Wyposażenie dodatkowe RATIONAL.

Zapraszamy do odkrycia nowych możliwości.

Wyposażenie dodatkowe RATIONAL.
Niezwykła wytrzymałość.

Z pomocą oryginalnych akcesoriów RATIONAL Państwa urządzenie będzie osiągać najlepsze rezultaty. Niezależnie od tego, czy przyrządzają Państwo steki niczym z grilla, soczyste quiche czy chrupiące sznycle – mogą Państwo cieszyć się różnorodnością, optymalnie wykorzystywać swoje urządzenie i skończyć z czasochłonnymi czynnościami, takimi jak obracanie potraw czy usuwanie uporczywych zabrudzeń.

Oryginalne akcesoria RATIONAL wyróżniają się dzięki swoim optymalnym właściwościom przewodnictwa termicznego oraz wytrzymałości i długiej żywotności. Powłoka TriLax posiada wyjątkowe właściwości zapobiegające przywieraniu potraw, wspomaga przyrumienienie i doskonale nadaje się do wykorzystywania w temperaturach do 300°C.

Ponadto, obok specjalistycznych rozwiązań instalacyjnych oraz produktów do czyszczenia i pielęgnacji, oferujemy szeroki asortyment akcesoriów dostosowany specjalnie do Państwa wymogów.

Taca do grillowania i smażenia

Ruszt grillowy w kratkę i paski

Blacha do smażenia i pieczenia

Multibaker

Wyposażenie dodatkowe RATIONAL.
Państwa wszechstronni towarzysze:

> akcesoria gastronomiczne dla profesjonalistów – doskonałe do grillowania, pieczenia, smażenia, frytowania, gotowania na parze i procesów Finishing®
> optymalne rozwiązania instalacyjne
> produkty do czyszczenia i pielęgnacji RATIONAL

Taca do grillowania i smażenia.

Soczyste i chrupiące potrawy, o typowym smaku grillowania i smażenia.

Przegląd zalet:
> tradycyjny wzór grillowy
> typowy smak potraw z grilla
> dwustronne zastosowanie
> optymalne właściwości zapobiegające przywieraniu
> łatwe czyszczenie

Niech Państwa goście zachwycają się soczystym mięsem, rybą lub warzywami z grilla. Przy pomocy strony do grillowania w prosty sposób można uzyskać tradycyjny wzorek grillowania oraz typowy smak potraw z grilla.

Brzeg strony do smażenia został opatrzony specjalnym rowkiem, który gwarantuje, że nawet bogate w tłuszcz potrawy przeznaczone do krótkiego podsmażania zostaną przyrządzone odpowiednio i będą chrupiące. W ten sposób taca do grillowania i smażenia stanie się doskonałym uzupełnieniem Państwa oferty à la carte.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Nr:	60.71.617

Taca do grillowania i pieczenia pizzy.

Chrupiąca i soczysta pizza jak we włoskiej pizzerii.

Na stronie do pieczenia można obok świeżej pizzy i pizzy mrożonej przyrządzać również alzacką tartę na bazie ciasta chlebowego i tradycyjne podpłomyki. Dzięki temperaturom 300°C i wyjątkowym właściwościom przewodnictwa termicznego potrawy zawsze uzyskują optymalne przyrumienienie i chrupkość.

Drobna struktura żeberkowa na stronie do grillowania doskonale nadaje się zwłaszcza do przyrządzania warzyw, ryb i innych produktów z grilla.

Przegląd zalet:
> drobny wzór grillowy
> typowy smak potraw z grilla
> dwustronne zastosowanie
> chrupiące i optymalnie przyrumienione wypieki
> optymalne właściwości zapobiegające przywieraniu
> łatwe czyszczenie

2/3 GN (325 x 354 mm)	Nr:	60.73.798
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nr:	60.70.943
norma piekarnicza (400 x 600 mm)	Nr:	60.71.237

Ruszt grillowy w kratkę i paski.
Nawet 160 rumsztyków w jedyne 15 minut.

Przegląd zalet:
> dwa różne wzorki grillowe z wykorzystaniem jednego rusztu
> brak konieczności uprzedniego nagrzewania
> również dla dużych ilości
> optymalne właściwości zapobiegające przywieraniu
> łatwe czyszczenie

TriLax

Do wyboru: Dzięki innowacyjnej konstrukcji nowego rusztu do grillowania do dyspozycji są dwa różne wzory grillowania: kratka i paski.

W zależności od zastosowanej strony można uzyskać klasyczne paski grillowe lub popularny amerykański wzór w stylu steakhouse. Ruszt jest bardzo wytrzymały i ma bardzo długą żywotność. Powłoka TriLax wspomaga przyrumienienie i doskonale nadaje się do wykorzystywania w temperaturach do 300°C. Produkty przeznaczone do grillowania należy po prostu ułożyć na zimnym ruszcie i przyrządzić w ramach jednego załadunku. Dzięki wyjątkowym właściwościom przewodnictwa cieplnego uprzednie nagrzewanie rusztu nie jest konieczne.

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

CombiFry®.
200 porcji frytek w 15 minut.

Dzięki opatentowanemu rozwiązaniu CombiFry® możliwe jest przyrządzanie dużych ilości produktów wstępnie podsmażonych, takich jak pałeczki rybne, frytki i łódeczki z ziemniaków – bez dodatkowego tłuszczu. Smacznie i zdrowo.

Te marki polecają RATIONAL CombiFry®

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

Duże ilości frytek w jedyne 15 minut – z CombiFry® jest to możliwe:

> 15 porcji (3 kg) w SelfCookingCenter® XS Typ 6 ⅔ z iLevelControl
> 30 porcji (6 kg) w SelfCookingCenter® 61 z iLevelControl
> 60 porcji (12 kg) w SelfCookingCenter® 62 z iLevelControl
> 50 porcji (10 kg) w SelfCookingCenter® 101 z iLevelControl
> 100 porcji (20 kg) w SelfCookingCenter® 102 z iLevelControl
> 100 porcji (20 kg) w SelfCookingCenter® 201 z iLevelControl
> 200 porcji (40 kg) w SelfCookingCenter® 202 z iLevelControl

Przegląd zalet:
> 95 % mniej tłuszczu
> 40 % mniej kalorii
> duże ilości
> optymalne zrumienienie i chrupkość

Forma do smażenia i pieczenia.

Dziecinnie proste przyrządzanie klasycznych dań z patelni.

Zestaw (Ø 16 cm)

Patent zgłoszony

Zestaw (Ø 25 cm)

Przy pomocy formy do smażenia i pieczenia można przyrządzać praktycznie wszystkie klasyczne potrawy z patelni, takie jak szwajcarskie placki ziemniaczane, tortillę, quiche, naleśniki, a także mniejsze ciasta, takie jak np. tarty Tatin. Dzięki wyjątkowemu przewodnictwu termicznemu i falowanemu denku spód potrawy zostaje równomiernie przyrumieniony w zaledwie kilka minut. Specjalnie ukształtowane tace transportowe, dostępne w obu rozmiarach zapewniają prostą, bezpieczną i bezpoślizgową obsługę.

