

Přístroje a příslušenství

Katalog 2011



Od jedničky v tepelné přípravě jídel



SelfCookingCenter® whiteefficiency® a CombiMaster® Plus

- Sériová výbava bez příplatku
- Zvláštní výbava za příplatek

Rádi vám poskytneme podrobné informace o zvláštní výbavě a o dalších možnostech individuálního vybavení.

Další informace získáte na adrese www.rational-international.com a prostřednictvím našeho oddělení péče o zákazníky.

Telefon: +41 71 727 9080, e-mail: info@rational-international.com

Obsah

Výbava	06
SelfCookingCenter® whiteefficiency® přehled	08
CombiMaster® Plus přehled	10
Doplňky přístroje přehled	12
Combi-Duo – dvojí flexibilita bez nutnosti dalšího prostoru	14
Přístroje: Typ 61 a typ 101	16
Typ 62 a typ 102	18
Typ 201 a typ 202	20
Přístroje: Systém RATIONAL Finishing®	21
Přístroje: Provedení dle pekařských norem	24
Přístroje: Gastronorma	26
Čisticí produkty	30
Speciální příslušenství pro instalaci	31
KitchenManagement System	31

Vítejte!

Již od okamžiku, kdy jsme před 35 lety vynalezli konvektomat, sledujeme jediný cíl: poskytovat kuchařům tohoto světa ty nejlepší nástroje pro tepelnou přípravu jídel. Soustředíme se na vývoj řešení, která v sobě spojují účinnost a jednoduchost, která podporují kreativitu a rozmanitost a která zaručují trvale špičkovou kvalitu.

Dennodenně se zabýváme důležitými detaily ze všech zákoutí kuchařského řemesla, které uživatelům našich výrobků umožňují snadno a s maximální efektivitou připravovat pokrmy ve špičkové kvalitě. Díky tomuto přístupu patříme mezi špičku v technologickém vývoji i v zastoupení na trhu.

Vždy jsme schopni nabídnout vhodný přístroj odpovídající vašim speciálním potřebám. Používání jedinečné technologie RATIONAL se vyplatí již od třiceti jídel denně. Na výběr máte zařízení SelfCookingCenter® whiteefficiency® a CombiMaster® Plus. Přístroje jsou k dispozici v elektrickém a plynovém provedení se šesti různými kapacitami. Dále nabízíme celou řadu speciálních provedení.

Náš příslib zákazníkům:

Zakoupení našich výrobků je vždy bezpečná volba. Proč?

> Myšlenka „whiteefficiency“

Myšlenka whiteefficiency® se prolíná veškerou naší činností. Aplikovat ji začínáme při vývoji produktů. Ve spolupráci s univerzitami prostřednictvím inovativních řešení zkoumáme, jak minimalizovat spotřebu přírodních zdrojů. Dále se uplatňuje v naší ekologické výrobě, v distribuční logistice, jež je mimořádně šetrná k přírodním zdrojům, i při odběru a recyklaci vysloužilých přístrojů. Nejzásadnějšího přínosu však docílujeme v kuchyních našich zákazníků. Třeba v podobě velice nízké spotřeby energie, vody a času, které zařízení SelfCookingCenter® dosahuje díky optimálně vyladěným varným procesům.



> Otestovaná kvalita produktů

VÝROBKY RATIONAL jsou robustní, vyznačují se pečlivým zpracováním a vyrábějí se v Německu. Podstatnou součástí výroby je princip „jeden člověk – jeden přístroj“. Každý pracovník výroby přebírá plnou odpovědnost za kvalitu jím vyrobeného produktu. Na konci celého výrobního procesu má kvalita konkrétního garanta, jehož jméno je vyraženo na typovém štítku. Spolupráce s našimi systémovými dodavateli je založena na nejvyšších standardech jakosti. Neustále pracujeme na dalším zlepšování a na zajištění spolehlivosti a dlouhé životnosti našich výrobků.

Kvalitu našich produktů a procesů pravidelně ověřují mezinárodně uznávané instituce.



> Kompletní servis

Díky husté síti demonstračních kuchyní, které pořádají pravidelné předváděcí akce, se můžete snadno předem přesvědčit o kvalitě, možnostech využití, vysoké hospodárnosti a jednoduchosti obsluhy našich přístrojů.

Rozsáhlé spektrum našich služeb vás příjemně překvapí i po koupi. Součástí jsou mimo jiné profesionální školení a průběžná podpora uživatelů. Kromě toho máte po celém světě k dispozici hustou servisní síť. Servisní partneři firmy RATIONAL vyřizují 80 procent zakázek ještě ve stejný den. Za tento inovativní přístup jsme získali mezinárodní cenu za špičkové řízení servisních služeb („KVD Service-Management-Preis“).



Naším cílem není jen nabízet kvalitní výrobky. Zároveň chceme každý den ještě lépe plnit přání našich zákazníků.



Přístroje:

Funkce

	Typ 61/101/62/102		Typ 201/202	
	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus
SelfCookingControl® se sedmi provozní režimy: maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječná jídla, pečivo, Finishing®	■		■	
HiDensityControl® – patentovaná technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru	■		■	
Efficient LevelControl® (ELC®) – plnění smíšenými potravinami s individuálním monitorováním zásuvek a přizpůsobení doby pro každou zásuvku v závislosti na naplnění	■		■	
Režim konvektomatu se třemi provozní režimy: pára 30–130 °C, horký vzduch 30–300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30–300 °C	■	■	■	■
ClimaPlus Control® – měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta	■		■	
ClimaPlus® – měření vlhkosti, pětistupňové nastavení a regulace		■		■
Automatické procesy Finishing® pro bankety, bufety, à la carte atd.	■		■	
Manuální Finishing®		■		■
Režim Delta-T – šetrná příprava velkých kusů masa	■		■	

Obsluha

Samoučící obsluha, přizpůsobuje se chování při používání	■		■	
MyDisplay – ovládací obrazovka, kterou si uživatelé mohou konfigurovat dle vlastních požadavků (obrázky, texty atd.)	■		■	
Barevný displej TFT a dotyková obrazovka s intuitivními symboly zajišťujícími nejsnadnější ovládání	■		■	
Centrální nastavovací kolečko s funkcí „Push“ sloužící k potvrzování zadání	■		■	
Ovládací přepínače provozních režimů, teploty varného prostoru, teploty jádra a času		■		■
Uživatelsky nastavitelný zámek obsluhy a programů (tři stupně)	■		■	
Zámek programů		■		■
Online nápověda, příručka k obsluze a uživatelská příručka	■		■	

Čištění, péče a bezpečnost provozu

CareControl – systém automatického čištění a péče o varný prostor a parní generátor	■		■	
– Automatická detekce stupně znečištění a stavu péče				
– Automatická indikace optimálního stupně čištění a množství chemie				
– Automatické odvápnování – přístroj není nutné připojovat ke změkčovači vody!				
Čisticí tablety (testovací balení) a ošetřovací tablety (testovací balení) RATIONAL	■		■	
Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovanou funkcí uzavírání vody a plynulým dávkováním proudu vody	■	□	■	□
Ruční čisticí program		■		■
Service Diagnose System (SDS) s automatickým zobrazením servisních hlášení	■	■	■	■
Odvápňovací program ovládaný pomocí systému nabídek		■		■

Parametry výbavy

Sonda teploty jádra se šestibodovým měřením	■		■	
Sonda teploty jádra s jednobodovým měřením		■		■
Pomůcka k polohování sondy teploty jádra	■		■	
350 libovolně volitelných programů až s 12 kroky	■		■	
50 libovolně volitelných programů až s 6 kroky		■		■
Napařování nastavitelné v tři krocích na teplotu 30–260 °C (horký vzduch nebo kombinace)	■		■	
Rozšířená funkce napařování s nastavením hodnoty vlhkosti s přesností na procenta	■		■	
Pět rychlostí vzduchu, programovatelné	■	■	■	■
Pět stupňů kynutí, programovatelné	■		■	
Funkce Cool Down zajišťující rychlé a bezpečné zchlazení varného prostoru	■	■	■	■
Automatická předvolba okamžiku spuštění s možností nastavení data a času	■		■	
Možnost nastavení jednotek teploty na °C nebo °F	■	■	■	■
Nastavitelná zvuková signalizace, nastavitelný kontrast displeje	■		■	
Nastavení času v hodinách/minutách nebo v minutách/sekundách	■		■	
Nastavení času v hodinách/minutách		■		■
Digitální indikátory teploty	■	■	■	■
Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot	■	■	■	■
Digitální spínací hodiny, 0–24 hodin s trvalým sepnutím	■	■	■	■
24hodinové hodiny reálného času	■	■	■	■

■ Standardně □ Volitelně

Přístroje:	Typ 61/101/62/102		Typ 201/202	
	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus
Možnost volby 1/2 energie (u elektrického provedení)	■	■	■	■
Vysoce výkonný generátor čerstvé páry s automatickým plněním vodou	■	■	■	■
Tichý systém hořáků s vysoce výkonným ventilátorem (jen u plynového provedení)	■	■	■	■
Automatické zařízení k čištění výparů	■	■	■	■
Dynamické víření vzduchu	■	■	■	■
Automatické přizpůsobení místu instalace (výška, klima atd.)	■	■	■	■
Přívod energie řízený na základě aktuální potřeby	■	■	■	■
Otočný vodicí plech vzduchu s rychlouzávěry	■	■	■	■
Integrovaná brzda kola ventilátoru	■	■	■	■
Odstředivé odlučování tuku bez dodatečného tukového filtru	■	■	■	■
Dvířka přístroje s odvětrávaným dvojítm sklem a výklopnou vnitřní tabulkou	■	■	■	■
Dveřní odkapávací vanička s trvalým vyprazdňováním i při otevřených dvířkách	■	■		
Přístrojová odkapávací vanička s připojením na odtok	■	■		
Možnost zajištění dveří v poloze 120/180 stupňů	■	■	■	■
Bezdotykový spínač dveřního kontaktu	■	■	■	■
Zásuvné, snadno vyměnitelné těsnění dvířek	■	■	■	■
Pomůcky k zajištění stojanovým vozíkem po stranách			■	■
Podélná zásuvka typu 61, 101, 201 vhodná pro gastronádoby GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8	■	■	■	■
Podélná zásuvka typu 62, 102, 202 vhodná pro gastronádoby GN 2/1, 1/1				
Hygienický varný prostor beze spár ve tvaru vany, zaoblené rohy, zajištění proti vyšplouchnutí	■	■	■	■
Halogenové osvětlení varného prostoru se sklem Ceran, nárazuvzdorné	■	■	■	■
Vyjímatelné, otočné závěsné rámy s doplňkovou ližinou na zachytnou vanu na tuk	■	■		
Zásuvné ližiny na zásuvky ve tvaru U s výřezy umožňujícími snadné plnění	■	■	■	■
Stojanové vozíky s oboustrannou pojistkou, odkapávací vanou s vyprazdňováním a tandemovými kolečky (dvě se zajišťovací brzdou), průměr koleček 125 mm, kovové části z ušlechtilé oceli			■	■
Dvířka varného prostoru s integrovanou těsnicí mechanikou, při provoz bez stojanového vozíku nedochází k úniku páry			■	■
Vnitřní a vnější materiál ušlechtilá ocel dle DIN 1.4301	■	■	■	■

Hygiena, bezpečnost práce a ergonomie

Rozhraní sítě Ethernet například k propojení s řídicím systémem kuchyně nebo pro export dat HACCP	□	□	□	□
Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru	■	■	■	■
Provozní a výstražné indikátory například nedostatku vody	■	■	■	■
Bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení	■	■	■	
Schválení pro provoz bez dozoru dle podmínek VDE	■	■	■	■
Maximální zásuvná výška 1,60 m (u stolních přístrojů na originální nosné skříně RATIONAL)	■	■	■	■
Klika dvířek umožňující obsluhu jednou rukou, funkce dovírání a pravého/levého otevírání	■	■		
Klika dvířek umožňující obsluhu jednou rukou, funkce dovírání, pojistka			■	■

