

# Аксессуары RATIONAL.

Откройте для себя новые  
ВОЗМОЖНОСТИ.



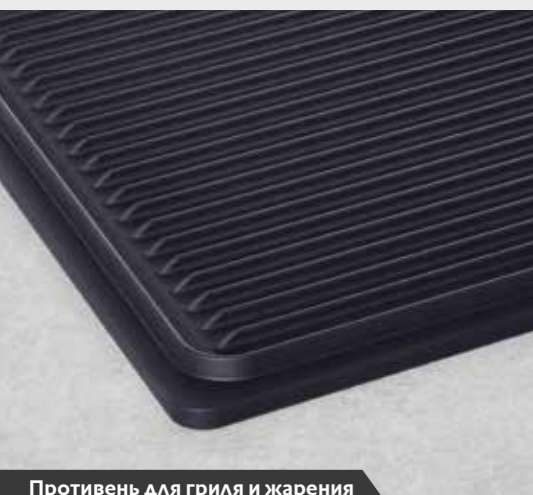


## Аксессуары RATIONAL. Надежность в работе.

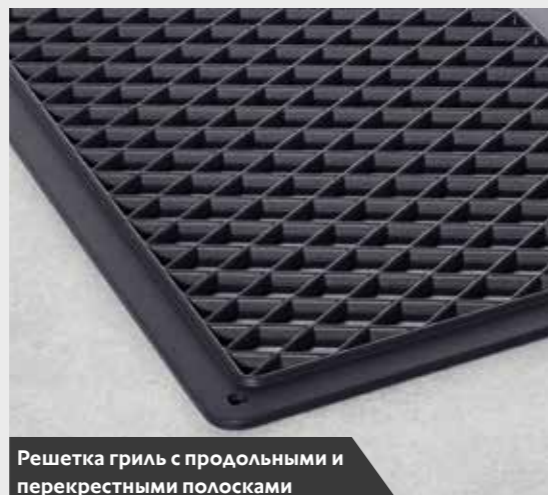
Получите максимум от Вашего аппарата с помощью оригинальных аксессуаров RATIONAL. Будь то стейки на гриле, сочный пирог киш, пышные хлебобулочные изделия или хрустящие шницели – насладитесь многообразием, используйте по максимуму Ваш аппарат и забудьте о такой рутине как переворачивание стейка или очистка трудноудаляемых загрязнений.

Отличительная черта аксессуаров RATIONAL – оптимальная передача тепла, а также высочайшая прочность и исключительно долгий срок службы. Покрытие TriLax обеспечивает превосходные анти-пригарные свойства, способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °С.

Кроме того, мы предлагаем широкий ассортимент различных аксессуаров от специальных вариантов установки до изделий для очистки и ухода, которые отвечают Вашим индивидуальным требованиям.



Противень для гриля и жарения



Решетка гриль с продольными и поперечными полосками



Противень для жарения и выпекания



Multibaker

### Аксессуары RATIONAL.

#### Ваши универсальные спутники:

- > Аксессуары для профессионалов идеально подходят для гриля, выпечки, жарения, фритирования, приготовления на пару и с помощью системы Finishing®
- > Всегда оптимальное решение для установки
- > Средства RATIONAL для очистки и ухода

## Противень для гриля и жарения.

Сочные, хрустящие блюда с традиционным рисунком гриля.



### Обзор преимуществ:

- > Традиционный рисунок гриля
- > Характерный вкус приготовленных на гриле блюд
- > Возможность использовать с двух сторон
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Легкая очистка

TriLax

Удивите Ваших гостей сочным мясом, рыбой или овощами, приготовленными на гриле. На стороне для гриля легко получается традиционный рисунок и типичный вкус гриля.

На стороне для жарения имеется бортик, благодаря которому даже самые жирные продукты для быстрого обжаривания получают поджаристыми. Это делает Ваш противень для гриля и жарения идеальным дополнением для приготовления меню à la carte.

1/1 GN (325 x 530 мм)

£: 60.71.617

## Форма для гриля и пиццы.

Настоящая итальянская пицца – хрустящая и сочная.



### Обзор преимуществ:

- > Тонкий рисунок гриля
- > Характерный вкус приготовленных на гриле блюд
- > Можно использовать с двух сторон
- > Хрустящая и красиво подрумяненная выпечка
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Легкая очистка

TriLax

На тыльной стороне наряду со свежей пиццей или полуфабрикатами Вы можете также готовить пироги «фламмухен» или традиционный лаваш. Благодаря температурам до 300 °С и прекрасной теплопроводности продукты получаются хрустящими и равномерно подрумяненными.

Рёбристая структура стороны с грилем особенно хорошо подходит для приготовления на гриле овощей, рыбы и других продуктов.

2/3 GN (325 x 354 мм)

£: 60.73.798

1/1 GN (325 x 530 мм)

£: 60.70.943

Пекарь (400 x 600 мм)

£: 60.71.237

## Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками.

До 160 ромштексов всего за 15 минут.



Сторона с продольными полосками



Сторона с перекрестными полосками



### Обзор преимуществ:

- > Два различных рисунка гриля с помощью одной решетки
- > Предварительный нагрев не требуется
- > Подходит для большого объема загрузки
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Легкая очистка

У Вас есть выбор: благодаря инновационной конструкции новой решетки для гриля с продольными и перекрестными полосками Вы можете готовить продукты с 2 различными рисунками с помощью одной решетки.

В зависимости от используемой стороны продукты приобретают классические полоски гриля или рисунок, популярный в американских стейк-хаусах. Решетка отличается исключительной прочностью и долговечностью. Покрытие TriLax способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °C. Продукты для гриля можно просто выложить на холодную решетку и сразу загрузить в аппарат. Предварительный нагрев не требуется благодаря превосходной теплопроводности специального сплава.

1/2 GN (325 x 265 мм)	£:	60.73.802
2/3 GN (325 x 354 мм)	£:	60.73.801
1/1 GN (325 x 530 мм)	£:	60.73.314

TriLax

## CombiFry®.

200 порций картофеля фри за 15 минут.



Большое количество картофеля во фритюре всего за 15 минут – возможно благодаря CombiFry®:



Патент

- > 15 порций (3 кг) в аппарате SelfCookingCenter® XS тип 6 2/3 с функцией iLevelControl
- > 30 порций (6 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 61 с функцией iLevelControl
- > 60 порций (12 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 62 с функцией iLevelControl
- > 50 порций (10 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 101 с функцией iLevelControl
- > 100 порций (20 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 102 с функцией iLevelControl
- > 100 порций (20 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 201 с функцией iLevelControl
- > 200 порций (40 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 202 с функцией iLevelControl

С помощью запатентованного аксессуара CombiFry® впервые стало возможно готовить без дополнительного масла большие количества продуктов, предварительно обжаренных во фритюре, например рыбные наггетсы, картофель фри и картофельные дольки. Здоровые и вкусные блюда.

