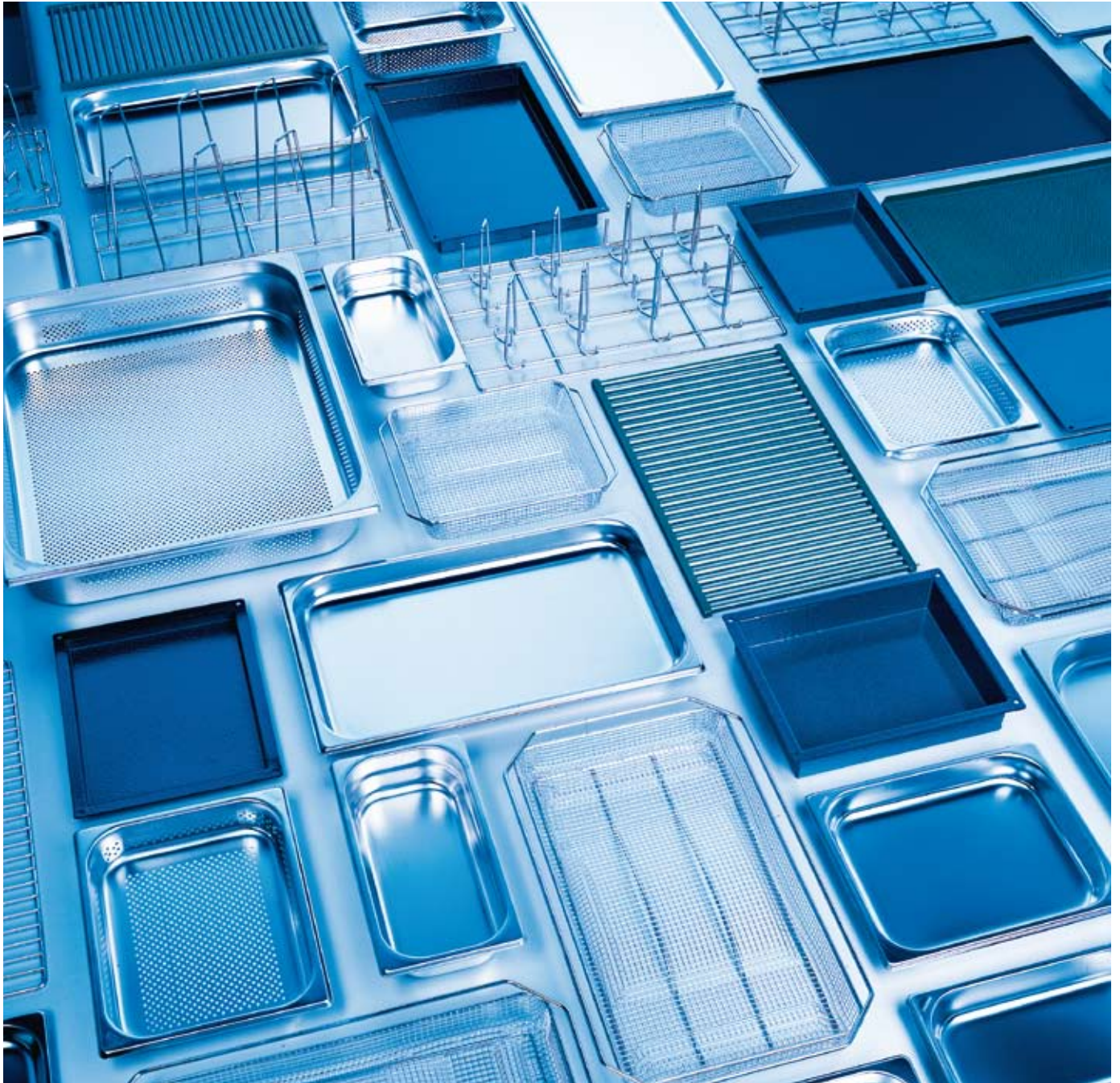


# Accessori per specialisti



**RATIONAL**<sup>®</sup>

# Finishing® – meglio che cotto all'istante!

Cuocere i cibi all'istante nella routine di cucina significa, solitamente, doverli tenere in caldo nell'apposito scaldavivande o nella vetrina e tenere in caldo è sinonimo di perdita di qualità. Con il Finishing® del SelfCooking Center® non c'è più bisogno di tenere in caldo, indipendentemente dal fatto che prepariate 1, 10 o 1000 pasti.

I piatti vengono preparati a freddo in base al numero di clienti previsti e poi, conservati in cella frigorifera in speciali strutture portapiatti. Poco prima di servire possono essere ultimati con il Finishing® 20 anche più di 1000 piatti contemporaneamente, senza stress e senza spese di personale supplementari. In questo modo, avrete la flessibilità necessaria per far fronte ai cambiamenti di orario tipici di eventi e manifestazioni di questo genere.



Mise en place



Preparazione



Finishing®



Trasporto



Servizio

## Sistemi Finishing® per banchetti



Sistema banchetti  
modello 101



Sistema banchetti  
modello 201

**Sistemi banchetti per modelli da tavolo, composti da:**  
carrello portapiatti, Thermocover e carrello di trasporto

Modello 61    20 piatti    Art. n° 60.70.400

Modello 62    34 piatti    Art. n° 60.70.402

Modello 101    32 piatti    Art. n° 60.70.401

                  26 piatti    Art. n° 60.70.801

Modello 102    52 piatti    Art. n° 60.70.403

E' necessaria una guida d'innesto – Vedere pagina 4.

**Sistemi banchetti per modelli da pavimento, composti da:**  
carrello portapiatti e Thermocover

Modello 201    60 piatti    Art. n° 60.70.404

Modello 201    50 piatti    Art. n° 60.70.802

Modello 202    100 piatti    Art. n° 60.70.405

# Con Finishing® le feste sono un divertimento

Sui carrelli portapiatti si possono preparare fino a 120 piatti. La facilità d'accesso e l'altezza ridotta del carrello portapiatti consentono di caricare e scaricare i piatti velocemente ed in modo ergonomico. Le pietanze si trasportano con la massima facilità grazie alla struttura snella e alle ruote tandem (CNS) particolarmente grandi, silenziose ed igieniche.

