



Příslušenství RATIONAL

Objevte nové možnosti

SelfCookingCenter® 5 Senses a CombiMaster® Plus



Originální příslušenství RATIONAL – *je odolné*

Dostaňte z Vašeho stroje to nejlepší: s originálním příslušenstvím RATIONAL.

Ať už připravujete grilované steaky, šťavnaté quiche, nadýchané moučníky nebo křupavé řízečky, užijte si tu rozmanitost, využívejte Váš stroj optimálně a skončujte s časově náročnými úkony jako je obracení menších kousků nebo odstraňování nečistot.

K výjimečným vlastnostem originálního příslušenství RATIONAL patří optimální přenos tepla, extrémní odolnost a dlouhá životnost. Povrchová vrstva TriLax® má vynikající protipřilnavé vlastnosti, podporuje požadované zhnědnutí a je vhodná k použití v prostředí s teplotami až 300 °C.

Nabízíme bohatou škálu příslušenství, které přesně odpovídá Vaším požadavkům - od speciálních instalačních řešení až po čisticí prostředky.



Originální příslušenství RATIONAL – Váš všestranný pomocník

- > *Gastronom příslušenství pro profesionály*
tzn. ideální pro grilování, pečení, smažení, dušení, Finishing®
- > *Vždy to nejlepší instalační řešení*
- > *Čisticí prostředky RATIONAL*



Deska na grilování a pečení

*Šťavnaté a křehké pokrmy s typickou
vůní a chutí grilovaného*

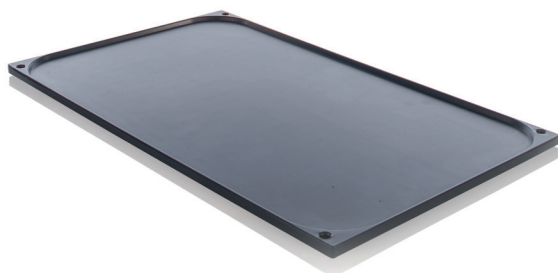


- > typický otisk mřížky grilu
- > charakteristická vůně i chuť
- > oboustranné využití
- > optimální nepřilnavost povrchu
- > snadné čištění

Potěšte Vaše hosty šťavnatým grilovaným masem, rybou nebo zeleninou. S grilovací stranou desky dosáhnete typického otisku mřížky a lahodné chuti grilovaného pokrmu. Pečící strana má zvýšený okraj, aby i ty neprorostlejší kousky masa byly propečené a přitom křehké. Deska na grilování a pečení je proto ideálním doplňkem pro přípravu à la carte.

**TriLax®**

Strana na pečení



Strana na grilování



Deska na grilování a pizzu

*Křupavá a nadýchaná pizza
jako od Itala*



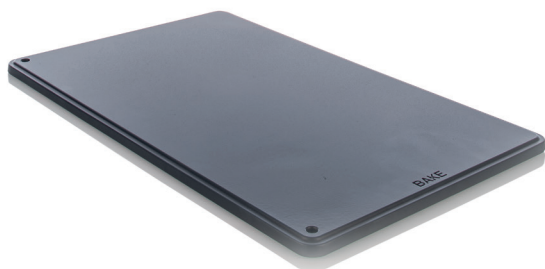
- > jemná grilovací mřížka
- > typická chuť po grilování
- > oboustranné využití
- > křupavé a propečené pokrmy
- > optimální nepřilnavost povrchu
- > snadné čištění

TriLax®

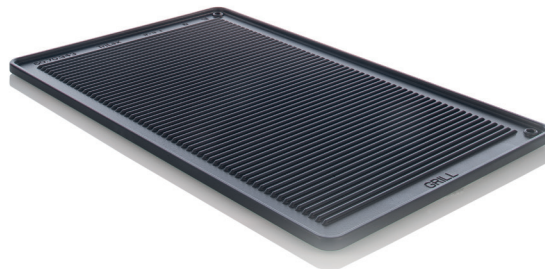
Desku na pečení můžete použít k přípravě čerstvé i zmražené pizzy, alsaského koláče nebo tradičního pitta chleba. Díky výborné tepelné vodivosti vždy dosáhnete optimálního propečení a křupavosti.

Jemná grilovací mřížka je vhodná pro grilování zeleniny, ryb a dalších grilovaných pokrmů.

Strana na pizzu



Strana na grilování



1/1 GN (325 x 530 mm)

č.: 60.70.943

Pekařská norma (400 x 600 mm)

č.: 60.71.237

CombiGrill®

Až 160 rumpsteaků v pouhých 15 minutách



- > typický otisk mřížky grilu
- > bez přehřátí
- > vhodný pro větší množství
- > optimální nepřilnavý povrch
- > snadné čištění

Díky speciální konstrukci je CombiGrill® obzvláště vhodný pro grilování ve velkém. Suroviny ke grilování jednoduše položíte na studený CombiGrill® a vložíte najednou do varného kabinetu. Díky vynikající tepelné vodivosti slitiny není třeba CombiGrill® přehřívát.



TriLax®

1/1 GN (325 x 530 mm)

č.: 6035.1017



CombiFry®

200 porcí hranolek za 15 minut



S patentovaným CombiFry® je poprvé možné připravit velké množství před smažených produktů, jako jsou rybí prsty, kuřecí nugety, hranolky a zelenina, bez přidání oleje.

