

CombiMaster[®] Plus

O Forno Combinado



RATIONAL –
a empresa dos
cozinheiros.



Oferecer os máximos benefícios para os nossos clientes: há 40 anos, este é o nosso objetivo. Tudo começou com a nossa invenção do forno combinado, uma inovação que revolucionou o mundo no preparo quente de refeições. Desde este momento, nos mantivemos firmes na rota da especialização, e nos concentramos unicamente nas necessidades e desejos de nossos clientes. Isso nos possibilitou encontrar as melhores soluções para seus problemas - melhor que qualquer outra solução já oferecida.

Outra razão também pode ser encontrada na maneira como nós vemos a nós mesmos: nós nos vemos, primeiramente, como uma empresa inovadora na resolução de problemas para os profissionais que trabalham em cozinhas profissionais, não apenas como um simples fabricante de equipamentos. Esta imagem também se reflete em nosso trabalho de desenvolvimento, onde físicos, engenheiros, cientistas e chefs usam, anualmente, 25 toneladas de alimentos para pesquisa, desenvolvimento e melhoria da variedade de aplicações disponíveis para nossos clientes.

Os nossos esforços levaram-nos ao CombiMaster® Plus, uma solução sob medida que permite aos profissionais que trabalham em cozinhas profissionais superar sem problemas as atividades cotidianas. O CombiMaster® Plus estabelece novas regras tanto em matéria de consumo, utilização de matérias-primas e recursos quanto em qualidade de cocção.

*O nosso objetivo empresarial
Nós oferecemos as pessoas que trabalham em
cozinhas profissionais o maior e o máximo benefício
no preparo de refeições quentes.*



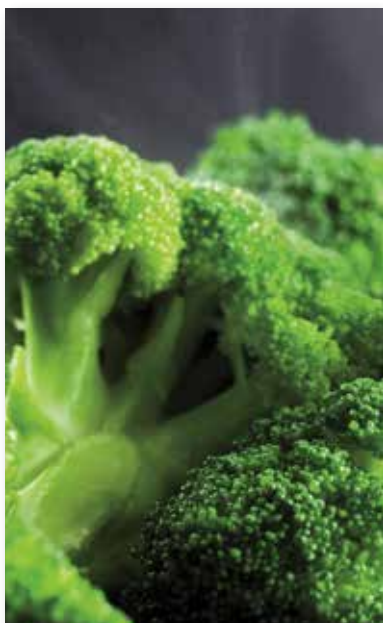


RATIONAL CombiMaster® Plus: *Uma categoria à parte*

A cozinha exige precisão, tanto do cozinheiro como de suas ferramentas. O novo CombiMaster® Plus destaca-se por sua precisão, em todos os aspectos: com a sua sofisticada tecnologia realça a arte culinária de qualquer mestre.

É um aparelho robusto, fácil de manusear, que convence pela sua funcionalidade e a sua aptidão para enriquecer a qualidade dos mais deliciosos pratos: assados suculentos com crosta crocante, aroma intenso e magnífica cor, conservando as vitaminas e as substâncias minerais dos alimentos. Tudo isto devido ao clima ideal na câmara de cocção e um minucioso ajuste da temperatura, umidade, circulação do ar e tempo de cocção.

As características principais



> Variedades infinitas de cocção

O CombiMaster® Plus substitui até 50 % dos equipamentos tradicionais de cozinha: use-o como chapa ou grelha e para levar ao forno, assar, estufar, brasear, cozer ao vapor, ferver, refogar entre tantas outras aplicações.

> Potência de cocção única na sua classe

O CombiMaster Plus® permite carregamentos até 30% maiores comparados a versão anterior. Combinado com as melhores tecnologias de cocção, garante refeições de qualidade sempre excelente.

> Ótimo clima de cocção

A função ClimaPlus® regula o clima de cocção específico para cada produto, para crostas e empanados super crocantes e assados suculentos.

> Fácil de operar

O comando giratório, robusto, de clara disposição e desenho, feito para ambientes profissionais, facilita ao máximo a seleção das diversas funções.

CombiMaster® Plus – *Potência que impressiona.*

O CombiMaster® Plus estabelece novas metas, e não só em matéria de rentabilidade. O equipamento também se destaca devido a sua eficiente performance:

A dose de energia transmitida aos alimentos é sempre exata e se necessário, pode ser extremamente potente. Uma central de medição e regulação, altamente sensível, encarrega-se de que o clima na câmara de cocção seja uniforme e adaptado às necessidades particulares de cada alimento. Nestas ótimas condições é possível obter resultados excepcionais, mesmo no caso de produtos de cocção difícil como os gratinados, os grelhados e todo tipo de peças pequenas na grelha – bandeja por bandeja, peça a peça e porção a porção. Essa diferença seus clientes poderão notar, saborear e desfrutar.