Эти бренды рекомендуют RATIONAL CombiFry®



1/2 GN (325 x 265 мм)	£:	6019.1250
2/3 GN (325 x 354 мм)	£:	60.73.619
1/1 GN (325 x 530 мм)	£:	6019.1150

### Обзор преимуществ:

- > На 95 % меньше масла
- > На 40 % меньше калорий
- > Большие объемы
- > Оптимальное подрумянивание и хрустящая корочка

## Форма для жарения и выпекания.

Классические блюда в форме готовятся проще простого.



Набор (16 см)



Набор (25 см)



Заявка на патент

С помощью формы для жарения и выпекания вы сможете приготовить практически любые классические жареные блюда: оладьи, тортильи, киши, пироги и небольшую выпечку, например Тарт Татен. Благодаря прекрасной теплопроводности и ребристой поверхности дна за несколько минут можно добиться равномерного подрумянивания коржа. Благодаря основе специальной формы, доступной в обоих размерах, обеспечивается надежное, простое использование формы без опасности выскользывания.

### Обзор преимуществ:

- > Всегда нужный размер – 16 или 25 см
- > Равномерное подрумянивание благодаря ребристому дну
- > Простое использование благодаря боковым ручкам
- > Специальные выступы для легкой установки форм одна на другую
- > Поднос для надежного использования без риска выскользывания
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Легкая очистка

### Малая форма для выпекания и жарения (Ø 16 см)

Малая форма для выпекания и жарения	£:	60.73.271
Поднос 1/1 GN, малый	£:	60.73.212
Набор (4 шт. вкл. поднос)	£:	60.73.286

### Большая форма для выпекания и жарения (Ø 25 см)

Большая форма для выпекания и жарения	£:	60.73.272
Поднос 1/1 GN, большой	£:	60.73.216
Набор (2 шт. вкл. поднос)	£:	60.73.287

TriLax

## Multibaker.

До 160 яичниц-глазуний за 2 минуты.



### Обзор преимуществ:

- > Равномерное подрумянивание
- > Идеально подходит для большого объема загрузки
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Легкая очистка

TriLax

Multibaker подходит для приготовления яичниц, омлета, оладий и тортильи в больших количествах.

Специальное антипригарное покрытие помогает избежать пригорания продукта.

1/3 GN (325 x 176 мм)	2 формы	£:	60.73.764
2/3 GN (325 x 354 мм)	5 форм	£:	60.73.646
1/1 GN (325 x 530 мм)	8 форм	£:	60.71.157

# Противни для жарения и выпекания.

## Универсальные.



Противень для жарения и выпекания



Противень для выпекания перфорированный



### Обзор преимуществ:

- > Оптимальная равномерность
- > Большие объемы
- > Высокая прочность
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Простая очистка

TriLax

### Противень для жарения и выпекания

Шницели, медальоны, кусочки курицы, булочки, круассаны, изделия из слоеного теста, жареный картофель и многое другое – с помощью противней для жарения и выпекания Вы приготовите немислимое разнообразие различных блюд. Продукты равномерно подрумяниваются, остаются сочными с одновременно хрустящей корочкой

2/3 GN (325 x 354 мм)	£:	60.73.671
1/1 GN (325 x 530 мм)	£:	6013.1103
2/1 GN (650 x 530 мм)	£:	6013.2103
Пекарь (400 x 600 мм)	£:	6013.1003

### Противень для выпекания перфорированный

Для выпекания любых видов традиционных хлебобулочных изделий.

1/1 GN (325 x 530 мм)	£:	6015.1103
2/1 GN (650 x 530 мм)	£:	6015.2103
Пекарь (400 x 600 мм)	£:	6015.1000

# Ёмкости с гранитной эмалью.

## Идеально подходят для жарения, тушения, и запекания.



Ёмкость 40 мм



Ёмкость 60 мм

Ёмкости с гранитной эмалью RATIONAL практически не поддаются разрушению. Углы ёмкостей имеют четкую форму, что позволяет полностью доставать пироги и запеканку с сохранением формы порции.

Благодаря отличной теплопроводности продукты равномерно подрумяниваются, будь то хрустящие шницели, сочное жаркое или пышные пироги.

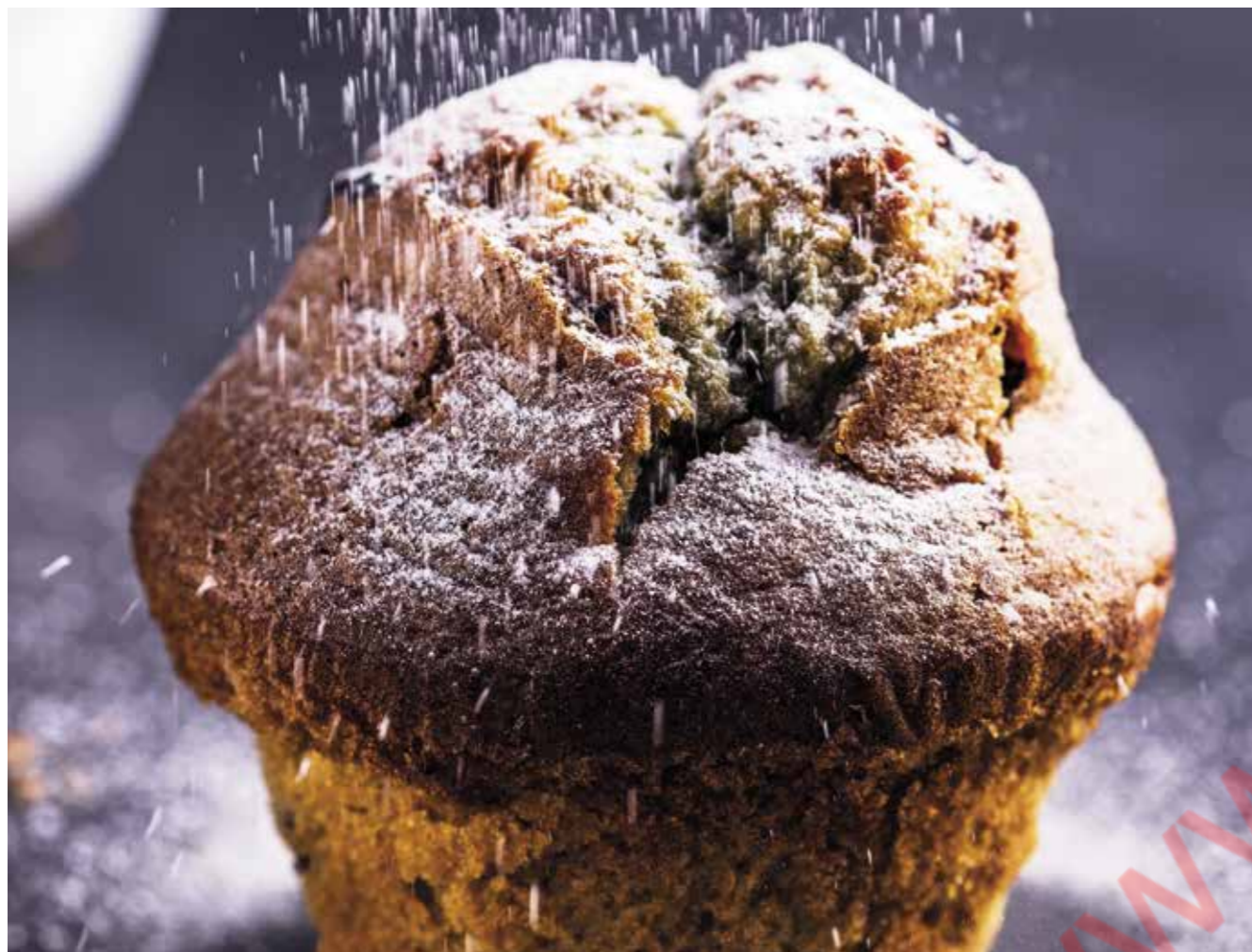
### Обзор преимуществ:

