

RATIONAL

CombiMaster



100°C



150°C



Światowy lider w technologii urządzeń kucharskich

Wraz ze skonstruowaniem w 1976 roku pierwszego pieca konwekcyjno-parowego, RATIONAL już raz radykalnie zmienił oblicze profesjonalnych kuchni.

Na całym świecie pracuje ponad 240.000 pieców konwekcyjno-parowych firmy RATIONAL. Praktycznie co drugi instalowany na świecie piec pochodzi z fabryki RATIONAL.

Ponad 170 patentów jest dowodem naszej nieustającej innowacyjności.

Technologia RATIONAL jest synonimem wyjątkowej jakości i trwałości oraz uniwersalnego zastosowania a przede wszystkim wyjątkowo łatwej obsługi.



CombiMaster – nieograniczona różnorodność zastosowań

Mając urządzenie CombiMaster można spokojnie oczekiwać na wszelkie wyzwania jakie przynosi codzienna praca w kuchni. RATIONAL CombiMaster może pracować w pięciu trybach: para, gorące powietrze, kombinacja pary i gorącego powietrza, Vario- parowanie oraz Finishing®. Różnorodność trybów pracy sprawia, że potrawy można przygotować na nieograniczoną ilość sposobów. Pieczenie, smażenie, grilowanie, gotowanie, duszenie, blanszowanie itd. – wszystko to tylko w jednym urządzeniu.

Choć zajmuje minimalną powierzchnię, CombiMaster zastępuje lub odciąża pracę niemal połowy tradycyjnych urządzeń kuchennych takich jak: piece konwekcyjne, kuchnie, patelnie uchylne, kotły, parowniki, frytownice i garnki. W porównaniu z tradycyjnymi piecami konwekcyjno-parowymi, CombiMaster przygotowuje potrawy nawet o 15% szybciej. Pozwala to zaoszczędzić czas i pieniądze.

Nawet przy równoczesnym załadunku pieca różnymi produktami, smaki i zapachy nie przenoszą się. Witaminy, minerały oraz związki odżywcze zostają w pełni zachowane. Jakość potraw zawsze jest idealna i powtarzalna.



Pięć trybów pracy – tylko jedno pokrętło



Para 100°C

Tryb pracy „para” jest idealny do blanszowania, gotowania, dogotowywania potraw oraz gotowania produktów wymagających pęcznienia. Wysokowydajny generator wytwarza świeżą parę wodną i potrzebuje wyjątkowo krótkiego czasu na rozgrzanie urządzenia. Stała temperatura komory i maksymalne nasycenie parą zapewnia równomierny i łagodny dla produktu przebieg gotowania. Taki sposób gotowania sprawia, że potrawy mają zawsze apetyczną barwę, uzyskują optymalną konsystencję i zachowują wszystkie związki odżywcze. Nawet przy równoczesnym załadunku komory pieca różnymi produktami, nie dochodzi do przenoszenia zapachów i smaków.



Gorące powietrze 30-300°C

Tryb pracy „gorące powietrze” jest idealny do pieczenia, smażenia, grilowania oraz zapiekania. Można grilować delikatną polędwicę, smażyć kotlety jak też piec różnorodne wypieki ze stuprocentową powtarzalnością wyznaczającą całkiem nowe standardy gastronomiczne. Maksymalna temperatura 300°C zapewnia odpowiednią rezerwę mocy, potrzebną przede wszystkim w trakcie przygotowywania potraw z produktów zamrożonych typu convenience.



Kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C

Tryb pracy „kombinacja pary i gorącego powietrza” zapobiega wysychaniu potraw, minimalizuje ubytki na wadze, równocześnie zapewnia równomierne zarumienienie. W porównaniu z tradycyjnymi metodami tryb ten pozwala osiągnąć krótki czas przygotowania potraw i do 50% zredukować straty wagowe mięsa.

Tryb kombinowany idealnie nadaje się do pieczenia mięs, duszenia, gotowania na parze i glazurowania. W tym trybie można również stosować intensywne gotowanie na parze do temperatury 130°C, przydatne w przygotowaniu trudno gotujących się warzyw (na przykład marchwi).



Vario-parowanie 30-99°C

Tryb pracy „Vario-parowanie” to metoda delikatnego gotowania w temperaturze nie przekraczającej 100°C i przy maksymalnym nasyceniu komory pieca parą wodną. Tryb ten pozwala na łatwe przyrządzenie dowolnych ilości nawet najdelikatniejszych potraw – ryb, zapiekanek z miksowanych warzyw, Creme Caramel, Mouseline. W tym trybie temperatura w komorze pieca jest utrzymywana z dokładnością do 1°C, co stanowi podstawowy warunek uzyskania potraw doskonałej jakości, zachowania typowego dla każdego produktu smaku oraz jego idealnej konsystencji. Vario-parowanie stosuje się do zaparzania, blanszowania, pęcznienia, gotowania produktów pakowanych próżniowo, rozmrażania, konserwowania i pasteryzowania.



