

RATIONAL

CombiMaster



100°C



100°C



El número 1 mundial: en habilidad culinaria y tecnologías de vanguardia

Con la introducción del Vaporizador Combinado en 1976, RATIONAL revolucionaba el sector de la cocina industrial y colectiva.

Lo confirman los más de 240.000 Vaporizadores Combinados RATIONAL en uso diario en las cocinas del mundo. Hoy por hoy, de los Vaporizadores Combinados instalados en la gastronomía, uno de cada dos es un aparato RATIONAL.

RATIONAL es la empresa del cocinero profesional y dispone desde hace 30 años del equipo de desarrollo más grande del mercado, un equipo compuesto de cocineros, científicos, expertos en nutrición, físicos e ingenieros.

Más de 170 patentes, actuales y pendientes, confirman esta fuerza innovadora.

La tecnología RATIONAL es sinónimo de aparatos de extraordinaria calidad conjugada con una prolongada vida útil, óptima utilidad y un concepto de operatividad que destaca por su facilidad.



RATIONAL CombiMaster: aplicaciones culinarias sin límites

Con el CombiMaster se tomará la rutina culinaria con toda tranquilidad. Los cinco modos de cocción: aire caliente, vapor, combinación, vapor variable y Finishing le ponen a disposición el amplio y variado programa de aplicaciones culinarias que incorpora el CombiMaster de RATIONAL. Pastelería, asados y parrilladas, rehogados, blanqueados y escalfados, platos al vapor y muchas otras aplicaciones con un único aparato.

CombiMaster ocupa sólo un mínimo de espacio y reduce entre un 40% y un 50% el empleo de aparatos tradicionales como hornos de convección, fogones, sartenes basculantes, marmitas, vaporeras, freidoras, ollas y sartenes. CombiMaster es hasta un 15 % más rápido que el Vaporizador Combinado convencional y le permite ahorrar tiempo y dinero.

Además, le facilita la preparación simultánea de los más variados tipos de productos sin que los sabores se mezclen y sin pérdidas de vitaminas, minerales o sustancias nutritivas. La calidad siempre constante y excepcional de las comidas inspira confianza día tras día.



Cinco modos de cocción seleccionables con un solo mando



Vaporización a 100 °C

El modo de cocción "vaporización" es ideal para blanquear, hervir y pochar alimentos, para la cocción a fuego lento y para dejar productos en remojo. El generador de vapor de alto rendimiento suministra constantemente vapor fresco en un tiempo de calentamiento sorprendentemente breve. La temperatura constante dentro de la cámara de cocción y una saturación de vapor lo más alta posible avalan un proceso de cocción uniforme y particularmente delicado. El resultado son alimentos con un dorado apetitoso y textura perfecta, con un máximo contenido en sustancias nutritivas. Además, no se mezclan los sabores aunque se cargue el aparato simultáneamente con los productos más variados.



Aire caliente de 30 °C a 300 °C

El modo de cocción con aire caliente se presta de manera idónea para la preparación de asados, parrilladas, gratinados y pastelería. Filetes tiernos, chuletas crujientes, bollos, tartas y pasteles esponjosos - todo se hace con una homogeneidad que establece nuevas pautas. La temperatura de hasta 300 °C pone a disposición la potencia necesaria para la preparación de algunos productos, por ejemplo, congelados.



Vaporización combinada de 30 °C a 300 °C

La combinación de aire caliente y humedad evita que los alimentos se resequen, minimiza las pérdidas de peso y procura simultáneamente un dorado apetitoso y uniforme. La pérdida de peso comparada con los métodos de cocción convencionales disminuye en hasta un 50 % , teniendo también en cuenta que los tiempos de cocción son más cortos. La combinación de vapor y aire caliente le será muy útil cuando necesite asar, estofar, rehogar o glasear. A una temperatura de hasta 130 °C podrá cocer verduras de consistencia tan dura como por ejemplo las zanahorias, con vapor forzado.



