



De CombiMaster® Plus XS.



De CombiMaster® Plus XS.

Topkwaliteit in klein formaat.



Koken vereist precisie. Dat geldt voor een kok én voor zijn keukengereedschap. De CombiMaster® Plus XS werkt in elk opzicht precies: het apparaat biedt geperfectioneerde technologie en ondersteunt de individuele, ambachtelijke kookkunst van de kok. U krijgt gerechten van topkwaliteit, reduceert het verbruik van ingrediënten en hulpbronnen en bespaart door de automatische reiniging ook aanzienlijk veel tijd.

Met de CombiMaster® Plus XS is dit ook op een minimale oppervlakte mogelijk. Dankzij geavanceerde installatieoplossingen is dit apparaat geschikt voor gebruik in frontcooking-ruimtes, maar het kan ook dienen als extra apparaat in restaurants. Op een oppervlakte van nog geen 1 m² kunt u met dit apparaat tot 50% van de gangbare kooktoestellen vervangen of ontlasten. Zo zorgt u voor een krokante korst, sappig gebraden vlees, intense aroma's, volle kleuren en het behoud van vitamines en mineralen.

RATIONAL CombiMaster® Plus XS.

Een indrukwekkende prestatie.



De CombiMaster® Plus XS maakt indruk door zijn unieke prestatiekenmerken en is daardoor een klasse op zich.

Het is een solide apparaat, dat gemakkelijk te bedienen is en dat overtuigt door functies waarmee gerechten van topkwaliteit kunnen worden gerealiseerd.

Daar zorgen het exact geregelde klimaat in de ovenruimte en de nauwkeurige instelling van de temperatuur, de luchtvochtigheid, de luchtstroming en de gaartijd voor.

> Onbeperkte diversiteit aan bereidingsprocessen

De combinatie van hitte en stoom in één enkel apparaat biedt u nieuwe mogelijkheden voor de professionele bereiding van gerechten. U kunt ermee grillen, bakken, braden, smoren, stomen, stoven, pocheren, en nog veel meer.

> Unieke prestaties bij het bereiden van gerechten

Niet alleen de winstgevendheid, ook het effectieve prestatievermogen is één van de nieuwe accenten van de CombiMaster® Plus: de energie wordt exact gedoseerd en naar de te bereiden etenswaren geleid, desgewenst extreem krachtig. Deze geperfectioneerde bereidingstechnologie garandeert continu gerechten van topkwaliteit.

> Optimaal klimaat in de ovenruimte

ClimaPlus® regelt het productspecifieke klimaat in de ovenruimte, voor een krokante korst, een knapperige paneerlaag en sappig gebraden vlees.

> Eenvoudige bediening

De draaiknopbediening waarmee de functies geselecteerd kunnen worden, is heel eenvoudig en overzichtelijk en heeft zijn waarde bewezen bij het zware dagelijkse werk in de keuken. De automatische reiniging zorgt ervoor dat het apparaat weer hygiënisch schoon wordt, als u dat wilt, ook 's nachts.



Eenvoudig te reinigen.

Automatische reiniging

Ongekend eenvoudig door de nieuwe automatische reiniging is de CombiMaster® Plus XS weer snel klaar voor gebruik. Het reinigen gaat vanzelf, als u dat wilt ook 's nachts.

U hoeft alleen nog maar de noodzakelijke stappen in het reinigingsproces te selecteren, de aangegeven tabs erin te leggen en klaar. Zo heeft u een hygiënisch schoon en uitstekend onderhouden apparaat.

Bovendien is de automatische reiniging ook erg zuinig. U bespaart namelijk ook nog eens op energie, chemische middelen en water. Door het gebruik van ons reinigingsmiddel wordt de reiniging ook zeer veilig uitgevoerd.



Past in elke keuken.

Klein formaat met flexibele mogelijkheden.

Of hij nu dienst moet doen als aantrekkelijk apparaat in een frontcooking-ruimte, als extra apparaat of Combi-Duo – voor de CombiMaster® Plus XS is altijd een geschikte oplossing te vinden.