Finishing®

Obowiązujący obecnie standard to przygotowanie potraw i następnie przetrzymywanie ich w ciepłe. Powoduje to pogorszenie jakości – częstym następstwem jest rozmiękczenie produktu. Zastosowanie w urządzeniu CombiMaster procesu Finishing® kończy epokę przetrzymywania potraw w ciepłe. Niezależnie od tego, czy przyrządzony ma być jeden, dziesięć czy kilkaset posiłków, proces Finishing® pozwala przyrządzać doskonałej jakości potrawy bez stresu i pośpiechu. Przygotowanie potraw można rozpocząć nawet kilka dni wcześniej. Dzięki procesowi Finishing®, wystarczy schłodzone wcześniej posiłki, na krótko przed podaniem wstawić do pieca. Po kilku minutach są gotowe do spożycia.



Czujnik temperatury rdzenia

Dzięki czujnikowi temperatury rdzenia potrawy mają idealną konsystencję. Nie dochodzi do przepieczenia a straty wagowe są wyraźnie zredukowane. Po osiągnięciu pożądanej temperatury rdzenia CombiMaster automatycznie wyłącza się.



Schładzanie – Cool down

Funkcja Cool down zapewnia szybkie obniżanie temperatury nie uszkadzając materiału z jakiego wykonana jest komora pieca.

Maksymalne bezpieczeństwo pracy dzięki niskiemu położeniu najwyższej półki

Wymywanie gorących, często wypełnionych płynnymi produktami pojemników znajdujących się powyżej wysokości wzroku wiąże się z dużym ryzykiem. Stowarzyszenia branżowe oraz związki zawodowe żądają ograniczenia maksymalnej wysokości położenia pojemników. Już dziś firma RATIONAL jako pierwsza wprowadziła w CombiMaster nowy standard. We wszystkich urządzeniach CombiMaster najwyższa szyna do wsuwania pojemników znajduje się na wysokości jedynie 1,60 m.

Najmniejsze urządzenie w klasie profesjonalnej

Zachowując dotychczasową pojemność komory oraz wyraźnie zwiększając zakres możliwości urządzenia, inżynierom firmy RATIONAL udało się zdecydowanie zmniejszyć jego wymiary. Dotyczy to zarówno wersji elektrycznej jak i gazowej. W porównaniu z tradycyjnymi piecami konwekcyjno-parowymi powierzchnia potrzebna do ustawienia RATIONAL CombiMaster jest mniejsza nawet o 28%. Dzięki temu dla CM znajdzie się miejsce w każdej kuchni.

najwyższa półka
na wysokości

1,60 m

we wszystkich typach
CombiMaster

redukcja powierzchni
zajmowanej przez piec o

28 %

dotyczy CombiMaster 202

RATIONAL Combi-Duo – dwa razy większe możliwości na tej samej powierzchni

Ustawienie dwóch urządzeń CombiMaster jedno na drugim albo pieca CombiMaster na SelfCooking Center® stwarza dodatkowe możliwości, zwłaszcza gdy w kuchni brakuje miejsca.

Rozwiązanie to umożliwia równoczesne przygotowanie posiłków w różnych trybach, na tej samej powierzchni. Pozwala to maksymalnie wykorzystać czas pracy.

Na przykład w dolnym piecu można w sposób całkowicie automatyczny przygotować pieczeń a jednocześnie w górnym urządzeniu gotować na parze warzywa, które zostaną z tą pieczenią podane.

Ze względów bezpieczeństwa także w zestawie Combi-Duo maksymalna wysokość położenia najwyższej półki wynosi 1,6 m.

Dla każdej kuchni
odpowiednia kombinacja



Usuwanie kamienia – teraz we własnym zakresie

Teraz kamień z generatora pary można usuwać we własnym zakresie. Automatyczny program odkamieniający gwarantuje doskonałe efekty – wystarczy nacisnąć przycisk.

Czystość i higiena – po prostu wystarczy nacisnąć przycisk

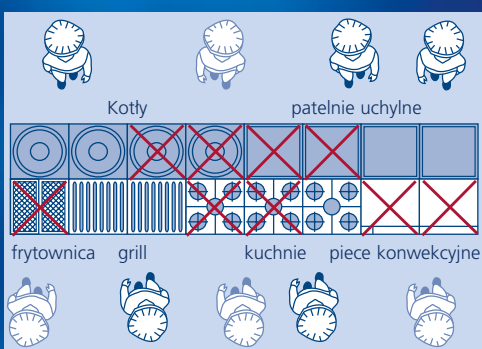
Do umycia CombiMaster RATIONAL wystarczy kilka nieskomplikowanych ruchów. Automatyczny program myjący likwiduje nawet największe zabrudzenia. Komorę pieca należy spryskać środkiem myjącym RATIONAL i następnie uruchomić program. Po zakończeniu programu komorę pieca należy jedynie opłukać czystą wodą. Spryskiwacz ręczny (wyposażenie dodatkowe) znacznie usprawnia i ułatwia pracę.



