



EI CombiMaster® Plus XS.



El CombiMaster® Plus XS.

La más alta calidad en formato pequeño.



Cocinar requiere precisión, tanto del cocinero como de sus herramientas. El CombiMaster® Plus XS funciona con precisión en todos los aspectos y con su sofisticada tecnología realiza el arte culinario de cualquier maestro. Usted logra una extraordinaria calidad en sus platillos, reduce el consumo de materia prima y de recursos y también ahorra una considerable cantidad de tiempo gracias a la nueva limpieza automática.

Con el CombiMaster® Plus XS es posible conseguir también todas estas ventajas en el espacio más pequeño. Gracias a sofisticadas soluciones de instalación, este equipo es adecuado para el empleo en cocinas a la vista del cliente y también como equipo de apoyo en el restaurante. En menos de 1 m² usted puede reemplazar hasta un 50% de los aparatos de cocina convencionales y lograr además cortezas y empanizados crujientes, asados jugosos, aromas y colores intensos, conservando las vitaminas y minerales de los alimentos.

RATIONAL CombiMaster® Plus XS.

Impresiona por su potencia.



El CombiMaster® Plus XS le encantará por sus características de rendimiento excepcionales, único en su género.

Es robusto, fácil de manejar y logra la más alta calidad de los platillos en todo momento.

Todo ello gracias a un clima de la cámara de cocción controlado con exactitud y un minucioso ajuste de la temperatura, la humedad, la circulación del aire y el tiempo de cocción.

> Variedad ilimitada en la cocción

La combinación de calor y vapor en un solo equipo abre nuevas posibilidades en la preparación profesional de sus platillos: úselo como plancha o parrilla y para hornear, asar, estofar, brasear, cocer al vapor, hervir, pochar, entre muchas otras aplicaciones.

> Potencia de cocción única

No sólo por su rentabilidad, sino también por su efectiva productividad, el CombiMaster® Plus establece nuevas pautas: la dosis de energía transmitida a los alimentos es siempre exacta y, de ser necesario, también sumamente potente. Esta sofisticada tecnología de cocción garantiza continuamente la preparación de platillos de excelente calidad.

> Clima de cocción óptimo

ClimaPlus® regula el clima de cocción específico para el producto en la cámara de cocción, a fin de asegurar cortezas y empanizados crujientes y asados con todo su jugo.

> Manejo facilísimo

El manejo con control giratorio, sencillo e intuitivo, facilita al máximo la selección de las diversas funciones y ha demostrado su eficacia en el duro trabajo diario en la cocina. La limpieza automática garantiza la limpieza higiénica, y si se desea, también puede activarse en horas nocturnas.



Limpio de forma fácil.

Limpieza automática.

No puede ser más sencillo: Con la nueva función de limpieza automática, el CombiMaster® Plus XS vuelve a estar listo para el servicio rápidamente. Se limpia de forma autónoma y, si se desea, la limpieza también puede ejecutarse durante la noche.

Usted sólo tiene que elegir el nivel de limpieza necesario, introducir las pastillas indicadas, ¡y listo! De este modo, tiene siempre un equipo higiénicamente limpio y cuidado de la mejor manera posible.

La limpieza automática también permite un gran ahorro. Para ello se requiere muy poca energía, pocos productos químicos y agua y, sobre todo, se ahorra tiempo de trabajo. Mediante la utilización de detergentes sólidos, su manejo es también particularmente seguro.



Cabe en cualquier cocina profesional.

Flexibilidad gracias a su pequeño tamaño.

Sin importar si se trata de un atractivo equipo para cocinar a la vista del cliente, un equipo de apoyo adicional o como Combi-Duo, para el CombiMaster® Plus XS siempre hay una solución adecuada.

La solución RATIONAL para empotrar

Precisamente en las zonas con vista al cliente es donde el impacto visual es más importante. El montaje es flexible y fácil de integrar con el kit incluye que incluye una campana. Dependiendo de sus necesidades individuales, usted puede equipar el kit de montaje con una campana UltraVent o una campana UltraVent Plus. La campana de condensación UltraVent retiene los vapores y los evacúa totalmente. Además de la tecnología de condensación incluida en la campana UltraVent XS, la campana UltraVent Plus XS está equipada con tecnología de filtrado especial. Así se absorben tanto los vapores como los humos molestos que se generan al cocinar a la plancha y al freír. El juego de revestimiento también incluido evita la acumulación de suciedad en lugares de difícil acceso, cumple con las estrictas normas de higiene y ofrece un aspecto profesional y armonioso.

Soporte de pared

El soporte especial de pared es ideal para fijar el CombiMaster® Plus XS como equipo de apoyo. Se aconseja usar el soporte siempre que no haya espacio suficiente sobre la superficie de apoyo. Óptimo para un montaje seguro y sencillo directamente en la pared.

Combi-Duo: un solo espacio, dos equipos

Nuestra opción Combi-Duo permite combinar dos equipos, uno sobre otro, en un único espacio. Justamente en las horas de máxima demanda es cuando se demuestra su flexibilidad. Se pueden utilizar al mismo tiempo dos procesos de cocción diferentes, permite p. ej., cocinar al vapor y cocinar a la parrilla.

Por supuesto, también ofrecemos la mesa adecuada para nuestra serie XS. Lo que le permitirá trabajar a la altura perfecta y disponer también de un sitio de almacenaje ideal para los accesorios.



Soporte de pared

Accesorios RATIONAL – El complemento perfecto.