- > Оптимальная равномерность
- > Универсальность
- > Равномерное подрумянивание
- > Сохранение целостности порций
- > Высокая прочность

	1/2 GN (325 x 265 мм)	2/3 GN (325 x 354 мм)	1/1 GN (325 x 530 мм)	2/1 GN (650 x 530 мм)	Пекарь (400 x 600 мм)
глубина 20 мм	£: 6014.1202	£: 6014.2302	£: 6014.1102	£: 6014.2102	£: 6014.1002
глубина 40 мм	£: 6014.1204	£: 6014.2304	£: 6014.1104	£: 6014.2104	£: 6014.1004
глубина 60 мм	£: 6014.1206	£: 6014.2306	£: 6014.1106	£: 6014.2106	£: 6014.1006

## Форма для маффинов и тимбале.

Выпекать – это просто.



Формы для маффинов и тимбале изготавливаются из очень гибкого материала и имеют оптимальные антипригарные свойства. Объем 100 мл идеально подходит для приготовления овощных флангов, хлебного пудинга, рыбных тимбале, пошированных яиц и различных десертов.

### Обзор преимуществ:

- > Высокая гибкость
- > Отличные антипригарные свойства
- > Идеально подходят для нежных блюд
- > Максимальная прочность
- > Простая очистка



для 1/1 GN (300 x 400 мм)	12 форм	£: 6017.1002
для 2/1 GN (400 x 600 мм)	24 формы	£: 6017.1001

## Решётка CombiGrill®.

Готовить ни гриле — это легко.



### Обзор преимуществ:

- > Традиционный рисунок гриля
- > Предварительный нагрев не требуется
- > Подходит для большого объема загрузки
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Легкая очистка

TriLax

Благодаря специальной конструкции решетка CombiGrill® особенно хорошо подходит для приготовления большого количества продуктов на гриле. Продукты для гриля можно просто выложить на холодную решетку и сразу загрузить в аппарат. Предварительный нагрев решетки CombiGrill® не требуется благодаря превосходной теплопроводности специального сплава.

1/1 GN (325 x 530 мм)

£: 6035.1017

## Решетка для загрузки.

Идеальный рисунок гриля одной рукой.



Решетка CombiGrill® с решеткой для загрузки

Решетка для загрузки является идеальным дополнением к CombiGrill®. Она облегчает приготовление на гриле больших объемов продуктов, в том числе тонкой нарезки, таких как минутные стейки или овощи для гриля. Все продукты можно выложить на решетку для загрузки вне аппарата. Продукты одним хватом помещаются с помощью решетки для загрузки на решетку CombiGrill® в аппарате, и затем их также очень легко выгрузить из аппарата.

для 1/1 GN (325 x 618 мм)

£: 60.73.848

## Вертел для гриля и тандури. Многообразие прямо на вертеле.



Набор вертелов для гриля и тандури

### Обзор преимуществ:

- > Разная форма для универсального применения
- > Равномерное подрумянивание со всех сторон
- > Простота в обращении



Вертел для гриля и тандури предлагает удивительное разнообразие возможностей для применения. Мы предлагаем Вам вертелы различной формы поперечного сечения – круглые, квадратные или прямоугольные, чтобы у вас всегда был нужный вертел для мяса, рыбы, птицы или овощей.

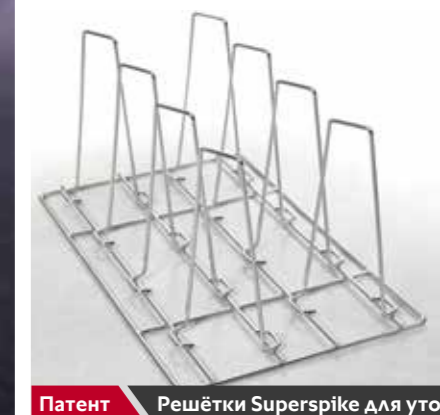
Набор 1/1 GN*	№:	60.72.414
Набор 2/1 GN*	№:	60.72.415
3 х вертела ○ 5 мм, длина 530 мм	№:	60.72.416
3 х вертела ○ 8 мм, длина 530 мм	№:	60.72.417
3 х вертела □ 5 мм, длина 530 мм	№:	60.72.418
3 х вертела □ 8 мм, длина 530 мм	№:	60.72.419
3 х плоских вертела для рыбы □ 4 х 10 мм, длина 530 мм	№:	60.72.420
Рама для вертела для гриля и тандури 1/1 GN	№:	60.72.224
Рама для вертела для гриля и тандури 2/1 GN	№:	60.72.421

\* Набор включает в себя: 1 рама для вертела и 5 различных вертелов.

## Решетки Superspike для цыплят и уток. До 96 цыплят всего за 40 минут.



Решётка Superspike для цыплят



Решётки Superspike для уток

Благодаря вертикальному расположению птицы и связанному с этим эффекту камина значительно сокращается время приготовления. Также обеспечивая сочную грудку и подрумяненную корочку.

Простая конструкция позволяет быстро установить аксессуар.