Vapor fresco, puro e higiênico

A regulação eficiente do potente gerador de vapor oferece uma extraordinária vantagem: combina os benefícios de realizar cocções em água (especialmente com alta umidade) com as cocções mais delicadas em vapor. Tempos mínimos de aquecimento, cores e sabores intensos. Sem mencionar a retenção de vitaminas e minerais. A temperatura e saturação constantes do vapor garantem a melhor qualidade possível dos alimentos. O novo sistema de regulação de vapor garante que vapor fresco, puro e higiênico circule dentro da câmara de cocção, entre os alimentos, constante e gentilmente. Deste modo, é possível cozinhar até mesmo os produtos mais delicados, sem que os mesmos fiquem ressecados.

Desumidificação altamente eficaz na câmara de cocção

A nova desumidificação ativa da câmara de cocção atua de forma rápida e segura, independente das circunstâncias. Isto garante crostas e empanados crocantes e assados suculentos, mesmo quando se produzem grandes quantidades.

Distribuição dinâmica do ar

O inovador e patenteado sistema de distribuição dinâmica em conjunto com a geometria de fluxo otimizado da câmara de cocção distribuem o calor da melhor forma pela câmara de cocção, garantindo que o mesmo seja aplicado somente onde é necessário. Os alimentos são cozidos de forma uniforme - desde a primeira, até a última bandeja.



O melhor desempenho



- > *Distribuição dinâmica do ar e nova geometria da câmara de cocção*
A soma de ambos fatores proporciona uma distribuição absolutamente homogênea do calor e uma uniformidade de cocção até agora inalcançável.
- > *Gestão ativa do clima na câmara de cocção*
Uma técnica de desumidificação extremamente efetiva e rápida permite que assados, e empanados resultem na perfeição, mesmo com a carga total: tenros e suculentos por dentro, dourados e crocantes por fora.
- > *Geração de vapor higiênica e eficiente*
O melhor equipamento para cocção a vapor. A geração de vapor é particularmente rápida e constante ao mais alto nível. Os alimentos sensíveis como os legumes e peixe cozem delicadamente sem ressecar.

CombiMaster® Plus – o multi-talento.

O CombiMaster® Plus é um autêntico multi-talento que irá se tornar, em apenas um instante, em um aliado indispensável na cozinha. Ele precisa de pouco espaço: o que antes necessitava de muito esforço, trabalho, ou diversos equipamentos de cozinha tradicionais agora pode ser preparado em um só equipamento, em apenas 1m².



Modo de cocção vapor de 30 a 130 °C

O gerador de vapor de alto rendimento e o novo sistema de regulação gera constantemente vapor fresco e higiênico. Você pode cozinhar sem adicionar água, e sem esperar a água ferver. A temperatura constante na câmara de cocção e uma máxima saturação de vapor garantem um processo de cocção uniforme e delicado e a extraordinária qualidade das refeições. O resultado são alimentos de cor intensa, tenros e com a garantia que todos os nutrientes e vitaminas serão mantidos, especialmente no caso dos vegetais. Mesmo alimentos sensíveis como pudim, suflês, quiches e peixes finos necessitarão de mínimos esforços – mesmo em grandes quantidades.

Modo de cocção ar quente de 30 a 300 °C

O ar quente circula em alta velocidade pela câmara de cocção, envolvendo completamente os alimentos. Desta forma, a proteína da carne é selada imediatamente, o que garante que permaneça extremamente suculenta por dentro. A temperatura constante do ar em 300°C não é somente um detalhe técnico, a reserva necessária de calor também atende completamente a cargas completas. Esta é a única maneira de garantir carnes suculentas, grelhados dourados, deliciosos produtos congelados como lulas, croquetes, rolinhos primavera ou asas de frango, ou produtos de panificação.

Modo de cocção combinado de 30 a 300 °C

Este modo de cocção combina todos os benefícios do vapor, como o curto tempo de cocção, mínimas perdas de matéria-prima e suculência, com as vantagens do ar quente, que é responsável pela criação de aromas intensos, cores apetitosas e crostas crocantes. Neste modo, você irá evitar até 50% das perdas nos modos tradicionais de cocção, sem ter que virar os alimentos e em tempos de cocção consideravelmente mais curtos.

