

RATIONAL-tilbehør.
Oplev nye muligheder.





RATIONAL-tilbehør.

Robust og holdbar.

Få det bedste ud af dit apparat: med originalt RATIONAL-tilbehør. Hvad enten du tilbereder steaks som fra grill, saftig quiche eller luftigt bagværk og sprøde schnitzler – nyd de mange muligheder, fyld dit apparat optimalt op, og slut med tidskrævende arbejde som at vende maden eller fjerne hårdnakket snavs.

Originalt RATIONAL-tilbehør har optimale varmeoverførselsegenskaber og er meget robust og holdbart. TriLax-belægningen har enestående slip-let-egenskaber, understøtter bruningen og er meget velegnet til anvendelse ved temperaturer på op til 300 °C.

Derudover tilbyder vi et omfattende tilbehørssortiment med alt fra specielle installationsløsninger til rengørings- og plejeprodukter, som er nøje afstemt efter dine specifikke krav.



Grill- og stegeplade



Grillrist med tern og striber



Stege- og bageplade



Multibaker

- RATIONAL-tilbehør. Din alsidig ledsager:**
- > Gastronorm-tilbehør til professionelle – ideelt til grillning, bagning, stegning, friturestegning, dampning og Finishing®
 - > Altid den optimale installationsløsning
 - > RATIONAL-rengørings- og plejeprodukter

Grill- og stegeplade.

Saftig og sprød med den typiske grill- og stegesmag.



- Dine fordele:**
- > Traditionelt grillmønster
 - > Typisk grillsmag
 - > Kan anvendes på begge sider
 - > Optimale slip-let-egen-skaber
 - > Nem rengøring

TriLax

Dine gæster vil blive begejstrede over de saftige grillede kød-, fiske- og grøntsagsretter. Med grillsiden opnår du nemt det traditionelle grillmønster med den typiske, lækre grillsmag.

Stegesiden har en kant hele vejen rundt, så selv fedtholdige stegestykker kan tilberedes sikkert og især meget sprødt. Grill- og stegepladen er således det perfekte supplement til à la carte.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 60.71.617
-----------------------	---------------

Grill- og pizzaplade.

Sprød og saftig pizza som italienerne laver det.



På bagesiden kan du tilberede frisk- eller færdiglavet pizza og også tarte flambée og traditionelle flade brød. Takket være temperaturer på op til 300 °C og den enestående varmeledningsevne bliver maden altid perfekt brunet og sprød.

Den fine ribbestruktur på grillsiden er meget velegnet til grillning af grøntsager, fisk og andre grillprodukter.

- Dine fordele:**
- > Fint grillmønster
 - > Typisk grillsmag
 - > Kan anvendes på begge sider
 - > Sprødt og smukt brunet bagværk
 - > Optimale slip-let-egen-skaber
 - > Nem rengøring

TriLax

2/3 GN (325 x 354 mm)	Nº: 60.73.798
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 60.70.943
Bageristandard (400 x 600 mm)	Nº: 60.71.237

Grillrist med tern og striber.

Op til 160 rumpsteaks på kun 15 minutter.



- Dine fordele:**
- > To forskellige grillmønstre med kun en rist
 - > Forvarmning ikke nødvendig
 - > Også til store mængder
 - > Optimale slip-let-egenskaber
 - > Nem rengøring

TriLax

Det er dit valg: Takket være den innovative konstruktion af den nye grillrist med tern og striber får du to forskellige grillmønstre med kun én rist.

Alt efter hvilken side, du benytter, får du med grillristen med tern og striber enten klassiske grillstriber eller de populære, originale amerikanske Steakhouse-tern på dine produkter. Grillristen er meget robust og holdbar. TriLax-slip-let-belægningen understøtter bruningen og er meget velegnet til anvendelse ved temperaturer på op til 300 °C. Grillprodukterne lægges på den kolde rist og påfyldes samtidigt. Takket være speciallegeringens enestående varmeledningsevne er forvarmning ikke nødvendig.

1/2 GN (325 x 265 mm)	Nº: 60.73.802
2/3 GN (325 x 354 mm)	Nº: 60.73.801
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 60.73.314

CombiFry®

200 portioner pommes på 15 minutter.



Store mængder pommes frites på kun 15 minutter – CombiFry® gør det muligt:



- > 15 portioner (3 kg) i SelfCookingCenter® XS type 6 2/3 med iLevelControl
- > 30 portioner (6 kg) i SelfCookingCenter® 61 med iLevelControl
- > 60 portioner (12 kg) i SelfCookingCenter® 62 med iLevelControl
- > 50 portioner (10 kg) i SelfCookingCenter® 101 med iLevelControl
- > 100 portioner (20 kg) i SelfCookingCenter® 102 med iLevelControl
- > 100 portioner (20 kg) i SelfCookingCenter® 201 med iLevelControl
- > 200 portioner (40 kg) i SelfCookingCenter® 202 med iLevelControl

Med den patenterede CombiFry® er det for første gang muligt at tilberede store mængder forfriterede produkter som nuggets, pommes frites og wedges uden ekstra fedtstof. Sundt og lækkert.

Disse mærker anbefaler RATIONAL CombiFry®



1/2 GN (325 x 265 mm)	Nº: 6019.1250
2/3 GN (325 x 354 mm)	Nº: 60.73.619
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 6019.1150

- Dine fordele:**
- > 95 % mindre fedt
 - > 40 % færre kalorier
 - > Store mængder
 - > Optimal brunings og sprødhed

Stege- og bagepande.

Klassiske panderetter tilberedes legende let.



Sæt (Ø 16 cm)



Sæt (Ø 25 cm)



Patentanmeldt

Med stege- og bagepanden kan du tilberede næsten alle klassiske panderetter som rösti, tortilla, quiche, pandekager eller små kager som f.eks. tartes-tatin. Takket være den fremragende varmeledningsevne og bølgebunden opnås en jævn brunning over hele fladen på få minutter. Specielt formede plader, som fås i begge størrelser, gør håndteringen sikker, nem og skridsikker.

