

RATIONAL-tillbehör.

Upptäck nya möjligheter.





RATIONAL-tillbehör. Hårda tag.

Få ut det mesta av din maskin med originaltillbehör från RATIONAL. Vare sig det gäller grillat kött, matiga pajer eller frasiga bakverk – dina möjligheter är oändliga. Utnyttja din ugn optimalt och slipp tidsödande arbeten som vändning eller rengöring av envis smuts.

Originaltillbehör från RATIONAL har en hög värmeledningsförmåga och är samtidigt extremt robusta och långlivade. TriLax-beläggningen har utmärkta antistick-egenskaper, ger maten extra fin färg och kan användas i temperaturer på upp till 300 °C.

Hos oss hittar du dessutom ett omfattande tillbehör med allt från speciella installationslösningar till rengörings- och underhållsprodukter som anpassats exakt efter kundernas behov.



Grill- och stekplatta



Kryssgaller



Stek- och bakplåt



Multibaker

RATIONAL-tillbehör. Det perfekta komplementet:

- > Gastronom-tillbehör för proffs – perfekt för grillning, bakning, stekning, fritering, ångkokning och Finishing®
- > Alltid en optimal installationslösning
- > Rengöring- och underhållsprodukter från RATIONAL

Grill- och stekplatta

Saftigt och krispigt resultat med den typiska grill- och steksmaken.



Steksida



Grillsida



Fördelarna i korthet:

- > Traditionellt grillmönster
- > Typisk grillsmak
- > Kan användas på båda sidorna
- > Utmärkta antistickegenskaper
- > Enkel rengöring

TriLax

Imponera på dina gäster med saftigt grillat kött, läckert grillad fisk eller utsökta grönsaker. Använd grill- och stekplattans grillsida för att skapa ett traditionellt grillmönster och uppnå den klassiska, delikata grillsmaken på maten.

Plattans steksida är försedd med en kant, så att även fettrika produkter för korttidsstekning kan tillagas och framför allt ges en knaprig yta. Grill- och stekplattan är därmed den perfekta kompletteringen för din à-la-carte-servering.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nr.: 60.71.617

Grill- och pizzaplatta

Frasig pizza som i Italien



Patent

Sida för gräddning



Patent

Sida för grillning

På plattans baksida kan du grädda färsk eller förgräddad pizza samt traditionellt pitabröd. Eftersom materialet lämpar sig för temperaturer upp till 300 °C och har en optimal värmeledningsförmåga, blir bryningsfärgen alltid perfekt, med lagom knaprig yta.

Plattans grillsida är smalribbad och passar särskilt bra när du ska grilla grönsaker, fisk och andra grillade produkter.

Fördelarna i korthet:

- > Fint grillmönster
- > Typisk grillsmak
- > Kan användas på båda sidorna
- > Frasiga bakverk med fin färg
- > Utmärkta antistickegenskaper
- > Enkel rengöring

TriLax

2/3 GN (325 x 354 mm)

Nr.: 60.73.798

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nr.: 60.70.943

Bakstandard (400 x 600 mm)

Nr.: 60.71.237

Kryssgaller

Upp till 160 rumpstekar på 15 minuter.



Sida för ränder



Sida för rutor



Födelarna i korthet:

- > Två olika grillmönster på ett galler
- > Ingen förvärmning behövs
- > Lämpar sig även för stora mängder
- > Utmärkta antistickegenskaper
- > Enkel rengöring

TriLax

Du väljer mönster: Tack vare den innovativa konstruktionen kan du få två olika grillmönster på maten med det nya kryssgallret.

Beroende på vilken sida av gallret du använder skapas antingen klassiska grillränder eller det populära, äkta steakhousemönstret på maten. Grillgallret är extremt robust och har lång livslängd. Antistickbeläggningen TriLax ger maten extra fin färg och kan användas i temperaturer på upp till 300 °C. Grillprodukterna kan placeras direkt på det kalla gallret och genast läggas i ugn. Den utmärkta värmeledningsförmågan och speciallegeringen gör att förvärmning inte behövs.

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 portioner pommes på 15 minuter.



Stora mängder pommes på bara 15 minuter – med CombiFry® är det enkelt:



Patent

- > 15 portioner (3 kg) i SelfCookingCenter® XS typ 6 2/3 med iLevelControl
- > 30 portioner (6 kg) i SelfCookingCenter® 61 med iLevelControl
- > 60 portioner (12 kg) i SelfCookingCenter® 62 med iLevelControl
- > 50 portioner (10 kg) i SelfCookingCenter® 101 med iLevelControl
- > 100 portioner (20 kg) i SelfCookingCenter® 102 med iLevelControl
- > 100 portioner (20 kg) i SelfCookingCenter® 201 med iLevelControl
- > 200 portioner (40 kg) i SelfCookingCenter® 202 med iLevelControl

Med den patenterade funktionen CombiFry® är det för första gången möjligt att tillaga stora mängder förfrityrade produkter som fiskpinnar, pommes frites och klyftpotatis utan att tillsätta extra fett. Nyttigt och gott.

RATIONAL CombiFry® rekommenderas av följande varumärken



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

Fördelarna i korthet:

- > 95 % mindre fett
- > 40 % färre kalorier
- > Stora volymer
- > Perfekt färg och krispigt resultat

Stek- och bakpanna

Klassiska pannrätter lätt som en plätt.



Sats (Ø 16 cm)



Sats (Ø 25 cm)



patentsökt

Med vår stek- och bakpanna kan du tillaga i princip alla långpannrätter som ugnspannkaka, paj, rösti och tortilla, men även små kakor som tarte tatin. Eftersom pannan har mycket god värmeledningsförmåga och räfflad botten uppnås en jämn tillagning och bryning över hela ytan. Det finns specialformade bärplåtar i båda storlekarna för enkel, säker och glidsäker hantering.