### Обзор преимуществ:

- > Простота в обращении
- > Сочная грудка
- > Хрустящая корочка
- > Короткое время приготовления
- > Большие объемы

### Решётка Superspike для цыплят

### Размер аппарата и вместимость

№ изд.	Размер GN	Ёмкость	Вес продукта	Размер аппарата и вместимость						
				XS Тип 6 2/3	Тип 61	Тип 101	Тип 62	Тип 102	Тип 201	Тип 202
6035.1015	1/2 GN	4 цыпленка	1300 г	4	16	24			48	
6035.1016	1/1 GN	6 цыплят	1800 г		12	18	24	36	36	72
6035.1006	1/1 GN	8 цыплят	1300 г		16	24	32	48	48	96
6035.1010	1/1 GN	10 цыплят	950 г		20	30	40	60	60	120
6035.1011		12 цыплят	950 г		24	36				

\* Только для использования с навесными рамами или с рамами с направляющими для гриль-систем.

### Решётки Superspike для уток

6035.1009	1/1 GN	8 уток	2200 г		8	16	16	32	32	64
-----------	--------	--------	--------	--	---	----	----	----	----	----

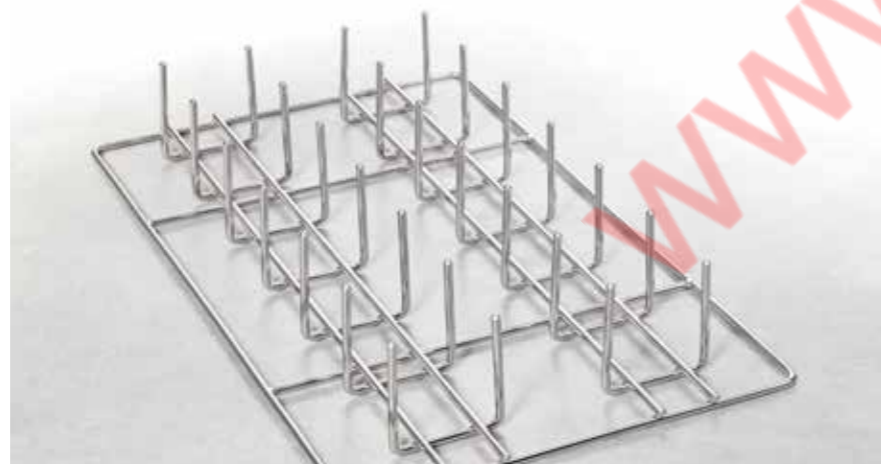
## Potato Baker.

До 560 штук печеного картофеля на 50 % быстрее.



### Обзор преимуществ:

- > На 50 % быстрее
- > Большое количество, отличное качество
- > Простота в обращении
- > Простая очистка



С помощью уникального Potato Baker от RATIONAL печеный картофель и початки кукурузы готовятся почти на 50 % быстрее даже без алюминиевой фольги.

1/1 GN (325 x 530 мм)

№: 6035.1019

## Решётка Spare Rib.

Приготовьте до 70 кг мяса заранее и по мере необходимости доводите до готовности на гриле.



**Патент** Благодаря вертикальному расположению свиных ребрышек на решетке Вы можете загрузить в аппарат до 3,5 кг продукта на решетку. Большой объем порций с максимальным качеством.

После предварительной обработки на свиных ребрышках можно создать хрустящую корочку.

1/1 GN (325 x 530 мм)

№: 6035.1018

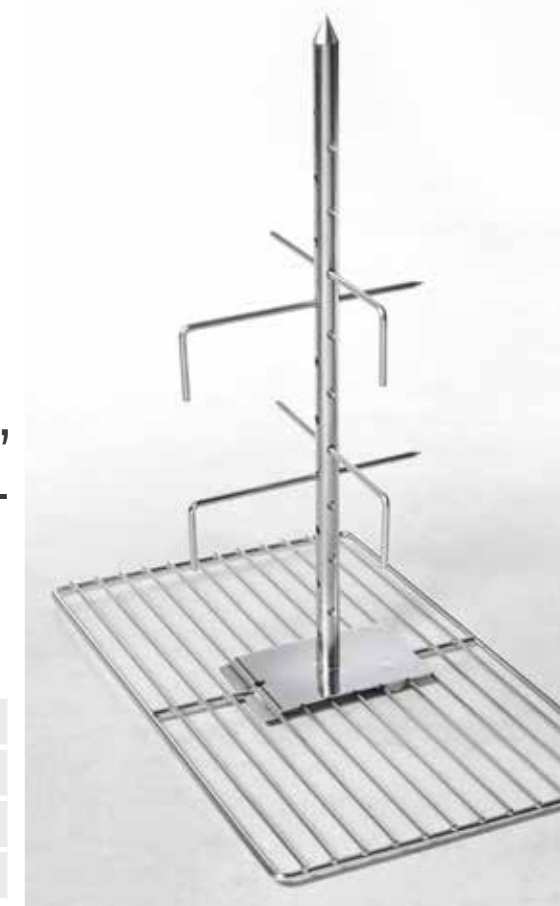
## Спица для приготовления ягнят и молочных поросят.

Закрепите тушку на спице, вставьте спицу в аппарат — и ГОВО.

Для легкого приготовления ягнят и молочных поросят целиком.

Тип 101/102/201/202 до 12 кг (1/1 GN)	№: 60.70.819
Тип 201 до 30 кг (1 вертел с держателем)	№: 6035.1003
Тип 202 до 30 кг (1 вертел с держателем)*	№: 6035.1002
Опциональный вертел	№: 8710.1065

\* Опциональный вертел для второго ягнёнка или молочного поросёнка.



## VarioSmoker.

Откройте для себя новый вкус копченых блюд.



Придайте мясу, рыбе и овощам пряный аромат и неповторимые оттенки копченого продукта. Непосредственно в аппарате RATIONAL.

Ваши блюда получают естественный копченый привкус, интенсивность которого вы можете регулировать в соответствии с предпочтениями — не требуется отдельная коптильная установка. Это стало возможным благодаря новому VarioSmoker, который можно использовать в аппарате в качестве аксессуара. Быстро, просто и экономно.

RATIONAL VarioSmoker      £: 60.73.008

## Аксессуары GN RATIONAL.

Высочайшее качество, превосходящее стандарты.

Толщина материала ёмкостей RATIONAL на 33 % превышает стандартную. Эта особенность гарантирует высокое качество блюд даже при большом объёме заполнения, долговечность, а также удобство использование в силу отсутствия острых краев.

Благодаря максимальному количеству отверстий продукты готовятся на пару равномерно и эффективно. Воспользуйтесь этим универсальным, прочным и долговечным аксессуаром для приготовления на пару овощей или «шведского стола».

