RATIONAL-Zubehör.

Entdecken Sie
neue Möglichkeiten.











RATIONAL-Zubehör.
Hart im Nehmen.

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

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

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



Grill- und Bratplatte



Kreuz- und Streifen-Grillrost



Brat- und Backblech



Multibaker

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

Grill- und Bratplatte.

Saftig und kross mit typischem
Grill- und Bratgeschmack.







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

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

Ihre Vorteile im Überblick:
> Traditionelles Grillmuster
> Typischer Grillgeschmack
> Beidseitig nutzbar
> Optimale Antihaft-eigenschaften
> Leichte Reinigung

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°:	60.71.617

Grill- und Pizzaplatte.

Knusper-saftige Pizza
wie beim Italiener.







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

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

Ihre Vorteile im Überblick:
> Feines Grillmuster
> Typischer Grillgeschmack
> Beidseitig nutzbar
> Knusprige und schön gebräunte Backprodukte
> Optimale Antihaft-eigenschaften
> Leichte Reinigung

2/3 GN (325 x 354 mm)	N°:	60.73.798
1/1 GN (325 x 530 mm)	N°:	60.70.943
Bäckernorm (400 x 600 mm)	N°:	60.71.237

Kreuz- und Streifen-Grillrost.

Bis zu 160 Rumpsteaks
in nur 15 Minuten.


Streifen-Seite


Kreuz-Seite



Ihre Vorteile im Überblick:
> Zwei verschiedene Grillmuster mit nur einem Rost
> Kein Vorheizen notwendig
> Auch für große Mengen
> Optimale Antihafteigenschaften
> Leichte Reinigung

TriLax

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

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

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

CombiFry®.

200 Portionen Pommes
in 15 Minuten.

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




Patent

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

> 15 Portionen (3 kg) in einem SelfCookingCenter® XS Typ 6 ⅔ mit iLevelControl

> 30 Portionen (6 kg) in einem SelfCookingCenter® 61 mit iLevelControl

> 60 Portionen (12 kg) in einem SelfCookingCenter® 62 mit iLevelControl

> 50 Portionen (10 kg) in einem SelfCookingCenter® 101 mit iLevelControl

> 100 Portionen (20 kg) in einem SelfCookingCenter® 102 mit iLevelControl

> 100 Portionen (20 kg) in einem SelfCookingCenter® 201 mit iLevelControl

> 200 Portionen (40 kg) in einem SelfCookingCenter® 202 mit iLevelControl

Diese Marken empfehlen den RATIONAL CombiFry®

Ihre Vorteile im Überblick:
> 95 % weniger Fett
> 40 % weniger Kalorien
> Große Mengen
> Optimale Bräunung und Knusprigkeit

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

Brat- und Backpfanne.

Klassische Pfannengerichte kinderleicht zubereitet.



Set (Ø 16 cm)



Set (Ø 25 cm)



Patent angemeldet

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

Ihre Vorteile im Überblick:
> Immer die richtige Größe Ø 16 cm oder Ø 25 cm
> Gleichmäßige Bräunung durch Wellenboden
> Einfache Handhabung durch seitliche Griffe
> Spezielle Auflage für einfaches Stapeln
> Trägerblech für sichere und rutschfreie Handhabung
> Optimale Antihafteigenschafen
> Leichte Reinigung

TriLax

Brat- und Backpfanne klein (Ø 16 cm)

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

Brat- und Backpfanne groß (Ø 25 cm)

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

Multibaker.

Bis zu 160 Spiegeleier in 2 Minuten.





Ihre Vorteile im Überblick:
> Gleichmäßige Bräunung
> Ideal für große Mengen
> Optimale Antihafteigenschaften
> Leichte Reinigung

TriLax

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

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

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

Brat- und Backbleche.
Die Multitalente.


Brat- und Backblech


Backblech gelocht



Ihre Vorteile im Überblick:
> Optimale Gleichmäßigkeit
> Große Mengen
> Hohe Robustheit
> Optimale Antihaft-eigenschaften
> Einfache Reinigung

TriLax

Brat- und Backblech

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

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

Backblech gelocht

Zum Backen aller Arten von vorgebackenen Produkten.

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

Granitemaillierte Behälter.
Ideal zum Braten, Schmoren, Kurzbraten und Backen.




