

Руководство по эксплуатации Пароконвектомат



CombiMaster® Plus



RATIONAL – предприятие поваров.



Максимально эффективные решения для наших клиентов: в этом заключается цель, к которой мы стремимся более 35 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. Этот подход полностью отражается в наших исследованиях и разработках. Физики, инженеры, специалисты по питанию и повара ежегодно расходуют 25 тонн продуктов, что увеличивает инновационный отрыв от конкурентов и расширяет разнообразные возможности применения аппарата 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 фирмы:

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 его инструментов. Новый CombiMaster® Plus работает точно – во всех отношениях: он опирается на выверенную технологию и поддерживает индивидуальное мастерство повара.

Аппарат надёжен, прост в управлении и обладает функциями, которые позволяют всегда готовить блюда наивысшего качества: он гарантирует поджаристую корочку, сочное жаркое, яркие ароматы и насыщенные цвета, сохраняя при этом витамины и минеральные вещества. 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 % обычного кухонного оборудования: с помощью этого аппарата можно готовить на гриле, выпекать, жарить, тушить, готовить на пару, поширывать и т.д.
- > **Уникальная производительность**
Производительность аппарата CombiMaster® Plus позволяет увеличить объём загрузки максимум на 30%. В сочетании с продуманной технологией обработки это обеспечивает неизменно превосходное качество блюд.
- > **Оптимальный микроклимат в рабочей камере**
Система 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 жёстких условиях кухонных будней.

CombiMaster® Plus – впечатляющая производительность.

CombiMaster® Plus 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. Благодаря этому даже при максимальной нагрузке на аппарат прекрасно получаются сложные блюда: продукты быстрого обжаривания, гратэ и продукты на гриле. Партия за партией, кусок за куском, порция за порцией. 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. Всегда постоянная температура пара и максимальное насыщение паром гарантируют наилучшее качество блюд. Благодаря новой системе регулировки пара блюда постоянно бережно обрабатываются потоком гигиеничного свежего пара. Даже очень деликатные продукты не подсыхают.

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.

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



> Система распределения 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

Самый лучший аппарат для приготовления продуктов на пару. Микроклимат в рабочей камере очень быстро насыщается паром. Уровень насыщенности паром постоянно поддерживается на максимальном уровне. Рыба, овощи и другие деликатные продукты готовятся на пару бережно и не подсыхают.

CombiMaster® Plus – мастер на все руки.

CombiMaster® Plus – настоящий мастер на все руки. Он быстро станет Вашим незаменимым помощником на кухне. Ему не нужно много места: если раньше приходилось тратить много сил и работать на нескольких аппаратах, занимающих большую площадь, то теперь то же самое можно приготовить всего в одном аппарате, требующем лишь 1 м² площади.



Рабочий 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 очень бережную обработку продуктов, а значит, гарантируют наилучшее качество блюд. Вы можете быть уверены: 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.

Рабочий режим “Горячий воздух” 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.

Рабочий режим “Комбинация” от 30°C до 300°C

Комбинированный режим объединяет в себе все преимущества горячего пара (короткое время приготовления, низкие потери при жаренье, 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 жаренье уменьшаются максимум на 50% в сравнении со стандартными технологиями.

Finishing®

Система Finishing® обеспечивает последовательное разделение времени производства и времени подачи на стол. От гарнира до готового меню: в оптимальном микроклимате Вы в кратчайшее время доведёте до температуры подачи блюда на подносах, в тарелках или ёмкостях, приготовленные в CombiMaster® Plus, а затем охлаждённые. Для Вас эта система обеспечивает гибкость в работе, а для Ваших гостей – наслаждение вкусом, так как блюда больше не требуется хранить в горячем виде долгое время, а значит, их качество не снизится.

5 скоростей вентилятора

В CombiMaster® Plus предусмотрена оптимальная скорость вентилятора для обработки любого продукта – и деликатного, и невосприимчивого. Легко удаются даже суфле, эклеры и бисквиты.

