

Apparecchi e accessori Catalogo 2011



Dal n° 1 nella preparazione di cibi caldi



SelfCookingCenter® whiteefficiency® e CombiMaster® Plus

Chiarimenti e indicazioni rilevanti

Base del prezzo: franco domicilio, compresi imballaggio e assicurazione per il trasporto, IVA esclusa.

Garanzia contrattuale: il periodo di garanzia per i nostri apparecchi è di 2 anni dalla data della fattura o dalla data comprovata dell'installazione. La durata di 2 anni della garanzia viene concessa solo se l'acquirente esibisce il certificato di garanzia per l'apparecchio in seguito alla registrazione corretta e completa della garanzia. Per tutte le operazioni commerciali si applicano le nostre condizioni generali di vendita, consegna e pagamento nella forma di volta in volta valida. Sono fatte salve modifiche tecniche migliorative. Sono fatte salve modifiche ai prezzi e ai codici degli articoli. Il presente listino prezzi è valido solo in Italia e sostituisce tutti i listini precedenti.

- Dotazioni di serie senza supplemento di prezzo
- Dotazioni speciali con supplemento di prezzo

Sarà nostro piacere informarvi in dettaglio sulle dotazioni speciali e sulle possibilità di personalizzazione degli apparecchi.

Per maggiori informazioni potete collegarvi al sito www.rational-online.it o contattare il servizio clienti RATIONAL.

Telefono: 041 5951909, e-mail: info@rational-online.it

Indice

<i>Dotazioni</i>	06
<i>SelfCookingCenter® whiteefficiency®</i>	08
<i>CombiMaster® Plus</i>	10
<i>Optional apparecchi</i>	12
<i>Combi-Duo – doppia flessibilità senza occupare spazio in più</i>	14
<i>Accessori: Modello 61 e modello 101</i>	16
<i>Modello 62 e modello 102</i>	18
<i>Modello 201 e modello 202</i>	20
<i>Accessori: Sistema Finishing® RATIONAL</i>	21
<i>Accessori: Formato pasticceria</i>	24
<i>Accessori: Formato gastronomia (GN)</i>	26
<i>Prodotti per la pulizia</i>	30
<i>Accessori speciali per l'installazione</i>	31
<i>KitchenManagement System</i>	31

Benvenuti!

Da quando, 35 anni fa, abbiamo inventato il Combi-Vapore, siamo spinti dall'ambizione di fornire ai cuochi di tutto il mondo lo strumento migliore per la preparazione di cibi caldi. A tale scopo, ci concentriamo sullo sviluppo di soluzioni in grado di unire efficienza e semplicità, di sostenere creatività e varietà e di garantire qualità elevata e costante.

Proprio per questo ci occupiamo quotidianamente dei dettagli più significativi della cottura, ovvero come ottenere una qualità eccelsa dei cibi in modo semplice e oltremodo efficiente. È così che siamo diventati leader di tecnologia e mercato. Abbiamo sempre l'apparecchio adatto alle vostre esigenze. La straordinaria tecnologia RATIONAL si ripaga da sola in qualsiasi attività di produzione pasti, da 30 coperti in su. Potete scegliere tra SelfCookingCenter® whiteefficiency® e CombiMaster® Plus. Questi apparecchi sono disponibili in versione elettrica e a gas, con sei capacità diverse. Avete inoltre a disposizione numerose versioni speciali.

La nostra promessa ai clienti:

Vi diamo la certezza di aver preso la decisione d'acquisto giusta attraverso:

> Il concetto whiteefficiency®

whiteefficiency® è per noi un approccio completo. Ha inizio dallo sviluppo del prodotto. In questa fase, insieme alle università, studiamo soluzioni innovative in grado di ridurre al minimo il consumo di risorse. Prosegue poi con la nostra produzione con certificazione ambientale, nella sostenibilità con cui vengono realizzati i processi di logistica e distribuzione, così come nel ritiro e riciclaggio dei nostri vecchi apparecchi. Tuttavia, vale soprattutto per l'impiego degli apparecchi nelle cucine dei nostri clienti. Basti pensare che, con il SelfCookingCenter®, gran parte dei consumi di energia, acqua o tempo viene risparmiata grazie a processi di cottura ottimizzati.



> Qualità dei prodotti comprovata

I prodotti RATIONAL sono robusti, lavorati con cura e fabbricati presso la sede tedesca. Essenziale a tale riguardo è la realizzazione secondo il principio „Un uomo, un apparecchio“. Ciascun collaboratore del reparto produzione si assume la totale responsabilità per la qualità del prodotto da lui assemblato. Alla fine, sarà il suo nome a comparire sulla targhetta identificativa e a garantire la qualità dell'apparecchio. La collaborazione con i nostri fornitori si basa su standard qualitativi elevatissimi. Lavoriamo continuamente per migliorare i nostri prodotti, così come per garantirne l'affidabilità e la durata.

La qualità dei nostri prodotti e processi viene premiata regolarmente da parte di istituti riconosciuti a livello internazionale.



> Il nostro servizio di assistenza COMPLETO

Una fitta rete di centri formativi nei quali si svolgono regolari dimostrazioni rende più facile convincersi della qualità, delle applicazioni, dell'elevata redditività e della semplicità d'uso.

Anche dopo l'acquisto, ci distinguiamo per il nostro ampio pacchetto di assistenza, di cui fanno parte tanto le formazioni professionali, quanto il costante supporto applicativo. Senza contare che vantiamo una fitta rete di assistenza in tutto il mondo. I PARTNER DEL SERVIZIO ASSISTENZA RATIONAL evadono l'80% degli ordini il giorno stesso. Questo innovativo modello di assistenza ha ottenuto il premio intersettoriale per la gestione dell'assistenza.



Non puntiamo solo ad una promessa di qualità per i nostri prodotti, bensì anche al desiderio di soddisfarvi sempre un po' di più, giorno dopo giorno.



Dotazioni

Apparecchi:

	Modello 61/101/62/102		Modello 201/202	
	SelfCooking Center*	CombiMaster* Plus	SelfCooking Center*	CombiMaster* Plus
Funzioni				
SelfCookingControl® con 7 modalità operative: carne, pollame, pesce, contorni, piatti a base di uova, prodotti da forno, Finishing®	■		■	
HiDensityControl®: ripartizione brevettata dell'energia all'interno della camera di cottura	■		■	
Efficient LevelControl® ELC* – Caricamenti misti con monitoraggio automatico dei ripiani e regolazione dei tempi di cottura per ogni ripiano in base al caricamento	■		■	
Combi-Vapore con 3 modalità operative: vapore 30 °C-130 °C, aria calda 30 °C-300 °C, combinazione di vapore e aria calda 30 °C-300 °C	■	■	■	■
ClimaPlus Control® – Misurazione, impostazione e regolazione dell'umidità precisissime	■		■	
ClimaPlus* – Misurazione dell'umidità, impostazione e regolazione a 5 livelli		■		■
Processi Finishing® automatici per banchetti al piatto, buffet, à la carte, ecc.	■		■	
Finishing® manuale		■		■
Cottura Delta-T per cuocere delicatamente pezzi di carne di grandi dimensioni	■		■	
Funzionamento				
Funzionamento autoesplicativo, si adatta all'uso corrente	■		■	
MyDisplay – Visualizzazione configurabile in base all'utente (immagini, testi, ecc.)	■		■	
Display TFT a colori e touchscreen con simboli autoesplicativi per la massima facilità d'uso	■		■	
Manopola di regolazione centrale con funzione "Push" per confermare i dati inseriti	■		■	
Manopola per modalità operative, temperatura, temperatura del nucleo e impostazione del tempo		■		■
Blocco della programmazione e delle funzioni impostabile in base alle esigenze dell'utente (3 livelli)	■		■	
Blocco programmazione		■		■
Funzione di aiuto online, manuale d'uso online e manuale applicativo (ricettario) online	■		■	
Pulizia, manutenzione e sicurezza operativa				
CareControl – sistema di pulizia e manutenzione automatico per camera di cottura e generatore di vapore – Riconoscimento automatico del grado di sporcizia e delle condizioni dell'apparecchio – Visualizzazione automatica del livello di pulizia ottimale e della quantità di detergenti necessari – Decalcificazione automatica – non è necessario collegarsi ad un sistema di addolcimento esterno	■		■	
Pastiglie detergenti RATIONAL (confezione di prova) e pastiglie brillantanti (confezione di prova)	■		■	
Doccia manuale incorporata con dispositivo di ritiro automatico, funzione di blocco dell'acqua incorporata e regolazione continua del getto	■	□	■	□
Programma di pulizia manuale		■		■
Service Diagnose System (SDS) con visualizzazione automatica dei messaggi di assistenza	■	■	■	■
Programma di decalcificazione con guida tramite menu		■		■
Caratteristiche tecniche				
Sensore termico con misurazione in 6 punto	■		■	
Sensore termico con misurazione in 1 punto		■		■
Ausilio per il posizionamento del sensore termico	■		■	
350 programmi, fino a 12 fasi ciascuno liberamente selezionabili	■		■	
50 programmi, fino a 6 fasi ciascuno liberamente selezionabili		■		■
Vaporizzazione in 3 livelli impostabile da 30 °C a 260 °C con aria calda o combinata	■		■	
Funzione di vaporizzazione ampliata con valore di umidità regolabile con la massima precisione	■		■	
5 velocità dell'aria, programmabili	■	■	■	■
5 livelli di cottura, programmabili	■		■	
Cool Down per il raffreddamento rapido e sicuro della camera di cottura	■	■	■	■
Preselezione automatica dell'ora di avvio con data e ora	■		■	
Unità di misura della temperatura selezionabile a piacere in °C o °F	■	■	■	■
Tono del cicalino e contrasto del display regolabili	■		■	
Impostazione dell'ora in ore/minuti o minuti/secondi	■		■	
Impostazione dell'ora in ore/minuti		■		■
Display digitale per la temperatura	■	■	■	■
Visualizzazione di valori reali e nominali	■	■	■	■
Temporizzatore digitale, 0-24 ore con posizione permanente	■	■	■	■
Visualizzazione del tempo reale (24 ore)	■	■	■	■
Possibilità di selezionare la modalità 1/2 energia (negli apparecchi elettrici)	■		■	

■ Standard □ Optional

Apparecchi:

	Modello 61/101/62/102		Modello 201/202	
	SelfCooking Center*	CombiMaster* Plus	SelfCooking Center*	CombiMaster* Plus
Generatore di vapore ad alta potenza con riempimento automatico dell'acqua	■	■	■	■
Sistema del bruciatore con ventola ad alta potenza estremamente silenzioso (solo gas)	■	■	■	■
Impianto di lavaggio automatico dei fumi	■	■	■	■
Circolazione dinamica dell'aria	■	■	■	■
Adeguamento automatico al luogo di installazione (altezza, clima, ecc.)	■	■	■	■
Apporto di energia commisurato al fabbisogno	■	■	■	■
Lamierino di conduzione dell'aria ribaltabile con chiusure rapide	■	■	■	■
Freno ventola incorporato	■	■	■	■
Separazione centrifuga dei grassi senza filtro antigrasso supplementare	■	■	■	■
Porta dell'apparecchio a doppio vetro con retroventilazione e vetro interno ribaltabile	■	■	■	■
Vaschetta di gocciolamento porta con svuotamento permanente anche con la porta aperta	■	■	■	■
Vaschetta di gocciolamento apparecchio collegata allo scarico dell'apparecchio	■	■	■	■
Posizioni di arresto della porta a 120°/180°	■	■	■	■
Interruttore di contatto porta	■	■	■	■
Guarnizione porta a incastro facile da sostituire	■	■	■	■
Inviti laterali per carrelli portateghe	■	■	■	■
Ripiano longitudinale modello 61, 101, 201 adatto per contenitori GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8	■	■	■	■
Ripiano longitudinale modello 62, 102, 202 adatto per contenitori GN 2/1, 1/1	■	■	■	■
Camera di cottura igienizzata senza fughe, a forma di vasca con spigoli arrotondati, a prova di fuoriuscite	■	■	■	■
Lampade alogene per l'illuminazione della camera di cottura con vetro Ceran a prova d'urto	■	■	■	■
Telaio appeso orientabile ed estraibile con guida supplementare per vaschetta di raccolta dei grassi	■	■	■	■
Guide di inserimento a U con intagli per facilitare il caricamento	■	■	■	■
Carrello portateghe con bloccaggio su entrambi i lati, vaschetta di raccolta con svuotamento e ruote tandem (2 con freno di arresto), diametro ruota 125 mm, componenti di metallo in acciaio inox	■	■	■	■
Porta della camera di cottura con meccanica a tenuta incorporata, nessuna fuoriuscita di vapore in caso di funzionamento senza carrello portateghe	■	■	■	■
Materiale interno ed esterno acciaio inox DIN 1.4301	■	■	■	■