- > o 95% méně tuku
- > o 40% méně kalorií
- > velká množství
- > optimální propečení a křupavost

Patent



1/2 GN (325 x 265 mm)

č.: 6019.1250

1/1 GN (325 x 530 mm)

č.: 6019.1150

Tyto značky doporučují RATIONAL CombiFry®



Velká množství hranolek v pouhých 15-ti minutách – s CombiFry® je to možné

- > 30 porcí (6 kg) v SelfCookingCenter® 5 Senses 61 s iLevelControl
- > 60 porcí (12 kg) v SelfCookingCenter® 5 Senses 62 s iLevelControl
- > 50 porcí (10 kg) v SelfCookingCenter® 5 Senses 101 s iLevelControl
- > 100 porcí (20 kg) v SelfCookingCenter® 5 Senses 102 s iLevelControl
- > 100 porcí (20 kg) v SelfCookingCenter® 5 Senses 201 s iLevelControl
- > 200 porcí (40 kg) v SelfCookingCenter® 5 Senses 202 s iLevelControl

Pánev na pečení a restování

*Příprava klasických pokrmů
z pánve je dětskou hrou*

- > vždy správná velikost 16 nebo 25 cm
- > rovnoměrné propečení díky zvlněnému dnu
- > snadné zacházení díky úchytům na stranách
- > speciální provedení pro snadné štosování
- > podnos s nesklouzavým povrchem pro bezpečnou manipulaci

Čekáme na udělení patentu

TriLax®



Malá pánev na pečení a restování (16 cm)



Pánev malá

č.: 60.73.271



Podnos

č.: 60.73.212



Sada (4 pánve včetně podnosu)

č.: 60.73.286

Velká pánev na pečení a restování (25 cm)



Pánev velká

č.: 60.73.272



Podnos

č.: 60.73.216



Sada (2 pánve včetně podnosu)

č.: 60.73.287

S pánví na pečení můžete připravit veškeré klasické pokrmy z pánve jako gratinované brambory, zapečené těstoviny, tortilly, alsaské koláče, palačinky a dokonce i malé dortíky - tarte tatin. Díky vynikající tepelné vodivosti dosáhnete rovnoměrného propečení během několika minut. Speciálně tvarované podnosy s protiskluzovým povrchem, dostupné v obou velikostech, zajistí snadnou a bezpečnou manipulaci.



Zvlněné dno



Postranní úchyty



Štosovací podpěry



Podnos pro přenos pánví (25 cm)

Plechý na pečení

Plechý pro všestranné využití



TriLax®

Plech na pečení

Je jedno, zda připravujete řízky, medailonky, kuřecí stehýnka, rohlíky, croissanty, plněné taštičky nebo pečené brambory. S plechy na pečení dokážete připravit neuvěřitelné množství různých pokrmů. Vždy však budou stejnoměrně propečené, šťavnaté a s pěknou kůrčičkou.

Plechý na pečení

1/1 GN (325 x 530 mm)	č.: 6013.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	č.: 6013.2103
Pekařská norma (400 x 600 mm)	č.: 6013.1003



TriLax®

Perforovaný plech na pečení

K pečení všech druhů convenience produktů.

Perforované plechy na pečení

1/1 GN (325 x 530 mm)	č.: 6015.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	č.: 6015.2103
Pekařská norma (400 x 600 mm)	č.: 6015.1000



- > optimální rovnoměrné propečení
- > velká množství
- > vysoká odolnost
- > snadné čištění

Granitové smaltované nádoby

Ideální k restování, pečení a dušení



Granitové smaltované nádoby RATIONAL jsou takřka nezníčitelné. Rohy nádob jsou precizně tvarovány, tak aby při přípravě koláčů a nákyků nedocházelo ke ztrátám na rohových porcích.

Díky vynikající tepelné vodivosti dochází k rovnoměrnému propečení, ať už připravujete křupavé řízky, šťavnatou pečení nebo lahodné moučníky.



	1/2 GN (325 x 265 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)
hloubka 20 mm	č.: 6014.1202	č.: 6014.1102
hloubka 40 mm	č.: 6014.1204	č.: 6014.1104
hloubka 60 mm	č.: 6014.1206	č.: 6014.1106

	2/1 GN (650 x 530 mm)	Pekařská norma (400 x 600 mm)
hloubka 20 mm	č.: 6014.2102	č.: 6014.1002
hloubka 40 mm	č.: 6014.2104	č.: 6014.1004
hloubka 60 mm	č.: 6014.2106	č.: 6014.1006

- > optimální jednotnost vzhledu
- > všestranné použití
- > rovnoměrné propečení
- > žádné ztráty na rohových porcích
- > vysoká odolnost



Superspike na kuřata a kachny

Až 96 kuřat za pouhých 40 minut



- > *šťavnatá prsíčka*
- > *křupavá kůrka*
- > *krátká doba přípravy*
- > *velká množství*
- > *snadná manipulace*

Vertikální poloha drůbeže a s ní spojený komínový efekt značně zkracuje dobu přípravy. Díky krátké době přípravy zůstávají prsíčka obzvláště šťavnatá a kůžička rovnoměrně propečená. Snadná manipulace zajišťuje rychlé naplnění Superspiku.



Superspike na kuřata

Velikost přístroje a objem náplně

obj. č.	rozměry GN	kapacita	váha produktu	61	101	62	102	201	202
6035.1015	1/2 GN	4 kuřata	1300 g	16	24			48	
6035.1016	1/1 GN	6 kuřat	1800 g	12	18	24	36	36	72
6035.1006	1/1 GN	8 kuřat	1300 g	16	24	32	48	48	96
6035.1010	1/1 GN	10 kuřat	950 g	20	30	40	60	60	120
6035.1011		12 kuřat*	950 g	24	36				

*pouze v kombinaci se zásuny nebo zavážecím vozíkem pro grilsystém.

Superspike na kachny

Velikost přístroje a objem náplně

obj. č.	rozměry GN	kapacita	váha produktu	61	101	62	102	201	202
6035.1009	1/1 GN	8 kachen	2200 g	8	16	16	32	32	64

Multibaker

Až 160 sázených vajec ve 2 minutách



Multibaker je vhodný pro přípravu sázených vajec, omelet nebo tortil ve velkém množství. Díky speciálnímu nepřilnavému povrchu se jídlo nepřilepuje.

1/1 GN (325 x 530 mm)

č.: 60.71.157

- > rovnoměrné propečení
- > ideální pro přípravu velkého množství
- > snadné čištění

TriLax®



Forma na muffiny

Snadné pečení

Forma na muffiny je vyrobena z vysoce flexibilního materiálu a vyznačuje se vysokou nepřilnavostí. S objemem 100 ml náplně je vhodná pro přípravu zeleninových nákypů, žemlovek, nádivek, zastřených vajec a různých druhů dezertů.