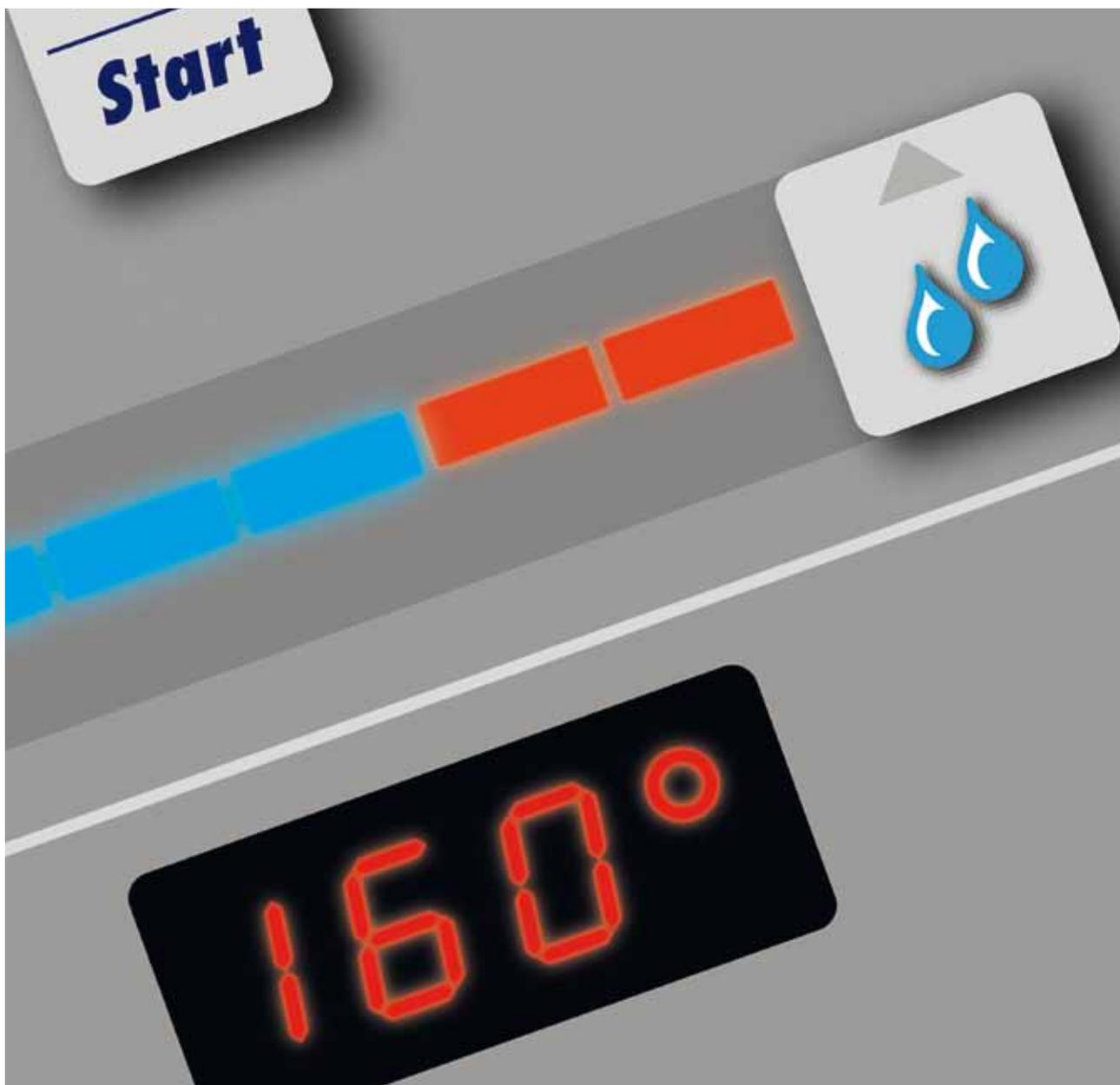


ClimaPlus® – всё дело в правильном микроклимате.

Чтобы блюда удались, всегда было важно регулировать влажность: облить их жидкостью и подливать жидкость в ёмкость, закрывать или открывать крышку.

