



RATIONAL Zubehör

Entdecken Sie neue Möglichkeiten

SelfCookingCenter® 5 Senses und CombiMaster® Plus



RATIONAL Zubehör – *Hart im Nehmen.*

Holen Sie das Beste aus Ihrem Gargerät heraus: mit dem Original RATIONAL Zubehör.

Ob Steaks wie vom Grill, saftige Quiches oder lockere Backwaren sowie knusprige Schnitzel – genießen Sie Vielfalt pur, lasten Sie Ihr Gargerät optimal aus und machen Sie Schluss mit zeitaufwändigen Arbeiten wie Wenden oder dem Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen.

Original RATIONAL Zubehör zeichnet sich besonders durch eine optimale Wärmeübertragung sowie extreme Robustheit und Langlebigkeit aus. Die TriLax® Beschichtung besitzt herausragende Antihafteigenschaften, wirkt bräunungsunterstützend, ist laugenbeständig und bestens für den Einsatz bei höheren Temperaturen geeignet.

Darüber hinaus bieten wir von speziellen Installationslösungen bis hin zu Reinigungs- und Pflegeprodukten ein umfangreiches Zubehörsortiment, das auf Ihre spezifischen Anforderungen genau abgestimmt ist.



RATIONAL Zubehör – *Ihre vielseitigen Begleiter.*

> *Gastronorm-Zubehör für Profis*

d.h.: Ideal zum Grillen, Backen, Braten, Frittieren, Dämpfen, Finishing®

> *Immer die optimale Installationslösung*

> *RATIONAL Reinigungs- und Pflegeprodukte*



Grill- und Bratplatte

Saftig und kross mit typischem Grill- und Bratgeschmack



- > Traditionelles Grillmuster
- > Typischer Grillgeschmack
- > Beidseitig nutzbar
- > Optimale Antihafteigenschaften
- > Leichte Reinigung

Begeistern Sie Ihre Gäste mit saftigem Grillfleisch, -fisch oder -gemüse. Ganz einfach erzielen Sie mit der Grill-Seite das traditionelle Grillmuster mit dem typischen, leckeren Grillgeschmack. Die Brat-Seite besitzt einen umlaufenden Rand, so dass selbst fettreiche Kurzbratstücke sicher und vor allem kross gebraten werden. Damit ist die Grill- und Bratplatte die ideale Ergänzung für Ihr à la carte.

TriLax



Brat-Seite



Grill-Seite



1/1 GN (325 x 530 mm) N°: 60.71.617

Grill- und Pizzaplatte

Knusper-saftige Pizza wie beim Italiener



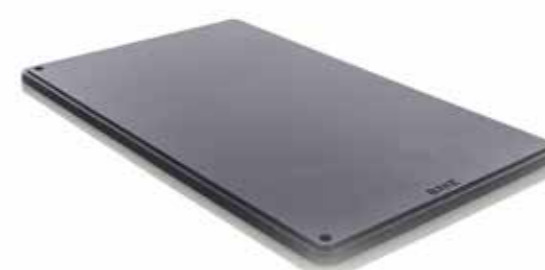
- > Feines Grillmuster
- > Typischer Grillgeschmack
- > Beidseitig nutzbar
- > Knusprige und schön gebräunte Backprodukte
- > Optimale Antihafteigenschaften
- > Leichte Reinigung



TriLax

Auf der Back-Seite bereiten Sie neben frischer oder Convenience Pizza auch Flammkuchen und traditionelle Fladenbrote zu. Durch die herausragende Wärmeleitfähigkeit erzielen Sie jederzeit eine optimale Bräunung und Knusprigkeit. Die feine Rippenstruktur auf der Grill-Seite eignet sich besonders gut zum Grillen von Gemüse, Fisch und anderen Grill-Produkten.

Back-Seite



Grill-Seite



1/1 GN (325 x 530 mm) N°: 60.70.943
Bäckernorm (400 x 600 mm) N°: 60.71.237

CombiGrill®-Rost

Bis zu 160 Rumpsteaks in nur 15 Minuten



- > Traditionelles Grillmuster
- > Kein Vorheizen notwendig
- > Auch für große Mengen
- > Optimale Antihafteigenschaften
- > Leichte Reinigung

Durch seine spezielle Konstruktion ist der CombiGrill®-Rost besonders gut geeignet für die Zubereitung großer Mengen Grill-Produkte. Die Grill-Produkte werden einfach auf den kalten CombiGrill®-Rost aufgelegt und auf einmal beschickt. Ein Vorheizen des CombiGrill®-Rosts ist aufgrund der herausragenden Wärmeleitfähigkeit der Speziallegierung nicht notwendig.

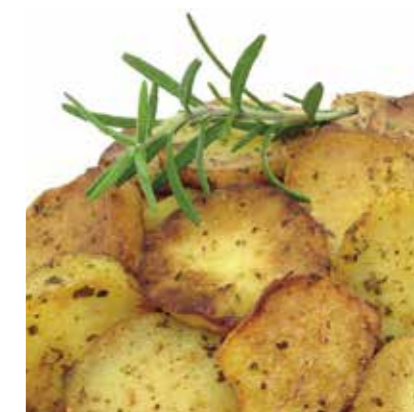


1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6035.1017

CombiFry®

200 Portionen Pommes in 15 Minuten



Mit dem patentierten CombiFry® ist es erstmals möglich, große Mengen vorfrittierter Produkte wie Fischnuggets, Pommes frites und Wedges ohne zusätzliches Fett zuzubereiten.