Dine fordele:

- > Altid den rigtige størrelse Ø 16 cm eller Ø 25 cm
- > Jævn brunning takket være bølgebunden
- > Håndtagene på siden gør det nemt at håndtere panden
- > Speciel udformning for nem stabling
- > Plade til nem og skridsikker håndtering
- > Optimale slip-let-egenskaber
- > Nem rengøring



Stege- og bagepande lille (Ø 16 cm)

Stege- og bagepande lille	Nº:	60.73.271
Plade 1/1 GN, lille	Nº:	60.73.212
Sæt (4 stk. inkl. plade)	Nº:	60.73.286

Stege- og bagepande stor (Ø 25 cm)

Stege- og bagepande stor	Nº:	60.73.272
Plade 1/1 GN, stor	Nº:	60.73.216
Sæt (2 stk. inkl. plade)	Nº:	60.73.287

Multibaker

Op til 160 spejlæg på 2 minutter.



Dine fordele:

- > Jævn brunning
- > Ideel til store mængder
- > Optimale slip-let-egenskaber
- > Nem rengøring



Vores Multibaker er velegnet til tilberedning af spejlæg, omeletter, rösti og tortillas, især i store mængder.

Den specielle slip-let-belægning sørger for, at maden ikke brænder fast.

1/3 GN (325 x 176 mm)	2 trug	Nº:	60.73.764
2/3 GN (325 x 354 mm)	5 trug	Nº:	60.73.646
1/1 GN (325 x 530 mm)	8 trug	Nº:	60.71.157

Stege- og bageplader.

Multitalenterne.



Stege- og bageplade

Perforeret bageplade

- Dine fordele:**
- > Optimal ensartethed
 - > Store mængder
 - > Meget robust
 - > Optimale slip-let-egenskaber
 - > Nem rengøring

TriLax

Stege- og bageplade

Med stege- og bagepladerne kan du tilberede et utal af forskellige retter, det være sig schnitzler, medailloner, kyllingedele, rundstykker, croissanter, wienerbrød, brasede kartofler og meget andet. Alt brunes jævnt, bevarer saftigheden og får en smuk skorpe.

2/3 GN (325 x 354 mm)	Nº: 60.73.671
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 6013.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	Nº: 6013.2103
Bageristandard (400 x 600 mm)	Nº: 6013.1003

Perforeret bageplade

Til bagning af alle former for forbagte produkter.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 6015.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	Nº: 6015.2103
Bageristandard (400 x 600 mm)	Nº: 6015.1000

Granitemaljerede beholdere.

Ideel til stegning, braisering, pandestegning og bagning.



Beholder 40 mm

Beholder 60 mm

Granitemaljerede beholdere fra RATIONAL er næsten uforgængelige. Beholderhjørnerne er fuldt udformet, så portionerne er ens ved kager og gratiner.

Takket være de gode varmeledningsegenskaber brunes retterne jævnt, hvad enten der tilberedes sprøde schnitzler, saftige stege eller luftige pladekager.

- Dine fordele:**
- > Optimal ensartethed
 - > Universel anvendelse
 - > Jævn bruning
 - > Altid lige store portioner
 - > Meget robust

	1/2 GN (325 x 265 mm)	2/3 GN (325 x 354 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)	2/1 GN (650 x 530 mm)	Bageristandard (400 x 600 mm)
20 mm dyb	Nº: 6014.1202	Nº: 6014.2302	Nº: 6014.1102	Nº: 6014.2102	Nº: 6014.1002
40 mm dyb	Nº: 6014.1204	Nº: 6014.2304	Nº: 6014.1104	Nº: 6014.2104	Nº: 6014.1004
60 mm dyb	Nº: 6014.1206	Nº: 6014.2306	Nº: 6014.1106	Nº: 6014.2106	Nº: 6014.1006

Muffin- og timbale form.

Så nemt kan det være at bage.



Muffin- og timbale formene er fremstillet af et meget fleksibelt materiale og har optimale slip-let-egenskaber. Med en påfyldningsvolumen på 100 ml er de meget velegnet til tilberedning af grøntsagsflan, fisketimbale, brødbudding, pocherede æg og forskellige desserter.

- Dine fordele:**
- > Meget fleksibel
 - > Fremragende slip-let-egenskaber
 - > Ideel til sarte retter
 - > Meget robust
 - > Nem rengøring



til 1/1 GN (300 x 400 mm)	12 trug	Nº: 6017.1002
til 2/1 GN (400 x 600 mm)	24 trug	Nº: 6017.1001

CombiGrill-rist

Nem grillning.



- Dine fordele:**
- > Traditionelt grillmønster
 - > Forvarmning ikke nødvendig
 - > Også til store mængder
 - > Optimale slip-let-egenskaber
 - > Let rengøring

TriLax

Takket være den specielle konstruktion er CombiGrill-risten meget velegnet til tilberedning af store mængder grillprodukter. Grillprodukterne lægges på den kolde CombiGrill-rist og påfyldes samtidigt. Takket være speciallegeringens enestående varmeledningsevne er det ikke nødvendigt at forvarme CombiGrill-risten.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 6035.1017
-----------------------	---------------

Påfyldningsrist

Perfekt grillmønster med et håndgreb.



CombiGrill-rist med påfyldningsrist

Påfyldningsristen er det ideelle supplement til CombiGrill-risten. Påfyldningsristen letter arbejdet virkelig meget ved grillning af store mængder, især tynde grillprodukter som f.eks. minutsteak eller grillede grøntsager. Alt, hvad der skal tilberedes, kan lægges på påfyldningsristen uden for apparatet. Ved hjælp af påfyldningsristen kan produktet derefter med et enkelt håndgreb lægges på den varme CombiGrill-rist i apparatet og senere lige så nemt tages ud.

til 1/1 GN (325 x 618 mm)	Nº: 60.73.848
---------------------------	---------------

Grill- og tandoori-spyd.

Mangfoldighed på spyd.