Przegląd zalet:
> zawsze odpowiedni rozmiar 16 lub 25 cm
> równomierne zrumienienie dzięki falowanemu denku
> prosta obsługa dzięki bocznym uchwytom
> specjalna podstawka do łatwego układania w stosy
> taca do transportu zapewniająca bezpieczną i bezpoślizgową obsługę
> optymalne właściwości zapobiegające przywieraniu
> łatwe czyszczenie

TriLax

Forma do smażenia i pieczenia, mała (Ø 16 cm)

Mała forma do smażenia i pieczenia	Nr:	60.73.271
Taca do transportu 1/1 GN, mała	Nr:	60.73.212
Zestaw (4 sztuki wraz z tacą)	Nr:	60.73.286

Forma do smażenia i pieczenia, duża (Ø 25 cm)

Duża forma do smażenia i pieczenia	Nr:	60.73.272
Taca do transportu 1/1 GN, duża	Nr:	60.73.216
Zestaw (2 sztuki wraz z tacą)	Nr:	60.73.287

Multibaker.

Nawet 160 jajek sadzonych w zaledwie 2 minuty.

Przegląd zalet:
> równomierne zrumienienie
> doskonały w przypadku dużych ilości potraw
> optymalne właściwości zapobiegające przywieraniu
> łatwe czyszczenie

TriLax

Multibaker jest przeznaczony do przyrządzania jajek sadzonych, omletów, placków ziemniaczanych oraz tortilli, zwłaszcza w dużych ilościach.

Specjalna powłoka zapobiega przywieraniu potraw.

1/3 GN (325 x 176 mm)	2 zagłębienia	Nr:	60.73.764
2/3 GN (325 x 354 mm)	5 zagłębień	Nr:	60.73.646
1/1 GN (325 x 530 mm)	8 zagłębień	Nr:	60.71.157

Blachy do smażenia i pieczenia.
Wszechstronne talenty.

Blacha do smażenia i pieczenia

Perforowana blacha do pieczenia

Przegląd zalet:
> optymalna równomierność
> duże ilości
> wysoka wytrzymałość
> optymalne właściwości zapobiegające przywieraniu
> proste czyszczenie

TriLax

Blacha do smażenia i pieczenia

Niezależnie od tego, czy zdecydują się Państwo na sznycle, medaliony, kawałki drobiu, bułki, croissanty, ciasto drożdżowe, pieczone ziemniaki czy też inne potrawy – dzięki blachom do smażenia i pieczenia uda się niewiarygodna ilość różnych dań. Wszystkie produkty uzyskują równomierne przyrumienienie, pozostają soczyste w środku i chrupiące z zewnątrz.

2/3 GN (325 x 354 mm)	Nr:	60.73.671
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nr:	6013.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	Nr:	6013.2103
Norma piekarnicza (400 x 600 mm)	Nr:	6013.1003

Perforowana blacha do pieczenia

Do pieczenia wszelkiego rodzaju produktów wstępnie pieczonych.

2/3 GN (325 x 354 mm)	Nr:	60.74.147
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nr:	6015.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	Nr:	6015.2103
Norma piekarnicza (400 x 600 mm)	Nr:	6015.1000

Pojemniki emaliowane „w marmurek”.
Doskonałe do smażenia, duszenia, podsmażania i wypiekania.

Pojemnik 40 mm

Pojemnik 60 mm

Pojemniki emaliowane „w marmurek” firmy RATIONAL są praktycznie niezniszczalne. Rogi pojemników są wyprofilowane w sposób zapobiegający stratom podczas przyrządzania ciast i zapiekanek.

Dzięki wyjątkowym właściwościom przewodnictwa termicznego potrawy są równomiernie zrumienienie, niezależnie od tego, czy są to chrupiące sznycle, soczyste pieczenie czy lekkie ciasta z blachy.

Przegląd zalet:
> optymalna równomierność
> uniwersalne zastosowanie
> równomierne zrumienienie
> żadnych strat porcji
> wysoka wytrzymałość

	1/2 GN (325 x 265 mm)		2/3 GN (325 x 354 mm)		1/1 GN (325 x 530 mm)		2/1 GN (650 x 530 mm)		Norma piekarnicza (400 x 600 mm)	
głębokość 20 mm	Nr:	6014.1202	Nr:	6014.2302	Nr:	6014.1102	Nr:	6014.2102	Nr:	6014.1002
głębokość 40 mm	Nr:	6014.1204	Nr:	6014.2304	Nr:	6014.1104	Nr:	6014.2104	Nr:	6014.1004
głębokość 60 mm	Nr:	6014.1206	Nr:	6014.2306	Nr:	6014.1106	Nr:	6014.2106	Nr:	6014.1006

Forma na muffiny i tymbale.
Pieczenie może być takie proste.

Forma na muffiny i tymbale jest wykonana z niezwykle elastycznego materiału i posiada optymalne właściwości zapobiegające przywieraniu. Pojemność 100 ml doskonale nadaje się zwłaszcza do przyrządzania warzywnych flanów, tymbalów rybnych, zapiekanek chlebowych, jaj w koszulkach i różnych deserów.

Przegląd zalet:
> wysoka elastyczność
> najlepsze właściwości zapobiegające przywieraniu
> doskonałe do delikatnych potraw
> najwyższa wytrzymałość
> proste czyszczenie

dla 1/1 GN (300 x 400 mm)	12 zagłębień	Nr: 6017.1002
dla 2/1 GN (400 x 600 mm)	24 zagłębienia	Nr: 6017.1001

Ruszt CombiGrill.
Proste grillowanie.

Przegląd zalet:
> tradycyjny wzór grillowy
> brak konieczności uprzedniego nagrzewania
> również dla dużych ilości
> optymalne właściwości zapobiegające przywieraniu
> łatwe czyszczenie

TriLax

Dzięki swojej specjalnej konstrukcji ruszt CombiGrill doskonale nadaje się do przyrządzania potraw z grilla w większych ilościach. Produkty przeznaczone do grillowania należy po prostu ułożyć na zimnym ruszcie CombiGrill i przyrządzić w ramach jednego załadunku. Dzięki wyjątkowym właściwościom przewodnictwa cieplnego uprzednie nagrzewanie rusztu CombiGrill nie jest konieczne.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Nr: 6035.1017

Ruszt do załadunku.
Doskonałe wzorki grillowe w mgnieniu oka.

Ruszt CombiGrill z rusztem do załadunku

Ruszt do załadunku to doskonałe uzupełnienie rusztu CombiGrill. Stanowi on prawdziwe ułatwienie przy grillowaniu dużych ilości zwłaszcza cieńszych produktów, takich jak szybkie steaki lub warzywa. Wszystkie produkty można ułożyć na ruszcie do załadunku poza urządzeniem. Z wykorzystaniem rusztu do załadunku produkty są jednym ruchem umieszczane na rozgrzanym ruszcie CombiGrill, a następnie tak samo łatwo wyjmowane z urządzenia.

dla 1/1 GN (325 x 618 mm)	Nr: 60.73.848

Sztyca do grilla i Tandoori.
Różnorodność z rożna.

Zestaw sztyc do grilla i Tandoori

Przegląd zalet:
> różne przekroje do uniwersalnego zastosowania
> równomierne zrumienienie ze wszystkich stron
> łatwa obsługa

Sztyce do grilla i Tandoori mają wiele możliwości zastosowania. Różne przekroje: okrągły, kwadratowy lub prostokątny, sprawiają, że doskonale nadają się one do mięsa, ryb, drobiu i warzyw.

