

**RATIONAL tilbehør.**  
Oppdag nye muligheter.





## RATIONAL tilbehør. Robust.

Få det beste ut av apparatet ditt med originalt RATIONAL tilbehør. Enten det er biffer fra grillen, saftige paier eller luftig bakverk og sprøstekt schnitzel – last apparatet ditt optimalt og få slutt på tidkrevende arbeid som å snu maten og fjerning av gjenstridig skitt.

Originalt tilbehør fra RATIONAL kjennetegnes spesielt av optimal varmeoverføring samt at det er ekstremt robust og holdbart. Det 3-lags TriLax belegget har suverene slipp-egenskaper, støtter bruningseffekten og er ideelt for bruk ved temperaturer opp til 300 °C.

Vi tilbyr også hele spekteret fra spesielle installasjonsløsninger til rengjørings og vedlikeholdsprodukter samt et bredt utvalg av tilbehør skreddersydd til dine spesifikke behov.



Grill- og stekebrett



Kryss- og stripegrillrist



Steke- og bakebrett



Multibaker

### RATIONAL tilbehør. Din allsidige følgesvenn.

- > Gastronorm tilbehør for profesjonelle – ideelt til grilling, baking, steking, friturekoking, damping, Finishing®
- > Alltid den optimale installasjonsløsningen
- > RATIONAL rengjørings- og vedlikeholdsprodukter

## Grill- og stekebrett.

Saftig og sprø med typisk grill- og stekesmak.



### Dine fordeler:

- > Tradisjonelt grillmønster
- > Utpreget grillsmak
- > Kan brukes på begge sider
- > Optimale slipp-egenskaper
- > Enkel rengjøring

Imponer gjestene dine med saftig grillet kjøtt, fisk eller grønnsaker. Helt enkelt får du det tradisjonelle grillmønsteret med den typiske, delikate grillsmaken med grill-siden .

Stekesiden har en kant så også kortstekt mat med høyt fettinnhold får sprø skorpe. Dermed er grill- og stekeplaten det perfekte supplement for din à la carte.

TriLax

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 60.71.617

## Grill- og pizzaplate.

Sprø og saftig pizza som laget av italienerne.



På bake-siden tilbereder du i tillegg til fersk eller halvstekt pizza også terter og tradisjonelle flate brød. Med temperaturer opptil 300 °C og den fremragende varmeledningsevnen oppnår du optimal bruning og sprøtt resultat hver gang.

Den fine stripestrukturen på grillsiden egner seg spesielt godt til grilling av grønnsaker, fisk og andre grillprodukter.

### Dine fordeler:

- > Fint grillmønster
- > Utpreget grillsmak
- > Kan brukes på begge sider
- > Sprø og delikat brune bakeprodukter
- > Optimale slipp-egenskaper
- > Enkel rengjøring

TriLax

2/3 GN (325 x 354 mm)

Nº: 60.73.798

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 60.70.943

Bakerstandard (400 x 600 mm)

Nº: 60.71.237

## Kryss- og stripegrillrist.

Opptil 160 biffer på bare 15 minutter.



Stripe-siden



Kryss-siden



### Dine fordeler:

- > To forskjellige grillmønstre med bare en rist
- > Forvarming er ikke nødvendig
- > Også for store mengder
- > Optimale slipp-egenskaper
- > Enkel rengjøring

TriLax

Du har valget: Takket være den innovative designen gir den nye kryss- og stripegrillristen deg valget mellom to forskjellige grillmønstre med bare en rist.

Avhengig av hvilken side du bruker får du med kryss- og stripegrillristen enten de klassiske grillstripene eller det populære amerikanske steakhouse-mønstret på produktene dine. Grillristen er ekstremt robust og slitesterk. Det 3-lags TriLax slipp-belegget støtter brunings-effekten og er ideelt for bruk ved temperaturer opp til 300 °C. Grillproduktene kan du legge på den kalde risten og laste inn i ovnen umiddelbart. Forvarming er ikke nødvendig på grunn av den fremragende varmeledningsevnen til spesiallegeringen.

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 porsjoner pommes frites på 15 minutter



Store mengder pommes frites på bare 15 minutter – CombiFry® gjør det mulig:



Patent

- > 15 porsjoner (3 kg) i et SelfCookingCenter® XS Type 6 2/3 med iLevelControl
- > 30 porsjoner (6 kg) i et SelfCookingCenter® 61 med iLevelControl
- > 60 porsjoner (12 kg) i et SelfCookingCenter® 62 med iLevelControl
- > 50 porsjoner (10 kg) i et SelfCookingCenter® 101 med iLevelControl
- > 100 porsjoner (20 kg) i et SelfCookingCenter® 102 med iLevelControl
- > 100 porsjoner (20 kg) i et SelfCookingCenter® 201 med iLevelControl
- > 200 porsjoner (40 kg) i et SelfCookingCenter® 202 med iLevelControl

Med patenterte CombiFry® er det for første gang mulig å tilberede store mengder forstekte produkter som fiskepinner, pommes frites og potetbåter uten ekstra fett. Sunt og velsmakende.

Disse merkene anbefaler 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

### Dine fordeler:

- > 95 % mindre fett
- > 40 % færre kalorier
- > Store mengder
- > Optimal bruning og sprø overflate

## Steke- og bakepanne.

Klassiske panneretter superenkelt tilberedt.



Sett (0 16 cm)



Sett (0 25 cm)



Patentanmeldt

Med steke- og bakepannen tilbereder du nesten alle klassiske panneretter som sveitsisk rösti, tortilla, paier, pannekaker eller også små kaker som Tarte Tatin. Med den fremragende varmeledningsevnen og bølgebunnen oppnår du på få minutter en jevn bruning over hele bunnen. Spesialformede bæreplater, som finnes i begge størrelser, sikrer enkel, trygg og sklisikker håndtering.

