



Accesorios *RATIONAL*

Descubra todas las posibilidades

SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus



Accesorios *RATIONAL* *Muy resistentes.*

Obtenga el máximo beneficio con su equipo de cocción utilizando los accesorios originales de RATIONAL.

Podrá hacer de todo: filetes que quedan como a la parrilla, jugosos quiches, esponjosa repostería o crujientes escalopes a la milanesa. Disfrute de la variedad y saque el máximo rendimiento de su equipo de cocción. Olvídense de tareas laboriosas, como dar la vuelta a los alimentos o eliminar suciedad incrustada.

Los accesorios originales de RATIONAL se caracterizan especialmente por su conductividad térmica, su alta resistencia y su larga vida útil. El revestimiento TriLax® posee unas excelentes propiedades antiadherentes, favorece que los alimentos se doren, es anticorrosivo y está diseñado para altas temperaturas.

Además de esto, también ofrecemos soluciones especiales para la instalación, productos de limpieza y mantenimiento, así como una amplia gama de accesorios adaptados exactamente a sus necesidades.



Accesorios *RATIONAL* *Robustos y muy polifacéticos.*

> *Accesorios Gastronorm para profesionales*

Ideal para cocinar a la plancha, hornear, asar, freír, cocinar al vapor, Finishing®

> *Soluciones óptimas para los diferentes requerimientos de instalación*

> *Productos de limpieza y mantenimiento RATIONAL*



Bandeja para plancha y para asados

Jugoso y crujiente con el típico sabor de los platos a la plancha y a la parrilla



- > Marcas tradicionales de la parrilla
- > Sabor típico de los platos a la parrilla
- > Se puede usar por los dos lados
- > Propiedades antiadherentes óptimas
- > Limpieza sencilla

Sus clientes estarán encantados con la carne, pescado o verduras jugosas hechas a la plancha. Con el lado de plancha conseguirá fácilmente las tradicionales marcas con el típico sabor rico de los platos preparados a la plancha. El lado de asar tiene un borde continuo, con lo que incluso piezas con abundante grasa se podrán asar de forma segura y conseguir que queden crujientes. La bandeja para plancha y para asados es el complemento ideal para los platos a la carta.



Lado de asar

Lado de parrilla



1/1 GN (325 x 530 mm) Ref.: 60.71.617

Bandeja para plancha y para pizza

Pizza crujiente y jugosa como en un restaurante italiano



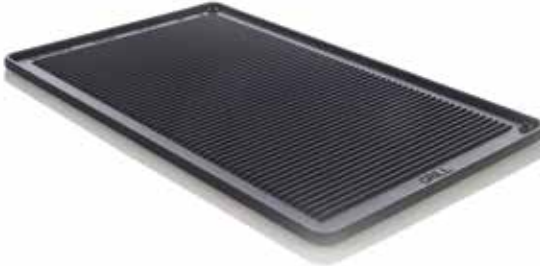
- > Finas marcas de parrilla
- > Sabor típico de los platos a la parrilla
- > Se puede usar por ambos lados
- > Panadería y pastelería crujiente con un dorado uniforme
- > Propiedades antiadherentes óptimas
- > Limpieza sencilla



En el lado de hornear puede preparar pizza fresca o congelada, cocas y pan plano. Gracias a su excelente termoconductividad, los alimentos se doran de forma óptima y siempre quedan crujientes. El otro lado con sus finas parrillas es ideal para preparar verdura, pescado u otros platos a la parrilla.

Lado de hornear

Lado de parrilla



1/1 GN (325 x 530 mm) Ref.: 60.70.943
Medida de panadería (400 x 600 mm) Ref.: 60.71.237

Parrilla CombiGrill®

Hasta 160 filetes en tan solo 15 minutos



- > Marcas tradicionales de parrilla
- > Sin precalentar
- > También para grandes cantidades
- > Propiedades antiadherentes óptimas
- > Limpieza sencilla

Gracias a su diseño especial, la parrilla CombiGrill® es ideal para preparar grandes cantidades de productos a la parrilla. Solamente hay que poner los productos en la parrilla CombiGrill® fría e introducirla en el equipo. Debido a la excelente termoconductividad del revestimiento especial, no es necesario precalentarla.



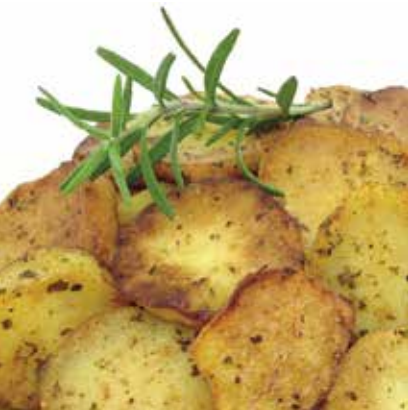
Patentado

1/1 GN (325 x 530 mm)

Ref.: 6035.1017

CombiFry®

200 raciones de patatas fritas en 5 minutos



Con el CombiFry® patentado, por primera vez es posible preparar grandes cantidades de productos prefritos como nuggets de pescado, patatas fritas o gajos de patata, sin agregar aceite.

- > 95 % menos de aceite
- > 40 % menos de calorías
- > Grandes cantidades
- > Óptimo dorado, productos crujientes



Patentado

1/2 GN (325 x 265 mm)

Ref.: 6019.1250

1/1 GN (325 x 530 mm)

Ref.: 6019.1150



Estas marcas recomiendan CombiFry® de RATIONAL



Grandes cantidades de patatas fritas en tan solo 15 minutos: CombiFry® lo hace posible

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



Multi Sartén para asar y hornear

Platos de sartén clásicos preparados con facilidad



- > Siempre el tamaño correcto 16 cm o 25 cm
- > Dorado uniforme gracias a la base ondulada
- > Manejo sencillo gracias a las asas laterales
- > Apilables
- > Bandeja antideslizante para un manejo seguro

Multi Sartén para asar y hornear pequeña (16 cm)

| | | | | | |
|---|-----------------|---|-----------------|---|-----------------|
|  | |  | |  | |
| Multi Sartén | Ref.: 60.73.271 | Bandeja | Ref.: 60.73.212 | Juego (4 unidades incl. bandeja) | Ref.: 60.73.286 |

Multi Sartén para asar y hornear grande (25 cm)

| | | | | | |
|---|-----------------|---|-----------------|---|-----------------|
|  | |  | |  | |
| Multi Sartén | Ref.: 60.73.272 | Bandeja | Ref.: 60.73.216 | Juego (2 unidades incl. bandeja) | Ref.: 60.73.287 |

Con la Multi Sartén para asar y hornear podrá preparar casi todos los platos de sartén clásicos, como rosti de patata, tortillas, quiches, crêpes o también tartas, como tarta tatin. Gracias a su excelente conductividad térmica, la base del alimento se dora de forma uniforme en pocos minutos. Bandeja de diseño especial, disponible en dos tamaños, antideslizante, para un manejo fácil y seguro.



