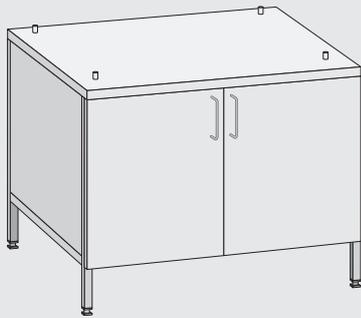
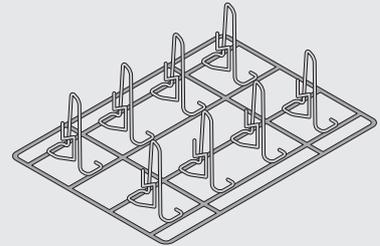
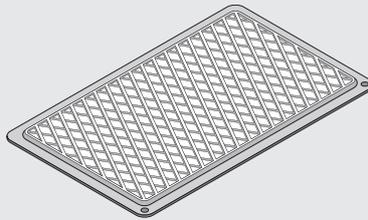
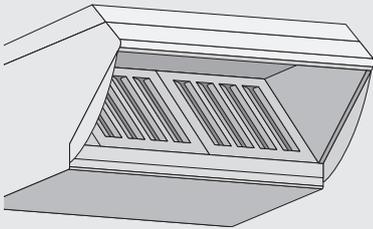
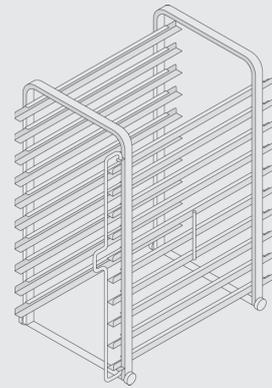


Equipamentos e acessórios

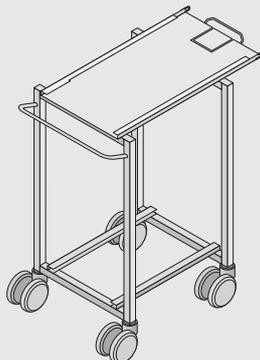
Catálogo



SelfCookingCenter®



CombiMaster®



CombiMaster® Plus

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Garantia: A garantia dos nossos equipamentos estende-se por um prazo de dois anos a partir da data de faturamento ou instalação. Essa garantia de dois anos aplica-se unicamente a unidades cujo comprador possua o certificado de garantia após completar corretamente o procedimento de registro da garantia. A versão que está atualmente em vigor de nossas condições de vendas, entrega e pagamento em geral se aplica a todas as transações. Reservamo-nos o direito de fazer alterações técnicas em relação à melhoria dos equipamentos e de alterar os preços e a quantidade de artigo.

- Equipamentos padrão sem custo adicional
- Taxa adicional para equipamentos especiais

Teremos o maior prazer em fornecer detalhes sobre os equipamentos especiais e outras opções personalizadas mediante solicitação.

Mais informações no site www.rational-online.com.br e no atendimento ao cliente RATIONAL.

Tel: 11 3372-3000, email: info@rational-online.com.br

Índice

Equipamento	06
Visão geral SelfCookingCenter®	12
Visão geral CombiMaster® Plus	14
Visão geral CombiMaster®	16
Produtos de limpeza	17
Visão geral das opções de equipamentos	18
Equipamentos móveis – Fácil e rápido em qualquer lugar	21
Combi-Duo – dupla flexibilidade sem espaço adicional	22
Acessórios:	
Tipo XS 6 2/3	25
Tipo 61 e tipo 101	26
Tipo 62 e tipo 102	28
Tipo 201 e tipo 202	30
Sistema Finishing®	31
Padrão panificação	34
Acessórios especiais RATIONAL	36
Acessórios RATIONAL GN	40
VarioSmoker	41
Acessórios especiais para a instalação	42

Bem-vindo!

Desde que inventamos o forno combinado há 40 anos, fomos motivados pela vontade de fornecer a todos os chefs do mundo a melhor ferramenta para o preparo de alimentos. Com este objetivo, nos concentramos no desenvolvimento de soluções que combinem a eficiência e a simplicidade, apoiem a criatividade e a variedade e garantam alta qualidade constante. Portanto, passamos todos os dias cuidando dos detalhes mais importantes associados à cozinha e à possibilidade de preparar um alimento de excelente qualidade da maneira mais eficiente e simples possível. É por isso que somos a empresa líder de mercado e em tecnologia.

Fornecemos sempre o equipamento certo para as suas necessidades especiais. O uso da tecnologia única da RATIONAL compensa já a partir de 20 refeições por dia. Você pode escolher entre SelfCookingCenter® e CombiMaster® Plus. Os equipamentos estão disponíveis tanto nos modelos elétricos quanto a gás com sete níveis de capacidade diferentes. Além disso, toda uma gama de versões especiais está à disposição.

O nosso compromisso com o cliente:

Conosco você pode ter certeza de ter feito a compra certa:

› Qualidade comprovada

OS EQUIPAMENTOS DA RATIONAL são robustos, fabricados com cuidado e produzidos na planta da Alemanha. A base desta qualidade é a fabricação a partir do princípio “um homem – um equipamento”. Todos os funcionários da produção assumem total responsabilidade pela qualidade dos equipamentos que fazem. No fim, ele é pessoalmente responsável pela qualidade, e é seu nome que aparece na placa de identificação. A cooperação com os nossos fornecedores de sistemas é baseada nos mais altos padrões de qualidade. Trabalhamos incansavelmente para melhorar e manter a garantia da confiabilidade e a longa vida útil de nossos produtos. Recebemos frequentemente prêmios de institutos reconhecidos internacionalmente pela qualidade dos nossos produtos e processos.

› Nossa assistência técnica ininterrupta

Uma ampla rede de centros de treinamento organiza regularmente eventos de demonstração para convencê-lo da qualidade, das possibilidades de aplicação, da elevada viabilidade econômica e do fácil manuseio dos nossos equipamentos. E, depois da compra, existe ainda o nosso pacote completo de serviços. Entre eles estão programas de treinamento e o apoio contínuo aos usuários. Além disso, dispomos de uma estreita e intensiva rede mundial de serviços. Este conceito inovador de assistência técnica foi aclamado com o intersetorial Prêmio de Gestão de Serviço.

› O pensamento whiteefficiency®

whiteefficiency® é para nós um conceito global. Ele começa na fase de desenvolvimento do produto. Aqui trabalhamos em conjunto com universidades para soluções inovadoras destinadas a minimizar o consumo de recursos. Este conceito estende-se a nossa produção ecologicamente certificada e se aplica, até mesmo, na nossa logística de vendas com baixo impacto ambiental e na retomada e reciclagem de nossos equipamentos obsoletos. Ele certamente destaca-se mais ainda nas cozinhas dos nossos clientes. Com SelfCookingCenter® você evita um consumo excessivo de tempo, água ou energia através de processos de cocção adaptados.

O nosso benefício não é só uma promessa de qualidade de nossos produtos, mas também o desejo de aumentar a sua satisfação a cada dia.



ServicePlus

2 anos de garantia



Equipamento

Funções	XS Tipo 6 ⅔		Tipo 61/101/ 62/102		Tipo 201/202		Tipo 61/101
	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	CM***
iCookingControl com 7 modos de cocção carne, aves, peixe, acompanhamentos, pratos à base de ovos, produtos de padaria, Finishing® para atingir facilmente os resultados de cocção desejados com personalização automática do processo de cozinhar e assar:	•		•		•		
> Predefinições específicas para cada país	•		•		•		
> iCC-Cockpit – visão geral apoiada por gráficos sobre o clima atual da câmara de cocção, o processo de cozimento seguinte previsto, histórico e previsões bem como opções para o final do cozimento	•		•		•		
> iCC-Messenger – informa sobre as adaptações atuais automáticas do processo de cocção e assar	•		•		•		
> iCC-Monitor – visão geral de todas as adaptações automáticas do processo de cocção e assar	•		•		•		
> Modo registro – determinação das etapas de cocção e assar ideais, controladas pela temperatura do núcleo para produtos calibrados para uso posterior sem sensor de temperatura de núcleo, com ponderação automática da quantidade da carga	•		•		•		
> Função de resfriamento automático para o controle inteligente do clima	•		•		•		
iLevelControl (iLC) – cargas mistas com monitoramento individual de cada bandeja dependendo do tipo e da quantidade da carga, bem como do número de vezes que a porta é aberta. O clima ideal é calculado automaticamente conforme os produtos no equipamento. iLC-Messenger – informa as adaptações atuais automáticas do processo de cozinhar e assar.	•		•		•		
Sinalização de prateleiras							
> iLC - Sinalização da prateleira que deve ser carregada ou descarregada ¹⁾			•				
> iCC ou modo manual - Sinalização da iluminação LED após terminar a fase de pré-aquecimento, assim como após terminar todo o processo			•				
> Efficient CareControl - Sinalização da iluminação LED após terminar a limpeza			•				
Gerenciamento inteligente do pré-aquecimento e de carga - carregamento imediato dependente do produto, sem tempos de espera para os melhores resultados de cozimento	•		•		•		
HiDensityControl® – distribuição dinâmica do ar, patenteada e altamente eficiente, bem como disponibilização e distribuição de energia na câmara de cocção	•		•		•		
Modo forno combinado com os modos de operação: Vapor 30-130 °C, ar quente 30-300 °C, combinação de vapor e ar quente 30-300 °C, Finishing®	•	•	•	•	•	•	•
ClimaPlus Control® – medição, configuração e regulagem exatas da porcentagem de umidade	•		•		•		
ClimaPlus® – medição exata da porcentagem de umidade, configuração e regulagem em 5 níveis		•		•		•	•
Desumidificação efetiva da câmara de cocção com tecnologia de vácuo para a formação de crostas crocantes	•	•	•	•	•	•	•
Processos Finishing® automáticos para banquetes, buffet, à la carte, etc.	•		•		•		
Cocção a baixas temperaturas e durante a noite	•		•		•		
Cocção Delta-T para o cozimento delicado de grandes pedaços de carne	•		•		•		

¹⁾ Só é possível em combinação com a configuração padrão de 6 ou 10 prateleiras.

Operação	XS Tipo 6 ⅔		Tipo 61/101/ 62/102		Tipo 201/202		Tipo 61/101
	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	CM***
Operação autoinstrutiva que se adapta automaticamente à rotina de uso	●		●		●		
Lista automática Top 10 com os 10 usos mais frequentes no iCookingControl e iLC	●		●		●		
Função MySCC para adaptação individual ao usuário e suas aplicações:	●		●		●		
> Criação de até 9 perfis específicos do usuário para uma configuração individual do equipamento e da operação	●		●		●		
> Página inicial programável específica para o cliente e a aplicação	●		●		●		
> Display de operação autoconfigurável e específica do usuário (imagens, textos, etc.)	●		●		●		
> Inúmeras possibilidades de configuração adicionais, como configurações avançadas (por exemplo, limpeza forçada) ou configurações de energia (por exemplo, luz interior), definições de idioma, som, sistema, etc.	●		●		●		
Monitor colorido TFT e tela sensível ao toque com símbolos autoexplicativos para facilidade de uso, legível até um ângulo de 80 °, garantindo uma legibilidade ótima em distintas posições de instalação.	●		●		●		
Roda de ajuste central com função "pressionar" para configurar e confirmar informações	●		●		●		
Botão de controle para modos de operação, temperatura, temperatura de núcleo e configuração de tempos		●		●		●	●
Bloqueios de programa e operação configuráveis conforme o usuário (3 níveis)	●		●		●		
Bloqueios de programa	●		●		●		
Função de ajuda sensível ao contexto para acesso rápido	●		●		●		
Manual de operação e manual de aplicação On board com exemplos práticos	●		●		●		
Operação ergonômica de um segundo SelfCookingCenter® pelo display do equipamento	●		●		●		
Controle e monitoramento do equipamento por iPhone/iPad pelo RATIONAL Remote App ou pelo ConnectedCooking Software	●		●		●		
Texto indicativo selecionável em 59 idiomas	●		●		●		

Equipamento

	XS Tipo 6 ⅔		Tipo 61/101/ 62/102		Tipo 201/202		Tipo 61/101
	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	CM***
Limpeza, conservação e segurança operacional							
Efficient CareControl – sistema de limpeza e conservação automáticas para a câmara de cocção e o gerador de vapor:	•		•		•		
> Detecção automática do estado de sujidade e conservação	•		•		•		
> Exibição automática do nível de limpeza ideal e da quantidade recomendada de pastilhas	•		•		•		
> Descalcificação automática – dispensa o amaciamento da água!	•		•		•		
> Dispensa a descalcificação manual do gerador de calor	•		•		•		
> Solicitações de limpeza automática dependentes do uso do equipamento	•		•		•		
> Indicação da etapa atual da limpeza e do tempo de limpeza restante	•		•		•		
> Agentes de limpeza e descalcificação sólidos para máxima segurança operacional	•		•		•		
> Pastilhas de detergente RATIONAL (amostra) e Care-Tabs (amostra)	–	–	–	–	–	–	
3 programas de limpeza automáticos		•		•		•	
Indicação do programa de limpeza atual e do tempo de limpeza restante		•		•		•	
Pastilhas de detergente RATIONAL (amostra) e pastilhas de abrillantador (amostra)		•		•		•	
Planejamento semanal da limpeza do equipamento - planejamento semanal para a limpeza do equipamento editável manualmente	•		•		•		
Ducha integrada com sistema automático de retração, função integrada de bloqueio da água e dosagem contínua de jato	•	•	•	•	•	•	•
2 programas de limpeza semiautomáticos (apenas para CM 61/101)							•
Indicação do pedido de descalcificação		•		•		•	
Programa de descalcificação conduzido pelo menu		•		•		•	•
Sistema de diagnóstico para assistência (ServiceDiagnose System - SDS) com exibição automática das mensagens de serviço	•	•	•	•	•	•	•

