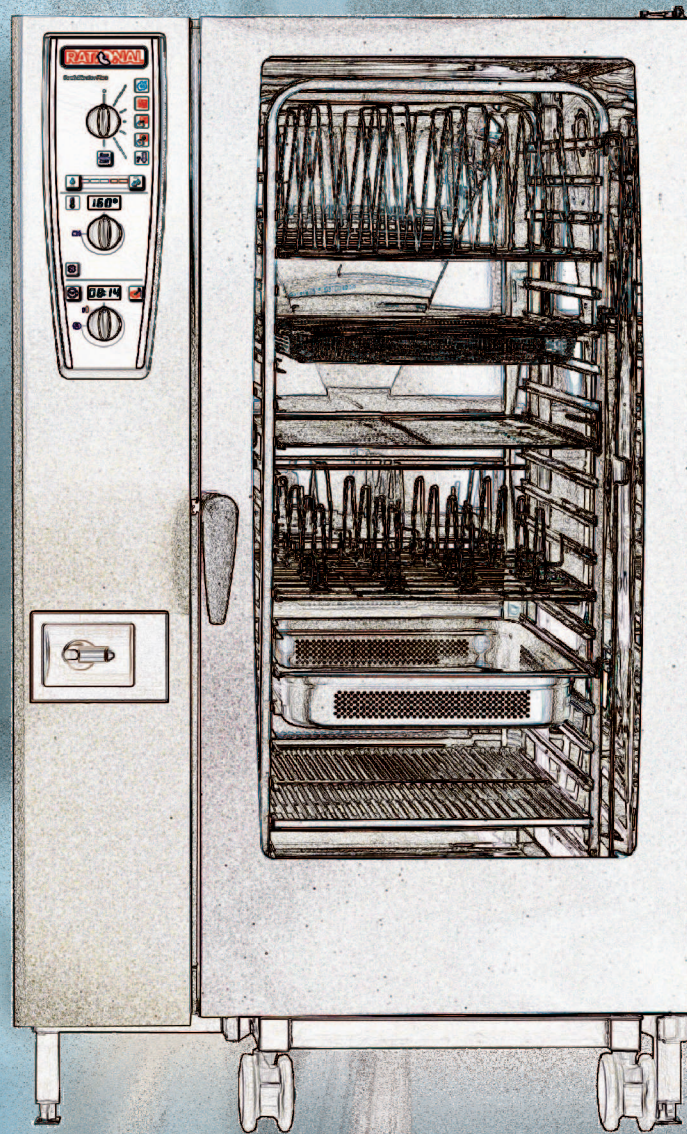


# Hornos Rational



### SelfCookingCenter®

Treinta, cientos o miles de comidas...  
Elija entre los diferentes tamaños el SelfCookingCenter® que mejor se adapte a sus necesidades, en versión eléctrica o de gas.

Las medidas, el equipamiento, el rendimiento y las prestaciones son idénticas en ambas versiones. Nuestro programa incluye adicionalmente toda una serie de versiones especiales entre las cuales hallará sin duda la solución de su cocina. Adicionalmente al SelfCookingCenter® ofrecemos el CombiMaster® Plus (disponible en 6 tamaños, versión eléctrica y de gas).



Excepto en los modelos XS 6 2/3 y 202



INDICE

Gama Caliente

### SelfCookingControl® 7 modos de cocción

#### Función: Modo automático

En los 7 modelos de cocción automática SelfCookingControl® detecta los requisitos específicos de cada producto, el tamaño del género y el volumen de carga.

Teniendo en cuenta las preferencias del usuario, el equipo calcula el tiempo de cocción, la temperatura necesaria, así como el clima ideal dentro de la cámara de cocción del horno y adapta estos valores constantemente.

Además el equipo indica el tiempo que falta para terminar la cocción.

Aparatos	Modelo XS 6 2/3	Modelo 61
<b>Versión eléctrica</b>		
Ref.	B608100.01	B618100.01
Potencia de conexión (k)	5,7	11
Tensión	3NAC 400V	3NAC 400V
<b>Versión de gas</b>		
Ref. Butano/propano 3+		B618200 30B
Ref. Gas natural H		B618200 30
Potencia de conexión. Gas natural /Butano/Propano		13 Kw/ 13 Kw
Tensión		1NAC 230 V
<b>Kit de conexión imprescindible para la instalación</b>		
Mesa UG I Estándar		
Mesa UG II Estándar		
Mesa US III Estándar		
Mesa US IV Estándar		
<b>Capacidad</b>	6x2/3 GN	6x1/1 GN 12x1/2 GN
Número de comidas por día	20-80	30-80
Ancho (mm)	655	847
Profundidad (mm)	555	776
Alto (mm)	567	782
<b>Productos de limpieza</b>		
Pastillas de detergente, 100 unidades		
Pastillas Care, 150 unidades		
Pastillas abrillantador sin Care 50 unidades		
Pastillas reducción de espuma, 120 unidades.		
Ofrecemos una amplia gama de accesorios para la preparación de todo tipo de alimentos. Porfavor consulte		



