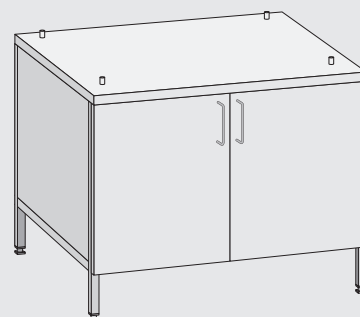
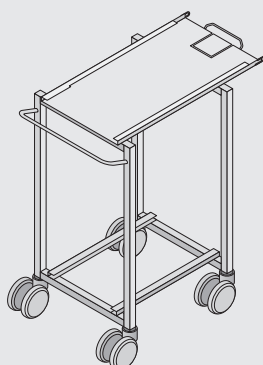
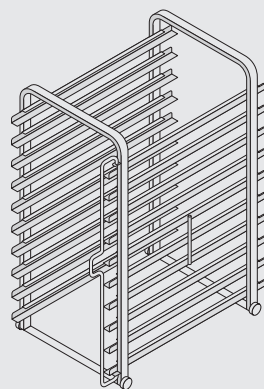
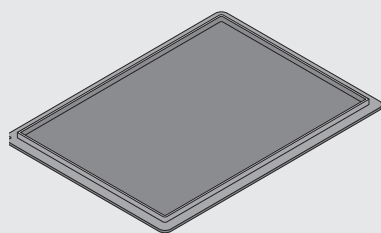
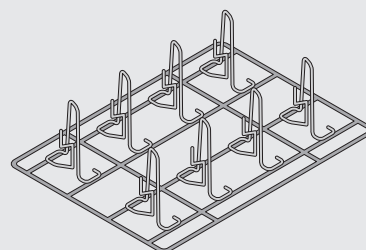
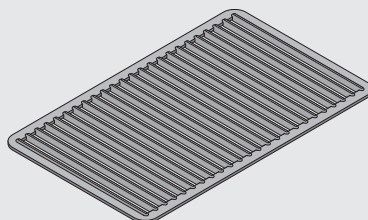
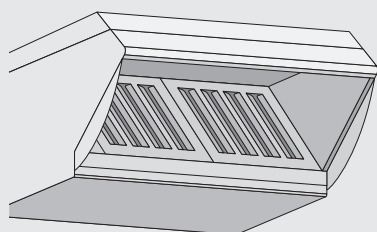


Аппараты и аксессуары

Каталог



Важные пояснения и указания

Цена указана без НДС.

Срок гарантии на наши аппараты составляет 2 года с даты, указанной в счёте, или с документально подтверждённой даты установки аппарата. Гарантия сроком 2 года предоставляется только на аппараты, выпущенные после 1 февраля 2011-го года, и при условии, что покупатель после полной и правильной регистрации гарантии получил гарантийный сертификат на соответствующий аппарат. Мы оставляем за собой право вносить технические изменения в целях усовершенствования оборудования.

Мы оставляем за собой право менять цены и номера артикулов. Этот прайс-лист действителен только для России, Украины стран СНГ и Прибалтики.

- стандартная комплектация без доплаты
- специальная комплектация за дополнительную плату

Мы будем рады подробно проинформировать Вас о составе специальной комплектации и о других индивидуальных возможностях оснащения аппаратов.

Детальную информацию Вы можете получить на нашем интернет-сайте www.rational-online.com или в службе работы с клиентами RATIONAL.

Телефон: +7 495 640 63 38, электронная почта: info@rational-online.ru

Содержание

Оснащение	06
Обзор SelfCookingCenter®	12
Обзор CombiMaster® Plus	14
Обзор опций аппаратов	16
Передвижные аппараты – легкость и быстрота транспортировки	18
Комплекты Combi-Duo – удвоенные возможности без дополнительных площадей	19
Аксессуары:	
XS тип 6 2/3 и Combi-Duo XS тип 6 2/3	20
Тип 61 и тип 101	22
Тип 62 и тип 102	24
Тип 201 и тип 202	26
Система Finishing®	27
Пекарь	30
Специальные аксессуары RATIONAL	32
VarioSmoker	35
Аксессуары GN RATIONAL	36
Средства по уходу	37
Специальные аксессуары для установки	38
Система KitchenManagement	39
VarioCookingCenter® whiteefficiency®	
Оснащение	40
Тип 112 и тип 112T	42
Тип 112L	44
Тип 211 и тип 311	46
Установка и подключение аппаратов	48
Система KitchenManagement	49

Добро пожаловать!

С тех пор, как 40 лет назад мы изобрели пароконвектомат, мы увлеченно работаем над тем, чтобы предоставить поварам нашей планеты наилучшие инструменты для термической обработки продуктов питания. При этом мы стремимся разрабатывать такие решения, которые объединяют в себе эффективность и простоту, креативность и разнообразие и всегда гарантируют наивысшее качество.

Именно поэтому мы каждый день занимаемся важными аспектами приготовления пищи и ищем способы легко и эффективно готовить превосходную еду. Благодаря этому наша компания стала лидером на рынке технологического оборудования.

Мы всегда можем предложить аппарат, оптимально отвечающий Вашим запросам. Применение уникальной технологии RATIONAL оправдывает себя уже при приготовлении 20 блюд в день. Вы можете выбрать SelfCookingCenter® или CombiMaster® Plus. Эти аппараты выпускаются как в электрическом, так и в газовом исполнении в семи вариантах производительности каждый. Кроме того, мы предлагаем многочисленные специальные исполнения.

Миссия перед клиентами.

Мы поможем Вам уверенно сделать правильный выбор:

> Проверенное качество продукции

Надёжная продукция RATIONAL выпускается в Германии с точным соблюдением всех технологических процедур. Важную роль играет принцип, согласно которому каждый аппарат собирается конкретным сотрудником. Каждый работник производства несёт полную ответственность за качество выпущенного им продукта. В конце производственного процесса он лично гарантирует качество – фамилия сотрудника указана на заводской табличке. Взаимодействие с системными поставщиками строится в соответствии с высочайшими стандартами качества. Мы постоянно работаем над усовершенствованием наших продуктов, стремясь обеспечить их надёжность и долговечность.

Качество нашей продукции и рабочих процессов регулярно отмечается авторитетными международными институтами.



> Полный спектр сервисных услуг

Благодаря обширной сети демонстрационных кухонь, где регулярно проводятся презентации, Вы легко можете заранее познакомиться с качеством аппаратов и их возможностями, убедиться в их высокой экономичности и увидеть, насколько они просты в управлении.

После покупки мы также предлагаем широкий пакет услуг. В него входят и профессиональные обучающие мероприятия, и постоянная поддержка пользователей. Кроме того, мы располагаем широкой сервисной сетью по всему миру. Сервис-партнёры RATIONAL выполняют 80% заказов в день обращения. Эта инновационная концепция награждена межотраслевой премией в области сервис-менеджмента.

> Идея whiteefficiency®

Под whiteefficiency® мы понимаем комплексный подход. Он начинается с разработки продукта. Совместно с университетами мы ищем инновационные решения, позволяющие снизить расход ресурсов. Этот подход реализуется и на наших заводах, сертифицированных на соответствие экологическим нормам, и в логистической инфраструктуре, обеспечивающей максимальную экономию ресурсов, и в системе возврата и вторичной переработки старых аппаратов. Но особенно важен этот подход в работе наших аппаратов на кухнях клиентов. Так, благодаря оптимально согласованным процессам приготовления SelfCookingCenter® не требует расходовать значительные объёмы энергии и воды и тратить продолжительное время на операции, неизбежные для стандартного кухонного оборудования.

Наша задача – не только гарантировать качество продукции, но и каждый день всё более эффективно удовлетворять Ваши запросы.

Service**Plus**

2 года гарантии



Оснащение

Функции	Тип 6 ⅔	Тип 61/101/62/102		Тип 201/202	
	SCC*	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**
iCookingControl с 7 программами: мясо, птица, рыба, гарниры, блюда из яиц, выпечка, Finishing® для простого ввода желаемых результатов с автоматической настройкой идеального процесса приготовления:	•	•		•	
> предварительные настройки в соответствии с национальными предпочтениями	•	•		•	
> iCC Cockpit — графический обзор текущего микроклимата в рабочей камере, предполагаемого дальнейшего процесса приготовления, а также опций в конце приготовления	•	•		•	
> iCC-Messenger — информирует о текущих, автоматических настройках процесса приготовления	•	•		•	
> iCC-Monitor — обзор всех автоматических настроек процесса приготовления	•	•		•	
> режим записи — определение идеального цикла приготовления в зависимости от температуры внутри эталонных продуктов для последующего использования без термозонда, с автоматическим учетом объема загрузки	•	•		•	
> функция автоматического охлаждения для интеллектуальной подготовки нужного микроклимата	•	•		•	
iLevelControl (iLC) — смешанные загрузки с индивидуальным контролем каждого уровня загрузки в зависимости от вида и объема загружаемых продуктов, а также количества открытий дверцы. Идеальный микроклимат, соответствующий комбинированным продуктам, определяется автоматически. iLC-Messenger — информирует о текущих, автоматических настройках процесса приготовления.	•	•		•	
Поуровневая сигнализация iLC указывает на то, какой уровень и когда можно загружать или разгружать.		○/•			
Интеллектуальное управление прогревом и загрузкой — мгновенная загрузка с учётом продукта, без времени ожидания, для получения оптимальных результатов	•	•		•	
HiDensityControl® — запатентованная, высокоэффективная, система динамического перемешивания воздуха и подачи и распределения энергии в рабочей камере	•	•		•	
Режим пароконвектомата, режимы: пар 30–130°C, горячий воздух 30–300°C, комбинация пара и горячего воздуха 30–300°C, Finishing®	•	•	•	•	•
ClimaPlus Control® — измерение, настройка и регулировка влажности с точностью до процента	•	•		•	
ClimaPlus® — измерение влажности с точностью до процента, 5-ступенчатая настройка и регулировка			•		•
Высокоэффективное удаление влаги из рабочей камеры с помощью вакуумной технологии для образования поджаристой хрустящей корочки	•	•	•	•	•
Автоматические процессы Finishing® для режима "тарелки для банкета", для обслуживания фуршетов, à la carte и т. д.	•	•		•	
Низкотемпературное и ночное приготовление	•	•		•	
Приготовление с разницей Дельта-Т для щадящего приготовления больших кусков мяса	•	•		•	

Управление	Тип 6 ⅔	Тип 61/101/62/102		Тип 201/202	
	SCC*	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**
Самообучающаяся система управления настраивается с учетом действий пользователя	●	●		●	
Автоматический список Top 10 из 10 наиболее часто используемых программ iCookingControl и iLC	●	●		●	
Функция MySCC для индивидуальной настройки в соответствии с потребностями того или иного пользователя и его/её программ:	●	●		●	
> создание до 9 пользовательских профилей для индивидуальной конфигурации аппаратов и управления	●	●		●	
> стартовая страница, программируемая с учетом требований заказчика и конкретного случая применения	●	●		●	
> конфигурируемая пользовательская панель управления (изображения, тексты и т. д.)	●	●		●	
> многочисленные другие возможности настройки, такие как экспертные настройки (например, принудительная очистка) или настройки энергопотребления (например, освещение рабочей камеры), настройки языка, звука, системные настройки и т. д.	●	●		●	
Цветной TFT-монитор и антибликовый сенсорный экран с интуитивно понятной символикой обеспечивают максимальную простоту в обслуживании, угол обзора до 80 ° гарантирует оптимальную считываемость информации в разных положениях монитора.	●	●		●	
Центральный регулятор с функцией "Push" для настроек и подтверждения ввода данных	●	●		●	
Диск выбора рабочих режимов, температуры, температуры внутри продукта и времени			●		●
Блокировка управления и программирования, настраиваемая пользователем (3 ступени)	●	●		●	
Блокировка программирования	●	●		●	
Контекстная функция справки для быстрого доступа	●	●		●	
Прилагаемые руководство по эксплуатации и руководство пользователя с конкретными примерами	●	●		●	
Эргономичное управление второго SelfCookingCenter с помощью дисплея аппарата (только в сочетании с опцией Ethernet и/или комплектом Combi-Duo)	●	●		●	
Дистанционное управление и контроль аппарата с iPhone / iPad с помощью приложения RATIONAL Remote или ПО KitchenManagement (только в сочетании с опцией Ethernet)	●	●		●	
Навигация по меню доступна на 56 языках	●	●		●	

Оснащение

	Тип 6 ⅔	Тип 61/101/62/102		Тип 201/202	
	SCC*	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**
Очистка, уход и надежность в эксплуатации					
Efficient CareControl — автоматическая система очистки и ухода за рабочей камерой и парогенератором:	•	•		•	
> автоматическое определение уровня загрязнения и уровня обслуживания	•	•		•	
> автоматическая индикация оптимальной степени очистки и рекомендованного количества таблеток	•	•		•	
> автоматическое удаление накипи — подключение к системе умягчения воды не требуется!	•	•		•	
> нет необходимости в ручной очистке парогенератора от накипи	•	•		•	
> автоматический запрос очистки в зависимости от параметров программы	•	•		•	
> отображение текущего этапа очистки и оставшегося времени очистки	•	•		•	
> удаление твердых отложений и накипи для максимальной эксплуатационной безопасности	•	•		•	
> очищающие таблетки RATIONAL (пробная упаковка) и таблетки Care (пробная упаковка)	•	•		•	
Недельный график очистки аппарата, настраиваемый вручную	•	•		•	
Встроенный ручной душ с возвратным механизмом, функцией перекрытия воды и плавного регулирования напора струи	•	•	•	•	•
Программа очистки			•		•
Программа удаления накипи, управляемая с помощью меню			•		•
Сервисная диагностическая система (SDS) с автоматической индикацией сервисных сообщений	•	•	•	•	•

Характеристики оснащения

Термозонд с 6 точками измерения	•	•		•	
Термозонд с 1 точкой измерения			•		•
Индивидуальная установка выбираемой минимальной и максимальной температуры внутри продукта	•	•		•	
Вспомогательное позиционирующее устройство для термозонда	•	•	•	•	•
Внешний термокерн		○	○	○	○
Внешний термокерн Sous-Vide для приготовления продуктов в вакуумной упаковке		○	○	○	○
3 внешних термокерна для программ iLevelControl		○		○	
1200 пользовательских программ программ, содержащих до 12 шагов	•	•		•	
100 пользовательских программ программ, содержащих до 6 шагов			•		•
Кратковременное увлажнение	•	•		•	
3 ступени подачи пара, программируемые в диапазоне от 30°C до 260°C, горячий воздух или комбинация	•	•		•	
5 программируемых скоростей вентилятора	•	•	•	•	•
5 программируемых ступеней расстойки	•	•		•	
Функция Cool Down для быстрого и безопасного охлаждения рабочей камеры	•	•	•	•	•
Выбор температурной шкалы: в °C или °F	•	•	•	•	•
Счетчик энергопотребления — отслеживание потребления энергии (ежедневно или по процессам приготовления) на дисплее или посредством выгрузки файла	•	•		•	
Цифровая индикация температуры	•	•	•	•	•
Индикация фактических и заданных значений	•	•	•	•	•
Цифровой таймер, 0–24 часа, с постоянной настройкой	•	•	•	•	•
Часы реального времени, 24 часа	•	•		•	
Выбор формата отображения времени: часы/минуты или минуты/секунды	•	•		•	

	Тип 6 ½	Тип 61/101/62/102		Тип 201/202	
	SCC*	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**
Отображение времени в формате "часы/минуты"			•		•
Автоматическая предварительная установка времени включения (можно задать дату и время)	•	•		•	
1/2 энергии (для электрических моделей)	•	•		•	
Мощный парогенератор с автоматическим наполнением водой	•	•	•	•	•
Практически бесшумная система горелки (только для газовых аппаратов)		•	•	•	•
Автоматика самоочистки парогенератора	•	•	•	•	•
Динамическое перемешивание воздуха с помощью реверсивного высокопроизводительного вентилятора	•	•	•	•	•
Автоматическая калибровка в соответствии с условиями места установки (высота, климат и т. д.), включая самодиагностику	•	•	•	•	•
Автоматическая коррекция высоты в режиме приготовления на пару для получения оптимальных результатов	•	•	•	•	•
Регулировка подачи энергии в соответствии с потреблением	•	•	•	•	•
Поворотная заслонка воздухопровода с быстродействующими затворами	•	•	•	•	•
Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора для максимальной эксплуатационной безопасности и быстрой смены направления	•	•	•	•	•
Сепарация жира методом центрифугирования, без дополнительного жирового фильтра	•	•	•	•	•
Тройная стеклянная дверца с воздушной прослойкой, открываемым внутренним стеклом (для облегчения очистки) с теплоотражающим специальным покрытием	•	•		•	
Двойная стеклянная дверца с воздушной прослойкой, открываемым внутренним стеклом (для облегчения очистки) с теплоотражающим специальным покрытием			•		•
Дверной водосборник с постоянным отводом воды даже при открытой дверце	• ¹⁾	•	•		
Водосборник аппарата с подключением к водоотводу	•	•	•		
Фиксированные положения двери 5 °/110°/180° для максимальной эксплуатационной безопасности	•	•			

Характеристики оснащения

Фиксированные положения двери 120°/180° для максимальной эксплуатационной безопасности			•	•	•
Бесконтактный переключатель двери	•	•	•	•	•
Контроль времени открытия дверцы при загрузке и приготовлении с функцией аварийного оповещения	•	•		•	
Свободно выбираемое время работы вытяжного зонта или конденсационного вытяжного зонта RATIONAL после отключения	•	•		•	
Вставное, легко заменяемое уплотнение двери	•	•	•	•	•
Панки для рамы с направляющими				•	•
Продольная загрузка для типа 6½ для гастроремкостей GN 1/2, 1/3, 2/3, 2/8, минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы	•				
Продольная загрузка для типа 61, 101, 201 для гастроремкостей GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8, минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы		•	•	•	•
Продольная загрузка для типа 61 и 101 для емкостей «Пекарь» 400x600 мм, минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы		○	○		
Продольная загрузка для типа 62, 102, 202 для гастроремкостей GN 2/1, 1/1, минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы		•	•	•	•

¹⁾ Опорожнение только при закрытой дверце

Оснащение

Характеристики оснащения	Тип 6 ⅔	Тип 61/101/62/102		Тип 201/202	
	SCC*	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**
Гигиеничная рабочая камера без стыков, со скругленными углами, для обеспечения безопасности при скоплении жидкости	●	●	●	●	●
Светодиодное освещение рабочей камеры и уровней загрузки – энергосберегающее, с долгим сроком службы и практически не нуждается в техобслуживании	●	●		●	
Галогеновая подсветка рабочей камеры, стеклокерамика Ceran, противоударная		●	●	●	●
Съёмные поворотные навесные рамы с дополнительной направляющей для поддона для сбора жира		●	●		
Поворотные и съёмные навесные рамы	●				
Направляющие U-образной формы с вырезами для упрощения загрузки		●	●	●	●
G-образные направляющие		○	○		
Набор рамы с направляющими		○	○		
Рама с направляющими, с двусторонней блокировкой, водосборник с устройством слива, tandemные ходовые колеса (2 — со стопорными тормозами), диаметр колеса 125 мм, металлические детали из нержавеющей стали				●	●
Дверца рабочей камеры с герметизирующей механикой, пар не выходит при эксплуатации без рамы с направляющими				●	●
Материал внутри и снаружи — специальная сталь DIN 1.4301	●	●	●	●	●
Разъём USB для вывода данных HACCP и сервисных данных, а также для передачи программ приготовления на карту памяти USB и для удобного обновления программного обеспечения	●	●	●	●	●
Загрузка изображений для индивидуализации стартовой страницы через разъём USB	●	●		●	
Рабочие и предупреждающие сообщения, например, о нехватке воды	●	●	●	●	●