### Dine fordeler:

- > Altid riktig størrelse 0 16 cm eller 0 25 cm
- > Regelmessig bruning med bølgebunner
- > Enkel håndtering med sidegrep
- > Spesiell utgave for enkel stabling
- > Bæreplate for trygg og sklisikker håndtering
- > Optimale slipp-egenskaper
- > Enkel rengjøring

### Steke- og bakepanner små (0 16 cm)

Steke- og bakepanner små	N°:	60.73.271
Bæreplate 1/1 GN, liten	N°:	60.73.212
Sett (4 panner inkludert bæreplate)	N°:	60.73.286

### Steke- og bakepanner store (0 25 cm)

Steke- og bakepanner store	N°:	60.73.272
Bæreplate 1/1 GN, stor	N°:	60.73.216
Sett (2 panner inkludert bæreplate)	N°:	60.73.287

TriLax

## Multibaker.

Opptil 160 speilegg på bare 2 minutter.



### Dine fordeler:

- > Regelmessig bruning
- > Ideell for store mengder
- > Optimale slipp-egenskaper
- > Enkel rengjøring

TriLax

Multibaker egnet for tilberedning av speilegg, omeletter, stekte poteter eller tortillas, spesielt i store mengder.

Det spesielle slipp-belegget sikrer at maten ikke henger fast.

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

# Steke- og bakebrett.

Multitalentet



Steke- og bakebrett



Bakebrett (perforet)



### Dine fordeler:

- > Optimal ensartethet
- > Store mengder
- > Meget robust
- > Optimale slipp-egenskaper
- > Enkel rengjøring



### Steke- og bakebrett

Uansett om du tilbereder schnitzler, medaljonger, stykket fjærkre, rundstykker, croissanter, wienerbakst, bakte poteter eller andre produkter, med steke- og bakebrettet kan du tilberede en utrolig variasjon av forskjellige produkter. Alt blir jevnt brunet, forblir saftig og får en lekker skorpe.

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
Bakerstandard (400 x 600 mm)	N°: 6013.1003

### Bakebrett perforert

Til baking av alle forstekte produkter.

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

# Granitemaljert beholder.

Ideell til steking, småkoking, kortstekt mat og baking.



Beholder 40 mm



Beholder 60 mm

Granitemaljerte beholdere fra RATIONAL er nærmest evigvarende. Hjørnene på beholderen er utformet slik at du ikke får noe tap av porsjoner når du produserer kaker eller gratenger.

På grunn av de meget gode varmelederegenskapene blir maten jevnt brunet, uansett om det er en sprø schnitzel eller luftige langpannekaker.

### Dine fordeler:

- > Optimal ensartethet
- > Universell bruk
- > Regelmessig bruning
- > Ikke tap av posjoner
- > Meget robust

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

## Muffins- og timbalform.

Så enkel kan baking være.



Muffins- og timbalformen er produsert i et superfleksibelt materiale og har optimale slipp-egenskaper. Med 100 ml fyllvolum er den spesielt egnet til produksjon av grønnsakspaijer, fisketimbal, brødpudding, posjerte egg og forskjellige desserter.

### Dine fordeler:

- > Svært fleksibel
- > Beste slipp-egenskaper
- > Ideell for sensitive produkter
- > Svært robust
- > Enkel rengjøring



til 1/1 GN (300 x 400 mm)	12 fordypninger	Nº: 6017.1002
til 2/1 GN (400 x 600 mm)	24 fordypninger	Nº: 6017.1001

## CombiGrill-rist.

Enkel grilling.



### Dine fordeler:

- > Tradisjonelt grillmønster
- > Forvarming er ikke nødvendig
- > Også for store mengder
- > Optimale slipp-egenskaper
- > Enkel rengjøring

TriLax

På grunn av den spesielle konstruksjonen er CombiGrill-risten spesielt egnet for tilberedning av store mengder grill-produkter. Grillproduktene kan du legge på den kalde CombiGrill-risten og laste inn i ovnen umiddelbart. Forvarming av CombiGrill-risten er ikke nødvendig på grunn av den fremragende varmeledningsevnen til spesiallegeringen.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 6035.1017

## Lasterist.

Et håndgrep for perfekt grillmønster.



CombiGrill-rist med lasterist

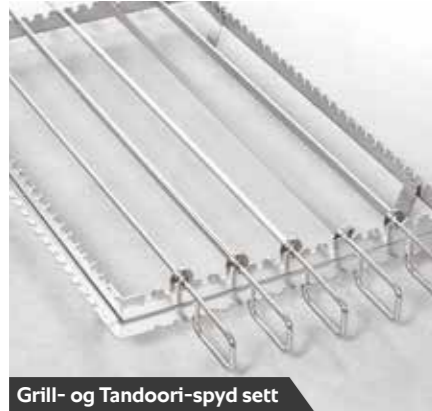
Lasteristen er et ideelt supplement til CombiGrill-risten. For grilling av store mengder spesielt tynne grillprodukter som minuttbiff eller grillete grønnsaker gjør lasteristen jobben betydelig enklere. Alle produktene som skal grilles kan plasseres utenfor apparatet på lasteristen. Med lasteristen blir produktene til slutt med bare et håndgrep plassert på den varme CombiGrill-risten i apparatet og senere tatt ut på samme enkle måte.

til 1/1 GN (325 x 618 mm)

Nº: 60.73.848

# Grill- og Tandoori-spyd

Mangfold på spyd



Grill- og Tandoori-spyd sett

#### Dine fordeler:

- > Forskjellige gjennomnitt for universell bruk.
- > Regelmessig bruning overalt
- > Enkel betjening



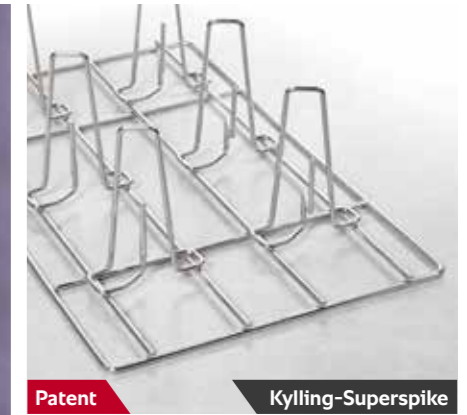
Grill/ og tandoorispydet tilbyr forbausende mange bruksmuligheter. Med rund, firkantet eller rektangulært tverrsnitt har vi alltid det rette spydet for kjøtt, fisk, fjærfe eller grønnsaker.

