

## **RATIONAL-Zubehör.**

Entdecken Sie  
neue Möglichkeiten.





## RATIONAL-Zubehör. Hart im Nehmen.

Holen Sie das Beste aus Ihrem Gargerät heraus: mit dem Original RATIONAL-Zubehör. Ob Steaks wie vom Grill, saftige Quiches oder lockere Backwaren sowie knusprige Schnitzel – genießen Sie Vielfalt pur, lasten Sie Ihr Gargerät optimal aus und machen Sie Schluss mit zeitaufwendigen Arbeiten wie Wenden oder dem Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen.

Original RATIONAL-Zubehör zeichnet sich insbesondere durch eine optimale Wärmeübertragung sowie extreme Robustheit und Langlebigkeit aus. Die TriLax® Beschichtung besitzt herausragende Antihafteigenschaften, wirkt bräunungsunterstützend und ist bestens für den Einsatz bei Temperaturen bis 300 °C geeignet.

Darüber hinaus bieten wir von speziellen Installationslösungen bis hin zu Reinigungs- und Pflegeprodukten ein umfangreiches Zubehörsortiment, das auf Ihre spezifischen Anforderungen genau abgestimmt ist.



Grill- und Bratplatte



Kreuz- und Streifen-Grillrost



Brat- und Backblech



Multibaker

### RATIONAL-Zubehör. Ihre vielseitigen Begleiter:

- > Gastronorm-Zubehör für Profis – ideal zum Grillen, Backen, Braten, Frittieren, Dämpfen, Finishing®
- > Immer die optimale Installationslösung
- > RATIONAL-Reinigungs- und -Pflegeprodukte

## Grill- und Bratplatte.

Saftig und kross mit typischem Grill- und Bratgeschmack.



### Ihre Vorteile im Überblick:

- > Traditionelles Grillmuster
- > Typischer Grillgeschmack
- > Beidseitig nutzbar
- > Optimale Antihafteigenschaften
- > Leichte Reinigung

Begeistern Sie Ihre Gäste mit saftigem Grillfleisch, -fisch oder -gemüse. Ganz einfach erzielen Sie mit der Grill-Seite das traditionelle Grillmuster mit dem typischen, leckeren Grillgeschmack.

Die Brat-Seite besitzt einen umlaufenden Rand, so dass selbst fettreiche Kurzbratstücke sicher und vor allem kross gebraten werden. Damit ist die Grill- und Bratplatte die ideale Ergänzung für Ihr À-la-carte.

TriLax

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 60.71.617

## Grill- und Pizzaplatte.

Knusper-saftige Pizza wie beim Italiener.



Auf der Back-Seite bereiten Sie neben frischer oder Convenience Pizza auch Flammkuchen und traditionelle Fladenbrote zu. Durch Temperaturen von bis zu 300 °C und die herausragende Wärmeleitfähigkeit erzielen Sie jederzeit eine optimale Bräunung und Knusprigkeit.

Die feine Rippenstruktur auf der Grill-Seite eignet sich besonders gut zum Grillen von Gemüse, Fisch und anderen Grill-Produkten.

### Ihre Vorteile im Überblick:

- > Feines Grillmuster
- > Typischer Grillgeschmack
- > Beidseitig nutzbar
- > Knusprige und schön gebräunte Backprodukte
- > Optimale Antihafteigenschaften
- > Leichte Reinigung

TriLax

2/3 GN (325 x 354 mm)

N°: 60.73.798

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 60.70.943

Bäckernorm (400 x 600 mm)

N°: 60.71.237

## Kreuz- und Streifen-Grillrost.

Bis zu 160 Rumpsteaks  
in nur 15 Minuten.



Streifen-Seite



Kreuz-Seite



### Ihre Vorteile im Überblick:

- > Zwei verschiedene Grillmuster mit nur einem Rost
- > Kein Vorheizen notwendig
- > Auch für große Mengen
- > Optimale Antihafteigenschaften
- > Leichte Reinigung

TriLax

Sie haben die Wahl: Dank seiner innovativen Konstruktion stehen Ihnen beim neuen Kreuz- und Streifen-Grillrost gleich zwei unterschiedliche Grillmuster mit nur einem Rost zur Verfügung.

Je nachdem, welche Seite Sie nutzen, bringt der Kreuz- und Streifen-Grillrost entweder die klassischen Grillstreifen oder das beliebte, original amerikanische Steakhouse-Muster auf Ihre Produkte. Der Grillrost ist extrem robust und langlebig. Die TriLax® Beschichtung wirkt bräunungsunterstützend und ist bestens für den Einsatz bei Temperaturen bis 300 °C geeignet. Die Grillprodukte können einfach auf den kalten Rost aufgelegt und auf einmal beschickt werden. Ein Vorheizen ist aufgrund der herausragenden Wärmeleitfähigkeit der Speziallegierung nicht notwendig.

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| 1/2 GN (325 x 265 mm) | N°: 60.73.802 |
| 2/3 GN (325 x 354 mm) | N°: 60.73.801 |
| 1/1 GN (325 x 530 mm) | N°: 60.73.314 |

## CombiFry®.

200 Portionen Pommes  
in 15 Minuten.



Große Mengen Pommes frites  
in nur 15 Minuten – CombiFry®  
macht es möglich:



Patent

- > 15 Portionen (3 kg) in einem SelfCookingCenter® XS Typ 6 2/3 mit iLevelControl
- > 30 Portionen (6 kg) in einem SelfCookingCenter® 61 mit iLevelControl
- > 60 Portionen (12 kg) in einem SelfCookingCenter® 62 mit iLevelControl
- > 50 Portionen (10 kg) in einem SelfCookingCenter® 101 mit iLevelControl
- > 100 Portionen (20 kg) in einem SelfCookingCenter® 102 mit iLevelControl
- > 100 Portionen (20 kg) in einem SelfCookingCenter® 201 mit iLevelControl
- > 200 Portionen (40 kg) in einem SelfCookingCenter® 202 mit iLevelControl

Mit dem patentierten CombiFry® ist es erstmals möglich, große Mengen vorfrittierter Produkte wie Fischnuggets, Pommes frites und Wedges ohne zusätzliches Fett zuzubereiten. Gesund und lecker.

Diese Marken empfehlen den RATIONAL CombiFry®



|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| 1/2 GN (325 x 265 mm) | N°: 6019.1250 |
| 2/3 GN (325 x 354 mm) | N°: 60.73.619 |
| 1/1 GN (325 x 530 mm) | N°: 6019.1150 |

### Ihre Vorteile im Überblick:

- > 95 % weniger Fett
- > 40 % weniger Kalorien
- > Große Mengen
- > Optimale Bräunung und Knusprigkeit

## Brat- und Backpfanne.

Klassische Pfannengerichte kinderleicht zubereitet.



Set (Ø 16 cm)



Set (Ø 25 cm)



Patent angemeldet

Mit der Brat- und Backpfanne bereiten Sie nahezu alle klassischen Pfannengerichte wie Schweizer Rösti, Tortilla, Quiches, Pfannkuchen oder auch kleine Kuchen, wie z. B. Tartes-Tatin, zu. Durch die herausragende Wärmeleitfähigkeit und den Wellenboden erzielen Sie in wenigen Minuten eine gleichmäßige Bräunung über den gesamten Boden. Speziell geformte Trägerbleche, die in beiden Größen erhältlich sind, sorgen für eine einfache, sichere und rutschfreie Handhabung.

