



Accessoires RATIONAL

Découvrez les nouvelles possibilités

SelfCookingCenter® 5 Senses et CombiMaster® Plus



Accessoires *RATIONAL* – *Dur à cuire.*

Tirez le meilleur de votre appareil de cuisson : avec les accessoires RATIONAL originaux.

Qu'il s'agisse de steak, grillade, quiche crémeuse, de produit de boulangerie ou encore d'escalope croustillante, profitez d'une véritable diversité, exploitez votre appareil de cuisson de façon optimale.

Les accessoires RATIONAL originaux se distinguent par une transmission de chaleur optimale ainsi qu'une résistance extrême et une grande longévité. Le revêtement TriLax® présente d'excellentes propriétés anti-adhésives, facilite la coloration, résiste aux agents chimiques et est particulièrement bien adapté aux températures élevées.

À côté des solutions d'installation spécifiques et des produits de lavage et d'entretien, nous proposons un large assortiment d'accessoires adaptés à vos besoins spécifiques.



Accessoires *RATIONAL* – *Votre compagnon polyvalent.*

- > *Accessoires Gastronorm pour professionnels*
c.-à-d. : Idéal pour les grillades, la cuisson sur plaque ou au four,
les fritures, la cuisson vapeur, le Finishing®
- > *Toujours la solution idéale en matière d'installation*
- > *Produits de nettoyage et d'entretien RATIONAL*



Plaque à griller et à rôtir

Juteux et croustillant avec son goût typique de grillade et de rôtisserie



- > *Dessin traditionnel du grill*
- > *Saveur typique de grillade*
- > *Peut être utilisé des deux côtés*
- > *Propriétés anti-adhésives optimales*
- > *Nettoyage aisé*

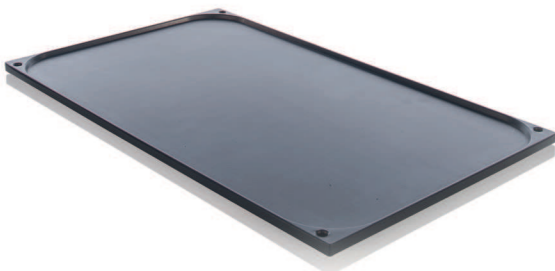
Titillez les papilles de vos convives avec des viandes, du poisson ou des légumes grillés et fondants à souhait. Avec sa face Grill, vous réaliserez en un tournemain le dessin traditionnel du grill et confèrerez à vos aliments le goût si typique et délicieux des grillades.

La face rôtisserie présente un bord circulaire qui confère un croustillant même aux pièces de viande saisies les plus riches en graisses. La plaque à griller et à rôtir représente dès lors le complément idéal pour votre service à la carte.

TriLax®



Face rôtisserie



Face Grill



Plaque à griller et à pizza

*Pizza croustillante et moelleuse
comme en Italie*



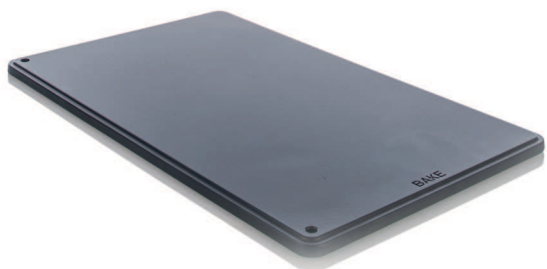
- > Léger dessin du grill
- > Saveur typique de grillade
- > Peut être utilisé des deux côtés
- > Produits de boulangerie croustillants et colorés à souhait
- > Propriétés anti-adhésives optimales
- > Nettoyage aisé

TriLax

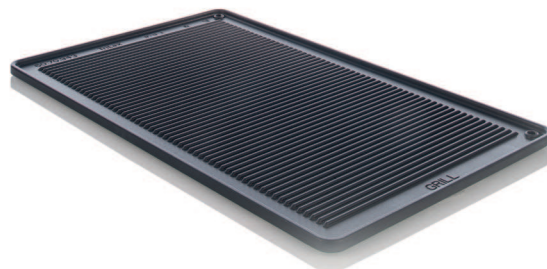
En plus des pizzas fraîches ou prêtes à l'emploi, préparez également sur la face pâtisserie des tartes flambées ou des piadines traditionnelles. Grâce à l'excellente conductibilité, vous préparez à tout moment des mets croustillants présentant une belle coloration.

Le fine structure nervurée sur la face Grill est idéale pour griller des légumes, du poisson ou d'autres produits à griller.

Face pâtisserie



Face Grill



1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 60.70.943

Norme boulanger(400 x 600 mm) N°: 60.71.237

Grille CombiGrill®

*Jusqu'à 160 rumsteacks en seulement
15 minutes*



- > Dessin traditionnel du grill
- > Aucun préchauffage requis
- > Également adapté aux grandes quantités
- > Propriétés anti-adhésives optimales
- > Nettoyage aisé

Grâce à sa structure spécifique, la grille CombiGrill® est particulièrement bien adaptée pour préparer de grandes quantités de produits à griller. Les produits à griller sont simplement posés sur la grille CombiGrill® froide et enfournés en une fois. Il n'est pas nécessaire de préchauffer la grille CombiGrill® en raison de l'excellente conductibilité de l'alliage spécial dont il se compose.



1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6035.1017



Frïre

CombiFry®

200 portions de pommes frites en 15 minutes



Le CombiFry® breveté permet pour la première fois de préparer des grandes quantités de produits préfrïts tels que des nuggets de poisson, des pommes frites et des quartiers de pommes de terre sans ajout de matière grasse.