Finishing®

Finishing significa a desconexão intencional da produção e do serviço. Desde os acompanhamentos até o menu completo, você irá aquecer os alimentos que preparou com perfeição, devido ao o clima ideal da câmara de cocção no CombiMaster® Plus. Os alimentos serão levados rapidamente a temperatura de serviço - não importa se em bandejas, pratos ou recipientes. Você ganha flexibilidade, e seus convidados irão se maravilhar com a experiência, uma vez que os alimentos não serão mais mantidos quentes por longos períodos de tempo, perdendo qualidade.

5 velocidades do ar

O CombiMaster® Plus tem a velocidade ideal para cada alimento - desde o mais delicado, até o mais robusto. Será muito fácil preparar, por exemplo, suflês e delicados produtos de panificação.



ClimaPlus® – *O segredo está no clima.*

A regulação da umidade influencia decisivamente nos resultados de cocção, por isso regamos os alimentos com líquidos, acrescentamos molhos, água ou vinho e tapamos ou destapamos a panela constantemente.

Mas isto requer tempo e atenção, muita experiência e precisão, sobre tudo, de um dom muito especial. Hoje em dia a central de medição e regulação do CombiMaster® Plus economiza estes difíceis procedimentos, mantendo infalivelmente o nível de umidade ideal na câmara de cocção. ClimaPlus® converte a experiência e a prática culinária numa tecnologia de vanguarda, inteligente e fácil de utilizar, para a elaboração de refeições de qualidade excepcional e sempre constante.





ClimaPlus® – a gestão ativa do clima na câmara de cocção



- > Os sensores do sistema de gestão medem a umidade na câmara de cocção e adaptam-na automaticamente aos valores dos parâmetros ajustados. Em função da necessidade, coloca ou extrai a umidade da câmara de cocção, eliminando a necessidade de incorporar líquido ou regar os alimentos com molhos.
- > ClimaPlus® pode ser usado tanto para a aplicação manual quanto com programas de cocção e lhe permite modificar o ajuste da umidade conforme o seu gosto durante o processo de cocção.

*Fácil e
eficaz.*



Símbolos intuitivos

O CombiMaster® Plus é fácil de usar desde o primeiro momento. Símbolos simples e intuitivos, de clara disposição e o comando giratório simplificam a colocação exata de parâmetros.

Programável

Capacidade de armazenamento de até 100 programas, com 6 passos cada, para sequências individuais automáticas de cocção. Isso permite que você carregue sequências de cocção com múltiplos passos simplesmente pressionando um botão.

Limpeza higiênica com um simples pressionar de tecla

O RATIONAL CombiMaster® Plus fica limpo e brilhante com uma simples ação. Pulverize o interior da câmara de cocção com detergente líquido e inicie o programa de limpeza. Para resultados ainda melhores, após o! Não existe contaminação que resista a este combate.



whiteefficiency®

Benefícios sustentáveis.

O CombiMaster® Plus aumenta significativa e comprovadamente a eficiência de sua cozinha. Você não precisa esperar um longo período para amortização de seu investimento - o equipamento irá lhe dar retorno imediato. As economias com os custos de matéria-prima, energia, mão de obra e investimentos em espaço são tão grandes que excedem os custos do financiamento.

Trabalhar com os equipamentos RATIONAL significa usar menos recursos e obter mais performance. Isso é eficiência. É o que chamamos whiteefficiency.

Para a RATIONAL, whiteefficiency® é uma forma totalmente nova de pensar, que começa logo no início do ciclo do produto, no desenvolvimento. Trabalhamos em estreita colaboração com universidades para encontrar soluções para minimizar a emissão de carbono da empresa. Esta política também se manifesta na produção certificada ambientalmente da empresa, em nossa logística de vendas de baixos recursos e em nossa política de retorno e reciclagem de equipamentos antigos.

Este é o seu benefício:

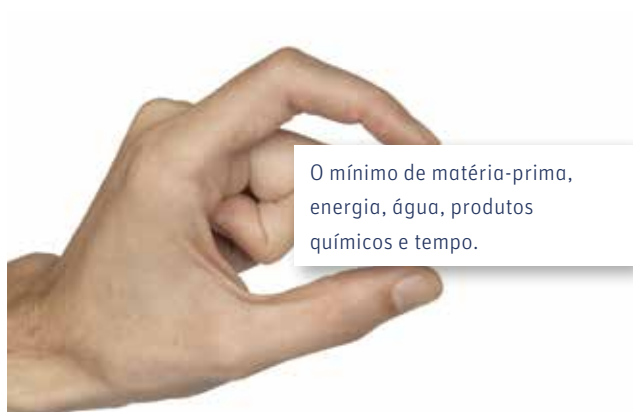
As recompensas do whiteefficiency são mais visíveis em sua cozinha.