Připojení, instalace, zkušební značka

Prohlášení o shodě: CE	■	■	■	■
Bezpečnost elektroinstalace: VDE, UL, CUL, Dekra	■	■	■	■
Bezpečnost plynové instalace: Gastec QA, AGA, CGA, SVGW, JIA, PCT	■	■	■	■
Bezpečnost pro pracovníky obsluhy: GS	■	■	■	■
Všeobecná hygiena: NSF	■	■	■	■
Ochrana pitné vody: SVGW, KIWA, WRSA	■	■	■	■
Možnost připojení k měkké a/nebo teplé vodě	■	■	■	■
Povoleno pevné připojení k odpadu dle SVGW	■	■	■	■
Ochrana proti stříkající vodě a proudu vody IPX 5	■	■	■	■
Výškově nastavitelné nohy přístroje	■	■	■	■
Zpředu přístupná servisní dvířka	■	■	■	■
Instalace možná na stůl o hloubce 700 mm (6 × 1/1 GN a 10 × 1/1 GN)	■	■		
Podlahová aretace			■	■
Jiná napětí na dotázání	■	■	■	■
Zkapalněný nebo zemní plyn	■	■	■	■

■ Standardně □ Volitelně

Přehled



Přístroje

Typ 61

Typ 101

Elektrické provedení

Č.:	A618100.01	A118100.01
Příkon	11 kW	18,6 kW
Napětí	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Hmotnost	110 kg	135,5 kg

Plynové provedení

Č.: Zkapalněný plyn 3P	A618200.30C	A118200.30C
Č.: Zemní plyn H	A618300.30	A118300.30
Č.: Zemní plyn L	A618400.30	A118400.30
Příkon: Zemní plyn / Zkapalněný plyn 3P	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW
Napětí	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Hmotnost	126 kg	154,5 kg

Kapacita	6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN	10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN
Počet jídel za den	30-80	80-150
Šířka	847 mm	847 mm
Hloubka	771 mm	771 mm
Výška	782 mm	1.042 mm

Doplňky přístroje

Levý doraz dvířek přístroje (elektrické provedení)	Č.: A618500.01	Č.: A118500.01
Levý doraz dvířek přístroje (plynové provedení)	Č.: na dotázání	Č.: na dotázání
Paket stojanového vozíku (stojanový vozík + vjezdová ližina)	■	■
Připojení k zařízení k optimalizaci spotřeby energie, beznapěťový kontakt	■	■
Rozhraní Ethernet	■	■
Bezpečnostní uzávěr dvířek	■	■
Integrovaný odtok tuku (volitelně: podstavec se sadou nádob)	■	■
Sonda teploty jádra sous vide pro vaření ve vakuu umožňující zasunutí z vnějšku	■	■
Sonda teploty jádra umožňující zasunutí z vnějšku	■	■
Bezpečnostní/věžeňské provedení	■	■
Uzamykatelný ovládací panel	■	■
Lodní provedení (jen elektrické přístroje)	■	■
Pojízdné provedení s kolečky (čtyři kolečka se zajišťovací brzdou)		

Přesný přehled naleznete na: [straně 12/13](#)

Specifické příslušenství přístroje naleznete na: [straně 16/17](#)

Kombinace doplňků a další kombinace nabízíme na dotázání.
Informace o parametrech výbavy naleznete na straně 6–7.
Jiná napětí na dotázání.



Typ 62

Typ 102

Typ 201

Typ 202

A628100.01	A128100.01	A218100.01	A228100.01
22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
142,5 kg	182 kg	258 kg	332 kg
A628200.30C	A128200.30C	A218200.30C	A228200.30C
A628300.30	A128300.30	A218300.30	A228300.30
A628400.30	A128400.30	A218400.30	A228400.30
28 kW / 28 kW	45 kW / 45 kW	44 kW / 44 kW	90 kW / 90 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
168 kg	198 kg	286 kg	370,5 kg
6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
60–160	150–300	150–300	300–500
1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Č.: A628500.01	Č.: A128500.01		
Č.: na dotázání	Č.: na dotázání		
■	■		
■	■	■	■
■	■	■	■
■	■	■	■
■	■		
■	■	■	■
■	■	■	■
■	■	■	■
■	■	■	■
■	■	■	■

Specifické příslušenství přístroje naleznete na: [straně 18/19](#)

Specifické příslušenství přístroje naleznete na: [straně 20](#)

Přehled



Přístroje

Typ 61

Typ 101

Elektrické provedení

Č.:	A619100.01	A119100.01
Příkon	11 kW	18,6 kW
Napětí	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Hmotnost	99 kg	124,5 kg

Plynové provedení

Č.: Zkapalněný plyn 3P	A619200.30C	A119200.30C
Č.: Zemní plyn H	A619300.30	A119300.30
Č.: Zemní plyn L	A619400.30	A119400.30
Příkon: Zemní plyn / Zkapalněný plyn 3P	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW
Napětí	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Hmotnost	121 kg	148 kg

Kapacita	6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN	10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN
Počet jídel za den	30–80	80–150
Šířka	847 mm	847 mm
Hloubka	771 mm	771 mm
Výška	782 mm	1.042 mm

Doplňky přístroje

Ruční sprcha s automatickým navíjením	■	■
Levý doraz dvířek přístroje (elektrické provedení)	Č.: A619500.01	Č.: A119500.01
Levý doraz dvířek přístroje (plynové provedení)	Č.: na dotázání	Č.: na dotázání
Paket stojanového vozíku (stojanový vozík + vjezdová ližina)	■	■
Připojení k zařízení k optimalizaci spotřeby energie, beznapěťový kontakt	■	■
Rozhraní Ethernet	■	■
Bezpečnostní uzávěr dvířek	■	■
Sonda teploty jádra sous vide pro vaření ve vakuu umožňující zasunutí z vnějšku	■	■
Sonda teploty jádra umožňující zasunutí z vnějšku	■	■
Bezpečnostní/věžeňské provedení	■	■
Uzamykatelný ovládací panel	■	■
Lodní provedení (jen elektrické přístroje)	■	■
Pojízdné provedení s kolečky (čtyři kolečka se zajišťovací brzdou)		

Přesný přehled naleznete na: **straně 12/13**

Specifické příslušenství přístroje naleznete na: **straně 16/17**

Kombinace doplňků a další kombinace nabízíme na dotázání.
Informace o parametrech výbavy naleznete na straně 6–7.
Jiná napětí na dotázání.



Typ 62

Typ 102

Typ 201

Typ 202

A629100.01	A129100.01	A219100.01	A229100.01
22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
133 kg	175,5 kg	251,5 kg	326 kg
A629200.30C	A129200.30C	A219200.30C	A229200.30C
A629300.30	A129300.30	A219300.30	A229300.30
A629400.30	A129400.30	A219400.30	A229400.30
28 kW / 28 kW	45 kW / 45 kW	44 kW / 44 kW	90 kW / 90 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
158,5 kg	189,5 kg	261 kg	369,5 kg
6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
■	■	■	■
Č.: A629500.01	Č.: A129500.01		
Č.: na dotázání	Č.: na dotázání		
■	■		
■	■	■	■
■	■	■	■
■	■	■	■
■	■	■	■
■	■	■	■
■	■	■	■
■	■	■	■
■	■	■	■
■	■	■	■

Specifické příslušenství přístroje naleznete na: [straně 18/19](#)

Specifické příslušenství přístroje naleznete na: [straně 20](#)

Přehled

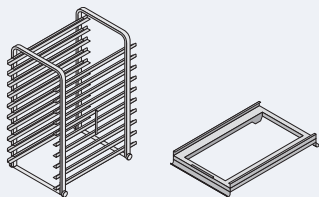
Levý doraz dvířek přístroje (jen pro typ 61, 101, 62, 102)



Pro snazší přístup k přístroji za určitých podmínek v kuchyni lze jeho dvířka objednat místo pravého dorazu s dorazem levým.

(viz přehled přístrojů RATIONAL SelfCookingCenter® whiteefficiency® a CombiMaster® Plus).

Paket stojanového vozíku (stojanový vozík + vjezdová ližina, jen pro typ 61, 101, 62, 102)



Náhrada závěsných rámců stojanovým vozíkem s vjezdovou ližinou. V kombinaci s vhodným přepravním vozíkem (viz stranu 17 a 19) umožňuje snadné plnění a vyprazdňování přístroje RATIONAL.

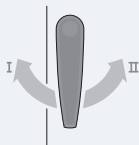
Parametry výbavy:

- > Stojanový vozík
- > Vjezdová ližina

Možnost připojení k zařízení k optimalizaci spotřeby energie a beznapěťový kontakt pro provozní indikaci

Pro připojení k zařízení k optimalizaci spotřeby energie a k systémům kontroly provozu

Bezpečnostní uzávěr dvířek

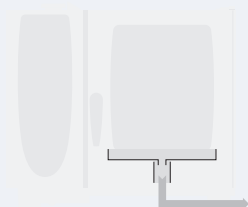


Bezpečnostní uzávěr dvířek chrání před poraněním horkou vystupující párou.

Parametry výbavy:

- > Otevírání dvířek varného prostoru dvojím přesunutím kliky dveří (typ 61, 101, 62 102)
- > Otevírání dvířek varného prostoru dodatečným stisknutím nožního pedálu (typ 201, 202)

Integrovaný odtok tuku (jen SelfCookingCenter® typu 61, 101, 62, 102)



Spolehlivé shromažďování odkapávajícího tuku ve varném prostoru a odvod do speciálních zachytných nádob na tuk.

Parametry výbavy:

- > Zachytná vana na tuk ve varném prostoru
- > Uzavírací kohout zajišťující bezpečnou výměnu nádoby

Sonda teploty jádra sous vide pro vaření ve vakuu umožňující zasunutí z vnějšku



Extrémně tenká a elastická sonda teploty jádra sous vide umožňuje vaření ve vakuovém sáčku. Při zasunutí sondy nedochází k porušení vakua.

Parametry výbavy:

- > Zdířka pro zasunutí sondy teploty jádra z vnějšku
- > Dvě sondy teploty jádra umožňující zasunutí z vnějšku (sonda sous vide a standardní sonda teploty jádra)

Sonda teploty jádra umožňující zasunutí z vnějšku



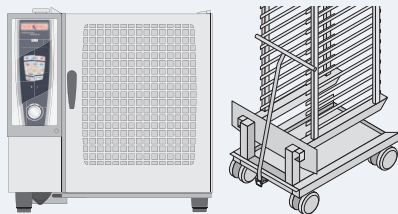
Sondu teploty jádra lze v případě potřeby do přístroje připojit prostřednictvím připojovací zdířky z vnějšku.

Parametry výbavy:

- > Zdířka pro zasunutí sondy teploty jádra z vnějšku
- > Standardní sonda teploty jádra umožňující zasunutí z vnějšku



Věžeňské provedení



Ochrana přístroje RATIONAL před úmyslným poškozením a vandalismem. Věžeňské provedení rovněž zamezuje zneužití k násilnému jednání vůči jiným osobám.

Parametry vybavy:

- > Ochranná mřížka dvířek
- > Stojanové vozíky se zápusným držadlem (typ 201 a 202)
- > Uzamykatelný ovládací panel (k dispozici také samostatně)
- > Uzamykatelná dvířka varného prostoru

Uzamykatelný ovládací panel

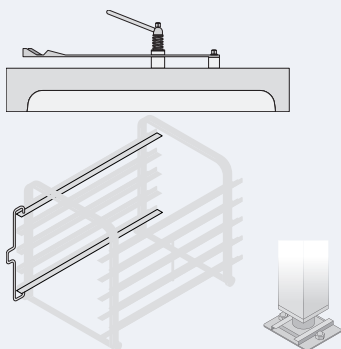


Ovládací panel chrání uzamykatelná dvířka.

Parametry vybavy:

- > Uzamykatelná dvířka na ovládacím panelu se sklem Lexan® odolným proti rozbití

Lodní provedení (jen pro elektrické přístroje)



Vhodné jak pro osobní dopravní lodě, tak k námořnímu využití. Zajišťuje bezpečnost pracovníků obsluhy a všechny funkce přístroje, a to i na rozbourané vodě.

Parametry vybavy:

- > Pojistka k upevnění přístrojů RATIONAL (typu 61, 101, 62 a 102) a podstavců proti posunutí a převržení
- > Pojistka k upevnění přístrojů RATIONAL (typu 201 a 202) k podlaze, dodatečně dva přídržné úhelníky k připevnění ke stěně lodi
- > Nastavitelný zajišťovač k upevnění dvířek varného prostoru i na rozbourané vodě
- > Speciální závěsné rámy s pojistkou zabezpečují GN příslušenství proti vyklouznutí
- > Nohy z ušlechtilé oceli u přístrojů RATIONAL (typu 201 a 202)
- > Atest Germanischer Lloyd a USPHS

Pojízdné přístroje RATIONAL (jen pro typ 201, 202)

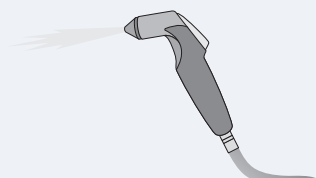


Pro mobilní využití v cateringu nebo při pořádání banketů.

