

Aksesoria dla profesjonalistów



RATIONAL[®]

Finishing® – smaczniejsze niż świeżo ugotowane

Gotowanie świeżych potraw jest w codziennej rutynie kuchennej połączone z utrzymaniem w ciepłe, np. w szafce utrzymującej ciepło lub w schowku. Utrzymywanie w ciepłe oznacza utratę jakości. Funkcja Finishing® SelfCooking Center® czyni utrzymywanie w ciepłe zbędną czynnością – niezależnie od tego, czy ma być przygotowanych 1, 10 lub kilka tysięcy posiłków.

Zależnie od oczekiwanej liczby gości talerze są przygotowywane na zimno i następnie przechowywane w stanie schłodzonym na specjalnym stelażu na talerze. Dopiero na krótko przed podaniem dzięki funkcji Finishing® przygotowanych zostanie 20 lub nawet kilka tysięcy dań do zaserwowania gościom bez stresu i dodatkowego personelu. Daje to Państwu niezbędną elastyczność, aby móc odpowiednio reagować na typowe dla imprez opóźnienie w podawaniu dań.



Mise en place Przyrządzanie na zimno Finishing®

Transport

Serwis

Systemy bankietowe Finishing®



System bankietowy typ 101



System bankietowy typ 201

Systemy bankietowe do urządzeń stołowych, składające się z następujących elementów:

Stelaż na talerze, thermocover i wózek transportowy

Typ 61	20 talerze	Nr art. 60.70.400
Typ 62	34 talerze	Nr art. 60.70.402
Typ 101	32 talerze	Nr art. 60.70.401
Typ 101	26 talerze	Nr art. 60.70.801
Typ 102	52 talerze	Nr art. 60.70.403

Uwaga: należy przewidzieć podstawę z prowadnicami 60.60.024!

Systemy bankietowe do urządzeń stojących, składające się z następujących elementów:

Stelaż na talerze i thermocover

Typ 201	60 talerze	Nr art. 60.70.404
Typ 201	50 talerze	Nr art. 60.70.802
Typ 202	100 talerze	Nr art. 60.70.405

Dzięki Finishing® każda impreza jest przyjemnością

Na stelażu można ustawić do 120 talerzy. Dobry dostęp oraz niewielka wysokość stelaży na talerze (do 1,60 m) umożliwiają najszybsze i najbardziej ergonomiczne załadowywanie i wyładowywanie talerzy. Łatwy transport potraw gwarantuje wąska konstrukcja oraz szczególnie duże, stabilne oraz higieniczne podwójne rolki zwrotne (CNS).

Stelaż na talerze (średnica talerza do 31 cm)



Stelaż na talerze Typ 101



Stelaż na talerze Typ 202

Typ	Liczba talerzy	maks. wysokość talerza	maks. wysokość posiłków	Nr art.
61	20 talerzy	25 mm	53 mm	60.61.047
61	15 talerzy	32 mm	70 mm	60.61.128
62	34 talerze	32 mm	63 mm	60.62.017
62	24 talerze	40 mm	82 mm	60.62.061
101	32 talerze	25 mm	53 mm	60.11.030
101	26 talerzy	32 mm	70 mm	60.11.149
101	24 talerze*	32 mm	70 mm	60.11.150
102	52 talerze	32 mm	63 mm	60.12.022
102	42 talerze	40 mm	82 mm	60.12.062
201	60 talerzy	25 mm	53 mm	60.21.099
201	50 talerzy	32 mm	70 mm	60.21.104
202	84 talerze	40 mm	82 mm	60.22.182
202	100 talerzy	32 mm	63 mm	60.22.109
202	120 talerzy	25 mm	53 mm	60.22.108

* dla kloszy – maks. średnica 265 mm, wysokość 50 mm. Uwaga: należy przewidzieć podstawę z prowadnicami!

Wózek transportowy do stelaży na talerze



Standard



Regulowana wysokość

Wózek transportowy standard dla:

- Podstaw, wysokość 696 mm

Wózek transportowy możliwość regulacji wysokości:

- Błaty robocze, wysokość do 1.265 mm
- Podstawy podwyższone do 956 mm
- Combi-Duo

Typ 61/101	Nr art. 60.60.020
Typ 61/101*	Nr art. 60.60.188
Typ 62/102	Nr art. 60.60.678
Typ 62/102*	Nr art. 60.70.160

* regulowana wysokość, nadaje się także dla Combi-Duo

Dzięki Finishing® każda impreza jest przyjemnością

Thermocover



Thermocover Typ 101

Thermocover Typ 201

Za pomocą pokrowca Thermocover firmy Rational można "zaparkować" już przyrządzone potrawy w funkcji Finishing®. Pozostaną one gorące do 20 minut – wystarczająco dużo czasu do realizacji Finishing® dla kolejnych stelaży na talerze oraz transportu do punktu wydawania.

Typ 61	Nr art. 6004.1007
Typ 62	Nr art. 6004.1016
Typ 101	Nr art. 6004.1009
Typ 102	Nr art. 6004.1014
Typ 201	Nr art. 6004.1011
Typ 202	Nr art. 6004.1012
Combi-Duo 61/101 na spodzie	Nr art. 60.70.856
Combi-Duo 62/102 na spodzie	Nr art. 60.70.884

Wózek transportowy Combi-Duo z pokrowcem Thermocover

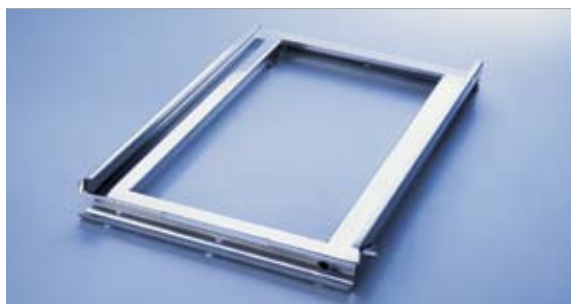


Typ 62 na 102

Po raz pierwszy jest możliwe, aby również w przypadku Combi-Duo, posiłki Finishing® były podtrzymywane w temperaturze odpowiedniej do spożycia do 20 minut.

Typ 61/101	Nr art. 60.70.920
Typ 62/102	Nr art. 60.70.918

Podstawa z prowadnicami/szyna wjazdowa do stelaża na talerze.