Utilizando accesorios originales de RATIONAL se podrá aprovechar al máximo el CombiMaster® Plus XS. Por su extraordinaria resistencia, se prestan de manera idónea para el uso diario en los rigores de la cocina profesional.

Bandeja para parrilla y pizza

Con la bandeja para pizza, de excelente termoconductividad, conseguirá preparar todo tipo de pizzas, pan plano o tartas en una calidad óptima. Dele la vuelta y podrá preparar verduras, bistecs e incluso pescado con unas marcas de parrilla perfectas.

Parrilla con marcas tradicionales o de diamante

Las parrillas dejan las típicas y atractivas marcas de parrilla en la carne, el pescado y las verduras a la plancha. Usted puede elegir: dependiendo del lado que utilice, puede elegir entre las clásicas marcas de parrilla diagonales o las auténticas marcas americanas en forma de diamante.

Bandejas para asar y hornear

Las bandejas para hornear de aluminio de RATIONAL se caracterizan por sus excelentes propiedades antiadherentes, resistencia y larga vida útil. Los productos de panadería, bollería, fritos y empanizados quedan con un dorado muy apetecible y especialmente crujientes.

Multibaker

El Multibaker sirve para la preparación de grandes cantidades de huevos fritos, omelettes y tortillas españolas. El revestimiento especial antiadherente evita que se peguen los alimentos.

Contenedores de granito esmaltado

Ideales para asar, estofar, freír y hornear, y prácticamente indestructibles, ¡así son estos contenedores! Gracias al preciso moldeado, las raciones de las esquinas se pueden servir igualmente. Gracias a la excelente conductividad térmica, los alimentos se doran de forma uniforme, tanto milanesas crujientes como jugosos asados o bizcochos esponjosos.



Para más información, solicite nuestro catálogo de accesorios. O visítenos en rational-online.com.

Tecnología que aporta más.

La diferencia está en los detalles.



Iluminación LED

La nueva iluminación LED ofrece una iluminación óptima de la cámara de cocción y de cada bandeja; desde arriba hasta abajo y desde atrás hasta adelante. La luz es neutra y permite ver el dorado de los productos. Ahorra energía, es duradera y no requiere mantenimiento.



Puerta de la cámara de cocción con triple cristal

El triple cristal con el revestimiento de reflexión de calor más moderno permite reducir las pérdidas de calor al mínimo. De este modo se consigue un ahorro adicional de hasta el 10% de energía. Como todos los cristales son accesibles para su limpieza, se mantiene una buena visión durante muchos años.



Separación centrífuga de grasa

No es necesario cambiar ni limpiar los filtros de grasa y, sin embargo, el aire de la cámara de cocción estará siempre limpio. Sabor auténtico.



ClimaPlus®

El sistema central de medición y regulación se encarga automáticamente de que el clima de la cámara de cocción sea siempre como lo ha indicado. En combinación con la más efectiva tecnología de deshumidificación se obtienen cortezas crocantes, empanizados crujientes y la máxima jugosidad.



Fluidización dinámica del aire

El innovador sistema de fluidización dinámica del aire y la geometría especial de la cámara de cocción aseguran una distribución uniforme del calor. Imprescindible para una excelente calidad también con cargas completas.



Generador de vapor fresco

La nueva regulación de vapor de este generador suministra constantemente vapor 100% higiénico y fresco, para una óptima calidad de los alimentos. La máxima saturación de vapor evita que los alimentos comiencen a pegarse o se resequen, incluso a bajas temperaturas.

El CombiMaster® Plus XS.

Productividad completa en formato pequeño.

Gracias a las soluciones inteligentes de instalación, el CombiMaster® Plus XS cabe en todas las cocinas y es ideal para cocinar a la vista del cliente, pero también como equipo de apoyo. El CombiMaster® Plus XS está disponible en versión eléctrica. Todos los otros modelos de CombiMaster® Plus también están disponibles en versión a gas.

La opción Combi-Duo permite la combinación de dos equipos, uno sobre otro, aportando más flexibilidad sin necesidad de espacio adicional.

Asimismo, dispone de numerosas opciones adicionales para poder adaptar su equipo a las características de su cocina.

Además del CombiMaster® Plus XS, le recomendamos también nuestro nuevo SelfCookingCenter® XS. Sólo el SelfCookingCenter® ofrece la máxima eficiencia junto con los asistentes inteligentes HiDensityControl®, iCookingControl, iLevelControl y Efficient CareControl que le apoyan en el trabajo diario en su cocina.

Para más detalles y opciones solicite nuestro catálogo de equipos y accesorios. O visítenos en rational-online.com.

2 años de garantía	
Equipo	XS modelo 6 2/3
Versión eléctrica	
Capacidad	6 x 2/3 GN
Número de comidas por día	20-80
Rack longitudinal	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Ancho	655 mm
Profundidad	555 mm
Altura	567 mm
Acometida de agua	R 3/4"
Desagüe	DN 40
Presión de agua	150-600 kPa o 0.15-0.6 Mpa
Limpieza	automáticamente
Peso	62 kg
Potencia de conexión	5.3 kW
Fusible automático	3 x 16 A
Alimentación de la red	3 AC 220 V
Potencia 'Aire caliente'	5.0 kW
Potencia 'Vapor'	5.0 kW

Compruébelo con sus propios ojos...

Cocine con nosotros.

Haga la prueba y convéncese por sí mismo de la potencia y el rendimiento de nuestros equipos.

Participe en uno de nuestros eventos gratuitos RATIONAL CookingLive y cocine junto con nuestros chefs. Llame al teléfono 55 5292 7538 o visite rational-online.com para consultar dónde y cuándo se celebran los próximos eventos.