- Dine fordele:**
- > Forskellige tværsnit til universel anvendelse
 - > Jævn bruning hele vejen rundt
 - > Nem håndtering



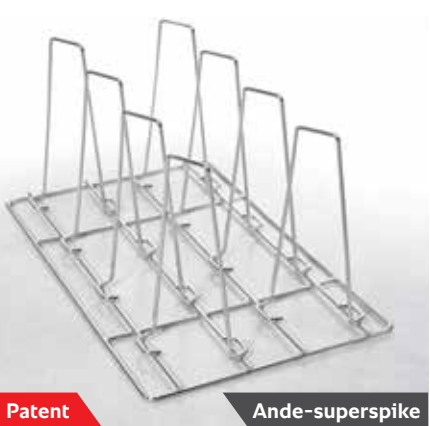
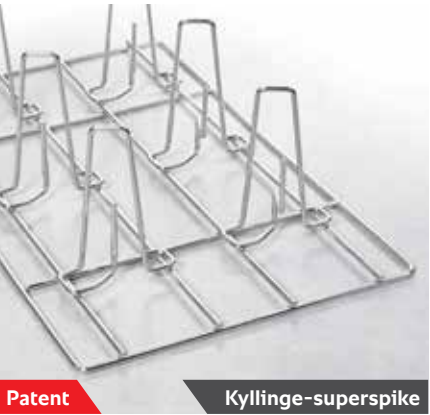
Der er forbløffende mange anvendelsesmuligheder med grill- og tandoori-spydet. Med rundt, kvadratisk eller rektangulært tværsnit - altid det rigtige spyd til kød, fisk, fjerkræ og grøntsager.

Sæt 1/1 GN*	Nº:	60.72.414
Sæt 2/1 GN*	Nº:	60.72.415
3 x spyd ○ 5 mm, 530 mm lange	Nº:	60.72.416
3 x spyd ○ 8 mm, 530 mm lange	Nº:	60.72.417
3 x spyd □ 5 mm, 530 mm lange	Nº:	60.72.418
3 x spyd □ 8 mm, 530 mm lange	Nº:	60.72.419
3 x fiskespyd □ 4 x 10 mm, 530 mm lange	Nº:	60.72.420
Grill- og tandoori-spydholder 1/1 GN	Nº:	60.72.224
Grill- og tandoori-spydholder 2/1 GN	Nº:	60.72.421

* Sæt bestående af: 1 x spydholder med 5 forskellige spyd.

Kyllinge- og ande-superspike

Op til 96 kyllinger på kun 40 minutter.



Med den opretstående placering af fjerkræet og den skorstenseffekt, der opnås, reduceres tilberedningstiden markant. Med denne særlige effekt bliver brystkødet meget saftigt, og skindet bliver jævnt brunet.

Takket være den nemme håndtering monteres tilbehøret hurtigt.

- Dine fordele:**
- > Nem håndtering
 - > Saftigt brystkød
 - > Optimal sprødhed
 - > Korte tilberedningstider
 - > Store mængder

Kyllinge-superspike				Apparatstørrelse og påfyldningsmængde						
Artikelnr.	GN-mål	Kapacitet:	Produktvægt	XS Type 6 2/3	Type 61	Type 101	Type 62	Type 102	Type 201	Type 202
6035.1015	1/2 GN	4 kyllinger	1.300 g	4	16	24			48	
6035.1016	1/1 GN	6 kyllinger	1.800 g		12	18	24	36	36	72
6035.1006	1/1 GN	8 kyllinger	1.300 g		16	24	32	48	48	96
6035.1010	1/1 GN	10 kyllinger	950 g		20	30	40	60	60	120
6035.1011		12 kyllinger*	950 g		24	36				

* kun i forbindelse med grillsystem-ophængningsstativ eller grillsystem-stativvogn.

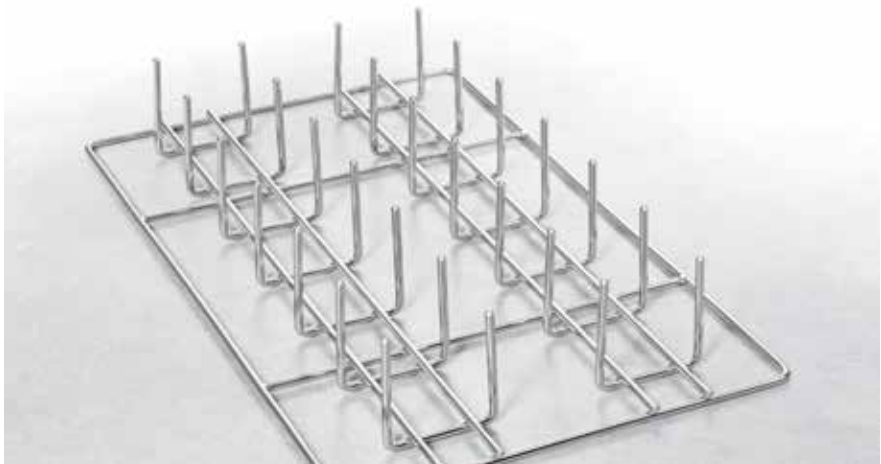
Ande-superspike										
6035.1009	1/1 GN	8 ænder	2.200 g		8	16	16	32	32	64

Potato Baker.

Op til 560 ovnkartofler –
50 % hurtigere.



- Dine fordele:**
- > Op til 50 % hurtigere
 - > Store mængder i topkvalitet
 - > Legende let håndtering
 - > Nem rengøring

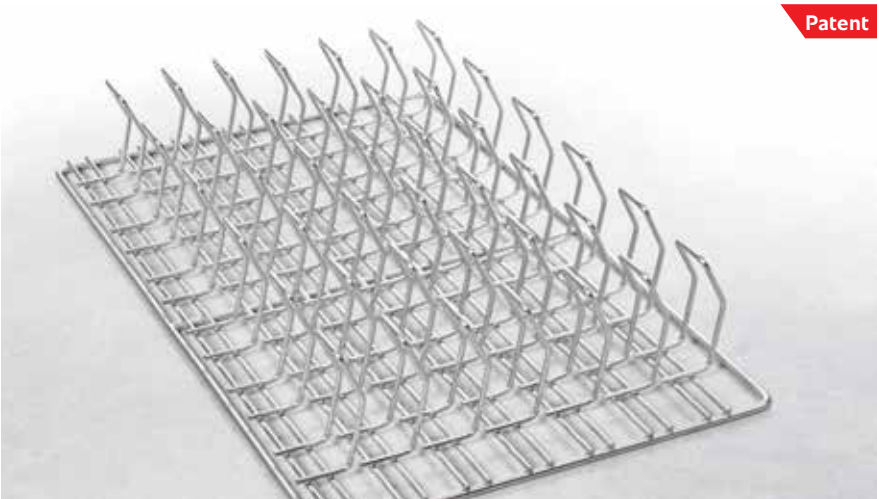


Med den unikke Potato Baker fra RATIONAL kan du tilberede ovnkartofler eller majskolber uden folie og op til 50 % hurtigere.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 6035.1019
-----------------------	---------------

Sparerib-rist.