Vaporización variable de 30 °C a 99 °C

Cocción delicada a menos de 100 °C con la máxima saturación de vapor. Para asegurar el éxito sin esfuerzo de recetas delicadas como el flan, el soufflé de verduras, los pescados finos o las muselinas, incluso en grandes cantidades. La precisión con la que la cámara de cocción mantiene la temperatura contribuye de manera decisiva a la perfección y a la calidad de las comidas, ayudándoles a conservar su sabor típico e individual y manteniendo una óptima consistencia. La vaporización variable es el modo ideal para la cocción lenta de alimentos, para pochar, escaldar y para la cocción al vacío.



Función Finishing

Lo habitual en la cocina es conservar las comidas calientes tras la cocción. Esta práctica afecta adversamente a la calidad de los alimentos y provoca un ablandamiento indeseado. Finishing, en el CombiMaster, rompe definitivamente con esta costumbre culinaria. Es igual que prepare usted un solo plato, cinco, veinte o más de mil, Finishing le suministra comidas perfectamente en su punto, sin esfuerzo. Es decir, la mise en place de todos los productos necesarios la efectúa en el momento más conveniente para usted, Finishing se encarga de terminar la cocción en el punto exacto unos momentos antes del servicio.



Sonda térmica

Para comidas perfectamente en su punto. El empleo de la sonda térmica evita la cocción excesiva del género y reduce sustancialmente la merma del asado. CombiMaster se desconecta automáticamente cuando alcanza la temperatura del núcleo térmico.



Cool down

La función Cool down proporciona un enfriamiento rápido de la cámara de cocción sin dañar el material.

Máxima seguridad laboral gracias a la reducción de la altura de carga

Trabajar con recipientes llenos y calientes a mayor altura que los ojos supone un sustancial potencial de peligro. Asociaciones profesionales y mutuas de accidentes de trabajo exigen por lo tanto la reducción de la altura de carga. El CombiMaster de RATIONAL integra ya un estándar normativo: la guía superior del CombiMaster queda a solamente 1,60 m de altura.

Sustancial ahorro de espacio: los minis en categoría profesional

La ingeniería RATIONAL ha conseguido reducir decisivamente el espacio ocupado por los aparatos, tanto de gas como en versión eléctrica, conservando toda la capacidad útil del horno e incrementando su rendimiento y su potencia.

Comparado al Vaporizador Combinado convencional, los equipos de la nueva generación ocupan hasta un 28 % menos de espacio. Por eso el CombiMaster de RATIONAL se adapta fácilmente a cualquier cocina.