Zestaw 1/1 GN*	Nr:	60.72.414
Zestaw 2/1 GN*	Nr:	60.72.415
3 x sztyca○ 5 mm, długość 530 mm	Nr:	60.72.416
3 x sztyca○ 8 mm, długość 530 mm	Nr:	60.72.417
3 x sztyca□ 5 mm, długość 530 mm	Nr:	60.72.418
3 x sztyca□ 8 mm, długość 530 mm	Nr:	60.72.419
3 x sztyca do ryby ▭ 4x 10 mm, długość 530 mm	Nr:	60.72.420
Rama na sztyce do grilla i Tandoori 1/1 GN	Nr:	60.72.224
Rama na sztyce do grilla i Tandoori 2/1 GN	Nr:	60.72.421

* Zestaw złożony z: 1 ramy do sztyc z 5 różnymi sztycami.

Ruszt Superspike do kurczaków i kaczek.
Aż do 96 kurczaków zaledwie w 40 minut.

Superspike do kurczaków

Superspike do kaczek

Pionowe rozmieszczenie drobiu i związany z nim efekt komina pozwala na znaczne skrócenie czasu przyrządzania potraw. W ten sposób piersi drobiowe są wyjątkowo soczyste, a skórka równomiernie przypieczona.

Prosta obsługa umożliwia szybki montaż akcesoriów.

Przegląd zalet:
> łatwa obsługa
> soczyste piersi drobiowe
> najwyższy stopień chrupkości
> krótki czas przyrządzania
> duże ilości

Superspike do kurczaków — **Rozmiar urządzenia i ilość na załadunek**

Nr art.	Wymiary GN	Pojemność	Masa produktu	XS Typ 6 ⅔	Typ 61	Typ 101	Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
6035.1015	1/2 GN	4 kurczaki	1300 g	4	16	24			48	
6035.1016	1/1 GN	6 kurczaków	1800 g		12	18	24	36	36	72
6035.1006	1/1 GN	8 kurczaków	1300 g		16	24	32	48	48	96
6035.1010	1/1 GN	10 kurczaków	950 g		20	30	40	60	60	120
6035.1011		12 kurczaków*	950 g		24	36				

* Tylko w połączeniu ze stelażem zawieszanym lub ruchomym do grillowania kurczaków.

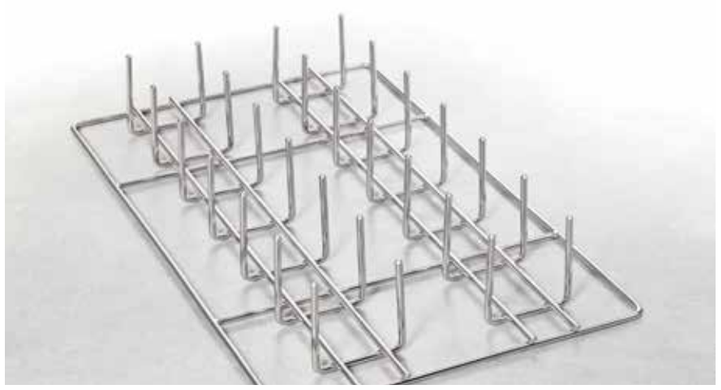
Superspike do kaczek

6035.1009	1/1 GN	8 kaczek	2200 g		8	16	16	32	32	64

Potato Baker.

Aż do 560 ziemniaków z pieca – o 50 % szybciej.

Przegląd zalet:
> aż do 50 % szybciej
> duże ilości najlepszej jakości potraw
> dziecinnie prosta obsługa
> proste czyszczenie

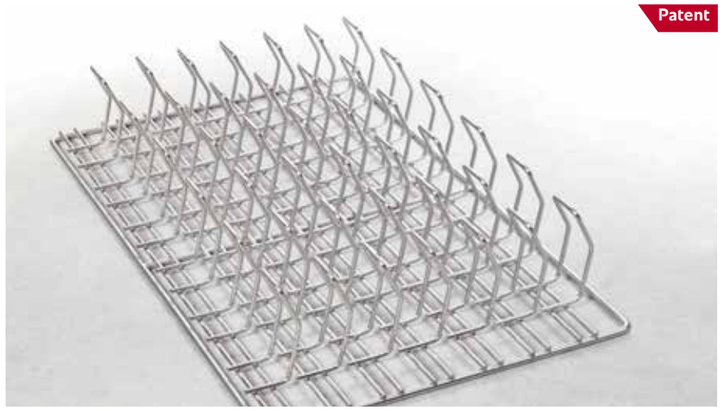


Przy pomocy wyjątkowego urządzenia Potato Baker firmy RATIONAL można przyrządzać ziemniaki z pieca lub kolby kukurydzy bez folii aluminiowej do 50% szybciej.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Nr:	6035.1019

Ruszt do pieczenia żeberek.

Umożliwia przygotowanie nawet 70 kg żeberek w opcji gotowania nocnego.



Patent

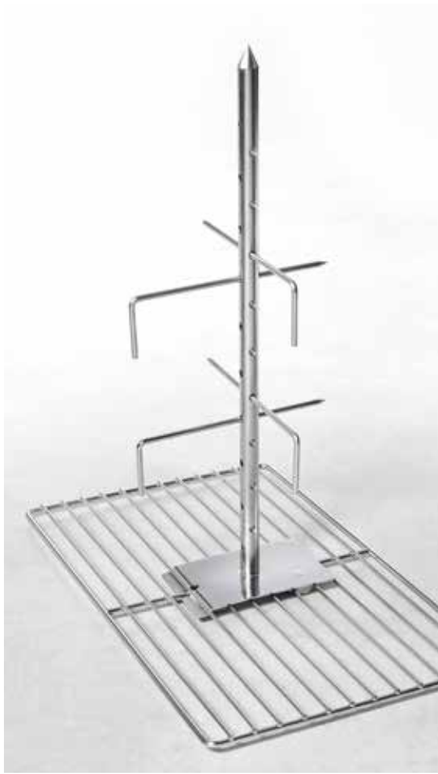
Pionowe ułożenie żeberek na ruszcie zapewnia optymalne wykorzystanie urządzenia i możliwość umieszczenia w nim wsadów do 3,5 kg. Umożliwia on dziecinnie proste przyrządzanie większych ilości potraw najwyższej jakości.

Po wstępnym podgotowaniu żeberka są opiekane zgodnie z upodobaniem.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Nr:	6035.1018

Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka.

Nadziać, zawiesić i gotowe.



Do bezproblemowego przyrządzania całych jagniąt i prosiąt.

Typ 101/102/201/202 do 12 kg (1/1 GN)	Nr:	60.70.819
Typ 201 do 30 kg (1 szpikulec z uchwytem)	Nr:	6035.1003
Typ 202 do 30 kg (1 szpikulec z uchwytem)*	Nr:	6035.1002
Szpikulec opcjonalny	Nr:	8710.1065

* Rożen na 2. jagnię lub prosię opcjonalnie.

VarioSmoker.
Niesamowity wędzony smak.

Nadaje on mięsu, rybom i warzywom aromatyczny, wędzony smak i wyjątkowy kolor. Bezpośrednio w urządzeniu RATIONAL.

Potrawy uzyskają naturalną, wędzoną nutę, którą można dostosować do żądanego smaku – bez pieca wędzarniczego. Jest to możliwe dzięki nowemu urządzeniu VarioSmoker, w które można wyposażyć swoje urządzenie. Szybko, prosto i tanio.