Sett 1/1 GN*	N°: 60.72.414
Sett 2/1 GN*	N°: 60.72.415
3 x spyd ○ 5 mm, 530 mm lange	N°: 60.72.416
3 x spyd ○ 8 mm, 530 mm lange	N°: 60.72.417
3 x spyd □ 5 mm, 530 mm lange	N°: 60.72.418
3 x spyd □ 8 mm, 530 mm lange	N°: 60.72.419
3 x fiskespyd □ 4 x 10 mm, 530 mm lange	N°: 60.72.420
Grill- og Tandoori-spydramme 1/1 GN	N°: 60.72.224
Grill- og Tandoori-spydramme 2/1 GN	N°: 60.72.421

\* Sett består av: 1 x spydramme med 5 forskjellige spyd.

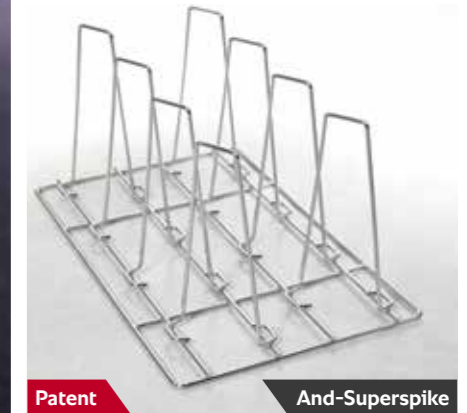
# Kylling- og and-Superspike

Opptil 96 kyllinger på bare 40 minutter.



Patent

Kylling-Superspike



Patent

And-Superspike

Med den stående innretningen for fjærfe og den tilhørende pipeeffekten blir steketiden betydelig forkortet. Dette sikrer at brystkjøttet blir spesielt saftig og jevn bruning av skinnen.

Brukervennligheten sørger for rask montering av tilbehøret.

#### Dine fordeler:

- > Enkel betjening
- > Saftig brystkjøtt
- > Alltid sprøtt skinn
- > Korte tilberedningstider
- > Store mengder

#### Kylling-Superspike

#### Apparatstørrelse og lastemengde

Artikkelnr.	GM mål	Kapazität	Produktvekt	XS Type 6 2/3	Apparatstørrelse og lastemengde					
					Type 61	Type 101	Type 62	Type 102	Type 201	Type 202
6035.1015	1/2 GN	4 kyllinger	1 300 g	4	16	24			48	
6035.1016	1/1 GN	6 kyllinger	1 800 g		12	18	24	36	36	72
6035.1006	1/1 GN	8 kyllinger	1 300 g		16	24	32	48	48	96
6035.1010	1/1 GN	10 kyllinger	950 g		20	30	40	60	60	120
6035.1011		12 kyllinger*	950 g		24	36				

\* bare i forbindelse med Grillsystem-hengestativ eller Grillsystem-trillevognstativ.

#### And-Superspike

6035.1009	1/1 GN	8 ender	2 200 g		8	16	16	32	32	64
-----------	--------	---------	---------	--	---	----	----	----	----	----



## Potato Baker.

Opptil 560 bakte poteter –  
50 % raskere.



### Dine fordeler:

- > Opptil 50 % raskere
- > Store mengder i topp kvalitet
- > Meget enkel i bruk
- > Enkel rengjøring



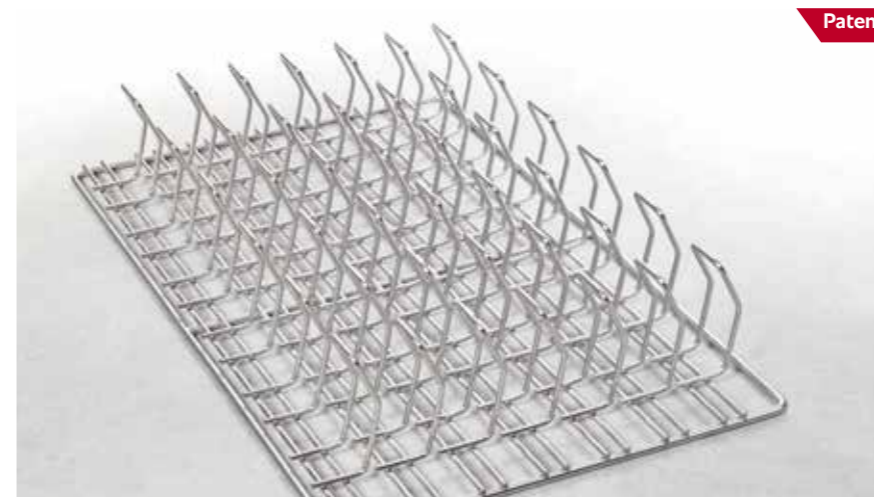
Med den unike Potato Baker fra RATIONAL tilbereder du bakte poteter eller maiskolber uten aluminiumsfolie og opp til 50 % raskere.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 6035.1019

## Spare Rib-rist

Forkok varsomt opptil 70 kg over natten  
og grill det ferdig etter behov.



**Patent** Med den vertikale anordningen til Spareribs-ristenlasterduovnsrommet optimalt med opp til 3,5 kg per Spareribs-rist. Du tilbereder store mengder i topp kvalitet.

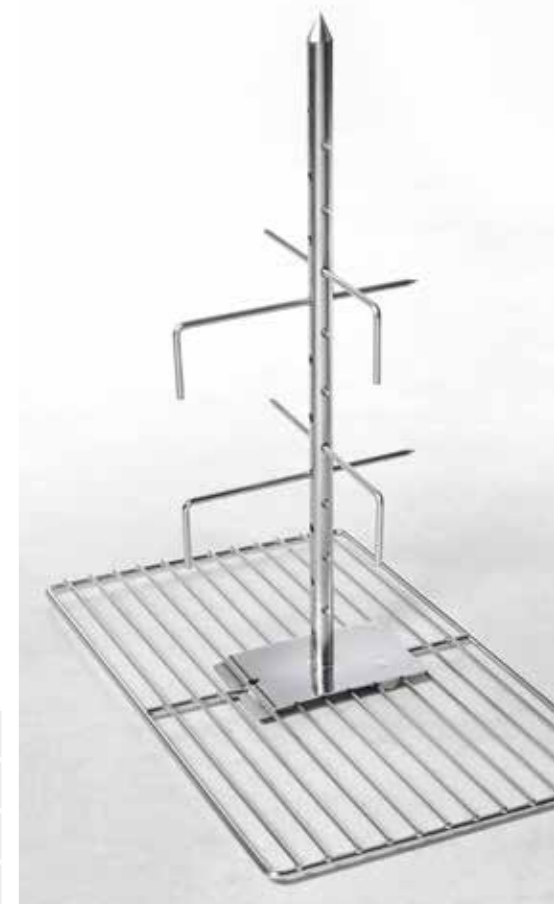
Etter forkoking glasseres spareribsene etter behov.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 6035.1018

## Lam- og Pattegris-spyd.

Stikk spydet gjennom,  
heng opp – ferdig.