Base ondulada



Asas laterales



Apilables



Bandeja para sartenes de 25 cm



Bandejas de panadería y para carne

El multitalento



Bandeja de panadería y para carne
Con las bandejas de panadería y para carne se pueden preparar un sinfín de platos, como escalopes a la milanesa, medallones, muslos de pollo, panecillos, croissants, bollería o patatas asadas. Se dora todo de forma uniforme, además de quedar jugoso y crujiente.

| Bandejas de panadería y para carne | |
|------------------------------------|-----------------|
| 1/1 GN (325 x 530 mm) | Ref.: 6013.1103 |
| 2/1 GN (650 x 530 mm) | Ref.: 6013.2103 |
| Medida de panadería (400 x 600 mm) | Ref.: 6013.1003 |



Bandeja pastelera perforada
Para hornear todo tipo de productos congelados.

| Bandejas pasteleras perforadas | |
|---------------------------------|-----------------|
| 1/1 GN (325 x 530 mm) | Ref.: 6015.1103 |
| 2/1 GN (650 x 530 mm) | Ref.: 6015.2103 |
| Medida panadería (400 x 600 mm) | Ref.: 6015.1000 |

Contenedores de granito esmaltado

Ideal para asar, estofar, freír a fuego alto y hornear



Los contenedores de granito esmaltado de RATIONAL son prácticamente indestructibles. Gracias al preciso moldeado, las raciones de las esquinas se pueden servir igualmente. Gracias a excelente conductividad térmica, los alimentos se doran de forma uniforme, tanto escalopes a la milanesa crujientes, como jugosos asados o bizcochos esponjosos.



| | 1/2 GN (325 x 265 mm) | 1/1 GN (325 x 530 mm) |
|----------------------|--------------------------|--------------------------|
| 20 mm de profundidad | Ref.: 6014.1202 | Ref.: 6014.1102 |
| 40 mm de profundidad | Ref.: 6014.1204 | Ref.: 6014.1104 |
| 60 mm de profundidad | Ref.: 6014.1206 | Ref.: 6014.1106 |

| | 2/1 GN (650 x 530 mm) | Medidas para pana- dería (400 x 600 mm) |
|----------------------|--------------------------|--|
| 20 mm de profundidad | Ref.: 6014.2102 | Ref.: 6014.1002 |
| 40 mm de profundidad | Ref.: 6014.2104 | Ref.: 6014.1004 |
| 60 mm de profundidad | Ref.: 6014.2106 | Ref.: 6014.1006 |



- > Homogeneidad óptima
- > Grandes cantidades
- > Alta resistencia
- > Limpieza sencilla

- > Homogeneidad óptima
- > Uso universal
- > Dorado uniforme
- > Se aprovechan también las raciones de las esquinas
- > Alta resistencia



Superspike para pollos y patos

Hasta 96 pollos en tan solo 40 minutos



Patentado

- > Pechuga jugosa
- > Muy crujiente
- > Tiempos de cocción cortos
- > Grandes cantidades
- > Manejo sencillo

Debido a la colocación vertical del ave, se consigue un efecto chimenea, que reduce el tiempo de cocción considerablemente. Para una pechuga muy jugosa y una piel dorada uniforme. Manejo sencillo, los pollos se colocan rápidamente en el Superspike.



Superspike para pollos

Tamaño del equipo y cantidad de carga

| Ref. | Medida GN | Volumen | Peso del producto | 61 | 101 | 62 | 102 | 201 | 202 |
|-----------|-----------|------------|-------------------|----|-----|----|-----|-----|-----|
| 6035.1015 | 1/2 GN | 4 pollos | 1.300 g | 16 | 24 | | | 48 | |
| 6035.1016 | 1/1 GN | 6 pollos | 1.800 g | 12 | 18 | 24 | 36 | 36 | 72 |
| 6035.1006 | 1/1 GN | 8 pollos | 1.300 g | 16 | 24 | 32 | 48 | 48 | 96 |
| 6035.1010 | 1/1 GN | 10 pollos | 950 g | 20 | 30 | 40 | 60 | 60 | 120 |
| 6035.1011 | | 12 pollos* | 950 g | 24 | 36 | | | | |

* solo en combinación con bastidores para carne o rack móvil para aplicaciones cárnicas.

Superspike para pato

Tamaño del equipo y cantidad de carga

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

Multibaker



Hasta 160 huevos fritos en tan solo 2 minutos



El Multibaker es ideal para preparar huevos fritos, tortillas de diferentes modelos o röstis, especialmente en grandes cantidades. El revestimiento especial evita que los alimentos se peguen.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Ref.: 60.71.157

- > Dorado uniforme
- > Ideal para grandes cantidades
- > Limpieza sencilla



Molde para magdalenas y similares

Qué fácil es hornear

El molde para magdalenas está fabricado de un material altamente flexible y antiadherente. Con un volumen de 100 ml, es ideal para preparar pasteles de verdura, timbales de pescado, pudín, huevos pochados y diferentes postres.

| | |
|-----------------------|-----------------|
| 1/1 GN (300 x 400 mm) | Ref.: 6017.1002 |
| 2/1 GN (400 x 600 mm) | Ref.: 6017.1001 |



- > Altamente flexible
- > Excelentes propiedades antiadherentes
- > Ideal para alimentos delicados
- > Altamente resistente
- > Limpieza sencilla

Brocheta para barbacoa y tandoori






Mil y una brochetas



- > Diferentes grosores para uso universal
- > Dorado homogéneo
- > Manejo sencillo