## Carrello portapiatti (piatti fino a Ø 31 cm)



Carrello portapiatti modello 101



Carrello portapiatti modello 202

| Modello | Numero di piatti | Altezza max. dei piatti | Altezza max. dei cibi | Art. n°   |
|---------|------------------|-------------------------|-----------------------|-----------|
| 61      | 20 piatti        | 25 mm                   | 53 mm                 | 60.61.047 |
|         | 15 piatti        | 32 mm                   | 70 mm                 | 60.61.128 |
| 62      | 34 piatti        | 32 mm                   | 63 mm                 | 60.62.017 |
|         | 24 piatti        | 40 mm                   | 82 mm                 | 60.62.061 |
| 101     | 32 piatti        | 25 mm                   | 53 mm                 | 60.11.030 |
|         | 26 piatti        | 32 mm                   | 70 mm                 | 60.11.149 |
|         | 24 piatti*       | 32 mm                   | 70 mm                 | 60.11.150 |
| 102     | 52 piatti        | 32 mm                   | 63 mm                 | 60.12.022 |
|         | 42 piatti        | 40 mm                   | 82 mm                 | 60.12.062 |
| 201     | 60 piatti        | 25 mm                   | 53 mm                 | 60.21.099 |
|         | 50 piatti        | 32 mm                   | 70 mm                 | 60.21.104 |
| 202     | 84 piatti        | 40 mm                   | 82 mm                 | 60.22.182 |
|         | 100 piatti       | 32 mm                   | 63 mm                 | 60.22.109 |
|         | 120 piatti       | 25 mm                   | 53 mm                 | 60.22.108 |

\* per coperchi salvacalore – diametro max. 265 mm, altezza 50 mm. Mod. 61 – 102: e' necessaria una guida d'innesto

## Carrello di trasporto per carrello portateglie



Standard



Regolabile in altezza

### Carrello di trasporto standard per:

- supporto, altezza 696 mm

Modello 61/101 Art. n° 60.60.020

Modello 62/102 Art. n° 60.60.678

### Carrello di trasporto regolabile in altezza per:

- tavoli da lavoro fino ad un'altezza di 1.265 mm
- supporto rialzato a 956 mm
- Combi-Duo

Modello 61/101 Art. n° 60.60.188

Modello 62/102 Art. n° 60.70.160

# Con Finishing® le feste sono un divertimento

## Thermocover



Thermocover modello 101    Thermocover modello 201

La Thermocover RATIONAL consente di mantenere „al caldo“ le pietanze fino a 20 minuti dopo il Finishing® avrete così tutto il tempo per sottoporre al Finishing® altri carelli portapiatti e per trasportarli fino al punto da cui vengono serviti.

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Modello 61             | Art. n° 6004.1007 |
| Modello 62             | Art. n° 6004.1016 |
| Modello 101            | Art. n° 6004.1009 |
| Modello 102            | Art. n° 6004.1014 |
| Modello 201            | Art. n° 6004.1011 |
| Modello 202            | Art. n° 6004.1012 |
| Combi-Duo 61/101 sotto | Art. n° 60.70.856 |
| Combi-Duo 62/102 sotto | Art. n° 60.70.884 |

## Carrello di trasporto Combi-Duo con Thermocover sotto

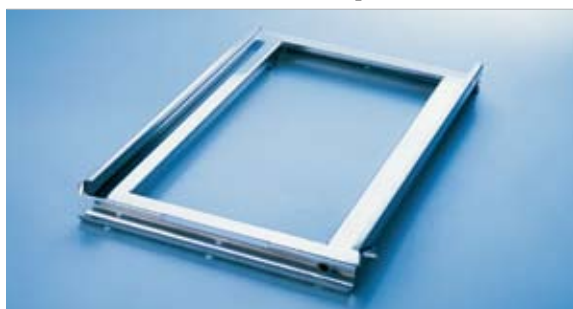


Modello 62 su 102

La combinazione tra “carrello da trasporto regolabile in altezza” e “Thermocover sotto” è stata sviluppata appositamente per il Finishing® con apparecchi Combi-Duo. La Thermocover sotto avvolge completamente il carrello da trasporto, di modo che i piatti vengano mantenuti a temperatura di consumo fino a 20 minuti. Non resta che selezionare soltanto i carrelli portapiatti adatti e la Thermocover per l'apparecchio superiore e la vostra soluzione Finishing® ottimale è pronta..

|  |                   |
|--|-------------------|
| Modello 61/101<br>(Carrello di trasporto 60.60.188 +<br>Thermocover 60.70.856) | Art. n° 60.70.920 |
| Modello 62/102<br>(Carrello di trasporto 60.70.160 +<br>Thermocover 60.70.884) | Art. n° 60.70.918 |

## Guida di innesto per carrello portateglie



Guida d'innesto modello 61/101

Nei modelli da tavolo 61, 62, 101 e 102 e' necessario utilizzare una guida d'innesto per l'impiego di carrelli portateglie o portapiatti.

|                |                   |
|----------------|-------------------|
| Modello 61/101 | Art. n° 60.60.024 |
| Modello 62/102 | Art. n° 60.60.215 |

# Pizza soffice e croccante? Basta premere un tasto!

Stupite i vostri clienti con una pizza appena sfornata. Con il SelfCooking Center® diventerete anche voi pizzaioli professionisti. Volete preparare una pizza napoletana o americana? Condirla a piacimento? Fresca o surgelata, grande o piccola, a pieno carico o parziale? Il vostro SelfCooking Center® cuocerà tutto alla perfezione, mantenendo la superficie soffice e rendendo il fondo bello croccante.

## Piastre per griglia e per pizza RATIONAL



Con le piastre per griglia e per pizza potete preparare alla perfezione pizze fresche o pronte. Grazie all'eccellente conduttività termica si ottiene sempre una qualità ottimale. Il retro di questi accessori può essere utilizzato anche per preparare verdure, bistecche o pesce con una grigliatura perfetta. Lo strato TriLax® impedisce ai prodotti di attaccarsi alla piastra per griglia e per pizza.

1/1 Gastronorm

Art. n° 60.70.943

Formato pasticceria

Art. n° 60.71.237

## Teglie per pizza RATIONAL



Con le speciali teglie per pizza RATIONAL potete preparare fino a 100 pizze precotte in soli 10 minuti. Le pizze vengono inserite semplicemente nelle apposite teglie antiaderenti, caricate sul carrello portapiatti e ultimate con Finishing®.

Le teglie per pizza possono essere utilizzate per tutte le pizze precotte con un diametro fino a 280 mm.

Teglie per pizza RATIONAL

Art. n° 60.71.158



# Pasticceria e panificazione

Preparate da soli i vostri prodotti da forno. I vostri clienti noteranno la differenza. Potrete accogliere i vostri clienti con prodotti profumati e appena sfornati come pane, panini, dolci, muffin, torte e molti altri, in ogni momento della giornata.

## Strutture di supporto e carrelli portateglie Pasticceria 400 x 600 mm



Modello 201

Modello 101 su carrello di trasporto

Sia le strutture di supporto che i carrelli portateglie per pasticceria sono provvisti di guide a forma di L. Grazie alla notevole distanza tra le guide si può sfruttare l'intera capacità del forno cuocendo così prodotti da pasticceria molto alti.

Per evitare che le piastre da forno possano fuoriuscire, le guide a L sono ripiegate sul lato anteriore.

