

CombiMaster® Plus (コンビマスタープラス)

RATIONAL

低価格で高パフォーマンス
ファーストクラスのコンビオープン



シンプルな操作と効果的な温度調整により高品質で多彩な調理を実現

CombiMaster Plus



スチーム (30°C - 130°C)

ホットエアー (30°C - 300°C)

コンビネーション (30°C - 300°C)

Finishing® (30°C - 300°C)

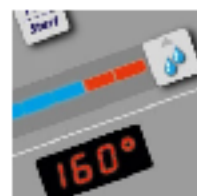
(事前に調理しておいた食材の最終加熱機能)

クールダウン (庫内冷却機能)

ニーズを満たす充実の機能を搭載

湿度調整機能

湿度は5段階から設定可能。常に庫内を計測し、必要に応じて加湿・除湿を行い、自動で制御。



5段階のファンスピード

食材に合わせて、ファンスピードを5段階から設定可能。自動ファンブレイキ機能搭載。



USBインターフェース

調理プログラムのコピーのほか、HACCPデータの記録、ソフトウェアのアップデートが可能に。



プログラミング

調理プログラムは最大6ステップ、100プログラムまで保存可能。また、USBメモリを使って、他のコンビマスターにプログラム内容を簡単にコピーできる。

クリーニング

純正液体洗剤を使って洗浄プログラムを稼働するだけで手間いらずで洗浄可能



・RATIONALとは・・・1976年ドイツ・ランツベルグ市で創業以来、世界85か国の調理人達に愛され続けてきたラショナル。創業以来、「スチコン」だけを作り続けるスチコンの専門メーカー。単なる機械メーカーではなく、常にお客様に有益なソリューションを提供するアプリケーション企業を目指します。

Made in Germany

商品の詳細は下記までお問合せください！

株式会社 ぞう屋

〒554-0004 大阪市生野区巽北3丁目13-20

TEL 06-6757-5439 (代) Fax 06-6757-5467