Гигиена, безопасность труда и эргономика

Предохранительный ограничитель температуры для парогенератора и нагревателя воздуха	●	●	●	●	●
Согласно VDE допускается эксплуатация аппарата без надзора со стороны персонала, в том числе в ночное время	●	●	●	●	●
Дверца с левым упором	○	○	○		
Дверная ручка с функцией захлопывания и открывания вправо/влево, открывается одной рукой	●	●	●		
Дверная ручка с функцией захлопывания и блокировки, открывается одной рукой				●	●
Максимальная высота загрузки 1,60 м (для настольных моделей на оригинальных шкафах-подставках RATIONAL)	●	●	●	●	●
Комплект Combi-Duo — два аппарата, устанавливаемые друг на друга, для максимальной высоты загрузки 1,60 м	○	○	○		
Безопасный замок дверцы	○	○	○	○	○
Встроенная система слива жира		○	○	○	○
Безопасное исполнение / исполнение для тюрем		○	○	○	○
Запираемая панель управления		○	○	○	○
Откидная защита панели управления		○	○	○	○

	Тип 6 ⅔	Тип 61/101/62/102	Тип 201/202		
Исполнение для флота		○	○	○	○
Подключение, установка и сертификационные знаки	SCC*	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**
Возможность подключения к устройству оптимизации энергопотребления, контакт для подключения дисплея управления	○	○	○	○	○
Коммутационный сигнал для внутрипроизводственной вентиляционной установки	○	○		○	
Возможность подключения оптической сигнальной лампы	○	○		○	
Интерфейс Ethernet, например для использования приложения RATIONAL Remote, системы RATIONAL KitchenManagement, подключения к системе управления кухней или для вывода данных HACCP	○	○	○	○	○
Декларация о соответствии стандартам: CE	●	●	●	●	●
Электробезопасность: VDE, UL, CUL, DEKRA, IRAM, EAC, EMC	●	●	●	●	●
Энергоэффективность: Energy Star		●	● ¹⁾	●	
Газовая безопасность: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, PCT, кгS		●	●	●	●
Безопасность оборудования/оператора: GS	●	●	●	●	●
Общие санитарные нормы: NSF, EN1717	●	●	●	●	●
Сертификат кошерности	●	●	●	●	●
Обеспечение качества питьевой воды: SVGW, KIWA, WRAS	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd		●	●	●	●
Принадлежности отвечают требованиям пищевой гигиены согласно Регламенту 1935/2004/EC	○	○	○	○	○
Возможность подключения к системе умягченной и/или горячей воды		●	●	●	●
Допустимо жёсткое подключение к системе отвода сточных вод согласно SVGW, TZW	●	●	●	●	●
Водозащищенность по стандарту IPX 5	●	●	●	●	●
Регулировка высоты ножек аппарата		●	●	●	●
Цоколь аппарата с уплотнением по периметру	●				
Доступ к сервисной дверце спереди		●	●	●	●
Доступ к сервисной дверце спереди	●				
Возможна установка на столе глубиной 700 мм (6 x 1/1 GN и 10 x 1/1 GN)	●				
Возможна установка на столе глубиной 600 мм	●				
Передвижные аппараты с ходовыми колесами				○	○
Крепление к полу				●	●
Особое напряжение — по запросу	○	○	○	○	○
Сжиженный или природный газ		●	●	●	●

¹⁾ Energy Star в CombiMasterPlus® только для типа 61 и 62



SelfCookingCenter®	XS Тип 6 2/3	Тип 61
Электро	7.540 €	9.430 €
№	B608100.01	B618100.01
Потребляемая мощность	5,7 кВт	11 кВт
Напряжение	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В
Вес	72 кг	110 кг
Газ	–	11.250 €
№: сжиженный газ ЗВ/Р	–	B618200.30C
№: Природный газ Н	–	B618300.30
№: природный газ L	–	B618400.30
Потребляемая мощность: природный газ / сжиженный газ ЗВ/Р	–	13 кВт / 14 кВт
Напряжение	–	1 NAC 230 В
Вес	–	123 кг
Ёмкость	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN
Количество порций в день	20-80	30-80
Ширина	655 мм	847 мм
Глубина	555 мм	776 мм
Высота	567 мм	782 мм
Опции (точный обзор представлен на стр. 16/17)		
Дверца с левым упором* (электро)	№: B608500.01 394 €	№: B618500.01 394 €
Дверца с левым упором* (газ)	–	№: по запросу 394 €
Набор рамы с направляющими (рама с направляющими + планка-направляющая)	–	299 €
Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт	59 €	59 €
Поуровневая сигнализация	–	180 €
Интерфейс Ethernet	59 €	59 €
Безопасный замок дверцы	59 €	59 €
Встроенная система слива жира (тип 61, 101, 62, 102 только с UG II или US IV)	–	675 €
Внешний термокерн Sous-Vide для приготовления продуктов в вакуумной упаковке	–	575 €
3 внешних термокерна для iLevelControl	–	738 €
Внешний термокерн	–	371 €
Безопасное исполнение / исполнение для тюрем*	–	1.187 €
Запираемая панель управления	–	514 €
Исполнение для флота* (только для электроаппаратов) "всегда с особым напряжением"	–	920 €
Передвижная установка, на колёсах (4 ходовых колеса со стопорным тормозом)	–	–
Аксессуары для данного аппарата см. на:	Стр. 20/ 21	Стр. 22 / 23

Комбинации опций и другие опции – по запросу.

Характеристики оснащения см. на стр. 6-11.

Особое напряжение – по запросу.

* вкл. поуровневую сигнализацию для типа 61 и 101.





Тип 101	Тип 62	Тип 102	Тип 201	Тип 202
----------------	---------------	----------------	----------------	----------------

12.960 €	14.090 €	18.230 €	22.010 €	31.540 €
-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

B118100.01	B628100.01	B128100.01	B218100.01	B228100.01
18,6 кВт	22,3 кВт	36,7 кВт	37 кВт	65,5 кВт
3 NAC 400 B	3 NAC 400 B	3 NAC 400 B	3 NAC 400 B	3 NAC 400 B
135 кг	151 кг	185 кг	268 кг	351 кг

14.910 €	16.290 €	21.070 €	24.860 €	35.500 €
-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

B118200.30C	B628200.30C	B128200.30C	B218200.30C	B228200.30C
B118300.30	B628300.30	B128300.30	B218300.30	B228300.30
B118400.30	B628400.30	B128400.30	B218400.30	B228400.30
22 кВт / 24 кВт	28 кВт / 31 кВт	45 кВт / 50 кВт	44 кВт / 48 кВт	90 кВт / 100 кВт
1 NAC 230 B	1 NAC 230 B	1 NAC 230 B	1 NAC 230 B	1 NAC 230 B
152 кг	168 кг	204 кг	299 кг	381 кг

10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN	6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
847 мм	1069 мм	1069 мм	879 мм	1084 мм
7716 мм	976 мм	976 мм	791 мм	996 мм
1042 мм	782 мм	1042 мм	1782 мм	1782 мм

№: B118500.01	394 €	№: B628500.01	394 €	№: B128500.01	394 €	-	-
№: по запросу	394 €	№: по запросу	394 €	№: по запросу	394 €	-	-
	371 €		443 €		514 €	-	-
	59 €		59 €		59 €	59 €	59 €
	180 €		стандарт		стандарт	-	-
	59 €		59 €		59 €	59 €	59 €
	59 €		59 €		59 €	149 €	149 €
	675 €		675 €		675 €	3.028 €	3.028 €
	575 €		575 €		575 €	575 €	575 €
	738 €		738 €		738 €	738 €	738 €
	371 €		371 €		371 €	371 €	371 €
	1.187 €		1.187 €		1.187 €	1.747 €	1.747 €
	514 €		514 €		514 €	514 €	514 €
	920 €		920 €		920 €	1.029 €	1.029 €
	-		-		-	2.330 €	2.330 €

Стр. 22 / 23	Стр. 24 / 25	Стр. 24 / 25	Стр. 26	Стр. 26
---------------------	---------------------	---------------------	----------------	----------------



CombiMaster® Plus



CombiMaster® Plus

Тип 61

Электро

6.490 €

№	A619100.01.202
Потребляемая мощность	11 кВт
Напряжение	3 NAC 400 В
Вес	105,5 кг

Газ

8.380 €

№: сжиженный газ ЗВ/Р	A619200.30C202
№: Природный газ Н	A619300.30.202
№: природный газ L	A619400.30.202
Потребляемая мощность: природный газ / сжиженный газ ЗВ/Р	13 кВт / 14 кВт
Напряжение	1 NAC 230 В
Вес	121 кг

Ёмкость

6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN

Количество порций в день	30-80
Ширина	847 мм
Глубина	771 мм
Высота	782 мм

Опции (точный обзор представлен на стр. 16/17)

Дверца с левым упором (электро)	№: A619500.01.202	394 €
Дверца с левым упором (газ)	№: по запросу	394 €
Набор рамы с направляющими (рама с направляющими + планка-направляющая)		299 €
Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт		59 €
Интерфейс Ethernet		298 €
Безопасный замок дверцы		59 €
Встроенная система слива жира (тип 61, 101, 62, 102 только с UG II или US IV)		675 €
Внешний термокерн Sous-Vide для приготовления продуктов в вакуумной упаковке		575 €
Внешний термокерн		371 €
Безопасное исполнение / исполнение для тюрем		1.187 €
Запираемая панель управления		514 €
Исполнение для флота (только для электроаппаратов) "всегда с особым напряжением"		920 €
Передвижная установка, на колёсах (4 ходовых колеса со стопорным тормозом)		-

Аксессуары для данного аппарата см. на:

Стр. 22 / 23

Комбинации опций и другие опции – по запросу.
Характеристики оснащения см. на стр. 6-11.
Особое напряжение – по запросу.



**Тип 101****Тип 62****Тип 102****Тип 201****Тип 202****9.610 €****10.490 €****15.070 €****18.880 €****25.910 €**

A119100.01.202

A629100.01.202

A129100.01.202

A219100.01.202

A229100.01.202

18,6 кВт

22,3 кВт

36,7 кВт

37 кВт

65,5 кВт

3 NAC 400 В

3 NAC 400 В

3 NAC 400 В

3 NAC 400 В

3 NAC 400 В

125,5 кг

141,5 кг

166 кг

259 кг

338 кг

10.830 €**12.850 €****17.890 €****20.860 €****29.480 €**

A119200.30C202

A629200.30C202

A129200.30C202

A219200.30C202

A229200.30C202

A119300.30.202

A629300.30.202

A129300.30.202

A219300.30.202

A229300.30.202

A119400.30.202

A629400.30.202

A129400.30.202

A219400.30.202

A229400.30.202

22 кВт / 24 кВт

28 кВт / 31 кВт

45 кВт / 50 кВт

44 кВт / 48 кВт

90 кВт / 100 кВт

1 NAC 230 В

1 NAC 230 В

1 NAC 230 В

1 NAC 230 В

1 NAC 230 В

143,5 кг

163,5 кг

197,5 кг

288 кг

364,5 кг

10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN

6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN

10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN

20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN

20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN

80-150

60-160

150-300

150-300

300-500

847 мм

1069 мм

1069 мм

879 мм

1084 мм

771 мм

971 мм

971 мм

791 мм

996 мм

1042 мм

782 мм

1042 мм

1782 мм

1782 мм

№: A119500.01.202

394 €

№: A629500.01.202

394 €

№: A129500.01.202

394 €

-

-

№: по запросу

394 €

№: по запросу

394 €

№: по запросу

394 €

-

-

371 €

443 €

514 €

-

-

59 €

59 €

59 €

59 €

59 €

298 €

298 €

298 €

298 €

298 €

59 €

59 €

59 €

149 €

149 €

675 €

675 €

675 €

3.028 €

3.028 €

575 €

575 €

575 €

575 €

575 €

371 €

371 €

371 €

371 €

371 €

1.187 €

1.187 €

1.187 €

1.747 €

1.747 €

514 €

514 €

514 €

514 €

514 €

920 €

920 €

920 €

1.029 €

1.029 €

-

-

-

2.330 €

2.330 €

Стр. 22 / 23

Стр. 24 / 25

Стр. 24 / 25

Стр. 26

Стр. 26

**kiwa**

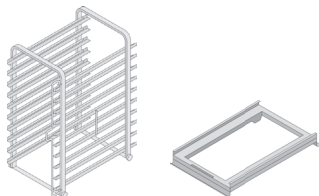
Обзор опций

Левосторонняя дверь аппарата (для типа 61, 101, 62, 102 и XS тип 6 2/3)



Чтобы облегчить доступ к аппарату в определённых ситуациях, возникающих на кухне, можно заказать дверцу не с правым, а с левым упором (см. обзор аппаратов RATIONAL SelfCookingCenter® и CombiMaster® Plus)

Набор рам с направляющими* (для типа 61, 101, 62, 102)



Навесные рамы заменяются рамой с направляющими с планкой-направляющей. С дополнительной транспортировочной тележкой (см. стр. 23 и 25) производить загрузку и выгрузку из аппарата RATIONAL легко и удобно.

Характеристики оснащения:

- > Рама с направляющими
- > Планка-направляющая

Возможность подключения к устройству оптимизации энергопотребления, контакт для дисплея управления

Для подключения к устройству оптимизации энергопотребления и системам производственного контроля

Поуровневая сигнализация (только для SelfCookingCenter® тип 61 и 101, для типа 62 и 102 входит в стандартный комплект поставки)

В режиме iLC .светодиодное освещение указывает на то, какой уровень и когда можно загружать или разгружать.

Безопасный замок дверцы



Безопасный замок дверцы защищает от ожога выходящим горячим паром.

Характеристики оснащения:

- > Дверца рабочей камеры открывается 2-кратным нажатием на ручку (тип 61, 101, 62, 102 и XS тип 6 2/3)
- > Дверца рабочей камеры открывается дополнительным нажатием на педаль (тип 201, 202)

3 внешних термомерна* (только для SelfCookingCenter®)



С помощью 3 термозондов и iLevelControl Вы сможете одновременно готовить различные блюда в Вашем аппарате SelfCookingCenter®. Таким образом, обеспечивается максимальная загрузка Вашего аппарата, и Вы спокойно приготовите все необходимые блюда даже в часы пик. Только для аппаратов с правой навесной дверцы.

Характеристики оснащения:

- > наружная соединительная муфта для термозонда
- > 3 внешних термомерна для iLevelControl

Внешний термомерж Sous-Vide для приготовления продуктов в вакуумной упаковке*



Исключительно тонкий эластичный термозонд Sous-Vide позволяет готовить продукты в вакуумной упаковке. При введении зонда вакуум не нарушается. Только для аппаратов с правой навесной дверцы.

Характеристики оснащения:

- > наружная соединительная муфта для термозонда
- > 2 термозонда с наружным подключением (зонд Sous-Vide и стандартный термозонд)

Внешний термомерж*



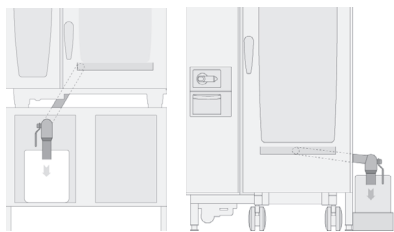
При необходимости термозонд можно подключить к аппарату снаружи с помощью соединительной муфты. Только для аппаратов с правой навесной дверцы.

Характеристики оснащения:

- > наружная соединительная муфта для термозонда
- > стандартный термозонд с наружным подключением

* недоступно для XS тип 6 2/3

Встроенная система слива жира*



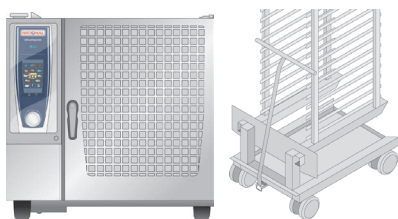
Стекающий жир надёжно собирается в рабочей камере в специальные поддоны (тип 61, 101, 62, 102 только с UG II или US IV).

Транспортная тележка для безопасной транспортировки канистр/контейнеров, см. стр. 38.

Характеристики оснащения:

- > поддон для сбора жира в рабочей камере
- > закрывающийся кран для безопасной смены ёмкостей

Исполнение для тюрем*



Защита аппарата RATIONAL от умышленного повреждения и вандализма. Кроме того, исключается злоупотребление аппаратом для совершения насильственных действий. Только для аппаратов с правой навесной дверцы.

Характеристики оснащения:

- > защитная решётка на дверце
- > рама с направляющими с опускаемой рукояткой (тип 201 и 202)
- > запираемая панель управления (выпускается также отдельно)
- > запираемая дверца рабочей камеры

Запираемая панель управления*

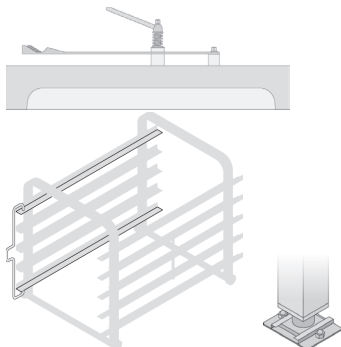


Панель управления защищена специальной дверцей. Только для аппаратов с правой навесной дверцы.

Характеристики оснащения:

- > запираемая дверца панели из небьющегося лексанового стекла (Lexan®)

Исполнение для флота (только для электроаппаратов)



Может использоваться на пассажирских и военных судах. Обеспечивает безопасность обслуживающего персонала и функционирование аппарата даже в условиях качки.

Характеристики оснащения:

- > приспособление для крепления аппаратов RATIONAL (тип 61, 101, 62 и 102) и подставок от скольжения и переворачивания
- > приспособление для крепления аппаратов RATIONAL (тип 201 и 202) к полу, два дополнительных уголка-держателя для крепления к стене на корабле
- > регулируемый ограничитель дверцы для фиксации дверцы рабочей камеры даже в условиях качки
- > специальные навесные рамы с блокировкой исключают выскальзывание аксессуаров Gastronorm
- > ножи из нержавеющей стали на аппаратах RATIONAL (тип 201 и 202)
- > допуск Германского Ллойда и USPHS

Передвижные аппараты RATIONAL* (только для типа 201 и 202)



Для мобильного использования в кейтеринговом обслуживании или при обслуживании банкетов.

Характеристики оснащения:

- > специальная рама с 4 управляемыми колёсами из нержавеющей стали и стопорным тормозом
- > транспортировочный поддон с рампой и защитным приспособлением

Интерфейс Ethernet

Интерфейс Ethernet позволяет подключать аппарат RATIONAL к сети, в частности, с помощью ПО системы RATIONAL KitchenManagement (см. стр. 39). Благодаря подключению к сети также возможные дистанционное управление и контроль аппаратов с iPhone / iPad с помощью приложения RATIONAL Remote.