Behälter 40 mm


Behälter 60 mm

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

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

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

	1/2 GN (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)	Bäckernorm (400 x 600 mm)
20 mm tief	N°: 6014.1202	N°: 6014.2302	N°: 6014.1102	N°: 6014.2102	N°: 6014.1002
40 mm tief	N°: 6014.1204	N°: 6014.2304	N°: 6014.1104	N°: 6014.2104	N°: 6014.1004
60 mm tief	N°: 6014.1206	N°: 6014.2306	N°: 6014.1106	N°: 6014.2106	N°: 6014.1006

Muffin- und Timbalform.
So einfach kann Backen sein.



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

Ihre Vorteile im Überblick:
> Hochflexibel
> Beste Antihaft-eigenschaften
> Ideal für sensible Speisen
> Höchste Robustheit
> Einfache Reinigung



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

CombiGrill-Rost.
Einfach Grillen.



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

TriLax

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

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6035.1017

Beschickungsrost.
Ein Handgriff für das perfekte Grillmuster.



CombiGrill-Rost mit Beschickungsrost

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

für 1/1 GN (325 x 618 mm)	N°: 60.73.848

Grill- und Tandoori-Spieße.
Vielfalt vom Spieß.


Grill- und Tandoori-Spieß Set

Ihre Vorteile im Überblick:
> Unterschiedliche Querschnitte für universellen Einsatz
> Gleichmäßige Rundum-Bräunung
> Einfache Handhabung



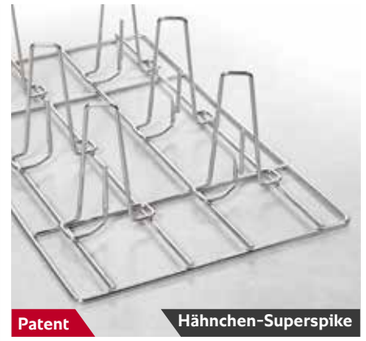
Der Grill- und Tandoori-Spieß bietet Ihnen erstaunlich viele Einsatzmöglichkeiten. Mit rundem, quadratischem oder rechteckigem Querschnitt haben wir für Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse immer den richtigen Spieß.

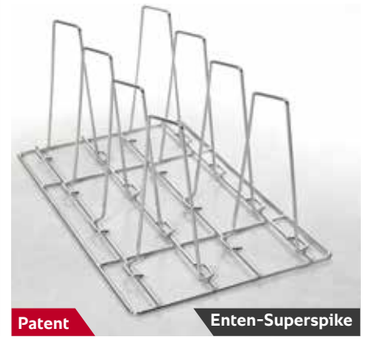
Set 1/1 GN*	N°:	60.72.414
Set 2/1 GN*	N°:	60.72.415
3 x Spieß ○ 5 mm, 530 mm lang	N°:	60.72.416
3 x Spieß ○ 8 mm, 530 mm lang	N°:	60.72.417
3 x Spieß □ 5 mm, 530 mm lang	N°:	60.72.418
3 x Spieß □ 8 mm, 530 mm lang	N°:	60.72.419
3 x Fisch-Spieß ▭ 4 x 10 mm, 530 mm lang	N°:	60.72.420
Grill- und Tandoori-Spießrahmen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

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

Hähnchen- und Enten-Superspike.
Bis zu 96 Hähnchen in nur 40 Minuten.




Patent Hähnchen-Superspike


Patent Enten-Superspike

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

Die einfache Handhabung sichert eine schnelle Bestückung des Zubehörs.

Ihre Vorteile im Überblick:
> Einfache Handhabung
> Saftiges Brustfleisch
> Höchste Knusprigkeit
> Kurze Garzeiten
> Große Mengen

Hähnchen-Superspike — **Gerätegröße und Beladungsmenge**

Artikelnr.	GN Maß	Kapazität	Produkt-gewicht	XS Typ 6 ⅔	Typ 61	Typ 101	Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
6035.1015	1/2 GN	4 Hähnchen	1.300 g	4	16	24			48	
6035.1016	1/1 GN	6 Hähnchen	1.800 g		12	18	24	36	36	72
6035.1006	1/1 GN	8 Hähnchen	1.300 g		16	24	32	48	48	96
6035.1010	1/1 GN	10 Hähnchen	950 g		20	30	40	60	60	120
6035.1011		12 Hähnchen*	950 g		24	36				