Fördelarna i korthet:

- > Alltid rätt storlek Ø 16 cm eller Ø 25 cm
- > Jämn bryning tack vare räfflad botten
- > Sidohandtag för enkel hantering
- > Speciellt stöd för enkel stapling
- > Bärplåt för säker och glidfri hantering
- > Utmärkta antistickegenskaper
- > Enkel rengöring

Liten stek- och bakpanna (Ø 16 cm)

Liten stek- och bakpanna	Nr.:	60.73.271
Bärplåt 1/1 GN, liten	Nr.:	60.73.212
Sats (4 st. inklusive bärplåt)	Nr.:	60.73.286

Stor stek- och bakpanna (Ø 25 cm)

Stor stek- och bakpanna	Nr.:	60.73.272
Bärplåt 1/1 GN, stor	Nr.:	60.73.216
Sats (2 st. inklusive bärplåt)	Nr.:	60.73.287

TriLax

Multibaker

Upp till 160 stekta ägg på 2 minuter.



Fördelarna i korthet:

- > Jämn bryning
- > Perfekt för stora volymer
- > Utmärkta antistickegenskaper
- > Enkel rengöring

TriLax

Multibaker lämpar sig särskilt för tillagning av stekt ägg, omelett, röst och tortilla, särskilt i stora mängder.

Den speciella antistickbeläggningen säkrar att rätterna inte bränner fast.

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

Stek- och bakplåtar

Multitalangerna.



Stek- och bakplåt



Perforerad bakplåt



Stek- och bakplåt

Schnitzel, medaljonger, fågel i bitar, bullar, croissanter, wienerbröd, bakad potatis och mycket mer – med stek- och bakplåten är det närmast otroligt hur många vitt skilda produkter du kan tillaga. Alla rätter tillagas jämnt med gyllene bryningsfärg, behåller sin saftighet och får en perfekt skorpa.

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
Bakstandard (400 x 600 mm)	Nr.: 6013.1003

Perforerad bakplåt

För gräddning av alla typer av förgräddade produkter.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Nr.: 6015.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	Nr.: 6015.2103
Bakstandard (400 x 600 mm)	Nr.: 6015.1000

TriLax

Fördelarna i korthet:

- > Jämnt slutresultat
- > Stora volymer
- > Robust utförande
- > Utmärkta antistickegenskaper
- > Enkel rengöring

Granitemaljerad kantin

Perfekt för stekning, grytstekning, korttidsstekning och gräddning.



Kantin 40 mm



Kantin 60 mm

De granitemaljerade kantinerna från RATIONAL är så gott som oförstörbara. Hörnen på kantinerna är helt rätvinkliga, så att du får ut fullständiga portioner av kakor och gratänger.

Materialet har väldigt god värmeledningsförmåga, vilket innebär att maten får jämn bryningsfärg. Det gäller oavsett om du lagar knaprig schnitzel, saftigt kött eller en fluffig långpannekaka.

Fördelarna i korthet:

- > Jämnt slutresultat
- > Universell användning
- > Jämn bryning
- > Inga portionsförluster
- > Robust utförande

	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)	Bakstandard (400 x 600 mm)
Djup 20 mm	Nr.: 6014.1202	Nr.: 6014.2302	Nr.: 6014.1102	Nr.: 6014.2102	Nr.: 6014.1002
Djup 40 mm	Nr.: 6014.1204	Nr.: 6014.2304	Nr.: 6014.1104	Nr.: 6014.2104	Nr.: 6014.1004
Djup 60 mm	Nr.: 6014.1206	Nr.: 6014.2306	Nr.: 6014.1106	Nr.: 6014.2106	Nr.: 6014.1006

Muffins- och timbalform

Det ska vara enkelt att baka.



Muffins- och timbalformen är tillverkad av ett väldigt flexibelt material och försedd med nonstickbeläggning. Den rymmer 100 ml och passar utmärkt när du ska göra grönsakskakor, fisktimbaler, brödpudding, pocherade ägg och olika desserter.

Fördelarna i korthet:

- > Mycket flexibelt material
- > Utmärkta antistickegenskaper
- > Perfekt för känsliga maträtter
- > Extremt robust utförande
- > Enkel rengöring



för 1/1 GN (300 x 400 mm)	12 fördjupningar	Nr.: 6017.1002
för 2/1 GN (400 x 600 mm)	24 fördjupningar	Nr.: 6017.1001

CombiGrill-galler

Grillat, helt enkelt.



Fördelarna i korthet:

- > Traditionellt grillmönster
- > Ingen förvärmning behövs
- > Lämpar sig även för stora mängder
- > Utmärkta antistickegenskaper
- > Enkel rengöring

TriLax

Tack vare sin speciella konstruktion lämpar sig CombiGrill-gallret särskilt bra för tillagning av stora mängder grillade produkter. Produkterna placeras direkt på det kalla CombiGrill-gallret och sätts genast in i ugnen. Den utmärkta värmeledningsförmågan hos CombiGrill-gallret och speciallegeringen gör att förvärmning inte behövs.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nr.: 6035.1017

Beskickningsgaller

Perfekt grillmönster i en handvändning.



CombiGrill-galler med beskickningsgaller

Beskickningsgallret är det perfekta tillbehöret till CombiGrill-gallret. Med beskickningsgallret arbetar du smidigare och enklare, framför allt vid grillning av stora mängder och med tunna grillprodukter som t.ex. benfri kotlett eller grillade grönsaker. Du kan enkelt lägga maten på ett kallt beskickningsgaller som sedan läggs ovanpå det varma combigrillgallret inne i ugnen.

för 1/1 GN (325 x 618 mm)

Nr.: 60.73.848

Grill- och tandoorispett

Mångfald på spett.



Sats grill- och tandoorispett

Fördelarna i korthet:

- > Olika tvärsnitt för universell användning
- > Jämn bryning runtom
- > Enkel användning



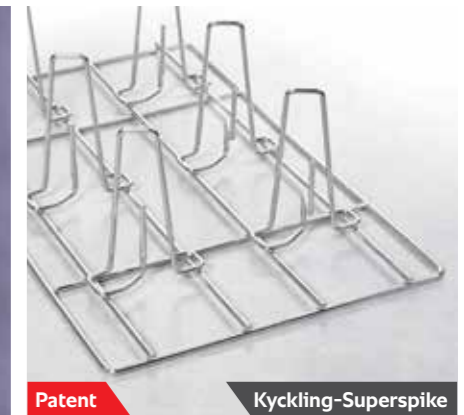
Grill- och tandoorispettet har överraskande många användningsområden. Med runt, kvadratisk eller fyrkantigt tvärsnitt – hos oss hittar du alltid rätt spett för kött, fisk, fågel eller grönsaker.