Parametry vybavy:

- > Speciální rám se čtyřmi kolečky z ušlechtilé oceli a zajišťovací brzdou
- > Přepravní paleta s nájezdovou rampou a pojistkou

Ruční sprcha s automatickým navíjením (jen CombiMaster® Plus – u přístrojů SelfCookingCenter® whiteefficiency® se jedná o sériovou vybavu)



Parametry vybavy:

- > Plynulé dávkování proudu vody
- > Bezpečnost díky automatickému uzavírání vody
- > Testováno podle EN 1717 a schváleno podle SVGW

Rozhraní sítě Ethernet

Rozhraní sítě Ethernet umožňuje přístroj RATIONAL připojit k síti, zejména za účelem propojení se systémem RATIONAL KitchenManagement System (viz stranu 31)

V případě dotazů týkajících se kombinací doplňků a dalších volitelných doplňků se laskavě obračejte na oddělení péče o zákazníky firmy RATIONAL. Telefon: +41 71 727 9080, e-mail: info@rational-international.com

Typ 61/101 a typ 62/102



Sada Combi-Duo

Jednoduchá instalace dvou přístrojů RATIONAL nad sebou otevírá další možnosti – zejména v případech, kdy je prostor v kuchyni nedostatkovým zbožím. Bez potřeby dalšího místa můžete pracovat s různými provozními režimy současně, čímž si zajišťujete maximální flexibilitu.



Typ 61 a 101

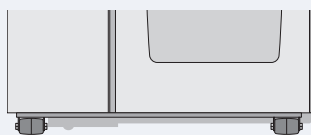
		Horní přístroj	Typ 61 elektrický	Typ 61 plynový	
Dolní přístroj					
Typ 61 elektrický typ 101 elektrický	Standardní provedení		Č.: 60.71.925	Č.: 60.71.925	
	Nohy 150 mm		Č.: 60.71.926	Č.: 60.71.926	
	Pojízdné provedení		Č.: 60.71.927	Č.: 60.71.927	
Typ 61 plynový	Standardní provedení			Č.: 60.71.928	
	Nohy 150 mm			Č.: 60.71.929	
	Pojízdné provedení			Č.: 60.71.930	
Podstavec UG I pro Combi-Duo, typ 61 na typu 61 Výška 210 mm (jen pro Combi-Duo s nohami přístroje)				Č.: 60.30.362	
Podstavec UG I pojízdný pro Combi-Duo, typ 61 na typu 61 Výška 210 mm (jen pro Combi-Duo s nohami přístroje)				Č.: 60.30.363	
Kondenzační nástavec UltraVent® pro elektrické přístroje Combi-Duo				Č.: 60.72.322	
Nástavec k odsávání výparů pro elektrické přístroje Combi-Duo				Č.: 60.72.316	
Výškově nastavitelný přepravní vozík, typ 61/101				Č.: 60.60.188	
Sada k montáži integrovaného odtoku tuku				Č.: 60.72.667	
Příslušenství pro Finishing® viz stranu 21					



Typ 62 a 102

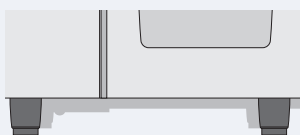
		Horní přístroj	Typ 62 elektrický	Typ 62 plynový	
Dolní přístroj					
Typ 62 elektrický typ 102 elektrický	Standardní provedení		Č.: 60.71.931	Č.: 60.71.931	
	Nohy 150 mm		Č.: 60.71.932	Č.: 60.71.932	
	Pojízdné provedení		Č.: 60.71.933	Č.: 60.71.933	
Typ 62 plynový	Standardní provedení			Č.: 60.71.934	
	Nohy 150 mm			Č.: 60.71.935	
	Pojízdné provedení			Č.: 60.71.936	
Podstavec UG I pro Combi-Duo, typ 62 na typu 62 Výška 210 mm (jen pro Combi-Duo s nohami přístroje)				Č.: 60.30.365	
Podstavec UG I pojízdný pro Combi-Duo, typ 62 na typu 62 Výška 210 mm (jen pro Combi-Duo s nohami přístroje)				Č.: 60.30.366	
Výškově nastavitelný přepravní vozík, typ 62/102				Č.: 60.70.160	
Sada k montáži integrovaného odtoku tuku				Č.: 60.72.668	
Příslušenství pro Finishing® viz stranu 21					

Vybírat můžete ze tří variant instalace



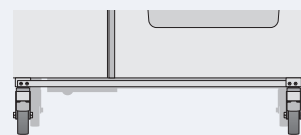
1. Standardní s válečky

Maximální zásuvná výška 1,60 m.
Pohyblivé – umožňuje snadné čištění.
Je nutno nainstalovat podlahový odtokový žlab!



2. Nohy přístroje RATIONAL 150 mm

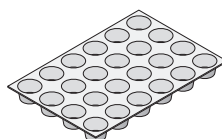
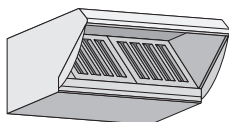
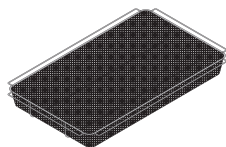
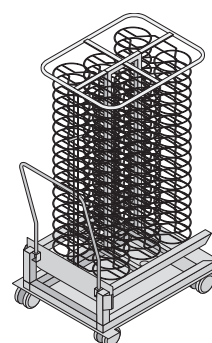
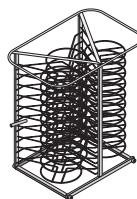
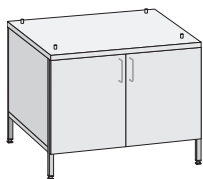
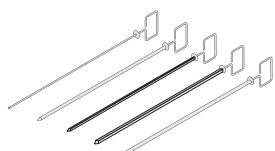
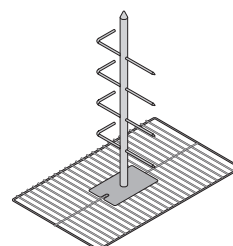
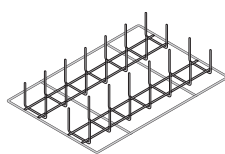
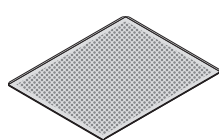
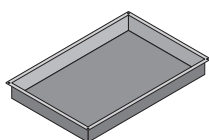
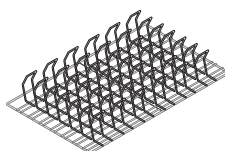
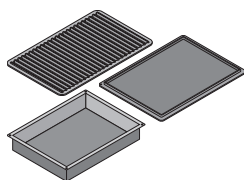
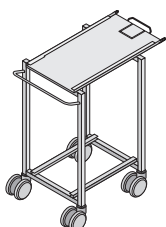
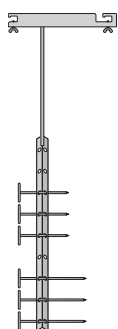
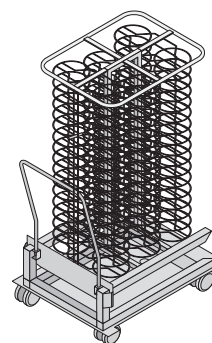
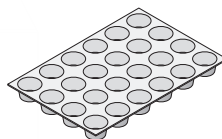
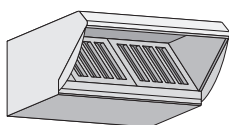
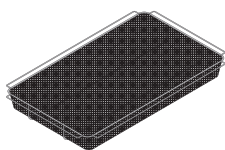
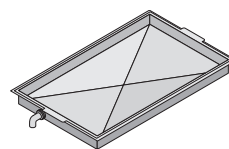
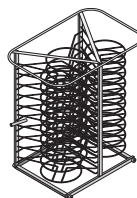
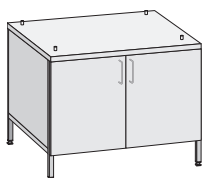
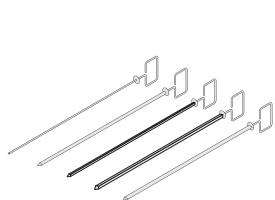
Maximální zásuvná výška 1,68 m.
V případech, kdy není k dispozici podlahový odtokový žlab.



3. Pojízdný s kolečky

Maximální zásuvná výška 1,72 m.
Dvě kolečka se zajišťovací brzdou.

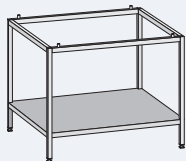
Originální příslušenství RATIONAL



Typ 61 a typ 101

Podstavce, nosné skříně a ohřívací skříně

Pro stabilní instalaci přístroje RATIONAL máte k dispozici podstavce a nosné skříně z kvalitní a pevné ušlechtilé oceli. Všechny podstavce a nosné skříně jsou vyrobeny dle platných hygienických předpisů.



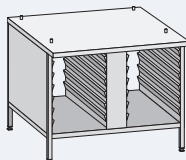
Š 843 | H 587 | V 671 mm

Podstavec UG I

Otevřený ze všech stran

Standardní provedení Č.: 60.30.320

Pojízdné provedení Č.: 60.30.321



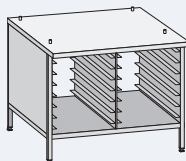
Š 843 | H 724 | V 671 mm

Podstavec UG II

14 párů nosných ližin. Boční stěny a vršek uzavřené, zadní strana otevřená

Standardní provedení Č.: 60.30.328

Pojízdné provedení Č.: 60.30.329



Š 843 | H 732 | V 671 mm

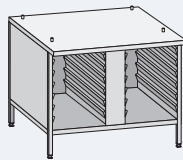
Podstavec UG II dle pekařských norem

14 párů nosných ližin 400 × 600 mm, boční stěny a vršek uzavřené, zadní strana otevřená

Standardní provedení Č.: 60.30.836

Pojízdné provedení Č.: 60.30.837

Verze UltraVent® (typ 61) Č.: 60.30.838



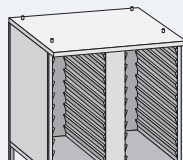
Š 843 | H 724 | V 671 mm

Nosná skříň US III

14 párů nosných ližin. Boční stěny, vršek a zadní stěna uzavřené.

Standardní provedení Č.: 60.30.334

Pojízdné provedení Č.: 60.30.335



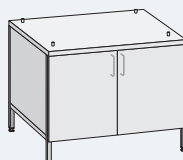
Š 843 | H 724 | V 931 mm

Nosná skříň US III Verze UltraVent® (typ 61)

20 párů nosných ližin. Boční stěny, vršek a zadní stěna, zvýšená na 956 mm.

Standardní provedení Č.: 60.30.337

Pojízdné provedení Č.: 60.30.338



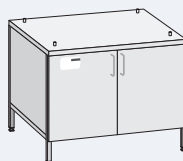
Š 843 | H 724 | V 671 mm

Nosná skříň US IV

14 párů nosných ližin. Dvoje křídlová dvířka, uzavřená ze všech stran.

Standardní provedení Č.: 60.30.344

Pojízdné provedení Č.: 60.30.345



Š 843 | H 724 | V 671 mm

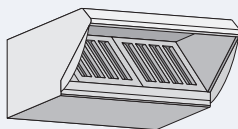
Ohřívací skříň

14 párů nosných ližin. Dvoje křídlová dvířka, uzavřená ze všech stran. Ideální k ohřívání talířů, táčů a nádob. Rozsah teplot 30–80 °C

Standardní provedení Č.: 60.30.352

Pojízdné provedení Č.: 60.30.353

Kondenzační nástavce



UltraVent®

Kondenzační technologie nástavců UltraVent® váže a odvádí vystupující výpary. Není nutné zřizovat nákladné vzduchotechnické instalace. Instalace je snadná a dá se provést kdykoli, i dodatečně. Vyvedení do venkovního prostoru není nutné.