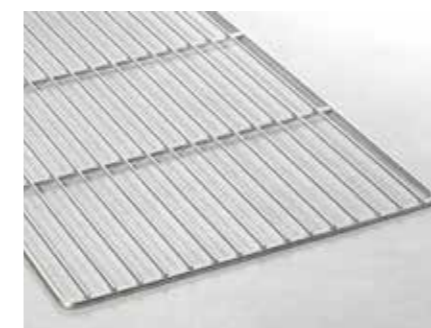


### Перфорированные ёмкости из нержавеющей стали

	1/2 GN (325 x 265 мм)	2/3 GN (325 x 354 мм)	1/1 GN (325 x 530 мм)	1/1 GN (325 x 530 мм) (с откидными ручками)	2/1 GN (650 x 530 мм)
глубина 40 мм		£: 6015.2304			
глубина 55 мм	£: 6015.1265		£: 6015.1165		
глубина 60 мм		£: 6015.2306			
глубина 65 мм					£: 6015.2165
глубина 90 мм	£: 6015.1295		£: 6015.1195	£: 6016.1195	
глубина 100 мм					£: 6015.2195
глубина 140 мм	£: 6015.1215		£: 6015.1115	£: 6016.1115	

### Ёмкости из нержавеющей стали

	1/3 GN (325 x 176 мм)	1/2 GN (325 x 265 мм)	2/3 GN (325 x 354 мм)	1/1 GN (325 x 530 мм)	2/1 GN (650 x 530 мм)
глубина 20 мм	£: 6013.1302	£: 6013.1202	£: 6013.2302	£: 6013.1102	£: 6013.2102
глубина 40 мм	£: 6013.1304	£: 6013.1204	£: 6013.2304	£: 6013.1104	£: 6013.2104
глубина 65 мм	£: 6013.1306	£: 6013.1206	£: 6013.2306	£: 6013.1106	£: 6013.2106
глубина 100 мм		£: 6013.1210	£: 6013.2310	£: 6013.1110	£: 6013.2110



### Решётка из нержавеющей стали

Идеально подходит для жарения.

2/3 GN (325 x 354 мм)	£: 6010.2301
1/1 GN (325 x 530 мм)	£: 6010.1101
2/1 GN (650 x 530 мм)	£: 6010.2101
Пекарь (400 x 600 мм)	£: 6010.0103

# Банкетная система Finishing®.

Так мероприятия превращаются в удовольствие.

Будь то 20, 100 или несколько тысяч порций, благодаря Finishing® блюда готовятся без стресса и спешки точно вовремя. В соответствии с количеством гостей предварительно приготовленные блюда сервируются на тарелках холодными и помещаются в специальные тележки-кассеты для хранения в охлажденном состоянии. Лишь незадолго до подачи блюд тарелки подготавливаются к раздаче с помощью системы Finishing® без спешки и без дополнительного персонала.



## Банкетные системы для настольных аппаратов

(включают в себя следующие компоненты: тележка-кассета для тарелок, термочехол и транспортировочная тележка)

Система Finishing® содержит все важные аксессуары для незамедлительного начала работы.

Тип 61	20 тарелок	£:	60.70.400
Тип 101	32 тарелки	£:	60.70.401
	26 тарелок	£:	60.70.801
Тип 62	34 тарелки	£:	60.70.402
Тип 102	52 тарелки	£:	60.70.403
	42 тарелки	£:	60.74.064

Необходима планка-направляющая!

## Банкетные системы для вертикальных аппаратов

(включают в себя следующие компоненты: тележка-кассета для тарелок и термочехол)

Тип 201	60 тарелок	£:	60.70.404
	50 тарелок	£:	60.70.802
Тип 202	120 тарелок	£:	60.74.065
	100 тарелок	£:	60.70.405
	84 тарелки	£:	60.74.066

## Термочехол

Специальные изоляционные материалы гарантируют хранение в горячем виде до 20 минут после Finishing®. Благодаря магнитной застежке можно быстро открывать и закрывать термочехол. Кроме того, он прост в очистке и не занимает много места для хранения.

Тип 61	£:	6004.1007
Тип 101	£:	6004.1009
Тип 62	£:	6004.1016
Тип 102	£:	6004.1014
Тип 201	£:	6004.1011
Тип 202	£:	6004.1012
Combi-Duo 61/101 внизу	£:	60.70.856
Combi-Duo 62/102 внизу	£:	60.70.884



Тележка-кассета для тарелок

## Транспортировочная тележка с термочехлом для Combi-Duo

Комбинация из регулируемой по высоте транспортировочной тележки и термочехла внизу была специально разработана для Finishing® с аппаратами Combi-Duo.

Тип 61/101 (транспортировочная тележка 60.60188 и термочехол 60.70.856)	£:	60.70.920
Тип 62/102 (транспортировочная тележка 60.70.160 и термочехол 60.70.884)	£:	60.70.918



Транспортировочная тележка

## Тележка-кассета для тарелок (тарелки диаметром до 31 см)

	Кол-во тарелок	Макс. высота тарелок	Макс. высота блюда		
Тип 61	20 тарелок	25 мм	53 мм	£:	60.61.047
	15 тарелок	32 мм	70 мм	£:	60.61.128
Тип 101	32 тарелки	25 мм	53 мм	£:	60.11.030
	26 тарелок	32 мм	70 мм	£:	60.11.149
Тип 62	34 тарелки	32 мм	61 мм	£:	60.62.017
	24 тарелки	40 мм	80 мм	£:	60.62.061
Тип 102	52 тарелки	32 мм	63 мм	£:	60.12.022
	42 тарелки	40 мм	82 мм	£:	60.12.062
Тип 201	60 тарелок	25 мм	53 мм	£:	60.21.099
	50 тарелок	32 мм	70 мм	£:	60.21.104
Тип 202	120 тарелок	25 мм	53 мм	£:	60.22.108
	100 тарелок	32 мм	66 мм	£:	60.22.109
	84 тарелки	40 мм	80 мм	£:	60.22.182

Тип 61, 101, 62 и 102: Необходима планка-направляющая!

## Планка-направляющая для тележек-кассет

Для использования рам с направляющими или тележек-кассет в аппаратах типа 61, 62, 101 и 102 необходима планка-направляющая.

Тип 61/101	£:	60.61.226
Тип 62/102	£:	60.62.094



Планка-направляющая для тележек-кассет

## Транспортировочная тележка для тележек-кассет

Стандартная транспортировочная тележка для:  
> подставок, высота 671 мм

Тип 61/101	£:	60.60.020
Тип 62/102	£:	60.60.678

Регулируемая по высоте транспортировочная тележка для:

> рабочих столов высотой до 1265 мм  
> регулируемых поставок до высоты 931 мм  
> Combi-Duo

Тип 61/101	£:	60.60.188
Тип 62/102	£:	60.70.160

# Combi-Duo.

Двойная гибкость — без дополнительного пространства.

Комбинация из двух аппаратов RATIONAL, установленных просто один над другим, открывает для Вас дополнительные возможности, если место на кухне — дефицит. Вы можете одновременно работать в разных рабочих режимах на той же площади — это обеспечивает максимальную гибкость. При этом управление нижним аппаратом просто и удобно осуществляется с панели верхнего аппарата.