Sats 1/1 GN*	Nr.: 60.72.414
Sats 2/1 GN*	Nr.: 60.72.415
3 x spett ○ 5 mm, längd 530 mm	Nr.: 60.72.416
3 x spett ○ 8 mm, längd 530 mm	Nr.: 60.72.417
3 x spett □ 5 mm, längd 530 mm	Nr.: 60.72.418
3 x spett □ 8 mm, längd 530 mm	Nr.: 60.72.419
3 x fiskspett □ 4 x 10 mm, längd 530 mm	Nr.: 60.72.420
Ram för grill- och tandoorispett 1/1 GN	Nr.: 60.72.224
Ram för grill- och tandoorispett 2/1 GN	Nr.: 60.72.421

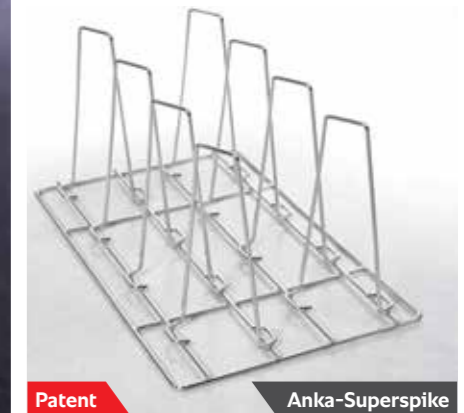
* Setet består av: 1 x spettram med 5 olika spett.

Superspike för anka och Superspike för kyckling

Upp till 96 kycklingar på 40 minuter.



Patent Kyckling-Superspike



Patent Anka-Superspike

Eftersom fågeln tillagas stående uppstår en kamineffekt och tillagningstiden blir betydligt kortare. Det gör att bröstköttet blir extra saftigt och fågeln får jämn och fin bryningsfärg runt om.

Tack vare den användarvänliga designen går det snabbt och enkelt att sätta tillbehöret på plats.

Fördelarna i korthet:

- > Enkel användning
- > Saftigt bröstkött
- > Mycket krispigt resultat
- > Korta tillagningstider
- > Stora volymer

Kyckling-Superspike

Ugnsstorlek och beskickningsmängd

Artikel-nr	GN-mått	Kapacitet	Produkt-vikt	XS Modell 6 2/3	Modell	Modell	Modell	Modell	Modell	Modell
					61	101	62	102	201	202
6035.1015	1/2 GN	4 kycklingar	1 300 g	4	16	24				48
6035.1016	1/1 GN	6 kycklingar	1 800 g		12	18	24	36	36	72
6035.1006	1/1 GN	8 kycklingar	1 300 g		16	24	32	48	48	96
6035.1010	1/1 GN	10 kycklingar	950 g		20	30	40	60	60	120
6035.1011		12 kycklingar *	950 g		24	36				

* Enbart tillsammans med Grillsystem-inhängningsställ eller Grillsystem-beskickningsvagn..

Anka-Superspike

6035.1009	1/1 GN	8 ankor	2 200 g		8	16	16	32	32	64
-----------	--------	---------	---------	--	---	----	----	----	----	----

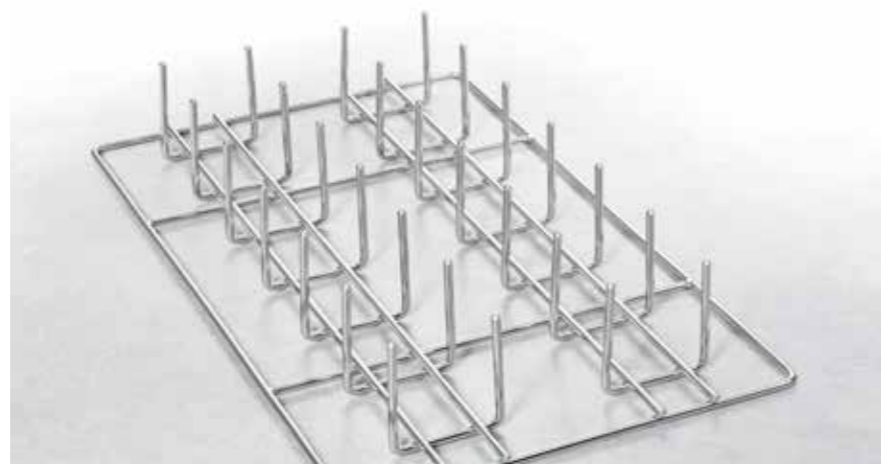
Potato Baker

Upp till 560 bakade potatisar –
50 % snabbare.



Fördelarna i korthet

- > Upp till 50 % snabbare
- > Stora mängder i högsta kvalitet
- > Superlätt användning
- > Enkel rengöring



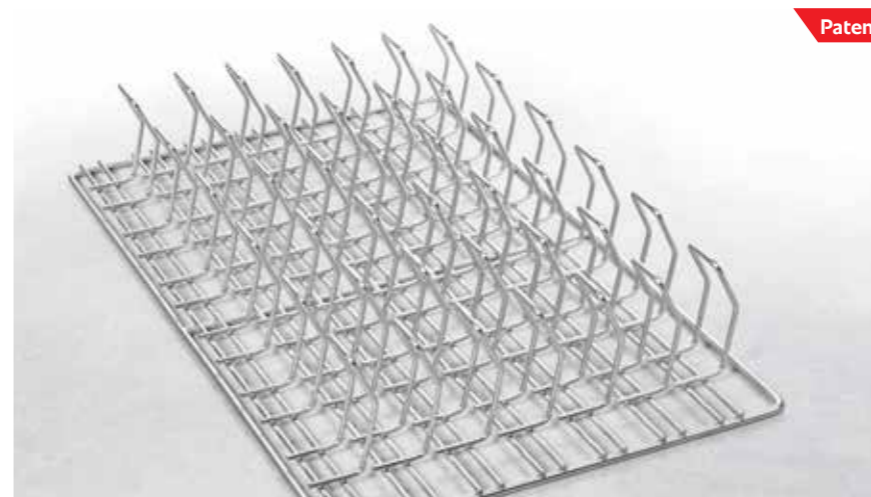
Med unika Potato Baker från RATIONAL kan du tillaga bakpotatis och majscolvar upp till 50 % snabbare, även utan aluminiumfolie.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nr.: 6035.1019

Galler till revbensspjäll

Förtillaga upp till 70 kg revbensspjäll
och grilla klart efter behov.



