарегистрировать своё участие в одном из наших бесплатных семинаров. Кроме того, Вы можете принять участие в наших мероприятиях по выбранным специализированным темам. Там Вы также откроете для себя новые возможности для мероприятий или привлекательного меню.

ChefLine®

Если у Вас возникли вопросы по использованию аппарата или рецептам, мы будем рады помочь Вам по телефону!

Быстрая и простая поддержка, оказываемая нашими шеф-поварами 365 дней в году. Линия ChefLine®

Club RATIONAL

Интернет-платформа для профессиональных поваров. Рецепты, советы экспертов и видео по работе с нашими аппаратами - здесь Вы найдете интересную информацию и новые идеи для своей кухни. Регистрация на сайте www.club-rational.ru

Сервис-партнёры RATIONAL

Наши аппараты надёжны и долговечны. Однако в случае необходимости в технической поддержке широкая сеть сервисных центров, работу которых обеспечивают квалифицированные сервис-партнёры компании RATIONAL, гарантирует Вам быструю помощь при возникновении проблем.

Вы хотите увидеть все своими глазами? Готовьте вместе с нами!

Убедитесь лично в эффективности наших аппаратов на практике. Посетите одно из бесплатных мероприятий, которые проводятся поблизости от Вас, и приготовьте блюда вместе с нашими шеф-поварами.

Хотите получить больше информации применительно к Вашим потребностям и сфере применения? Запросите наши дополнительные проспекты. Доступны для следующих сфер:

- > Ресторан
- > Отель
- > Школьное питание
- > Общественное питание
- > Пекарня
- > Мясная лавка
- > Системная гастрономия
- > Супермаркет