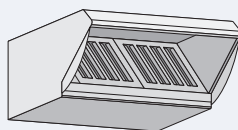
Elektrické připojení
1 NAC 230 V

Š 854 | H 1 226 | V 450 mm

Elektrické provedení Č.: 60.72.320

Plynové provedení* Č.: 60.72.323

Combi-Duo Č.: 60.72.322



Nástavec k odsávání výparů

Automatické odsávání výparů za pomoci ventilátoru při otevření dvířek varného prostoru (bez kondenzační techniky). Instalace je snadná a dá se provést kdykoli, i dodatečně. Je nutné vyvedení do venkovního prostoru.

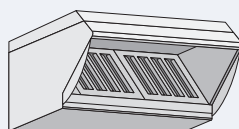
Elektrické připojení
1 NAC 230 V

Š 854 | H 1 226 | V 445 mm

Elektrické provedení Č.: 60.72.313

Plynové provedení* Č.: 60.72.317

Combi-Duo Č.: 60.72.316



UltraVent® Plus

Kromě kondenzační technologie UltraVent® je UltraVent® Plus vybaven speciální filtrační technikou. Díky tomu nevzniká ani při grilování a pečení pára a nepříjemný kouř. Přístroje RATIONAL tak lze instalovat i na kritických místech, například v blízkosti zákazníků.

Elektrické připojení
1 NAC 230 V

Š 854 | H 1 226 | V 628 mm

Elektrické provedení Č.: 60.72.202

Combi-Duo** Č.: 60.72.203

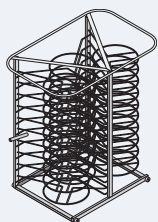
* U UltraVent® a nástavce na odsávání páry ve vývodu plynů je nutné spaliny vyvést do komína či do speciálního větracího nástavce.

** Nástavec UltraVent® Plus se nesmí montovat na pojízdné provedení přístroje Combi-Duo.



Stojanový vozík

Stojanové vozíky z kvalitní ušlechtilé oceli odpovídají nejpřísnějším nárokům na jakost a jsou optimálně přizpůsobeny přístrojům RATIONAL. Ergonomická konstrukce umožňuje rychlé vkládání a vyndávání. Doplňkový přepravní vozík umožňuje díky mimořádně velkým a hygienickým tandemovým kolečkům (CNS) s klidným chodem bezpečnou přepravu pokrmů po kuchyni.



Stojanový vozík na talíře

Se stojanovými vozíky na talíře můžete pomocí procesů Finishing® dokončit až 32 talířů plně připravených k výdeji (do průměru 31 cm).

Typ 61, 20 talířů Č.: 60.61.047

Typ 61, 15 talířů Č.: 60.61.128

Typ 101, 32 talířů Č.: 60.11.030

Typ 101, 26 talířů Č.: 60.11.149

Stojanový vozík

Pro rychlé a pohodlné plnění a vyprazdňování přístroje RATIONAL. Použitelný jen ve spojení s vjezdovou ližinou.

Typ 61

Standardní provedení Č.: 60.61.005

Pět zásuvek (80 mm) Č.: 60.61.059

Grilovací provedení Č.: 60.61.064

Provedení dle pekařských norem Č.: 60.61.061

Typ 101

Standardní provedení Č.: 60.11.011

Osm zásuvek (80 mm) Č.: 60.11.122

Grilovací provedení Č.: 60.11.125

Provedení dle pekařských norem Č.: 60.11.148

Vjezdová ližina pro stojanový vozík

Vjezdová ližina je nutná při používání stojanového vozíku.

Č.: 60.61.226

Přepravní vozík

Přepravní vozík je dokonalým doplňkem stojanového vozíku. Umožňuje plnění a vyprazdňování i mimo přístroj RATIONAL, jakož i bezpečnou přepravu. Standardní provedení a provedení dle pekařských norem je optimálně přizpůsobeno výšce podstavců a nosných skříní RATIONAL. Výškově nastavitelný přepravní vozík se hodí pro pracovní stoly, zvýšené podstavce RATIONAL a sestavy Combi-Duo.

Standardní provedení Č.: 60.60.020

Výškově nastavitelné provedení Č.: 60.60.188

Provedení dle pekařských norem Č.: 60.60.932

Standardní provedení
Š 547 | H 840 | V 989 mm
Výškově nastavitelné provedení
Š 547 | H 1 072 |
V 950 - 1 330 mm
Provedení dle pekařských norem
Š 547 | H 853 | V 989 mm

Závěsné rámy

Nejrůznější provedení s rozličnými vzdálenostmi ližin a rozměry zajišťují flexibilitu při používání. Stabilní provedení z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli odpovídají nejpřísnějším nárokům na jakost.

Typ 61

Šest zásuvek (68 mm) Č.: 60.61.243

Pět zásuvek (85 mm) Č.: 60.61.269

Grilovací provedení Č.: 60.61.266

Provedení pro misky na maso Č.: 60.61.254

Provedení dle pekařských norem Č.: 60.61.247

Typ 101

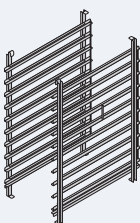
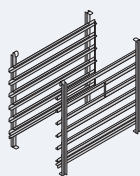
Deset zásuvek (68 mm) Č.: 60.11.366

Osm zásuvek (85 mm) Č.: 60.11.384

Grilovací provedení Č.: 60.11.381

Provedení pro misky na maso Č.: 60.11.375

Provedení dle pekařských norem Č.: 60.11.367



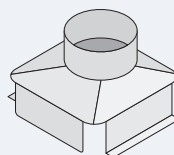
Další příslušenství

Prvek pro zajištění proudění (jen pro plynové přístroje)

K odvodu spalnin trubkou (průměr trubky k odvádění spalín 180 mm).

Typ 61 Č.: 70.00.737

Typ 101 Č.: 70.00.757



Tepelný štít na levou boční stěnu

Dodatečná instalace tepelného štítu umožňuje do blízkosti levé boční stěny umístit sálavé zdroje tepla (například gril).

Typ 61 Č.: 60.70.390

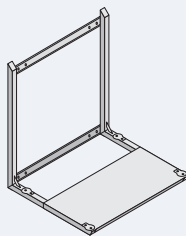
Typ 101 Č.: 60.70.391



Prvek pro upevnění na stěnu, typ 61

Umožňuje úsporu prostoru upevněním přístroje na stěnu (bez připevňovacího materiálu). Upevnění a připevňovací materiál je nutné projednat s architektem/statikem a stavebníkem.

Typ 61 Č.: 60.70.963



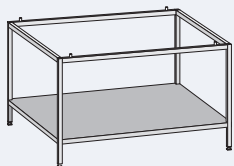
Velký výběr GN a speciálního příslušenství naleznete na straně 26-29.

Vhodné příslušenství pro instalaci přístrojů RATIONAL naleznete na straně 31.

Typ 62 a typ 102

Podstavce, nosné skříně a ohřívací skříně

Pro stabilní instalaci přístroje RATIONAL máte k dispozici podstavce a nosné skříně z kvalitní a pevné ušlechtilé oceli. Všechny podstavce a nosné skříně jsou vyrobeny dle platných hygienických předpisů.



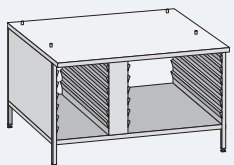
Podstavec UG I

Otevřený ze všech stran

Standardní provedení Č.: 60.30.324

Pojízdné provedení Č.: 60.30.325

Š 1 065 | H 799 | V 671 mm



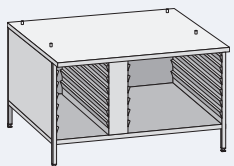
Podstavec UG II

14 párů nosných ližin. Boční stěny a vršek uzavřené, zadní strana otevřená

Standardní provedení Č.: 60.30.331

Pojízdné provedení Č.: 60.30.332

Š 1 067 | H 934 | V 671 mm



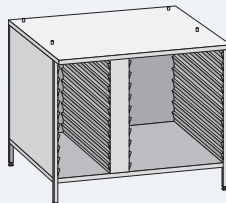
Nosná skříň US III

14 párů nosných ližin. Boční stěny, vršek a zadní stěna uzavřené.

Standardní provedení Č.: 60.30.339

Pojízdné provedení Č.: 60.30.340

Š 1 067 | H 934 | V 671 mm



Nosná skříň US III

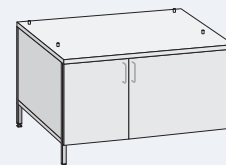
Verze UltraVent* (typ 62)

20 párů nosných ližin. Boční stěny, vršek a zadní stěna, zvýšená na 931 mm.

Standardní provedení Č.: 60.30.342

Pojízdné provedení Č.: 60.30.343

Š 1 067 | H 934 | V 931 mm



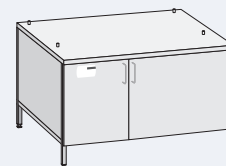
Nosná skříň US IV

14 párů nosných ližin. Dvoje křídlová dvířka, uzavřená ze všech stran.

Standardní provedení Č.: 60.30.348

Pojízdné provedení Č.: 60.30.349

Š 1 067 | H 934 | V 671 mm



Ohřívací skříň

14 párů nosných ližin. Dvoje křídlová dvířka, uzavřená ze všech stran. Ideální k ohřívání talířů, táců a nádob.

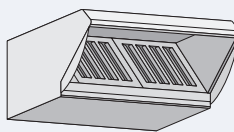
Rozsah teplot 30–80 °C

Standardní provedení Č.: 60.30.357

Pojízdné provedení Č.: 60.30.358

Š 1 067 | H 934 | V 671 mm

Kondenzační nástavce



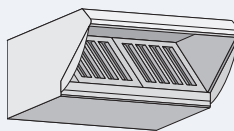
UltraVent*

Kondenzační technologie nástavců UltraVent* váže a odvádí vystupující výpary. Není nutné zřizovat nákladné vzduchotechnické instalace. Instalace je snadná a dá se provést kdykoli, i dodatečně. Vyvedení do venkovního prostoru není nutné.

Elektrické připojení
1 NAC 230 V

Š 1 076 | H 1 427 | V 450 mm

Elektrické provedení Č.: 60.72.325



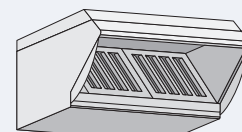
Nástavec k odsávání výparů

Automatické odsávání výparů za pomoci ventilátoru při otevření dvířek varného prostoru (bez kondenzační techniky). Instalace je snadná a dá se provést kdykoli, i dodatečně. Je nutné vyvedení do venkovního prostoru.

Elektrické připojení
1 NAC 230 V

Š 1 076 | H 1 427 | V 445 mm

Elektrické provedení Č.: 60.72.318



UltraVent* Plus

Kromě kondenzační technologie UltraVent* je UltraVent* Plus vybaven speciální filtrační technikou. Díky tomu nevzniká ani při grilování a pečení pára a nepříjemný kouř. Přístroje RATIONAL tak lze instalovat i na kritických místech, například v blízkosti zákazníků.

Elektrické připojení
1 NAC 230 V

Š 1 076 | H 1 427 | V 628 mm

Elektrické provedení Č.: 60.72.204

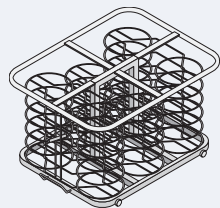


Stojanový vozík

Stojanové vozíky z kvalitní ušlechtilé oceli odpovídají nejpřísnějším nárokům na jakost a jsou optimálně přizpůsobeny přístrojům RATIONAL. Ergonomická konstrukce umožňuje rychlé vkládání a vyndávání. Doplňkový přepravní vozík umožňuje díky mimořádně velkým a hygienickým tandemovým kolečkům (CNS) s klidným chodem bezpečnou přepravu pokrmů po kuchyni.

Stojanový vozík na talíře

Se stojanovými vozíky na talíře můžete pomocí procesů Finishing® dokončit až 52 talířů plně připravených k výdeji (do průměru 31 cm).



Typ 62, 34 talířů Č.: 60.62.017

Typ 62, 24 talířů Č.: 60.62.061

Typ 102, 52 talířů Č.: 60.12.022

Typ 102, 42 talířů Č.: 60.12.062

Stojanový vozík

Pro rychlé a pohodlné plnění a vyprazdňování přístroje RATIONAL. Použitelný jen ve spojení s vjezdovou ližinou.