XS Тип 6 2/3

## SelfCookingCenter® XS Тип 6 2/3

Комплект Combi-Duo для XS тип 6 2/3 на XS тип 6 2/3	£:	60.73.768
Подставка UG I для Combi-Duo XS тип 6 2/3 на XS тип 6 2/3 (Ш 634   Г 558   В 555 мм)	£:	60.31.020
UltraVent XS	£:	60.73.865
Комплект переходников Combi-Duo UltraVent XS	£:	60.73.945

## SelfCookingCenter® и CombiMaster® Plus 61 и 101

нижний аппарат	верхний аппарат	Тип 61	
		Электро	Газ
Тип 61, электро Тип 101, электро	Валки	£: 60.71.925	£: 60.71.925
	Ножки 150 мм	£: 60.71.926	£: 60.71.926
	Передвижн.	£: 60.71.927	£: 60.71.927
Тип 61, газ	Валки		£: 60.71.928
	Ножки 150 мм		£: 60.71.929
	Передвижн.		£: 60.71.930



Тип 61 и 101

Подставка UG I для Combi-Duo тип 61 на тип 61 Высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)	£:	60.30.362
Подставка UG I передвижная для Combi-Duo тип 61 на тип 61 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)	£:	60.30.363
Конденсационный вытяжной зонт UltraVent для электроаппаратов Combi-Duo	£:	60.72.322
Вытяжной зонт для электроаппаратов Combi-Duo	£:	60.72.316
Регулируемая по высоте транспортировочная тележка для типа 61/101	£:	60.60.188
Комплект "Встроенная система слива жира" для передвижных аппаратов с ножками	£:	60.73.303
Комплект "Встроенная система слива жира" для 61E/61E на UG I 210 мм	£:	60.73.301
Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира	£:	60.73.309

## SelfCookingCenter® и CombiMaster® Plus 62 и 102

нижний аппарат	верхний аппарат	Тип 62	
		Электро	Газ
Тип 62, электро Тип 102, электро	Валки	£: 60.71.931	£: 60.71.931
	Ножки 150 мм	£: 60.71.932	£: 60.71.932
	Передвижн.	£: 60.71.933	£: 60.71.933
Тип 62, газ	Валки		£: 60.71.934
	Ножки 150 мм		£: 60.71.935
	Передвижн.		£: 60.71.936

Подставка UG I для Combi-Duo тип 62 на тип 62 Высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)	£:	60.30.365
Подставка UG I передвижная для Combi-Duo тип 62 на тип 62 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)	£:	60.30.366
Регулируемая по высоте транспортировочная тележка для типа 62/102	£:	60.70.160
Комплект "Встроенная система слива жира" для передвижных аппаратов с ножками	£:	60.73.304
Комплект "Встроенная система слива жира" для 62E/62E на UG I 210 мм	£:	60.73.302
Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира	£:	60.73.309



Тип 62 и 102

## Выберите из 3 вариантов установки (не для XS тип 6 2/3)



### На роликах

Максимальная высота загрузки 1,60 м. Возможность передвижения для лёгкой очистки. Необходим сток в полу!



### Ножки аппарата RATIONAL 150 мм

Максимальная высота загрузки 1,68 м. Если отсутствует сток в полу.



### Передвижная установка, на колёсах

Максимальная высота загрузки 1,72 м. 2 ходовых колеса со стопорным тормозом.

# Подставки и шкафы-подставки.

## Для устойчивой установки аппарата.

Для устойчивой установки аппарата RATIONAL мы предлагаем подставки и шкафы-подставки из высококачественной, прочной нержавеющей стали. Все подставки и шкафы-подставки соответствуют требованиям действующих гигиенических норм.



Подставка UG I, XS



Подставка UG I



Подставка UG II



Подставка UG II Пекарь UG II



Шкаф-подставка US III



Шкаф-подставка US IV

	XS Тип 6 2/3	Combi-Duo XS Тип 6 2/3
Подставка UG I XS, открыта со всех сторон	Ш 634   Г 558   В 931 мм	Ш 634   Г 558   В 555 мм
Станд.	ℓ: 60.31.018	
Combi-Duo XS тип 6 2/3 на XS тип 6 2/3		ℓ: 60.31.020

	Тип 61 и 101	Тип 62 и 102
Подставка UG I, открыта со всех сторон	Ш 843   Г 587   В 671 мм	Ш 1 065   Г 799   В 671 мм
Станд.	ℓ: 60.30.320	ℓ: 60.30.324
Передвижн. (ходовые колеса, стопорный тормоз)	ℓ: 60.30.321	ℓ: 60.30.325

Подставка UG II, 14 пар направляющих, боковые стенки и верхняя панель	Ш 845   Г 724   В 671 мм	Ш 1 067   Г 934   В 671 мм
Станд.	ℓ: 60.30.328	ℓ: 60.30.331
Передвижн. (ходовые колеса, стопорный тормоз)	ℓ: 60.30.329	ℓ: 60.30.332

Подставка UG II Пекарь, 14 пар направляющих 400 x 600 мм, боковые стенки и верхняя панель	Ш 845   Г 732   В 671 мм	
Станд.	ℓ: 60.30.836	
Передвижн. (ходовые колеса, стопорный тормоз)	ℓ: 60.30.837	
Версия UltraVent (тип 61)	ℓ: 60.30.838	

Подставка UG III, 14 пар направляющих, боковые стенки, задняя стенка и верхняя панель	Ш 845   Г 724   В 671 мм	Ш 1 067   Г 934   В 671 мм
Станд.	ℓ: 60.30.334	ℓ: 60.30.339
Передвижн. (ходовые колеса, стопорный тормоз)	ℓ: 60.30.335	ℓ: 60.30.340

Шкаф-подставка US III версия UltraVent (тип 61 или 62) в сочетании с UltraVent или вытяжным зонтом, 20 пар направляющих, регулируемая высота до 931 мм	Ш 845   Г 724   В 931 мм	Ш 1 067   Г 934   В 931 мм
Станд.	ℓ: 60.30.337	ℓ: 60.30.342
Передвижн. (ходовые колеса, стопорный тормоз)	ℓ: 60.30.338	ℓ: 60.30.343

Подставка UG IV, 14 пар направляющих, 2-створчатые дверцы, закрыта со всех сторон	Ш 845   Г 724   В 671 мм	Ш 1 067   Г 934   В 671 мм
Станд.	ℓ: 60.30.344	ℓ: 60.30.348
Передвижн. (ходовые колеса, стопорный тормоз)	ℓ: 60.30.345	ℓ: 60.30.349

## Специальные варианты установки. Для любых условий.

### Комплект для встраивания SelfCookingCenter® XS

В зоне демонстрации визуальный эффект имеет большое значение. Комплект для встраивания включает в себя конденсационный вытяжной зонт UltraVent, полностью отводящий выходящий пар. Также входящий в комплект набор для облицовки предотвращает скапливание загрязнений в труднодоступных местах, соответствует гигиеническим требованиям и обеспечивает профессиональный внешний вид.

