

Příslušenství pro profesionály



Finishing® – lepší, než čerstvě připraveno

Čerstvě vařit běžně znamená v každodenní kuchyňské praxi udržovat teplotu, např. v ohřívací skřini, nebo ve výloze. To je příčinou ztráty kvality. S Finishing® v SelfCooking Center® je nyní udržování teploty přebytné, nezávisle zda připravujete 1, 10 nebo několik 1000 jídel.

Podle očekávaného počtu hostů si za studena připravíte odpovídající množství porcí na talíře a uskladníte v chladu ve speciálním talířovém vnitřním vozíku. Až těsně před vlastním servírováním jídla dokončíte pomocí Finishing® 20 nebo i několik 1000 talířů současně, bez stresu a potřeby dalšího pomocného personálu. To Vám zajistí potřebnou flexibilitu a umožní tak přizpůsobit se s klidem časovým výkyvům typickým při různých akcích.



Mise en place



Studená příprava



Finishing®



Přeprava



Servírování

Finishing®-systém pro banket



Banketový systém typ 101



Banketový systém typ 201

Banketové systémy pro stolní přístroje, sestávající ze:

talířových vnitřních vozíků, termoobalů a transportních vozíků

typ 61	20 talířů	obj. č. 60.70.400
typ 62	34 talířů	obj. č. 60.70.402
typ 101	32 talířů	obj. č. 60.70.401
typ 101	26 talířů	obj. č. 60.70.801
typ 102	52 talířů	obj. č. 60.70.403

Pamatujte na pojezdové lišty! – Viz následující strana.

Banketové systémy pro skříňové přístroje, sestávající ze:

talířový vnitřní vozík a termoobal

typ 201	60 talířů	obj. č. 60.70.404
typ 201	50 talířů	obj. č. 60.70.802
typ 202	100 talířů	obj. č. 60.70.405

Finishing® udělá z oslav zábavu

Talířový vnitřní vozík pojme až 120 talířů. Volný přístup ze všech stran a malá výška talířových vozíků umožňuje rychlé a ergonomické zakládání a odebírání talířů. Úzká konstrukce, jakož i zvláště velká, tichá a řiditelná tandemová kolečka v hygienickém provedení (CNS) umožňují nejjednodušší přepravu jídel.

Talířový vnitřní vozík (Teller bis Ø 31 cm)



Talířový vnitřní vozík typ 101



Talířový vnitřní vozík typ 202

typ	počet talířů	max. výška talíře	max. výška pokrmů	obj. č.
61	20 talířů	25 mm	53 mm	obj. č. 60.61.047
61	15 talířů	32 mm	70 mm	obj. č. 60.61.128
62	34 talířů	32 mm	63 mm	obj. č. 60.62.017
62	24 talířů	40 mm	82 mm	obj. č. 60.62.061
101	32 talířů	25 mm	53 mm	obj. č. 60.11.030
101	26 talířů	32 mm	70 mm	obj. č. 60.11.149
101	24 talířů*	32 mm	70 mm	obj. č. 60.11.150
102	52 talířů	32 mm	63 mm	obj. č. 60.12.022
102	42 talířů	40 mm	82 mm	obj. č. 60.12.062
201	60 talířů	25 mm	53 mm	obj. č. 60.21.099
201	50 talířů	32 mm	70 mm	obj. č. 60.21.104
202	84 talířů	40 mm	82 mm	obj. č. 60.22.182
202	100 talířů	32 mm	63 mm	obj. č. 60.22.109
202	120 talířů	25 mm	53 mm	obj. č. 60.22.108

* pro kloše – max. průměr 265 mm, výška 50 mm. Typ 61 – 102: Pamatujte na pojezdové lišty!

Transportní vozík pro vnitřní vozík



standard



výškově

Transportní vozík standard pro:

- podstavce, výška 696 mm

Transportní vozík výškově přestavitelný pro:

- pracovní stoly až do výšky 1.265 mm
- podstavce zvýšené na 956 mm
- Combi-Duo

typ 61/101	obj. č. 60.60.020
typ 61/101*	obj. č. 60.60.188
typ 62/102	obj. č. 60.60.678
typ 62/102*	obj. č. 60.70.160

* výškově přestavitelný, vhodný také pro Combi-Duo

Finishing® udělá z oslav zábavu

Thermocover



Thermocover typ 101



Thermocover typ 201

S RATIONAL termoobaly můžete jídla po Finishing® až po 20 minut „parkovat horké“ – dostatek času pro Finishing® dalších talířových vnitřních vozíků a pro přepravu k výdeji.

typ 61	obj. č. 6004.1007
typ 62	obj. č. 6004.1016
typ 101	obj. č. 6004.1009
typ 102	obj. č. 6004.1014
typ 201	obj. č. 6004.1011
typ 202	obj. č. 6004.1012
Combi-Duo 61/101 dole	obj. č. 60.70.856
Combi-Duo 62/102 dole	obj. č. 60.70.884

Thermocover dole pro transportní vozík Combi-Duo

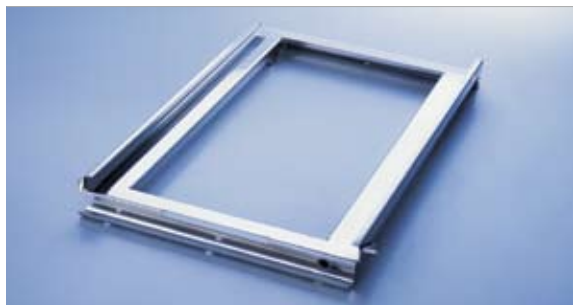


Typ 62 na 102

Nyní poprvé i u Combi-Duo existuje možnost udržovat pokrmy až 20 minut po konečné úpravě (Finishing®) na teplotě konzumace.

