

Rožně na jehňata a selata pro 201 a 202

Celá jehňata a selata připravíte hravě s tímto speciálním příslušenstvím: jednoduše nasadíte, zavěsíte, hotovo. Model 202 pojme dokonce dva rožně současně.



Podstavce, skříňové podstavce a termo-podestavby

Pro bezpečné ustavení CombiMaster stolních spotřebičů jsou k dispozici čtyři provedení. RATIONAL termo-skříň je plynule regulovatelná do 80 °C. Všechny podstavce a podstavcové skříně jsou provedeny podle platných hygienických předpisů.

Odstředivý odluč. tuku bez přidav. tukových filtrů

Čištění a výměna obvyklých tukových filtrů odpadá. Čistý vzduch varného prostoru díky automatickému odlučování tuku.



UltraVent® odsávací zákryt pro CombiMaster 61/62/101/102/201

Díky patentované kondenzační technologii UltraVent® jsou páry a výpary zachyceny a odváděny. Náročná opatření pro instalace vzduchotechniky patří minulosti. Venkovní vývod zcela odpadá. Instalace je jednoduchá a dokonce kdykoliv dodatečně možná.

Vysoce výkonný plynový tepelný výměník

Velký, hladký povrch pro snadné čištění. Dlouhá životnost. Čisté klima varného prostoru bez plynových spalín.



Integrovaná ruční sprcha

Plynulé dávkování vodního paprsku. Bezpečná automatika uzavření přívodu vody. Integrovaná automatika zpětného navinutí DVGW-schválení.

Podélný vsun

Podélný vsun umožňuje vkládání 1/3 a 2/3 GN-nádob. Malý výkyvný prostor úzkých dveří. Minimální ztráta energie při otevření dveří.



Vsuny se závěsy ve tvaru U

Zamezení vyklonění při částečném vytažení gastronádob. Snadné vkládání nádob pomocí integrované úpravy pro zasouvání.

Rational CombiFry®

200 porcí hranolů za pouhých 15 minut bez tuku. S patentovaným CombiFry® je poprvé možné, připravit velké množství před smažených polotovarů. Náklady na koupi, skladování a likvidaci tuku zcela odpadají.



Patentované Superspike na kuřata a kachny-gril. rošty

Stojícím uspořádáním kuřat a kachen dosáhneme obzvláště štávnatá prsíčka i křupavou a rovnoměrně zhnědlou kůži.

Finishing®-systém pro bankety

Finishing®-systém se skládá z Finishing® - talířového vozíku a termoobalu. Talířové vozíky jsou vhodné pro talíře do průměru 31 cm a pojmu až 120 talířů. S RATIONAL termoobalem můžete překlenout prostoje do 20 minut mezi Finishing® a výdejem jídla. Pro další informace si prosím vyžádejte náš Finishing® prospekt.



Rational CombiGrill-rošt

Nezvykle vysoká tepelná vodivost roštu CombiGrill umožňuje perfektní grilovací vzorek na minutkách, mražených rybách, nebo na grilované zelenině.

RATIONAL příslušenství – perfektní doplňky. Až použití originálního RATIONAL příslušenství Vám umožní neomezené využití CombiMaster. Jan tak se podaří i speciální postupy, jako příprava předem fritovaných jídel, grilování kuřat a kachen, nebo i příprava celých jehňat a selat. I řízků a steaků připravujete bez náročného obrácení. Originální RATIONAL příslušenství je speciálně sladeno s CombiMaster. Je velice robustní a tím se nejlépe hodí pro každodenní náročný nasazení v profesionální kuchyni.

Až použití originálního RATIONAL příslušenství Vám umožní neomezené využití SelfCooking Center®. Jan tak se podaří i speciální postupy, jako příprava předem fritovaných jídel, grilování kuřat a kachen, nebo i příprava celých jehňat a selat. I řízků a steaků připravujete bez náročného obrácení. Originální RATIONAL příslušenství je speciálně sladeno s SelfCooking Center®. Je velice robustní a tím se nejlépe hodí pro každodenní náročný nasazení v profesionální kuchyni.