



Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns sehr, Ihnen den neuen **CombiMaster® Plus** sowie den **CombiMaster® Plus XS (6x 2/3 GN)** mit **automatischer Garraumreinigung** vorstellen zu dürfen. Mit den Betriebsarten Dampf, Heißluft, Combi-Dampf und Finishing® ist der CombiMaster® Plus eine sehr preiswerte Lösung, wenn der Combi-Dämpfer für einen limitierten Einsatz (z.B. Aufwärmküche, als Postengerät mit überwiegendem Dampfeinsatz, etc.) genutzt werden soll.



### Automatische Garraumreinigung mit Tabs:

Damit die automatische Garraumreinigung sehr einfach, günstig und optimal sicher durchgeführt werden kann, werden hierfür Reiniger- und Klarspüler-Tabs verwendet. Die preiswerten Tabs werden einfach in den Garraum gelegt – fertig!

Im Vergleich zum SelfCookingCenter® handelt es sich um eine ausschließliche Garraumreinigung. Das heißt, der Dampfgenerator wird im CombiMaster® Plus nicht automatisch entkalkt!



Beim CombiMaster® Plus empfehlen wir Ihnen eine Wasserenthärtung vorzuschalten, wenn die Wasserhärte 15°dH oder mehr ist und das Gerät mehr als 3 Stunden pro Tag im Dampfbetrieb genutzt wird. Ist das Wasser weicher als 15°dH, so reicht eine jährliche Wartung. Um Defekte vorzubeugen, meldet sich der CombiMaster® Plus selbstständig, sobald ein kritischer Kalkaufbau im Dampfgenerator erreicht ist.

Im Gegensatz zu den meisten Heißluft-Dampfgargeräten, die nur Wasser auf die Heizstäbe im Garraum spritzen, handelt es sich beim CombiMaster® Plus um einen echten Combi-Dämpfer mit Frischdampfgenerator und Klimaregelung.

### Combi-Dämpfer = 2 Geräte in einem Gargerät

Der wesentliche Unterschied eines echten Combi-Dämpfers zu einem einfachen Heißluft-Dampfgargerät (z.B. Einspritzer) liegt darin, dass ein Combi-Dämpfer immer aus einem unabhängig arbeitenden Dämpfer und einem getrennt davon arbeitenden Umluftofen besteht. Das heißt, mit beiden Gerätefunktionen kann man entweder getrennt oder kombiniert (Combi-Dampf) arbeiten. Ein echter, technisch aufwändiger Combi-Dämpfer ist somit immer mit einem unabhängig arbeitenden Dampfgenerator (Verdampfungs-Boiler) ausgestattet.



### Vorteile echter Combi-Dämpfer gegenüber einfachen Heißluft-Dampfgargeräten

Für Profiköche liegt der große Vorteil darin, dass durch die ausschließliche Dampfhitze (keine Zugabe trockener Garraumhitze) sensible Produkte, wie frisches Gemüse, Fisch oder sogar Reis und Knödel perfekt gelingen. Im Vergleich zum Kochen im Wasserbad oder im Heißluft-Dampfgargerät ist das reine Dämpfen jedoch viel schneller und gesünder. Im à la carte-Betrieb, das heißt, bei fortwährendem Öffnen und Schließen der Garraumtür steht immer sofort frischer Dampf zur Verfügung. Ein Antrocknen der Produkte ist somit ausgeschlossen. Geräte mit Dampfgenerator können auch unter 100°C Garraumtemperatur fast gradgenau dämpfen und sogar gären. Des Weiteren kann durch die getrennte Regelung von Dampfgenerator und Heißluftheizung immer ein nahezu prozentgenaues Klima beim Teller- oder Behälter-Finishing® erzielt werden.

Ein weiterer wesentlicher technischer Vorteil des echten Combi-Dämpfers liegt darin, dass Kalzium (Kalk) und andere Schwebstoffe im Wasser bereits im Dampfgenerator ausfallen und damit Schäden im Garraum durch Kalk ausgeschlossen sind.

Für Fragen zu unserem neuen CombiMaster® Plus stehe ich Ihnen sehr gerne persönlich zur Verfügung.

Viele herzliche Grüße

Ihr

Gerhard Kramer  
Projekt Direktor  
RATIONAL Großküchentechnik GmbH  
Iglinger Straße 62  
D-86899 Landsberg

Tel.: +49 8191 327 134  
Fax.: +49 8191 327 72 134  
Mobil: +49 160 5352132  
E-mail: [g.kramer@rational-online.com](mailto:g.kramer@rational-online.com)  
Website: [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

## Gegenüberstellung SelfCookingCenter® und CombiMaster® Plus



Funktion	SelfCookingCenter®	CombiMaster® Plus
Touch-Display mit Farbbildern	X	--
Automatische Garprozesse	X	--
Intelligente Zeitsteuerung für jeden Einschub (rollierende Mischbeschickung)	X	--
Dampfgenerator	X	X
Automatisch kalkfrei	X	--
Automatische Reinigung	X	X
Beschwädung	X	--
Prozentgenaue Feuchteregelung	X	5 Stufen
6-Punktfühler	X mit Fehlsteckerkennung	1-Punkt ohne Fehlsteckerkennung
LED-Lichtleisten	X	--
3-Scheibenverglasung <b>(10% weniger Energieverbrauch)</b>	X	--
Internetvernetzung (LAN)	X	optional
Zusatzfunktionen: z.B. Sprachen, Nachtgaren, automatische Startzeit, Energieverbrauchsanzeige, etc.	X	--