typ 61/101	Art. No. 60.70.920
typ 62/102	Art. No. 60.70.918

Pojezdová lišta pro vnitřní vozík



pojezdová lišta typ 61/101

U stolních přístrojů typ 61, 62, 101 a 102 je pro použití vnitřních vozíků nebo talířových vnitřních vozíků nutná pojezdová lišta.

typ 61/101	obj. č. 60.60.024
typ 62/102	obj. č. 60.60.215

Křehká a šťavnatá pizza – pouhým stisknutím tlačítka

Okouzlete Vaše hosty pizzami, jakoby právě vytaženými z pece. Díky SelfCooking Center® se stanete i profesionálním výrobcem pizz. Ať už se jedná o pizzu na italský či americký způsob, způsob jakým je obložená, zda je čerstvá či zmrazená, velká či malá, při plném či částečném dávkování. Váš SelfCooking Center® ji dokonale upeče, nahoře bude krásně šťavnatá a dole úžasně křehoučká.

Forma na pizzu RATIONAL



Ve speciálních formách na pizzu RATIONAL můžete připravovat až 100 předpečených pizz za pouhých 10 minut. Na antiadhézní formy na pizzu jednoduše položíte pizzu a umístíte do regálového vozíku a poté dopečete pomocí Finishing.



Tyto formy na pizzu je možné používat pro všechny předpečené pizzy do průměru až 280 mm.

Forma na pizzu RATIONAL

Obj. č. 60.71.158

Grilovací deska a deska na pizzu RATIONAL



Pomocí grilovací desky a desky na pizzu můžete přivádět čerstvé či Convenience pizzy k maximální dokonalosti. Díky vynikající tepelné vodivosti se pokaždé docílí optimálního kvality. Speciální plazmový povrch zcela zabraňuje přilnutí. Zadní stranu desek je možné použít i ke grilování zeleniny, steaků nebo dokonce i ryb – a to s dokonalým obtiskem grilovací mřížky.

1/1 Gastronorm

Obj. č. 60.70.943

Péct jako profík

Pečte jednoduše sami. Vaši hosté poznají ten rozdíl. Nadchněte Vaše hosty voňavým, čerstvým pečivem, jako chlebem, houskami, koláči, koblihy, dorty a mnohým jiným – v každou denní dobu.

Závěsné stojany a vnitřní vozíky Cukrářská norma 400 x 600 mm



Vnitřní vozíky cukrářská norma typ 201

Vnitřní vozíky cukrářská norma typ 101 na transportním vozíku

Závěsné stojany a vnitřní vozíky v cukrářské normě jsou opatřeny vsunými ve tvaru L. Díky velké vzdálenosti vsunů je možno i u vysokého pečiva plně využívat celou kapacitu přístroje. Vykrouznutí plechů brání zvýšení hrany na přední straně L-profilu.

Závěsné stojany cukrářská norma 400 x 600 mm

typ 61	5 vsunů	obj. č. 60.61.069
typ 101	8 vsunů	obj. č. 60.11.131

Vnitřní vozík cukrářská norma 400 x 600 mm

typ 61	5 vsunů	obj. č. 60.61.061
typ 101	8 vsunů	obj. č. 60.11.148
typ 201	14 vsunů	obj. č. 60.21.164

Transportní vozík cukrářská norma 400 x 600 mm



Transportní vozík v cukrářské normě má 9 vsunů ve tvaru L pro uložení pekařských plechů 400 x 600 mm. Dále umožňuje teleskopický závěs odložení plechů nebo jejich opětovné plnění.

typ 61/101	9 vsunů	obj. č. 60.60.932
------------	---------	-------------------

Péct jako profík

Hliníkový pekařský plech s nepřilnavou vrstvou



Hliníkové pekařské plechy zaručují perfektní výsledky pečení. Nepřilnavý povrch brání „přilepení“ produktů na plech.

Děrované hliníkové pekařské plechy s nepřilnavou vrstvou

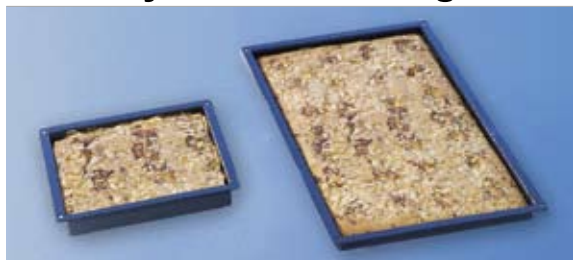
1/1 Gastronorm	obj. č. 6015.1103
2/1 Gastronorm	obj. č. 6015.2103
Cukrářská norma 400 x 600 mm	obj. č. 6015.1000



Plech na smažení a pečení z hliníku s nepřilnavou vrstvou

1/1 Gastronorm	obj. č. 6013.1103
2/1 Gastronorm	obj. č. 6013.2103
Cukrářská norma 400 x 600 mm	obj. č. 6013.1003

Nádoby emailované granitem



Pro všechny druhy koláčů, míchaných těst a pizzu se obzvláště hodí speciálně granitem emailované nádoby. Jejich velmi dobrá tepelná vodivost zajistí i na spodní straně pečených výrobků jejich rovnoměrné zhnědnutí. Ztráty při porcování patří u granitem emailovaných nádob definitivně minulosti. Díky přesně vytvářeným rohům můžete nyní vydávat i rohové díly koláče.

Velikosti: 1/2, 1/1, 2/1 GN, cukrářská norma 400 x 600 mm

Objednací čísla: viz příslušenství Gastronorm.