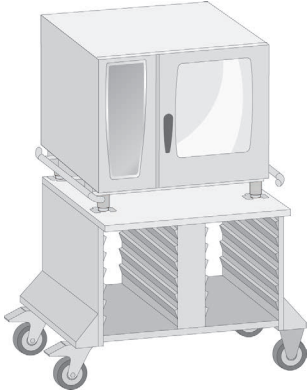
С вопросами о комбинациях опций и дополнительных опциях обращайтесь в службу работы с клиентами RATIONAL.

Телефон: + 7 495 640 63 38, электронная почта: info@rational-online.ru

* недоступно для XS тип 6 2/3

Легкость и быстрота транспортировки.

Передвижная модель обеспечивает максимальную гибкость и мобильность, необходимую для кейтеринговых фирм, компаний, обслуживающих праздники и банкеты, а также для летних кафе. Передвижное исполнение обладает серьёзными преимуществами и при использовании аппарата на обычной кухне. Его мобильность позволяет без затруднений проводить на кухне тщательную уборку. Кроме того, больше не требуется соблюдать определённое расстояние между аппаратами для проведения сервисных работ. В результате площадь, которая необходима для аппарата, значительно сокращается.



Кейтеринговый комплект

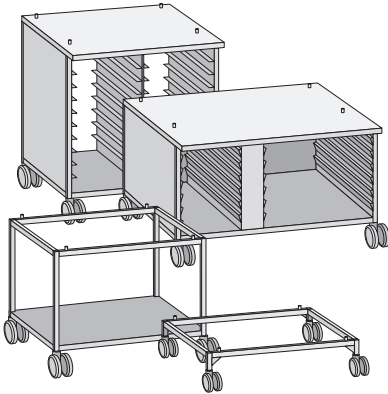
Кейтеринговый комплект Эти аксессуары (поддерживающая рама + ножки из нержавеющей стали) фиксируются под самим аппаратом вместо обычных ножек. Крепкие перила по бокам сделаны для защиты и удобного перемещения.

Тип 61 и 101	№: 60.73.111	1.100 €
Тип 62 и 102	№: 60.73.141	1.421 €

Подставка UG II кейтеринговой версии

14 пар направляющих. Боковые панели и верхняя часть подставки закрыты. 4 колеса из нержавеющей стали диаметром 200 мм. Только в кейтеринговом комплекте. (не допускается установка и эксплуатация UltraVent и UltraVent Plus в комбинации со шкафом-подставкой кейтеринговой версии UG II.)

Тип 61 и 101	№: 60.30.890	2.385 €
Тип 62 и 102	№: 60.30.891	2.880 €



Передвижные подставки/шкафы-подставки типа 61/101 и 62/102

Подставки/шкафы-подставки в передвижном исполнении выпускаются во всех вариантах для различных аппаратов. Специальное крепление аппаратов на шкафах-подставках гарантирует безопасную транспортировку.

	Тип 61/101		Тип 62/102	
UG I	№: 60.30.321	760 €	№: 60.30.325	882 €
UG I Combi-Duo тип 61/61 и 62/62	№: 60.30.363	760 €	№: 60.30.366	882 €
UG II	№: 60.30.329	1.376 €	№: 60.30.332	1.530 €
UG II Пекарь	№: 60.30.837	1.622 €		
№: 60.30.335	№: 60.30.335	1.622 €	№: 60.30.340	1.913 €
US III UltraVent тип 61 и 62	№: 60.30.338	1.879 €	№: 60.30.343	2.168 €
US IV	№: 60.30.345	2.242 €	№: 60.30.349	2.419 €

Опция передвижного исполнения (тип 201 и 202)

Благодаря 4 прочным управляющим колёсам из нержавеющей стали аппараты RATIONAL легко перемещать. Для этого служит ручка на раме с направляющими. Специально разработанный поддон с рамой позволяет быстро производить загрузку и выгрузку, а также легко перемещать аппарат до места эксплуатации.

SelfCookingCenter® и CombiMaster® Plus 201 и 202	2.330 €
--	---------



Передвижное исполнение для Combi-Duo

Передвижная версия Combi-Duo поставляется для всех комбинаций аппаратов. Прочные управляющие колёса из нержавеющей стали обеспечивают удобную и безопасную транспортировку.

Варианты Combi-Duo	
Тип 61 на тип 61	
Тип 61 на тип 101	
Тип 62 на тип 62	
Тип 62 на тип 102	

№: см. стр. 21



Combi-Duo тип 61/101 и 62/102

Комплект Combi-Duo

Комбинация из двух аппаратов RATIONAL, установленных просто один на другой, открывает для Вас дополнительные возможности, если есть дефицит рабочего места на кухне. Вы можете одновременно работать в разных рабочих режимах на той же площади – это обеспечивает максимальную гибкость.



SelfCookingCenter® и CombiMaster® Plus 61 и 101

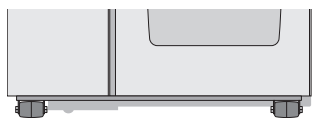
нижний аппарат		верхний аппарат	Тип 61, электро	Тип 61, газ	
Тип 61, электро Тип 101, электро	Ролики		№: 60.71.925	№: 60.71.925	1.106 €
	Ножки 150 мм		№: 60.71.926	№: 60.71.926	1.106 €
	Передвижная		№: 60.71.927	№: 60.71.927	1.387 €
Тип 61, газ	Ролики			№: 60.71.928	1.666 €
	Ножки 150 мм			№: 60.71.929	1.666 €
	Передвижная			№: 60.71.930	1.947 €
Подставка UG I для Combi-Duo тип 61 на тип 61 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)				№: 60.30.362	505 €
Подставка UG I передв. для Combi-Duo тип 61 на тип 61 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)				№: 60.30.363	760 €
конденсационный вытяжной зонт UltraVent для электроаппаратов Combi-Duo				№: 60.72.322	4.328 €
конденсационный вытяжной зонт UltraVent Plus для электроаппаратов Combi-Duo*				№: 60.72.203	6.991 €
вытяжной зонт для электроаппаратов Combi-Duo				№: 60.72.316	3.310 €
регулируемая по высоте транспортировочная тележка для типа 61/101				№: 60.60.188	1.329 €
Комплект "Встроенная система слива жира" для исполнений с ножками и роликами				№: 60.73.303	856 €
Комплект "Встроенная система слива жира" для 61E/61E на UG I 210 мм				№: 60.73.301	707 €
Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира				№: 60.73.309	426 €



SelfCookingCenter® и CombiMaster® Plus 62 и 102

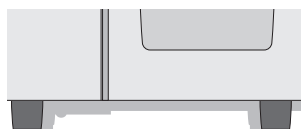
нижний аппарат		верхний аппарат	Тип 62, электро	Тип 62, газ	
Тип 62, электро Тип 102, электро	Ролики		№: 60.71.931	№: 60.71.931	1.387 €
	Ножки 150 мм		№: 60.71.932	№: 60.71.932	1.387 €
	Передвижная		№: 60.71.933	№: 60.71.933	1.666 €
тип 62, газ	Ролики			№: 60.71.934	2.226 €
	Ножки 150 мм			№: 60.71.935	2.226 €
	Передвижная			№: 60.71.936	2.507 €
Подставка UG I для Combi-Duo тип 62 на тип 62 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)				№: 60.30.365	625 €
Подставка UG I передв. для Combi-Duo тип 62 на тип 62 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)				№: 60.30.366	882 €
Регулируемая по высоте транспортировочная тележка для типа 62/102				№: 60.70.160	1.664 €
Комплект "Встроенная система слива жира" для исполнений с ножками и роликами				№: 60.73.304	856 €
Комплект "Встроенная система слива жира" для 62E/62E на UG I 210 мм				№: 60.73.302	707 €
Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира				№: 60.73.309	426 €

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



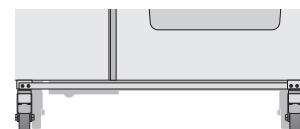
1. С роликами

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



2. Ножки аппарата RATIONAL 150 мм

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

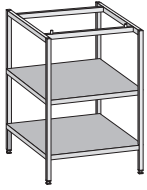


3. Передвижная установка, на колёсах

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

*UltraVent Plus нельзя монтировать на Combi-Duo в передвижном исполнении.

XS тип 6 2/3 и Combi-Duo XS тип 6 2/3

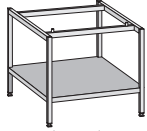


Ш 634 | Г 558 | В 931 мм

Подставка UG I

открыта со всех сторон

Стандартная	№: 60.31.018	619 €
-------------	--------------	-------

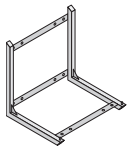


Ш 634 | Г 558 | В 555 мм

Подставка UG I для Combi-Duo

Открыта со всех сторон

Стандартная	№: 60.31.020	484 €
-------------	--------------	-------

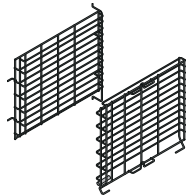


Настенный кронштейн

Для экономии места монтажа на стене (без крепёжного материала).

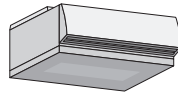
Крепление и крепёжный материал следует подбирать совместно с архитектором / застройщиком и заказчиком.

XS тип 6 2/3	№: 60.30.968	319 €
--------------	--------------	-------



Навесная рама

XS Тип 6 2/3	№: 60.73.724	221 €
--------------	--------------	-------



Подключение к электросети 1 NAC 230В

Ш 657 | Г 580 | В 240 мм

UltraVent XS

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

XS Тип 6 2/3	№: 60.73.865	3.038 €
Combi-Duo XS	№: 60.73.943	3.187 €

Комплект для встраивания

Для встраивания аппарата XS тип 6 2/3 в зону с демонстрацией приготовления. Включает в себя облицовку аппарата из нержавеющей стали и UltraVent XS (заказывается отдельно).

XS Тип 6 2/3	№: 60.74.063	3.658 €
--------------	--------------	---------

Комплект Combi-Duo

Для установки Combi-Duo XS тип 6 2/3 на XS тип 6 2/3.

XS Тип 6 2/3	№: 60.73.768	610 €
--------------	--------------	-------

Комплект переходников Combi-Duo UltraVent XS

Для установки UltraVent XS на Combi-Duo.

XS Тип 6 2/3	№: 60.73.945	149 €
--------------	--------------	-------



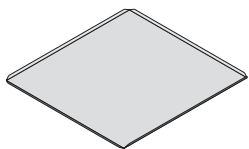
Только использование оригинальных аксессуаров RATIONAL откроет Вам безграничные возможности применения аппаратов RATIONAL. Лишь благодаря этим аксессуарам Вы сможете успешно воспользоваться такими специальными функциями, как приготовление продуктов, предварительно обжаренных во фритюре, жарка цыплят и уток гриль, а также приготовление ягнят или молочных поросят целиком. Даже при жарке шницелей и стейков не потребуется тратить время на их переворачивание. Оригинальные аксессуары RATIONAL специально разработаны для аппаратов RATIONAL. Они отличаются исключительной прочностью и потому оптимально подходят для ежедневного интенсивного использования на профессиональной кухне.

TriLax

Противень для жарения и выпекания (неперфорированный)

Алюминиевые противни RATIONAL выгодно отличаются прекрасными антипригарными свойствами, чрезвычайной надежностью и долгим сроком службы. Антипригарное покрытие TriLax® способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °C.

2/3 GN (325 x 354 мм)	№: 60.73.671	48 €
-----------------------	--------------	------



TriLax

Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками

Благодаря инновационной конструкции и покрытию новой решетки для гриля с рисунком в виде клеток и полос Вы можете готовить продукты с 2 различными рисунками с помощью одной решетки и без предварительного нагрева. В зависимости от используемой стороны продукты приобретают классические полоски гриля или рисунок, популярный в американских стейк-хаусах. Решетка с рисунком в виде клеток и полос отличается высокой прочностью и долговечностью. Антипригарное покрытие TriLax® способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °C.

1/2 GN (325 x 265 мм)	№: 60.73.802	94 €
-----------------------	--------------	------

2/3 GN (325 x 354 мм)	№: 60.73.801	109 €
-----------------------	--------------	-------



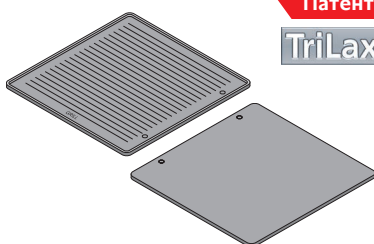
Патент

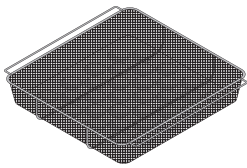
TriLax

Форма для гриля и пиццы

Со специальной формой для гриля и пиццы, которая обладает высокой теплопроводностью, Вы сможете выпекать пиццу, пироги «фламмухен» и традиционный плоский хлеб (свежие или из полуфабриката) как профессионал. На обратной стороне формы можно готовить на гриле стейки, овощи или рыбу. Форма для гриля и пиццы отличается превосходными антипригарными свойствами, а также высочайшей прочностью и исключительно долгим сроком службы. Антипригарное покрытие TriLax® способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °C.

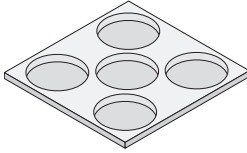
2/3 GN (325 x 354 мм)	№: 60.73.798	123 €
-----------------------	--------------	-------



**Патент****CombiFry®**

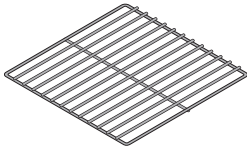
С помощью запатентованного аксессуара CombiFry® впервые стало возможно готовить большие количества продуктов, предварительно обжаренных во фритюре. Расходы на покупку, хранение и утилизацию жира полностью отпадают.

1/2 GN (325 x 265 мм)	№: 6019.1250	49 €
2/3 GN (325 x 354 мм)	№: 60.73.619	76 €

TriLax**Multibaker**

Multibaker подходит для приготовления яичницы, омлета, оладий и тортильи в больших количествах. Специальное антипригарное покрытие помогает избежать пригорания продукта. Антипригарное покрытие TriLax® способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °С.

1/3 GN (325 x 265 мм) 2 формы	№: 60.73.764	52 €
2/3 GN (325 x 354 мм) 5 форм	№: 60.73.646	74 €

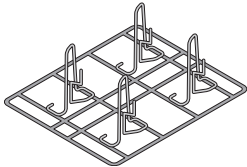
**Решётка из нержавеющей стали**

2/3 GN (325 x 354 мм)	№: 6010.2301	30 €
-----------------------	--------------	------

Решётка Superspike для цыплят

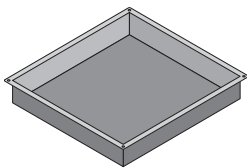
При вертикальном расположении цыплят удаётся получить особенно сочную грудку, а кожица становится хрустящей и равномерно подрумяненной.

Решётка Superspike для цыплят	Макс. вес	XS тип 6 2/3		
Вместимость H4, 1/2 GN	1300 г	4	№: 6035.1015	46 €

**Ёмкости с гранитной эмалью**

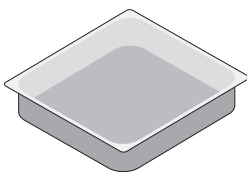
Ёмкости RATIONAL с гранитной эмалью подходят прежде всего для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно подрумянивается и снизу. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски.

1/2 GN (325 x 265 мм)			2/3 GN (325 x 354 мм)		
глубина 20 мм	№: 6014.1202	52 €	глубина 20 мм	№: 6014.2302	66 €
глубина 40 мм	№: 6014.1204	61 €	глубина 40 мм	№: 6014.2304	74 €
глубина 60 мм	№: 6014.1206	75 €	глубина 60 мм	№: 6014.2306	92 €

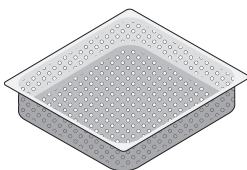
**Ёмкости из нержавеющей стали**

1/3 GN (325 x 176 мм)			1/2 GN (325 x 265 мм)		
глубина 20 мм	№: 6013.1302	20 €	глубина 20 мм	№: 6013.1202	22 €
глубина 40 мм	№: 6013.1304	24 €	глубина 40 мм	№: 6013.1204	26 €
глубина 65 мм	№: 6013.1306	24 €	глубина 65 мм	№: 6013.1206	30 €
			глубина 100 мм	№: 6013.1210	37 €

2/3 GN (325 x 354 мм)		
глубина 20 мм	№: 6013.2302	26 €
глубина 40 мм	№: 6013.2304	31 €
глубина 65 мм	№: 6013.2306	35 €
глубина 100 мм	№: 6013.2310	43 €

**Перфорированные ёмкости из нержавеющей стали**

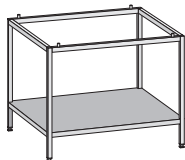
1/2 GN (325 x 265 мм)			2/3 GN (325 x 354 мм)		
глубина 55 мм	№: 6015.1265	35 €	глубина 40 мм	№: 6015.2304	41 €
глубина 90 мм	№: 6015.1295	48 €	глубина 65 мм	№: 6015.2306	47 €
глубина 140 мм	№: 6015.1215	61 €			



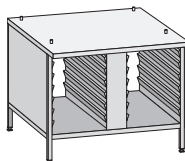
Тип 61 и тип 101

Подставки, шкафы-подставки

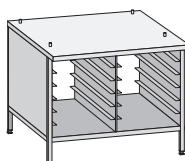
Для устойчивой установки аппарата RATIONAL мы предлагаем подставки и шкафы-подставки из высококачественной, прочной нержавеющей стали. Все подставки и шкафы-подставки соответствуют требованиям действующих гигиенических норм.



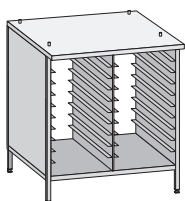
Ш 843 | Г 587 | В 671 мм



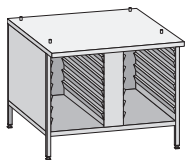
Ш 843 | Г 724 | В 671 мм



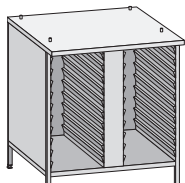
Ш 843 | Г 732 | В 671 мм



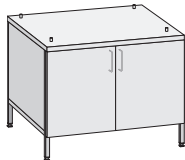
Ш 843 | Г 732 | В 931 мм



Ш 843 | Г 724 | В 671 мм



Ш 843 | Г 724 | В 931 мм



Ш 843 | Г 724 | В 671 мм

Подставка UG I

Открыта со всех сторон.

Стандартная	№: 60.30.320	505 €
Передвижная	№: 60.30.321	760 €

Подставка UG II

14 пар направляющих. Боковые стенки и крышки закрыты, задняя стенка открыта.

Стандартная	№: 60.30.328	1.121 €
Передвижная	№: 60.30.329	1.376 €

Подставка UG II Пекарь

10 пар направляющих 400 x 600 мм, боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки

Стандартная	№: 60.30.836	1.367 €
Передвижная	№: 60.30.837	1.622 €

Шкаф-подставка US II Пекарь версия UltraVent (тип 61)

18 пар направляющих 400 x 600 мм, боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки, высота увеличена до 931 мм.

Стандартная	№: 60.30.838	1.559 €
Передвижная	№: 60.30.845	1.815 €

Шкаф-подставка US III

14 пар направляющих. Боковые стенки, верхняя панель и задняя стенка.

Стандартная	№: 60.30.334	1.367 €
Передвижная	№: 60.30.335	1.622 €

Шкаф-подставка US III версия UltraVent (тип 61)

20 пар направляющих. Боковые стенки, верхняя панель и задняя стенка, высота увеличена до 931 мм.