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

Enten-Superspike

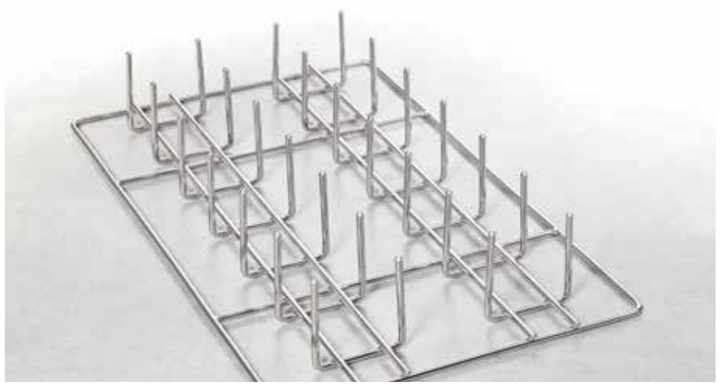
6035.1009	1/1 GN	8 Enten	2.200 g		8	16	16	32	32	64

Potato Baker.

Bis zu 560 Ofenkartoffeln – 50 % schneller.



Ihre Vorteile im Überblick:
> Bis zu 50 % schneller
> Große Mengen in Spitzenqualität
> Kinderleichte Handhabung
> Mühelose Reinigung

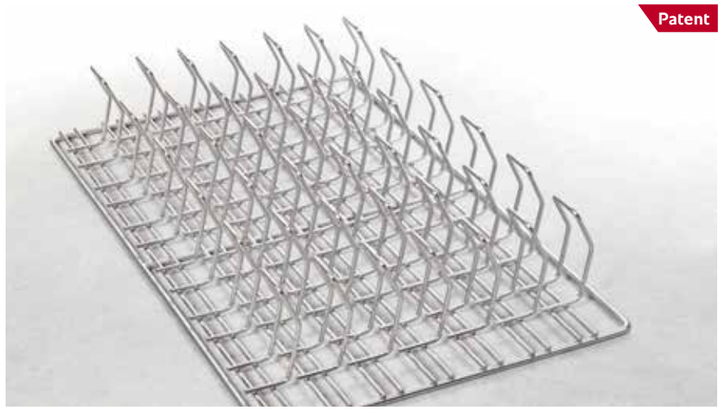


Mit dem einzigartigen Potato Baker von RATIONAL bereiten Sie Ofenkartoffeln oder Maiskolben ohne Alufolie und bis zu 50 % schneller zu.

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°:	6035.1019

Spare Rib-Rost.

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



Patent

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

Nach dem Vorkochen werden die Spare Ribs bedarfsgerecht überkrustet.

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°:	6035.1018

Lamm- und Spanferkelspieß.

Aufstecken, einhängen, fertig.



Für eine problemlose Zubereitung ganzer Lämmer oder Spanferkel.

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

* Spieß für zweites Lamm oder Spanferkel optional.

VarioSmoker.
Geräuchertes neu entdecken.









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

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

RATIONAL VarioSmoker	N°:	60.73.008

RATIONAL-GN-Zubehör.
Höchste Qualität, mehr als nur Standard.

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

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

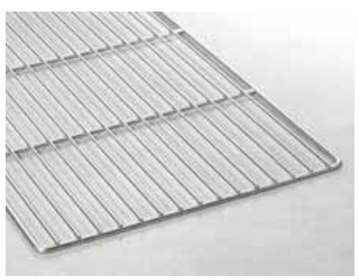


Behälter gelocht, Edelstahl rostfrei

	1/2 GN (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) (mit Klappgriffen)	2/1 GN (650 x 530 mm)
40 mm tief		N°: 6015.2304			
55 mm tief	N°: 6015.1265		N°: 6015.1165		
65 mm tief		N°: 6015.2306			N°: 6015.2165
90 mm tief	N°: 6015.1295		N°: 6015.1195	N°: 6016.1195	
100 mm tief					N°: 6015.2195
140 mm tief	N°: 6015.1215		N°: 6015.1115	N°: 6016.1115	

Behälter, Edelstahl rostfrei

	1/3 GN (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 tief	N°: 6013.1302	N°: 6013.1202	N°: 6013.2302	N°: 6013.1102	N°: 6013.2102
40 mm tief	N°: 6013.1304	N°: 6013.1204	N°: 6013.2304	N°: 6013.1104	N°: 6013.2104
65 mm tief	N°: 6013.1306	N°: 6013.1206	N°: 6013.2306	N°: 6013.1106	N°: 6013.2106
100 mm tief		N°: 6013.1210	N°: 6013.2310	N°: 6013.1110	N°: 6013.2110



Rost, Edelstahl rostfrei

Bestens geeignet für Großbraten.