Для контроля над влажностью необходимо внимание и время, но прежде всего – опыт и кулинарное чутьё. Сегодня от этих утомительных процедур можно отказаться: система измерения и регулировки в аппарате CombiMaster® Plus поддерживает влажность в рабочей камере на идеальном уровне. 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 регулируют её в соответствии с пользовательскими настройками в полностью автоматическом режиме. В зависимости от необходимости влага подаётся в рабочую камеру или выводится из неё. Манипуляции, отнимающие силы и время, больше не нужны: обливать продукты жидкостью и подливать 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.

Простота и эффективность.



Самообъясняющие символы

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 50 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.



Экономичность и эффективность.

Факты подтверждают: 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. Посчитайте сами!

Снижение расхода сырья на 10%

Благодаря точной регулировке микроклимата в рабочей камере мясо, птица рыба или дичь готовятся особенно бережно. В результате снижаются потери веса и потери от нарезки. Расход продукта уменьшается в среднем на 10%.

Сокращение необходимого рабочего времени

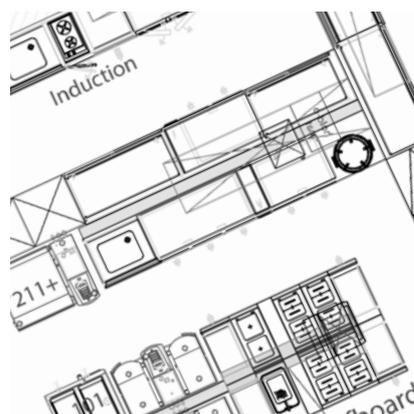
CombiMaster® Plus – надёжный помощник. Благодаря заблаговременной обработке блюд, простоте в управлении и очистке Вы экономите в среднем 1-2 часа в день.

Уменьшение энергозатрат на 60%

Благодаря короткому времени нагрева аппараты не нужно держать в режиме ожидания, в отличие от обычного оборудования. Если учесть и значительное сокращение продолжительности приготовления блюд, то становится очевидно: Вы экономите не только время, но и энергию. Плавная регулировка рабочих параметров и подача энергии в соответствии с потребностями позволяют экономить в среднем до 60% энергии в сравнении с обычными кухонными аппаратами.

Сокращение необходимой площади более чем на 30%

Аппарат, требующий менее 1 м² площади, заменит или разгрузит до 40-50% обычных кухонных устройств. В результате уменьшается общая площадь кухни, а значит, и объём необходимых инвестиций.



Пример: столовая на предприятии, где готовится в среднем 200 блюд в день с помощью двух аппаратов CombiMaster® Plus 101

Ваш выигрыш	Расчёт в месяц	Дополнительная прибыль в месяц	Рассчитайте сами
Мясо Значительное снижение потерь при жаренье означает сокращение расхода сырья в среднем на 10%*.	стандартный расход: 512.000 РУБ расход при использовании CombiMaster® Plus: 460.800 РУБ	= 51.200 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	= 9.120 РУБ	
Энергия Благодаря современным системам регулировки энергозатраты снижаются в среднем на 60% (4,00 РУБ на кВт-ч).	стандартное потребление 6.300 кВт-ч = 25.200 РУБ при использовании CombiMaster® Plus: 2.520 кВт-ч = 10.080 РУБ	= 15.120 РУБ	
Рабочее время Выигрыш за счёт предварительного приготовления блюд, простоты в управлении и т.д.	на 35 часов меньше x 250 РУБ**	= 8.750 РУБ	
Дополнительная прибыль в месяц		= 84.190 РУБ	
Дополнительный доход в год		= 1.010.280 РУБ	

* В сравнении с обычными технологиями приготовления пищи
 ** Смешанный расчёт (часовая ставка повара / уборщика)



Разница познаётся в мелочах.

Безопасность



- > **Максимальная безопасность труда благодаря небольшой высоте загрузки**
RATIONAL устанавливает масштабы будущего. Верхний уровень загрузки на аппаратах всех размеров находится на высоте 1,60 м.
- > **Двойная стеклянная дверца с задней вентиляцией, с теплоотражающим покрытием**
Конструкция обеспечивает низкую внешнюю температуру наружного стекла и позволяет легко очищать пространство между стёклами.
- > **Встроенный дверной водосборник**
Дверной водосборник постоянно опорожняется, даже когда дверца открыта. Благодаря этому на полу не образуются лужицы.