- > 95 % de graisse en moins
- > 40 % de calories en moins
- > Grandes quantités
- > Coloration et croustillant optimaux

Brevet



1/2 GN (325 x 265 mm)

N°: 6019.1250

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6019.1150

Ces marques recommandent RATIONAL CombiFry®



De grandes quantités de pommes frites en seulement 15 minutes : Avec CombiFry®, c'est possible

- > 30 portions (6 kg) dans un SelfCookingCenter® 5 Senses 61 avec iLevelControl
- > 60 portions (12 kg) dans un SelfCookingCenter® 5 Senses 62 avec iLevelControl
- > 50 portions (10 kg) dans un SelfCookingCenter® 5 Senses 101 avec iLevelControl
- > 100 portions (20 kg) dans un SelfCookingCenter® 5 Senses 102 avec iLevelControl
- > 100 portions (20 kg) dans un SelfCookingCenter® 5 Senses 201 avec iLevelControl
- > 200 portions (40 kg) dans un SelfCookingCenter® 5 Senses 202 avec iLevelControl

Plat à rôtir et à pâtisserie

Mets classiques à la poêle préparés en un tournemain



- > Toujours la dimension adéquate 16 cm ou 25 cm
- > Coloration homogène grâce au fond ondulé
- > Manipulation aisée grâce aux poignées latérales
- > Revêtement spécial pour un empilement aisé
- > Plaque de support pour une manipulation sûre et sans glissement



Petit plat à rôtir et à pâtisserie (16 cm)



Plat à rôtir et à pâtisserie	N°: 60.73.271
------------------------------	---------------



Plaques de support	N°: 60.73.212
--------------------	---------------



Kit (4 pièces, plaque de support incluse)	N°: 60.73.286
---	---------------

Grand plat à rôtir et à pâtisserie (25 cm)



Plat à rôtir et à pâtisserie	N°: 60.73.272
------------------------------	---------------

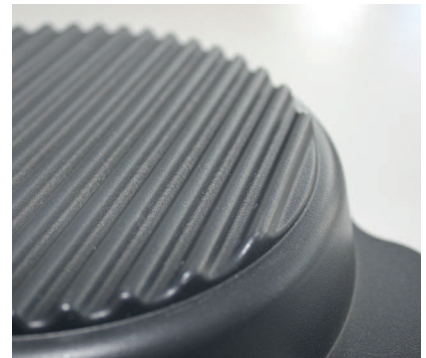


Plaques de support	N°: 60.73.216
--------------------	---------------



Kit (2 pièces, plaque de support incluse)	N°: 60.73.287
---	---------------

Avec le plat à rôtir et à pâtisserie, vous préparez quasiment tous les plats classiques que vous feriez à la poêle, tels que des rôtis, tortillas, quiches, crêpes ou autres petits desserts tels que la tarte Tatin. Grâce à l'excellente conductibilité, vous obtenez une coloration homogène en quelques minutes sur l'ensemble du fond. La forme spéciale des plaques de support, disponibles en deux dimensions, permet une manipulation aisée, sûre et sans glissement.



Fond ondulé



Poignées latérales



Empilable



Plaques de support pour poêle de 25 cm

TriLax®

Plaques de cuisson et pâtisserie

Talents multiples



TriLax®

Plaque de cuisson et de pâtisserie

Que votre choix se porte sur une escalope, des médaillons, des morceaux de volaille, des petits pains, des croissants, des viennoiseries, des pommes de terre sautées ou bien d'autres choses encore, avec la plaque de cuisson et pâtisserie, vous préparerez d'innombrables plats différents. Tous les aliments sont colorés de façon homogène, restent juteux et obtiennent une jolie croûte.

Plaques de cuisson et pâtisserie

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6013.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	N°: 6013.2103
Norme boulanger(400 x 600 mm)	N°: 6013.1003



TriLax®

Plaque à pâtisserie perforée

Pour cuire toutes sortes de produits de boulangerie prêts à l'emploi.

Plaques à pâtisserie perforées

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6015.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	N°: 6015.2103
Norme boulanger(400 x 600 mm)	N°: 6015.1000



- > Uniformité optimale
- > Grandes quantités
- > Résistance extrême
- > Nettoyage aisé

Plat en granit émaillé

Idéal pour rôtir, braiser, cuire au four et à la minute



Les plats en granit émaillé de RATIONAL sont presque indestructibles. Les angles des plats sont bien formés afin qu'il n'y ait aucun reste de portion en cas de gâteau ou de gratin.

Grâce à ses excellentes propriétés conductrices, les repas sont colorés de façon homogène, peu importe qu'il s'agisse d'une escalope croustillante, d'un juteux rôti ou de gâteaux légers cuits sur plaque.



	1/2 GN (325 x 265 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)
20 mm de profondeur	N°: 6014.1202	N°: 6014.1102
40 mm de profondeur	N°: 6014.1204	N°: 6014.1104
60 mm de profondeur	N°: 6014.1206	N°: 6014.1106
	2/1 GN (650 x 530 mm)	Norme boulanger (400 x 600 mm)
20 mm de profondeur	N°: 6014.2102	N°: 6014.1002
40 mm de profondeur	N°: 6014.2104	N°: 6014.1004
60 mm de profondeur	N°: 6014.2106	N°: 6014.1006

- > *Uniformité optimale*
- > *Utilisation universelle*
- > *Coloration homogène*
- > *Pas de perte au niveau portion*
- > *Résistance extrême*



Super broche pour poulet et canard

Jusqu'à 96 poulets en seulement 40 minutes



- > Poitrine juteuse
- > Croustillant extrême
- > Temps de cuisson réduits
- > Grandes quantités
- > Manipulation aisée

Grâce à la disposition à la verticale de la volaille et à l'effet de cheminée qui y est associé, le temps de cuisson est nettement réduit. Cela permet d'obtenir une poitrine très juteuse et une peau colorée de façon homogène. La manipulation aisée garantit un montage rapide de l'accessoire.



Super broche poulet

Dimension de l'appareil et quantité à enfourner

Réf. article	Dimension GN	Capacité	Poids du produit	61	101	62	102	201	202
6035.1015	1/2 GN	4 poulets	1 300 g	16	24			48	
6035.1016	1/1 GN	6 poulets	1 800 g	12	18	24	36	36	72
6035.1006	1/1 GN	8 poulets	1 300 g	16	24	32	48	48	96
6035.1010	1/1 GN	10 poulets	950 g	20	30	40	60	60	120
6035.1011		12 poulets*	950 g	24	36				

* uniquement en combinaison avec un support d'accrochage pour système Grill ou un chariot d'enfournement pour système Grill.