### Strutture di supporto pasticceria 400 x 600 mm

|             |           |                   |
|-------------|-----------|-------------------|
| Modello 61  | 5 ripiani | Art. n° 60.61.069 |
| Modello 101 | 8 ripiani | Art. n° 60.11.131 |

### Carrelli portateglie per pasticceria 400 x 600 mm

|             |            |                   |
|-------------|------------|-------------------|
| Modello 61  | 5 ripiani  | Art. n° 60.61.061 |
| Modello 101 | 8 ripiani  | Art. n° 60.11.148 |
| Modello 201 | 14 ripiani | Art. n° 60.21.164 |

## Carrello di trasporto Pasticceria 400 x 600



Il carrello di trasporto per pasticceria è provvisto di 9 guide a forma di L per contenere piastre da forno di 400 x 600 mm. Inoltre, un sistema telescopico consente di caricare o scaricare le piastre.

|                |           |                   |
|----------------|-----------|-------------------|
| Modello 61/101 | 9 ripiani | Art. n° 60.60.932 |
|----------------|-----------|-------------------|

# Pasticceria e panificazione

## Piastre da forno



Le piastre per cottura al forno in alluminio vi consentono di ottenere risultati perfetti. Lo strato TriLax® impedisce ai prodotti di attaccarsi alle piastre.

### Piastre da forno forate

|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| 1/1 Gastronorm                   | Art. n° 6015.1103 |
| 2/1 Gastronorm                   | Art. n° 6015.2103 |
| Formato pasticceria 400 x 600 mm | Art. n° 6015.1000 |



### Piastre da forno e per arrosti

|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| 1/1 Gastronorm                   | Art. n° 6013.1103 |
| 2/1 Gastronorm                   | Art. n° 6013.2103 |
| Formato pasticceria 400 x 600 mm | Art. n° 6013.1003 |

## Contenitori smaltati in granito



Gli speciali contenitori smaltati in granito sono la soluzione ideale per tutti i tipi di dolci alla piastra, biscotti e pizze. L'ottima conducibilità del calore consente di ottenere una doratura uniforme dei prodotti da forno anche sul lato inferiore. Con i contenitori smaltati in granito le perdite dovute alla divisione in porzioni sono solo un ricordo del passato. Anche gli angoli dei contenitori sono conformati alla perfezione per permettervi di servire in futuro anche gli angoli del prodotto.

**Misure: 1/2, 1/1, 2/1 GN, formato da forno 400 x 600 mm.**

Per versioni e codici articoli vedere accessori Gastronorm.

## Stampi per muffin e timballi RATIONAL



La speciale composizione altamente flessibile degli stampi per muffin e timballi RATIONAL impedisce completamente ai prodotti di attaccarsi. Gli stampi per muffin e timballi sono anche perfetti per la cottura per es. di flan di verdure, timballi di pesce, pudding di pane, dessert dei più diversi tipi, uova affogate e molto altro.

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| 1/1 GN 300 mm x 400 mm | Art. n° 6017.1002 |
| 2/1 GN 400 mm x 600 mm | Art. n° 6017.1001 |

Il modello 2/1 GN può essere utilizzato sia sul 2/1 GN, sia per la misura 400 mm x 600 mm.

# Cottura alla griglia, arrostiti e frittture

Dal pollo allo spiedo con patatine fritte a tenere bistecche, porchette o agnelli interi: gli accessori originali RATIONAL vi aprono prospettive di cottura completamente nuove.

## Sistemi grill per polli arrosto



Le strutture di supporto e i carrelli portategrie del sistema grill consentono di sfruttare in modo ottimale la capacità del forno.

### Str. di supporto per sistema grill, polli fino a 950 g

Modello 61 24 polli allo spiedo Art. n° 60.61.081

Modello 101 36 polli allo spiedo Art. n° 60.11.138

Solo insieme al Superspike per polli H 12 (pagina 21).

### Carrello portategrie per sistema grill, polli fino a 950 g

Modello 61 24 polli allo spiedo Art. n° 60.61.064

Modello 101 36 polli allo spiedo Art. n° 60.11.125

Solo insieme al Superspike per polli H 12 (pagina 21).

Carrello portategrie per sistema grill e polli disponibile per i modelli 61 e 101

## Superspike per polli e superspike per anatre



Il posizionamento verticale di polli e anatre rende la carne del petto particolarmente succosa mentre la pelle rimane croccante e dorata in modo uniforme.

Per versioni e codici articoli vedere accessori Gastronorm (pagina 21).

## CombiGrill



Le griglie CombiGrill, uniche nel loro genere, conferiscono a bistecche, pesce e verdure le tipiche striature. Grazie al CombiGrill potrete ottenere fino a 100 bistecche grigliate perfettamente in soli 11 minuti! Lo strato TriLax® impedisce ai prodotti di attaccarsi alla griglia CombiGrill.

1/1 GN

Art. n° 6035.1017

## CombiFry®



Il sistema brevettato CombiFry® è il primo a consentire di produrre grandi quantità di prodotti prefritti. Si eliminano totalmente le spese di acquisto, conservazione e smaltimento dei grassi.

1/1 GN

Art. n° 6019.1150

1/2 GN

Art. n° 6019.1250



## Potato Baker RATIONAL



La composizione del materiale del Potato Baker, unica nel suo genere, consente una cottura di patate al forno e di pannocchie di mais fino al 50% più veloce anche senza avvolgerle nell'alluminio.

1/1 GN Art. n° 6035.1019

## Contenitori, smaltati in granito



Per ottenere risultati di cottura ottimali avete a disposizione contenitori smaltati in granito. Nelle cotture brevi bistecche, bracioline, cotolette e medaglioni si dorano alla perfezione anche sulla parte inferiore.

Per versioni e codici articoli vedere accessori Gastronorm.

## Multibaker



Con il Multibaker potete preparare grandi quantità di uova al tegamino senza fatica. Persino le omelette riescono premendo semplicemente un tasto. Grazie allo speciale rivestimento in teflon, i cibi non si attaccano più.

Multibaker

Art. n° 60.71.157

## Spare Rib griglia



La disposizione verticale delle spare rib sulla griglia Spare Rib consente la precottura delicata e perfetta delle spare rib – anche durante la notte – sfruttando al meglio la capacità.

Spare Rib griglia

Art. n° 6035.1018

## Spiedo per agnello e porchetta



Spiedo per agnello e porchetta Modello 101/102/201/202  
Spiedo per agnello e porchetta Modello 201

Si possono cucinare con la massima facilità porchette ed agnelli interi. Basta infilare la carne e appenderla, ecco fatto.

**Spiedo per agnello e porchetta** (1 x agnello o 1 x porchetta)

Typ 101/102/201/202 (1/1 GN)

fino a 8 kg

Art. n° 60.70.819

Modello 201 fino a 30 kg

(1 spiedo con supporto)

Art. n° 6035.1003

Modello 202 fino a 30 kg

(1 spiedo con supporto)\*

Art. n° 6035.1002

Spiedo optional

Art. n° 8710.1065

\* Spiedo per 2° agnello o porchetta optional.

# Sempre la soluzione perfetta



## UltraVent®

La tecnologia di trattamento della condensa UltraVent® raccoglie e allontana vapori ed esalazioni. L'installazione di costosi impianti per l'aspirazione dell'aria è ormai solo un ricordo del passato. Non serve alcun scarico all'esterno. L'installazione è facile e si può eseguire anche in un secondo momento.