Skånsom fortilberedning af op til 70 kg
natten over og færdiggrillning efter behov.



Patent Takket være den vertikale placering af spareribs på risten kan du udnytte dit apparat optimalt med op til 3,5 kg pr. sparerib-rist. Du kan tilberede store mængder i topkvalitet.

Efter forkogningen tilberedes spareribsene med sprød skorpe efter behov.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 6035.1018
-----------------------	---------------

Lamme- og pattegrisespyd.

Sæt på, hæng ind, færdig.

Til nem tilberedning af hele lam eller pattegrise.

Type 101/102/201/202 op til 12 kg (1/1 GN)	Nº: 60.70.819
Type 201 op til 30 kg (1 spyd med holder)	Nº: 6035.1003
Type 202 op til 30 kg (1 spyd med holder)*	Nº: 6035.1002
Spyd (ekstraustyr)	Nº: 8710.1065

* Spyd til lam eller pattegris nr. 2 som ekstraustyr.



VarioSmoker

Oplev røgning på en ny måde.





Du kan nu give kød, fisk og grøntsager en herlig røget aroma og den typisk røgefarve. Direkte i dit RATIONAL-apparat.

Dine produkter får en naturlig røget aroma, som du kan variere helt efter din egen smag – helt uden en røgeovn. Det er muligt med den nye VarioSmoker, som du kan bruge som tilbehør i dit apparat. Hurtigt, nemt og billigt.

RATIONAL VarioSmoker

Nº: 60.73.008

RATIONAL-GN-tilbehør

Topkvalitet, mere end blot standard.

Materialetykkelsen af RATIONAL-beholderne er op til 33 % over standarden. Denne særegenhed garanterer den bedste stabilitet selv ved store påfyldningsmængder, en lang levetid samt en behagelig håndtering uden skarpe kanter.

Takket være den maksimale perforering dampes dit produkt ensartet og effektivt. Brug dette alsidige, robuste og holdbare tilbehør til dampning af grøntsager eller til din buffet.



Perforeret beholder, rustfrit stål

	1/2 GN (325 x 265 mm)	2/3 GN (325 x 354 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm) (med klapgreb)	2/1 GN (650 x 530 mm)
40 mm dyb		Nº: 6015.2304			
55 mm dyb	Nº: 6015.1265		Nº: 6015.1165		
65 mm dyb		Nº: 6015.2306			Nº: 6015.2165
90 mm dyb	Nº: 6015.1295		Nº: 6015.1195	Nº: 6016.1195	
100 mm dyb					Nº: 6015.2195
140 mm dyb	Nº: 6015.1215		Nº: 6015.1115	Nº: 6016.1115	

Beholder, rustfrit stål

	1/3 GN (325 x 176 mm)	1/2 GN (325 x 265 mm)	2/3 GN (325 x 354 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)	2/1 GN (650 x 530 mm)
20 mm dyb	Nº: 6013.1302	Nº: 6013.1202	Nº: 6013.2302	Nº: 6013.1102	Nº: 6013.2102
40 mm dyb	Nº: 6013.1304	Nº: 6013.1204	Nº: 6013.2304	Nº: 6013.1104	Nº: 6013.2104
65 mm dyb	Nº: 6013.1306	Nº: 6013.1206	Nº: 6013.2306	Nº: 6013.1106	Nº: 6013.2106
100 mm dyb		Nº: 6013.1210	Nº: 6013.2310	Nº: 6013.1110	Nº: 6013.2110



Rist, rustfrit stål

Meget velegnet til store stege.

2/3 GN (325 x 354 mm)	Nº: 6010.2301
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 6010.1101
2/1 GN (650 x 530 mm)	Nº: 6010.2101
Bageristandard (400 x 600 mm)	Nº: 6010.0103

Finishing®-systemer til banketter.

På den måde bliver arrangementer en fornøjelse.

Hvad enten du skal tilberede 20, 100 eller flere tusinde retter – med Finishing® klarer du det uden stress og jag præcist på minuttet. Afhængigt af antallet af gæster anrettes tallerkenerne koldt og opbevares derefter afkølet på stativvognen. Først kort tid før retterne skal bruges, gøres tallerkenerne klar til servering med Finishing® på samme tid, uden stress og ekstra personale.

Bankettsystemer til bordapparater (bestående af: Tallerkenstativvogn, termocover og transportvogn)

Finishing®-systemet omfatter alle vigtige tilbehørsdele, så du straks kan starte med Finishing®.

Type 61	20 tallerkener	Nº: 60.70.400
Type 101	32 tallerkener	Nº: 60.70.401
	26 tallerkener	Nº: 60.70.801
Type 62	34 tallerkener	Nº: 60.70.402
Type 102	52 tallerkener	Nº: 60.70.403
	42 tallerkener	Nº: 60.74.064

Monter indkøringsskinne!

Banketsystemer til stående apparater (bestående af: tallerkenstativvogn og termocover)

Type 201	60 tallerkener	Nº: 60.70.404
	50 tallerkener	Nº: 60.70.802
Type 202	120 tallerkener	Nº: 60.74.065
	100 tallerkener	Nº: 60.70.405
	84 tallerkener	Nº: 60.74.066

Termocover

Specielle isoleringsmaterialer sørger for, at retterne kan stilles til side og holdes varme i op til 20 minutter efter Finishing®. Termocoveret åbnes og lukkes nemt ved hjælp af en enkel magnetlås. Er desuden nemt at rengøre og kan opbevares pladsbesparende.