La brocheta para barbacoa y tandoori ofrece un sinfín de posibilidades. Redondas, cuadradas o rectangulares; siempre encontrará la brocheta ideal para preparar carne, pescado, aves o verduras.



| | |
|---|-----------------|
| Soporte para brocheta para barbacoa y tandoori 1/1 GN | Ref.: 60.72.224 |
| Soporte para brocheta para barbacoa y tandoori 2/1 GN | Ref.: 60.72.421 |
| Juego 1/1 GN* | Ref.: 60.72.414 |
| Juego 2/1 GN* | Ref.: 60.72.415 |
| 3 brochetas  5 mm, 530 mm de largo | Ref.: 60.72.416 |
| 3 brochetas  8 mm, 530 mm de largo | Ref.: 60.72.417 |
| 3 brochetas  5 mm, 530 mm de largo | Ref.: 60.72.418 |
| 3 brochetas  8 mm, 530 mm de largo | Ref.: 60.72.419 |
| 3 brochetas para pescado  10 mm, 530 mm de largo | Ref.: 60.72.420 |

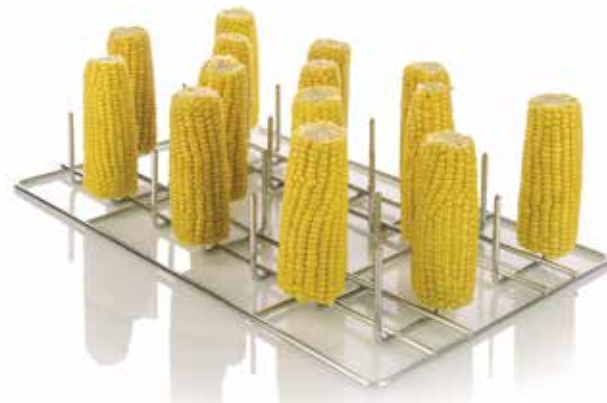
* Juego compuesto de: 1 x soporte para brochetas con 5 brochetas diferentes.



Potato Baker

Hasta 560 patatas asadas, en la mitad del tiempo

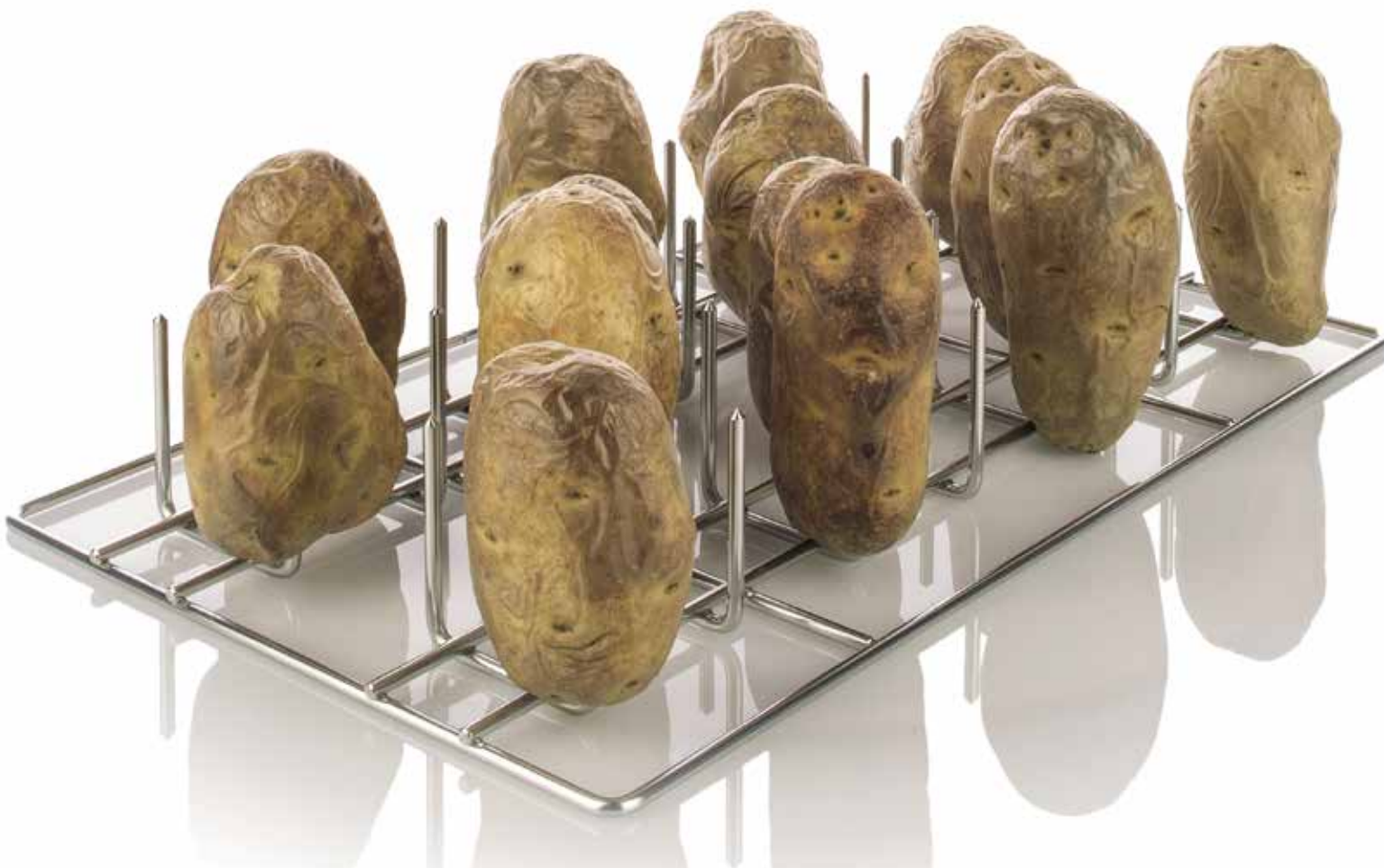
Con el original Potato Baker de RATIONAL, podrá asar patatas o mazorcas de maíz sin papel de plata y hasta un 50% más rápido.



1/1 GN (325 x 530 mm)

Ref.: 6035.1019

- > Hasta un 50% más rápido
- > Grandes cantidades en una calidad excelente
- > Manejo muy sencillo
- > Limpieza sin esfuerzo



Parrilla para costillas

Pre cocción nocturna, dorado final bajo demanda.

