

CombiMaster[®] Plus

Le four mixte



RATIONAL – *l'entreprise des* *cuisiniers.*



Utilité maximale pour nos clients: c'est l'objectif que nous poursuivons depuis maintenant 40 ans. Tout a commencé avec la conception du premier four mixte, une véritable révolution dans le monde de la préparation thermique des aliments. Depuis, nous approfondissons notre spécialisation de manière conséquente en nous concentrant exclusivement sur les désirs et les besoins de nos clients. Nous sommes donc en mesure de régler vos problèmes de la meilleure façon qui soit – mieux que les autres.

Grâce à notre vision de l'univers culinaire, nous ne nous voyons pas comme un constructeur de machines, mais plutôt comme une entreprise apportant des solutions aux problèmes des cuisiniers, et c'est exactement cela que reflète notre développement. Un travail de développement au cours duquel des physiciens, ingénieurs, nutritionnistes et cuisiniers utilisent chaque année près de 25 tonnes d'aliments. Nous pouvons ainsi développer davantage notre avancée en matière d'innovations et augmenter la diversité des applications pour nos clients.

Le résultat est notre CombiMaster® Plus. Une solution sur mesure vous permettant de relever avec facilité les défis du quotidien dans la cuisine. Le nouveau CombiMaster® Plus pose de nouveaux jalons en matière de performance: qualité exemplaire des mets, meilleure utilisation des matières premières, faible consommation et gain de temps.

*L'objectif de notre entreprise:
Proposer les meilleurs bénéfices aux professionnels
des cuisines collectives et commerciales, utilisant les
techniques de préparation thermique des aliments.*



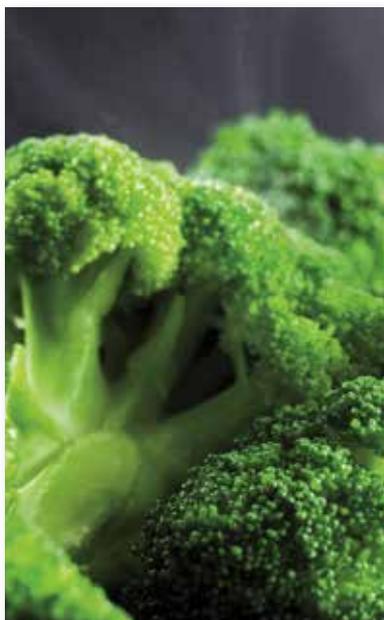


CombiMaster® Plus: *une classe à part.*

La cuisine, une histoire de précision. Cuisiner requiert une certaine précision. Autant de la part du chef que de ses outils. Le nouveau CombiMaster® Plus fournit un travail précis à tous les niveaux: il dispose d'une technologie de pointe et soutient le savoir-faire du cuisinier.

Il est robuste, facile à utiliser et convainc grâce à des fonctions permettant d'obtenir en permanence des résultats de haut niveau: des aspects gratinés et pâtes croustillantes, des rôtis savoureux, des arômes intenses, de belles couleurs et des vitamines et minéraux conservés. Tout cela est possible grâce à un climat très précis dans l'enceinte de cuisson et des réglages précis de température, d'humidité de l'air, de la circulation de l'air et de la durée de cuisson.

Principales caractéristiques de performances.



> *Applications culinaires sans limite*

Le CombiMaster® Plus peut remplacer jusqu'à la moitié des appareils de cuisson traditionnelle: Vous pouvez griller, cuire au four, rôtir, braiser, cuire à la vapeur, étuver, blanchir et bien d'autres choses encore.

> *Performance de cuisson unique*

Grâce à la performance de cuisson du CombiMaster® Plus, il est possible d'augmenter les quantités enfournées de 30 % par rapport au modèle précédent. Associée aux technologies de cuisson de pointe, cette performance assure une qualité exceptionnelle des mets à tous les niveaux.

> *Climat optimal dans l'enceinte de cuisson*

ClimaPlus® adapte le climat spécifique au produit à l'intérieur de l'enceinte de cuisson: aspect gratiné, pâtes et panures croustillantes et rôtis savoureux.

> *Commande conviviale*

La commande par molette de réglage tournante permet la sélection aisée des différentes fonctions. Cette commande conviviale a déjà fait ses preuves dans le dur quotidien des cuisines.

CombiMaster® Plus – *des performances impressionnantes.*

Le nouveau CombiMaster® Plus pose de nouveaux jalons, tant du point de vue de la rentabilité que du point de vue de la performance. L'énergie nécessaire à la cuisson de l'aliment est dosée de manière très exacte et peut être très puissante en cas de besoin. Le centre de mesure et de réglage est très sensible et assure un climat réglé, à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, adaptable à chaque aliment. Il est ainsi parfaitement possible de réussir à la perfection des produits délicats comme les cuissons minute, les gratins ou les grillades, et ce même, lorsque les capacités de l'appareil sont entièrement exploitées. Une réussite valable à chaque enfournement, chaque pièce et chaque portion. C'est la différence que vos clients remarqueront, goûteront et savoureront.