For problemfri tilberedning av hele lam og pattegriser.

Type 101/102/201/202 til 12 kg (1/1 GN)	Nº: 60.70.819
Type 201 opptil 30 kg (1 spyd med støtte)	Nº: 6035.1003
Type 202 opptil 30 kg (1 spyd med støtte)*	Nº: 6035.1002
Valgfritt spyd	Nº: 8710.1065

\* Spyd for et andre lam eller pattegris valgfritt.

# VarioSmoker.

Gjenoppdag røkt.



Gi kjøtt, fisk og grønnsaker en krydret røykaroma og karakteristisk farge. Direkte i RATIONAL apparatet ditt.

Produktene dine får en naturlig røykaroma, som du selv avgjør etter egen smak, helt uten røykeovn. Dette betyr at nye VarioSmoker kan brukes i apparatet ditt som tilbehør. Raskt, enkelt og billig.

RATIONAL VarioSmoker

N°: 60.73.008

# RATIONAL GN-tilbehør.

Topp kvalitet, mer enn bare standard.

RATIONAL-beholdernes materialtykkelse er inntil 33 % over standarden. Denne særegenheten garanterer maksimal stabilitet også ved store oppfyllingsmengder, lang levetid samt behagelig håndtering, uten skarpe kanter.

Med maksimal perforering blir matvarene regelmessig og effektivt dampet. Benytt dette allsidige, robuste og slitesterke tilbehøret for damping av grønnsaker eller til buffeten din



## Beholder, perforert, rustfritt stål

	1/2 GN (325 x 265 mm)	2/3 GN (325 x 354 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm) (med foldbare håndtak)	2/1 GN (650 x 530 mm)
40 mm dyp		N°: 6015.2304			
55 mm dyp	N°: 6015.1265		N°: 6015.1165		
60 mm dyp		N°: 6015.2306			
65 mm dyp					N°: 6015.2165
90 mm dyp	N°: 6015.1295		N°: 6015.1195	N°: 6016.1195	
100 mm dyp					N°: 6015.2195
140 mm dyp	N°: 6015.1215		N°: 6015.1115	N°: 6016.1115	

## Beholder, rustfritt stål

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



## Rist, rustfritt stål

Ideell til steker.

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
Bakerstandard (400 x 600 mm)	N°: 6010.0103

# Finishing®-systemer for banketter.

## Slik blir arrangementer til fornøyer.

Uansett om det er 20, 100 eller flere tusen porsjoner, med Finishing® blir rettene tilberedt helt perfekt uten stress og mas. Tilsvarende antall gjester blir tallerkenene anrettet kaldt og deretter oppbevart kaldt i tallerkenvognstativet. Først kort tid før du trenger maten blir tallerkenene gjort klare for servering samtidig med Finishing, uten stress og ekstra personell.



### Bankettssystemer for bordmodeller

(består av: Tallerkentrillevognstativ, termodeksel og transportvogn)

Finishing®-Systemet omfatter alle viktige komponenter for å kunne starte umiddelbart med Finishing®.

Type	Antall tallerkener	N°
Type 61	20 tallerkener	N°: 60.70.400
Type 101	32 tallerkener	N°: 60.70.401
	26 tallerkener	N°: 60.70.801
Type 62	34 tallerkener	N°: 60.70.402
Type 102	52 tallerkener	N°: 60.70.403
	42 tallerkener	N°: 60.74.064

Planlegg for innkjøringsskinne!

### Bankettssystemer for gulvmodeller

(består av: Tallerkentrillevognstativ og termodeksel.)

Type	Antall tallerkener	N°
Type 201	60 tallerkener	N°: 60.70.404
	50 tallerkener	N°: 60.70.802
Type 202	120 tallerkener	N°: 60.74.065
	100 tallerkener	N°: 60.70.405
	84 tallerkener	N°: 60.74.066

### Termodeksel

Spesielle isolerende materialer sørger for at maten kan parkeres varm i opptil 20 minutter etter Finishing®. Den enkle magnetlukking gjør at termodekselet åpnes og lukkes raskt. Det er også enkelt å rengjøre og plassbesparende å oppbevare.

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



Tallerkentrillevognstativ

### Tallerkenvognstativ (tallerkener opptil Ø 31 cm)

Type	Antall Tallerkener	maksimalt Tallerken-høyde	maksimalt Høyde på maten	N°
Type 61	20 tallerkener	25 mm	53 mm	N°: 60.61.047
	15 tallerkener	32 mm	70 mm	N°: 60.61.128
Type 101	32 tallerkener	25 mm	53 mm	N°: 60.11.030
	26 tallerkener	32 mm	70 mm	N°: 60.11.149
Type 62	34 tallerkener	32 mm	61 mm	N°: 60.70.017
	24 tallerkener	40 mm	80 mm	N°: 60.70.061
Type 102	52 tallerkener	32 mm	63 mm	N°: 60.12.022
	42 tallerkener	40 mm	82 mm	N°: 60.12.062
Type 201	60 tallerkener	25 mm	53 mm	N°: 60.21.099
	50 tallerkener	32 mm	70 mm	N°: 60.21.104
Type 202	120 tallerkener	25 mm	53 mm	N°: 60.22.108
	100 tallerkener	32 mm	66 mm	N°: 60.22.109
	84 tallerkener	40 mm	80 mm	N°: 60.22.182

Type 61, 101, 62 og 102: Planlegg for innkjøringsskinne!

### Transportvogn med termodeksel under for Combi-Duo

Kombinasjonen av høydejusterbar transportvogn og termodeksel under er spesielt utviklet for Finishing® for RATIONAL Combi-Duo-enheter.