Комплект для встраивания SelfCookingCenter® XS    £: 60.74.063

### Мобильные аксессуары для выездного обслуживания. Лучшие результаты также во время выездного обслуживания.

#### Кейтеринговый комплект

Эти аксессуары (поддерживающая рама + ножки из нержавеющей стали) фиксируются под самим аппаратом вместо обычных ножек. Крепкие перила по бокам сделаны для защиты и удобного перемещения.

Тип 61/101	£: 60.73.111
Тип 62/102	£: 60.73.141

#### Подставка UG II кейтеринговой версии

14 пар направляющих. Боковые панели и верхняя часть подставки закрыты, задняя стенка открыта и укреплена сбоку. 4 колеса из нержавеющей стали диаметром 200 мм. Только в сочетании с кейтеринговым комплектом.

	Ш 1188   Г 724   В 778 мм	
Тип 61/101	Передвижн. (ходовые колеса, стопорный тормоз)	£: 60.30.890
Тип 62/102	Передвижн. (ходовые колеса, стопорный тормоз)	£: 60.30.891



## Вытяжное оборудование RATIONAL.

Для здорового воздуха на кухне.

### Вытяжной зонт

С помощью вентилятора пар автоматически отсасывается при открывании дверцы рабочей камеры (без устройств конденсации). Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время. Требуется наружное подключение.

### UltraVent

Благодаря технологии UltraVent происходит конденсация выходящего пара. Внешнее подключение и/или расширение существующей системы отвода воздуха для этой вытяжки не требуется. Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время.

### UltraVent Plus

Помимо технологии конденсации UltraVent, разработана система UltraVent Plus, которая включает в себя специальный фильтр. Он позволяет избежать паров и чада, который возникает при приготовлении продуктов гриль и жарения. Аппараты RATIONAL могут устанавливаться также в узких местах, таких как зоны демонстрации.



		Вытяжной зонт	UltraVent XS	UltraVent	UltraVent Plus
XS Тип 6 2/3	Электро		£: 60.73.865		
	Combi-Duo		£: 60.73.943		
Тип 61/101	Электро	£: 60.72.313		£: 60.72.320	£: 60.72.202
	Газ*	£: 60.72.317		£: 60.72.323	
	Combi-Duo**	£: 60.72.316		£: 60.72.322	£: 60.72.203
Тип 62/102	Электро	£: 60.72.318		£: 60.72.325	£: 60.72.204
Тип 201	Электро			£: 60.72.326	£: 60.72.205
Тип 202	Электро***			£: 60.74.067	

UltraVent, UltraVent Plus и вытяжной зонт для аппаратов с левой навеской дверцы доступны по запросу!

\* При использовании UltraVent и вытяжного зонта в газовом исполнении отработанный газ необходимо выводить в трубу или отдельную вытяжку.

\*\* UltraVent Plus нельзя монтировать на Combi-Duo в передвижном исполнении. Только для электроаппаратов.

\*\*\* Ограниченная мощность вытяжки и конденсации.

# Специальные аксессуары RATIONAL.

Всегда идеальное решение.



Въездная рампа

Патент



Возвышение для аппарата и тележек-кассет

## Въездная рампа

С помощью въездной рампы можно выровнять уклоны (до 3 %) пола на кухне. Таким образом обеспечивается плавный въезд рамы с направляющими в аппарат RATIONAL.

Тип 201	№:	60.21.080
Тип 202	№:	60.22.181

## Возвышение для аппарата и тележек-кассет

Расстояние аппарата RATIONAL от пола увеличивается на 70 мм. Только в сочетании с возвышением рамы с направляющими.

Возвышение для аппарата Тип 201/202	№:	60.70.407
Возвышение для тележек-кассет Тип 201	№:	60.21.184
Возвышение для тележек-кассет Тип 202	№:	60.22.184



## Ручка для тележек-кассет

Ручка тележки-кассеты зафиксирована и находится в легкой доступности. (входит в комплект поставки стандартных аппаратов)

Тип 201/202	№:	60.72.378
-------------	----	-----------



## Набор для подключения аппаратов

Состоит из водяного шланга (2 м) и сливных труб DN 50, а также переходника DN 40 на DN 50 для SelfCookingCenter® XS Тип 6 2/3.

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



## Теплозащитный экран для левой боковой стенки

Дополнительно устанавливаемый теплозащитный экран позволяет размещать рядом с левой стенкой аппарата сильно нагревающееся оборудование (например, гриль).

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



## Устройство отвода выхлопных газов (только для газовых аппаратов)

Для отвода выхлопных газов в трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).

Тип 61	№:	70.00.737
Тип 62	№:	70.00.768
Тип 101	№:	70.00.757
Тип 102	№:	70.00.769
Тип 201 (с глушителем)	№:	70.00.770
Тип 202 (с глушителем)	№:	70.00.771



## Сборник конденсата

Ускоряет отвод водяного пара и других испарений из вытяжной трубы. Благодаря этому водяной пар и другие испарения целенаправленно выводятся через трубопровод в вытяжную систему.

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



## Настенный кронштейн

Для экономящего место монтажа на стене (без крепёжного материала). Крепление и крепёжный материал следует подбирать совместно с архитектором / застройщиком и заказчиком.

XS Тип 6 2/3	№:	60.30.968
Тип 61	№:	60.70.963

# Средства по уходу за аппаратами.



Чистота – гигиена – охрана здоровья.

Средства по уходу подобраны специально в соответствии с потребностями аппаратов RATIONAL и отвечают самым высоким стандартам качества.



## Очищающие таблетки RATIONAL (для всех моделей SelfCookingCenter®)

Разработанные RATIONAL очищающие таблетки с новым интенсивным активным комплексом гарантируют высочайшее качество очистки. Они имеют высокую концентрацию и благодаря этому максимально эффективны.

## Таблетки Care RATIONAL (для аппаратов SelfCookingCenter® с системой Efficient CareControl)

Высокоэффективные ухаживающие вещества обеспечивают активный уход и значительно увеличивают срок службы аппарата SelfCookingCenter®. Специальные вещества для растворения накипи, содержащиеся в таблетках Care, предотвращают образование накипи. Всегда гарантируют максимальную безопасность в эксплуатации, даже без применения систем умягчения воды и без затратного удаления накипи.