1,60 m

altura máxima
de carga

en todos los modelos

CombiMaster

28 %

de ahorro en
espacio

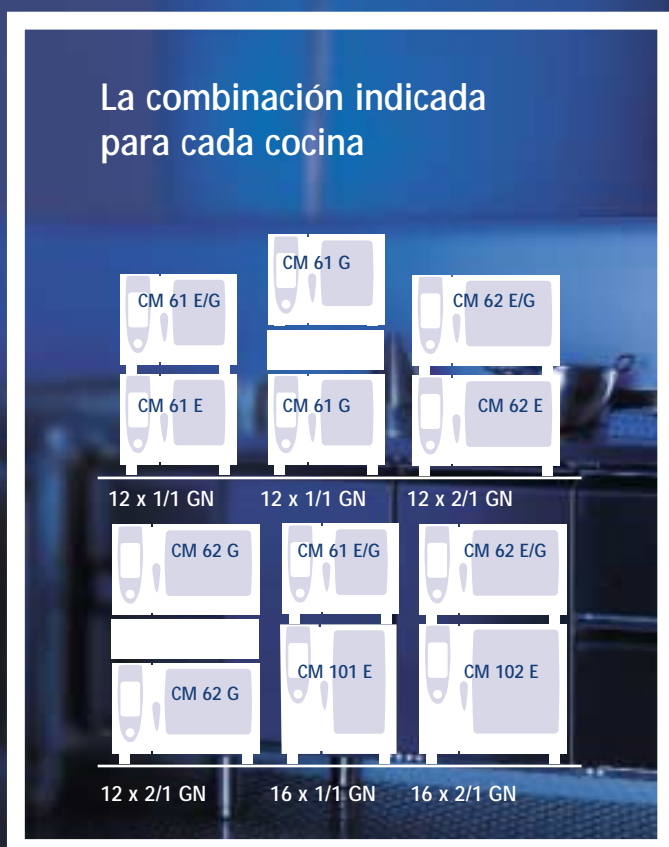
con el CombiMaster 202

RATIONAL Combi-Duo: doble flexibilidad sin necesidad de espacio adicional

La combinación de dos CombiMaster de sobremesa, superpuestos, le brinda toda una serie de posibilidades adicionales, especialmente si lo que falta en su cocina es espacio.

Sin necesidad de espacio adicional, podrá trabajar simultáneamente con diversos métodos de cocción y beneficiarse de una mayor flexibilidad. Es decir, mientras el asado se hace automáticamente en el CombiMaster inferior, podrá preparar las verduras para la guarnición en el superior.

Para su seguridad, la altura máxima de carga en el Combi-Duo es también de sólo 1,60 m.



Descalcificación sin problemas

A partir de ahora podrá descalcificar el generador de vapor usted mismo. El programa de descalcificación automática trabaja con suma fiabilidad pulsando simplemente una tecla.

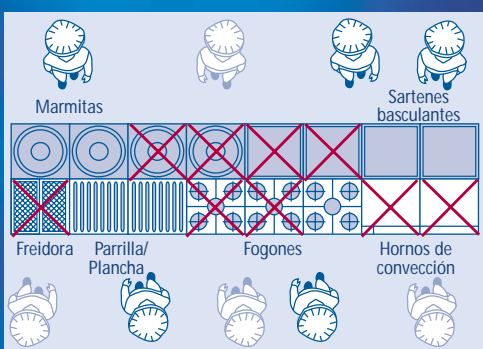
Limpieza e higiene con la simple pulsación de una tecla

Un par de fáciles maniobras y el RATIONAL CombiMaster queda perfectamente limpio. El programa de limpieza automática acaba incluso con la suciedad más resistente. Pulverice la cámara de cocción con el detergente de RATIONAL y arranque el programa de limpieza. Cuando éste termine, aclare la cámara de cocción con agua y ¡listo! Para mayor comodidad, dispone de la opción de ducha de mano.



Mayor ganancia en cada comida

RATIONALCombiMaster se amortiza con extraordinaria brevedad y le permite amortizar su inversión desde el primer momento. La inmediata reducción en el consumo de materias primas, energía, horas laborales, inversiones y espacio, hace que el aparato economice mucho más de lo que cuesta. Su ganancia aumenta con cada comida que produce adicionalmente.



Bloque de cocina con aparatos convencionales para la producción de 1200 comidas al día. (Superficie: 105 m²)

Con el CombiMaster la superficie necesaria para el mismo trabajo se reduce a 75 m².

Ejemplo: Comedor de empresa con una producción de 200 comidas diarias con dos aparatos CombiMaster 101

Su ganancia	Planteamiento del cálculo	Ganancia extraordinaria
Carne: La sensible reducción de la pérdida de peso durante la cocción equivale de promedio a una reducción del 10%* en el consumo de materias primas	Consumo de materias primas horno convencional 4.000,- €/mes. Consumo de materias primas con el CombiMaster 3.600,- €/mes.	= 400,- €/mes
Grasa: Prácticamente superflua. El consumo disminuye en hasta un 95%*	Consumo de materias primas horno convencional 50,- €/mes. Consumo de materias primas con el CombiMaster 3,- €/mes.	= 47,- €/mes
Energía: La moderna tecnología de regulación que incorpora el aparato reduce en promedio el consumo de energía en un 60% (0,07 € por kWh)	Consumo convencional 6.300 kWh = 441,- €/mes. Consumo con el CombiMaster 2.520 kWh = 176,- €/mes.	= 265,- €/mes
Horas de trabajo: Ganancias gracias a la producción anticipada y la fácil operativa.	120 min./día = 56 Std./mes. x tarifa por hora 18,- €**	= 1.008,- €/mes

Ganancia extraordinaria

menos amortización de 292,- € mensuales por un plazo de 5 años

Mensual	=	1.428,- €
Anual	=	17.136,- €
Tras 10 años	=	171.360,- €

* En comparación a los métodos de cocción tradicionales

** Cálculo ponderado de coste por hora para cocineros y personal de limpieza

Valores orientativos: pueden variar en cada país

RATIONAL CombiMaster ...