- > 95 % weniger Fett
- > 40 % weniger Kalorien
- > Große Mengen
- > Optimale Bräunung und Knusprigkeit



1/2 GN (325 x 265 mm)

N°: 6019.1250

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6019.1150



Diese Marken empfehlen den RATIONAL CombiFry®



Größe Mengen Pommes frites in nur 15 Minuten – CombiFry® macht es möglich

- > 30 Portionen (6 kg) in einem SelfCookingCenter® 5 Senses 61 mit iLevelControl
- > 60 Portionen (12 kg) in einem SelfCookingCenter® 5 Senses 62 mit iLevelControl
- > 50 Portionen (10 kg) in einem SelfCookingCenter® 5 Senses 101 mit iLevelControl
- > 100 Portionen (20 kg) in einem SelfCookingCenter® 5 Senses 102 mit iLevelControl
- > 100 Portionen (20 kg) in einem SelfCookingCenter® 5 Senses 201 mit iLevelControl
- > 200 Portionen (40 kg) in einem SelfCookingCenter® 5 Senses 202 mit iLevelControl



Brat- und Backpfanne

Klassische Pfannengerichte kinderleicht zubereitet



- > Immer die richtige Größe 16 cm oder 25 cm
- > Gleichmäßige Bräunung durch Wellenboden
- > Einfache Handhabung durch seitliche Griffe
- > Spezielle Auflage für einfaches Stapeln
- > Trägerblech für sichere und rutschfreie Handhabung

Brat- und Backpfanne klein (16 cm)



Brat- und Backpfanne N°: 60.73.271



Trägerblech N°: 60.73.212



Set (4 Stück inklusive Trägerblech) N°: 60.73.286

Brat- und Backpfanne groß (25 cm)



Brat- und Backpfanne N°: 60.73.272



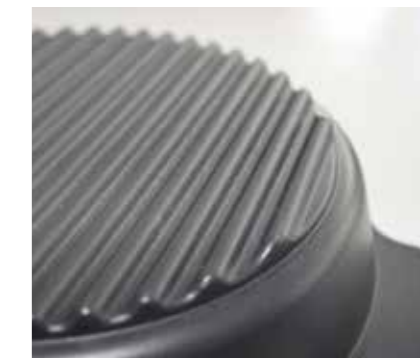
Trägerblech N°: 60.73.216



Set (2 Stück inklusive Trägerblech) N°: 60.73.287



Mit der Brat- und Backpfanne bereiten Sie nahezu alle klassischen Pfannengerichte wie Schweizer Rösti, Tortilla, Quiches, Pfannkuchen oder auch kleine Kuchen, wie z. B. Tarte-Tatins, zu. Durch die herausragende Wärmeleitfähigkeit erzielen Sie in wenigen Minuten eine gleichmäßige Bräunung über den gesamten Boden. Speziell geformte Trägerbleche, die in beiden Größen erhältlich sind, sorgen für eine einfache, sichere und rutschfreie Handhabung.



Wellenboden



Seitliche Griffe



Stapelaufgaben



Trägerblech für 25 cm Pfannen

Brat- und Backbleche

Das Multitalent



TriLax

Brat- und Backblech

Egal ob Schnitzel, Medaillons, Geflügelteile, Brötchen, Croissants, Plundergebäck, Bratkartoffeln und vieles andere mehr, mit den Brat- und Backblechen bereiten Sie eine unglaubliche Vielfalt unterschiedlichster Speisen zu. Alles wird gleichmäßig gebräunt, bleibt saftig und erhält eine schöne Kruste.

Brat- und Backbleche

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6013.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	N°: 6013.2103
Bäckernorm (400 x 600 mm)	N°: 6013.1003



TriLax

Backblech gelocht

Zum Aufbacken aller Arten von Convenience Backwaren.

Backbleche gelocht

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6015.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	N°: 6015.2103
Bäckernorm (400 x 600 mm)	N°: 6015.1000

Granitemaillierte Behälter

Ideal zum Braten, Schmoren, Kurzbraten und Backen



Granitemaillierte Behälter von RATIONAL sind nahezu unverwundlich. Die Ecken der Behälter sind voll ausgeformt, so dass es bei Kuchen oder Aufläufen keine Portionsverluste gibt.

Dank der sehr guten Wärmeleiteigenschaften werden die Speisen gleichmäßig gebräunt, egal ob knusprige Schnitzel, saftige Braten oder lockere Blechkuchen.



	1/2 GN (325 x 265 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)
20 mm tief	N°: 6014.1202	N°: 6014.1102
40 mm tief	N°: 6014.1204	N°: 6014.1104
60 mm tief	N°: 6014.1206	N°: 6014.1106

	2/1 GN (650 x 530 mm)	Bäckernorm (400 x 600 mm)
20 mm tief	N°: 6014.2102	N°: 6014.1002
40 mm tief	N°: 6014.2104	N°: 6014.1004
60 mm tief	N°: 6014.2106	N°: 6014.1006



- > Optimale Gleichmäßigkeit
- > Große Mengen
- > Hohe Robustheit
- > Einfache Reinigung

- > Optimale Gleichmäßigkeit
- > Universeller Einsatz
- > Gleichmäßige Bräunung
- > Keine Portionsverluste
- > Hohe Robustheit



Hähnchen- und Enten-Superspike

Bis zu 96 Hähnchen in nur 40 Minuten



Patent

- > Saftiges Brustfleisch
- > Höchste Knusprigkeit
- > Kurze Garzeiten
- > Große Mengen
- > Einfache Handhabung

Durch die stehende Anordnung des Geflügels und den damit verbundenen Kamineffekt wird die Garzeit deutlich verkürzt. Dieser sorgt für ein besonders saftiges Brustfleisch und eine gleichmäßig gebräunte Haut. Die einfache Handhabung sichert eine schnelle Bestückung des Zubehörs.