Características do equipamento	XS Tipo 6 ¾		Tipo 61/101/ 62/102		Tipo 201/202		Tipo 61/101
	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	CM***
Sensor de temperatura de núcleo com medição em 6 pontos	●		●		●		
Sensor de temperatura de núcleo com medição em 1 ponto		●		●		●	●
Determinação individual da temperatura de núcleo mínima e máxima selecionável	●		●		●		
Auxílio de posicionamento para o sensor de temperatura de núcleo	●	●	●	●	●	●	●
Sensor de temperatura de núcleo inserível por fora			○	○	○	○	
Sensor de temperatura de núcleo Sous-Vide inserível por fora para cocção à vácuo			○	○	○	○	
3 sensores de temperatura de núcleo inseríveis por fora para aplicações iLevelControl			○		○		
1.200 programas com até 12 etapas de programação livre	●		●		●		
100 programas com até 6 etapas de programação livre		●		●		●	●
Vaporização manual	●		●		●		
Vaporização em 3 níveis programáveis, de 30 °C-260 °C com ar quente ou em combinação	●		●		●		
5 velocidades de circulação do ar, programáveis	●	●	●	●	●	●	●
5 níveis de fermentação, programáveis	●		●		●		
Cool Down para o arrefecimento rápido e seguro da câmara de cocção	●	●	●	●	●	●	●
Unidade de temperatura ajustável para °C ou °F	●	●	●	●	●	●	●
Medidor do consumo de energia - consumo de energia (diário ou após o processo de cozimento) disponível pelo display ou como download	●		●		●		
Exibição digital da temperatura	●	●	●	●	●	●	●
Exibição dos valores reais e nominais	●	●	●	●	●	●	●
Timer digital, 0-24 horas com ajuste permanente	●	●	●	●	●	●	●
Relógio 24 horas	●		●		●		
Configuração do tempo em horas/minutos ou minutos/segundos	●		●		●		
Configuração do tempo em horas/minutos		●		●		●	●
Pré-seleção automática da hora de início com possibilidade de ajuste de data e hora	●		●		●		
1/2 energia selecionável (em equipamentos elétricos)	●		●		●		
Gerador de vapor fresco de alto desempenho com reabastecimento automático de água	●	●	●	●	●	●	●
Sistema de queimador com soprador de alto desempenho (somente a gás)			●	●	●	●	
Sistema de esvaziamento de vapor automático	●	●	●	●	●	●	●
Circulação dinâmica do ar com turbina de alto desempenho com rotor reversível	●	●	●	●	●	●	●
Calibração automática com adaptação ao local da instalação (altura, clima, etc.), incluindo autoteste	●	●	●	●	●	●	●
Ajuste automático da altura do modo de operação Cozinhar no vapor para melhores resultados de vapor	●	●	●	●	●	●	●
Fornecimento de energia de acordo com a necessidade	●	●	●	●	●	●	●
Defletor de ar giratório com trava de liberação rápida	●	●	●	●	●	●	●
Turbina com rotor com freio integrado para maior segurança operacional e mudança rápida de direção	●	●	●	●	●	●	●
Sistema de extração de gordura por centrifugação sem filtro de gordura adicional	●	●	●	●	●	●	●
Porta do equipamento com vidro triplo e ventilação na parte traseira, dois vidros internos giratórios (para limpeza mais fácil) com revestimento especial com reflexo de calor	●	●	●		●		
Porta do equipamento com vidro duplo e ventilação na parte traseira, vidro interno giratório (para limpeza mais fácil) com revestimento especial com reflexo de calor				●		●	●
Bandeja de coleta de gotas com drenagem permanente mesmo com a porta aberta	● ¹⁾	● ¹⁾	●	●			●
Bandeja coletora do equipamento com conexão ao dreno do equipamento	●	●	●	●			●
Posições de bloqueio da porta a 5 °, 110 ° e 180 ° para máxima segurança operacional	●	●	●	●			●

¹⁾ Esvaziamento somente com a porta fechada

● Padrão ○ Opcional (consulte as páginas 18-20)

Equipamento

Características do equipamento	XS Tipo 6 ¾		Tipo 61/101/ 62/102		Tipo 201/202		Tipo 61/101
	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	CM***
Posições de bloqueio da porta a 120°/180° para máxima segurança operacional				•	•	•	
Interruptor de contato da porta sem toque	•	•	•	•	•	•	•
Monitoramento dos tempos de abertura da porta durante a carga e o cozimento, com função de alarme	•		•		•		
Tempo de funcionamento por inércia da cobertura de condensação ou cúpula de evacuação de vapor da RATIONAL, seleção livre	•		•		•		
Vedante da porta com encaixe e de fácil substituição	•	•	•	•	•	•	•
Guias de inserção para racks móveis					•	•	
Inserção longitudinal tipo 6¾ indicada para recipientes 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN, perda mínima de energia e menor necessidade de espaço para abrir e girar a porta	•	•					
Inserção longitudinal tipo 61, 101, 201 indicada para os recipientes 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN, perda mínima de energia e menor necessidade de espaço para abrir e girar a porta			•	•	•	•	•
Inserção longitudinal tipos 61 e 101 indicada para a norma de panificação 400x600 mm, perda mínima de energia e menor necessidade de espaço para abrir e girar a porta			○	○			○
Inserção longitudinal tipo 62, 102, 202 indicada para os recipientes 2/1, 1/1 GN, perda mínima de energia e menor necessidade de espaço para abrir e girar a porta			•	•	•	•	
Câmara de cocção higiênica sem juntas, em forma de cuba, cantos arredondados e proteção contra respingos	•	•	•	•	•	•	•
Iluminação de LED para a câmara de cocção e as prateleiras – energeticamente econômica, durável e pouca necessidade de manutenção	•	•	•		•		
Luz interior de halogênio com placa de vidro cerâmico à prova de choques			•	•	•	•	•
Grades de suspensão removíveis e oscilantes com calhas de suporte adicionais para o coletor de gordura			•	•			•
Grades de suspensão oscilantes e removíveis	•	•					
Guias de prateleira em U com engates dentados para facilitar o carregamento			•	•	•	•	•
Guias de prateleira em L			○	○			○
Pacote de rack móvel			○	○			○
Rack móvel com travamento bilateral, bandeja coletora com esvaziamento, rodízios tandem (2 com freios para travamento), diâmetro da roda de 125 mm, peças metálicas de aço inoxidável					•	•	
Porta da câmara de cocção com mecanismo de vedação integrado, evitando a saída de vapor durante a operação sem rack móvel					•	•	
Material do interior e exterior: aço inoxidável DIN 1.4301	•	•	•	•	•	•	•
Interface USB para o envio de dados APPCC, dados de serviço e transferência de programas de cocção para um pendrive e para fácil atualização do software	•	•	•	•	•	•	•
Upload de imagens para a individualização da página inicial através de interface USB	•		•		•		
Display de estado e advertências, por exemplo, para a falta de água	•	•	•	•	•	•	•
Higiene, segurança no trabalho e ergonomia							
Limitador térmico de segurança para o gerador de vapor e o aquecimento por ar quente	•	•	•	•	•	•	•
Proteção contra operação inadvertida certificada em conformidade com a VDE - também durante a noite	•	•	•	•	•	•	•
Batente esquerdo para a porta da câmara de cocção	○	○	○	○			
Puxador da porta para operação com uma mão com função de fechar por impulso à direita/esquerda	•	•	•	•			•
Puxador da porta para operação com uma mão com função de fechar por impulso e travamento					•	•	

	XS Tipo 6 ¾		Tipo 61/101/ 62/102		Tipo 201/202		Tipo 61/101
	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	SCC*	CMP**	CM***
Higiene, segurança no trabalho e ergonomia							
Altura máxima das prateleiras 1,60 m (para equipamentos de mesa com base original da RATIONAL)	●	●	●	●	●	●	●
Kit Combi-Duo – equipamento empilhável com altura máxima das prateleiras de 1,60 m	○	○	○	○			○
Trava de segurança para a porta	○	○	○	○	○	○	
Drenagem de gordura integrada			○	○	○	○	
Versão de segurança/para presídios			○	○	○	○	
Painel de controle bloqueável			○	○	○	○	
Proteção do painel de controle com dobradiças			○	○	○	○	
Versão para navios	○	○	○	○	○	○	

Conexão, instalação e certificado

Possibilidade de conexão a sistemas de otimização de energia e contato sem tensão para o display de operação	○	○	○	○	○	○	
Sinal de comutação para instalação de ventilação interna	○		○		○		
Possibilidade de conexão para indicadores ópticos	○		○		○		
Interface Ethernet, por exemplo, para uso do RATIONAL-Remote App, do software de computador RATIONAL-ConnectedCooking, para conexão aos sistemas de gestão da cozinha ou transferência de dados HACCP	●	○	●	○	●	○	
Declaração de conformidade: CE	●	●	●	●	●	●	●
Segurança elétrica: VDE, UL, CUL, DEKRA, IRAM, EAC, EMC	●	●	●	●	●	●	●
Eficiência energética: ENERGY STAR			●	● ¹⁾	●		● ¹⁾
Segurança do gás: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, PCT, KGS			●	●	●	●	●
Segurança do equipamento/operador: GS	●	●	●	●	●	●	●
Higiene geral: NSF, EN1717	●	●	●	●	●	●	●
Certificação Koscher	●	●	●	●	●	●	●
Proteção da água potável: SVGW, KIWA, WRAS	●	●	●	●	●	●	●
Empresa de inspeção sanitária Germanischer Lloyd	●	●	●	●	●	●	●
Acessório em conformidade com a diretiva de proteção e segurança alimentar VO 1935/2004/EG	○	○	○	○	○	○	○
Possibilidade de conexão com água mole e/ou água quente			●	●	●	●	●
Conexão fixa da água em excesso permitida em conformidade com os requisitos SVGW, TZW	●	●	●	●	●	●	●
Proteção contra espirros e respingos de água IPX 5	●	●	●	●	●	●	●
Bases de apoio do equipamento com altura ajustável			●	●	●	●	●
Soquete do equipamento com vedação no entorno	●	●					
Porta de serviço acessível pela frente			●	●	●	●	●
Cobertura de serviço acessível pela frente	●	●					
Possibilidade de instalação em mesa de 700 mm prof. (6 x 1/1 GN e 10 x 1/1 GN)	●	●	●	●			●
Possibilidade de instalação em mesa de 600 mm prof.	●	●					
Equipamentos móveis com rodízios					○	○	
Bloqueios da base					●	●	
Fixações especiais mediante pedido	○	○	○	○	○	○	○
Gás liquefeito ou gás natural			●	●	●	●	

¹⁾ ENERGY STAR no CombiMaster® Plus somente para o tipo 61 e o tipo 62



SelfCookingCenter®

XS Tipo 6 2/3

Tipo 61

Elétrico

Nº	B608100.01	B618100.01
Consumo de energia	5,7 kW	11 kW
Voltagem	3 AC 230V	3 AC 230V
Peso	72 kg	110 kg

Gás

Nº: GLP 3P	–	B618200.30C
Nº: Gás natural H	–	B618300.30
Nº: Gás natural L	–	B618400.30
Consumo de energia: Gás natural/GLP 3P	–	13 kW / 13 kW
Voltagem	–	1 NAC 230 V
Peso	–	123 kg

Capacidade

	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN
Refeições por dia	20–80	30–100
Largura	655 mm	847 mm
Profundidade	555 mm	776 mm
Altura	567 mm	782 mm

Opções (para uma visão geral mais precisa, consulte as páginas 18-20)

Batente esquerdo para a porta da câmara de cocção (elétrico)	Nº: B608500.01	Nº: B618500.01
Batente esquerdo para a porta da câmara de cocção (gás)	–	Nº: sob demanda
Pacote da rack móvel (rack móvel + guia de inserção)	–	■
Conexão ao sistema de otimização de energia, contato sem tensão	■	■
Trava de segurança para a porta	■	■
Drenagem de gordura integrada (tipo 61, 101, 62, 102 somente em conexão com UG II ou US IV)	–	■
Sensor de temperatura de núcleo Sous-Vide inserível por fora para cocção à vácuo	–	■
3 sensores de temperatura de núcleo inseríveis por fora para o iLevelControl	–	■
Sensor de temperatura de núcleo inserível por fora	–	■
Versão de segurança/para presídios	–	■
Painel de controle bloqueável	–	■
Versão para navios (apenas equipamentos elétricos)	■	■
Móvel com rodízios (4 rodízios com freios para travamento)	–	–
UltraVent montada	■	–
UltraVent Plus montada	■	–

Os acessórios específicos para cada equipamento são encontrados:

nas páginas 25

nas páginas 26/27

Combinações opcionais e outras opções mediante solicitação.
As características do equipamento são encontradas nas páginas 6–11.
Fixações especiais mediante solicitação.



**Tipo 101****Tipo 62****Tipo 102****Tipo 201****Tipo 202**

B118100.01	B628100.01	B128100.01	B218100.01	B228100.01
18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3 AC 230V				
135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg

B118200.30C	B628200.30C	B128200.30C	B218200.30C	B228200.30C
B118300.30	B628300.30	B128300.30	B218300.30	B228300.30
B118400.30	B628400.30	B128400.30	B218400.30	B228400.30
22 kW / 22 kW	28 kW / 28 kW	45 kW / 45 kW	44 kW / 44 kW	90 kW / 90 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN	6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm

Nº: B118500.01	Nº: B628500.01	Nº: B128500.01	–	–
Nº: sob demanda	Nº: sob demanda	Nº: sob demanda	–	–
■	■	■	–	–
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
–	–	–	■	■
–	–	–	–	–
–	–	–	–	–
nas páginas 26/27	nas páginas 289/25	nas páginas 28/29	na página 30	na página 30



CombiMaster® Plus



CombiMaster® Plus*	XS Tipo 6 2/3	Tipo 61
--------------------	---------------	---------

Elétrico

Nº	B609100.01.202	B619100.01.202
Consumo de energia	5,7 kW	11 kW
Voltagem	3 AC 230V	3 AC 230V
Peso	62 kg	103 kg

Gás

Nº: GLP 3P	–	B619200.30C202
Nº: Gás natural H	–	B619300.30.202
Nº: Gás natural L	–	B619400.30.202
Consumo de energia: Gás natural/GLP 3P	–	13 kW / 13 kW
Voltagem	–	1 NAC 230 V
Peso	–	114 kg

Capacidade

	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN
Refeições por dia	20–80	30–100
Largura	655 mm	847 mm
Profundidade	555 mm	776 mm
Altura	567 mm	782 mm

Opções (para uma visão geral mais precisa, consulte as páginas 18-20)

Batente esquerdo para a porta da câmara de cocção (elétrico)	Nº: B609500.01.202	Nº: B619500.01.202
Batente esquerdo para a porta da câmara de cocção (gás)	–	Nº: sob demanda
Pacote da rack móvel (Rack móvel + guia de inserção)	–	■
Conexão ao sistema de otimização de energia, contato sem tensão	■	■
Interface Ethernet	■	■
Trava de segurança para a porta	■	■
Drenagem de gordura integrada (tipo 61, 101, 62, 102 somente em conexão com UG II ou US IV)	–	■
Sensor de temperatura de núcleo Sous-Vide inserível por fora para cocção à vácuo	–	■
Sensor de temperatura de núcleo inserível por fora	–	■
Versão de segurança/para presídios	–	■
Painel de controle bloqueável	–	■
Versão para navios (apenas equipamentos elétricos)	■	■
Móvel com rodízios (4 rodízios com freios para travamento)	–	–
UltraVent montada	■	–
UltraVent Plus montada	■	–
Os acessórios específicos para cada equipamento são encontrados:	nas páginas 25	nas páginas 26/27

Combinações opcionais e outras opções mediante solicitação.
As características do equipamento são encontradas nas páginas 6–11.
Fixações especiais mediante solicitação.