Vapeur fraîche et hygiénique

Le puissant générateur de vapeur fraîche est doté d'un nouveau régulateur de vapeur efficace qui allie deux avantages majeurs: celui permettant une cuisson à l'eau (humidité maximale) et celui de la cuisson à la vapeur douce. Des temps de mise en température très réduits, des couleurs intenses, un goût appétissant et des vitamines et minéraux conservés. Une vapeur à température constante et une saturation en vapeur maximale sont le gage de la meilleure qualité des aliments qui soit. Le nouveau système de régulation de la vapeur assure aux aliments d'être exposés en permanence à une vapeur fraîche et hygiénique. Même les produits les plus sensibles ne dessèchent pas.

Dés humidification de l'enceinte de cuisson extrêmement efficace

Le nouveau système de déshumidification de l'enceinte de cuisson agit de manière fiable et rapide en toutes circonstances. Aspect grâtiné, pâtes et panures croustillantes, rôtis savoureux – un résultat garanti même pour les préparations en grandes quantités.

Mélangeur d'air dynamique

Grâce à son système breveté de mélange d'air dynamique, associé à l'optimisation de la circulation de l'air, de la géométrie de l'enceinte de cuisson, la diffusion de la chaleur est optimisée dans l'enceinte de cuisson et agit exactement là où il faut. Les aliments sont cuits uniformément, à chaque enfournement.



Éléments clés de performance.



> *Système breveté de mélange d'air dynamique et nouvelle géométrie de l'enceinte de cuisson*

Grâce à l'association de ces deux facteurs, la répartition de chaleur se fait de manière homogène pour un résultat d'une uniformité encore jamais atteinte auparavant.

> *Gestion active du climat dans l'enceinte de cuisson*

La technique de déshumidification est extrêmement rapide, même en cas d'exploitation maximale des capacités de l'appareil. Les rôtis et aliments panés sont parfaitement réussis: savoureux et tendres à l'intérieur, dorés et croustillants à l'extérieur.

> *Génération efficace de vapeur fraîche et hygiénique*

Le meilleur appareil pour les cuissons à la vapeur. La saturation en vapeur est particulièrement rapide et surtout se maintient constamment au niveau le plus élevé possible. Les poissons, légumes et autres aliments sensibles sont cuits en douceur à la vapeur et ne dessèchent pas.

CombiMaster® Plus – *l'appareil aux multiples talents.*

Le CombiMaster® Plus est un appareil aux multiples talents qui deviendra vite une aide indispensable dans votre cuisine. En terme d'occupation de l'espace, il est modeste: ce que vous réalisiez jusqu'à aujourd'hui à l'aide de divers appareils de cuisson, sur une large surface, devient désormais possible à l'aide d'un seul appareil, et ceci, sur une surface de seulement 1 m².



Mode Vapeur de 30 °C à 130 °C

Le générateur de vapeur fraîche haute performance avec son nouveau système de réglage de la vapeur génère en permanence de la vapeur fraîche. Vous cuisez sans avoir à ajouter de l'eau et sans avoir à attendre l'ébullition. La température constante, qui règne dans l'enceinte, et la saturation en vapeur maximale pourvoient à une cuisson uniforme et en douceur et à des résultats de la meilleure qualité qui soit. C'est la garantie de couleurs appétissantes, du croquant et de la conservation des nutriments et des vitamines compris notamment dans les légumes. Même les aliments les plus délicats à réaliser, comme la crème caramel, les flans, les poissons nobles ou les mousselines sont aisément réussis même en grandes quantités.

Mode Air chaud de 30 °C à 300 °C

L'air chaud propulsé à grande vitesse circule autour des aliments à cuire. Les protéines de la viande sont immédiatement fixées, la viande reste ainsi bien savoureuse à l'intérieur. La fourniture permanente en air chaud pouvant atteindre 300 °C n'est pas qu'un détail technique, mais permet de fournir l'énergie nécessaire lorsque les capacités de l'appareil sont exploitées en totalité. Vous pourrez ainsi obtenir des cuissons minute dorées et savoureuses et réussir des produits élaborés surgelés comme les calamars, les nuggets, les rouleaux de printemps, les chicken wings et les produits à base de pâte légère.

Mode Combinaison de 30 °C à 300 °C

Le mode Combinaison réunit tous les avantages de la vapeur chaude: brefs temps de cuisson, perte de cuisson limitée, tendreté maximale en les associant avec les avantages du mode Air chaud: arômes intenses, couleurs appétissantes et aspect grâtiné et pâtes croustillantes. Vous réduisez ainsi jusqu'à moitié les pertes de cuisson, sans retourner vos aliments et tout en réduisant les temps de cuisson.