Formy na mafiny a kalíškové formy RATIONAL



Díky formám na mafiny (vdolečky) a kalíškovým formám firmy RATIONAL budete ve výtečné kvalitě péci čerstvé mafiny. Speciální a vysoce pružný materiál forem na mafiny a kalíškových forem zcela zabraňuje přilepení. Upečené mafiny je možné hravě a snadno vyjmout z forem. Formy na mafiny a kalíškové formy se ideálně hodí i pro pečení např. zeleninových nákyků, rybích paštik, chlebového pudinku, nejrozumnějších dezertů, poširovaných vajec a mnoha dalších pokrmů.

1/1 GN 300 mm x 400 mm	obj. č. 6017.1002
2/1 GN 400 mm x 600 mm	obj. č. 6017.1001

Provedení 2/1 GN lze používat jak pro 2/1 GN, tak i pro varnou nádobu 400 mm x 600 mm.

Grilovat, péct, fritovat

Od grilovaných kuřat s hranolky, přes šťavnaté steaky, až po celá jehňata a selata – s originálním příslušenstvím značky RATIONAL se Vám otevřou zcela nové možnosti.

Grillsysteme für Hähnchen



Závěsné stojany grilovacích systémů a vnitřní vozíky grilovacích systémů umožňují optimální využití kapacity přístroje.

Závěsné stojany grilovacích systémů, kuřata do 950 g

typ 61	24 grilovaných kuřat	obj. č 60.61.081
--------	----------------------	------------------

typ 101	36 grilovaných kuřat	obj. č 60.11.138
---------	----------------------	------------------

Pouze ve spojení se superspike (rošt na kuřata) H 12.

Vnitřní vozík grilovacího systému, kuřata do 950 g

typ 61	24 grilovaných kuřat	obj. č 60.61.064
--------	----------------------	------------------

typ 101	36 grilovaných kuřat	obj. č 60.11.125
---------	----------------------	------------------

Pouze ve spojení se superspike (rošt na kuřata) H 12.

Vnitřní vozík grilovacího systému na kuřata, typ 101

Superspike (rošt) na kuřata kachny



Stojícím uspořádáním kuřat a kachen dosáhneme obzvláště šťavnatá prsíčka i křupavou a rovnoměrně zhnědlou kůži.

Objednací čísla a provedení: viz příslušenství Gastronorm.

CombiGrill-Rost



Pomocí roštu CombiGrill získáte perfektní grilovací vzorek na minutkách, mražených rybách a grilované zelenině.

1/1 GN

obj. č. 6035.1017

CombiFry®



S patentovaným CombiFry® je poprvé možné, připravit velké množství před smažených polotovarů. Náklady na koupi, skladování a likvidaci tuku zcela odpadají.

1/1 GN

obj. č. 6019.1150

1/2 GN

obj. č. 6019.1250

RATIONAL Potato Baker (přístroj na zapékání brambor)



Jedinečné složení materiálu výrobku RATIONAL Potato Baker umožňuje i bez hliníkové fólie až o 50% rychlejší přípravu zapékaných brambor a kukuřičných klasů.

1/1 GN

obj. č. 6035.1019

Granitem emailované nádoby



Pro exceletní pečení jsou k dispozici granitem emailované nádoby. Minutky jsou i na spodní straně perfektně opečené.

Objednací čísla a velikosti: viz příslušenství Gastronorm.

Multibaker



Pomocí přístroje Multibaker můžete péci velká množství volských ok a to bez náročného ovládání. Dokonce i omelety se vydaří pouhým stisknutím tlačítka. Díky speciálnímu povrchu potaženému teflonem se zcela zabrání připečení.

Multibaker

obj. č. 60.71.157

Rožeň pro vepřová žebírka



Vertikální uspořádání vepřových žebírek na rožni umožňuje jejich dokonale jemnou přípravu předem - i přes noc - a to při optimálním využití kapacit.

Rožeň pro vepřová žebírka

obj. č. 6035.1018

Špíz na jehně a sele



Špíz na jehně a sele
typ 101/102/201/202 do 8 kg



Špíz na jehně a sele
typ 201 do 30 kg

Celá jehňata a selata připravíte hravě s tímto speciálním příslušenstvím. Jednoduše nasadit, zavěsit - hotovo.

Špíz na jehně a sele

(1 špíz s držákem)

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

obj. č. 60.70.819

typ 201 do 30 kg (1 špíz s držákem)

obj. č. 6035.1003

typ 202 do 30 kg (1 špíz s držákem)*

obj. č. 6035.1002

Volitelný špíz

obj. č. 8710.1065

* špíz na druhé jehně nebo sele volitelně.

Vždy dokonalé řešení



UltraVent®

Díky kondenzační technologii UltraVent® jsou páry a výpary zachyceny a odváděny. Náročná opatření pro instalace vzduchotechniky patří minulosti. Venkovní vývod zcela odpadá. Instalace je jednoduchá a dokonce kdykoliv dodatečně možná.

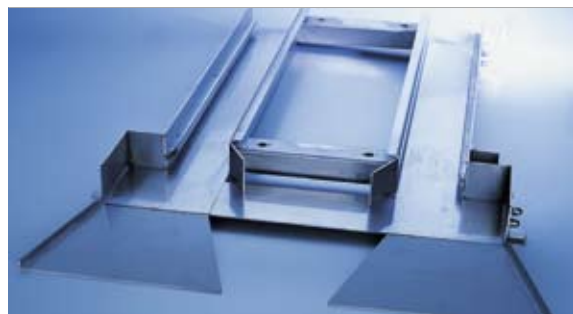
typ 61/101	elektrický	obj. č. 60.70.366
typ 61/101	plynový	obj. č. 60.70.370
typ 61/101	Combi-Duo	obj. č. 60.70.368
typ 62/102	elektrický	obj. č. 60.70.372
typ 201	elektrický	obj. č. 60.70.373

Odsávací zákryt

Výpary jsou při otevření dveří automaticky pomocí ventilátoru odsávány (bez kondenzační techniky). Instalace je jednoduchá a dokonce kdykoliv možná i dodatečně. Zapotřebí je venkovní vývod.