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

Finishing®-Systeme für Bankette.
So werden Veranstaltungen zum Vergnügen.

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


Bankettsysteme für Standgeräte

Bankettsysteme für Tischgeräte
(bestehend aus: Tellerhordengestellwagen, Thermocover u. Transportwagen)

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

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

Einfahrschiene vorsehen!

Bankettsysteme für Standgeräte
(bestehend aus: Tellerhordengestellwagen und Thermocover)

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

Thermocover

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

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


Tellerhordengestellwagen

Tellerhordengestellwagen (Teller bis Ø 31 cm)

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

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

Transportwagen mit Thermocover unten für Combi-Duo

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

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


Transportwagen

Einfahrschiene für Hordengestellwagen

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

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


Einfahrschiene für Hordengestellwagen

Transportwagen für Hordengestellwagen

Transportwagen Standard für:
> Untergestelle, Höhe 671 mm

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

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

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

Combi-Duo.

Doppelte Flexibilität – ohne zusätzlichen Platz.

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



XS Typ 6 ⅔



Typ 61 und 101

SelfCookingCenter® **XS** Typ 6 ⅔

Combi-Duo-Kit für XS Typ 6 ⅔ auf XS Typ 6 ⅔	N°:	60.73.768
Untergestell UGI für Combi-Duo XS Typ 6 ⅔ auf XS Typ 6 ⅔ (B 634 | T 558 | H 555 mm)	N°:	60.31.020
UltraVent® XS	N°:	60.73.865
Combi-Duo Adapterkit UltraVent® XS	N°:	60.73.945

SelfCookingCenter® und CombiMaster® Plus Typ 61 und 101

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

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

SelfCookingCenter® und CombiMaster® Plus Typ 62 und 102

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

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



Typ 62 und 102

Wählen Sie aus drei Aufstellungsvarianten (nicht für **XS** Typ 6 ⅔)



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



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



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

Untergestelle und Unterschränke.

Für eine standsichere Geräteaufstellung.

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



Untergestell UG I, XS



Untergestell UG I



Untergestell UG II



Unterschrank US IV



Untergestell UG II BäckernormUG II



Unterschrank US III

	XS Typ 6 ⅔	**Combi-Duo XS** Typ 6 ⅔
Untergestell UG I XS, allseitig offen	B 634 | T 558 | H 931 mm	B 634 | T 558 | H 555 mm
Standard	N°: 60.31.018	
Combi-Duo XS Typ 6 ⅔ auf XS Typ 6 ⅔		N°: 60.31.020

	Typ 61 und 101	**Typ 62 und 102**
Untergestell UG I, allseitig offen	B 843 | T 587 | H 671 mm	B 1.065 | T 799 | H 671 mm
Standard	N°: 60.30.320	N°: 60.30.324
Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)	N°: 60.30.321	N°: 60.30.325
Untergestell UG II, 14 Paar Auflageschienen, Seitenwände und Decke	B 845 | T 724 | H 671 mm	B 1.067 | T 934 | H 671 mm
Standard	N°: 60.30.328	N°: 60.30.331
Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)	N°: 60.30.329	N°: 60.30.332
Untergestell UG II Bäckernorm, 14 Paar Auflageschienen 400 x 600 mm, Seitenwände und Decke	B 845 | T 732 | H 671 mm	
Standard	N°: 60.30.836	
Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)	N°: 60.30.837	
Version UltraVent® (Typ 61)	N°: 60.30.838	
Unterschrank US III, 14 Paar Auflageschienen, Seitenwände, Rückwand und Decke	B 845 | T 724 | H 671 mm	B 1.067 | T 934 | H 671 mm
Standard	N°: 60.30.334	N°: 60.30.339
Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)	N°: 60.30.335	N°: 60.30.340
Unterschrank US III Version UltraVent® (Typ 61 oder Typ 62) in Verbindung mit UltraVent® oder Dunstabzugshaube, 20 Paar Auflageschienen, erhöht auf 931 mm	B 845 | T 724 | H 931 mm	B 1.067 | T 934 | H 931 mm
Standard	N°: 60.30.337	N°: 60.30.342
Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)	N°: 60.30.338	N°: 60.30.343
Unterschrank US IV, 14 Paar Auflageschienen, Flügeltüren, allseitig geschlossen	B 845 | T 724 | H 671 mm	B 1.067 | T 934 | H 671 mm
Standard	N°: 60.30.344	N°: 60.30.348
Fahrbar (Laufrollen, Feststellbremse)	N°: 60.30.345	N°: 60.30.349