**Tipo 101****Tipo 62****Tipo 102****Tipo 201****Tipo 202**

B119100.01.202	B629100.01.202	B129100.01.202	B219100.01.202	B229100.01.202
18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3 AC 230V				
132 kg	147 kg	182 kg	254 kg	334 kg

B119200.30C202	B629200.30C202	B129200.30C202	B219200.30C202	B229200.30C202
B119300.30.202	B629300.30.202	B129300.30.202	B219300.30.202	B229300.30.202
B119400.30.202	B629400.30.202	B129400.30.202	B219400.30.202	B229400.30.202
22 kW / 22 kW	28 kW / 28 kW	45 kW / 45 kW	44 kW / 44 kW	90 kW / 90 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
143 kg	160 kg	196 kg	284 kg	354 kg
10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN	6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm

Nº: B119500.01.202	Nº: B629500.01.202	Nº: B129500.01.202	–	–
Nº: sob demanda	Nº: sob demanda	Nº: sob demanda	–	–
■	■	■	–	–
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
–	–	–	■	■
–	–	–	–	–
–	–	–	–	–
nas páginas 26/27	nas páginas 289/25	nas páginas 28/29	na página 30	na página 30

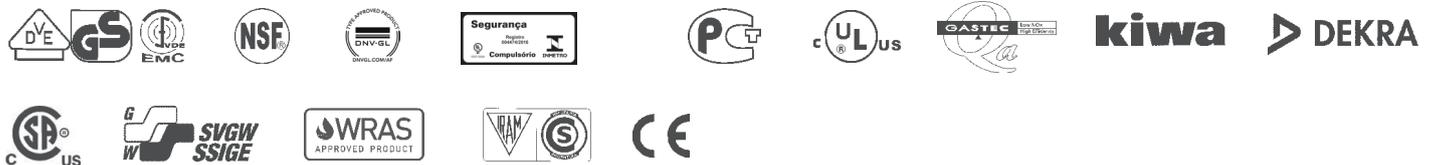




CombiMaster®*	Tipo 61	Tipo 101
Elétrico		
N°	B611100.01.202	B111100.01.202
Consumo de energia	11 kW	18,6 kW
Voltagem	3 AC 230V	3 AC 230
Peso	99 kg	128 kg
Capacidade		
	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
Refeições por dia	30–100	80–150
Largura	847 mm	847 mm
Profundidade	776 mm	776 mm
Altura	782 mm	1.042 mm

Opções (para uma visão geral mais precisa, consulte as páginas 18-20)

Pacote da rack móvel (Rack móvel + guia de inserção)	■	■
Os acessórios específicos para cada equipamento são encontrados:	nas páginas 26/27	nas páginas 26/27

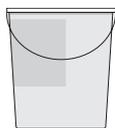


Combinações opcionais e outras opções mediante solicitação.
As características do equipamento são encontradas nas páginas 6–11.
Fixações especiais mediante solicitação.

Produtos de limpeza

Os produtos de limpeza foram desenvolvidos especialmente para as exigências dos equipamentos RATIONAL. Somente o uso de produtos de limpeza originais da RATIONAL garante a manutenção do valor investido. Os produtos de limpeza da RATIONAL representam:

- > Melhores resultados de limpeza
- > Conservação ideal a longo prazo
- > Custos mínimos com limpeza e conservação
- > Potência contra sujeira e cal
- > Máxima segurança operacional
- > A maior rentabilidade
- > Segurança de higiene ideal para refeições saudáveis

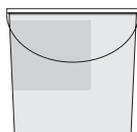


As pastilhas de detergente da RATIONAL para todos os SelfCookingCenter® e CombiMaster® Plus (a partir de 05/2017)

As pastilhas de detergente desenvolvidas pela RATIONAL com novo complexo de ingredientes ativos intensos garantem sempre a maior força de limpeza. São altamente concentradas e rendem muito.

Pastilhas de detergente, 100 unidades

Nº: 56.00.210



A pastilha RATIONAL-Care para o SelfCookingCenter® com CareControl

As substâncias de conservação altamente eficazes protegem ativamente e prolongam significativamente a vida útil do seu SelfCookingCenter®. As Care-Tabs 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.

Care-Tabs, 150 unidades

Nº: 56.00.562



As pastilhas de abrillantador RATIONAL para o SelfCookingCenter® sem CareControl e CombiMaster® Plus (a partir de 05/2017)

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

Pastilhas de abrillantador, 50 unidades

Nº: 56.00.211

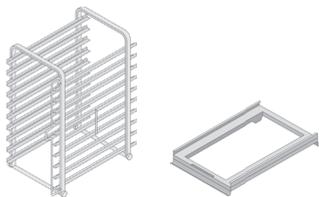
Visão geral de opções

Batente esquerdo para a porta da câmara de cocção²⁾ (para tipo 61, 101, 62, 102 e XS tipo 6 2/3)



Para facilitar o acesso ao equipamento em determinadas situações da cozinha, é possível pedir a porta com batente esquerdo ao invés de direito.
(consulte a visão geral do equipamento RATIONAL SelfCookingCenter® e CombiMaster® Plus)

Pacote de rack móvel¹⁾ (para tipo 61, 101, 62, 102)



As grades de suspensão foram substituídas por uma rack móvel com guia de inserção. Complementado com o carrinho de transporte adequado (consulte as páginas 27 e 29), é fácil e confortável carregar e descarregar seu equipamento RATIONAL.

Características do equipamento:

- > Rack móvel
- > Guia de inserção

Possibilidade de conexão a sistemas de otimização de energia e contato sem tensão para o display de operação²⁾

Para conexão a sistemas de otimização da energia e sistemas de controle de operação.

3 sensores de temperatura de núcleo inseríveis por fora^{1), 2)} (somente para o SelfCookingCenter®)



Com a opção de 3 sensores de temperatura de núcleo e o iLevelControl, você prepara diversos pratos ao mesmo tempo em seu SelfCookingCenter®. Assim, você carrega seu equipamento ao máximo e com menos estresse, mesmo quando a pressão for grande. Somente para equipamentos com porta de abertura para a direita.

Características do equipamento:

- > Soquete elétrico externo para o sensor de temperatura de núcleo
- > 3 sensores de temperatura de núcleo inseríveis por fora para o iLevelControl

Sensor de temperatura de núcleo Sous-Vide inserível por fora para cocção à vácuo^{1), 2)}



O sensor de temperatura de núcleo Sous-Vide, extremamente fino e elástico, possibilita cozinhar com sacos a vácuo. O vácuo não é destruído quando se introduz o sensor. Somente para equipamentos com porta de abertura para a direita.

Características do equipamento:

- > Soquete elétrico externo para o sensor de temperatura de núcleo
- > 2 sensores de temperatura de núcleo inseríveis por fora
(sensor de temperatura de núcleo Sous-Vide e sensor de temperatura de núcleo padrão)

Sensor de temperatura de núcleo inserível por fora^{1), 2)}



Se necessário, o sensor de temperatura de núcleo pode ser conectado ao equipamento por fora com um conector externo. Somente para equipamentos com porta de abertura para a direita.

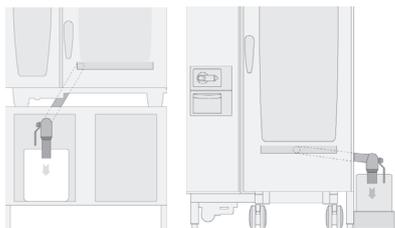
Características do equipamento:

- > Soquete elétrico externo para o sensor de temperatura de núcleo
- > Sensor de temperatura de núcleo inserível por fora padrão

¹⁾ indisponível para XS tipo 6 2/3

²⁾ indisponível para CombiMaster®

Drenagem de gordura integrada^{1), 2)}



A gordura que goteja é recolhida de forma confiável na câmara de cocção e conduzida para um recipiente especial para coletar a gordura

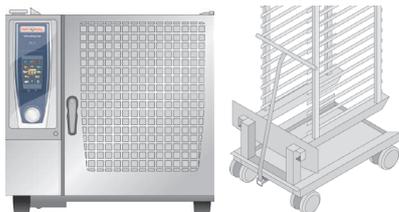
(tipo 61, 101, 62, 102 somente em conexão com UG II ou US IV).

Carrinho de transporte para a movimentação segura de galões/recipientes, consulte a página 42.

Características do equipamento:

- > Coletor de gordura na câmara de cocção
- > Válvula de fechamento para a troca segura dos recipientes

Versão para presídios^{1), 2)}



Protege o equipamento RATIONAL contra danos intencionais e vandalismo. Também protege contra o uso indevido em atos de violência contra o indivíduo. Somente para equipamentos com porta de abertura para a direita.

Características do equipamento:

- > Grade de proteção da porta
- > Rack móvel com maçaneta retrátil (tipo 201 e 202)
- > Painel de controle bloqueável (disponível também separado)
- > Porta da câmara de cocção bloqueável

Painel de controle bloqueável^{1), 2)}



O painel de controle é protegido por uma porta que pode ser travada. Somente para equipamentos com porta de abertura para a direita.

Características do equipamento:

- > Portas do painel bloqueáveis feitas com vidro inquebrável Lexan®.

Trava de segurança para a porta²⁾



A trava de segurança para a porta protege contra lesões pela saída de vapor quente.

Características do equipamento:

- > Abertura da porta da câmara de cocção pelo acionamento duplo do puxador da porta (tipo 61, 101, 62, 102 e XS tipo 6 2/3)
- > Abertura da porta da câmara de cocção pelo acionamento adicional do pedal (tipo 201, 202)

Equipamento RATIONAL montado com UltraVent ou UltraVent Plus²⁾ (disponível somente para XS tipo 6 2/3)

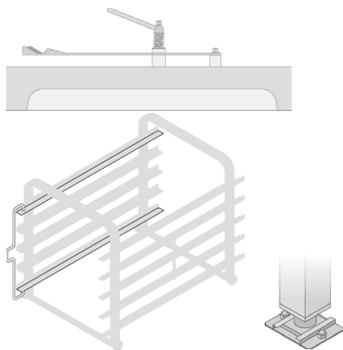
A variante pré-instalada possibilita a instalação simples e rápida do equipamento RATIONAL.

Possibilidades de combinação:

- > SelfCookingCenter® XS tipo 6 2/3 ou CombiMaster® Plus XS tipo 6 2/3
- > UltraVent XS ou UltraVent Plus XS

Visão geral opções

Versão para navios²⁾ (apenas para equipamentos elétricos)



Adequada para navios de passageiros e aplicações marítimas. Assegura a segurança da equipe operacional e garante a funcionalidade, mesmo durante mares agitados.

Características do equipamento:

- > Proteção para fixação dos equipamentos RATIONAL (XS tipo 6 2/3, tipo 61, 101, 62 e 102) e bases inferiores para proteção contra deslizamento e tombamento
- > Proteção para fixação dos equipamentos RATIONAL (tipo 201 e 202) no piso, além de dois suportes de retenção para fixação à parede do navio
- > Imobilizador ajustável de porta para fixação da porta da câmara de cocção, inclusive durante viagens com mar o agitado
- > Grades de suspensão especiais com travas para impedir que os acessórios gastronômicos escorreguem para fora
- > Pés de aço inoxidável nos equipamentos RATIONAL (XS tipo 6 2/3 sempre com UG XS)
- > Aprovado pela Germanischer Lloyd e USPHS

Equipamentos RATIONAL móveis^{1), 2)} (somente para tipo 201 e 202)



Para emprego móvel em eventos com bufês ou jantares.

Características do equipamento:

- > Estruturas especiais com 4 rodízios em aço inoxidável e freios para travamento
- > Pallet de transporte com rampa de acesso e proteção

Interface Ethernet²⁾ (de série no SelfCookingCenter®)

A interface Ethernet pronta para conexão permite conectar o equipamento RATIONAL a uma rede e com o ConnectedCooking, a mais moderna solução de networking para a cozinha profissional, integrar-se a outros equipamentos RATIONAL. Pela conexão à rede também é possível controlar e monitorar o equipamento de forma muito simples através de seu smartphone, utilizando o aplicativo ConnectedCooking ou pelo PC.

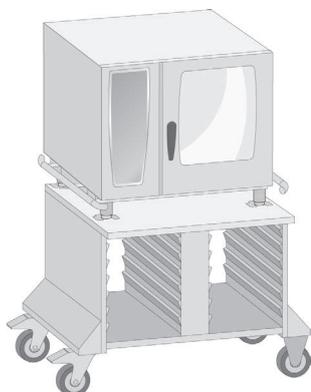
Qualquer dúvida a respeito das combinações opcionais e outras opções, entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente da RATIONAL.
Telefone: 11 3372-3000, e-mail: info@rational-online.com.br

¹⁾ indisponível para XS tipo 6 2/3

²⁾ indisponível para CombiMaster®

Fácil e rápido em qualquer lugar.

O modelo móvel oferece a máxima flexibilidade e mobilidade especialmente para o setor de catering, serviços de festas e organizadores de jantares. No entanto, o modelo móvel traz uma grande vantagem também para as cozinhas tradicionais. Graças à mobilidade elevada, a limpeza básica da cozinha torna-se mais fácil. Além disso, as distâncias entre os equipamentos para trabalhos de manutenção já não são necessárias. Assim, a necessidade de espaço na cozinha reduz-se nitidamente.



Conjunto para catering

Estes acessórios (estrutura de apoio + pés de 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 e 101	Nº: 60.73.111
Tipo 62 e 102	Nº: 60.73.141

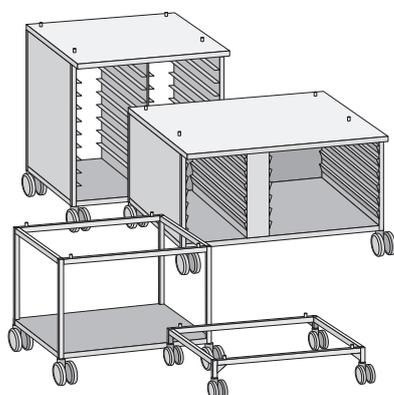
Armário inferior UG II Catering

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 conjunto para catering. (UltraVent, UltraVent Plus não devem ser montados e operados em combinação com um armário inferior UG II Catering.)

Tipo 61 e 101	Nº: 60.30.890
Tipo 62 e 102	Nº: 60.30.891

Bases/armários inferiores móveis tipo 61/101 e 62/102

Bases/armários inferiores estão disponíveis na versão móvel em todas as variantes dos diversos tipos de equipamento. Fixações especiais do equipamento nos armários inferiores garantem um transporte seguro a qualquer momento.



	Tipo 61/101	Tipo 62/102
UG I	Nº: 60.30.321	Nº: 60.30.325
UG I Combi-Duo tipo 61/61 e 62/62	Nº: 60.30.363	Nº: 60.30.366
UG II	Nº: 60.30.329	Nº: 60.30.332
UG II norma de panificação	Nº: 60.30.837	
US III	Nº: 60.30.335	Nº: 60.30.340
US III UltraVent tipo 61 e 62	Nº: 60.30.338	Nº: 60.30.343
US IV	Nº: 60.30.345	Nº: 60.30.349

Opção da versão móvel (tipo 201 e 202)

Os equipamentos da RATIONAL podem ser movimentados sem esforço com os 4 robustos rodízios de aço inoxidável. Para isso, utiliza-se a alça da rack móvel. Um pallet especialmente concebido com rampa de acesso permite um rápido carregamento e descarregamento e um transporte fácil ao local de utilização.

SelfCookingCenter® e CombiMaster® Plus 201 e 202
--



Versão móvel para Combi-Duo

Combi-Duo móveis estão disponíveis para todas as combinações de equipamentos. Um transporte mais fácil e seguro é garantido pelos robustos rodízios de aço inoxidável.

Variantes de Combi-Duo

Tipo 61 no tipo 61
Tipo 61 no tipo 101
Tipo 62 no tipo 62
Tipo 62 no tipo 102

Nº, consulte a página 22-23



Combi-Duo tipo 61/101

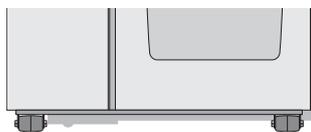
Conjunto Combi-Duo

A combinação de dois equipamentos RATIONAL sobrepostos abre um leque de possibilidades adicionais, mesmo se faltar espaço na cozinha. Você consegue trabalhar simultaneamente em diferentes modos de operação sem precisar de mais espaço – e isso traz a máxima flexibilidade.



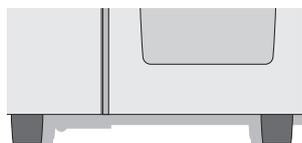
equipamento inferior	equipamento superior	Tipo 61 elétrico	Tipo 61 gás	
Tipo 61 elétrico Tipo 101 elétrico	Cilindros	Nº: 60.71.925	Nº: 60.71.925	
	Pés 150 mm	Nº: 60.71.926	Nº: 60.71.926	
	Móvel	Nº: 60.71.927	Nº: 60.71.927	
Tipo 61 gás	Cilindros		Nº: 60.71.928	
	Pés 150 mm		Nº: 60.71.929	
	Móvel		Nº: 60.71.930	
Bases inferiores UG I para Combi-Duo tipo 61 no tipo 61 altura 210 mm (somente para Combi-Duo com bases de apoio do equipamento)			Nº: 60.30.362	
Bases inferiores UG I móveis para Combi-Duo tipo 61 no tipo 61 altura 210 mm (somente para Combi-Duo com bases de apoio do equipamento)			Nº: 60.30.363	
UltraVent cobertura de condensação para equipamentos elétricos Combi-Duo			Nº: 60.72.322	
UltraVent Plus cobertura de condensação para equipamentos elétricos Combi-Duo*			Nº: 60.72.203	
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 no UG I 210 mm			Nº: 60.73.301	
Carrinho de transporte para recipientes da drenagem de gordura integrada			Nº: 60.73.309	

Escolha uma das três variantes de instalação (não para XS tipo 6 2/3)



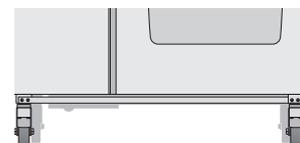
1. Com cilindros

Altura máxima da prateleira 1,60 m.
Móvel para fácil limpeza.
Necessário dreno para o chão!



2. Bases de apoio do equipamento RATIONAL 150 mm

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



3. Móvel como rodízios

Altura máxima das prateleiras 1,72 m.
2 rodízios com freios para travamento.

* O UltraVent Plus não deve ser instalado no Combi-Duo móvel.

Combi-Duo tipo 62/102

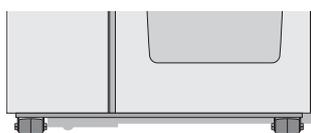
Conjunto Combi-Duo

A combinação de dois equipamentos RATIONAL sobrepostos abre um leque de possibilidades adicionais, mesmo se faltar espaço na cozinha. Você consegue trabalhar simultaneamente em diferentes modos de operação sem precisar de mais espaço – e isso traz a máxima flexibilidade.



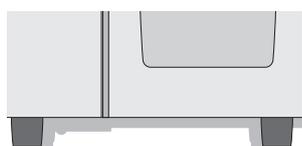
equipamento inferior	equipamento superior	Tipo 62 elétrico	Tipo 62 gás	
Tipo 62 elétrico Tipo 102 elétrico	Cilindros	Nº: 60.71.931	Nº: 60.71.931	
	Pés 150 mm	Nº: 60.71.932	Nº: 60.71.932	
	Móvel	Nº: 60.71.933	Nº: 60.71.933	
Tipo 62 gás	Cilindros		Nº: 60.71.934	
	Pés 150 mm		Nº: 60.71.935	
	Móvel		Nº: 60.71.936	
Bases inferiores UG I para Combi-Duo tipo 62 no tipo 62 altura 210 mm (somente para Combi-Duo com bases de apoio do equipamento)			Nº: 60.30.365	
Bases inferiores UG I móveis para Combi-Duo tipo 62 no tipo 62 altura 210 mm (somente para 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	

Escolha uma das três variantes de instalação (não para XS tipo 6 2/3)



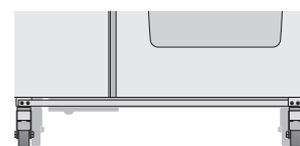
1. Com cilindros

Altura máxima da prateleira 1,60 m.
Móvel para fácil limpeza.
Necessário dreno para o chão!



2. Bases de apoio do equipamento RATIONAL 150 mm

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



3. Móvel como rodízios

Altura máxima das prateleiras 1,72 m.
2 rodízios com freios para travamento.

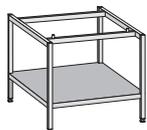
* O UltraVent Plus não deve ser instalado no Combi-Duo móvel.

Combi-Duo XS



Conjunto Combi-Duo

A combinação de dois equipamentos RATIONAL sobrepostos abre um leque de possibilidades adicionais, mesmo se faltar espaço na cozinha. Você consegue trabalhar simultaneamente em diferentes modos de operação sem precisar de mais espaço – e isso traz a máxima flexibilidade.

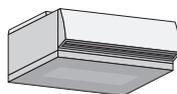


B 634 | T 558 | H 555 mm

Bases inferiores UG I para Combi-Duo

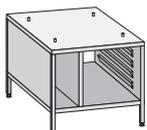
Aberta em todos os lados.

Padrão N°: 60.31.020



Conexão elétrica
1 NAC 230V

B 657 | T 580 | H 240 mm

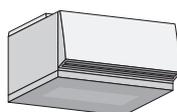


B 639 | T 563 | H 557 mm

Bases inferiores UG II para Combi-Duo

4 pares de calhas de suporte com um compartimento. Cobertura e painéis laterais fechados, traseira aberta.

Padrão N°: 60.31.046



Conexão elétrica
1 NAC 230V

B 657 | T 580 | H 329 mm

UltraVent XS para Combi-Duo

Graças 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.

Combi-Duo XS N°: 60.73.943

UltraVent Plus XS para Combi-Duo

Além da tecnologia de condensação da UltraVent XS, a UltraVent Plus XS está equipada com uma técnica de filtragem especial. Deste modo, são evitados tanto os vapores como a indesejada fumaça que surgem ao grelhar e assar. Assim, os equipamentos RATIONAL também podem ser instalados em lugares críticos, como áreas em frente ao cliente.

Combi-Duo XS N°: 60.74.404



Conjunto Combi-Duo

Para a instalação técnica correta de um Combi-Duo XS tipo 6 $\frac{2}{3}$

Batente à direita N°: 60.73.768

Batente à esquerda N°: 60.74.276

Kit de adaptação do Combi-Duo

Para a adaptação de uma UltraVent XS ou de uma UltraVent Plus XS tipo 6 $\frac{2}{3}$ já existentes em uma instalação Combi-Duo.

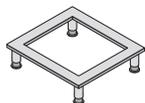
XS Tipo 6 $\frac{2}{3}$ N°: 60.73.945

Tipo XS 6 2/3



Bases inferiores e armários inferiores

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.



B 629 | T 438 | H 148 mm

Bases inferiores UG XS

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. Devido à instalação em posição elevada, a descarga do equipamento RATIONAL pode ser instalada facilmente através da extremidade de transbordo da superfície de trabalho.

Padrão	Nº: 60.31.029
--------	---------------

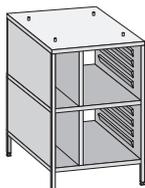


B 634 | T 558 | H 931 mm

Bases inferiores UG I

Aberta em todos os lados.

Padrão	Nº: 60.31.018
--------	---------------

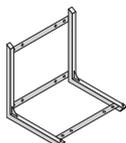


B 639 | T 563 | H 933 mm

Bases inferiores UG II

8 pares de calhas de suporte com dois compartimentos e nível intermediário. Cobertura e painéis laterais fechados, traseira aberta.

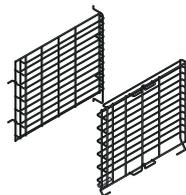
Padrão	Nº: 60.31.044
Versão para navios	Nº: 60.31.057



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.

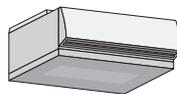
XS Tipo 6 2/3	Nº: 60.30.968
---------------	---------------



Grade de suspensão

XS Tipo 6 2/3	Nº: 60.73.724
---------------	---------------

Cobertura de condensação, conjunto de instalação



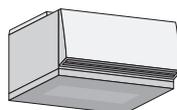
Conexão elétrica
1 NAC 230V

B 657 | T 580 | H 240 mm

UltraVent XS

Graças 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.

Elétrico	Nº: 60.73.865
----------	---------------



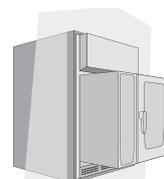
Conexão elétrica
1 NAC 230V

B 657 | T 580 | H 329 mm

UltraVent Plus XS

Além da tecnologia de condensação da UltraVent XS, a UltraVent Plus XS está equipada com uma técnica de filtragem especial. Deste modo, são evitados tanto os vapores como a indesejada fumaça que surgem ao grelhar e assar. Assim, os equipamentos RATIONAL também podem ser instalados em lugares críticos, como áreas em frente ao cliente.

Elétrico	Nº: 60.74.394
----------	---------------

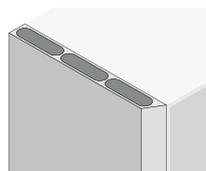


B 700 | T 600 | H 950 mm

Conjunto de instalação

Para a integração técnica correta do seu equipamento RATIONAL em uma parede de armários. Inclui UltraVent XS ou UltraVent Plus XS integrada e um conjunto de revestimento higiênico.

UltraVent XS	Nº: 60.74.063
UltraVent Plus XS	Nº: 60.74.405



Blindagem térmica para o painel lateral esquerdo

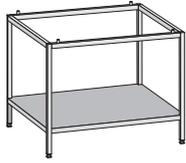
A instalação posterior de blindagem térmica permite a colocação de fontes de calor (por exemplo: grelha) perto do painel lateral esquerdo da unidade.

XS Tipo 6 2/3	Nº: 60.74.182
---------------	---------------

Typo 61 e tipo 101

Bases inferiores e armários inferiores

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.

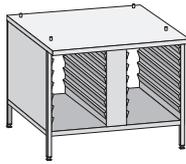


B843 | T587 | H671 mm

Bases inferiores UG I

Aberta em todos os lados.

Padrão	Nº: 60.30.320	
Móvel	Nº: 60.30.321	
Versão para navios	Nº: 60.30.322	

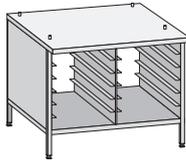


B843 | T724 | H671 mm

Bases inferiores UG II

14 pares de calhas de suporte. Cobertura e painéis laterais fechados, traseira aberta.

Padrão	Nº: 60.30.328	
Móvel	Nº: 60.30.329	
Versão para navios	Nº: 60.30.330	

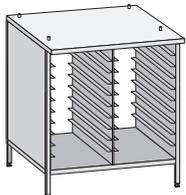


B843 | T732 | H671 mm

Bases inferiores UG II norma de panificação

10 pares de calhas de suporte 400 x 600 mm, painéis laterais e cobertura fechados, traseira aberta.

Padrão	Nº: 60.30.836	
Móvel	Nº: 60.30.837	

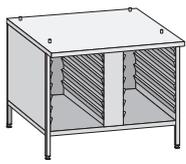


B843 | T732 | H931 mm

Bases inferiores UG II norma de panificação versão UltraVent (tipo 61)

18 pares de calhas de suporte 400 x 600 mm, painéis laterais e cobertura fechados, traseira aberta, elevados a 931 mm.

Padrão	Nº: 60.30.838	
Móvel	Nº: 60.30.845	

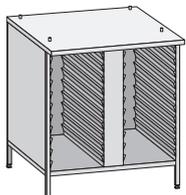


B843 | T724 | H671 mm

Armário inferior US III

14 pares de calhas de suporte. Painéis laterais, cobertura e parede traseira fechados.

Padrão	Nº: 60.30.334	
Móvel	Nº: 60.30.335	
Versão para navios	Nº: 60.30.336	

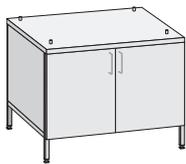


B843 | T724 | H931 mm

Armário inferior US III versão UltraVent (tipo 61)

20 pares de calhas de suporte. Painéis laterais, cobertura e parede traseira, elevados a 931 mm.

Padrão	Nº: 60.30.337	
Móvel	Nº: 60.30.338	



B843 | T724 | H671 mm

Armário inferior US IV

14 pares de calhas de suporte. 2 portas articuladas, fechado em todos os lados.

Padrão	Nº: 60.30.344	
Móvel	Nº: 60.30.345	
Versão para navios	Nº: 60.30.346	

Coberturas de condensação

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



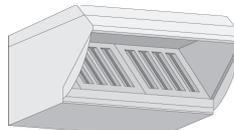
Conexão elétrica
1 NAC 230V

B854 | T1.226 | H450 mm

UltraVent

Graças 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.

Elétrico	Nº: 60.72.320	
Gás*	Nº: 60.72.323	
Combi-Duo	Nº: 60.72.322	



Conexão elétrica
1 NAC 230V

B854 | T1.226 | H628 mm

UltraVent Plus

Adicionalmente à tecnologia de condensação do UltraVent, o UltraVent Plus é equipado com uma tecnologia de filtro 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 áreas em frente ao cliente.

Elétrico	Nº: 60.72.202	
Combi-Duo**	Nº: 60.72.203	



Conexão elétrica
1 NAC 230V

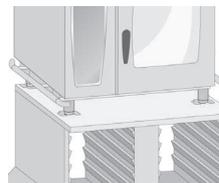
B854 | T1.226 | H445 mm

Cúpula de exaustão de vapores

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

Elétrico	Nº: 60.72.313	
Gás*	Nº: 60.72.317	
Combi-Duo	Nº: 60.72.316	

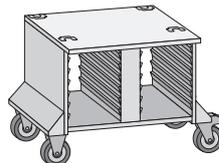
Acessórios para catering móvel



Conjunto para catering

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

Nº: 60.73.111



B1.187 | T724 | H778 mm

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 conjunto para catering.