### Ihre Vorteile im Überblick:

- > Immer die richtige Größe Ø 16 cm oder Ø 25 cm
- > Gleichmäßige Bräunung durch Wellenboden
- > Einfache Handhabung durch seitliche Griffe
- > Spezielle Auflage für einfaches Stapeln
- > Trägerblech für sichere und rutschfreie Handhabung
- > Optimale Antihafteigenschaften
- > Leichte Reinigung

### Brat- und Backpfanne klein (Ø 16 cm)

|                                     |     |           |
|-------------------------------------|-----|-----------|
| Brat- und Backpfanne klein          | N°: | 60.73.271 |
| Trägerblech 1/1 GN, klein           | N°: | 60.73.212 |
| Set (4 Stück inklusive Trägerblech) | N°: | 60.73.286 |

### Brat- und Backpfanne groß (Ø 25 cm)

|                                     |     |           |
|-------------------------------------|-----|-----------|
| Brat- und Backpfanne groß           | N°: | 60.73.272 |
| Trägerblech 1/1 GN, groß            | N°: | 60.73.216 |
| Set (2 Stück inklusive Trägerblech) | N°: | 60.73.287 |

TriLax

## Multibaker.

Bis zu 160 Spiegeleier in 2 Minuten.



### Ihre Vorteile im Überblick:

- > Gleichmäßige Bräunung
- > Ideal für große Mengen
- > Optimale Antihafteigenschaften
- > Leichte Reinigung

TriLax

Der Multibaker eignet sich für die Zubereitung von Spiegeleiern, Omeletts, Rösti oder auch Tortillas insbesondere in großen Mengen.

Die spezielle Antihafbeschichtung sorgt dafür, dass die Speisen nicht anhaften.

|                       |          |     |           |
|-----------------------|----------|-----|-----------|
| 1/3 GN (325 x 176 mm) | 2 Mulden | N°: | 60.73.764 |
| 2/3 GN (325 x 354 mm) | 5 Mulden | N°: | 60.73.646 |
| 1/1 GN (325 x 530 mm) | 8 Mulden | N°: | 60.71.157 |

# Brat- und Backbleche.

## Die Multitalente.



Brat- und Backblech



Backblech gelocht



- Ihre Vorteile im Überblick:**
- > Optimale Gleichmäßigkeit
  - > Große Mengen
  - > Hohe Robustheit
  - > Optimale Antihafteigenschaften
  - > Einfache Reinigung



### Brat- und Backblech

Egal ob Schnitzel, Medaillons, Geflügelteile, Brötchen, Croissants, Plundergebäck, Bratkartoffeln und vieles andere mehr, mit den Brat- und Backblechen bereiten Sie eine unglaubliche Vielfalt unterschiedlichster Speisen zu. Alles wird gleichmäßig gebräunt, bleibt saftig und erhält eine schöne Kruste.

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| 2/3 GN (325 x 354 mm)     | N°: 60.73.671 |
| 1/1 GN (325 x 530 mm)     | N°: 6013.1103 |
| 2/1 GN (650 x 530 mm)     | N°: 6013.2103 |
| Bäckernorm (400 x 600 mm) | N°: 6013.1003 |

### Backblech gelocht

Zum Backen aller Arten von vorgebackenen Produkten.

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| 1/1 GN (325 x 530 mm)     | N°: 6015.1103 |
| 2/1 GN (650 x 530 mm)     | N°: 6015.2103 |
| Bäckernorm (400 x 600 mm) | N°: 6015.1000 |

# Granitemaillierte Behälter.

## Ideal zum Braten, Schmoren, Kurzbraten und Backen.



Behälter 40 mm



Behälter 60 mm

Granitemaillierte Behälter von RATIONAL sind nahezu unverwüchlich. Die Ecken der Behälter sind voll ausgeformt, so dass es bei Kuchen oder Aufläufen keine Portionsverluste gibt.

Dank der sehr guten Wärmeleiteigenschaften werden die Speisen gleichmäßig gebräunt, egal ob knusprige Schnitzel, saftige Braten oder lockere Blechkuchen.

- Ihre Vorteile im Überblick:**
- > Optimale Gleichmäßigkeit
  - > Universeller Einsatz
  - > Gleichmäßige Bräunung
  - > Keine Portionsverluste
  - > Hohe Robustheit

|            | 1/2 GN<br>(325 x 265 mm) | 2/3 GN<br>(325 x 354 mm) | 1/1 GN<br>(325 x 530 mm) | 2/1 GN<br>(650 x 530 mm) | Bäckernorm<br>(400 x 600 mm) |
|------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------------|
| 20 mm tief | N°: 6014.1202            | N°: 6014.2302            | N°: 6014.1102            | N°: 6014.2102            | N°: 6014.1002                |
| 40 mm tief | N°: 6014.1204            | N°: 6014.2304            | N°: 6014.1104            | N°: 6014.2104            | N°: 6014.1004                |
| 60 mm tief | N°: 6014.1206            | N°: 6014.2306            | N°: 6014.1106            | N°: 6014.2106            | N°: 6014.1006                |

## Muffin- und Timbalform.

So einfach kann Backen sein.



Die Muffin- und Timbalform ist aus hochflexiblem Material und besitzt optimale Antihafteigenschaften. Mit 100 ml Füllvolumen eignet sie sich insbesondere für die Herstellung von Gemüseflans, Fischtimbale, Brotpudding, pochierten Eiern und verschiedensten Desserts.

### Ihre Vorteile im Überblick:

- > Hochflexibel
- > Beste Antihafteigenschaften
- > Ideal für sensible Speisen
- > Höchste Robustheit
- > Einfache Reinigung



|                           |           |               |
|---------------------------|-----------|---------------|
| für 1/1 GN (300 x 400 mm) | 12 Mulden | N°: 6017.1002 |
| für 2/1 GN (400 x 600 mm) | 24 Mulden | N°: 6017.1001 |

## CombiGrill-Rost.

Einfach Grillen.



- ### Ihre Vorteile im Überblick:
- > Traditionelles Grillmuster
  - > Kein Vorheizen notwendig
  - > Auch für große Mengen
  - > Optimale Antihafteigenschaften
  - > Leichte Reinigung

TriLax

Durch seine spezielle Konstruktion ist der CombiGrill-Rost besonders gut geeignet für die Zubereitung großer Mengen Grill-Produkte. Die Grill-Produkte werden einfach auf den kalten CombiGrill-Rost aufgelegt und auf einmal beschickt. Ein Vorheizen des CombiGrill-Rosts ist aufgrund der herausragenden Wärmeleitfähigkeit der Speziallegierung nicht notwendig.

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6035.1017

## Beschickungsrost.

Ein Handgriff für das perfekte Grillmuster.



CombiGrill-Rost mit Beschickungsrost

Der Beschickungsrost ist die ideale Ergänzung zum CombiGrill-Rost. Für das Grillen von großen Mengen insbesondere auch dünner Grillprodukte, wie z. B. Minutensteaks oder Grillgemüse, ist der Beschickungsrost eine echte Arbeitserleichterung. Das gesamte Gargut kann bereits außerhalb des Geräts auf den Beschickungsrost gelegt werden. Mit Hilfe des Beschickungsrosts wird das Gargut anschließend mit nur einem Handgriff auf dem heißen CombiGrill-Rost im Gerät platziert und später auch ebenso leicht wieder entnommen.

für 1/1 GN (325 x 618 mm)

N°: 60.73.848

# Grill- und Tandoori-Spieße.

Vielfalt vom Spieß.