Стандартная	№: 60.30.337	1.622 €
Передвижная	№: 60.30.338	1.879 €

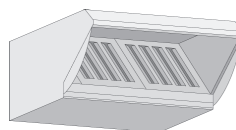
Шкаф-подставка US IV

14 пар направляющих. 2-створчатые дверцы, закрыта со всех сторон.

Стандартная	№: 60.30.344	1.987 €
Передвижная	№: 60.30.345	2.242 €

Конденсационные вытяжные зонты

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



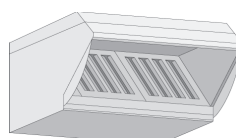
Подключение к электросети
1 NAC 230В

Ш 854 | Г 1 226 | В 450 мм

UltraVent

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

Электро	№: 60.72.320	4.074 €
Газ*	№: 60.72.323	4.328 €
Combi-Duo	№: 60.72.322	4.328 €



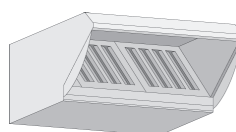
Подключение к электросети
1 NAC 230В

Ш 854 | Г 1 226 | В 628 мм

UltraVent Plus

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

Электро	№: 60.72.202	6.736 €
Combi-Duo**	№: 60.72.203	6.991 €



Подключение к электросети
1 NAC 230В

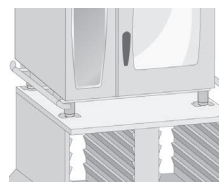
Ш 854 | Г 1 226 | В 445 мм

Вытяжной зонт

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

Электро	№: 60.72.313	3.055 €
Газ*	№: 60.72.317	3.310 €
Combi-Duo	№: 60.72.316	3.310 €

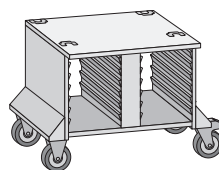
Мобильные аксессуары для выездного обслуживания



Кейтеринговый комплект

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

№: 60.73.111	1.100 €
--------------	---------



Ш 1 187 | Г 724 | В 778 мм

Подставка UG II кейтеринговой версии**

14 пар направляющих. Боковые панели и верхняя часть подставки закрыты. 4 колеса из нержавеющей стали диаметром 200 мм. Только в кейтеринговом комплекте.

Передвижная	№: 60.30.890	2.385 €
-------------	--------------	---------

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

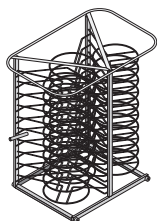
** UltraVent Plus нельзя монтировать на Combi-Duo в передвижном исполнении.

*** Не допускается установка и эксплуатация UltraVent и UltraVent Plus в комбинации со шкафом-подставкой кейтеринговой версии UG II.



Рама с направляющими

Рама с направляющими из высококачественной нержавеющей стали соответствуют самым высоким требованиям к качеству и оптимально подходят к аппаратам RATIONAL. Эргономичная конструкция позволяет быстро выполнять загрузку и разгрузку. Дополнительная транспортировочная тележка с большими, гигиеничными, плавно движущимися tandemными ходовыми колёсами (CNS) обеспечивает возможность безопасной транспортировки блюд на кухне.



Тележка-кассета для тарелок

С помощью тележки-кассеты для тарелок можно доводить до готовности до 32 сервированных тарелок (диаметром до 31 см), используя систему Finishing®.

Тип 61, 20 тарелок	№: 60.61.047	739 €
тип 61, 15 тарелок	№: 60.61.128	739 €
Тип 101, 32 тарелок	№: 60.11.030	823 €
Тип 101, 26 тарелок	№: 60.11.149	823 €

Рама с направляющими

Для быстрой и удобной загрузки и разгрузки аппарата RATIONAL. Может использоваться только в сочетании с планкой-направляющей.

Тип 61

Стандартная	№: 60.61.005	588 €
5 уровней загрузки	№: 60.61.059	588 €
Гриль, 2 уровня загрузки	№: 60.61.064	588 €
Пекарь 5 уровней загрузки*	№: 60.61.061	588 €

Тип 101

Стандартная	№: 60.11.011	702 €
8 уровней загрузки	№: 60.11.122	702 €
Гриль, 3 уровня загрузки	№: 60.11.125	702 €
Пекарь 8 уровней загрузки*	№: 60.11.148	702 €

Планка-направляющая для рам

Планка-направляющая необходима при использовании рамы с направляющими.

Стандартная	№: 60.61.226	153 €
-------------	--------------	-------

Транспортировочная тележка

Транспортировочная тележка – идеальное дополнение к рамам с направляющими. Она позволяет производить загрузку и разгрузку вне аппарата RATIONAL и безопасно выполнять транспортировку. Регулируемая по высоте транспортировочная тележка подходит для рабочих столов, для подставок RATIONAL увеличенной высоты и для Combi-Duo. Для устойчивой установки аппарата RATIONAL мы предлагаем подставки и шкафы-подставки из высококачественной, прочной нержавеющей стали.

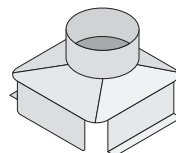
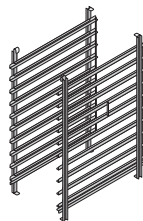
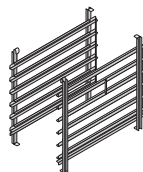
Стандартная	№: 60.60.020	775 €
Регулируемая по высоте	№: 60.60.188	1.329 €
Пекарь	№: 60.60.932	1.329 €

Стандарт Ш 547 | Г 840 | В 989 мм
Регулируемая по высоте
Ш 547 | Г 1 072 |
В 950-1 330 мм
Пекарь
Ш 547 | Г 853 | В 989 мм

* Обратите внимание, что решетка вентилятора в рабочей камере отличается в исполнении GN и исполнении для выпекания 400 x 600 мм. Заслонку можно приобрести в качестве запасной части у партнеров по обслуживанию.

Навесные рамы

Многообразные исполнения с различными расстояниями между направляющими и разными размерами гарантируют гибкость в работе с аппаратами. Устойчивые конструкции из высококачественной нержавеющей стали соответствуют самым высоким требованиям к качеству.



Навесные рамы

Тип 61

6 уровней загрузки	№: 60.61.384	294 €
5 уровней загрузки	№: 60.61.269	294 €
Гриль, 2 уровня загрузки	№: 60.61.266	457 €
Лотки для мяса, 6 уровней загрузки	№: 60.61.254	424 €
Пекарь, 5 уровней загрузки*	№: 60.61.247	294 €
Комб. решетка, Пекарь с 1/1 GN, 4 уровней загрузки*	№: 60.61.293	0 €

Тип 101

10 уровней загрузки	№: 60.11.366	385 €
8 уровней загрузки	№: 60.11.384	385 €
Гриль, 3 уровня загрузки	№: 60.11.381	548 €
Лотки для мяса, 10 уровней загрузки	№: 60.11.375	529 €
Пекарь, 8 уровней загрузки*	№: 60.11.367	385 €
Комб. решетка, Пекарь с 1/1 GN, 7 уровней загрузки*	№: 60.11.407	0 €

Устройство отвода выхлопных газов (только для газовых аппаратов)

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

Тип 61	№: 70.00.737	243 €
Тип 101	№: 70.00.757	243 €

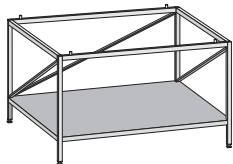
Широкий выбор аксессуаров Gastronorm и специальных аксессуаров см. на стр. 32-36.

Подходящие аксессуары для установки аппаратов RATIONAL Вы найдёте на стр. 38.

Тип 62 и тип 102

Подставки, шкафы-подставки

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

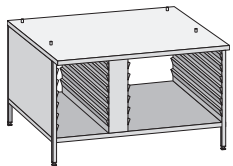


Ш 1 065 | Г 799 | В 671 мм

Подставка UG I

Открыта со всех сторон.

Стандартная	№: 60.30.324	625 €
Передвижная	№: 60.30.325	882 €

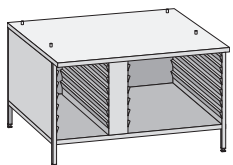


Ш 1 067 | Г 934 | В 671 мм

Подставка UG II

14 пар направляющих. Боковые стенки и крышки закрыты, задняя стенка открыта.

Стандартная	№: 60.30.331	1.274 €
Передвижная	№: 60.30.332	1.530 €

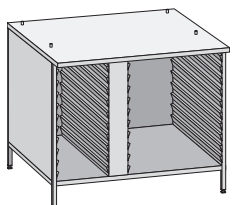


Ш 1 067 | Г 934 | В 671 мм

Шкаф-подставка US III

14 пар направляющих. Боковые стенки, верхняя панель и задняя стенка.

Стандартная	№: 60.30.339	1.656 €
Передвижная	№: 60.30.340	1.913 €

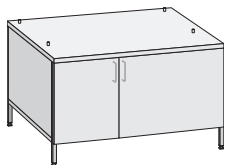


Ш 1 067 | Г 934 | В 931 мм

Шкаф-подставка US III версия UltraVent (тип 62)

20 пар направляющих. Боковые стенки, верхняя панель и задняя стенка, высота увеличена до 931 мм.

Стандартная	№: 60.30.342	1.913 €
Передвижная	№: 60.30.343	2.168 €



Ш 1 067 | Г 934 | В 671 мм

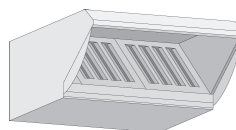
Шкаф-подставка US IV

14 пар направляющих. 2-створчатые дверцы, закрыта со всех сторон.

Стандартная	№: 60.30.348	2.163 €
Передвижная	№: 60.30.349	2.419 €

Конденсационные вытяжные зонты

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



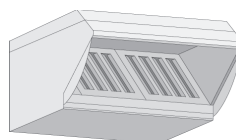
Подключение к электросети
1 НАС 230В

Ш 1 076 | Г 1 427 | В 450 мм

UltraVent

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

Электро	№: 60.72.325	4.838 €
---------	--------------	---------



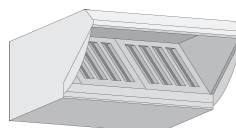
Подключение к электросети
1 НАС 230В

Ш 1 076 | Г 1 427 | В 628 мм

UltraVent Plus

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

Электро	№: 60.72.204	7.500 €
---------	--------------	---------



Подключение к электросети
1 НАС 230В

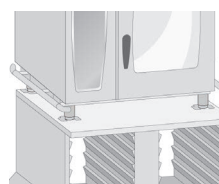
Ш 1 076 | Г 1 427 | В 445 мм

Вытяжной зонт

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

Электро	№: 60.72.318	3.819 €
---------	--------------	---------

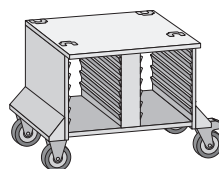
Мобильные аксессуары для выездного обслуживания



Кейтеринговый комплект

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

№: 60.73.141	1.421 €
--------------	---------



Ш 1 412 | Г 934 | В 778 мм

Подставка UG II кейтеринговой версии*

14 пар направляющих. Боковые панели и верхняя часть подставки закрыты. 4 колеса из нержавеющей стали диаметром 200 мм. Только в кейтеринговом комплекте.

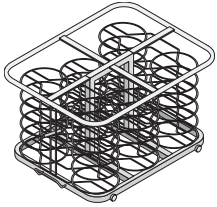
Передвижная	№: 60.30.891	2.880 €
-------------	--------------	---------

* Не допускается установка и эксплуатация UltraVent и UltraVent Plus в комбинации со шкафом-подставкой кейтеринговой версии UG II.



Рама с направляющими

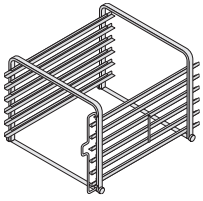
Рама с направляющими из высококачественной нержавеющей стали соответствуют самым высоким требованиям к качеству и оптимально подходят к аппаратам RATIONAL. Эргономичная конструкция позволяет быстро выполнять загрузку и разгрузку. Дополнительная транспортировочная тележка с большими, гигиеничными, плавно движущимися tandemными ходовыми колёсами (CNS) обеспечивает возможность безопасной транспортировки блюд на кухне.



Тележка-кассета для тарелок

С помощью тележки-кассеты для тарелок можно доводить до готовности до 52 сервированных тарелок (диаметром до 31 см), используя систему Finishing®.

Тип 62, 34 тарелок	№: 60.62.017	1.009 €
Тип 62, 24 тарелок	№: 60.62.061	1.009 €
Тип 102, 52 тарелок	№: 60.12.022	1.137 €
Тип 102, 42 тарелок	№: 60.12.062	1.137 €

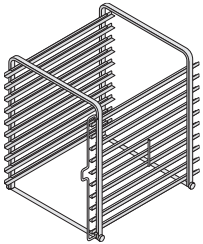


Рама с направляющими

Для быстрой и удобной загрузки и разгрузки аппарата RATIONAL. Может использоваться только в сочетании с планкой-направляющей.

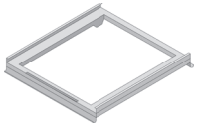
Тип 62

Стандартная	№: 60.62.003	735 €
5 уровней загрузки	№: 60.62.049	735 €



Тип 102

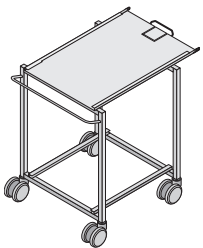
Стандартная	№: 60.12.011	785 €
8 уровней загрузки	№: 60.12.055	785 €



Планка-направляющая для рам

Планка-направляющая необходима при использовании рамы с направляющими.

Стандартная	№: 60.62.094	196 €
-------------	--------------	-------



Транспортировочная тележка

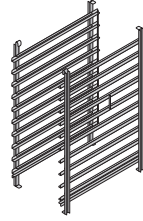
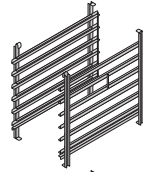
Транспортировочная тележка – идеальное дополнение к рамам с направляющими. Она позволяет производить загрузку и разгрузку вне аппарата RATIONAL и безопасно выполнять транспортировку. Регулируемая по высоте транспортировочная тележка в стандартной комплектации подходит для подставок и шкафов-подставок RATIONAL. Для устойчивой установки аппарата RATIONAL мы предлагаем подставки и шкафы-подставки из высококачественной, прочной нержавеющей стали.

Стандартная	№: 60.60.678	1.110 €
Регулируемая по высоте	№: 60.70.160	1.664 €

Стандарт
Ш 747 | Г 980 | В 989 мм
Регулируемая по высоте
Ш 747 | Г 1 095 |
В 950-1 330 мм

Навесные рамы

Многообразные исполнения с различными расстояниями между направляющими и разными размерами гарантируют гибкость в работе с аппаратами. Устойчивые конструкции из высококачественной нержавеющей стали соответствуют самым высоким требованиям к качеству.



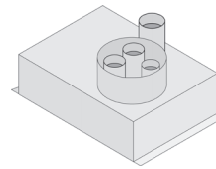
Навесные рамы

Тип 62

6 уровней загрузки	№: 60.62.126	399 €
5 уровней загрузки	№: 60.62.108	399 €

Тип 102

10 уровней загрузки	№: 60.12.115	424 €
8 уровней загрузки	№: 60.12.120	424 €



Устройство отвода выхлопных газов

(только для газовых аппаратов)

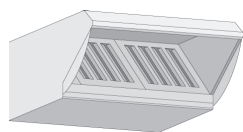
Для отвода выхлопных газов в трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).

Тип 62	№: 70.00.768	680 €
Тип 102	№: 70.00.769	680 €

Тип 201 и тип 202



Конденсационные вытяжные зонты

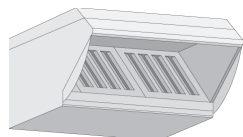


UltraVent

Описание см. стр. 24

Подключение к электросети 1 NAC 230В
Ш 886 | Г 1.226 | В 450 мм

Тип 201, электро	№: 60.72.326	4.838 €
Тип 202, электро	№: 60.74.067	



UltraVent Plus

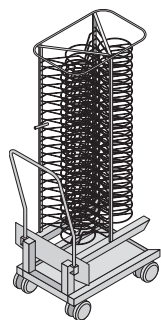
Описание см. стр. 24

Подключение к электросети 1 NAC 230В
Ш 886 | Г 1.226 | В 628 мм

Тип 201, электро	№: 60.72.205	7.500 €
------------------	--------------	---------

Рама с направляющими

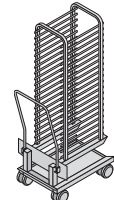
Рамы с направляющими из высококачественной нержавеющей стали соответствуют самым высоким требованиям к качеству и оптимально подходят к аппаратам RATIONAL. Небольшая максимальная высота загрузки (1,60 м) обеспечивает быструю и эргономичную загрузку и разгрузку. Простая транспортировка блюд обеспечивается за счёт особенно больших, тихих и гигиеничных tandemных ходовых колёс (CNS).



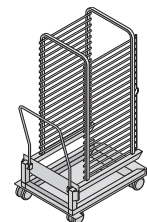
Тележка-кассета для тарелок

С помощью тележки-кассеты для тарелок можно доводить до готовности до 120 сервированных тарелок (диаметром до 31 см), используя систему Finishing®.

Тип 201, 60 тарелок	№: 60.21.099	2.301 €
Тип 201, 50 тарелок	№: 60.21.104	2.301 €
Тип 202, 84 тарелок	№: 60.22.182	2.842 €
Тип 202, 100 тарелок	№: 60.22.109	2.842 €
Тип 202, 120 тарелок	№: 60.22.108	3.225 €



Ш 522 | Г 809 | В 1718 мм



Ш 772 | Г 1016 | В 1718 мм



Рама с направляющими

Для быстрой и удобной загрузки и разгрузки аппарата RATIONAL.

Тип 201

Стандартная	№: 60.21.054	2.012 €
15 уровней загрузки	№: 60.21.156	2.012 €
16 уровней загрузки	№: 60.21.172	2.012 €
17 уровней загрузки	№: 60.21.174	2.012 €
Пекарь	№: 60.21.222	2.543 €

Тип 202

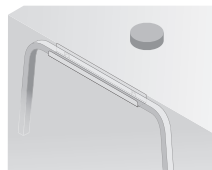
Стандартная	№: 60.22.086	2.273 €
15 уровней загрузки	№: 60.22.153	2.273 €
16 уровней загрузки	№: 60.22.160	2.273 €
17 уровней загрузки	№: 60.22.162	2.273 €

Комплект для слива жира для рам с направляющими

Только в сочетании с опцией встроенной системы слива жира.

Тип 201	№: 60.73.040	927 €
Тип 202	№: 60.73.041	1.051 €

Другие аксессуары

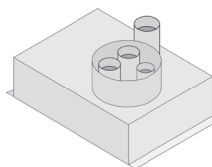


Ручка для рамы с направляющими

(входит в комплект поставки аппаратов)

Ручка рамы с направляющими зафиксирована и находится в лёгкой доступности.