Móvel	Nº: 60.30.890	
-------	---------------	--

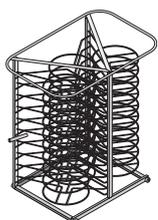
* No UltraVent e na coifa extratora de odores na versão a gás, os gases de combustão devem ser encaminhados por uma chaminé ou uma coifa separada.

** O UltraVent Plus não deve ser instalado no Combi-Duo móvel.

*** UltraVent, UltraVent Plus não devem ser instalados e operados em combinação com um armário inferior UG II Catering.

Rack móvel

As armações móveis para carga múltipla de aço inoxidável de excelente qualidade satisfazem às mais altas exigências de qualidade e são adequadas de forma ideal para os equipamentos RATIONAL. O design ergonômico permite carregá-las e descarregá-las rapidamente. O carrinho de transporte adicional possibilita o transporte seguro dos pratos na cozinha, graças aos rodízios tandem especialmente grandes, silenciosos e higiênicos (CNS).



Rack móvel para pratos

Com a rack móvel para pratos permite que até 32 pratos preparados (de até 31 cm de diâmetro) sejam finalizados com Finishing®.

Tipo 61, 20 pratos	Nº: 60.61.047	
Tipo 61, 15 pratos	Nº: 60.61.128	
Tipo 101, 32 pratos	Nº: 60.11.030	
Tipo 101, 26 pratos	Nº: 60.11.149	

Rack móvel

Para o carregamento e o descarregamento rápido e confortável do equipamento RATIONAL. Pode ser usado apenas com a guia de inserção.

Tipo 61

Padrão	Nº: 60.61.005	
5 prateleiras (80 mm)	Nº: 60.61.059	
Frango inteiro, grelhar, 2 prateleiras	Nº: 60.61.064	
Norma de panificação 5 prateleiras*	Nº: 60.61.061	

Tipo 101

Padrão	Nº: 60.11.011	
8 prateleiras (80 mm)	Nº: 60.11.122	
Frango inteiro, grelhar, 3 prateleiras	Nº: 60.11.125	
Norma de panificação 8 prateleiras*	Nº: 60.11.148	

Guia de inserção para rack móvel

Para o uso de uma rack móvel é necessária a guia de inserção.

Padrão	Nº: 60.61.226	
--------	---------------	--

Carrinho de transporte

O carrinho de transporte é o complemento perfeito para rack móvel. Ele possibilita o carregamento e o descarregamento também fora do equipamento RATIONAL e um transporte seguro. As versões padrão e de norma de panificação são ideais para a altura das bases e armários inferiores da RATIONAL. O carrinho de transporte com altura regulável é adequado para mesas de trabalho, bases inferiores da RATIONAL elevadas e Combi-Duos.

Padrão	Nº: 60.60.020	
Altura regulável	Nº: 60.60.188	
Norma de panificação	Nº: 60.60.932	

Padrão B547 | T840 | H989 mm
 Altura regulável
 B547 | T1.072 |
 H950 - 1.330 mm
 Norma de panificação
 B547 | T853 | H989 mm



Grades de suspensão

Diferentes versões com dimensões e distâncias variadas dos trilhos tornam o uso das grades de suspensão flexível. As versões estáveis de aço inoxidável satisfazem às mais elevadas exigências de qualidade.

Grades de suspensão

Tipo 61

6 prateleiras (68 mm)	Nº: 60.61.384	
5 prateleiras (85 mm)	Nº: 60.61.269	
Frango inteiro, grelhar, 2 prateleiras	Nº: 60.61.266	
Recipientes para carne, 6 prateleiras	Nº: 60.61.254	
Norma de panificação, 5 prateleiras*	Nº: 60.61.247	
Rack combinado, norma de panificação com 1/1 GN, 4 prateleiras*	Nº: 60.61.293	

Tipo 101

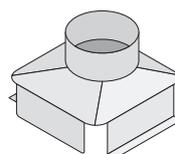
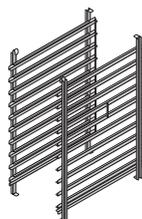
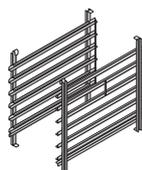
10 prateleiras (68 mm)	Nº: 60.11.366	
8 prateleiras (85 mm)	Nº: 60.11.384	
Frango inteiro, grelhar, 3 prateleiras	Nº: 60.11.381	
Recipientes para carne, 10 prateleiras	Nº: 60.11.375	
Norma de panificação, 8 prateleiras*	Nº: 60.11.367	
Rack combinado, norma de panificação com 1/1 GN, 7 prateleiras*	Nº: 60.11.407	

Proteção do escoamento

(somente para equipamentos a gás)

Para a exaustão de gases de escape por um tubo (diâmetro do tubo de escape: 180 mm)

Tipo 61	Nº: 70.00.737	
Tipo 101	Nº: 70.00.757	



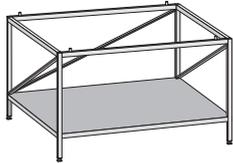
As páginas 36-41 trazem uma grande seleção de acessórios de gastronomia e especiais. Os acessórios adequados para a instalação de equipamentos RATIONAL estão na página 42.

* Observe que o defletor de ar na câmara de cocção varia entre a versão GN e a versão de cozimento 400x600 mm. O defletor de ar pode ser aplicado como peça de reposição pela assistência técnica parceira.

Tipo 62 e tipo 102

Bases inferiores e armários inferiores

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.

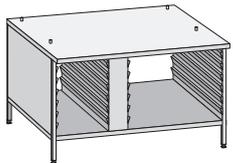


B 1.065 | T 799 | H 671 mm

Bases inferiores UG I

Aberta em todos os lados.

Padrão	Nº: 60.30.324	
Móvel	Nº: 60.30.325	
Versão para navios	Nº: 60.30.326	

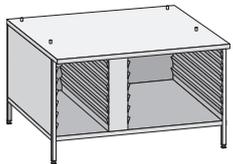


B 1.067 | T 934 | H 671 mm

Bases inferiores UG II

14 pares de calhas de suporte. Cobertura e painéis laterais fechados, traseira aberta.

Padrão	Nº: 60.30.331	
Móvel	Nº: 60.30.332	
Versão para navios	Nº: 60.30.333	

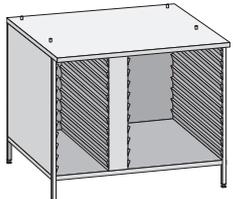


B 1.067 | T 934 | H 671 mm

Armário inferior US III

14 pares de calhas de suporte. Painéis laterais, cobertura e parede traseira fechados.

Padrão	Nº: 60.30.339	
Móvel	Nº: 60.30.340	
Versão para navios	Nº: 60.30.341	

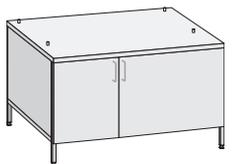


B 1.067 | T 934 | H 931 mm

Armário inferior US III versão UltraVent (tipo 62)

20 pares de calhas de suporte. Painéis laterais, cobertura e parede traseira, elevados a 931 mm.

Padrão	Nº: 60.30.342	
Móvel	Nº: 60.30.343	



B 1.067 | T 934 | H 671 mm

Armário inferior US IV

14 pares de calhas de suporte. 2 portas articuladas, fechado em todos os lados.

Padrão	Nº: 60.30.348	
Móvel	Nº: 60.30.349	
Versão para navios	Nº: 60.30.350	

Coberturas de condensação

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



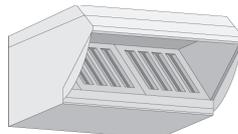
Conexão elétrica
1 NAC 230V

B 1.076 | T 1.427 | H 450 mm

UltraVent

Graças 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.

Elétrico Nº: 60.72.325



Conexão elétrica
1 NAC 230V

B 1.076 | T 1.427 | H 628 mm

UltraVent Plus

Adicionalmente à tecnologia de condensação do UltraVent, o UltraVent Plus é equipado com uma tecnologia de filtro 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 áreas em frente ao cliente.

Elétrico Nº: 60.72.204



Conexão elétrica
1 NAC 230V

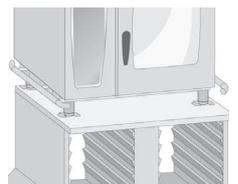
B 1.076 | T 1.427 | H 445 mm

Coifa extratora de odores

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

Elétrico Nº: 60.72.318

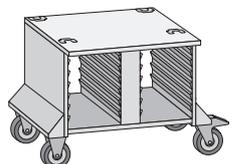
Acessórios para catering móvel



Conjunto para catering

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

Nº: 60.73.141



B 1.412 | T 934 | H 778 mm

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 conjunto para catering.

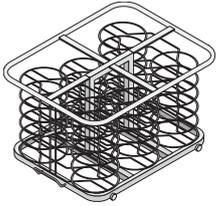
Móvel Nº: 60.30.891

* UltraVent, UltraVent Plus não devem ser instalados e operados em combinação com um armário inferior UG II Catering.



Rack móvel

As armações móveis para carga múltipla de aço inoxidável de excelente qualidade satisfazem às mais altas exigências de qualidade e são adequadas de forma ideal para os equipamentos RATIONAL. O design ergonômico permite carregá-las e descarregá-las rapidamente. O carrinho de transporte adicional possibilita o transporte seguro dos pratos na cozinha, graças aos rodízios tandem especialmente grandes, silenciosos e higiênicos (CNS).



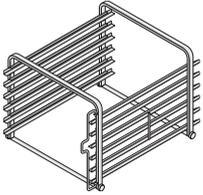
Rack móvel para pratos

Com a rack móvel para pratos é possível que até 52 pratos preparados (com até 31 cm de diâmetro) sejam finalizados com o Finishing®.

Tipo 62, 34 pratos	Nº: 60.62.017	
Tipo 62, 24 pratos	Nº: 60.62.061	
Tipo 102, 52 pratos	Nº: 60.12.022	
Tipo 102, 42 pratos	Nº: 60.12.062	

Rack móvel

Para o carregamento e o descarregamento rápido e confortável do equipamento RATIONAL. Pode ser usado apenas com a guia de inserção.

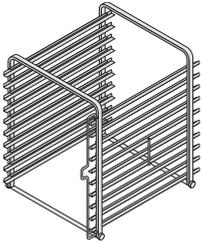


Tipo 62

Padrão	Nº: 60.62.003	
5 prateleiras (80 mm)	Nº: 60.62.049	

Tipo 102

Padrão	Nº: 60.12.011	
8 prateleiras (80 mm)	Nº: 60.12.055	



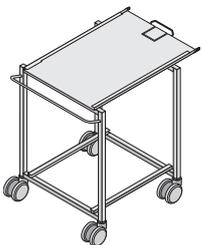
Guia de inserção para rack móvel

Para o uso de uma rack móvel é necessária a guia de inserção.

Padrão	Nº: 60.62.094	
--------	---------------	--

Carrinho de transporte

O carrinho de transporte é o complemento perfeito para rack móvel. Ele possibilita o carregamento e o descarregamento também fora do equipamento RATIONAL e um transporte seguro. A versão padrão é adaptada de forma ideal à altura das bases e armários inferiores da RATIONAL. O carrinho de transporte com altura regulável é adequado para mesas de trabalho, bases inferiores da RATIONAL elevadas e Combi-Duos.

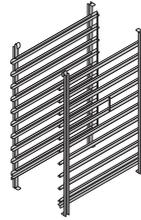
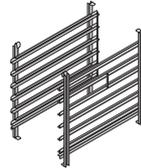


Padrão
B 747 | T 980 | H 989 mm
Altura regulável
B 747 | T 1.095 |
H 950 - 1.330 mm

Padrão	Nº: 60.60.678	
Altura regulável	Nº: 60.70.160	

Grades de suspensão

Diferentes versões com dimensões e distâncias variadas dos trilhos tornam o uso das grades de suspensão flexível. As versões estáveis de aço inoxidável satisfazem às mais elevadas exigências de qualidade.



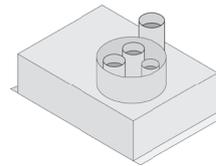
Grades de suspensão

Tipo 62

6 prateleiras (68 mm)	Nº: 60.62.126	
5 prateleiras (85 mm)	Nº: 60.62.108	

Tipo 102

10 prateleiras (68 mm)	Nº: 60.12.115	
8 prateleiras (85 mm)	Nº: 60.12.120	



Proteção do escoamento com silenciadores (somente para equipamentos a gás)

Para a exaustão de gases de escape por um tubo (diâmetro do tubo de escape: 180 mm).

Tipo 62	Nº: 70.00.768	
Tipo 102	Nº: 70.00.769	

Tipo 201 e tipo 202



Coberturas de condensação

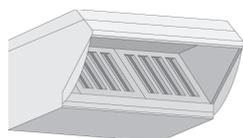


UltraVent

Descrição, ver página 28

Conexão elétrica 1 NAC 230V
B886 | T1.226 | H450 mm

Tipo 201, elétrico	Nº: 60.72.326
--------------------	---------------



UltraVent Plus

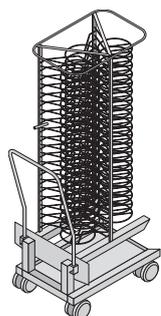
Descrição, ver página 28

Conexão elétrica 1 NAC 230V
B886 | T1.226 | H628 mm

Tipo 201, elétrico	Nº: 60.72.205
--------------------	---------------

Rack móvel

As armações móveis para carga múltipla de aço inoxidável de excelente qualidade satisfazem às mais altas exigências de qualidade e são adequadas de forma ideal para os equipamentos RATIONAL. A baixa altura da prateleira de no máximo 1,60 m possibilita um carregamento e descarregamento rápido e ergonômico. O transporte mais fácil dos pratos é obtido pelos grandes, silenciosos e higiênicos rodízios (CNS).



Rack móvel para pratos

Com a rack móvel para pratos é possível que até 120 pratos preparados (com até 31 cm de diâmetro) sejam finalizados com o Finishing®.

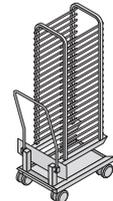
Tipo 201, 60 pratos	Nº: 60.21.099
---------------------	---------------

Tipo 201, 50 pratos	Nº: 60.21.104
---------------------	---------------

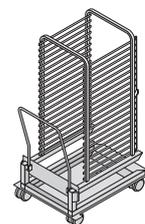
Tipo 202, 84 pratos	Nº: 60.22.182
---------------------	---------------

Tipo 202, 100 pratos	Nº: 60.22.109
----------------------	---------------

Tipo 202, 120 pratos	Nº: 60.22.108
----------------------	---------------



B522 | T809 | H1.718 mm



B772 | T1.016 | H1.718 mm



Rack móvel

Para o carregamento e o descarregamento rápido e confortável do equipamento RATIONAL.

Tipo 201

Padrão 20 prateleiras	Nº: 60.21.054
-----------------------	---------------

15 prateleiras (84 mm)	Nº: 60.21.156
------------------------	---------------

16 prateleiras (80 mm)	Nº: 60.21.172
------------------------	---------------

17 prateleiras (74 mm)	Nº: 60.21.174
------------------------	---------------

Norma de panificação	Nº: 60.21.222
----------------------	---------------

Tipo 202

Padrão 20 prateleiras	Nº: 60.22.086
-----------------------	---------------

15 prateleiras (84 mm)	Nº: 60.22.153
------------------------	---------------

16 prateleiras (80 mm)	Nº: 60.22.160
------------------------	---------------

17 prateleiras (74 mm)	Nº: 60.22.162
------------------------	---------------

Conjunto de drenagem de gordura para armações móveis para carga múltipla

Somente em combinação com a opção de drenagem de gordura integrada.

Tipo 201	Nº: 60.73.040
----------	---------------

Tipo 202	Nº: 60.73.041
----------	---------------

Outros acessórios

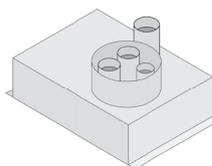


Suporte de puxador para rack móvel

(incluso na entrega do equipamento)

O puxador da rack móvel tem um lugar fixo e é rapidamente acessível.

Tipo 201 e 202	Nº: 60.72.378
----------------	---------------

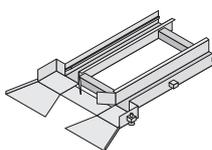


Proteção do escoamento com silenciadores (somente para equipamentos a gás)

Para a exaustão de gases de escape por um tubo (diâmetro do tubo de escape: 180 mm).

Tipo 201	Nº: 70.00.770
----------	---------------

Tipo 202	Nº: 70.00.771
----------	---------------



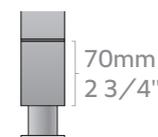
Rampa de acesso

Com a rampa de acesso é possível compensar inclinações (de até 3 %) no chão da cozinha.

Deste modo, assegura-se que o recolhimento da rack móvel para dentro do equipamento RATIONAL seja feito sem dificuldades.

Tipo 201	Nº: 60.21.080
----------	---------------

Tipo 202	Nº: 60.22.181
----------	---------------

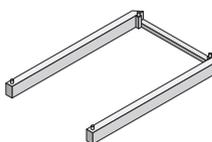


70mm
2 3/4"

Extensão da altura do equipamento

A distância do equipamento da RATIONAL em relação ao solo é aumentada em 70 mm. Somente em combinação com a extensão da altura da rack móvel.

Tipo 201 e 202	Nº: 60.70.407
----------------	---------------



Extensão da altura da rack móvel

Somente em combinação com a extensão da altura do equipamento.

Tipo 201	Nº: 60.21.184
----------	---------------

Tipo 202	Nº: 60.22.184
----------	---------------

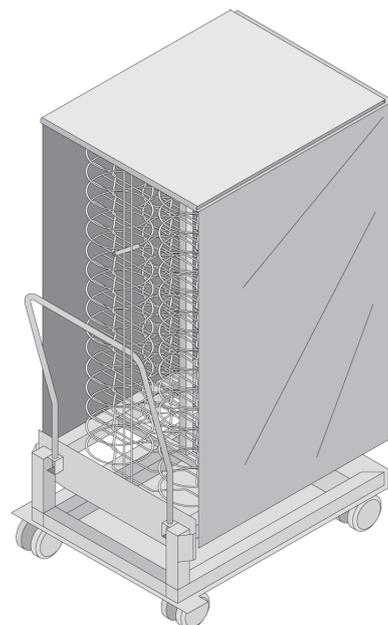
Sistema Finishing® para banquetes.

Finishing® é a nova dimensão no preparo de refeições.

Grandes banquetes também podem ser preparados brincando.

Sejam 20 ou mais de 1.000 pratos, com o Finishing® você prepara refeições sem estresse e exatamente como devem ser. Os alimentos pré-cozidos são colocados frios nos pratos e disponibilizados nos suportes para bandejas especiais. Pouco antes de servir, as refeições são finalizadas em poucos minutos no equipamento RATIONAL. Isso proporciona a flexibilidade necessária para reagir aos típicos atrasos em eventos.

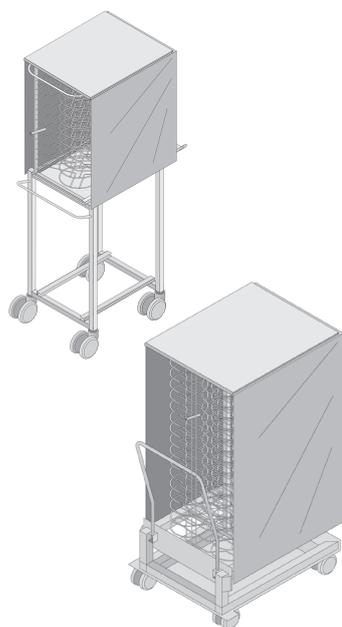
O transporte mais fácil para servir é garantido pela estrutura estreita e pelos grandes rodízios tandem silenciosos. Com o RATIONAL-Thermocover é possível manter os pratos quentes por até 20 minutos. Tempo suficiente para a finalização com o Finishing® de outras armações móveis para carga múltipla para pratos e o transporte até servir.



Exemplo de cálculo

Capacidade Rack móvel para pratos	Tamanho do evento (pessoas)	Rack móvel para pratos, Thermocover	Guia de inserção	Carrinho de transporte	Altura máxima dos pratos em mm	Altura máxima das refeições em mm
15 / 20 pratos* com SelfCookingCenter® 61	15 / 20	1	1	1	32 / 25	70 / 53
	30 / 40	2	1	2	32 / 25	70 / 53
	45 / 60	3	1	3	32 / 25	70 / 53
26 / 32 pratos* com SelfCookingCenter® 101	52 / 64	2	1	2	32 / 25	70 / 53
	78 / 96	3	1	3	32 / 25	70 / 53
	104 / 128	4	1	4	32 / 25	70 / 53
24 / 34 pratos* com SelfCookingCenter® 62	24 / 34	1	1	1	40 / 32	80 / 61
	48 / 68	2	1	2	40 / 32	80 / 61
	72 / 102	3	1	3	40 / 32	80 / 61
42 / 52 pratos* com SelfCookingCenter® 102	84 / 104	2	1	2	40 / 32	82 / 63
	126 / 156	3	1	3	40 / 32	82 / 63
	168 / 208	4	1	4	40 / 32	82 / 63
50 / 60 pratos* com SelfCookingCenter® 201	100 / 120	2	–	–	32 / 25	70 / 53
	150 / 180	3	–	–	32 / 25	70 / 53
	200 / 240	4	–	–	32 / 25	70 / 53
84 / 100 / 120 pratos* com SelfCookingCenter® 202	168 / 200 / 240	2	–	–	40 / 32 / 25	80 / 66 / 53
	252 / 300 / 360	3	–	–	40 / 32 / 25	80 / 66 / 53
	336 / 400 / 480	4	–	–	40 / 32 / 25	80 / 66 / 53

*Tamanho do prato de até 31 cm de diâmetro



Sistemas Finishing® para banquetes– você economiza 15 %

O sistema Finishing® contém todos os componentes de acessórios importantes para poder iniciar imediatamente o Finishing®. Além disso, você beneficia-se com uma significativa vantagem no preço em relação à compra individual.

Sistemas Finishing® para banquetes, tipo 61, 101, 62 e 102 compostos por:

Rack móvel para pratos, Thermocover e carrinho de transporte (somente em combinação com a guia de inserção para a rack móvel, consulte as páginas 27 e 29).

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	

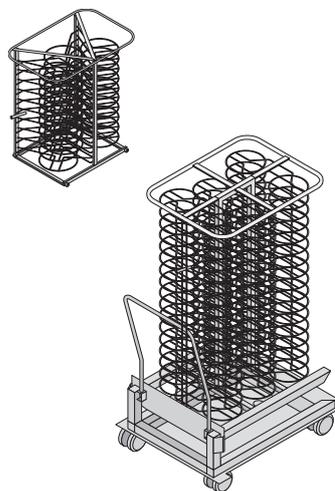
Sistemas Finishing® para banquetes, tipo 201 e 202 compostos por:

Rack móvel 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	

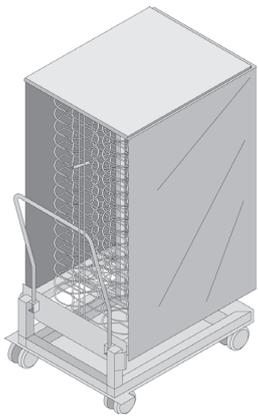
Rack móvel para pratos (pratos de até Ø 310 mm)

Com a rack móvel para pratos é possível que até 120 pratos preparados sejam finalizados simultaneamente com o Finishing®. O acesso livre por todos os lados e a baixa altura permitem um carregamento e descarregamento rápido e ergonômico do prato. A estrutura estreita e as grandes rodízios silenciosos asseguram o transporte fácil mesmo em regiões desniveladas.



	Quantidade de pratos	máx. Altura do prato	máx. Altura 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	84 pratos	40 mm	80 mm	Nº: 60.22.182	
	100 pratos	32 mm	66 mm	Nº: 60.22.109	
	120 pratos	25 mm	53 mm	Nº: 60.22.108	

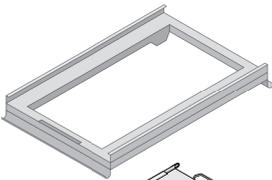
Tipo 61, 101, 62 e 102: Prever guia de inserção!



Thermocover para rack móvel e rack móvel para pratos

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.

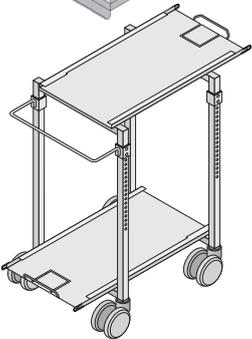
Tipo 61	Nº: 6004.1007	
Tipo 101	Nº: 6004.1009	
Tipo 62	Nº: 6004.1016	
Tipo 102	Nº: 6004.1014	
Tipo 201	Nº: 6004.1011	
Tipo 202	Nº: 6004.1012	
Combi-Duo 61/101 embaixo	Nº: 60.70.856	
Combi-Duo 62/102 embaixo	Nº: 60.70.884	



Guia de inserção para rack móvel

Para o uso de armações móveis para carga múltipla nos equipamentos RATIONAL tipo 61, 62, 101 e 102, é necessária uma guia de inserção.

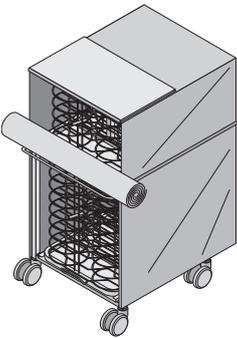
Tipo 61, 101	Nº: 60.61.226	
Tipo 62, 102	Nº: 60.62.094	



Carrinho de transporte para rack móvel

Com grande estabilidade e a máxima capacidade de sustentação de carga, os carrinhos de transporte da RATIONAL são ideais para o carregamento e descarregamento das armações móveis para carga múltipla.

Tipo 61, 101	Padrão, altura 989 mm	Nº: 60.60.020	
Tipo 62, 102	Padrão, altura 989 mm	Nº: 60.60.678	
Tipo 61, 101	Altura regulável 950–1.330 mm	Nº: 60.60.188	
Tipo 62, 102	Altura regulável 950–1.330 mm	Nº: 60.70.160	



Carrinho de transporte com Thermocover para Combi-Duo

A combinação de "carrinho de transporte com altura regulável" e "Thermocover embaixo" foi desenvolvida especialmente para a finalização com o Finishing® com equipamentos RATIONAL Combi-Duo. Escolha ainda a rack móvel para pratos adequada para você, bem como o Thermocover para o equipamento superior e sua solução ideal Finishing® está completa.

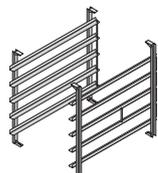
Tipo 61/101	Nº: 60.70.920	
Tipo 62/102	Nº: 60.70.918	

Padrão panificação

Surpreenda seus clientes com produtos de padaria aromáticos e frescos como pães, bolos, muffins, tortas e muitos outros. O acessório especial de panificação, também disponível no padrão panificação, torna isso possível.

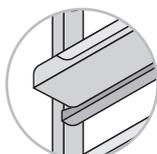
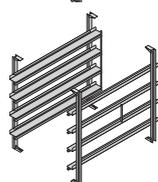
Grade de suspensão e rack móvel no padrão panificação (400 x 600 mm)

As grades de suspensão na norma de panificação e as armações móveis para carga múltipla BakingLine são equipadas com prateleiras em L. Graças às grandes distâncias entre as guias, é possível usar a capacidade total do equipamento RATIONAL mesmo com produtos de padaria altos. Para assegurar que as assadeiras não escorreguem para fora, as guias em L têm o lado dianteiro elevado.



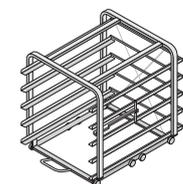
Grades de suspensão padrão panificação* (400 x 600 mm)

Tipo 61	5 prateleiras	Nº: 60.61.247	
Tipo 101	8 prateleiras	Nº: 60.11.367	



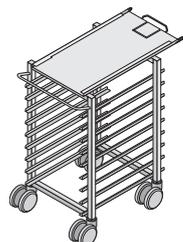
Grades de suspensão Combi-Rack* (padrão panificação 400 x 600 mm com 1/1 GN)

Tipo 61	4 prateleiras	Nº: 60.61.293	
Tipo 101	7 prateleiras	Nº: 60.11.407	



Rack móvel padrão panificação* (400 x 600 mm)

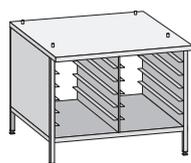
Tipo 61	5 prateleiras	Nº: 60.61.061	
Tipo 101	8 prateleiras	Nº: 60.11.148	
Tipo 201	16 prateleiras	Nº: 60.21.222	



Carrinho de transporte padrão panificação

O carrinho de transporte é ideal para o carregamento e descarregamento da rack móvel. O carrinho de transporte padrão panificação oferece 9 prateleiras em L para receber bandejas de 400 x 600 mm. Além disso, ela pode ser puxada para fora para que bandejas sejam carregadas.

Tipo 61/101	9 prateleiras	Nº: 60.60.932	
-------------	---------------	---------------	--

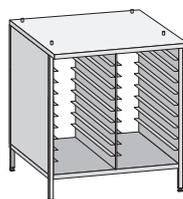


B 843 | T 732 | H 671 mm

Bases inferiores UG II padrão panificação

10 pares de calhas de suporte 400 x 600 mm, painéis laterais e cobertura fechados, traseira aberta.

Padrão	Nº: 60.30.836	
Móvel	Nº: 60.30.837	



B 843 | T 732 | H 931 mm

Bases inferiores UG II padrão panificação versão UltraVent (tipo 61)

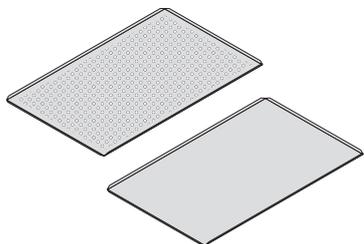
18 pares de calhas de suporte 400 x 600 mm, painéis laterais e cobertura fechados, traseira aberta, elevados a 931 mm.

Padrão	Nº: 60.30.838	
Móvel	Nº: 60.30.845	

* Observe que o defletor de ar na câmara de cocção varia entre a versão GN e a versão de cozimento 400x600 mm. O defletor de ar pode ser aplicado como peça de reposição pela assistência técnica parceira.

TriLax**Bandejas perfuradas, bandeja para assados e panificação**

As bandejas de TriLax da RATIONAL destacam-se por suas excelentes propriedades antiaderentes, bem como pela extrema robustez e durabilidade. O revestimento antiaderente TriLax® ajuda a dourar e é adequado especialmente para uso em temperaturas de até 300 °C.

**Bandeja (perfuradas)**

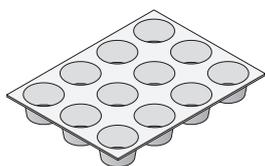
2/3 GN (325 x 354 mm)	Nº: 60.74.147	
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 6015.1103	
Padrão panificação (400 x 600 mm)	Nº: 6015.1000	

Bandejas para assados e panificação (sem furo)

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

Fôrmas para muffins e tortas

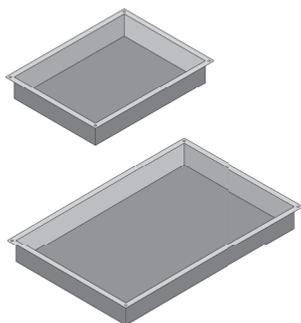
As fôrmas para muffins e tortas são fabricadas com um material bastante flexível. Elas são ideais para preparar, por exemplo, quiches de legumes, tortas de peixe, pudim de pão, ovos cozidos, as mais variadas sobremesas e muito mais. Capacidade de aproximadamente 100 ml.



300 x 400 mm (para 1/1 GN)	Nº: 6017.1002	
400 x 600 mm (para 2/1 GN e norma de panificação)	Nº: 6017.1001	

Recipiente de granito esmaltado

Os recipientes de granito esmaltado da RATIONAL são ideais para o preparo de assados, massas de bolo e pizzas. A excepcional distribuição de calor possibilita que a parte de baixo do produto assado fique uniformemente dourada. Os cantos do recipiente têm formato ideal para que as bordas dos alimentos possam ser aproveitadas.

**1/2 GN (325 x 265 mm)**

20 mm prof.	Nº: 6014.1202	
40 mm prof.	Nº: 6014.1204	
60 mm prof.	Nº: 6014.1206	

2/3 GN (325 x 354 mm)

20 mm prof.	Nº: 6014.2302	
40 mm prof.	Nº: 6014.2304	
60 mm prof.	Nº: 6014.2306	

1/1 GN (325 x 530 mm)

20 mm prof.	Nº: 6014.1102	
40 mm prof.	Nº: 6014.1104	
60 mm prof.	Nº: 6014.1106	

Norma de panificação (400 x 600 mm)

20 mm prof.	Nº: 6014.1002	
40 mm prof.	Nº: 6014.1004	
60 mm prof.	Nº: 6014.1006	

Pizza crocante e suculenta

Surpreenda seus clientes com pizzas saídas do SelfCookingCenter®. Independente se pizza à moda italiana ou americana, fresca ou congelada, pequena ou grande, com o acessório especialmente desenvolvido a pizza sai exatamente como você planejou, em cima suculenta e crocante embaixo. O SelfCookingCenter® aquece-se a 300 °C em menos de 10 minutos. O aquecimento permanente, como nos fornos de pizza atuais, é excessivo. Ele gasta energia e tempo.

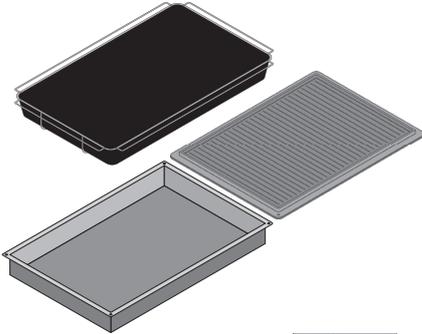
Patentes**TriLax****Bandeja para grelhados e pizza**

Com a especial bandeja para grelhados e pizza, você prepara pizzas frescas ou congeladas, tarte flambée e pão pita como um verdadeiro profissional. O lado avesso da bandeja é adequado para grelhar carnes, legumes ou peixes. A bandeja para grelhados e pizza destaca-se principalmente por suas excelentes propriedades antiaderentes, bem como pela resistência e durabilidade extremas. O revestimento antiaderente TriLax® ajuda a dourar e é adequado especialmente para uso em temperaturas de até 300 °C.

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	

Acessórios especiais RATIONAL

Somente usando os acessórios originais da RATIONAL você poderá aproveitar plenamente todas as potencialidades dos equipamentos RATIONAL. Esta é a única maneira de ter sucesso com aplicações especiais, tais como preparar produtos pré-fritos, grelhar frangos e patos, bem como cozinhar cordeiros e leitões inteiros. Até mesmo empanados e bifés podem ser preparados sem demorar muito tempo. Os acessórios originais da RATIONAL estão adaptados especialmente aos equipamentos RATIONAL. Eles são extremamente robustos e, portanto, ideais para o uso diário e intenso da cozinha profissional.



Pacote de Acessórios 1/1 GN

Consistir em a.c.: 1 x Bandejas para assados e panificação 1/1 GN, 1 x CombiFry 1/1 GN, 1 x Recipiente de granito esmaltado 1/1 GN 40 mm prof., 1 x Bandeja para parrilla y plancha 1/1 GN, 1 x Grelha, aço inoxidável 1/1 GN

1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 60.74.501
-----------------------	---------------



Bandejas perfuradas, bandejas para assados e panificação

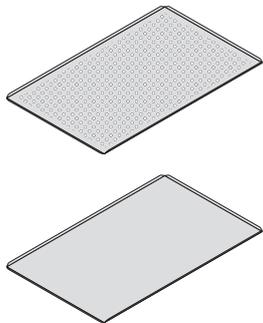
As bandejas de TriLax da RATIONAL destacam-se por suas excelentes propriedades antiaderentes, bem como pela extrema robustez e durabilidade. O revestimento antiaderente TriLax® ajuda a dourar e é adequado especialmente para uso em temperaturas de até 300 °C.

Bandeja (perfuradas)

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
Padrão panificação (400 x 600 mm)	Nº: 6015.1000

Bandejas para assados e panificação (sem furo)

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
Padrão panificação (400 x 600 mm)	Nº: 6013.1003



Grelha em cruz e listras

Sem pré-aquecimento e graças à construção inovadora e ao revestimento, com a grelha em cruz e listras você tem dois padrões de grelha diferentes em uma só grelha. A grelha em cruz e listras oferece o formato clássico em listras ou o adorado padrão original de churrasco norte-americano, dependendo de qual lado do produto você usa. A grelha em cruz e listras é extremamente robusta e durável. O revestimento antiaderente TriLax® ajuda a dourar e é adequado especialmente para uso em temperaturas de até 300 °C.

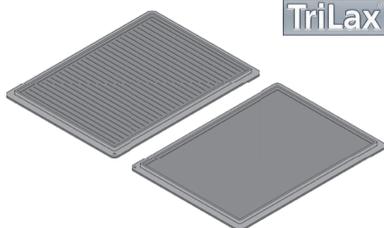
1/2 GN (325 x 265 mm)	Nº: 60.73.802
2/3 GN (325 x 354 mm)	Nº: 60.73.801
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 60.73.314



Bandeja para assados e grelhados

Com a bandeja para assados e grelhados multifuncionais você consegue um padrão perfeito de churrasco em diagonal para grelhar carnes, peixes e legumes. Graças à borda no entorno do lado traseiro, ela é ideal para assar alimentos com forte liberação de gordura e líquidos (como presunto, por exemplo). A bandeja para assados e grelhados é extremamente robusta e durável. O revestimento antiaderente TriLax® ajuda a dourar e é adequado especialmente para uso em temperaturas de até 300 °C.

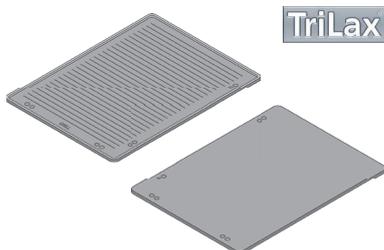
1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 60.71.617
-----------------------	---------------

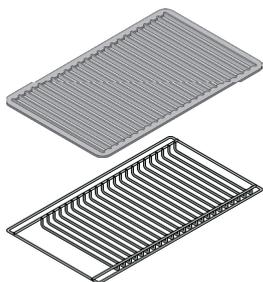


Bandeja para grelhados e pizza

Com a especial bandeja para grelhados e pizza, você prepara pizzas frescas ou congeladas, tarte flambée e pão pita como um verdadeiro profissional. O lado avesso da bandeja é adequado para grelhar carnes, legumes ou peixes. A bandeja para grelhados e pizza destaca-se principalmente por suas excelentes propriedades antiaderentes, bem como pela resistência e durabilidade extremas. O revestimento antiaderente TriLax® ajuda a dourar e é adequado especialmente para uso em temperaturas de até 300 °C.

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





TriLax

Grelha CombiGrill

Com a grelha CombiGrill você consegue um perfeito padrão de churrasco para grelhar carnes, peixes e legumes. Não é necessário pré-aquecer. A grelha CombiGrill é extremamente robusta e durável. O revestimento antiaderente TriLax® ajuda a dourar e é adequado especialmente para uso em temperaturas de até 300 °C.

1/1 GN (325 x 530 mm)

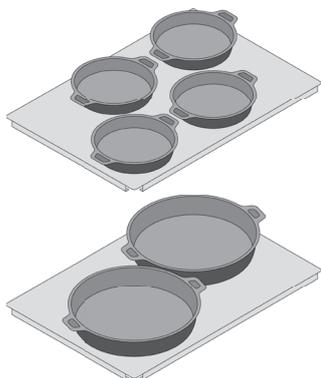
Nº: 6035.1017

Auxílio de carregamento para a grelha CombiGrill

O auxílio de carregamento de aço inoxidável facilita grelhar grandes quantidades de produtos muito finos na grelha CombiGrill pré-aquecida.

325 x 618 mm (para 1/1 GN)

Nº: 60.73.848



TriLax

Panela para assados e cozidos

Com a panela para assados e cozidos é possível preparar em poucos minutos uma infinidade de refeições típicas de frigideira, como tortilhas, moquecas, batata suíça, quiches, panquecas, bem como pequenas pizzas, bolos, etc. O fundo ondulado garante um dourado uniforme e o revestimento antiaderente TriLax® evita que os produtos grudem. A bandeja suporte possibilita o manuseio fácil e seguro em caso de grandes quantidades de carregamento. A frigideira e assadeira está disponível em dois tamanhos (Ø 16 cm e Ø 25 cm).

Conjunto de panela para assados e cozidos pequeno (4 peças, inclusive a bandeja suporte) Nº: 60.73.286

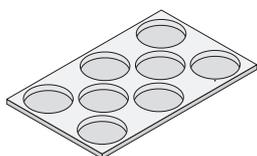
Conjunto de panela para assados e cozidos grande (2 peças, inclusive a bandeja suporte) Nº: 60.73.287

Panela para assados e cozidos pequena (Ø 16 cm) Nº: 60.73.271

Panela para assados e cozidos grande (Ø 25 cm) Nº: 60.73.272

Bandeja suporte para a panela para assados e cozidos pequena Nº: 60.73.212

Bandeja suporte para a panela para assados e cozidos grande Nº: 60.73.216



TriLax

Multibaker

O Multibaker é adequado para o preparo de grandes quantidades de ovos fritos, omeletes, batatas suíças e tortilhas. O revestimento antiaderente especial evita que os alimentos grudem. O revestimento antiaderente TriLax® ajuda a dourar e é adequado especialmente para uso em temperaturas de até 300 °C.

1/3 GN (325 x 265 mm) 2 concavidades Nº: 60.73.764

2/3 GN (325 x 354 mm) 5 concavidades Nº: 60.73.646

1/1 GN (325 x 530 mm) 8 concavidades Nº: 60.71.157



Patentes

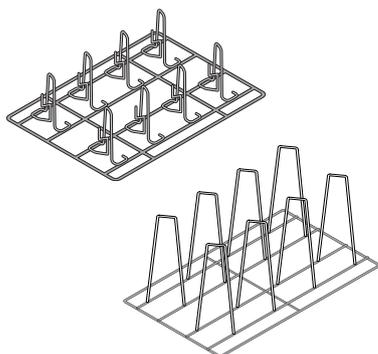
CombiFry®

Com o patenteado CombiFry® agora é possível preparar grandes quantidades de produtos pré-fritos. Chega de gastos com compras, armazenamento e descarte de gordura.

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



Superspikes para frangos e superspikes para patos

A disposição vertical dos frangos e patos faz com que a carne do peito fique especialmente tenra e suculenta e a pele fique crocante e uniformemente dourada.

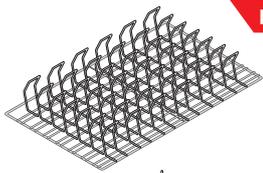
	Peso	XS							
Superspike para frangos	Peso	6 2/3	61	101	62	102	201	202	
Capacidade H4, 1/2 GN	1.300 g	4	16	24	–	–	48	–	Nº: 6035.1015
Capacidade H6, 1/1 GN	1.800 g	–	12	18	24	36	36	72	Nº: 6035.1016
Capacidade H8, 1/1 GN	1.300 g	–	16	24	32	48	48	96	Nº: 6035.1006
Capacidade H10, 1/1 GN	950 g	–	20	30	40	60	60	120	Nº: 6035.1010
Capacidade H12*	950 g	–	24	36	–	–	–	–	Nº: 6035.1011

	Peso	XS							
Superspike para patos	Peso	6 2/3	61	101	62	102	201	202	
Capacidade 8: 1/1 GN	2.200 g	–	8	16	16	32	32	64	Nº: 6035.1009

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

Acessórios especiais RATIONAL

Patentes

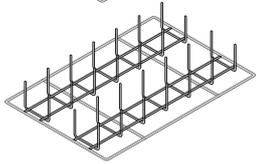


Grelha para costelinhas

A posição vertical da grelha para costelinhas possibilita que as costelinhas sejam pré-cozidas até ficarem tenras e com utilização perfeita da capacidade – inclusive durante a noite.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 6035.1018

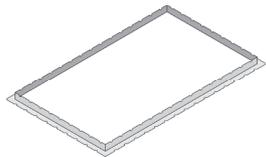


Potato Baker

Com o Potato Baker exclusivo da RATIONAL você prepara batatas assadas ou espigas de milho sem papel alumínio e até 50 % mais rápido.

