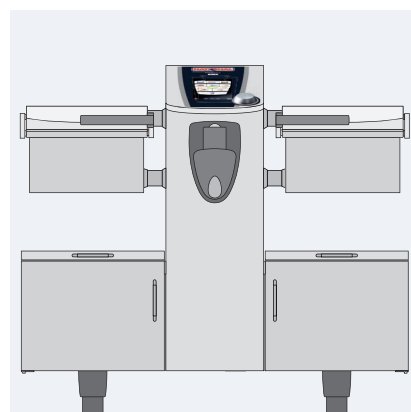
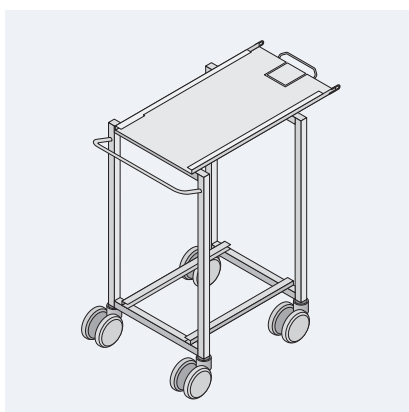
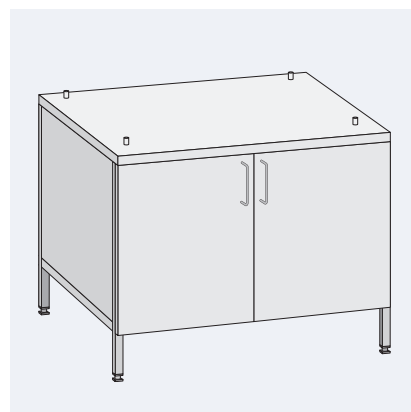
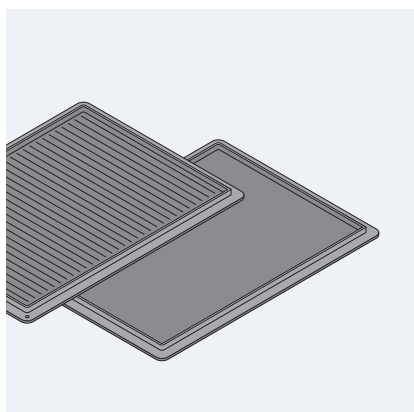
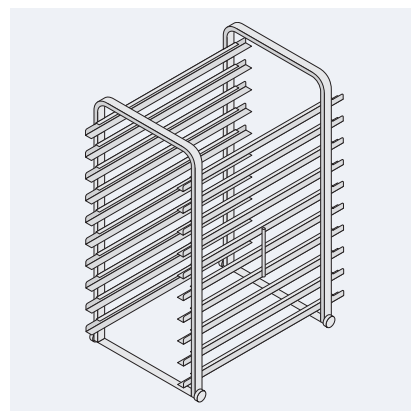
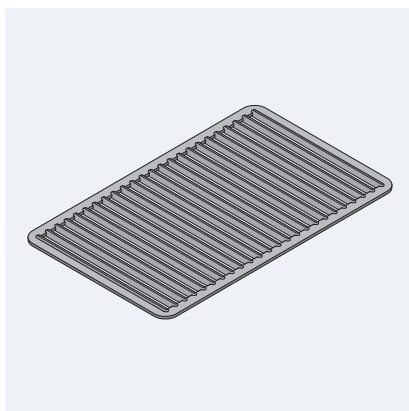
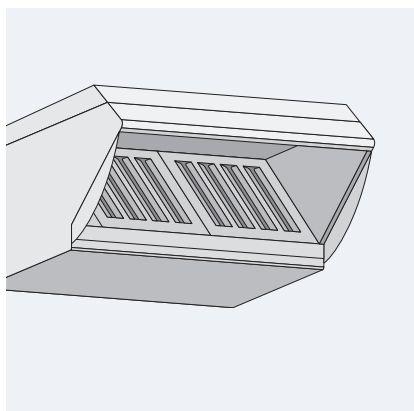


# Аппараты и аксессуары

SelfCookingCenter® 5 Senses, CombiMaster® Plus и  
VarioCookingCenter® whiteefficiency®