Patent Genom att placera revbensspjällen lodrätt kan du beskicka upp till 3,5 kg per galler. Det gör att du kan tillaga stora mängder och samtidigt få högsta kvalitet på tillagningen.

Efter förkokning kan du välja att ge revbensspjällen en knaprig yta.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nr.: 6035.1018

Lamm- och spädgrisspett

Sätt fast, häng upp –
färdigt.

Enkel tillagning av helt lamm eller hel spädgris.

Modell 101/102/201/202 till 12 kg (1/1 GN)	Nr.: 60.70.819
Modell 201 till 30 kg (1 spett med bärare)	Nr.: 6035.1003
Modell 202 till 30 kg (1 spett med bärare)*	Nr.: 6035.1002
Spett som tillval	Nr.: 8710.1065

*Spett för ytterligare ett lamm eller en spädgris som tillval.



VarioSmoker

Ett helt nytt sätt att röka livsmedel.



Smaksätt kött, fisk och grönsaker med kryddiga rökaromer och ojämförliga färger. Direkt i din RATIONAL-ugn.

Maten får en naturlig röksmak som du själv reglerar efter eget tycke och smak – helt utan rökugn. Nya VarioSmoker används som tillbehör till din maskin. Snabbt, enkelt och prisvärt.

RATIONAL VarioSmoker

Nr.: 60.73.008

GN-tillbehör från RATIONAL

Högsta kvalitet, mer än bara standard.

RATIONAL-kantinernas material är omkring 33 % tjockare än hos standardkantinerna. Det säkerställer högsta stabilitet även när kanten är full, lång livslängd och bekväm hantering utan vassa kanter.

Tack vare den maximala perforeringen ångkokas dina produkter jämt och effektivt. Använd de här mångsidiga, robusta och hållbara tillbehören för att ångkoka grönsaker eller för din buffé.



Perforerad kantin i rostfritt stål

	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) (med fällbara handtag)	2/1 GN (650 x 530 mm)
Djup 40 mm		Nr.: 6015.2304			
Djup 55 mm	Nr.: 6015.1265		Nr.: 6015.1165		
Djup 65 mm		Nr.: 6015.2306			Nr.: 6015.2165
Djup 90 mm	Nr.: 6015.1295		Nr.: 6015.1195	Nr.: 6016.1195	
Djup 100 mm					Nr.: 6015.2195
Djup 140 mm	Nr.: 6015.1215		Nr.: 6015.1115	Nr.: 6016.1115	

Kantin i rostfritt stål

	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)
Djup 20 mm	Nr.: 6013.1302	Nr.: 6013.1202	Nr.: 6013.2302	Nr.: 6013.1102	Nr.: 6013.2102
Djup 40 mm	Nr.: 6013.1304	Nr.: 6013.1204	Nr.: 6013.2304	Nr.: 6013.1104	Nr.: 6013.2104
Djup 65 mm	Nr.: 6013.1306	Nr.: 6013.1206	Nr.: 6013.2306	Nr.: 6013.1106	Nr.: 6013.2106
Djup 100 mm		Nr.: 6013.1210	Nr.: 6013.2310	Nr.: 6013.1110	Nr.: 6013.2110



Galler i rostfritt stål

Perfekt för stora stekar.

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
Bakstandard (400 x 600 mm)	Nr.: 6010.0103

Finishing®-system för banketter.

Så lyckas du med alla tillställningar.

Ska du servera 20, 100 eller 1000 portioner? Med Finishing® kan du tillaga maten till perfektion, utan jäkt och stress. Beroende på antalet gäster läggs tallrikarna upp kalla och förvaras därefter kallt i tallriksvagn. Precis innan maten ska serveras tar du hjälp av Finishing® för att få tallrikarna serveringsklara – helt stressfritt och utan att behöva kalla in extrapersonal.



Bankettsystem för bordsmodeller

(bestående av: tallriksvagn, Thermocover och transportvagn)

Finishing®-systemet innehåller alla viktiga tillbehör så att du kan börja använda Finishing® med en gång.

Modell 61	20 tallrikar	Nr.: 60.70.400
Modell 101	32 tallrikar	Nr.: 60.70.401
	26 tallrikar	Nr.: 60.70.801
Modell 62	34 tallrikar	Nr.: 60.70.402
Modell 102	52 tallrikar	Nr.: 60.70.403
	42 tallrikar	Nr.: 60.74.064

Räkna in inskjutningsskenor!

Bankettsystem för golvm modeller

(bestående av: tallriksvagn och Thermocover)

Modell 201	60 tallrikar	Nr.: 60.70.404
	50 tallrikar	Nr.: 60.70.802
Modell 202	120 tallrikar	Nr.: 60.74.065
	100 tallrikar	Nr.: 60.70.405
	84 tallrikar	Nr.: 60.74.066

Thermocover

Det särskilda isoleringsmaterialet ser till att maträtterna kan "varmparkeras" i upp till 20 minuter efter Finishing®. Det enkla magnetlåset gör att du snabbt kan öppna och stänga Thermocover. Dessutom är produkten enkel att rengöra och tar liten plats vid förvaring.