Inwestycja z gwarancją zysku

CombiMaster RATIONAL® nie tylko bardzo szybko się spłaca lecz także od pierwszego dnia przynosi prawdziwe pieniądze. Natychmiastowe zmniejszenie ilości zużywanych surowców, energii, czasu pracy, inwestycji dodatkowych i ilości miejsca daje znacznie większe oszczędności niż wynosi miesięczna rata amortyzacyjna.

Zarobek rośnie wraz ze wzrostem ilości serwowanych posiłków.



Blok kuchenny z tradycyjnymi urządzeniami do przygotowania posiłków wymaga przy 1200 posiłków dziennie 105 m² powierzchni.

Przy używaniu CombiMaster niezbędna do pracy powierzchnia zmniejsza się do 75 m².

Przykład: stołówka zakładowa wydająca 200 posiłków dziennie, dysponująca dwoma CombiMaster 101

Oszczędności	Podstawa obliczeń	Zysk
Mięso: znacznie mniej strat przy pieczeniu oznacza średnio o 10%* mniej surowca	Dotychczasowy koszt surowca = 9.800 PLN/miesiąc Koszt surowca przy wykorzystaniu CombiMaster = 8.820 PLN /miesiąc	= 980,- PLN miesięcznie
Tłuszcz: staje się prawie zbędny, zakup zmniejsza się o 95%*	Dotychczasowy koszt surowca = 1.100 PLN /miesiąc Koszt surowca przy wykorzystaniu CombiMaster = 55 PLN /miesiąc	= 1.045,- PLN miesięcznie
Energia: dzięki nowoczesnej technologii zużycie zmniejsza się średnio o 60%	Dotychczasowy koszt (6.000 kWh) = 2.100 PLN/miesiąc Koszt prądu przy wykorzystaniu CombiMaster (2.520 kWh) = 840 PLN /mies.	= 1.260,- PLN miesięcznie
Czas pracy: nakład pracy zmniejsza się o 20% dzięki możliwości przygotowania z wyprzedzeniem, łatwości obsługi itp.	ca. 36 godzin/miesiąc x 12 PLN/godzinę = ca. 440 PLN/miesiąc	= 440,- PLN miesięcznie

Dodatkowy zysk (po odliczeniu amortyzacji 912,- miesięcznie przez 7 lat)

miesięcznie	=	2.813,- PLN
rocznie	=	236.292,- PLN
po 10 latach	=	370.392,- PLN

* w stosunku do tradycyjnych metod przygotowywania posiłków

CombiMaster RATIONAL ...



Wbudowany mechanizm uszczelniający w urządzeniach wolnostojących

- Zapobiega stratom energii podczas pracy bez stelaża ruchomego
- Wyeliminowany montaż dodatkowej blachy uszczelniającej
- Zapobiega wydostawaniu się oparów



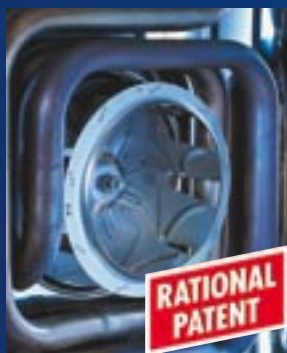
Prosta instalacja

- Niepotrzebny osobny lejek – przelew awaryjny zamontowany jest w urządzeniu
- Higieniczna, zgodna z normami i bezpieczna instalacja odpływu. Dopuszczenie DVGW i SVGW.



Czujnik temperatury rdzenia

- Zakres pomiaru 30-99°C



Wysoko wydajny wymiennik ciepła w urządzeniach gazowych

- Duża, gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie
- Długa żywotność

Uniwersalny, wzdużny układ prowadnic

- Możliwość bezpośredniego wkładania pojemników mniejszych niż 1/1 GN
- Mały zakres wychylenia wąskich drzwi – po otwarciu nie blokują powierzchni i przejść w kuchni
- Małe straty energii przy otwieraniu drzwi

Innowacyjna technologia rozprowadzania powietrza

- Wyeliminowanie przestojów wentylatora z powodu zbędnych zmian kierunku obrotu
- Do 15% krótszy czas przygotowania potraw w porównaniu z tradycyjnym trybem autoreverse
- Optymalna równomierność pieczenia

Spryskiwacz ręczny (wyposażenie dodatkowe)

- Płynna regulacja strumienia wody
- Ergonomiczne umiejscowienie
- Bezpieczeństwo użytkownika dzięki odcięciu dopływu wody przy wyłączonym urządzeniu
- Automatycznie chowane giętki przewód
- Dopuszczenie DVGW.