Gracias a la colocación vertical de las costillas en la parrilla, podrá cargar su equipo en cada cocción con un max. de 80 kg. Tras cocerlas previamente, las costillas se dorarán bajo demanda.



Patentado

1/1 GN (325 x 530 mm)

Ref.: 6035.1018

Espadín para cordero y cochinitillo

Insertar, colgar, listo

Para una preparación sencilla de corderos o cochinitillos enteros.

| | |
|---|-----------------|
| Modelo 101/102/201/202 hasta 12 kg (1/1 GN) | Ref.: 60.70.819 |
| Modelo 201 hasta 30 kg (1 espadín con soporte) | Ref.: 6035.1003 |
| Modelo 202 hasta 30 kg (1 espadín con soporte)* | Ref.: 6035.1002 |
| Espadín opcional | Ref.: 8710.1065 |

* Espadín opcional para un segundo cordero o cochinitillo.



VarioSmoker

Reinterpretación de los ahumados



Aporte un aroma ahumado y un color inconfundible a carnes, pescados y verduras. Sus productos obtendrán un toque ahumado natural que puede adaptar a su gusto. Ahora todo el que tenga un equipo RATIONAL puede ahumar sin necesidad de un horno de ahumados. Esto es posible gracias al nuevo VarioSmoker, que se puede montar en su equipo como accesorio. Rápido, sencillo y económico.

VarioSmoker RATIONAL Ref.: 60.73.008



Accesorio Gastronorm de RATIONAL

Máxima calidad, resistentes y versátiles

Contenedores perforados de acero inoxidable

| | 1/2 GN (325 x 265 mm) | 1/1 GN (325 x 530 mm) |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 55 mm de profundidad | Ref.: 6015.1265 | Ref.: 6015.1165 |
| 90 mm de profundidad | Ref.: 6015.1295 | Ref.: 6015.1195 |
| 140 mm de profundidad | Ref.: 6015.1215 | Ref.: 6015.1115 |

| | 1/1 GN (325 x 530 mm) (con asas abatibles) | 2/1 GN (650 x 530 mm) |
|-----------------------|---|-----------------------|
| 65 mm de profundidad | | Ref.: 6015.2165 |
| 90 mm de profundidad | Ref.: 6016.1195 | |
| 100 mm de profundidad | | Ref.: 6015.2195 |
| 140 mm de profundidad | Ref.: 6016.1115 | |



Contenedores de acero inoxidable

| | 1/3 GN (325 x 176 mm) | 1/2 GN (325 x 265 mm) |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 20 mm de profundidad | Ref.: 6013.1302 | Ref.: 6013.1202 |
| 40 mm de profundidad | Ref.: 6013.1304 | Ref.: 6013.1204 |
| 65 mm de profundidad | Ref.: 6013.1306 | Ref.: 6013.1206 |
| 100 mm de profundidad | | Ref.: 6013.1210 |

| | 1/1 GN (325 x 530 mm) | 2/1 GN (650 x 530 mm) |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 20 mm de profundidad | Ref.: 6013.1102 | Ref.: 6013.2102 |
| 40 mm de profundidad | Ref.: 6013.1104 | Ref.: 6013.2104 |
| 65 mm de profundidad | Ref.: 6013.1106 | Ref.: 6013.2106 |
| 100 mm de profundidad | Ref.: 6013.1110 | Ref.: 6013.2110 |



Parrilla de acero inoxidable

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| 1/1 GN (325 x 530 mm) | Ref.: 6010.1101 |
| 2/1 GN (650 x 530 mm) | Ref.: 6010.2101 |
| Medida para panadería (400 x 600 mm) | Ref.: 6010.0103 |



Sistemas Finishing® para banquetes

Eventos que son todo un placer

Tanto si prepara 20, 100 o varios miles de comidas, con Finishing® se pueden preparar en su punto sin estrés ni prisas. Según el número de comensales, se emplata en frío y a continuación los platos son colocados en un rack móvil que se mantiene refrigerado. Poco antes del comienzo del banquete los platos se regeneran con Finishing® y estarán listos para ser servidos simultáneamente. Con total tranquilidad y sin necesitar personal adicional.



Sistemas para banquetes para equipos de mesa, compuestos de: Rack móvil para platos, Thermocover y carro de transporte

| | | |
|------------|-----------|-----------------|
| Modelo 61 | 20 platos | Ref.: 60.70.400 |
| Modelo 62 | 34 platos | Ref.: 60.70.402 |
| Modelo 101 | 32 platos | Ref.: 60.70.401 |
| | 26 platos | Ref.: 60.70.801 |
| Modelo 102 | 52 platos | Ref.: 60.70.403 |

Nota: necesaria guía de inserción, vea pag. 21.

Sistemas para banquetes para equipos de suelo, compuestos de: rack móvil para platos y Thermocover

| | | |
|------------|------------|-----------------|
| Modelo 201 | 60 platos | Ref.: 60.70.404 |
| | 50 platos | Ref.: 60.70.802 |
| Modelo 202 | 100 platos | Ref.: 60.70.405 |

Thermocover

Con la Thermocover de RATIONAL, se pueden reservar en caliente los alimentos hasta 20 minutos después del Finishing®.

| | |
|------------------------|-----------------|
| Modelo 61 | Ref.: 6004.1007 |
| Modelo 62 | Ref.: 6004.1016 |
| Modelo 101 | Ref.: 6004.1009 |
| Modelo 102 | Ref.: 6004.1014 |
| Modelo 201 | Ref.: 6004.1011 |
| Modelo 202 | Ref.: 6004.1012 |
| Combi-Duo 61/101 abajo | Ref.: 60.70.856 |
| Combi-Duo 62/102 abajo | Ref.: 60.70.884 |



Carro de transporte con Thermocover abajo para Combi-Duo

La combinación de "carro de transporte de altura regulable" y "Thermocover abajo" ha sido diseñada especialmente para el Finishing® con equipos Combi-Duo.