Modell 61	Nr.: 6004.1007
Modell 101	Nr.: 6004.1009
Modell 62	Nr.: 6004.1016
Modell 102	Nr.: 6004.1014
Modell 201	Nr.: 6004.1011
Modell 202	Nr.: 6004.1012
Combi-Duo 61/101 under	Nr.: 60.70.856
Combi-Duo 62/102 under	Nr.: 60.70.884



Tallriksvagn

Tallriksvagn (tallriksdiameter upp till 31 mm)

	Antal tallrikar	Max tallrikshöjd	Max höjd på livsmedel	
Modell 61	20 tallrikar	25 mm	53 mm	Nr.: 60.61.047
	15 tallrikar	32 mm	70 mm	Nr.: 60.61.128
Modell 101	32 tallrikar	25 mm	53 mm	Nr.: 60.11.030
	26 tallrikar	32 mm	70 mm	Nr.: 60.11.149
Modell 62	34 tallrikar	32 mm	61 mm	Nr.: 60.62.017
	24 tallrikar	40 mm	80 mm	Nr.: 60.62.061
Modell 102	52 tallrikar	32 mm	63 mm	Nr.: 60.12.022
	42 tallrikar	40 mm	82 mm	Nr.: 60.12.062
Modell 201	60 tallrikar	25 mm	53 mm	Nr.: 60.21.099
	50 tallrikar	32 mm	70 mm	Nr.: 60.21.104
Modell 202	120 tallrikar	25 mm	53 mm	Nr.: 60.22.108
	100 tallrikar	32 mm	66 mm	Nr.: 60.22.109
	84 tallrikar	40 mm	80 mm	Nr.: 60.22.182

Modell 61, 101, 62 och 102: Räkna in inskjutningsskenor!

Transportvagn med Thermocover nedtill för Combi-Duo

Kombinationen av höjdjusterbar transportvagn och Thermocover nedtill har utvecklats speciellt för Finishing® med Combi-Duo-ugnar.

Modell 61/101 (Transportvagn 60.60.188 och Thermocover 60.70.856)	Nr.: 60.70.920
Modell 62/102 (Transportvagn 60.70.160 och Thermocover 60.70.884)	Nr.: 60.70.918



Transportvagn

Inskjutningsskenor för gejdervagn

För bordsmodellerna 61, 62, 101 och 102 krävs en inskjutningsskena för att man ska kunna använda gejdervagn eller tallriksvagn.

Modell 61/101	Nr.: 60.61.226
Modell 62/102	Nr.: 60.62.094



Inskjutningsskenor för gejdervagn

Transportvagn för gejdervagn

Transportvagn standard för:
> underrede, höjd 671 mm

Modell 61/101	Nr.: 60.60.020
Modell 62/102	Nr.: 60.60.678

Höjdjusterbar transportvagn för:
> Arbetsbord upp till en höjd på 1 265 mm
> Underredet har ökat till 931 mm
> Combi-Duo

Modell 61/101	Nr.: 60.60.188
Modell 62/102	Nr.: 60.70.160

Combi-Duo

Dubbel flexibilitet – utan behov av extrautrymme.

Genom att kombinera två RATIONAL-ugnar får du ytterligare möjligheter när du har brist på utrymme i köket. Utan behov av extra utrymme arbetar du samtidigt med olika driftlägen, vilket ger maximal flexibilitet. Du ställer in den nedre ugnen smidigt och lätt via användarpanelen på den övre enheten.



XS modell 6 2/3

SelfCookingCenter® XS modell 6 2/3

Combi-Duo-Kit för XS modell 6 2/3 på XS modell 6 2/3	Nr.: 60.73.768
Stativ UGI för Combi-Duo XS modell 6 2/3 på XS modell 6 2/3 (B 634 T 558 H 555 mm)	Nr.: 60.31.020
UltraVent XS	Nr.: 60.73.865
Combi-Duo adapterkit UltraVent XS	Nr.: 60.73.945

SelfCookingCenter® och CombiMaster® Plus modell 61 och 101

Nedre ugn	Övre ugn	Modell 61 EI	Modell 61 Gas
Modell 61 EI	Valsar	Nr.: 60.71.925	Nr.: 60.71.925
Modell 101 EI	Fötter 150 mm	Nr.: 60.71.926	Nr.: 60.71.926
	Mobilt utförande	Nr.: 60.71.927	Nr.: 60.71.927
Modell 61 Gas	Valsar		Nr.: 60.71.928
	Fötter 150 mm		Nr.: 60.71.929
	Mobilt utförande		Nr.: 60.71.930

Stativ UG I för Combi-Duo modell 61 på modell 61 Höjd 210 mm (endast för Combi-Duo med fötter)	Nr.: 60.30.362
Mobilt stativ UG I för Combi-Duo typ 61 på typ 61 höjd 210 mm (endast för Combi-Duo med fötter)	Nr.: 60.30.363
UltraVent ventilationskåpa för Combi-Duo elmaskiner	Nr.: 60.72.322
Fläktkåpa för Combi-Duo-ugnar	Nr.: 60.72.316
Höjjusterbar transportvagn modell 61/101	Nr.: 60.60.188
Set för integrerad fettuppsamling på utföranden med fötter samt mobila utföranden	Nr.: 60.73.303
Set för integrerad fettuppsamling till 61E/61E på UG I 210 mm	Nr.: 60.73.301
Transportvagn till behållare för integrerad fettuppsamling	Nr.: 60.73.309



Modell 61 och 101

SelfCookingCenter® och CombiMaster® Plus modell 62 och 102

Nedre ugn	Övre ugn	Modell 62 EI	Modell 62 Gas
Modell 62 EI	Valsar	Nr.: 60.71.931	Nr.: 60.71.931
Modell 102 EI	Fötter 150 mm	Nr.: 60.71.932	Nr.: 60.71.932
	Mobilt utförande	Nr.: 60.71.933	Nr.: 60.71.933
Modell 62 gas	Valsar		Nr.: 60.71.934
	Fötter 150 mm		Nr.: 60.71.935
	Mobilt utförande		Nr.: 60.71.936

Stativ UG I för Combi-Duo modell 62 på modell 62 Höjd 210 mm (endast för Combi-Duo med fötter)	Nr.: 60.30.365
Mobilt stativ UG I för Combi-Duo modell 62 Modell 62 höjd 210 mm (endast för Combi-Duo med fötter)	Nr.: 60.30.366
Höjjusterbar transportvagn modell 62/102	Nr.: 60.70.160
Set för integrerad fettuppsamling på utföranden med fötter samt mobila utföranden	Nr.: 60.73.304
Set för integrerad fettuppsamling till 62E/62E på UG I 210 mm	Nr.: 60.73.302
Transportvagn till behållare för integrerad fettuppsamling	Nr.: 60.73.309



Modell 62 och 102

Välj mellan tre uppställningsvarianter (ej för XS modell 6 2/3)



Med valsar

Maximal beskickningshöjd 1,60 m.
Mobilt utförande för enkel rengöring.
Avloppsränna i golvet krävs!