Grill- und Tandoori-Spieß Set

### Ihre Vorteile im Überblick:

- > Unterschiedliche Querschnitte für universellen Einsatz
- > Gleichmäßige Rundum-Bräunung
- > Einfache Handhabung



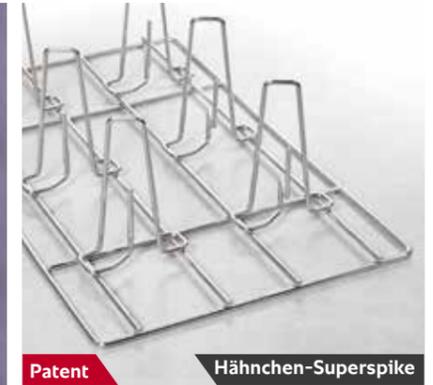
Der Grill- und Tandoori-Spieß bietet Ihnen erstaunlich viele Einsatzmöglichkeiten. Mit rundem, quadratischem oder rechteckigem Querschnitt haben wir für Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse immer den richtigen Spieß.

|  |               |
|--|---------------|
| Set 1/1 GN*                              | N°: 60.72.414 |
| Set 2/1 GN*                              | N°: 60.72.415 |
| 3 x Spieß ○ 5 mm, 530 mm lang            | N°: 60.72.416 |
| 3 x Spieß ○ 8 mm, 530 mm lang            | N°: 60.72.417 |
| 3 x Spieß □ 5 mm, 530 mm lang            | N°: 60.72.418 |
| 3 x Spieß □ 8 mm, 530 mm lang            | N°: 60.72.419 |
| 3 x Fisch-Spieß □ 4 x 10 mm, 530 mm lang | N°: 60.72.420 |
| Grill- und Tandoori-Spießrahmen 1/1 GN   | N°: 60.72.224 |
| Grill- und Tandoori-Spießrahmen 2/1 GN   | N°: 60.72.421 |

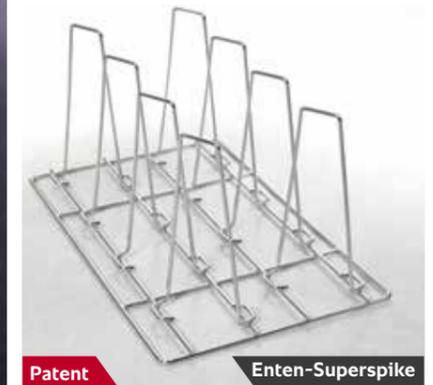
\* Set bestehend aus: 1 x Spießrahmen mit 5 verschiedenen Spießen.

# Hähnchen- und Enten-Superspike.

Bis zu 96 Hähnchen in nur 40 Minuten.



Patent Hähnchen-Superspike



Patent Enten-Superspike

Durch die stehende Anordnung des Geflügels und den damit verbundenen Kamineffekt wird die Garzeit deutlich verkürzt. Dieser sorgt für ein besonders saftiges Brustfleisch und eine gleichmäßig gebräunte Haut.

Die einfache Handhabung sichert eine schnelle Bestückung des Zubehörs.

### Ihre Vorteile im Überblick:

- > Einfache Handhabung
- > Saftiges Brustfleisch
- > Höchste Knusprigkeit
- > Kurze Garzeiten
- > Große Mengen

### Hähnchen-Superspike

### Gerätegröße und Beladungsmenge

| Artikelnr. | GN Maß | Kapazität    | Produktgewicht | Gerätegröße und Beladungsmenge |        |         |        |         |         |         |  |
|------------|--------|--------------|----------------|--------------------------------|--------|---------|--------|---------|---------|---------|--|
|            |        |              |                | XS Typ 6 2/3                   | Typ 61 | Typ 101 | Typ 62 | Typ 102 | Typ 201 | Typ 202 |  |
| 6035.1015  | 1/2 GN | 4 Hähnchen   | 1.300 g        | 4                              | 16     | 24      |        |         |         | 48      |  |
| 6035.1016  | 1/1 GN | 6 Hähnchen   | 1.800 g        |                                | 12     | 18      | 24     | 36      | 36      | 72      |  |
| 6035.1006  | 1/1 GN | 8 Hähnchen   | 1.300 g        |                                | 16     | 24      | 32     | 48      | 48      | 96      |  |
| 6035.1010  | 1/1 GN | 10 Hähnchen  | 950 g          |                                | 20     | 30      | 40     | 60      | 60      | 120     |  |
| 6035.1011  |        | 12 Hähnchen* | 950 g          |                                | 24     | 36      |        |         |         |         |  |

\* nur in Verbindung mit Grillsystem-Einhängegestell oder Grillsystem-Hordengestellwagen.

### Enten-Superspike

|           |        |         |         |  |   |    |    |    |    |    |  |
|-----------|--------|---------|---------|--|---|----|----|----|----|----|--|
| 6035.1009 | 1/1 GN | 8 Enten | 2.200 g |  | 8 | 16 | 16 | 32 | 32 | 64 |  |
|-----------|--------|---------|---------|--|---|----|----|----|----|----|--|

## Potato Baker.

Bis zu 560 Ofenkartoffeln –  
50 % schneller.



### Ihre Vorteile im Überblick:

- > Bis zu 50 % schneller
- > Große Mengen in Spitzenqualität
- > Kinderleichte Handhabung
- > Mühelose Reinigung



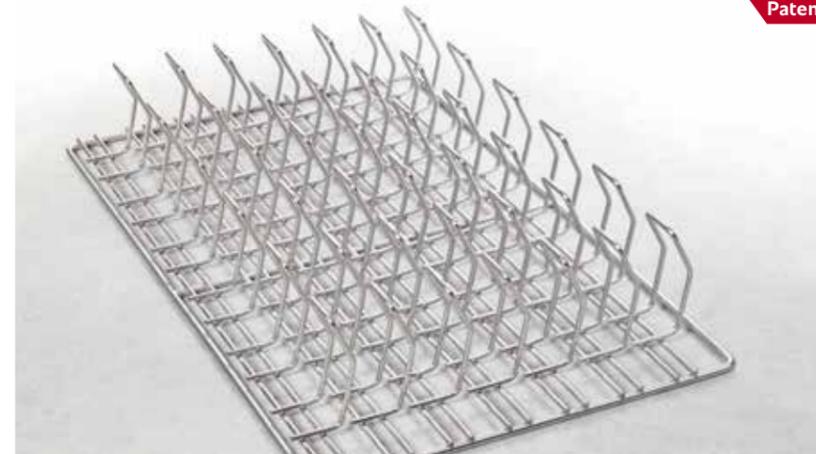
Mit dem einzigartigen Potato Baker von RATIONAL bereiten Sie Ofenkartoffeln oder Maiskolben ohne Alufolie und bis zu 50 % schneller zu.

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6035.1019

## Spare Rib-Rost.

Bis zu 70 kg über Nacht zart vorgaren  
und bedarfsgerecht fertig grillen.



**Patent** Durch die vertikale Anordnung der Spare Ribs auf dem Rost lasten Sie Ihr Gargerät mit bis zu 3,5 kg pro Spare Rib-Rost optimal aus. Sie garen große Mengen in Spitzenqualität.

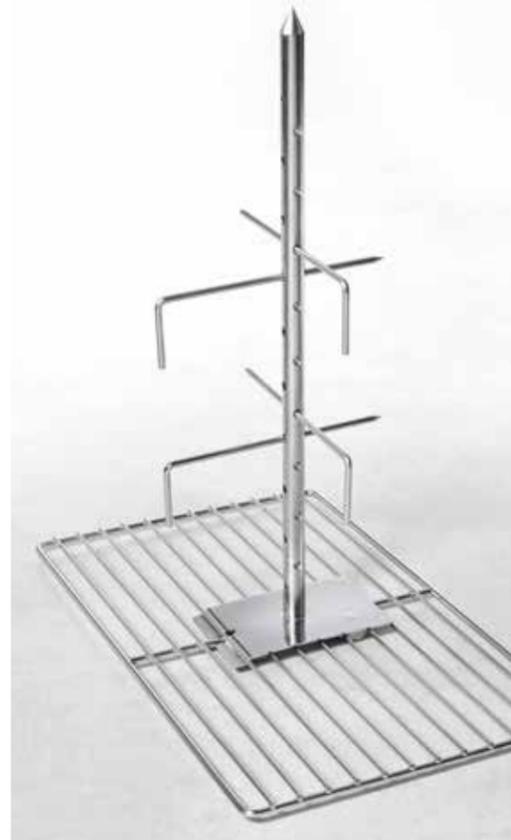
Nach dem Vorkochen werden die Spare Ribs bedarfsgerecht überkrustet.