Szyna wjazdowa typ 61/101

W przypadku urządzeń stołowych typu 61, 62, 101 oraz 102 przy użyciu stelaży na talerze i stelaży ruchomych konieczne jest zastosowanie szyny wjazdowej

Typ 61/101	Nr art. 60.60.024
Typ 62/102	Nr art. 60.60.215

Pizza chrupka na dole i soczysta na górze – wystarczy nacisnąć jeden przycisk

Goście będą zachwyceni Twoją pizzą prosto z pieca. Dzięki SelfCooking Center® zostaniesz także profesjonalnym piekarzem pizzy. Niezależnie od tego, czy pizza jest typu amerykańskiego czy włoskiego, co i w jaki sposób zostało na niej położone, czy jest to pizza z ciasta świeżego czy mrożona, duża czy mała, komora urządzenia została zapełniona całkowicie lub częściowo, SelfCooking Center® doskonale ją upiecze – góra będzie super soczysta a spód pysznie chrupki.

Forma do pizzy RATIONAL



Za pomocą specjalnych form do pizzy RATIONAL można w ciągu 10 minut upiec do 100 wstępnie przygotowanych pizz. Pizzę kładzie się po prostu na formę, pokrytą warstwą zapobiegającą przywieraniu, wkłada do stelaży ruchomych na talerze i dopieka za pomocą funkcji Finishing®.



Tace do pieczenia pizzy można stosować do wszystkich pizz wstępnie pieczonych o średnicy do 280 mm.

Forma do pizzy

Nr art. 60.71.158

Taca do grillowania i pieczenia pizzy RATIONAL



Taca do grillowania i pieczenia pizzy pozwala w sposób perfekcyjny upiec pizzę świeżą lub Convenience. Dzięki wyjątkowemu przewodnictwu cieplnemu za każdym razem osiąga się optymalną jakość. Spód płyt może być używany do grillowania warzyw, steków i ryby – z idealnym wzorkiem grillowania.

1/1 GN

Nr art. 60.70.943

Profesjonalne wypieki

Proszę samemu sprawdzić się jako piekarz. Państwa goście dostrzegą różnicę. Zachwycą Państwo swoich gości pachnącymi wypiekami prosto z pieca – chlebem, bułeczkami, ciastem, muffinkami, tartą i wieloma innymi – o każdej porze dnia.

Stelaże zawieszane i stelaże ruchome do blach znormalizowanych 400 x 600 mm



Stelaż ruchomy znormalizowany typ 201

Stelaż ruchomy znormalizowany typ 101 na wózku transportowym

Stelaże zawieszane znormalizowane (piekarnicze), jak również stelaże ruchome piekarnicze wyposażone są w element wsuwany w kształcie litery L. Dzięki dużemu rozstawowi szyn wykorzystać można całą zdolność wypiekania urządzenia nawet przy wyższych wypiekach. Dla zabezpieczenia blach do wypieków przed upadkiem, szyny L są ścięte na przedniej stronie.

Stelaże zawieszane znormalizowane 400 x 600 mm

Typ 61	5 półek	Nr art. 60.61.069
Typ 101	8 półek	Nr art. 60.11.131

Wózek transportowy znormalizowany 400 x 600 mm

Typ 61	5 półek	Nr art. 60.61.061
Typ 101	8 półek	Nr art. 60.11.148
Typ 201	14 półek	Nr art. 60.21.164

Wózek transportowy do blach piekarniczych (znormalizowanych) 400 x 600 mm



Wózek transportowy wyposażony jest w 9 szyn wysuwanych w kształcie litery L do blach piekarniczych 400 x 600. Dodatkowy wyciąg teleskopowy pozwala na odkładanie blach lub nakładanie na nie składników.

Typ 61/101	9 półek	Nr art. 60.60.932
------------	---------	-------------------

Profesjonalne wypieki

Blachy do pieczenia z aluminium z powłoką zapobiegającą przywieraniu



Aluminiowe blachy do pieczenia RATIONAL gwarantują perfekcyjne wyniki pieczenia. Powłoka ta zapobiega przyklejaniu się produktów do blach.

Blachy perforowane z aluminium z powłoką zapobiegającą przywieraniu

1/1 GN	Nr art. 6015.1103
2/1 GN	Nr art. 6015.2103
znormalizowane 400 x 600 mm	Nr art. 6015.1000



Blachy do pieczenia i smażenia mięsa z aluminium z powłoką zapobiegającą przywieraniu

1/1 GN	Nr art. 6013.1103
2/1 GN	Nr art. 6013.2103
znormalizowane 400 x 600 mm	Nr art. 6013.1003

Pojemniki emaliowane „w marmurek”



Do wszystkich rodzajów ciast z blachy, keksów, ciast na pizzę szczególnie nadają się emaliowane pojemniki. Bardzo dobra przewodność cieplna zapewnia równomierne opiekanie również na dolnej stronie wypieków. Dzięki zastosowaniu emaliowanych pojemników straty przy porcjowaniu należą do przeszłości. Ponieważ narożniki pojemników są dokładnie uformowane, do serwowania nadają się nawet narożne kawałki ciasta.

Wielkości: 1/2, 1/1, 2/1 GN, znormalizowane 400 x 600 mm.

Numery artykułów: patrz akcesoria GN.

Formy na muffiny i tymbale firmy RATIONAL



Dzięki specjalnemu wysoko-elastycznemu tworzywu, z którego wykonane są formy na muffiny i tymbale, można uniknąć przylegania potraw, a upieczone muffiny dają się bez trudu wyjąć. Formy na muffiny i tymbale nadają się również do gotowania np. flanów warzywnych, tymbali rybnych, puddingu chlebowego, najróżniejszych deserów, jaj w koszulkach i wielu innych potraw.

1/1 GN 300 mm x 400 mm	Nr art. 6017.1002
2/1 GN 400 mm x 600 mm	Nr art. 6017.1001

Wykończenie 2/1 GN może być również zastosowane dla 2/1 GN i piekarnika o wymiarach 400 mm x 600 mm.