RATIONAL-fötter 150 mm

Maximal beskickningshöjd 1,68 m.
Om ingen avloppsränna i golvet finns.



Mobilt utförande med hjul

Maximal beskickningshöjd 1,72 m.
Två hjul med parkeringsbroms.

Stativ och underskåp

För stabil uppställning.

För att din RATIONAL-ugn ska stå stadigt och säkert erbjuder vi stativ och underskåp i rostfritt och hållbart stål. Alla stativ och underskåp är konstruerade enligt gällande hygienföreskrifter.



XS modell 6 2/3 Combi-Duo XS modell 6 2/3

Stativ UG I XS, öppet på alla sidorna	B 634 T 558 H 931 mm	B 634 T 558 H 555 mm
Standard	Nr.: 60.31.018	
Combi-Duo XS modell 6 2/3 på XS modell 6 2/3		Nr.: 60.31.020

Modell 61 och 101 Modell 62 och 102

Stativ UG I, öppet på alla sidorna	B 843 T 587 H 671 mm	B 1 065 T 799 H 671 mm
Standard	Nr.: 60.30.320	Nr.: 60.30.324
Mobilt utförande (hjul, parkeringsbroms)	Nr.: 60.30.321	Nr.: 60.30.325

Stativ UG II, 14 par skenor, Sidoväggar och tak	B 845 T 724 H 671 mm	B 1 067 T 934 H 671 mm
Standard	Nr.: 60.30.328	Nr.: 60.30.331
Mobilt utförande (hjul, parkeringsbroms)	Nr.: 60.30.329	Nr.: 60.30.332

Stativ UG II bakstandard, 14 par skenor 400 x 600 mm, sidoväggar och tak	B 845 T 732 H 671 mm	
Standard	Nr.: 60.30.836	
Mobilt utförande (hjul, parkeringsbroms)	Nr.: 60.30.837	
Version UltraVent (modell 61)	Nr.: 60.30.838	

Underskåp US III, 14 par skenor, Sidoväggar, bakvägg och tak	B 845 T 724 H 671 mm	B 1 067 T 934 H 671 mm
Standard	Nr.: 60.30.334	Nr.: 60.30.339
Mobilt utförande (hjul, parkeringsbroms)	Nr.: 60.30.335	Nr.: 60.30.340

Underskåp US III version UltraVent (modell 61 eller modell 62) i kombination med UltraVent eller flätkåpa, 20 par skenor, förhöjt till 931 mm	B 845 T 724 H 931 mm	B 1 067 T 934 H 931 mm
Standard	Nr.: 60.30.337	Nr.: 60.30.342
Mobilt utförande (hjul, parkeringsbroms)	Nr.: 60.30.338	Nr.: 60.30.343

Underskåp US IV, 14 par skenor, Två dubbeldörrar, stängda på alla sidor	B 845 T 724 H 671 mm	B 1 067 T 934 H 671 mm
Standard	Nr.: 60.30.344	Nr.: 60.30.348
Mobilt utförande (hjul, parkeringsbroms)	Nr.: 60.30.345	Nr.: 60.30.349

Särskilda uppställningsvarianter

För dina individuella behov.

Monteringssats för SelfCookingCenter® XS

Inte minst på området för frontcooking är det optiska intrycket viktigt. Den mycket flexibla och lätt integrerbara monteringsatsen innehåller redan den föreskrivna UltraVent XS-ventilationskåpan, som effektivt tar upp ångor och leder bort dem fullständigt. Satsen med täcklock som också ingår i leveransen motverkar smutsavlagringar på svåråtkomliga ställen, uppfyller de stränga kraven på hygien och ger ett harmoniskt och professionellt helhetsintryck.



Monteringssats för SelfCookingCenter® XS
(Avsedd för stativ med följande innermått:
700 mm bredd, 950 mm höjd, 600 mm djup)

Nr.: 60.74.063

Tillbehör för mobil catering – perfekt resultat var du än är.

Cateringpaket

Detta tillbehör (stödrum och fötter av rostfritt stål) monteras på ugnen i stället för de vanliga fötterna. De stabila sidobyglarna fungerar som skydd och erbjuder enkel rörlighet.

Modell 61/101	Nr.: 60.73.111
Modell 62/102	Nr.: 60.73.141

Stativ UG II Catering

14 par skenor. Stängda sidoväggar och tak, öppen baksida, förstärkta sidor. Fyra hjul av rostfritt stål med en diameter på 200 mm. Enbart tillsammans med cateringpaket.

	B 1.188 T 724 H 778 mm	
Modell 61/101	Mobilt utförande (hjul, parkeringsbroms)	Nr.: 60.30.890
Modell 62/102	Mobilt utförande (hjul, parkeringsbroms)	Nr.: 60.30.891



Frånluftsteknik från RATIONAL

För ett behagligt köksklimat.

Flätkåpa

Ånga sugas automatiskt ut av fläkten när ugnsdörren öppnas (utan kondensationsteknik). Installationen är enkel och kan när som helst göras i efterhand. Frånluftsanslutning är nödvändig.

UltraVent

Tack vare kondensationstekniken hos UltraVent kondenseras och avleds ånga. Det krävs ingen extra frånluftsanslutning eller utbyggnad av befintlig frånluftsteknisk anläggning för denna ventilationskåpa. Installationen är enkel och kan när som helst göras i efterhand.

UltraVent Plus

Som komplettering till kondensationstekniken hos UltraVent har UltraVent Plus en speciell filterteknik. På så sätt undviker du både ånga och det irriterande matos som uppstår vid grillning och stekning. Det innebär att RATIONALS ugnar kan installeras även på mer krävande platser, t.ex. i Frontcooking-miljöer.



		Flätkåpa	UltraVent XS	UltraVent	UltraVent Plus
XS modell 6 2/3	El		Nr.: 60.73.865		
	Combi-Duo		Nr.: 60.73.943		
Modell 61/101	El	Nr.: 60.72.313		Nr.: 60.72.320	Nr.: 60.72.202
	Gas*	Nr.: 60.72.317		Nr.: 60.72.323	
	Combi-Duo**	Nr.: 60.72.316		Nr.: 60.72.322	Nr.: 60.72.203
Modell 62/102	El	Nr.: 60.72.318		Nr.: 60.72.325	Nr.: 60.72.204
Modell 201	El			Nr.: 60.72.326	Nr.: 60.72.205
Modell 202	El***			Nr.: 60.74.067	

UltraVent, UltraVent Plus och flätkåpa för ugnar med vänsterhängd dörr på förfrågan!