Finishing®

Finishing® est la dissociation conséquente de la production et du service. De l'accompagnement au menu tout prêt. Grâce au climat optimal, les plats préparés dans le CombiMaster® Plus sont refroidis, puis chauffés à température de consommation en un rien de temps que ce soit sur assiettes, sur plats ou dans des récipients. Vous gagnez en flexibilité et vos clients découvrent davantage de saveurs car les pertes de qualité sont évitées même lors des longues phases de maintien au chaud.

5 vitesses de l'air

Des plats les plus fins aux plats les moins élaborés, le CombiMaster® Plus dispose de la bonne vitesse de circulation de l'air adaptée à chaque aliment. Vous réussirez mêmes vos soufflés, éclairs ou biscuits avec une étonnante facilité.

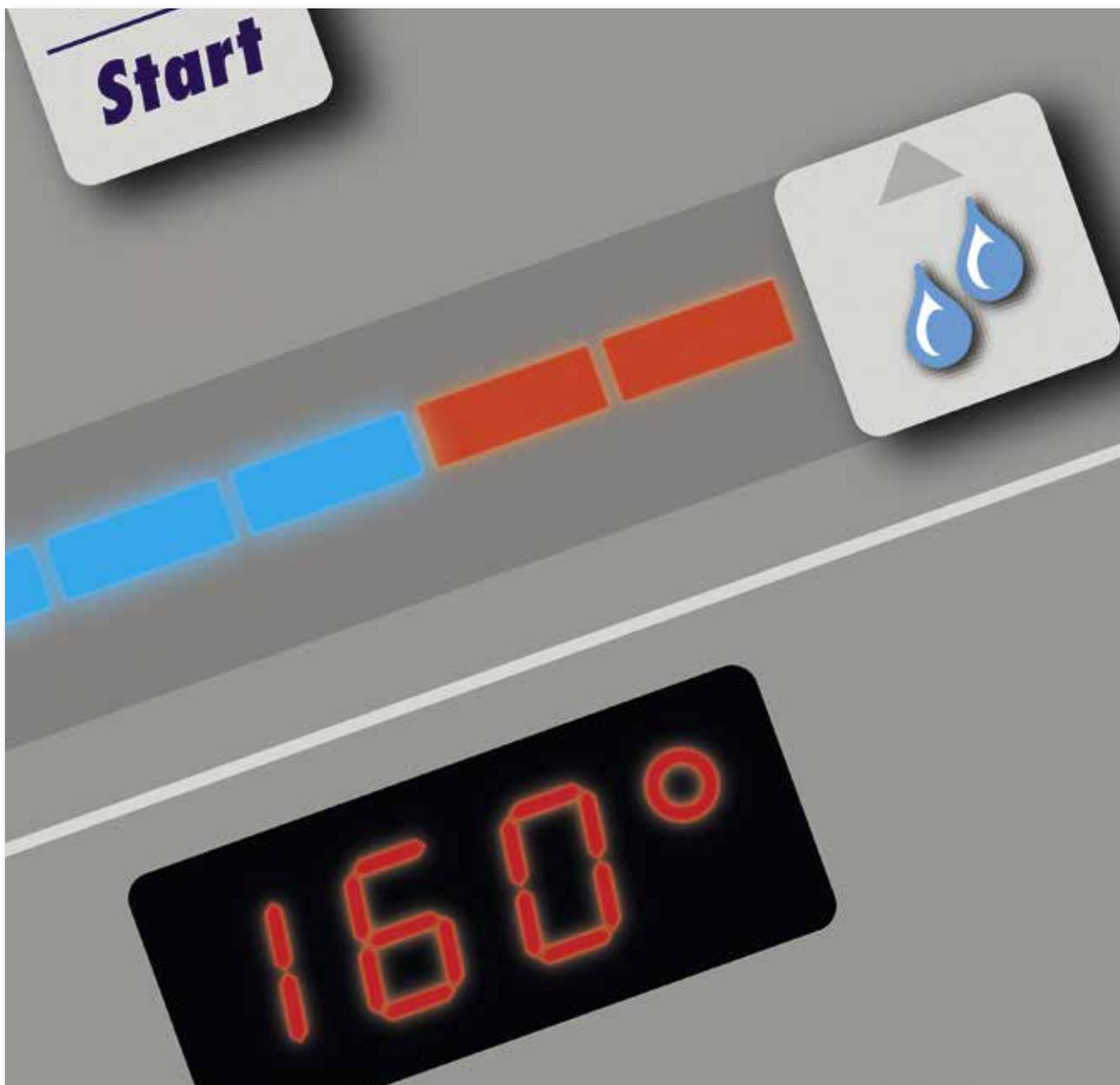


ClimaPlus® – tout est une question de climat.

Le réglage de l'humidité par arrosage ou en couvrant et découvrant un aliment a toujours été d'une importance capitale pour la réussite d'un plat.