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6035.1018

## Lamm- und Spanferkelspieß.

Aufstecken, einhängen,  
fertig.



Für eine problemlose Zubereitung ganzer Lämmer oder Spanferkel.

|   |               |
|---|---------------|
| Typ 101/102/201/202 bis 12 kg (1/1 GN)  | N°: 60.70.819 |
| Typ 201 bis 30 kg (1 Spieß mit Träger)  | N°: 6035.1003 |
| Typ 202 bis 30 kg (1 Spieß mit Träger)* | N°: 6035.1002 |
| Optionaler Spieß                        | N°: 8710.1065 |

\* Spieß für zweites Lamm oder Spanferkel optional.

# VarioSmoker.

Geräuchertes neu entdecken.



Verleihen Sie Fleisch, Fisch und Gemüse würzige Räucheraromen und unverkennbare Farben. Direkt in Ihrem RATIONAL-Gerät.

Ihre Produkte erhalten eine natürliche Räuchernote, die Sie je nach Geschmack selbst bestimmen – ganz ohne Räucherofen. Möglich macht dies der neue VarioSmoker, den Sie als Zubehör in Ihrem Gerät nutzen können. Schnell, einfach und kostengünstig.

RATIONAL VarioSmoker

N°: 60.73.008

# RATIONAL-GN-Zubehör.

Höchste Qualität,  
mehr als nur Standard.

Die Materialdicke der RATIONAL-Behälter liegt bis zu 33 % über Standard. Diese Besonderheit garantiert maximale Stabilität auch bei großen Füllmengen, Langlebigkeit sowie angenehme Handhabung, ohne scharfe Kanten.

Durch maximale Lochung wird Ihr Gargut gleichmäßig und effizient gedämpft. Nutzen Sie dieses vielseitige, robuste und langlebige Zubehör für das Dämpfen von Gemüse oder für Ihr Buffet.



## Behälter gelocht, Edelstahl rostfrei

|             | 1/2 GN<br>(325 x 265 mm) | 2/3 GN<br>(325 x 354 mm) | 1/1 GN<br>(325 x 530 mm) | 1/1 GN<br>(325 x 530 mm)<br>(mit Klappgriffen) | 2/1 GN<br>(650 x 530 mm) |
|-------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|--------------------------|
| 40 mm tief  |                          | N°: 6015.2304            |                          |  |                          |
| 55 mm tief  | N°: 6015.1265            |                          | N°: 6015.1165            |  |                          |
| 60 mm tief  |                          | N°: 6015.2306            |                          |  |                          |
| 65 mm tief  |                          |                          |                          |  | N°: 6015.2165            |
| 90 mm tief  | N°: 6015.1295            |                          | N°: 6015.1195            | N°: 6016.1195                                  |                          |
| 100 mm tief |                          |                          |                          |  | N°: 6015.2195            |
| 140 mm tief | N°: 6015.1215            |                          | N°: 6015.1115            | N°: 6016.1115                                  |                          |

## Behälter, Edelstahl rostfrei

|             | 1/3 GN<br>(325 x 176 mm) | 1/2 GN<br>(325 x 265 mm) | 2/3 GN<br>(325 x 354 mm) | 1/1 GN<br>(325 x 530 mm) | 2/1 GN<br>(650 x 530 mm) |
|-------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 20 mm tief  | N°: 6013.1302            | N°: 6013.1202            | N°: 6013.2302            | N°: 6013.1102            | N°: 6013.2102            |
| 40 mm tief  | N°: 6013.1304            | N°: 6013.1204            | N°: 6013.2304            | N°: 6013.1104            | N°: 6013.2104            |
| 65 mm tief  | N°: 6013.1306            | N°: 6013.1206            | N°: 6013.2306            | N°: 6013.1106            | N°: 6013.2106            |
| 100 mm tief |                          | N°: 6013.1210            | N°: 6013.2310            | N°: 6013.1110            | N°: 6013.2110            |

## Rost, Edelstahl rostfrei

Bestens geeignet für Großbraten.



|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| 2/3 GN (325 x 354 mm)     | N°: 6010.2301 |
| 1/1 GN (325 x 530 mm)     | N°: 6010.1101 |
| 2/1 GN (650 x 530 mm)     | N°: 6010.2101 |
| Bäckernorm (400 x 600 mm) | N°: 6010.0103 |

# Finishing®-Systeme für Bankette.

So werden Veranstaltungen zum Vergnügen.

Egal ob 20, 100 oder mehrere 1000 Essen, mit Finishing® werden die Speisen ohne Stress und Hektik auf den Punkt zubereitet. Entsprechend der Gästezahl werden die Teller kalt angerichtet und anschließend in Tellerhordengestellwagen gekühlt aufbewahrt. Erst kurz bevor Sie die Speisen benötigen, werden die Teller mit Finishing® gleichzeitig für den Service bereitgestellt, ohne Stress und zusätzlichen Personalaufwand.



## Bankettsysteme für Tischgeräte

(bestehend aus: Tellerhordengestellwagen, Thermocover u. Transportwagen)

Das Finishing®-System beinhaltet alle wichtigen Zubehörteile, um sofort mit Finishing® starten zu können.

|         |           |               |
|---------|-----------|---------------|
| Typ 61  | 20 Teller | N°: 60.70.400 |
| Typ 101 | 32 Teller | N°: 60.70.401 |
|         | 26 Teller | N°: 60.70.801 |
| Typ 62  | 34 Teller | N°: 60.70.402 |
| Typ 102 | 52 Teller | N°: 60.70.403 |
|         | 42 Teller | N°: 60.74.064 |

Einfahrschiene vorsehen!

## Bankettsysteme für Standgeräte

(bestehend aus: Tellerhordengestellwagen und Thermocover)

|         |            |               |
|---------|------------|---------------|
| Typ 201 | 60 Teller  | N°: 60.70.404 |
|         | 50 Teller  | N°: 60.70.802 |
| Typ 202 | 120 Teller | N°: 60.74.065 |
|         | 100 Teller | N°: 60.70.405 |
|         | 84 Teller  | N°: 60.74.066 |

## Thermocover

Spezielle Isoliermaterialien stellen sicher, dass die Speisen nach dem Finishing® bis zu 20 Minuten „heiß geparkt“ werden können. Durch den einfachen Magnetverschluss lässt sich das Thermocover schnell öffnen und verschließen. Außerdem ist es leicht zu reinigen und platzsparend zu verstauen.

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Typ 61                 | N°: 6004.1007 |
| Typ 101                | N°: 6004.1009 |
| Typ 62                 | N°: 6004.1016 |
| Typ 102                | N°: 6004.1014 |
| Typ 201                | N°: 6004.1011 |
| Typ 202                | N°: 6004.1012 |
| Combi-Duo 61/101 unten | N°: 60.70.856 |
| Combi-Duo 62/102 unten | N°: 60.70.884 |



Tellerhordengestellwagen

## Tellerhordengestellwagen (Teller bis Ø 31 cm)

|         | Anzahl Teller | max. Tellerhöhe | max. Speisenhöhe | N°:       |
|---------|---------------|-----------------|------------------|-----------|
| Typ 61  | 20 Teller     | 25 mm           | 53 mm            | 60.61.047 |
|         | 15 Teller     | 32 mm           | 70 mm            | 60.61.128 |
| Typ 101 | 32 Teller     | 25 mm           | 53 mm            | 60.11.030 |
|         | 26 Teller     | 32 mm           | 70 mm            | 60.11.149 |
| Typ 62  | 34 Teller     | 32 mm           | 61 mm            | 60.62.017 |
|         | 24 Teller     | 40 mm           | 80 mm            | 60.62.061 |
| Typ 102 | 52 Teller     | 32 mm           | 63 mm            | 60.12.022 |
|         | 42 Teller     | 40 mm           | 82 mm            | 60.12.062 |
| Typ 201 | 60 Teller     | 25 mm           | 53 mm            | 60.21.099 |
|         | 50 Teller     | 32 mm           | 70 mm            | 60.21.104 |
| Typ 202 | 120 Teller    | 25 mm           | 53 mm            | 60.22.108 |
|         | 100 Teller    | 32 mm           | 66 mm            | 60.22.109 |
|         | 84 Teller     | 40 mm           | 80 mm            | 60.22.182 |

Typ 61, 101, 62 und 102: Einfahrschiene vorsehen!