Super broche canard

Dimension de l'appareil et quantité à enfourner

Réf. article	Dimension GN	Capacité	Poids du produit	61	101	62	102	201	202
6035.1009	1/1 GN	8 canards	2 200 g	8	16	16	32	32	64

Cuisson au four

Multibaker



Jusqu'à 160 oeufs sur le plat en 2 minutes



Le Multibaker convient à la préparation d'œufs sur le plat, d'omelettes, de röstis ou également de tortillas, particulièrement en grandes quantités.
Le revêtement spécial anti-adhérent empêche les aliments d'adhérer.

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 60.71.157

- > Coloration homogène
- > Idéal pour les grandes quantités
- > Nettoyage aisé



Moule à muffins et à timbales

La cuisson au four : un vrai jeu d'enfant

Le moule à muffins et à timbales se compose d'un matériau ultra flexible qui possède des propriétés anti-adhérentes optimales. Grâce à sa capacité de 100 ml, il convient particulièrement bien pour préparer des flans de légumes, des timbales de poisson, du pudding de pain, des œufs pochés ainsi que différentes sortes de desserts.

1/1 GN (300 x 400 mm)

N°: 6017.1002

2/1 GN (400 x 600 mm)

N°: 6017.1001



- > Ultra flexible
- > Excellentes propriétés anti-adhésives
- > Idéal pour les plats délicats
- > Résistance extrême
- > Nettoyage aisé

Broche Grill et Tandoori

Grand choix de broches



- > *Différentes sections pour une utilisation universelle*
- > *Coloration homogène*
- > *Manipulation aisée*

La broche Grill et Tandoori vous offre un nombre étonnant de possibilités d'utilisation. Grâce à la section ronde, carrée ou encore rectangulaire, nous disposons de la broche idéale qu'il s'agisse de viande, poisson, volaille ou légumes.



Support pour broches Grill et Tandoori 1/1 GN N°: 60.72.224

Support pour broches Grill et Tandoori 2/1 GN N°: 60.72.421

Kit 1/1 GN* N°: 60.72.414

Kit 2/1 GN* N°: 60.72.415

3x broche ○ 5 mm, 530 mm de longueur N°: 60.72.416

3x broche ○ 8 mm, 530 mm de longueur N°: 60.72.417

3x broche □ 5 mm, 530 mm de longueur N°: 60.72.418

3x broche □ 8 mm, 530 mm de longueur N°: 60.72.419

3x broche □ 10 mm, 530 mm de longueur N°: 60.72.420

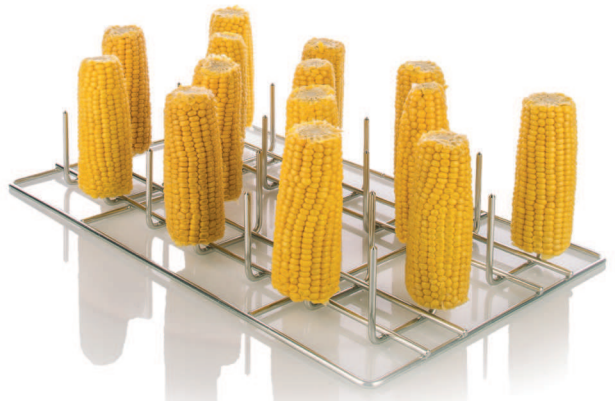
* Kit composé de : 1 x support pour broches avec 5 broches différentes.



Potato Baker

Jusqu'à 560 pommes de terre au four – 50 % plus rapide

Grâce au Potato Baker unique de RATIONAL, vous préparez des pommes de terre au four ou des maïs sans feuille d'aluminium et cela prend jusqu'à 50 % de temps en moins.



1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6035.1019

- > *Jusqu'à 50 % plus rapide*
- > *Grandes quantités avec garantie de qualité*
- > *Manipulation ultra aisée*
- > *Nettoyage sans effort*



Grille à Spare Rib

Précuire doucement pendant la nuit et griller à point

En disposant les Spare Ribs à la verticale sur la grille, vous remplissez votre appareil de cuisson de façon optimale avec un maximum de 80 kg par fournée. Après la précuisson, les Spare Ribs obtiennent leur coloration finale

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6035.1018

Brevet



Broche pour agneau et cochon de lait

Embrocher, suspendre, c'est prêt

Pour une préparation optimale d'agneaux ou de cochons de lait entiers.

Modèle 101/102/201/202 jusqu'à 12 kg (1/1 GN) N°: 60.70.819

Modèle 201 jusqu'à 30 kg (1 broche avec support) N°: 6035.1003

Modèle 202 jusqu'à 30 kg (1 broche avec support)* N°: 6035.1002

Broche supplémentaire en option N°: 8710.1065

* Broche supplémentaire en option pour un deuxième agneau ou cochon de lait.



VarioSmoker

Redécouvrez le fumage

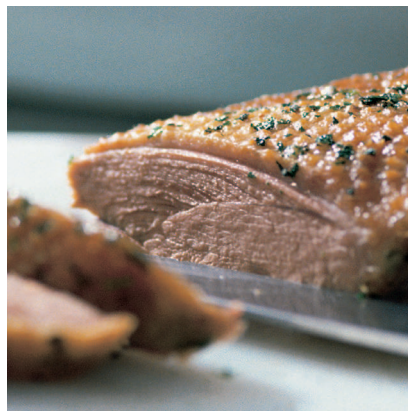


Procurez à vos viandes, poissons et légumes un arôme fumé ainsi qu'une couleur incomparable. Vos produits obtiennent ainsi une note naturellement fumée que vous pouvez définir selon vos propres goûts.

Tous ceux qui disposent d'un appareil RATIONAL peuvent à présent réaliser des opérations de fumage sans aucun four de fumage. Ceci est possible grâce au nouveau VarioSmoker que vous pouvez utiliser comme accessoire dans votre appareil. Rapide, facile et bon marché.