Maîtriser l'humidité demande beaucoup d'attention et de temps, mais nécessite avant tout une certaine expérience et beaucoup de finesse. Aujourd'hui, ces procédures compliquées deviennent superflues car le centre de mesure et de régulation de l'humidité du CombiMaster® Plus maintient toujours l'humidité à un niveau idéal dans l'enceinte de cuisson. ClimaPlus® traduit l'expérience d'une cuisine intelligente et aisée grâce à une technologie embarquée vous garantissant une qualité constante en toute occasion.





ClimaPlus® – la gestion active du climat dans l'enceinte de cuisson.



- > Des capteurs mesurent en permanence l'humidité dans l'enceinte de cuisson et la règlent de manière entièrement automatisée en fonction de vos réglages. En fonction des besoins, le système apporte plus d'humidité à l'enceinte de cuisson ou, à l'inverse, en enlève. Les tâches compliquées telles que l'arrosage deviennent superflues.
- > ClimaPlus® peut être utilisé manuellement ou être associé à un programme de cuisson. Il est évidemment possible de modifier, à tout moment et au cours de la cuisson, le taux d'humidité selon vos besoins et vos envies.

*Simple et
efficace.*



Symboles auto-explicatifs

Dès la première approche, l'utilisation du CombiMaster® Plus vous semblera évidente. Les symboles simples et évidents sont disposés clairement et les manettes rotatives ayant déjà fait leurs preuves facilitent les réglages exacts.

Programmation individuelle

Vous disposez de 100 unités de stockage pour vos programmes personnalisés; chacun d'entre eux pouvant être composé de 6 étapes. Vous pouvez ainsi exécuter des programmes de cuisson à plusieurs étapes par simple pression d'un bouton.

Propreté hygiénique sur simple pression d'un bouton

Le RATIONAL CombiMaster® Plus se nettoie en un tour de main. Il suffit de vaporiser le nettoyeur RATIONAL dans l'enceinte et de démarrer le programme de nettoyage. Pour terminer, vous pourrez rincer l'enceinte de cuisson à l'aide de la douchette disponible. Même la saleté la plus tenace n'y résistera pas.



whiteefficiency®

Des avantages clients durables.

Le CombiMaster® Plus augmente considérablement la rentabilité de votre cuisine. Pas besoin d'attendre que l'appareil soit amorti – les résultats sont immédiats. Les économies réalisées en consommation de matières premières, en énergie, en temps de travail ainsi qu'en investissement et en surface utilisée dans la cuisine sont simplement supérieures aux coûts de financement.

Travailler avec RATIONAL signifie une consommation réduite des ressources pour une performance incomparable. C'est cela l'efficacité. Et nous l'appelons whiteefficiency®.

whiteefficiency® représente pour nous une approche globale qui commence dès le stade de développement du produit. En collaboration avec des universités, nous recherchons des solutions novatrices avec pour objectif de réduire la consommation de ressources. Cette approche se poursuit par une production certifiée respectueuse de l'environnement et s'applique même à notre logistique de distribution particulièrement économe en ressources ainsi qu'à la reprise et au recyclage des appareils vétustes.

Vos avantages :

C'est évidemment dans votre cuisine que whiteefficiency® trouve son utilité maximale.

RATIONAL est en effet synonyme de qualité exceptionnelle, même lorsque les quantités sont importantes. Vous consommez moins de matières premières et générez moins de déchets. Il est également à noter que nos appareils permettent de diminuer considérablement la consommation en énergie, en eau et en temps.

Sur un espace de moins de 1m², votre appareil RATIONAL vous permet de remplacer ou réduire l'utilisation des appareils de cuisson traditionnels de 40 à 50 %.

Cela réduit considérablement la place nécessaire ainsi que les coûts d'investissement.

Enfin pour nous, whiteefficiency® est également synonyme de disponibilité, car nous sommes toujours à vos côtés. Grâce à notre pack complet de services «ServicePlus», nous sommes à vos côtés tout au long de la durée de vie de votre appareil et sans frais additionnel.

Vous dépensez :



Consommation minimale de matières premières, d'énergie, d'eau, de produits de nettoyage et de temps.

Vous obtenez :



Une qualité d'aliments exceptionnelle et une offre de services très étendue, pendant toute la durée de vie de l'appareil.

Gagner de l'argent dès le premier jour !

Exemple: cantine servant en moyenne 200 repas par jour avec deux CombiMaster® Plus 101

Votre gain	Base de calcul par mois	Votre gain additionnel par mois	Calculez donc votre gain additionnel
<p>Viande Une perte de volume en cuisson nettement plus faible équivaut à une réduction moyenne jusqu'à 10 % de la consommation de matière première.</p>	<p>Consommation habituelle en matière première 8.096 € contre 7.286 € avec le CombiMaster® Plus</p>	= 810 €	
<p>La matière grasse Devient pratiquement inutile. Les coûts d'achat et les frais liés à l'élimination de la graisse peuvent être réduits jusqu'à 95 %*.</p>	<p>Consommation habituelle en matière première 81,60 € contre 4,08 € avec le CombiMaster® Plus</p>	= 78 €	
<p>Énergie Grâce au temps de préchauffage réduit et à la technologie moderne, vous réalisez une économie en matière de consommation pouvant aller jusqu'à 60 % (€ 0,15/kwh).</p>	<p>Consommation habituelle 6.300 kWh = 945 € avec CombiMaster® Plus 2.520 kWh = 378 €</p>	= 567 €	
<p>Heures de travail gains par production anticipée, commande conviviale, etc.</p>	<p>35 heures de travail en moins x 20 €**</p>	= 700 €	
Votre gain additionnel par mois		= 2.155 €	
Votre gain additionnel par an		= 25.860 €	