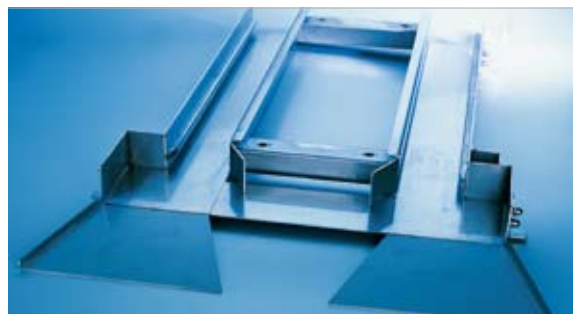
|                |           |                   |
|----------------|-----------|-------------------|
| Modello 61/101 | Elettrico | Art. n° 60.70.366 |
|                | A gas     | Art. n° 60.70.370 |
|                | Combi-Duo | Art. n° 60.70.368 |
| Modello 62/102 | Elettrico | Art. n° 60.70.372 |
| Modello 201    | Elettrico | Art. n° 60.70.373 |

## Cappa di aspirazione vapori

Le esalazioni vengono aspirate automaticamente all'apertura della porta della camera di cottura grazie alla ventola (senza tecnica di condensazione). L'installazione è facile e si può eseguire anche in un secondo momento. È necessario uno scarico esterno.

|                |           |                   |
|----------------|-----------|-------------------|
| Modello 61/101 | Elettrico | Art. n° 60.70.360 |
|                | A gas     | Art. n° 60.70.364 |
|                | Combi-Duo | Art. n° 60.70.362 |
| Modello 62/102 | Elettrico | Art. n° 60.70.408 |

## Rampa di ingresso



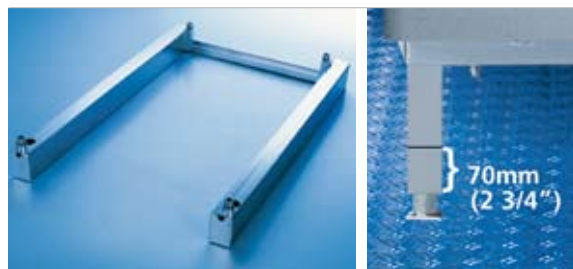
Rampa di ingresso Modello 201

### Per carrelli portateglie e portapiatti 201/202

La rampa di ingresso consente di superare dislivelli nel pavimento della cucina fino al 3 %.

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| Modello 201 | Art. n° 60.21.080 |
| Modello 202 | Art. n° 60.22.181 |

## Rialzo per apparecchi e carrelli portateglie



Rialzo per carrello portateglie  
Modello 201

Rialzo per apparecchio  
Modello 201/202

Con il rialzo per apparecchi e carrelli portateglie l'altezza libera dal pavimento dell'apparecchio aumenta di circa 70 mm.

|   |                   |
|---|-------------------|
| Rialzo per apparecchio modello 201/202      | Art. n° 60.70.407 |
| Rialzo per carrello portateglie modello 201 | Art. n° 60.21.184 |
| Rialzo per carrello portateglie modello 202 | Art. n° 60.22.184 |

## Schermo anticalore per parete laterale sinistra



L'installazione successiva dello schermo anticalore consente di collocare fonti di calore radiante (ad es. grill) vicino alla parete laterale sinistra.

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| Modello 61  | Art. n° 60.70.390 |
| Modello 62  | Art. n° 60.70.392 |
| Modello 101 | Art. n° 60.70.391 |
| Modello 102 | Art. n° 60.70.393 |
| Modello 201 | Art. n° 60.70.394 |
| Modello 202 | Art. n° 60.70.395 |

## Camino antivento per apparecchi a gas



I gas di scarico vengono convogliati attraverso un tubo (diametro tubo gas di scarico 180 mm).

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| Modello 61  | Art. n° 70.00.396 |
| Modello 62  | Art. n° 70.00.398 |
| Modello 101 | Art. n° 70.00.397 |
| Modello 102 | Art. n° 70.00.399 |
| Modello 201 | Art. n° 70.00.400 |
| Modello 202 | Art. n° 70.00.401 |

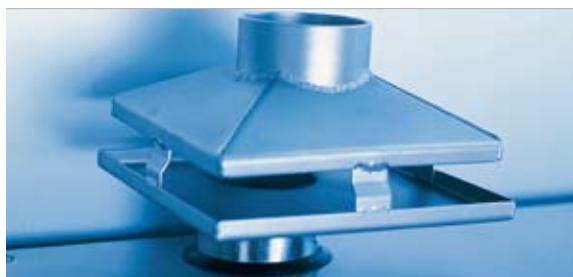
## Fissaggio a pavimento



I modelli da pavimento 201/202 e i supporti possono essere fissati in modo sicuro evitando così imprevisti. Nel modello 201/202 il fissaggio a pavimento del forno è già compreso nella fornitura.

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Modello 61 - 202 | Art. n° 8700.0317 |
|------------------|-------------------|

## Raccoglitore di condensa



Il vapore che fuoriesce dal tubo di sfiato viene condensato nel raccoglitore di condensa. La condensa viene eliminata tramite lo scarico dell'apparecchio.

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| Modello 61,101,62 | Art. n° 8710.1309 |
|-------------------|-------------------|

## Kit collegamento apparecchio



Composto da:

tubo di collegamento acqua con connettore a vite 3/4" e set di scarico apparecchio DN 50 mm.

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Modello 61 - 202 | Art. n° 60.70.464 |
|------------------|-------------------|

# Combi-Duo RATIONAL: doppia flessibilità senza occupare spazio in più

La combinazione di due SelfCooking Center® in versione da tavolo, posizionati semplicemente uno sopra l'altro, vi offre molte altre possibilità tutte le volte in cui lo spazio in cucina è un bene prezioso.



Combi-Duo 61 su 101 elettrico

## Kit Combi-Duo per modello 61 e 101

|                      |                | apparecchio superiore | 61 elettrico | 61 a gas  |
|----------------------|----------------|-----------------------|--------------|-----------|
|                      |                | apparecchio inferiore | Art. n°      | Art. n°   |
| <b>61 elettrico</b>  | Standard       |                       | 60.70.378    | 60.70.378 |
|                      | Piedino 150 mm |                       | 60.70.379    | 60.70.379 |
|                      | Mobile         |                       | 60.70.380    | 60.70.380 |
| <b>101 elettrico</b> | Standard       |                       | 60.70.378    | 60.70.378 |
|                      | Piedino 150 mm |                       | 60.70.379    | 60.70.379 |
|                      | Mobile         |                       | 60.70.380    | 60.70.380 |
| <b>61 a gas</b>      | Standard       |                       |              | 60.70.381 |
|                      | Piedino 150 mm |                       |              | 60.70.382 |
|                      | Mobile         |                       |              | 60.70.383 |