Технология приготовления



- > **ClimaPlus®**
Система измерения и регулировки в автоматическом режиме поддерживает заданный пользователем микроклимат в рабочей камере. В сочетании с эффективнейшими технологиями удаления влаги это позволяет получить поджаристую корочку и хрустящую панировку, а блюда остаются исключительно сочными.
- > **Парогенератор**
Генератор с новой системой регулировки пара всегда подаёт абсолютно гигиеничный свежий пар, гарантируя наивысшее качество блюд. Максимальная насыщенность микроклимата паром, даже в низком температурном диапазоне, препятствует высыханию и даже подсыханию продуктов. Подключать установку для умягчения воды не требуется.
- > **Новая аэродинамическая технология** Заявка на патент
Инновационная система распределения воздушных потоков и специальная геометрия рабочей камеры обеспечивают равномерное распределение тепла. Это необходимо для абсолютно равномерной обработки блюд, даже при полной загрузке аппарата.
- > **Сепарация жира методом центрифугирования** Патент
Чистить и менять обычные жировые фильтры больше не требуется. Благодаря автоматической сепарации жира в вентиляторе воздух в рабочей камере чист, а наслаждение вкусом готовых блюд ничем не замутнено.

Эффективное расходование ресурсов



> **Подача энергии в соответствии с потреблением**

Абсолютно новая система регулировки направляет на продукты только то количество энергии, которое они действительно могут принять.

> **Встроенная герметизирующая механика на напольных аппаратах** **Патент**

Независимо от использования рам с направляющими встроенная герметизирующая механика не требует дополнительного уплотняющего листа и не выпускает из аппарата ни пар, ни энергию.

> **Необходимая площадь меньше на 28%**

Благодаря компактным размерам аппарата нагреваемый объём меньше – а значит, меньше и энергопотребление. Отверстие двери узкое, и потому область её открывания ограничена – при открывании дверцы рабочей камеры теряется меньше энергии.

> **Высокопроизводительный теплообменник на газовых аппаратах** **Патент**

Особая конструкция теплообменника обеспечивает очень высокий КПД. Большие, гладкие поверхности облегчают очистку. Газовые горелки отмечены инновационной премией немецкой газовой отрасли за то, что гарантируют особенно низкое выделение вредных веществ при сгорании газа.

Комфорт



> **Встроенный ручной душ (опция)** **Патент**

Плавная регулировка струи и эргономичное расположение значительно облегчают основную очистку, и промывание. Встроенный возвратный механизм и автоматическая блокировка воды обеспечивают оптимальную безопасность и надёжное соблюдение гигиенических требований EN 1717 и SVGW (Швейцарской ассоциации предприятий газо- и водоснабжения).

> **Простая установка**

Благодаря интегрированному разрыву струи внешний разрыв струи больше не требуется. Сертификат SVGW.

> **Продольная загрузка**

Продольная загрузка позволяет работать с ёмкостями 1/3 и 2/3 GN. Ёмкости легко загружаются и вынимаются.

> **Разъём USB**

Благодаря разъёму USB удобно документировать данные HACCP за 10 прошедших дней, загружать в аппарат программы приготовления и обновлять программное обеспечение CombiMaster® Plus до текущей версии, соответствующей последним разработкам компании RATIONAL.

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 и тюрем, а также CombiMaster® Plus со встроенной системой слива жира, чтобы аппарат идеально соответствовал специфическим особенностям Вашей кухни.

Помимо CombiMaster® Plus мы рекомендуем новый SelfCookingCenter® whiteefficiency® в двенадцати вариантах исполнения. Только аппарат SelfCookingCenter®, оборудованный системами Efficient LevelControl®, SelfCookingControl® и CareControl, обладает высоким потенциалом эффективности и сможет поднять Вашу ежедневную работу на кухне до уровня, недоступного конкурентам. Он кардинально снижает расход энергии, воды, чистящих средств и времени.

