



Optimal vorbereitet –
perfekt vollendet –

35 Jahre Kochkunst aus einem Gerät:

GISI System RATIONAL
für Sie und Ihre Gäste.

GISI Partner
Inh. Stephan Strasser
Innovative KüchenTechnik ★★★★★

Seit 35 Jahren Kochkunst.

Seit wir vor 35 Jahren den Kombidämpfer in der Schweiz eingeführt haben, suchen wir kontinuierlich den Mehrnutzen für unsere Kunden in der thermischen Speisenzubereitung.

Dabei suchen wir immer die beste Kombination von Spitzenqualität und Wirtschaftlichkeit. Thermische Speisenzubereitung hat viel mit Ingenieurkunst und Ernährungslehre zu tun und – **allem voran: mit Kochkunst.**

Deswegen sind wir nicht nur das Unternehmen für Köche, sondern seit über 40 Jahren auch das Unternehmen für die Küche. Schliesslich verstehen wir uns nicht zuerst als Maschinenbauer, sondern als innovativer Problemlöser. Wir denken in erster Linie an den Nutzen und die Zufriedenheit unserer Kunden und ihrer Gäste.

Gerade deswegen beschäftigen wir uns Tag für Tag mit den wichtigen Details rund ums Kochen. Wie man einfach und hoch effizient herausragende Speisenqualität zubereitet. Das hat uns zum Technologie- und Marktführer gemacht.

Diesen Vorsprung zementieren wir mit dem neuen CombiMaster® Plus.

Unser Unternehmensziel:

Wir stellen unser gesamtheitliches Wissen in den Dienst unserer Kunden und tragen damit zu deren nachhaltigem Erfolg massgeblich bei!

Einzigere Direktimporteur von Rational-Geräten

- *Mit eigenem Showroom*
- *Mit permanenten Vorführungen in der ganzen Schweiz*
- *Mit schweizweitem Servicenetz*

GarenLive und Vorführungen in der ganzen Schweiz durch unsere Köche.

CombiMaster® Plus:

Eine Klasse für sich.



Die Leistungsträger

- **Dynamische Luftverwirbelung und neue Garraumgeometrie**
In der Summe bewirken beide Faktoren eine absolut homogene Wärmeverteilung – und im Ergebnis eine bislang unerreichte Gleichmässigkeit des Gargutes.
- **Aktives Klimamanagement im Garraum**
Die effektivste Entfeuchtungstechnik arbeitet extrem schnell und sorgt auch bei Vollbeschickung dafür, dass Braten oder Paniertes werden, wie sie sein sollen: innen zart und saftig, aussen goldbraun und knusprig.
- **Effiziente, hygienische Frischdampferzeugung**
Das beste Gerät zum Dämpfen. Die Dampfsättigung ist besonders schnell und vor allem konstant auf höchstmöglichem Niveau. Fisch, Gemüse und andere sensible Speisen werden schonend gedämpft und trocknen nicht an.

Die zentralen Leistungsmerkmale

- **Grenzenlose Garvielfalt**
Der CombiMaster® Plus ersetzt bis zu 50 % aller herkömmlichen Gargeräte: Sie können darin grillen, backen, braten, schmoren, dämpfen, dünsten, pochieren und vieles andere mehr.
- **Einzigartige Garleistung**
Die Garleistung des CombiMaster® Plus ermöglicht bis zu 30 % grössere Beladungsmengen. Zusammen mit den ausgereiften Gartechnologien garantiert diese Leistung durchgängig herausragende Speisenqualität.
- **Optimales Garraumklima**
ClimaPlus® regelt das produktspezifische Klima im Garraum, für krosse Krusten, knusprige Panierung und saftige Braten.
- **Kinderleichte Bedienung**
Die Drehknebelbedienung zur Funktionswahl ist einfach, absolut übersichtlich und hat sich im harten Küchenalltag bewährt.



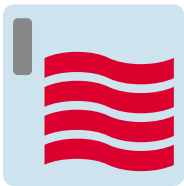
Das Multitalent.

Der CombiMaster® Plus ist ein wahres Multitalent und wird schnell zum unentbehrlichen Helfer in Ihrer Küche. Beim Platzbedarf ist er bescheiden: Was Sie bisher arbeits- und flächenintensiv mit mehreren Kochgeräten produziert haben, erledigen Sie heute mit nur einem Gerät auf weniger als 1 m² Stellfläche.