### Supporto UG I per Combi-Duo modello 61 su modello 61

Altezza 235 mm (solo per Combi-Duo con piedini) Art. n° 60.30.119

### Supporto UG I mobile per Combi-Duo modello 61 su modello 61

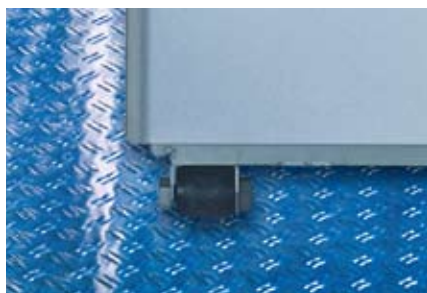
Altezza 235 mm (solo per Combi-Duo con piedini) Art. n° 60.30.287

### Cappa a condensazione UltraVent®

per Combi-Duo Elettrico Art. n° 60.70.368

Cappa di aspirazione vapori per Combi-Duo Elettrico Art. n° 60.70.362

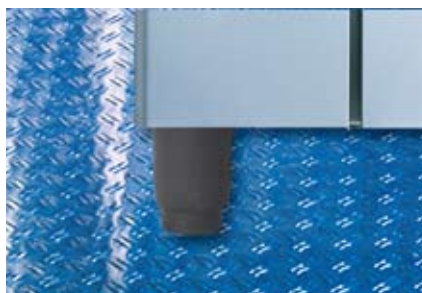
## Combi-Duo – Scegliete tra tre varianti di montaggio



### Standard con rulli

Altezza massima dell'ultimo  
1,60 m.

Mobile per facilitare la pulizia.  
È necessario un canaletto  
di scolo sul pavimento!



### Piedini 150 mm

Altezza massima dell'ultimo  
ripiano 1,68 m.

Se non è presente un canaletto



### Mobile con ruote

Altezza massima dell'ultimo ripiano  
ripiano 1,72 m.

2 ruote con freno di arresto  
di scolo sul pavimento.

# Combi-Duo RATIONAL: doppia flessibilità senza occupare spazio in più



Combi-Duo 62 su 102 elettrico

## Kit Combi-Duo per modello 62 e 102

|                       |                | apparecchio superiore | Typ 62 Elektro | Typ 62 Gas |
|-----------------------|----------------|-----------------------|----------------|------------|
| apparecchio inferiore |                |                       | Art. n°        | Art. n°    |
| <b>62 elettrico</b>   | Standard       |                       | 60.70.384      | 60.70.384  |
|                       | Piedino 150 mm |                       | 60.70.385      | 60.70.385  |
|                       | Mobile         |                       | 60.70.386      | 60.70.386  |
| <b>102 elettrico</b>  | Standard       |                       | 60.70.384      | 60.70.384  |
|                       | Piedino 150 mm |                       | 60.70.385      | 60.70.385  |
|                       | Fahrbar        |                       | 60.70.386      | 60.70.386  |
| <b>62 a gas</b>       | Standard       |                       |                | 60.70.387  |
|                       | Piedino 150 mm |                       |                | 60.70.388  |
|                       | Mobile         |                       |                | 60.70.389  |

### Supporto UG I per Combi-Duo modello 62 su modello 62

Altezza 235 mm (solo per Combi-Duo con piedini)

Art. n° 60.30.131

### Supporto UG I mobile per Combi-Duo modello 62 su modello 62

Altezza 235 mm (solo per Combi-Duo con piedini)

Art. n° 60.30.289

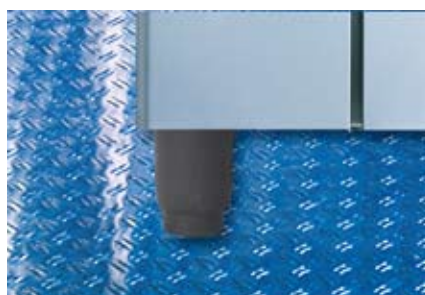
## Combi-Duo – Scegliete tra tre varianti di montaggio



### Standard con rulli

Altezza massima dell'ultimo  
1,60 m.

Mobile per facilitare la pulizia.  
È necessario un canaletto  
di scolo sul pavimento!



### Piedini 150 mm

Altezza massima dell'ultimo  
ripiano 1,68 m.

Se non è presente un canaletto



### Mobile con ruote

Altezza massima dell'ultimo ripiano  
1,72 m.

2 ruote con freno di arresto  
di scolo sul pavimento.

# Supporti, sottoarmadi e armadi termici

Per garantire un posizionamento sicuro ai forni da tavolo sono state realizzate cinque versioni di supporti. L'armadio termico RATIONAL è provvisto di temperatura regolabile in modo flessibile da 30 °C a 80 °C ed è particolarmente adatto per riscaldare piatti, vassoi e contenitori. Tutti i supporti e i sottoarmadi sono stati realizzati in acciaio inox pregiato nel rispetto e nei termini delle normative igieniche vigenti.

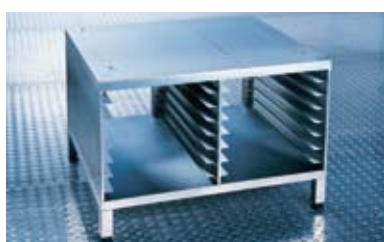
## Modello 61 e 101



|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Supporto UG I,</b><br>aperto su tutti i lati, | L: 843, P: 587, A: 696 mm |
| Standard   | Art. n° 60.30.003         |
| Mobile (ruote, freno di arresto)                 | Art. n° 60.30.056         |
| Scarico grassi incorporato                       | Art. n° 60.30.180         |



|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Supporto UG II,</b> 14 paia di guide sagomate,<br>pareti laterali e copertura | L: 845, P: 724, A: 696 mm |
| Standard   | Art. n° 60.30.115         |
| Mobile (ruote, freno di arresto)   | Art. n° 60.30.116         |



|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Supporto UG II formato da forno,</b> 14 paia di guide sagomate<br>pareti laterali e copertura | L: 845, P: 732, A: 696 mm |
| Standard   | Art. n° 60.30.088         |
| Mobile (ruote, freno di arresto)   | Art. n° 60.30.120         |



|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Sottoarmadio US III,</b> 14 paia di guide sagomate,<br>pareti laterali, parete posteriore e copertura | L: 845, P: 724, A: 696 mm |
| Standard   | Art. n° 60.30.005         |
| Mobile (ruote, freno di arresto)   | Art. n° 60.30.060         |

**Sottoarmadio US III, versione UltraVent® (Modello 61)** insieme a UltraVent® o cappa di aspirazione vapori, 20 paia di guide sagomate, l'altezza diventa 956 mm L: 845, P: 724, A: 956 mm

|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| Standard                         | Art. n° 60.30.066 |
| Mobile (ruote, freno di arresto) | Art. n° 60.30.121 |



|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Sottoarmadio US IV,</b> 14 paia di guide sagomate, porte ad anta,<br>chiuso su tutti i lati | L: 845, P: 724, A: 696 mm |
| Standard   | Art. n° 60.30.122         |
| Mobile (ruote, freno di arresto)   | Art. n° 60.30.123         |
| Scarico grassi incorporato   | Art. n° 60.30.125         |

|                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| <b>Armadio Termico,</b> 30 °C–80 °C | L: 845, P: 724, A: 696 m |
| Standard                            | Art. n° 60.30.007        |
| Mobile (ruote, freno di arresto)    | Art. n° 60.30.067        |