RATIONAL VarioSmoker	Nr: 60.73.008

Akcesoria GN RATIONAL.
Najwyższa jakość, więcej niż jedynie standard.

Materiał, z którego są wykonane pojemniki RATIONAL, jest grubszy od standardowego o 33%. Ta wyjątkowa zaleta gwarantuje maksymalną stabilność, również w przypadku dużych załadunków, a także optymalną trwałość i wygodną obsługę bez ostrych krawędzi.

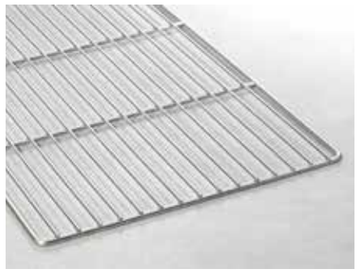
Optymalne perforacje umożliwiają równomierne i wydajne gotowanie na parze. Zapraszamy do korzystania z wszechstronnego, stabilnego i wytrzymałego wyposażenia do gotowania na parze warzyw i produktów bufetowych.

Pojemniki perforowane ze stali nierdzewnej.

	1/2 GN (325 x 265 mm)	2/3 GN (325 x 354 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm) (z odchylanymi uchwytami)	2/1 GN (650 x 530 mm)
głębokość 40 mm		Nr: 6015.2304			
głębokość 55 mm	Nr: 6015.1265		Nr: 6015.1165		
głębokość 65 mm		Nr: 6015.2306			Nr: 6015.2165
głębokość 90 mm	Nr: 6015.1295		Nr: 6015.1195	Nr: 6016.1195	
głębokość 100 mm					Nr: 6015.2195
głębokość 140 mm	Nr: 6015.1215		Nr: 6015.1115	Nr: 6016.1115	

Pojemniki ze stali nierdzewnej

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



Ruszt z nierdzewnej stali szlachetnej

Doskonały do dużych pieczeni.

2/3 GN (325 x 354 mm)	Nr: 6010.2301
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nr: 6010.1101
2/1 GN (650 x 530 mm)	Nr: 6010.2101
Norma piekarnicza (400 x 600 mm)	Nr: 6010.0103

Systemy Finishing® na bankiety.

Dzięki nim imprezy staną się przyjemnością.

Niezależnie od liczby porcji: 20, 100 czy kilka tysięcy – dzięki procesom Finishing® potrawy można bez stresu i pośpiechu przyrządzić na wyznaczony czas. Odpowiednio do liczby gości wstępnie przyrządzone dania układa się „na zimno" na talerzach i wstawia je do specjalnych stelaży i przechowuje w stanie schłodzonym. Dopiero na krótko przed zaserwowaniem potraw talerze zostają jednocześnie przygotowane do podania przy pomocy funkcji Finishing®, bez stresu i konieczności zatrudniania dodatkowego personelu.

Systemy bankietowe dla urządzeń wolnostojących

Systemy bankietowe dla urządzeń stołowych

(W zestawie: stelaż na talerze, pokrowiec Thermocover oraz wózek transportowy)

System Finishing® obejmuje wszystkie ważne elementy wyposażenia dodatkowego, pozwalające od razu rozpocząć Finishing®.

Typ 61	20 talerzy	Nr:	60.70.400
Typ 101	32 talerze	Nr:	60.70.401
	26 talerzy	Nr:	60.70.801
Typ 62	34 talerze	Nr:	60.70.402
Typ 102	52 talerze	Nr:	60.70.403
	42 talerze	Nr:	60.74.064

Wyposażyć w szynę wjazdową!

Systemy bankietowe dla urządzeń wolnostojących

(w zestawie: stelaż na talerze i pokrowiec Thermocover)

Typ 201	60 talerzy	Nr:	60.70.404
	50 talerzy	Nr:	60.70.802
Typ 202	120 talerzy	Nr:	60.74.065
	100 talerzy	Nr:	60.70.405
	84 talerze	Nr:	60.74.066

Pokrowiec Thermocover

Specjalne materiały izolacyjne pozwalają po zakończeniu procesu Finishing®przechować dania na gorąco przez czas do 20 minut. Zamknięcie wyposażone w magnes umożliwia szybkie otwarcie i zamknięcie Thermocover. Jest on również łatwy do umycia, a po złożeniu zajmuje niewiele miejsca.

Typ 61	Nr:	6004.1007
Typ 101	Nr:	6004.1009
Typ 62	Nr:	6004.1016
Typ 102	Nr:	6004.1014
Typ 201	Nr:	6004.1011
Typ 202	Nr:	6004.1012
Combi-Duo 61/101 na dole	Nr:	60.70.856
Combi-Duo 62/102 na dole	Nr:	60.70.884

Ruchomy stelaż na talerze

Wózek transportowy z pokrowcem Thermocover na spodzie dla Combi-Duo

Połączenie „wózka transportowego z regulacją wysokości" oraz „pokrowca Thermocover na spodzie" zostało opracowane specjalnie dla opcji Finishing® z wykorzystaniem urządzeń Combi-Duo.

Typ 61/101 (wózek transportowy 60.60.188 i Thermocover 60.70.856)	Nr:	60.70.920
Typ 62/102 (wózek transportowy 60.70.160 i Thermocover 60.70.884)	Nr:	60.70.918

Wózek transportowy

Stelaż na talerze (talerze do Ø 31 cm)

	liczba talerzy	maks. wysokość talerzy	maks. wysokość potrawy		
Typ 61	20 talerzy	25 mm	53 mm	Nr:	60.61.047
	15 talerzy	32 mm	70 mm	Nr:	60.61.128
Typ 101	32 talerze	25 mm	53 mm	Nr:	60.11.030
	26 talerzy	32 mm	70 mm	Nr:	60.11.149
Typ 62	34 talerze	32 mm	61 mm	Nr:	60.62.017
	24 talerze	40 mm	80 mm	Nr:	60.62.061
Typ 102	52 talerze	32 mm	63 mm	Nr:	60.12.022
	42 talerze	40 mm	82 mm	Nr:	60.12.062
Typ 201	60 talerzy	25 mm	53 mm	Nr:	60.21.099
	50 talerzy	32 mm	70 mm	Nr:	60.21.104
Typ 202	120 talerzy	25 mm	53 mm	Nr:	60.22.108
	100 talerzy	32 mm	66 mm	Nr:	60.22.109
	84 talerze	40 mm	80 mm	Nr:	60.22.182

Typ 61, 101, 62 i 102: Wyposażyć w szynę wjazdową!

Szyna wjazdowa do stelaża ruchomego

W przypadku urządzeń stołowych typ 61, 62, 101 i 102 do korzystania ze stelaża ruchomego lub stelaża na talerze jest konieczna szyna wjazdowa.

Typ 61/101	Nr:	60.61.226
Typ 62/102	Nr:	60.62.094

Szyna wjazdowa do stelaża ruchomego

Wózek transportowy do stelaża ruchomego

Standardowy wózek transportowy na:

> Podstawy, wysokość 671 mm

Typ 61/101	Nr:	60.60.020
Typ 62/102	Nr:	60.60.678

Wózek transportowy z regulacją wysokości do:

> stoły do wysokości 1265 mm
> podstawy podwyższone do wysokości 931 mm
> Combi-Duo

Typ 61/101	Nr:	60.60.188
Typ 62/102	Nr:	60.70.160

Combi-Duo.
Podwójna elastyczność – bez dodatkowego miejsca.