typ 61/101	elektrický	obj. č. 60.70.360
typ 61/101	plynový	obj. č. 60.70.364
typ 61/101	Combi-Duo	obj. č. 60.70.362
typ 62/102	elektrický	obj. č. 60.70.408

Nájezdová rampa



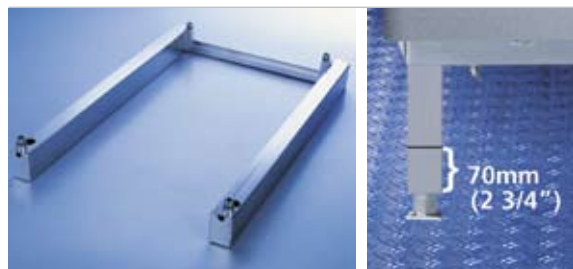
Nájezdová rampa typ 201

Pro vnitřní vozíky a talířové vnitřní vozíky

Pomocí nájezdové rampy je možné vyrovnávat nerovnosti kuchyňské podlahy až do 3%.

typ 201	obj. č. 60.21.080
typ 202	obj. č. 60.22.181

Zvýšení přístroje a vnitřního vozíku 201/202



zvýšení přístroje pro vnitřní vozíky typ 201

zvýšení přístroje typ 201/202

Pomocí zvýšení přístroje a vnitřních vozíků se zvětší světlá výška nad podlahou přístroje o 70 mm.

zvýšení přístroje	typ 201/202	obj. č. 60.70.407
zvýšení vnitřních vozíků	typ 201	obj. č. 60.21.184
zvýšení vnitřních vozíků	typ 202	obj. č. 60.22.184

Tepelný kryt levé strany přístroje



Dodatečná instalace tepelného krytu dovoluje instalaci zdrojů sálajících teplo (např. grilu) v blízkosti levé boční stěny.

typ 61	obj. č. 60.70.390
typ 62	obj. č. 60.70.392
typ 101	obj. č. 60.70.391
typ 102	obj. č. 60.70.393
typ 201	obj. č. 60.70.394
typ 202	obj. č. 60.70.395

Přerušovač tahu pro plynové přístroje



Pokud jsou výpary odváděny trubkou (průměr odvětrací trubky 180 mm).

typ 61	obj. č. 70.00.396
typ 62	obj. č. 70.00.398
typ 101	obj. č. 70.00.397
typ 102	obj. č. 70.00.399
typ 201	obj. č. 70.00.400
typ 202	obj. č. 70.00.401

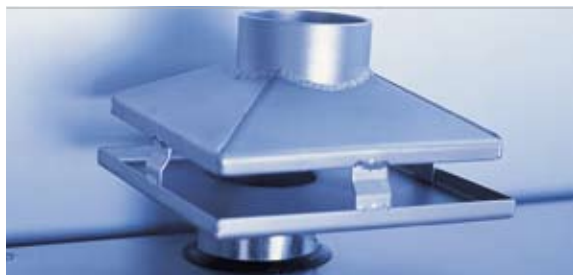
Uchycení nohou pro podestavby a skříňové přístroje



Skříňové přístroje typ 201/202 a podestavby je možné snadno upevnit a zajistit tak proti nežádoucímu pohybu. U typu 201/202 je upevnění na podlahu součástí dodávky přístroje.

typ 61 - 202	obj. č. 8700.0317
--------------	-------------------

Omezovač kondenzátu



Unikající pára je kondenzována a odváděna do odpadu přístroje.

typ 61, 101, 62	obj. č. 8710.1309
-----------------	-------------------

Montážní sada přístroje



Sestávající z:
připojovací hadice na vodu s připojovacím šroubením 3/4" a odpadní sada DN 50 mm.

typ 61 - 202	obj. č. 60.70.464
--------------	-------------------

RATIONAL Combi-Duo – dvojitá flexibilita bez další plochy

Kombinace dvou SelfCooking Center® stolové verze jednoduše nad sebou Vám otevírá další podstatné možnosti: vždy, nemáte-li ve Vaší kuchyni dostatek prostoru.



Combi-Duo 61 na 101 Elektro

Combi-Duo-set pro typ 61 a 101

horní přístroj		Typ 61 elektrický	Typ 61 plynový
spodní přístroj		obj. č.	obj. č.
Typ 61 Elektro	standard	60.70.378	60.70.378
	nohy 150 mm	60.70.379	60.70.379
	pojízdny	60.70.380	60.70.380
Typ 101 Elektro	standard	60.70.378	60.70.378
	nohy 150 mm	60.70.379	60.70.379
	pojízdny	60.70.380	60.70.380
Typ 61 Gas	standard		60.70.381
	nohy 150 mm		60.70.382
	pojízdny		60.70.383

Podestavba UG I pro Combi-Duo Typ 61 na Typ 61

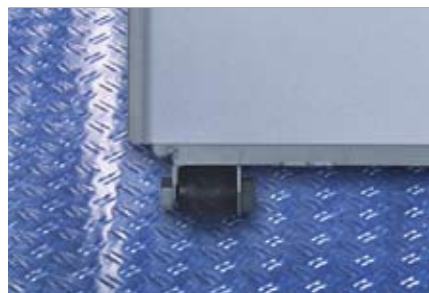
výška 260 mm (pouze pro Combi-Duo na nohou) obj. č. 60.30.119

Kondenzační pěna UltraVent®

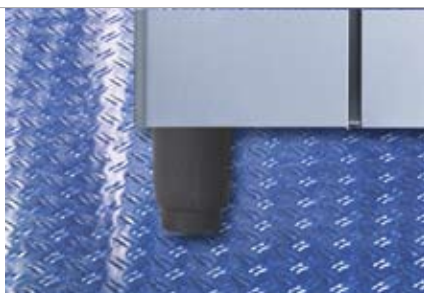
pro elektrické přístroje Combi-Duo obj. č.: 60.70.368