1/1 GN (300 x 400 mm)

č.: 6017.1002

2/1 GN (400 x 600 mm)

č.: 6017.1001



- > vysoce flexibilní
- > nepřilnavý povrch
- > vysoká odolnost
- > snadné čištění

Špíz na grilování a tandoori

*Univerzální využití díky
různým tvarům špízu*



- > různé tvary špízu pro univerzální využití
- > rovnoměrné propečení
- > snadná manipulace



Špíz na grilování a tandoori Vám nabízí nečekané množství způsobů využití. S kulatým, čtvercovým nebo trojúhelníkovým průřezem připravíte špízy z masa, ryb i zeleniny.

Rám na grilování a tandoori 1/1 GN	č.: 60.72.224
Rám na grilování a tandoori 2/1 GN	č.: 60.72.421
Sada 1/1 GN*	č.: 60.72.414
Sada 2/1 GN*	č.: 60.72.415
3x špíz ○ 5 mm, délka 530 mm	č.: 60.72.416
3x špíz ○ 8 mm, délka 530 mm	č.: 60.72.417
3x špíz □ 5 mm, délka 530 mm	č.: 60.72.418
3x špíz □ 8 mm, délka 530 mm	č.: 60.72.419
3x špíz na ryby □ 10 mm, délka 530 mm	č.: 60.72.420

*Sada obsahuje 1x rám a 5x špíz (1 ks od každé velikosti)



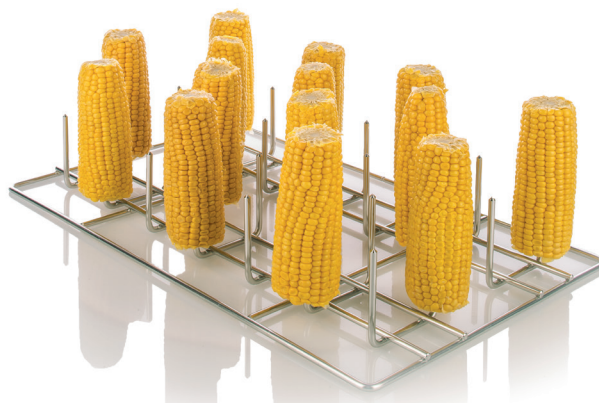
Potato Baker

Až 560 pečených brambor – v polovičním čase

S jedinečným Potato Bakerem od RATIONALu připravíte pečené brambory nebo kukuřičné klasy bez alufolie a v polovičním čase ve srovnání s tradiční kuchyňskou přípravou.

1/1 GN (325 x 530 mm)

č.: 6035.1019



- > až o 50% rychleji
- > velká množství ve špičkové kvalitě
- > snadná manipulace
- > čištění bez námahy



Rošt na žebírka

Šetrná příprava přes noc a následné grilování dle Vašich potřeb

Optimálního využití při přípravě náplně o hmotnosti až 80 kg dosáhnete díky vertikálnímu uspořádání žebírek na roštu. Po přípravě přes noc žebírka ugrilujete dokřupava až v momentě, kdy je potřebujete a přesně podle Vašich představ.

1/1 GN (325 x 530 mm)

č.: 6035.1018



Špíz na sele nebo jehně

Zavěsit, zasunout, hotovo

Pro bezproblémovou přípravu celého selete či jehněte.

Typ 101/102/201/202 max. 12 kg (1/1 GN)	č.: 60.70.819
Typ 201 max. 30 kg (1 špíz s podnosem)	č.: 6035.1003
Typ 202 max. 30 kg (1 špíz s podnosem)*	č.: 6035.1002
Volitelný špíz	č.: 8710.1065

* Volitelný špíz pro druhé sele či jehně.



VarioSmoker

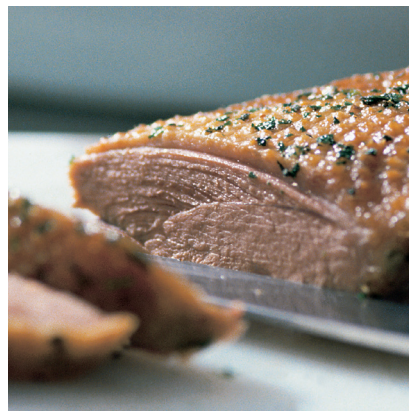
Znovu objevená chuť uzeného



Dodejte masu, rybám nebo zelenině výraznou chuť a nezaměnitelnou barvu uzeného. Potraviny získají typickou chuť uzeného, jejíž intenzitu si sami zvolíte. Nyní může i bez udírny udit každý, kdo má RATIONAL – díky novému VarioSmokeru, který se používá přímo ve stroji. Rychle, snadno a bez velkých nákladů.

RATIONAL VarioSmoker

č.: 60.73.008



Gastronorma

Nejvyšší kvalita, odolnost a všestranné využití

Děrovaná nádoba z nerezové ušlechtilé oceli

1/2 GN (325 x 265 mm)		1/1 GN (325 x 530 mm)	
hloubka 55 mm	č.: 6015.1265	č.: 6015.1165	
hloubka 90 mm	č.: 6015.1295	č.: 6015.1195	
hloubka 140 mm	č.: 6015.1215	č.: 6015.1115	

1/1 GN (325 x 530 mm) (se sklopnými úchyty)		2/1 GN (650 x 530 mm)	
hloubka 90 mm	č.: 6016.1195	hloubka 65 mm	č.: 6015.2165
hloubka 140 mm	č.: 6016.1115	hloubka 100 mm	č.: 6015.2195



Nádoba z nerezové ušlechtilé oceli

1/3 GN (325 x 176 mm)		1/2 GN (325 x 265 mm)	
hloubka 20 mm	č.: 6013.1302	č.: 6013.1202	
hloubka 40 mm	č.: 6013.1304	č.: 6013.1204	
hloubka 65 mm	č.: 6013.1306	č.: 6013.1206	
hloubka 100 mm		č.: 6013.1210	