L: Larghezza, P: Profondità, A: Altezza

# Supporti, sottoarmadi e armadi termici

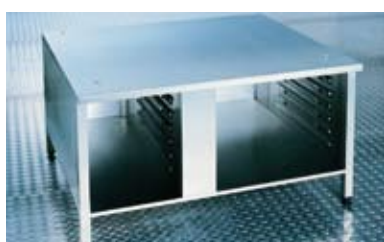
## Modello 62 e 102



|   |                             |
|---|-----------------------------|
| <b>Supporto UG I</b> , aperto su tutti i lati | L: 1.065, P: 799, A: 696 mm |
| Standard                                      | Art. n° 60.30.004           |
| Mobile (ruote, freno di arresto)              | Art. n° 60.30.058           |
| Scarico grassi incorporato                    | Art. n° 60.30.181           |



|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>Supporto UG II</b> , 14 paia di guide sagomate, pareti laterali e copertura | L: 1.067, P: 934, A: 696 mm |
| Standard   | Art. n° 60.30.117           |
| Mobile (ruote, freno di arresto)   | Art. n° 60.30.118           |



|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>Sottoarmadio US III</b> , 14 paia di guide sagomate, pareti laterali, parete posteriore e copertura | L: 1.067, P: 934, A: 696 mm |
| Standard   | Art. n° 60.30.006           |
| Mobile (ruote, freno di arresto)   | Art. n° 60.30.062           |

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>Sottoarmadio US III, versione UltraVent®</b> (Modello 62) insieme a UltraVent® o cappa di aspirazione vapori, 20 paia di guide sagomate, l'altezza diventa 956 mm | L: 1.067, P: 934, A: 956 mm |
| Standard   | Art. n° 60.30.132           |
| Mobile (ruote, freno di arresto)   | Art. n° 60.30.133           |



|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>Sottoarmadio US IV</b> , 14 paia di guide sagomate, con porte ad anta, chiuso su tutti i lati | L: 1.067, P: 934, A: 696 mm |
| Standard   | Art. n° 60.30.126           |
| Mobile (ruote, freno di arresto)   | Art. n° 60.30.127           |
| Scarico grassi incorporato   | Art. n° 60.30.129           |



|   |                             |
|---|-----------------------------|
| <b>Armadio Termico</b> , campo di temperatura 30 °C-80 °C | L: 1.067, P: 934, A: 696 mm |
| Standard  | Art. n° 60.30.068           |
| Mobile (ruote, freno di arresto)                          | Art. n° 60.30.069           |

L: Larghezza, P: Profondità, A: Altezza

# Strutture di supporto

## Strutture di supporto per modelli da tavolo 61–102



Strutture di supporto formato pasticceria  
400 x 600 mm Modello 101



Strutture di supporto per cottura alla griglia,  
polli 400 x 600 mm Modello 101

### Standard

|             |            |                   |
|-------------|------------|-------------------|
| Modello 61  | 6 ripiani  | Art. n° 60.11.018 |
| Modello 62  | 6 ripiani  | Art. n° 60.62.000 |
| Modello 101 | 10 ripiani | Art. n° 60.11.025 |
| Modello 102 | 10 ripiani | Art. n° 60.12.005 |

### Con distanza guide 85 mm

|             |           |                   |
|-------------|-----------|-------------------|
| Modello 61  | 5 ripiani | Art. n° 60.61.051 |
| Modello 62  | 5 ripiani | Art. n° 60.62.045 |
| Modello 101 | 8 ripiani | Art. n° 60.11.114 |
| Modello 102 | 8 ripiani | Art. n° 60.12.044 |

### Alla griglia polli 400 x 600 mm

|            |  |                   |
|------------|--|-------------------|
| Modello 61 |  | Art. n° 60.61.081 |
|------------|--|-------------------|

|             |  |                   |
|-------------|--|-------------------|
| Modello 101 |  | Art. n° 60.11.138 |
|-------------|--|-------------------|

Per pasticceria 400 x 600 mm, Distanza guide 88 mm

|            |           |                   |
|------------|-----------|-------------------|
| Modello 61 | 5 ripiani | Art. n° 60.61.069 |
|------------|-----------|-------------------|

|             |           |                   |
|-------------|-----------|-------------------|
| Modello 101 | 8 ripiani | Art. n° 60.11.131 |
|-------------|-----------|-------------------|

Per teglie da carne (macellerie), 400 x 600 mm,  
distanza guide 70 mm

|            |           |                   |
|------------|-----------|-------------------|
| Modello 61 | 6 ripiani | Art. n° 60.61.077 |
|------------|-----------|-------------------|

|             |            |                   |
|-------------|------------|-------------------|
| Modello 101 | 10 ripiani | Art. n° 60.11.101 |
|-------------|------------|-------------------|

## Carrello di trasporto per portateglie



Carrello di trasporto  
per carrello portateglie  
Modello 61/101



Carrello di trasporto  
per carrello portateglie  
Modello 61/101

### Standard o formato da forno 400 x 600 mm:

- supporto, altezza 696 mm
- Regolabile in altezza per:**
- tavoli da lavoro fino ad un'altezza di 1.265 mm
- supporto rialzato a 956 mm
- **installazione Combi-Duo**

|                |                   |                           |
|----------------|-------------------|---------------------------|
| Modello 61/101 |                   | L: 547, P: 840, A: 989 mm |
| standard       | Art. n° 60.60.020 |                           |

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| Modello 61/101        | L: 547, P: 1.072, A: 950 – 1.330 mm |
| regolabile in altezza | Art. n° 60.60.188                   |

|                  |                           |
|------------------|---------------------------|
| Modello 61/101   | L: 547, P: 853, A: 989 mm |
| formato da forno | Art. n° 60.60.932         |

|                |                           |
|----------------|---------------------------|
| Modello 62/102 | L: 747, P: 980, A: 989 mm |
| standard       | Art. n° 60.60.678         |

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| Modello 62/102        | L: 747, P: 1.095, A: 950 – 1.330 mm |
| regolabile in altezza | Art. n° 60.70.160                   |



# Carrelli portateglie

I carrelli portateglie in acciaio inox pregiato soddisfano i massimi requisiti qualitativi e sono stati studiati appositamente per essere abbinati ai nostri apparecchi. L'altezza ridotta dell'ultimo ripiano di soli 1,60 cm consente di caricare e scaricare velocemente ed in modo ergonomico. Le pietanze si trasportano con la massima facilità grazie alla struttura snella e alle ruote tandem (CNS) particolarmente grandi, silenziose e igieniche.