Typ 62

Standardní provedení Č.: 60.62.003

Pět zásuvek (80 mm) Č.: 60.62.049

Typ 102

Standardní provedení Č.: 60.12.011

Pět zásuvek (80 mm) Č.: 60.12.055

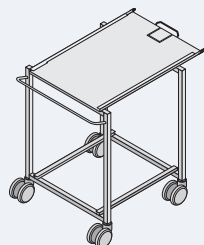
Vjezdová ližina pro stojanový vozík

Vjezdová ližina je nutná při používání stojanového vozíku.

Č.: 60.62.094

Přepravní vozík

Přepravní vozík je dokonalým doplňkem stojanového vozíku. Umožňuje plnění a vyprazdňování i mimo přístroj RATIONAL, jakož i bezpečnou přepravu. Standardní provedení je optimálně přizpůsobeno výšce podstavců a nosných skříní RATIONAL. Výškově nastavitelný přepravní vozík se hodí pro pracovní stoly, zvýšené podstavce RATIONAL a sestavy Combi-Duo.



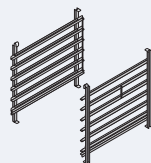
Standardní provedení
Š 747 | H 980 | V 989 mm
Výškově nastavitelné provedení
Š 747 | H 1 095 |
V 950 - 1 330 mm

Standardní provedení Č.: 60.60.678

Výškově nastavitelné Č.: 60.70.160
provedení

Závěsné rámy

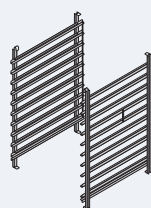
Nejrůznější provedení s rozličnými vzdálenostmi ližin a rozměry zajišťují flexibilitu při používání. Stabilní provedení z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli odpovídají nejpřísnějším nárokům na jakost.



Typ 62

Šest zásuvek (68 mm) Č.: 60.62.099

Pět zásuvek (85 mm) Č.: 60.62.108

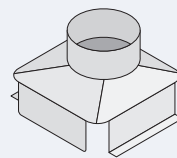


Typ 102

Deset zásuvek (68 mm) Č.: 60.12.115

Osm zásuvek (85 mm) Č.: 60.12.120

Další příslušenství



Prvek pro zajištění proudění s tlumičem hluku (jen pro plynové přístroje)

K odvodu spalin trubkou (průměr trubky k odvádění spalin 180 mm).

Typ 62 Č.: 70.00.768

Typ 102 Č.: 70.00.769



Tepelný štít na levou boční stěnu

Dodatečná instalace tepelného štítu umožňuje do blízkosti levé boční stěny umístit sálavé zdroje tepla (například gril).

Typ 62 Č.: 60.70.392

Typ 102 Č.: 60.70.393

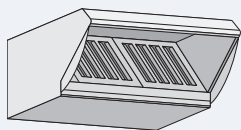
Velký výběr GN a speciálního příslušenství naleznete na straně 26-29.

Vhodné příslušenství pro instalaci přístrojů RATIONAL naleznete na straně 31.

Typ 201 a typ 202



Kondenzační nástavce



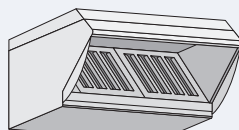
UltraVent®

Kondenzační technologie nástavců UltraVent® váže a odvádí vystupující výpary. Není nutné zřizovat nákladné vzduchotechnické instalace. Instalace je snadná a dá se provést kdykoli, i dodatečně. Vyvedení do venkovního prostoru není nutné.

Elektrické připojení
1 NAC 230 V

Š 886 | H 1 226 | V 450 mm

Elektrické provedení Č.: 60.72.326



UltraVent® Plus

Viz popis na str. 18

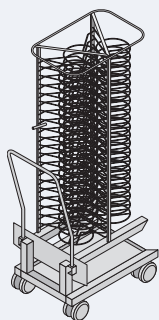
Elektrické připojení
1 NAC 230 V

Š 886 | H 1 226 | V 628 mm

Elektrické provedení Č.: 60.72.205

Stojanový vozík

Stojanové vozíky z kvalitní ušlechtilé oceli odpovídají nejprísnějším nárokům na jakost a jsou optimálně přizpůsobeny přístrojům RATIONAL. Malá zásuvná výška max. 1,60 metru umožňuje rychlé a ergonomické plnění a vyprazdňování. Nejjednodušší přepravy jídel se dosahuje díky obzvláště velkým a hygienickým tandemovým kolečkům (CNS) s klidným chodem.



Stojanový vozík na talíře

Se stojanovými vozíky na talíře můžete pomocí procesů Finishing® dokončit až 120 talířů plně připravených k výdeji (do průměru 31 cm).

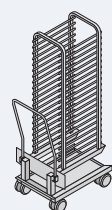
Typ 201, 60 talířů Č.: 60.21.099

Typ 201, 50 talířů Č.: 60.21.104

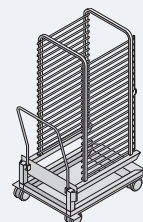
Typ 202, 84 talířů Č.: 60.22.182

Typ 202, 100 talířů Č.: 60.22.109

Typ 202, 120 talířů Č.: 60.22.108



Š 522 | H 809 | V 1 718 mm



Š 772 | H 1 016 | V 1 718 mm

Stojanový vozík

Pro rychlé plnění a vyprazdňování i mimo přístroj RATIONAL.

Typ 201

Standardní provedení Č.: 60.21.054

Patnáct zásuvek Č.: 60.21.156

Šestnáct zásuvek Č.: 60.21.172

Sedmnáct zásuvek Č.: 60.21.174

Provedení dle Č.: 60.21.222

pekařských norem

Typ 202

Standardní provedení Č.: 60.22.086

Patnáct zásuvek Č.: 60.22.153

Šestnáct zásuvek Č.: 60.22.160

Sedmnáct zásuvek Č.: 60.22.162

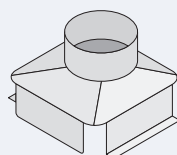
Držák madla stojanového vozíku

Umožňuje přichytit madlo stojanového vozíku, které je pak vždy rychle po ruce.

Typ 201 Č.: 60.72.412

Typ 202 Č.: 60.72.406

Další příslušenství



Prvek pro zajištění proudění s tlumičem hluku (jen pro plynové přístroje)

K odvodu spalin trubkou (průměr trubky k odvádění spalin 180 mm).

Typ 201 Č.: 70.00.770

Typ 202 Č.: 70.00.771

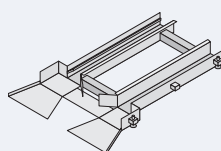


Tepelný štít na levou boční stěnu

Dodatečná instalace tepelného štítu umožňuje do blízkosti levé boční stěny umístit sálavé zdroje tepla (například gril).

Typ 201 Č.: 60.70.394

Typ 202 Č.: 60.70.395

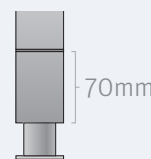


Vjezdová rampa

Pomocí vjezdové rampy můžete vyrovnat sklon kuchyňské podlahy (až 3%). Zajistíte si tak plynulé zajištění stojanovým vozíkem do přístroje RATIONAL.

Typ 201 Č.: 60.21.080

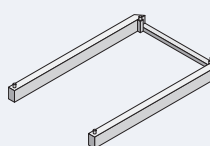
Typ 202 Č.: 60.22.181



Vyvýšení přístroje

Umožňuje zvýšit světlovou výšku přístroje RATIONAL o 70 milimetrů. Jen ve spojení se zvýšením stojanového vozíku.

Typ 201/202 Č.: 60.70.407



Vyvýšení stojanového vozíku

Jen ve spojení se zvýšením přístroje.

Typ 201 Č.: 60.21.184

Typ 202 Č.: 60.22.184

Velký výběr GN a speciálního příslušenství naleznete na straně 26-31.

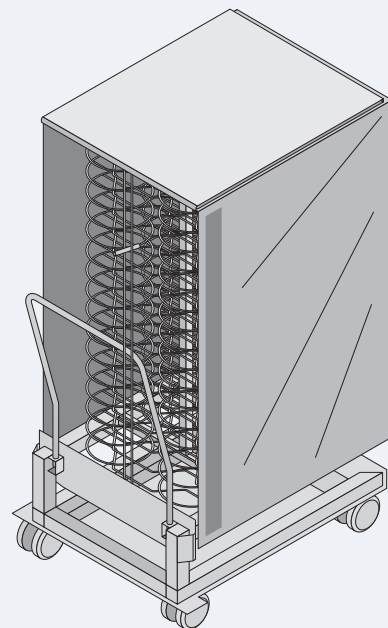
Vhodné příslušenství pro instalaci přístrojů RATIONAL naleznete na straně 31.

System Finishing®-pro přístroje všech velikostí

*Finishing® je nová dimenze přípravy pokrmů.
Hravě s ním zvládnete i velké bankety.*

Nezáleží na tom, zda potřebujete připravit dvacet nebo i několik tisíc jídel – s technologií Finishing® se dočkáte dokonalého úspěchu bez jakéhokoli stresu a hektiky. Předvařené pokrmy za studena nandáte na talíře, které vložíte do speciálních stojanových vozíků. Teprve krátce před podáváním se jídlo během několika málo minut dokončí v přístroji RATIONAL. Získáte tak potřebnou flexibilitu, díky níž budete moci v klidu reagovat na typické prodlevy, k nimž při akcích dochází.

Jednoduchou přepravu k výdeji usnadňují úzká konstrukce a velká tandemová kolečka s klidným chodem. S tepelným krytem RATIONAL můžete horké pokrmy odstavit až na 20 minut. Získáte tak dostatek času na dokončení dalších porcí ve stojanových vozících pomocí technologie Finishing® a na přepravu k výdeji.

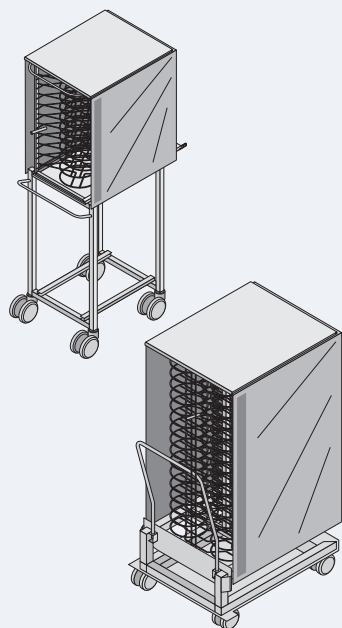


Příklad výpočtu

Kapacita Stojanový vozík na talíře	Rozsah akce (počet osob)	Stojanový vozík na talíře, Tepelný kryt	Vjezdová ližina	Přepravní vozík	Maximální výška talířů v mm	Maximální výška pokrmů v mm
15/20 talířů* s přístrojem SelfCookingCenter® 61	15 / 20	1	1	1	32 / 25	72 / 53
	30 / 40	2	1	2	32 / 25	72 / 53
	45 / 60	3	1	3	32 / 25	72 / 53
26/32 talířů* s přístrojem SelfCookingCenter® 101	52 / 64	2	1	2	32 / 25	70 / 53
	78 / 96	3	1	3	32 / 25	70 / 53
	104 / 128	4	1	4	32 / 25	70 / 53
24/34 talířů* s přístrojem SelfCookingCenter® 62	24 / 34	1	1	1	40 / 32	82 / 63
	48 / 68	2	1	2	40 / 32	82 / 63
	72 / 102	3	1	3	40 / 32	82 / 63
42/52 talířů* s přístrojem SelfCookingCenter® 102	82 / 104	2	1	2	40 / 32	82 / 65
	126 / 156	3	1	3	40 / 32	82 / 65
	168 / 208	4	1	4	40 / 32	82 / 65
50/60 talířů* s přístrojem SelfCookingCenter® 201	100 / 120	2		–	32 / 25	70 / 55
	150 / 180	3		–	32 / 25	70 / 55
	200 / 240	4		–	32 / 25	70 / 55
84/100 / 120 talířů* s přístrojem SelfCookingCenter® 202	168 / 200 / 240	2		–	40 / 32 / 25	82 / 68 / 55
	252 / 300 / 360	3		–	40 / 32 / 25	82 / 68 / 55
	336 / 400 / 480	4		–	40 / 32 / 25	82 / 68 / 55

*Talíře do průměru 31 cm

Systém RATIONAL Finishing®



Systémy Finishing® pro bankety

Systém Finishing® obsahuje všechno důležité příslušenství, s nímž jej můžete ihned začít používat. Dále získáte významnou cenovou výhodu oproti objednávání jednotlivých součástí.