Porque RATIONAL é sinônimo de alta qualidade, mesmo em grandes quantidades. Você irá economizar no consumo de matéria-prima e produzir menos resíduos. Nossos equipamentos reduzem a custos mínimos as despesas com energia, água e tempo.

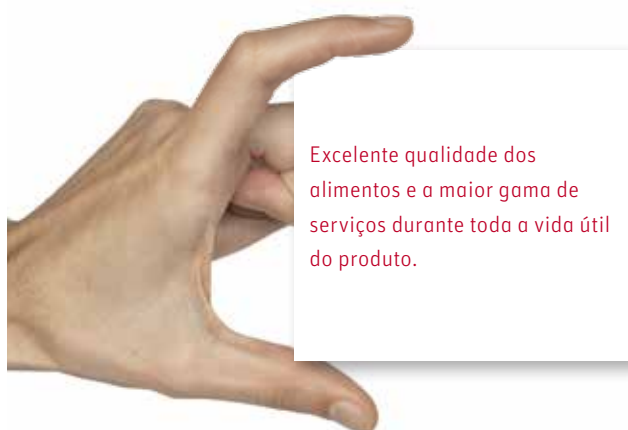
Além disso, você também terá mais espaço livre em sua cozinha, pois poderá substituir de 40 a 50% dos equipamentos tradicionais. Você pode substituir ou reduzir a carga de trabalho de seus equipamentos tradicionais de cozinha de 40 a 50% em um espaço de apenas 1m². Isso reduz o espaço necessário em sua cozinha e os custos de investimento.

A premissa do whiteefficiency é, acima, de tudo, estar sempre ao seu lado. Com o nosso pacote ServicePlus, estaremos presentes durante toda a vida útil do equipamento, sem custos adicionais para você.

Você gasta:



Você vai ter:



Economize dinheiro desde o primeiro dia!

Exemplo: Refeitório de empresa com uma produção diária de 200 refeições, com dois equipamentos CombiMaster® Plus 101

| O seu benefício | Cálculo do valor mensal | O seu ganho de benefício mensal | Faça o seu próprio cálculo |
|---|---|---------------------------------|----------------------------|
| Carne Redução do encolhimento dos grelhados reduz o uso de matérias primas em até 10%*. | Consumo convencional de matéria-prima: R\$ 10.880 Consumo de matéria-prima com o CombiMaster® Plus R\$ 9.792 | = R\$ 1.088 | |
| Gordura Praticamente supérflua. Os custos de aquisição e eliminação de gordura diminuem (same line) até 95 %*. | Consumo convencional de matéria-prima: R\$ 144 Consumo de matéria-prima com o CombiMaster® Plus R\$ 7,20 | = R\$ 137 | |
| Energia Com curtos tempos de pré-aquecimento e modernas técnicas de controle, consome até 60% menos energia* (R\$ 0,35 por Kw/h). | Consumo convencional 6.300 kWh = R\$ 2.205 CombiMaster® Plus 2.520 kWh = R\$ 882 | = R\$ 1.323 | |
| Horas de trabalho Benefício devido à produção antecipada, fácil operação, etc. | 35 h menos x R\$ 8,30** | = R\$ 291 | |
| A sua economia mensal | | = R\$ 2.839 | |
| A sua economia anual | | = R\$ 34.068 | |

* comparado aos métodos de cocção tradicionais ** Cálculo misto da taxa por hora para cozinheiro/pessoal de limpeza



Porque os detalhes fazem a diferença.

Segurança



- > **Maior segurança de trabalho assegurada por uma reduzida altura de inserção**
RATIONAL estabelece um novo standard normativo: O rack superior do CombiMaster® fica a 1,60 m de altura.
- > **Porta de duplo vidro com retro ventilação e revestimento termo refletor**
A sua construção minimiza a temperatura de contato do vidro exterior e facilita a limpeza entre ambos os vidros.
- > **Bandeja recolhe-gotas integrada na porta do equipamento**
A bandeja coletora de gotas integrada a porta do equipamento evita que poças de água se formem no chão, mesmo com a porta aberta.

Tecnologia de cocção



- > **ClimaPlus®**
A central de medição e regulação mantém automaticamente a câmara de cocção no clima que você definir. Isto, combinado com o sistema de desumidificação tecnologicamente mais eficaz, permite-nos conseguir crostas magníficas e empanados crocantes e suculentos.
- > **Gerador de vapor**
A nova regulação do gerador de vapor produz constantemente vapor 100 % higiênico e fresco, para uma ótima qualidade dos alimentos. A elevada saturação de vapor evita que os alimentos ressequem, tanto em altas, quanto em baixas temperaturas.
- > **Nova tecnologia de distribuição de ar *Patente solicitada***
O inovador sistema de distribuição dinâmica e a geometria especial da câmara de cocção obtêm uma distribuição uniforme do calor. Isto é indispensável para resultados de cocção homogêneos quando o equipamento trabalha em carga total.
- > **Separação centrífuga da gordura *Patente***
Elimina a limpeza e a mudança de filtros de gordura convencionais. A separação automática de gordura no rotor conserva a câmara de cocção limpa e garante o sabor autêntico dos alimentos.