Mécanica de hermeticidad integrada en modelos de suelo

- Sin pérdidas de energía cuando se opera sin rack móvil
- No es necesaria una placa para precalentar
- Sin escape de vahos

PATENTE RATIONAL



Fácil instalación

- Sección de separación del drenaje integrado en el aparato sin necesidad de utilizar embudo.
- Conexión directa a desagüe homologada en conformidad con las normas DVGW y SVGW



Sonda térmica

- Gama de medición de 30 a 99 °C



Intercambiador de calor de alto rendimiento en aparatos de gas

- Superficie amplia y lisa para mayor facilidad de limpieza
- Prolongada vida útil

PATENTE RATIONAL

Inserto longitudinal

- Permite alojar contenedores GN 1/3 y 2/3
- Espacio de apertura reducido gracias a la puerta estrecha
- Mínima pérdida de energía al abrir la puerta

Ventilador con rotor autofrenante integrado

- Paro del rotor del ventilador a los 5 segundos de haber abierto la puerta
- Mayor seguridad operacional

Rotor del ventilador con innovadora técnica de direccionamiento del aire

- Sin tiempos improductivos debidos al cambio del sentido de rotación
- Tiempos de cocción hasta un 15 % más breves en comparación al funcionamiento autorreversible convencional
- Óptima homogeneidad

Separación centrífuga de grasa sin filtro

- Evita la limpieza y el cambio de filtros de grasa convencionales
- Aire limpio dentro del horno gracias a la separación automática de la grasa
- Sabor puro y genuino

PATENTE RATIONAL

Ducha de mano (opcional)

- Dosificación sin escalonamiento del chorro de agua
- Disposición ergonómica
- Seguridad gracias a la función automática de corte de agua
- Dispositivo recogedor automático integrado
- Homologación DVGW

Bastidores móviles

- Fácil acceso para trabajos de limpieza manual
- Fácil cambio de diversos bastidores

Cámara de cocción con circulación optimizada

- Interior del horno con esquinas redondeadas
- Cámara del horno sin juntas con costuras soldadas de excelente calidad
- Óptima uniformidad

PATENTE pendiente

Bandeja recoge gotas integrada en la puerta del aparato

- Evita la formación de charcos de agua incrementando el factor de seguridad
- Vaciado automático incluso con la puerta abierta

Puerta de cristal doble ventilada

- Fácil limpieza
- Seguridad gracias a la menor temperatura de contacto

... porque la diferencia está en el detalle!



El tamaño indicado para cada caso: Versión eléctrica o de gas

Tanto en la versión de gas como en la eléctrica, las medidas y la potencia del RATIONAL CombiMaster son siempre las mismas y su equipamiento es idéntico.

Además se ofrecen también versiones de alta seguridad para buques y para cárceles. En la última página encontrara una tarjeta de respuesta para solicitar nuestros catálogos especiales.