Type 61	Nº: 6004.1007
Type 101	Nº: 6004.1009
Type 62	Nº: 6004.1016
Type 102	Nº: 6004.1014
Type 201	Nº: 6004.1011
Type 202	Nº: 6004.1012
Combi-Duo 61/101 forned	Nº: 60.70.856
Combi-Duo 62/102 forned	Nº: 60.70.884



Tallerkenstativvogne

Tallerkenstativvogn (tallerkener op til Ø 31 mm)

	Antal Tallerken	maks. tallerken-højde	maks. højde på retterne	
Type 61	20 tallerkener	25 mm	53 mm	Nº: 60.61.047
	15 tallerkener	32 mm	70 mm	Nº: 60.61.128
Type 101	32 tallerkener	25 mm	53 mm	Nº: 60.11.030
	26 tallerkener	32 mm	70 mm	Nº: 60.11.149
Type 62	34 tallerkener	32 mm	61 mm	Nº: 60.62.017
	24 tallerkener	40 mm	80 mm	Nº: 60.62.061
Type 102	52 tallerkener	32 mm	63 mm	Nº: 60.12.022
	42 tallerkener	40 mm	82 mm	Nº: 60.12.062
Type 201	60 tallerkener	25 mm	53 mm	Nº: 60.21.099
	50 tallerkener	32 mm	70 mm	Nº: 60.21.104
Type 202	120 tallerkener	25 mm	53 mm	Nº: 60.22.108
	100 tallerkener	32 mm	66 mm	Nº: 60.22.109
	84 tallerkener	40 mm	80 mm	Nº: 60.22.182

Type 61, 101, 62 og 102: Monter indkøringsskinne!

Transportvogn med termocover forned til Combi-Duo

Kombinationen af højdeindstillelig transportvogn og termocover forned er specielt udviklet til Finishing® med Combi-Duo-apparater.

Type 61/101 (transportvogn 60.60.188 og termocover 60.70.856)	Nº: 60.70.920
Type 62/102 (transportvogn 60.70.160 og termocover 60.70.884)	Nº: 60.70.918



Transportvogn

Indkøringsskinne til stativvogn

Anvendelse af stativvogne eller tallerkenstativvogne til bordapparaterne type 61, 62, 101 og 102 kræver en indkøringsskinne.

Type 61/101	Nº: 60.61.226
Type 62/102	Nº: 60.62.094



Indkøringsskinne til stativvogn

Transportvogn til stativvogn

Transportvogn Standard til:
> Understel, højde 671 mm

Type 61/101	Nº: 60.60.020
Type 62/102	Nº: 60.60.678

Højdeindstillelig transportvogn til:
> Arbejdsborde op til en højde på 1.265 mm
> Understel forhøjet til 931 mm
> Combi-Duo

Type 61/101	Nº: 60.60.188
Type 62/102	Nº: 60.70.160

Banketsystemer til stående apparater

Combi-Duo

Dobbelt fleksibilitet – uden ekstra pladskrav.

Kombinationen af to RATIONAL-apparater – over hinanden – åbner nye muligheder, når plads i køkkenet er en mangelvare. Uden at der er behov for ekstra plads kan du arbejde samtidigt i forskellige funktioner og tilstande – det giver maksimal fleksibilitet. Det nederste apparat styres nemt og bekvemt via det øverste betjeningselement.



XS type 6 2/3



Type 61 og 101

SelfCookingCenter® XS type 6 2/3

Combi-Duo-Kit til XS type 6 2/3 på XS type 6 2/3	Nº:	60.73.768
Understel UGI til Combi-Duo XS type 6 2/3 på XS type 6 2/3 (B 634 D 558 H 555 mm)	Nº:	60.31.020
UltraVent XS	Nº:	60.73.865
Combi-Duo adapterkit UltraVent XS	Nº:	60.73.945

SelfCookingCenter® og CombiMaster® Plus type 61 og 101

Øverste apparat		Type 61	Type 61
Nederste apparat		El	Gas
Type 61 El Type 101 El	Valser	Nº: 60.71.925	Nº: 60.71.925
	Fødder 150 mm	Nº: 60.71.926	Nº: 60.71.926
	Transportabel	Nº: 60.71.927	Nº: 60.71.927
Type 61 Gas	Valser		Nº: 60.71.928
	Fødder 150 mm		Nº: 60.71.929
	Transportabel		Nº: 60.71.930

Understel UG I til Combi-Duo type 61 på type 61, højde 210 mm (kun til Combi-Duo med apparatfødder)	Nº:	60.30.362
Transportabelt understel UG I til Combi-Duo type 61 på type 61, højde 210 mm (kun til Combi-Duo med apparatfødder)	Nº:	60.30.363
UltraVent kondensationshætte til Combi-Duo elektriske apparater	Nº:	60.72.322
Emhætte til Combi-Duo el-apparater	Nº:	60.72.316
Højdeindstillelig transportvogn type 61/101	Nº:	60.60.188
Kit til integreret fedtafløb til variant Fødder og Transportabel	Nº:	60.73.303
Kit til integreret fedtafløb til 61E/61E på UG I 210 mm	Nº:	60.73.301
Transportvogn til beholder til integreret fedtafløb	Nº:	60.73.309

SelfCookingCenter® og CombiMaster® Plus type 62 og 102

Øverste apparat		Type 62	Type 62
Nederste apparat		El	Gas
Type 62 El Typ 102 El	Valser	Nº: 60.71.931	Nº: 60.71.931
	Fødder 150 mm	Nº: 60.71.932	Nº: 60.71.932
	Transportabel	Nº: 60.71.933	Nº: 60.71.933
Type 62 Gas	Valser		Nº: 60.71.934
	Fødder 150 mm		Nº: 60.71.935
	Transportabel		Nº: 60.71.936

Understel UG I til Combi-Duo type 62 på type 62, højde 210 mm (kun til Combi-Duo med apparatfødder)	Nº:	60.30.365
Transportabelt understel UG I til Combi-Duo type 62 på type 62, højde 210 mm (kun til Combi-Duo med apparatfødder)	Nº:	60.30.366
Højdeindstillelig transportvogn type 62/102	Nº:	60.70.160
Kit til integreret fedtafløb til variant Fødder og Transportabel	Nº:	60.73.304
Kit til integreret fedtafløb til 62E/62E på UG I 210 mm	Nº:	60.73.302
Transportvogn til beholder til integreret fedtafløb	Nº:	60.73.309



Type 62 og 102

Du kan vælge mellem tre opstillingsvarianter (ikke til XS type 6 2/3)



Med valser

Maks. indstikshøjde 1,60 m.
Kan flyttes for nem rengøring.
Kræver gulvafløbsrende!



RATIONAL-apparatfødder 150 mm

Maks. indstikshøjde 1,68 m.
Såfremt der ikke forefindes en gulvafløbsrende.



Transportabel med hjul

Maks. indstikshøjde 1,72 m.
2 hjul med parkeringsbremse.

Understel og underskabe

For en stabil og sikker opstilling af apparatet.