Type 61/101 (Transportvogn 60.60.188 og termodeksel 60.70.856)	N°: 60.70.920
Type 62/102 (Transportvogn 60.70.160 og termodeksel 60.70.884)	N°: 60.70.918



Transportvogn

### Innkjøringsskinne for trillevognstativ

For bordmodeller type 61, 62, 101 og 102 er innkjøringsskinne påkrevet ved bruk av trillevognstativ eller tallerkentrillevognstativ.

Type 61/101	N°: 60.61.226
Type 62/102	N°: 60.70.094



Innkjøringsskinne for trillevognstativ

### Transportvogn for trillevognstativ

Transportvogn standard for:  
> understell, høyde 671 mm

Type 61/101	N°: 60.60.020
Type 62/102	N°: 60.60.678

Transportvogn høydejusterbar for:  
> Arbeidsbord opptil høyde 1.265 mm  
> Understell forhøyet til 931 mm  
> Combi-Duo

Type 61/101	N°: 60.60.188
Type 62/102	N°: 60.70.160

# Combi-Duo.

## Dobbel fleksibilitet – uten ekstra plass.

Kombinasjonen av to RATIONAL apparater satt oppå hverandre, gir deg betydelig flere muligheter hvis du har dårlig plass på kjøkkenet ditt. Uten å trenge mer plass kan du jobbe i forskjellige driftsmoduser samtidig – det gir deg full fleksibilitet. Du styrer den nedre enheten enkelt og komfortabelt med øvre kontrollpanel.



XS Type 6 2/3

### SelfCookingCenter® XS Type 6 2/3

Combi-Duo-sett for XS Type 6 2/3 på XS Type 6 2/3	N°:	60.73.768
Understell UGI for Combi-Duo XS Type 6 2/3 på XS Type 6 2/3 (B 634   D 558   H 555 mm)	N°:	60.31.020
UltraVent XS	N°:	60.73.865
Combi-Duo Adapterkit UltraVent XS	N°:	60.73.945

### SelfCookingCenter® og CombiMaster® Plus Type 61 og 101

nederste apparat	øverste apparat	Type 61 Elektrisk	Type 61 Gass
Type 61 elektrisk	Valser	N°: 60.71.925	N°: 60.71.925
	Føtter 150 mm	N°: 60.71.926	N°: 60.71.926
Type 101 elektrisk	Mobil	N°: 60.71.927	N°: 60.71.927
Type 61 gass	Valser		N°: 60.71.928
	Føtter 150 mm		N°: 60.71.929
	Mobil		N°: 60.71.930

Understell UG I for Combi-Duo type 61 på type 61 Høyde 210 mm ( kun Combi-Duo med føtter)	N°:	60.30.362
Understell UG I mobil for Combi-Duo Type 61 på Type 61 høyde 210 mm (bare for Combi-Duo med føtter)	N°:	60.30.363
UltraVent Kondensasjonshette for Combi-Duo elektriske apparater	N°:	60.72.322
Damphette for Combi-Duo elektriske apparater	N°:	60.72.316
Høydejusterbar transportvogn type 61/101	N°:	60.60.188
Integrert fettavløp for enheter med føtter og mobile enheter	N°:	60.73.303
Integrert fettavløpssett for 61E/61E på UG I 210 mm	N°:	60.73.301
Transportvogn for beholder til integrert fettavløp	N°:	60.73.309



Type 61 og 101

### SelfCookingCenter® og CombiMaster® Plus 62 og 102

nederste apparat	øverste apparat	Type 62 Elektrisk	Type 62 Gass
Type 62 elektrisk	Valser	N°: 60.71.931	N°: 60.71.931
Type 102 elektrisk	Føtter 150 mm	N°: 60.71.932	N°: 60.71.932
	Mobil	N°: 60.71.933	N°: 60.71.933
Type 62 gass	Valser		N°: 60.71.934
	Føtter 150 mm		N°: 60.71.935
	Mobil		N°: 60.71.936

Understell UG I for Combi-Duo type 62 på type 62 Høyde 210 mm ( kun Combi-Duo med føtter)	N°:	60.30.365
Understell UG I mobil for Combi-Duo type 62 på type 62 høyde 210 mm ( kun Combi-Duo med føtter)	N°:	60.30.366
Høydejusterbar transportvogn type 62/102	N°:	60.70.160
Integrert fettavløp for enheter med føtter og mobile enheter	N°:	60.73.304
Sett integrert fettavløp for 62E/62E på UG I 210 mm	N°:	60.73.302
Transportvogn for beholder til integrert fettavløp	N°:	60.73.309



Type 62 og 102

### Velg mellom tre installasjonsalternativer (ikke for XS type 6 2/3)



#### Med valser

Maksimal hyllehøyde 1,60 m.  
Flyttbar for enkel rengjøring.  
Gulvavløpsrenne påkrevet!



#### RATIONAL-apparatføtter 150 mm

Maksimal hyllehøyde 1,68 m.  
I tilfelle gulvavløpsrenne ikke eksisterer.



#### Mobil med hjul

Maksimal hyllehøyde 1,72 m.  
2 trinser med stoppbremser.

# Understell og underskap.

## For stillestående apparatplassering.

For sikker plassering av RATIONAL apparatene tilbyr vi også understell og kabinetter i stabilt rustfritt stål av høy kvalitet. Alle understell og -kabinetter er utformet i samsvar med gjeldene hygieneforskrifter.