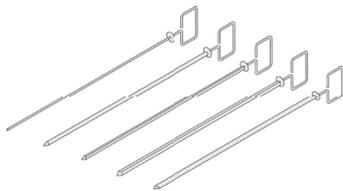
1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 6035.1019



Espeto para grelhar e tandoori

O espeto para grelhar e tandoori é ideal para o preparo de qualquer tipo de pratos no espeto. Independente se pedaços de carne ou aves, ou um peixe inteiro ou como filé, tudo é grelhado perfeitamente com o espeto apropriado. A estrutura e os espetos fabricados em aço inoxidável são extremamente robustos e podem ser limpos com facilidade na lava-louça.



Espeto para grelhar e tandoori 1/1 GN

Nº: 60.72.224

Espeto para grelhar e tandoori 2/1 GN

Nº: 60.72.421

Conjunto 1/1 GN*

Nº: 60.72.414

Conjunto 2/1 GN*

Nº: 60.72.415

3x espetos Ø 5 mm, 530 mm de comprimento

Nº: 60.72.416

3x espetos Ø 8 mm, 530 mm de comprimento

Nº: 60.72.417

3x espetos □ 5 mm, 530 mm de comprimento

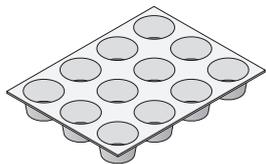
Nº: 60.72.418

3x espetos □ 8 mm, 530 mm de comprimento

Nº: 60.72.419

3x espetos de peixe chatos 10 mm, 530 mm de comprimento

Nº: 60.72.420



Formas para muffins e tortas

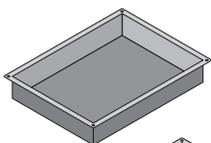
As formas para muffins e tortas são fabricadas com um material bastante flexível. Elas são ideais para preparar, por exemplo, quiches de legumes, tortas de peixe, pudim de pão, ovos cozidos, as mais variadas sobremesas e muito mais. Capacidade de aproximadamente 100 ml.

300 x 400 mm (para 1/1 GN)

Nº: 6017.1002

400 x 600 mm (para 2/1 GN e norma de panificação)

Nº: 6017.1001



Recipiente de granito esmaltado

Os recipientes de granito esmaltado da RATIONAL são ideais para o preparo de assados, massas de bolo e pizzas. A excepcional distribuição de calor possibilita que a parte de baixo do produto assado fique uniformemente dourada. Os cantos do recipiente têm formato ideal para que as bordas dos alimentos possam ser aproveitadas.

1/2 GN (325 x 265 mm)

20 mm prof. Nº: 6014.1202

40 mm prof. Nº: 6014.1204

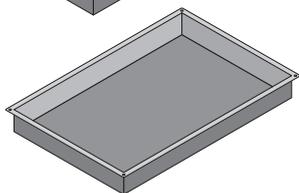
60 mm prof. Nº: 6014.1206

2/3 GN (325 x 354 mm)

20 mm prof. Nº: 6014.2302

40 mm prof. Nº: 6014.2304

65 mm prof. Nº: 6014.2306



1/1 GN (325 x 530 mm)

20 mm prof. Nº: 6014.1102

40 mm prof. Nº: 6014.1104

60 mm prof. Nº: 6014.1106

2/1 GN (650 x 530 mm)

20 mm prof. Nº: 6014.2102

40 mm prof. Nº: 6014.2104

60 mm prof. Nº: 6014.2106

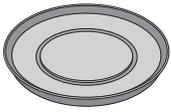
Padrão panificação (400 x 600 mm)

20 mm prof. Nº: 6014.1002

40 mm prof. Nº: 6014.1004

60 mm prof. Nº: 6014.1006

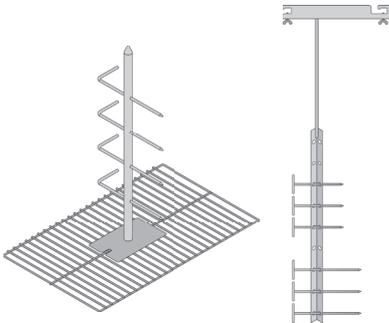
* Jogo composto por uma estrutura de espeto e cinco tipos diferentes de espetos.



Forma de pizza

Forma de pizza para armação para suportes de bandejas: Com as formas de pizza da RATIONAL você assa junto com um suporte de bandeja para até 10 pizzas congeladas em apenas 10 minutos (diâmetro máx. 280 mm). As formas de pizza são facilmente carregadas na rack móvel para pratos e finalizadas de forma crocante e suculenta com o Finishing® no equipamento RATIONAL.

Pizza até Ø 280 mm	Nº: 60.71.158
--------------------	---------------



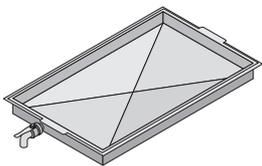
Espeto para cordeiro e leitão (1 x cordeiro ou 1 x leitão)

Fácil preparação de cordeiros e leitões inteiros.

Basta espetar, pendurar e pronto.

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 opcional para um segundo cordeiro ou leitão.

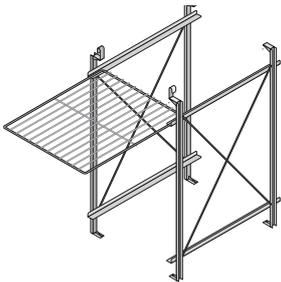


Recipiente para recolher gordura com fechamento de fluxo

(inclusive tampa e mangueira de drenagem)

Ideal para recolher gordura ao grelhar e assar. O recipiente para recolher gordura pode ser esvaziado de maneira fácil e segura, pois possui uma válvula dreno com trava.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Nº: 8710.1135
2/1 GN (650 x 530 mm)	Nº: 60.70.776



Pacote de grades de suspensão, Pato à Pequim

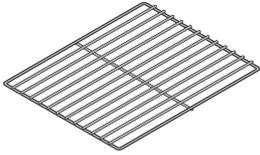
Essa grade de suspensão especial aumenta a largura utilizável da câmara de cocção em todos os fornos combinados RATIONAL tipo 101 com data de fabricação a partir de 09/2011. Isso permite um carregamento ideal com produtos a cozinhar suspensos, como por exemplo, Pato à Pequim. A prateleira superior serve para receber a grelha de aço inoxidável incluída no pacote, na qual o alimento preparado pode ser facilmente fixado. Na prateleira inferior é possível posicionar, por exemplo, um recipiente de granito esmaltado para receber a gordura escorrida.

Pacote de grades de suspensão, Pato à Pequim (grades de suspensão e grelha 400 x 600 mm)	Nº: 60.74.402
---	---------------

Acessórios RATIONAL-GN

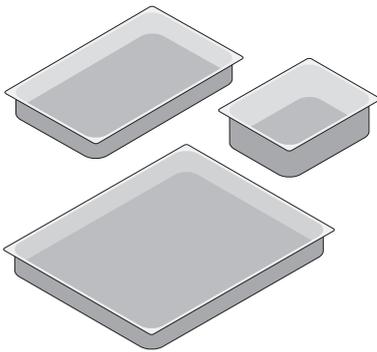
A espessura do material dos recipientes RATIONAL é 33 % maior do que o padrão. Esta particularidade garante estabilidade máxima, mesmo com grandes quantidades de carregamento, durabilidade e manuseio confortável, sem arestas afiadas.

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.



Grelha, aço inoxidável

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	



Recipiente, aço inoxidável

1/3 GN (325 x 176 mm)

20 mm prof.	Nº: 6013.1302	
40 mm prof.	Nº: 6013.1304	
65 mm prof.	Nº: 6013.1306	

2/3 GN (325 x 354 mm)

20 mm prof.	Nº: 6013.2302	
40 mm prof.	Nº: 6013.2304	
65 mm prof.	Nº: 6013.2306	
100 mm prof.	Nº: 6013.2310	

2/1 GN (650 x 530 mm)

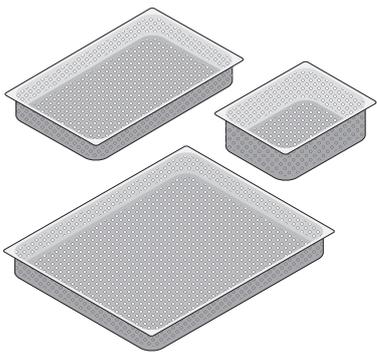
20 mm prof.	Nº: 6013.2102	
40 mm prof.	Nº: 6013.2104	
65 mm prof.	Nº: 6013.2106	
100 mm prof.	Nº: 6013.2110	

1/2 GN (325 x 265 mm)

20 mm prof.	Nº: 6013.1202	
40 mm prof.	Nº: 6013.1204	
65 mm prof.	Nº: 6013.1206	
100 mm prof.	Nº: 6013.1210	

1/1 GN (325 x 530 mm)

20 mm prof.	Nº: 6013.1102	
40 mm prof.	Nº: 6013.1104	
65 mm prof.	Nº: 6013.1106	
100 mm prof.	Nº: 6013.1110	



Recipientes perfurados, aço inoxidável

1/2 GN (325 x 265 mm)

55 mm prof.	Nº: 6015.1265	
90 mm prof.	Nº: 6015.1295	
140 mm prof.	Nº: 6015.1215	

1/1 GN (325 x 530 mm)

55 mm prof.	Nº: 6015.1165	
90 mm prof.	Nº: 6015.1195	
140 mm prof.	Nº: 6015.1115	

2/1 GN (650 x 530 mm)

65 mm prof.	Nº: 6015.2165	
100 mm prof.	Nº: 6015.2195	

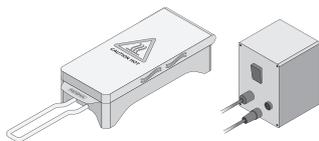
2/3 GN (325 x 354 mm)

40 mm prof.	Nº: 6015.2304	
65 mm prof.	Nº: 6015.2306	

1/1 GN com alças articuladas (325 x 530 mm)

90 mm prof.	Nº: 6016.1195	
140 mm prof.	Nº: 6016.1115	

VarioSmoker



Agora quem tiver um equipamento RATIONAL pode defumar mesmo sem defumador. Isso é possível graças ao novo VarioSmoker, que pode ser integrado como acessório em seu equipamento. Rápido, fácil e econômico. Dê à carne, peixe e legumes os condimentados aromas do defumado e tons inconfundíveis. Seus produtos adquirem um leve sabor defumado natural, que você próprio pode definir de acordo com o seu gosto.

VarioSmoker*

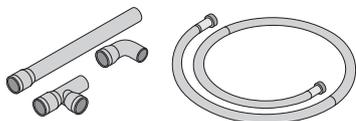
Nº: 60.73.008

* O VarioSmoker não deve ser utilizado fora do equipamento, somente com um sistema de exaustão ligado. Os gases do defumador devem ser direcionados para fora do edifício pelo sistema de exaustão!

Sistemas de recirculação de ar, como UltraVent e UltraVent Plus são inadequados para a operação com o VarioSmoker, uma vez que não há conexão direta com a saída de ar.

Instalação

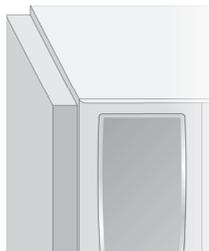
Para a instalação e a colocação em funcionamento de SelfCookingCenter®, CombiMaster® Plus ou CombiMaster®, a RATIONAL recomenda a contratação de um serviço técnico e/ou assistência técnica credenciados. Para a instalação, serão realizadas as conexões técnicas em todas as alimentações necessárias (água, energia elétrica, gás, água em excesso). A colocação em funcionamento inclui o autoteste e a calibração do equipamento. Pergunte sobre os custos da instalação e colocação em funcionamento por um serviço credenciado para seu representante.



Conjunto de conexão do equipamento, XS tipo 6 2/3 e tipo 61-202

Composto de mangueira de água (2 m) e tubos para escoamento da água DN 50.

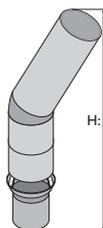
Nº: 60.70.464



Blindagem térmica para o painel lateral esquerdo

A instalação posterior de blindagem térmica permite a colocação de fontes radiantes de calor (por exemplo: grelha) perto do painel lateral esquerdo da unidade.

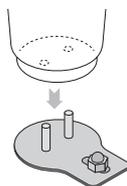
XS tipo 6 2/3	Nº: 60.74.182
Tipo 61	Nº: 60.70.390
Tipo 101	Nº: 60.70.391
Tipo 62	Nº: 60.70.392
Tipo 102	Nº: 60.70.393
Tipo 201	Nº: 60.70.394
Tipo 202	Nº: 60.70.395



Interruptor de condensação

Acelera a subida de fumaça e outros vapores através do tubo de ventilação. Permite desviar a fumaça e os vapores para um tubo dentro de um sistema de extração.

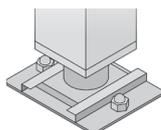
XS tipo 6 2/3 (altura: 440 mm)	Nº: 60.74.037
Tipo 61, 101, 62 (altura: 460 mm)	Nº: 60.72.591
Tipo 102 (altura: 460 mm)	Nº: 60.72.592
Tipo 201, 202 (altura: 460 mm)	Nº: 60.72.593



Fixação para equipamentos de mesa, tipo 61, 101, 62 e 102

Para fixação dos equipamentos RATIONAL no armário inferior.

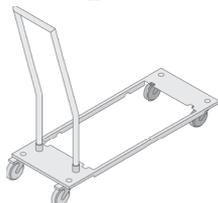
Nº: 60.70.463



Fixação ao solo para armários inferiores e equipamentos RATIONAL tipo 201 e 202

Já está incluso na entrega dos equipamentos RATIONAL tipo 201, 202.

Nº: 8700.0317

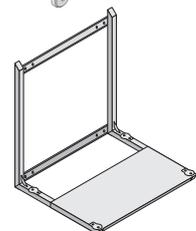


Carrinho de transporte para recipientes da drenagem de gordura integrada

(Combi-Duo e equipamentos verticais)

Possibilita o transporte seguro para o descarte de galões/recipientes cheios. (A cuba em aço inoxidável é componente do kit do Combi-Duo de drenagem de gordura integrada ou opcional para os aparelhos verticais com drenagem de gordura integrada).

Nº: 60.73.309



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.

XS tipo 6 2/3	Nº: 60.30.968
Tipo 61	Nº: 60.70.963



Dispositivo de memória USB RATIONAL

Pendrive USB para programas de cocção e dados HACCP	Nº: 42.00.162
---	---------------



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.br