Med understel og underskabe i stabilt, rustfrit kvalitetsstål kan dit RATIONAL-apparat opstilles stabilt og sikkert. Alle understel og -skabe er udført efter de gældende hygiejneforskrifter.



Understel UG I, XS



Understel UG I



Understel UG II



Underskab US IV



Understel UG II Bageristandard UG II



Underskab US III

	XS type 6 2/3	Combi-Duo XS type 6 2/3
Understel UG I XS, åbent på alle sider	B 634 D 558 H 931 mm	B 634 D 558 H 555 mm
Standard	Nº: 60.31.018	
Combi-Duo XS type 6 2/3 på XS type 6 2/3		Nº: 60.31.020

	Type 61 og 101	Type 62 og 102
Understel UG I, åbent på alle sider	B 843 D 587 H 671 mm	B 1.065 D 799 H 671 mm
Standard	Nº: 60.30.320	Nº: 60.30.324
Transportabel (hjul, parkeringsbremse)	Nº: 60.30.321	Nº: 60.30.325

Understel UG II, 14 par skinner, Sider og loft	B 845 D 724 H 671 mm	B 1.067 D 934 H 671 mm
Standard	Nº: 60.30.328	Nº: 60.30.331
Transportabel (hjul, parkeringsbremse)	Nº: 60.30.329	Nº: 60.30.332

Understel UG II Bageristandard, 14 par skinner 400 x 600 mm, sider og loft	B 845 D 732 H 671 mm	
Standard	Nº: 60.30.836	
Transportabel (hjul, parkeringsbremse)	Nº: 60.30.837	
Version UltraVent (type 61)	Nº: 60.30.838	

Underskab US III, 14 par skinner. Sider, bagvæg og loft	B 845 D 724 H 671 mm	B 1.067 D 934 H 671 mm
Standard	Nº: 60.30.334	Nº: 60.30.339
Transportabel (hjul, parkeringsbremse)	Nº: 60.30.335	Nº: 60.30.340

Underskab US III version UltraVent (type 61 eller type 62) i forbindelse med UltraVent eller emhætte. 20 par skinner, forhøjet til 931 mm	B 845 D 724 H 931 mm	B 1.067 D 934 H 931 mm
Standard	Nº: 60.30.337	Nº: 60.30.342
Transportabel (hjul, parkeringsbremse)	Nº: 60.30.338	Nº: 60.30.343

Underskab US IV, 14 par skinner. Fløjdøre, lukket på alle sider	B 845 D 724 H 671 mm	B 1.067 D 934 H 671 mm
Standard	Nº: 60.30.344	Nº: 60.30.348
Transportabel (hjul, parkeringsbremse)	Nº: 60.30.345	Nº: 60.30.349

Specielle opstillingsvarianter.

Til din individuelle situation.

Indbygningssæt til SelfCookingCenter® XS

Især i frontcooking-området er den optiske virkning vigtig. Det meget fleksible RATIONAL-indbygningssæt, der er let at integrere, omfatter den foreskrevne UltraVentXS-kondensationshætte, der binder og bortleder al udstrømmende damp. Det ligeledes medfølgende afblændingssæt forhindrer, at der aflejres snavs på svært tilgængelige steder, opfylder de strenge hygiejnekrav og sørger for et professionelt og harmonisk samlet indtryk.

Indbygningssæt til SelfCookingCenter® XS (For indvendige skabsmål 700 mm bredde, 950 mm højde, 600 mm dybde)	Nº: 60.74.063
--	---------------



Tilbehør til transportabel catering Også fremragende madlavningsresultater, når du er på farten.

Catering-Kit

Dette tilbehør (ramme og fødder i rustfrit stål) monteres i stedet for de almindelige fødder under apparatet. De robuste bøjler i siden beskytter apparatet og gør det nemt at flytte det.

Type 61/101	Nº: 60.73.111
Type 62/102	Nº: 60.73.141

Underskab UG II Catering

14 par skinner. Sider og loft lukket, bagside åben, forstærket i siden. Fire hjul i rustfrit stål med Ø 200 mm. Kun i forbindelse med Catering-Kit.

	B 1.188 D 724 H 778 mm	
Type 61/101	Transportabel (hjul, parkeringsbremse)	Nº: 60.30.890
Type 62/102	Transportabel (hjul, parkeringsbremse)	Nº: 60.30.891

RATIONAL-afgangsluftteknik.

Til dit køkkenklima.

Emhætte

Dampen suges automatisk ud med ventilationen, når ovndøren åbnes (uden kondensationsteknik). Installationen er nem og altid mulig senere. Der kræves udvendig tilslutning.

UltraVent

Med kondensationsteknologien i UltraVent bindes udstrømmende damp og ledes bort. En ekstra udvendig tilslutning eller udvidelse af et eksisterende afgangsluftsystem er ikke nødvendig til denne emhætte. Installationen er nem og altid mulig senere.

UltraVent Plus

Foruden kondensationsteknikken i UltraVent er UltraVent Plus udstyret med en speciel filterteknik. Således minimeres både dampe og generende røg, der dannes, når man griller og steger. RATIONAL-apparater kan således også anvendes på kritiske steder som f.eks. i frontområder.



		Emhætte	UltraVent XS	UltraVent	UltraVent Plus
XS type 6 2/3	El		Nº: 60.73.865		
	Combi-Duo		Nº: 60.73.943		
Type 61/101	El	Nº: 60.72.313		Nº: 60.72.320	Nº: 60.72.202
	Gas*	Nº: 60.72.317		Nº: 60.72.323	
	Combi-Duo**	Nº: 60.72.316		Nº: 60.72.322	Nº: 60.72.203
Type 62/102	El	Nº: 60.72.318		Nº: 60.72.325	Nº: 60.72.204
Type 201	El			Nº: 60.72.326	Nº: 60.72.205
Type 202	El***			Nº: 60.74.067	

UltraVent, UltraVent Plus og emhætte til venstrehængslede apparater på forespørgsel!
* Bei UltraVent og emhætte i gasudførelse skal forbrændingsrøggasserne ledes bort via en skorsten eller en separat udsugningsanordning.
** UltraVent Plus må ikke monteres på Combi-Duo Transportabel. Kun el-apparater.
*** Begrænset udsugnings- og kondensationsydelse.

RATIONAL-specialtilbehør

Altid den perfekte løsning.