Systémy Finishing® pro bankety, typ 61, 101, 62 a 102. Složení:

stojanový vozík na talíře, tepelný kryt a přepravní vozík (jen ve spojení s vjezdovou ližinou na stojanový vozík, viz strany 17 a 19)

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

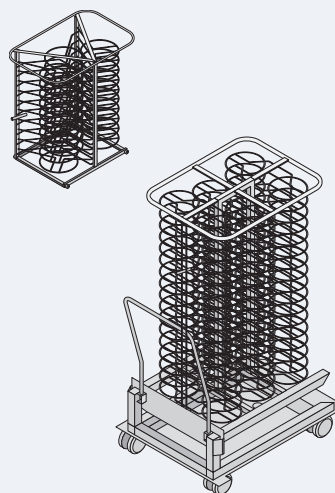
Systémy Finishing® pro bankety, typ 201 a 202. Složení:

stojanový vozík na talíře a tepelný kryt

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

Stojanový vozík na talíře (talíře do Ø 31 mm)

Na stojanových vozících na talíře lze pomocí systému Finishing® dokončit až 120 talířů najednou. Volná přístupnost ze všech stran a nízká hmotnost umožňuje rychlé a ergonomické vkládání a vyndávání talířů. Úzká konstrukce a velká kolečka s klidným chodem zajišťují lehkou přepravu i v případě nerovností.



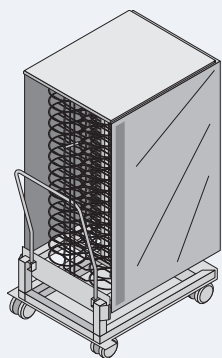
	Počet talířů	Max. výška talířů	Max. výška pokrmů	
Typ 61	20 talířů	25 mm	53 mm	Č.: 60.61.047
	15 talířů	32 mm	70 mm	Č.: 60.61.128
Typ 101	32 talířů	25 mm	53 mm	Č.: 60.11.030
	26 talířů	32 mm	70 mm	Č.: 60.11.149
Typ 62	34 talířů	32 mm	63 mm	Č.: 60.62.017
	24 talířů	40 mm	82 mm	Č.: 60.62.061
Typ 102	52 talířů	32 mm	63 mm	Č.: 60.12.022
	42 talířů	40 mm	82 mm	Č.: 60.12.062
Typ 201	60 talířů	25 mm	53 mm	Č.: 60.21.099
	50 talířů	32 mm	70 mm	Č.: 60.21.104
Typ 202	84 talířů	40 mm	82 mm	Č.: 60.22.182
	100 talířů	32 mm	63 mm	Č.: 60.22.109
	120 talířů	25 mm	53 mm	Č.: 60.22.108

Typ 61, 101, 62 a 102: Zajistěte vjezdovou ližinu!



Tepelný kryt

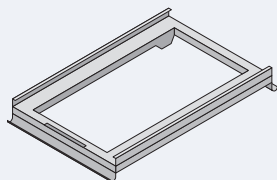
Speciální izolační materiály zajišťují, že jídlo můžete po dokončení procesu Finishing® až na 20 minut odstavit, aniž by ztratilo potřebnou teplotu. Tepelný kryt se snadno čistí a ve složeném stavu zabírá jen minimum místa.



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

Vjezdová ližina pro stojanový vozík

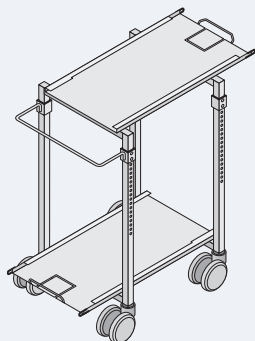
Pro používání stojanových vozíků s přístroji RATIONAL typu 61, 62, 101 a 102 je nutná vjezdová ližina.



Typ 61, 101	Č.: 60.61.226
Typ 62, 102	Č.: 60.62.094

Přepravní vozík na stojanový vozík

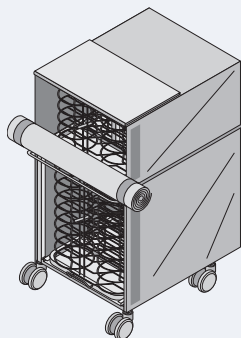
Díky vysoké stabilitě a maximální zatížitelnosti se přepravní vozíky RATIONAL dokonale hodí k pohodlnému vkládání a vyjímání stojanových vozíků.



Typ 61, 101	Standardní provedení, Výška 696 mm	Č.: 60.60.020
Typ 62, 102	Standardní provedení, Výška 696 mm	Č.: 60.60.678
Typ 61, 101	Výškově nastavitelné provedení 950-1.330 mm	Č.: 60.60.188
Typ 62, 102	Výškově nastavitelné provedení 950-1.330 mm	Č.: 60.70.160

Přepravní vozík s tepelným krytem pro sestavu Combi-Duo

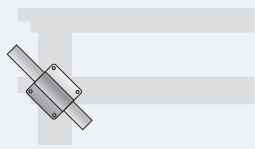
Kombinace výškově nastavitelného přepravního vozíku a dolního tepelného krytu byla vyvinuta speciálně pro používání systému Finishing® v přístrojích RATIONAL Combi-Duo. Stačí zvolit vhodný stojanový vozík na talíře a tepelný kryt pro horní přístroj a optimální řešení pro Finishing® je kompletní.



Typ 61/101	Č.: 60.70.920
Typ 62/102	Č.: 60.70.918

Keramická trubka s držákem

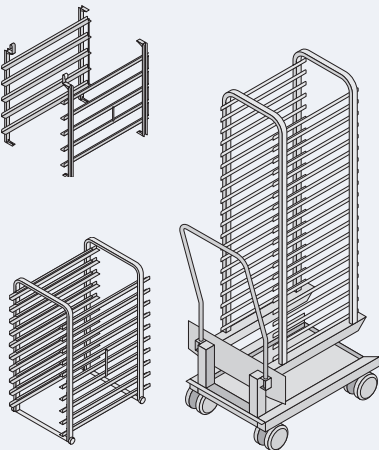
Pro používání funkce Finishing® se servírovacími tácy ve stojanovém vozíku při banketech.



Č.: 60.70.976

Provedení dle pekařských norem

Nadchněte své hosty čerstvým a voňavým pečivem – chlebem, houskami, koláči, muffiny a dalšími dobrotami. Speciální pečicí příslušenství RATIONAL, jež je k dispozici i v provedení dle pekařských norem, vám to umožní.



Závěsný rám a stojanový vozík dle pekařských norem (400 × 600 mm)

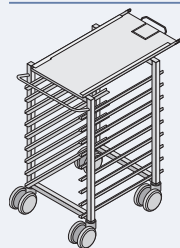
Závěsné rámy a stojanové vozíky dle pekařských norem jsou vybaveny ližinami ve tvaru L. Díky velké vzdálenosti mezi ližinami lze i při přípravě vyššího pečiva využít celou kapacitu přístroje RATIONAL. Za účelem zajištění pečicích plechů proti vyklouznutí mají zásuvky ve tvaru L vyvýšenou přední hranu.

Závěsné rámy dle pekařských norem 400 × 600 mm

Typ 61	Pět zásuvek	Č.: 60.61.247
Typ 101	Osm zásuvek	Č.: 60.11.367

Stojanový vozík dle pekařských norem 400 × 600 mm

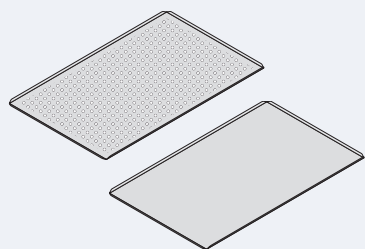
Typ 61	Pět zásuvek	Č.: 60.61.061
Typ 101	Osm zásuvek	Č.: 60.11.148
Typ 201	16 Einschübe	Č.: 60.21.222



Převážný vozík dle pekařských norem

Převážný vozík se dokonale hodí k vkládání a vyjímání stojanových vozíků. Převážný vozík dle pekařských norem nabízí devět zásuvek ve tvaru L, které pojmu pečicí plechy o rozměru 400 × 600 mm. Pohodlné vyjímání a plnění plechů umožňuje teleskopický výsuv.

Typ 61/101	Devět zásuvek	Č.: 60.60.932
------------	---------------	---------------



Plech na pečení perforované, plechy na smažení a pečení

Hliníkové pečicí plechy RATIONAL se vyznačují zejména dokonalou nepřilnavostí, extrémní robustností a dlouhou životností. Trávěná povrchová úprava TriLax® je odolná proti poškrábání a mytí v myčce nádobí, má příznivý vliv na opékání potravin dozlatova a je odolná proti vysokým teplotám a louhům.

Pečicí plechy (perforované)

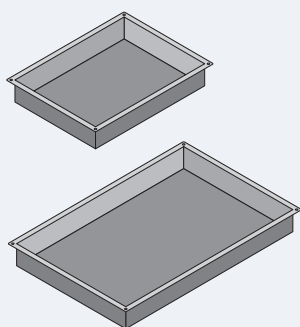
1/1 GN	Č.: 6015.1103	53 €
2/1 GN	Č.: 6015.2103	71 €
Provedení dle pekařských norem	Č.: 6015.1000	76 €

Plech na smažení a pečení (neperforované)

1/1 GN	Č.: 6013.1103
2/1 GN	Č.: 6013.2103
Provedení dle pekařských norem	Č.: 6013.1003

Granitové smaltované nádoby

Granitové smaltované nádoby RATIONAL se hodí zejména k pečení koláčů, třešňového těsta a pizzy. Výborná tepelná vodivost zajišťuje rovnoměrné opečení dozlatova i na spodní straně pečených potravin. Rohy nádob jsou plně vytvarované, díky čemuž lze vydávat i rohové kusy.



1/2 GN (325 × 265 mm)

Hloubka 20 mm	Č.: 6014.1202
Hloubka 40 mm	Č.: 6014.1204
Hloubka 60 mm	Č.: 6014.1206

2/1 GN (650 × 530 mm)

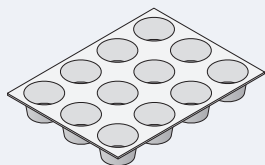
Hloubka 20 mm	Č.: 6014.2102
Hloubka 40 mm	Č.: 6014.2104
Hloubka 60 mm	Č.: 6014.2106

1/1 GN (325 × 530 mm)

Hloubka 20 mm	Č.: 6014.1102
Hloubka 40 mm	Č.: 6014.1104
Hloubka 60 mm	Č.: 6014.1106

Dle pekařských norem (400 × 600 mm)

Hloubka 20 mm	Č.: 6014.1002
Hloubka 40 mm	Č.: 6014.1004
Hloubka 60 mm	Č.: 6014.1006



Muffinové a timbálové formy

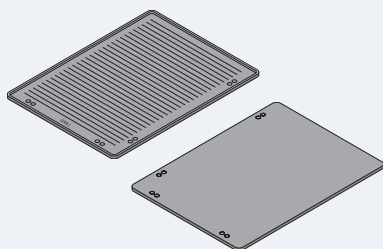
Muffinové a timbálové formy jsou vyrobeny z vysoce flexibilního materiálu. Ideálně se hodí k přípravě například zeleninových nákypů, masových timbálů, chlebového pudingu, pošírovaných vajec, nejrůznějších dezertů a mnoha dalších pochutin. Objem cca 100 ml.

1/1 GN	Č.: 60.17.1002
2/1 GN	Č.: 60.17.1001

Křupavá a šťavnatá pizza

Nadchněte své hosty čerstvou pizzou z přístroje SelfCookingCenter*. Nezáleží na tom, zda připravujete pizzu na italský nebo americký způsob, čerstvou či zmraženou, velkou či malou – se speciálně vyvinutým příslušenstvím RATIONAL se vám povede přesně dle vašich představ, nahoře šťavnatá a vespod krásně křupavá.

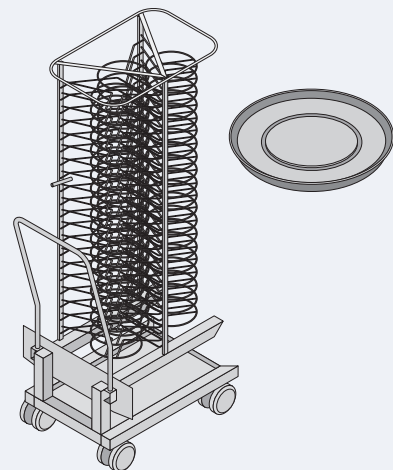
Přístroj SelfCookingCenter* se za méně než deset minut rozežřeje na 300 °C. Není proto nutné mít topení zapnuté neustále jako u běžné pece na pizzu. Ušetříte tak energii i čas.