VarioSmoker RATIONAL

N°: 60.73.008



Accessoires GN RATIONAL

Haute qualité, robustesse et polyvalence

Plat perforé, acier inoxydable

	1/2 GN (325 x 265 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)
55 mm de profondeur	N°: 6015.1265	N°: 6015.1165
90 mm de profondeur	N°: 6015.1295	N°: 6015.1195
140 mm de profondeur	N°: 6015.1215	N°: 6015.1115
	1/1 GN (325 x 530 mm) (avec poignées rabattables)	2/1 GN (650 x 530 mm)
65 mm de profondeur		N°: 6015.2165
90 mm de profondeur	N°: 6016.1195	
100 mm de profondeur		N°: 6015.2195
140 mm de profondeur	N°: 6016.1115	



Plat, acier inoxydable

	1/3 GN (325 x 176 mm)	1/2 GN (325 x 265 mm)
20 mm de profondeur	N°: 6013.1302	N°: 6013.1202
40 mm de profondeur	N°: 6013.1304	N°: 6013.1204
65 mm de profondeur	N°: 6013.1306	N°: 6013.1206
100 mm de profondeur		N°: 6013.1210
	1/1 GN (325 x 530 mm)	2/1 GN (650 x 530 mm)
20 mm de profondeur	N°: 6013.1102	N°: 6013.2102
40 mm de profondeur	N°: 6013.1104	N°: 6013.2104
65 mm de profondeur	N°: 6013.1106	N°: 6013.2106
100 mm de profondeur	N°: 6013.1110	N°: 6013.2110



Grille, acier inoxydable

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6010.1101
2/1 GN (650 x 530 mm)	N°: 6010.2101
Norme boulanger(400 x 600 mm)	N°: 6010.0103



Systemes Finishing® pour banquet

Chaque évènement devient un véritable plaisir

Qu'il s'agisse de 20, 100 ou de plusieurs milliers de repas, les plats seront toujours préparés à point sans aucun stress ni précipitation grâce à la fonction Finishing®. En fonction du nombre de convives, les assiettes seront dressées froides et ensuite conservées au frais dans le cadre porte-assiettes. Juste avant de servir les plats, les assiettes sont parachevées en même temps pour le service avec le système Finishing® sans stress ni personnel supplémentaire.



*Systemes de banquet pour appareils de table, composés de :
Cadre porte-assiettes, Thermocover et chariot de transport*

Modèle 61	20 assiettes	N°: 60.70.400
Modèle 62	34 assiettes	N°: 60.70.402
Modèle 101	32 assiettes	N°: 60.70.401
	26 assiettes	N°: 60.70.801
Modèle 102	52 assiettes	N°: 60.70.403

Prévoir des rails d'insertion !

*Systemes de banquet pour appareils sur pied, composés de :
Cadre porte-assiettes et Thermocover*

Modèle 201	60 assiettes	N°: 60.70.404
	50 assiettes	N°: 60.70.802
Modèle 202	100 assiettes	N°: 60.70.405

Thermocover

Le Thermocover RATIONAL permet de conserver les plats au chaud pendant 20 minutes après le Finishing®.

Modèle 61	N°: 6004.1007
Modèle 62	N°: 6004.1016
Modèle 101	N°: 6004.1009
Modèle 102	N°: 6004.1014
Modèle 201	N°: 6004.1011
Modèle 202	N°: 6004.1012
Combi-Duo 61/101 partie inférieure	N°: 60.70.856
Combi-Duo 62/102 partie inférieure	N°: 60.70.884



Chariot de transport avec Thermocover dans la partie inférieure pour le Combi-Duo

La combinaison du chariot de transport réglable en hauteur et du Thermocover sur la partie inférieure a été spécialement pensée pour le système de Finishing® avec les appareils Combi-Duo.

Modèle 61/101 N°: 60.70.920

(Chariot de transport 60.60.188 et Thermocover 60.70.856)

Modèle 62/102 N°: 60.70.918

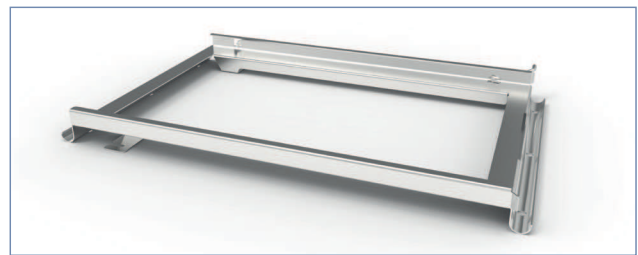
(Chariot de transport 60.70.160 et Thermocover 60.70.884)



Cadre porte-assiettes (assiette jusqu'à Ø 31 cm)

	Nombre d'assiettes	Hauteur d'assiette max.	Hauteur de plat max.	
Modèle 61	20 assiettes	25 mm	53 mm	N°: 60.61.047
	15 assiettes	32 mm	70 mm	N°: 60.61.128
Modèle 62	34 assiettes	27 mm	56 mm	N°: 60.62.017
	24 assiettes	38 mm	76 mm	N°: 60.62.061
Modèle 101	32 assiettes	25 mm	53 mm	N°: 60.11.030
	26 assiettes	32 mm	70 mm	N°: 60.11.149
Modèle 102	52 assiettes	27 mm	56 mm	N°: 60.12.022
	42 assiettes	38 mm	76 mm	N°: 60.12.062
Modèle 201	60 assiettes	25 mm	53 mm	N°: 60.21.099
	50 assiettes	32 mm	70 mm	N°: 60.21.104
Modèle 202	120 assiettes	25 mm	53 mm	N°: 60.22.108
	100 assiettes	32 mm	65 mm	N°: 60.22.109
	84 assiettes	38 mm	76 mm	N°: 60.22.182

Modèles 61, 101, 62 et 102 : Prévoir des rails d'insertion !



Rails d'insertion pour chariot d'enfournement

Pour les appareils de table de modèles 61, 62, 101 et 102, un rail d'insertion est nécessaire en cas d'utilisation du chariot d'enfournement ou du cadre porte-assiettes.

Modèle 61/101 N°: 60.61.226

Modèle 62/102 N°: 60.62.094

Chariot de transport pour chariot d'enfournement

Chariot de transport standard pour :

> Tables de soubassement, hauteur 671 mm

Modèle 61/101 N°: 60.60.020

Modèle 62/102 N°: 60.60.678

Chariot de transport réglable en hauteur pour :

> Tables de travail jusqu'à une hauteur de 1 265 mm

> Tables de soubassement surélevées à 931 mm

> Combi-Duo

Modèle 61/101 N°: 60.60.188

Modèle 62/102 N°: 60.70.160

Toujours la solution idéale

Hotte aspirante

Les vapeurs sont aspirées automatiquement à l'ouverture de la porte de l'enceinte de cuisson à l'aide d'une soufflerie (sans technique de condensation). L'installation est simple et peut être enlevée à tout moment par la suite. Il est nécessaire de disposer d'un raccordement externe.