## Carrelli portateglie apparecchi da pavimento 201–202



Modello 201

Modello 202

|             |                                 |                               |
|-------------|---------------------------------|-------------------------------|
| Modello 201 | 20 ripiani                      | L: 522, P: 809, A: 1.718 mm   |
|             |                                 | Art. n° 60.30.054             |
|             | 15 ripiani                      | Art. n° 60.21.156             |
|             | 16 ripiani                      | Art. n° 60.21.172             |
|             | 17 ripiani                      | Art. n° 60.21.174             |
|             | 14 ripiani                      | L: 522, P: 827, A: 1.718 mm   |
|             | Formato da forno (400 x 600 mm) | Art. n° 60.21.164             |
| Modello 202 | 20 ripiani                      | L: 772, P: 1.013, A: 1.720 mm |
|             |                                 | Art. n° 60.22.086             |
|             | 15 ripiani                      | Art. n° 60.22.153             |
|             | 16 ripiani                      | Art. n° 60.22.160             |
|             | 17 ripiani                      | Art. n° 60.22.162             |

## Carrelli portateglie apparecchi da tavolo 61–102



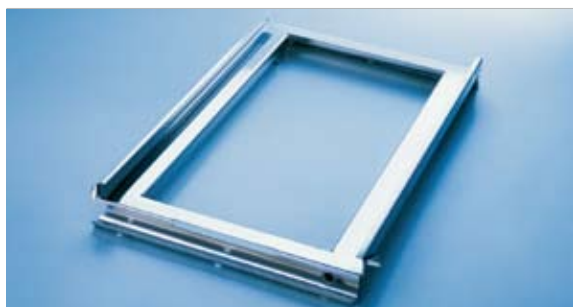
Modello 102

Modello 101

**Prevedere una guida d'innesto!**

|             |                  |            |                   |
|-------------|------------------|------------|-------------------|
| Modello 61  | standard         | 6 ripiani  | Art. n° 60.61.005 |
|             |                  | 5 ripiani  | Art. n° 60.61.059 |
|             | formato da forno | 5 ripiani  | Art. n° 60.61.061 |
|             | pollo arrosto    |            | Art. n° 60.61.064 |
| Modello 62  | standard         | 6 ripiani  | Art. n° 60.62.003 |
|             |                  | 5 ripiani  | Art. n° 60.62.049 |
| Modello 101 | standard         | 10 ripiani | Art. n° 60.11.011 |
|             |                  | 8 ripiani  | Art. n° 60.11.122 |
|             | formato da forno | 8 ripiani  | Art. n° 60.11.148 |
|             | pollo arrosto    |            | Art. n° 60.11.125 |
| Modello 102 | standard         | 10 ripiani | Art. n° 60.12.011 |
|             |                  | 8 ripiani  | Art. n° 60.12.055 |

## Guida d'innesto per carrelli portateglie



Negli apparecchi da tavolo modello 61, 62, 101 e 102 è necessario utilizzare una guida d'innesto per l'impiego di carrelli portateglie o portapiatti.

|                |                   |
|----------------|-------------------|
| Modello 61/101 | Art. n° 60.60.024 |
| Modello 62/102 | Art. n° 60.60.215 |

# Prodotti detergenti

## Pulizia – igiene – brillantezza e tutela della salute

I prodotti detergenti RATIONAL sono stati appositamente studiati per pulire al meglio gli apparecchi RATIONAL e soddisfano i massimi requisiti qualitativi.



### SelfCooking Center® con CareControl

|   |                   |
|---|-------------------|
| Detergente in pastiglie per tutti i SelfCooking Center® | Art. n° 56.00.210 |
| 100 pezzi   |                   |
| Pastiglie trattanti per tutti i SelfCooking Center®     | Art. n° 56.00.562 |
| 100 pezzi   |                   |



### SelfCooking Center® senza CareControl

|   |                   |
|---|-------------------|
| Detergente in pastiglie per tutti i SelfCooking Center®   | Art. n° 56.00.210 |
| 100 pezzi   |                   |
| Brillantante in pastiglie per tutti i SelfCooking Center® | Art. n° 56.00.211 |
| 50 pezzi  |                   |



|  |                   |
|--|-------------------|
| Detergente speciale delicato RATIONAL,<br>(per CPC con CleanJet® e per la pulizia manuale) | Art. n° 9006.0136 |
| tanica da 10 litri   |                   |
| Detergente per griglie RATIONAL,<br>(per CPC con CleanJet® e per la pulizia manuale)       | Art. n° 9006.0153 |
| tanica da 10 litri   |                   |
| Brillantante RATIONAL (solo per CPC con CleanJet®)   | Art. n° 9006.0137 |
| tanica da 10 litri   |                   |



|   |                   |
|---|-------------------|
| Pistola a spruzzo con pressione manuale RATIONAL<br>(solo per la pulizia manuale) | Art. n° 6004.0100 |
|---|-------------------|



|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| Decalcificante, 10 litri       | Art. n° 6006.0110 |
| Pompa decalcificante elettrica | Art. n° 60.70.409 |

# CombiLink®: il vostro assistente virtuale

La documentazione HACCP automatica è sinonimo di igiene garantita in qualsiasi momento. In pochi secondi potete creare i vostri programmi di cottura personali ed accedere liberamente ad innumerevoli programmi di cottura RATIONAL disponibili su Internet. Per ulteriori informazioni, richiedete il nostro depliant CombiLink®.

## RATIONAL CombiLink® – facile come non mai!



### CombiLink®

Pacchetto software su CD-ROM con dongle e cavo di collegamento USB da 2 m

Art. n° 60.70.398

### Accessori CombiLink®

Modem con adattatore di rete, cavo telefonico compresa spina per adattatore e cavo di collegamento (RS 232)

Art. n° 42.00.032

Cavo di collegamento RS 232 (10 m) per collegare altri SelfCooking Center® e CombiMaster

Art. n° 8817.1042

Cavo di collegamento USB (2 m) per collegare altri SelfCooking Center®

Art. n° 40.01.601

Lato PC: convertitore master per sistema bus RS 485 con adattatore di rete e cavo modem zero

Art. n° 8720.1461

Sull'apparecchio: Convertitore slave per sistema bus RS 485 con cavo di collegamento per alimentazione elettrica

Art. n° 87.00.038

## Memoria dati USB RATIONAL



### Stick USB

Stick USB per programmi di cottura e dati HACCP

Art. n° 42.00.035

# Accessori Gastronorm originali

## Contenitori in acciaio inox



| Altezza (Art. n°)     | 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 |

## Contenitori forati in acciaio inox



| Altezza (Art. n°)               | 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 con maniglie ripiegabili |           |           | 6016.1195 |           | 6016.1115 |
| 2/1 GN (650 x 530 mm)           |           | 6015.2165 |           | 6015.2195 |           |

## Piastre da forno forate con rivestimento TriLax®



|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| 1/1 GN              | Art. n° 6015.1103 |
| Formato pasticceria | Art. n° 6015.1000 |
| 2/1 GN              | Art. n° 6015.2103 |

## Piastre Pasticceria e per arrostiti, rivestimento antiaderente



|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| 1/1 GN              | Art. n° 6013.1103 |
| Formato pasticceria | Art. n° 6013.1003 |
| 2/1 GN              | Art. n° 6013.2103 |

## Contenitori, smaltati in granito



| Altezza (Art. n°)                  | 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 |
| Formato pasticceria (400 x 600 mm) | 6014.1002 | 6014.1004 | 6014.1006 |