| | |
|---|-----------------|
| Modelo 61/101 | Ref.: 60.70.920 |
| (Carro de transporte 60.60.188 y Thermocover 60.70.856) | |
| Modelo 62/102 | Ref.: 60.70.918 |
| (Carro de transporte 60.70.160 y Thermocover 60.70.884) | |



Rack móvil para platos
(platos de hasta 310 mm de diámetro)

| | Número de platos | máx. altura del plato | máx. altura del alimento | |
|------------|------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------|
| Modelo 61 | 20 platos | 25 mm | 53 mm | Ref.: 60.61.047 |
| | 15 platos | 32 mm | 70 mm | Ref.: 60.61.128 |
| Modelo 62 | 34 platos | 27 mm | 56 mm | Ref.: 60.62.017 |
| | 24 platos | 38 mm | 76 mm | Ref.: 60.62.061 |
| Modelo 101 | 32 platos | 25 mm | 53 mm | Ref.: 60.11.030 |
| | 26 platos | 32 mm | 70 mm | Ref.: 60.11.149 |
| Modelo 102 | 52 platos | 27 mm | 56 mm | Ref.: 60.12.022 |
| | 42 platos | 38 mm | 76 mm | Ref.: 60.12.062 |
| Modelo 201 | 60 platos | 25 mm | 53 mm | Ref.: 60.21.099 |
| | 50 platos | 32 mm | 70 mm | Ref.: 60.21.104 |
| Modelo 202 | 120 platos | 25 mm | 53 mm | Ref.: 60.22.108 |
| | 100 platos | 32 mm | 65 mm | Ref.: 60.22.109 |
| | 84 platos | 38 mm | 76 mm | Ref.: 60.22.182 |

Modelo 61, 101, 62 y 102: requieren la guía de inserción.



Guía de inserción para rack móvil

Para los modelos 61, 62, 101 y 102 es necesaria la guía de inserción para poder insertar los diferentes racks móviles.

| | |
|---------------|-----------------|
| Modelo 61/101 | Ref.: 60.61.226 |
| Modelo 62/102 | Ref.: 60.62.094 |

Carro de transporte para rack móvil

Carro de transporte estándar para:
> Mesas inferiores, altura 671 mm

| | |
|---------------|-----------------|
| Modelo 61/101 | Ref.: 60.60.020 |
| Modelo 62/102 | Ref.: 60.60.678 |

Carro de transporte de altura regulable para:
> Mesas de trabajo de una altura de hasta 1.265 mm
> Mesas extendidas a 931 mm
> Combi-Duo

| | |
|---------------|-----------------|
| Modelo 61/101 | Ref.: 60.60.188 |
| Modelo 62/102 | Ref.: 60.70.160 |

Siempre la solución perfecta

Campana extractora

Los vapores se absorben automáticamente al abrir la puerta de la zona de cocción (sin la técnica de condensación). La instalación es sencilla y se puede realizar a posteriori en cualquier momento. Es necesaria una toma externa.

UltraVent®

Debido al tecnología de condensación del UltraVent®, se funden y desvían los vapores que salen. No son necesarias otras instalaciones de extracción de aire. La instalación es sencilla y se puede realizar a posteriori en cualquier momento. No es necesaria una toma externa.

UltraVent® Plus

Además de la tecnología de condensación del UltraVent®, el UltraVent® Plus está equipado con una técnica de filtrado especial. Así se evitan los vapores y humos que se generan al cocinar a la plancha y freír. De este modo se pueden montar los equipos RATIONAL en las zonas más expuestas.



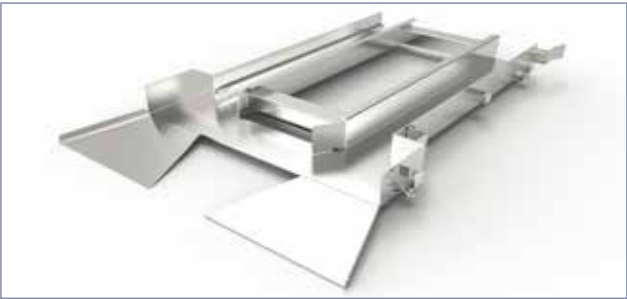
UltraVent®

¡UltraVent®, UltraVent® Plus y campana extractora para equipos de apertura inversa bajo pedido!

* En el modelo para gas de UltraVent® y la campana extractora, se tienen que desviar los gases de combustión por una chimenea o una campana de ventilación especial.

** UltraVent® Plus no se puede montar en el Combi-Duo de forma móvil.

| | | Campana extractora | UltraVent® | UltraVent® Plus |
|---------------|-------------|--------------------|------------|-----------------|
| Modelo 61/101 | Eléctrico | Ref.: 60.72.313 | 60.72.320 | 60.72.202 |
| | Gas* | Ref.: 60.72.317 | 60.72.323 | |
| | Combi-Duo** | Ref.: 60.72.316 | 60.72.322 | 60.72.203 |
| Modelo 62/102 | Eléctrico | Ref.: 60.72.318 | 60.72.325 | 60.72.204 |
| Modelo 201 | Eléctrico | Ref.: | 60.72.326 | 60.72.205 |



Rampa de entrada

Con la rampa de entrada se pueden compensar los posibles desniveles (hasta 3%) de los suelos de cocina. De esta forma se garantiza la entrada sin choques del rack móvil en el equipo RATIONAL.

| | |
|------------|-----------------|
| Modelo 201 | Ref.: 60.21.080 |
| Modelo 202 | Ref.: 60.22.181 |

Aumento de la altura de equipos y racks móviles

Aumenta en 70 mm el espacio entre el equipo RATIONAL y el suelo. Solo en combinación con el aumento de altura del rack móvil.



| | |
|--|-----------------|
| Aumento de altura de equipo modelo 201/202 | Ref.: 60.70.407 |
| Aumento de altura de rack móvil modelo 201 | Ref.: 60.21.184 |
| Aumento de altura de rack móvil modelo 202 | Ref.: 60.22.184 |



Blindaje térmico para el panel lateral izquierdo

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (p. ej. una parrilla) cerca del panel lateral izquierdo.

| | |
|------------|-----------------|
| Modelo 61 | Ref.: 60.70.390 |
| Modelo 62 | Ref.: 60.70.392 |
| Modelo 101 | Ref.: 60.70.391 |
| Modelo 102 | Ref.: 60.70.393 |
| Modelo 201 | Ref.: 60.70.394 |
| Modelo 202 | Ref.: 60.70.395 |



Seguro de flujo (solo para equipos de gas)

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo (diámetro del tubo de escape 180 mm).