# Содержание

Оснащение .....	06
Обзор SelfCookingCenter® 5 Senses .....	10
Обзор CombiMaster® Plus .....	12
Обзор опций аппаратов .....	14
Передвижные аппараты – легкость и быстрота транспортировки .....	16
Комплекты Combi-Duo – удвоенные возможности без дополнительных площадей .....	17
Аксессуары: Тип 61 и тип 101 .....	18
Тип 62 и тип 102 .....	20
Тип 201 и тип 202 .....	22
Система Finishing® .....	23
Пекарь .....	26
Специальные аксессуары RATIONAL .....	28
RATIONAL VarioSmoker .....	31
Gastronorm .....	32
Средства по уходу за аппаратами .....	33
Специальные аксессуары для установки аппаратов .....	34
Система KitchenManagement .....	35
VarioCookingCenter® whiteefficiency® .....	
Оснащение .....	36
Обзор VarioCookingCenter® whiteefficiency® .....	37
Аксессуары: Тип 112 и тип 112T .....	38
Тип 211 и тип 311 .....	39

## Важные пояснения и указания

Цена указана без НДС.

Срок гарантии на наши аппараты составляет 2 года с даты, указанной в счёте, или с документально подтверждённой даты установки аппарата. Гарантия сроком 2 года предоставляется только на аппараты, выпущенные после 1 февраля 2011-го года, и при условии, что покупатель после полной и правильной регистрации гарантии получил гарантийный сертификат на соответствующий аппарат. Мы оставляем за собой право вносить технические изменения в целях усовершенствования оборудования.

Мы оставляем за собой право менять цены и номера артикулов. Этот прайс-лист действителен только для России, Украины стран СНГ и Прибалтики.

- стандартная комплектация
- специальная комплектация

Мы будем рады подробно проинформировать Вас о составе специальной комплектации и о других индивидуальных возможностях оснащения аппаратов.

Детальную информацию Вы можете получить на нашем интернет-сайте [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) или в службе работы с клиентами RATIONAL.

Телефон: +7 495 640 63 38, электронная почта: [info@rational-online.ru](mailto:info@rational-online.ru)

# Добро пожаловать!

С тех пор, как 40 лет назад мы изобрели пароконвектомат, мы увлеченно работаем над тем, чтобы предоставить поварам нашей планеты наилучшие инструменты для термической обработки продуктов питания. При этом мы стремимся разрабатывать такие решения, которые объединяют в себе эффективность и простоту, креативность и разнообразие и всегда гарантируют наивысшее качество.

Именно поэтому мы каждый день занимаемся важными аспектами приготовления пищи и ищем способы легко и эффективно готовить превосходную еду. Благодаря этому наша компания стала лидером на рынке технологического оборудования. Мы всегда можем предложить аппарат, оптимально отвечающий Вашим запросам. Применение уникальной технологии RATIONAL оправдывает себя уже при приготовлении 30 блюд в день. Вы можете выбрать SelfCookingCenter® 5 Senses или CombiMaster® Plus. Эти аппараты выпускаются как в электрическом, так и в газовом исполнении в шести вариантах производительности каждый. Кроме того, мы предлагаем многочисленные специальные исполнения.

# Миссия перед клиентами:

Мы поможем Вам уверенно сделать правильный выбор:

## > проверенное качество продукта

Надёжная продукция RATIONAL выпускается в Германии с точным соблюдением всех технологических процедур. Важную роль играет принцип, согласно которому каждый аппарат собирается конкретным сотрудником. Каждый работник производства несёт полную ответственность за качество выпущенного им продукта. В конце производственного процесса он лично гарантирует качество – фамилия сотрудника указана на заводской табличке. Взаимодействие с системными поставщиками строится в соответствии с высочайшими стандартами качества. Мы постоянно работаем над совершенствованием наших продуктов, стремясь обеспечить их надёжность и долговечность.

Качество нашей продукции и рабочих процессов регулярно отмечается авторитетными международными институтами.



## > полный спектр сервисных услуг

Благодаря обширной сети демонстрационных кухонь, где регулярно проводятся презентации, Вы легко можете заранее познакомиться с качеством аппаратов и их возможностями, убедиться в их высокой экономичности и увидеть, насколько они просты в управлении.

После покупки мы также предлагаем широкий пакет услуг. В него входят и профессиональные обучающие мероприятия, и постоянная поддержка пользователей. Кроме того, мы располагаем широкой сервисной сетью по всему миру. СЕРВИС-ПАРТНЁРЫ RATIONAL выполняют 80% заказов в день обращения. Эта инновационная концепция награждена межотраслевой премией в области сервис-менеджмента.