* För UltraVent och flätkåpa i gasutförande måste förbränningsgaserna ledas ut via en skorsten eller en särskild ventilationskåpa.

** UltraVent får inte monteras på Combi-Duo i mobilt utförande. Endast för elmaskiner.

*** Begränsad utsugs- och kondensationseffekt.

Specialtillbehör från RATIONAL

Alltid en perfekt lösning.



Patent

Inkörningsramp

Med hjälp av inkörningsrampen kan fall på upp till 3 % i golvet kompenseras. Gejdervagnen kan därför köras in i RATIONAL-ugnen utan stötvis framkörning.

Modell 201	Nr.: 60.21.080
Modell 202	Nr.: 60.22.181



Förhöjning för maskin och gejdervagn

Utrymmet mellan ugnen och golvet ökas med 70 mm. Enbart tillsammans med gejdersvagnsupphöjning.

Ugnsförhöjning modell 201/202	Nr.: 60.70.407
Förhöjning för gejdersvagn modell 201	Nr.: 60.21.184
Förhöjning för gejdervagn modell 202	Nr.: 60.22.184



Handtagshållare för gejdervagn

Gejdervagnens handtag har sin fasta plats och är nära till hands. (ingår i leveransen av golvmodeller)

Modell 201/202	Nr.: 60.72.378
----------------	----------------



Ugnsanslutningsatts

Bestående av vattenanslutnings slang (2 m) och avloppsrör DN 50.

XS modell 6 2/3, modell 61-202	Nr.: 60.70.464
--------------------------------	----------------



Värmesköld för vänster sidovägg

Med värmeskölden är det möjligt att placera värmekällor (t.ex. grill) nära ugnens vänstra sida.

Modell 61	Nr.: 60.70.390
Modell 62	Nr.: 60.70.392
Modell 101	Nr.: 60.70.391
Modell 102	Nr.: 60.70.393
Modell 201	Nr.: 60.70.394
Modell 202	Nr.: 60.70.395



Flödesvakt (endast för gasugnar)

Leder bort avgaserna via ett rör (avgasrörets diameter 180 mm).

Modell 61	Nr.: 70.00.737
Modell 62	Nr.: 70.00.768
Modell 101	Nr.: 70.00.757
Modell 102	Nr.: 70.00.769
Typ 201 (med ljuddämpare)	Nr.: 70.00.770
Typ 202 (med ljuddämpare)	Nr.: 70.00.771



Kondensationsavbrytare

Påskyndar avledning av ånga och matos från avluftningsröret. Ånga och matos avleds till en ventilationsanläggning med hjälp av en rörledning.

XS modell 6 2/3	Nr.: 60.74.037
Modell 61, 101, 62	Nr.: 60.72.591
Modell 102	Nr.: 60.72.592
Modell 201, 202	Nr.: 60.72.593



Väggållare

För platsbesparande montering på en vägg (material för fastsättning medföljer inte). Fastsättning och material för fastsättning fastställs med en arkitekt/byggnadsingenjör och byggherren.

XS modell 6 2/3	Nr.: 60.30.968
Modell 61	Nr.: 60.70.963

Rengöringsprodukter

Renlighet, hygien,
glans och hälsoskydd.



Rengöringsprodukter från RATIONAL har utvecklats speciellt för underhåll och rengöring av RATIONAL-maskiner och uppfyller högsta kvalitetskrav.



RATIONAL rengöringstabletter
(för alla SelfCookingCenter®)

RATIONAL har utvecklat rengöringstabletter med nytt intensivverkande komplex som garanterar maximal rengöringskraft – varje gång. Tabletterna är högkoncentrerade och därmed särskilt dryga.



RATIONAL Care-tabletter
(för SelfCookingCenter® med Efficient CareControl)

Högeffektiva underhålls ingredienser skyddar och förlänger aktivt livslängden för SelfCookingCenter®. Våra Care-Tabs innehåller speciella kalklösare som förhindrar att det uppstår kalkavlagringar. På så sätt garanteras högsta driftsäkerhet utan vattenavhärdning och dyr avkalkning.

Rengöringstabletter, 100 st.	Nr.: 56.00.210	Care-Tabs, 150 st.	Nr.: 56.00.562
------------------------------	----------------	--------------------	----------------



RATIONAL sköljtabletter
(för SelfCookingCenter® utan Efficient CareControl)

Högeffektiva underhålls ingredienser skyddar och förlänger aktivt livslängden för SelfCookingCenter®. Ugnsutrymmet blir hygieniskt rent och glänsande.



RATIONAL avskumningstabletter
(för alla SelfCookingCenter®)

Avskumningstabletter för minskat skum vid kraftigt skumbildande vattenkvaliteter.

Sköljtabletter, 50 st.	Nr.: 56.00.211	Avskumningstabletter, 120 st.	Nr.: 56.00.598
------------------------	----------------	-------------------------------	----------------



Flytande rengöringsmedel
(för alla CombiMaster® och ClimaPlus Combi®)

RATIONALs flytande rengöringsmedel och sköljmedel har utvecklats i våra laboratorier. De bildar en perfekt enhet för hygieniskt ren och glänsande utrustning.

Mjukt specialrengöringsmedel – är inte frätande vid rengöring efter matlagning vid < 200 °C, 10 liter (för CPC med CleanJet® och manuell rengöring)	Nr.: 9006.0136
Grillrengöringsmedel för ingrodd smuts, 10 liter (för CPC med CleanJet® och manuell rengöring)	Nr.: 9006.0153
Sköljmedel, 10 liter (enbart för CPC med CleanJet®)	Nr.: 9006.0137



Avkalkningsmedel, avkalkningspump

För effektiv avkalkning av ånggeneratormer med särskilda underhålls ingredienser.

Avkalkningsmedel, 10 liter	Nr.: 6006.0110
Elektrisk avkalkningspump	Nr.: 60.70.409



Handsprutpistol

Handsprutpistolen är tillverkad av stabil plast och är därför robust och lätt att hantera. Med hjälp av den inbyggda pumpmekanismen genereras övertryck och de ställen som ska rengöras sprutas in med knapptryckning.