## Transportwagen mit Thermocover unten für Combi-Duo

Die Kombination aus höhenverstellbarem Transportwagen und Thermocover unten wurde speziell für das Finishing® mit Combi-Duo-Geräten entwickelt.

|  |               |
|--|---------------|
| Typ 61/101<br>(Transportwagen 60.60.188 und Thermocover 60.70.856) | N°: 60.70.920 |
| Typ 62/102<br>(Transportwagen 60.70.160 und Thermocover 60.70.884) | N°: 60.70.918 |



Transportwagen

## Einfahrschiene für Hordengestellwagen

Bei den Tischgeräten Typ 61, 62, 101 und 102 ist für die Verwendung von Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen eine Einfahrschiene erforderlich.

|            |               |
|------------|---------------|
| Typ 61/101 | N°: 60.61.226 |
| Typ 62/102 | N°: 60.62.094 |



Einfahrschiene für Hordengestellwagen

## Transportwagen für Hordengestellwagen

Transportwagen Standard für:  
> Untergestelle, Höhe 671 mm

|            |               |
|------------|---------------|
| Typ 61/101 | N°: 60.60.020 |
| Typ 62/102 | N°: 60.60.678 |

Transportwagen höhenverstellbar für:  
> Arbeitstische bis Höhe 1.265 mm  
> Untergestelle erhöht auf 931 mm  
> Combi-Duo

|            |               |
|------------|---------------|
| Typ 61/101 | N°: 60.60.188 |
| Typ 62/102 | N°: 60.70.160 |

# Combi-Duo.

## Doppelte Flexibilität – ohne zusätzlichen Platz.

Die Kombination zweier RATIONAL-Geräte – einfach übereinander – eröffnet Ihnen zusätzliche Möglichkeiten, immer dann, wenn Platz in der Küche Mangelware ist. Ohne zusätzlichen Platzbedarf arbeiten Sie gleichzeitig in unterschiedlichen Betriebsarten – das bringt maximale Flexibilität. Dabei steuern Sie das untere Gerät einfach und komfortabel über die obere Bedieneinheit.



XS Typ 6 2/3

### SelfCookingCenter® XS Typ 6 2/3

|  |     |           |
|--|-----|-----------|
| Combi-Duo-Kit für XS Typ 6 2/3 auf XS Typ 6 2/3  | N°: | 60.73.768 |
| Untergestell UG I für Combi-Duo XS Typ 6 2/3 auf XS Typ 6 2/3 (B 634   T 558   H 555 mm) | N°: | 60.31.020 |
| UltraVent® XS  | N°: | 60.73.865 |
| Combi-Duo Adapterkit UltraVent® XS   | N°: | 60.73.945 |

### SelfCookingCenter® und CombiMaster® Plus Typ 61 und 101

| unteres Gerät                     | oberes Gerät | Typ 61 Elektro | Typ 61 Gas    |
|-----------------------------------|--------------|----------------|---------------|
| Typ 61 Elektro<br>Typ 101 Elektro | Walzen       | N°: 60.71.925  | N°: 60.71.925 |
|                                   | Füße 150 mm  | N°: 60.71.926  | N°: 60.71.926 |
|                                   | Fahrbar      | N°: 60.71.927  | N°: 60.71.927 |
| Typ 61 Gas                        | Walzen       |                | N°: 60.71.928 |
|                                   | Füße 150 mm  |                | N°: 60.71.929 |
|                                   | Fahrbar      |                | N°: 60.71.930 |

|   |     |           |
|---|-----|-----------|
| Untergestell UG I für Combi-Duo Typ 61 auf Typ 61 Höhe 210 mm (nur für Combi-Duo mit Gerätefüßen)         | N°: | 60.30.362 |
| Untergestell UG I fahrbar für Combi-Duo Typ 61 auf Typ 61 Höhe 210 mm (nur für Combi-Duo mit Gerätefüßen) | N°: | 60.30.363 |
| UltraVent® Kondensationshaube für Combi-Duo Elektrogeräte   | N°: | 60.72.322 |
| Dunstabzugshaube für Combi-Duo Elektrogeräte  | N°: | 60.72.316 |
| Höhenverstellbarer Transportwagen Typ 61/101  | N°: | 60.60.188 |
| Kit Integrierter Fettablauf für Variante Füße und Fahrbar   | N°: | 60.73.303 |
| Kit Integrierter Fettablauf für 61E/61E auf UG I 210 mm   | N°: | 60.73.301 |
| Transportwagen für Behälter Integrierter Fettablauf   | N°: | 60.73.309 |



Typ 61 und 101

### SelfCookingCenter® und CombiMaster® Plus Typ 62 und 102

| unteres Gerät                     | oberes Gerät | Typ 62 Elektro | Typ 62 Gas    |
|-----------------------------------|--------------|----------------|---------------|
| Typ 62 Elektro<br>Typ 102 Elektro | Walzen       | N°: 60.71.931  | N°: 60.71.931 |
|                                   | Füße 150 mm  | N°: 60.71.932  | N°: 60.71.932 |
|                                   | Fahrbar      | N°: 60.71.933  | N°: 60.71.933 |
| Typ 62 Gas                        | Walzen       |                | N°: 60.71.934 |
|                                   | Füße 150 mm  |                | N°: 60.71.935 |
|                                   | Fahrbar      |                | N°: 60.71.936 |

|   |     |           |
|---|-----|-----------|
| Untergestell UG I für Combi-Duo Typ 62 auf Typ 62 Höhe 210 mm (nur für Combi-Duo mit Gerätefüßen)         | N°: | 60.30.365 |
| Untergestell UG I fahrbar für Combi-Duo Typ 62 auf Typ 62 Höhe 210 mm (nur für Combi-Duo mit Gerätefüßen) | N°: | 60.30.366 |
| Höhenverstellbarer Transportwagen Typ 62/102  | N°: | 60.70.160 |
| Kit Integrierter Fettablauf für Variante Füße und Fahrbar   | N°: | 60.73.304 |
| Kit Integrierter Fettablauf für 62E/62E auf UG I 210 mm   | N°: | 60.73.302 |
| Transportwagen für Behälter Integrierter Fettablauf   | N°: | 60.73.309 |



Typ 62 und 102

### Wählen Sie aus drei Aufstellungsvarianten (nicht für XS Typ 6 2/3)



**Mit Walzen**  
Maximale Einschubhöhe 1,60 m.  
Beweglich für einfache Reinigung.  
Bodenablaufrinne notwendig!



**RATIONAL-Gerätefüße 150 mm**  
Maximale Einschubhöhe 1,68 m.  
Falls keine Bodenablaufrinne vorhanden ist.



**Fahrbar mit Laufrollen**  
Maximale Einschubhöhe 1,72 m.  
2 Laufrollen mit Feststellbremse.

# Untergestelle und Unterschränke.

Für eine standsichere Geräteaufstellung.

Für die standsichere Aufstellung Ihres RATIONAL-Gerätes stehen Ihnen Untergestelle und -schränke aus hochwertigem, stabilem Edelstahl zur Verfügung. Alle Untergestelle und -schränke sind nach den geltenden Hygienevorschriften ausgeführt.