Gładkie wnętrza komory

- Zaokrąglone narożniki
- Łatwe czyszczenie dzięki gładkim i bezfugowym spoinom
- Optymalny przepływ powietrza pozwala uzyskiwać znakomite efekty

**ZGŁOSZENIE
PATENTOWE**

Wbudowany hamulec wentylatora

- Automagiczne zatrzymanie się wentylatora w ciągu 5 sek. po otwarciu drzwi – gorąca para i gorące powietrze nie są wydmuchiwane na zewnątrz
- Zwiększenie bezpieczeństwa i komfortu obsługi

Odśrodkowe, nie wymagające filtra, oddzielanie tłuszczu

- Wyeliminowanie konieczności czyszczenia i wymiany tradycyjnych filtrów
- Zawsze czyste powietrze wewnątrz komory
- Idealny smak



Obrotowe stelaże zawieszane

- Łatwy dostęp do wszystkich powierzchni komory bez konieczności wyjmowania stelaży
- Możliwość szybkiej zmiany różnych typów stelaży

Wbudowana rynienka na skropliny wewnątrz drzwi

- Po otwarciu drzwi zapobiega powstawaniu kałuż na podłodze ze ściekającej z szyby wody
- Stałe opróżnianie także przy otwartych drzwiach

Wentylowana przestrzeń między szymbami w drzwiach

- Łatwe mycie przestrzeni między otwieranymi szymbami
- Bezpieczna temperatura na zewnętrznej powierzchni szyby drzwi

...gdyż różnica tkwi w szczegółach!



Zawsze mamy piec odpowiedniej wielkości – elektryczny lub gazowy

Każdy typ CombiMaster ma takie same wymiary, wyposażenie i parametry pracy zarówno w wersji elektrycznej i gazowej.

Oferujemy wersje specjalne do montowania na statkach oraz wersje więziennicze a także CombiMaster z wbudowanym odpływem tłuszczu, szczególnie przydatnym przy obróbce kurczaków. Więcej informacji w prospektach specjalistycznych.

Dane techniczne – piece elektryczne i gazowe

Modele CombiMaster	61	62	101	102	201	202
Pojemność:	6 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Dzienna liczba posiłków:	30-80	60-160	80-150	150-300	150-300	300-500
Wzdłużny układ przewodnic dla:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Szerokość:	847 mm	1069 mm	847 mm	1069 mm	879 mm	1084 mm
Głębokość:	771 mm	971 mm	771 mm	971 mm	791 mm	996 mm
Wysokość:	757 mm	757 mm	1017 mm	1017 mm	1782 mm	1782 mm
Średnica przyłącza wody:	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Średnica odpływu:	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Ciśnienie wody:	odpowiednio 150-600 hPa lub 0,15-0,6 Mpa					
Wersja elektryczna						
Ciężar:	99 kg	133 kg	124,5 kg	175,5 kg	251,5 kg	326 kg
Moc przyłączeniowa:	10 kW	21 kW	19 kW	37 kW	37 kW	62 kW
Zabezpieczenie:	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Przyłącze do sieci:	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Moc dla trybu pracy „Gorące powietrze”:	9 kW	20 kW	18 kW	36 kW	36 kW	60 kW
Moc dla trybu pracy „Para”:	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Przekrój przewodu przyłączeniowego:	5 x 2,5 mm ²	5 x 4 mm ²	5 x 4 mm ²	5 x 10 mm ²	5 x 10 mm ²	5 x 25 mm ²
Wersja gazowa						
Ciężar:	121 kg	158,5 kg	148 kg	189,5 kg	261 kg	369,5 kg
Wysokość całkowita łącznie z przerywaczem ciągu:	996 mm	996 mm	1256 mm	1256 mm	2021 mm	2021 mm
Elektryczna moc przyłączeniowa:	0,3 kW	0,4 kW	0,39 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Zabezpieczenie:	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Przyłącze do sieci elektrycznej:	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Średnica przyłącza gazu:	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Przekrój przewodu przyłączeniowego:	3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²
Wersja na gaz ziemny/płynny LPG						
Maks. znamionowe obciążenie cieplne:	11 kW/12 kW	21,5 kW/23 kW	21,5 kW/23 kW	32 kW/34 kW	43 kW/46 kW	64 kW/67 kW
Moc dla trybu pracy „Gorące powietrze”:	11 kW/12 kW	21,5 kW/23 kW	21,5 kW/23 kW	32 kW/34 kW	43 kW/46 kW	64 kW/67 kW
Moc dla trybu pracy „Para”:	11 kW/12 kW	20 kW/21 kW	20 kW/21 kW	32 kW/34 kW	32 kW/33,5 kW	51 kW/53 kW