* Par rapport aux méthodes de cuisson traditionnelles. ** Frais de personnel, charges et congés compris.



Les détails font la différence.

Sécurité



- > **Sécurité maximale du fait de la faible hauteur d'enfournement**
RATIONAL fixe ainsi un standard pionnier. Le niveau d'enfournement le plus haut se situe pour tous les appareils à 1,60 m.
- > **Porte à double vitrage rétroventilée avec revêtement réfléchissant la chaleur**
Température basse au toucher de la vitre extérieure; nettoyage facile entre les deux vitres.
- > **Ramasse-gouttes de porte intégré**
La vidange permanente du ramasse-gouttes, même lorsque la porte est ouverte, permet d'éviter les flaques d'eau au sol.

Technologie de cuisson



- > **ClimaPlus®**
Le centre de mesure et de régulation maintient automatiquement le climat de cuisson que vous avez défini. Associé à la technique de déshumidification la plus efficace du marché, vous obtiendrez ainsi des aspects gratinés, des pâtes appétissantes et des panures croustillantes tout en maintenant un intérieur extrêmement savoureux.
- > **Générateur de vapeur**
Le générateur équipé d'un nouveau dispositif de régulation fournit toujours une vapeur fraîche à 100 %, pour une qualité exceptionnelle des mets. La saturation maximale même dans les niveaux de basse température évite tout dessèchement des aliments.
- > **Nouvelle technique de répartition de l'air **Brevet déposé****
Grâce au tout nouveau système de turbulence de l'air dynamique et à la géométrie de l'enceinte de cuisson bien particulière, la chaleur est diffusée de manière uniforme dans l'enceinte de cuisson. C'est un must pour obtenir une uniformité exemplaire, même en cas d'exploitation totale des capacités de l'appareil.
- > **Séparation centrifuge de la graisse **Brevet****
Évite le nettoyage et le changement des filtres à graisse traditionnels. La séparation automatique de la graisse dans le ventilateur maintient l'air de l'enceinte de cuisson propre et garantit un pur bonheur pour les papilles gustatives.

Efficacité des ressources



- > **Alimentation en énergie adaptée aux besoins**
La toute nouvelle technique de régulation n'apporte à l'aliment que la quantité d'énergie que celui-ci peut réellement absorber.
- > **Mécanisme d'étanchéité intégré (appareils sur pieds) Brevet**
Avec ou sans chariot d'enfournement: le mécanisme d'étanchéité intégré ne nécessite aucune tôle d'étanchéité et ne laisse s'échapper ni vapeur ni énergie.
- > **28 % de surface occupée en moins**
Les dimensions compactes de l'appareil réduisent le volume à chauffer et donc la consommation en énergie. L'ouverture étroite de la porte permet une perte d'énergie moins importante lors de l'ouverture de la porte.
- > **Echangeur thermique haute performance pour les appareils fonctionnant au gaz Brevet**
La conception particulière de l'échangeur thermique le rend particulièrement efficace. Le nettoyage est facilité grâce à de grandes surfaces lisses. Les brûleurs à gaz à combustion et faible rejet ont remporté le prix de l'innovation de la restauration allemande.

Confort



- > **Douchette intégrée Brevet**
Le réglage en continu du dosage du jet et la conception ergonomique simplifient le nettoyage de fond ainsi que l'enlèvement des dépôts et l'arrosage. Le retour automatique intégré et la fonction d'arrêt de l'eau intégrée offrent une hygiène et une sécurité optimales conformément aux exigences de la SVGW (Société Suisse de l'industrie du Gaz et de l'Eau) et conformément à EN1717.
- > **Installation simple**
Aucune conduite séparée n'est plus nécessaire grâce à l'écoulement intégré selon la norme EN 1717. Agréé par la SVGW.
- > **Enfournement longitudinal**
L'enfournement longitudinal permet l'accueil des récipients GN 1/3 et 2/3. Les récipients peuvent être facilement chargés et déchargés.
- > **Connectique USB**
Le port USB vous permet de documenter aisément les données HACCP des dix derniers jours, de transférer des programmes de cuisson sur l'appareil et de mettre à jour le logiciel du CombiMaster® Plus pour qu'il soit toujours en accord avec les dernières innovations de la recherche RATIONAL.