Ficha técnica para aparatos eléctricos y aparatos de gas

Modelo CombiMaster	61	62	101	102	201	202
Capacidad:	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
Número de comidas por día:	30-80	60-160	80-150	150-300	150-300	300-500
Bandeja longitudinal para	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
Ancho:	847 mm	1069 mm	847 mm	1069 mm	879 mm	1084 mm
Profundidad:	771 mm	971 mm	771 mm	971 mm	791 mm	996 mm
Alto:	757 mm	757 mm	1017 mm	1017 mm	1782 mm	1782 mm
Toma de agua:	R3/4"	R3/4"	R3/4"	R3/4"	R3/4"	R3/4"
Desagüe:	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Presión del agua	150-600 hPa o 0,15-0,6 Mpa respectivamente					
Versión eléctrica						
Peso:	99 kg	133 kg	124,5 kg	175,5 kg	251,5 kg	326 kg
Potencia conectada:	10 kW	21 kW	19 kW	37 kW	37 kW	62 kW
Fusible automático:	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Alimentación de la red:	3NAC 400 V	3NAC 400 V	3NAC 400 V	3NAC 400 V	3NAC 400 V	3NAC 400 V
Potencia "aire caliente":	9 kW	20 kW	18 kW	36 kW	36 kW	60 kW
Potencia "vapor":	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Diámetro del cable:	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
Versión gas						
Peso:	121 kg	158,5 kg	148 kg	189,5 kg	261 kg	369,5 kg
Altura incl. protección del flujo de gas:	996 mm	996 mm	1256 mm	1256 mm	2021 mm	2021 mm
Potencia conectada - electricidad:	0,3 kW	0,4 kW	0,39 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Fusible automático:	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Alimentación de la red:	1NAC 230V	1NAC 230 V	1NAC 230 V	1NAC 230 V	1NAC 230 V	1NAC 230 V
Alimentación de gas / toma de gas:	R3/4"	R3/4"	R3/4"	R3/4"	R3/4"	R3/4"
Diámetro del cable:	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
Gas natural / Gas líquido LPG						
Carga térmica nominal máxima:	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
Potencia "aire caliente":	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
Potencia "vapor":	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

Accesorios: El suplemento ideal

Sólo el empleo de accesorios originales RATIONAL, óptimamente adaptados a los aparatos, de excelente calidad, fiables y robustos le facilita la plena utilización del CombiMaster. Esta es una selección de nuestro exhaustivo programa:



Contenedores y parrillas GN

Los contenedores y parrillas de acero inoxidable de RATIONAL se ofrecen en los tamaños 2/1, 1/1, 1/2 y 1/3 GN. Para excelentes resultados de asados y horneados se ofrecen las bandejas esmaltadas de granito en GN y en medidas para panadería: 400 x 600 mm. Para panadería y pastelería aconsejamos las bandejas perforadas de teflón disponibles tanto en GN como en medidas para panadería.



Accesorios patentados especiales

Desde las parrillas Superspike para el asado de aves o el CombiFry® para la preparación de alimentos prefritos hasta las parrillas Combi-Grill para alimentos a la plancha con las típicas marcas de parrilla y toda una serie de accesorios para aplicaciones especiales.



Soportes y mesas

Para una instalación segura de los aparatos de sobremesa ofrecemos 4 diferentes opciones. Entre ellas, el armario térmico ajustable hasta los 80 °. Todos los soportes y mesas están fabricados conforme con las especificaciones de higiene vigentes.



Sistema Finishing para banquetes

El sistema Finishing está compuesto por el rack móvil para platos y la manta térmica (ThermoCover). Los racks para platos admiten platos de hasta 31 cm de diámetro y un total de 120 platos por rack. La manta térmica de RATIONAL mantiene hasta 20 minutos de espera entre el proceso Finishing y el momento de servir. Para más información, solicite nuestro catálogo Finishing.



Carro de transporte y rack móvil

El empleo de varios racks móviles acelera el cambio. Carga y descarga por ambos lados y dispositivo de bloqueo de los racks móviles para aparatos de suelo. Para los modelos de sobremesa se ofrecen racks móviles con guía de inserción opcional.



Detergente especial y abrillantador RATIONAL

Únicamente los productos originales RATIONAL especialmente diseñados, adaptados y homologados ofrecen óptimos resultados de limpieza. El detergente para parrillas elimina suciedades resistentes debidas al empleo del aparato a temperaturas superiores a los 200 °C.



Campana de condensación UltraVent® para los CombiMaster 61/62/101/102/201

La tecnología de condensación patentada que incorpora la campana UltraVent® posibilita la absorción y la evacuación de vapores y vahos y permite prescindir tanto de aparatosas medidas e instalaciones de ventilación como del convencional tiro exterior. La instalación es fácil y se puede efectuar también a posteriori.

Para más información solicite nuestro catálogo de accesorios.