Handsprutpistol för rengöring	Nr.: 6004.0100
-------------------------------	----------------

Specialtillbehör från RATIONAL

Oumbärliga i köket.



Tillbehör till frukostbuffén

- > Multibaker för stekt ägg, pannkakor eller omelett
- > Stek- och bakplåt för bacon, korv och bullar
- > Stek- och bakpanna för omelett, äggröra eller pannkakor



Tillbehör till à la carte

- > Stek- och bakplåt för korttidsstekta produkter
- > Granitemaljerad kantin (djup 20 mm) för panerad schnitzel
- > Grill- och pizzaplatta för grillat kött, grillad fisk och grillade grönsaker eller pizza
- > Grill- och stekplatta för grillat kött, grillad fisk och grillade grönsaker samt korttidsstekta produkter
- > CombiFry® för klyftpotatis, nuggets, bläckfiskringar eller kroketter
- > Stek- och bakpanna för rösti, omelett, tarte tatin



Tillbehör till Finishing® à la carte

- > Galler, rostfritt stål för enkel beskickning av tallrikar



Tillbehör till mise en place eller produktion

- > Kantin, rostfritt stål
- > Perforerad kantin, rostfritt stål för ångkokning eller färsk pasta
- > Galler, rostfritt stål för stora stekar
- > Kyckling- och Anka-Superspikar
- > Emaljerad behållare för grytstekning, för långpannekakor eller gratänger
- > CombiGrill-galler för stora mängder kött
- > Grill- och pizzaplatta för grillat och bröd
- > Kryssgaller för stora mängder kött
- > CombiGrill-galler med beskickningsgaller för stora mängder tunna produkter
- > Galler för revbensspjäll för förtillagning av revbensspjäll
- > VarioSmoker för rökning
- > Stek- och bakpanna för tortillas, tarte tatin eller paj



Tillbehör till bakning

- > Stek- och bakplåtar för croissanter eller wienerbröd
- > Granitemaljerade kantiner (djup 20, 40 eller 60 mm) för långpannekakor
- > Perforerade bakplåtar för bröd, bullar och kringlor
- > Grill- och pizzaplatta för tarte flambée, pizza eller bröd
- > Muffins- och timbalformar
- > Stek- och bakpanna för kakor, pannkakor och bullar



Tillbehör till grillning

- > Grill- och pizzaplatta för fint grillmönster samt för gräddning
- > Grill- och stekplatta för grövre grillmönster samt för korttidsstekning
- > CombiGrill-galler för ett grovt grillmönster på kött
- > Kryssgaller för flexibelt grillmönster
- > CombiGrill-galler med beskickningsgaller för tunna produkter
- > Grill- och tandoorispett för tillagning av kött, fisk, fågel och grönsaker
- > Lamm- och spädgrisspett för helt lamm eller spädgris

Enkel maskin- och datahantering

Din virtuella hjälpreda.

KitchenManagement System

Med det nya KitchenManagement-systemet registreras alla viktiga HACCP-data från upp till 30 RATIONAL-ugnar automatiskt via ett nätverk. På några få sekunder skapar du egna tillagningsprogram och förvaltar dem översiktligt i biblioteket. Med ett musklick skickar du tillagningsprogram eller nya uppdateringar till alla anslutna RATIONAL-ugnar. KitchenManagement System stöder följande språk: engelska, tyska, spanska, franska, italienska och ryska.



Programvarupaket Nr.: 60.72.660



RATIONAL Remote App.

Håll koll med mobilen. Med nya RATIONAL Remote App styr och övervakar du ditt SelfCookingCenter® enkelt med din iPhone. På så sätt har du fullständig koll på matlagningsprocessen. Även om du inte råkar befinna dig i köket.

Appen kan laddas ned gratis.



USB-minne från RATIONAL

Med USB-minnet från RATIONAL får du tillgång till gratis programuppdateringar. På så sätt kan du när som helst ladda ned den senaste programvaran från Club RATIONAL. Du kan även säkerhetskopiera dina tillagningsprogram och överföra dem till fler enheter. Den praktiska nedladdningen av HACCP-data erbjuder dig värdefull hjälp vid dokumentation av livsmedelssäkerheten.

USB-minne för tillagningsprogram och HACCP-data Nr.: 42.00.162

Vill du ha en offert?

Företag:	Kontaktperson:
Gata:	Postadress:
Telefon:	Fax:
E-post:	

Fax 040 -680 85 09
info@rational-online.se

Offert – ange antal och artikelnummer:

Antal	Artikelbeteckning	Artikelnummer	Gastronom
	Rengöringstabletter 100 st. per behållare (sida 30)	Nr.: 56.00.210	
	Care-tabletter 150 st. per behållare (sida 30)	Nr.: 56.00.562	
	Sköljstabletter 50 st. per behållare (sida 30)	Nr.: 56.00.211	
	Grillrengöringsmedel, 10 liter per dunk (sida 31)	Nr.: 9006.0153	
	Grill- och stekplatta med TriLax-beläggning (sida 4)		
	Grill- och pizzaplatta med TriLax-beläggning (sida 5)		
	Kryssgaller med TriLax-beläggning (sida 6)		
	CombiFry® (sida 7)		
	Stek- och bakpannor i sats (liten/stor) (sida 8)		
	Multibaker med TriLax-beläggning (sida 9)		
	Stek- och bakplåt med TriLax-beläggning (sida 10)		
	Perforerad bakplåt med TriLax-beläggning (sida 10)		
	Kantin, granitemaljerad (sida 11)		
	Muffins- och timbalform (sida 12)		
	CombiGrill-galler (sida 13)		
	Beskickningsgaller (sida 13)		
	Grill- och tandoorispett (sida 14)		
	Superspike för kyckling (sida 15)		
	Potato Baker (sida 16)		
	Galler till revbensspjäll (sida 17)		
	Perforerad kantin i rostfritt stål (sida 19)		
	Kantin i rostfritt stål (sida 19)		
	Galler i rostfritt stål (sida 19)		



RATIONAL Scandinavia AB

Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

info@rational-online.se
rational-online.se