Igiene, sicurezza sul lavoro ed ergonomia

Interfaccia Ethernet, p.es. per il collegamento al sistema di gestione della cucina o per l'emissione di dati HACCP	□	□	□	□
Interfaccia USB per l'emissione di dati HACCP su stick USB o per aggiornare facilmente il software	■	■	■	■
Messaggi operativi e d'avvertenza, p.es. in caso di mancanza d'acqua	■	■	■	■
Limitatore di temperatura di sicurezza per generatore di vapore e riscaldamento aria calda	■	■	■	■
Omologazione VDE per il funzionamento senza sorveglianza	■	■	■	■
Altezza massima dell'ultimo ripiano di 1,60 m (per apparecchi da tavolo su sottoarmadio originale RATIONAL)	■	■	■	■
Maniglia della porta azionabile con una sola mano con funzione di chiusura e funzione destra/sinistra	■	■	■	■
Maniglia della porta azionabile con una sola mano con funzione di chiusura e bloccaggio	■	■	■	■

Collegamento, montaggio e marchi di prova

Dichiarazione di conformità: CE	■	■	■	■
Sicurezza elettrica: VDE, UL, CUL, Dekra	■	■	■	■
Sicurezza gas: Gastec QA, AGA, CGA, SVGW, JIA, PCT	■	■	■	■
Sicurezza operatore: GS	■	■	■	■
Igiene generale: NSF	■	■	■	■
Garanzia acqua potabile: SVGW, KIWA, WRAS	■	■	■	■
Possibilità di allacciamento ad acqua dolce e/o calda	■	■	■	■
Collegamento fisso alle acque di scarico omologato in conformità a SVGW	■	■	■	■
Protezione contro spruzzi e getto di manichetta IPX 5	■	■	■	■
Piedini dell'apparecchio regolabili in altezza	■	■	■	■
Porta di servizio accessibile da davanti	■	■	■	■
Possibilità di montaggio su tavoli con profondità di 700 mm (6 x 1/1 GN e 10 x 1/1 GN)	■	■	■	■
Dispositivo di fissaggio al pavimento	■	■	■	■
Tensioni speciali su richiesta	■	■	■	■
Gas liquido o gas naturale	■	■	■	■

■ Standard □ Optional

Panoramica



Apparecchi

Modello 61

Modello 101

		9.570 €	12.770 €
Elettrico			
N°	A618100.01		A118100.01
Potenza allacciata	11 kW		18,6 kW
Tensione	3 NAC 400 V		3 NAC 400 V
Peso	110 kg		135,5 kg
Gas		11.220 €	14.200 €
N°: Gas liquido 3P	A618200.30C		A118200.30C
N°: Gas naturale 3BP	A618200.30B		A118200.30B
N°: Gas naturale H	A618300.30		A118300.30
Potenza allacciata: Gas naturale / Gas liquido 3P / Gas naturale 3BP	13 kW / 13 kW / 14 kW		22 kW / 22 kW / 24 kW
Tensione	1 NAC 230 V		1 NAC 230 V
Peso	126 kg		154,5 kg
Capacità	6 x 1/1 GN, 12 x 1/2 GN		10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
Pasti al giorno	30-80		80-150
Larghezza	847 mm		847 mm
Profondità	771 mm		771 mm
Altezza	782 mm		1.042 mm
Optional apparecchi			
Porta con apertura da destra (versione elettrica)	N°: A618500.01	368 €	N°: A118500.01 368 €
Porta con apertura da destra (Gas)	N°: su richiesta	368 €	N°: su richiesta 368 €
Pacchetto carrello portateglie (carrello portateglie + guida di inserimento)		281 €	346 €
Collegamento a impianto di ottimizzazione energetica (tipo Sicotronic)		56 €	56 €
Interfaccia Ethernet		56 €	56 €
Chiusura di sicurezza porta		56 €	56 €
Scarico grassi incorporato (sottotelaio con set di contenitori opzionale)		638 €	638 €
Sensore termico Sous Vide per cottura sottovuoto collegabile esternamente		510 €	510 €
Sensore termico collegabile esternamente		345 €	345 €
Versione di sicurezza / per istituti di pena		1.122 €	1.122 €
Pannello di comando con serratura		487 €	487 €
Versione da nave (solo apparecchi elettrici)		869 €	869 €
Mobile con ruote tandem (4 con freno di arresto)			

Una panoramica dettagliata si trova qui: [Pagina 12/13](#)

Gli accessori specifici per gli apparecchi si trovano qui: [Pagina 16/17](#)

Su richiesta, è possibile ricevere le varie combinazioni e altri optional.
Le caratteristiche tecniche sono riportate alle pagg. 6 e 7.
Tensioni speciali su richiesta.


Modello 62
Modello 102
Modello 201
Modello 202
13.190 €
16.460 €
21.930 €
29.470 €

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

15.350 €
19.560 €
23.490 €
32.700 €

A628200.30C	A128200.30C	A218200.30C	A228200.30C
A628200.30B	A128200.30B	A218200.30B	A228200.30B
A628300.30	A128300.30	A218300.30	A228300.30
28 kW / 28 kW / 31 kW	45 kW / 45 kW / 50 kW	44 kW / 44 kW / 48 kW	90 kW / 90 kW / 100 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

N°: A628500.01	368 €	N°: A128500.01	368 €		
N°: su richiesta	368 €	N°: su richiesta	368 €		
	411 €		476 €		
	56 €		56 €	56 €	56 €
	56 €		56 €	56 €	56 €
	56 €		56 €	142 €	142 €
	638 €		638 €		
	510 €		510 €	510 €	510 €
	345 €		345 €	345 €	345 €
	1.122 €		1.122 €	1.622 €	1.622 €
	487 €		487 €	487 €	487 €
	869 €		869 €	979 €	979 €
				2.169 €	2.169 €

 Gli accessori specifici per gli apparecchi si trovano qui: [Pagina 18/19](#)

 Gli accessori specifici per gli apparecchi si trovano qui: [Pagina 20](#)

Panoramica



<i>Apparecchi</i>	<i>Modello 61</i>	<i>Modello 101</i>
Elettrico	5.800 €	8.410 €
N°	A619100.01	A119100.01
Potenza allacciata	11 kW	18,6 kW
Tensione	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Peso	99 kg	124,5 kg
Gas	7.480 €	9.720 €
N°: Gas liquido 3P	A619200.30C	A119200.30C
N°: Gas liquido 3BP	A619200.30B	A119200.30B
N°: Gas naturale H	A619300.30	A119300.30
Potenza allacciata: Gas naturale / Gas liquido 3P / Gas naturale 3BP	13 kW / 13 kW / 14 kW	22 kW / 22 kW / 24 kW
Tensione	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Peso	121 kg	148 kg
Capacità	6 x 1/1 GN, 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
Pasti al giorno	30-80	80-150
Larghezza	847 mm	847 mm
Profondità	771 mm	771 mm
Altezza	782 mm	1.042 mm
Optional apparecchi		
Doccia manuale con dispositivo di ritiro automatico		293 €
Porta con apertura da destra (versione elettrica)	N°: A619500.01	368 €
Porta con apertura da destra (Gas)	N°: su richiesta	368 €
Pacchetto carrello portateglie (carrello portateglie + guida di inserimento)		281 €
Collegamento a impianto di ottimizzazione energetica (tipo Sicotronic)		56 €
Interfaccia Ethernet		269 €
Chiusura di sicurezza porta		56 €
Sensore termico Sous Vide per cottura sottovuoto collegabile esternamente		510 €
Sensore termico collegabile esternamente		345 €
Versione di sicurezza / per istituti di pena		1.122 €
Pannello di comando con serratura		487 €
Versione da nave (solo apparecchi elettrici)		869 €
Mobile con ruote tandem (4 con freno di arresto)		

Una panoramica dettagliata si trova qui: [Pagina 12/13](#)

Gli accessori specifici per gli apparecchi si trovano qui: [Pagina 16/17](#)

Su richiesta, è possibile ricevere le varie combinazioni e altri optional.
Le caratteristiche tecniche sono riportate alle pagg. 6 e 7.
Tensioni speciali su richiesta.


Modello 62
Modello 102
Modello 201
Modello 202
9.580 €
13.250 €
16.650 €
23.200 €

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

11.800 €
15.860 €
18.290 €
26.290 €

A629200.30C

A129200.30C

A219200.30C

A229200.30C

A629200.30B

A129200.30B

A219200.30B

A229200.30B

A629300.30

A129300.30

A219300.30

A229300.30

28 kW / 28 kW / 31 kW

45 kW / 45 kW / 50 kW

44 kW / 44 kW / 48 kW

90 kW / 90 kW / 100 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

N°: A629500.01

293 €

N°: A129500.01

293 €

293 €

293 €

N°: su richiesta

368 €

N°: su richiesta

368 €

N°: su richiesta

411 €

N°: su richiesta

476 €

N°: su richiesta

56 €

N°: su richiesta

56 €

56 €

56 €

N°: su richiesta

269 €

N°: su richiesta

269 €

269 €

269 €

N°: su richiesta

56 €

N°: su richiesta

56 €

142 €

142 €

N°: su richiesta

510 €

N°: su richiesta

510 €

510 €

510 €

N°: su richiesta

345 €

N°: su richiesta

345 €

345 €

345 €

N°: su richiesta

1.122 €

N°: su richiesta

1.122 €

1.622 €

1.622 €

N°: su richiesta

487 €

N°: su richiesta

487 €

487 €

487 €

N°: su richiesta

869 €

N°: su richiesta

869 €

979 €

979 €

2.169 €

2.169 €

Gli accessori specifici per gli apparecchi si trovano qui: [Pagina 18/19](#)

Gli accessori specifici per gli apparecchi si trovano qui: [Pagina 20](#)

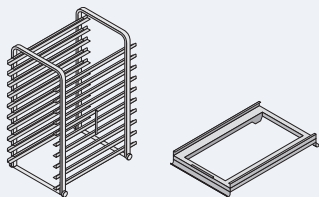
Panoramica

Porta con apertura da destra (solo per modelli 61, 101, 62, 102)



Per facilitare l'accesso all'apparecchio in determinati contesti, la porta può essere ordinata con apertura da destra anziché da sinistra.
(ved. panoramica apparecchi RATIONAL SelfCookingCenter® whiteefficiency® e CombiMaster® Plus)

Pacchetto carrello portateglie (carrello portateglie + guida d'inserimento, solo per modelli 61, 101, 62, 102)



I telai appesi vengono sostituiti da un carrello portateglie con guida d'inserimento. Con il carrello da trasporto adatto (ved. pagine 17 e 19), caricare e scaricare l'apparecchio RATIONAL risulta facile e veloce.

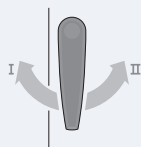
Caratteristiche tecniche:

- > Carrello portateglie
- > Guida d'inserimento

Possibilità di collegamento a impianto di ottimizzazione energetica (tipo Sicotronic)

Per il collegamento a impianti di ottimizzazione energetica e a sistemi di controllo operativo.

Chiusura di sicurezza porta

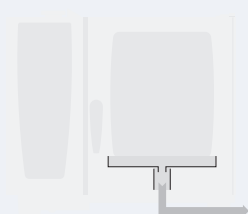


La chiusura di sicurezza della porta protegge da lesioni dovute alla fuoriuscita di vapore caldo.

Caratteristiche tecniche:

- > Apertura della porta della camera di cottura tramite doppio azionamento della maniglia (modelli 61, 101, 62, 102)
- > Apertura della porta della camera di cottura azionando anche un pedale (modelli 201, 202)

Scarico grassi incorporato (solo SelfCookingCenter® modello 61, 101, 62, 102)



Il grasso che cola viene raccolto già nella camera di cottura e convogliato in speciali contenitori di raccolta.

Caratteristiche tecniche:

- > Vaschetta di raccolta grassi nella camera di cottura
- > Rubinetto di chiusura per sostituire i contenitori senza rischi

Sensore termico Sous Vide per cottura sottovuoto collegabile esternamente



Un sensore termico Sous Vide esterno, sottile ed elastico, consente di cuocere con i sacchetti sottovuoto. All'inserimento del sensore, il sottovuoto non viene compromesso.

Caratteristiche tecniche:

- > Presa di collegamento esterna per il sensore termico
- > 2 sensori termici collegabili esternamente (sensore Sous Vide e sensore standard)

Sensore termico collegabile esternamente



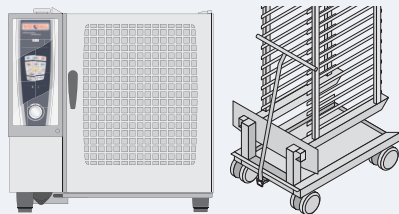
Se necessario, il sensore termico può essere collegato esternamente all'apparecchio tramite una presa di collegamento.