Hähnchen-Superspike

Gerätegröße und Beladungsmenge

Artikelnr.	GN Maß	Kapazität	Produktgewicht	61	101	62	102	201	202
6035.1015	1/2 GN	4 Hähnchen	1.300 g	16	24			48	
6035.1016	1/1 GN	6 Hähnchen	1.800 g	12	18	24	36	36	72
6035.1006	1/1 GN	8 Hähnchen	1.300 g	16	24	32	48	48	96
6035.1010	1/1 GN	10 Hähnchen	950 g	20	30	40	60	60	120
6035.1011		12 Hähnchen*	950 g	24	36				

* nur in Verbindung mit Grillsystem-Einhängegestell oder Grillsystem-Hordengestellwagen.

Enten-Superspike

Gerätegröße und Beladungsmenge

Artikelnr.	GN Maß	Kapazität	Produktgewicht	61	101	62	102	201	202
6035.1009	1/1 GN	8 Enten	2.200 g	8	16	16	32	32	64

Multibaker

Bis zu 160 Spiegeleier in 2 Minuten



Der Multibaker eignet sich für die Zubereitung von Spiegeleiern, Omeletts, Rösti oder auch Tortillas insbesondere in großen Mengen. Die spezielle Antihafbeschichtung sorgt dafür, dass die Speisen nicht anhaften.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 60.71.157

- > Gleichmäßige Bräunung
- > Ideal für große Mengen
- > Leichte Reinigung



Muffin- und Timbalform

So einfach kann Backen sein

Die Muffin- und Timbalform ist aus hochflexiblem Material und besitzt optimale Antihafteigenschaften. Mit 100 ml Füllvolumen eignet sie sich besonders für die Herstellung von Gemüseflans, Fischtimbale, Brotpudding, pochierten Eiern und verschiedensten Desserts.

1/1 GN (300 x 400 mm)

N°: 6017.1002

2/1 GN (400 x 600 mm)

N°: 6017.1001



- > Hochflexibel
- > Beste Antihafteigenschaften
- > Ideal für sensible Speisen
- > Höchste Robustheit
- > Einfache Reinigung

Grill- und Tandoori-Spieß

Vielfalt vom Spieß



- > Unterschiedliche Querschnitte für universellen Einsatz
- > Gleichmäßige Rundum-Bräunung
- > Einfaches Handling

Der Grill- und Tandoori Spieß bietet Ihnen erstaunlich viele Einsatzmöglichkeiten. Mit rundem, quadratischem oder rechteckigem Querschnitt haben wir für Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse immer den richtigen Spieß.



Patent

Grill- und Tandoori-Spießbrahm 1/1 GN	N°: 60.72.224
Grill- und Tandoori-Spießbrahm 2/1 GN	N°: 60.72.421
Set 1/1 GN*	N°: 60.72.414
Set 2/1 GN*	N°: 60.72.415
3x Spieß ○ 5 mm, 530 mm lang	N°: 60.72.416
3x Spieß ○ 8 mm, 530 mm lang	N°: 60.72.417
3x Spieß □ 5 mm, 530 mm lang	N°: 60.72.418
3x Spieß □ 8 mm, 530 mm lang	N°: 60.72.419
3x Fisch-Spieß □ 10 mm, 530 mm lang	N°: 60.72.420

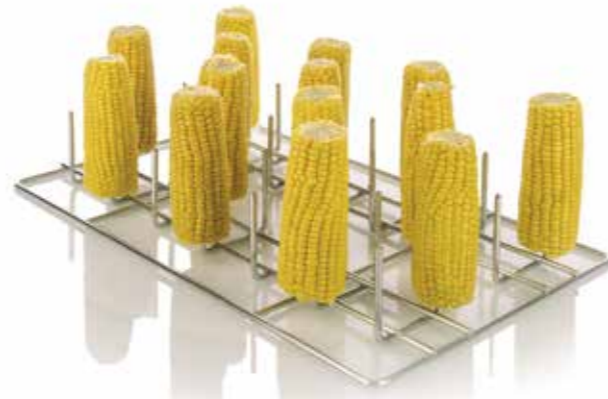
* Set bestehend aus: 1 x Spießbrahm mit 5 verschiedenen Spießen.



Potato Baker

Bis zu 560 Ofenkartoffeln – 50 % schneller

Mit dem einzigartigen Potato Baker von RATIONAL bereiten Sie Ofenkartoffel oder Maiskolben ohne Alufolie und bis zu 50 % schneller zu.



1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6035.1019

- > Bis zu 50 % schneller
- > Große Mengen in Spitzenqualität
- > Kinderleichte Handhabung
- > Mühelose Reinigung



Spare Rib-Rost

Über Nacht zart vorgaren und bedarfsgerecht fertig grillen

Durch die vertikale Anordnung der Spare Ribs auf dem Rost lasten Sie Ihr Gargerät mit bis zu 80 kg pro Beladung optimal aus. Nach dem Vorkochen werden die Spare Ribs bedarfsgerecht überkrustet

Patent



1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6035.1018

Lamm- und Spanferkelspieß

Aufstecken, einhängen, fertig

Für eine problemlose Zubereitung ganzer Lämmer oder Spanferkel.

Typ 101/102/201/202 bis 12 kg (1/1 GN)	N°: 60.70.819
Typ 201 bis 30 kg (1 Spieß mit Träger)	N°: 6035.1003
Typ 202 bis 30 kg (1 Spieß mit Träger)*	N°: 6035.1002
Optionaler Spieß	N°: 8710.1065

* Spieß für zweites Lamm oder Spanferkel optional.