CM 61

CM 62

CM 101

CM 102

CM 201

CM 202

Wyposażenie dodatkowe RATIONAL – idealne uzupełnienie

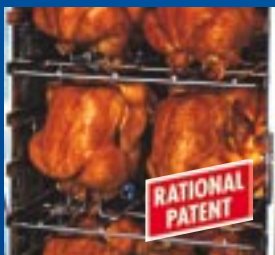
Jedynie oryginalne akcesoria RATIONAL pozwalają w pełnym zakresie korzystać z możliwości CombiMaster. Wykonane o najwyższej jakości, optymalnie dostosowane do potrzeb urządzenia, odznaczają się długotrwałą żywotnością.

Oto tylko część naszej oferty:



Ruszty i pojemniki GN

Pojemniki i ruszty RATIONAL o wielkościach 2/1, 1/1, 1/2, 1/3 GN. Blachy emaliowane o wysokich walorach użytkowych przeznaczone do pieczenia i wypieków. Oprócz standardowych oferowane są także blachy perforowane i pokryte warstwą teflonu, również o wymiarach 40 x 60 cm (blachy piekarnicze).



Opatentowane wyposażenie specjalne

Mamy szeroką paletę akcesoriów specjalnych – od specjalistycznych rusztów do pieczenia kurczaków i kaczek, poprzez CombiFry® do przygotowywania potraw frytowych, aż po ruszty CombiGril, dzięki którym na smażonych produktach powstaje taki sam wzór jaki daje ruszt tradycyjnego grila.



Podstawy i szafki oraz szafka termoizolacyjna

Cztery wersje podstaw i szafek zapewniają stabilne ustawienie urządzeń stołowych. Szafka termoizolacyjna posiada płynną regulację temperatury do 80°C. Wszystkie szafki i podstawy są wykonane zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami higienicznymi



System bankietowy Finishing®

System bankietowy Finishing® składa się ze stelaża na talerze oraz pokrowca termoizolacyjnego. Stelaże dostosowane są do talerzy o średnicy do 31 cm, w największych mieści się nawet 120 talerzy. Zastosowanie pokrowca termoizolacyjnego RATIONAL pozwala na 20 minutowe przetrzymanie potraw w ciepłe od zakończenia procesu Finishing® do momentu serwowania dań



Stelaże ruchome i wózki transportowe

Umożliwiają szybkie zmiany przyrządzanego asortymentu. Możliwość obustronnego za- i rozładowania, stelaże ruchome do wersji wolnostojących wyposażone są w odpowiedni hamulec. Do stelaży dla wersji stołowych oferowane są podstawy z prowadnicami oraz specjalne wózki transportowe.



Specjalny płyn myjący RATIONAL

W celu uzyskania optymalnego efektu mycia został specjalnie opracowany oryginalny płyn myjący RATIONAL.



Okap kondensacyjny UltraVent® do stosowania z CombiMaster 61/62/101/102/201.

Opatentowana technologia okapu kondensacyjnego UltraVent® zapewnia całkowite wylapanie wszelkich oparów wydostających się z urządzenia podczas jego pracy i po skropleniu usuwa je do kanalizacji przy pomocy wbudowanego systemu odprowadzającego. Po otwarciu drzwi urządzenia opary z komory są automatycznie odsysane za pomocą wentylatora. Dzięki temu nie ma potrzeby instalowania wyciągów nad urządzeniem.

Więcej informacji w prospekcie akcesoriów i wyposażenia dodatkowego.

Cechy wyposażenia

Rozmiary urządzeń

- Urządzenia stołowe: 6x1/1 GN, 6x2/1 GN, 10x1/1 GN, 10x2/1 GN, w wersji elektrycznej lub gazowej
- Urządzenia wolnostojące: 20x1/1 GN, 20x2/1 GN w wersji elektrycznej lub gazowej

Rodzaje pracy

- Para 100°C
- Gorące powietrze 30-300°C
- Kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C
- Vario-parowanie 30-99°C
- Finishing®

Funkcje dodatkowe

- Cool down – szybkie schładzanie
- Ręczny program mycia
- SelfClean-Automatik (automatyczne odkamienianie generatora pary)
- Dopływ energii sterowany zależnie od potrzeb
- Automatyczne, dwustopniowe (z chłodzeniem) odprowadzenie kondensatu
- ServiceDiagnose-System (SDS) – Serwisowy System Diagnostyczny
- Jednostka temperatury do wyboru w °C lub °F
- Program odkamieniania