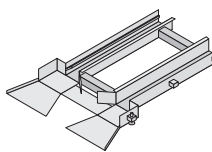
Тип 201 и 202	№: 60.72.378	20 €
---------------	--------------	------



Предохранительное устройство контроля за потоком газа с глушителем (только для газовых аппаратов)

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

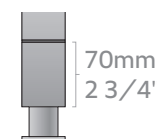
Тип 201	№: 70.00.770	742 €
Тип 202	№: 70.00.771	742 €



Въездная рампа

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

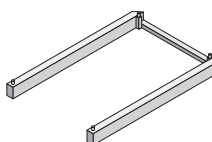
Тип 201	№: 60.21.080	1.213 €
Тип 202	№: 60.22.181	1.406 €



Возвышение аппарата

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

Тип 201 и 202	№: 60.70.407	251 €
---------------	--------------	-------



Возвышение рамы с направляющими

Только в сочетании с возвышением аппарата.

Тип 201	№: 60.21.184	459 €
Тип 202	№: 60.22.184	614 €

Широкий выбор аксессуаров Gastronorm и специальных аксессуаров см. на стр. 32-36. Подходящие аксессуары для установки аппаратов RATIONAL Вы найдёте на стр. 38.

* Ограниченная мощность вытяжки и конденсации.

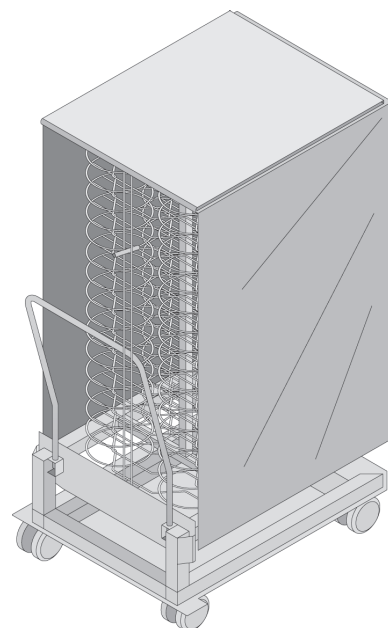
Банкетная система Finishing®.

Finishing® — это новое измерение в приготовлении блюд.

Вы сможете легко обслуживать даже банкеты с большим количеством блюд.

Будь то 20 или несколько тысяч порций, благодаря Finishing® готовятся идеально без стресса и хаоса. Предварительно приготовленные и сервированные на тарелках блюда доводятся до готовности на решетчатых стеллажах для тарелок. Незадолго до раздачи блюда доводятся до готовности в аппарате RATIONAL за несколько минут. Это даёт необходимую гибкость при реагировании на характерные для банкетов задержки.

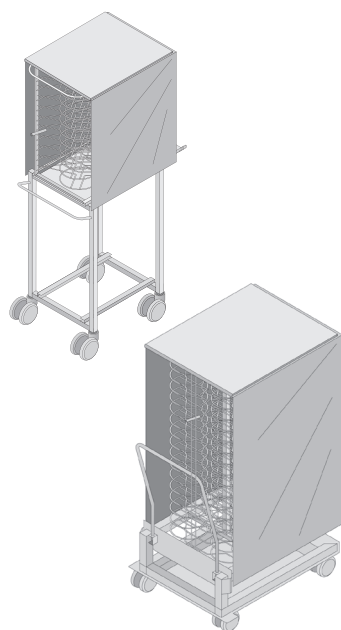
Легкая транспортировка на станцию раздачи обеспечивается благодаря узкой конструкции и большим тихим тандемным ходовым колёсам. С помощью термочехла RATIONAL тарелки хранятся в горячем виде до 20 минут. Этого времени достаточно для выполнения Finishing® других тележек и транспортировки на станцию раздачи.



Пример расчёта

Вместимость тележки-кассеты для тарелок	Количество гостей на мероприятии	тележка-кассета для тарелок, Термочехол	Въездная рампа	Транспортировочная тележка	Максимальная высота тарелок в мм	Максимальная высота блюд в мм
15 / 20 тарелок* с SelfCookingCenter® 61	15 / 20	1	1	1	32 / 25	70 / 53
	30 / 40	2	1	2	32 / 25	70 / 53
	45 / 60	3	1	3	32 / 25	70 / 53
26 / 32 тарелок* с SelfCookingCenter® 101	52 / 64	2	1	2	32 / 25	70 / 53
	78 / 96	3	1	3	32 / 25	70 / 53
	104 / 128	4	1	4	32 / 25	70 / 53
24 / 34 тарелок* с SelfCookingCenter® 62	24 / 34	1	1	1	40 / 32	80 / 61
	48 / 68	2	1	2	40 / 32	80 / 61
	72 / 102	3	1	3	40 / 32	80 / 61
42 / 52 тарелок* с SelfCookingCenter® 102	84 / 104	2	1	2	40 / 32	80 / 61
	126 / 156	3	1	3	40 / 32	80 / 61
	168 / 208	4	1	4	40 / 32	80 / 61
50 / 60 тарелок* с SelfCookingCenter® 201	100 / 120	2	–	–	32 / 25	70 / 53
	150 / 180	3	–	–	32 / 25	70 / 53
	200 / 240	4	–	–	32 / 25	70 / 53
84 / 100 / 120 тарелок* с SelfCookingCenter® 202	168 / 200 / 240	2	–	–	40 / 32 / 25	80 / 66 / 53
	252 / 300 / 360	3	–	–	40 / 32 / 25	80 / 66 / 53
	336 / 400 / 480	4	–	–	40 / 32 / 25	80 / 66 / 53

* тарелки диаметром до 31 см



Банкетные системы Finishing® – Вы экономите 15%

Система Finishing® содержит все важные аксессуары для незамедлительного начала работы. Также предоставляется значительная скидка по сравнению с индивидуальным заказом.

В комплект банкетных систем Finishing®, тип 61, 101, 62 и 102 входит:

решетчатый стеллаж для тарелок, термочехол и транспортировочная тележка (только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими, см. стр. 23 и 25).

Тип 61	20 тарелок	№: 60.70.400	1.679 €
Тип 101	32 тарелки	№: 60.70.401	1.865 €
	26 тарелок	№: 60.70.801	1.865 €
Тип 62	34 тарелки	№: 60.70.402	2.380 €
Тип 102	52 тарелки	№: 60.70.403	2.569 €
	42 тарелки	№: 60.74.064	2.569 €

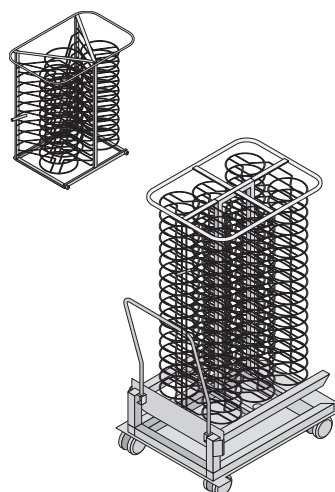
В комплект банкетных систем Finishing®, тип 201 и 202 входит:

решетчатый стеллаж для тарелок и термочехол.

Тип 201	60 тарелок	№: 60.70.404	2.934 €
	50 тарелок	№: 60.70.802	2.934 €
Тип 202	120 тарелок	№: 60.74.065	4.103 €
	100 тарелок	№: 60.70.405	3.777 €
	84 тарелок	№: 60.74.066	3.777 €

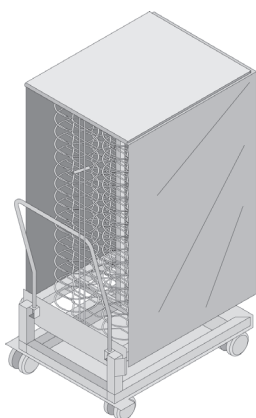
Тележка-кассета для тарелок (тарелки диаметром до 310 мм)

На решетчатом стеллаже для тарелок с помощью Finishing® можно одновременно довести до готовности до 120 тарелок. Свободный доступ со всех сторон и небольшая высота обеспечивают эргономичную загрузку и разгрузку тарелок. Лёгкая транспортировка даже по неровному полу обеспечивается благодаря узкой конструкции и большим тихим колёсам.



	Количество тарелок	макс. высота тарелки	макс. высота блюда		
Тип 61	20 тарелок	25 мм	53 мм	№: 60.61.047	739 €
	15 тарелок	32 мм	70 мм	№: 60.61.128	739 €
Тип 101	32 тарелки	25 мм	53 мм	№: 60.11.030	823 €
	26 тарелок	32 мм	70 мм	№: 60.11.149	823 €
Тип 62	34 тарелки	32 мм	61 мм	№: 60.62.017	1.009 €
	24 тарелки	40 мм	80 мм	№: 60.62.061	1.009 €
Тип 102	52 тарелки	32 мм	63 мм	№: 60.12.022	1.137 €
	42 тарелки	40 мм	82 мм	№: 60.12.062	1.137 €
Тип 201	60 тарелок	25 мм	53 мм	№: 60.21.099	2.301 €
	50 тарелок	32 мм	70 мм	№: 60.21.104	2.301 €
Тип 202	84 тарелки	40 мм	80 мм	№: 60.22.182	2.842 €
	100 тарелок	32 мм	66 мм	№: 60.22.109	2.842 €
	120 тарелок	25 мм	53 мм	№: 60.22.108	3.225 €

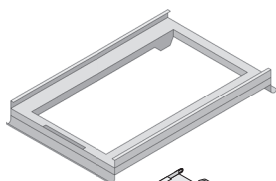
Тип 61, 101, 62 и 102: Необходима планка-направляющая!



Термочехол для рамы с направляющими и тележки-кассеты для тарелок

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

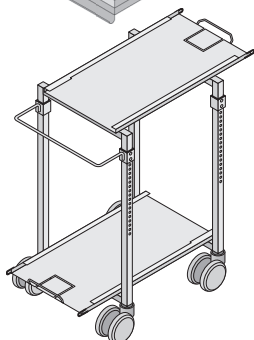
Тип 61	№: 6004.1007	464 €
Тип 101	№: 6004.1009	596 €
Тип 62	№: 6004.1016	681 €
Тип 102	№: 6004.1014	775 €
Тип 201	№: 6004.1011	1.151 €
Тип 202	№: 6004.1012	1.602 €
Combi-Duo 61/101 внизу	№: 60.70.856	775 €
Combi-Duo 62/102 внизу	№: 60.70.884	1.151 €



Планка-направляющая для рамы с направляющими

Для использования рамы с направляющими для аппаратов RATIONAL типа 61, 62, 101 и 102 необходима планка-направляющая.

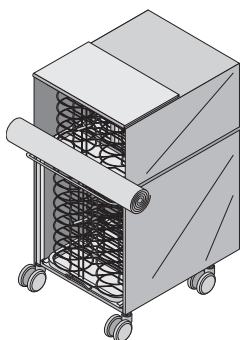
Тип 61, 101	№: 60.61.226	153 €
Тип 62, 102	№: 60.62.094	196 €



Транспортировочная тележка для рамы с направляющими

Благодаря высокой стабильности и прочности транспортировочные тележки RATIONAL идеально подходят для удобной загрузки и разгрузки рам с направляющими.

Тип 61, 101	Стандартная, высота 989 мм	№: 60.60.020	775 €
Тип 62, 102	Стандартная, высота 989 мм	№: 60.60.678	1.110 €
Тип 61, 101	Регулируемая по высоте 950-1330 мм	№: 60.60.188	1.329 €
Тип 62, 102	Регулируемая по высоте 950-1330 мм	№: 60.70.160	1.664 €



Транспортировочная тележка с термочехлом для Combi-Duo

Комбинация из "регулируемой по высоте транспортировочной тележки" и "термочехла внизу" была специально разработана для Finishing® с аппаратами RATIONAL Combi-Duo. Вам нужно только выбрать подходящий решетчатый стеллаж для тарелок и термочехол для верхнего аппарата — и Ваше оптимальное решение Finishing® готово.

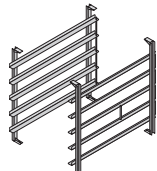
Тип 61/101	№: 60.70.920	2.103 €
Тип 62/102	№: 60.70.918	2.815 €

Пекарь

Удивите своих гостей ароматной свежей выпечкой: хлебом, булочками, пирогами, маффинами, кишками и многим другим. Это становится возможным благодаря специальным аксессуарам для выпечки (также доступны в формате Пекарь).

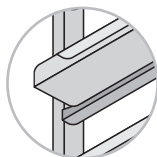
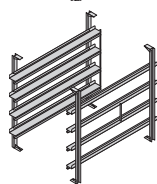
Навесная рама и рама с направляющими Пекарь* (400 x 600 мм)

Навесные рамы Пекарь и рама с направляющими BakingLine оснащены Г-образными уровнями загрузки. Благодаря большому расстоянию между направляющими возможно использование всей вместимости устройства RATIONAL даже при выпекании высоких хлебо-булочных изделий. Для предотвращения выкальзывания на передней стороне предусмотрены Г-образные рейки.



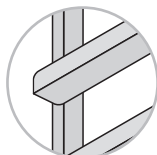
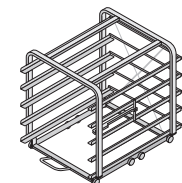
Навесные рамы Пекарь* (400 x 600 мм)

Тип 61	5 уровней загрузки	№: 60.61.247	294 €
Тип 101	8 уровней загрузки	№: 60.11.367	385 €



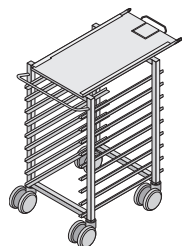
Навесные рамы комб. решётка* (Пекарь 400 x 600 мм с 1/1 GN)

Тип 61	4 уровня загрузки	№: 60.61.293	0 €
Тип 101	7 уровня загрузки	№: 60.11.407	0 €



Рама с направляющими Пекарь* (400 x 600 мм)

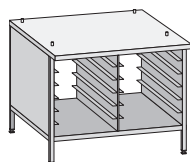
Тип 61	5 уровней загрузки	№: 60.61.061	588 €
Тип 101	8 уровней загрузки	№: 60.11.148	702 €
Тип 201	16 уровней загрузки	№: 60.21.222	2.543 €



Транспортировочная тележка Пекарь

Транспортировочная тележка оптимально подходит для загрузки и разгрузки рамы с направляющими. Транспортировочная тележка Пекарь оснащена 9 Г-образными уровнями загрузки для противней для выпекания размером 400 x 600 мм. Кроме того, с помощью телескопического выдвижного механизма можно вынимать и устанавливать противни.

Тип 61/101	9 уровней загрузки	№: 60.60.932	1.329 €
------------	--------------------	--------------	---------

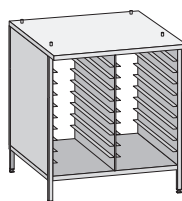


Ш 843 | Г 732 | В 671 мм

Подставка UG II Пекарь

10 пар направляющих 400 x 600 мм, боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки

Стандартная	№: 60.30.836	1.367 €
Передвижная	№: 60.30.837	1.622 €



Ш 843 | Г 732 | В 931 мм

Шкаф-подставка US II Пекарь версия UltraVent (тип 61)

18 пар направляющих 400 x 600 мм, боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки, высота увеличена до 931 мм.

Стандартная	№: 60.30.838	1.559 €
Передвижная	№: 60.30.845	1.815 €

* Обратите внимание, что решетка вентилятора в рабочей камере отличается в исполнении GN и исполнении для выпекания 400 x 600 мм. Заслонку воздухопровода можно приобрести в качестве запасной части у сервис-партнёров.

TriLax**Противни для выпекания перфорированные, противни для жарения и выпекания**

Алюминиевые противни RATIONAL выгодно отличаются прекрасными антипригарными свойствами, чрезвычайной надёжностью и долгим сроком службы. Антипригарное покрытие TriLax® способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °С.

Противни для выпекания (перфорированные)

1/1 GN (325 x 530 мм)	№: 6015.1103	64 €
Пекарь (400 x 600 мм)	№: 6015.1000	92 €

Противень для жарения и выпекания (неперфорированный)

1/1 GN (325 x 530 мм)	№: 6013.1103	64 €
Пекарь (400 x 600 мм)	№: 6013.1003	92 €

Формы для маффинов и тимбале

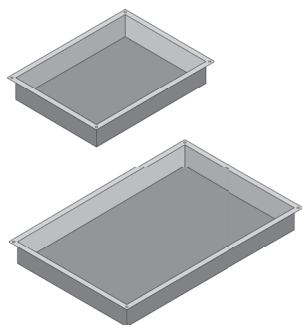
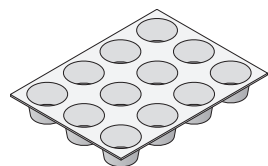
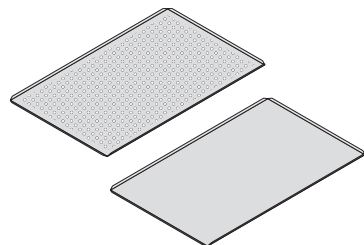
Формы для маффинов и тимбале изготавливаются из очень гибкого материала. Они идеально подходят для приготовления овощного флана, рыбного тимбале, хлебного пудинга, пошированных яиц, самых разных десертов и многих других блюд. Объём заполнения – ок. 100 мл.

1/1 GN (300 x 400 мм)	№: 6017.1002	80 €
2/1 GN (400 x 600 мм)	№: 6017.1001	156 €

Ёмкости с гранитной эмалью

Ёмкости RATIONAL с гранитной эмалью подходят прежде всего для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно подрумянивается и снизу. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски.

1/2 GN (325 x 265 мм)			2/3 GN (325 x 354 мм)		
глубина 20 мм	№: 6014.1202	52 €	глубина 20 мм	№: 6014.2302	66 €
глубина 40 мм	№: 6014.1204	61 €	глубина 40 мм	№: 6014.2304	74 €
глубина 60 мм	№: 6014.1206	75 €	глубина 60 мм	№: 6014.2306	92 €
1/1 GN (325 x 530 мм)			Пекарь (400 x 600 мм)		
глубина 20 мм	№: 6014.1102	88 €	глубина 20 мм	№: 6014.1002	100 €
глубина 40 мм	№: 6014.1104	100 €	глубина 40 мм	№: 6014.1004	112 €
глубина 60 мм	№: 6014.1106	122 €	глубина 60 мм	№: 6014.1006	134 €

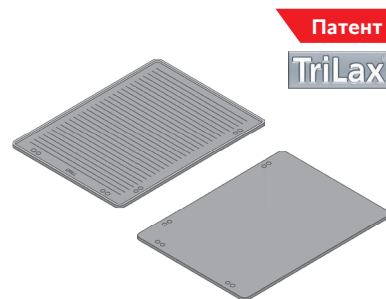
**Хрустящая и сочная пицца**

Удивите своих гостей свежей пиццей из SelfCookingCenter®. Будь то пицца по-итальянски или по-американски, свежая или замороженная, большая или маленькая, с помощью специальных аксессуаров пицца всегда получается идеальной — с сочной начинкой и хрустящим основанием. SelfCookingCenter® нагревается до 300 °С меньше чем за 10 минут. Поэтому постоянный нагрев, как в обычных печах для пиццы, не требуется. Это экономит электроэнергию и время.

Патент**TriLax****Форма для гриля и пиццы**

Со специальной формой для гриля и пиццы, которая обладает высокой теплопроводностью, Вы сможете выпекать пиццу, пироги «фламмухен» и традиционный плоский хлеб (свежие или из полуфабриката) как профессионал. На обратной стороне формы можно готовить на гриле стейки, овощи или рыбу. Форма для гриля и пиццы отличается превосходными антипригарными свойствами, а также высочайшей прочностью и исключительно долгим сроком службы. Антипригарное покрытие TriLax® способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °С.

2/3 GN (325 x 354 мм)	№: 60.73.798	123 €
1/1 GN (325 x 530 мм)	№: 60.70.943	164 €
Пекарь (400 x 600 мм)	№: 60.71.237	195 €



Специальные аксессуары RATIONAL

Только использование оригинальных аксессуаров RATIONAL откроет Вам безграничные возможности применения аппаратов RATIONAL. Лишь благодаря этим аксессуарам Вы сможете успешно воспользоваться такими специальными функциями, как приготовление продуктов, предварительно обжаренных во фритюре, жарка цыплят и уток гриль, а также приготовление ягнят или молочных поросят целиком. Даже при жарке шницелей и стейков не потребуется тратить время на их переворачивание. Оригинальные аксессуары RATIONAL специально разработаны для аппаратов RATIONAL. Они отличаются исключительной прочностью и потому оптимально подходят для ежедневного интенсивного использования на профессиональной кухне.

TriLax

Противни для выпекания перфорированные, противни для жарения и выпекания

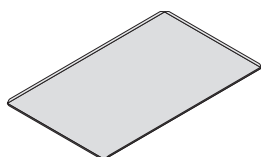
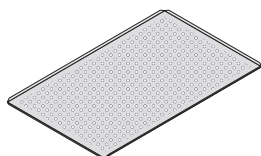
Алюминиевые противни RATIONAL выгодно отличаются прекрасными антипригарными свойствами, чрезвычайной надежностью и долгим сроком службы. Антипригарное покрытие TriLax® способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °С.

Противни для выпекания (перфорированные)

1/1 GN (325 x 530 мм)	№: 6015.1103	64 €
2/1 GN (650 x 530 мм)	№: 6015.2103	87 €
Пекарь (400 x 600 мм) N°:	№: 6015.1000	92 €

Противень для жарения и выпекания (неперфорированный)

2/3 GN (325 x 354 мм)	№: 60.73.671	48 €
1/1 GN (325 x 530 мм)	№: 6013.1103	64 €
2/1 GN (650 x 530 мм)	№: 6013.2103	87 €
Пекарь (400 x 600 мм)	№: 6013.1003	92 €

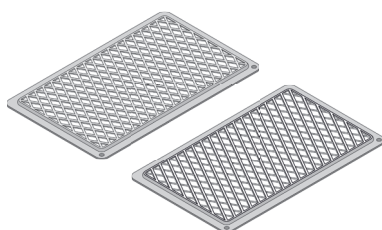


TriLax

Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками

Благодаря инновационной конструкции и покрытию новой решетки для гриля с рисунком в виде клеток и полос Вы можете готовить продукты с 2 различными рисунками с помощью одной решетки и без предварительного нагрева. В зависимости от используемой стороны продукты приобретают классические полоски гриля или рисунок, популярный в американских стейк-хаусах. Решетка с рисунком в виде клеток и полос отличается высокой прочностью и долговечностью. Антипригарное покрытие TriLax® способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °С.

1/2 GN (325 x 265 мм)	№: 60.73.802	94 €
2/3 GN (325 x 354 мм)	№: 60.73.801	109 €
1/1 GN (325 x 530 мм)	№: 60.73.314	145 €

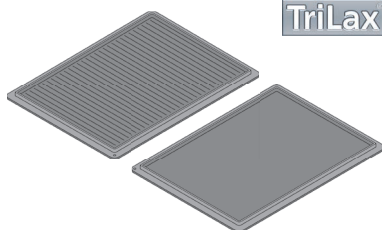


TriLax

Противень для гриля и жарения

Многофункциональный противень для гриля и жарения позволяет добиться превосходного диагонального узора гриля на продуктах легкой обжарки, рыбе и овощах. Благодаря краям с тыльной стороны он идеально подходит для жарения продуктов, при приготовлении которых выделяется много жира или жидкости (таких, как окорок). Противень гриля и жарения отличается высокой прочностью и долговечностью. Антипригарное покрытие TriLax® способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °С.

1/1 GN (325 x 530 мм)	№: 60.71.617	143 €
-----------------------	--------------	-------



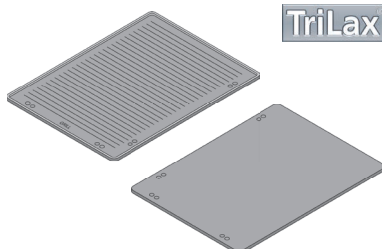
Патент

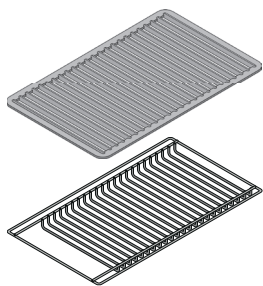
TriLax

Форма для гриля и пиццы

Со специальной формой для гриля и пиццы, которая обладает высокой теплопроводностью, Вы сможете выпекать пиццу, пироги «фламмухен» и традиционный плоский хлеб (свежие или из полуфабриката) как профессионал. На обратной стороне формы можно готовить на гриле стейки, овощи или рыбу. Форма для гриля и пиццы отличается превосходными антипригарными свойствами, а также высочайшей прочностью и исключительно долгим сроком службы. Антипригарное покрытие TriLax® способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °С.

2/3 GN (325 x 354 мм)	№: 60.73.798	123 €
1/1 GN (325 x 530 мм)	№: 60.70.943	164 €
Пекарь (400 x 600 мм)	№: 60.71.237	195 €





TriLax

Решётка CombiGrill

С помощью решётки CombiGrill Вы получите великолепный рисунок гриля на продуктах быстрого обжаривания, рыбе и овощах. Предварительный нагрев не требуется. Решетка CombiGrill отличается исключительной прочностью и долговечностью. Антипригарное покрытие TriLax® способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °С.

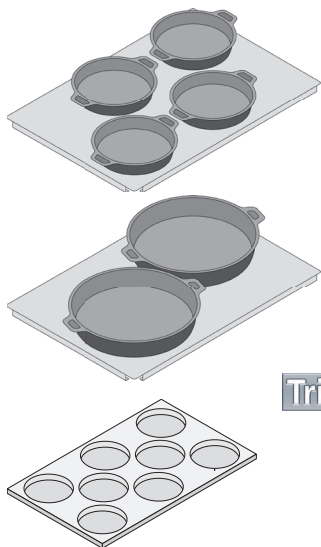
1/1 GN (325 x 530 мм)	№: 6035.1017	135 €
-----------------------	--------------	-------

Решётка для загрузки для CombiGrill

Решётка для загрузки из нержавеющей стали облегчает приготовление на гриле большого количества порций тонких продуктов на предварительно нагретой решётке CombiGrill.

325 x 618 мм (для 1/1 GN)	№: 60.73.848	46 €
---------------------------	--------------	------

TriLax



TriLax

Форма для жарения и выпекания

При помощи формы для жарения и выпекания Вы можете приготовить широкий спектр блюд таких, как торталья, пазлья, швейцарские национальные картофельные лепешки рёсти, блины, а также маленькие пиццы и пироги за несколько минут. Ребристая поверхность обеспечивает равномерный цвет готового продукта, а покрытие TriLax® помогает избежать пригорания продукта. Специальный поднос обеспечивает удобное и безопасное перемещение больших объемов продукта. Представлены два размера форм для жарения и выпекания (ø 16 см и ø 25 см).

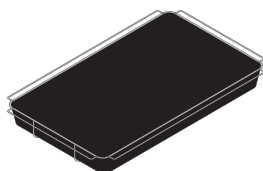
Набор малых форм для жарения и выпекания (количество: 4 включая поднос)	№: 60.73.286	278 €
Набор больших форм для жарения и выпекания (количество: 2 включая поднос)	№: 60.73.287	200 €
Малая форма для выпекания и жарения (ø 16 см)	№: 60.73.271	60 €
Большая форма для выпекания и жарения (ø 25 см)	№: 60.73.272	81 €
Поднос для малой формы для выпекания и жарения	№: 60.73.212	38 €
Поднос для большой формы для выпекания и жарения	№: 60.73.216	38 €

Multibaker

Multibaker подходит для приготовления яичницы, омлета, оладий и тортальи в больших количествах. Специальное антипригарное покрытие помогает избежать пригорания продукта. Антипригарное покрытие TriLax® способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °С.

1/3 GN (325 x 265 мм) 2 формы	№: 60.73.764	52 €
2/3 GN (325 x 354 мм) 5 форм	№: 60.73.646	74 €
1/1 GN (325 x 530 мм) 8 форм	№: 60.71.157	100 €

Патент

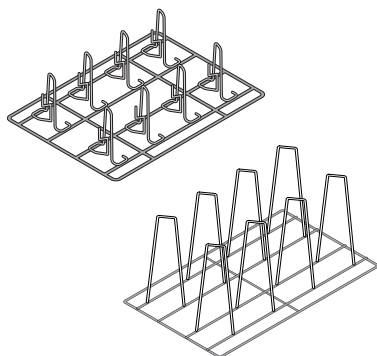


CombiFry®

С помощью запатентованного аксессуара CombiFry® впервые стало возможно готовить большие количества продуктов, предварительно обжаренных во фритюре. Расходы на покупку, хранение и утилизацию жира полностью отпадают.

1/2 GN (325 x 265 мм)	№: 6019.1250	49 €
2/3 GN (325 x 354 мм)	№: 60.73.619	76 €
1/1 GN (325 x 530 мм)	№: 6019.1150	101 €

Патент



Решетки Superspike для цыплят и уток

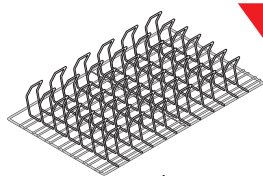
При вертикальном расположении цыплят и уток удаётся получить особенно сочную грудку, а кожа становится хрустящей и равномерно подрумяненной.

Решётка Superspike для цыплят	Макс. вес	XS	6 2/3	61	101	62	102	201	202		
Вместимость H4, 1/2 GN	1300 г	4	16	24	–	–	48	–	–	№: 6035.1015	46 €
Вместимость H6, 1/1 GN	1800 г	–	12	18	24	36	36	72	–	№: 6035.1016	60 €
Вместимость H8, 1/1 GN	1300 г	–	16	24	32	48	48	96	–	№: 6035.1006	60 €
Вместимость H10, 1/1 GN	950 г	–	20	30	40	60	60	120	–	№: 6035.1010	64 €
Вместимость H12*	950 г	–	24	36	–	–	–	–	–	№: 6035.1011	76 €

Решётки Superspike для уток	Макс. вес	XS	6 2/3	61	101	62	102	201	202		
Вместимость 8: 1/1 GN	2200 г	–	8	16	16	32	32	64	–	№: 6035.1009	125 €

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

Специальные аксессуары RATIONAL

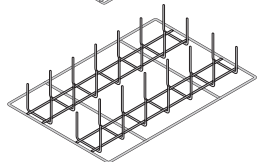


Патент

Решётка Spare Rib

Благодаря вертикальному расположению свиных рёбрышек на решётке Spare Rib их можно предварительно обрабатывать, в том числе и в ночное время, до нежного состояния.

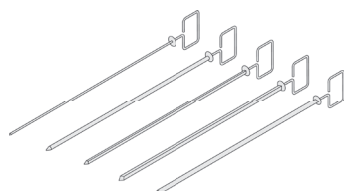
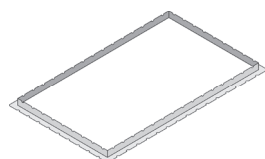
1/1 GN (325 x 530 мм)	№: 6035.1018	116 €
-----------------------	--------------	-------



Potato Baker

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

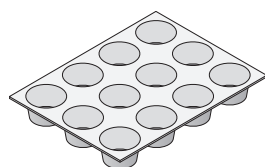
1/1 GN (325 x 530 мм)	№: 6035.1019	114 €
-----------------------	--------------	-------



Вертел для гриля и тандури

Вертел для гриля и тандури прекрасно подходит для приготовления любых блюд на вертеле. Мясо или птица кусками, рыба целиком или филе – любые блюда идеально готовятся на соответствующих вертелах. Изготовленные из высококачественной нержавеющей стали рама вертела и вертелы отличаются высокой прочностью, их удобно мыть в посудомоечной машине.

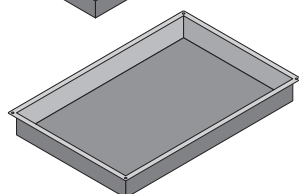
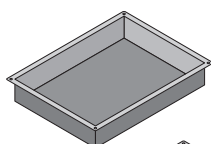
Рама для вертела для гриля и тандури 1/1 GN	№: 60.72.224	55 €
Рама для вертела для гриля и тандури 2/1 GN	№: 60.72.421	68 €
Набор 1/1 GN (1 рама для вертела и 5 различных вертелов)	№: 60.72.414	122 €
Набор 2/1 GN (1 рама для вертела и 5 различных вертелов)	№: 60.72.415	135 €
3 вертела 5 мм, длина 530 мм	№: 60.72.416	41 €
3 вертела 8 мм, длина 530 мм	№: 60.72.417	47 €
3 вертела 5 мм, длина 530 мм	№: 60.72.418	41 €
3 вертела 8 мм, длина 530 мм	№: 60.72.419	47 €
3 плоских вертела для рыбы 10 мм, длина 530 мм	№: 60.72.420	47 €



Формы для маффинов и тимбале

Формы для маффинов и тимбале изготавливаются из очень гибкого материала. Они идеально подходят для приготовления овощного флана, рыбного тимбале, хлебного пудинга, пошированных яиц, самых разных десертов и многих других блюд. Объём заполнения – ок. 100 мл.

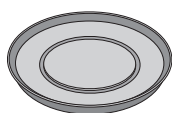
1/1 GN (300 x 400 мм)	№: 6017.1002	80 €
2/1 GN (400 x 600 мм)	№: 6017.1001	156 €



Ёмкости с гранитной эмалью

Ёмкости RATIONAL с гранитной эмалью подходят прежде всего для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно подрумянивается и снизу. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски.

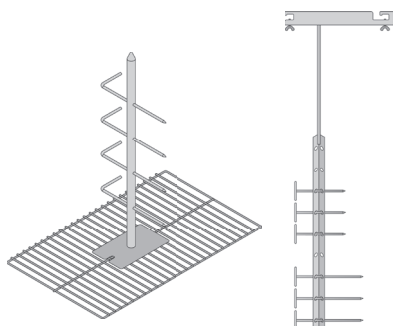
1/2 GN (325 x 265 мм)			2/3 GN (325 x 354 мм)		
глубина 20 мм	№: 6014.1202	52 €	глубина 20 мм	№: 6014.2302	66 €
глубина 40 мм	№: 6014.1204	61 €	глубина 40 мм	№: 6014.2304	74 €
глубина 60 мм	№: 6014.1206	75 €	глубина 60 мм	№: 6014.2306	92 €
1/1 GN (325 x 530 мм)			2/1 GN (650 x 530 мм)		
глубина 20 мм	№: 6014.1102	88 €	глубина 20 мм	№: 6014.2102	119 €
глубина 40 мм	№: 6014.1104	100 €	глубина 40 мм	№: 6014.2104	130 €
глубина 60 мм	№: 6014.1106	122 €	глубина 60 мм	№: 6014.2106	148 €
Пекарь (400 x 600 мм) №:					
глубина 20 мм	№: 6014.1002	100 €			
глубина 40 мм	№: 6014.1004	112 €			
глубина 60 мм	№: 6014.1006	134 €			



Форма для пиццы

Форма для пиццы, для тележек-кассет: Форма для пиццы от RATIONAL в комбинации с тележкой-кассетой для тарелок позволяет приготовить до 100 пицц-полуфабрикатов всего за 10 минут (макс. диаметр 280 мм). Просто загрузите пиццы в формы на тележке-кассете и приготовьте их в аппарате RATIONAL с помощью функции Finishing®. Пицца получится сочной и хрустящей.

Пицца диаметром до 280 мм	№: 60.71.158	24 €
---------------------------	--------------	------



Спица для приготовления ягнят и молочных поросят

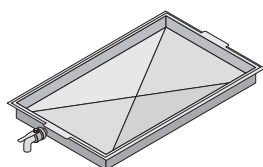
(рассчитана на 1 ягнёнка или 1 молочного поросёнка)

Готовить ягнят и молочных поросят целиком легко.

Просто закрепите тушку на спице, вставьте спицу в аппарат – и готово.

Тип 101/102/201/202 до 12 кг (1/1 GN)	№: 60.70.819	243 €
Тип 201 до 30 кг (1 вертел с держателем)	№: 6035.1003	505 €
Тип 202 до 30 кг (1 вертел с держателем)*	№: 6035.1002	505 €
Опциональный вертел	№: 8710.1065	245 €

* Опциональный вертел для второго ягнёнка или молочного поросёнка.



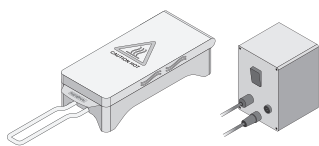
Поддон для сбора жира с клапаном, крышкой и сливным шлангом

(включая крышку и спускной шланг)

Идеально подходит для сбора жира при приготовлении продуктов на гриле и жарении. Слив жира из поддона осуществляется легко и безопасно благодаря шаровому крану.

1/1 GN (325 x 530 мм)	№: 8710.1135	366 €
2/1 GN (650 x 530 мм)	№: 60.70.776	543 €

VarioSmoker



Теперь для копчения не требуется коптильная печь, а просто аппарат RATIONAL. Это стало возможным благодаря новому VarioSmoker, который можно использовать в аппарате в качестве аксессуара. Быстро, просто и экономно.

Придайте мясу, рыбе и овощам пряный аромат копченого продукта и неповторимые оттенки. Ваши блюда получают естественный копченый привкус, интенсивность которого Вы можете регулировать в соответствии с предпочтениями.

VarioSmoker*	№: 60.73.008	568 €
--------------	--------------	-------

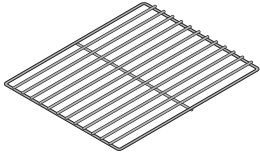
* VarioSmoker не должен использоваться вне аппарата и может использоваться только при включенной вытяжной вентиляции. Дымовые газы должны удаляться из здания.

Системы циркуляции воздуха, такие как UltraVent или UltraVent Plus, непригодны для использования с VarioSmoker, потому что отсутствует прямое подключение к системе вытяжки отработанных газов.

Аксессуары GN RATIONAL

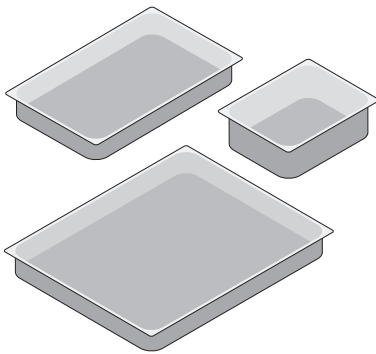
Толщина материала емкостей RATIONAL на 33% превышает стандартную. Эта особенность гарантирует максимальную стабильность даже при большом объеме заполнения, долговечность, а также удобство использование в силу отсутствия острых краев.