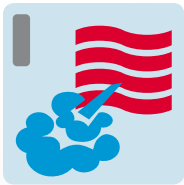
Betriebsart Dampf von 30 °C bis 130 °C

Der Hochleistungs-Frischdampfgenerator mit neuer Dampfregelung erzeugt stets hygienischen Frischdampf. Sie garen ohne Zugabe von Wasser und ohne Ankochzeiten. Die konstante Garraumtemperatur sowie die höchstmögliche Dampfsättigung gewährleisten einen gleichmässigen und sehr schonenden Garverlauf und damit beste Speisenqualität. Appetitliche Farbe, Bissfestigkeit sowie der Erhalt von Nährstoffen und Vitaminen, insbesondere bei Gemüse, sind garantiert. Selbst sensible Speisen wie Crème Caramel, Flans, Edelfische oder Mousselines gelingen ohne Mühe und auch in grossen Mengen.



Betriebsart Heissluft von 30 °C bis 300 °C

Die mit hoher Geschwindigkeit umgewälzte Heissluft umströmt das Gargut von allen Seiten. Das Fleischeiweiss wird sofort gebunden, so bleibt es innen wunderbar saftig. Dauerhafte Heissluft bis zu 300 °C ist nicht nur ein technisches Detail, sondern bietet auch bei Vollbeschickung die notwendigen Leistungsreserven. Nur so gelingen saftig gebräuntes Kurzgebratenes, Tiefkühl-Convenience wie z. B. Calamares, Krokettchen, Frühlingsrollen und Chicken Wings oder lockere Backwaren.



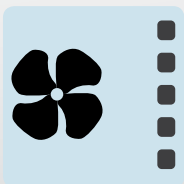
Betriebsart Kombination von 30 °C bis 300 °C

In der Kombination addieren sich alle Vorteile des heissen Dampfes wie kurze Garzeit, geringer Bratverlust, hohe Saftigkeit mit den Vorzügen der Heissluft, die für intensive Aromabildung, appetitliche Farbe und krosse Kruste verantwortlich ist. Ganz ohne Drehen und Wenden und bei erheblich verkürzter Garzeit vermeiden Sie dabei bis zu 50% der üblichen Bratverluste.



Finishing®

Finishing® steht für die konsequente Entkoppelung von Produktion und Ausgabe. Von der Beilage bis zum fertigen Menü: Mit dem optimalen Klima bringen Sie innerhalb kürzester Zeit die im CombiMaster® Plus auf den Punkt vorbereiteten und gekühlten Speisen auf Verzehrer temperatur, egal ob auf Platten, Tellern oder in Behältern. Sie gewinnen Flexibilität und Ihre Gäste an Genuss, denn langes Warmhalten und damit einhergehender Qualitätsverlust werden endgültig vermieden.



5 Luftgeschwindigkeiten

Ob sensibel oder robust – für jedes Gargut hat der CombiMaster® Plus die richtige Luftgeschwindigkeit. Selbst Soufflés, Eclairs oder auch Biskuits gelingen damit spielend.

ClimaPlus® – das aktive Klimamanagement im Garraum

- Sensoren messen permanent die Feuchtigkeit im Garraum und regeln sie nach Ihren Einstellungen vollautomatisch. Je nach Bedarf wird Feuchte zugeführt oder dem Garraum entzogen. Aufwändige Tätigkeiten wie Begiessen oder Aufgiessen entfallen.
- ClimaPlus® kann sowohl manuell als auch in Garprogrammen eingesetzt werden. Selbstverständlich können Sie während des Garablaufes die Feuchtigkeit nach Ihrer Erfahrung nach Belieben verändern.

Individuell programmierbar

Wenn Sie individuelle Garabläufe automatisieren möchten, stehen Ihnen 50 Programmplätze mit bis zu 6 Schritten zur Verfügung. Mehrstufige Garabläufe führen Sie so ganz bequem per Knopfdruck durch.

Hygienische Sauberkeit auf Tastendruck

Mit wenigen Handgriffen lässt sich der RATIONAL CombiMaster® Plus reinigen. Sie sprühen den Garraum einfach mit RATIONAL Reiniger ein und starten das Reinigungsprogramm. Am besten spülen Sie den Garraum noch mit der optional erhältlichen Handbrause aus – fertig.

Der Unterschied liegt im Detail.

Sicherheit

- **Höchste Arbeitssicherheit durch geringe Einschubhöhe**
GISI setzt einen richtungsweisenden Standard. Der oberste Einschub liegt bei allen Gerätegrößen auf 1,60 m.
- **Hinterlüftete Doppelglastür mit wärmereflektierender Beschichtung**
Die Konstruktion sichert eine geringe Berührtemperatur an der Aussenscheibe und ermöglicht zudem die leichte Reinigung zwischen den Scheiben.
- **Integrierte Türtropfwanne**
Durch die permanente Entleerung der Türtropfwanne, auch bei offen stehender Tür, werden Wasserpfützen auf dem Boden effektiv verhindert.