UltraVent®

Grâce à la technologie de condensation de l'UltraVent®, les vapeurs sortantes sont absorbées et évacuées. Il n'est donc pas nécessaire d'installer des équipements sophistiqués pour évacuer l'air. L'installation est simple et peut être enlevée à tout moment par la suite. Il n'est pas nécessaire de disposer d'un raccordement externe.

UltraVent® Plus

À côté de la technologie de condensation de l'UltraVent®, l'UltraVent® Plus est également équipé d'une technique de filtration spéciale. Cela permet d'éviter aussi bien les vapeurs que les fumées épaisses qui apparaissent lorsque vous grillez ou rôtissez des aliments. Les appareils RATIONAL peuvent également être installés dans des endroits critiques, tels que les parties frontales.



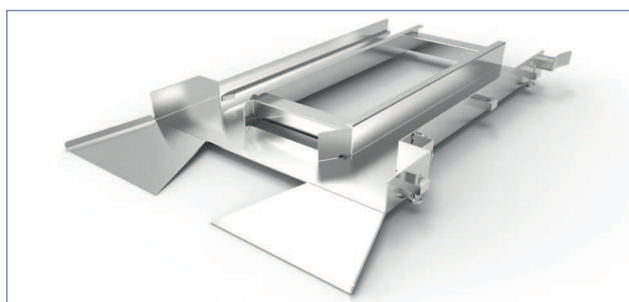
UltraVent®

UltraVent®, UltraVent® Plus et hotte aspirante pour les appareils avec ouverture à gauche de la porte sur demande !

* Dans le cas de l'UltraVent® et de la hotte aspirante dans la version au gaz, les gaz de combustion doivent aboutir dans une cheminée ou dans un système de ventilation distinct.

** L'UltraVent® Plus ne peut pas être monté sur le Combi-Duo mobile.

		Hotte aspirante	UltraVent®	UltraVent® Plus
Modèle 61/101	Électro	N°: 60.72.313	60.72.320	60.72.202
	Gaz*	N°: 60.72.317	60.72.323	
	Combi-Duo**	N°: 60.72.316	60.72.322	60.72.203
Modèle 62/102	Électro	N°: 60.72.318	60.72.325	60.72.204
Modèle 201	Électro	N°:	60.72.326	60.72.205



Rampe d'insertion

La rampe d'insertion permet de combler les inclinaisons (jusqu'à 3%) présentes dans le sol de la cuisine. Le chariot d'enfournement s'insère ainsi sans heurt et en toute sécurité dans l'appareil RATIONAL.

Modèle 201	N°: 60.21.080
Modèle 202	N°: 60.22.181



Surélévation des appareils et du chariot d'enfournement

La garde au sol de l'appareil RATIONAL est surélevée de 70 mm. Uniquement en combinaison avec la surélévation du chariot d'enfournement.

Surélévation des appareils 201/202	N°: 60.70.407
Surélévation chariot d'enfournement 201	N°: 60.21.184
Surélévation chariot d'enfournement 202	N°: 60.22.184



Écran thermique pour la paroi latérale gauche

L'installation ultérieure de l'écran thermique permet de rapprocher les sources de chaleur actives (par ex. grill) de la paroi latérale gauche.

Modèle 61	N°: 60.70.390
Modèle 62	N°: 60.70.392
Modèle 101	N°: 60.70.391
Modèle 102	N°: 60.70.393
Modèle 201	N°: 60.70.394
Modèle 202	N°: 60.70.395



Coupe tirage anti-refouleur (uniquement pour appareil au gaz)

Pour l'évacuation des gaz de combustion via un tuyau (diamètre du tuyau d'évacuation 180 mm).

Modèle 61	N°: 70.00.737
Modèle 62	N°: 70.00.768
Modèle 101	N°: 70.00.757
Modèle 102	N°: 70.00.769
Modèle 201 (avec silencieux)	N°: 70.00.770
Modèle 202 (avec silencieux)	N°: 70.00.771



Le support de poignée pour chariot d'enfournement

La poignée du chariot d'enfournement a une place fixe et s'agrippe rapidement. (incluse dans la livraison des appareils)

Modèle 201/202	N°: 60.72.378
----------------	---------------



Kit de raccordement, Modèle 61-202

Composé d'un tuyau d'arrivée d'eau (2 m) et d'un tuyau pour les eaux usées DN 50.

Modèle 61 - 202	N°: 60.70.464
-----------------	---------------



Condensateur de vapeurs

Si une poussée soudaine de vapeur ou de buée sort de la conduite d'évacuation. Les vapeurs et les buées peuvent être dirigées de façon ciblée dans une installation d'absorption au moyen d'une conduite.

Modèles 61, 101, 62	N°: 60.72.591
Modèle 102	N°: 60.72.592
Modèles 201, 202	N°: 60.72.593



Fixation murale, modèle 61

Pour gagner de la place via une fixation murale (sans matériel de fixation). La fixation et le matériel de fixation doivent être définis conjointement par l'architecte / spécialiste de l'analyse des contraintes et le maître d'ouvrage.

Modèle 61	N°: 60.70.963
-----------	---------------

Combi-Duo

Double flexibilité, sans nécessiter de place supplémentaire

L'union de deux appareils RATIONAL, simplement placés l'un sur l'autre, vous offre un éventail de possibilités supplémentaires lorsque la place se fait rare dans la cuisine. Si vous n'avez pas besoin de plus de place, vous travaillez dans divers modes de fonctionnement ce qui vous offre un maximum de flexibilité.