Grillowanie, pieczenie i frytowanie

Od kurczaka z grilla z frytkami przez soczyste steki do całych jagniąt i prosiąt – oryginalne akcesoria RATIONAL otwierają całkowicie nowe możliwości.

Systemy do grillowania kurczaków



Stelaże zawieszane dla systemów do grillowania, jak również wózki do systemów do grillowania pozwalają na optymalne wykorzystanie urządzenia.

Stelaże zawieszane do grillowania kurczaków do 950g

Typ 61 24 grillowane kurczaki Nr art. 60.61.081

Typ 101 36 grillowanych kurczaków Nr art. 60.11.138

Tylko w połączeniu z Superspike H 12 do kurczaków

Stelaże ruchome do grillowania kurczaków do 950g

Typ 61 24 grillowane kurczaki Nr art. 60.61.064

Typ 101 36 grillowanych kurczaków Nr art. 60.11.125

Tylko w połączeniu z Superspike H 12 do kurczaków

Stelaż ruchomy do grillowania kurczaków, Typ 101

Superspike do pieczenia kurczaków i kaczek



Dzięki umieszczeniu kurczaków lub kaczek w pozycji pionowej osiągnięta jest szczególnie delikatna i soczysta pierś oraz chrupiąca i równomiernie opieczona skórka.

Numery artykułów i wykonanie: patrz akcesoria GN.

CombiGrill

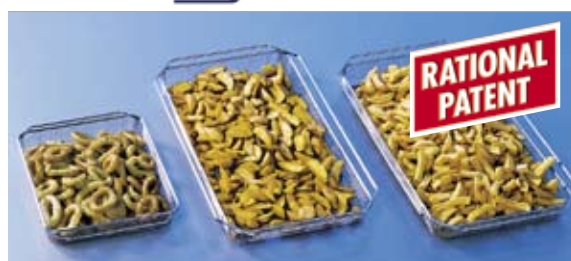


Za pomocą ruszta CombiGrill można uzyskać perfekcyjny wzór rusztu na krótko pieczonej, mrożonej rybie i na warzywach z grilla.

1/1 GN

Nr art. 6035.1017

CombiFry®



Za pomocą opatentowanego CombiFry® po raz pierwszy możliwe jest przyrządzenie dużych ilości wstępnie frytowanych produktów. Odpadają kompletnie koszty zakupu, składowania i utylizacji tłuszczu.

1/1 GN

Nr art. 6019.1150

1/2 GN

Nr art. 6019.1250

RATIONAL Potato Baker



Jedyny w swoim rodzaju skład tworzyw opiekacza do ziemniaków firmy RATIONAL umożliwia przygotowywanie pieczonych ziemniaków i kolb kukurydzy do 50% szybciej, bez folii aluminiowej.

1/1 GN

Nr art. 6035.1019

Pojemniki emaliowane „w marmurek”



Pojemniki emaliowane „w marmurek” – doskonałe do pieczenia. Potrawy krótko smażone będą również na dole idealnie zarumienione.

Numery artykułów i wielkości: patrz akcesoria GN.

Multibaker



Za pomocą blach typu Multibaker można w bardzo prosty sposób smażyć duże ilości jajek sadzonych. Po naciśnięciu zaledwie jednego przycisku, udają się nawet omlety. Specjalna warstwa teflonowa całkowicie zapobiega przywieraniu.

Multibaker

Nr art. 60.71.157

Ruszt do pieczenia żeberek



Pionowy układ żeberek na ruszcie umożliwia ich wstępne przygotowanie, przy maksymalnej wydajności produkcyjnej – nawet w nocy.

Ruszt do pieczenia żeberek

Nr art. 6035.1018

Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka



Rożen na jagnięciu i prosięciu
Typ 101/102 do 8 kg



Rożen na jagnięciu i prosięciu
Typ 201 do 30 kg

Łatwo można przygotować całe jagnięta i prosięta. Po prostu nadziać, zawiesić - gotowe.

Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka

(1 szpikulec z uchwytem)

Typ 101/102/201/202 (1/1 GN) do 8 kg Nr art. 60.70.819

Typ 201 do 30 kg (1 szpikulec z uchwytem) Nr art. 6035.1003

Typ 202 do 30 kg (1 szpikulec z uchwytem)* Nr art. 6035.1002

Dodatkowy rożen (bez zamocowania) Nr art. 8710.1065

* rożen na 2. jagnięciu lub prosięciu opcjonalnie.

Zawsze perfekcyjne rozwiązania



UltraVent®

Dzięki technologii odprowadzania kondensatu UltraVent® opary i para wodna są wiązane i odprowadzane. Kosztowne odprowadzanie do instalacji wentylacyjnej jest już przeszłością. Całkowicie niepotrzebne jest przyłącze zewnętrzne. Instalacja jest prosta i w każdy momencie możliwy jest dodatkowy montaż.

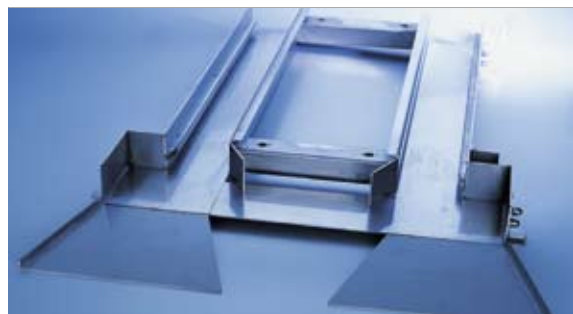
Typ 61/101	Wersja elektryczna	Nr art. 60.70.366
Typ 61/101	Wersja gazowa	Nr art. 60.70.370
Typ 61/101	Combi-Duo	Nr art. 60.70.368
Typ 62/102	Wersja elektryczna	Nr art. 60.70.372
Typ 201	Wersja elektryczna	Nr art. 60.70.373

Okap wentylacyjny

Para odsysana jest automatycznie przy otwieraniu drzwi komory gotowania za pomocą dmuchawy (bez techniki kondensacji). Instalacja jest prosta i w każdym momencie możliwy jest dodatkowy montaż. Konieczne jest zewnętrzne podłączenie.