### CombiMaster® Plus

Treinta, cientos o miles de comidas....  
Elija entre los diferentes tamaños el CombiMaster® Plus que mejor se adapte a sus necesidades, en versión eléctrica o de gas.

Las medidas, el equipamiento, el rendimiento y las prestaciones son idénticas en ambas versiones.

Nuestro programa incluye adicionalmente toda una serie de versiones especiales entre las cuales hallará sin duda la solución mas adecuada para su cocina..

CombiMaster® Plus (disponible en 6 tamaños, versión eléctrica y de gas).



### Nueva Gama CombiMaster® Plus con limpieza automática



#### Las características clave

##### Aplicaciones culinarias sin límites.

El CombiMaster®Plus sustituye hasta el 50% de los aparatos de cocción convencionales: uselo como plancha o parrilla y para hornear, asar, estofar, brasear, cocer al vapor, hervir, pochar y en tantas otras aplicaciones.

##### 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. Combinado con las logradadas tecnologías de cocción, asegura comidas de constante y excelente calidad.

##### Óptimo clima de cocción.

La función Clima®Plus regula el clima de cocción específico de cada producto, para corpezas 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.

Aparatos	Modelo CMP XS	Modelo CMP 61
Versión eléctrica con limpieza aut.		
Versión eléctrica sin limpieza aut.		
Ref.	B608100.01	B618100.01
Potencia de conexión (k)	5,7	11
Tensión	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Versión de gas con limpieza aut.		
Potencia de conexión Gas natural/butano/propano 3P		13 Kw/ 13 Kw
Tensión		1 NAC 230 V
Kit de conexión imprescindible para la instalación		
Mesa UG I Estándar		
Mesa UG II Estándar		
Mesa US III Estándar		
Mesa US IV Estándar		
Capacidad	6x2/3 GN	6x1/1 GN 12x1/2 GN
Numero de comidas por día	20-80	30/80
Ancho (mm)	655	847/847
Profundidad (mm)	555	776/776
Alto (mm)	567	782/996
Productos de limpieza		
Pastillas detergente 100 unidades		
Pastillas Care 150 unidades		
Pastillas abrillantador sin Care 50 unidades		
Pastillas reducción de espuma, 120 unidades		
Ofrecemos una amplia gama de accesorios para la preparación de todo tipo de alimentos. Porfavor consulte el		

# Hornos mixtos convección vapor | Hornos RATIONAL



Modelo CMP 101	Modelo CMP 62	Modelo CMP 102	Modelo CMP 201	Modelo CMP 202
A119100.01202	A629100.01202	A129100.01202	A219100.01202	A229100.01202
18,6	22,3	36,7	37	65,3
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
22 Kw/ 22 Kw	28 Kw/ 28 Kw	45 Kw/ 45 Kw	44 Kw/ 44 Kw	90 Kw/ 90 Kw
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
10x1/1 GN	6x2/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
20x1/2 GN	12x1/1 GN	20x1/1 GN	40x1/2 GN	40x1/1 GN
80/150	60/160	150/300	150/300	300/500
847/847	1.069/1.069	1.069/1.069	879/879	1.084/1.084
776/776	971/971	971/971	791/791	996/996
1.042/1.256	782/996	1.042/1.256	1.782/2.021	1.782/2.021
Ref. 56.00.210				
Ref. 56.00.562				
Ref. 56.00.211				
Ref. 56.00.598				
catálogo de equipos y accesorios				

## Funciones

- Modo (Vaporizador Combinado) Con los 3 modelos de cocción:
- Margen de temperatura de 30°C-300°C
- KlimaPlus® - medición, ajuste y regulación de la humedad y con exactitud porcentual.

## Características del equipamiento

- Sonda térmica .
- Ducha de mano con dispositivo recogedor.
- 50 programas de hasta 6 pasos cada uno.
- 5 velocidades programables de circulación del aire.
- Enfriamiento de cabina rápido y seguro gracias a la función Cool Down.
- Inteface USB

INDICE

Gama Caliente