Untergestell UG I, XS



Untergestell UG I



Untergestell UG II



Unterschrank US IV



Untergestell UG II BäckernormUG II



Unterschrank US III

|  | XS Typ 6 2/3             | Combi-Duo XS Typ 6 2/3   |
|--|--------------------------|--------------------------|
| <b>Untergestell UG I XS, allseitig offen</b> | B 634   T 558   H 931 mm | B 634   T 558   H 555 mm |
| Standard                                     | N°: 60.31.018            |                          |
| Combi-Duo XS Typ 6 2/3 auf XS Typ 6 2/3      |                          | N°: 60.31.020            |

|   | Typ 61 und 101           | Typ 62 und 102             |
|---|--------------------------|----------------------------|
| <b>Untergestell UG I, allseitig offen</b> | B 843   T 587   H 671 mm | B 1.065   T 799   H 671 mm |
| Standard                                  | N°: 60.30.320            | N°: 60.30.324              |
| Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)     | N°: 60.30.321            | N°: 60.30.325              |

|   |                          |                            |
|---|--------------------------|----------------------------|
| <b>Untergestell UG II, 14 Paar Auflageschienen, Seitenwände und Decke</b> | B 845   T 724   H 671 mm | B 1.067   T 934   H 671 mm |
| Standard  | N°: 60.30.328            | N°: 60.30.331              |
| Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)                                     | N°: 60.30.329            | N°: 60.30.332              |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
| <b>Untergestell UG II Bäckernorm, 14 Paar Auflageschienen 400 x 600 mm, Seitenwände und Decke</b> | B 845   T 732   H 671 mm |  |
| Standard  | N°: 60.30.836            |  |
| Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)   | N°: 60.30.837            |  |
| Version UltraVent® (Typ 61)   | N°: 60.30.838            |  |

|  |                          |                            |
|--|--------------------------|----------------------------|
| <b>Unterschrank US III, 14 Paar Auflageschienen, Seitenwände, Rückwand und Decke</b> | B 845   T 724   H 671 mm | B 1.067   T 934   H 671 mm |
| Standard   | N°: 60.30.334            | N°: 60.30.339              |
| Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)  | N°: 60.30.335            | N°: 60.30.340              |

|   |                          |                            |
|---|--------------------------|----------------------------|
| <b>Unterschrank US III Version UltraVent® (Typ 61 oder Typ 62) in Verbindung mit UltraVent® oder Dunstabzugshaube, 20 Paar Auflageschienen, erhöht auf 931 mm</b> | B 845   T 724   H 931 mm | B 1.067   T 934   H 931 mm |
| Standard  | N°: 60.30.337            | N°: 60.30.342              |
| Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)   | N°: 60.30.338            | N°: 60.30.343              |

|  |                          |                            |
|--|--------------------------|----------------------------|
| <b>Unterschrank US IV, 14 Paar Auflageschienen, Flügeltüren, allseitig geschlossen</b> | B 845   T 724   H 671 mm | B 1.067   T 934   H 671 mm |
| Standard   | N°: 60.30.344            | N°: 60.30.348              |
| Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)  | N°: 60.30.345            | N°: 60.30.349              |

# Besondere Aufstellungsvarianten.

## Für Ihre individuelle Situation.

### Einbausatz für SelfCookingCenter® XS

Gerade im Frontcooking-Bereich ist die optische Wirkung wichtig. Der sehr flexibel und leicht integrierbare Einbausatz beinhaltet bereits die vorgeschriebene UltraVent® XS-Kondensationshaube, die austretende Dämpfe bindet und vollständig ableitet. Der ebenfalls enthaltene Verblendsatz verhindert Schmutzablagerungen an schlecht zugänglichen Stellen, erfüllt die strengen hygienischen Anforderungen und sorgt für ein professionelles und harmonisches Gesamterscheinungsbild.



Einbausatz für SelfCookingCenter® XS  
(Innenmaß 700 mm Breite, 950 mm Höhe,  
600 mm Tiefe)

N°: 60.74.063



### Zubehör für mobiles Catering.

Auch unterwegs immer beste Garergebnisse.

#### Catering-Kit

Dieses Zubehör (Tragrahmen + Edelstahlfüße) wird anstatt der normalen Gerätefüße unter dem Gerät montiert. Die seitlichen robusten Bügel dienen zum Schutz und zur einfachen Bewegung.

|            |               |
|------------|---------------|
| Typ 61/101 | N°: 60.73.111 |
| Typ 62/102 | N°: 60.73.141 |

#### Unterschrank UG II Catering

14 Paar Auflageschienen. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen, seitlich verstärkt. Vier Edelstahl-Laufrollen mit Ø 200 mm. Nur in Verbindung mit Catering-Kit.

|            |                                       |               |
|------------|---------------------------------------|---------------|
|            | B 1.188   T 724   H 778 mm            |               |
| Typ 61/101 | Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse) | N°: 60.30.890 |
| Typ 62/102 | Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse) | N°: 60.30.891 |

# RATIONAL-Ablufttechnik.

## Für Ihr Küchenklima.

### Dunstabzugshaube

Dämpfe werden automatisch beim Öffnen der Garraumtür gebläseunterstützt abgesaugt (ohne Kondensationstechnik). Die Installation ist einfach und jederzeit nachträglich möglich. Ein Außenanschluss ist erforderlich.

### UltraVent®/UltraVent® Baking

Durch die Kondensationstechnologie der UltraVent® werden austretende Dämpfe gebunden und abgeleitet. Ein extra Außenanschluss bzw. die Erweiterung einer bestehenden ablufttechnischen Anlage ist für diese Umlufthaube nicht erforderlich. Die Installation ist einfach und jederzeit nachträglich möglich.

Die UltraVent® Baking ist für den Einsatz im Ladenlokal mit Snack- und Backanwendungen optimiert: Neben der kleineren Bauform sind Absaugleistung und Geräusche entsprechend angepasst.

### UltraVent® Plus

Zusätzlich zur Kondensationstechnologie der UltraVent® ist die UltraVent® Plus mit einer speziellen Filtertechnik ausgestattet. So werden sowohl Dämpfe als auch lästiger Qualm, wie er beim Grillen und Braten entsteht, vermieden. RATIONAL-Geräte können so auch an kritischen Orten, wie z. B. Frontbereichen, installiert werden.



|              |             | Dunstabzugshaube | UltraVent® XS | UltraVent® Baking | UltraVent®    | UltraVent® Plus |
|--------------|-------------|------------------|---------------|-------------------|---------------|-----------------|
| XS Typ 6 2/3 | Elektro     |                  | N°: 60.73.865 |                   |               |                 |
|              | Combi-Duo   |                  | N°: 60.73.943 |                   |               |                 |
| Typ 61/101   | Elektro     | N°: 60.72.313    |               | N°: 60.74.120     | N°: 60.72.320 | N°: 60.72.202   |
|              | Gas*        | N°: 60.72.317    |               |                   | N°: 60.72.323 |                 |
|              | Combi-Duo** | N°: 60.72.316    |               | N°: 60.74.120     | N°: 60.72.322 | N°: 60.72.203   |
| Typ 62/102   | Elektro     | N°: 60.72.318    |               |                   | N°: 60.72.325 | N°: 60.72.204   |
| Typ 201      | Elektro     |                  |               |                   | N°: 60.72.326 | N°: 60.72.205   |
| Typ 202      | Elektro***  |                  |               |                   | N°: 60.74.067 |                 |

UltraVent®, UltraVent® Plus und Dunstabzugshaube für Linksanschlaggeräte auf Anfrage!

