

CombiMaster



- Od základu solidní konvektomat – s přídatnými funkcemi
- S 5 provozními režimy: horký vzduch, pára, kombinace, vario-pára a Finishing® je Vám k dispozici neomezená různorodost přípravy RATIONAL CombiMaster.
- Péct, grilovat, vařit v páře, dusit, blanširovat, pošírovat a mnohé jiné, vše v jednom jediném spotřebiči.
- V porovnání s běžnými konvektomaty vaří **CombiMaster** až o 15% rychleji. To šetří nejen čas, ale i peníze.
- **Mini mezi profesionály** až o 28 % nižší potřeba zastavěné plochy při stejné kapacitě proti běžným konvektomatům
- Nejvyšší bezpečnost práce díky malé výšce vsunů. Nejvyšší vsun u všech CombiMaster leží ve výši jen 1,60 m.
- Při současném vložení nejrůznějších produktů nedochází k přenášení chuti.
- Vitamíny, minerály a živiny zůstanou zachovány.



Najednou je všechno zcela jednoduché

- Rozsah teplot: 30 °C - 300 °C
- Sonda teploty jádra (sériově)
- Čistící program
- Odvápňovací program
- Cool-down
- Odstředivý odlučovač tuku bez tukových filtrů
- Přepínání zobrazení mezi „°C“ a „°F“
- ServiceDiagnose System SDS automat.
- Servisní hlášení
- Zabudovaná těsnící mechanika u skříňových přístrojů

At' už plynové, nebo elektrické provedení, Váš RATIONAL CombiMaster je svými rozměry, svým vybavením a výkonem zcela identický.

SelfCooking Center



- S prvním SelfCooking Center® světa začíná nová éra vaření
- Zvolit pokrm, určit požadovaný výsledek, hotovo!
- Tradiční zadávání hodnot jako teplota, doba a vlhkost, nebo komplikované programování, stálá kontrola a spousta pracovních rutin zcela odpadají.
- **ClimaPlus Control®** - patentovaná měřicí a regulační jednotka reguluje podle Vašeho nastavení na procenta přesně specifické ideální klima potřebné pro křehkou kůrku, křupavé usmažení a nejvyšší šťavnatost.
- V porovnání s běžnými konvektomaty vaří **SelfCooking Center®** až o 15% rychleji. To šetří nejen čas, ale i peníze.
- **Mini mezi profesionály** až o 28 % nižší potřeba zastavěné plochy při stejné kapacitě proti běžným konvektomatům
- **Nejvyšší bezpečnost práce díky malé výšce vsunů** - Nejvyšší vsun u všech SelfCooking Center® leží ve výši jen 1,60 m.



Dva v jednom

- 7 provozních režimů
 - Velká pečeně
 - Mince
 - Drůbež
 - Ryby
 - Pečivo
 - Přílohy
 - Finishing®
- SelfCooking Control® SCC pozná samostatně specifické požadavky potravin, velikost připravovaného zboží, jakož i vkládané množství. Doba, teplota, jakož i ideální klima přípravy jsou při zohlednění Vašeho požadovaného výsledku individuálně vypočteny a průběžně přizpůsobovány. Zbývající doba do konce přípravy je zobrazena. 3600 - krát za hodinu kontroluje a optimalizuje SelfCooking Control® SCC citlivě průběh přípravy. Vámi požadovaného výsledku bude zcela přesně dosaženo – i přes noc, a kdykoliv opakovatelně.

At' už plynové, nebo elektrické provedení, Váš RATIONAL SelfCooking Center® je svými rozměry, svým vybavením a výkonem zcela identický.

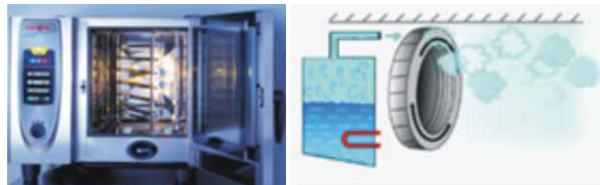
Max. teplota 300°C



Vyvíječ páry (sériově)

300 °C trvale možných v kombinaci a horký vzduch.

Dostatečná rezerva rozsahu teplot . pro minuty / zamražené polotovary. Předehřítí při grilování.



Stále čerstvá pára trvale k dispozici . Bez poklesu teploty při dodání čerstvé páry do varného prostoru . Vysoké nasycení páry. Varný prostor se nezavápňuje.

Zabudovaná těsnící mechanika (skříňové přístroje)



Sonda teploty jádra s přídatným držákem

Žádný únik páry při provozu bez vnitřního vozíku. Není potřebný žádný přídatný plech. Žádný únik páry.



6-bodové měření Automatická korektura při chybném vpichu Prvně umožňují nasazení i v tekutých, nebo velmi malých produktech, např. vdolečky