## Superspike per polli e Superspike per anatre



| Superspike per polli                      | Art. n°:  | Peso max. | 61 | 101 | 62 | 102 | 201 | 202 |
|---|-----------|-----------|----|-----|----|-----|-----|-----|
| Capacità H4: 1/2 GN                       | 6035.1015 | 1.300 g   | 16 | 24  |    |     | 48  |     |
| Capacità H6: 1/1 GN                       | 6035.1016 | 1.800 g   | 12 | 18  | 24 | 36  | 36  | 72  |
| Capacità H8: 1/1 GN                       | 6035.1006 | 1.300 g   | 16 | 24  | 32 | 48  | 48  | 96  |
| Capacità H10: 1/1 GN                      | 6035.1010 | 950 g     | 20 | 30  | 40 | 60  | 60  | 120 |
| Capacità H12*:                            | 6035.1011 | 950 g     | 24 | 36  |    |     |     |     |
| <b>Superspike per anatre</b> Capacità E8: | 6035.1009 | 2.200 g   | 8  | 16  | 16 | 32  | 32  | 64  |

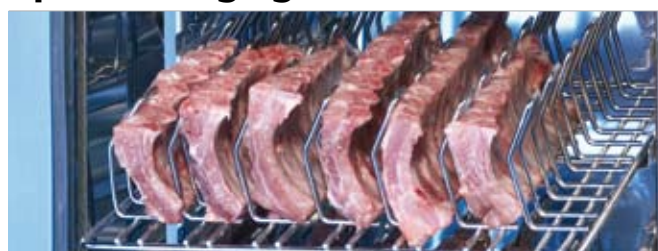
\* Solo insieme alla struttura di supporto per sistema griglia o al carrello portategole polli per sistema griglia

## Griglie



|   |                   |
|---|-------------------|
| 1/1 GN Nichelate                        | Art. n° 6010.1100 |
| Acciaio inox                            | Art. n° 6010.1101 |
| <b>Formato pasticceria</b> Acciaio inox | Art. n° 6010.0103 |
| 2/1 GN Acciaio inox                     | Art. n° 6010.2101 |
| Nichelate                               | Art. n° 6010.2100 |

## Spare Rib griglia



|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| Spare Rib griglia | Art. n° 6035.1018 |
|-------------------|-------------------|

# Accessori Gastronorm originali

## Stampi per muffin e timballi RATIONAL



1/1 GN 300 mm x 400 mm

Art. n° 6017.1002

2/1 GN 400 mm x 600 mm

Art. n° 6017.1001

## Multibaker



1/1 GN (325 x 530 mm)

Art. n° 60.71.157

## RATIONAL Potato Baker



1/1 GN (325 x 530 mm)

Art. n° 6035.1019

## Piastre per griglia e per pizza



1/1 GN (325 x 530 mm)

Art. n° 60.70.943

Formato pasticceria

Art. n° 60.71.237

**CombiFry®**



1/2 GN (325 x 265 mm)

Art. n° 6019.1250

1/1 GN (325 x 530 mm)

Art. n° 6019.1150

**CombiGrill**



1/1 GN (325 x 530 mm)

Art. n° 6035.1017

## Vaschetta di raccolta dei grassi con scarico chiuso (coperchio incluso)



Ideale per raccogliere i grassi nella cottura alla griglia e arrosto. La vaschetta di raccolta dei grassi si può svuotare facilmente ed in modo sicuro grazie al tubo di scarico chiudibile.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Art. n° 8710.1135

2/1 GN (650 x 530 mm)

Art. n° 60.70.776

# Desiderate un'offerta?



Ditta \_\_\_\_\_ Incaricato \_\_\_\_\_

Fax: +39 041 5951845

Via \_\_\_\_\_ CAP, località \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

## Offerta – Si prega di indicare le quantità e i codici degli articoli:

| Quantità | Descrizione articolo   | Codice articolo | Norma gastronomica (GN) |
|----------|--|-----------------|-------------------------|
|          | Detergente in pastiglie, 100 pezzi                           | 56.00.210       |                         |
|          | Pastiglie trattanti da 100 pezzi                             | 56.00.562       |                         |
|          | Brillantante in pastiglie, 50 pezzi                          | 56.00.211       |                         |
|          | Detergente per griglie, tanica da 10 litri                   | 9006.0153       |                         |
|          | CombiFry®  | 6019.1150       | 1/1 GN                  |
|          | CombiGrill con rivestimento TriLax®                          | 6035.1017       | 1/1 GN                  |
|          | Piastre per griglia e per pizza con rivestimento TriLax®     | 60.70.943       | 1/1 GN                  |
|          | Multibaker   | 60.71.157       | 1/1 GN                  |
|          | Piastre Pasticceria e per arrosti, rivestimento antiaderente | 6013.1103       | 1/1 GN                  |
|          | Piastre da forno forate con rivestimento TriLax®             | 6015.1103       | 1/1 GN                  |
|          | Superspike per anatre H8                                     | 6035.1006       | 1/1 GN                  |
|          | Stampi per muffin e timballi                                 | 6017.1002       | 1/1 GN                  |
|          | Potato Baker   | 6035.1019       | 1/1 GN                  |
|          | Griglie in acciaio inox                                      | 6010.1101       | 1/1 GN                  |
|          |  |                 |                         |
|          | Contenitori in acciaio inox                                  |                 |                         |
|          |  |                 |                         |
|          |  |                 |                         |
|          | Contenitori forati in acciaio inox                           |                 |                         |
|          |  |                 |                         |
|          |  |                 |                         |
|          | Contenitori, smaltati in granito                             |                 |                         |

# 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 International AG HELLAS**  
19ο χλμ. Θεσ/νίκης-Περαίας Τ.Θ. 4317  
57019 Θεσσαλονίκη  
Τηλ: +30 23920 39410  
Φαξ +30 23920 39418  
rationalgreece@rational-online.gr  
www.rational-online.gr

**RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.**  
Ctra. de Hospitalet, 147-149  
Cityparc / Edif. Paris D  
08940 Cornellà (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 AG**  
Rainweg 8  
4710 Balsthal/SWITZERLAND  
Tel: +41 62 797 34 44  
Fax: +41 62 797 34 45  
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

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

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

**RATIONAL International AG Ukraine**  
Ukraine 01004 Kiev  
Pushkinskaya Str. 20 of.38  
Tel: +38 044 234 23 17  
Fax: +38 044 246 44 58  
E-mail: info@rational-international.com  
www.rational-russia.ru

**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 Inc.**  
895 American Lane  
Schaumburg, IL 60173  
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 ラショナル・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@rational-japan.com  
ホームページ: www.rational-japan.com

**RATIONAL Korea**  
라치오날코리아(주)  
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

**RATIONAL International Middle East**  
P.O. Box 12 60 76  
Dubai, United Arab Emirates  
Phone: +971 (4) 3296727  
Fax: +971 (4) 3296728  
eMail: info@rational-middleeast.com  
www.rational-middleeast.com

**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