Digestoř pro elektrické přístroje Combi-Duo obj. č.: 60.70.362

Zvolte si ze tří variant ustavení



standard pojezdové kladky
Maximální zásuvná výška 1,60 m.
Pohyblivý pro jednoduché čištění.
Nutná podlahová vpust'!



přístrojové nohy 150 mm
Maximální zásuvná výška 1,68 m
Není-li podlahová vpust'.



pojezdové provedení
Maximální zásuvná výška 1,72 m
2 pojezdová kolečka s brzdou



Combi-Duo 62 na 102 Elektro

Combi-Duo-set pro typ 62 a 102

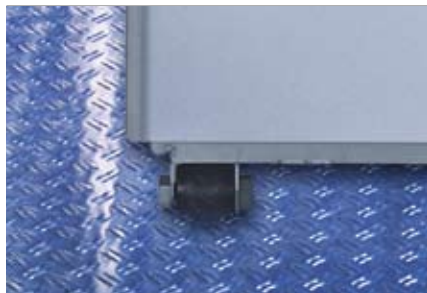
horní přístroj		Typ 62 elektrický	Typ 62 plynový
spodní přístroj		obj. č.	obj. č.
Typ 62 Elektro	standard	60.70.384	60.70.384
	nohy 150 mm	60.70.385	60.70.385
	pojízdny	60.70.386	60.70.386
Typ 102 Elektro	standard	60.70.384	60.70.384
	nohy 150 mm	60.70.385	60.70.385
	pojízdny	60.70.386	60.70.386
Typ 62 Gas	standard		60.70.387
	nohy 150 mm		60.70.388
	pojízdny		60.70.389

Podestavba UG I pro Combi-Duo Typ 62 na Typ 62

výška 260 mm (pouze pro Combi-Duo na nohou)

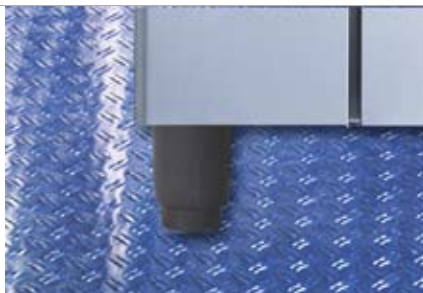
obj. č. 60.30.131

Zvolte si ze tří variant ustavení



standard pojezdové kladky

Maximální zásuvná výška 1,60 m.
Pohyblivý pro jednoduché čištění.
Nutná podlahová vpust'!



přístrojové nohy 150 mm

Maximální zásuvná výška 1,68 m
Není-li podlahová vpust'.



pojezdové provedení

Maximální zásuvná výška 1,72 m
2 pojezdová kolečka s brzdou

Podstavce, skříňové podstavce a Termo-podestavby

Pro bezpečné ustavení stolních spotřebičů je k dispozici pět provedení. Termo-podestavba RATIONAL je plynule nastavitelná od 30 °C do 80 °C a ideálně se hodí mimo jiné k přehřívání talířů, podnosů a nádob. Všechny podestavby jsou vyrobeny z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli a provedeny podle platných hygienických předpisů.

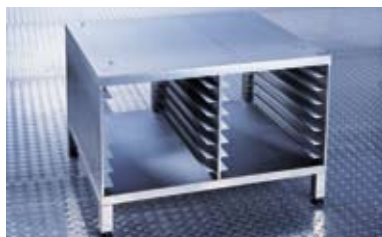
Typ 61 a 101



podestavba UG I, ze všech stran otevřená standard	Š: 843, H: 587, V: 696 mm obj. č. 60.30.003
pojízdná (pojezdová kolečka, brzda)	obj. č. 60.30.056
Integrovaný odtok tuků	obj. č. 60.30.180



podestavba UG II, 14 párů vsunů, boční stěny a strop standard	Š: 845, H: 724, V: 696 mm obj. č. 60.30.115
pojízdná (pojezdová kolečka, brzda)	obj. č. 60.30.116



podestavba UG II cukrářská norma, 14 párů vsunů, 400 x 600 mm, boční stěny a strop standard	Š: 845, H: 732, V: 696 mm obj. č. 60.30.088
pojízdná (pojezdová kolečka, brzda)	obj. č. 60.30.120



podestavba skříňová US III, 14 párů vsunů, boční stěny, zadní stěna a strop standard	Š: 845, H: 724, V: 696 mm obj. č. 60.30.005
pojízdná (pojezdová kolečka, brzda)	obj. č. 60.30.060

podestavba skříňová US III verze UltraVent® (typ 61)

ve spojení s UltraVent® nebo digestoří, 20 párů vsunů, zvýšená na 956 mm standard	Š: 845, H: 724, V: 956 mm obj. č. 60.30.066
pojízdná (pojezdová kolečka, brzda)	obj. č. 60.30.121



podestavba skříňová US IV, 14 párů vsunů, křídlová dvířka , ze všech strana uzavřená standard	Š: 845, H: 724, V: 696 mm obj. č. 60.30.122
pojízdná (pojezdová kolečka, brzda)	obj. č. 60.30.123
Integrovaný odtok tuků	obj. č. 60.30.125

termoskříňka,

teplotní rozsah 30 °C – 80 °C standard	Š: 845, H: 724, V: 696 mm obj. č. 60.30.007
pojízdná (pojezdová kolečka, brzda)	obj. č. 60.30.067

Typ 62 a 102



podestavba UG I,

ze všech stran otevřená

standard

pojízdná (pojezdová kolečká, brzda)