CombiMaster: Características del equipamiento

Tamaños de los aparatos

- Modelos de sobremesa: 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN versiones eléctrica + gas
- Aparatos de suelo 20 x 1/1 GN, 20 x 2/1 GN, versiones: eléctrica + gas

Modos de cocción

- Vaporización a 100 °C
- Aire caliente de 30 °C a 300 °C
- Combinación de vapor y aire caliente de 30 °C a 300 °C
- Vaporización variable de 30 °C a 99 °C
- Finishing de 30 °C a 300 °C

Funciones adicionales

- Función Cool Down – enfriamiento rápido-
- Programa de limpieza manual
- Función de limpieza automática SelfClean® para el generador de vapor
- Abastecimiento de energía en función de la necesidad
- Instalación de desahujación automática
- ServiceDiagnose System (SDS = sistema de servicio o de diagnóstico)
- Posibilidad de seleccionar unidades de temperatura en °C ó °F
- Programa de descalcificación

Equipamiento

- Mando giratorio Con/Des y para selección de los modos de cocción
- Mando de fácil operativa para el ajuste de la temperatura, temperatura del núcleo y hora
- Visualización de mensajes de servicio y advertencias, por ejemplo: falta de agua
- Sonda térmica
- Visualización digital de la temperatura
- Reloj programador digital, 0-24 horas con posición continuo
- Sistema de quemador con ventilador de funcionamiento silencioso y alto rendimiento (sólo aparatos de gas)
- Limitador térmico de seguridad para el generador de vapor y para la calefacción por aire caliente
- Generador de vapor fresco de alto rendimiento con función automática de llenado de agua
- Sistema RATIONAL de direccionamiento del aire
- Panel orientable de cierre rápido
- Ventilador con rotor autofrenante integrado
- ° Ducha de mano con dispositivo recogedor y dosificación sin escalonamiento
- Separación centrífuga de grasas sin necesidad de filtro adicional
- Puerta de aparato dotada de doble cristal ventilado para una temperatura de contacto agradable y cristal interior móvil para fácil limpieza
- Puerta del aparato con mecánica de hermeticidad integrada (aparatos de suelo), evita la salida de vapor cuando se trabaja sin rack móvil.
- Maneta de la puerta patentado izquierda/derecha para operar con una sola mano y función de cierre por impulso en aparatos de sobremesa
- Maneta de la puerta para operar con una sola mano, función de cierre por impulso y bloqueo de la puerta en aparatos de suelo
- ° Cierre de seguridad (2 pasos)
- Bandeja recogegotas integrada en la puerta del aparato con vaciado automático permanente incluso con la puerta abierta (modelos de sobremesa)
- Bandeja recogegotas del aparato con vaciado automático al desagüe del aparato (modelos de sobremesa)
- ° Puerta con bisagra a la izquierda (aparatos de sobremesa)
- Posiciones de abertura en 120 °/180 °
- Interruptor de la puerta sin contacto
- Junta de la puerta insertable, fácil de cambiar
- Material interior y exterior: acero inoxidable DIN 1.4301
- Bastidor colgante de carga múltiple con dispositivo de ayuda de inserción lateral en aparatos de sobremesa
- Bandeja longitudinal 6 x 1/1, 10 x 1/1 y 20 x 1/1 indicada para contenedores GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 Bandeja longitudinal 6 x 2/1, 10 x 2/1 y 20 x 2/1 indicada para contenedores GN 2/1, 1/1
- Cámara del horno higiénica sin juntas, con esquinas redondeadas
- Cámara del horno en forma de cuba para protección contra chorreo de agua
- Iluminación halógena de la cámara del horno con cristal cerámico resistente a los choques térmicos
- Acceso a la puerta de servicio por la parte frontal
- Guías de inserción en forma de U para bandejas, con entalladuras para una fácil carga
- Bastidores colgantes extraíbles, móviles (modelos de sobremesa) con guía adicional para el colector de grasa
- ° Rack móvil de carga múltiple con guías de inserción (aparatos de sobremesa)
- Rack móvil de carga múltiple (aparatos de suelo con dispositivo de bloqueo por ambos lados, bandeja recogegotas integrada, rodillos tandem (2 con freno), ruedas de 125 mm de diámetro (todas las piezas metálicas de acero inoxidable)