Deska na grilování a pizzu

Se speciální vysoce tepelně vodivou deskou na grilování a pizzu RATIONAL profesionálně připravíte čerstvé pokrmy nebo pizzu. Zadní strana se hodí ke grilování steaků, zeleniny nebo také ryb. Deska na grilování a pizzu se vyznačuje zejména dokonalou nepřilnavostí, extrémní robustností a dlouhou životností. Třívrstvá povrchová úprava TriLax® se dá mýt v myčce nádobí, má příznivý vliv na opékání potravin dozlatova a je odolná proti vysokým teplotám a louhům.

1/1 GN	Č.: 60.70.943
Provedení dle pekařských norem	Č.: 60.71.237



Forma na pizzu pro stojanové vozíky

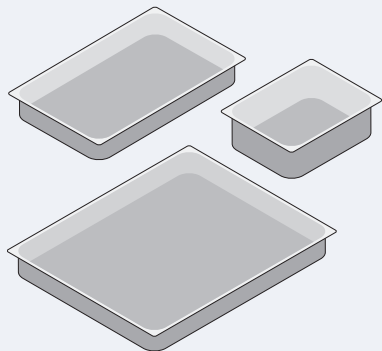
S formami na pizzu RATIONAL dokážete ve spojení se stojanovým vozíkem za pouhých deset minut upéct až 100 pizz (max. průměr 280 mm). Pizzy ve formách jednoduše vložte do stojanového vozíku na talíře a dopečte je v přístroji RATIONAL pomocí režimu Finishing* – budou dokonale šťavnaté a křupavé.

Pizza do PRŮMĚRU 280 mm	Č.: 60.71.158
Vhodné stojanové vozíky na talíře	
Typ 61 na 15 forem na pizzu	Č.: 60.61.128
Typ 101 na 26 forem na pizzu	Č.: 60.11.149
Typ 62 na 24 forem na pizzu	Č.: 60.62.061
Typ 102 na 42 forem na pizzu	Č.: 60.12.062
Typ 201 na 50 forem na pizzu	Č.: 60.21.104
Typ 202 na 84 forem na pizzu	Č.: 60.22.182
na 100 forem na pizzu	Č.: 60.22.109

Gastronorma

Teprve používání originálního příslušenství RATIONAL vám otevře neomezené možnosti přístrojů RATIONAL. Jen s nimi se vám podaří i speciální záležitosti, jako je příprava před smažených potravin, grilování kuřat a kachen a pečení celých jehňat nebo selat. Bez zdoluhavého otáčení připravíte i řízky a steaky. Originální příslušenství RATIONAL je speciálně přizpůsobeno přístrojům stejné značky. Vyznačuje se nejvyšší robustností, díky čemuž se nejlépe hodí pro každodenní tvrdé využívání v profesionální kuchyni.

Nádoby, nerezová ušlechtilá ocel



1/3 GN (325 x 176 mm)

Hloubka 20 mm	Č.: 6013.1302
Hloubka 40 mm	Č.: 6013.1304
Hloubka 65 mm	Č.: 6013.1306

1/2 GN (325 x 265 mm)

Hloubka 20 mm	Č.: 6013.1202
Hloubka 40 mm	Č.: 6013.1204
Hloubka 65 mm	Č.: 6013.1206
Hloubka 100 mm	Č.: 6013.1210

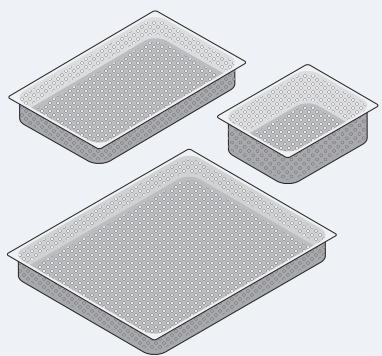
1/1 GN (325 x 530 mm)

Hloubka 20 mm	Č.: 6013.1102
Hloubka 40 mm	Č.: 6013.1104
Hloubka 65 mm	Č.: 6013.1106
Hloubka 100 mm	Č.: 6013.1110

2/1 GN (650 x 530 mm)

Hloubka 20 mm	Č.: 6013.2102
Hloubka 40 mm	Č.: 6013.2104
Hloubka 65 mm	Č.: 6013.2106
Hloubka 100 mm	Č.: 6013.2110

Nádoby děrované, nerezová ušlechtilá ocel



1/2 GN (325 x 265 mm)

Hloubka 55 mm	Č.: 6015.1265
Hloubka 90 mm	Č.: 6015.1295
Hloubka 140 mm	Č.: 6015.1215

1/1 GN (325 x 530 mm)

Hloubka 55 mm	Č.: 6015.1165
Hloubka 90 mm	Č.: 6015.1195
Hloubka 140 mm	Č.: 6015.1115

1/1 GN se sklopnými úchyty (325 x 530 mm)

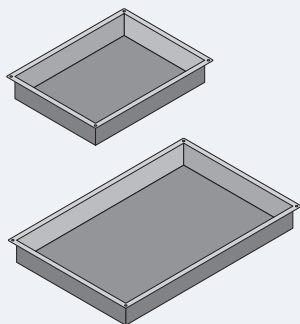
Hloubka 90 mm	Č.: 6016.1195
Hloubka 140 mm	Č.: 6016.1115

2/1 GN (650 x 530 mm)

Hloubka 65 mm	Č.: 6015.2165
Hloubka 100 mm	Č.: 6015.2195

Granitové smaltované nádoby

Granitové smaltované nádoby RATIONAL se hodí zejména k pečení koláčů, třeného těsta a pizzy. Výborná tepelná vodivost zajišťuje rovnoměrné opečení dozlatova i na spodní straně pečených potravin. Rohy nádob jsou plně vytvarované, díky čemuž lze vydávat i rohové kusy.



1/2 GN (325 x 265 mm)

Hloubka 20 mm	Č.: 6014.1202
Hloubka 40 mm	Č.: 6014.1204
Hloubka 60 mm	Č.: 6014.1206

1/1 GN (325 x 530 mm)

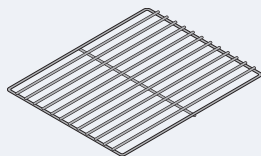
Hloubka 20 mm	Č.: 6014.1102
Hloubka 40 mm	Č.: 6014.1104
Hloubka 60 mm	Č.: 6014.1106

2/1 GN (650 x 530 mm)

Hloubka 20 mm	Č.: 6014.2102
Hloubka 40 mm	Č.: 6014.2104
Hloubka 60 mm	Č.: 6014.2106

Dle pekařských norem (400 x 600 mm)

Hloubka 20 mm	Č.: 6014.1002
Hloubka 40 mm	Č.: 6014.1004
Hloubka 60 mm	Č.: 6014.1006



Rošt, nerezová ušlechtilá ocel

1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	Č.: 6010.2101
Dle pekařských norem (400 × 600 mm)	Č.: 6010.0103

Plechý na pečení perforované, plechy na smažení a pečení

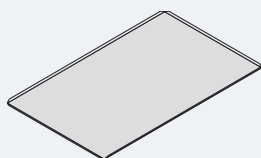
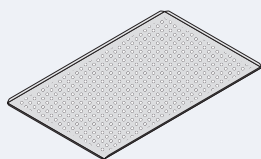
Hliníkové pečicí plechy RATIONAL se vyznačují zejména dokonalou nepřilnavostí, extrémní robustností a dlouhou životností. Třívrstvá povrchová úprava TriLax® má příznivý vliv na opékání potravin dozlatova a je odolná proti vysokým teplotám a louhům.

Pečicí plechy (perforované)

1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Č.: 6015.2103
Dle pekařských norem (400 × 600 mm)	Č.: 6015.1000

Plechý na smažení a pečení (neperforované)

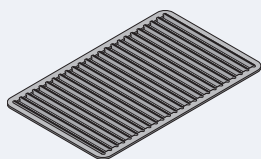
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Č.: 6013.2103
Dle pekařských norem (400 × 600 mm)	Č.: 6013.1003



Rošt CombiGrill®

S roštem CombiGrill® získáte na minutkových masech, rybách a zelenině dokonalý grilovací vzor. Rošt CombiGrill® je extrémně robustní a má dlouhou životnost. Třívrstvá povrchová úprava TriLax® má příznivý vliv na opékání potravin dozlatova a je odolná proti vysokým teplotám a louhům.

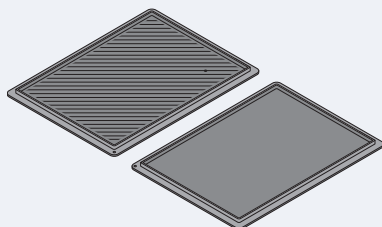
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6035.1017
-----------------------	---------------



Deska na grilování a pečení

S multifunkční deskou na grilování a pečení získáte na minutkových masech, rybách a zelenině dokonalý, diagonálně uspořádaný grilovací vzor. Díky okrajům na zadní straně se ideálně hodí k pečení potravin, které silně používají tuk nebo tekutiny (například šunka). Deska na grilování a pečení je extrémně robustní a má dlouhou životnost. Třívrstvá povrchová úprava TriLax® má příznivý vliv na opékání potravin dozlatova a je odolná proti vysokým teplotám a louhům.

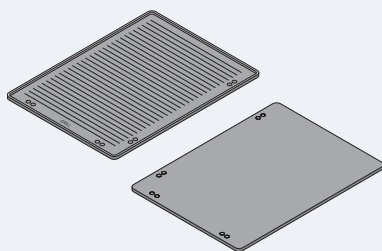
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 60.71.617
-----------------------	---------------



Deska na grilování a pizzu

Se speciální vysoce tepelně vodivou deskou na grilování a pizzu RATIONAL profesionálně připravíte čerstvé pokrmy nebo pizzu. Zadní strana se hodí ke grilování steaků, zeleniny nebo také ryb. Deska na grilování a pizzu se vyznačuje zejména dokonalou nepřilnavostí, extrémní robustností a dlouhou životností. Třívrstvá povrchová úprava TriLax® má příznivý vliv na opékání potravin dozlatova a je odolná proti vysokým teplotám a louhům.

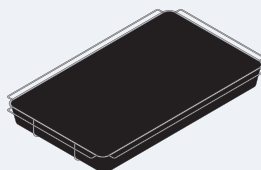
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 60.70.943
Dle pekařských norem (400 × 600 mm)	Č.: 60.71.237

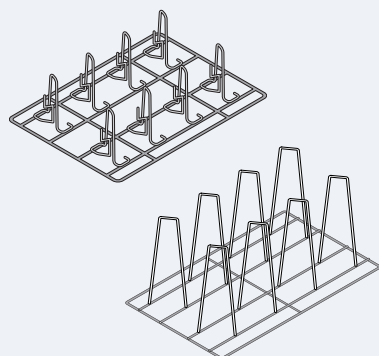


CombiFry®

S patentovanou nádobou CombiFry® je vůbec poprvé možné připravovat velké množství před smažených potravin. Zcela odpadají náklady na nákup, skladování a likvidaci tuku.

1/2 GN (325 × 265 mm)	Č.: 6019.1250
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6019.1150



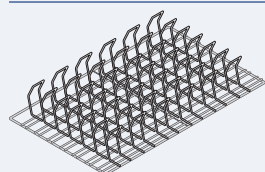
**Superspike na kuřata a kachny**

Vzpřímené uspořádání kuřat a kachen zajišťuje mimořádně šťavnaté prsní maso a křupavou a rovnoměrně dozlatova opečenou kůžičku.

Superspike na kuřata	Max. hmotnost	61	101	62	102	201	202	
Kapacita H4, 1/2 GN	1,300 g	16	24			48		Č.: 6035.1015
Kapacita H6, 1/1 GN	1,800 g	12	18	24	36	36	72	Č.: 6035.1016
Kapacita H8, 1/1 GN	1,300 g	16	24	32	48	48	96	Č.: 6035.1006
Kapacita H10, 1/1 GN	950 g	20	30	40	60	60	120	Č.: 6035.1010

Superspike na kachny

Kapacita 8: 1/1 GN	2,200 g	8	16	16	32	32	64	Č.: 6035.1009
--------------------	---------	---	----	----	----	----	----	---------------

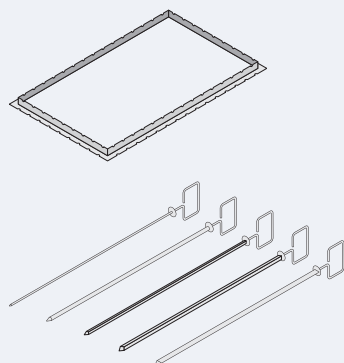
**Rošt na žebra**

Díky vertikálnímu uspořádání umožňuje rošt dokonale jemně předvařit žebra při optimálním využití kapacity, a to i přes noc.