Integrovaný odtok tuků

Š: 1.065, H: 799, V: 696 mm

obj. č. 60.30.004

obj. č. 60.30.058

obj. č. 60.30.181



podestavba UG II, 14 párů vsunů,

boční stěny a strop

standard

pojízdná (pojezdová kolečká, brzda)

Š: 1.067, H: 934, V: 696 mm

obj. č. 60.30.117

obj. č. 60.30.118



podestavba skříňová US III, 14 párů vsunů,

boční stěny, zadní stěna a strop

standard

pojízdná (pojezdová kolečká, brzda)

Š: 1.067, H: 934, V: 696 mm

obj. č. 60.30.006

obj. č. 60.30.062

podestavba skříňová US III verze UltraVent® (typ 62)

ve spojení s UltraVent® nebo digestoří, 20 párů vsunů,

zvýšená na 956 mm

standard

pojízdná (pojezdová kolečká, brzda)

Š: 1.067, H: 934, V: 956 mm

obj. č. 60.30.132

obj. č. 60.30.133



podestavba skříňová US IV, 14 párů vsunů, křídlová dvířka,

ze všech strana uzavřená

standard

pojízdná (pojezdová kolečká, brzda)

Integrovaný odtok tuků

Š: 1.067, H: 934, V: 696 mm

obj. č. 60.30.126

obj. č. 60.30.127

obj. č. 60.30.129



termoskříňka,

teplotní rozsah 30 °C – 80 °C

standard

pojízdná (pojezdová kolečká, brzda)

Š: 1.067, H: 934, V: 696 mm

obj. č. 60.30.068

obj. č. 60.30.069

Závěsné stojany

Závěsné stojany pro stolní přístroje 61–102



Závěsné stojany cukrářská norma 400 x 600 mm, typ 101



Závěsné stojany na grilování kuřat 400 x 600 mm, typ 101

Standard, Vzdálenost vsunů 68 mm

typ 61	6 vsunů	obj. č. 60.61.018
typ 62	6 vsunů	obj. č. 60.62.000
typ 101	10 vsunů	obj. č. 60.11.025
typ 102	10 vsunů	obj. č. 60.12.005

Závěsné stojany se vzdáleností vsunů 85 mm

typ 61	5 vsunů	obj. č. 60.61.051
typ 62	5 vsunů	obj. č. 60.62.046
typ 101	8 vsunů	obj. č. 60.11.114
typ 102	8 vsunů	obj. č. 60.12.044

Grilování kuřat 400 x 600 mm

typ 61	obj. č. 60.61.081
typ 101	obj. č. 60.11.138

Cukrářská norma 400 x 600 mm, vzdálenost vsunů 88 mm

typ 61	5 vsunů	obj. č. 60.61.069
typ 101	8 vsunů	obj. č. 60.11.131

Závěsné stojany pro masové formy (řezník), 400 x 600 mm, vzdálenost vsunů 70 mm

typ 61	6 vsunů	obj. č. 60.61.077
typ 101	10 vsunů	obj. č. 60.11.101

Transportní vozíky pro vnitřní vozíky



Transportní vozík standard, typ 61/101



Transportní vozík, výškově přestavitelný, typ 61/101

Standard nebo cukrářská norma 400 x 600 mm pro:

- podestavby, výška 696 mm

Transportní vozík, výškově přestavitelný, pro:

- pracovní stoly až do výšky 1.265 mm
- podestavby, zvýšené na 956 mm
- instalaci Combi-Duo

typ 61/101	Š: 546, H: 893, V: 989 mm
standard	obj. č. 60.60.020
typ 61/101	Š: 546, H: 1.114, V: 950 – 1.330 mm
výškově přestavitelný	obj. č. 60.60.188
typ 61/101	Š: 546, H: 893, V: 989 mm
cukrářská norma	obj. č. 60.60.932
typ 62/102	Š: 747, H: 1.018, V: 989 mm
standard	obj. č. 60.60.678
typ 62/102	Š: 747, H: 1.239, V: 950 – 1.330 mm
výškově přestavitelný	obj. č. 60.70.160

Vnitřní vozík

Vnitřní vozíky z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli odpovídají nejvyšším nárokům na kvalitu a jsou optimálně přizpůsobeny přístrojům. Nízká zásuvná výška max. 1,60 m umožňuje rychlé a ergonomické zakládání a vykládání. Úzká konstrukce, jakož i zvláště velká, tichá a říditelná tandemová kolečka v hygienickém provedení (CNS) umožňují nejjednodušší přepravu jídel.

Vnitřní vozík – skříňové přístroje 201–202



vnitřní vozík typ 201



vnitřní vozík typ 202

typ 201	20 vsunů	Š: 522, H: 809, V: 1.718 mm	obj. č. 60.21.054
typ 201	15 vsunů		obj. č. 60.21.156
typ 201	16 vsunů		obj. č. 60.21.172
typ 201	17 vsunů		obj. č. 60.21.174
typ 201	14 vsunů	Š: 522, H: 827, V: 1.718 mm	
cukrářská norma	400 x 600 mm		obj. č. 60.21.164
typ 202	20 vsunů	Š: 772, H: 1.013, V: 1.720 mm	obj. č. 60.22.086
typ 202	15 vsunů		obj. č. 60.22.153
typ 202	16 vsunů		obj. č. 60.22.160
typ 202	17 vsunů		obj. č. 60.22.162