VarioSmoker

Geräuchertes neu entdecken



Verleihen Sie Fleisch, Fisch und Gemüse würzige Räucheraromen und unverkennbare Farben. Ihre Produkte erhalten eine natürliche Räuchernote, die Sie je nach Geschmack selbst bestimmen.

Ganz ohne Räucherofen kann jetzt jeder räuchern, der ein RATIONAL-Gerät hat. Möglich macht dies der neue VarioSmoker, den Sie als Zubehör in Ihrem Gerät nutzen können. Schnell, einfach und kostengünstig.

RATIONAL VarioSmoker

N°: 60.73.008



RATIONAL GN-Zubehör

Höchste Qualität, robust und vielseitig

Behälter gelocht, Edelstahl rostfrei

	1/2 GN (325 x 265 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)
55 mm tief	N°: 6015.1265	N°: 6015.1165
90 mm tief	N°: 6015.1295	N°: 6015.1195
140 mm tief	N°: 6015.1215	N°: 6015.1115

	1/1 GN (325 x 530 mm) (mit Klappgriffen)	2/1 GN (650 x 530 mm)
90 mm tief	N°: 6016.1195	65 mm tief N°: 6015.2165
140 mm tief	N°: 6016.1115	100 mm tief N°: 6015.2195



Behälter, Edelstahl rostfrei

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

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



Rost, Edelstahl rostfrei

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6010.1101
2/1 GN (650 x 530 mm)	N°: 6010.2101
Bäckernorm (400 x 600 mm)	N°: 6010.0103



Finishing®-Systeme für Bankett

So werden Veranstaltungen zum Vergnügen

Egal ob 20, 100 oder mehrere 1000 Essen, mit Finishing® werden die Speisen ohne Stress und Hektik auf den Punkt zubereitet. Entsprechend der Gästezahl werden die Teller kalt angerichtet und anschließend in Tellerhordengestellwagen gekühlt aufbewahrt. Erst kurz bevor Sie die Speisen benötigen, werden die Teller mit Finishing® gleichzeitig für den Service bereitgestellt, ohne Stress und zusätzlichen Personalaufwand.



Bankettsysteme für Tischgeräte, bestehend aus:

Tellerhordengestellwagen, Thermocover und Transportwagen

Typ 61	20 Teller	N°: 60.70.400
Typ 62	34 Teller	N°: 60.70.402
Typ 101	32 Teller	N°: 60.70.401
	26 Teller	N°: 60.70.801
Typ 102	52 Teller	N°: 60.70.403

Einfahrschiene vorsehen!

Bankettsysteme für Standgeräte, bestehend aus:

Tellerhordengestellwagen und Thermocover

Typ 201	60 Teller	N°: 60.70.404
	50 Teller	N°: 60.70.802
Typ 202	100 Teller	N°: 60.70.405

Thermocover

Mit dem RATIONAL Thermocover können Speisen nach dem Finishing® bis zu 20 Minuten „heiß geparkt“ werden.

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



Transportwagen mit Thermocover unten für Combi-Duo

Die Kombination aus „höhenverstellbarem Transportwagen“ und „Thermocover unten“ wurde speziell für das Finishing® mit Combi-Duo-Geräten entwickelt.

Typ 61/101	N°: 60.70.920
(Transportwagen 60.60.188 und Thermocover 60.70.856)	
Typ 62/102	N°: 60.70.918
(Transportwagen 60.70.160 und Thermocover 60.70.884)	



Tellerhordengestellwagen (Teller bis Ø 31 cm)

	Anzahl Teller	max. Tellerhöhe	max. Speisenhöhe	N°:
Typ 61	20 Teller	25 mm	53 mm	N°: 60.61.047
	15 Teller	32 mm	70 mm	N°: 60.61.128
Typ 62	34 Teller	27 mm	56 mm	N°: 60.62.017
	24 Teller	38 mm	76 mm	N°: 60.62.061
Typ 101	32 Teller	25 mm	53 mm	N°: 60.11.030
	26 Teller	32 mm	70 mm	N°: 60.11.149
Typ 102	52 Teller	27 mm	56 mm	N°: 60.12.022
	42 Teller	38 mm	76 mm	N°: 60.12.062
Typ 201	60 Teller	25 mm	53 mm	N°: 60.21.099
	50 Teller	32 mm	70 mm	N°: 60.21.104
Typ 202	120 Teller	25 mm	53 mm	N°: 60.22.108
	100 Teller	32 mm	65 mm	N°: 60.22.109
	84 Teller	38 mm	76 mm	N°: 60.22.182

Typ 61, 101, 62 und 102: Einfahrschiene vorsehen!



Einfahrschiene für Hordengestellwagen

Bei den Tischgeräten Typ 61, 62, 101 und 102 ist für die Verwendung von Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen eine Einfahrschiene erforderlich.

Typ 61/101	N°: 60.61.226
Typ 62/102	N°: 60.62.094

Transportwagen für Hordengestellwagen

Transportwagen Standard für:
> Untergestelle, Höhe 671 mm

Typ 61/101	N°: 60.60.020
Typ 62/102	N°: 60.60.678

Transportwagen höhenverstellbar für:

> Arbeitstische bis Höhe 1.265 mm
> Untergestelle erhöht auf 931 mm
> Combi-Duo

Typ 61/101	N°: 60.60.188
Typ 62/102	N°: 60.70.160

Immer die perfekte Lösung

Dunstabzugshaube

Dämpfe werden automatisch beim Öffnen der Garraumtür gebläseunterstützt abgesaugt (ohne Kondensationstechnik). Die Installation ist einfach und jederzeit nachträglich möglich. Ein Außenanschluss ist erforderlich.