Understell UG I, XS



Understell UG I



Understell UG II



Understell US IV



Understell UG II Bakerstandard UG II



Understell US III

	XS Type 6 2/3	Combi-Duo XS Type 6 2/3
<b>Understell UG I XS, åpen på alle sider</b>	B 634   T 558   H 931 mm	B 634   T 558   H 555 mm
Standard	Nº: 60.31.018	
Combi-Duo XS Type 6 2/3 på XS Type 6 2/3		Nº: 60.31.020

	Type 61 og 101	Type 62 og 102
<b>Understell UG I, åpen på alle sider</b>	B 843   T 587   H 671 mm	B 1 065   T 799   H 671 mm
Standard	Nº: 60.30.320	Nº: 60.30.324
Mobil (Trinser, stoppbremser)	Nº: 60.30.321	Nº: 60.30.325

<b>Understell UG II, 14 par skinner, sidevegger og tak</b>	B 845   T 724   H 671 mm	B 1 067   T 934   H 671 mm
Standard	Nº: 60.30.328	Nº: 60.30.331
Mobil (Trinser, stoppbremser)	Nº: 60.30.329	Nº: 60.30.332

<b>Understell UG II Bakerstandard, 14 par skinner, 400 x 600 mm, sidevegger og tak</b>	B 845   T 732   H 671 mm	
Standard	Nº: 60.30.836	
Mobil (Trinser, stoppbremser)	Nº: 60.30.837	
Versjon UltraVent (Type 61)	Nº: 60.30.838	

<b>Underskap UG III, 14 par skinner, sidevegger, bakvegg og tak</b>	B 845   T 724   H 671 mm	B 1 067   T 934   H 671 mm
Standard	Nº: 60.30.334	Nº: 60.30.339
Mobil (Trinser, stoppbremser)	Nº: 60.30.335	Nº: 60.30.340

<b>Underskap US III versjon UltraVent (Type 61 eller Type 62) i forbindelse med UltraVent eller avtrekkshette, 20 par skinner, forhøyet til 931 mm</b>	B 845   T 724   H 931 mm	B 1 067   T 934   H 931 mm
Standard	Nº: 60.30.337	Nº: 60.30.342
Mobil (Trinser, stoppbremser)	Nº: 60.30.338	Nº: 60.30.343

<b>Underskap US IV, 14 par skinner, 2 hengslede dører, lukket på alle sider</b>	B 845   T 724   H 671 mm	B 1 067   T 934   H 671 mm
Standard	Nº: 60.30.344	Nº: 60.30.348
Mobil (Trinser, stoppbremser)	Nº: 60.30.345	Nº: 60.30.349

## Spesielle installasjonsvarianter.

For din individuelle situasjon.

### Monteringssett SelfCookingCenter® XS.

Spesielt i frontcooking-området er den visuelle virkningen viktig. De svært fleksible og lett integrerbare RATIONAL monteringsløsningene inneholder allerede den nødvendige UltraVent XS kondensasjonshetten som binder og avleder damp som slipper ut. Skjermen som følger med forhindrer smussavleiringer på vanskelig tilgjengelige steder, oppfyller de strenge hygienekravene og sikrer et profesjonelt og harmonisk helhetsinntrykk.

Monteringssett SelfCookingCenter® XS.

N°: 60.74.063



**Tilbehør for mobil catering. Den beste tilberedningen også underveis.**

### Catering-Kit

Dette tilbehøret (bæreramme + rustfrie stålføtter) festes under enheten i stedet for de normale føttene. Den stødige stangen langs siden er både for beskyttelse og for enkel flytting.

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

### Understell UG II Catering

14 par skinner. Sidevegger og tak lukket, åpen bakside, sidene forsterket. Fire trinser av rustfritt stål med Ø 200 mm. Bare i forbindelse med Catering-Kit.

	B 1 188   D 724   H 778 mm	
Type 61/101	Mobil (Trinser, stoppbremser)	N°: 60.30.838
Type 62/102	Mobil (Trinser, stoppbremser)	N°: 60.30.891

## RATIONAL avtrekksteknologi.

For luften på ditt kjøkken.

### Avtrekksvifte

Dampen blir automatisk suget ut ved hjelp av viften når du åpner ovnsdøren (uten kondensasjonsteknikk). Installasjonen er enkel og den kan ettermonteres når som helst. Ekstern tilkobling er påkrevet.

### UltraVent

Kondensasjonsteknologien i UltraVent binder og avleder damp og os. Ekstra ekstern tilkobling eller utvidelse av eksisterende teknisk installasjon for avtrekksluft er ikke nødvendig for denne avtrekksviften. Installasjonen er enkel og den kan ettermonteres når som helst.

### UltraVent Plus

I tillegg til kondensasjonsteknologien i UltraVent er UltraVent Plus utstyrt med en spesiell filterteknologi. Dermed unngår du både damp og irriterende røyk som kan oppstå under grilling. RATIONAL-apparater kan også installeres i kritiske områder som i frontområdet.



		Avtrekksvifte	UltraVent XS	UltraVent	UltraVent Plus
XS Type 6 2/3	Elektrisk		N°: 60.73.865		
	Combi-Duo		N°: 60.73.943		
Type 61/101	Elektrisk	N°: 60.72.313		N°: 60.72.320	N°: 60.72.202
	Gass*	N°: 60.72.317		N°: 60.72.323	
	Combi-Duo**	N°: 60.72.316		N°: 60.72.322	N°: 60.72.203
Type 62/102	Elektrisk	N°: 60.72.318		N°: 60.72.325	N°: 60.72.204
Type 201	Elektrisk			N°: 60.72.326	N°: 60.72.205
Type 202	Elektrisk***			N°: 60.74.067	

UltraVent, UltraVent Plus og avtrekksvifter for venstrehengslede apparater på forespørsel!

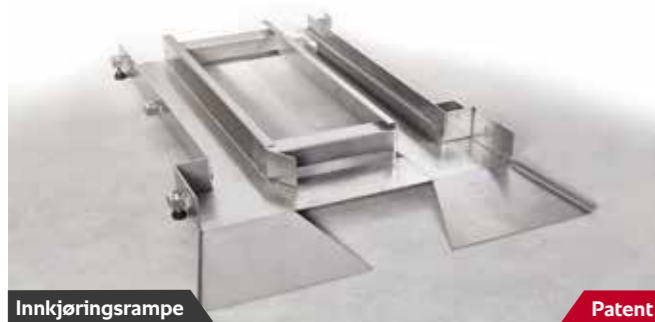
\* I UltraVent og avtrekksvifter i gassversjon må forbrenningsgassene ledes inn i en skorstein eller en særskilt avtrekkskap.

\*\* UltraVent Plus kan ikke monteres på mobil Combi-Duo. Bare elektriske apparater

\*\*\* Begrenset avsug- og kondensasjonseffekt.

# RATIONAL spesialtilbehør.

Alltid den perfekte løsning.