Besondere Aufstellungsvarianten.
Für Ihre individuelle Situation.

Einbausatz für SelfCookingCenter® XS

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

Einbausatz für SelfCookingCenter® XS (Für Schrankinnenmaß 700 mm Breite, 950 mm Höhe, 600 mm Tiefe)	N°:	60.74.063





Zubehör für mobiles Catering.
Auch unterwegs immer beste Garergebnisse.

Catering-Kit

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

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

Unterschrank UG II Catering

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

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

RATIONAL-Ablufttechnik.
Für Ihr Küchenklima.

Dunstabzugshaube

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

UltraVent®/UltraVent® Baking

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

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



UltraVent® Plus

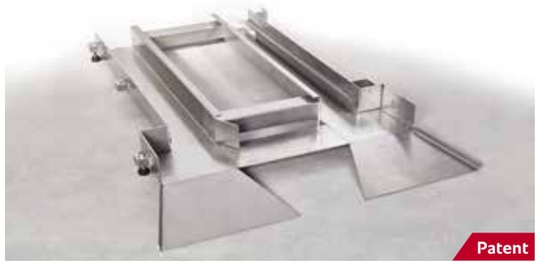
Zusätzlich zur Kondensationstechnologie der UltraVent® ist die UltraVent® Plus mit einer speziellen Filtertechnik ausgestattet. So werden sowohl Dämpfe als auch lästiger Qualm, wie er beim Grillen und Braten entsteht, vermieden. RATIONAL-Geräte können so auch an kritischen Orten, wie z. B. Frontbereichen,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



		Dunstabzugshaube	UltraVent® XS	UltraVent® Baking	UltraVent®	UltraVent® Plus
XS Typ 6 ⅔	Elektro		N°: 60.73.865			
	Combi-Duo		N°: 60.73.943			
Typ 61/101	Elektro	N°: 60.72.313		N°: 60.74.120	N°: 60.72.320	N°: 60.72.202
	Gas*	N°: 60.72.317			N°: 60.72.323	
	Combi-Duo**	N°: 60.72.316		N°: 60.74.120	N°: 60.72.322	N°: 60.72.203
Typ 62/102	Elektro	N°: 60.72.318			N°: 60.72.325	N°: 60.72.204
Typ 201	Elektro				N°: 60.72.326	N°: 60.72.205
Typ 202	Elektro***				N°: 60.74.067	

UltraVent®, UltraVent® Plus und Dunstabzugshaube für Linksanschlaggeräte auf Anfrage!
* Bei UltraVent® und Dunstabzugshaube in Gasausführung müssen die Verbrennungsabgase in einen Schornstein oder in eine gesonderte Lüftungshaube geführt werden.
** Die UltraVent® Plus darf nicht auf Combi-Duo fahrbar montiert werden. Nur Elektrogeräte.
*** Eingeschränkte Absaug- und Kondensationsleistung.

RATIONAL-Spezialzubehör.
Immer die perfekte Lösung.



Einfahrrampe

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

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



Geräte- und Hordengestellwagenerhöhung

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

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



Hitzeschild für linke Seitenwand

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

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



Strömungssicherung (nur für Gasgeräte)

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

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



Griffhalter für Hordengestellwagen

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

Typ 201/202	N°:	60.72.378



Geräteanschluss-Kit

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

XS Typ 6 ⅔, Typ 61 – 202	N°:	60.70.464



Kondensationsunterbrecher

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

XS Typ 6 ⅔	N°:	60.74.037
Typ 61, 101, 62	N°:	60.72.591
Typ 102	N°:	60.72.592
Typ 201, 202	N°:	60.72.593



Wandhalterung

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

XS Typ 6 ⅔	N°:	60.30.968
Typ 61	N°:	60.70.963

Pflegeprodukte.