Typ 61/101	Wersja elektryczna	Nr art. 60.70.360
Typ 61/101	Wersja gazowa	Nr art. 60.70.364
Typ 61/101	Combi-Duo	Nr art. 60.70.362
Typ 62/102	Wersja elektryczna	Nr art. 60.70.408

Rampa wjazdowa



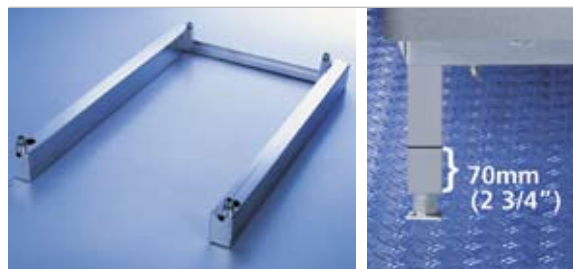
Rampa wjazdowa Typ 201

Dla stelaży ruchomych oraz stelaży na talerze 201/202

Za pomocą rampy podjazdowej można wyrównać spadek podłogi kuchni do 3%.

Typ 201	Nr art. 60.21.080
Typ 202	Nr art. 60.22.181

Podwyższenie urządzeń i stelaży ruchomych



Podwyższenie stelaża ruchomego.

Podwyższenie urządzenia typ 201/202

Dzięki podwyższeniu urządzeń i wózków załadowniczych powiększa się prześwit urządzenia o 70 mm.

Podwyższenie urządzenia typ 201/202	Nr art. 60.70.407
Podwyższenie stelaża ruchomego Typ 201	Nr art. 60.21.184
Podwyższenie stelaża ruchomego Typ 202	Nr art. 60.22.184

Osłona cieplna lewej ściany bocznej



Późniejsza instalacja osłony cieplnej pozwala na ustawienie promieniujących źródeł ciepła (np. grilla) blisko lewej ściany bocznej urządzenia.

Typ 61	Nr art. 60.70.390
Typ 62	Nr art. 60.70.392
Typ 101	Nr art. 60.70.391
Typ 102	Nr art. 60.70.393
Typ 201	Nr art. 60.70.394
Typ 202	Nr art. 60.70.395

Zabezpieczenie przeciwwyływowe dla urządzeń gazowych



Jeśli spaliny odprowadzane są rurą (średnica rury spalin 180 mm)

Typ 61	Nr art. 70.00.396
Typ 62	Nr art. 70.00.398
Typ 101	Nr art. 70.00.397
Typ 102	Nr art. 70.00.399
Typ 201	Nr art. 70.00.400
Typ 202	Nr art. 70.00.401

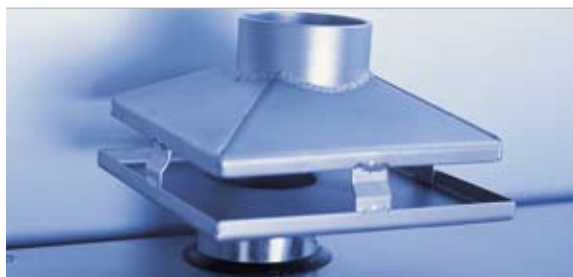
Zamocowanie podłogowe i urządzenia



Urządzenia stojące typu 201/202 i podstawy mogą zostać w łatwy sposób zamocowane, co zapobiega przesuwaniu. W przypadku typu 201/202 zamocowanie do podłogi dostarczane jest razem z urządzeniem.

Typ 61 - 202	Nr art. 8700.0317
--------------	-------------------

Przerywacz kondensacji



Występująca z rury odpowietrzającej para wodna jest kondensowana w przerywaczu kondensacji. Kondensat odprowadzany jest przez odpływ urządzenia.

Typ 61, 101, 62	Nr art. 8710.1309
-----------------	-------------------

Zestaw przyłączeniowy urządzenia



Składa się z następujących elementów: Wąż przyłączeniowy do wody z połączeniem gwintowym 3/4" i zestawem odpływowym urządzenia DN 50 mm.

Typ 61 - 202	Nr art. 60.70.464
--------------	-------------------

RATIONAL Combi-Duo – podwójna elastyczność bez dodatkowego miejsca

Połączenie dwóch SelfCooking Center® w wersji stołowej jeden na drugim otwiera nowe dodatkowe możliwości zawsze wtedy, gdy w kuchni jest deficyt miejsca.



Combi-Duo 61 na 101 elektryczna

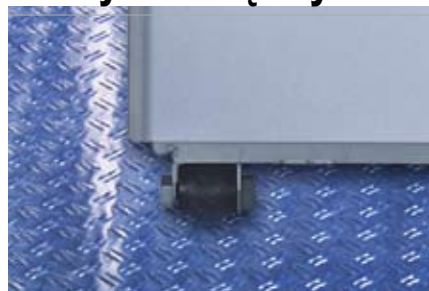
Zestaw Combi-Duo dla typu 61 i 101

		Urządzenie górne	
		Typ 61	Typ 61
		Wersja elektryczna	Wersja gazowa
Urządzenie dolne			
Typ 61 Wersja elektryczna	Standard	Nr art. 60.70.378	Nr art. 60.70.378
	Nóżki 150 mm	Nr art. 60.70.379	Nr art. 60.70.379
	Ruchoma	Nr art. 60.70.380	Nr art. 60.70.380
Typ 101 Wersja elektryczna	Standard	Nr art. 60.70.378	Nr art. 60.70.378
	Nóżki 150 mm	Nr art. 60.70.379	Nr art. 60.70.379
	Ruchoma	Nr art. 60.70.380	Nr art. 60.70.380
Typ 61 Wersja gazowa	Standard		Nr art. 60.70.381
	Nóżki 150 mm		Nr art. 60.70.382
	Ruchoma		Nr art. 60.70.383

Podstawa UG I dla Combi-Duo Typ 61 na Typ 61

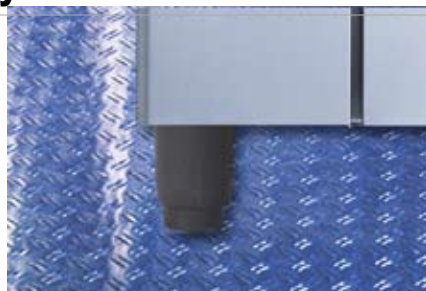
Wysokość 260 mm (tylko dla Combi-Duo z nóżkami)	Nr art. 60.30.119
Okap kondensacyjny UltraVent® do urządzenia elektrycznego Combi-Duo	Nr art. 60.70.368
Okap kondensacyjny do urządzenia elektrycznego Combi-Duo	Nr art. 60.70.362

Do wyboru są trzy warianty ustawienia



Standard (na wałkach)

Wysokość najwyższej półki 1,60 m
Ruchome, ułatwiają czyszczenie
Konieczna podłogowa rynna odpływowa!