Conexión, instalación y símbolos de homologación

- CE
- Seguridad eléctrica: VDE, UL, CUL, KEMA
- Seguridad gas: Gastec: OA,AGA, CSA, SVGW, JIA, PCT
- Seguridad usuario: GS
- Higiene general: NSF
- Protección agua potable: DVGW, SVGW, KIWA
- Posibilidad de conectar a una toma de agua blanda y/o de agua caliente
- Aparatos de sobremesa con cable de conexión
- Posibilidad de conexión fija a la tubería de desagüe conforme a DVGW gracias a la sección de separación de tubos integrada en el aparato
- Protección IPX 5 contra salpicaduras y chorreo de agua
- Posibilidad de conexión a Sicotronic (otros equipos de optimización energética bajo demanda)
- Patas del aparato regulables en altura (aparatos de sobremesa y de libre colocación)
- Posibilidad de colocar sobre mesa con 700 mm de profundidad (6 x 1/1 GN y 10 x 1/1 GN)
- Dispositivo de retención para aparatos de sobremesa
- Tensiones especiales bajo demanda
- Gas propano / butano o gas natural
- Gas ciudad a consultar
- Homologado para operación sin vigilancia conforme a las especificaciones VDE

Versiones especiales

- ° Versión para buques
- ° Panel de control cerrable
- ° Versión Alta Seguridad / Versión para cárceles
- ° Aparatos de sobremesa 6 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN con bastidores colgantes o racks móviles de carga múltiple (aparatos de sobremesa) – para panadería 400 x 600 mm-
- ° Aparato de suelo 20 x 1/1 GN – rack móvil de carga múltiple para panadería 400 x 600 mm-
- ° Contacto sin potencial para visualización operacional
- ° Versión EEUU con alojamiento tanto para contenedores GN como contenedores en norma EEUU

Accesorios opcionales

- ° Guía de inserción para rack móvil de carga múltiple (modelos de sobremesa)
- ° Rack móvil de carga múltiple (modelos de sobremesa) con guías de inserción en forma de U, entalladuras para fácil carga y guía adicional para el colector de grasas
- ° Bastidores colgantes para panadería 400 x 600 mm (6 x 1/1, 10 x 1/1 GN)
- ° Carro de transporte para 2 bastidores móviles de carga múltiple (modelos de sobremesa) con rodillos tandem, 2 de ellos inmovilizables, diámetro 125 mm
- ° Racks móviles de carga múltiple especiales para bandejas de panadería 400 x 600 mm (6 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN y 20 x 1/1 GN)
- ° Varios modelos de mesas, ajustables en altura, versión higiénica
- ° Detergente especial RATIONAL y abrillantador RATIONAL
- ° Combi-Duo-Set para 6 x 1/1 GN sobre 6 x 1/1 GN ó 6 x 1/1 GN sobre 10 x 1/1, 6 x 2/1 GN sobre 6 x 2/1 GN y 6 x 2/1 GN sobre 10 x 2/1 GN
- ° Rack móvil para platos 20 platos (6 x 1/1 GN), 34 platos (6 x 2/1 GN), 26 ó 32 platos (10 x 1/1 GN), 50 ó 62 platos (20 x 1/1 GN), 52 platos (10 x 2/1 GN), 84, 100 ó 120 platos (20 x 2/1 GN), platos de hasta 31 cm de diámetro en modelos de sobremesa, empleo solamente con carro de transporte)
- ° Contenedores GN en diversos tamaños y versiones
- ° Parrillas Superspike para aves
- ° Espadín asador para cordero y cochinito para aparatos de suelo
- ° Sistema Finishing para banquetes
- ° Manta térmica Thermocover para racks móviles de carga múltiple y cualquier rack móvil para platos
- ° RATIONAL CombiLink® – Su asistente virtual-
- ° RATIONAL CombiCheck® para RATIONAL Service Partner
- ° Campanas de condensación UltraVent® 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
- ° Campana extractora 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN
- ° Interface serial RS 232 para conexión, por ejemplo, al RATIONAL CombiLink® y salida de datos APPCC
- ° Interface RS 485
- ° Parrilla CombiGrill para parrilladas, pescados y verduras
- ° CombiFry® para productos prefritos
- ° Aumento de altura para aparatos de suelo y sus racks móviles
- ° Blindaje térmico para el panel lateral izquierdo
- ° Seguro de flujo para aparatos de gas