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Modelo 61 | Ref.: 70.00.737 |
| Modelo 62 | Ref.: 70.00.768 |
| Modelo 101 | Ref.: 70.00.757 |
| Modelo 102 | Ref.: 70.00.769 |
| Modelo 201 (con isonorizador) | Ref.: 70.00.770 |
| Modelo 202 (con isonorizador) | Ref.: 70.00.771 |



Soporte de asas para rack móvil

El asa del rack móvil se guarda siempre en el mismo lugar, al que se puede acceder rápidamente. (incluido en el equipo)

| | |
|----------------|-----------------|
| Modelo 201/202 | Ref.: 60.72.378 |
|----------------|-----------------|



Interruptor de condensación

El vapor que sale se condensa y se evacua a través del desagüe del equipo. Permite dirigir los vahos a un sistema de ventilación a través de un tubo de purga de aire.

| | |
|--------------------|-----------------|
| Modelo 61, 101, 62 | Ref.: 60.72.591 |
| Modelo 102 | Ref.: 60.72.592 |
| Modelo 201, 202 | Ref.: 60.72.593 |



Kit de conexión para modelos 61-202

Compuesto de manguera de alimentación de agua (2 m) y tuberías de desagüe DN 50.

| | |
|-----------------|-----------------|
| Modelo 61 – 202 | Ref.: 60.70.464 |
|-----------------|-----------------|



Fijación a la pared, modelo 61

Para sitios con poco espacio está disponible la opción que permite fijar el equipo a la pared (no incluye material de montaje). Los requerimientos para la instalación se deben consultar con un arquitecto o aparejador.

| | |
|-----------|-----------------|
| Modelo 61 | Ref.: 60.70.963 |
|-----------|-----------------|

Combi-Duo

Flexibilidad doble sin necesidad de más espacio

La combinación de dos equipos RATIONAL colocados uno sobre otro le permite beneficiarse de todas las posibilidades incluso si no hay mucho espacio en su cocina. Sin necesidad de más espacio podrá trabajar simultáneamente en diferentes modos de cocción; lo que significa máxima flexibilidad.



SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus 61 y 101

| | equipo superior | Modelo 61 Eléctrico | Modelo 61 Gas |
|-----------------|-----------------|------------------------|------------------|
| equipo inferior | Estándar | Ref.: 60.71.925 | Ref.: 60.71.925 |
| | Patas 150 mm | Ref.: 60.71.926 | Ref.: 60.71.926 |
| | Móvil | Ref.: 60.71.927 | Ref.: 60.71.927 |
| Modelo 61, gas | Estándar | | Ref.: 60.71.928 |
| | Patas 150 mm | | Ref.: 60.71.929 |
| | Móvil | | Ref.: 60.71.930 |

| | |
|---|-----------------|
| Mesa UG I para el Combi-Duo modelo 61 sobre modelo 61. Altura 210 mm (solo para Combi-Duo con patas) | Ref.: 60.30.362 |
| Mesa UG I móvil para el Combi-Duo modelo 61 sobre modelo 61. Altura 210 mm (solo para Combi-Duo con patas) | Ref.: 60.30.363 |
| Campana de condensación de UltraVent® para equipos Combi-Duo eléctricos | Ref.: 60.72.322 |
| Campana extractora para equipos Combi-Duo eléctricos | Ref.: 60.72.316 |
| Carro de transporte de altura regulable modelo 61/101 | Ref.: 60.60.188 |
| Kit de drenaje de grasa integrado para los modelos con patas y móviles | Ref.: 60.73.303 |
| Kit de drenaje de grasa integrado para 61E/61E sobre UG I 210 mm | Ref.: 60.73.301 |
| Carro de transporte para el recipiente del drenaje de grasa integrado | Ref.: 60.73.309 |

SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus 62 y 102

| | equipo superior | Modelo 62 Eléctrico | Modelo 62 Gas |
|-------------------|-----------------|------------------------|------------------|
| equipo inferior | Estándar | Ref.: 60.71.931 | Ref.: 60.71.931 |
| | Patas 150 mm | Ref.: 60.71.932 | Ref.: 60.71.932 |
| | Móvil | Ref.: 60.71.933 | Ref.: 60.71.933 |
| Modelo 62, gas | Estándar | | Ref.: 60.71.934 |
| | Patas 150 mm | | Ref.: 60.71.935 |
| | Móvil | | Ref.: 60.71.936 |

| | |
|--|-----------------|
| Mesa UG I para el Combi-Duo modelo 62 sobre 62. Altura 210 mm (solo para Combi-Duo con patas) | Ref.: 60.30.365 |
| Mesa UG I móvil para el Combi-Duo modelo 62 sobre 62. Altura 210 mm (solo para Combi-Duo con patas) | Ref.: 60.30.366 |
| Carro de transporte de altura regulable modelo 62/102 | Ref.: 60.70.160 |
| Kit de drenaje de grasa integrado para los modelos con patas y móviles | Ref.: 60.73.304 |
| Kit de drenaje de grasa integrado para 62E/62E sobre UG I 210 mm | Ref.: 60.73.302 |
| Carro de transporte para el recipiente del drenaje de grasa integrado | Ref.: 60.73.309 |



Seleccione entre las tres siguientes opciones



> **Estándar con ruedas**
Máxima altura de carga de las bandejas: 1,60 m.
Versión móvil para fácil limpieza.
Precisa de canalón de desagüe en el suelo.



> **Patas RATIONAL 150 mm**
Altura máxima de carga 1,68 m.
Si el suelo no dispone de canalón de desagüe.



> **Móvil con ruedas**
Altura máxima de carga 1,72 m.
2 ruedas tándem con freno.

Mesas

Montaje seguro y estable del equipo

Para montar su equipo RATIONAL de forma segura y estable, dispone de diferentes mesas de acero inoxidable de de alta calidad. Todas las mesas cumplen con las normas de higiene vigentes.