Nóżki 150 mm

Wysokość najwyższej półki 1,65 m
Stosowane, gdy brak jest rynny odpływowej w podłodze.



Ruchomy na kółkach

Wysokość najwyższej półki 1,72 m.
2 kółka z hamulcem/blokadą ruchu.



Combi-Duo 62 na 102 elektryczna

Zestaw Combi-Duo dla typu 62 i 102

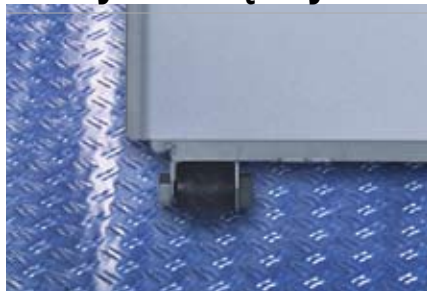
		Urządzenie górne	Typ 62	Typ 62
			Wersja elektryczna	Wersja gazowa
Urządzenie dolne				
Typ 62 Wersja elektryczna	Standard		Nr art. 60.70.384	Nr art. 60.70.384
	Nóżki 150 mm		Nr art. 60.70.385	Nr art. 60.70.385
	Ruchoma		Nr art. 60.70.386	Nr art. 60.70.386
Typ 102 Wersja elektryczna	Standard		Nr art. 60.70.384	Nr art. 60.70.384
	Nóżki 150 mm		Nr art. 60.70.385	Nr art. 60.70.385
	Ruchoma		Nr art. 60.70.386	Nr art. 60.70.386
Typ 62 Wersja gazowa	Standard			Nr art. 60.70.387
	Nóżki 150 mm			Nr art. 60.70.388
	Ruchoma			Nr art. 60.70.389

Podstawa UG I dla Combi-Duo Typ 62 na Typ 62

Wysokość 260 mm (tylko dla Combi-Duo z nóżkami)

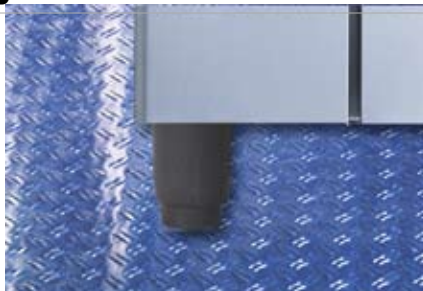
Nr art. 60.30.131

Do wyboru są trzy warianty ustawienia



Standard (na wałkach)

Wysokość najwyższej półki 1,60 m
Ruchome, ułatwiają czyszczenie
**Konieczna podłogowa
rywna odpływowa!**



Nóżki 150 mm

Wysokość najwyższej półki 1,65 m
Stosowane, gdy brak jest rynny
odpływowej w podłodze.



Ruchomy na kółkach

Wysokość najwyższej półki 1,72 m.
2 kółka z hamulcem/blokadą ruchu.

Podstawy, szafki dolne i szafki termiczne

Dla stabilnego ustawienia wersji stołowych dostępnych jest pięć wersji podstaw i szafek. Termoszafka RATIONAL umożliwia płynną regulację temperatury od 30 °C do 80 °C i nadaje się przede wszystkim do podgrzewania talerzy, półmisek i pojemników. Wszystkie podstawy i szafki dolne są wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami higieny.

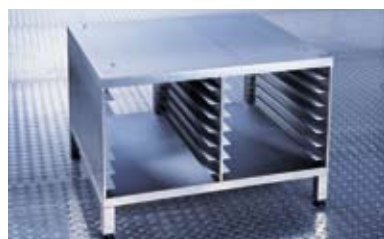
Typ 61 i 101



Podstawa UG I, całkowicie odkryta	S: 843, G: 587, W: 696 mm
Standard	Nr art. 60.30.003
Na kółkach	Nr art. 60.30.056
Zinteg. odpływ tłuszczu	Nr art. 60.30.180



Podstawa UG II, 14 par przewodnic, ścianki boczne i blat	S: 845, G: 724, W: 696 mm
Standard	Nr art. 60.30.115
Na kółkach	Nr art. 60.30.116



Podstawa UG II do blach piekarniczych, 14 par przewodnic 400 x 600 mm, ścianki boczne i blat	S: 845, G: 732, W: 696 mm
Standard	Nr art. 60.30.088
Na kółkach	Nr art. 60.30.120



Szafka US III, 14 par przewodnic, ścianki boczne, ściana tylna i blat, wysokość 696 mm	S: 845, G: 724, W: 696 mm
Standard	Nr art. 60.30.005
Ruchoma (rolki jezdne z hamulcem ustalającym)	Nr art. 60.30.060

Szafka US III wersja UltraVent® (Typ 61) dla okapu kondensacyjnego UltraVent® lub okapu wentylacyjnego, 20 par przewodnic, wysokość 956 mm	S: 845, G: 724, W: 956 mm
Standard	Nr art. 60.30.066
Na kółkach	Nr art. 60.30.121



Szafka US IV, 14 par przewodnic, drzwiczki, całkowicie zabudowana	S: 845, G: 724, W: 696 mm
Standard	Nr art. 60.30.122
Na kółkach	Nr art. 60.30.123
Zinteg. odpływ tłuszczu	Nr art. 60.30.125

Szafka termiczna, zakres temperatur 30 °C – 80 °C	S: 845, G: 724, W: 696 mm
Standard	Nr art. 60.30.007
Na kółkach	Nr art. 60.30.067