Caratteristiche tecniche:

- > Presa di collegamento esterna per il sensore termico
- > Sensore termico standard collegabile esternamente



Versione per istituti di pena



Protezione dell'apparecchio RATIONAL contro danni volontari e vandalismo. Inoltre, vengono evitati usi non autorizzati legati ad atti di violenza nei confronti di persone.

Caratteristiche tecniche:

- > Griglia di protezione porta
- > Carrello portateglie con maniglia abbassabile (modelli 201 e 202)
- > Pannello di comando con serratura (disponibile anche separatamente)
- > Porta della camera di cottura con serratura

Pannello di comando con serratura

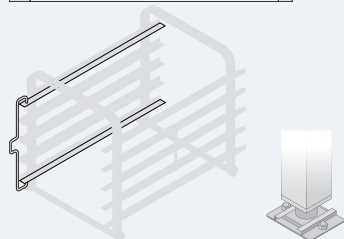
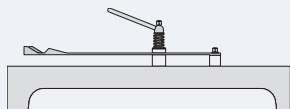


Il pannello di comando viene protetto da una porta chiudibile.

Caratteristiche tecniche:

- > Porta chiudibile per il pannello di comando con vetro Lexan® infrangibile

Versione da nave (solo apparecchi elettrici)



Per navi passeggeri e marina militare. Per la sicurezza del personale di servizio e la garanzia di tutte le funzioni dell'apparecchio, soprattutto in presenza di mare grosso.

Caratteristiche tecniche:

- > Fissaggio degli apparecchi RATIONAL (modelli 61, 101, 62 e 102) e dei sottotelai, per evitare che scivolino o si ribaltino
- > Fissaggio degli apparecchi RATIONAL (modelli 201 e 202) al pavimento, con due angolari di fissaggio supplementari per l'ancoraggio alle pareti della nave
- > Fermaporte regolabile per il fissaggio della porta della camera di cottura anche in presenza di forte moto ondoso
- > Speciali telai appesi con bloccaggio impediscono agli accessori di scivolare
- > Piedini in acciaio inox per gli apparecchi RATIONAL (modelli 201 e 202)
- > Omologazione Germanischer Lloyd e USPHS

Apparecchi mobili RATIONAL (solo per modelli 201, 202)

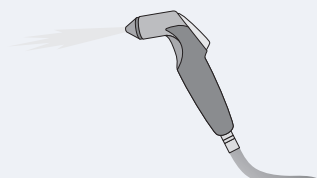


Per l'impiego mobile nell'ambito del catering o di banchetti.

Caratteristiche tecniche:

- > Telaio speciale con 4 ruote in acciaio inox e freno di arresto
- > Bancale di trasporto con rampa di accesso e blocco

Doccia manuale con dispositivo di ritiro automatico (solo CombiMaster® Plus – Dotazione di serie per il SelfCookingCenter® whiteefficiency®)



Caratteristiche tecniche:

- > Regolazione continua del getto
- > Sicurezza grazie al sistema automatico di blocco dell'acqua
- > Verificato ai sensi della norma EN 1717 e della certificazione SSIGE

Interfaccia Ethernet

L'interfaccia Ethernet consente di collegare l'apparecchio RATIONAL ad una rete, in particolar modo all'KitchenManagement System RATIONAL (ved. pag. 31)

Per domande sulle combinazioni e altri optional, vi preghiamo di rivolgervi al servizio clienti RATIONAL. Telefono: 041 5951909, e-mail: info@rational-online.it

Modello 61/101 e modello 62/102



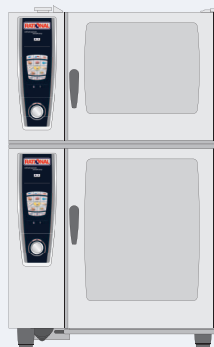
Kit Combi-Duo

La combinazione di due apparecchi RATIONAL posizionati semplicemente uno sopra l'altro vi offre tante possibilità tutte le volte in cui lo spazio in cucina è un bene prezioso. Senza occupare spazio aggiuntivo, potete lavorare contemporaneamente con modalità operative diverse, ottenendo il massimo della flessibilità.



Tipo 61 e 101

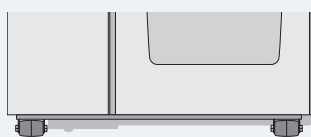
		Apparecchio superiore	Modello 61 elettrico	Modello 61 gas	
Apparecchio inferiore	Modello 61 elettrico	Standard	N°: 60.71.925	N°: 60.71.925	985 €
	Modello 101 elettrico	Piedini 150 mm	N°: 60.71.926	N°: 60.71.926	985 €
		Mobile	N°: 60.71.927	N°: 60.71.927	1.234 €
Modello 61 gas		Standard		N°: 60.71.928	1.483 €
		Piedini 150 mm		N°: 60.71.929	1.483 €
		Mobile		N°: 60.71.930	1.733 €
Sottotelaio UG I per Combi-Duo modello 61 su modello 61 Altezza 210 mm (solo per Combi-Duo con piedini)			N°: 60.30.362		448 €
Sottotelaio UG I mobile per Combi-Duo modello 61 su modello 61 Altezza 210 mm (solo per Combi-Duo con piedini)			N°: 60.30.363		674 €
Cappa di condensazione UltraVent® per apparecchi Combi-Duo elettrici			N°: 60.72.322		3.852 €
Cappa di condensazione per apparecchi Combi-Duo elettrici			N°: 60.72.316		2.946 €
Carrello da trasporto regolabile in altezza modello 61/101			N°: 60.60.188		1.178 €
Kit di montaggio - Scarico grassi incorporato			N°: 60.72.667		429 €
Accessori Finishing® ved. pag. 21					



Tipo 62 e 102

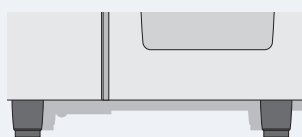
		Apparecchio superiore	Modello 62 elettrico	Modello 62 gas	
Apparecchio inferiore	Modello 62 elettrico	Standard	N°: 60.71.931	N°: 60.71.931	1.234 €
	Modello 102 elettrico	Piedini 150 mm	N°: 60.71.932	N°: 60.71.932	1.234 €
		Mobile	N°: 60.71.933	N°: 60.71.933	1.483 €
Modello 62 gas		Standard		N°: 60.71.934	1.981 €
		Piedini 150 mm		N°: 60.71.935	1.981 €
		Mobile		N°: 60.71.936	2.231 €
Sottotelaio UG I per Combi-Duo modello 62 su modello 62 Altezza 210 mm (solo per Combi-Duo con piedini)			N°: 60.30.365		555 €
Sottotelaio UG I mobile per Combi-Duo modello 62 su modello 62 Altezza 210 mm (solo per Combi-Duo con piedini)			N°: 60.30.366		782 €
Carrello da trasporto regolabile in altezza modello 62/102			N°: 60.70.160		1.476 €
Kit di montaggio - Scarico grassi incorporato			N°: 60.72.668		429 €
Accessori Finishing® ved. pag. 21					

Scegliete tra tre varianti di montaggio



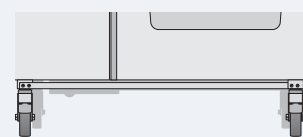
1. Standard con rulli

Altezza massima dell'ultimo ripiano di 1,60 m.
Mobile per facilitare la pulizia.
È necessario un canaletto di scolo sul pavimento!



2. Piedini RATIONAL 150 mm

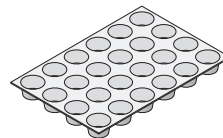
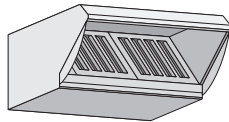
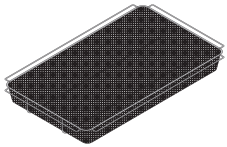
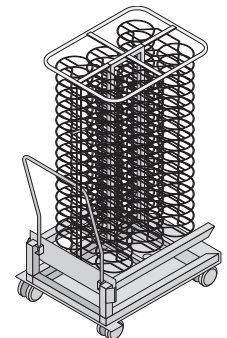
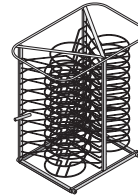
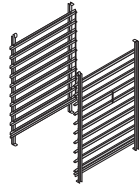
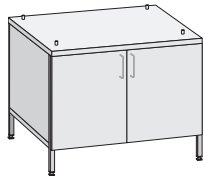
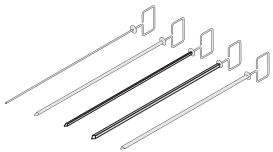
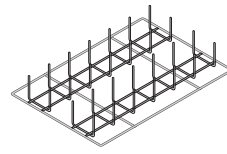
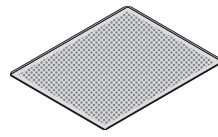
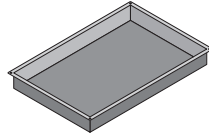
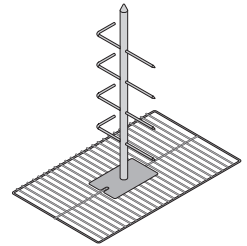
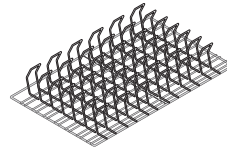
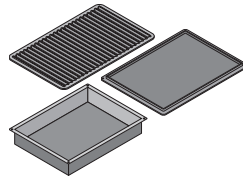
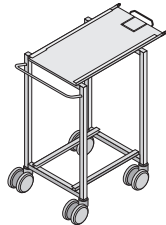
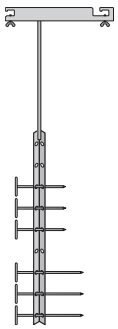
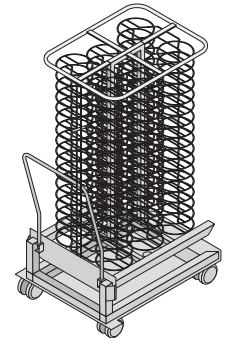
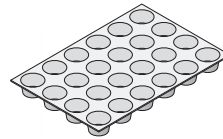
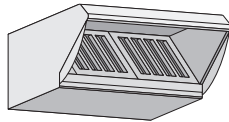
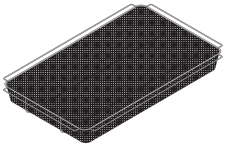
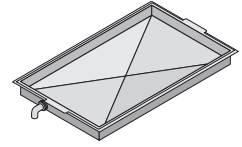
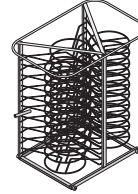
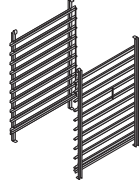
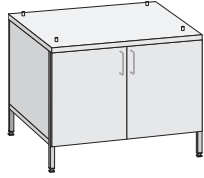
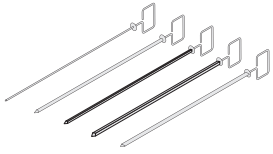
Altezza massima dell'ultimo ripiano 1,68 m.
Adatto se non è presente un canaletto di scolo sul pavimento.



3. Mobile con ruote

Altezza massima dell'ultimo ripiano 1,72 m.
2 ruote con freno di arresto

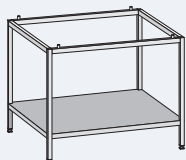
Accessori originali RATIONAL



Modello 61 e modello 101

Sottotelai, sottoarmadi e armadio termico

Per garantire stabilità al vostro apparecchio RATIONAL, avete a disposizione sottotelai e sottoarmadi in pregiato e stabile acciaio inox. Tutti i sottotelai e i sottoarmadi sono stati realizzati nel rispetto delle norme igieniche vigenti.

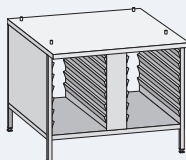


L 843 | P 587 | H 671 mm

Sottotelaio UG I

Aperto su tutti i lati

Standard	N°: 60.30.320	448 €
Mobile	N°: 60.30.321	674 €

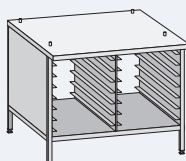


L 843 | P 724 | H 671 mm

Sottotelaio UG II

14 paia di guide sagomate. Pannelli laterali e copertura chiusi, pannello posteriore aperto

Standard	N°: 60.30.328	994 €
Mobile	N°: 60.30.329	1.220 €

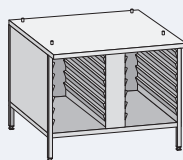


L 843 | P 732 | H 671 mm

Sottotelaio UG II formato pasticceria

14 paia di guide sagomate 400 x 600 mm, pannelli laterali e copertura chiusi, pannello posteriore aperto

Standard	N°: 60.30.836	1.212 €
Mobile	N°: 60.30.837	1.439 €
Versione UltraVent® (modello 61)	N°: 60.30.838	1.382 €

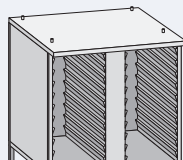


L 843 | P 724 | H 671 mm

Sottoarmadio US III

14 paia di guide sagomate. Pannelli laterali, copertura e pannello posteriore chiusi.