Аппараты	тип 61	тип 101
Электрическое и газовое исполнение		
Ёмкость	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Количество порций в день	30-80	80-150
Продольная загрузка	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Ширина	847 мм	847 мм
Глубина	771 мм	771 мм
Высота	782 мм	1.042 мм
Труба подачи воды	R 3/4"	R 3/4"
Сливная труба	DN 50	DN 50
Давление воды	150-600 кПа или 0,15-0,6 Мпа	150-600 кПа или 0,15-0,6 Мпа
Электрическое исполнение		
Вес	110 кг	135,5 кг
Потребляемая мощность:	11 кВт	18,6 кВт
Предохранители	3 x 16 А	3 x 32 А
Подключение к сети	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В
Мощность в режиме "Горячий воздух"	10,3 кВт	18 кВт
Мощность в режиме "Пар"	9 кВт	18 кВт
Газовое исполнение		
Вес	126 кг	154,5 кг
Высота, включая предохран. устройство контроля за потоком газа	1.021 мм	1.281 мм
Потребляемая мощность	0,3 кВт	0,39 кВт
Предохранители	1 x 16 А	1 x 16 А
Подключение к сети	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В
Подключение к	R 3/4"	R 3/4"
Природный газ/ сжиженный газ ЗВ/Р		
Макс. номин. тепловая нагрузка	13 кВт/14 кВт	22 кВт/24 кВт
Мощность в режиме "Горячий воздух"	13 кВт/14 кВт	22 кВт/24 кВт
Мощность в режиме "Пар"	12 кВт/13 кВт	20 кВт/22 кВт

Чтобы получить более подробную информацию, закажите каталог по аппаратам и аксессуарам или зайдите на наш интернет-сайт www.rational-russia.ru.





тип 62

тип 102

тип 201

тип 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
1.069 мм	1.069 мм	879 мм	1.084 мм
971 мм	971 мм	791 мм	996 мм
782 мм	1.042 мм	1.782 мм	1.782 мм
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
150-600 кПа или 0,15-0,6 Мпа			
142,5 кг	182 кг	258 кг	332 кг
22,3 кВт	36,7 кВт	37 кВт	65,5 кВт
3 x 32 А	3 x 63 А	3 x 63 А	3 x 100 А
3 NAC 400 В			
21,8 кВт	36 кВт	36 кВт	64,2 кВт
18 кВт	36 кВт	36 кВт	54 кВт
168 кг	198 кг	286 кг	370,5 кг
1.021 мм	1.281 мм	2.021 мм	2.021 мм
0,4 кВт	0,6 кВт	0,7 кВт	1,1 кВт
1 x 16 А			
1 NAC 230 В			
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
28 кВт/31 кВт	45 кВт/50 кВт	44 кВт/48 кВт	90 кВт/100 кВт
28 кВт/31 кВт	45 кВт/50 кВт	44 кВт/48 кВт	90 кВт/100 кВт
21 кВт/23 кВт	40 кВт/44 кВт	38 кВт/40 кВт	51 кВт/56 кВт

Функции

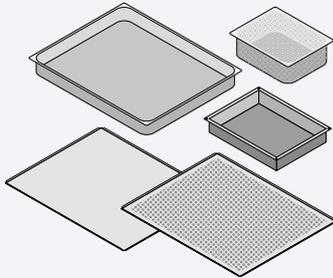
- > Режим пароконвектомата, 3 рабочих режима: диапазон температур 30°C-300°C
- > ClimaPlus® – измерение влажности, 5-ступенчатая настройка и регулировка

Характеристики оснащения

- > Термозонд
- > 50 программ, содержащих до 6 шагов
- > 5 программируемых скоростей вентилятора
- > Функция Cool Down для быстрого и безопасного охлаждения рабочей камеры
- > Интерфейс USB

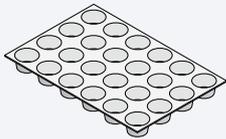


Аксессуары RATIONAL – составная часть совершенства.