## > идея whiteefficiency®

whiteefficiency® – это комплексный подход. Он начинается с разработки продукта. Совместно с университетами мы ищем инновационные решения, позволяющие снизить расход ресурсов. Этот подход реализуется и на наших заводах, сертифицированных на соответствие экологическим нормам, и в логистической инфраструктуре, обеспечивающей максимальную экономию ресурсов, и в системе возврата и вторичной переработки старых аппаратов. Но особенно важен этот подход в работе наших аппаратов на кухнях клиентов. Так, благодаря оптимально согласованным процессам приготовления SelfCookingCenter® 5 Senses не требует расходовать значительные объёмы энергии и воды и тратить продолжительное время на операции, неизбежные для стандартного кухонного оборудования.



Наша задача – не только гарантировать качество продукции, но и каждый день всё более эффективно удовлетворять Ваши запросы.



# Оснащение

Функции	Тип 61/101/62/102		Тип 201/202	
	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus
iCookingControl с 7 программами: мясо, птица, рыба, гарниры, блюда из яиц, выпечка, Finishing® для простого ввода желаемых результатов с автоматической настройкой идеального цикла приготовления:	■		■	
> предварительные настройки в соответствии с национальными предпочтениями	■		■	
> iCC Cockpit — графический обзор текущего микроклимата в рабочей камере, предполагаемого дальнейшего процесса приготовления, а также опций в конце приготовления	■		■	
> iCC-Messenger — информирует о текущих, автоматических настройках процесса приготовления	■		■	
> iCC-Monitor — обзор всех автоматических настроек процесса приготовления	■		■	
> режим записи — определение идеального цикла приготовления в зависимости от температуры внутри продуктов, используемых для примера, для последующего использования без термозонда, с автоматическим учётом объёма загрузки	■		■	
> функция автоматического охлаждения для интеллектуальной подготовки нужного микроклимата	■		■	
iLevelControl iLC — смешанные загрузки с индивидуальным контролем каждого уровня загрузки в зависимости от вида и объёма загружаемых продуктов, а также количества открытых дверцы. Идеальный микроклимат, соответствующий комбинированным продуктам, определяется автоматически. iLC-Messenger — информирует о текущих, автоматических настройках процесса приготовления.	■		■	
Интеллектуальное управление прогревом и загрузкой — мгновенная загрузка с учетом объема продукта, без времени ожидания, для получения оптимальных результатов	■		■	
HiDensityControl® — запатентованная, высокоэффективная, система динамического перемешивания воздуха и распределения энергии в рабочей камере	■		■	
Режим пароконвектомата, режимы: пар 30–130°C, горячий воздух 30–300°C, комбинация пара и горячего воздуха 30–300°C, Finishing®	■	■	■	■
ClimaPlus Control® — измерение, настройка и регулировка влажности с точностью до процента	■		■	
ClimaPlus® — измерение влажности с точностью до процента, 5-ступенчатая настройка и регулировка	■	■	■	■
Высокоэффективное удаление влаги из рабочей камеры с помощью вакуумной технологии для образования поджаристой хрустящей корочки	■	■	■	■
Автоматические процессы Finishing® для режима "тарелки для банкета", для обслуживания фуршетов, à la carte и т. д.	■		■	
Низкотемпературное и ночное приготовление	■		■	
Приготовление с разницей Delta-T для щадящего приготовления больших кусков мяса	■		■	
<b>Управление</b>				
Самообучающаяся система управления настраивается с учётом действий пользователя	■		■	
Автоматический список Top 10 из 10 наиболее часто используемых программ iCookingControl и iLC	■		■	
Функция MySCC для индивидуальной настройки в соответствии с потребностями того или иного пользователя и его/её программ:	■		■	
> Создание до 10 пользовательских профилей для индивидуальной конфигурации аппаратов и управления	■		■	
> Стартовая страница, программируемая с учётом требований заказчика и конкретного случая применения	■		■	
> Самоконфигурируемая, пользовательская панель управления (изображения, тексты и т. д.)	■		■	
> Многочисленные другие возможности настройки, такие как экспертные настройки (например, принудительная очистка) или настройки энергопотребления (например, освещение рабочей камеры), настройки языка, звука, системные настройки и т. д.	■		■	
Цветной TFT-монитор и антибликовый сенсорный экран с интуитивно понятной символикой обеспечивают максимальную простоту в обслуживании, угол обзора до 80° гарантирует оптимальную считываемость информации в разных положениях монитора.	■		■	
Центральный регулятор с функцией "Push" для настроек и подтверждения ввода данных	■		■	