UltraVent®

Durch die Kondensationstechnologie der UltraVent® werden austretende Dämpfe gebunden und abgeleitet. Aufwändige Maßnahmen für ablufttechnische Installationen sind nicht notwendig. Die Installation ist einfach und jederzeit nachträglich möglich. Ein Außenanschluss ist nicht erforderlich.

UltraVent® Plus

Zusätzlich zur Kondensationstechnologie der UltraVent® ist die UltraVent® Plus mit einer speziellen Filtertechnik ausgestattet. So werden sowohl Dämpfe als auch lästiger Qualm, wie er beim Grillen und Braten entsteht, vermieden. RATIONAL-Geräte können so auch an kritischen Orten, wie z.B. Frontbereichen, installiert werden.



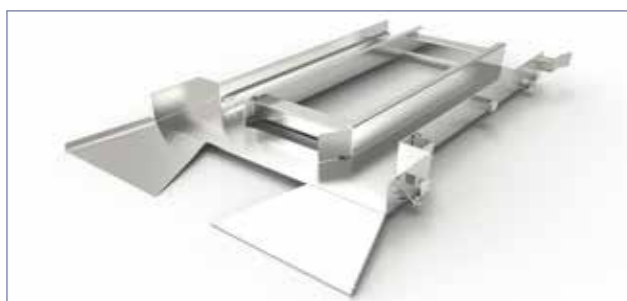
UltraVent®

		Dunstabzugshaube	UltraVent®	UltraVent® Plus
Typ 61/101	Elektro	N°: 60.72.313	60.72.320	60.72.202
	Gas*	N°: 60.72.317	60.72.323	
	Combi-Duo**	N°: 60.72.316	60.72.322	60.72.203
Typ 62/102	Elektro	N°: 60.72.318	60.72.325	60.72.204
Typ 201	Elektro	N°:	60.72.326	60.72.205

UltraVent®, UltraVent® Plus und Dunstabzugshaube für Linksanschlaggeräte auf Anfrage!

* Bei UltraVent® und Dunstabzugshaube in Gasausführung müssen die Verbrennungsabgase in einen Schornstein oder in eine gesonderte Lüftungshaube geführt werden.

** Die UltraVent® Plus darf nicht auf Combi-Duo fahrbar montiert werden.



Einfahrrampe

Mit der Einfahrrampe können Schrägen (bis 3 %) im Küchenboden ausgeglichen werden. Somit ist ein stoßfreies Einfahren des Hordengestellwagens in das RATIONAL Gerät sicher gestellt.

Typ 201	N°: 60.21.080
Typ 202	N°: 60.22.181



Geräte- und Hordengestellwagenerhöhung

Die Bodenfreiheit des RATIONAL Gerätes wird um 70 mm erhöht. Nur in Verbindung mit Hordengestellwagenerhöhung.

Geräteerhöhung Typ 201/202	N°: 60.70.407
Hordengestellwagenerhöhung Typ 201	N°: 60.21.184
Hordengestellwagenerhöhung Typ 202	N°: 60.22.184



Hitzeschild für linke Seitenwand

Die nachträgliche Installation des Hitzeschildes erlaubt es, strahlende Hitzequellen (z. B. Grill) nahe an die linke Seitenwand zu stellen.

Typ 61	N°: 60.70.390
Typ 62	N°: 60.70.392
Typ 101	N°: 60.70.391
Typ 102	N°: 60.70.393
Typ 201	N°: 60.70.394
Typ 202	N°: 60.70.395



Griffhalter für Hordengestellwagen

Der Griff des Hordengestellwagens hat seinen festen Platz und ist schnell zur Hand. (Im Lieferumfang der Geräte enthalten)

Typ 201/202	N°: 60.72.378
-------------	---------------



Kondensationsunterbrecher

Erzeugt einen beschleunigten Auftrieb von Dampf und anderen Wrasen aus dem Entlüftungsrohr. Dämpfe und Wrasen können somit gezielt mittels einer Rohrleitung in eine Abzugsanlage geleitet werden.

Typ 61, 101, 62	N°: 60.72.591
Typ 102	N°: 60.72.592
Typ 201, 202	N°: 60.72.593



Strömungssicherung (nur für Gasgeräte)

Zur Abführung der Abgase über ein Rohr (Durchmesser Abgasrohr 180 mm).

Typ 61	N°: 70.00.737
Typ 62	N°: 70.00.768
Typ 101	N°: 70.00.757
Typ 102	N°: 70.00.769
Typ 201 (mit Schalldämpfer)	N°: 70.00.770
Typ 202 (mit Schalldämpfer)	N°: 70.00.771



Geräteanschluss-Kit, Typ 61-202

Bestehend aus Wasserzulaufschlauch (2 m) und Abwasserrohre DN 50.

Typ 61 - 202	N°: 60.70.464
--------------	---------------



Wandbefestigung, Typ 61

Für die platzsparende Wandbefestigung (ohne Befestigungsmaterial). Die Befestigung und das Befestigungsmaterial sind gemeinsam mit einem Architekten/Statiker und dem Bauherrn festzulegen.

Typ 61	N°: 60.70.963
--------	---------------

Combi-Duo

Doppelte Flexibilität – ohne zusätzlichen Platz

Die Kombination zweier RATIONAL Geräte – einfach übereinander – eröffnet Ihnen zusätzliche Möglichkeiten, immer dann, wenn Platz in der Küche Mangelware ist. Ohne zusätzlichen Platzbedarf arbeiten Sie gleichzeitig in unterschiedlichen Betriebsarten – das bringt maximale Flexibilität.



