



Restauracióncolectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



## Rational sigue con la promoción del 20% de descuento en el 'CombiMaster Plus'

24-02-2014

La firma alemana Rational mantiene la oferta excepcional iniciada el año pasado con motivo de su 40 aniversario, y da continuidad a su campaña de promoción del vaporizador combinado modelo 'CombiMaster Plus', del que sigue ofreciendo un descuento del 20% hasta nuevo aviso. Una oportunidad única para hacerse con este horno de inabarcables aplicaciones culinarias.

El 'CombiMaster Plus' es un vaporizador combinado con excelentes prestaciones y de fácil manejo. Ofrece aplicaciones culinarias sin límites y óptimos resultados de rendimiento. Su rentabilidad y eficiencia son solamente algunas de sus muchas ventajas. Es ideal en instalaciones de línea fría, es programable, tiene función de regeneración y cuenta también con un registro de datos APPCC. El equipo está disponible en seis modelos diferentes y tiene dos años de garantía.

### Características clave del 'CombiMaster Plus'

- Aplicaciones culinarias sin límites. El 'CombiMaster Plus' sustituye hasta un 50% de los aparatos de cocción convencionales: se puede usar como plancha o parrilla y para hornear, asar, estofar, brasear, cocer al vapor, hervir, pochar y en otras tantas otras aplicaciones.
- Cuenta con una potencia de cocción única en su clase. La potencia de cocción del 'CombiMaster Plus' posibilita una capacidad de carga hasta un 30% mayor comparado con el modelo anterior. Combinada con las logradas tecnologías de cocción, asegura comidas de constante y excelente calidad.
- Óptimo clima de cocción. La función ClimaPlus regula el clima de cocción específico de cada producto, para cortezas y empanados supercrujientes y asados con todo su jugo.
- Manejo facilísimo. El mando giratorio, de clara disposición y diseño robusto, apto para ambientes profesionales, facilita al máximo la selección de las diversas funciones.

### Rentabilidad y eficiencia

Junto a las ventajas de las múltiples aplicaciones culinarias, se deben destacar los aspectos relacionados con un tema tan importante como es la eficiencia. El 'CombiMaster Plus' incrementa la rentabilidad en la cocina, de manera sustancial y comprobable. No hay que esperar ningún período de amortización. El ahorro de materia prima, energía, la reducción de los costes laborales y la reducción de espacio superan en mucho los costes de financiación.

En detalle:

- Reducción de hasta un 10% en el consumo de materia prima. El ajuste sensible del clima en la cámara de cocción posibilita una preparación particularmente delicada de carnes, pescado, aves y venado. La pérdida de peso de la materia prima por recortes y cocción disminuye en hasta un 10%.
- Reducción de las horas de trabajo. El 'CombiMaster Plus' es un ayudante eficaz. La posibilidad de planificar la producción con días de antelación, la simplicidad de manejo y la facilísima limpieza del aparato permiten ahorrar diariamente de 1 a 2 horas de trabajo.
- Reducción de los costes de energía en hasta un 60%. Los breves tiempos de precalentamiento eliminan la necesidad del modo *standby*, imprescindible en equipos convencionales. En combinación con los tiempos de cocción mucho más cortos, además de tiempo se ahorra sustancialmente en energía. El sistema de regulación ultrasensible y el abastecimiento de energía en función de la necesidad, hacen realidad un ahorro del 60% frente a los aparatos de cocción convencionales.
- Por último la minimización de espacio en más de un 30%, en comparación con cocinas convencionales sin vaporizador combinado. En una superficie de menos de 1 m<sup>2</sup> se puede sustituir o disminuir en un 40/50% el empleo de utensilios de cocción convencionales. Al disminuir la necesidad de espacio en la cocina, se reducen también los costes de inversión.

Características técnicas completas del 'CombiMaster Plus': [catálogo](#).

Cabe recordar que Rational organiza demostraciones de producto en toda España. La participación es gratuita y las inscripciones se pueden mandar a través de la [web](#).

[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)