Vnitřní vozík – stolní přístroje 61–102



vnitřní vozík typ 102

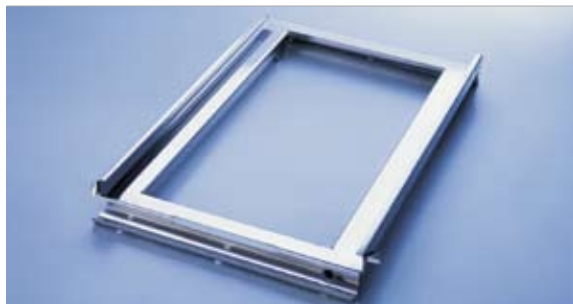


vnitřní vozík typ 101

typ 61	standard	6 vsunů	obj. č. 60.61.005
typ 61		5 vsunů	obj. č. 60.61.059
typ 61	cukrářská norma	5 vsunů	obj. č. 60.61.061
typ 61	grilovaná kuřata		obj. č. 60.61.064
typ 62	standard	6 vsunů	obj. č. 60.62.003
typ 62		5 vsunů	obj. č. 60.62.049
typ 101	standard	10 vsunů	obj. č. 60.11.011
typ 101		8 vsunů	obj. č. 60.11.122
typ 101	cukrářská norma	8 vsunů	obj. č. 60.11.148
typ 101	grilovaná kuřata		obj. č. 60.11.125
typ 102	standard	10 vsunů	obj. č. 60.12.011
typ 102		8 vsunů	obj. č. 60.12.055

Pamatujte na pojezdové lišty!

Pojezdové lišty pro vnitřní vozíky



U stolních přístrojů typ 61, 62, 101 a 102 je pro použití vnitřní vozíků nebo talířových vnitřních vozíků nutné instalovat pojezdovou lištu.

Typ 61/101	obj. č. 60.60.024
Typ 62/102	obj. č. 60.60.215

Prostředky pro údržbu

Čistota – hygiena – lesk a ochrana zdraví

Prostředky pro údržbu RATIONAL jsou individuálně přizpůsobeny požadavkům optimální péče o přístroje značky RATIONAL a splňují nejvyšší nároky na kvalitu.



Čistící tableta pro všechny SelfCookingCenter®
(až 70 % účinnější než běžné čisticí prostředky),
100 ks obj. č. 56.00.210

Tablety neutrálního oplachového prostředku pro všechny
SelfCookingCenter® (až 100 % účinnější než běžné čisticí
prostředky), 50 ks obj. č. 56.00.211



Jemný speciální čisticí prostředek pro použití až do 200 °C,
(pro CPC s CleanJet® a pro ruční čištění), neleptá,
10 litrů obj. č. 9006.0136

Čisticí prostředek na gril pro nadměrné znečištění,
(pro CPC s CleanJet® a pro ruční čištění),
10 litrů obj. č. 9006.0153

Neutrální oplachový prostředek,
(pouze pro CPC s CleanJet®), 10 litrů obj. č. 9006.0137



Ruční stříkací pistole, pro čištění rukou obj. č. 6004.0100



Odvápňovač, 10 litrů obj. č. 6006.0110

Elektrické odvápňovací čerpadlo obj. č. 60.70.409

CombiLink® – Váš virtuální asistent

Automatická HACCP-dokumentace Vám kdykoliv zaručuje bezpečnou hygienu. Během několika vteřin vytvoříte vlastní programy přípravy a máte dokonce volný přístup k nespočtým RATIONAL programům na internetu.

RATIONAL CombiLink® – najednou je všechno zcela jednoduché!



CombiLink®

CombiLink® s CD-romem, přístupový klíč, 2 m propojovacího kabelu USB

obj. č. 60.70.398

CombiLink® - příslušenství

Modem pro síťové připojení přístroje se zdrojem, telefonní kabel s adaptérem a propojovací kabel (RS 232)

obj. č. 42.00.032

Propojovací kabel RS 232 (10 m) k připojení dalších přístrojů SelfCooking Center® a CombiMaster

obj. č. 8817.1042

Propojovací kabel USB (2 m) pro připojení dalších přístrojů SelfCooking Center®

obj. č. 40.01.601

Na počítači: Master-konvertor pro RS 485 Bus Systém se síťovým přístrojem, nulový kabel modemu

obj. č. 8720.1461

Na přístroji: Slave-konvertor pro RS 485 Bus Systém s propojovacím kabelem pro napájení proudem

obj. č. 8720.1460

Databanka RATIONAL USB



Memoria USB

Zařízení USB pro programy vaření a pro údaje HACCP

Ref. 42.00.035

GN příslušenství pro profesionály

Nádoby, nerezová ušlechtilá ocel



Hloubka (obj. č.)	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm
1/3 GN (325 x 176 mm)	6013.1302	6013.1304	6013.1306	
1/2 GN (325 x 265 mm)	6013.1202	6013.1204	6013.1206	6013.1210
1/1 GN (325 x 530 mm)	6013.1102	6013.1104	6013.1106	6013.1110
2/1 GN (650 x 530 mm)	6013.2102	6013.2104	6013.2106	6013.2110

Nádoby, děrované, nerezová ušlechtilá ocel



Hloubka (obj. č.)	55 mm	65 mm	90 mm	100 mm	140 mm
1/2 GN (325 x 265 mm)	6015.1265		6015.1295		6015.1215
1/1 GN (325 x 530 mm)	6015.1165		6015.1195		6015.1115
1/1 GN mit Klappgriffen			6016.1195		6016.1115
2/1 GN (650 x 530 mm)		6015.2165		6015.2195	

Děrovaný hliníkový pekařský plech s nepřilnavou vrstvou



1/1 GN (325 x 530 mm)	obj. č. 6015.1103
cukrářská norma (400 x 600 mm)	obj. č. 6015.1000
2/1 GN (650 x 530 mm)	obj. č. 6015.2103

Plechý na smažení a pečení s nepřilnavou vrstvou



1/1 GN (325 x 530 mm)	obj. č. 6013.1103
cukrářská norma (400 x 600 mm)	obj. č. 6013.1003
2/1 GN (650 x 530 mm)	obj. č. 6013.2103