S=Szerokość, G=Głębokość, W=Wysokość

Typ 62 i 102



Podstawa UG I, całkowicie odkryta

S: 1.065, G: 799, W: 696 mm

Standard

Nr art. 60.30.004

Na kółkach

Nr art. 60.30.058

Zinteg. odpływ tłuszczu

Nr art. 60.30.181



Podstawa UG II,

14 par przewodnic, ścianki boczne i blat

S: 1.067, G: 934, W: 696 mm

Standard

Nr art. 60.30.117

Na kółkach

Nr art. 60.30.118



Szafka US III, 14 par przewodnic, ścianki boczne,

ściana tylna i blat,

S: 1.067, G: 934, W: 696 mm

Standard

Nr art. 60.30.006

Na kółkach

Nr art. 60.30.062

Szafka US III wersja UltraVent® (Typ 62)

dla okapu kondensacyjnego UltraVent® lub okapu wentylacyjnego,

20 par przewodnic, **wysokość 956 mm**

S: 1.067, G: 934, W: 956 mm

Standard

Nr art. 60.30.132

Na kółkach

Nr art. 60.30.133



Szafka US IV, 14 par przewodnic, drzwiczki,

całkowicie zabudowana

S: 1.067, G: 934, W: 696 mm

Standard

Nr art. 60.30.126

Na kółkach

Nr art. 60.30.127

Zinteg. odpływ tłuszczu

Nr art. 60.30.129



Szafka termiczna,

zakres temperatur 30°C – 80°C

S: 1.067, G: 934, W: 696 mm

Standard

Nr art. 60.30.068

Na kółkach

Nr art. 60.30.069

S=Szerokość, G=Głębokość, W=Wysokość

Stelaże zawieszane

Stelaże zawieszane dla urządzeń stołowych 61–102



Stelaż zawieszany do blach piekarniczych 400 x 600 mm
Typ 101



Stelaż zawieszany do grillowania kurczaków typ 101

Stelaż zawieszany standard z rozstawem szyn 68 mm

Typ 61	6 półek	Nr art. 60.61.018
Typ 62	6 półek	Nr art. 60.62.000
Typ 101	10 półek	Nr art. 60.11.025
Typ 102	10 półek	Nr art. 60.12.005

Stelaż zawieszany z rozstawem szyn 85 mm

Typ 61	5 półek	Nr art. 60.61.051
Typ 62	5 półek	Nr art. 60.62.046
Typ 101	8 półek	Nr art. 60.11.114
Typ 102	8 półek	Nr art. 60.12.044

Stelaż zawieszany do grillowania kurczaków

Typ 61	Nr art. 60.61.081
Typ 101	Nr art. 60.11.138

Stelaż zawieszany do blach piekarniczych 400 x 600 mm z rozstawem szyn 88 mm

Typ 61	5 półek	Nr art. 60.61.069
Typ 101	8 półek	Nr art. 60.11.131

Stelaż zawieszany na formy/blachy do mięs (masarskie) z rozstawem szyn 70 mm

Typ 61	6 półek	Nr art. 60.61.077
Typ 101	10 półek	Nr art. 60.11.101

Wózek transportowy dla stelaży ruchomych



Wózek transportowy,
Standard Typ 61/101



Wózek transportowy, regulacja
wysokości Typ 61/101

Standard lub piekarniczy 400 x 600 mm dla:

- podstaw, wysokość 696 mm

Wózek transportowy, możliwość regulacji wysokości dla:

- blatów roboczych do wysokości 1.265 mm
- podstaw podwyższonych do 956 mm
- ustawienia Combi-Duo

Typ 61/101 Standard	S: 546, G: 893, W: 989 mm	Nr art. 60.60.020
Typ 61/101 regulacja wysokości	S: 546, G: 1.114, W: 950 – 1.330 mm	Nr art. 60.60.188
Typ 61/101 piekarniczy	S: 546, G: 893, W: 989 mm	Nr art. 60.60.932
Typ 62/102 Standard	S: 747, G: 1.018, W: 989 mm	Nr art. 60.60.678
Typ 62/102 regulacja wysokości	S: 747, G: 1.239, W: 950 – 1.330 mm	Nr art. 60.70.160

S=Szerokość, G=Głębokość, W=Wysokość

Stelaż ruchomy

Stelaże na talerze wykonane z wysokiej jakości stali szlachetnej spełniają najwyższe wymagania jakościowe oraz optymalnie pasują do urządzeń. Mała wysokość najwyższej półki (maks. do 1,60 m) umożliwia szybki i ergonomiczny załadunek i rozładunek. Łatwy transport potraw gwarantuje wąska konstrukcja oraz szczególnie duże i stabilne podwójne higieniczne rolki zwrotne (CNS).

Stelaż ruchomy – urządzenia stojące 201–202



Stelaż ruchomy Typ 201



Stelaż ruchomy Typ 202

Typ 201	20 półek	S: 522, G: 809, W: 1.718 mm	Nr art. 60.21.054
Typ 201	15 półek		Nr art. 60.21.156
Typ 201	16 półek		Nr art. 60.21.172
Typ 201	17 półek		Nr art. 60.21.174
Typ 201	14 półek	S: 522, G: 827, W: 1.718 mm	
Piekarniczy	400 x 600 mm		Nr art. 60.21.164
Typ 202	20 półek	S: 772, G: 1.013, W: 1.720 mm	Nr art. 60.22.086
Typ 202	15 półek		Nr art. 60.22.153
Typ 202	16 półek		Nr art. 60.22.160
Typ 202	17 półek		Nr art. 60.22.162

S=Szerokość, G=Głębokość, W=Wysokość

Stelaż ruchomy dla urządzeń stołowych 61–102



Stelaż ruchomy Typ 102

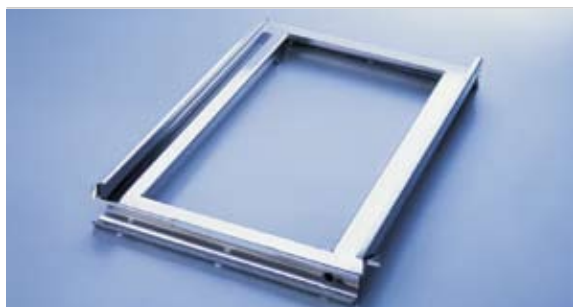


Stelaż ruchomy Typ 101

Typ 61 Standard	6 półek	Nr art. 60.61.005
Typ 61	5 półek	Nr art. 60.61.059
Typ 61 piekarniczy	5 półek	Nr art. 60.61.061
Typ 61 kurczak z grilla		Nr art. 60.61.064
Typ 62 Standard	6 półek	Nr art. 60.62.003
Typ 62	5 półek	Nr art. 60.62.049
Typ 101 Standard	10 półek	Nr art. 60.11.011
Typ 101	8 półek	Nr art. 60.11.122
Typ 101 piekarniczy	8 półek	Nr art. 60.11.148
Typ 101 kurczak z grilla		Nr art. 60.11.125
Typ 102 Standard	10 półek	Nr art. 60.12.011
Typ 102	8 półek	Nr art. 60.12.055

Zaplanować szynę wjazdową!