Indkøringsrampe

Med indkøringsrampen kan skråninger (op til 3 %) i køkkengulvet udlignes. Ved hjælp af rampen kan stativvognen køres sikkert og skånsomt ind i RATIONAL-apparatet.

Type 201	Nº: 60.21.080
Type 202	Nº: 60.22.181



Hævning af apparat og stativvogn

RATIONAL-apparatet hæves yderligere 70 mm over gulvet. Kun i forbindelse med hævning af stativvognen.

Hævning af apparat type 201/202	Nº: 60.70.407
Hævning af stativvogn type 201	Nº: 60.21.184
Hævning af stativvogn type 202	Nº: 60.22.184



Grebholder til stativvogn

Håndtaget på stativvognen har sin faste plads og er lige ved hånden. (medfølger ved levering af stående apparater)

Type 201/202	Nº: 60.72.378
--------------	---------------



Apparattilslutningssæt

Bestående af vandindløbsslange (2 m) og spildevandsrør DN 50.

XS type 6 2/3, type 61 – 202	Nº: 60.70.464
------------------------------	---------------



Varmeskjold til venstre sidevæg

Ved efterfølgende installation af varmeskjoldet kan strålende varmekilder (f.eks. grill) placeres tæt ved venstre sidevæg.

Type 61	Nº: 60.70.390
Type 62	Nº: 60.70.392
Type 101	Nº: 60.70.391
Type 102	Nº: 60.70.393
Type 201	Nº: 60.70.394
Type 202	Nº: 60.70.395



Strømningssikring (kun til gasapparater)

Til bortledning af røggasser via et rør (diameter røggasrør 180 mm).

Type 61	Nº: 70.00.737
Type 62	Nº: 70.00.768
Type 101	Nº: 70.00.757
Type 102	Nº: 70.00.769
Type 201 (med lyddæmper)	Nº: 70.00.770
Type 202 (med lyddæmper)	Nº: 70.00.771



Kondensationsafbryder

Skaber en hurtigere opdrift af damp fra ventilationsrøret. Dampen kan således via en rørledning ledes målrettet ind i et udsugningsanlæg.

XS type 6 2/3	Nº: 60.74.037
Type 61, 101, 62	Nº: 60.72.591
Type 102	Nº: 60.72.592
Type 201, 202	Nº: 60.72.593



Vægbeslag

Til pladsbesparende montering på væggen (fastgørelseslementer medfølger ikke). Fastgørelsen og fastgørelsesmaterialet skal besluttes sammen med en arkitekt/statiker og bygherren.

XS type 6 2/3	Nº: 60.30.968
Type 61	Nº: 60.70.963

Plejeprodukter.

Renlighed, hygiejne,
glans og sundhedsbeskyttelse.



RATIONAL-plejeprodukter er individuelt afstemt efter kravene til optimal pleje af RATIONAL-apparater og opfylder de højeste kvalitetskrav.



RATIONAL-rengøringstablet
(til alle SelfCookingCenter®)

De af RATIONAL udviklede rengøringsplaner med nye, intensive virkestoffer garanterer optimal rengøringskraft. De er ekstremt koncentrerede og derfor meget økonomiske.

Rengøringsplaner, 100 stk.	Nº: 56.00.210
----------------------------	---------------



RATIONAL-Care-tablet
(til SelfCookingCenter® med Efficient CareControl)

Meget effektive plejemidler beskytter aktivt og forlænger levetiden markant for dit SelfCookingCenter®. Specielle kalkløsnende midler i Care-planerne forhindrer, at kalkaflejringer opstår. Det giver maksimal driftssikkerhed uden blødgøring af vandet og besværlig og dyr afkalkning.

Care-planer, 150 stk.	Nº: 56.00.562
-----------------------	---------------



RATIONAL-afspændingstabel
(til SelfCookingCenter® uden Efficient CareControl)

Meget effektive plejemidler beskytter aktivt og forlænger levetiden markant for dit SelfCookingCenter®. Ovnrømmet bliver hygiejnisk rent og strålende.

Afspændingsplaner, 50 stk.	Nº: 56.00.211
----------------------------	---------------



RATIONAL-skumdæmpertabel til
(alle SelfCookingCenter®)

Skumdæmpertabel til reduktion af skumdannelsen ved kraftigt skummende vandkvalitet.

Skumdæmpertabel, 120 stk.	Nº: 56.00.598
---------------------------	---------------



Flydende rengøringsmiddel
(til alle CombiMaster® og KlimaPlus Combi®)

RATIONAL flydende rengøringsmiddel og afspændingsmiddel er specielt udviklet i vores laboratorier. De supplerer hinanden perfekt og giver hygiejnisk renhed og pleje.

Specialrengøringsmiddel soft – ved snavs fra madlavning < 200 °C ikke ætsende, 10 liter (til CPC med CleanJet® og til manuel rengøring)	Nº: 9006.0136
Grillrengøringsmiddel til hårdnakket snavs, 10 liter (til CPC med CleanJet® og til manuel rengøring)	Nº: 9006.0153
Afspændingsmiddel, 10 liter (kun til CPC med CleanJet®)	Nº: 9006.0137



Afkalkningsmiddel, afkalkningsmiddelpumpe

Til effektiv afkalkning af dampgeneratoren med specielle plejemidler.

Afkalkningsmiddel, 10 liter	Nº: 6006.0110
Elektrisk afkalkningsmiddelpumpe	Nº: 60.70.409



Sprøjtetipistol til håndtryk

Sprøjtetipistolen til håndtryk, der er fremstillet af holdbart plastmateriale, er meget modstandsdygtig og let at håndtere. Med den indbyggede pumpemekanisme skaber du et overtryk, så du med et tryk på knappen kan sprøjte midlet på de steder, der skal rengøres.

Sprøjtetipistol til håndtryk til manuel rengøring	Nº: 6004.0100
---	---------------

RATIONAL-specialtilbehør.

Det er et must.