Un appareil adapté à chacun de vos besoins:



Que vous prépariez 30 repas par jour ou plusieurs milliers, le CombiMaster® Plus est disponible dans la taille qui vous convient. Tous nos modèles sont disponibles en version électrique ou en version gaz; les dimensions, équipements et performances étant identiques pour chaque appareil.

Nous vous proposons en outre des versions spéciales pour les navires et les centres de détention ainsi qu'un CombiMaster® Plus à écoulement de graisse intégré. Ces appareils peuvent être intégrés de manière optimale aux particularités de votre cuisine.

Notre nouveau SelfCookingCenter® 5 Senses est par ailleurs disponible en douze versions différentes. Avec iLevelControl, iCookingControl et Efficient CareControl, seul le SelfCookingCenter® propose une solution efficace et incomparable aux autres produits existants sur le marché pour relever vos exigences de cuisine au quotidien. Une grande partie de la consommation en énergie, en eau, en nettoyant chimique et en temps devient simplement inexistante.

Appareils	Type 61	Type 101
Version électrique et gaz		
Capacité	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Nombre de couverts par jour	30-80	80-150
Enfournement longitudinal	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Largeur	847 mm	847 mm
Profondeur	771 mm	771 mm
Hauteur	782 mm	1042 mm
Arrivée d'eau	R 3/4"	R 3/4"
Sortie de l'eau	DN 50	DN 50
Pression de l'eau	150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa
Version électrique		
Poids	105,5 kg	141,5 kg
Puissance raccordée	11 kW	18,6 kW
Protection	3 x 16 A	3 x 32 A
Raccordement au réseau	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Puissance « Air chaud »:	10,3 kW	18 kW
Puissance « Vapeur »:	9 kW	18 kW
Gaz		
Poids	121 kg	163,5 kg
Hauteur, incl. le coupe-tirage	1 012 mm	1 272 mm
Puissance raccordée (version électrique)	0,3 kW	0,39 kW
Protection	1 x 16 A	1 x 16 A
Raccordement au réseau	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Arrivée/raccordement du/au gaz	R 3/4"	R 3/4"
Gaz naturel/Gaz liquide		
Charge thermique nominale max.	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Puissance « Air chaud »:	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Puissance « Vapeur »:	12 kW/13 kW	20 kW/22 kW

Plus de renseignements, demandez notre catalogue d'accessoires et d'appareils ou visitez notre site Internet www.rational-online.fr.





Type 62

Type 102

Type 201

Type 202

Type 62	Type 102	Type 201	Type 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
1069 mm	1069 mm	879 mm	1084 mm
971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1042 mm	1782 mm	1782 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa			
125,5 kg	166 kg	259 kg	338 kg
22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
3 NAC 400 V			
21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
143,5 kg	197,5 kg	288 kg	364,5 kg
1087 mm	1347 mm	2087 mm	2087 mm
0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
1 x 16 A			
1 NAC 230 V			
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
28 kW/31 kW	45 kW/50 kW	44 kW/48 kW	90 kW/100 kW
28 kW/31 kW	45 kW/50 kW	44 kW/48 kW	90 kW/100 kW
21 kW/23 kW	40 kW/44 kW	38 kW/40 kW	51 kW/56 kW

Fonctions

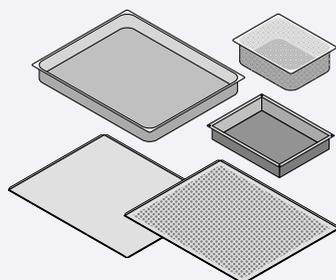
- > CombiMaster® Plus avec les 3 modes de cuisson: Plage de température 30 °C-300 °C
- > ClimaPlus® - mesure de l'humidité, réglage et régulation sur 5 niveaux

Caractéristiques d'équipement

- > Sonde de température à coeur avec 6 points de mesure
- > Douchette intégrée à retour automatique
- > 100 programmes avec jusqu'à 6 étapes
- > 5 vitesses de l'air, programmables
- > Cool Down pour le refroidissement du cabinet
- > Port USB

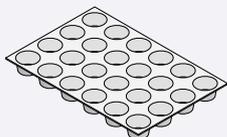


Accessoires RATIONAL – *le complément parfait.*



> Bacs et grills gastronomes

Les bacs et grills RATIONAL en acier inox sont disponibles dans les dimensions 2/1, 1/1, 1/2 et 1/3 gastronomes (GN). Nos plaques en émail granité et nos plaques de cuisson et de pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésif en GN et en norme boulanger vous garantiront d'excellents résultats de rôtissage et de cuisson au four. Pour les produits typiques à cuire au four, nous vous recommandons les plaques de cuisson perforées avec revêtement téflon disponibles aussi dans les dimensions GN et norme boulanger.