Управление	Тип 61/101/62/102		Тип 201/202	
	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus
Рычаг установки рабочих режимов, температуры, температуры внутри продукта и времени		■		■
Блокировка управления и программирования, настраиваемая пользователем (3 ступени)	■		■	
Блокировка программирования	■	■	■	■
Контекстная функция справки для быстрого доступа	■		■	
Прилагаемые руководство по эксплуатации и руководство пользователя с конкретными примерами	■		■	
Навигация по меню доступна на 56 языках	■		■	
<b>Очистка, уход и надёжность в эксплуатации</b>				
Efficient CareControl — автоматическая система очистки и ухода за рабочей камерой и парогенератором:	■		■	
> автоматическое определение уровня загрязнения и уровня обслуживания	■		■	
> автоматическая индикация оптимальной степени очистки и рекомендованного количества таблеток	■		■	
> автоматическое удаление накипи — подключение к системе умягчения воды не требуется!	■		■	
> нет необходимости в ручной очистке парогенератора от накипи	■		■	
> автоматический запрос очистки в зависимости от параметров программы	■		■	
> отображение текущего этапа очистки и оставшегося времени очистки	■		■	
> удаление твёрдых отложений и накипи для максимальной эксплуатационной безопасности	■		■	
> очищающие таблетки RATIONAL (пробная упаковка) и таблетки Care (пробная упаковка)	■		■	
Встроенный ручной душ с возвратным механизмом, функцией перекрытия воды и плавного регулирования напора струи	■	■	■	■
Программа очистки		■		■
Программа удаления накипи, управляемая с помощью меню		■		■
Сервисная диагностическая система (SDS) с автоматической индикацией сервисных сообщений	■	■	■	■
<b>Характеристики оснащения</b>				
Термозонд с 6 точками измерения	■		■	
Термозонд с 1 точкой измерения		■		■
Индивидуальная установка выбираемой минимальной и максимальной температуры внутри продукта	■		■	
Вспомогательное позиционирующее устройство для термозонда	■	■	■	■
Термозонд с наружным подключением	□	□	□	□
Вставляемый снаружи термозонд Sous-Vide для приготовления продуктов в вакуумной упаковке	□	□	□	□
3 вставляемых снаружи термозонда для программ iLevelControl	□		□	
1200 свободно программируемых программ, содержащих до 12 шагов	■		■	
100 свободно программируемых программ, содержащих до 6 шагов		■		■
Ручная подача пара	■		■	
3 ступени подачи пара, программируемые в диапазоне от 30°C до 260°C, горячий воздух или комбинация	■		■	
5 программируемых скоростей вентилятора	■	■	■	■
5 программируемых ступеней расстойки	■		■	
Функция Cool Down для быстрого и безопасного охлаждения рабочей камеры	■	■	■	■
Выбор температурной шкалы: в °C или °F	■	■	■	■
Цифровая индикация температуры	■	■	■	■
Индикация фактических и заданных значений	■	■	■	■
Цифровой таймер, 0–24 часа, с постоянной настройкой	■	■	■	■
Часы реального времени, 24 часа	■		■	
Выбор формата отображения времени: часы/минуты или минуты/секунды	■		■	

