Il CombiMaster Plus RATIONAL anche in formato XS e con pulizia automatica

webmail-1-9fb7e0f5

Il CombiMaster Plus è disponibile da subito anche in formato XS, naturalmente con prestazioni eccellenti come quelle dei fratelli maggiori. Con un volume di appena 0,2 m3, il più piccolo modello della serie CombiMaster Plus si adatta a ogni cucina professionale, per quanto piccola, e convince per la facilità d'uso. Ma anche per i modelli più grandi, Rational tiene fede alla sua fama di innovativo produttore di apparecchi, perché la pulizia automatica semplifica da subito il lavoro quotidiano anche in questa classe di prodotti.

Dopo il nuovo SelfCookingCenter, Rational lancia sul mercato la nuova versione del CombiMaster Plus, il combi-vapore ad impostazione manuale, che da oggi vanta anche l’ambita pulizia automatica.



I riflettori sono soprattutto sul nuovo modello della gamma: il CombiMaster Plus XS. Oltre alle sue dimensioni compatte di soli 55,5 cm di profondità, 65,5 cm di larghezza e 56,7 cm di altezza, CombiMaster Plus XS si fa notare con una tecnologia sofisticata, un design moderno e convince grazie ad un utilizzo ergonomico.

Con questo apparecchio Rational è riuscita ad ampliare la serie CombiMaster Plus con il formato 6 x 2/3, senza però rinunciare alla potenza e alla performance che la contraddistinguono. Nel modello XS è inoltre prevista la porta con triplo vetro e l’illuminazione a LED che consente un'ottima visuale nella camera di cottura. Naturalmente, il formato XS è dotato anche di una funzione di pulizia automatica e

colpisce con un'eccellente robustezza per la massima qualità dei cibi.
"Questo fa sì che l'apparecchio, così come il nostro SelfCookingCenter XS, sia particolarmente adatto alle cucine a vista, ma anche come postazione individuale nei ristoranti", afferma **Enrico Ferri**, Amministratore Delegato di RATIONAL Italia, sottolineando i vantaggi per la clientela del nuovo CombiMaster Plus XS.

I modelli più grandi di CombiMaster Plus hanno sempre convinto con funzioni che si possono utilizzare facilmente e che garantiscono la massima qualità dei cibi,come ad es. la circolazione dinamica dell’aria brevettata, che distribuisce il calore in modo ottimale all'interno della camera di cottura ed assicura così risultati straordinari. Grazie all’ottimizzazione del flusso d’aria si ottengono prelibatezze culinarie in pochissimo tempo,garantendo croste e panature croccanti ed arrosti succosi in modo veloce e affidabile.

Per contro, il potente e famoso generatore di vapore fresco Rational garantisce sempre colori intensi, ottimo sapore e la conservazione di vitamine e sostanze minerali. La particolarità sta nel fatto che anche il formato XS dispone, nonostante le sue dimensioni compatte, del generatore di vapore fresco ed è quindi unico nella sua categoria.

Un'altra caratteristica comune a entrambi i formati è la facilissima pulizia automatica. Basta selezionarne il livello, inserire il numero indicato di pastiglie detergenti ed è fatto. Come per magia, gli apparecchi vengono igienizzati e puliti sempre al meglio. Volendo, anche di notte. *"Sia per le innovazioni dei modelli CombiMaster Plus,che per i modelli del SelfCookingCenter, teniamo sempre conto delle esigenze specifiche dei nostri clienti"*, afferma Enrico Ferri, spiegando l'attività di sviluppo che si svolge in Rational.

www.rational-online.com