SelfCookingCenter® 5 Senses et CombiMaster® Plus 61 et 101

		Modèle 61	Modèle 61
		Électro	Gaz
appareil du haut	appareil du bas		
Modèle 61 électrique	Cylindres	N°: 60.71.925	N°: 60.71.925
	Pieds 150 mm	N°: 60.71.926	N°: 60.71.926
Modèle 101 électrique	Mobile	N°: 60.71.927	N°: 60.71.927
	Cylindres		N°: 60.71.928
Modèle 61 Gaz	Pieds 150 mm		N°: 60.71.929
	Mobile		N°: 60.71.930

Table de soubassement UG I pour Combi-Duo modèle 61 sur modèle 61. Hauteur 210 mm (uniquement pour Combi-Duo avec pieds)	N°: 60.30.362
Table de soubassement UG I mobile pour Combi-Duo modèle 61 sur modèle 61. Hauteur 210 mm (uniquement pour Combi-Duo avec pieds)	N°: 60.30.363
Hotte UltraVent® pour appareils électriques Combi-Duo	N°: 60.72.322
Hotte aspirante pour appareils électriques Combi-Duo	N°: 60.72.316
Chariot de transport réglable en hauteur modèle 61/101	N°: 60.60.188
Kit avec écoulement des graisses intégré pour les variantes avec pieds et mobiles	N°: 60.73.303
Kit avec écoulement des graisses intégré pour 61E/61E sur UG I 210 mm	N°: 60.73.301
Chariot de transport pour bac avec écoulement des graisses intégré	N°: 60.73.309

SelfCookingCenter® 5 Senses et CombiMaster® Plus 62 et 102

		Modèle 62	Modèle 62
appareil du haut	appareil du bas	Électro	Gaz
Modèle 62 électrique	Cylindres	N°: 60.71.931	N°: 60.71.931
Modèle 102 électrique	Pieds 150 mm	N°: 60.71.932	N°: 60.71.932
	Mobile	N°: 60.71.933	N°: 60.71.933
	Cylindres		N°: 60.71.934
Modèle 62 Gaz	Pieds 150 mm		N°: 60.71.935
	Mobile		N°: 60.71.936

Table de soubassement UG I pour Combi-Duo modèle 62 sur modèle 62. Hauteur 210 mm (uniquement pour Combi-Duo avec pieds) N°: 60.30.365

Table de soubassement UG I mobile pour Combi-Duo modèle 62 sur modèle 62. Hauteur 210 mm (uniquement pour Combi-Duo avec pieds) N°: 60.30.366

Chariot de transport réglable en hauteur modèle 62/102 N°: 60.70.160

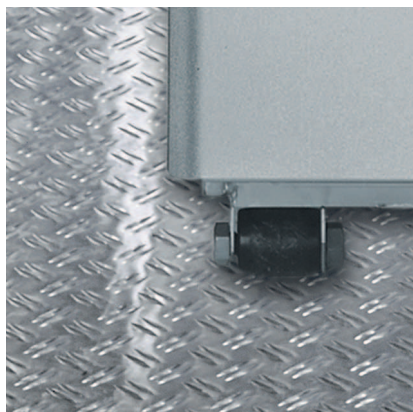
Kit avec écoulement des graisses intégré pour les variantes avec pieds et mobiles N°: 60.73.304

Kit avec écoulement des graisses intégré pour 62E/62E sur UG I 210 mm N°: 60.73.302

Chariot de transport pour bac avec écoulement des graisses intégré N°: 60.73.309



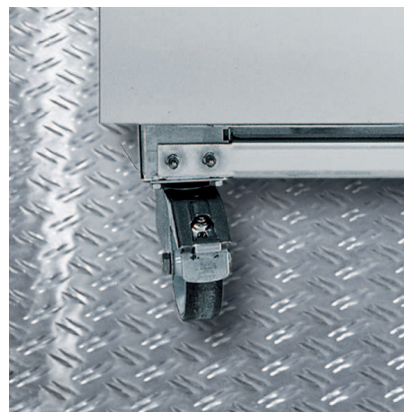
Sélectionnez trois variantes d'installation



> **Avec cylindres**
Hauteur maximale de l'ajout 1,60 m.
Amovible pour un nettoyage aisé.
Rigole nécessaire au sol !



> **Pieds d'appareil RATIONAL 150 mm**
Hauteur maximale de l'ajout 1,68 m.
Si aucune rigole de sol n'est présente.



> **Mobile avec roulettes**
Hauteur maximale de l'ajout 1,72 m.
2 roulettes avec frein d'immobilisation.

Tables et armoires de soubassement

Pour une installation stable de l'appareil

Pour installer votre appareil RATIONAL de manière stable, des tables et armoires de soubassement en acier inoxydable résistant de qualité supérieure sont mises à votre disposition. Toutes les tables et armoires de soubassement sont équipées conformément aux prescriptions sanitaires en vigueur.



Table de soubassement UG I



Table de soubassement UG II



*Table de soubassement UG II
norme boulanger*



Armoire de soubassement US III



Armoire de soubassement US IV

	<i>Modèles 61 et 101</i>	<i>Modèles 62 et 102</i>
Table de soubassement UG I , ouverte de tous les côtés	L 843 P 587 H 671 mm	L 1065 P 799 H 671 mm
Standard	N°: 60.30.320	N°: 60.30.324
Mobile (roulettes, frein d'immobilisation)	N°: 60.30.321	N°: 60.30.325
Table de soubassement UG II , 14 paires de rails de support, Parois latérales et plafond	L 845 P 724 H 671 mm	L 1067 P 934 H 671 mm
Standard	N°: 60.30.328	N°: 60.30.331
Mobile (roulettes, frein d'immobilisation)	N°: 60.30.329	N°: 60.30.332
Table de soubassement UG II norme boulanger , 14 paires de rails de support 400 x 600 mm, parois latérales et plafond	L 845 P 732 H 671 mm	
Standard	N°: 60.30.836	
Mobile (roulettes, frein d'immobilisation)	N°: 60.30.837	
Version UltraVent® (Modèle 61)	N°: 60.30.838	
Armoire de soubassement UG III , 14 paires de rails de support, Parois latérales, panneau arrière et plafond	L 845 P 724 H 671 mm	L 1067 P 934 H 671 mm
Standard	N°: 60.30.334	N°: 60.30.339
Mobile (roulettes, frein d'immobilisation)	N°: 60.30.335	N°: 60.30.340
Armoire de soubassement US III Version UltraVent® (modèle 61 ou modèle 62) en combinaison avec l'UltraVent® ou la hotte aspirante, 20 paires de rails de support, surélevé à 931 mm	L 845 P 724 H 931 mm	L 1067 P 934 H 931 mm
Standard	N°: 60.30.337	N°: 60.30.342
Mobile (roulettes, frein d'immobilisation)	N°: 60.30.338	N°: 60.30.343
Armoire de soubassement UG IV , 14 paires de rails de support, Portes à battants, fermées de tous les côtés	L 845 P 724 H 671 mm	L 1067 P 934 H 671 mm
Standard	N°: 60.30.344	N°: 60.30.348
Mobile (roulettes, frein d'immobilisation)	N°: 60.30.345	N°: 60.30.349