Kombinacja dwóch ustawionych jedno na drugim urządzeń RATIONAL otwiera dodatkowe możliwości wszędzie tam, gdzie w kuchni brakuje miejsca. Na tej samej powierzchni można równocześnie przyrządzać dania w różnych trybach – zapewnia to maksymalną elastyczność pracy. Dolne urządzenie można w prosty sposób obsługiwać za pomocą górnego panelu obsługi.

XS Typ 6 ⅔

SelfCookingCenter® XS i CombiMaster® Plus XS Typ 6 ⅔

Zestaw montażowy Combi-Duo dla XS, drzwi prawe	Nr:	60.73.768
Zestaw montażowy Combi-Duo dla XS, drzwi lewe	Nr:	60.74.276
Podstawa UG I dla Combi-Duo XS (szer. 634 | gł. 558 | wys. 555 mm)	Nr:	60.31.020
Podstawa UG I mobilna dla Combi-Duo XS (szer. 634 | gł. 558 | wys. 555 mm)	Nr:	60.31.170
Podstawa UG II dla Combi-Duo XS (szer. 639 | gł. 563 | wys. 557 mm)	Nr:	60.31.046
UltraVent XS Combi-Duo	Nr:	60.73.943
UltraVent Plus XS Combi-Duo	Nr:	60.74.404

SelfCookingCenter®, CombiMaster® Plus i CombiMaster® Typ 61 i 101

dolne urządzenie	górne urządzenie	Typ 61 Wersja elektryczna	Typ 61 Wersja gazowa
Typ 61 wersja elektryczna Typ 101 wersja elektryczna	Rolki	Nr: 60.71.925	Nr: 60.71.925
	Nóżki 150 mm	Nr: 60.71.926	Nr: 60.71.926
	Mobilne	Nr: 60.71.927	Nr: 60.71.927
Typ 61 wersja gazowa	Rolki		Nr: 60.71.928
	Nóżki 150 mm		Nr: 60.71.929
	Mobilne		Nr: 60.71.930

Podstawa UG I do Combi-Duo Typ 61 na Typ 61 Wysokość 210 mm (tylko dla Combi-Duo z nóżkami)	Nr:	60.30.362
Podstawa UG I mobilna do Combi-Duo Typ 61 na Typ 61 wysokość 210 mm (wyłącznie dla Combi-Duo z nóżkami)	Nr:	60.30.363
Okap kondensacyjny UltraVent dla Combi-Duo w wersji elektrycznej	Nr:	60.72.322
Okap wentylacyjny do Combi-Duo w wersji elektrycznej	Nr:	60.72.316
Wózek transportowy z regulacją wysokości Typ 61/101	Nr:	60.60.188
Zestaw do zintegrowanego odprowadzania tłuszczu dla wersji z nóżkami i wersji mobilnej	Nr:	60.73.303
Zestaw do zintegrowanego odprowadzania tłuszczu dla 61E/61E na UG I 210 mm	Nr:	60.73.301
Wózek transportowy na pojemnik do zintegrowanego odprowadzania tłuszczu	Nr:	60.73.309

Typ 61 i 101

SelfCookingCenter® i CombiMaster® Plus Typ 62 i 102

dolne urządzenie	górne urządzenie	Typ 62 Wersja elektryczna	Typ 62 Wersja gazowa
Typ 62 wersja elektryczna Typ 102 wersja elektryczna	Rolki	Nr: 60.71.931	Nr: 60.71.931
	Nóżki 150 mm	Nr: 60.71.932	Nr: 60.71.932
	Mobilne	Nr: 60.71.933	Nr: 60.71.933
Typ 62 wersja gazowa	Rolki		Nr: 60.71.934
	Nóżki 150 mm		Nr: 60.71.935
	Mobilne		Nr: 60.71.936

Podstawa UG I do Combi-Duo Typ 62 na Typ 62 Wysokość 210 mm (tylko dla Combi-Duo z nóżkami)	Nr:	60.30.365
Podstawa UG I mobilna do Combi-Duo Typ 62 na Typ 62 wysokość 210 mm (tylko dla Combi-Duo z nóżkami)	Nr:	60.30.366
Wózek transportowy z regulacją wysokości Typ 62/102	Nr:	60.70.160
Zestaw do zintegrowanego odprowadzania tłuszczu dla wersji z nóżkami i wersji mobilnej	Nr:	60.73.304
Zestaw do zintegrowanego odprowadzania tłuszczu dla 62E/62E na UG I 210 mm	Nr:	60.73.302
Wózek transportowy na pojemnik do zintegrowanego odprowadzania tłuszczu	Nr:	60.73.309

Typ 62 i 102

Do wyboru trzy warianty ustawienia (nie dla XS Typ 6 ⅔)

Z rolkami

Maksymalna wysokość najwyższej półki 1,60 m. Możliwość przetaczania dla ułatwienia mycia kuchni. Konieczna rynna odpływowa w podłodze!

Nóżki RATIONAL 150 mm

Maksymalna wysokość górnej półki 1,68 m. Przy braku podłogowej rynny odpływowej.

Wersja mobilna z rolkami jezdnymi

Maksymalna wysokość wsadu 1,72 m. 2 rolki jezdne z hamulcem/blokadą ruchu.

Podstawy i szafki.
Bezpieczeństwo montażu urządzenia.

Do stabilnego ustawienia urządzenia RATIONAL do Państwa dyspozycji są podstawy i szafki z wysokiej jakości, stabilnej stali szlachetnej. Wszystkie podstawy i szafki są wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP.

Podstawa UG I

Podstawa UG XS

Podstawa UG I

Podstawa UG II

Szafka US IV

Szafka US III

Podstawa UG II Norma piekarnicza UG II

	XS Typ 6 ⅔
Podstawa XS	szer. 629 | gł. 438 | wys. 150 mm
Do ustawiania urządzenia na podwyższeniu o 15 cm do 19 cm w przypadku niskich blatów, do niwelowania niewielkich nierówności blatów oraz do mocowania urządzenia RATIONAL na stołach.	Nr: 60.31.029

Podstawa UG I XS, otwarta ze wszystkich stron	szer. 639 | gł. 563 | wys. 933 mm
Standard	Nr: 60.31.018
Wersja mobilna (kółka, hamulec)	Nr: 60.31.169

Podstawa UG II XS, ścianki boczne i sufit	szer. 639 | gł. 563 | wys. 933 mm
8 par prowadnic z dwoma przegródkami i półką	Nr: 60.31.044