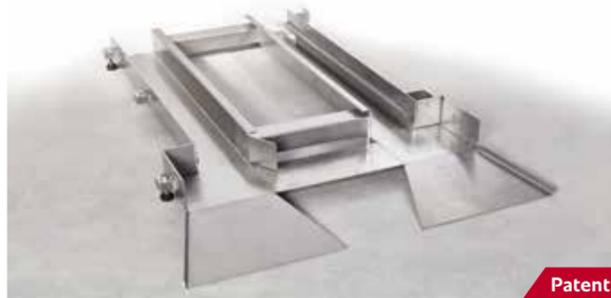
\* Bei UltraVent® und Dunstabzugshaube in Gasausführung müssen die Verbrennungsabgase in einen Schornstein oder in eine gesonderte Lüftungshaube geführt werden.

\*\* Die UltraVent® Plus darf nicht auf Combi-Duo fahrbar montiert werden. Nur Elektrogeräte.

\*\*\* Eingeschränkte Absaug- und Kondensationsleistung.

# RATIONAL-Spezialzubehör.

## Immer die perfekte Lösung.



Patent

### Einfahrrampe

Mit der Einfahrrampe können Schrägen (bis 3 %) im Küchenboden ausgeglichen werden. Somit ist ein stoßfreies Einfahren des Hordengestellwagens in das RATIONAL-Gerät sichergestellt.

|         |               |
|---------|---------------|
| Typ 201 | N°: 60.21.080 |
| Typ 202 | N°: 60.22.181 |



### Geräte- und Hordengestellwagenerhöhung

Die Bodenfreiheit des RATIONAL-Gerätes wird um 70 mm erhöht. Nur in Verbindung mit Hordengestellwagenerhöhung.

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| Geräteerhöhung Typ 201/202         | N°: 60.70.407 |
| Hordengestellwagenerhöhung Typ 201 | N°: 60.21.184 |
| Hordengestellwagenerhöhung Typ 202 | N°: 60.22.184 |



### Griffhalter für Hordengestellwagen

Der Griff des Hordengestellwagens hat seinen festen Platz und ist schnell zur Hand. (Im Lieferumfang der Standgeräte enthalten)

|             |               |
|-------------|---------------|
| Typ 201/202 | N°: 60.72.378 |
|-------------|---------------|



### Geräteanschluss-Kit

Bestehend aus Wasserzulaufschlauch (2 m) und Abwasserrohren DN 50.

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| XS Typ 6 2/3, Typ 61 – 202 | N°: 60.70.464 |
|----------------------------|---------------|



### Hitzeschild für linke Seitenwand

Die nachträgliche Installation des Hitzeschildes erlaubt es, strahlende Hitzequellen (z. B. Grill) nahe an die linke Seitenwand zu stellen.

|         |               |
|---------|---------------|
| Typ 61  | N°: 60.70.390 |
| Typ 62  | N°: 60.70.392 |
| Typ 101 | N°: 60.70.391 |
| Typ 102 | N°: 60.70.393 |
| Typ 201 | N°: 60.70.394 |
| Typ 202 | N°: 60.70.395 |



### Strömungssicherung (nur für Gasgeräte)

Zur Abführung der Abgase über ein Rohr (Durchmesser Abgasrohr 180 mm).

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| Typ 61                      | N°: 70.00.737 |
| Typ 62                      | N°: 70.00.768 |
| Typ 101                     | N°: 70.00.757 |
| Typ 102                     | N°: 70.00.769 |
| Typ 201 (mit Schalldämpfer) | N°: 70.00.770 |
| Typ 202 (mit Schalldämpfer) | N°: 70.00.771 |



### Kondensationsunterbrecher

Erzeugt einen beschleunigten Auftrieb von Dampf und anderen Wrasen aus dem Entlüftungsrohr. Dämpfe und Wrasen können somit gezielt mittels einer Rohrleitung in eine Abzugsanlage geleitet werden.

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| XS Typ 6 2/3    | N°: 60.74.037 |
| Typ 61, 101, 62 | N°: 60.72.591 |
| Typ 102         | N°: 60.72.592 |
| Typ 201, 202    | N°: 60.72.593 |



### Wandhalterung

Für die platzsparende Montage an einer Wand (Befestigungsmaterial nicht enthalten). Die Befestigung und das Befestigungsmaterial sind gemeinsam mit einem Architekten/Statiker und dem Bauherrn festzulegen.

|              |               |
|--------------|---------------|
| XS Typ 6 2/3 | N°: 60.30.968 |
| Typ 61       | N°: 60.70.963 |

# Pflegeprodukte.

## Sauberkeit, Hygiene, Glanz und Gesundheitsschutz.



RATIONAL-Pflegeprodukte sind individuell auf die Bedürfnisse einer optimalen Pflege von RATIONAL-Geräten abgestimmt und erfüllen höchste Qualitätsansprüche.



**Der RATIONAL-Reiniger-Tab**  
(für alle SelfCookingCenter®)

Die von RATIONAL entwickelten Reiniger-Tabs mit neuem Intensiv-Wirkstoffkomplex garantieren jederzeit höchste Reinigungskraft. Sie sind hoch konzentriert und damit besonders ergiebig.



**Der RATIONAL-Care-Tab**  
(für SelfCookingCenter® mit Efficient CareControl)

Hochwirksame Pflegesubstanzen schützen aktiv und verlängern die Lebensdauer Ihres SelfCookingCenter® entscheidend. Spezielle, in den Care-Tabs enthaltene Kalklöser verhindern Kalkablagerungen bereits vor der Entstehung. Höchste Betriebssicherheit ohne Wasserenthärtung und aufwendiges Entkalken ist stets gesichert.

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Reiniger-Tabs, 100 Stück | N°: 56.00.210 |
|--------------------------|---------------|

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Care-Tabs, 150 Stück | N°: 56.00.562 |
|----------------------|---------------|



**Der RATIONAL-Klarspüler-Tab**  
(für SelfCookingCenter® ohne Efficient CareControl)

Hochwirksame Pflegesubstanzen schützen aktiv und verlängern die Lebensdauer Ihres SelfCookingCenter® entscheidend. Der Garraum wird hygienisch sauber und glänzend.

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Klarspüler-Tabs, 50 Stück | N°: 56.00.211 |
|---------------------------|---------------|



**Der RATIONAL-Entschäumer-Tab**  
(für alle SelfCookingCenter®)

Entschäumer-Tabs zur Schaumreduzierung bei stark schäumenden Wasserqualitäten.

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| Entschäumer-Tabs, 120 Stück | N°: 56.00.598 |
|-----------------------------|---------------|



**Flüssigreiniger**  
(für alle CombiMaster® und ClimaPlus Combi®)

RATIONAL-Flüssigreiniger und -klarspüler wurden speziell in unseren Labors entwickelt. Sie bilden die perfekte Einheit für hygienische Sauberkeit und Pflege.

|  |               |
|--|---------------|
| Spezialreiniger soft – bei Verschmutzungen aus Kochanwendungen < 200 °C nicht ätzend, 10 Liter (für CPC mit CleanJet® und zur Handreinigung) | N°: 9006.0136 |
| Grillreiniger für hartnäckige Verschmutzungen, 10 Liter (für CPC mit CleanJet® und zur Handreinigung)  | N°: 9006.0153 |
| Klarspüler, 10 Liter (nur für CPC mit CleanJet®)   | N°: 9006.0137 |



**Entkalker, Entkalkerpumpe**

Zur wirksamen Entkalkung des Dampfgenerators mit speziellen Pflegesubstanzen.

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| Entkalker, 10 Liter        | N°: 6006.0110 |
| Elektrische Entkalkerpumpe | N°: 60.70.409 |



**Handdruck-Sprühpistole**

Die aus stabilem Kunststoff gefertigte Handdruck-Sprühpistole ist extra leicht in der Handhabung und widerstandsfähig. Mittels des eingebauten Pumpmechanismus erzeugen Sie den Überdruck, so dass Sie mit einem Knopfdruck die zu reinigenden Stellen besprühen.

|  |               |
|--|---------------|
| Handdruck-Sprühpistole zur Handreinigung | N°: 6004.0100 |
|--|---------------|

# RATIONAL-Spezialzubehör.

Das sollten Sie haben.