Szyna wjazdowa do stelaża ruchomego



W przypadku urządzeń stołowych typu 61, 62, 101 oraz 102 przy użyciu stelaży ruchomych lub stelaży na talerze, konieczne jest zastosowanie szyny wjazdowej (podstawy z prowadnicami).

Typ 61/101	Nr art. 60.60.024
Typ 62/102	Nr art. 60.60.215

Produkty do pielęgnacji urządzenia

Czystość – higiena – połysk i ochrona zdrowia

Produkty do pielęgnacji RATIONAL są stworzone z myślą o potrzebach optymalnej pielęgnacji urządzeń RATIONAL i spełniają najwyższe wymagania jakościowe.



Tabletki myjące do wszystkich urządzeń SelfCookingCenter® (do 70 % wydajniejsze niż płynne środki czyszczące), 100 sztuk Nr art. 56.00.210

Tabletki płuczące do wszystkich urządzeń SelfCookingCenter® (do 100 % wydajniejsze niż płynne środki płuczące), 50 sztuk Nr art. 56.00.211



Delikatny środek czyszczący do zastosowania do temperatury 200 °C, (do urządzeń CPC z funkcją CleanJet® oraz do czyszczenia ręcznego), nie żący, 10 litrów Nr art. 9006.0136

Środek czyszczący do grilla do uporczywych zabrudzeń, (do urządzeń CPC z funkcją CleanJet® oraz do czyszczenia ręcznego), 10 litrów Nr art. 9006.0153

Środek płuczący, (jedynie do urządzeń CPC z funkcją CleanJet®), 10 litrów Nr art. 9006.0137



Spryskiwacz ręczny do płynów myjących/czyszczących Nr art. 6004.0100



Odkamieniacz, 10 litrów Nr art. 6006.0110



Pompka elektryczna do odkamieniania Nr art. 60.70.409

CombiLink® – Państwa wirtualny asystent

Automatyczna dokumentacja HACCP gwarantuje w każdej fazie bezpieczeństwo higieny. W ciągu sekund dokonacie Państwo programowania gotowania. Dodatkowo mają Państwo dostęp do licznych programów RATIONAL w internecie.

RATIONAL CombiLink® – tak łatwo jeszcze nigdy nie było!



CombiLink®

Pakiet oprogramowania na CD-ROM-ie, klucz elektroniczny (dongle),
2 m kabla połączeniowego USB

Nr art. 60.70.398

CombiLink® - Wyposażenie

Modem z zasilaczem sieciowym, kabel telefoniczny z wtyczkami, kabel połączeniowy
modemu z urządzeniem (RS 232)

Nr art. 42.00.032

Kabel łączący RS 232 (10 m) do przyłączenia dodatkowych urządzeń
SelfCooking Center® i CombiMaster

Nr art. 8817.1042

Kabel połączeniowy USB (2 m) do przyłączenia dodatkowych urządzeń
SelfCooking Center®

Nr art. 40.01.601

*Od strony komputera: przetwornik nadrzędny dla złącza RS 485, zasilacz, kabel
podłączeniowy, instrukcja obsługi

Nr art. 8720.1461

*Od strony urządzenia: przetwornik podrzędny dla złącza RS 485, kabel sieciowy,
instrukcja obsługi

Nr art. 8720.1460

*Ze złączem RS 485/RS 232 możliwe jest jedynie monitorowanie danych HACCP

Pamięć USB RATIONAL



Pamięć USB

Pamięć USB do programów gotowania i
odczytywania danych HACCP (Rabat niemożliwy). Nr art. 42.00.035

Aksesoria dla profesjonalistów zgodne z GN

Pojemniki ze stali nierdzewnej



Głębokość (Nr artykułu)	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm
1/3 GN (325 x 176 mm)	6013.1302	6013.1304	6013.1306	
1/2 GN (325 x 265 mm)	6013.1202	6013.1204	6013.1206	6013.1210
1/1 GN (325 x 530 mm)	6013.1102	6013.1104	6013.1106	6013.1110
2/1 GN (650 x 530 mm)	6013.2102	6013.2104	6013.2106	6013.2110

Pojemniki perforowane ze stali nierdzewnej



Głębokość (Nr artykułu)	55 mm	65 mm	90 mm	100 mm	140 mm
1/2 GN (325 x 265 mm)	6015.1265		6015.1295		6015.1215
1/1 GN (325 x 530 mm)	6015.1165		6015.1195		6015.1115
1/1 GN ze składanymi uchwytami			6016.1195		6016.1115
2/1 GN (650 x 530 mm)		6015.2165		6015.2195	

Blacha do pieczenia, aluminium, perforowana z powłoką zapobiegającą przywieraniu



1/1 GN (325 x 530 mm)	Nr art. 6015.1103
Piekarnicze (400 x 600 mm)	Nr art. 6015.1000
2/1 GN (650 x 530 mm)	Nr art. 6015.2103

Blacha do pieczenia i przyrządzania mięsa z powłoką zapobiegającą przywieraniu



1/1 GN (325 x 530 mm)	Nr art. 6013.1103
Piekarnicze (400 x 600 mm)	Nr art. 6013.1003
2/1 GN (650 x 530 mm)	Nr art. 6013.2103

Pojemniki emaliowane w „marmurek”



Głębokość (Nr artykułu)	20 mm	40 mm	60 mm
1/2 GN (325 x 265 mm)	6014.1202	6014.1204	6014.1206
1/1 GN (325 x 530 mm)	6014.1102	6014.1104	6014.1106
2/1 GN (650 x 530 mm)	6014.2102	6014.2104	6014.2106
Piekarnicze (400 x 600 mm)	6014.1002	6014.1004	6014.1006

Ruszty Superspike do kurczaków i kaczek



Superspike do kurczaków	Nr art.	Maks. waga	61	101	62	102	201	202
Wydajność H4: 1/2 GN	6035.1015	1.300 g	16	24			48	
Wydajność H6: 1/1 GN	6035.1016	1.800 g	12	18	24	36	36	72
Wydajność H8: 1/1 GN	6035.1006	1.300 g	16	24	32	48	48	96
Wydajność H10: 1/1 GN	6035.1010	950 g	20	30	40	60	60	120
Wydajność H12*:	6035.1011	950 g	24	36				
Superspike do kaczek Wydajność E8:	6035.1009	2.200 g	8	16	16	32	32	64

*Tylko w połączeniu ze stelażem zawieszonym do grillowania lub stelażem ruchomym dla systemu do grillowania kurczaków.