> Ёмкости и решётки Gastronorm

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



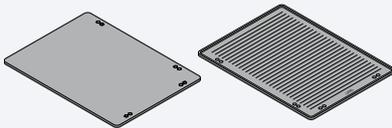
> Форма для маффинов и тимбале RATIONAL

Исключительно гибкий материал полностью исключает пригорание. Форма подходит также для приготовления флана, хлебного пудинга, различных десертов, пошированных яиц и многих других блюд.



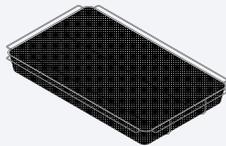
> Решётка CombiGrill®

С помощью решётки CombiGrill® Вы получите великолепный узор гриля на продуктах быстрого обжаривания, рыбе и овощах. Решётка CombiGrill® отличается исключительной прочностью и долговечностью. 3-слойное покрытие TriLax® устойчивое к высоким температурам и щелочам, способствует подрумяниванию продукта.



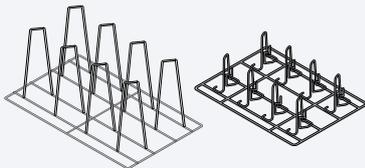
> Форма RATIONAL для гриля и пиццы **Патент**

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 – и всё это с отличным узором гриля.



> RATIONAL CombiFry® **Патент**

200 порций картофеля фри без жира 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 на гриле **Патент**

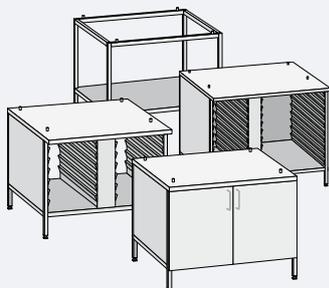
При вертикальном расположении цыплят и уток удаётся получить особенно сочную грудку, а кожа становится хрустящей и равномерно подрумянивается.



> Multibaker

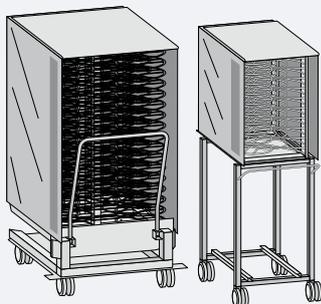
Multibaker подходит для приготовления яичницы, омлета, рёсти и тортिलли в больших количествах. Специальное тефлоновое покрытие исключает пригорание блюд.

Оригинальные аксессуары RATIONAL специально разработаны для аппаратов CombiMaster® Plus. Они отличаются исключительной прочностью и потому оптимально подходят для ежедневного интенсивного использования на профессиональной кухне. С помощью аксессуаров Вы сможете успешно воспользоваться такими специальными функциями, как приготовление продуктов, предварительно обжаренных во фритюре, жарка цыплят и уток гриль, а также приготовление ягнят или молочных поросят целиком, стейков или шницелей – и переворачивать продукты при этом не нужно.



> **Подставки, шкафы-подставки и тепловой шкаф**

Для устойчивого размещения настольных моделей CombiMaster® Plus мы предлагаем 4 варианта исполнения. Дополнительный тепловой шкаф идеально подходит для разогрева тарелок, подносов и ёмкостей. Температуру можно регулировать в диапазоне от 30 до 80°C. Все подставки и шкафы-подставки соответствуют требованиям действующих гигиенических норм.



> **Банкетная система Finishing®**

Система Finishing® состоит из тележки-кассеты для тарелок и термоизоляционного чехла. В тележку-кассету для тарелок можно установить до 120 тарелок диаметром до 31 см для обработки в режиме Finishing®. Термоизоляционный чехол RATIONAL позволяет сохранить нужную температуру блюд на протяжении 20 минут в промежутке между обработкой в режиме Finishing® и раздачей.

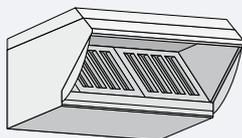


> **UltraVent®**

Благодаря технологии конденсации UltraVent® выходящий пар связывается и выводится. Дорогостоящие мероприятия по установке вытяжных устройств больше не нужны. Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время. Наружное подключение не требуется.