## Zubehör für das Frühstücksbuffet

- > Multibaker für Spiegeleier, Pancakes oder Omelette
- > Brat- und Backblech für Frühstücksspeck, Würste und Brötchen
- > Brat- und Backpfanne für Omelettes, Rührei oder Pfannkuchen

## Zubehör für das À-la-carte

- > Brat- und Backblech für Kurzgebratenes
- > Granitemaillierte Behälter (20 mm tief) für panierte Schnitzel
- > Grill- und Pizzaplatte für Grillfleisch, -fisch und -gemüse sowie Flammkuchen oder Pizza
- > Grill- und Bratplatte für Grillfleisch, -fisch und -gemüse sowie Kurzgebratenes
- > CombiFry® für Wedges, Nuggets, Calamari oder Kroketten
- > Brat- und Backpfanne für Rösti, Omelettes, Tarte Tatin

## Zubehör für das Finishing® À-la-carte

- > Roste, Edelstahl rostfrei zum mühelosen Beschicken der Teller



## Zubehör für das Mise en place oder die Produktion

- > Behälter, Edelstahl rostfrei
- > Behälter gelocht, Edelstahl rostfrei für Gedämpftes oder Frischteigpasta
- > Roste, Edelstahl rostfrei für Großbraten
- > Hähnchen- und Enten-Superspikete
- > Emaillierte Behälter zum Schmoren, für Blechkuchen oder Aufläufe
- > CombiGrill-Roste für größere Mengen Steaks
- > Grill- und Pizzaplatte für Gegrilltes und Brote
- > Kreuz- und Streifen-Grillrost für große Mengen Steaks
- > CombiGrill-Rost mit Beschickungsrost für große Mengen dünner Produkte
- > Spare Ribs-Rost zum Vorgaren der Spare Ribs
- > VarioSmoker zum Räuchern
- > Brat- und Backpfanne für Tortillas, Tarte Tatin oder Quiches

## Zubehör zum Backen

- > Brat- und Backbleche für Croissants oder Plundergebäck
- > Granitemaillierte Behälter (20, 40 oder 60 mm tief) für Blechkuchen
- > Backbleche gelocht für Brot, Brötchen und Brezen
- > Grill- und Pizzaplatte für Flammkuchen, Pizza oder Brote
- > Muffin- und Timbalform
- > Brat- und Backpfanne für Kuchen, Pfannkuchen, Buchteln und Kaiserschmarrn

## Zubehör zum Grillen

- > Grill- und Pizzaplatte für feines Grillmuster sowie zum Backen
- > Grill- und Bratplatte für gröbere Grillmuster sowie zum Kurzbraten
- > CombiGrill-Rost für grobes Grillmuster auf Steaks
- > Kreuz- und Streifen-Grillroste für variable Grillmuster
- > CombiGrill-Rost mit Beschickungsrost für dünne Produkte
- > Grill- und Tandoori-Spieß zum Garen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse
- > Lamm- und Spanferkelspieß für ganze Lämmer und Spanferkel

# Einfache Geräte- und Datenverwaltung.

## Ihre virtuellen Assistenten.

### KitchenManagement System

Mit dem neuen KitchenManagement System erfassen Sie über ein Netzwerk automatisch alle wichtigen HACCP-Daten von bis zu 30 RATIONAL-Geräten. In wenigen Sekunden erstellen Sie Ihre eigenen Garprogramme und verwalten diese übersichtlich in der Bibliothek. Einfach per Mausklick senden Sie Garprogramme oder neue Updates an alle angeschlossenen RATIONAL-Geräte. Das KitchenManagement System bietet folgende Sprachunterstützung: englisch, deutsch, spanisch, französisch, italienisch und russisch.



Softwarepaket N°: 60.72.660



### RATIONAL Remote App.

Mobil immer alles im Griff. Mit der neuen RATIONAL Remote App steuern und überwachen Sie Ihr SelfCookingCenter® einfach mit Ihrem iPhone. So haben Sie immer alles im Griff und sind immer gut informiert, was gerade läuft. Auch wenn Sie einmal nicht in der Küche sind.

Die App können Sie kostenlos herunterladen.



### RATIONAL-USB-Datenspeicher

Mit dem Original RATIONAL-USB-Stick profitieren Sie von kostenlosen Software Updates. Die aktuellste Software können Sie hiermit jederzeit aus dem Club RATIONAL herunterladen.

Sie können zudem bequem Ihre Garprogramme sichern und auf weitere Geräte übertragen. Der praktische Download von HACCP-Daten unterstützt Sie bei der Dokumentation Ihrer Lebensmittelsicherheit.

USB-Stick für Garprogramme und HACCP-Daten N°: 42.00.162

# Wünschen Sie ein Angebot?

Firma: \_\_\_\_\_ Ansprechpartner: \_\_\_\_\_  
 Straße: \_\_\_\_\_ PLZ, Ort: \_\_\_\_\_  
 Telefon: \_\_\_\_\_ Telefax: \_\_\_\_\_  
 E-Mail: \_\_\_\_\_

### Fax

D +49 (0)8191 327-231  
 A +43 (0)662 8327 9910  
 CH +41 (0)71 727 9091  
 info@rational-online.com

### Angebot – Bitte Mengen und Artikelnummern einfügen:

| Menge | Artikel-Bezeichnung  | Artikelnummer | Gastronorm |
|-------|--|---------------|------------|
|       | Reiniger-Tabs 100 Stück pro Eimer (Seite 30)                     | N°: 56.00.210 |            |
|       | Care-Tabs 150 Stück pro Eimer (Seite 30)                         | N°: 56.00.562 |            |
|       | Klarspüler-Tabs 50 Stück pro Eimer (Seite 30)                    | N°: 56.00.211 |            |
|       | Grillreiniger, 10 Liter pro Kanister (Seite 31)                  | N°: 9006.0153 |            |
|       | Grill- und Bratplatte mit TriLax® Beschichtung (Seite 4)         |               |            |
|       | Grill- und Pizzaplatte mit TriLax® Beschichtung (Seite 5)        |               |            |
|       | Kreuz- und Streifen-Grillrost mit TriLax® Beschichtung (Seite 6) |               |            |
|       | CombiFry® (Seite 7)  |               |            |
|       | Brat- und Backpfannen Set (klein/groß) (Seite 8)                 |               |            |
|       | Multibaker mit TriLax® Beschichtung (Seite 9)                    |               |            |
|       | Brat- und Backblech mit TriLax® Beschichtung (Seite 10)          |               |            |
|       | Backblech gelocht mit TriLax® Beschichtung (Seite 10)            |               |            |
|       | Behälter, granitemailliert (Seite 11)                            |               |            |
|       | Muffin- und Timbalform (Seite 12)                                |               |            |
|       | CombiGrill-Rost (Seite 13)                                       |               |            |
|       | Beschickungsrost (Seite 13)                                      |               |            |
|       | Grill- und Tandoori-Spieße (Seite 14)                            |               |            |
|       | Superspike für Hähnchen (Seite 15)                               |               |            |
|       | Potato Baker (Seite 16)  |               |            |
|       | Spare Rib-Rost (Seite 17)  |               |            |
|       | Behälter gelocht, Edelstahl rostfrei (Seite 19)                  |               |            |
|       | Behälter, Edelstahl rostfrei (Seite 19)                          |               |            |
|       | Rost, Edelstahl (Seite 19)                                       |               |            |



**RATIONAL Großküchentechnik GmbH**

Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg am Lech  
Deutschland

Tel. +49 (0)8191 327-387  
Fax +49 (0)8191 327-231

info@rational-online.de  
rational-online.de

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**

Münchner Bundesstraße 10  
5020 Salzburg  
Austria

Tel. +43 (0)662-832799-0  
Fax +43 (0)662-832799-10

info@rational-online.at  
rational-online.at