1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6035.1018
-----------------------	---------------

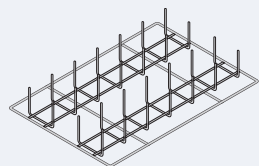
Špíz na grilování a tandoori

Špíz na grilování a tandoori se ideálně hodí k přípravě jakéhokoli druhu pokrmů na jehle. Nezáleží na tom, zda připravujete kousky masa a drůbeže, celou rybu nebo filé – s vhodným špízem zvládnete vše dokonale ugrilovat. Rám špízu a špízy vyrobené z kvalitní ušlechtilé oceli jsou extrémně robustní a dají se snadno mýt v myčce nádobí.



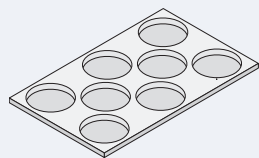
Rám na špízy na grilování a tandoori 1/1 GN	Č.: 60.72.224
Rám na špízy na grilování a tandoori 2/1 GN	Č.: 60.72.421
Sada 1/1 GN*	Č.: 60.72.414
Sada 2/1 GN*	Č.: 60.72.415
3x špíz 5 mm, délka 550 mm	Č.: 60.72.416
3x špíz 8 mm, délka 550 mm	Č.: 60.72.417
3x špíz 5 mm, délka 550 mm	Č.: 60.72.418
3x špíz 8 mm, délka 550 mm	Č.: 60.72.419
3x špíz na ryby plochý, 10 mm, délka 550 mm	Č.: 60.72.420

* Složení sady: 1 × rám na špízy a pět různých špízů

**Potato Baker**

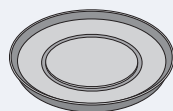
Jedinečné materiálové složení nádoby RATIONAL Potato Baker umožňuje připravit pečené brambory a kukuřičné klasy až o 50 procent rychleji, a to i bez hliníkové fólie.

1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6035.1019
-----------------------	---------------

**Multibaker**

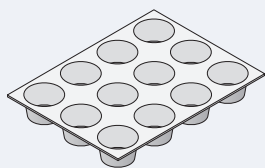
Nádoba Multibaker se hodí k přípravě většího množství sázených vajec, omelet, bramborových placek a tortil. Speciální teflonová vrstva zamezuje ulpívání potravin.

1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 60.71.157
-----------------------	---------------

**Forma na pizzu**

Forma na pizzu pro stojanové vozíky: S formami na pizzu RATIONAL dokážete ve spojení se stojanovým vozíkem za pouhých deset minut upéct až 100 pizz (max. průměr 280 mm). Pizzy ve formách jednoduše vložte do stojanového vozíku na talíře a dopečte je v přístroji RATIONAL pomocí režimu Finishing® – budou dokonale šťavnaté a křupavé.

Pizza do PRŮMĚRU 280 mm	Č.: 60.71.158
-------------------------	---------------



Muffinové a timbálové formy

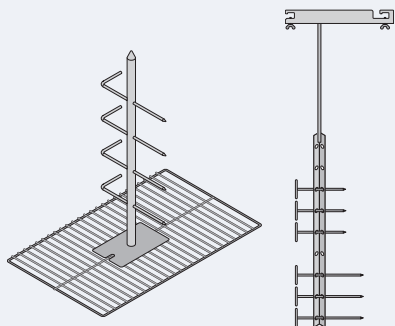
Muffinové a timbálové formy jsou vyrobeny z vysoce flexibilního materiálu. Ideálně se hodí k přípravě například zeleninových nákypů, masových timbálů, chlebového pudingu, pošírovaných vajec, nejrůznějších dezertů a mnoha dalších pochutin. Objem cca 100 ml.

1/1 GN (300 × 400 mm)

Č.: 6017.1002

2/1 GN (400 × 600 mm)

Č.: 6017.1001



Špíz na jehňata a selata (1 × jehně nebo 1 × sele)

Jednoduchá příprava celých jehňat a selat.
Stačí zasunout, zavěsit – hotovo.

Typ 101/102/201/202 do 8 kg (1/1 GN)

Č.: 60.70.819

Typ 201 do 30 kg (jeden špíz s nosičem)

Č.: 6035.1003

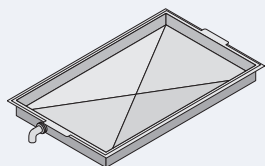
Typ 202 do 30 kg (jeden špíz s nosičem)*

Č.: 6035.1002

Volitelný špíz

Č.: 8710.1065

* Volitelný špíz na druhé jehně nebo sele.



Záchytná nádoba na tuk s uzávěrem odtoku (včetně víka a vypouštěcí hadice)

Ideální k zachytávání tuku při grilování a pečení. Záchytnou nádobu na tuk lze snadno a bezpečně vyprázdnit pomocí uzavíratelného kulového kohoutu.

1/1 GN (325 × 530 mm)

Č.: 8710.1135

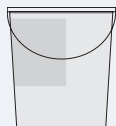
2/1 GN (650 × 530 mm)

Č.: 60.70.776

Čisticí produkty

Čisticí produkty jsou speciálně přizpůsobeny potřebám přístrojů RATIONAL. Jen používání originálních čisticích produktů RATIONAL vám zaručí, že si vaše investice zachová hodnotu. Výhody originálních čisticích produktů RATIONAL

- > Nejlepší výsledky čištění
- > Ideální dlouhodobá péče
- > Minimální náklady na čištění a péči
- > Silný účinek proti nečistotám i vápnu
- > Maximální provozní bezpečnost
- > Nejvyšší vydatnost
- > Optimální hygienická bezpečnost pro zdravá jídla

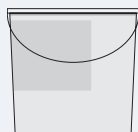


Čisticí tablety RATIONAL pro všechna zařízení SelfCookingCenter®

Čisticí tablety s novým intenzivním komplexem účinných látek, vyvinuté firmou RATIONAL, vždy zaručují maximální čisticí účinek. Jsou vysoce koncentrované a díky tomu i mimořádně vydatné.

Čisticí tablety, 100 kusů

Č.: 56.00.210



Ošetřovací tablety RATIONAL pro přístroje SelfCookingCenter® s funkcí CareControl

Vysoce účinné ošetřující substance aktivně chrání a rozhodujícím způsobem prodlužují životnost vašeho přístroje SelfCookingCenter®. Speciální odvápnovací přísady obsažené v tabletách zabráňují usazování vápna již před jeho vznikem. Trvale zaručují nejvyšší provozní spolehlivost, a to i bez zařízení na změkčování vody a náročného odvápnování.

Ošetřovací tablety, 100 kusů

Č.: 56.00.562

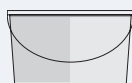


Lešticí tablety RATIONAL pro přístroje SelfCookingCenter® bez funkce CareControl

Vysoce účinné ošetřující substance aktivně chrání a rozhodujícím způsobem prodlužují životnost vašeho přístroje SelfCookingCenter®. Varný prostor bude hygienicky čistý a lesklý.

Lešticí tablety, 50 kusů

Č.: 56.00.211

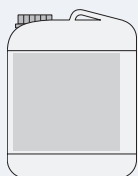


Odvápňovací tablety RATIONAL pro všechna zařízení SelfCookingCenter®

Odvápňovací tablety zajišťují snížení pěnivosti v případě silně pěnivé vody.

Odvápňovací tablety, 120 kusů

Č.: 56.00.598



Tekutý čisticí prostředek pro CombiMaster® a ClimaPlus Combi®

Tekuté čisticí a lešticí prostředky RATIONAL byly speciálně vyvinuty v našich laboratořích. Tvoří dokonalý celek zajišťující hygienickou čistotu a péči.

Speciální jemný čisticí prostředek – při znečištění z vaření < 200 °C, neleptavý, 10 litrů (pro CPC se systémem CleanJet® a ruční čištění)

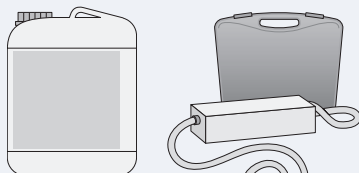
Č.: 9006.0136

Čisticí prostředek na grily proti úporným nečistotám, 10 litrů (pro CPC se systémem CleanJet® a ruční čištění)

Č.: 9006.0153

Lešticí prostředek, 10 litrů (pro CPC se systémem CleanJet®)

Č.: 9006.0137



Odvápňovač, čerpadlo na odvápnovač

K účinnému odvápnění parního generátoru pomocí speciálních ošetřovacích substancí.

Odvápňovač, 10 litrů

Č.: 6006.0110

Elektrické čerpadlo na odvápnovač

Č.: 60.70.409



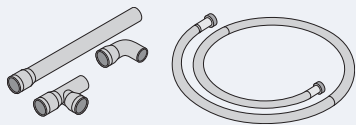
Ruční čisticí pistole

Ruční rozstříkovací pistole vyrobená z pevného plastu se snadno obsluhuje a je mimořádně odolná. Vestavěný pumpičkový mechanismus vytváří přetlak, díky němuž postříkáte čištěná místa pouhým stisknutím tlačítka.

Rozstříkovací pistole k ručnímu čištění

Č.: 6004.0100

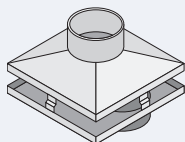
Instalace



Sada pro připojení přístroje, typ 61-202

Sestává z přívodní hadice na vodu (2 m) a z odpadního potrubí DN 50.

Č.: 60.70.464



Přerušovač kondenzace

Zajišťuje rychlejší vztlak páry a jiných výparů z odvětrávací trubice. Výpary je tak možné cíleně odvádět potrubím do odvodu.

Typ 61, 101, 62

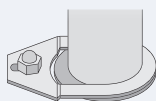
Č.: 60.72.591

Typ 102

Č.: 60.72.592

Typ 201, 202

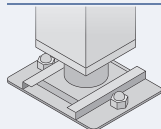
Č.: 60.72.593



Upevnění pro stolní přístroje, typ 61, 101, 62 a 102

Slouží k upevnění přístrojů RATIONAL na nosné skříni.

Č.: 60.70.463



Podlahové upevnění pro nosné skříně a přístroje RATIONAL typu 201 a 202

Součást dodávky přístrojů RATIONAL typu 201/202.

Č.: 8700.0317

KitchenManagement System

Nový KitchenManagement System umožňuje přes síť automaticky shromažďovat všechna důležitá data HACCP z libovolného počtu přístrojů RATIONAL. Během několika málo minut si můžete vytvořit vlastní varné programy a přehledně je spravovat v knihovně. Varné programy nebo nové aktualizace lze prostým kliknutím myši odeslat do všech připojených přístrojů RATIONAL. KitchenManagement System vám dále zajistí bezplatný přístup k bezpočtu varných programů, které jsou k dispozici členům ClubRATIONAL.

KitchenManagement System

Softwarový balíček

Č.: 60.72.660



Paměťový modul USB RATIONAL

Paměťový modul USB k uložení varných programů a dat HACCP

Č.: 42.00.162

Europe

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

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
F-68271 WITTENHEIM Cedex
TEL. +33 389 570 555
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
30020 Marcon (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 Cornellà (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
117105 г. Москва,
Тел: +7 495 663 24 56
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 International AG HELLAS
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ. +30 23920 39410
info@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Sp. z o.o.
02-690 Warszawa/POLAND
TEL. +48 22 8649326
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

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

RATIONAL International AG
İstanbul İrtibat Bürosu
Kadıköy, 34718 İstanbul
TEL./FAX +90 (0) 216 339 98 18
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-international.com

America

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

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 Inc.
Schaumburg, IL 60173
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rational-online.us

RATIONAL International AG
Office Mexico
CH-9435 Heerbrugg
TEL. EN MÉXICO +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

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
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL India
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 : shanghai.office@rational-china.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㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화+82-2-545-4599
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
Zaabeel Road, Dubai, UAE
PHONE +971 4 337 5455
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-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