# Оснащение

	Тип 61/101/62/102		Тип 201/202	
	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus
Отображение времени в формате "часы/минуты"	■	■	■	■
<b>Характеристики оснащения</b>				
Автоматическая предварительная установка времени включения (можно задать дату и время) 1/2 энергии (для электрических моделей)	■	■	■	■
Мощный парогенератор с автоматическим наполнением водой	■	■	■	■
Практически бесшумная система горелки (только для газовых аппаратов)	■	■	■	■
Автоматическое устройство очистки испарений	■	■	■	■
Динамическое перемешивание воздуха с помощью реверсивного высокопроизводительного вентилятора	■	■	■	■
Автоматическая калибровка в соответствии с условиями места установки (высота, климат и т. д.), включая самодиагностику	■	■	■	■
Автоматическая коррекция высоты в режиме приготовления на пару для получения оптимальных результатов	■	■	■	■
Регулировка подачи энергии в соответствии с потреблением	■	■	■	■
Поворотная заслонка воздухопровода с быстродействующими затворами	■	■	■	■
Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора для максимальной эксплуатационной безопасности и быстрой смены направления	■	■	■	■
Сепарация жира методом центрифугирования, без дополнительного жирового фильтра	■	■	■	■
Двойная стеклянная дверца с воздушной прослойкой, открываемым внутренним стеклом (для облегчения очистки) с теплоотражающим специальным покрытием	■	■	■	■
Дверной водосборник с постоянным отводом воды даже при открытой дверце	■	■	■	■
Водосборник аппарата с подключением к водоотводу	■	■	■	■
Фиксированные положения двери 120°/180° для максимальной эксплуатационной безопасности	■	■	■	■
Бесконтактный переключатель двери	■	■	■	■
Контроль времени открытия дверцы при загрузке и приготовлении с функцией аварийного оповещения	■	■	■	■
Свободно выбираемое время работы вытяжного зонта RATIONAL после отключения	■	■	■	■
Вставное, легко заменяемое уплотнение двери	■	■	■	■
Боковые планки для рамы с направляющими	■	■	■	■
Продольная загрузка для типа 61, 101, 201 для гастрёмкостей GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8, минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы	■	■	■	■
Продольная загрузка для типа 62, 102, 202 для гастрёмкостей GN 2/1, 1/1, минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы	■	■	■	■
Гигиеничная рабочая камера в форме ванны без стыков, со скруглёнными углами, для обеспечения безопасности при скоплении жидкости	■	■	■	■
Галогеновая подсветка рабочей камеры, стеклокерамика Ceran, противоударная	■	■	■	■
Съёмные поворотные навесные рамы с дополнительной направляющей для поддона для сбора жира	■	■	■	■
Направляющие U-образной формы с вырезами для упрощения загрузки	■	■	■	■
Набор рамы с направляющими	□	□	■	■
Рама с направляющими, с двусторонней блокировкой, водосборник с устройством слива, tandemные ходовые колёса (2 — со стопорными тормозами), диаметр колеса 125 мм, металлические детали из нержавеющей стали	■	■	■	■
Дверца рабочей камеры с герметизирующей механикой, пар не выходит при эксплуатации без рамы с направляющими	■	■	■	■
Материал внутри и снаружи — специальная сталь DIN 1.4301	■	■	■	■
Разъём USB для вывода данных HACCP и сервисных данных, а также для передачи программ приготовления на карту памяти USB и для удобного обновления программного обеспечения	■	■	■	■
Загрузка изображений для индивидуализации стартовой страницы через разъём USB	■	■	■	■

	Тип 61/101/62/102		Тип 201/202	
	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus
Рабочие и предупреждающие сообщения, например, о нехватке воды	■	■	■	■
<b>Гигиена, безопасность труда и эргономика</b>				
Предохранительный ограничитель температуры для парогенератора и нагревателя воздуха	■	■	■	■
Согласно VDE допускается эксплуатация аппарата без надзора со стороны персонала, в том числе в ночное время	■	■	■	■
Дверца с левым упором	□	□	■	■
Дверная ручка с функцией захлопывания и открывания вправо/влево, открывается одной рукой	■	■	■	■
Дверная ручка с функцией захлопывания и блокировки, открывается одной рукой	■	■	■	■
Максимальная высота загрузки 1,60 м (для настольных моделей на оригинальных шкафах-подставках RATIONAL)	■	■	■	■
Комплект Combi-Duo — два аппарата, устанавливаемые друг на друга, для максимальной высоты загрузки 1,60 м	□	□	■	■
Безопасный замок дверцы	□	□	□	□
Встроенная система слива жира	□	□	□	□
Безопасное исполнение / исполнение для тюрем	□	□	□	□
Запираемая панель управления	□	□	□	□
Исполнение для флота	□	□	□	□
<b>Подключение, установка и сертификационные знаки</b>				
Возможность подключения к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт для рабочей индикации	□	□	□	□
Коммутационный сигнал для внутрипроизводственной вентиляционной установки	□	□	□	□
Возможность подключения оптической сигнальной лампы	□	□	□	□
Интерфейс Ethernet, например, для подключения к системе управления кухней или для вывода данных HACCP	□	□	□	□
Декларация о соответствии стандартам CE	■	■	■	■
Электробезопасность: VDE, UL, CUL, DEKRA, IRAM, Ghost, EMC	■	■	■	■
Энергоэффективность: Energy Star	■	■	■	■
Газовая безопасность: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, PCT, KGS	■	■	■	■
Безопасность оборудования/оператора: GS	■	■	■	■
Общие санитарные нормы: NSF, EN1717	■	■	■	■
Сертификат кошерности	■	■	■	■
Обеспечение качества питьевой воды: SVGW, KIWA, WRAS	■	■	■	■
Germanischer Lloyd	■	■	■	■
Принадлежности отвечают требованиям пищевой гигиены согласно Регламенту 1935/2004/EC	□	□	□	□
Возможность подключения к системе умягчённой и / или горячей воды	■	■	■	■
Допустимо жёсткое подключение к системе отвода сточных вод согласно SVGW, TZW	■	■	■	■
Водозащищённость по стандарту IPX 5	■	■	■	■
Регулировка высоты ножек аппарата	■	■	■	■
Доступ к сервисной дверце — спереди	■	■	■	■
Возможна установка на столе глубиной 700 мм (6 x 1/1 GN и 10 x 1/1 GN)	■	■	■	■
Передвижные аппараты с ходовыми колёсами	■	■	□	□
Крепление к полу	■	■	■	■
Особое напряжение — по запросу	■	■	■	■
Сжиженный или природный газ	■	■	■	■