Wyposażenie

- Pokrętko do włączania/wyłączania oraz wyboru trybu pracy
- Łatwe w obsłudze pokrętko do ustawiania temperatury, temperatury rdzenia i czasu
- System ostrzegawczy, np. w przypadku braku wody
- Czujnik temperatury rdzenia
- Cyfrowe wskaźniki temperatury
- Cyfrowy, 24 godzinny zegar nastawczy z ustawieniem pracy ciąglej
- Wysokowydajny palnik wentylatorowy (tylko urządzenia gazowe)
- Ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza
- Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody
- System rozprowadzenia powietrza w komorze (oprac. RATIONAL)
- Obrotowa osłona rozprowadzania powietrza
- Wbudowany hamulec wirnika
- ° Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia
- Odsrodkowe, nie wymagające filtra odprowadzanie tłuszczu
- Drzwi urządzenia z wentylowaną przestrzenią wewnętrzną
- Drzwi komory pieca z wbudowanym mechanizmem uszczelniającym (urządzenia wolnostojące) zapobiegającym wydostawianiu się oparów podczas pracy bez stelaża ruchomego
- Kłamka zamykająca z blokadą, obsługiwana jedną ręką, możliwość zamykania poprzez zatrzaśnięcie drzwi, opatentowany system działania kłamki zarówno przy wychyleniu jej w prawo jak i w lewo (w urządzeniach stołowych)
- Kłamka zamykająca z blokadą, obsługiwana jedną ręką, możliwość zamykania poprzez zatrzaśnięcie drzwi (w urządzeniach wolnostojących)
- ° Dwustopniowy zamek bezpieczeństwa w drzwiach
- Rynienka w drzwiach na skropliny, ze stałym odpływem również przy otwartych drzwiach (urządzenia stołowe)
- Rynna na skropliny podłączona do instalacji odpływowej (urządzenia stołowe)
- ° Drzwi otwierane na lewą stronę (urządzenia stołowe)
- Blokada otwartych drzwi przy 120°/180°
- Bezdotykowy wyłącznik drzwiowy
- Wciskana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi
- Urządzenie wykonane ze stali chromoniklowej wg DIN 1.4301
- Boczne (ułatwiające wprowadzenie) prowadnice dla stelaży ruchomych w urządzeniach wolnostojących
- Uniwersalny wzdłużny układ prowadnic 6x1/1, 10x1/1, 20x1/1 odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 w urządzeniach wolnostojących
- Uniwersalny wzdłużny układ prowadnic 6x2/1, 10x2/1, 20x2/1 odpowiedni dla pojemników GN 2/1, 1/1
- Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożnikami
- Komora pieca w formie wanny (ze spadkiem w kierunku odpływu)
- Halogenowe oświetlenie komory z termoodpornym szkłem Ceran
- Drzwiczki serwisowe dostępne z przodu urządzenia
- Prowadnice w kształcie litery U uniemożliwiające wywrócenie się częściowo wysuniętego pojemnika
- Zdejmowane stelaże zawieszane (w urządzeniach stołowych), odstęp prowadnic 70 mm, dodatkowa prowadnica na pojemnik do wyłapywania tłuszczu
- ° Stelaż ruchomy i podstawa z prowadnicami (urządzenia stołowe)
- Stelaż ruchomy (urządzenia wolnostojące) z obustronną blokadą, wbudowanym pojem-

nikiem na skropliny, z opróżnianiem, podwójnymi rolkami (2 z hamulcami postojowymi), średnica kółek 125 mm, wszystkie części metalowe ze stali szlachetnej

Podłączenie, ustawienie i dopuszczenia

- Deklaracja zgodności: CE
- Bezpieczeństwo elektryczne: VDE, UL, CUL, KEMA
- Bezpieczeństwo gazowe: Gastec, QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, PCT
- Bezpieczeństwo obsługi: GS
- Ogólna higiena: NSF
- Ochrona wody pitnej: DVGW, SVGW, KIWA
- Możliwość podłączenia do zasilania wodą zmiękczoną i/lub wodą ciepłą
- Urządzenia stołowe z kablem przyłączeniowym (bez wtyczki)
- Dopuszczenie DVGW: stałe przyłącze odpływowe (przelew awaryjny zamontowany w urządzeniu)
- Poziom izolacji elektrycznej IPX 5 (możliwość mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia strumieniem wody bieżącej o niskim ciśnieniu)
- ° Możliwość podłączenia do Sicotronic (możliwość podłączenia do innych urządzeń optymalizujących zużycie energii – na zamówienie)
- Nóżki urządzenia z regulacją wysokości (urządzenia stołowe i wolnostojące)
- Możliwość ustawienia na stole o głębokości 700 mm (6x1/1 GN i 10x1/1 GN)
- Możliwość mocowania do podłogi (urządzenia wolnostojące)
- ° Napiecia specjalne na zamówienie
- Gaz płynny i ziemny
- Gaz miejski na zamówienie
- Urządzenie dopuszczone zgodnie z VDE do pracy bez nadzoru