Accessoires pour traiteur mobile



Kit traiteur

Ces accessoires (cadre de support + pieds en inox) sont montés sous l'appareil à la place des pieds normaux de l'appareil. Les arceaux latéraux robustes servent de protection et facilitent le déplacement.

Modèle 61/101	N°: 60.73.111
Modèle 62/102	N°: 60.73.141

Armoire de soubassement UG II Traiteur

14 paires de rails de support. Parois latérales et plafond fermés, panneau arrière ouvert, renforcé au niveau latéral. Quatre roulettes en inox de Ø 200 mm. Uniquement en combinaison avec le kit traiteur.

L 1188 P 724 H 778 mm		
Modèle 61/101	Mobile	N°: 60.30.890
Modèle 62/102	Mobile	N°: 60.30.891

Produits d'entretien



Propreté, hygiène, brillance et protection de la santé

Les produits d'entretien RATIONAL sont spécifiquement adaptés à l'entretien optimal que nécessitent les appareils RATIONAL et remplissent les exigences les plus élevées en matière de qualité.



Tablette nettoyante RATIONAL pour tous les SelfCookingCenter®

Les tablettes nettoyantes conçues par RATIONAL avec leur complexe d'agents actifs garantissent un pouvoir nettoyant supérieur à tout moment. Ils sont ultra concentrés et donc très efficaces.

Tablettes nettoyantes, 100 pièces

N°: 56.00.210

La tablette d'entretien RATIONAL pour le SelfCookingCenter® avec Efficient CareControl

Les agents d'entretien d'une efficacité supérieure offrent une protection active et augmentent considérablement la durée de vie de votre SelfCookingCenter®. Le produit détartrant contenu dans les tablettes d'entretien empêchent l'apparition des dépôts de tartre. Une sécurité de fonctionnement optimale sans adoucisseur d'eau ni détartrage fastidieux est toujours garantie.

Tablettes d'entretien, 150 pièces

N°: 56.00.562

La tablette de rinçage RATIONAL pour le SelfCookingCenter® sans Efficient CareControl

Les agents d'entretien d'une efficacité supérieure offrent une protection active et augmentent considérablement la durée de vie de votre SelfCookingCenter®. L'enceinte de cuisson devient hygiénique, propre et brillante.

Tablettes de rinçage, 50 pièces

N°: 56.00.211

Tablette anti-mousse RATIONAL pour tous les SelfCookingCenter®

Les tablettes anti-mousse permettent de réduire la formation de mousse en cas de qualité d'eau très mousseuse.

Tablettes anti-mousse, 120 pièces

N°: 56.00.598

Nettoyant liquide pour tous les CombiMaster® et ClimaPlus Combi®

Le nettoyant liquide et le produit de rinçage RATIONAL ont été spécialement développés dans nos laboratoires. Ils forment une alliance parfaite pour une propreté et un entretien tout en hygiène.

Nettoyant spécial doux en cas d'encrassements dus aux

applications culinaires < 200 °C sans agent mordant, 10 litres

N°: 9006.0136

(pour CPC avec CleanJet® et pour un lavage à la main)

Nettoyant grill pour saletés tenaces, 10 litres

N°: 9006.0153

(pour CPC avec CleanJet® et pour un lavage à la main)

Produit de rinçage, 10 litres (uniquement pour CPC avec CleanJet®)

N°: 9006.0137

Détartrant, pompe détartrante

Pour un détartrage efficace du générateur de vapeur avec des agents d'entretien spécifiques.

Détartrant, 10 litres

N°: 6006.0110

Pompe détartrante électrique

N°: 60.70.409

Spray manuel

Le spray manuel en plastique robuste est ultra léger ce qui facilite son utilisation. Grâce au mécanisme de pompe intégré, vous produisez la surpression qui vous permettra d'asperger les surfaces à nettoyer par une simple pression.

Spray manuel pour lavage à la main

N°: 6004.0100

KitchenManagement System

Votre assistant virtuel

Grâce au nouveau KitchenManagement System, vous enregistrez automatiquement toutes les données HACCP importantes de vos nombreux appareils RATIONAL favoris via un réseau unique. En à peine quelques secondes, vous élaborez vos propres programmes de cuisson et vous les gérez de façon claire dans la bibliothèque. En un seul clic de souris, vous pouvez envoyer des programmes de cuisson ou de nouvelles mises à jour à tous les appareils RATIONAL connectés. Le KitchenManagement System vous donne également un accès libre à d'innombrables programmes de cuisson au sein du ClubRATIONAL. Le KitchenManagement System est disponible dans les langues suivantes : anglais, allemand, espagnol, français et italien.



KitchenManagement System

Suite logicielle

N°: 60.72.660

USB de stockage RATIONAL

Stick USB pour programmes de cuisson et données HACCP

N°: 42.00.162



Accessoires spéciaux RATIONAL.

Les indispensables !