SelfCookingCenter® 5 Senses und CombiMaster® Plus 61 und 101

unteres Gerät	oberes Gerät	Typ 61 Elektro	Typ 61 Gas
Typ 61 Elektro Typ 101 Elektro	Walzen	N°: 60.71.925	N°: 60.71.925
	Füße 150 mm	N°: 60.71.926	N°: 60.71.926
	Fahrbar	N°: 60.71.927	N°: 60.71.927
Typ 61 Gas	Walzen		N°: 60.71.928
	Füße 150 mm		N°: 60.71.929
	Fahrbar		N°: 60.71.930

Untergestell UG I für Combi-Duo Typ 61 auf Typ 61 Höhe 210 mm (nur für Combi-Duo mit Gerätefüßen)	N°: 60.30.362
Untergestell UG I fahrbar für Combi-Duo Typ 61 auf Typ 61 Höhe 210 mm (nur für Combi-Duo mit Gerätefüßen)	N°: 60.30.363
UltraVent® Kondensationshaube für Combi-Duo Elektrogeräte	N°: 60.72.322
Dunstabzugshaube für Combi-Duo Elektrogeräte	N°: 60.72.316
Höhenverstellbarer Transportwagen Typ 61/101	N°: 60.60.188
Kit Integrierter Fettablauf für Variante Füße und Fahrbar	N°: 60.73.303
Kit Integrierter Fettablauf für 61E/61E auf UG I 210 mm	N°: 60.73.301
Transportwagen für Behälter Integrierter Fettablauf	N°: 60.73.309

SelfCookingCenter® 5 Senses und CombiMaster® Plus 62 und 102

unteres Gerät	oberes Gerät	Typ 62 Elektro	Typ 62 Gas
Typ 62 Elektro Typ 102 Elektro	Walzen	N°: 60.71.931	N°: 60.71.931
	Füße 150 mm	N°: 60.71.932	N°: 60.71.932
	Fahrbar	N°: 60.71.933	N°: 60.71.933
Typ 62 Gas	Walzen		N°: 60.71.934
	Füße 150 mm		N°: 60.71.935
	Fahrbar		N°: 60.71.936

Untergestell UG I für Combi-Duo Typ 62 auf Typ 62 Höhe 210 mm (nur für Combi-Duo mit Gerätefüßen)	N°: 60.30.365
Untergestell UG I fahrbar für Combi-Duo Typ 62 auf Typ 62 Höhe 210 mm (nur für Combi-Duo mit Gerätefüßen)	N°: 60.30.366
Höhenverstellbarer Transportwagen Typ 62/102	N°: 60.70.160
Kit Integrierter Fettablauf für Variante Füße und Fahrbar	N°: 60.73.304
Kit Integrierter Fettablauf für 62E/62E auf UG I 210 mm	N°: 60.73.302
Transportwagen für Behälter Integrierter Fettablauf	N°: 60.73.309



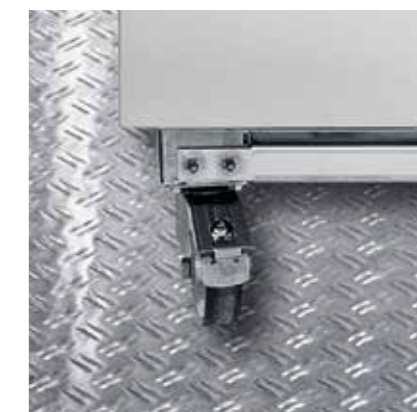
Wählen Sie aus drei Aufstellungsvarianten



> **Mit Walzen**
Maximale Einschubhöhe 1,60 m.
Beweglich für einfache Reinigung.
Bodenablaufrinne notwendig!



> **RATIONAL Gerätefüße 150 mm**
Maximale Einschubhöhe 1,68 m.
Falls keine Bodenablaufrinne
vorhanden ist.



> **Fahrbar mit Laufrollen**
Maximale Einschubhöhe 1,72 m.
2 Laufrollen mit Feststellbremse.

Untergestelle und Unterschränke

Für eine standsichere Geräteaufstellung

Für die standsichere Aufstellung Ihres RATIONAL Gerätes stehen Ihnen Untergestelle und -schränke aus hochwertigem, stabilem Edelstahl zur Verfügung. Alle Untergestelle und -schränke sind nach den geltenden Hygienevorschriften ausgeführt.



Untergestell UG I



Untergestell UG II



Untergestell UG II Bäckernorm



Unterschrank US III



Unterschrank US IV

	Typ 61 und 101	Typ 62 und 102
Untergestell UG I, allseitig offen	B 843 T 587 H 671 mm	B 1.065 T 799 H 671 mm
Standard	N°: 60.30.320	N°: 60.30.324
Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)	N°: 60.30.321	N°: 60.30.325

	Typ 61 und 101	Typ 62 und 102
Untergestell UG II, 14 Paar Auflageschienen, Seitenwände und Decke	B 845 T 724 H 671 mm	B 1.067 T 934 H 671 mm
Standard	N°: 60.30.328	N°: 60.30.331
Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)	N°: 60.30.329	N°: 60.30.332

	Typ 61 und 101	Typ 62 und 102
Untergestell UG II Bäckernorm, 14 Paar Auflageschienen 400 x 600 mm, Seitenwände und Decke	B 845 T 732 H 671 mm	
Standard	N°: 60.30.836	
Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)	N°: 60.30.837	
Version UltraVent® (Typ 61)	N°: 60.30.838	

	Typ 61 und 101	Typ 62 und 102
Unterschrank US III, 14 Paar Auflageschienen, Seitenwände, Rückwand und Decke	B 845 T 724 H 671 mm	B 1.067 T 934 H 671 mm
Standard	N°: 60.30.334	N°: 60.30.339
Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)	N°: 60.30.335	N°: 60.30.340