1/1 GN (325 x 530 mm)		2/1 GN (650 x 530 mm)	
hloubka 20 mm	č.: 6013.1102	č.: 6013.2102	
hloubka 40 mm	č.: 6013.1104	č.: 6013.2104	
hloubka 65 mm	č.: 6013.1106	č.: 6013.2106	
hloubka 100 mm	č.: 6013.1110	č.: 6013.2110	



Rošt z nerezové ušlechtilé oceli

1/1 GN (325 x 530 mm)	č.: 6010.1101
2/1 GN (650 x 530 mm)	č.: 6010.2101
Pekařská norma (400 x 600 mm)	č.: 6010.0103



Finishing® – banquetový systém

Společenské akce připravené s potěšením

Ať už připravujete 20, 100 nebo několik tisíc porcí, s Finishing® systémem přípravu zvládnete na čas, bez stresu a spěchu. Dle počtu hostů si talíře s porcemi připravíte za studena a následně uchováte zchlazené ve stojanu na talíře. Pouze krátce před výdejem jsou talíře s Finishing® systémem ve stejný čas připraveny k servisu. Bez stresu a dodatečných nákladů na personál.



Banketový systém pro stroje velikosti 61/101 obsahuje:

zavážeč konstrukci se vsuný na talíře, thermocover, transportní vozík

Typ 61	20 talířů	č.: 60.70.400
Typ 62	34 talířů	č.: 60.70.402
Typ 101	32 talířů	č.: 60.70.401
	26 talířů	č.: 60.70.801
Typ 102	52 talířů	č.: 60.70.403

Bez pojízdných ližin!

Banketový systém pro stroje velikosti 201 obsahuje:

zavážeč konstrukce se vsuný na talíře a thermocover

Typ 201	60 talířů	č.: 60.70.404
	50 talířů	č.: 60.70.802
Typ 202	100 talířů	č.: 60.70.405

Thermocover

Speciální izolační materiály uchovávají talíře horké i 20 minut po Finishing®. Díky jednoduchému magnetickému uzavírání je možné Thermocover velmi rychle otevřít a znovu uzavřít. Mimo to je Thermocover snadno omyvatelný a nezabírá mnoho místa.

Typ 61	č.: 6004.1007
Typ 62	č.: 6004.1016
Typ 101	č.: 6004.1009
Typ 102	č.: 6004.1014
Typ 201	č.: 6004.1011
Typ 202	č.: 6004.1012
Combi-Duo 61/101	č.: 60.70.856
Combi-Duo 62/102	č.: 60.70.884



Transportní vozík pro Combi-Duo s Thermocoverem dole
Kombinace výškově nastavitelného transportního vozíku a Thermocoveru v dolní části byla speciálně vyvinuta pro Finishing® ve strojích se sestavou Combi-Duo.

Typ 61/101 č.: 60.70.920
(transportní vozík 60.60.180 a Thermocover 60.70.856)

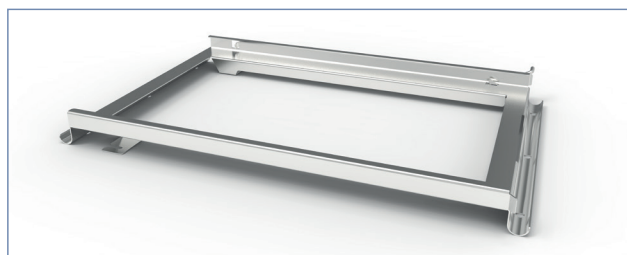
Typ 62/102 č.: 60.70.918
(transportní vozík 60.60.160 a Thermocover 60.70.884)



Zavěšecí konstrukce se vsuny na talíře (Ø max 31 cm)

	počet talířů	max. výška talíře	max. výška porkmu	
Typ 61	20 talířů	25 mm	53 mm	č.: 60.61.047
	15 talířů	32 mm	70 mm	č.: 60.61.128
Typ 62	34 talířů	27 mm	56 mm	č.: 60.62.017
	24 talířů	38 mm	76 mm	č.: 60.62.061
Typ 101	32 talířů	25 mm	53 mm	č.: 60.11.030
	26 talířů	32 mm	70 mm	č.: 60.11.149
Typ 102	52 talířů	27 mm	56 mm	č.: 60.12.022
	42 talířů	38 mm	76 mm	č.: 60.12.062
Typ 201	60 talířů	25 mm	53 mm	č.: 60.21.099
	50 talířů	32 mm	70 mm	č.: 60.21.104
Typ 202	120 talířů	25 mm	53 mm	č.: 60.22.108
	100 talířů	32 mm	65 mm	č.: 60.22.109
	84 talířů	38 mm	76 mm	č.: 60.22.182

Typ 61, 101, 62 a 102 bez kolejnice na zavezení konstrukce!



Kolejnice k zavezení zavěšecí konstrukce

U strojů typu 61, 62, 101 a 102 je pro používání zavěšecí konstrukce nezbytná.

Typ 61/101 č.: 60.61.226

Typ 62/102 č.: 60.62.094

Transportní vozík pro GN

Transportní vozík Standard pro:
> podstavce, výška 671 mm

Typ 61/101 č.: 60.60.020

Typ 62/102 č.: 60.60.678

Výškově nastavitelný transportní vozík pro:

> pracovní stoly do výšky 1265 mm
> podstavce zvýšené na 931 mm
> Combi-Duo

Typ 61/101 č.: 60.60.188

Typ 62/102 č.: 60.70.160

Vždy perfektní řešení

Odsavač par

Při otevření dveří varného kabinetu je pára odsávána automaticky (bez kondenzační techniky). Instalace je snadná a je možné ji provést i dodatečně. Nutností je venkovní vývod par.

UltraVent®

Kondenzační technologie UltraVent® váže a odvádí vystupující páru. Nákladná vzduchotechnická opatření pro odvod par tedy nejsou zapotřebí. Instalace UltraVent® je snadná a je možné ji provést i dodatečně. Venkovní vývod par není nutný.

UltraVent® Plus

Kromě kondenzační technologie UltraVent® je UltraVent® Plus vybaven speciální filtrační technologií. Odvádí tak nejen páru, ale i nepříjemný kouř, který vzniká při grilování a opékání. Stroje RATIONAL tak mohou být instalovány i v předních částech kuchyně.