Mesa US IV



Mesa UG I



Mesa UG II



Mesa UG II, medidas de panadería



Mesa US III

| | Modelo 61 y 101 | Modelo 62 y 102 |
|--|--------------------------------|----------------------------------|
| Mesa UG I, abierta por todos los lados | An 843 Prof. 587 Al 671 mm | An 1.065 Prof. 799 Al 671 mm |
| Estándar | Ref.: 60.30.320 | Ref.: 60.30.324 |
| Móvil (ruedas, freno) | Ref.: 60.30.321 | Ref.: 60.30.325 |

| | | |
|--|--------------------------------|----------------------------------|
| Mesa UG II, 14 pares de guías, paneles laterales y cubierta, sin panel posterior | An 845 Prof. 724 Al 671 mm | An 1.067 Prof. 934 Al 671 mm |
| Estándar | Ref.: 60.30.328 | Ref.: 60.30.331 |
| Móvil (ruedas, freno) | Ref.: 60.30.329 | Ref.: 60.30.332 |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
| Mesa UG II, medidas de panadería, 14 pares de guías 400 x 600 mm, paneles laterales y cubierta, sin panel posterior | An 845 Prof. 732 Al 671 mm | |
| Estándar | Ref.: 60.30.836 | |
| Móvil (ruedas, freno) | Ref.: 60.30.837 | |
| Versión UltraVent® (Modelo 61) | Ref.: 60.30.838 | |

| | | |
|---|--------------------------------|----------------------------------|
| Mesa US III, 14 pares de guías, paneles laterales, cubierta y panel posterior | An 845 Prof. 724 Al 671 mm | An 1.067 Prof. 934 Al 671 mm |
| Estándar | Ref.: 60.30.334 | Ref.: 60.30.339 |
| Móvil (ruedas, freno) | Ref.: 60.30.335 | Ref.: 60.30.340 |

| | | |
|--|--------------------------------|----------------------------------|
| Mesa US III Versión UltraVent® (Modelo 61 o Modelo 62) En combinación con UltraVent® o campana extractora, 20 pares de guías, altura especial de 931 mm | An 845 Prof. 724 Al 931 mm | An 1.067 Prof. 934 Al 931 mm |
| Estándar | Ref.: 60.30.337 | Ref.: 60.30.342 |
| Móvil (ruedas, freno) | Ref.: 60.30.338 | Ref.: 60.30.343 |

| | | |
|--|--------------------------------|----------------------------------|
| Mesa US IV, 14 pares de guías, 2 puertas de 2 hojas, cerrado por todos los lados | An 845 Prof. 724 Al 671 mm | An 1.067 Prof. 934 Al 671 mm |
| Estándar | Ref.: 60.30.344 | Ref.: 60.30.348 |
| Móvil (ruedas, freno) | Ref.: 60.30.345 | Ref.: 60.30.349 |

Accesorios móviles para catering



| | |
|---|-----------------|
| Kit para catering | |
| Este accesorio (soporte + patas de acero inoxidable) se monta en vez de las patas normales. Las sólidas barras laterales sirven de protección y facilitan el movimiento del equipo. | |
| Modelo 61/101 | Ref.: 60.73.111 |
| Modelo 62/102 | Ref.: 60.73.141 |

Mesa UG II versión catering

14 pares de guías. Paneles laterales y cubierta, sin panel posterior, refuerzo lateral. 4 ruedas de acero inoxidable de Ø 200 mm. Solamente disponible con el kit para catering.

An 1.188 | Prof. 724 | Al 778 mm

| | | |
|---------------|-------|-----------------|
| Modelo 61/101 | Móvil | Ref.: 60.30.890 |
| Modelo 62/102 | Móvil | Ref.: 60.30.891 |

Productos de limpieza y mantenimiento



Limpieza – Higiene – Brillo y seguridad laboral

Los productos de limpieza y mantenimiento de RATIONAL están adaptados específicamente a las necesidades de los equipos RATIONAL y cumplen los máximos estándares de calidad.



Las pastillas de detergente RATIONAL para SelfCookingCenter®

Las pastillas de detergente de RATIONAL elaboradas con el más reciente complejo de sustancias activas de acción fuerte, avalan un poder limpiador fuera de lo común. Son altamente concentradas y de gran rendimiento.

Pastillas de detergente, 100 unidades Ref.: 56.00.210

Las pastillas Care RATIONAL para SelfCookingCenter® con Efficient CareControl

Sustancias altamente eficaces protegen activamente y prolongan significativamente la vida útil de su SelfCookingCenter®. El descalcificador especial contenido en las pastillas "Care" combate las incrustaciones calcáreas inhibiendo desde un principio su formación. Máxima seguridad de operación sin costes de filtrado del agua o descalcificación.

Pastillas Care, 150 unidades Ref.: 56.00.562

Las pastillas de abrillantador RATIONAL para SelfCookingCenter® sin Efficient CareControl

Sustancias altamente eficaces protegen activamente y prolongan significativamente la vida útil de su SelfCookingCenter®. La cámara de cocción queda higiénicamente limpia y brillante.

Pastillas de abrillantador, 50 unidades Ref.: 56.00.211

Pastillas reducción de espuma RATIONAL para SelfCookingCenter®

Pastillas para reducir la producción de exceso de espuma. Para regiones donde la calidad del agua influye en la formación de espuma.

Pastillas de agente antiespuma, 120 unidades Ref.: 56.00.598

Detergente líquido para equipos CombiMaster® y ClimaPlus Combi®

El detergente líquido y el abrillantador RATIONAL son productos especiales fabricados en nuestro propio laboratorio. Forman una perfecta unidad para una limpieza y conservación higiénica.

Detergente acción suave- para suciedad producida durante la cocción < 200 °C no cáustico, 10 litros

(para CPC con CleanJet® y limpieza manual) Ref.: 9006.0136

Detergente acción fuerte para parrillas, para suciedad incrustada, 10 litros (para CPC con CleanJet® y limpieza manual) Ref.: 9006.0153

Abrillantador, 10 litros (solo para CPC con CleanJet®) Ref.: 9006.0137

Descalcificador, bomba descalcificadora

Para la descalcificación eficaz del generador de vapor con sustancias especiales.