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



Решётка из нержавеющей стали

2/3 GN (325 x 354 мм)	№: 6010.2301	30 €
1/1 GN (325 x 530 мм)	№: 6010.1101	40 €
2/1 GN (650 x 530 мм)	№: 6010.2101	69 €
Пекарь (400 x 600 мм)	№: 6010.0103	63 €



Ёмкости из нержавеющей стали

1/3 GN (325 x 176 мм)

глубина 20 мм	№: 6013.1302	20 €
глубина 40 мм	№: 6013.1304	24 €
глубина 65 мм	№: 6013.1306	24 €

2/3 GN (325 x 354 мм)

глубина 20 мм	№: 6013.2302	26 €
глубина 40 мм	№: 6013.2304	31 €
глубина 65 мм	№: 6013.2306	35 €
глубина 100 мм	№: 6013.2310	43 €

2/1 GN (650 x 530 мм)

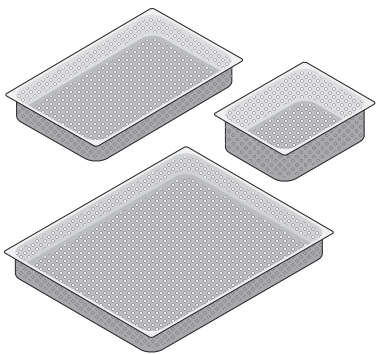
глубина 20 мм	№: 6013.2102	68 €
глубина 40 мм	№: 6013.2104	76 €
глубина 65 мм	№: 6013.2106	95 €
глубина 100 мм	№: 6013.2110	107 €

1/2 GN (325 x 265 мм)

глубина 20 мм	№: 6013.1202	22 €
глубина 40 мм	№: 6013.1204	26 €
глубина 65 мм	№: 6013.1206	30 €
глубина 100 мм	№: 6013.1210	37 €

1/1 GN (325 x 530 мм)

глубина 20 мм	№: 6013.1102	31 €
глубина 40 мм	№: 6013.1104	38 €
глубина 65 мм	№: 6013.1106	46 €
глубина 100 мм	№: 6013.1110	55 €



Перфорированные ёмкости из нержавеющей стали

1/2 GN (325 x 265 мм)

глубина 55 мм	№: 6015.1265	35 €
глубина 90 мм	№: 6015.1295	48 €
глубина 140 мм	№: 6015.1215	61 €

1/1 GN (325 x 530 мм)

глубина 55 мм	№: 6015.1165	52 €
глубина 90 мм	№: 6015.1195	68 €
глубина 140 мм	№: 6015.1115	98 €

2/1 GN (650 x 530 мм)

глубина 65 мм	№: 6015.2165	141 €
глубина 100 мм	№: 6015.2195	154 €

2/3 GN (325 x 354 мм)

глубина 40 мм	№: 6015.2304	41 €
глубина 65 мм	№: 6015.2306	47 €

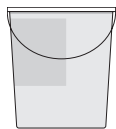
1/1 GN с откидными ручками (325 x 530 мм)

глубина 90 мм	№: 6016.1195	98 €
глубина 140 мм	№: 6016.1115	131 €

Средства по уходу за аппаратами

Средства по уходу подобраны специально в соответствии с потребностями аппаратов RATIONAL. Только использование оригинальных средств по уходу RATIONAL гарантирует идеальное состояние Вашего аппарата и аксессуаров. Оригинальные средства по уходу RATIONAL обеспечивают:

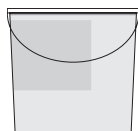
- > Лучшие результаты очистки
- > Идеальный долговечный уход
- > Минимальные затраты на очистку и уход
- > Удаление загрязнений накипи
- > Максимальную безопасность
- > Максимальную эффективность
- > Идеальную гигиену для здоровых блюд



Очищающие таблетки RATIONAL для всех моделей SelfCookingCenter®

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

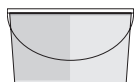
Очищающие таблетки, 100 штук	№: 56.00.210	76 €
------------------------------	--------------	------



Таблетки Care от RATIONAL для аппаратов SelfCookingCenter® с системой CareControl

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

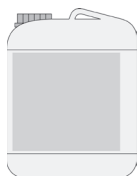
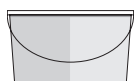
Таблетки Care, 150 штук	№: 56.00.562	89 €
-------------------------	--------------	------



Ополаскивающие таблетки от RATIONAL для аппаратов SelfCookingCenter® без CareControl

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

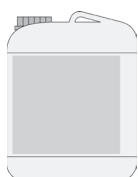
Ополаскивающие таблетки, 50 штук	№: 56.00.211	49 €
----------------------------------	--------------	------



Противопенные таблетки RATIONAL для всех моделей SelfCookingCenter®

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

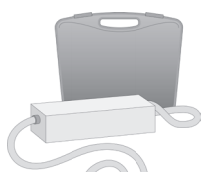
Противопенные таблетки, 120 штук	№: 56.00.598	62 €
----------------------------------	--------------	------



Жидкий очиститель для CombiMaster® и ClimaPlus Combi®

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

Специальный мягкий очиститель – для удаления загрязнений, возникающих при приготовлении пищи при температуре < 200°C, не едкий, 10 литров (для CPC с CleanJet® и для ручной очистки)	№: 9006.0136	55 €
Очиститель для гриля для удаления стойких загрязнений, 10 л (для CPC с CleanJet® и очистки вручную)	№: 9006.0153	55 €
Ополаскивающее средство, 10 литров (только для CPC с CleanJet®)	№: 9006.0137	55 €



Удалитель накипи, насос для удаления накипи

Для эффективного удаления накипи в парогенераторе с помощью специальных веществ.

Удалитель накипи, 10 литров	№: 6006.0110	55 €
Электрический насос для удаления накипи	№: 60.70.409	255 €

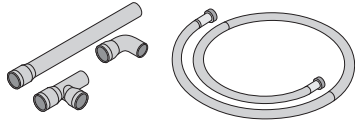
Ручной пистолет-распылитель

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

Ручной пистолет-распылитель для ручной очистки	№: 6004.0100	34 €
--	--------------	------

Установка

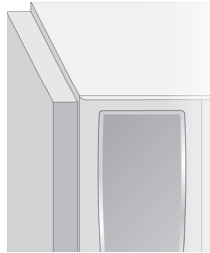
Для установки и ввода в эксплуатацию SelfCookingCenter® или CombiMaster® Plus RATIONAL рекомендует воспользоваться услугами квалифицированных сервис-партнеров \ дилеров. В рамках установки осуществляется подключение ко всем необходимым коммуникациям (вода, электропитание, газ, сточные воды). Ввод в эксплуатацию включает в себя самотестирование и калибровку аппарата. Стоимость монтажа и ввода в эксплуатацию можно узнать у сервис-партнеров\дилеров



Набор для подключения аппаратов, XS тип 6 2/3, тип 61-202

Включает в себя водяной шланг (2 м) и сливные трубы DN 50.

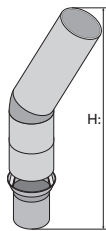
№: 60.70.464	73 €
--------------	------



Теплозащитный экран для левой боковой стенки

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

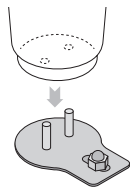
Тип 61	№: 60.70.390	205 €
Тип 101	№: 60.70.391	240 €
Тип 62	№: 60.70.392	275 €
Тип 102	№: 60.70.393	313 €
Тип 201	№: 60.70.394	345 €
Тип 202	№: 60.70.395	415 €



Сборник конденсата

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

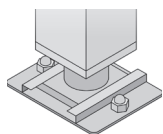
XS тип 6 2/3 (В: 390 мм)	№: 60.74.037	148 €
Тип 61, 101, 62 (В: 460 мм)	№: 60.72.591	148 €
Тип 102 (В: 460 мм)	№: 60.72.592	148 €
Тип 201, 202 (В: 460 мм)	№: 60.72.593	185 €



Крепление для настольных аппаратов, тип 61, 101, 62 и 102

Для фиксации аппаратов RATIONAL на шкафу-подставке.

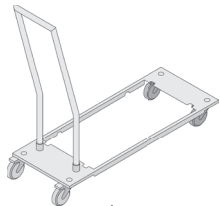
№: 60.70.463	69 €
--------------	------



Крепление к полу для шкафов-подставок и аппаратов RATIONAL, тип 201 и 202

Входит в комплект поставки аппаратов RATIONAL типа 201/202.

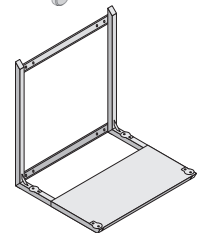
№: 8700.0317	33 €
--------------	------



Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира (Combi-Duo и тип 201 и 202)

Обеспечивает надежную транспортировку заполненных канистр/емкостей для последующей утилизации. (Поддон из нержавеющей стали является составной частью комплекта Combi-Duo "Встроенная система слива жира" и/или опцией для вертикального аппарата со встроенной системой слива жира).

№: 60.73.309	426 €
--------------	-------



Настенный кронштейн

Для экономии места монтажа на стене (без крепёжного материала).

Крепление и крепёжный материал следует подбирать совместно с архитектором / застройщиком и заказчиком.

XS тип 6 2/3	№: 60.30.968	319 €
Тип 61	№: 60.70.963	488 €

Система KitchenManagement

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

Система KitchenManagement поддерживает следующие языки: русский, английский, немецкий, испанский, французский и итальянский.

Система KitchenManagement

Пакет программного обеспечения	№: 60.72.660	556 €
--------------------------------	--------------	-------



USB-накопитель RATIONAL

USB-накопитель RATIONAL для работы с программами приготовления / данными HACCP	№: 42.00.162	14 €
--	--------------	------

Оснащение

Функции	VarioCookingCenter® whiteefficiency®			
	112T	112L	112	211/311
VarioCookingCenter® whiteefficiency®, 7 рабочих режимов: "Мясо", "Рыба", "Овощи и гарниры", "Яичные блюда", "Молоко и десерты", "Супы и соусы", "Finishing®"	•	•	•	•
Ручной режим: обработка со свободно регулируемой температурой жидкости, температурой дна тигеля или температурой масла. Диапазон температур: 30-250°C	•	•	•	•
Режим программирования: для самостоятельного создания программ вручную	•	•	•	•
Два независимо используемых тигеля	•	•	•	–
Подъемное устройство AutoLift (корзины для варки и обжаривания во фритюре)	•	•	•	•
Определение рабочей среды в тигеле: ожог маслом невозможен	•	•	•	•
Метод приготовления "Дельта-Т"	•	•	•	•
AleaCook для идеальной варки, жарения и фритирования отдельных порций	•	•	•	
VarioDose™ – автоматическое устройство заполнения, работающее с точностью до литра	•	•	•	•
Приготовление под давлением (регулировка давления и нагрева в целях оптимальной экономии воды и энергии)	–	–	○	○
Управление				
Цветной TFT-монитор и сенсорный экран с самообъясняющими символами обеспечивает максимальную простоту в обслуживании	•	•	•	•
Центральный регулятор с функцией "Push" для подтверждения ввода данных	•	•	•	•
Индикация в виде открытого текста для любых процессов приготовления	•	•	•	•
Возможность настройки языка сообщений, отображаемых на экране	•	•	•	•
Цифровая индикация температуры	•	•	•	•
Отображение заданных и фактических показателей	•	•	•	•
Цифровой таймер, 0-24 часа, с постоянной настройкой, настройка в формате «ч/мин» или «мин/сек» по выбору	•	•	•	•
Регулируемый звуковой сигнал, Регулировка контрастности дисплея	•	•	•	•
Справка и руководство по эксплуатации доступны прямо на дисплее	•	•	•	•

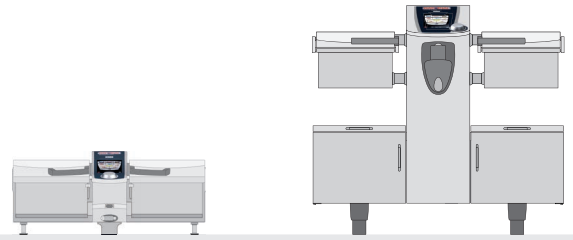
Характеристики оснащения	VarioCookingCenter® whiteefficiency®			
	112T	112L	112	211/311
Запатентованная нагревательная система VarioBoost®	●	●	●	●
Термозонд с 6 точками измерения	●	●	●	●
Создание как минимум 350 индивидуальных процессов приготовления, содержащих до 12 этапов каждый	●	●	●	●
Спуск воды после варки или очистки непосредственно через встроенный слив в тигеле	●	●	●	●
Встроенный ручной душ с возвратным механизмом и плавной регулировкой струи	●	●	●	●
Встроенная розетка, 1N AC 230 В	–	–	●	●
Выбор единицы измерения температуры: °C или °F	●	●	●	●
Запатентованный держатель термозонда	●	●	●	●
Тигель переворачивается с помощью электроцилиндра	●	●	●	●
Крышка со встроенной системой подачи воды	●	●	●	●
Сервисная диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений	●	●	●	●
Плита VitroCeran с рамой / креплением для гастрорёмокостей	–	–	○	○
Шкаф-подставка с дверцей и выдвигающимся столом для гастрорёмокостей (удобно вынимать)	–	–	○	–
Возможность подключения к установке оптимизации энергопотребления	○	○	○	○
Беспотенциальный контакт	○	○	○	○
Ножки из нержавеющей стали	–	–	○	○
Сигнальный выход SOLAS	–	–	○	○
Особое напряжение – по запросу (3 AC 230 В, 3 AC 400 В, 3 AC 440 В)	○	○	○	○
Материал внутренних и наружных компонентов – хромоникелевая сталь DIN 1.4301	●	●	●	●

Гигиена, безопасность труда и эргономика

Рабочие и предупреждающие сообщения, например, о нагреве масла при обжаривании во фритюре	●	●	●	●
Заблокированный режим фритурования	○	○	○	○
Интерфейс Ethernet, например, для подключения к системе управления кухней или для вывода данных HACCP	○	○	○	○
Интерфейс USB для вывода данных HACCP на карту памяти USB и для удобного обновления программного обеспечения	●	●	●	●
Предохранительный ограничитель температуры	●	●	●	●
Доступ к сервисной дверце спереди	●	●	●	●
Бесшовный тигель, соответствующий гигиеническим нормам, с закруглёнными краями	●	●	●	●

Сертификационные знаки

Подтверждение соответствия стандартам: CE	●	●	●	●
Электробезопасность: VDE, SEMKO Intertek	●	●	●	●
Безопасность при обслуживании: GS	●	●	●	●
Обеспечение качества питьевой воды: SVGW	●	●	●	●
Водозащита IPX6	●	●	●	●



VarioCookingCenter®

	112T	12.300 €	112	14.690 €
Стандартное исполнение	V125100.01		V115100.01	
Dynamic	V125100.50		V115100.50	
Вес	99 кг		168 кг	
	–		112+	17.340 €
Стандартная	–		V116100.01	
Dynamic	–		V116100.50	
Вес	–		186 кг	
Напряжение	3 NAC 400 В		3 NAC 400 В	
Стандартная – Потребляемая мощность	17 кВт		17 кВт	
Стандартная – Потребляемая мощность с плитой VitroCeran	–		19 кВт	
Dynamic – Потребляемая мощность	13 кВт		13 кВт	
Dynamic – Потребляемая мощность с плитой VitroCeran	–		15 кВт	
Ёмкость	2 x 12 дм ² , 2 x 14 л		2 x 12 дм ² , 2 x 14 л	
Количество порций в день	от 30		от 30	
Ширина	962 мм		1.200 мм	
Глубина	800 мм		777 мм	
Высота	400 мм		1.100 мм	

Опции

Плита VitroCeran	–	Опция F01	463 €	
Шкаф-подставка с дверцей и столом (слева и справа)	–	Опция F02	1.384 €	
Плита VitroCeran с дверцей и столом (слева и справа)	–	Опция F05	1.847 €	
Возможность подключения к установке оптимизации	Опция F03	151 €	Опция F03	151 €
Интерфейс Ethernet	Опция F06	58 €	Опция F06	58 €
Ножки из нержавеющей стали	–	Опция F27	146 €	
Подключение к горячей воде	–	Опция F37	344 €	
Аксессуары для данного аппарата см. на:	Стр. 43	Стр. 43		

Устройства с опций и / или аксессуаров, показанных.
 Комбинации опций и другие опции – по запросу.
 Характеристики оснащения см. на стр. 40-41.
 Особое напряжение – по запросу.



Тип 112Т, Тип 112

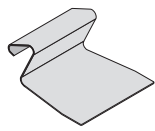


Основное оснащение, аксессуары

Сэкономьте 10 % за счет приобретения основных аксессуаров.

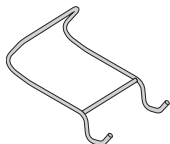
Тип 112/112Т	№: 60.73.305	640 €
--------------	--------------	-------

Состоит из следующих компонентов: 1х Корзина для риса и макаронных изделий, №: 60.70.752 | 2х Кронштейн для автоматического подъемного устройства, №: 24.00.973 | 1х Сито, №: 60.71.327 | 1х Корзина для фритирования, №: 24.00.972 | 1х Шпатель, №: 60.71.643 | 2х Решётка на дно чаши, №: 60.70.787



Шпатель

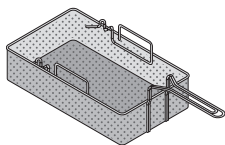
№: 60.71.643	59 €
--------------	------



Кронштейн для автоматического подъемного устройства

Для готовки в корзинах с помощью системы AutoLift.

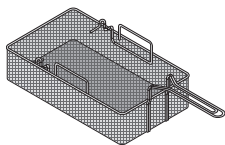
Тип 112Т, 112	№: 24.00.973	60 €
---------------	--------------	------



Корзина для риса и макаронных изделий

Для готовки в корзинах с помощью системы AutoLift.

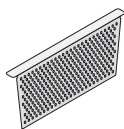
Тип 112Т, 112	№: 60.70.752	176 €
---------------	--------------	-------



Корзина для фритирования

Для фритирования в корзинах с помощью системы AutoLift.

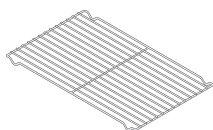
Тип 112Т, 112	№: 24.00.972	175 €
---------------	--------------	-------



Сито

Задерживает рассыпчатые продукты при сливе воды после варки.

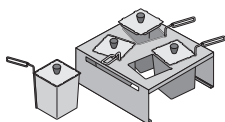
Тип 112Т, 112	№: 60.71.327	65 €
---------------	--------------	------



Решётка на дно чаши

Предотвращает контакт между продуктом и дном чаши, например, при приготовлении в ночное время.

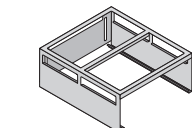
Тип 112Т, 112	№: 60.70.787	58 €
---------------	--------------	------



Насадка для водяной бани

Насадка с 4 ёмкостями с ручками, 4 Крышки и 1 ёмкостью 2/3 GN.

*	№: 60.71.918	580 €
---	--------------	-------

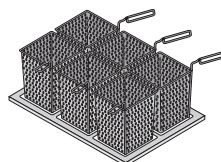


Насадка для водяной бани GN

Только для устройств с опцией VitroCeran

*	№: 60.71.431	167 €
---	--------------	-------

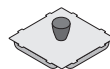
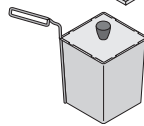
* Только для устройств с опцией VitroCeran



Порционные корзины

Набор из 6 перфорированных порционных корзин и рамы.