Innkjøringsrampe Patent

## Innkjøringsrampe

Med innkjøringsrampen kan skjevheter i kjøkkengulvet kompenseres (opptil 3 %). Dermed sikres en støtfri innkjøring av trillevognstativet i RATIONALapparatet.

Type 201	Nº: 60.21.080
Type 202	Nº: 60.22.181



Apparat- og trillevognstativforhøyning

## Apparat- og trillevognstativforhøyning

Bakkeklareringsen til RATIONAL-apparatene kan økes med 70 mm. Bare i forbindelse med høydeøkning av trillevognstativ.

Apparat-forhøyning type 201/202	Nº: 60.70.407
Trillevognstativ-forhøyning Type 201	Nº: 60.21.184
Trillevognstativ-forhøyning Type 202	Nº: 60.22.184



## Håndtakholder til trillevognstativ

Håndtakene for trillevognstativet har sin faste plass og er lett tilgjengelige. (er inkludert i leveringen av gulvmodeller)

Type 201/202	Nº: 60.72.378
--------------	---------------



## Apparattilkobling-sett

Består av vannforsyningslange (2 m) og avløpsrør DN 50 samt adapter DN 40 til DN 50 for SelfCookingCenter® XS Typ 6 2/3.

XS Type 6 2/3, Type 61 – 202	Nº: 60.70.464
------------------------------	---------------



## Varmeskjold for venstre sidevegg

Ettermontering av varmeskjold gjør det mulig å plassere strålende varmekilder (f.eks. grill) nær venstre sidevegg.

Type 61	Nº: 60.70.390
Type 62	Nº: 60.70.392
Type 101	Nº: 60.70.391
Type 102	Nº: 60.70.393
Type 201	Nº: 60.70.394
Type 202	Nº: 60.70.395



## Strømningssikkerhet (bare for gassapparater)

For avledning av avgassene via et rør (diameter avgassrør 180 mm).

Type 61	Nº: 70.00.737
Type 62	Nº: 70.00.768
Type 101	Nº: 70.00.757
Type 102	Nº: 70.00.769
Type 201 (med lydtemper)	Nº: 70.00.770
Type 202 (med lydtemper)	Nº: 70.00.771



## Kondensasjonsbryter

Oppretter en akselerert oppdrift av damp og andre gasser fra avtrekksrøret. Røyk og damper kan således ledes direkte inn i et ventilasjonssystemt ved hjelp av en rørledning.

XS Type 6 2/3	Nº: 60.74.037
Type 61, 101, 62	Nº: 60.72.591
Type 102	Nº: 60.72.592
Type 201, 202	Nº: 60.72.593



## Veggmontering

For plassbesparende montering på vegg (monteringsutstyr ikke inkludert). Montering og monteringsutstyr skal spesifiseres i samarbeid med arkitekt/ bygningsingeniør og byggeier.

XS Type 6 2/3	Nº: 60.30.968
Type 61	Nº: 60.70.963

# Pleieprodukter.

Renslighet, hygiene, glans og helsevern.



RATIONAL pleieprodukter er individuelt tilpasset behovene til optimal pleie av RATIONAL apparatene og oppfyller de høyeste kvalitetskravene.



**RATIONAL Rengjørings-tabs**  
(for alle SelfCookingCenter®)

Rengjørings-tabs er utviklet av RATIONAL med et nytt og intensivt kompleks av aktive stoffer som alltid garanterer maksimal rengjørings-effekt. De er meget konsentrerte og dermed svært økonomiske.



**RATIONAL Care-Tab**  
(for SelfCookingCenter® med Efficient CareControl)

Svært effektive pleiestoffer beskytter aktivt og forlenger levetiden til ditt SelfCookingCenter® betraktelig. En spesiell kalkløser i Care-Tabs forhindrer kalkavleiringer før de oppstår. Maksimal driftssikkerhet uten kalkfilter og tidkrevende avkalking er konstant sikret.

Rengjørings-tabs, 100 stk.	N°: 56.00.210
----------------------------	---------------

Care-Tabs, 150 stk.	N°: 56.00.562
---------------------	---------------



**Der RATIONAL Skyllemiddel-tabs**  
(for SelfCookingCenter® uten Efficient CareControl)

Svært effektive pleiestoffer beskytter aktivt og forlenger levetiden til ditt SelfCookingCenter® betraktelig. Ovnstrommet blir hygienisk rent og skinnende.

Skyllemiddel-tabs, 50 stk.	N°: 56.00.211
----------------------------	---------------



**RATIONAL skumdempende tabs**  
(for alle SelfCookingCenter®)

Skumdempende tabs for reduksjon av skum ved sterkt skummende vannkvaliteter.

Skumdempende tabs, 120 stk.	N°: 56.00.598
-----------------------------	---------------



**Flytende rengjøringsmiddel**  
(for alle CombiMaster® og ClimaPlus Combi®)

RATIONAL flytende rengjørings- og skyllemiddel er spesielt utviklet i våre laboratorier. De utgjør en perfekt enhet for hygienisk renhold og pleie.

Spesialrengjøring soft – til smuss fra tilberedningsprogrammer < 200 °C ikke etsende, 10 liter (for CPC med CleanJet® og til håndvask)	N°: 9006.0136
Grillrengjøringsmiddel for gjenstridig smuss, 10 liter (for CPC med CleanJet® og til håndvask)	N°: 9006.0153
Skyllemiddel, 10 liter (bare for CPC med CleanJet®)	N°: 9006.0137



**Avkalkingsmiddel, avkalkingspumpe**

For effektiv avkalking av dampgeneratoren med spesielle pleiestoffer.

Avkalkingsmiddel, 10 liter	N°: 6006.0110
Elektrisk avkalkingspumpe	N°: 60.70.409



**Hånddrevet sprøytepestol**

Den hånddrevne sprøytepestolen av stabil plast er ekstra lett å håndtere og svært motstandsdyktig. Med den innebygde pumpemekanismen genererer du overtrykk slik at du ved å trykke inn knappen kan spraye områdene du vil rengjøre.

Hånddrevet sprøytepestol for manuell rengjøring	N°: 6004.0100
---	---------------



# RATIONAL spesialtilbehør.

Det bør du ha.