Ruszty



1/1 GN Niklowane na wysoki połysk Nr art. 6010.1100
1/1 GN Stal szlachetna nierdzewna Nr art. 6010.1101

Piekarniczy

Niklowane na wysoki połysk Nr art. 6010.0103

2/1 GN Stal szlachetna nierdzewna Nr art. 6010.2101

2/1 GN Niklowane na wysoki połysk Nr art. 6010.2100

Ruszt do pieczenia żeberek



Ruszt do pieczenia żeberek Nr art. 6035.1018

Oryginalne, specjalne akcesoria RATIONAL

Formy na muffiny i tymbale firmy RATIONAL



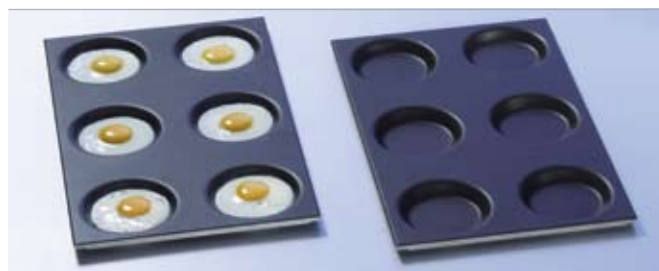
1/1 GN 300 mm x 400 mm

Nr art. 6017.1002

2/1 GN 400 mm x 600 mm

Nr art. 6017.1001

Multibaker



1/1 GN (325 x 530 mm)

Nr art. 60.71.157

RATIONAL Potato Baker



1/1 GN (325 x 530 mm)

Nr art. 6035.1019

Taca do grillowania i pieczenia pizzy



1/1 GN (325 x 530 mm)

Nr art. 60.70.943

CombiFry®



1/2 GN (325 x 265 mm)

Nr art. 6019.1250

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nr art. 6019.1150

CombiGrill



1/1 GN (325 x 530 mm)

Nr art. 6035.1017

Zbiornik do odprowadzenia tłuszczu (razem z pokrywką)



Idealny do odprowadzania tłuszczu podczas grillowania i pieczenia. Zbiornik można łatwo opróżnić przez wąż odpływowy.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nr art. 8710.1135

2/1 GN (650 x 530 mm)

Nr art. 60.70.776

Chcielibyście Państwo poznać naszą ofertę?



Firma

Osoba kontaktowa

Fax +48 22 8649328

Ulica

Miejscowość z kodem pocztowym

Telefon:

Faks

e-mail:

Oferta – proszę wpisać ilości i numery katalogowe artykułów:

Ilość	Nazwa artykułu	Numer katalogowy	GN
	Tabletki myjące do wszystkich urządzeń SelfCookingCenter®	56.00.210	
	Tabletki płuczące do wszystkich urządzeń SelfCookingCenter®	56.00.211	
	Środek czyszczący do grilla do uporczywych zabrudzeń	9006.0153	
	CombiFry®	6019.1150	1/1 GN
	CombiGrill	6035.1017	1/1 GN
	Taca do grillowania i pieczenia pizzy	60.70.943	1/1 GN
	Multibaker	60.71.157	1/1 GN
	Blacha do pieczenia i przyrządzania mięsa z powłoką zapobiegającą przywieraniu	6013.1103	1/1 GN
	Blacha do pieczenia, aluminium, perforowana z powłoką zapobiegającą przywieraniu	6015.1103	1/1 GN
	Superspike do pieczenia kurczaków i kaczek H8	6035.1006	1/1 GN
	Formy na muffiny i tymbale firmy RATIONAL	6017.1002	1/1 GN
	Potato Baker	6035.1019	1/1 GN
	Ruszty, Stal szlachetna nierdzewna	6010.1101	1/1 GN
	Pojemnik, stal szlachetna nierdzewna		
	Pojemnik perforowany, stal szlachetna nierdzewna		
	Pojemnik emaliowany „w marmurek”		

RATIONAL International

RATIONAL Großküchentechnik

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/GERMANY
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv

Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL France S.A.S.

6 Rue de la Mare Blanche
77186 Noisiel/France
Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.

via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rational-italia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland

Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.

ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB

Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz

Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 7973444
Fax: +41 62 7973445
E-mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.

Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK

Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
Fax: 00 44 (0) 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

Представительство РАЦИОНАЛЬ АГ

121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3
Тел: + 7 495 5043483
Факс: +7 495 9807230
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel: 0043 (0)662-832799
Fax: 0043 (0)662-83279910
E-mail: austria@rational-online.at
www.rational-austria.at

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-international.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-ag.com

RATIONAL Canada Inc.

2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA

455 E. State Parkway, Suite 101
Schaumburg, IL, 60173/USA
Toll Free: 888-320-7274
Fax: 847-755-9583
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL en México

Centro Alemán / German Centre
Av. Santa Fe 170
Colonia Lomas de Santa Fe
01210 México, D.F.
Tel.: +52 (55) 85039830
Fax: +52 (55) 85039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

株式会社 ラシヨナル・ジャパン

〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
Tel: (03) 3812 -6222
Fax: (03) 3812 -6288
メールアドレス: info@rationaljapan.co.jp
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL Korea

라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼에빌딩
대한민국
전화: +82-2-545-4599
팩스: +82-2-3443-5131
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL 上海

上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场204室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
传真: +86 21 64730197
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