	Typ 61 i 101	Typ 62 i 102
Podstawa UG I, otwarta ze wszystkich stron	szer. 843 | gł. 587 | wys. 671 mm	szer. 1065 | gł. 799 | wys. 671 mm
Standard	Nr: 60.30.320	Nr: 60.30.324
Wersja mobilna (kółka, hamulec)	Nr: 60.30.321	Nr: 60.30.325
Podstawa UG II, 14 par prowadnic, ścianki boczne i sufit	szer. 845 | gł. 724 | wys. 671 mm	szer. 1067 | gł. 934 | wys. 671 mm
Standard	Nr: 60.30.328	Nr: 60.30.331
Wersja mobilna (kółka, hamulec)	Nr: 60.30.329	Nr: 60.30.332
Podstawa UG II norma piekarnicza, 10 par prowadnic, 400 x 600 mm, ścianki boczne i sufit	szer. 845 | gł. 732 | wys. 671 mm	
Standard	Nr: 60.30.836	
Wersja mobilna (kółka, hamulec)	Nr: 60.30.837	
Podstawa UG II norma piekarnicza, 18 par prowadnic, 400 x 600 mm, ścianki boczne i sufit	szer. 845 | gł. 732 | wys. 931 mm	
Wersja UltraVent (Typ 61)	Nr: 60.30.838	
Szafka US III, 14 par prowadnic, ścianki boczne, ścianka tylna i sufit	szer. 845 | gł. 724 | wys. 671 mm	szer. 1067 | gł. 934 | wys. 671 mm
Standard	Nr: 60.30.334	Nr: 60.30.339
Wersja mobilna (kółka, hamulec)	Nr: 60.30.335	Nr: 60.30.340
Szafka US III wersja UltraVent (Typ 61 lub Typ 62) w połączeniu z UltraVent lub okapem, 20 par prowadnic, podnosi do 931 mm	szer. 845 | gł. 724 | wys. 931 mm	szer. 1067 | gł. 934 | wys. 931 mm
Standard	Nr: 60.30.337	Nr: 60.30.342
Wersja mobilna (kółka, hamulec)	Nr: 60.30.338	Nr: 60.30.343
Szafka US IV, 14 par prowadnic, Drzwiczki 2-skrzydłowe, całkowicie zabudowana	szer. 845 | gł. 724 | wys. 671 mm	szer. 1067 | gł. 934 | wys. 671 mm
Standard	Nr: 60.30.344	Nr: 60.30.348
Wersja mobilna (kółka, hamulec)	Nr: 60.30.345	Nr: 60.30.349

Wyjątkowe możliwości ustawienia.
W każdej indywidualnej sytuacji.

Zestaw montażowy do SelfCookingCenter® XS i CombiMaster® Plus XS

Wrażenia wizualne są istotne zwłaszcza w strefie pokazowej frontcooking. Bardzo elastyczny zestaw montażowy umożliwiający prostą integrację urządzenia zawiera już okap. W zależności od indywidualnych potrzeb można wyposażyć zestaw w okap UltraVent lub UltraVent Plus. Okap kondensacyjny UltraVent wiąże opary i całkowicie je odprowadza.

Okap UltraVent Plus opiera się na technologii kondensacyjnej UltraVent, a ponadto jest wyposażony w specjalną technologię filtracyjną. Pozwala ona unikać powstawania typowych dla grillowania i pieczenia oparów i uciążliwego dymu.

Niezwykle elastyczny zestaw montażowy RATIONAL zawiera już zalecany okap kondensacyjny UltraVent, który wiąże wydzielaną parę i całkowicie ją odprowadza. Zawarty w zestawie komplet osłon zapobiega osadzaniu się zabrudzeń w trudno dostępnych miejscach i spełnia surowe wymogi odnośnie higieny, zapewniając profesjonalny i harmonijny wygląd urządzenia.

Zestaw montażowy do XS Typ 6 ⅔	B 700 | T 600 | H 950	
z UltraVent XS	Nr:	60.74.063
z UltraVent Plus XS	Nr:	60.74.405

Mobilne akcesoria cateringowe. Najlepsze rezultaty gotowania również poza kuchnią.

Zestaw cateringowy

Te akcesoria (rama wzmacniająca + nóżki ze stali nierdzewnej) montuje się pod urządzeniem, w miejscu gdzie znajdują są standardowe nóżki. Wytrzymałe pałąki boczne służą do ochrony i prostego przemieszczania urządzenia.

Typ 61/101	Nr:	60.73.111
Typ 62/102	Nr:	60.73.141

Podstawa UG II Catering

14 par prowadnic. Ścianki boczne i sufit zamknięty, tylna strona otwarta, wzmocnienia po bokach. Cztery kółka ze stali nierdzewnej o Ø 200 mm. Tylko w połączeniu z zestawem cateringowym.

	szer. 1188 | gł. 724 | wys. 778 mm	
Typ 61/101	wersja mobilna (kółka, hamulec)	Nr: 60.30.890
Typ 62/102	wersja mobilna (kółka, hamulec)	Nr: 60.30.891

Technologia wentylacyjna RATIONAL.
Odpowiedni klimat w kuchni.

Okap wentylacyjny

Po otwarciu drzwi komory urządzenia opary są automatycznie odprowadzane za pomocą dmuchawy (bez kondensacji). Montaż jest prosty i możliwy w każdej chwili w późniejszym terminie. Konieczne jest przyłącze zewnętrzne.

UltraVent

Zastosowana w UltraVent technologia kondensacyjna pozwala wiązać i odprowadzać wydzielające się opary. Dodatkowe zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe lub rozszerzenie dotychczasowej instalacji wentylacyjnej nie jest dla tego okapu konieczne. Montaż jest prosty i możliwy w każdej chwili w późniejszym terminie.

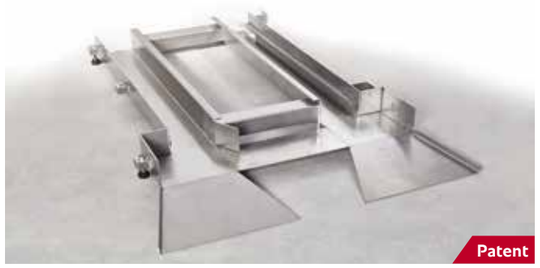
UltraVent Plus

Poza technologią kondensacyjną UltraVent, UltraVent Plus jest wyposażony w specjalną technologię filtracyjną. Pozwala ona unikać powstawania typowych dla grillowania i pieczenia oparów i uciążliwego dymu. Dzięki temu można instalować urządzenia RATIONAL także w krytycznych miejscach – na przykład w strefach wyeksponowanych.

		Okap wentylacyjny		UltraVent		UltraVent Plus	
XS Typ 6 ⅔	Wersja elektryczna			Nr:	60.73.865	Nr:	60.74.394
	Combi-Duo			Nr:	60.73.943	Nr:	60.74.404
Typ 61/101	Wersja elektryczna	Nr:	60.72.313	Nr:	60.72.320	Nr:	60.72.202
	Wersja gazowa*	Nr:	60.72.317	Nr:	60.72.323		
	Combi-Duo**	Nr:	60.72.316	Nr:	60.72.322	Nr:	60.72.203
Typ 62/102	Wersja elektryczna	Nr:	60.72.318	Nr:	60.72.325	Nr:	60.72.204
Typ 201	Wersja elektryczna			Nr:	60.72.326	Nr:	60.72.205
Typ 202	Wersja elektryczna***			Nr:	60.74.067		

UltraVent, UltraVent Plus oraz okap wentylacyjny do urządzeń otwieranych na lewą stronę na zamówienie specjalne!
* W przypadku UltraVent oraz okapu wentylacyjnego dla wersji gazowej spaliny muszą być odprowadzane do komina albo osobnego okapu wentylacyjnego.
** Urządzenia UltraVent Plus nie wolno montować na mobilnych urządzeniach Combi-Duo. Wyłącznie urządzenia elektryczne.
*** Ograniczona moc wentylacyjna i kondensacyjna.

Wyposażenie specjalistyczne RATIONAL.
Zawsze doskonałe rozwiązania.