De inbouwoplossing van RATIONAL

Visueel effect is belangrijk, vooral bij front cooking. De uiterst flexibele en eenvoudig te integreren inbouwset omvat al een afzuigkap. Afhankelijk van uw individuele behoeften kunt u de inbouwset voorzien van een UltraVent of een UltraVent Plus. De UltraVent-condensatiekap verzamelt walmen en stoom en voert deze compleet af. De UltraVent Plus is uitgerust met de condensatietechnologie van de UltraVent maar bevat ook een speciale filtertechniek. Zo worden zowel stoom als ook hinderlijke walmen, die bijvoorbeeld bij het grillen en braden ontstaan, voorkomen. De inbouwoplossing omvat ook een afdekkingsset die vuilophoping op slecht toegankelijke plekken voorkomt, aan de strenge hygiënische eisen voldoet en voor een professionele en harmonieuze algehele uitstraling zorgt.

Wandhouder

De wandhouder is ideaal voor als u het SelfCookingCenter® XS als extra, klein apparaat wilt gebruiken. Wij raden u aan de wandhouder vooral te gebruiken als er niet voldoende ruimte op het bovenpaneel is. Hiermee kan het apparaat eenvoudig en veilig aan de wand worden gemonteerd.

Combi-Duo: twee apparaten op elkaar

Bij onze Combi-Duo zijn twee apparaten op elkaar geplaatst. Daardoor kunt u juist in het spitsuur nog flexibeler te werk gaan. U kunt gewoon twee verschillende bereidingsprocessen tegelijkertijd in gang zetten en zo bijvoorbeeld op hetzelfde moment stomen en grillen.

Natuurlijk zijn voor onze XS-series ook bijpassende onderstellen leverbaar. Zo werkt u altijd op de juiste hoogte en kunt u ook de accessoires netjes opbergen.



Wandhouder

RATIONAL-accessoires – de perfecte aanvulling.

Pas als u gebruikmaakt van de originele RATIONAL-accessoires, kunt u volledig profiteren van de mogelijkheden die de CombiMaster® Plus XS u biedt. De accessoires zijn uiterst duurzaam en daardoor uitstekend geschikt voor het dagelijkse, intensieve gebruik in een professionele keuken.

Grill- en pizzaplaat

Met deze hoogwaardige, warmte geleidende pizzaplaat kunt u alle soorten pizza's, Turks brood en flammkuchen van optimale kwaliteit bereiden. U kunt een perfect grillpatroon op groente, steaks en vis aanbrengen door deze producten te keren als ze op de grillplaat liggen.

Grillrooster met ruitjes- en streep patroon (crisscross)

Met het nieuwe grillrooster voorzien van ruitjes- en streep patroon krijgt u een perfect grillpatroon op kort gebraden vlees, vis en groente. Daarbij kunt u kiezen of u uw gerechten wilt voorzien van het klassieke streep patroon of van het populaire, origineel Amerikaanse steakhousepatroon.

Bakplaten

De aluminium bakplaten van RATIONAL onderscheiden zich omdat ze over perfecte anti-aanbak eigenschappen beschikken, solide zijn en lang meegaan. Broodjes, bladerdeegproducten, vlees dat maar kort gebraden hoeft te worden en gepaneerde gerechten worden mooi bruin en bijzonder krokant.

Multibaker

De Multibaker is geschikt voor de bereiding van grote hoeveelheden spiegeleieren, omelet, rösti en tortilla's. De speciale antiaanbaklaag zorgt ervoor dat de gerechten niet aanbakken.

Graniet-geëmailleerde bakken

Deze bakken zijn ideaal voor braden, stoven, (kort) bakken en bijzonder robuust. De hoeken van de bakken zijn compleet gevormd, zodat er bij taarten of gratins niets verloren gaat. Dankzij de bijzonder goede warmtegeleidende eigenschappen worden de gerechten gelijkmatig bruin, ongeacht of het krokante schnitzels betreft, sappige braadgerechten of een luchtige taart.



Wilt u graag meer informatie? Vraag dan de folder van al onze accessoires en toepassingen aan. Of bezoek onze website: www.rational-online.com

Techniek die meer presteert.

Want het verschil zit hem in de details.



LED-verlichting

De compleet nieuwe led-verlichting zorgt voor een optimale verlichting van de ovenruimte en van elk afzonderlijk inschuifniveau – van boven tot beneden en van voor tot achter. In neutrale stand laat de verlichting de bruining van de producten zien. De led-verlichting is energiezuinig, gaat lang mee en is onderhoudsarm.