Tilbehør til morgenmadsbuffetten

- > Multibaker til spejlæg, pandekager eller omelet
- > Stege- og bageplade til bacon, pølser og rundstykker.
- > Stege- og bagepande til omelet, røræg eller pandekager



Tilbehør til á la carte

- > Stege- og bageplade til korttidsstegning
- > Granitemaljeret beholder (20 mm dyb) til panerede schnitzler
- > Grill- og pizzaplade til grillkød, -fisk og -grøntsager samt tarte flambée eller pizza
- > Grill- og stegeplade til grillkød, -fisk og -grøntsager samt korttidsstegte produkter
- > CombiFry® til wedges, nuggets, calamari eller kroketter
- > Stege- og bagepande til rösti, omelet, tarte-tatin



Tilbehør til Finishing® À la carte

- > Riste i rustfrit stål til nem påfyldning af tallerkenene



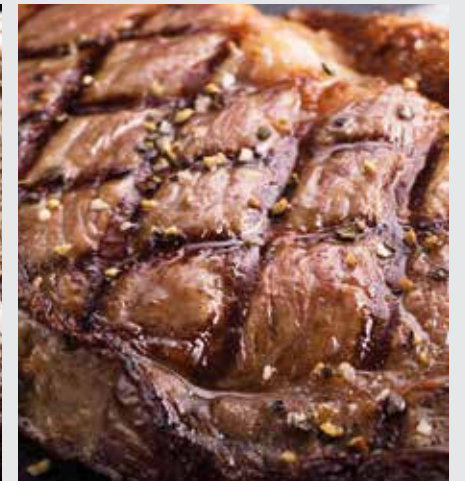
Tilbehør til klargøring eller produktion

- > Beholdere i rustfrit stål
- > Perforerede beholdere i rustfrit stål til dampede produkter eller frisk pasta
- > Riste i rustfrit stål til store stege
- > Superspike til kylling og and
- > Emaljerede beholdere til braisering og pladekager og gratiner
- > CombiGrill-riste til større mængder steaks
- > Grill- og pizzaplade til grillede produkter og brød
- > Grillrist med tern og striber til store mængder steaks
- > CombiGrill-rist med påfyldningsrist til store mængder tynde produkter
- > Spareribs-rist til fortilberedning af spareribs
- > VarioSmoker til røgning
- > Stege- og bagepande til tortilla, tarte-tatin eller quiche



Tilbehør til bagning

- > Stege- og bageplader til croissanter og wienerbrød
- > Granitemaljerede beholdere (20, 40 eller 60 mm dyb) til pladekager
- > Perforerede bageplader til brød, rundstykker og kringler
- > Grill- og pizzaplade til tarte flambée, pizza eller brød
- > Muffin- og timbalform
- > Stege- og bageplade til kager, pandekager, pitabrød og kejserpandekager



Tilbehør til grillning

- > Grill- og pizzaplade til fint grillmønster og til bagning
- > Grill- og stegeplade til groft grillmønster og til korttidsstegning
- > CombiGrill-rist til groft grillmønster på steaks
- > Grillriste med tern og striber til forskellige grillmønstre
- > CombiGrill-rist med påfyldningsrist til tynde produkter
- > Grill- og tandoori-spyd til tilberedning af kød, fisk, fjerkræ og grøntsager
- > Lamme- og pattegrisespyd til hele lam og pattegrise

Nem apparat- og dataadministration.

Dine virtuelle assistenter.

KitchenManagement-system

Med det nye KitchenManagement-system kan du via et netværk automatisk hente alle vigtige HACCP-data fra op til 30 RATIONAL-apparater. På få sekunder kan du oprette dine egne tilberedningsprogrammer og administrere disse overskueligt i biblioteket. Med et klik på musen kan du sende tilberedningsprogrammer eller nye opdateringer til alle tilsluttede RATIONAL-apparater. KitchenManagement-systemet understøttes på følgende sprog: engelsk, tysk, spansk, fransk, italiensk og russisk.



Softwarepakke	Nº: 60.72.660
---------------	---------------



RATIONAL Remote App.

Også styr på det hele, når du er på farten. Med den nye RATIONAL Remote App kan du nemt styre og overvåge SelfCookingCenter® med din iPhone. Du har således overblik over det hele og ved altid, hvad der er i gang i apparatet. Også selvom du ikke er i køkkenet.

Appen kan downloades gratis.



RATIONAL-USB-datalager

Med det originale RATIONAL-USB-stick får du glæde af vores gratis softwareopdateringer. Hermed kan du altid downloade den nyeste software fra Club RATIONAL. Du kan desuden nemt beskytte dine madlavningsprogrammer og overføre dem til andre apparater. HACCP-data til nem download understøtter dig ved dokumentation af fødevarerikket.

USB-stick til tilberedningsprogrammer og HACCP-data	Nº: 42.00.162
---	---------------

Er du interesseret i at modtage et tilbud?

Firma:	Kontaktperson:	Fax
Gade:	Postnr., by	D +49 (0)8191 327-231 A +43 (0)662 8327 9910 CH +41 (0)71 727 9091
Telefon:	Telefax:	info@rational-online.com
E-mail:		

Tilbud – Indsæt venligst mængder og artikelnumre:

Mængde	Artikelnavn	Artikelnummer		Gastronorm
	Rengøringstabletter 100 stk. pr. spand (side 30)	Nº:	56.00.210	
	Care-tabletter 150 stk. pr. spand (side 30)	Nº:	56.00.562	
	Afspændingstabletter 50 stk. pr. spand (side 30)	Nº:	56.00.211	
	Grillrensemiddel, 10 liter pr. dunk (side 31)	Nº:	9006.0153	
	Grill- og stegeplade med TriLax-belægning (side 4)			
	Grill- og pizzaplate med TriLax-belægning (side 5)			
	Grillrist med tern og striber med TriLax-belægning (side 6)			
	CombiFry® (side 7)			
	Stege- og bagepander, sæt (lille/stor) (side 8)			
	Multibaker med TriLax-belægning (side 9)			
	Stege- og bageplade med TriLax-belægning (side 10)			
	Perforeret bageplade med TriLax-belægning (side 10)			
	Beholder, granitemaljeret (side 11)			
	Muffin- og timbalfom (side 12)			
	CombiGrill-rist (side 13)			
	Påfyldningsrist (side 13)			
	Grill- og tandoori-spyd (side 14)			
	Superspise til kylling (side 15)			
	Potato Baker (side 16)			
	Sparerib-rist (side 17)			
	Perforeret beholder, rustfrit stål (side 19)			
	Beholder, rustfrit stål (side 19)			
	Rist, rustfrit stål (side 19)			

RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 (0)71 727 9090

Fax +41 (0)71 727 9080

info@rational-international.com
rational-international.com