- de serie ° opcional

Servicios RATIONAL: plena satisfacción del cliente

Servicio Post Venta

La red de Servicio Post Venta cualificada y autorizada por RATIONAL le garantiza una asistencia rápida en caso de problemas.

Chef ☞ Line: ayuda competente de cocinero a cocinero

La Chef ☞ Line pone a su disposición la valiosa experiencia de los Chefs Asesores Comerciales de RATIONAL. Este servicio le garantiza ayuda rápida y eficaz simplemente con una llamada telefónica.

RATIONAL TeamCooking Live

Asista a uno de los seminarios gratuitos 'TeamCooking Live' que ofrecemos en toda España. Inscribese remitiéndonos la tarjeta de respuesta o consulte nuestra página web donde podrá encontrar todos los detalles sobre lugares y fechas y también realizar su reserva.



RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

Ctra. de Hospitalet, 147-149

Cityparc / Edif. Paris D

08940 Cornellá (Barcelona)

www.rational-iberica.com



Por favor
franquear

TARJETA DE RESPUESTA

RATIONAL Ibérica

Ctra. de Hospitalet, 147-149

Cityparc / Edif. Paris D

08940 Cornellá (Barcelona)

RATIONAL TeamCooking Live

RATIONAL International

EUROPE

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/GERMANY
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: grosskuechentechnik@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rationalitalia.it
www.rationalitalia.it

RATIONAL Nederland
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Polska
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

EUROPE

RATIONAL Scandinavia AB
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational.nu
www.rational.nu

RATIONAL Schweiz
Tel: +41 62 7973444
Fax: +41 62 7973445
E-mail: cpc@rationalag.ch
www.rationalag.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Tel: +44 1582 480388
Fax: +44 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

Представительство РАЦИОНАЛЬ АГ
Тел: +7 095 5043483
Факс: +7 095 9807230
Эл. почта: info@rational-rusland.com

RATIONAL AG
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

NORTH AMERICA

RATIONAL Canada Inc.
Tel: 905 567 5777
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rationalcanada.com

RATIONAL USA
Tel: (888) 320-7274
Fax: (847) 755-9584
E-mail: info@rationalusa.com
www.rationalusa.com

ASIA

株式会社 ラショナル・ジャパン
Tel: (03) 3812-6222
Fax: (03) 3812-6288
メールアドレス: info@rationaljapan.co.jp
ホームページ: www.rationaljapan.co.jp

RATIONAL Korea
전화: +82-2-545-4599
팩스: +82-2-3443-5131
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL 上海
电话: +86 21 64737473
传真: +86 21 64730197
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.com



Nombre / Apellido _____	Cargo _____
Empresa _____	
Calle _____	
CP/Población _____	
Teléfono _____	Telefax _____
E-mail _____	

Sector:

- Hotel Restaurante Catering
 Comida rápida Comedor colectividades
 Centro hospitalario
 Otros _____
 Poseo un Vaporizador Combinado desde _____
 Número de comidas diarias _____
 Número de empleados _____

Sí, deseo participar en un seminario gratuito TeamCooking Live. Por favor pónganse en contacto conmigo para más información.

Por favor, remítame la siguiente documentación:

- Lugares y fechas de los seminarios TeamCooking Live
 RATIONAL SelfCooking Center®
 RATIONAL CombiMaster
 Accesorios RATIONAL
 Finishing - a la carta y para banquetes-
 Horneado
 Asados, parrilladas y frituras

Versiones especiales:

- Salida de grasa integrada
 Versión de seguridad y para cárceles
 Versión para buques