Emprego eficiente de recursos



- > **Abastecimento de energia em função da necessidade**
O revolucionário sistema de regulação envia aos alimentos só a energia que eles conseguem absorver.
- > **Mecanismo integrado de vedação para equipamentos de chão *Patente***
Independente do uso de um rack móvel, o mecanismo integrado de vedação funciona sem a necessidade de uma chapa de vedação adicional, evitando o escape desnecessário de vapor e energia.
- > **Redução de 28 % na superfície ocupada**
As medidas compactas do equipamento fazem que a superfície a aquecer seja menor, com o qual diminui também o consumo de energia. Adicionalmente, a abertura estreita da porta minimiza as perdas de energia quando se abre a porta da câmara de cocção.
- > **Trocador calor de alto rendimento em equipamentos de gás *Patente***
O desenho especial do trocador de calor garante um alto grau de eficácia. A superfície ampla e lisa facilita muito a limpeza. Os queimadores de gás ganharam o prêmio de inovação da Associação de Gás Alemã, pelas suas baixas emissões de gases de combustão.

Comodidade



- > **Ducha de mão integrada *Patente***
O jato com seleção de saída de água e a disposição ergonômica simplificam a limpeza do equipamento e são muito úteis para enxaguar e para adicionar líquido. O dispositivo retrátil e a função automática de corte de água possibilitam uma ótima higiene também conforme à EN 1717 e SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches = Associação Suíça para Gás e Água).
- > **É o mais simples de instalar**
A saída livre integrada conforme à EN 1717 permite abrir mão de um sifão à parte. Homologação SVGW.
- > **Inserção longitudinal**
O rack longitudinal permite alojar bandejas 1/3 e 2/3 GN, de fácil carga e descarga.
- > **Interface USB**
O interface USB permite que você realize o download dos dados APPCC correspondentes aos últimos 10 dias. Também permite que você carregue programas de cocção no equipamento e mantenha o CombiMaster® Plus atualizado com a versão do software RATIONAL mais recente.

O equipamento ideal para cada situação:



Trinta, centenas ou milhares de refeições, escolha entre os diferentes tamanhos o CombiMaster® Plus que melhor se adapte às suas necessidades, na versão elétrica ou gás. As medidas, o equipamento, o rendimento e as prestações são idênticas em ambas versões.

Além das versões padrão, ainda há uma série de versões especiais para navios e prisões, assim como um CombiMaster® Plus com escoamento de gordura integrado. Entre esta ampla oferta, você com certeza encontrará o equipamento que melhor se adapta às necessidades de sua própria cozinha. Além do CombiMaster® Plus recomendamos o nosso novo SelfCookingCenter® 5 Senses, disponível em doze versões diferentes. SelfCookingCenter® é o único aparelho dotado de iLevelControl, iCookingControl e Efficient CareControl, potência e eficiência que irão levar sua cozinha a um nível nunca antes pensado. Na verdade, você irá perceber que o consumo excessivo de energia, água, produtos químicos e tempo que você costumava gastar irá desaparecer.