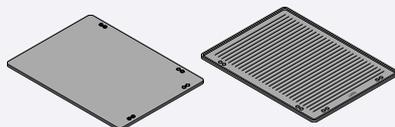
> Moules RATIONAL pour muffins et timbales

Le matériau spécial et ultra flexible empêche l'adhérence des produits. Les moules sont également adaptés à la cuisson de flans, de pudding, de pain, de divers desserts, d'œufs pochés et autres produits.



> RATIONAL CombiGrill®

Avec la grille CombiGrill®, vous obtenez un parfait motif de « grill » sur les cuissons minute, le poisson et les légumes. La grille CombiGrill® est extrêmement robuste et dure longtemps. Le revêtement en 3 couches TriLax® résiste aux produits décapants et passe au lave-vaisselle, soutient la coloration et résiste à la chaleur et aux alcalins.



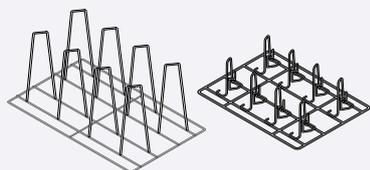
> Plaque à pizza et à griller **Brevet**

Avec la plaque à pizza et à griller vous préparez toutes sortes de pizzas, de pains orientaux et de tartes flambées. Leur très bonne conductivité thermique pourvoit à une qualité optimale en toute circonstance. Le verso des plaques peut même être utilisé pour griller des légumes, des steaks ou même du poisson et, cela, avec un marquage grill parfait.



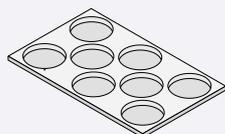
> RATIONAL CombiFry® **Brevet**

200 portions de frites en 15 minutes seulement, sans graisse. Avec les CombiFry® brevetés, il est possible de préparer pour la première fois de grandes quantités de produits pré frites. Les frais d'achat, de stockage et d'élimination de graisse sont entièrement supprimés.



> Superspike pour canards et superspike pour poulets **Brevet**

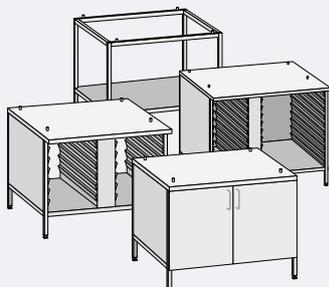
Comme les poulets et canards sont placés à la verticale, leur poitrine est particulièrement juteuse et leur peau particulièrement croustillante et uniformément dorée.



> Multibaker

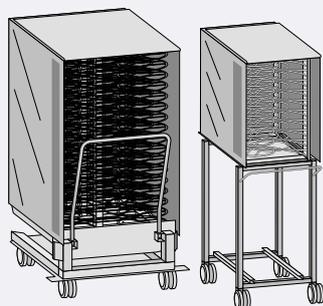
Le Multibaker est adapté à la préparation d'œufs au plat, d'omelettes, de rôtis et de tortillas en grande quantité. Un revêtement spécial en Téflon évite que les aliments n'accrochent.

Les accessoires RATIONAL originaux sont spécialement adaptés au CombiMaster® Plus. Il est extrêmement robuste et par là parfaitement adapté au dur quotidien de la cuisine professionnelle. Les applications spéciales comme la préparation de produits préfaits, les grillades de poulets et de canards ainsi que la production d'agneaux ou porcelets entiers réussissent aussi bien que les pièces de steaks et escalopes, sans devoir retourner les aliments.



> **Tables et armoires de support**

Pour installer de manière stable les CombiMaster® Plus de table, 4 versions sont à votre disposition. Toutes les tables et armoires de support sont conformes aux prescriptions d'hygiène en vigueur.



> **Système Finishing® pour banquets**

Le système Finishing® se compose d'un cadre porte-assiettes et d'un Thermocover. Sur les cartes porte-assiettes pas moins de 120 assiettes d'un diamètre max. de 31 cm peuvent être préparées pour le Finishing®. Le Thermocover RATIONAL permet une conservation des assiettes chaudes jusqu'à 20 minutes avant le service, soit entre le Finishing® et le service.



> **UltraVent®**

La technologie de condensation d'UltraVent® permet de lier et d'évacuer les vapeurs. Il est inutile de prévoir des installations d'évacuation d'air complexes. Il est possible de procéder ultérieurement à cette installation. Aucun branchement n'est nécessaire.

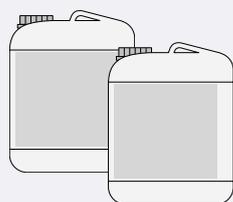
> **Hotte intégrée**

Le ventilateur incorporé se charge automatiquement d'aspirer les vapeurs lorsque la porte de l'enceinte est ouverte (sans technique de condensation). Il est possible de procéder ultérieurement à cette installation. Un branchement est obligatoire.



> **UltraVent® Plus**

UltraVent® Plus, en plus de la technologie de condensation, est doté d'une technique de filtration spéciale. Cette technique permet d'éviter les fumées pénibles dégagées à l'occasion de la préparation de grillades ou de produits rôtis. Les appareils RATIONAL peuvent donc également être installés à des endroits « sensibles », comme le font par exemple certains points de vente.