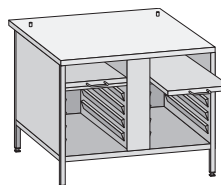
Тип 112Т, 112	№: 60.71.919	448 €
Неперфорированные порционные корзины с крышками, 2 комплект	№: 60.72.066	153 €
Перфорированные порционные корзины (2 шт.)	№: 60.72.067	123 €
Крышки для порционных корзин, 2 комплект	№: 60.99.228	34 €



VarioMobil® 1/1 GN

Обеспечивает лёгкое и безопасное извлечение продукта и транспортировку в гастрёмкостях (гастрёмкости в комплект не входят). С возможностью регулировки по высоте: 4 уровня.

Тип 112Т, 112	№: 60.73.349	795 €
---------------	--------------	-------

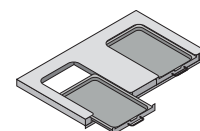


Ш 965 | Г 765 | В 672 мм

Подставка UG12

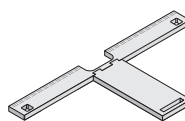
2 выдвигающиеся полки, 8 пар направляющих. Боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки.

Тип 112Т стандартная	№: 60.30.925	1.425 €
Тип 112Т передвижная	№: 60.30.926	1.660 €



Установочная рама с выдвижными полками

Тип 112Т	№: 60.30.935	1.080 €
----------	--------------	---------



Подложка

Для заполнения пространства под аппаратом, установленном на ножках.

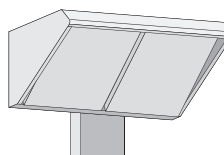
Тип 112Т	№: 12.01.291	74 €
----------	--------------	------



Комплект для закрытия слива

Для аппарата без возможности подключения к канализации.

Тип 112Т	№: 60.73.433	81 €
----------	--------------	------



Подключение к электросети 1 НАС 230В

UltraVent

Благодаря технологии UltraVent происходит конденсация выходящего пара. Дорогостоящие мероприятия по установке вытяжных устройств больше не нужны. Монтаж очень прост, его можно провести после установки аппарата в любое время. Наружное подключение не требуется.

Тип 112	№: 60.70.804	6.385 €
---------	--------------	---------



VarioCookingCenter®

112L 16.000 €

Стандартное исполнение	V135100.01
Dynamic	V135100.50
Вес	132 кг

–

Стандартная	–
Dynamic	–
Вес	–

Напряжение	3 NAC 400 В
Стандартная – Потребляемая мощность	28 кВт
Стандартная – Потребляемая мощность с плитой VitroCeran	–
Dynamic – Потребляемая мощность	21 кВт
Dynamic – Потребляемая мощность с плитой VitroCeran	–
Ёмкость	2 x 19 дм ³ , 2 x 25 л
Количество порций в день	50 - 100
Ширина	1.102 мм
Глубина	905 мм
Высота	428 мм

Опции

Плита VitroCeran	–
Шкаф-подставка с дверцей и столом (слева и справа)	–
Плита VitroCeran с дверцей и столом (слева и справа)	–
Возможность подключения к установке оптимизации	Опция F03 151 €
Интерфейс Ethernet	Опция F06 58 €
Ножки из нержавеющей стали	–
Подключение к горячей воде	–

Аксессуары для данного аппарата см. на:

Стр. 45

Устройства с опций и / или аксессуаров, показанных.
Комбинации опций и другие опции – по запросу.
Характеристики оснащения см. на стр. 40-41.
Особое напряжение – по запросу.



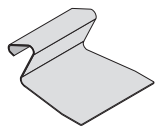


Основное оснащение, аксессуары

Экономьте 10 % за счет приобретения основных аксессуаров.

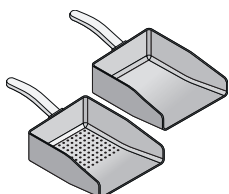
Тип 112L	№: 60.73.863	765 €
----------	--------------	-------

Состоит из следующих компонентов: 2х Кронштейн для автоматического подъемного устройства, №: 60.73.795 | 1х Корзина для риса и макаронных изделий, №: 60.73.680 | 1х Сито, №: 60.73.706 | 1х Корзина для фритирования, №: 60.73.684 | 1х Шпатель, №: 60.71.643 | 2х Решётка на дно чаши, №: 60.73.702



Шпатель

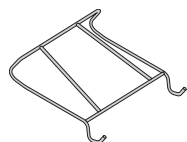
№: 60.71.643	59 €
--------------	------



Лопатка

Лопатки предназначены для безопасного и легкого вынимания или разделения на порции больших блюд.

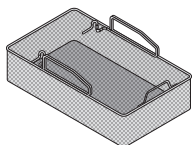
Лопатка	№: 60.73.348	100 €
Лопатка перфорированная	№: 60.73.586	100 €



Кронштейн для автоматического подъемного устройства

Для готовки в корзинах с помощью системы AutoLift.

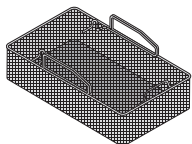
Тип 112L	№: 60.73.795	60 €
----------	--------------	------



Корзина для риса и макаронных изделий

Для готовки в корзинах с помощью системы AutoLift.

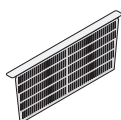
Тип 112L	№: 60.73.680	240 €
----------	--------------	-------



Корзина для фритирования

Для фритирования в корзинах с помощью системы AutoLift.

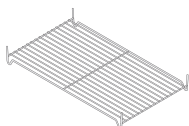
Тип 112L	№: 60.73.684	240 €
----------	--------------	-------



Сито

Задерживает рассыпчатые продукты при сливе воды после варки.

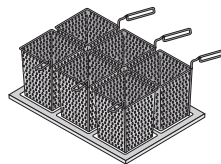
Тип 112L	№: 60.73.706	70 €
----------	--------------	------



Решётка на дно чаши

Предотвращает контакт между продуктом и дном чаши, например, при приготовлении в ночное время.

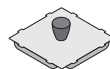
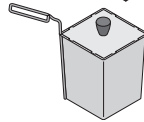
Тип 112L	№: 60.73.702	60 €
----------	--------------	------



Порционные корзины

Набор из 6 перфорированных порционных корзин и рамы.

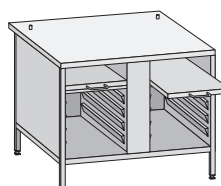
Тип 112Т, 112	№: 60.73.707	448 €
Неперфорированные порционные корзины с крышками, 2 комплект	№: 60.72.066	153 €
Перфорированные порционные корзины (2 шт.)	№: 60.72.067	123 €
Крышки для порционных корзин, 2 комплект	№: 60.99.228	34 €



VarioMobil® 1/1 GN

Обеспечивает лёгкое и безопасное извлечение продукта и транспортировку в гастроёмкостях (гастроёмкости в комплект не входят). С возможностью регулировки по высоте: 4 уровня.

Тип 112Т, 112	№: 60.73.349	795 €
---------------	--------------	-------

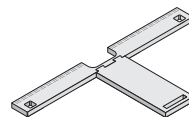


Ш 965 | Г 765 | В 672 мм

Подставка UG12L

2 выдвигающиеся полки, 8 пар направляющих. Боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки.

Тип 112L стандартная	№: 60.30.940	1.780 €
Тип 112L передвижная	№: 60.30.941	2.010 €



Подложка

Для заполнения пространства под аппаратом, установленном на ножках.

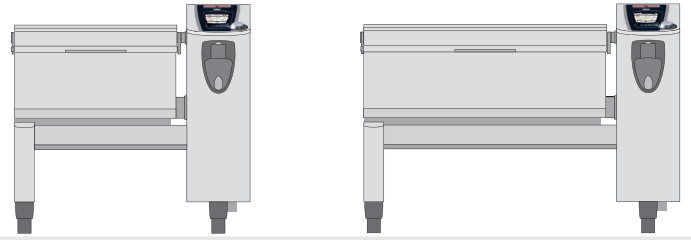
Тип 112Т	№: 12.01.291	74 €
----------	--------------	------



Комплект для закрытия слива

Для аппарата без возможности подключения к канализации.

Тип 112Т	№: 60.73.433	81 €
----------	--------------	------



VarioCookingCenter®

	Тип 211	17.680 €	Тип 311	23.050 €
Стандартное исполнение	V215100.01		V315100.01	
Dynamic	V215100.50		V315100.50	
Вес	195 кг		251 кг	

	Тип 211+	20.800 €	Тип 311+	26.555 €
Стандартная	V216100.01		V316100.01	
Dynamic	V216100.50		V316100.50	
Вес	223 кг		279 кг	

Напряжение	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В
Стандартная – Потребляемая мощность	28 кВт	45 кВт
Стандартная – Потребляемая мощность с плитой VitroCeran	31 кВт	47 кВт
Dynamic – Потребляемая мощность	22 кВт	35 кВт
Dynamic – Потребляемая мощность с плитой VitroCeran	24 кВт	37 кВт
Ёмкость	42 дм ³ , 2 x 100 л	65 дм ³ , 2 x 150 л
Количество порций в день	100 - 300	100 - 500
Ширина	1.164 мм	1.542 мм
Глубина	914 мм	914 мм
Высота	1.100 мм	1.100 мм

Опции

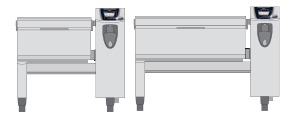
Плита VitroCeran	Опция F01	463 €	Опция F01	463 €
Возможность подключения к установке оптимизации	Опция F03	151 €	Опция F03	151 €
Интерфейс Ethernet	Опция F06	58 €	Опция F06	58 €
Ножки из нержавеющей стали	Опция F27	146 €	Опция F27	146 €
Подключение к горячей воде	Опция F37	344 €	Опция F37	344 €

Аксессуары для данного аппарата см. на:	Стр. 47	Стр. 47
---	---------	---------

Устройства с опций и / или аксессуаров, показанных.
 Комбинации опций и другие опции – по запросу.
 Характеристики оснащения см. на стр. 40-41.
 Особое напряжение – по запросу.



Тип 211, Тип 311



Основное оснащение, аксессуары

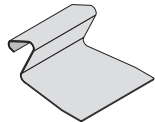
Сэкономьте 10 % за счет приобретения основных аксессуаров.

Тип 211	№: 60.73.306	878 €
---------	--------------	-------

Состоит из следующих компонентов: 1х Кронштейн для автоматического подъемного устройства, №: 24.01.008 | 2х Корзина для риса и макаронных изделий Тип 211/311, №: 60.70.725 | 1х Шпатель, №: 60.71.643 | 2х Решётка на дно чаши, №: 60.71.968 | 1х Сито Тип 211, №: 60.71.761

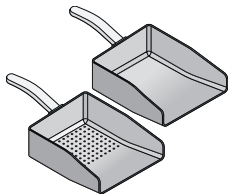
Тип 311	№: 60.73.307	1.174 €
---------	--------------	---------

Состоит из следующих компонентов: 1х Кронштейн для автоматического подъемного устройства, №: 24.00.948 | 3х Корзина для риса и макаронных изделий Тип 211/311, №: 60.70.725 | 1х Шпатель, №: 60.71.643 | 3х Решётка на дно чаши, №: 60.71.968 | 1х Сито Тип 311, №: 60.72.034



Шпатель

№: 60.71.643	59 €
--------------	------

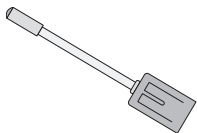


Лопатка

Лопатки предназначены для безопасного и легкого вынимания или разделения на порции больших блюд.

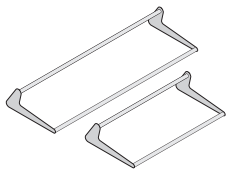
Лопатка №: 60.73.348	100 €
----------------------	-------

Лопатка перфориро-ванная №: 60.73.586	100 €
---------------------------------------	-------



Шпатель для перемешивания

№: 60.72.131	146 €
--------------	-------

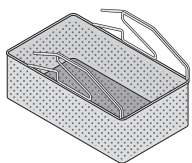


Кронштейн для автоматического подъемного устройства

Для готовки в корзинах с помощью системы AutoLift.

Тип 211 №: 24.01.008	182 €
----------------------	-------

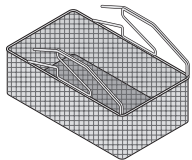
Тип 311 №: 24.00.948	204 €
----------------------	-------



Корзина для риса и макаронных изделий

Для готовки в корзинах с помощью системы AutoLift.

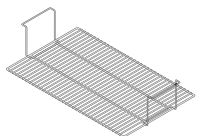
Тип 211, 311 №: 60.70.725	242 €
---------------------------	-------



Корзина для фритирования

Для фритирования в корзинах с помощью системы AutoLift.

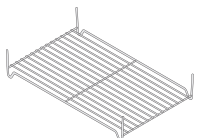
Тип 211, 311 №: 60.70.716	251 €
---------------------------	-------



Проставка для корзины

Используется в качестве дополнительного уровня при варке или обжаривании во фритюре в корзинах с системой AutoLift.

Тип 211, 311 №: 60.70.733	94 €
---------------------------	------

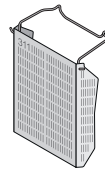


Решётка на дно чаши

Предотвращает контакт между продуктом и дном чаши, например, при приготовлении в ночное время.

Тип 211 по 2 шт. №: 60.71.968	65 €
-------------------------------	------

Тип 311 по 3 шт. №: 60.71.968	65 €
-------------------------------	------

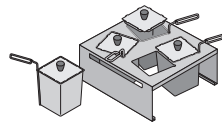


Сито

Задерживает рассыпные продукты при сливе воды после варки. Сито для моделей линейки VarioCookingCenter®, для предыдущей линейки предоставляется по запросу.

Тип 211 №: 60.71.761	120 €
----------------------	-------

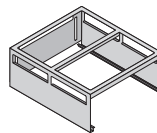
Тип 311 №: 60.72.034	120 €
----------------------	-------



Насадка для водяной бани

Насадка с 4 ёмкостями с ручками, 4 Крышки и 1 ёмкостью 2/3 GN.

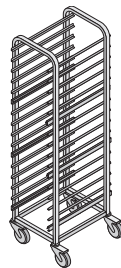
Nur für Geräte mit Option VitroCeran №: 60.71.918	580 €
---	-------



Насадка для водяной бани GN

Только для устройств с опцией VitroCeran

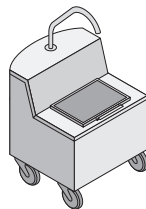
Только для устройств с опцией VitroCeran №: 60.71.431	167 €
---	-------



Тележка для корзин

Для хранения, транспортировки корзин для фритирования и варки, для удаления жидкости из них

Тип 211, 311 №: 60.73.612	990 €
---------------------------	-------



Тележка для масла

Для заполнения чаши, а также для хранения и фильтрации масла. С системой предварительного нагрева для растапливания брикетированного жира

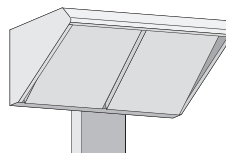
Тип 211, 311 №: 60.71.307	4.675 €
---------------------------	---------



VarioMobil® 2/1 GN

Обеспечивает лёгкое и безопасное извлечение продукта и транспортировку в гастроёмкостях (гастроёмкости в комплект не входят).

Тип 211, 311 №: 60.70.107	1.935 €
---------------------------	---------



UltraVent

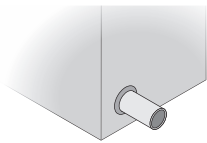
Благодаря технологии UltraVent происходит конденсация выходящего пара. Дорогостоящие мероприятия по установке вытяжных устройств больше не нужны. Монтаж очень прост, его можно провести после установки аппарата в любое время. Наружное подключение не требуется.

Тип 211 №: 60.70.806	6.361 €
----------------------	---------

Тип 311 №: 60.70.929	9.805 €
----------------------	---------

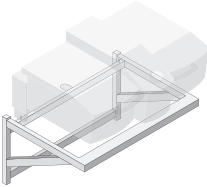
Подключение к электросети 1 NAC 230B

Установка и подключение аппаратов



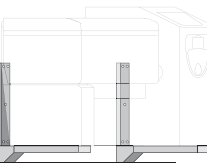
Комплект для подключения слива к задней стенке аппарата

Тип 112	№: 60.71.915	193 €
---------	--------------	-------



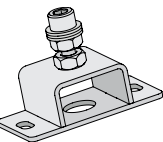
Комплект для крепления на стену, тип 112Т

Тип 112Т	№: 60.73.930	580 €
----------	--------------	-------



Комплект для крепления к стене

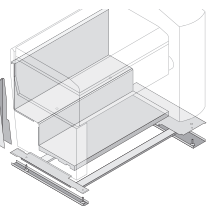
Тип 211, 311	№: 12.00.751	1.555 €
--------------	--------------	---------



Цокольный комплект

Рекомендуется для использования в сочетании с комплектом для дренажного назад 60.71.915

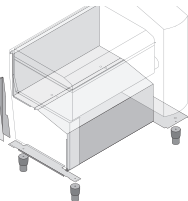
Тип 112	№: 12.00.706	177 €
---------	--------------	-------



Цокольный комплект

Тип 211	№: 60.30.919	1.415 €
---------	--------------	---------

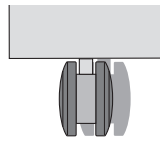
Тип 311	№: 60.30.920	1.640 €
---------	--------------	---------



Комплект навесных элементов

Тип 211	№: 60.30.916	640 €
---------	--------------	-------

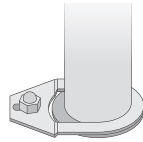
Тип 311	№: 60.30.917	835 €
---------	--------------	-------



Комплект роликов

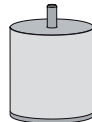
Комплект для установки на роликах, 2 ролика фиксируются.

Тип 112, 211, 311	№: 60.71.267	Rollen Kit
-------------------	--------------	------------



Комплект для крепления к полу

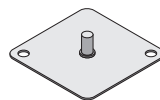
Тип 112, 211, 311	№: 60.72.905	110 €
-------------------	--------------	-------



Комплект для возвышения

Возвышение 100 мм для ножек или роликов

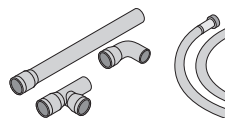
Тип 112, 211, 311	№: 60.72.341	936 €
-------------------	--------------	-------



Крепежный комплект с ножками

Для фиксирования аппарата на имеющейся рабочей поверхности (2 шт.)

Тип 112Т/112L	№: 60.73.501	55 €
---------------	--------------	------



Набор для подключения аппаратов

Включает в себя водяной шланг и сливные трубы DN 50.

Тип 112Т, 112L подключение к холодной воде и сливу	№: 87.00.609	115 €
---	--------------	-------

Тип 112, 211, 311 подключение к холодной воде и сливу	№: 87.00.174	115 €
--	--------------	-------

Тип 112, 211, 311 подключение к холодной и горячей воде и сливу	№: 87.00.545	148 €
--	--------------	-------

Система KitchenManagement

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

Система KitchenManagement поддерживает следующие языки: английский, немецкий, испанский, французский и итальянский.

Система KitchenManagement

Пакет программного обеспечения	№: 60.72.660	556 €
--------------------------------	--------------	-------

Память данных RATIONAL USB

Карта памяти USB RATIONAL для работы с программами приготовления/данными HACCP	№: 42.00.162	14 €
--	--------------	------





РАЦИОНАЛЬ в России
Проспект Андропова 18, стр. 6
115432, г. Москва
Тел. +7 495 640 63 38
info@rational-online.com
rational-online.ru