Nádoby, granitem emailované



Hĺbokka (obj. č.)	20 mm	40 mm	60 mm
1/2 GN (325 x 265 mm)	6014.1202	6014.1204	6014.1206
1/1 GN (325 x 530 mm)	6014.1102	6014.1104	6014.1106
2/1 GN (650 x 530 mm)	6014.2102	6014.2104	6014.2106
cukrárska norma (400 x 600 mm)	6014.1002	6014.1004	6014.1006

Superspike (rošty) na kuřata a kachny



Superspike (rošty) na kuřata	Obj. č.	Max. Gewicht	61	101	62	102	201	202
kapacita H4: 1/2 GN	6035.1015	1.300 g	16	24			48	
kapacita H6: 1/1 GN	6035.1016	1.800 g	12	18	24	36	36	72
kapacita H8: 1/1 GN	6035.1006	1.300 g	16	24	32	48	48	96
kapacita H10: 1/1 GN	6035.1010	950 g	20	30	40	60	60	120
kapacita H12*:	6035.1011	950 g	24	36				
Superspike (rošty) na kachny E8:	6035.1009	2.200 g	8	16	16	32	32	64

* Pouze ve spojení se závěsným stojanem grilovacího systému nebo vnitřním vozíkem grilovacího systému na kuřata.

Rošty



1/1 GN poniklován vysoký lesk	Obj. č. 6010.1100
1/1 GN nerezová ušlechtilá ocel	Obj. č. 6010.1101
cukrárska norma	
nerezová ušlechtilá ocel	Obj. č. 6010.0103
2/1 GN nerezová ušlechtilá ocel	Obj. č. 6010.2101
2/1 GN poniklován vysoký lesk	Obj. č. 6010.2100

Rožeň pro vepřová žebírka



Rožeň pro vepřová žebírka	obj. č. 6035.1018
---------------------------	-------------------

Gastronorm-Zubehör für Profis

Formy na mafiny a kalíškové formy RATIONAL



1/1 GN 300 mm x 400 mm

Obj. č. 6017.1002

2/1 GN 400 mm x 600 mm

Obj. č. 6017.1001

RATIONAL Potato Baker (přístroj na zapékání brambor)



1/1 GN (325 x 530 mm)

Obj. č. 6035.1019

Multibaker



1/1 GN (325 x 530 mm)

Obj. č. 60.71.157

Grilovací deska a deska na pizzu



1/1 GN (325 x 530 mm)

Obj. č. 60.70.943

CombiFry®



1/2 GN (325 x 265 mm)

Obj. č. 6019.1250

1/1 GN (325 x 530 mm)

Obj. č. 6019.1150

CombiGrill



1/1 GN (325 x 530 mm)

Obj. č. 6035.1017

Nádoby na zachycení tuku s vypouštěcím uzávěrem (včetně víka)



Ideální pro zachycení tuku při grilování a pečení. Nádoby na zachycení tuku se snadno a bezpečně vypouštějí pomocí uzavíratelné vypouštěcí hadice.

1/1 GN (325 x 530 mm)

obj. č. 8710.1135

2/1 GN (650 x 530 mm)

obj. č. 60.70.776

Přejete si nabídku?



Firma

Kontaktní partner

Fax: +41 71 727 9080

Ulice

PSČ, město

Telefon:

Fax:

e-mail:

Nabídka - Doplněte prosím množství a čísla zboží:

Množství	Označení zboží číslo	zboží	Gastronorma
	Čistící tableta 100 ks	56.00.210	
	Tablety neutrálního oplachového 50 ks	56.00.211	
	Čistící prostředek na gril 10 litrů	9006.0153	
	CombiFry®	6019.1150	1/1 GN
	CombiGrill	6035.1017	1/1 GN
	Grilovací deska a deska na pizzu	60.70.943	1/1 GN
	Multibaker	60.71.157	1/1 GN
	Plech na smažení a pečení s nepřilnavou vrstvou	6013.1103	1/1 GN
	Děrovaný hliníkový pekařský plech s nepřilnavou vrstvou	6015.1103	1/1 GN
	Superspike (rošty) na kuřata a kachny H8	6035.1006	1/1 GN
	Formy na mafiny a kalíškové formy	6017.1002	1/1 GN
	RATIONAL Potato Baker	6035.1019	1/1 GN
	Rošty, nerezová ušlechtilá ocel	6010.1101	1/1 GN
	Nádoby, nerezová ušlechtilá ocel		
	Nádoby, děrované, nerezová ušlechtilá ocel		
	Nádoby, granitem emailované		

RATIONAL International

► **RATIONAL Großküchentechnik**
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/GERMANY
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be

RATIONAL France S.A.S.
6 Rue de la Mare Blanche
77186 Noisiel/France
Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellà (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rational-italia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16 pok. 41
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 7973444
Fax: +41 62 7973445
E-mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
Fax: 00 44 (0) 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

Представительство РАЦИОНАЛЬ АГ
121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3
Тел: + 7 495 5043483
Факс: +7 495 9807230
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel: 0043 (0)662-832799
Fax: 0043 (0)662-83279910
E-mail: austria@rational-online.at
www.rational-austria.at

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA
455 E. State Parkway, Suite 101
Schaumburg, IL, 60173/USA
Toll Free: 888-320-7274
Fax: 847-755-9583
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL en México
Centro Alemán / German Centre
Av. Santa Fe 170
Colonia Lomas de Santa Fe
01210 México, D.F.
Tel.: +52 (55) 85039830
Fax: +52 (55) 85039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

株式会社 ラシヨナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
Tel: (03) 3812 -6222
Fax: (03) 3812 -6288
メールアドレス: info@rationaljapan.co.jp
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL Korea
라치오날코리아(주)
서울 강남구 삼성동 57-1 삼에빌딩
대한민국
전화: +82-2-545-4599
팩스: +82-2-3443-5131
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场204室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
传真: +86 21 64730197
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