> **Dégraissant et nettoyant pour grill RATIONAL**

Seuls les produits RATIONAL originaux sont adaptés et autorisés pour le nettoyage et le détartrage du CombiMaster® Plus. Le nettoyant pour grill élimine les saletés particulièrement incrustées qui peuvent se former à des températures de plus de 200 °C.

RATIONAL – Toujours là pour vous!



Conseil et planification

Nous nous ferons une joie de vous apporter des conseils pour relever les défis de votre cuisine. Par ailleurs, nous mettons gratuitement à votre disposition des propositions de mise en place pour la transformation ou la construction de votre cuisine.

Essai gratuit

Vous souhaitez essayer le CombiMaster® Plus dans des conditions réelles et dans votre cuisine ? Nos équipes commerciales se chargent de tout. N'hésitez pas à nous appeler.

Installation

L'installation du CombiMaster® Plus est simple. Notre vaste réseau de partenaires: RATIONAL SERVICE PARTNER, assure une installation rapide et professionnelle. Nous proposons par ailleurs une large palette de solutions d'installation adaptées à la construction de votre cuisine.

Initiation gratuite

En cas de besoin, un de nos chefs expérimentés RATIONAL organisera une formation individuelle directement dans votre cuisine.

Chef@Line®

Aide collégiale de cuisinier à cuisinier. Vous pouvez à tout moment avoir recours à l'expérience de nos chefs cuisiniers RATIONAL pour trouver réponse à vos questions, 365 jours par an. Au cours d'un entretien personnel, vous obtiendrez rapidement et simplement les conseils professionnels et savoir-faire dont vous avez besoin.

ClubRATIONAL

Consultez le portail du savoir et de la communication unique en son genre dans toute la profession et profitez de nombreux services intéressants et utiles. Partagez votre savoir et vos expériences avec les autres collègues. Et profitez du service de mise à jour gratuit pour votre CombiMaster® Plus.

RATIONAL SERVICE PARTNER

Toujours à proximité, toujours là pour vous. Un dense réseau de partenaires qualifiés et engagés est un garant d'aide rapide en cas de problèmes techniques ; incluant la fourniture de pièce de rechange, la hotline technique et le service de dépannage d'urgence du week-end.

Reprise et recyclage

La fin... sans fin. Nos CombiMaster® Plus sont facilement recyclables. Nous reprenons les anciens appareils gratuitement et les réintégrons dans le cycle de recyclage. Ce n'est pas vraiment une fin, d'autant plus que la plupart de nos clients ne se débarrassent de leurs anciens appareils après de nombreuses années que dans le seul but de les remplacer par de nouveaux modèles.



Faites vous-même la découverte d'une expérience unique.



Votre essai avec nos appareils:
RATIONAL CookingLive

Laissez-vous séduire par la performance de nos appareils et testez-les: Participez gratuitement à un de nos événements près de chez vous et cuisinez avec nos chefs.

La demande étant toujours très forte, nous vous conseillons de prendre rendez-vous sans plus attendre. Vous pouvez nous joindre pour toute question relative à la prise de rendez-vous au numéro suivant:
Tél. 03 89 57 00 82. N'hésitez pas à nous appeler.



Pour plus de renseignements, demandez notre prospectus sur le SelfCookingCenter® 5 Senses ainsi que notre catalogue d'accessoires et d'appareils ou visitez notre site Internet www.rational-online.fr.

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
86899 Landsberg a. Lech/Germany
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.
F-68271 WITTENHEIM Cedex
TEL. +33 (0)3 89 57 00 82
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
30174 Mestre (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
Grootkeukentechnik 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
Проспект Андропова 18, стр. 6
115432, г. Москва
Тел.: +7 495 640 63 38
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 Sp. z o.o.
02-690 Warszawa/POLAND
TEL. +48 22 864 93 26
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL Norge AS
0411 Oslo/Norge
TEL. +47 22 70 10 00
E-MAIL post@rational.no
www.rational.no

RATIONAL International AG
Istanbul Irtibat burosu
PK: 34330 Levent Besiktas
Istanbul/Turkiye
TEL. +90 212 603 6767
E-MAIL info@rational-online.com.tr
www.rational-online.com.tr

America

RATIONAL Canada
Mississauga, Ontario L5N 6S2
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
Rolling Meadows, IL 60008
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rational-online.us

RATIONAL México
11570 - Col. Chapultepec Morales
TEL. +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・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 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: office.shanghai@rational-online.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오날코리아 주식회사
경기도 성남시 수정구 복정길
89 라치오날하우스
우편번호 461-831 대한민국
전화:+82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International India Private Ltd
Gurgaon, 122002
Haryana, India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL NZ Ltd
Auckland, 1643
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
P.O.Box 126076, Sheikh Zayed Road
Dubai, United Arab Emirates
PHONE +971 4 338 6615
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