Descalcificador, 10 litros Ref.: 6006.0110

Bomba descalcificadora eléctrica Ref.: 60.70.409

Pistola pulverizadora manual

La pistola de plástico duro, es ultraligera y sumamente resistente. El mecanismo de bombeo integrado en la pistola genera sobrepresión, basta pulsar para pulverizar la superficie a limpiar.

Pistola spray, para limpieza manual Ref.: 6004.0100

KitchenManagement System

Su asistente virtual

El nuevo sistema de gestión eficiente permite registrar automáticamente vía red todos los datos APPCC de tantos equipos RATIONAL como se desee. En cuestión de segundos podrá crear sus propios programas de cocción y gestionarlos en la biblioteca. Con un simple clic del ratón podrá enviar programas de cocción o nuevas actualizaciones a todos los equipos RATIONAL conectados. El KitchenManagement System concede también acceso a un sinfín de programas de cocción del ClubRATIONAL. El KitchenManagement System se puede configurar para los siguientes idiomas: alemán, español, francés, inglés e italiano.



KitchenManagement System

Paquete de software Ref.: 60.72.660

USB RATIONAL

USB para la carga y descarga de programas de cocción y datos APPCC Ref.: 42.00.162



Accesorios especiales RATIONAL.

¡Imprescindibles!



- Accesorios para el buffet del desayuno**
- > Multibaker para huevos fritos, tortillas y tortitas
 - > Bandeja de asar y hornear para el beicon del desayuno, salchichas y panecillos
 - > Fuente para asar y hornear para tortillas francesas, huevos revueltos o crêpes

- Accesorios para los platos a la carta**
- > Bandeja de panadería y para carne para platos a la plancha
 - > Contenedor de granito esmaltado (20 mm de profundidad) para escalopes a la milanesa
 - > Bandeja para plancha y para pizza para carne, pescado y verduras a la parrilla, así como cocas o pizza
 - > Bandeja para plancha y para asados para carne, pescado y verduras a la parrilla, así como platos a la plancha
 - > CombiFry® para gajos de patata, nuggets, calamares o croquetas
 - > Multi sartén para asar y hornear para tortillas, rosti, tarta tatin

- Accesorios para el Finishing® a la carta**
- > Parrillas, acero inoxidable para cargar los platos sin esfuerzo

- Accesorios para mise en place o producción**
- > Contenedor, acero inoxidable
 - > Contenedor perforados, acero inoxidable para cocción al vapor o pasta fresca
 - > Parrilla, acero inoxidable para asados grandes
 - > Superspike para pollos y patos
 - > Contenedor de granito esmaltado para estofados, bizcochos o pasteles salados
 - > Parrilla CombiGrill® para grandes cantidades de filetes
 - > Bandeja para plancha y para pizza para platos a la plancha y panadería
 - > Parrilla para costillas, para la pre cocción de costillas
 - > VarioSmoker para ahumar
 - > Multi sartén para asar y hornear para tortillas, tarta tatino quiches

- Accesorios para panadería y pastelería**
- > Bandeja de panadería y para carne para croissants o bollería
 - > Contenedor de granito esmaltado (de 20, 40 o 60 mm de profundidad) para bizcochos
 - > Bandeja pastelera perforada para panes, panecillos o pretzel
 - > Bandeja para plancha y para pizza para cocas, pizza o panes
 - > Molde para magdalenas y similares
 - > Multi sartén para asar y hornear para bizcochos y crepes

- Accesorios para platos a la parrilla y a la plancha**
- > Bandeja para plancha y para pizza deja finas marcas de parrilla y se utiliza también para productos de panadería
 - > Bandeja para plancha y para asados, para conseguir unas marcas de parrilla más gruesas y para platos a la plancha
 - > Parrilla CombiGrill® deja unas aptetitosas marcas de parrilla en los entrecotes
 - > Brocheta para barbacoa y tandoori para pinchos de carne, pollo, pescado y verduras
 - > Espadín para cordero y cochinitillos, para la prepración de corderos y cochinitillos enteros



¿Desea que le hagamos un presupuesto?

| | | |
|------------|------------------------|---|
| Empresa: | Persona de contacto: | Por favor rellene el formulario e envíase lo a su proveedor habitual o directamente a nosotros. |
| Dirección: | C.P. Lugar: | |
| Teléfono: | Su proveedor habitual: | |
| E-Mail: | | E-Mail info@rational-online.es |

Por favor indique las cantidades:

| Cantidad | Descripción | Referencia | Gastronorm |
|----------|---|------------|------------|
| | Pastillas de detergente 100 unidades por cubo | 56.00.210 | |
| | Pastillas Care 150 unidades por cubo | 56.00.562 | |
| | Pastillas de abrillantador 50 unidades por cubo | 56.00.211 | |
| | Detergente acción fuerte, 10 litros por bidón | 9006.0153 | |
| | CombiFry® | 6019.1150 | 1/1 GN |
| | Parrilla CombiGrill® con revestimiento TriLax® | 6035.1017 | 1/1 GN |
| | Bandeja para plancha y para pizza con revestimiento TriLax® | 60.70.943 | 1/1 GN |
| | Bandeja para plancha y para asados | 60.71.617 | 1/1 GN |
| | Multibaker | 60.71.157 | 1/1 GN |
| | Juego de multi sartén para asar y hornear (pequeñas) | 60.73.286 | 1/1 GN |
| | Juego de multi sartén para asar y hornear (grandes) | 60.73.287 | 1/1 GN |
| | Bandeja de panadería y para carne con revestimiento TriLax® | 6013.1103 | 1/1 GN |
| | Bandeja pastelera perforada con revestimiento TriLax® | 6015.1103 | 1/1 GN |
| | Superspike para pollos H8 | 6035.1006 | 1/1 GN |
| | Molde para magdalenas y similares | 6017.1002 | 1/1 GN |
| | Potato Baker | 6035.1019 | 1/1 GN |
| | Parrilla para costillas | 6035.1018 | 1/1 GN |
| | Parrilla, acero inoxidable | 6010.1101 | 1/1 GN |
| | | | |
| | Contenedor, acero inoxidable | | |
| | | | |
| | Contenedor perforado, acero inoxidable | | |
| | | | |
| | Contenedor, granito esmaltado | | |

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 İstanbul / 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 ラショナル・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 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 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 India Private Ltd
Gurgaon, 122002
Haryana, India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

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

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