Очищающие таблетки, 100 штук    ℓ:    56.00.210

Таблетки Care, 150 штук    ℓ:    56.00.562



## Ополаскивающие таблетки RATIONAL (для аппаратов SelfCookingCenter® без Efficient CareControl)

Высокоэффективные ухаживающие вещества обеспечивают активный уход и значительно увеличивают срок службы аппарата SelfCookingCenter®. Рабочая камера становится чистой и сияющей и соответствует гигиеническим нормам.

## Противопенные таблетки RATIONAL (для всех моделей SelfCookingCenter®)

Противопенные таблетки ограничивают образование пены при использовании воды с высокими вспенивающими свойствами.

Ополаскивающие таблетки, 50 штук    ℓ:    56.00.211

Противопенные таблетки, 120 штук    ℓ:    56.00.598



## Жидкий очиститель (для всех CombiMaster® и ClimaPlus Combi®)

Жидкий очиститель и ополаскивающее средство RATIONAL были специально разработаны в наших лабораториях. Они представляют собой идеальную комбинацию для очистки и ухода в соответствии с гигиеническими требованиями.

Специальный мягкий очиститель – для удаления загрязнений, возникающих при приготовлении пищи при температуре < 200 °С, не едкий, 10 литров (для CPC с CleanJet® и для ручной очистки)	ℓ:    9006.0136
Очиститель для гриля, для удаления стойких загрязнений, 10 литров (для CPC с CleanJet® и для ручной очистки)	ℓ:    9006.0153
Ополаскивающее средство, 10 литров (только для CPC с CleanJet®)	ℓ:    9006.0137



## Удалитель накипи, насос для удаления накипи

Для эффективного удаления накипи в парогенераторе с помощью специальных веществ.

## Ручной пистолет-распылитель

Ручной пистолет-распылитель, изготовленный из прочного пластика, отличается прочностью и простотой в использовании. С помощью встроенного насоса создается повышенное давление, и одним нажатием кнопки можно обрабатывать участки, требующие очистки.

Удалитель накипи, 10 литров	ℓ:    6006.0110
Электрический насос для удаления накипи	ℓ:    60.70.409

Ручной пистолет-распылитель для ручной очистки	ℓ:    6004.0100
--	-----------------

# Специальные аксессуары RATIONAL.

Незаменимая вещь!



## Аксессуары для приготовления блюд к завтраку

- > Multibaker для яичницы-глазуньи, оладьев или омлета
- > Противни для жарения и выпекания для приготовления колбасок и булочек к завтраку
- > Форма для жарения и выпекания для приготовления омлета, яичницы или блинов



## Аксессуары для приготовления блюд à la carte

- > Противни для жарения и выпекания
- > Емкости с гранитной эмалью (глубина 20 мм) для панированных шницелей
- > Противень для гриля и пиццы для приготовления мяса, рыбы и овощей на гриле, а также тарта фламбе или пиццы
- > Противень для гриля и жарения для приготовления мяса, рыбы и овощей на гриле
- > CombiFry® для приготовления картофельных долек, наггетсов, кальмаров или крокетов
- > Форма для жарения и выпекания для оладий, омлетов, пирогов тарт татен



## Аксессуары для приготовления блюд à la carte в системе Finishing®

- > Решетки из высококачественной стали для удобной загрузки тарелок



## Аксессуары для выездного обслуживания или производства

- > Ёмкости из высококачественной нержавеющей стали
- > Ёмкости перфорированные, из высококачественной нержавеющей стали для приготовления блюд на пару или пасты из свежего теста
- > Решетки из высококачественной нержавеющей стали для жаркого
- > Решетки Superspike для цыплят и уток
- > Ёмкости с гранитной эмалью для тушения, для открытых пирогов или запеканок
- > Решетки CombiGrill® для большого количества стейков
- > Противень для гриля и пиццы для блюд на гриле или бутербродов
- > Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками для большого количества стейков
- > Решетка CombiGrill® с решеткой для загрузки большого количества тонких продуктов
- > Решетка Spare Rib для приготовления свиных рёбрышек
- > VarioSmoker для копчения
- > Форма для жарения и выпекания для лепешек тортильяс, пирогов тарт татен или киш



## Аксессуары для выпекания

- > Противни для жарения и выпекания для круассанов или изделий из слоеного теста
- > Ёмкости с гранитной эмалью (глубина 20, 40 или 60 мм) для открытых пирогов
- > Перфорированные противни выпекания для хлеба, булочек и бретцелей
- > Противни для гриля и пиццы для тарт фламбе, пиццы
- > Форма для маффинов и тимбале
- > Форма для жарения и выпекания для тортов, блинов, пирогов со сладкой начинкой и омлетов



## Аксессуары для гриля

- > Противень для гриля и пиццы для тонкого рисунка гриля, а также для выпекания
- > Противень для гриля и жарения для ярко выраженного рисунка гриля
- > Решетка CombiGrill® для ярко выраженного рисунка гриля на стейках
- > Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками для различного рисунка гриль
- > Решетка CombiGrill® с решеткой для загрузки тонких продуктов
- > Вертел для гриля и тандури для приготовления мяса, рыбы, птицы и овощей
- > Спица для приготовления целиком тушек ягнят и молочных поросят

# Простое управление аппаратами и данными. Ваш виртуальный помощник.

## Система KitchenManagement

Новая система KitchenManagement позволяет автоматически получать через сеть все важные данные протокола HACCP с нескольких аппаратов RATIONAL (до 30). За несколько секунд можно создать собственную программу приготовления и поместить её в библиотеку, чтобы позднее использовать в любое время. Одним щелчком мыши Вы можете отправить программы приготовления или текущие обновления на все подключённые аппараты RATIONAL. Система KitchenManagement поддерживает следующие языки: русский, английский, немецкий, испанский, французский и итальянский.



Пакет программного обеспечения

£: 60.72.660



## Приложение RATIONAL Remote

Оставайтесь в курсе событий даже на расстоянии. С помощью нового приложения RATIONAL Remote Вы можете управлять и контролировать SelfCookingCenter® с Вашего iPhone. Так Вы точно знаете, что происходит, и всегда имеете контроль над приготовлением. Даже если Вы находитесь за пределами кухни.

Приложение можно загрузить бесплатно.

## USB-накопитель RATIONAL

С помощью оригинального USB-накопителя RATIONAL Вы можете бесплатно обновить программное обеспечение. Самая актуальная версия ПО находится в Club RATIONAL. Кроме того, Вы можете сохранять свои программы приготовления и переносить их на другие аппараты. Практичная выгрузка HACCP-данных позволяет Вам вести документацию в соответствии с требованиями пищевой гигиены.



USB-накопитель для работы с программами приготовления / данными HACCP

£: 42.00.162



[www.kiy-v.ua](http://www.kiy-v.ua)