	Typ 61 und 101	Typ 62 und 102
Unterschrank US III Version UltraVent® (Typ 61 oder Typ 62) in Verbindung mit UltraVent® oder Dunstabzugshaube, 20 Paar Auflageschienen, erhöht auf 931 mm	B 845 T 724 H 931 mm	B 1.067 T 934 H 931 mm
Standard	N°: 60.30.337	N°: 60.30.342
Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)	N°: 60.30.338	N°: 60.30.343

	Typ 61 und 101	Typ 62 und 102
Unterschrank US IV, 14 Paar Auflageschienen, Flügeltüren, allseitig geschlossen	B 845 T 724 H 671 mm	B 1.067 T 934 H 671 mm
Standard	N°: 60.30.344	N°: 60.30.348
Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)	N°: 60.30.345	N°: 60.30.349

Zubehör für mobiles Catering



Catering-Kit

Dieses Zubehör (Tragrahmen + Edelstahlfüße) wird anstatt der normalen Gerätefüße unter dem Gerät montiert. Die seitlichen robusten Bügel dienen zum Schutz und zur einfachen Bewegung.

Typ 61/101	N°: 60.73.111
Typ 62/102	N°: 60.73.141

Unterschrank UG II Catering

14 Paar Auflageschienen. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen, seitlich verstärkt. Vier Edelstahl-Laufrollen mit Ø 200 mm. Nur in Verbindung mit Catering-Kit.

	Typ 61 und 101	Typ 62 und 102
	B 1.188 T 724 H 778 mm	
Typ 61/101	Fahrbar	N°: 60.30.890
Typ 62/102	Fahrbar	N°: 60.30.891

Pflegeprodukte



Sauberkeit – Hygiene – Glanz und Gesundheitsschutz

RATIONAL-Pflegeprodukte sind individuell auf die Bedürfnisse einer optimalen Pflege von RATIONAL-Geräten abgestimmt und erfüllen höchste Qualitätsansprüche.



Der RATIONAL Reiniger-Tab für alle SelfCookingCenter®

Die von RATIONAL entwickelten Reiniger-Tabs mit neuem Intensiv-Wirkstoff-komplex garantieren jederzeit höchste Reinigungskraft. Sie sind hoch konzentriert und damit besonders ergiebig.

Reiniger-Tabs, 100 Stück

N°: 56.00.210



Der RATIONAL Care-Tab für SelfCookingCenter® mit Efficient CareControl

Hochwirksame Pflegesubstanzen schützen aktiv und verlängern die Lebensdauer Ihres SelfCookingCenter® entscheidend. Spezielle, in den Care-Tabs enthaltene Kalklöser verhindern Kalkablagerungen bereits vor der Entstehung. Höchste Betriebssicherheit ohne Wasserenthärtung und aufwändiges Entkalken ist stets gesichert.

Care-Tabs, 150 Stück

N°: 56.00.562



Der RATIONAL Klarspüler-Tab für SelfCookingCenter® ohne Efficient CareControl

Hochwirksame Pflegesubstanzen schützen aktiv und verlängern die Lebensdauer Ihres SelfCookingCenter® entscheidend. Der Garraum wird hygienisch sauber und glänzend.

Klarspüler-Tabs, 50 Stück

N°: 56.00.211



Der RATIONAL Entschäumer-Tab für alle SelfCookingCenter®

Entschäumer-Tabs zur Schaumreduzierung bei stark schäumenden Wasserqualitäten.

Entschäumer-Tabs, 120 Stück

N°: 56.00.598

Flüssigreiniger für alle CombiMaster® und KlimaPlus Combi®

RATIONAL Flüssigreiniger und -klarspüler wurden speziell in unseren Labors entwickelt. Sie bilden die perfekte Einheit für hygienische Sauberkeit und Pflege.

Spezialreiniger soft – bei Verschmutzungen aus Kochanwendungen < 200 °C nicht ätzend, 10 Liter (für CPC mit CleanJet® und zur Handreinigung) N°: 9006.0136

Grillreiniger für hartnäckige Verschmutzungen, 10 Liter

(für CPC mit CleanJet® und zur Handreinigung)

N°: 9006.0153

Klarspüler, 10 Liter (nur für CPC mit CleanJet®)

N°: 9006.0137



Entkalker, Entkalkerpumpe

Zur wirksamen Entkalkung des Dampfgenerators mit speziellen Pflegesubstanzen.

Entkalker, 10 Liter

N°: 6006.0110

Elektrische Entkalkerpumpe

N°: 60.70.409



Handdruck-Sprühpistole

Die aus stabilem Kunststoff gefertigte Handdruck-Sprühpistole ist extra leicht in der Handhabung und widerstandsfähig. Mittels des eingebauten Pumpmechanismus erzeugen Sie den Überdruck, so dass Sie mit einem Knopfdruck die zu reinigenden Stellen besprühen.

Handdruck-Sprühpistole zur Handreinigung

N°: 6004.0100

KitchenManagement System

Ihr virtueller Assistent

Mit dem neuen KitchenManagement System erfassen Sie über ein Netzwerk automatisch alle wichtigen HACCP-Daten von beliebig vielen RATIONAL Geräten. In wenigen Sekunden erstellen Sie Ihre eigenen Garprogramme und verwalten diese übersichtlich in der Bibliothek. Einfach per Maus-klick senden Sie Garprogramme oder neue Updates an alle angeschlossenen RATIONAL Geräte. Mit dem Kitchen Management System haben Sie außerdem freien Zugang zu unzähligen Garprogrammen im ClubRATIONAL. Das KitchenManagement System bietet folgende Sprachunterstützung: englisch, deutsch, spanisch, französisch und italienisch.