Wersje specjalne

- ° Wersja okrętowa
- ° Zamykany dostęp do panelu obsługi
- ° Wersja dla więziennictwa (urządzenia wolnostojące)
- ° Urządzenia stołowe 6x1/1 GN, 10x1/1 GN ze stelażami zawieszanymi lub ruchomymi do blach piekarniczych 400x600 mm do urządzeń stołowych 6x1/1 GN, 10x1/1 GN
- ° Urządzenia wolnostojące 20 x 1/1 GN ze stelażami ruchomymi do blach piekarniczych 400 x 600 mm
- ° Zdalna sygnalizacja pracy urządzenia
- ° Wersja amerykańska z możliwością zastosowania pojemników wg normy GN jak i US

Osprzęt dostarczany na zamówienie

- ° Podstawa z prowadnicami do stelaży ruchomych (urządzenia stołowe)
- ° Stelaż ruchomy (urządzenia stołowe) z prowadnicami w kształcie litery U
- ° Stelaż zawieszany do blach piekarniczych 400x600 mm (6x1/1, 10x1/1 GN)
- ° Stelaż zawieszany do form na wyroby garmazeryjne (6x1/1, 10x1/1 GN)
- ° Wózek transportowy na 2 stelaże ruchome (urządzenia stołowe) z podwójnymi rolkami, 2 z nich blokowane, średnica kółek 125 mm
- ° Stelaż ruchomy do blach piekarniczych 400x600 mm (6x1/1 GN, 10x1/1 GN i 20x1/1 GN)
- ° Podstawy w różnych wykonaniach, z regulacją wysokości, w wykonaniu higienicznym
- ° Specjalny środek myjący RATIONAL Rainiger
- ° Zestaw elementów do montażu Combi-Duo
- ° Stelaż ruchomy na talerze: 20 talerzy (6x1/1 GN), 34 talerze (6x2/1 GN), 26 lub 32 talerze (10x1/1 GN), 50 lub 62 talerzy (20x1/1 GN), 52 talerzy (10x2/1 GN), 84, 100 lub 120 talerzy (20x2/1 GN), wszystkie talerze do 31 cm Ø (w urządzeniach stołowych)
- ° Pojemniki GN w różnych wielkościach i wersjach
- ° Ruszty superspike do kurczaków i kaczek
- ° Ruszt do pieczenia jagniąt i prosiąt do urządzeń wolnostojących
- ° System bankietowy Finishing®
- ° Pokrowce izolacyjne do wszystkich stelaży ruchomych i stelaży na talerze
- ° Program komputerowy RATIONAL CombiLink®
- ° Serwisowy program komputerowy RATIONAL CombiCheck®
- ° Okapy kondensacyjne UltraVent® 6x1/1 GN, 6x2/1 GN, 10x1/1 GN, 10x2/1 GN, 20x1/1 GN
- ° Okapy wentylacyjne 6x1/1 GN, 6x2/1 GN, 10x1/1 GN, 10x2/1 GN
- ° Złącze szeregowe RS 232, np. do łączenia z RATIONAL CombiLink® oraz do transmisji danych HACCP
- ° Złącze RS 485
- ° Ruszt CombiGrill do pieczenia, ryby i warzywa
- ° Kosze CombiFry® do produktów wstępnie frytowanych
- ° Podwyższenie urządzeń i stelaży ruchomych (urządzenia wolnostojące)
- ° Osłona na lewą stronę urządzenia – ochrona elektroniki przed wysoką temperaturą od stojących obok urządzeń
- ° Przenywczy ciągły dla urządzeń gazowych
- ° Rampa wjazdowa do stelaży ruchomych (urządzenia wolnostojące)

- serjynie ° opcjonalnie

Jesteśmy do waszej dyspozycji....

Serwis

Własny serwis firmowy oraz rozbudowana sieć autoryzowanych zakładów serwisowych, telefoniczne doradztwo oraz dobrze zaopatrzony magazyn części zamiennych gwarantują zawsze szybką i skuteczną pomoc.

Gorąca linia między kucharzami

Jeżeli masz pytania dotyczące przygotowania produktów lub obsługi urządzeń firmy RATIONAL skontaktuj się z nami pod numerem telefonu (022) 864 93 26. Kucharz firmy RATIONAL natychmiast udzieli szybkiej i kompetentnej odpowiedzi.