Ressourceneffizienz

- **Bedarfsgerechte Energiezufuhr**
Die völlig neu entwickelte Regelungstechnik führt dem Lebensmittel nur die Menge Energie zu, die wirklich aufgenommen werden kann.
- **Integrierte Dichtmechanik bei Standgeräten**
Die integrierte Dichtmechanik kommt ohne zusätzliches Dichtblech aus und lässt weder Dampf noch Energie entweichen.
- **28 % geringerer Stellflächenbedarf**
Die kompakten Masse reduzieren das aufzuheizende Volumen und damit den Energieverbrauch.

Zusätzlich ergibt die schmale Türöffnung einen kleinen Schwenkbereich und weniger Energieverlust beim Öffnen.

- **Hochleistungswärmetauscher bei Gasgeräten**

Die besondere Gestaltung des Wärmetauschers sichert einen sehr hohen Wirkungsgrad. Grosse, glatte Flächen erleichtern die Reinigung. Die Gasbrenner wurden für die besonders schadstoffarme Verbrennung mit dem Inno-

novationspreis der deutschen Gaswirtschaft ausgezeichnet.

Garntechnologie

- **ClimaPlus®**
Die Mess- und Regelzentrale sorgt automatisch für das von Ihnen vorgegebene Garraumklima. Zusammen mit der effektivsten Entfeuchtungstechnik erzielen Sie so krosse Krusten, knusprige Panierung sowie höchste Saftigkeit.
- **Dampfgenerator**
Der Generator mit neuer Dampfregelung liefert stets 100 % hygienischen Frischdampf für beste Speisenqualität. Höchste Dampfsättigung auch im Niedertemperaturbereich verhindert jegliches An- oder gar Austrocknen der Speisen. Eine Wasserenthärtungsanlage ist nicht notwendig.
- **Neue Strömungstechnik**
Die völlig neuartige, dynamische Luftverwirbelung sowie die besondere Garraumgeometrie bewirken eine gleichmässige Verteilung der Hitze im Garraum. Das ist ein Muss für herausragende Gleichmässigkeit auch bei Vollbeschildung.
- **Zentrifugale Fettabscheidung**
Das Reinigen und Wechseln herkömmlicher Fettfilter entfallen völlig. Die automatische Abscheidung von Fett im Lüfterrad hält die Garraumluft sauber und garantiert das pure Geschmackserlebnis.



Komfort

- **Integrierte Handbrause (optional)**
Die stufenlose Strahl dosierung und die ergonomische Anordnung vereinfachen die grobe Reinigung, das Ablöschen oder Aufgiessen. Die integrierte Rückhol- und die Wasserabsperrautomatik bieten optimale Sicherheit und Hygiene.

- **Längseinschub**
Der Längseinschub ermöglicht die Aufnahme von 1/3 und 2/3 GN-Behältern. Mit dem Sonderzubehör lassen sich auch 2/4 beschilden.

- **USB-Anschluss**
Über den USB-Anschluss dokumentieren Sie HACCP-Daten ganz einfach 10 Tage rückwirkend, laden Garprogramme auf das Gerät und bringen die Software des CombiMaster® Plus auf den neuesten Stand.



Wirtschaftlichkeit und Effizienz.



Der CombiMaster® Plus erhöht die Wirtschaftlichkeit Ihrer Küche deutlich und nachweislich. Sie brauchen nicht darauf zu warten, dass er sich amortisiert – das Gerät rechnet sich sofort.

Die Einsparung bei Rohwareneinsatz, Energie, Arbeitszeit sowie bei Investition und Raumbedarf ist so hoch, dass Sie die Finanzierungskosten übersteigt. Rechnen Sie nach!

Senkung des Rohwareneinsatzes um 10 %

Durch das feinfühlig einstellbare Garraumklima werden Fleisch, Geflügel, Fisch oder auch Wild besonders schonend gegart. Das reduziert Gewichts- und Schnittverluste und spart durchschnittlich 10 % Wareneinsatz.

Reduzierung der Arbeitszeit

Der CombiMaster® Plus ist ein zuverlässiger Helfer. Durch gut planbare Vorproduktion, einfache Bedienung sowie die mühelose Reinigung sparen Sie durchschnittlich 1–2 Stunden pro Tag.

Senkung der Energiekosten um 60 %

Kurze Vorheizzeiten vermeiden den bei herkömmlichen Geräten üblichen Stand-by-Betrieb. Zusammen mit deutlich reduzierten Garzeiten sparen Sie nicht nur Zeit, sondern in erheblichem Umfang Energie. Die besonders feinstufige Regelung sowie die bedarfsgerechte Energiezufuhr sparen gegenüber herkömmlichen Gargeräten durchschnittlich bis zu 60 %.