KitchenManagement System

Softwarepaket

N°: 60.72.660

RATIONAL USB-Datenspeicher

USB-Stick für Garprogramme und HACCP-Daten

N°: 42.00.162



RATIONAL Spezialzubehör. Das sollten Sie haben!



Zubehör für das Frühstücksbuffet

- > Multibaker für Spiegeleier, Pancakes oder Omelette
- > Brat- und Backblech für Frühstücksspeck, Würste und Brötchen
- > Brat- und Backpfanne für Omelettes, Rührei oder Pfannkuchen

Zubehör für das à la carte

- > Brat- und Backblech für Kurzgebratenes
- > Granitemaillierte Behälter (20 mm tief) für panierte Schnitzel
- > Grill- und Pizzaplatte für Grillfleisch, -fisch und -gemüse sowie Flammkuchen oder Pizza
- > Grill- und Bratplatte für Grillfleisch, -fisch und -gemüse sowie Kurzgebratenes
- > CombiFry® für Wedges, Nuggets, Calamaries oder Kroketten
- > Brat- und Backpfanne für Rösti, Omelettes, Tarte Tatin

Zubehör für das Finishing® à la carte

- > Roste, Edelstahl rostfrei zum mühelosen Beschicken der Teller

Zubehör für das Mise en place oder die Produktion

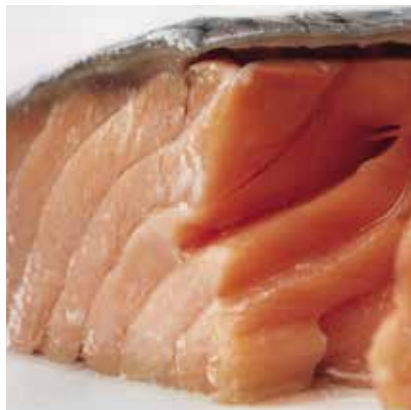
- > Behälter, Edelstahl rostfrei
- > Behälter gelocht, Edelstahl rostfrei für Gedämpftes oder Frischteigpasta
- > Roste, Edelstahl rostfrei für Großbraten
- > Hähnchen- und Enten-Superspike
- > Emaillierte Behälter zum Schmoren, für Blechkuchen oder Aufläufe
- > CombiGrill®-Roste für größere Mengen Steaks
- > Grill- und Pizzaplatte für Gegrilltes und Brote
- > Spare Ribs-Rost zum Vorgaren der Spare Ribs
- > VarioSmoker zum Räuchern
- > Brat- und Backpfanne für Tortillas, Tarte Tatin oder Quiches

Zubehör zum Backen

- > Brat- und Backbleche für Croissants oder Plundergebäck
- > Granitemaillierte Behälter (20, 40 oder 60 mm tief) für Blechkuchen
- > Backbleche gelocht für Brot, Brötchen und Brezen
- > Grill- und Pizzaplatte für Flammkuchen, Pizza oder Brote
- > Muffin- und Timbalforn
- > Brat- und Backpfanne für Kuchen, Pfannkuchen, Buchteln und Kaiserschmarrn

Zubehör zum Grillen

- > Grill- und Pizzaplatte für feines Grillmuster sowie zum Backen
- > Grill- und Bratplatte für größere Grillmuster sowie zum Kurzbraten
- > CombiGrill®-Rost für grobes Grillmuster auf Steaks
- > Grill- und Tandoori-Spieß zum Garen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse
- > Lamm- und Spanferkelspieß für ganze Lämmer und Spanferkel



Wünschen Sie ein Angebot?

Firma:	Ansprechpartner:	Fax
		D +49 8191 327 387
		A +43 662 8327 9910
		CH +41 71 727 9091
		E-Mail
		info@rational-ag.com
Straße:		PLZ, Ort:
Telefon:		Telefax:
E-Mail:		

Angebot – Bitte Mengen und Artikelnummern einfügen:

Menge	Artikel-Bezeichnung	Artikelnummer	Gastronorm
	Reiniger-Tabs 100 Stück pro Eimer	56.00.210	
	Care-Tabs 150 Stück pro Eimer	56.00.562	
	Klarspüler-Tabs 50 Stück pro Eimer	56.00.211	
	Grillreiniger, 10 Liter pro Kanister	9006.0153	
	CombiFry®	6019.1150	1/1 GN
	CombiGrill®-Rost mit TriLax® Beschichtung	6035.1017	1/1 GN
	Grill- und Pizzaplatte mit TriLax® Beschichtung	60.70.943	1/1 GN
	Grill- und Bratplatte	60.71.617	1/1 GN
	Multibaker	60.71.157	1/1 GN
	Brat- und Backpfannen Set (klein)	60.73.286	1/1 GN
	Brat- und Backpfannen Set (groß)	60.73.287	1/1 GN
	Brat- und Backblech mit TriLax® Beschichtung	6013.1103	1/1 GN
	Backblech gelocht mit TriLax® Beschichtung	6015.1103	1/1 GN
	Superspike für Hähnchen H8	6035.1006	1/1 GN
	Muffin- und Timbalforn	6017.1002	1/1 GN
	Potato Baker	6035.1019	1/1 GN
	Spare Rib-Rost	6035.1018	1/1 GN
	Rost, Edelstahl	6010.1101	1/1 GN
	Behälter, Edelstahl rostfrei		
	Behälter gelocht, Edelstahl rostfrei		
	Behälter, granit-emailliert		

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.sloration.si

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

RATIONAL International AG
Istanbul İrtibat Bürosu
Levent Mahallesi Yasemin Sok. No:2
34330 Levent Beşiktaş Istanbul / 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
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
TEL. +55 (11) 3071-0018
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 México
11570 - Chapultepec Morales
TEL. +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・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 上海
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 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