| Equipamentos | Tipo 61 | Tipo 101 |
|---------------------------------------|---|---|
| Elétrico e Gás | | |
| Capacidade | 6 x 1/1 GN | 10 x 1/1 GN |
| Número de refeições por dia | 30-80 | 80-150 |
| Inserção longitudinal | 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN | 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN |
| Largura | 847 mm | 847 mm |
| Profundidade | 838 mm | 838 mm |
| Altura | 832 mm | 1092 mm |
| Entrada de água | R 3/4 polegadas | R 3/4 polegadas |
| Saída de água - Dreno | DN 50 | DN 50 |
| Pressão da água | 150-600 kPa, 15 a 60 m de coluna d'água | 150-600 kPa, 15 a 60 m de coluna d'água |
| Elétrico | | |
| Peso | 113 kg | 133 kg |
| Potência | 11,2 kW | 18,6 kW |
| Potência "ar quente" | 10,3 kW | 18,0 kW |
| Potência "vapor" | 9,0 kW | 18,0 kW |
| Conexão de rede | 3 AC 230 V 3 AC 400V | 3 AC 230 V 3 AC 400V |
| Disjuntor | 3 x 32A 3 x 25A | 3 x 63A 3 x 32A |
| Gás 2 AC 220V | | |
| Peso Bruto | 127 kg | 150 kg |
| Potência, conexão elétrica | 0,4 kW | 0,5 kW |
| Disjuntor | 1 x 16A | 1 x 16A |
| Conexão de rede | 2 AC 230V | 2 AC 230V |
| Conexão de alimentação do gás | R 3/4 polegadas | R 3/4 polegadas |
| Gás natural G20 – Pressão Dinâmica | 18 – 25 mbar | 18 – 25 mbar |
| Gás Liquefeito G30 – Pressão Dinâmica | 25 – 57 mbar | 25 – 57 mbar |
| Gás Natural/ Gás Liquefeito GLP | | |
| Carga térmica nominal máxima | 13,0 kW | 22,0 kW |
| Potência "ar quente" | 13,0 kW | 22,0 kW |
| Potência "vapor" | 12,0 kW | 20,0 kW |

Para mais detalhes solicite o nosso catálogo de equipamentos e acessórios ou visite o nosso site: www.rational-online.com.br.





Tipo 62 **Tipo 102** **Tipo 201** **Tipo 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 |
| 1038 mm | 1038 mm | 909 mm | 1114 mm |
| 832 mm | 1092 mm | 1837 mm | 1837 mm |
| R 3/4 polegadas | R 3/4 polegadas | R 3/4 polegadas | R 3/4 polegadas |
| DN 50 | DN 50 | DN 50 | DN 50 |
| 150-600 kPa, 15 a 60 m de coluna d'água | 150-600 kPa, 15 a 60 m de coluna d'água | 150-600 kPa, 15 a 60 m de coluna d'água | 150-600 kPa, 15 a 60 m de coluna d'água |
| 149 kg | 173 kg | 258 kg | 332 kg |
| 22,3 kW | 36,7 kW | 37,0 kW | 67,3 kW |
| 21,8 kW | 36,0 kW | 36,0 kW | 64,2 kW |
| 18,0 kW | 36,0 kW | 36,0 kW | 54,0 kW |
| 3 AC 230 V 3 AC 400V | 3 AC 230 V 3 AC 400V | 3 AC 230 V 3 AC 400V | 3 AC 230 V 3 AC 400V |
| 3 x 63A 3 x 40A | 3 x 110A 3 x 63A | 3 x 110A 3 x 63A | 3 x 200A 3 x 110A |
| 170 kg | 204 kg | 286 kg | 370 kg |
| 0,77 kW | 0,8 kW | 0,95 kW | 1,6 kW |
| 1 x 16A | 1 x 16A | 1 x 16A | 1 x 16A |
| 2 AC 230V | 2 AC 230V | 2 AC 230V | 2 AC 230V |
| R 3/4 polegadas | R 3/4 polegadas | R 3/4 polegadas | R 3/4 polegadas |
| 18 – 25 mbar | 18 – 25 mbar | 18 – 25 mbar | 18 – 25 mbar |
| 25 – 57 mbar | 25 – 57 mbar | 25 – 57 mbar | 25 – 57 mbar |
| 28,0 kW | 45,0 kW | 44,0 kW | 90,0 kW |
| 28,0 kW | 45,0 kW | 44,0 kW | 90,0 kW |
| 21,0 kW | 4,0 kW | 38,0 kW | 51,0 kW |

Funções

- > Forno combinado com 3 modos de cocção. Temperatura de 30°C a 300°C
- > ClimaPlus® – Controle de Umidade. 5 etapas de definição e controle

Características

- > Sonda de temperatura de núcleo
- > Ducha retrátil integrada
- > Capacidade para 100 programas com até 6 passos
- > 5 velocidades de ar programáveis
- > Função Cool Down para arrefecimento
- > Interface USB



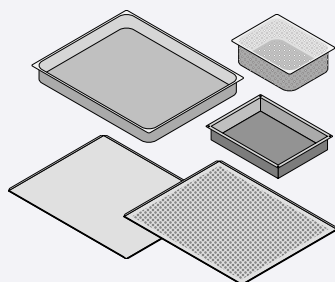
kiwa

DEKRA



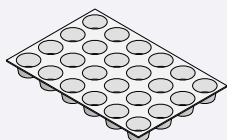
CE

Acessórios RATIONAL – o complemento perfeito.