RATIONAL TeamGaren Live

Oprócz wiedzy teoretycznej istotne jest zdobycie odpowiedniego doświadczenia. Zapraszamy na pokazy praktyczne „TeamGaren Live” prowadzone przez mistrzów kucharskich firmy RATIONAL.



RATIONAL Polska Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa



RATIONAL Polska Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa

RATIONAL TeamGaren Live

RATIONAL International

RATIONAL Polska Sp. z o.o.

ul. Trylogii 2/16, 01-982 Warszawa

Tel: (+48-22) 864 93 26, Fax: (+48-22) 864 93 28

info@rational-polska.pl, www.rational-polska.pl

RATIONAL Großküchentechnik

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/GERMANY
Tel.: + 49 18 05 99 88 99
Fax: + 49 81 91 32 72 31
E mail: dach@rational online.de
www.rational online.de

RATIONAL Belgium nv

Tel: + 44 15 82 48 03 88
Fax: + 44 15 82 48 50 01
E mail: rational@rational uk.co.uk

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

Tel: + 34 93 475 17 50
Fax: + 34 93 475 17 57
E mail: rational@rational iberica.com
www.rational iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.

Tel: + 39 0 41 5 95 19 09
Fax: + 39 0 41 5 95 18 45
E mail: info@rationalitalia.it
www.rationalitalia.it

RATIONAL Nederland

Tel: + 31 5 46 54 60 00
Fax: + 31 5 46 54 60 99
E mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia

Tel: + 46 46 23 53 70
Fax: + 46 46 23 53 79
E mail: info@rationalgmbh.se
www.rationalgmbh.se

RATIONAL Schweiz

Tel: + 41 62 7 97 34 44
Fax: + 41 62 7 97 34 45
E mail: cpc@rationalag.ch
www.rationalag.ch

RATIONAL Slovenien

SLORATIONAL d.o.o.
Tel.: +386 2 8821900
Fax.: +386 2 8821901
E mail: slorational@siol.net

RATIONAL UK

Tel: + 44 15 82 48 03 88
Fax: + 44 15 82 48 50 01
E mail: rational@rational uk.co.uk
www.rational uk.com

Przedstawicielstwo

RATIONAL AG (Rosja)

Tel: + 7 095 5043483
Fax: + 7 095 9807230
E mail: info@rational-russland.com

RATIONAL AG

Tel: + 49 81 91 32 70
Fax: + 49 81 91 2 17 35
E mail: info@rational ag.com
www.@rational ag.com

RATIONAL Canada

Tel: + 1 90 58 56 64 97
Fax: + 1 90 58 56 22 80
E mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rationalcanada.com

RATIONAL USA

Tel: + 1 8 47 2 73 50 00
Fax: + 1 8 47 7 55 95 83
E mail: info@rationalusa.com
www.rationalusa.com

RATIONAL Türkei

Tel: + 90 2 16 4 14 51 37
Fax: + 90 2 16 4 14 72 88
E mail: rational.ag@turk.net

RATIONAL Shanghai

Tel: + 86 21 64 73 74 73
Fax: + 86 21 64 73 74 54
shanghai.office@rational-china.com
www@rational-china.com

RATIONAL Korea

Tel: + 82 2 468 45 59
Fax: + 82 2 468 45 92
E mail: info@rationalkorea.co.kr
www. rationalkorea.co.kr

RATIONAL Japan

Tel: + 81 3 54 90 72 67
Fax: + 81 3 54 90 37 31
E mail: info@rationaljapan.co.jp
www.rationaljapan.co.jp



Imię i Nazwisko

Stanowisko

Firma

Ulica

Kod / Miejscowość

Telefon

Faks

E-mail

Zakres działalności:

- Restauracja Hotel
 Stołówka Catering
 Organizacja imprez Szpital
 Dom wczasowy Sanatorium
 Inne _____
 Posiadam piec marki _____
Ilość posiłków dziennie _____
Ilość pracowników _____

- Tak, chciałbym wziąć udział w bezpłatnej prezentacji TeamGaren Live. Proszę o telefoniczne uzgodnienie terminu.

Proszę przesłać mi następujące materiały:

- Terminy TeamGaren Live
 Prospekt RATIONAL SelfCooking Center®
 Prospekt RATIONAL CombiMaster
 Prospekt RATIONAL Wyposażenie dodatkowe
 Prospekt Finishing®
 Prospekt Pieczenie
 Prospekt Grillowanie, pieczenie i frytowanie

Wersje specjalne:

- Wbudowany odpływ tłuszczu
 Wersja z zabezpieczeniem
 Wersja dla więziennictwa
 Wersja na statki