Rampa wjazdowa

Przy pomocy rampy wjazdowej można wyrównać spadki (do 3 %) w podłodze kuchennej. Zapewnia to bezwstrząsowy wjazd stelaży ruchomych do urządzenia RATIONAL.

Typ 201	Nr:	60.21.080
Typ 202	Nr:	60.22.181

Podwyższenie urządzenia i stelaży ruchomych

Podwyższa prześwit urządzenia RATIONAL o 70 mm. Tylko w połączeniu z podwyższeniem stelaża ruchomego.

Podwyższenie urządzenia typ 201/202	Nr:	60.70.407
Podwyższenie stelaża ruchomego typ 201	Nr:	60.21.184
Podwyższenie stelaża ruchomego typ 202	Nr:	60.22.184

Osłona cieplna lewej ściany bocznej

Późniejsza instalacja osłony cieplnej pozwala na ustawienie promieniujących źródeł ciepła (np. grilla) przy lewej ściance bocznej urządzenia.

Typ XS 6 ⅔	Nr:	60.74.182
Typ 61	Nr:	60.70.390
Typ 62	Nr:	60.70.392
Typ 101	Nr:	60.70.391
Typ 102	Nr:	60.70.393
Typ 201	Nr:	60.70.394
Typ 202	Nr:	60.70.395

Zabezpieczenie przeciwwypływowe (tylko dla urządzeń gazowych)

Do odprowadzania spalin rurą (średnica rury spalin 180 mm).

Typ 61	Nr:	70.00.737
Typ 62	Nr:	70.00.768
Typ 101	Nr:	70.00.757
Typ 102	Nr:	70.00.769
Typ 201 (z tłumikiem)	Nr:	70.00.770
Typ 202 (z tłumikiem)	Nr:	70.00.771

Rączka uchwytu stelaża ruchomego

Uchwyt stelaża ruchomego ma dzięki temu stałe miejsce i jest zawsze pod ręką. (dołączona do urządzeń wolnostojących)

Typ 201/202	Nr:	60.72.378

Zestaw podłączeniowy

Składa się z węża doprowadzającego wodę (2 m) i rur odpływowych DN 50.

XS Typ 6 ⅔, Typ 61 – 202	Nr:	60.70.464

Przerywacz kondensacji

Powoduje przyspieszone wydobywanie się pary wodnej i innych oparów z rury odpowietrzającej. Para i wyziewy są dzięki temu kierowane za pomocą przewodu rurowego do układu wentylacyjnego.

XS Typ 6 ⅔	Nr:	60.74.037
Typ 61, 101, 62	Nr:	60.72.591
Typ 102	Nr:	60.72.592
Typ 201, 202	Nr:	60.72.593

Uchwyt ścienny

Do zajmującego niewiele miejsca mocowania urządzenia do ściany (zestaw nie obejmuje materiałów montażowych). Mocowanie i materiały mocujące należy ustalić wraz z architektem/statykiem oraz inwestorem budowlanym.

XS Typ 6 ⅔	Nr:	60.30.968
Typ 61	Nr:	60.70.963

Produkty pielęgnacyjne.
Czystość, higiena, połysk i ochrona zdrowia.

Produkty pielęgnacyjne RATIONAL są indywidualnie dostosowane do potrzeb optymalnej pielęgnacji urządzeń RATIONAL i spełniają najwyższe wymogi.

Tabletki myjące RATIONAL
(do wszystkich SelfCookingCenter® i CombiMaster® Plus)

Opracowane przez RATIONAL tabletki myjące z nowym intensywnym kompleksem substancji czynnych gwarantują za każdym razem maksymalną siłę czyszczącą. Są wysoko skoncentrowane i dzięki temu bardzo wydajne.

Tabletki czyszczące, 100 sztuk	Nr:	56.00.210

Tabletki pielęgnacyjne RATIONAL
(do SelfCookingCenter® z Efficient CareControl)

Skuteczne substancje pielęgnacyjne aktywnie chronią i w zdecydowany sposób przedłużają żywotność SelfCookingCenter®. Specjalne, zawarte w tabletkach pielęgnacyjnych odkamieniacze zapobiegają odkładaniu się kamienia, jeszcze przed powstaniem osadu. Cały czas zagwarantowane jest maksymalne bezpieczeństwo pracy bez konieczności zmiękczania wody i uciążliwego odkamieniania.

Tabletki Care, 150 sztuk	Nr:	56.00.562

Tabletki spłukujące RATIONAL
(do SelfCookingCenter® bez Efficient CareControl i CombiMaster® Plus)

Skuteczne substancje pielęgnacyjne aktywnie chronią i w zdecydowany sposób przedłużają żywotność SelfCookingCenter®. Komora urządzenia staje się higienicznie czysta i błyszcząca.

Tabletki spłukujące, 50 sztuk	Nr:	56.00.211

Tabletki przeciwpieniące RATIONAL
(do wszystkich SelfCookingCenter® i CombiMaster® Plus)

Tabletki przeciwpieniące do redukcji piany do bardzo miękkiej wody.

Tabletki przeciwpieniące, 120 sztuk	Nr:	56.00.598

Płynne środki czyszczące
(do wszystkich CombiMaster® i ClimaPlus Combi®)

Płynne środki RATIONAL do czyszczenia i spłukiwania zostały opracowane specjalnie w naszych laboratoriach. Stanowią one idealną całość do osiągnięcia higienicznej czystości i pielęgnacji urządzeń.

Specjalistyczny preparat czyszczący – do zabrudzeń powstałych w wyniku gotowania < 200°C ,nieżrący, 10 l (do CPC z CleanJet® i do czyszczenia ręcznego)	Nr:	9006.0136
Płyn myjący do uporczywych zabrudzeń, 10 l (do CPC z CleanJet® i do czyszczenia ręcznego)	Nr:	9006.0153
Płyn spłukujący, 10 litrów (tylko do CPC z CleanJet®)	Nr:	9006.0137

Odkamieniacz

Do skutecznego odkamieniania generatora pary za pomocą specjalnych substancji pielęgnacyjnych.

Odkamieniacz, 10 litrów	Nr:	6006.0110

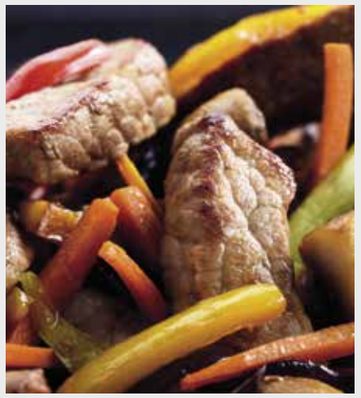
Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy

Wykonany z mocnego tworzywa sztucznego ręczny spryskiwacz ciśnieniowy jest bardzo prosty w obsłudze i wytrzymały. Za pomocą mechanizmu pompującego wytwarza się nadciśnienie, które po naciśnięciu przycisku pozwala spryskać przeznaczone do oczyszczenia miejsca.

Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy do mycia ręcznego	Nr:	6004.0100

Wyposażenie specjalistyczne RATIONAL.

To trzeba mieć!



Akcesoria do bufetu śniadaniowego

> Multibaker do jaj sadzonych, naleśników i omletów
> Blacha do smażenia i pieczenia do boczku, kiełbasek i bułek
> Forma do smażenia i pieczenia do omletów, jajecznicy i naleśników

Akcesoria do menu à la carte

> Blacha do smażenia i pieczenia do krótkich pieczeni
> Pojemniki emaliowane „w marmurek" (głębokość 20 mm) do panierowanych sznycli
> Taca do grillowania i pieczenia pizzy do mięsa, ryb i warzyw z grilla, jak również podpłomyków i pizzy
> Taca do grillowania i smażenia mięsa, ryb i warzyw z grilla, jak również krótkich wypieków
> CombiFry® do ziemniaczanych łódeczek, nuggetsów, kalamarów lub krokietów
> Forma do smażenia i pieczenia do placków ziemniaczanych („rösti"), omletów i tart Tatin

Akcesoria do Finishing® à la carte

> Ruszty ze stali nierdzewnej do łatwego załadunku talerzy

Akcesoria do mise en place lub produkcji

> Pojemnik ze stali nierdzewnej
> Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej do gotowania na parze lub przyrządzania makaronów ze świeżego ciasta
> Ruszty ze stali nierdzewnej do dużych pieczeni
> Ruszty superspike do kurczaków i kaczek
> Emaliowane pojemniki do duszenia, ciast z blachy lub zapiekanek
> Ruszty CombiGrill do większych ilości steków
> Taca do grillowania i pieczenia pizzy do grillowania i pieczywa
> Ruszt grillowy w kratkę i paski do przyrządzania dużych ilości steków
> Ruszt CombiGrill z rusztem do załadunku do przyrządzania dużych ilości cienkich produktów
> Ruszt do żeberek do wstępnego przygotowania żeberek
> VarioSmoker do wędzenia
> Forma do smażenia i pieczenia do tortilli, tart Tatin lub quiche

Akcesoria do pieczenia

> Blachy do smażenia i pieczenia croissantów i wypieków drożdżowych
> Pojemniki emaliowane „w marmurek" (głębokość 20, 40 lub 60 mm) do ciast z blachy
> Perforowane blachy do pieczenia chleba, bułek i precli
> Taca do grillowania i pieczenia pizzy do podpłomyków, pizzy i pieczywa
> Forma na muffiny i tymbale
> Forma do smażenia i pieczenia do ciast, naleśników, bucht i omletów cesarskich

Akcesoria do grillowania

> Taca do grillowania i pieczenia pizzy do grillowania w delikatny wzór oraz do pieczenia
> Taca do grillowania i smażenia do grillowania w gruby wzór oraz do krótkiego smażenia
> Ruszt CombiGrill do uzyskiwania grubego wzoru żeberek na stekach
> ruszty w kratkę i paski do uzyskiwania różnych wzorów grillowania
> ruszt CombiGrill z rusztem do załadunku do przyrządzania cienkich produktów
> Sztyce do grilla i Tandoori do przyrządzania mięsa, ryb, drobiu i warzyw
> Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka do przyrządzania całych jagniąt i prosiąt

Prosta administracja urządzeń i danych.
ConnectedCooking.

ConnectedCooking to najnowocześniejsze rozwiązanie dla kuchni profesjonalnych, pozwalające na podłączanie urządzeń do sieci. Niezależnie od tego, czy posiadają Państwo jedno czy kilka urządzeń RATIONAL – ConnectedCooking gwarantuje Państwu całkowicie nowe i wygodne możliwości zastosowania. Wystarczy podłączyć swoje urządzenie RATIONAL do sieci.

Zapraszamy do odkrycia zachwycających zalet ConnectedCooking: otrzymują Państwo wiadomości push z aktualnymi informacjami o wszystkich działaniach podejmowanych w Państwa urządzeniach. Wszystkie ważne dane HACCP są zapisywane w pełni automatycznie. Zdalne sterowanie umożliwia obsługę wszystkich podłączonych urządzeń SelfCookingCenter® za pośrednictwem smartfona lub komputera.

W prosty i bezpieczny sposób dbają Państwo, aby urządzenia zawsze były zgodne z najnowszym stanem techniki: aktualne wersje oprogramowania są Państwu udostępniane bezpłatnie i automatycznie. Wystarczy uruchomić instalację oprogramowania i gotowe. Mają Państwo możliwość przeglądania tysięcy międzynarodowych przepisów i pobierania na swoje urządzenia tych, które najbardziej przypadną Państwu do gustu. Przypisywanie programów gotowania jest teraz dziecinnie proste.

A co najlepsze, w przypadku do trzech podłączonych urządzeń usługa ta jest całkowicie bezpłatna. Jeżeli posiadają Państwo więcej urządzeń, zapraszamy na stronę ConnectedCooking.com lub do skontaktowania się z nami w celu uzyskania swojej spersonalizowanej oferty.

Pamięć USB RATIONAL

Opcjonalna oryginalna pamięć USB RATIONAL umożliwia korzystanie z bezpłatnych aktualizacji oprogramowania. Aktualne oprogramowanie można w każdej chwili pobrać w Club RATIONAL. Dodatkowo umożliwia ona wygodne zapisywanie programów gotowania i przenoszenie ich na inne urządzenia. Praktyczna opcja pobierania danych HACCP pomaga w archiwizacji dokumentów związanych z bezpieczeństwem żywności.

Pamięć USB do zapisu programów przyrządzania potraw i danych HACCP	Nr:	42.00.162

Chcą Państwo otrzymać ofertę?

Firma: Osoba kontaktowa:

Ulica: Kod, miejscowość:

Telefon: Telefaks:

E-mail:

Faks

+48 22 864 93 28

info@rational-online.com

Oferta – prosimy wprowadzić ilość i numery artykułów:

Liczba	Nazwa artykułu	Numer artykułu	Norma gastronomiczna
	Tabletki myjące, wiaderko 100 sztuk (str. 30)	Nr: 56.00.210	
	Tabletki pielęgnacyjne, wiaderko 150 sztuk (str. 30)	Nr: 56.00.562	
	Tabletki myjące, wiaderko 50 sztuk (str. 30)	Nr: 56.00.211	
	Preparat do czyszczenia grilla, kanister 10 l (str. 31)	Nr: 9006.0153	
	Taca do grillowania i smażenia z powłoką TriLax (str. 4)		
	Taca do grillowania i pieczenia pizzy z powłoką TriLax (str. 5)		
	Ruszt grillowy w kratkę i paski z powłoką TriLax (str. 6)		
	CombiFry® (str.7)		
	Zestaw form do smażenia i pieczenia (małe/duże) (str. 8)		
	Multibaker z powłoką TriLax (str. 9)		
	Blacha do smażenia i pieczenia z powłoką TriLax (str. 10)		
	Perforowana blacha do pieczenia z powłoką TriLax (str. 10)		
	Pojemnik, emaliowany „w marmurek" (str. 11)		
	Forma na muffiny i tymbale (str. 12)		
	Ruszt CombiGrill (str. 13)		
	Ruszt do załadunku (str. 13)		
	Sztyca do grilla i Tandoori (str 14)		
	Superspike do kurczaków (str. 15)		
	Potato Baker (str. 16)		
	Ruszt do pieczenia żeberek (str 17)		
	Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej (str 19)		
	Pojemnik ze stali nierdzewnej (str 19)		
	Ruszt ze stali nierdzewnej (str 19)		

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Bokserska 66
Warszawa
02-690 Polska

Tel. +48 22 864 93 26
Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl
rational-online.com

80.23.268 · V-01 · MDS/Ad · 05/18 · polnisch
Zmiany techniczne służące postępowi technicznemu zastrzeżone.