Accessoires pour le buffet de petit-déjeuner

- > Multibaker pour œufs sur le plat, pancakes ou omelette
- > Plaque de cuisson et pâtisserie pour lard de petit-déjeuner, saucisses et petits pains
- > Plaque de cuisson et pâtisserie pour omelettes, œufs brouillés ou crêpes

Accessoires pour service à la carte

- > Plaque de cuisson et pâtisserie pour les cuissons minutes
- > Plat en granit émaillé (20 mm de profondeur) pour escalopes panées
- > Plaque à griller et à pizza pour viandes, poissons et légumes grillés ainsi que pour les tartes flambées ou les pizzas
- > Plaque à griller et à rôtir pour viandes, poissons et légumes grillés ainsi que pour les cuissons minutes
- > CombiFry® pour quartiers de pomme de terre, nuggets, calamars ou croquettes
- > Plat à rôtir et à pâtisserie pour rösti, omelettes, tarte Tatin

Accessoires pour le Finishing® à la carte

- > Grilles en acier inoxydable pour un enfournement aisé des assiettes

Accessoires pour la mise en place ou la production

- > Bacs gastronorme, acier inoxydable
- > Bacs gastronorme perforés, acier inoxydable pour pâtes fraîches ou vapeur
- > Grilles, acier inoxydable pour cuire de grosses pièces de viande au four
- > Super broche pour poulet et canard
- > Plat émaillé pour braisage, gâteaux sur plaque ou gratins
- > Grille CombiGrill® pour une grande quantité de steaks
- > Plaque à griller et à pizza pour grillades et pains
- > Grille à Spare Ribs pour précuire les Spare Ribs
- > VarioSmoker pour fumage
- > Plat à rôtir et à pâtisserie pour tortillas, tarte Tatin ou quiches



Accessoires pour la cuisson au four

- > Plaque de cuisson et pâtisserie pour croissants ou viennoiseries
- > Plat en granit émaillé (20, 40 ou 60 mm de profondeur) pour gâteaux cuits sur plaque
- > Plaque à pâtisserie perforée pour pain, petit pain et Bretzels
- > Plaque à griller et à pizza pour tartes flambées, pizzas et pains
- > Moule à muffins et à timbales
- > Plat à rôtir et à pâtisserie pour gâteaux, crêpes, brioches et crêpes de l'Empereur



Accessoire à grillade

- > Plaque à griller et à pizza pour un léger dessin du grill ainsi que pour cuire au four
- > Plaque à griller et à rôtir pour un dessin marqué du grill ainsi que pour les cuissons minutes
- > Grille CombiGrill® pour un large dessin du grill sur les steaks
- > Broche pour Grill et Tandoori pour cuire la viande, le poisson, la volaille et les légumes
- > Broche pour agneau et cochon de lait pour agneaux entiers et cochon de lait

Souhaitez-vous recevoir une offre de prix ?

Société : _____

Personne de contact : _____

Rue : _____

Code postal, ville : _____

Téléphone : _____

Fax : _____

E-mail : _____

Fax

F 03 89 57 05 54

CH +41 71 727 90 91

E-mail

F info@rational-online.fr

CH info@rational-online.ch

Offre : veuillez indiquer les quantités et les références des articles

Quantité	Désignation de l'article	Référence de l'article	Gastronorm
	Tablettes nettoyantes 100 pièces par seau	56.00.210	
	Tablettes d'entretien 150 pièces par seau	56.00.562	
	Tablettes de rinçage 50 pièces par seau	56.00.211	
	Nettoyant pour grill, 10 litres par bidon	9006.0153	
	CombiFry®	6019.1150	1/1 GN
	Grille CombiGrill® équipée du revêtement TriLax®	6035.1017	1/1 GN
	Plaque à griller et à pizza dotée du revêtement TriLax®	60.70.943	1/1 GN
	Plaque à griller et à rôtir	60.71.617	1/1 GN
	Multibaker	60.71.157	1/1 GN
	Kit plat à rôtir et à pâtisserie (petit)	60.73.286	1/1 GN
	Kit plat à rôtir et à pâtisserie (grand)	60.73.287	1/1 GN
	Plaque de cuisson et pâtisserie dotée du revêtement TriLax®	6013.1103	1/1 GN
	Plaque à pâtisserie perforée équipée du revêtement TriLax®	6015.1103	1/1 GN
	Super broche pour poulet H8	6035.1006	1/1 GN
	Moule à muffins et à timbales	6017.1002	1/1 GN
	Potato Baker	6035.1019	1/1 GN
	Grille à Spare Ribs	6035.1018	1/1 GN
	Grille, acier inoxydable	6010.1101	1/1 GN
	Plat, acier inoxydable		
	Plat perforé, acier inoxydable		
	Plat, en granit émaillé		

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
86899 Landsberg a. Lech/Germany
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.
F-68271 WITTENHEIM Cedex
TEL. +33 (0)3 89 57 00 82
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
30174 Mestre (VE)/ITALY
TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK
Luton, Bedfordshire, LU4 8EF
United Kingdom
TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH
5020 Salzburg/AUSTRIA
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
08940 Cornellá (Barcelona)/SPAIN
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
212 39 Malmö/SWEDEN
TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Проспект Андропова 18, стр. 6
115432, г. Москва
Тел.: +7 495 640 63 38
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv
2800 Mechelen/Belgium
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.
02-690 Warszawa/POLAND
TEL. +48 22 864 93 26
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL Norge AS
0411 Oslo/Norge
TEL. +47 22 70 10 00
E-MAIL post@rational.no
www.rational.no

RATIONAL International AG
Istanbul İrtibat Bürosu
Levent Mahallesi Yasemin Sok. No:2
34330 Levent Beşiktaş Istanbul / Türkiye
TEL. +90 212 603 6767
E-MAIL info@rational-online.com.tr
www.rational-online.com.tr

America

RATIONAL Canada
Mississauga, Ontario L5N 6S2
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rationalcanada.com

RATIONAL BRASIL
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA
Rolling Meadows, IL 60008
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rationalusa.com

RATIONAL México
11570 - Chapultepec Morales
TEL. +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・ジャパン
〒101-0064
東京都千代田区猿楽町2-8-8
住友不動産猿楽町ビル1F
TEL. (03) 6316 -1188
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL International India Private Ltd
Gurgaon, 122002
Haryana, India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
电邮: office.shanghai@rational-online.com
www.rational-china.cn

RATIONAL NZ Ltd
Auckland, 1643
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL Korea
라치오날코리아 주식회사
경기도 성남시 수정구 복정길 89
라치오날하우스
우편번호 461-831 대한민국
전화:+82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
P.O.Box 126076, Sheikh Zayed Road
Dubai, United Arab Emirates
PHONE +971 4 338 6615
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Derrimut, VIC 3030
TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au



RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com