## Tilbehør til frokostbufte

- > Multibaker til speilegg, pannekaker eller omeletter
- > Steke- og bakeplate til omeletter, eggerøre, pølser og rundstykker
- > Steke- og bakepanne til omeletter, eggerøre eller pannekaker



## Tilbehør til à la carte

- > Steke- og bakeplate til kortstekt mat
- > Granitemaljert beholder (20 mm dyp) til panerte schnitzler
- > Grill- og pizzaplate til grillet kjøtt, fisk og grønnsaker samt terter og pizza.
- > Grill- og bakebrett til grillet kjøtt, fisk og grønnsaker samt kortstekt mat.
- > CombiFry® til potetbåter, nuggets, calamari eller kroketter
- > Steke- og bakepanne til rösti, omeletter, tarte tatin



## Tilbehør til Finishing® à-la-carte

- > Rister, rustfritt stål til enkel lasting av tallerkener



## Tilbehør til mis en place eller produksjon

- > Beholder, rustfritt stål
- > Beholder perforert, rustfritt stål til dampet mat eller fersk pasta
- > Rister, rustfritt stål til steker
- > Kylling- og and-Superspike
- > Emaljert beholder til braisering, langpannekaker eller gratenger
- > CombiGrill-rist til større mengder biffer
- > Grill- og pizzaplate til grillmat og brød
- > Kryss- og stripe-grillrist til store mengder biffer
- > CombiGrill-rist med lasterist til store mengder tynne produkter
- > Spare Ribs-rist til forkoking av spareribs
- > VarioSmoker til røyking
- > Steke- og bakepanne til tortillas, tarte tatin eller paier



## Tilbehør til baking

- > Steke- og bakeplate til croissanter eller wienerbakst
- > Granitemaljerte beholdere (20, 40 eller 60 mm dyp) til langpanne kaker
- > Bakeplate perforert til brød, rundstykker og saltkringler
- > Grill- og pizzaplate til terter, pizza eller brød
- > Muffins- og timbalform
- > Steke- og bakepanne til kaker, pannekaker, tysk brioche og Kaiserschmarrn



## Tilbehør til grilling

- > Grill- og pizzaplate for fint grillmønster og til baking
- > Grill- og stekeplate for grovere grillmønster og til kortstekt mat
- > CombiGrill-rist for grovere grillmønster på biffer
- > Kryss- og stripegrillrist for forskjellig grillmønster
- > CombiGrill-rist med lasterist til tynne produkter
- > Grill- og Tandoori-spyd for steking av kjøtt, fisk, fugl eller grønnsaker
- > Lam- og pattegris-spyd for hele lam eller pattegriser

# Enkel apparat- og datastyring.

## Din virtuelle assistent.

### KitchenManagement System

Med det nye KitchenManagement System henter du inn alle viktige HACCP-data fra opptil 30 RATIONAL-enheter via et nettverk. I løpet av noen sekunder du oppretter du ditt eget matlagingsprogram og administrere dette oversiktlig i biblioteket. Med et museklikk sender du alle tilberedningsprogrammer eller nye oppdateringer til alle tilkoblede RATIONAL-apparater. KitchenManagement System tilbyr følgende språkstøtte: engelsk, tysk, spansk, fransk, italiensk og russisk.



Programvarepakke N°: 60.72.660



### RATIONAL Remote App.

Alltid kontroll med mobilen. Med vår nye RATIONAL Remote App kontrollerer og overvåker du ditt SelfCookingCenter® enkelt med din iPhone. Slik har du alltid oversikt og er alltid informert om hva som skjer. Selv om du ikke er på kjøkkenet.

Appen kan lastes ned kostnadsfritt.



### RATIONAL USB-datalagring

Med den originale RATIONAL-USB-pinnen drar du nytte av kostnadsfrie programvareoppdateringer. Den nyeste programvaren kan lastes ned fra Club RATIONAL her når som helst. Du kan også enkelt lagre dine matlagingsprogrammer og overføre disse til andre apparater. Den praktiske nedlasting HACCP data hjelper deg å dokumentere din mattrygghet.

USB-pinne for matlagingsprogrammer og HACCP-data N°: 42.00.162

# Vil du ha et tilbud?

Firma: \_\_\_\_\_ Kontaktperson: \_\_\_\_\_  
 Gate: \_\_\_\_\_ Postnummer, by: \_\_\_\_\_  
 Telefon: \_\_\_\_\_ Telefaks: \_\_\_\_\_  
 E-post: \_\_\_\_\_

**RATIONAL Norge AS**

**Tel** +47 22 70 10 00

**Fax** +47 22 70 10 29

**Epost** : post@rational.no

www.rational.no

### Tilbud – Angi antall og artikkelnummer:

Antall	Produktnavn	Artikkelnummer	Gastronorm
	Rengjørings-tabs 100 stk. per bølge (side 30)	N°: 56.00.210	
	Care-tabs 150 stk. per bølge (side 30)	N°: 56.00.562	
	Skylle-tabs 50 stk. per bølge (side 30)	N°: 56.00.211	
	Grillrengjøring 10 stk. per kasse (side 31)	N°: 9006.0153	
	Grill- og stekeplate med TriLax belegg (side 4)		
	Grill- og pizzaplate med TriLax belegg (side 5)		
	Kryss- og stripegrillrist med TriLax belegg (side 6)		
	CombiFry® (side 7)		
	Steke- og bakepanner sett (små/store) (side 8)		
	Multibaker med TriLax belegg (side 9)		
	Steke- og bakebrett med TriLax belegg (side 10)		
	Bakebrett perforert med TriLax belegg (side 10)		
	Beholder, granittmaljert (side 11)		
	Muffins- og timbalform (side 12)		
	CombiGrill-rist (side 13)		
	Lasterist (side 13)		
	Grill- og Tandoori-spyd (side 14)		
	Superspike til kylling (side 15)		
	Potato Baker (side 16)		
	Spare Rib-rist (side 17)		
	Beholder perforert, rustfritt stål (side 19)		
	Beholder, rustfritt stål (side 19)		
	Rist, rustfritt stål (side 19)		



**RATIONAL Norge AS**  
Frysjaveien 33 B  
0411 Oslo  
Norge

Tel. +47 22 70 10 00  
Fax +47 22 70 10 29

post@rational.no  
rational.no