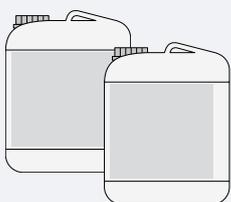
> **Вытяжной зонт**

С помощью вентилятора пар автоматически отсасывается при открывании дверцы рабочей камеры (без устройств конденсации). Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время. Наружное 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 жарении. Благодаря этому аппараты RATIONAL можно устанавливать и в проблемных точках, например, в передней части кухни.



> **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.

RATIONAL всегда к Вашим услугам.



Консультации и проектирование

Мы будем рады проконсультировать Вас о решении особых проблем, возникающих на Вашей кухне. Мы бесплатно подготовим предложения по реконструкции имеющейся или созданию новой кухни.

Пробный заказ

Если Вы хотите испытать CombiMaster® Plus в реальных условиях на кухне, мы предоставим Вам такую возможность. Будем рады Вашему звонку.

Установка и подключение аппаратов

CombiMaster® Plus легко устанавливается. RATIONAL располагает обширной сетью сервис-партнёров, которые позаботятся о быстром и профессиональном монтаже аппарата. Мы предлагаем также различные варианты установки в особых технических условиях.

Бесплатный инструктаж по аппаратам

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

ChefLine®

Компетентная помощь – от повара к повару. С любыми вопросами о применении аппарата Вы можете 365 дней в году обращаться к опытным шеф-поварам RATIONAL. В личной беседе они быстро дадут нужный Вам профессиональный совет.

ClubRATIONAL

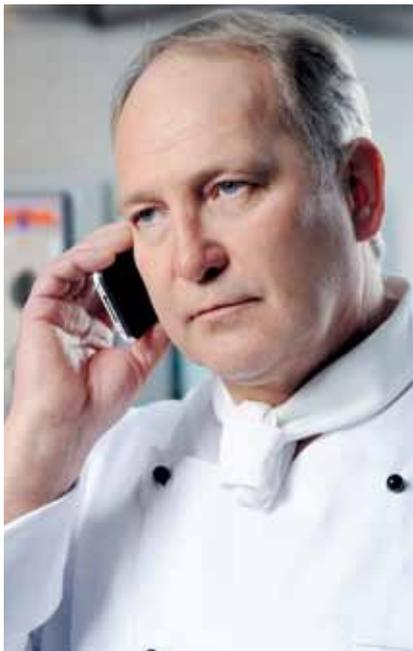
Посетите уникальный отраслевой портал знаний и коммуникации, где к Вашим услугам множество интересных и полезных функций. Поделитесь с коллегами своими знаниями и опытом – из первых рук. Воспользуйтесь функцией бесплатного обновления ПО для CombiMaster® Plus.

Сервис-партнёры RATIONAL

Всегда рядом, всегда к Вашим услугам. Обширная сеть квалифицированных и увлечённых своим делом сервис-партнёров RATIONAL окажет Вам надёжную и быструю помощь при возникновении любых технических проблем и поставит требуемые запасные детали. Работает горячая линия по техническим вопросам и служба помощи, доступная в выходные дни.

Возврат и утилизация

Конец имеет продолжение. Множество компонентов CombiMaster® Plus допускают вторичную переработку. Мы бесплатно заберём старый аппарат и направим его на утилизацию. Срок его службы на этом не заканчивается. К тому же многие наши клиенты отдают старые аппараты, прослужившие долгие годы, только для того, чтобы купить новые.



Опыт приобретается в учении.



Тест-драйв на наших аппаратах:
RATIONAL CookingLive

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.

Как показывает опыт, желающих принять участие в таких семинарах много, поэтому рекомендуем заранее зарегистрироваться. Узнайте даты проведения ближайших семинаров: +7 495 663 24 56.
Будем рады Вашему звонку.



Чтобы получить более подробную информацию, закажите проспект по SelfCookingCenter® whiteefficiency®, каталог по аппаратам и аксессуарам или зайдите на наш интернет-сайт www.rational-russia.ru.

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 ラショナル・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 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