Ovendeur met driedubbele beglazing

De driedubbele beglazing met een zeer moderne warmtreflectielaag zorgt voor minimaal warmteverlies. Hierdoor bespaart u 10% extra op energiekosten. Omdat de beglazing gereinigd kan worden, blijft het zicht ook na jaren goed.



Centrifugaal vetafscheidingssysteem

U hoeft geen vetfilters meer te vervangen of te reinigen en hebt toch altijd schone lucht in de ovenruimte. Pure smaakbeleving.



ClimaPlus®

De meet- en regeleenheid zorgt automatisch voor het door u van tevoren ingestelde klimaat in de ovenruimte. In combinatie met de uiterst effectieve ontvochtigingstechniek krijgen uw gerechten een krokante korst of een knapperige panering en wordt uw braadvlees heerlijk mals.



Nieuwe stromingstechniek

De volledig nieuwe, dynamische luchtverweling en de speciale geometrie van de ovenruimte zorgen voor een gelijkmatige verdeling van de warmte in de ovenruimte. Dat is een must als u wilt dat gerechten gelijkmatig gaar worden, ook als de oven helemaal is gevuld.



Stoomgenerator

De generator met nieuwe stoomregeling produceert continu 100% hygiënische, verse stoom voor gerechten van topkwaliteit. De optimale stoomverzadiging voorkomt, ook bij lage temperaturen, dat gerechten te droog worden.

De CombiMaster® Plus XS.

Optimale prestaties in klein formaat.

De CombiMaster® Plus XS past in elke keuken en is dankzij de verfijnde installatieoplossingen niet alleen geschikt voor frontcooking-ruimtes, maar kan ook heel goed dienen als extra apparaat in restaurants. CombiMaster® Plus XS is leverbaar als elektrische uitvoering. Daarnaast zijn alle andere CombiMaster® Plus modellen ook verkrijgbaar als gasuitvoering. Door de Combi Duo opstelling, kunt u nog flexibeler te werk gaan, zonder dat u extra ruimte nodig heeft.

Bovendien heeft u de beschikking over allerlei speciale uitvoeringen, waardoor wij uw apparaat individueel aan de omstandigheden in uw keuken kunnen aanpassen.

Naast de CombiMaster® Plus XS bevelen wij u graag ons nieuwe SelfCookingCenter® XS aan. Alleen het SelfCookingCenter® biedt samen met de intelligente assistent HiDensityControl®, iCookingControl, iLevelControl en Efficient CareControl de grootste efficiëntie en ondersteunt u optimaal bij het dagelijks werk in de keuken.

Vraag voor nadere informatie, bijv. over de mogelijkheden, onze catalogus voor apparaten en accessoires aan. Of bezoek onze website: www.rational-online.com

2 jaar garantie	
Toestel	XS Type 6 2/3
Elektrisch	
Capaciteit	6 x 2/3 GN
Aantal maaltijden per dag	20-80
Inschuiven in lengterichting	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Breedte	655 mm
Diepte	555 mm
Hoogte	567 mm
Watertoevoer	R 3/4"
Waterafvoer	DN 40
Waterdruk	150–600 kPa of 0,15–0,6 Mpa
Reiniging	automatisch
Gewicht	62 kg
Aansluitwaarde	5,7 kW
Zekering	3 x 10 A
Elektriciteitsaansluiting	3 NAC 400 V
Vermogen 'Hetelucht'	5,4 kW
Vermogen 'Stoom'	5,4 kW

U wilt het allemaal met eigen ogen zien?

Kom dan eens samen met ons koken.

Overtuig uzelf van wat onze apparaten allemaal kunnen. Probeer ons uit en kom naar een van de gratis events bij u in de buurt, dan kunt u samen met onze chef-koks koken. Via tel. 0546 546000 of ga naar www.rational-online.com als u wilt weten wanneer en waar de eerstvolgende events plaatsvinden.





RATIONAL Nederland

Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo
Netherlands

Tel. +31 546 546000

Fax +31 546 546099

info@rational.nl

www.rational.nl

RATIONAL Belgium NV

Westpoort 62
2070 Zwijndrecht
Belgium

Tel. +32 37600370

Fax +32 37600375

info@rational.be

www.rational.be