Minimierung des Platzbedarfs mehr als 30 %

Auf weniger als 1 m² Stellfläche ersetzen oder entlasten Sie 40 bis 50 % der herkömmlichen Gargeräte. Das reduziert den gesamten Platzbedarf und die Investitionskosten.

Beispiel: Betriebsrestaurant mit Ø 200 Essen pro Tag mit zwei CombiMaster® Plus CMP 101:

Ihr Gewinn	Berechnungsansatz pro Monat	Ihr Mehrverdienst pro Monat	Kalkulieren Sie selbst
Fleisch Deutlich weniger Bratverluste bedeuten Ø 10%* weniger Rohwareneinsatz	Wareneinsatz herkömmlich CHF 11'980.00 Wareneinsatz mit CombiMaster® Plus CHF 10'782.00	= CHF 1198.00	
Fett Wird nahezu überflüssig. Ihr Wareneinkauf und die Entsorgungskosten für Fett reduzieren sich um bis zu 95%*	Wareneinsatz herkömmlich CHF 150.00 Wareneinsatz mit CombiMaster® Plus CHF 7.50	= CHF 142.50	
Energie Durch moderne Regeltechnik verbrauchen Sie Ø 60% weniger (0,18 CHF je kWh)	Verbrauch herkömmlich 6300 kWh = CHF 1134.00 mit CombiMaster® Plus 2520 kWh = CHF 454.00	= CHF 680.00	
Arbeitszeit Gewinne durch Vorproduktion, einfachste Bedienung usw.	35 Std. weniger x CHF 50.00**	= CHF 1750.00	
Ihr Mehrverdienst pro Monat		= CHF 3770.50	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		= CHF 45'246.00	

*Gegenüber herkömmlichen Garmethoden. **Mischkalkulation Stundensatz Koch/Reinigungskraft

Immer die richtige Grösse.



Technische Daten für Elektro und Gas

Modelle CombiMaster Plus	61	62	101	102	201	202
Kapazität:	6 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Essen-Anzahl pro Tag:	30-80	60-160	80-150	150-300	150-300	300-500
Längseinschub für	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Breite:	847 mm	1069 mm	847 mm	1069 mm	879 mm	1084 mm
Tiefe:	771 mm	971 mm	771 mm	971 mm	791 mm	996 mm
Höhe:	782 mm	782 mm	1042 mm	1042 mm	1782 mm	1782 mm
Wasserzulauf:	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Wasserablauf:	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Wasserdruck:	jeweils 150-600 hPa oder 0,15-0,6 Mpa					

Elektro

Gewicht:	99 kg	133 kg	124,5 kg	175,5 kg	251,5 kg	326 kg
Anschlusswert:	11 kW	22,3 kW	18,6 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Absicherung:	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Netzanschluss:	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Leistung «Heissluft»:	10,3 kW	21,8 kW	18 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Leistung «Dampf»:	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Kabelquerschnitt:	5 x 2,5 mm ²	5 x 4 mm ²	5 x 4 mm ²	5 x 10 mm ²	5 x 10 mm ²	5 x 25 mm ²

Gas

Gewicht:	121 kg	158,5 kg	148 kg	189,5 kg	261 kg	369,5 kg
Höhe inkl. Strömungssicherung Gas:	1021 mm	1021 mm	1281 mm	1281 mm	2021 mm	2021 mm
Anschlusswert Elektro:	0,3 kW	0,4 kW	0,39 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Absicherung:	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A	1 x 10 A
Netzanschluss:	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gaszufuhr/-anschluss:	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"

Erdgas/Flüssiggas LPG

Max. Nennwärmebelastung:	13 kW/13 kW	28 kW/28 kW	22 kW/22 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Leistung «Heissluft»:	13 kW/13 kW	28 kW/28 kW	22 kW/22 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Leistung «Dampf»:	12 kW/12 kW	21 kW/21 kW	20 kW/20 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

Überlassen Sie nichts dem Zufall.

Besuchen Sie TeamGaren Live. Rufen Sie uns einfach an und vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Zubehör und Ergänzungsgeräte – perfekt abgestimmt:
GISI System RATIONAL.



Nur das Original-Zubehör erschliesst Ihnen die uneingeschränkte Nutzung aller Einsatzmöglichkeiten der CombiMaster® Plus Geräte von GISI. Perfekt abgestimmt, in höchster Qualität, für robusten Einsatz.

GISI Partner
 Inh. Stephan Strasser
 Innovative KüchenTechnik ★ ★ ★ ★ ★

GISI + Partner GmbH
 Seetalstrasse 2, 5703 Seon
 Tel. 062 777 48 08, Fax 062 777 48 09
 info@gisikt.ch, www.gisikt.ch

Ihr Partner:

Technische Änderungen vorbehalten – November 2011 – Grafik: www.peterw.ch