Sauberkeit, Hygiene, Glanz und Gesundheitsschutz.

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



Der RATIONAL-Reiniger-Tab

(für alle SelfCookingCenter®)

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

Reiniger-Tabs, 100 Stück	N°:	56.00.210



Der RATIONAL-Care-Tab

(für SelfCookingCenter® mit Efficient CareControl)

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

Care-Tabs, 150 Stück	N°:	56.00.562



Der RATIONAL-Klarspüler-Tab

(für SelfCookingCenter® ohne Efficient CareControl)

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

Klarspüler-Tabs, 50 Stück	N°:	56.00.211



Der RATIONAL-Entschäumer-Tab

(für alle SelfCookingCenter®)

Entschäumer-Tabs zur Schaumreduzierung bei stark schäumenden Wasserqualitäten.

Entschäumer-Tabs, 120 Stück	N°:	56.00.598



Flüssigreiniger

(für alle CombiMaster® und ClimaPlus Combi®)

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

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



Entkalker, Entkalkerpumpe

Zur wirksamen Entkalkung des Dampfgenerators mit speziellen Pflegesubstanzen.

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

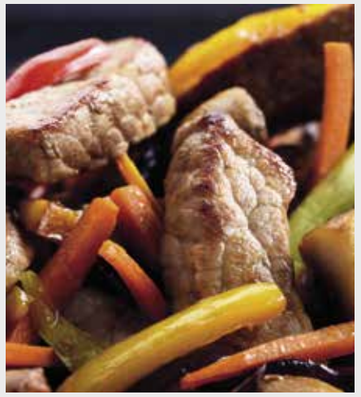
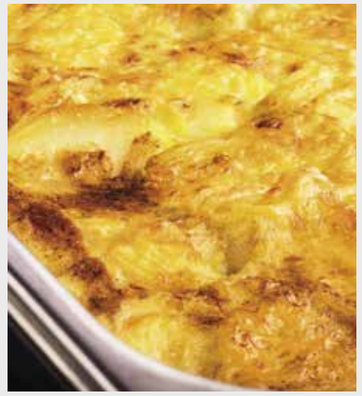


Handdruck-Sprühpistole

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

Handdruck-Sprühpistole zur Handreinigung	N°:	6004.0100

RATIONAL-Spezialzubehör.
Das sollten Sie haben.

Zubehör für das Frühstücksbuffet

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

Zubehör für das À-la-carte

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

Zubehör für das Finishing® À-la-carte

> Roste, Edelstahl rostfrei zum mühelosen Beschicken der Teller





Zubehör für das Mise en place oder die Produktion

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

Zubehör zum Backen

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

Zubehör zum Grillen

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

Einfache Geräte- und Datenverwaltung.

Ihre virtuellen Assistenten.

KitchenManagement System

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



Softwarepaket	N°:	60.72.660



RATIONAL Remote App.

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

Die App können Sie kostenlos herunterladen.



RATIONAL-USB-Datenspeicher

Mit dem Original RATIONAL-USB-Stick profitieren Sie von kostenlosen Software Updates. Die aktuellste Software können Sie hiermit jederzeit aus dem Club RATIONAL herunterladen.
Sie können zudem bequem Ihre Garprogramme sichern und auf weitere Geräte übertragen. Der praktische Download von HACCP-Daten unterstützt Sie bei der Dokumentation Ihrer Lebensmittelsicherheit.

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

Wünschen Sie ein Angebot?

Firma: Ansprechpartner:

Straße: PLZ, Ort:

Telefon: Telefax:

E-Mail:

Fax

D +49 (0)8191 327-231
A +43 (0)662 8327 9910
CH +41 (0)71 727 9091

info@rational-online.com

Angebot – Bitte Mengen und Artikelnummern einfügen:

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

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

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

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

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Münchner Bundesstraße 10
5020 Salzburg
Austria

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

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

80.23.257 · V-02 · MDS/StFr · 02/17 · deutsch
Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten.