

Acessórios RATIONAL.

Descubra novas possibilidades.



Acessórios RATIONAL.

Robustos e duráveis.

Aproveite ao máximo o seu equipamento de cocção: com os acessórios originais RATIONAL. Quer sejam bifes grelhados, quiches suculentas ou pães de ló e empanados crocantes – desfrute da variedade, use a capacidade máxima do seu equipamento de cocção e acabe com o trabalho que te rouba tempo, como virar os alimentos e remover a sujeira mais difícil.

Os acessórios originais RATIONAL se distinguem em especial pela transmissão ideal de calor, assim como pela sua extrema robustez e durabilidade. O revestimento TriLax possui excelentes propriedades antiaderentes, ajuda a dourar, e é especialmente adequado para a utilização em temperaturas até 300 °C.

Além disso, oferecemos desde soluções de instalação especiais até produtos de limpeza e conservação, uma vasta gama de acessórios que vão de encontro aos seus requisitos específicos.



Bandeja para assados e grelhados



Grelha em cruz e listras



Bandeja para assados e panificação



Multibaker

Acessórios RATIONAL. Os companheiros versáteis:

- > Acessórios Gastronorm para profissionais – ideal para grelhar, preparar produtos de panificação, assar, fritar, cozinhar a vapor, Finishing®
- > Sempre a solução de instalação ideal
- > Produtos de limpeza e conservação RATIONAL

Bandejas para assados e grelhados

Alimentos suculentos e crocantes com o típico sabor de grelhados e assados.



Lado para assar



Lado para grelhar



Uma visão geral das suas vantagens:

- > Padrão de grelha tradicional
- > Sabor típico de grelhados
- > Pode ser utilizada de ambos os lados
- > Propriedades antiaderentes ideais
- > Fácil limpeza

TriLax

Surpreenda os seus convidados com suculentos grelhados de carne, peixe ou vegetais. Com o lado para grelhar, você poderá criar facilmente o tradicional padrão de grelha com o típico e delicioso sabor de grelhados.

O lado para assar possui uma borda abrangente para que mesmo os pedaços de carne pequenos para saltear, ricos em gordura, possam ser assados com segurança e sobretudo ficar crocantes. Por isso, a placa para grelhar e assar é o complemento ideal para o seu serviço À la carte.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 60.71.617

Bandeja para grelhados e pizza.

Pizza suculenta e crocante como em um restaurante italiano.



Patente

Lado liso



Patente

Lado para grelhar

Uma visão geral das suas vantagens:

- > Padrão de grelha fina
- > Típico sabor de grelhados
- > Pode ser utilizado de ambos os lados
- > Produtos de panificação crocantes e dourados
- > Propriedades antiaderentes ideais
- > Limpeza fácil

TriLax

No lado para produtos de panificação, você pode preparar, além de pizzas frescas ou prontas, tortas flambadas e o tradicional pão pita. Graças a temperaturas de até 300 °C e à sua excelente condutividade térmica, pode ser dado um efeito dourado e crocante a qualquer momento.

As finas estrias no lado para grelhar são especialmente adequadas para grelhar vegetais, peixe e outros produtos.

2/3 GN (325 x 354 mm)

Nº: 60.73.798

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 60.70.943

Norma de panificação (400 x 600 mm)

Nº: 60.71.237

Grelha em cruz e listras.

Até 160 bifes em apenas 15 minutos.



Lado de listras



Lado de cruz



Uma visão geral das suas vantagens:

- > Dois padrões de grelha em uma só grelha
- > Não é necessário pré-aquecer
- > Também para grandes quantidades
- > Propriedades antiaderentes ideais
- > Limpeza fácil

Você pode escolher: Graças à sua construção inovadora, a nova grelha em cruz e listras oferece dois padrões de grelha diferentes em uma só grelha.

A grelha em cruz e listras oferece o formato clássico em listras ou o adorador padrão original de churrasco norte-americano, dependendo de qual lado do produto você usa. A grelha é extremamente robusta e durável. O revestimento TriLax ajuda a dourar, e é especialmente adequado para a utilização com temperaturas até 300 °C. Os produtos para grelhar são simplesmente colocados em cima da grelha fria e carregados de uma só vez. Não é necessário pré-aquecer devido à excelente condutividade térmica da liga especial.

TriLax

1/2 GN (325 x 265 mm)	Nº: 60.73.802
2/3 GN (325 x 354 mm)	Nº: 60.73.801
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 60.73.314

CombiFry®.

200 porções de batatas em 15 minutos.



Grandes quantidades de batatas fritas em somente 15 minutos – a CombiFry® faz:



Patente

- > 15 porções (3 kg) em um SelfCookingCenter® Tipo XS com o iLevelControl
- > 30 porções (6 kg) em um SelfCookingCenter® 61 com o iLevelControl
- > 60 porções (12 kg) em um SelfCookingCenter® 62 com o iLevelControl
- > 50 porções (10 kg) em um SelfCookingCenter® 101 com o iLevelControl
- > 100 porções (20 kg) em um SelfCookingCenter® 102 com o iLevelControl
- > 100 porções (20 kg) em um SelfCookingCenter® 201 com o iLevelControl
- > 200 porções (40 kg) em um SelfCookingCenter® 202 com o iLevelControl

Com a patenteada CombiFry® é possível preparar grandes quantidades de produtos pré-fritos, tais como pequenos empanados, batatas fritas e batatas rústicas sem gordura adicional. Saudável e saboroso.

Estas marcas recomendam a CombiFry® RATIONAL



1/2 GN (325 x 265 mm)	Nº: 6019.1250
2/3 GN (325 x 354 mm)	Nº: 60.73.619
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 6019.1150

Uma visão geral das suas vantagens:

- > 95 % menos gordura
- > 40 % menos calorias
- > Grandes quantidades
- > Alimentos perfeitamente dourados e crocantes

Panela para assados e cozidos

Prepare facilmente cozidos tradicionais.



Conjunto (16 cm)



Conjunto (25 cm)



Patente pendente

Com a panela para assados e cozidos você poderá preparar praticamente todos os pratos clássicos de panela, como batata rösti, tortilhas, quiches, panquecas ou ainda pequenos bolos, como por exemplo, torta Tatin. Graças à excelente condutividade térmica e à base ondulada, você pode criar um efeito dourado uniforme sobre toda a base em poucos minutos. As bandejas suporte com um formato especial, que estão disponíveis nos dois tamanhos, proporcionam um manuseio fácil, seguro e antiderrapante.

Uma visão geral das suas vantagens:

- > O tamanho correto – 16 cm ou 25 cm
- > Doura os alimentos de forma uniforme graças à base ondulada
- > Fácil de manusear devido aos puxadores laterais
- > Base especial para empilhar mais facilmente
- > Bandeja suporte para um manuseio seguro e sem escorregar
- > Propriedades antiaderentes
- > Limpeza fácil

TriLax

Frigideira e assadeira pequena (16 cm)

Panela pequena	Nº:	60.73.271
Bandeja suporte 1/1 G, pequeno	Nº:	60.73.212
Conjunto (4 peças incluindo a bandeja suporte)	Nº:	60.73.286

Frigideira e assadeira grande (25 cm)

Panela grande	Nº:	60.73.272
Bandeja suporte 1/1 G, grande	Nº:	60.73.216
Conjunto (2 peças incluindo a bandeja suporte)	Nº:	60.73.287

Multibaker.

Até 160 ovos fritos em 2 minutos.



Uma visão geral das suas vantagens:

- > Doura uniformemente
- > Ideal para grandes quantidades
- > Propriedades antiaderentes
- > Limpeza fácil

TriLax

O Multibaker é adequado, em especial, para o preparo de grandes quantidades de ovos fritos, omeletes, rösti ou também de tortilhas.

O revestimento antiaderente especial evita que os alimentos grudem.

1/3 GN (325 x 176 mm)	2 cavidades	Nº:	60.73.764
2/3 GN (325 x 354 mm)	5 cavidades	Nº:	60.73.646
1/1 GN (325 x 530 mm)	8 cavidades	Nº:	60.71.157

Bandejas para assados e panificação

Multitalentosas.



Bandeja para assados e panificação



Bandeja para assados e panificação perfurada



Bandejas para assados e panificação

Quer sejam empanados, medalhões, pedaços de aves, pãezinhos, croissants, batatas assadas e muito mais, com as bandejas para assados e panificação você poderá preparar uma variedade incrível de refeições. Todos os alimentos ficam com um dourado uniforme, suculentos e com uma crosta dourada.

2/3 GN (325 x 354 mm)	Nº: 60.73.671
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 6013.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	Nº: 6013.2103
Norma de panificação (400 x 600 mm)	Nº: 6013.1003

Tabuleiro perfurado

Para cozinhar todo o tipo de produtos pré-cozidos.

2/3 GN (325 x 354 mm)	Nº: 60.74.147
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 6015.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	Nº: 6015.2103
Norma de panificação (400 x 600 mm)	Nº: 6015.1000

TriLax

Uma visão geral das suas vantagens:

- > Uniformidade ideal
- > Grandes quantidades
- > Alta robustez
- > Propriedades antiaderentes
- > Limpeza fácil

Recipientes de granito esmaltado.

Ideal para assados, refogados, salteados e produtos de panificação.



Recipiente 40 mm



Recipiente 60 mm

Os recipientes de granito esmaltado da RATIONAL são praticamente indestrutíveis. Os cantos perfeitamente moldados do recipiente evitam que haja qualquer perda de porções no caso de bolos ou suflês.

Graças às excelentes propriedades de condutividade térmica, as refeições ficam uniformemente douradas, quer sejam empanados crocantes, assados suculentos ou pães de ló.

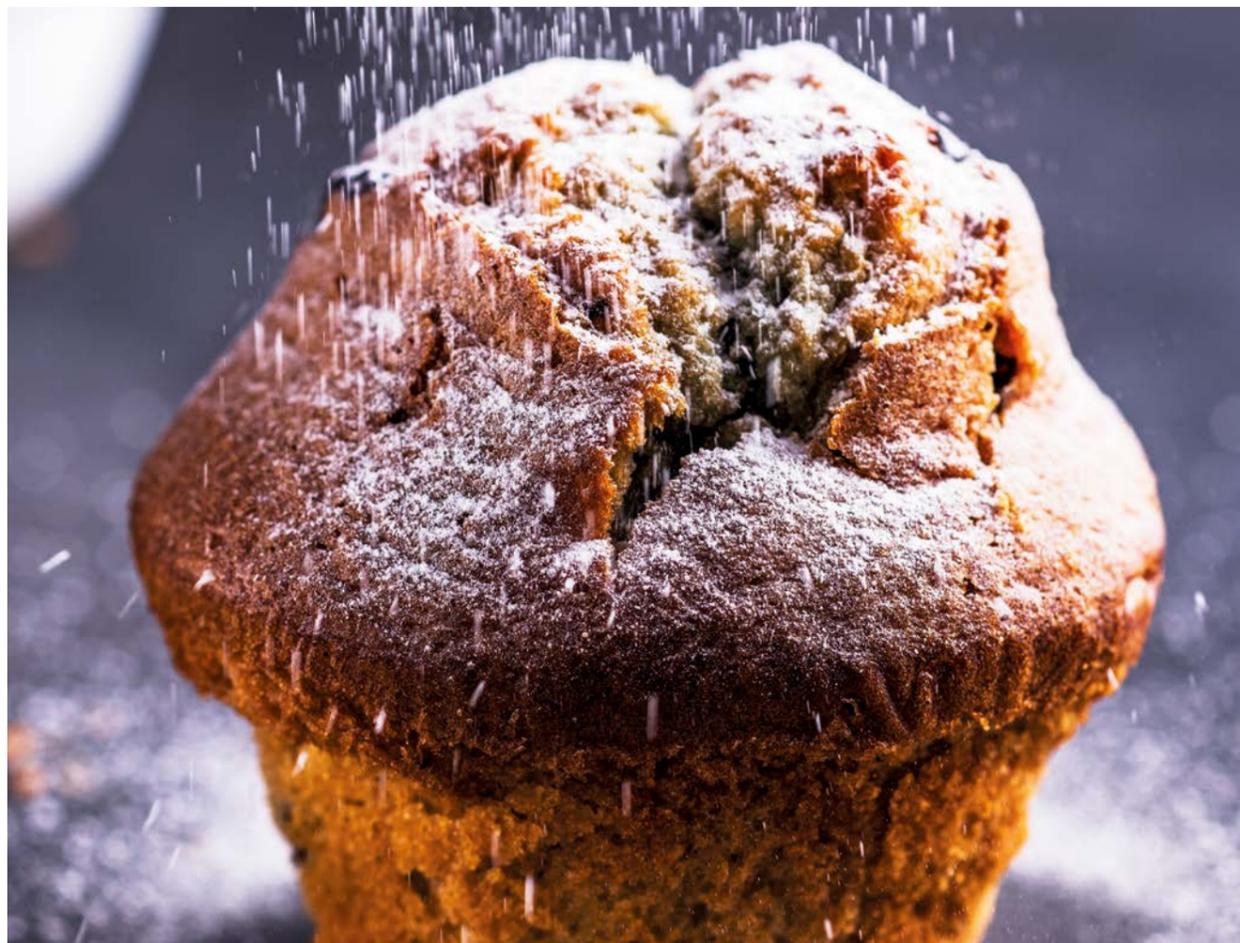
Uma visão geral das suas vantagens:

- > Uniformidade ideal
- > Utilização universal
- > Doura uniformemente
- > Sem perda de porções
- > Alta robustez

	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)	Norma de panificação (400 x 600 mm)
20 mm de profundidade	Nº: 6014.1202	Nº: 6014.2302	Nº: 6014.1102	Nº: 6014.2102	Nº: 6014.1002
40 mm de profundidade	Nº: 6014.1204	Nº: 6014.2304	Nº: 6014.1104	Nº: 6014.2104	Nº: 6014.1004
60 mm de profundidade	Nº: 6014.1206	Nº: 6014.2306	Nº: 6014.1106	Nº: 6014.2106	Nº: 6014.1006

Forma para muffins e tortas.

A panificação pode ser assim, tão simples.



A forma para muffins e tortas é feita de um material muito flexível e possui ótimas propriedades antiaderentes. Com 100 ml de volume de enchimento é especialmente adequada para a fabricação de flans de legumes, tortas de peixe, pudim de pão, ovos pochê e as mais variadas sobremesas.

Uma visão geral das suas vantagens:

- > Muito flexível
- > As melhores propriedades antiaderentes
- > Ideal para alimentos delicados
- > A mais alta robustez
- > Fácil limpeza



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

Grelha CombiGrill.

Grelhar de forma simples.



Uma visão geral das suas vantagens:

- > Padrão de grelha tradicional
- > Não é necessário pré-aquecer
- > Também para grandes quantidades
- > Propriedades antiaderentes ideais
- > Limpeza fácil

TriLax

Graças ao seu design especial a grelha CombiGrill é especialmente adequada para preparar grandes quantidades de produtos grelhados. Os produtos para grelhar são simplesmente colocados em cima da grelha CombiGrill e alimentados de uma só vez. Não é necessário pré-aquecer a grelha CombiGrill devido à excelente condutividade térmica da liga especial.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 6035.1017

Auxílio de carregamento.

Um auxílio para o padrão de grelha perfeito.



O auxílio de carregamento é o complemento ideal para a grelha CombiGrill. Para grelhar grandes quantidades, especialmente produtos mais finos, como por ex., bifés ou legumes grelhados, o auxílio de carregamento é um instrumento muito facilitador do trabalho. A totalidade do alimento pode ser logo colocada fora do aparelho, no auxílio de carregamento. Com a ajuda do auxílio de carregamento, o alimento é colocado em seguida na grelha CombiGrill quente, no aparelho, com somente uma intervenção e, mais tarde, pode ser retirado de forma igualmente fácil.

para 1/1 GN (325 x 618 mm)

Nº: 60.73.848

Espetos para grelhar e tandoori.

Variedade de espetos.



Conjunto de espetos para grelhar e tandoori

Uma visão geral das suas vantagens:

- > Várias seções transversais para uma utilização universal
- > Doura uniformemente
- > Fácil manuseio



O espeto para grelhar e tandoori oferece um número impressionante de opções de utilização. Com uma seção transversal redonda, quadrada ou retangular, temos sempre o espeto certo para carne, peixe, aves ou vegetais.

Conjunto 1/1 GN*	Nº:	60.72.414
Conjunto 2/1 GN*	Nº:	60.72.415
3 x espetos ○ de 5 mm, 530 mm de comprimento	Nº:	60.72.416
3 x espetos ○ de 8 mm, 530 mm de comprimento	Nº:	60.72.417
3 x espetos □ de 5 mm, 530 mm de comprimento	Nº:	60.72.418
3 x espetos □ de 8 mm, 530 mm de comprimento	Nº:	60.72.419
3 espetos para peixe □ 4 x 10 mm, 530 mm de comprimento	Nº:	60.72.420
Estrutura para espetos para grelhar e tandoori 1/1 GN	Nº:	60.72.224
Estrutura para espetos para grelhar e tandoori 2/1 GN	Nº:	60.72.421

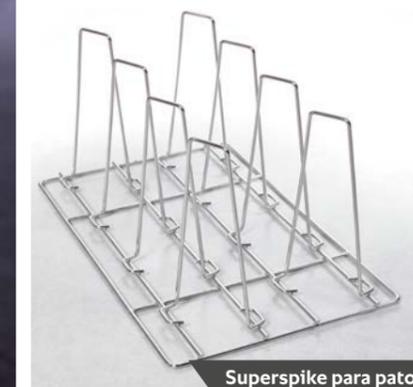
* Conjunto composto por: 1 x estrutura para espetos com 5 espetos diferentes.

Superspikes para frangos e superspikes para patos.

Até 96 frangos em somente 40 minutos.



Superspike para frangos



Superspike para patos

oA colocação vertical das aves e o efeito de chaminé reduzem consideravelmente o tempo de preparo. Os peitos de frango ficam muito suculentos e com uma pele uniformemente dourada.

O fácil manuseio garante uma montagem rápida do acessório.

- > Fácil de manusear
- > Peitos de frango suculentos
- > Alimentos muito crocantes
- > Tempos de preparação reduzidos
- > Grandes quantidades

Superspike para frangos

Tamanhos dos equipamentos e quantidades de carga

Nº de artigo	Medida GN	Capacidade	Peso do produto	Tipo XS	Tipo 61	Tipo 101	Tipo 62	Tipo 102	Tipo 201	Tipo 202
6035.1015	1/2 GN	4 frangos	1.300 g	4	16	24			48	
6035.1016	1/1 GN	6 frangos	1.800 g		12	18	24	36	36	72
6035.1006	1/1 GN	8 frangos	1.300 g		16	24	32	48	48	96
6035.1010	1/1 GN	10 frangos	950 g		20	30	40	60	60	120
6035.1011		12 frangos*	950 g		24	36				

* somente em combinação com a grade de suspensão do sistema para grelhados ou a armação móvel para carga múltipla do sistema para grelhados.

Superspike para patos

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

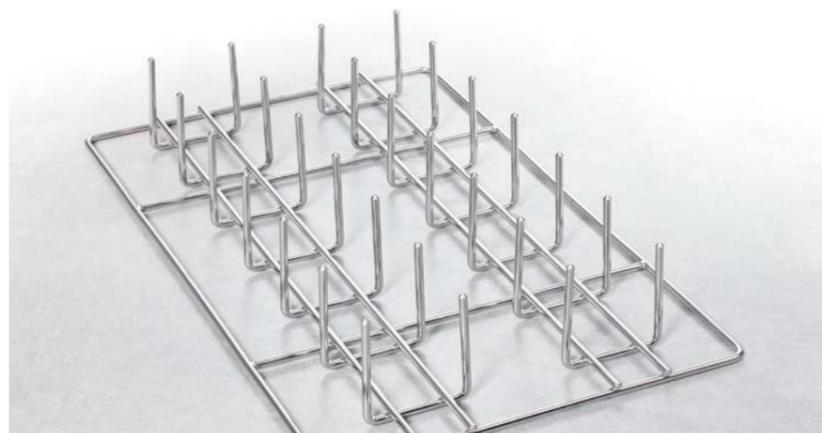
Potato Baker.

Até 560 batatas assadas –
50 % mais rápido.



Uma visão geral das suas vantagens:

- > Até 50 % mais rápido
- > Grandes quantidades com alta qualidade
- > Simples de manusear
- > Limpeza sem esforço



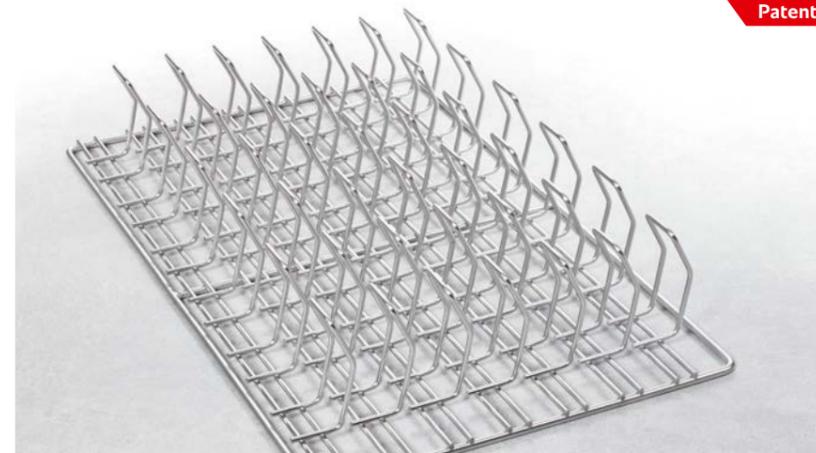
Com o incomparável Potato Baker da RATIONAL você prepara batatas assadas ou espigas de milho sem precisar enrolar os alimentos em papel alumínio e até 50 % mais rápido.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 6035.1019

Grelha para costelinhas.

Para pré-preparar durante a noite e para grelhar quando necessário.



Patente

A colocação vertical das costelinhas em cima da grelha permite utilizar perfeitamente o equipamento de preparo para até 3,5 kg por costelinha de sua capacidade máxima. Você prepara grandes quantidades com alta qualidade.

Depois de serem pré-preparadas, as costelinhas ficarão com o efeito dourado desejado.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 6035.1018

Espeto para cordeiro e leitão.

Espetar, encaixar, pronto.

Para uma preparação perfeita de cordeiro ou leitão inteiros.

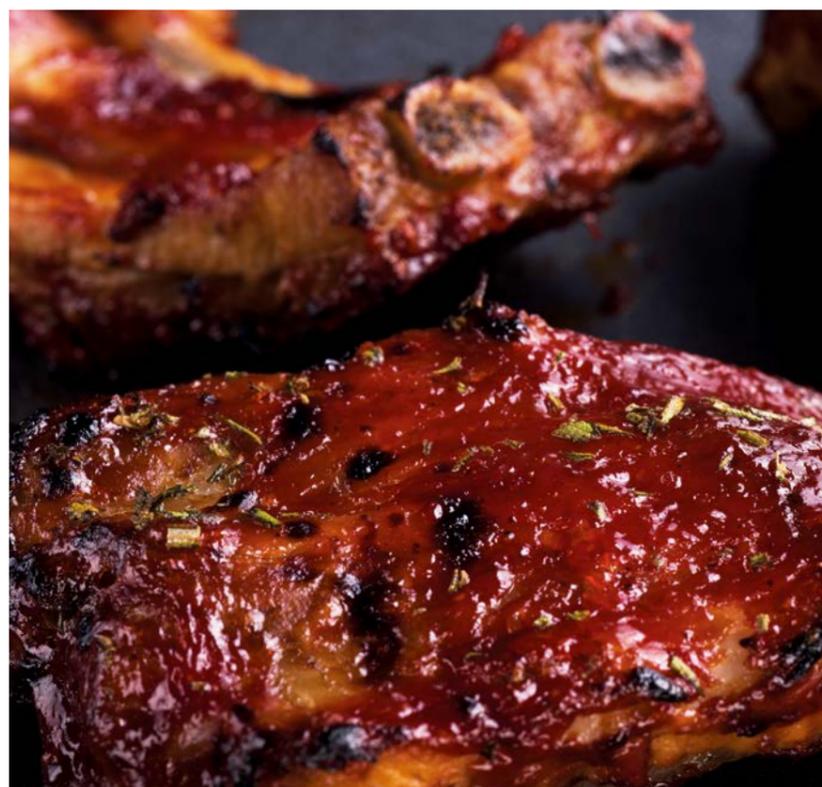
Tipo 101/102/201/202 até 12 kg (1/1 GN)	Nº: 60.70.819
Tipo 201 até 30 kg (1 espeto com suporte)	Nº: 6035.1003
Tipo 202 até 30 kg (1 espeto com suporte)*	Nº: 6035.1002
Espeto opcional	Nº: 8710.1065

* Espeto para um segundo cordeiro ou leitão opcional.



VarioSmoker.

Redescubra os defumados.



Dê à carne, peixe e legumes os aromas condimentados do defumado e tons inconfundíveis. Diretamente no seu equipamento RATIONAL.

Seus produtos adquirem um leve sabor defumado natural, que você próprio pode definir de acordo com seu gosto.

O novo VarioSmoker torna isto possível, pois você poderá utilizá-lo como acessório de seu equipamento. Rápido, fácil e econômico.

RATIONAL VarioSmoker

Nº: 60.73.008

Acessórios RATIONAL-GN.

A mais alta qualidade, muito mais do que um padrão.

A espessura do material dos recipientes RATIONAL é 33 % maior do que o padrão. Esta particularidade garante estabilidade máxima, mesmo com grandes quantidades de enchimento, durabilidade e manuseio confortável, sem arestas afiadas.

Através da quantidade máxima de perfurações, seu alimento recebe vapor de forma uniforme e eficiente. Utilize este acessório versátil, robusto e durável para cozinhar legumes no vapor ou em seu buffet.



Recipientes perfurados, aço inoxidável

	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) (com alças articuladas)	2/1 GN (650 x 530 mm)
40 mm de profundidade		Nº: 6015.2304			
55 mm de profundidade	Nº: 6015.1265		Nº: 6015.1165		
65 mm de profundidade		Nº: 6015.2306			Nº: 6015.2165
90 mm de profundidade	Nº: 6015.1295		Nº: 6015.1195	Nº: 6016.1195	
100 mm de profundidade					Nº: 6015.2195
140 mm de profundidade	Nº: 6015.1215		Nº: 6015.1115	Nº: 6016.1115	

Recipiente, aço inoxidável

	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 de profundidade	Nº: 6013.1302	Nº: 6013.1202	Nº: 6013.2302	Nº: 6013.1102	Nº: 6013.2102
40 mm de profundidade	Nº: 6013.1304	Nº: 6013.1204	Nº: 6013.2304	Nº: 6013.1104	Nº: 6013.2104
65 mm de profundidade	Nº: 6013.1306	Nº: 6013.1206	Nº: 6013.2306	Nº: 6013.1106	Nº: 6013.2106
100 mm de profundidade		Nº: 6013.1210	Nº: 6013.2310	Nº: 6013.1110	Nº: 6013.2110

Grelha, aço inoxidável

Ideal para assados grandes.



2/3 GN (325 x 354 mm)	Nº: 6010.2301
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 6010.1101
2/1 GN (650 x 530 mm)	Nº: 6010.2101
Norma de panificação (400 x 600 mm)	Nº: 6010.0103

Sistemas Finishing® para banquetes.

Assim os eventos serão um prazer.

Quer sejam 20, 100 ou mais de 1.000 refeições, com o Finishing®, os alimentos são preparados com perfeição, sem stress e sem agitação. Os pratos são preparados de acordo com o número de convidados, sendo em seguida conservados a frio nas armações móveis para carga múltipla. Com o Finishing® os pratos estarão prontos para serem servidos sem stress e sem a necessidade de pessoal adicional.



Sistemas de banquete para equipamentos de mesa (composto por: Armação móvel para carga múltipla para pratos, Thermocover e carrinho de transporte)

O sistema Finishing® contém todos os componentes de acessórios importantes para poder iniciar imediatamente o Finishing®.

Tipo 61	20 pratos	Nº: 60.70.400
Tipo 101	32 pratos	Nº: 60.70.401
	26 pratos	Nº: 60.70.801
Tipo 62	34 pratos	Nº: 60.70.402
Tipo 102	52 pratos	Nº: 60.70.403
	42 pratos	Nº: 60.74.064

Prever guia de inserção!

Sistemas de banquete para equipamentos de chão (composto por: Armação móvel para carga múltipla para pratos e Thermocover)

Tipo 201	60 pratos	Nº: 60.70.404
	50 pratos	Nº: 60.70.802
Tipo 202	120 pratos	Nº: 60.74.065
	100 pratos	Nº: 60.70.405
	84 pratos	Nº: 60.74.066

Thermocover

Materiais isolantes especiais garantem que os alimentos possam permanecer quentes por até 20 minutos após o Finishing®. Graças ao fecho magnético simples, o Thermocover pode ser aberto e fechado facilmente. Além disso, é fácil de limpar e precisa de pouco espaço para ser guardado.

Tipo 61	Nº: 6004.1007
Tipo 101	Nº: 6004.1009
Tipo 62	Nº: 6004.1016
Tipo 102	Nº: 6004.1014
Tipo 201	Nº: 6004.1011
Tipo 202	Nº: 6004.1012
Combi-Duo 61/101 embaixo	Nº: 60.70.856
Combi-Duo 62/102 embaixo	Nº: 60.70.884



Armação móvel para carga múltipla para pratos

Armação móvel de carga múltipla para pratos (pratos até 31 cm)

	Quantidade Pratos	Altura máx. dos pratos	Altura máx. do alimento	
Tipo 61	20 pratos	25 mm	53 mm	Nº: 60.61.047
	15 pratos	32 mm	70 mm	Nº: 60.61.128
Tipo 101	32 pratos	25 mm	53 mm	Nº: 60.11.030
	26 pratos	32 mm	70 mm	Nº: 60.11.149
Tipo 62	34 pratos	32 mm	61 mm	Nº: 60.62.017
	24 pratos	40 mm	80 mm	Nº: 60.62.061
Tipo 102	52 pratos	32 mm	63 mm	Nº: 60.12.022
	42 pratos	40 mm	82 mm	Nº: 60.12.062
Tipo 201	60 pratos	25 mm	53 mm	Nº: 60.21.099
	50 pratos	32 mm	70 mm	Nº: 60.21.104
Tipo 202	120 pratos	25 mm	53 mm	Nº: 60.22.108
	100 pratos	32 mm	66 mm	Nº: 60.22.109
	84 pratos	40 mm	80 mm	Nº: 60.22.182

Tipo 61, 101, 62 e 102: Prever guia de inserção!

Carrinho de transporte com Thermocover embaixo para o Combi-Duo

A combinação de um carrinho de transporte de altura ajustável e de Thermocover embaixo foi desenvolvida especialmente para o Finishing® com aparelhos Combi-Duo.

Tipo 61/101 (carrinho de transporte 60.60.188 e Thermocover 60.70.856)	Nº: 60.70.920
Tipo 62/102 (carrinho de transporte 60.70.160 e Thermocover 60.70.884)	Nº: 60.70.918



Carrinho de transporte

Guia de inserção para armação móvel para carga múltipla

Para os equipamentos de mesa tipo 61, 62, 101 e 102 é necessário uma guia de inserção para a utilização de armações móveis para carga múltipla ou de armações móveis para carga múltipla para pratos.

Tipo 61/101	Nº: 60.61.226
Tipo 62/102	Nº: 60.62.094



Guia de inserção para armação móvel para carga múltipla

Carrinho de transporte para armação móvel de carga múltipla

Carrinho de transporte padrão para:
> Bases inferiores, altura 671 mm

Tipo 61/101	Nº: 60.60.020
Tipo 62/102	Nº: 60.60.678

Carrinho de transporte altura ajustável para:
> Mesas de trabalho com altura até 1.265 mm
> Bases inferiores aumentadas em 931 mm
> Combi-Duo

Tipo 61/101	Nº: 60.60.188
Tipo 62/102	Nº: 60.70.160

Combi-Duo.

Dupla flexibilidade – sem espaço adicional.

A combinação de dois equipamentos RATIONAL sobrepostos abre um leque de possibilidades adicionais, mesmo se faltar espaço na cozinha. Sem a necessidade de espaço adicional, os equipamentos trabalham simultaneamente em diferentes modos de funcionamento – isto proporciona uma flexibilidade máxima. Controle assim o equipamento inferior de forma simples e confortável através do painel superior.

SelfCookingCenter® XS e CombiMaster® Plus XS Tipo 6 2/3



XS Tipo 6 2/3

Conjunto Combi-Duo para tipo XS, batente à direita	Nº:	60.73.768
Conjunto Combi-Duo para tipo XS, batente à esquerda	Nº:	60.74.276
Bases inferiores UG I para Combi-Duo tipo XS (L 634 P 558 A 555 mm)	Nº:	60.31.020
Bases inferiores UG I móvel para Combi-Duo Tipo XS (L 634 P 558 A 555 mm)	Nº:	60.31.170
Bases inferiores UG II (L 639 P 563 A 557 mm)	Nº:	60.31.046
UltraVent XS Combi-Duo	Nº:	60.73.943
UltraVent Plus XS Combi-Duo	Nº:	60.74.404

SelfCookingCenter®, CombiMaster® Plus e CombiMaster® Tipo 61 e 101

equipamento inferior	equipamento superior	Tipo 61 Elétrico	Tipo 61 Gás
Tipo 61 elétrico Tipo 101 elétrico	Cilindros	Nº: 60.71.925	Nº: 60.71.925
	Pés 150 mm	Nº: 60.71.926	Nº: 60.71.926
	Móvel	Nº: 60.71.927	Nº: 60.71.927
Tipo 61 gás	Cilindros		Nº: 60.71.928
	Pés 150 mm		Nº: 60.71.929
	Móvel		Nº: 60.71.930

Bases inferiores UG I para o Combi-Duo tipo 61 sobre tipo 61 Altura 210 mm (somente para o Combi-Duo com bases de apoio do equipamento)	Nº:	60.30.362
Bases inferiores UG I móvel para o Combi-Duo tipo 61 sobre tipo 61 Altura 210 mm (somente para o Combi-Duo com bases de apoio do equipamento)	Nº:	60.30.363
UltraVent cobertura de condensação para aparelho elétricos Combi-Duo	Nº:	60.72.322
Cúpula de exaustão de vapores para equipamentos elétricos Combi-Duo	Nº:	60.72.316
Carrinho de transporte com ajuste de altura tipo 61/101	Nº:	60.60.188
Kit de drenagem de gordura integrado para variantes com pés e móveis	Nº:	60.73.303
Kit de drenagem de gordura integrado para 61E/61E sobre UG I 210 mm	Nº:	60.73.301
Carrinho de transporte para recipientes da drenagem de gordura integrada	Nº:	60.73.309



Tipo 61 e 101

SelfCookingCenter® e CombiMaster® Plus Tipo 62 e 102

equipamento inferior	equipamento superior	Tipo 62 Elétrico	Tipo 62 Gás
Tipo 62 elétrico Tipo 102 elétrico	Cilindros	Nº: 60.71.931	Nº: 60.71.931
	Pés 150 mm	Nº: 60.71.932	Nº: 60.71.932
	Móvel	Nº: 60.71.933	Nº: 60.71.933
Tipo 62 gás	Cilindros		Nº: 60.71.934
	Pés 150 mm		Nº: 60.71.935
	Móvel		Nº: 60.71.936

Bases inferiores UG I para o Combi-Duo tipo 62 sobre tipo 62 Altura 210 mm (somente para o Combi-Duo com bases de apoio do equipamento)	Nº:	60.30.365
Bases inferiores UG I móvel para o Combi-Duo tipo 62 sobre tipo 62 Altura 210 mm (apenas para o Combi-Duo com bases de apoio do equipamento)	Nº:	60.30.366
Carrinho de transporte de altura ajustável tipo 62/102	Nº:	60.70.160
Kit de drenagem de gordura integrado para variantes com pés e móveis	Nº:	60.73.304
Kit de drenagem de gordura integrado para 62E/62E em UG I 210 mm	Nº:	60.73.302
Carrinho de transporte para recipientes da drenagem de gordura integrada	Nº:	60.73.309



Tipo 62 e 102

Escolha uma das três variantes de instalação (não para Tipo XS)



Com cilindros

Altura máxima das prateleiras 1,60 m. Desloca-se para facilitar a limpeza. Dreno para o chão necessário!



Pés dos equipamentos RATIONAL 150 mm

Altura máxima das prateleiras 1,68 m. Caso não exista um dreno para o chão.



Móvel com rodas

Altura máxima das prateleiras 1,72 m. 2 rodízios com freios de imobilização.

Bases e armários inferiores.

Instalação segura e estável.

Para fornecer um suporte seguro para seu equipamento RATIONAL, oferecemos bases e armários inferiores feitos em aço inoxidável estável e de alta qualidade. Todas as versões de bases e armários inferiores estão de acordo com as normas de higiene vigentes.



Bases inferiores UG I



Bases inferiores UG II



Bases inferiores UG II Norma de panificação UG II



Armário inferior US III



Base inferior UG XS



Bases inferiores UG I, XS



Armário inferior US IV

Tipo XS

Base inferior XS	B 629 T 438 H 150 mm
Para uma instalação em posição elevada de cerca de 15 cm até 19 cm em superfícies de trabalho baixas, para compensar superfícies de trabalho ligeiramente desniveladas e para a fixação do seu equipamento RATIONAL em uma mesa.	Nº: 60.31.029

Tipo XS

Bases inferiores UG I XS, abertas em todos os lados	B 634 T 558 H 931 mm
Padrão	Nº: 60.31.018
Móvel (rodízios, freio de imobilização)	Nº: 60.31.169

Base inferior UG II XS, painéis laterais e cobertura	B 639 T 563 H 933 mm
8 pares de calhas de suporte com dois compartimentos e nível intermediário.	Nº: 60.31.044

Tipo 61 e 101

Bases inferiores UG I, abertas em todos os lados	L 843 P 587 A 671 mm	Tipo 62 e 102	L 1.065 P 799 A 671 mm
Padrão	Nº: 60.30.320	Nº:	60.30.324
Móvel (rodízios, freio de imobilização)	Nº: 60.30.321	Nº:	60.30.325

Base inferior UG II, 14 pares de calhas de suporte, Painéis laterais e cobertura	L 845 P 724 A 671 mm	L 1.067 P 934 A 671 mm
Padrão	Nº: 60.30.328	Nº: 60.30.331
Móvel (rodízios, freio de imobilização)	Nº: 60.30.329	Nº: 60.30.332

Bases inferiores UG II Norma de panificação, 10 pares de calhas de suporte 400 x 600 mm, painéis laterais e cobertura	L 845 P 732 A 671 mm	
Padrão	Nº: 60.30.836	
Móvel (rodízios, freio de imobilização)	Nº: 60.30.837	

Bases inferiores UG II Norma de panificação, 18 pares de calhas de suporte 400 x 600 mm, painéis laterais e cobertura	L 845 P 732 A 931 mm	
Versão UltraVent (tipo 61)	Nº: 60.30.838	

Armário inferior US III, 14 pares de calhas de suporte, painéis laterais, parede traseira e cobertura	L 845 P 724 A 671 mm	L 1.067 P 934 A 671 mm
Padrão	Nº: 60.30.334	Nº: 60.30.339
Móvel (rodízios, freio de imobilização)	Nº: 60.30.335	Nº: 60.30.340

Armário inferior US III Versão UltraVent (tipo 61 ou tipo 62) em conjunto com UltraVent ou cúpula de exaustão de vapores, 20 pares de calhas de suporte, aumento de 931 mm	L 845 P 724 A 931 mm	L 1.067 P 934 A 931 mm
Padrão	Nº: 60.30.337	Nº: 60.30.342
Móvel (rodízios, freio de imobilização)	Nº: 60.30.338	Nº: 60.30.343

Armário inferior US IV, 14 pares de calhas de suporte, portas articuladas, fechado em todos os lados	L 845 P 724 A 671 mm	L 1.067 P 934 A 671 mm
Padrão	Nº: 60.30.344	Nº: 60.30.348
Móvel (rodízios, freio de imobilização)	Nº: 60.30.345	Nº: 60.30.349

Instalações especiais.

Pensadas para situações específicas.



Conjunto de instalação embutida para SelfCookingCenter® XS e CombiMaster® Plus XS

O efeito visual é importante especialmente em cozinhas abertas. O conjunto de instalação bastante flexível e de fácil integração já conta com uma cobertura. Dependendo das suas necessidades individuais, você pode equipar o conjunto de instalação com uma UltraVent ou uma UltraVent Plus. A cobertura de condensação UltraVent reúne e direciona para fora todo o vapor. Adicionalmente à tecnologia de condensação da UltraVent, a UltraVentPlus é equipada com uma tecnologia de filtragem especial. Deste modo, são evitados tanto os vapores como a indesejada fumaça que surgem ao grelhar e assar. O conjunto de revestimento previne o depósito de sujeiras em locais de difícil acesso e atende às rígidas exigências de higiene, garantindo um visual profissional e harmônico.

Conjunto de instalação para XS Typ 6 2/3	L 700 P 600 A 950
com UltraVent® XS	Nº: 60.74.063
com UltraVent® Plus XS	Nº: 60.74.405

Acessórios móveis para catering. Sempre os melhores resultados mesmo em movimento.

Kit para catering

Estes acessórios (estruturas de apoio + pés em aço inoxidável) são fixados embaixo do equipamento, no lugar do pé tradicional. As resistentes barras nas laterais servem para proteger e movimentar facilmente.

Tipo 61/101	Nº: 60.73.111
Tipo 62/102	Nº: 60.73.141

Armário inferior UG II Catering

14 pares de calhas de suporte. Painéis laterais e cobertura fechados, traseira aberta, lateral reforçada. Quatro rodízios de aço inoxidável com Ø 200 mm. Somente com o kit para catering.

	L 1.188 P 724 A 778 mm	
Tipo 61/101	Móvel (rodízios, freio de imobilização)	Nº: 60.30.890
Tipo 62/102	Móvel (rodízios, freio de imobilização)	Nº: 60.30.891



Tecnologia de exaustão de ar RATIONAL.

Para o ar da sua cozinha.

Coifa extratora de odores

Ao abrir a porta da câmara de cocção, os vapores são automaticamente aspirados por meio de ventoinhas (sem tecnologia de condensação). A instalação é simples e pode ser realizada a qualquer momento. É necessária uma conexão externa.

UltraVent

Grças à tecnologia de condensação do UltraVent, os vapores gerados são absorvidos e dissipados. Esta coifa não requer uma conexão exterior extra nem a ampliação da instalação de ventilação existente. A instalação é simples e pode ser realizada a qualquer momento.

UltraVent Plus

Adicionalmente à tecnologia de condensação do UltraVent, o UltraVent Plus é equipado com uma tecnologia de filtragem especial. Deste modo, são evitados tanto os vapores como a indesejada fumaça que surgem ao grelhar e assar. Isto permite instalar os equipamentos RATIONAL também em lugares críticos, como por ex. áreas em frente ao cliente.



		Coifa extratora de odores	UltraVent XS	UltraVent	UltraVent Plus
Tipo XS	Elétrico		Nº: 60.73.865		Nº: 60.74.394
	Combi-Duo		Nº: 60.73.943		Nº: 60.74.404
Tipo 61/101	Elétrico	Nº: 60.72.313		Nº: 60.72.320	Nº: 60.72.202
	Gás*	Nº: 60.72.317		Nº: 60.72.323	
	Combi-Duo**	Nº: 60.72.316		Nº: 60.72.322	Nº: 60.72.203
Tipo 62/102	Elétrico	Nº: 60.72.318		Nº: 60.72.325	Nº: 60.72.204
Tipo 201	Elétrico			Nº: 60.72.326	Nº: 60.72.205
Tipo 202	Elétrico***			Nº: 60.74.067	

UltraVent, UltraVent Plus e coifa extratora de odores para equipamentos com batente esquerdo sob encomenda!

* No UltraVent e na coifa extratora de odores na versão a gás, os gases de combustão devem ser encaminhados por uma chaminé ou uma coifa separada.

** O UltraVent Plus não deve ser montado de forma móvel no Combi-Duo. Somente equipamentos elétricos.

*** Desempenho limitado da aspiração e da condensação.

Acessórios especiais RATIONAL.

A solução perfeita sempre.



Patente

Rampa de acesso

Com a rampa de acesso é possível compensar inclinações (de até 3 %) no chão da cozinha. Deste modo, assegura-se que a entrada da armação móvel para carga múltipla para dentro do equipamento RATIONAL seja feita sem dificuldades.

Tipo 201	Nº: 60.21.080
Tipo 202	Nº: 60.22.181



Aumento da altura para os equipamentos e para as armações móveis para carga múltipla

A distância do equipamento da RATIONAL em relação ao solo é aumentada em 70 mm. Somente em conjunto com o aumento da altura da armação móvel para carga múltipla.

Aumento da altura do equipamento tipo 201/202	Nº: 60.70.407
Aumento da altura da armação móvel para carga múltipla tipo 201	Nº: 60.21.184
Aumento da altura da armação móvel para carga múltipla tipo 202	Nº: 60.22.184



Blindagem térmica para a parede lateral esquerda

A instalação da blindagem térmica permite colocar as fontes de calor irradiado (por exemplo: grelha) perto da parede lateral esquerda.

Tipo XS 6 2/3	Nº: 60.74.182
Tipo 61	Nº: 60.70.390
Tipo 62	Nº: 60.70.392
Tipo 101	Nº: 60.70.391
Tipo 102	Nº: 60.70.393
Tipo 201	Nº: 60.70.394
Tipo 202	Nº: 60.70.395



Proteção contra fluxo (somente para equipamentos a gás)

Para a exaustão de gases de combustão através de um tubo (diâmetro do tubo de exaustão: 180 mm).

Tipo 61	Nº: 70.00.737
Tipo 62	Nº: 70.00.768
Tipo 101	Nº: 70.00.757
Tipo 102	Nº: 70.00.769
Tipo 201 (com silenciador)	Nº: 70.00.770
Tipo 202 (com silenciador)	Nº: 70.00.771



Suporte de puxador para armação móvel para carga múltipla

O puxador da armação móvel para carga múltipla tem seu lugar adequado e está facilmente disponível. (Incluído no volume de fornecimento dos equipamentos de chão)

Tipo 201/202	Nº: 60.72.378
--------------	---------------



Kit de conexão

Composto por mangueira de entrada de água (2 m) e tubos para escoamento de água DN 50, bem como adaptador DN 40 sobre DN 50 para SelfCookingCenter® Tipo XS.

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



Disjuntor de condensação

Gera uma elevação acelerada de vapor e outro tipo de umidade a partir do tubo de ventilação. Os vapores e outro tipo de umidade são assim conduzidos especificamente por meio de uma tubulação para um sistema de extração.

Tipo XS	Nº: 60.74.037
Tipo 61, 101, 62	Nº: 60.72.591
Tipo 102	Nº: 60.72.592
Tipo 201, 202	Nº: 60.72.593



Suporte de parede

Para a instalação com economia de espaço em uma parede (material de fixação não incluso). A fixação e o material devem ser determinados com um arquiteto/engenheiro e o proprietário.

Tipo XS	Nº: 60.30.968
Tipo 61	Nº: 60.70.963

Produtos de limpeza.

Limpeza, higiene, brilho e proteção da saúde.



Os produtos de limpeza RATIONAL se adaptam individualmente às necessidades de uma conservação ideal dos aparelhos RATIONAL e cumprem os mais altos requisitos de qualidade.



Pastilhas de detergente da RATIONAL
(para todos os SelfCookingCenter® e CombiMaster® Plus)

As pastilhas de detergente desenvolvidas pela RATIONAL com o novo complexo de substâncias ativas de ação forte garantem uma alta eficiência de limpeza a qualquer momento. São altamente concentradas e rendem muito.



Pastilha RATIONAL Care
(para o SelfCookingCenter® com Efficient CareControl)

As substâncias de conservação altamente eficazes protegem ativamente e prolongam significativamente a vida útil do seu SelfCookingCenter®. As pastilhas Care contêm solventes de calcário especiais que impedem a ocorrência de quaisquer depósitos de calcário. Garantem sempre a maior segurança operacional sem custos de amaciamento da água e sem uma descalcificação demorada.

Pastilhas de detergente, 100 unidades Nº: 56.00.210A

Pastilhas Care, 150 unidades Nº: 56.00.562



Pastilhas de abrillantador RATIONAL
(para o SelfCookingCenter® sem Efficient CareControl e CombiMaster® Plus)

As substâncias de conservação altamente eficazes protegem ativamente e prolongam significativamente a vida útil do seu SelfCookingCenter®. A câmara de confecção ficará higienicamente limpa e brilhante.

Pastilhas de abrillantador, 50 unidades Nº: 56.00.211

Acessórios especiais RATIONAL.

Você tem que tê-los.



Acessórios para o preparo de café da manhã

- > Multibaker para ovos fritos, panquecas ou omeletes
- > Bandeja de assados e panificação lisa para bacon, salsichas e pãezinhos
- > Panela para assados e cozidos para omeletes, ovos mexidos ou panquecas



Acessórios para o serviço À la carte

- > Bandeja de assados e panificação para salteados
- > Recipientes de esmalte de granito (20 mm de profundidade) para empanados
- > Bandeja para grelhados e pizza para grelhados de carne, peixe e vegetais, assim como pizza
- > Bandeja para grelhados e assados para grelhados de carne, peixe e vegetais, assim como para salteados
- > CombiFry® para batata, nuggets, lula ou croquetes
- > Panela para assados e cozidos para batata suíça, omeletes, moqueca



Acessórios para o Finishing® À la carte

- > Grelhas de aço inoxidável para carregar os pratos sem esforço



Acessórios para o mise en place ou para a preparação

- > Recipiente de aço inoxidável
- > Recipiente perfurado de aço inoxidável para pasta a vapor ou de massa fresca
- > Grelhas de aço inoxidável para grandes assados
- > Superspikes para frangos e superspikes para patos
- > Recipientes esmaltados para refogados, bolos ou suflês
- > Grelhas CombiGrill para grandes quantidades de bife
- > Bandeja para grelhados e pizza para alimentos grelhados e pão
- > Grelha em cruz e listras para grandes quantidades de bife
- > Grelha CombiGrill com auxílio de carregamento para grandes quantidades de produtos finos
- > Grelha para costelinhas
- > VarioSmoker para defumar
- > Panela para assados e cozidos para tortas, quiches e moquecas



Acessórios para panificação

- > Bandejas de assados e panificação para croissants ou pães franceses
- > Recipientes de esmalte de granito (20, 40 ou 60 mm de profundidade) para bolos
- > Bandeja de assados e panificação perfuradas para pão, pãezinhos e pretzel
- > Bandeja para grelhados e pizza para pizza ou pão
- > Forma para muffins e tortas
- > Panela para assados e cozidos para bolos, tortas e quiches



Acessórios para grelhar

- > Bandeja para grelhados e pizza para padrão de grelha fina, assim como para padrão panificação
- > Bandeja para grelhados e assados para padrão de grelha grossa e para saltear
- > Grelha CombiGrill para um padrão de grelha grosso nos bifes
- > Grelha em cruz e listras para padrões de grelha variáveis
- > Grelha CombiGrill com auxílio de carregamento para produtos finos
- > Espeto para grelhar e tandoori para preparar carne, peixe, aves e vegetais
- > Espeto para cordeiro e leitão inteiros

Gerenciamento simples de equipamentos e dados. ConnectedCooking.

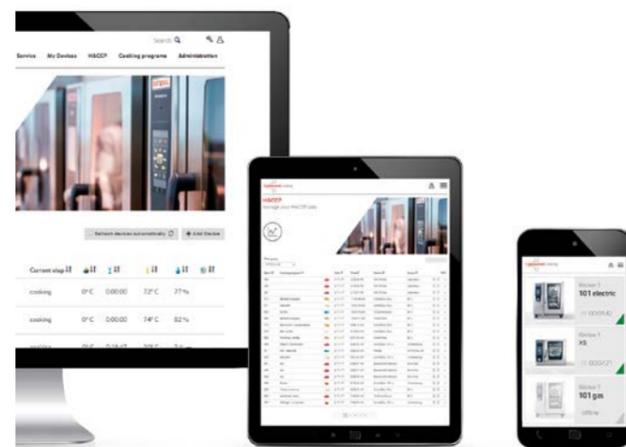


ConnectedCooking é a solução de networking mais moderna para a cozinha profissional. Tanto faz se você tem um ou vários equipamentos RATIONAL – O ConnectedCooking oferece possibilidades de utilização completamente novas, cômodas.

A única coisa que você tem que fazer para isso é integrar seu equipamento RATIONAL em uma rede. Deixe-se inspirar pelos mestres de cozinha do Connected Cooking:

Você recebe mensagens Push sobre tudo o que ocorre no momento dentro e fora dos equipamentos. Recolha e registre todos os dados HACCP importantes de forma completamente automática. Através do acesso remoto, você pode operar todos os SelfCookingCenter® ligados simplesmente através do seu smartphone ou a partir do computador. Deixe seu equipamento com a tecnologia mais avançada de forma rápida e segura: As atualizações são sempre disponibilizadas gratuita e automaticamente. Basta iniciar a atualização, e pronto. Navegue por milhares de receitas internacionais e baixe aquelas que lhe agradem para os seus equipamentos. A distribuição de programas de confecção é muito simples.

E o melhor de tudo é que o serviço é totalmente gratuito para você para até três equipamentos conectados. Para mais equipamentos, você encontra sua oferta pessoal diretamente em ConnectedCooking.com ou entre em contato conosco.



Memória de dados USB RATIONAL

Com o pendrive USB RATIONAL original, você se beneficia de atualizações de software gratuitas. Você pode assim baixar o software mais recente, a qualquer momento, do ConnectedCooking. Além disso, você pode salvar os seus programas de cocção e transmiti-los para outros equipamentos. O download fácil dos dados HACCP irá ajudá-lo com a documentação da segurança dos seus alimentos.

Pendrive USB para programas de confecção e dados HACCP

Nº: 42.00.162

Você deseja um orçamento?

Empresa: _____ Pessoa de contato: _____
 Rua: _____ CEP, cidade, estado: _____
 Telefone: _____ Celular: _____
 Email: _____

Tel. +55 (11) 3372-3000
 info@rational-online.com.br

Orçamento – Acrescentar quantidades e números de artigo:

Quantidade	Designação do artigo	Número de artigo	Gastronorm
	Pastilhas de detergente 100 unidades por balde (página 30)	Nº: 56.00.210A	
	Pastilhas Care 150 unidades por balde (página 30)	Nº: 56.00.562	
	Pastilhas de abrilhantador 50 unidades por balde (página 30)	Nº: 56.00.211	
	Bandeja para assados e grelhados com revestimento TriLax (página 4)	Nº: 60.71.617	1/1 GN
	Bandeja para grelhados e pizza com revestimento TriLax (página 5)	Nº: 60.70.943	1/1 GN
	Grelha em cruz e listras com revestimento TriLax (página 6)	Nº: 60.73.314	1/1 GN
	CombiFry® (página 7)	Nº: 6019.1150	
	Conjunto de panelas para assados e cozidos (pequenas/grandes) (página 8)	Nº: 60.73.286 60.73.287	16 cm 25 cm
	Multibaker com revestimento TriLax (página 9)	Nº: 60.71.157	1/1 GN
	Bandeja para assados e panificação com revestimento TriLax (página 10)	Nº:	
	Bandeja para assados e panificação perfurada com revestimento TriLax (página 10)	Nº:	
	Recipiente, de granito esmaltado(página 11)	Nº:	
	Forma para muffins e tortas (página 12)	Nº:	
	Grelha CombiGrill (página 13)	Nº:	
	Auxílio de carregamento (página 13)	Nº:	
	Espetos para grelhar e tandoori (página 14)	Nº:	
	Superspikes para frangos (página 15)	Nº:	
	Potato Baker (página 16)	Nº:	
	Grelha para costelinhas (página 17)	Nº:	
	Recipiente perfurado, aço inoxidável (página 19)	Nº:	
	Recipiente, aço inoxidável (página 19)	Nº:	
	Grelha, aço inoxidável (página 19)	Nº:	



RATIONAL BRASIL
Rua Cincinato Braga,
500 - 1º andar - Bela Vista
CEP 01333-010 - São Paulo - SP
Brasil

Tel. +55 (11) 3372-3000

info@rational-online.com.br
rational-online.com