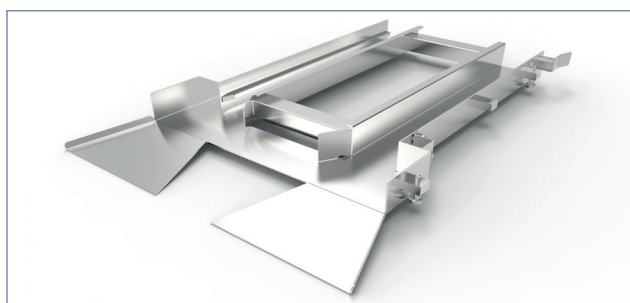
UltraVent®

		Odsavač par	UltraVent®	UltraVent® Plus
Typ 61/101	elektrické provedení	č.: 60.72.313	60.72.320	60.72.202
	plynové provedení*	č.: 60.72.317	60.72.323	
	Combi-Duo**	č.: 60.72.316	60.72.322	60.72.203
Typ 62/102	elektrické provedení	č.: 60.72.318	60.72.325	60.72.204
Typ 201	elektrické provedení	č.:	60.72.326	60.72.205

UltraVent® UltraVent® Plus a Odsavač par pro stroje s levým zavíráním dveří na požádání.

* Při instalaci UltraVent® a Odsavače par je nezbytné, aby byly odsávané páry odváděny komínem nebo samostatným vývodem.

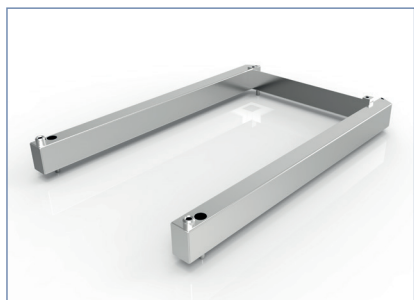
** UltraVent® Plus nelze montovat na pojízdné provedení sestavy Combi-Duo. Jen elektrické přístroje.



Nájezdová rampa

Šikmou kuchyňskou podlahu lze (až o 3%) vyvážit pomocí nájezdové rampy. Tím je zajištěno plynulé zavezení zavážecí konstrukce.

Typ 201	č.: 60.21.080
Typ 202	č.: 60.22.181



Vyvýšení stroje a zavážecí konstrukce

Využitelná výška stroje je navýšena o 70 mm. Pouze v kombinaci s vyvýšením zavážecí konstrukce.

Vyvýšení stroje typ 201/202	č.: 60.70.407
Vyvýšení zavážecí konstrukce typ 201	č.: 60.21.184
Vyvýšení zavážecí konstrukce typ 202	č.: 60.22.184



Tepelný štít na levou stěnu stroje

Dodatečná instalace tepelného štítu umožňuje umístění sálavého zdroje tepla (např. grilu) k levé stěně stroje.

Typ 61	č.: 60.70.390
Typ 62	č.: 60.70.392
Typ 101	č.: 60.70.391
Typ 102	č.: 60.70.393
Typ 201	č.: 60.70.394
Typ 202	č.: 60.70.395



Jištění proudění výparů (pouze pro plynové stroje)

K odvodu výparů rourou (průměr roury 180 mm).

Typ 61	č.: 70.00.737
Typ 62	č.: 70.00.768
Typ 101	č.: 70.00.757
Typ 102	č.: 70.00.769
Typ 201 (s tlumičem)	č.: 70.00.770
Typ 202 (s tlumičem)	č.: 70.00.771



Držák na madlo zavázející konstrukce

Madlo zavázející konstrukce má své stálé místo a je tak vždy po ruce. (držák je součástí příbalu stroje)

Typ 201/202	č.: 60.72.378
-------------	---------------



Sada pro instalaci stroje

Obsahuje hadici na přívod vody (2m) a odpadní rouru DN 50.

Typ 61 – 202	č.: 60.70.464
--------------	---------------



Přerušovač kondenzace

Urychluje odvod výparů z ventilační roury. Výpary tak mohou být potrubím vedeny přímo do odsávacího systému.

Typ 61, 101, 62	č.: 60.72.591
Typ 102	č.: 60.72.592
Typ 201, 202	č.: 60.72.593



Upevnění stroje ke stěně, typ 61

Pro upevnění stroje ke stěně (bez připevňovacího materiálu). Možnost připevnění stroje na stěnu i výběr připevňovacího materiálu by měla být projednána s architektem/ statikem a stavebníkem.

Typ 61	č.: 60.70.963
--------	---------------

Combi-Duo

Dvojnásobná flexibilita – bez požadavků na přidání prostoru

Kombinace dvou strojů RATIONAL – umístěných jednoduše nad sebou – nabízí nové možnosti využití hlavně v kuchyních, kde je prostor nedostatkovým zbožím. Pracujete v různých provozních režimech, aniž byste potřebovali další místo v kuchyni – to přináší maximální flexibilitu.



SelfCookingCenter® 5 Senses a CombiMaster® Plus, typ 61 a 101

	horní stroj	Typ 61 elektrický	Typ 61 plynový
dolní stroj			
Typ 61 elektrický	válečky	č.: 60.71.925	č.: 60.71.925
Typ 101 elektrický	nohy 150 mm	č.: 60.71.926	č.: 60.71.926
	pojízdňé provedení	č.: 60.71.927	č.: 60.71.927
Typ 61 plynový	válečky		č.: 60.71.928
	nohy 150 mm		č.: 60.71.929
	pojízdňé provedení		č.: 60.71.930

Podstavec UG I pro Combi-Duo, typ 61 na 61

Výška 210 mm (pouze pro Combi-Duo s nohami 150 mm) č.: 60.30.362

Podstavec UG I pojízdný pro Combi-Duo, typ 61 na 61

Výška 210 mm (pouze pro Combi-Duo s nohami 150 mm) č.: 60.30.363

UltraVent® pro Combi-Duo elektro č.: 60.72.322

Odsavač par pro Combi-Duo elektro č.: 60.72.316

Výškově nastavitelný transportní vozík, typ 61/101 č.: 60.60.188

Sada pro stroje s integrovaným odvodem tuku pro provedení s nohami 150 mm a pojízdné provedení č.: 60.73.303

Sada s integrovaným odvodem tuku pro Combi-Duo, typ 61 na typ 61 na podstavci UG I 210 mm č.: 60.73.301

Transportní vozík pro nádoby integrovaného odvodu tuku č.: 60.73.309

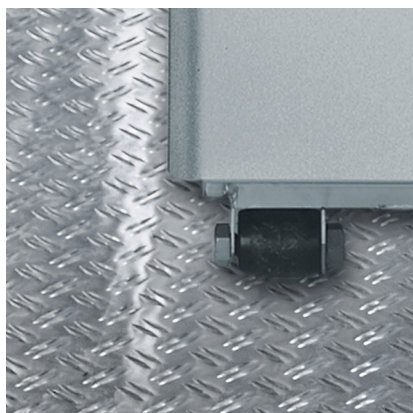
SelfCookingCenter® 5 Senses a CombiMaster® Plus, typ 62 a 102

	horní stroj	Typ 62 elektrický	Typ 62 plynový
dolní stroj			
Typ 62 elektrický Typ 102 elektrický	válečky	č.: 60.71.931	č.: 60.71.931
	nohy 150 mm	č.: 60.71.932	č.: 60.71.932
	pojízdné provedení	č.: 60.71.933	č.: 60.71.933
Typ 62 plynový	válečky		č.: 60.71.934
	nohy 150 mm		č.: 60.71.935
	pojízdné provedení		č.: 60.71.936

Podstavec UG I pro Combi-Duo, typ 62 na 62	
Výška 210 mm (pouze pro Combi-Duo s nohami 150 mm)	č.: 60.30.365
Podstavec UG I pojízdný pro Combi-Duo, typ 62 na 62	
Výška 210 mm (pouze pro Combi-Duo s nohami 150 mm)	č.: 60.30.366
Výškově nastavitelný transportní vozík, typ 62/102	č.: 60.70.160
Sada pro stroje s integrovaným odvodem tuku pro provedení s nohami 150 mm a pojízdné provedení	č.: 60.73.304
Sada s integrovaným odvodem tuku pro Combi-Duo, typ 61 na typ 61 na podstavci UG I 210 mm	č.: 60.73.302
Transportní vozík pro nádoby integrovaného odvodu tuku	č.: 60.73.309

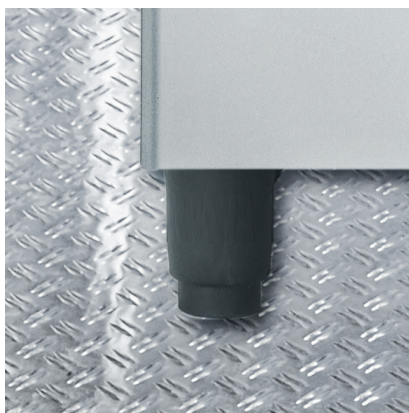


Výběr ze tří provedení



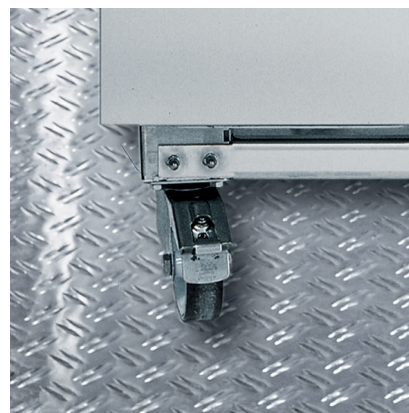
> Válečky

Výška horního vsunu 1,60 m.
Pohyblivé válečky pro snadné čištění.
Nutný odtokový žlab v podlaze!



> Nohy 150 mm

Výška horního vsunu 1,68 m.
Pro kuchyně, kde odtokový žlab v podlaze není k dispozici.



> Pojízdné provedení

Výška horního vsunu 1,72 m.
Dvě kolečka se zajišťovací brzdou.

Podstavce a nosné skříně

Pro stabilní umístění strojů

Pro stabilní umístění Vašeho stroje RATIONAL jsou Vám k dispozici podstavce a nosné skříně vyrobené z kvalitní, pevné ušlechtilé oceli, navrženy dle platných hygienických předpisů.



Podstavec UG I



Podstavec UG II



Podstavec UG II
dle pekařských norem



Nosná skříň US III



Nosná skříň US IV

	<i>Typ 61 a 101</i>	<i>Typ 62 a 102</i>
Postavec UG I, otevřený ze všech stran	Š 843 D 587 V 671 mm	Š 1065 D 799 V 671 mm
Standard	č.: 60.30.320	č.: 60.30.324
Pojízdné provedení (s kolečky a zajišťovací brzdou)	č.: 60.30.321	č.: 60.30.325

Podstavec UG II,		
14 vsunů, plné boční stěny a vrch, zadní stěna bez výplně	Š 845 D 724 V 671 mm	Š 1067 D 934 V 671 mm
Standard	č.: 60.30.328	č.: 60.30.331
Pojízdné provedení (s kolečky a zajišťovací brzdou)	č.: 60.30.329	č.: 60.30.332

Podstavec UG II pekařská norma, 10 vsunů 400 x 600 mm,		
plné boční stěny a vrch, zadní strana bez výplně	Š 845 D 732 V 671 mm	
Standard	č.: 60.30.836	
Pojízdné provedení (s kolečky a zajišťovací brzdou)	č.: 60.30.837	
Verze UltraVent® (Typ 61)	č.: 60.30.838	

Nosná skříň US III,		
14 vsunů, plné boční stěny, vrch i zadní stěna	Š 845 D 724 V 671 mm	Š 1067 D 934 V 671 mm
Standard	č.: 60.30.334	č.: 60.30.339
Pojízdné provedení (s kolečky a zajišťovací brzdou)	č.: 60.30.335	č.: 60.30.340

Nosná skříň US III verze UltraVent® (typ 61)		
20 vsunů, plné boční stěny, vrch i zadní stěna, vyvýšená na 931 mm	Š 845 D 724 V 931 mm	Š 1067 D 934 V 931 mm
Standard	č.: 60.30.337	č.: 60.30.342
Pojízdné provedení (s kolečky a zajišťovací brzdou)	č.: 60.30.338	č.: 60.30.343

Nosná skříň US IV,		
14 vsunů, dvoukřídlá dvířka, uzvařená ze všech stran	Š 845 D 724 V 671 mm	Š 1067 D 934 V 671 mm
Standard	č.: 60.30.344	č.: 60.30.348
Pojízdné provedení (s kolečky a zajišťovací brzdou)	č.: 60.30.345	č.: 60.30.349

Pojízdné příslušenství pro catering



Catering Kit

Toto příslušenství (nosný rám a nohy z ušlechtilé oceli) se montuje pod stroj místo standartních nohou stroje. Robustní postranní úchyty slouží jako ochrana a usnadňují manipulaci.

Typ 61/101	č.: 60.73.111
Typ 62/102	č.: 60.73.141

Podstavec UG II Catering

14 vsunů, plný vrch a posílené boční stěny, zadní stěna bez výplně 4 kolečka z ušlechtilé oceli Ø 200 mm. Pouze v kombinaci s Catering Kit.

	Š 1188 D 724 V 778 mm	
Typ 61/101	pojízdná	č.: 60.30.890
Typ 62/102	pojízdná	č.: 60.30.891

Čisticí produkty



Čistota – hygiena – lesk – ochrana zdraví

Čisticí produkty RATIONAL jsou speciálně přizpůsobeny optimální péči o stroje RATIONAL a splňují ty nejvyšší nároky na kvalitu.



Čisticí tablety RATIONAL pro všechna SelfCookingCenter®

Vyvinuté RATIONALEm a s novým intenzivním složením účinných látek vždy zaručují maximální čisticí sílu. Vysoce koncentrované a díky tomu velmi ekonomické.

Čisticí tablety, 100 ks

č.: 56.00.210

Care tablety RATIONAL pro SelfCookingCenter® s CareControl

Vysoce účinné ošetřující složky aktivně chrání a rozhodujícím způsobem prodlužují životnost Vašeho SelfCookingCenter®. Speciální odvápňovač obsažený v tabletách zabraňuje usazování vodního kamene. Care Tabs zajišťují provoz stroje bez použití změkčovačů vody a nákladného odvápňování.

Care tablety, 150 ks

č.: 56.00.562

Lešticí tablety RATIONAL pro SelfCookingCenter® bez CareControl

Vysoce účinné ošetřující složky aktivně chrání a rozhodujícím způsobem prodlužují životnost Vašeho SelfCookingCenter®. Varný kabinet se leskne a je hygienicky čistý.

Lešticí tablety, 50 ks

č.: 56.00.211

Odpěňovací tablety RATIONAL pro všechna SelfCookingCenter®

Snižují pěnivost při používání silně pěnivé vody.

Odpěňovací tablety, 120 ks

č.: 56.00.598

Tekuté čisticí prostředky pro CombiMaster® a ClimaPlus Combi®

Speciálně vyvinuty v našich laboratořích. Společně jsou perfektní péčí pro hygienickou čistotu Vašeho stroje.

Speciální jemný čisticí prostředek - na nečistoty vzniklé vařením

< 200 °C, neleptavý, 10 l (pro CPC s CleanJet® a k ručnímu čištění)

č.: 9006.0136

Čisticí prostředek na gril proti odolným nečistotám, 10 l

(pro CPC s CleanJet® a k ručnímu čištění)

č.: 9006.0153

Lešticí prostředek, 10 l (pro CPC s CleanJet®)

č.: 9006.0137

Odvápňovač, čerpadlo na odvápňovač

K účinnému odvápňování parního generátoru pomocí speciálních ošetřovacích substancí.

Odvápňovač, 10 litrů

č.: 6006.0110

Elektrické čerpadlo na odvápňovač

č.: 60.70.409

Ruční rozstřikovací pistole

Vyrobená z pevného plastu se snadno obsluhuje a je mimořádně odolná. Vestavěný pumpičkový mechanismus vytváří přetlak, díky kterému zasáhnete postižená místa pouhým stisknutím spouště.

Rozstřikovací pistole k ručnímu čištění

č.: 6004.0100

KitchenManagement System

Váš virtuální pomocník

S novým Kitchen Management Systemem evidujete on-line automaticky všechna důležitá HACCP data až 30-ti strojů RATIONAL. Během pár sekund vytvoříte vlastní programy vaření, které můžete přehledně spravovat. Jedním kliknutím odešlete varné programy nebo nové aktualizace na všechny připojené stroje RATIONAL. KitchenManagement System je dostupný v následujících jazycích: angličtina, němčina, španělština, francouzština a italština.



KitchenManagement System

Softwarový balíček

č.: 60.72.660

RATIONAL USB

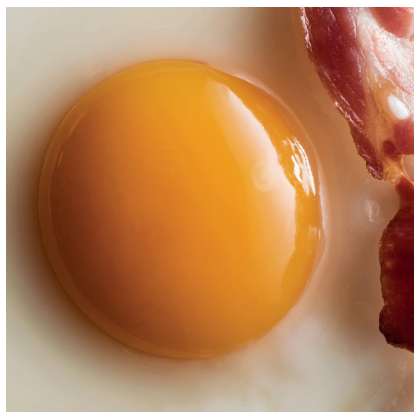
USB RATIONAL k ukládání varných programů
a HACCP dat

č.: 42.00.162



Originální příslušenství RATIONAL

To Vám nesmí chybět!



Příslušenství pro snídaňový bufet

- > Multibaker: na sázená vejce, lívance a omeletky
- > Plech na pečení: na slaninu, klobásky a pečivo
- > Pánev na pečení a restování na míchaná vejce, omelety a palačinky

Příslušenství pro à la carte

- > Plech na pečení: na minutky
- > Granitové smaltované nádoby (hloubka 20 mm): na rízký
- > Deska na grilování a pizzu: na zeleninu a pizzu
- > Deska na grilování a pečení: na maso a ryby
- > CombiFry®: na hranolky a nugety
- > Pánev na pečení a restování na nákypy, zapečené těstoviny a omelety

Příslušenství pro Finishing® à la carte

- > Rošt z nerezové ušlechtilé oceli:
pro jednoduché plnění stroje připravenými talíři

Příslušenství pro mise en place a výrobu

- > Nádoby z nerezové ušlechtilé oceli
- > Děrované nádoby z nerezové ušlechtilé oceli: na domácí těstoviny nebo vaření v páře
- > Granitové smaltované nádoby: na nákypy nebo k dušení
- > CombiGrill®: na steaky
- > Deska na grilování a pizzu: na chléb a ke grilování
- > Rošt z nerezové ušlechtilé oceli: na pečeně
- > Superspike na kuřata a kachny
- > Rošt na žebírka
- > VarioSmoker: k uzení
- > Pánev na pečení a restování na tortily a quiche



Příslušenství pro pečení

- > Plech na pečení: na croissanty a plundrové pečivo
- > Granitové smaltované nádoby (20, 40 nebo 60 mm): na buchty a koláče
- > Deska na grilování a pečení: pro hrubší otisk mřížky grilu
- > Forma na muffiny
- > Pánev na pečení a restování na quiche a palačinky



Příslušenství pro grilování

- > Deska na grilování a pizzu: pro jemný otisk mřížky grilu
- > Deska na grilování a pečení: pro hrubší otisk mřížky grilu
- > CombiGrill®: na steaky
- > Špíz na grilování a tandoori
- > Špíz na sele nebo jehně

Rádi byste obdrželi cenovou nabídku?

Společnost:	Kontaktní osoba:	Fax / e-mail
Ulice:	PSC, město:	RATIONAL International AG +41 717 279 080 t.zumr@rational-online.com
Telefon:	Fax:	
Email:		

Poptávka – prosím uveďte množství a objednáací číslo

Množství	Název položky	Objednáací číslo	Gastronorma
	Čisticí tablety, 100 ks	56.00.210	
	Care tablety, 150 ks	56.00.562	
	Lešticí tablety, 50 ks	56.00.211	
	Čisticí prostředek na gril, 10 l	9006.0153	
	CombiFry®	6019.1150	1/1 GN
	CombiGrill®	6035.1017	1/1 GN
	Deska na grilování a pizzu	60.70.943	1/1 GN
	Deska na grilování a pečení	60.71.617	1/1 GN
	Multibaker	60.71.157	1/1 GN
	Sada na pečení a restování (malá)	60.73.286	1/1 GN
	Sada na pečení a restování (velká)	60.73.287	1/1 GN
	Plech na pečení	6013.1103	1/1 GN
	Perforovaný plech na pečení	6015.1103	1/1 GN
	Superspike na 8 kuřat	6035.1006	1/1 GN
	Forma na muffiny	6017.1002	1/1 GN
	Potato Baker	6035.1019	1/1 GN
	Rošt na žebírka	6035.1018	1/1 GN
	Rošt z nerezové ušlechtilé oceli	6010.1101	1/1 GN
	Nádoba z nerezové ušlechtilé oceli		
	Děrovaná nádoba z nerezové ušlechtilé oceli		
	Granitová smaltovaná nádoba		

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
86899 Landsberg a. Lech/Germany
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.
F-68271 WITTENHEIM Cedex
TEL. +33 (0)3 89 57 00 82
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
30174 Mestre (VE)/ITALY
TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK
Luton, Bedfordshire, LU4 8EF
United Kingdom
TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH
5020 Salzburg/AUSTRIA
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
08940 Cornellá (Barcelona)/SPAIN
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
212 39 Malmö/SWEDEN
TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Проспект Андропова 18, стр. 6
115432, г. Москва
Тел.: +7 495 640 63 38
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv
2800 Mechelen/Belgium
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.
02-690 Warszawa/POLAND
TEL. +48 22 864 93 26
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL Norge AS
0411 Oslo/Norge
TEL. +47 22 70 10 00
E-MAIL post@rational.no
www.rational.no

RATIONAL Endüstriyel Mutfak Ekipmanları Tic. Ltd. Şti.
Levent Mahallesi Yasemin Sok. No:2
34330 Levent Beşiktaş İstanbul / Türkiye
TEL. +90 212 603 6767
E-MAIL info@rational-online.com.tr
www.rational-online.com.tr

America

RATIONAL Canada
Mississauga, Ontario L5N 6S2
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rationalcanada.com

RATIONAL BRASIL
01333-010 - São Paulo, SP
TEL. +55 (11) 3372-3000
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA
Rolling Meadows, IL 60008
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rationalusa.com

RATIONAL Colombia – America Central
Bogotá D.C. - Colombia
TEL. +57 (1) 743 38 37
E-MAIL info@rational-online.co
www.rational-online.co

RATIONAL México
11560 – Polanco V Sección
TEL. +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

RATIONAL South America
1715 Gran Buenos Aires - Argentina
TEL. +54 11 4621 1422
E-MAIL info@rational-online.com.ar
www.rational-online.com.ar

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒101-0064
東京都千代田区猿楽町2-8-8
住友不動産猿楽町ビル1F
TEL. (03) 6316 -1188
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL International India Private Ltd
Gurgaon, 122002
Haryana, India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 莱欣诺® 中国
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话 : +86 21 64737473
电邮 : office.shanghai@rational-online.com
www.rational-china.cn

RATIONAL NZ Ltd
Auckland, 1643
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL Cooking Systems Pte Ltd
Singapore, 609916
TEL. +65 68095850
E-MAIL info@rational-online.sg
www.rational-online.com

RATIONAL Korea
라치오날코리아 주식회사
경기도 성남시 수정구 복정길 89
라치오날하우스
우편번호 461-831 대한민국
전화: +82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
P.O.Box 126076, Sheikh Zayed Road
Dubai, United Arab Emirates
PHONE +971 4 338 6615
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Derrimut, VIC 3030
TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com