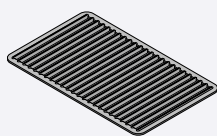
> Recipientes e grelhas

Os recipientes de aço inoxidável e grelhas RATIONAL estão disponíveis nos tamanhos 2/1, 1/1, 1/2 e 1/3, de acordo com a norma gastronômica. Para excelentes resultados ao assar, as chapas de esmalte granitado ou assadeiras com revestimento antiaderente estão à sua disposição. Para aplicações típicas de assar, recomendamos também as assadeiras perfuradas com revestimento de teflon disponíveis nos tamanhos padrão GN ou padaria.



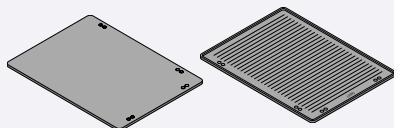
> Formas RATIONAL para muffins

O material altamente flexível impede completamente a aderência. As formas são adequadas também para flans, pudins de pão, sobremesas diversas, ovos pochês e muito mais.



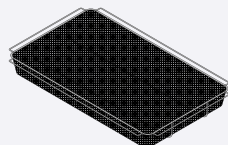
> Grelha CombiGrill® da RATIONAL

Com a grelha CombiGrill® você obtém marcas de grelha perfeitas em assados rápidos, peixes e legumes. A grelha CombiGrill® é extremamente robusta e durável. O revestimento triplo de TriLax® auxilia no dourado e é resistente ao calor e a soluções cáusticas.



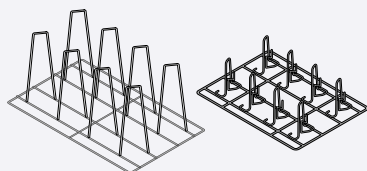
> Bandeja de grelha e pizza RATIONAL **Patente**

Com as bandejas de grelha e pizza podem ser preparados todos os tipos de pizzas, pães pita e gratinados. Devida a elevada capacidade de condução térmica é possível atingir a mais alta qualidade nos resultados. O verso pode ser utilizado para grelhar legumes, bifês ou até peixe – com marcas de grelha perfeitas.



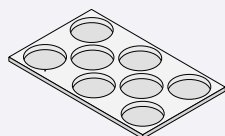
> CombiFry® da RATIONAL **Patente**

200 porções de batatas fritas em apenas 15 minutos, e sem gordura. Com a grelha patenteada CombiFry® é possível, pela primeira vez, preparar grandes quantidades de produtos pré-fritos. As despesas para compra, armazenamento e eliminação de gordura são totalmente eliminadas.



> Superspike para patos e frangos **Patente**

A disposição vertical dos frangos e patos proporciona carne especialmente suculenta no peito, bem como pele crocante e uniformemente dourada.

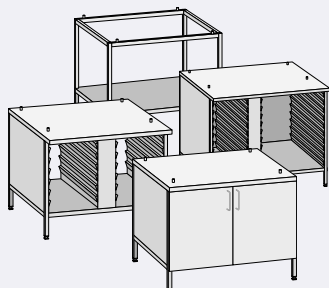


> Bandeja Multibaker

O Multibaker é adequado para o preparo de grandes quantidades de ovos estrelados, omeletes, röstis e tortilhas. O revestimento especial em teflon impede a aderência dos alimentos.

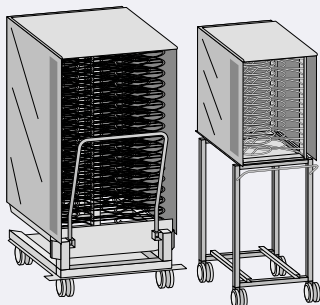
Os acessórios originais da RATIONAL são a combinação perfeita para o CombiMaster Plus. Eles são altamente robustos e, dessa forma, perfeitamente adequados para o uso diário e intenso na cozinha profissional.

Aplicações especiais, como preparar produtos pré-fritos, grelhar frangos e patos e produzir cordeiros ou leitões inteiros, ficam perfeitas, como bifes ou empanados sem o trabalho de virar.



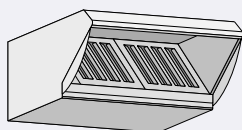
> **Armações e armários inferiores**

Há 4 versões de bases de apoio disponíveis para a instalação perfeita e robusta dos equipamentos CombiMaster® Plus de mesa. Todas as armações e armários são produzidos conforme as normas de higiene vigentes.



> **Sistema Finishing® para banquetes**

O sistema de Finishing® consiste de uma armação móvel de carga múltipla para pratos e do Thermocover. Nas armações móveis de carga múltipla para pratos, até 120 pratos com um diâmetro máximo de 31 cm podem ser carregados para o Finishing®. Com o Thermocover da RATIONAL, os tempos de inatividade entre o Finishing® e o serviço podem ser superados até 20 minutos.