Standard	N°: 60.30.334	1.212 €
Mobile	N°: 60.30.335	1.439 €

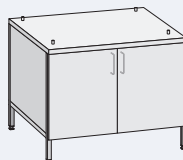


L 843 | P 724 | H 631 mm

Sottoarmadio US III Versione UltraVent® (modello 61)

20 paia di guide sagomate. Pannelli laterali, copertura e pannello posteriore, altezza 931 mm.

Standard	N°: 60.30.337	1.439 €
Mobile	N°: 60.30.338	1.666 €

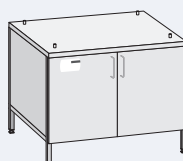


L 843 | P 724 | H 671 mm

Sottoarmadio US IV

14 paia di guide sagomate. 2 porte ad anta chiuse su tutti i lati.

Standard	N°: 60.30.344	1.762 €
Mobile	N°: 60.30.345	1.988 €



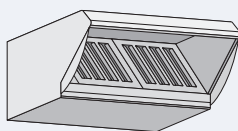
L 843 | P 724 | H 671 mm

Armadio termico

14 paia di guide sagomate. 2 porte ad anta chiuse su tutti i lati. Ideale per riscaldare piatti, piastre e contenitori. Range di temperatura 30 °C-80 °C

Standard	N°: 60.30.352	2.443 €
Mobile	N°: 60.30.353	2.669 €

Cappe per condensa



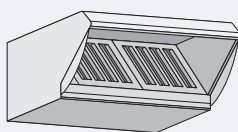
UltraVent®

La tecnologia di trattamento della condensa UltraVent® raccoglie e allontana i vapori emessi. Non è più necessario installare costosi impianti di scarico dell'aria. L'installazione è facile e si può eseguire in qualsiasi momento, anche successivamente. Non è necessario un collegamento esterno.

Collegamento elettrico
1 NAC 230V

L 854 | P 1.226 | H 450 mm

Elettrico	N°: 60.72.320	3.626 €
Gas*	N°: 60.72.323	3.852 €
Combi-Duo	N°: 60.72.322	3.852 €



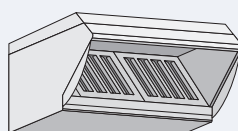
Cappa di aspirazione vapori

Le esalazioni vengono aspirate automaticamente all'apertura della porta della camera di cottura con l'aiuto della ventola (senza tecnica di condensazione). L'installazione è facile e si può eseguire in qualsiasi momento, anche successivamente. È necessario un collegamento esterno.

Collegamento elettrico
1 NAC 230V

L 854 | P 1.226 | H 445 mm

Elettrico	N°: 60.72.313	2.719 €
Gas*	N°: 60.72.317	2.946 €
Combi-Duo	N°: 60.72.316	2.946 €



UltraVent® Plus

UltraVent® Plus oltre alla tecnologia di condensazione della cappa UltraVent ha uno speciale sistema di filtraggio che evita sia vapori che il fastidioso fumo di quando si griglia o arrostitisce. Ciò permette di installare le unità RATIONAL anche in luoghi critici, per esempio a vista.

Collegamento elettrico
1 NAC 230V

L 854 | P 1.226 | H 628 mm

Elettrico	N°: 60.72.202	5.995 €
Combi-Duo**	N°: 60.72.203	6.222 €

* In presenza di UltraVent® e cappa di aspirazione vapori nella versione a gas, i gas combustibili devono essere condotti in un camino o in una cappa di ventilazione separata.
** UltraVent® Plus non deve essere montata sui Combi-Duo mobili.

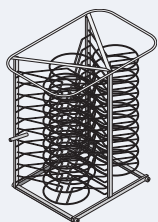


Carrelli portateglie o piatti

I carrelli in pregiato acciaio inox soddisfano i massimi requisiti qualitativi e sono stati studiati appositamente per essere abbinati agli apparecchi RATIONAL. La struttura ergonomica consente di caricare e scaricare rapidamente. Grazie alle ruote tandem (CNS) particolarmente grandi, silenziose e igieniche, il carrello da trasporto supplementare permette un trasporto sicuro dei piatti in cucina.

Carrello portapiatti

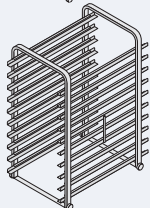
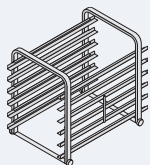
Con il carrello portapiatti è possibile terminare la preparazione pietanze precedentemente impiattate (fino a 32 piatti con un diametro max di 31 cm) usando il sistema Finishing*.



Modello 61, 20 piatti	N°: 60.61.047	655 €
Modello 61, 15 piatti	N°: 60.61.128	655 €
Modello 101, 32 piatti	N°: 60.11.030	730 €
Modello 101, 26 piatti	N°: 60.11.149	730 €

Carrello portateglie

Per caricare e scaricare rapidamente e comodamente da un apparecchio RATIONAL. Utilizzabile solo in abbinamento ad una guida di inserimento.



Modello 61

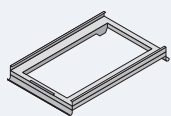
Standard	N°: 60.61.005	521 €
5 ripiani (80 mm)	N°: 60.61.059	521 €
Grill/Polli	N°: 60.61.064	521 €
Formato pasticceria	N°: 60.61.061	521 €

Modello 101

Standard	N°: 60.11.011	623 €
8 ripiani (80 mm)	N°: 60.11.122	623 €
Grill/Polli	N°: 60.11.125	623 €
Formato pasticceria	N°: 60.11.148	623 €

Guida di inserimento per carrello portateglie

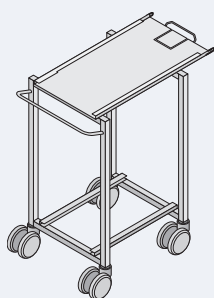
La guida di inserimento è obbligatoria quando si usa un carrello portateglie.



N°: 60.61.226	136 €
---------------	-------

Carrello da trasporto

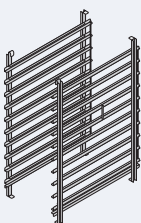
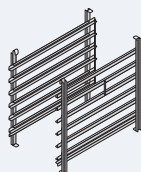
Il carrello da trasporto è il complemento perfetto per il carrello portateglie. Consente di caricare e scaricare anche fuori dall'apparecchio RATIONAL e garantisce un trasporto sicuro. Le versioni standard e in formato pasticceria sono all'altezza ottimale dei sottotelai e sottoarmadi RATIONAL. Il carrello da trasporto regolabile in altezza è adatto a tavoli da lavoro, sottotelai rialzati RATIONAL e Combi-Duo.



Standard L 547 P 840 H 989 mm Regolabile in altezza	Standard	N°: 60.60.020	687 €
L 547 P 1.072 H 950 - 1.330 mm	Regolabile in altezza	N°: 60.60.188	1.178 €
Formato pasticceria L 547 P 853 H 989 mm	Formato pasticceria	N°: 60.60.932	1.178 €

Telai appesi

Diverse versioni per distanza tra le guide e dimensione, ne consentono un utilizzo flessibile. I telai in pregiato acciaio inox soddisfano i più severi standard qualitativi.



Modello 61

6 ripiani (68 mm)	N°: 60.61.243	261 €
5 ripiani (85 mm)	N°: 60.61.269	261 €
Grill/Polli	N°: 60.61.266	406 €
Formato macelleria	N°: 60.61.254	376 €
Formato pasticceria	N°: 60.61.247	261 €

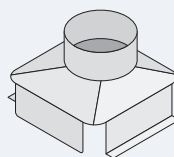
Modello 101

10 ripiani (68 mm)	N°: 60.11.366	342 €
8 ripiani (85 mm)	N°: 60.11.384	342 €
Grill/Polli	N°: 60.11.381	486 €
Formato macelleria	N°: 60.11.375	469 €
Formato pasticceria	N°: 60.11.367	342 €

Ulteriori accessori

Convogliatore fumi (solo per apparecchi a gas)

Per deviare i gas di scarico tramite un tubo (diametro del tubo di scarico gas 180 mm).



Modello 61	N°: 70.00.737	215 €
Modello 101	N°: 70.00.757	215 €

Schermo anticalore per parete laterale sinistra

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

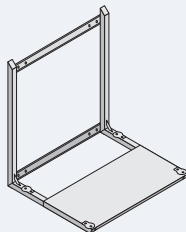


Modello 61	N°: 60.70.390	181 €
Modello 101	N°: 60.70.391	213 €

Fissaggio a muro, modello 61

Per un fissaggio a muro salvaspazio (senza materiale di fissaggio).

Il fissaggio e il relativo materiale devono essere definiti di comune accordo con un architetto/ingegnere edile e il committente.



Modello 61	N°: 60.70.963	435 €
------------	---------------	-------

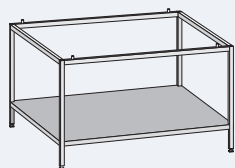
Alle pagg. 26-29 è riportata la nostra vasta gamma di accessori Gastronorm e accessori speciali.

Gli accessori adatti all'installazione degli apparecchi RATIONAL si trovano a pag. 31.

Modello 62 e modello 102

Sottotelai, sottoarmadi e armadio termico

Per garantire stabilità al vostro apparecchio RATIONAL, avete a disposizione sottotelai e sottoarmadi in pregiato e stabile acciaio inox. Tutti i sottotelai e i sottoarmadi sono stati realizzati nel rispetto delle norme igieniche vigenti.

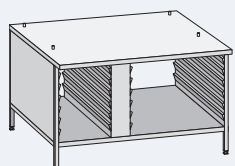


Sottotelaio UG I

Aperto su tutti i lati

L 1.065 | P 799 | H 671 mm

Standard	N°: 60.30.324	555 €
Mobile	N°: 60.30.325	782 €

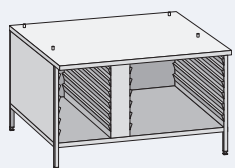


Sottotelaio UG II

14 paia di guide sagomate. Pannelli laterali e copertura chiusi, pannello posteriore aperto

L 1.067 | P 934 | H 671 mm

Standard	N°: 60.30.331	1.130 €
Mobile	N°: 60.30.332	1.356 €

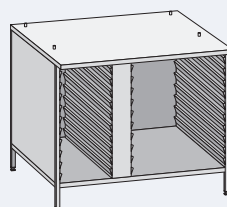


Sottoarmadio US III

14 paia di guide sagomate. Pannelli laterali, copertura e pannello posteriore chiusi.

L 1.067 | P 934 | H 671 mm

Standard	N°: 60.30.339	1.470 €
Mobile	N°: 60.30.340	1.696 €

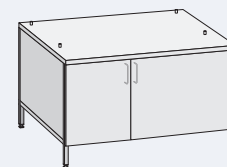


Sottoarmadio US III Versione UltraVent® (modello 62)

20 paia di guide sagomate. Pannelli laterali, copertura e pannello posteriore, altezza 931 mm.

L 1.067 | P 934 | H 931 mm

Standard	N°: 60.30.342	1.696 €
Mobile	N°: 60.30.343	1.923 €

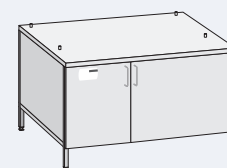


Sottoarmadio US IV

14 paia di guide sagomate. 2 porte ad anta chiuse su tutti i lati.

L 1.067 | P 934 | H 671 mm

Standard	N°: 60.30.348	1.918 €
Mobile	N°: 60.30.349	2.145 €



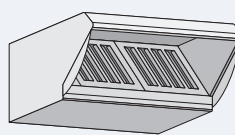
Armadio termico

14 paia di guide sagomate. 2 porte ad anta chiuse su tutti i lati. Ideale per riscaldare piatti, piastre e contenitori. Range di temperatura 30 °C-80 °C

L 1.067 | P 934 | H 671 mm

Standard	N°: 60.30.357	2.821 €
Mobile	N°: 60.30.358	3.048 €

Cappe per condensa



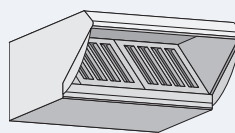
UltraVent®

La tecnologia di trattamento della condensa UltraVent® raccoglie e allontana i vapori emessi. Non è più necessario installare costosi impianti di scarico dell'aria. L'installazione è facile e si può eseguire in qualsiasi momento, anche successivamente. Non è necessario un collegamento esterno.

Collegamento elettrico
1 NAC 230V

L 1.076 | P 1.427 | H 450 mm

Elettrico	N°: 60.72.325	4.305 €
-----------	---------------	---------



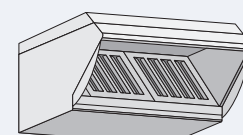
Cappa di aspirazione vapori

Le esalazioni vengono aspirate automaticamente all'apertura della porta della camera di cottura con l'aiuto della ventola (senza tecnica di condensazione). L'installazione è facile e si può eseguire in qualsiasi momento, anche successivamente. È necessario un collegamento esterno.

Collegamento elettrico
1 NAC 230V

L 1.076 | P 1.427 | H 445 mm

Elettrico	N°: 60.72.318	3.399 €
-----------	---------------	---------



UltraVent® Plus

UltraVentR Plus oltre alla tecnologia di condensazione della cappa UltraVent ha uno speciale sistema di filtraggio che evita sia vapori che il fastidioso fumo di quando si griglia o arrostitisce. Ciò permette di installare le unità RATIONAL anche in luoghi critici, per esempio a vista.

Collegamento elettrico
1 NAC 230V

L 1.076 | P 1.427 | H 628 mm

Elettrico	N°: 60.72.204	6.675 €
-----------	---------------	---------

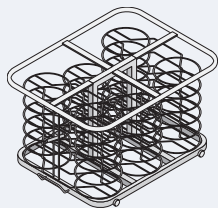


Carrelli portateglie o piatti

I carrelli portateglie in pregiato acciaio inox soddisfano i massimi requisiti qualitativi e sono stati studiati appositamente per essere abbinati agli apparecchi RATIONAL. La struttura ergonomica consente di caricare e scaricare rapidamente. Grazie alle ruote tandem (CNS) particolarmente grandi, silenziose e igieniche, il carrello da trasporto supplementare permette un trasporto sicuro dei piatti in cucina.

Carrello portapiatti

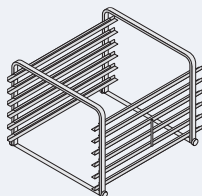
Con il carrello portapiatti è possibile terminare la preparazione pietanze precedentemente impiattate (fino a 52 piatti con un diametro max di 31 cm) usando il sistema Finishing*.



Modello 62, 34 piatti	N°: 60.62.017	895 €
Modello 62, 24 piatti	N°: 60.62.061	895 €
Modello 102, 52 piatti	N°: 60.12.022	1.008 €
Modello 102, 42 piatti	N°: 60.12.062	1.008 €

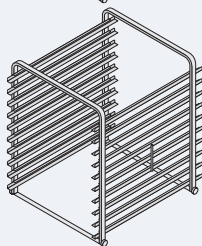
Carrello portateglie

Per caricare e scaricare rapidamente e comodamente un apparecchio RATIONAL. Utilizzabile solo in abbinamento ad una guida di inserimento.



Modello 62

Standard	N°: 60.62.003	651 €
5 ripiani (80 mm)	N°: 60.62.049	651 €

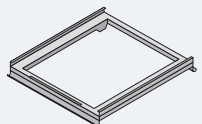


Modello 102

Standard	N°: 60.12.011	696 €
5 ripiani (80 mm)	N°: 60.12.055	696 €

Guida di inserimento per carrello portateglie

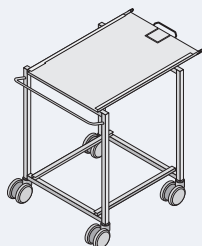
La guida di inserimento è obbligatoria quando si usa un carrello portateglie.



N°: 60.62.094	173 €
---------------	-------

Carrello da trasporto

Il carrello da trasporto è il complemento perfetto per il carrello portateglie. Consente di caricare e scaricare anche fuori dall'apparecchio RATIONAL e garantisce un trasporto sicuro. La versione standard è all'altezza ottimale dei sottotelai e sottoarmadi RATIONAL. Il carrello da trasporto regolabile in altezza è adatto a tavoli da lavoro, sottotelai rialzati RATIONAL e Combi-Duo.

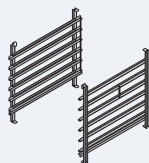


Standard
L 747 | P 980 | H 989 mm
Regolabile in altezza
L 747 | P 1.095 |
H 950 - 1.330 mm

Standard	N°: 60.60.678	985 €
Regolabile in altezza	N°: 60.70.160	1.476 €

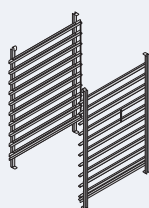
Telai appesi

Diverse versioni per distanza tra le guide e dimensione, ne consentono un utilizzo flessibile. I telai in pregiato acciaio inox soddisfano i più severi standard qualitativi.



Modello 62

6 ripiani (68 mm)	N°: 60.62.099	353 €
5 ripiani (85 mm)	N°: 60.62.108	353 €



Modello 102

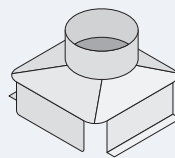
10 ripiani (68 mm)	N°: 60.12.115	376 €
8 ripiani (85 mm)	N°: 60.12.120	376 €

Ulteriori accessori

Convogliatore fumi con silenziatore

(solo per apparecchi a gas)

Per deviare i gas di scarico tramite un tubo (diametro del tubo di scarico gas 180 mm).



Modello 62	N°: 70.00.768	605 €
Modello 102	N°: 70.00.769	605 €

Schermo anticalore per parete laterale sinistra

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



Modello 62	N°: 60.70.392	244 €
Modello 102	N°: 60.70.393	278 €

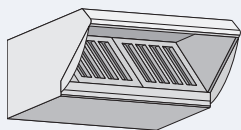
Alle pagg. 26-29 è riportata la nostra vasta gamma di accessori Gastronorm e accessori speciali.

Gli accessori adatti all'installazione degli apparecchi RATIONAL si trovano a pag. 31.

Modello 201 e 202



Cappe per condensa



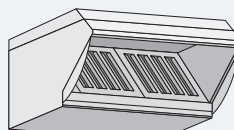
UltraVent®

La tecnologia di trattamento della condensa UltraVent® raccoglie e allontana i vapori emessi. Non è più necessario installare costosi impianti di scarico dell'aria. L'installazione è facile e si può eseguire in qualsiasi momento, anche successivamente. Non è necessario un collegamento esterno.

Collegamento elettrico
1 NAC 230V

L 886 | P 1.226 | H 450 mm

Elettrico N°: 60.72.326 4.305 €



UltraVent® Plus

Per la descrizione ved. pag. 18

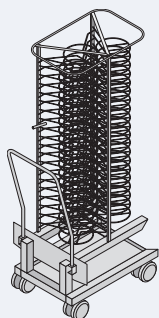
Collegamento elettrico
1 NAC 230V

L 886 | P 1.226 | H 628 mm

Elettrico N°: 60.72.205 6.675 €

Carrelli portateglie o piatti

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



Carrello portapiatti

Con il carrello portapiatti è possibile terminare la preparazione pietanze precedentemente impiattate (fino a 120 piatti con un diametro max di 31 cm) usando il sistema Finishing®.

Modello 201, 60 piatti	N°: 60.21.099	2.041 €
Modello 201, 50 piatti	N°: 60.21.104	2.041 €
Modello 202, 84 piatti	N°: 60.22.182	2.520 €
Modello 202, 100 piatti	N°: 60.22.109	2.520 €
Modello 202, 120 piatti	N°: 60.22.108	2.860 €

Carrello portateglie

Per caricare e scaricare rapidamente anche al di fuori dell'apparecchio RATIONAL.

Modello 201

Standard	N°: 60.21.054	1.783 €
15 ripiani (84 mm)	N°: 60.21.156	1.783 €
16 ripiani (80 mm)	N°: 60.21.172	1.783 €
17 ripiani (74 mm)	N°: 60.21.174	1.783 €
Formato pasticceria	N°: 60.21.222	2.255 €

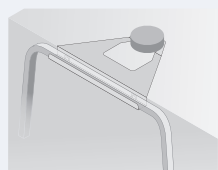
Modello 202

Standard	N°: 60.22.086	2.016 €
15 ripiani (84 mm)	N°: 60.22.153	2.016 €
16 ripiani (80 mm)	N°: 60.22.160	2.016 €
17 ripiani (74 mm)	N°: 60.22.162	2.016 €

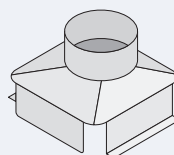
Maniglia per carrello portateglie

Per posizionare comodamente la maniglia del carrello sempre nel medesimo luogo e recuperarla facilmente.

Modello 201	N°: 60.72.412	19 €
Modello 202	N°: 60.72.406	19 €



Ulteriori accessori



Convogliatore fumi con silenziatore

(solo per apparecchi a gas)

Per deviare i gas di scarico tramite un tubo (diametro del tubo di scarico gas 180 mm).

Modello 201	N°: 70.00.770	660 €
Modello 202	N°: 70.00.771	660 €



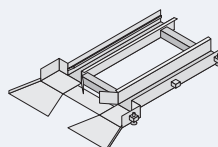
Schermo anticalore per parete laterale sinistra

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

Modello 201	N°: 60.70.394	306 €
Modello 202	N°: 60.70.395	368 €

Rampa di accesso

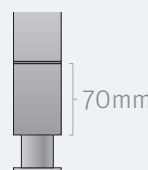
La rampa di accesso consente di superare dislivelli (fino al 3%) sul pavimento della cucina. In tal modo si garantisce un inserimento senza urti del carrello portateglie nell'apparecchio.



Modello 201	N°: 60.21.080	1.076 €
Modello 202	N°: 60.22.181	1.246 €

Rialzo per apparecchio

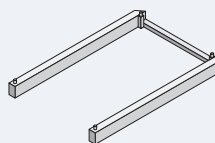
L'altezza dal pavimento dell'apparecchio RATIONAL aumenta di circa 70 mm. Solo insieme ad un rialzo per il carrello portateglie.



Modello 201/202	N°: 60.70.407	222 €
-----------------	---------------	-------

Rialzo per carrello portateglie

Solo insieme ad un rialzo per l'apparecchio.



Modello 201	N°: 60.21.184	408 €
Modello 202	N°: 60.22.184	544 €

Alle pagg. 26-29 è riportata la nostra vasta gamma di accessori Gastronorm e accessori speciali.

Gli accessori adatti all'installazione degli apparecchi RATIONAL si trovano a pag. 31.

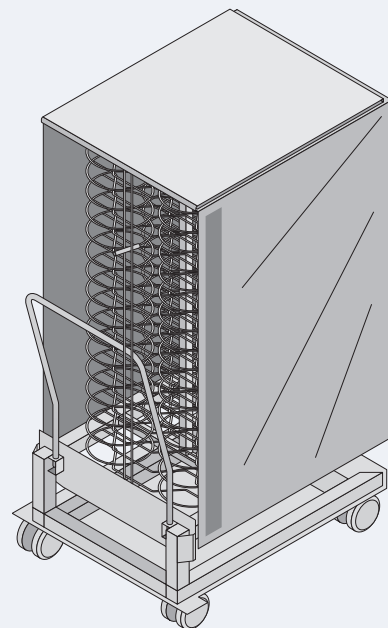
Sistema Finishing® per apparecchi di tutte le dimensioni

Finishing®: una nuova dimensione in cucina.

Anche grandi banchetti vengono gestiti con la massima semplicità.

Che si tratti di 20 o più di 1.000 coperti, il sistema Finishing® permette di cuocere tutto a puntino, senza stress e senza fretta. Le pietanze precotte vengono disposte a freddo sui piatti e sistemate sui carrelli portapiatti. Solo poco prima della messa in tavola vengono completati in pochi minuti nell'apparecchio RATIONAL. In questo modo si ha la flessibilità necessaria per far fronte tranquillamente ai cambiamenti di orario tipici di eventi e manifestazioni di questo genere.

Le pietanze si trasportano con la massima facilità grazie alla struttura snella e alle ruote tandem grandi e silenziose. La Thermocover RATIONAL consente di mantenere al caldo le pietanze fino a 20 minuti. Avrete così tutto il tempo per sottoporre al Finishing® altri carrelli portapiatti e trasportarli nella zona del servizio.

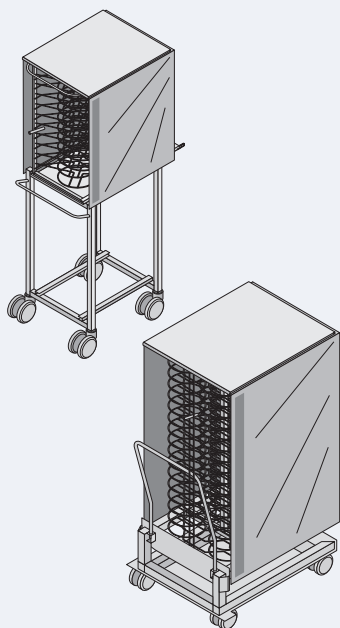


Calcolo esemplificativo

Capacità Carrello portapiatti	Dimensioni evento (numero di persone)	Carrello portapiatti, Thermocover	Guida d'inserimento	Carrello da trasporto	Altezza max. piatti in mm	Altezza max. pietanze in mm
15 / 20 piatti* con 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 piatti* con 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 piatti* con 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 piatti* con 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 piatti* con 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 piatti* con 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

*Dimensioni piatto fino a 31 cm di diametro

Sistema Finishing® RATIONAL



Sistemi Finishing® per banchetti

Contiene tutti gli accessori necessari per poter iniziare subito a lavorare con il Finishing®. Senza dimenticare il vantaggio economico rispetto ad un ordine singolo.

Sistemi Finishing® per banchetti, modelli 61, 101, 62 e 102 composti da: carrello portapiatti, Thermocover e carrello da trasporto (solo abbinato alla guida di inserimento per il carrello portateglie, ved. pagg. 17 e 19)

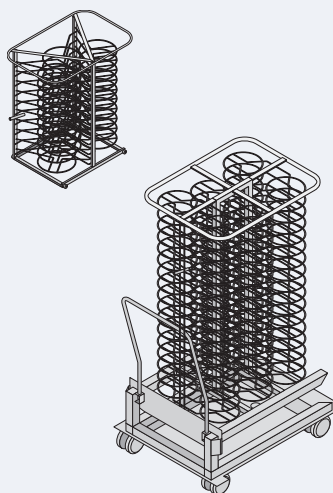
Modello 61	20 piatti	N°: 60.70.400	1.489 €
Modello 101	32 piatti	N°: 60.70.401	1.654 €
	26 piatti	N°: 60.70.801	1.654 €
Modello 62	34 piatti	N°: 60.70.402	2.111 €
Modello 102	52 piatti	N°: 60.70.403	2.278 €

Sistemi Finishing® per banchetti, modelli 201 e 202 composti da: carrello portapiatti e Thermocover

Modello 201	60 piatti	N°: 60.70.404	2.601 €
	50 piatti	N°: 60.70.802	2.601 €
Modello 202	100 piatti	N°: 60.70.405	3.349 €

Carrello portapiatti (piatti fino a Ø 31 mm)

Sui carrelli portapiatti si possono preparare fino a 120 piatti contemporaneamente con il Finishing®. La facilità d'accesso da tutti i lati e l'altezza ridotta consentono di caricare e scaricare i piatti velocemente e in modo ergonomico. La struttura snella e le ruote grandi e silenziose garantiscono un trasporto facile anche in presenza di superfici irregolari.



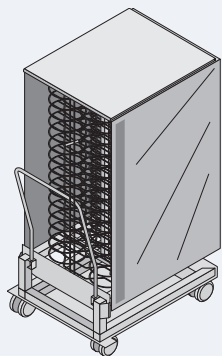
	Numero di piatti	altezza max. piatti	altezza max. pietanze		
Modello 61	20 piatti	25 mm	53 mm	N°: 60.61.047	655 €
	15 piatti	32 mm	70 mm	N°: 60.61.128	655 €
Modello 101	32 piatti	25 mm	53 mm	N°: 60.11.030	730 €
	26 piatti	32 mm	70 mm	N°: 60.11.149	730 €
Modello 62	34 piatti	32 mm	63 mm	N°: 60.62.017	895 €
	24 piatti	40 mm	82 mm	N°: 60.62.061	895 €
Modello 102	52 piatti	32 mm	63 mm	N°: 60.12.022	1.008 €
	42 piatti	40 mm	82 mm	N°: 60.12.062	1.008 €
Modello 201	60 piatti	25 mm	53 mm	N°: 60.21.099	2.041 €
	50 piatti	32 mm	70 mm	N°: 60.21.104	2.041 €
Modello 202	84 piatti	40 mm	82 mm	N°: 60.22.182	2.520 €
	100 piatti	32 mm	63 mm	N°: 60.22.109	2.520 €
	120 piatti	25 mm	53 mm	N°: 60.22.108	2.860 €

Modelli 61, 101, 62 e 102: prevedere una guida d'inserimento!



Thermocover (copertura termica)

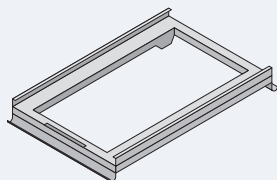
Speciali materiali isolanti assicurano che le pietanze si mantengano in caldo fino a 20 minuti dopo averle completate con il Finishing®. La Thermocover è facile da pulire. Una volta ripiegata, può essere riposta senza occupare troppo spazio.



Modello 61	N°: 6004.1007	410 €
Modello 101	N°: 6004.1009	529 €
Modello 62	N°: 6004.1016	604 €
Modello 102	N°: 6004.1014	687 €
Modello 201	N°: 6004.1011	1.020 €
Modello 202	N°: 6004.1012	1.420 €
Combi-Duo 61/101 sotto	N°: 60.70.856	687 €
Combi-Duo 62/102 sotto	N°: 60.70.884	1.020 €

Guida di inserimento per carrello portateglie e portapiatti

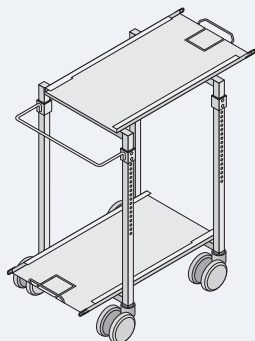
Negli apparecchi RATIONAL modello 61, 62, 101 e 102 è necessario utilizzare una guida d'inserimento per l'impiego di carrelli portateglie.



Modello 61, 101	N°: 60.61.226	136 €
Modello 62, 102	N°: 60.62.094	173 €

Carrello da trasporto per carrello

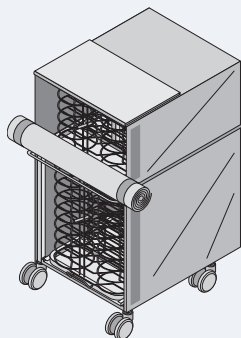
Grazie all'elevata stabilità e alla massima resistenza, i carrelli da trasporto RATIONAL si adattano in maniera ottimale per caricare e scaricare comodamente i carrelli portateglie e i carrelli portapiatti.



Modello 61, 101	Standard, Altezza 696 mm	N°: 60.60.020	687 €
Modello 62, 102	Standard, Altezza 696 mm	N°: 60.60.678	985 €
Modello 61, 101	Regolabile in altezza 950 - 1.330 mm	N°: 60.60.188	1.178 €
Modello 62, 102	Regolabile in altezza 950 - 1.330 mm	N°: 60.70.160	1.476 €

Carrello da trasporto con Thermocover per Combi-Duo

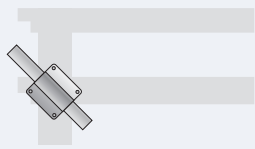
La combinazione tra "carrello da trasporto regolabile in altezza" e "Thermocover sotto" è stata sviluppata appositamente per Finishing® con apparecchi Combi-Duo RATIONAL. E' sufficiente scegliere il carrello portapiatti adatto alle vostre esigenze e la Thermocover per l'apparecchio superiore: la vostra soluzione Finishing® ottimale è pronta.



Modello 61/101	N°: 60.70.920	1.865 €
Modello 62/102	N°: 60.70.918	2.496 €

Tube di ceramica con supporto

Per utilizzare la funzione Finishing® banchetti con teglie da servizio nel carrello portateglie.



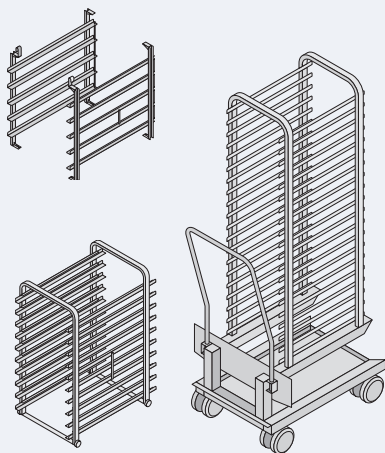
N°: 60.70.976	43 €
---------------	------

Formato pasticceria

Sorprendete i vostri ospiti con prodotti da forno appena cotti, come pane, panini, torte, muffin e tanti altri ancora. Gli accessori speciali RATIONAL, disponibili anche in formato pasticceria, rendono tutto ciò possibile.

Telai appesi e carrelli portateghe in formato pasticceria (400 x 600 mm)

Sia i telai appesi sia i carrelli portateghe in formato pasticceria sono provvisti di guide a L. Grazie alla notevole distanza tra le guide si può sfruttare l'intera capacità dell'apparecchio RATIONAL anche in caso di prodotti da forno molto alti. Per evitare che le piastre da forno possano fuoriuscire, le guide a L sono ripiegate sul lato anteriore.



Telai appesi in formato pasticceria 400 x 600 mm

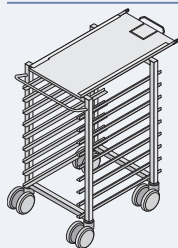
Modello 61	5 ripiani	N°: 60.61.247	261 €
Modello 101	8 ripiani	N°: 60.11.367	342 €

Carrello portateghe in formato pasticceria 400 x 600 mm

Modello 61	5 ripiani	N°: 60.61.061	521 €
Modello 101	8 ripiani	N°: 60.11.148	623 €
Modello 201	16 ripiani	N°: 60.21.222	2.255 €

Carrello da trasporto in formato pasticceria

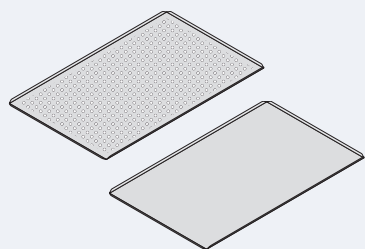
Il carrello da trasporto si adatta in maniera ottimale a caricare e scaricare il carrello portateghe. Il carrello da trasporto in formato pasticceria è dotato di 9 guide a forma di L per contenere teglie formato 400 x 600 mm. Inoltre, un sistema telescopico consente di caricare e scaricare le piastre.



Modello 61/101	9 ripiani	N°: 60.60.932	1.178 €
----------------	-----------	---------------	---------

Piastre pasticceria, piastre per arrosti e pasticceria

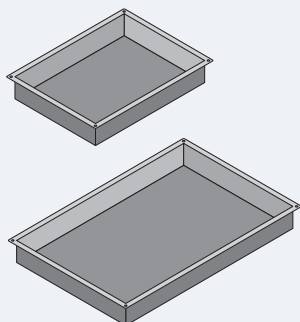
Le piastre pasticceria in alluminio di RATIONAL si contraddistinguono per le sorprendenti proprietà antiaderenti, così come per l'incredibile robustezza e durata. Il rivestimento triplo TriLax® è antigraffio, adatto alla lavastoviglie, incentiva la doratura e resiste a calore e alcalinità.



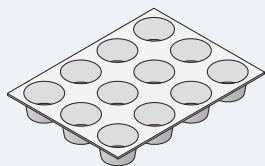
Piastre pasticceria (forate)			Piastre pasticceria e per arrosti (non forate)		
1/1 GN	N°: 6015.1103	56 €	1/1 GN	N°: 6013.1103	57 €
2/1 GN	N°: 6015.2103	77 €	2/1 GN	N°: 6013.2103	76 €
Formato pasticceria	N°: 6015.1000	83 €	Formato pasticceria	N°: 6013.1003	82 €

Contenitori smaltati al granito

I contenitori smaltati al granito di RATIONAL sono ideali per crostate, impasti e pizze. L'ottima conducibilità del calore consente di ottenere una doratura uniforme dei prodotti da forno anche sul lato inferiore. Gli angoli dei contenitori sono perfettamente sagomati, di modo da ottenere un risultato ottimale anche nelle estremità dei prodotti.



1/2 GN (325 x 265 mm)			1/1 GN (325 x 530 mm)		
20 mm di profondità	N°: 6014.1202	46 €	20 mm di profondità	N°: 6014.1102	78 €
40 mm di profondità	N°: 6014.1204	54 €	40 mm di profondità	N°: 6014.1104	89 €
60 mm di profondità	N°: 6014.1206	66 €	60 mm di profondità	N°: 6014.1106	106 €
2/1 GN (650 x 530 mm)			Formato pasticceria (400 x 600 mm)		
20 mm di profondità	N°: 6014.2102	106 €	20 mm di profondità	N°: 6014.1002	97 €
40 mm di profondità	N°: 6014.2104	117 €	40 mm di profondità	N°: 6014.1004	106 €
60 mm di profondità	N°: 6014.2106	132 €	60 mm di profondità	N°: 6014.1006	128 €



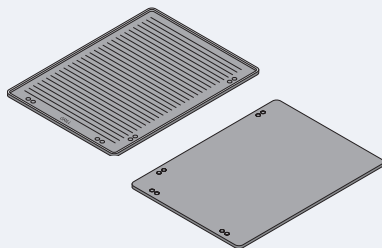
Stampi per muffin e timballi

Gli stampi per muffin e timballi sono realizzati in un materiale altamente flessibile. Sono ideali per cuocere p.es. flan di verdure, timballi di pesce, pudding di pane, uova affogate, svariati dessert e molto altro ancora. Volume di riempimento ca. 100 ml.

1/1 GN (300 x 400 mm)	N°: 6017.1002	71 €
2/1 GN (400 x 600 mm)	N°: 6017.1001	138 €

Pizza croccante e succulenta

Stupite i vostri clienti con una pizza appena sfornata dal SelfCookingCenter®. Non importa che si tratti di pizza all'italiana o all'americana, fresca o surgelata, grande o piccola: con gli accessori speciali RATIONAL, riesce sempre come volete voi, succosa sopra e croccante sotto. In meno di 10 minuti, il SelfCookingCenter® raggiunge i 300°C. Perciò è inutile riscaldare in modo permanente, come avviene per i forni tradizionali. Ciò fa risparmiare tempo ed energia.



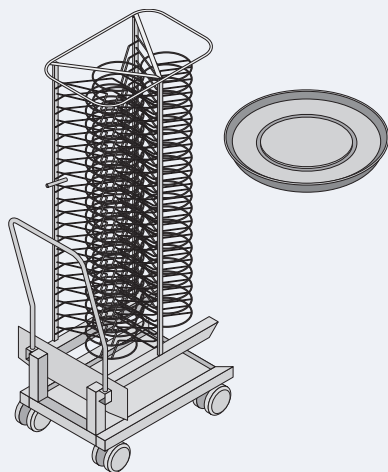
Piastra per griglia e per pizza

Con la speciale piastra per griglia e per pizza RATIONAL potete preparare alla perfezione pizze fresche o surgelate. Il retro è adatto a grigliare bistecche, verdure o anche pesce. La piastra per griglia e per pizza si contraddistingue soprattutto per le sorprendenti proprietà antiaderenti, così come per l'incredibile robustezza e durata. Il rivestimento triplo TriLax® è adatto alla lavastoviglie, incentiva la doratura e resiste a calore e alcalinità.

1/1 GN	N°: 60.70.943	150 €
Formato da forno	N°: 60.71.237	167 €

Piatti per pizza per carrello portapiatti

Con i piatti per pizza RATIONAL abbinati ad un carrello portapiatti potete preparare fino a 100 pizze in soli 10 minuti (diametro max. 280 mm). Basta caricare le pizze nei piatti all'interno del carrello portapiatti e prepararle con il Finishing® nell'apparecchio RATIONAL.

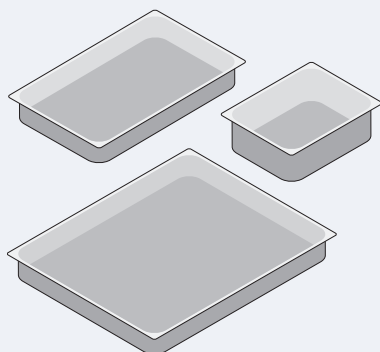


Pizza fino a 280 mm di DIAMETRO	N°: 60.71.158	22 €
Portapiatti compatibili		
Modello 61 15 piatti per 15 teglie per pizza	N°: 60.61.128	655 €
Modello 101 per 26 teglie per pizza	N°: 60.11.149	730 €
Modello 62 per 24 teglie per pizza	N°: 60.62.061	895 €
Modello 102 per 42 teglie per pizza	N°: 60.12.062	1.008 €
Modello 201 per 50 teglie per pizza	N°: 60.21.104	2.041 €
Modello 202 per 84 teglie per pizza	N°: 60.22.182	2.520 €
per 100 teglie per pizza	N°: 60.22.109	2.520 €

Formato gastronomia (GN)

Solo l'impiego di accessori originali RATIONAL vi consente di sfruttare senza limiti gli apparecchi RATIONAL. Soltanto così vi potete avvalere di applicazioni speciali, come la preparazione di prodotti prefritti, la cottura alla griglia di polli e anatre e la realizzazione di agnelli o maialini da latte interi. Potete cucinare anche cotolette e bistecche senza doverle girare di continuo. Gli accessori originali RATIONAL sono stati studiati appositamente per gli apparecchi RATIONAL. Si tratta di strumenti estremamente robusti e pertanto adatti all'uso intenso nelle cucine professionali.

Contenitori in acciaio inox



1/3 GN (325 x 176 mm)

20 mm di profondità	N°: 6013.1302	34 €
40 mm di profondità	N°: 6013.1304	40 €
65 mm di profondità	N°: 6013.1306	44 €

1/2 GN (325 x 265 mm)

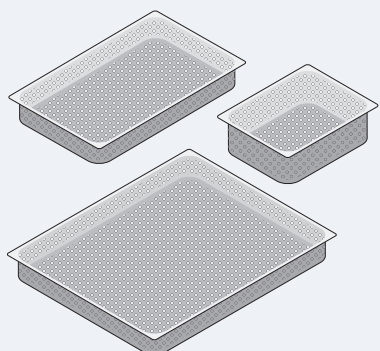
20 mm di profondità	N°: 6013.1202	37 €
40 mm di profondità	N°: 6013.1204	44 €
65 mm di profondità	N°: 6013.1206	52 €
100 mm di profondità	N°: 6013.1210	57 €

1/1 GN (325 x 530 mm)

20 mm di profondità	N°: 6013.1102	53 €
40 mm di profondità	N°: 6013.1104	61 €
65 mm di profondità	N°: 6013.1106	68 €
100 mm di profondità	N°: 6013.1110	79 €

2/1 GN (650 x 530 mm)

20 mm di profondità	N°: 6013.2102	80 €
40 mm di profondità	N°: 6013.2104	98 €
65 mm di profondità	N°: 6013.2106	117 €
100 mm di profondità	N°: 6013.2110	143 €



Contenitori forati in acciaio inox

1/2 GN (325 x 265 mm)

55 mm di profondità	N°: 6015.1265	90 €
90 mm di profondità	N°: 6015.1295	112 €
140 mm di profondità	N°: 6015.1215	117 €

1/1 GN (325 x 530 mm)

55 mm di profondità	N°: 6015.1165	125 €
90 mm di profondità	N°: 6015.1195	141 €
140 mm di profondità	N°: 6015.1115	161 €

1/1 GN con maniglie ripiegabili (325 x 530 mm)

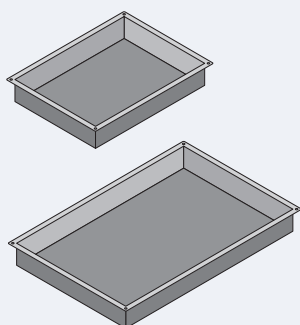
90 mm di profondità	N°: 6016.1195	176 €
140 mm di profondità	N°: 6016.1115	196 €

2/1 GN (650 x 530 mm)

65 mm di profondità	N°: 6015.2165	178 €
100 mm di profondità	N°: 6015.2195	247 €

Contenitori smaltati al granito

I contenitori smaltati al granito di RATIONAL sono ideali per crostate, impasti e pizze. L'ottima conducibilità del calore consente di ottenere una doratura uniforme dei prodotti pasticceria anche sul lato inferiore. Gli angoli dei contenitori sono perfettamente sagomati, di modo da ottenere un risultato ottimale anche nelle estremità dei prodotti.



1/2 GN (325 x 265 mm)

20 mm di profondità	N°: 6014.1202	46 €
40 mm di profondità	N°: 6014.1204	54 €
60 mm di profondità	N°: 6014.1206	66 €

1/1 GN (325 x 530 mm)

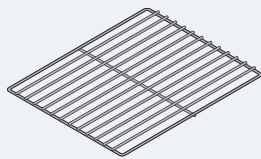
20 mm di profondità	N°: 6014.1102	78 €
40 mm di profondità	N°: 6014.1104	89 €
60 mm di profondità	N°: 6014.1106	106 €

2/1 GN (650 x 530 mm)

20 mm di profondità	N°: 6014.2102	106 €
40 mm di profondità	N°: 6014.2104	117 €
60 mm di profondità	N°: 6014.2106	132 €

Formato pasticceria (400 x 600 mm)

20 mm di profondità	N°: 6014.1002	97 €
40 mm di profondità	N°: 6014.1004	106 €
60 mm di profondità	N°: 6014.1006	128 €



Griglia in acciaio inossidabile

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6010.1101	38 €
2/1 GN (650 x 530 mm)	N°: 6010.2101	60 €
Formato da forno (400 x 600 mm)	N°: 6010.0103	59 €

Piastre pasticceria, piastre per arrosti e pasticceria

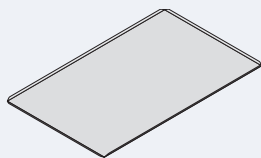
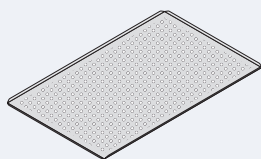
Le piastre da pasticceria in alluminio di RATIONAL si contraddistinguono per le sorprendenti proprietà antiaderenti, così come per l'incredibile robustezza e durata. Il rivestimento triplo TriLax® incentiva la doratura e resiste a calore e alcalinità.

Piastre pasticceria (forate)

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6015.1103	56 €
2/1 GN (650 x 530 mm)	N°: 6015.2103	77 €
Formato pasticceria (400 x 600 mm)	N°: 6015.1000	83 €

Piastre pasticceria e per arrosti (non forate)

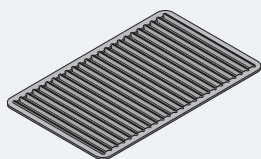
1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6013.1103	57 €
2/1 GN (650 x 530 mm)	N°: 6013.2103	76 €
Formato pasticceria (400 x 600 mm)	N°: 6013.1003	82 €



Griglia CombiGrill®

Con la griglia CombiGrill® si ottengono striature perfette su bistecche/braciole, pesce e verdure. La griglia CombiGrill® è estremamente robusta e duratura. Il rivestimento triplo TriLax® incentiva la doratura e resiste a calore e alcalinità.

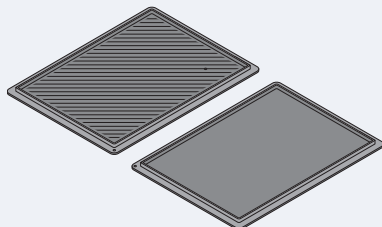
1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6035.1017	116 €
-----------------------	---------------	-------



Piastra per griglia e arrosti

Con la multifunzionale piastra per griglia e arrosti si ottengono striature diagonali perfette su bistecche/braciole, pesce e verdure. Grazie al bordo continuo sul retro, è ideale per arrostire alimenti con un'elevata perdita di grasso o liquido (p.es. prosciutto). La piastra per griglia e arrosti è estremamente robusta e duratura. Il rivestimento triplo TriLax® incentiva la doratura e resiste a calore e alcalinità.

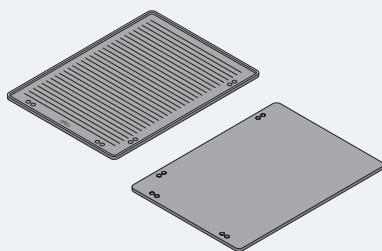
1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 60.71.617	122 €
-----------------------	---------------	-------



Piastra per griglia e per pizza

Con la speciale piastra per griglia e per pizza RATIONAL potete preparare alla perfezione pizze fresche o surgelate. Il retro è adatto a grigliare bistecche, verdure o anche pesce. La piastra per griglia e per pizza si contraddistingue soprattutto per le sorprendenti proprietà antiaderenti, così come per l'incredibile robustezza e durata. Il rivestimento triplo TriLax® incentiva la doratura e resiste a calore e alcalinità.

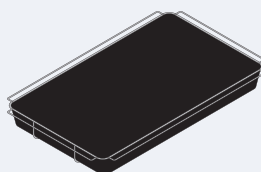
1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 60.70.943	150 €
Formato pasticceria (400 x 600 mm)	N°: 60.71.237	167 €



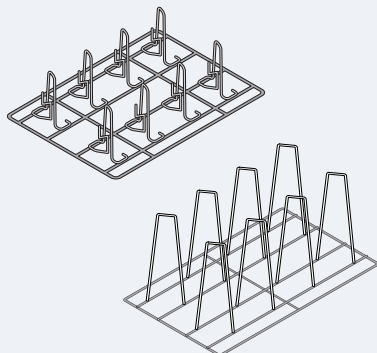
CombiFry®

Il sistema brevettato CombiFry® è il primo a consentire di produrre grandi quantità di prodotti prefritti. Le spese di acquisto, conservazione e smaltimento dei grassi vengono completamente meno.

1/2 GN (325 x 265 mm)	N°: 6019.1250	45 €
1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6019.1150	81 €



Formato gastronomia (GN)



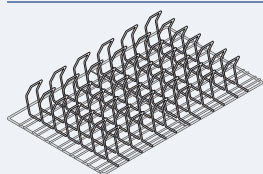
Superspike per polli e Superspike per anatre

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

Superspike per polli	Peso max.	61	101	62	102	201	202		
Capacità H4, 1/2 GN	1.300 g	16	24			48		N°: 6035.1015	43 €
Capacità H6, 1/1 GN	1.800 g	12	18	24	36	36	72	N°: 6035.1016	54 €
Capacità H8, 1/1 GN	1.300 g	16	24	32	48	48	96	N°: 6035.1006	54 €
Capacità H10, 1/1 GN	950 g	20	30	40	60	60	120	N°: 6035.1010	57 €

Superspike per anatre

Capacità 8: 1/1 GN	2,200 g	8	16	16	32	32	64	N°: 6035.1009	101 €
--------------------	---------	---	----	----	----	----	----	---------------	-------



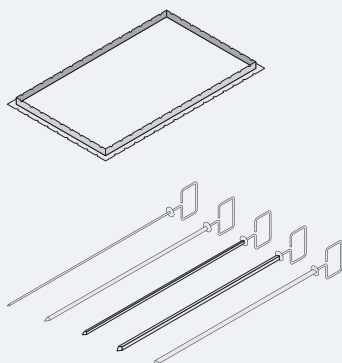
Griglia Spare Rib

La disposizione verticale delle costicine sulla griglia Spare Rib ne consente una cottura delicata, anche la notte ed anche a pieno carico.

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6035.1018	103 €
-----------------------	---------------	-------

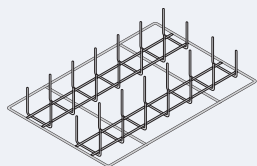
Spiedo per grigliate e Tandoori

Lo spiedo per grigliate e Tandoori è ideale per preparare qualsiasi tipo di spiedini. Non importa che si tratti di pezzi di carne e pollame, pesci interi o in filetti: tutto riesce alla perfezione con gli spiedi adatti. In pregiato acciaio inox, i supporti per spiedi e gli spiedi sono estremamente robusti e possono essere lavati semplicemente in lavastoviglie.



Supporto per spiedi per grigliate e Tandoori 1/1 GN	N°: 60.72.224	48 €
Supporto per spiedi per grigliate e Tandoori 2/1 GN	N°: 60.72.421	61 €
Set 1/1 GN*	N°: 60.72.414	108 €
Set 2/1 GN*	N°: 60.72.415	120 €
3 Spiedo ○ 5 mm, lungo 550 mm	N°: 60.72.416	36 €
3 Spiedo ○ 8 mm, lungo 550 mm	N°: 60.72.417	42 €
3 Spiedo □ 5 mm, lungo 550 mm	N°: 60.72.418	36 €
3 Spiedo □ 8 mm, lungo 550 mm	N°: 60.72.419	42 €
3 Spiedo per pesce piatto 10 mm, lungo 550 mm	N°: 60.72.420	42 €

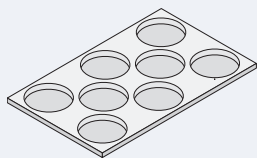
* Set composto da: 1 supporto per spiedi e cinque spiedi diversi



Potato Baker

La composizione del materiale del Potato Baker RATIONAL, unica nel suo genere, consente di cuocere patate al forno e pannocchie risparmiando fino al 50 % del tempo, anche senza avvolgerle nell'alluminio.

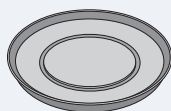
1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6035.1019	101 €
-----------------------	---------------	-------



Multibaker

Il Multibaker è adatto alla preparazione di grandi quantitativi di uova al tegamino, omelette, rösti e tortilla. Grazie allo speciale rivestimento in teflon, i cibi non si attaccano più.

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 60.71.157	93 €
-----------------------	---------------	------



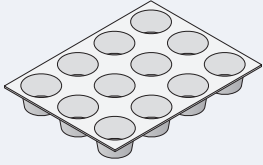
Piatto per pizza

Con i piatti per pizza RATIONAL abbinati ad un carrello portapiatti potete preparare fino a 100 pizze in soli 10 minuti (diametro max. 280 mm). Basta caricare i piatti con le pizze all'interno del carrello portapiatti e prepararle con il Finishing® nell'apparecchio RATIONAL.

Pizza fino a 280 mm di diametro	N°: 60.71.158	22 €
---------------------------------	---------------	------



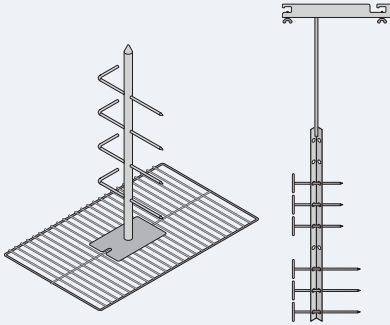
Stampi per muffin e timballi



Gli stampi per muffin e timballi sono realizzati in un materiale altamente flessibile. Sono ideali per cuocere p.es. flan di verdure, timballi di pesce, pudding di pane, uova affogate, svariati dessert e molto altro ancora. Volume di riempimento ca. 100 ml.

1/1 GN (300 x 400 mm)	N°: 6017.1002	71 €
2/1 GN (400 x 600 mm)	N°: 6017.1001	138 €

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

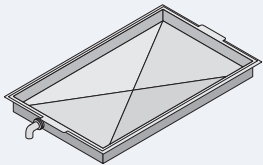


Si possono cucinare con la massima facilità agnelli e porchette interi. Basta infilare la carne e appenderla, ecco fatto.

Modelli 101/102/201/202 fino a 8 kg (1/1 GN)	N°: 60.70.819	215 €
Modello 201 fino a 30 kg (1 spiedo con supporto)	N°: 6035.1003	407 €
Modello 202 fino a 30 kg (1 spiedo con supporto)*	N°: 6035.1002	407 €
Spiedo opzionale	N°: 8710.1065	198 €

* Spiedo per 2° agnello o porchetta opzionale.

Vaschetta di raccolta dei grassi con scarico chiuso (coperchio e tubo di scarico inclusi)



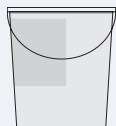
Ideale per raccogliere i grassi durante la cottura alla griglia e arrosto. La vaschetta di raccolta dei grassi si può svuotare facilmente ed in modo sicuro grazie al rubinetto a sfera chiudibile.

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 8710.1135	346 €
2/1 GN (650 x 530 mm)	N°: 60.70.776	482 €

Prodotti per la pulizia

I prodotti trattanti sono stati sviluppati appositamente per le esigenze degli apparecchi RATIONAL. Solo i prodotti per la cura originali RATIONAL sono in grado di garantire che il valore del vostro investimento si mantenga nel tempo. I prodotti originali per la cura degli apparecchi RATIONAL sono sinonimo di:

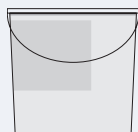
- > ottimi risultati di pulizia
- > cura ideale nel lungo periodo
- > costi minimi per pulizia e cura
- > efficacia contro sporco e calcare
- > massima sicurezza operativa
- > massimo rendimento
- > sicurezza igienica ottimale per piatti sani



La pastiglia detergente RATIONAL per tutti i SelfCookingCenter®

Le pastiglie detergenti sviluppate da RATIONAL una nuova concentrata composizione di principi attivi garantiscono sempre la massima forza pulente. Sono altamente concentrate e rendono quindi molto.

Pastiglie detergenti, 100 pezzi	N°: 56.00.210	64 €
---------------------------------	---------------	------



La pastiglia trattante RATIONAL per SelfCookingCenter® con CareControl

Sostanze trattanti oltremodo efficaci proteggono attivamente il SelfCookingCenter® e ne prolungano la vita utile. Speciali sostanze scioglicalcare contenute nelle pastiglie trattanti evitano la formazione di depositi di calcare. In tal modo si garantisce la massima sicurezza operativa senza addolcimento dell'acqua e dispendiose decalcificazioni.

Pastiglie trattanti, 100 pezzi	N°: 56.00.562	79 €
--------------------------------	---------------	------



La pastiglia brillantante RATIONAL per SelfCookingCenter® senza CareControl

Sostanze trattanti oltremodo efficaci proteggono attivamente il SelfCookingCenter® e ne prolungano la vita utile. La camera di cottura risulta igienicamente pulita e splendente.

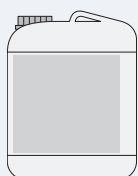
Pastiglie brillantanti, 50 pezzi	N°: 56.00.211	42 €
----------------------------------	---------------	------



La pastiglia antischiuma RATIONAL per tutti i SelfCookingCenter®

Pastiglie antischiuma per ridurre la formazione di schiuma in caso di acqua particolarmente dolce.

Pastiglie antischiuma, 120 pezzi	N°: 56.00.598	51 €
----------------------------------	---------------	------



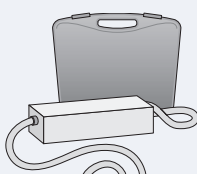
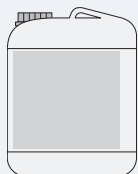
Detergente liquido per tutti CombiMaster® e ClimaPlus Combi®

I detergenti e i brillantanti liquidi RATIONAL sono stati sviluppati nei nostri laboratori. Creano l'abbinamento perfetto per pulizia e cura igieniche.

Detergente speciale soft – per incrostazioni derivanti da applicazioni < 200°C non corrosivo, 10 litri (per CPC con CleanJet® e per pulizia manuale)	N°: 9006.0136	56 €
--	---------------	------

Detergente per griglie per sporco ostinato, 10 litri (per CPC con CleanJet® e per pulizia manuale)	N°: 9006.0153	56 €
--	---------------	------

Brillantante, 10 litri (solo per CPC con CleanJet®)	N°: 9006.0137	56 €
---	---------------	------



Decalcificante, pompa di decalcificazione

Per la decalcificazione efficace del generatore di vapore con sostanze trattanti speciali.

Decalcificante, 10 litri	N°: 6006.0110	56 €
--------------------------	---------------	------

Pompa di decalcificazione elettrica	N°: 60.70.409	227 €
-------------------------------------	---------------	-------

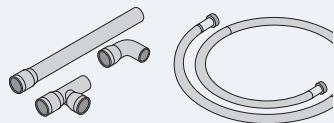


Pistola a spruzzo manuale

La pistola a spruzzo manuale realizzata in materiale sintetico stabile è ultra-leggera da maneggiare e molto resistente. La sovrappressione viene creata con il meccanismo a pompa integrato e consente poi di irrorare le parti da pulire premendo semplicemente un tasto.

Pistola a spruzzo manuale per pulizia manuale	N°: 6004.0100	31 €
---	---------------	------

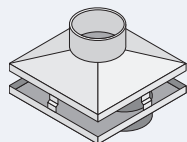
Installazione



Kit di collegamento apparecchi, modello 61-202

Composto da tubo di alimentazione dell'acqua (2 m) e tubo di scarico DN 50.

N°: 60.70.464 65 €



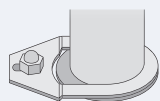
Interruttore di condensa

Crea un deflusso più rapido del vapore e di altri gas di scarico dal tubo di sfiato. Vapori e gas di scarico possono quindi essere convogliati in modo mirato in un impianto di scarico tramite un tubo.

Modello 61, 101, 62 N°: 60.72.591 132 €

Modello 102 N°: 60.72.592 132 €

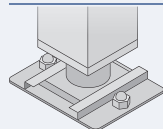
Modello 201, 202 N°: 60.72.593 165 €



Fissaggio per apparecchi da tavolo, modelli 61, 101, 62 e 102

Per fissare gli apparecchi RATIONAL al sottoarmadio.

N°: 60.70.463 61 €



Fissaggio a pavimento per sottoarmadi e apparecchi RATIONAL modello 201 e 202

Compreso nella fornitura degli apparecchi RATIONAL 201/202.

N°: 8700.0317 29 €

KitchenManagement System

Con il nuovo KitchenManagement System è possibile acquisire automaticamente tramite una rete tutti i dati HACCP rilevanti da un numero qualsiasi di apparecchi RATIONAL. In pochi secondi, potete creare i vostri programmi di cottura e gestirli nella biblioteca. Con un clic del mouse, programmi di cottura o nuovi aggiornamenti possono essere inviati a tutti gli apparecchi RATIONAL collegati. Senza contare che, con l'KitchenManagement System, avete libero accesso a innumerevoli programmi di cottura del ClubRATIONAL.

KitchenManagement System

Pacchetto software N°: 60.72.660 495 €



Memoria dati USB RATIONAL

Stick USB per programmi di cottura e dati HACCP N°: 42.00.162 24 €