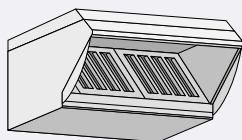


> **UltraVent®**

Com a tecnologia de condensação de vapores do UltraVent® os vapores de saída são reunidos e expelidos. Medidas dispendiosas para instalações de exaustão de ar não são necessárias. A instalação é simples e pode ser feita a qualquer momento. Uma conexão externa não é necessária.

> **Cúpula de evacuação de vapores**

O ventilador incorporado no exaustor aspira automaticamente os vapores quando a porta da câmara de cocção é aberta (sem técnica de condensação). A instalação é fácil e pode ser feita a qualquer momento. Precisa de conexão exterior.



> **UltraVent® Plus**

Além da tecnologia de condensação do UltraVent®, o UltraVent® Plus dispõe de uma tecnologia especial de filtros. Assim, evitam-se tanto vapores quanto fumaças desagradáveis, como a que se forma ao grelhar e assar. Os equipamentos da RATIONAL podem ser instalados também em locais críticos como, por exemplo, em áreas frontais.

RATIONAL – sempre a sua disposição.



Consultoria e planejamento

Temos prazer em orientá-lo na solução dos desafios especiais da sua cozinha. Além disso, disponibilizamos sugestões gratuitas de planejamento para a construção ou reforma da sua cozinha.

Experimente o CombiMaster® Plus

Contate-nos para descobrir como você pode experimentar o CombiMaster® Plus da RATIONAL. Basta um telefonema.

Instalação

O CombiMaster® Plus é muito fácil de instalar. Além disso, oferecemos soluções completas de instalação para todas as condições estruturais. A nossa grande rede de PARCEIROS DE SERVIÇO RATIONAL permite uma instalação rápida e tecnicamente adequada.



Treinamento no local

Conforme sua necessidade, um dos nossos experientes chefes de cozinha irá realizar treinamento em sua cozinha.

ChefLine®

Capacitação de cozinheiro para cozinheiro. Para todas as perguntas sobre aplicação, você pode aproveitar, 365 dias do ano, a experiência dos nossos chefes de cozinha RATIONAL. Em uma rápida conversa, você obtém as orientações e dicas que precisa.

ClubRATIONAL

Mantenha-se atualizado, visite o portal de conhecimento e comunicação exclusivo no ramo, com muitos serviços interessantes e úteis e compartilhe conhecimentos com outros colegas. Conte também com o serviço gratuito de atualização para seu CombiMaster® Plus.

PARCEIROS DE SERVIÇO RATIONAL

Sempre por perto, sempre à sua disposição. A grande rede de PARCEIROS RATIONAL, qualificados e dedicados, oferece ajuda rápida e confiável para todas as questões técnicas, incluindo fornecimento garantido de peças de reposição, serviço de atendimento técnico e serviço de emergência durante os fins de semana.



Devolução e reciclagem

O fim não é realmente o fim. Como mencionamos no início, CombiMaster® Plus engloba todos os aspectos da eficiência dos recursos, incluindo o alto grau de reciclagem dos nossos equipamentos antigos, que coletamos no local e reconduzimos ao ciclo de reciclagem. Não é realmente um fim, especialmente porque a maioria dos nossos clientes desistem dos seus equipamentos antigos depois de vários anos apenas para adquirir um novo.

Cozinhe com os nossos chefes de cozinha.



O seu teste com nossos equipamentos:
RATIONAL CookingLive

Faça a prova e seja convencido da potência e do rendimento de nossos equipamentos: Participe de um dos eventos gratuitos perto de você e cozinhe junto com os nossos chefs.

Vagas limitadas. Recomendamos que você realize sua inscrição com antecedência. Contate-nos para informações sobre os locais e horários disponíveis. Tel. +55 (11) 3071-0018 ou www.rational-online.com.br.



Para mais detalhes solicite o nosso catálogo SelfCookingCenter® 5 Senses ou o nosso catálogo de equipamentos e acessórios, ou visite o nosso site: www.rational-online.com.br.

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
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
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
İstanbul İrtibat Bürosu
Levent Mahallesi Yasemin Sok. No:2
34330 Levent Beşiktaş İstanbul / Türkiye
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.rationalcanada.com

RATIONAL BRASIL
01333-010 - São Paulo, SP
TEL. +55 (11) 3372-3000
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.rationalusa.com

RATIONAL México
11560 - Polanco V Sección
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
〒101-0064
東京都千代田区猿楽町2-8-8
住友不動産猿楽町ビル1F
TEL. (03) 6316 -1188
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

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

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 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