## Обзор



ENERGY EFFICIENT  
CERTIFIED BY CERT



Аппараты	тип 61	тип 101	тип 62	тип 102	тип 201	тип 202
<b>Электро*</b>						
№	A618100.01	A118100.01	A628100.01	A128100.01	A218100.01	A228100.01
Потребляемая мощность	11 кВт	18,6 кВт	22,3 кВт	36,7 кВт	37 кВт	65,5 кВт
Напряжение	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В
Вес	112,5 кг	132,5 кг	148,5 кг	173 кг	267 кг	346 кг
<b>Газ</b>						
№: сжиженный газ 3В/Р	A618200.30B	A118200.30B	A628200.30B	A128200.30B	A218200.30B	A228200.30B
№: природный газ Н	A618300.30	A118300.30	A628300.30	A128300.30	A218300.30	A228300.30
№: природный газ L	A618400.30	A118400.30	A628400.30	A128400.30	A218400.30	A228400.30
Потребляемая мощность: природный газ / сжиженный газ 3В/Р	13 кВт / 14 кВт	22 кВт / 24 кВт	28 кВт / 31 кВт	45 кВт / 50 кВт	44 кВт / 48 кВт	90 кВт / 100 кВт
Напряжение	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В
Вес	127 кг	149,5 кг	169,5 кг	203,5 кг	297,5 кг	374 кг
<b>Вместимость</b>						
Вместимость	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	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
Количество порций в день	30-80	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Ширина	847 мм	847 мм	1.069 мм	1.069 мм	879 мм	1.084 мм
Глубина	771 мм	771 мм	971 мм	971 мм	791 мм	996 мм
Высота	782 мм	1.042 мм	782 мм	1.042 мм	1.782 мм	1.782 мм
<b>Опции</b>						
Дверца с левым упором (электро)	№: A618500.01	№: A118500.01	№: A628500.01	№: A128500.01		
Дверца с левым упором (газ)	№: по запросу	№: по запросу	№: по запросу	№: по запросу		
Набор рамы с направляющими (рама с направляющими + планка-направляющая)						
Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт						
Интерфейс Ethernet						
Безопасный замок дверцы						
Встроенная система слива жира (type 61, 101, 62, 102 only in conjunction with UG II or US IV)						
Вставляемый снаружи термозонд Sous-Vide для приготовления продуктов в вакуумной упаковке						
3 вставляемых снаружи термозонда для iLevelControl						
Термозонд с наружным подключением						
Безопасное исполнение / исполнение для тюрем						
Запираемая панель управления						
Исполнение для флота (только для электроаппаратов)						
Передвижная установка, на колёсах (4 ходовых колеса со стопорным тормозом)						

Подробный обзор см. на [странице 14/15](#)

Аксессуары для данного аппарата см. на [странице 18/19](#)

Аксессуары для данного аппарата см. на [странице 20/21](#)

Аксессуары для данного аппарата см. на [странице 22](#)

Комбинации опций и другие опции – по запросу.

Характеристики оснащения см. на стр. 6-9.

\* цена указана за стандартное напряжение. Особое напряжение – по запросу. Цена за особое напряжение может отличаться



## Обзор



Аппараты	тип 61	тип 101	тип 62	тип 102	тип 201	тип 202
<b>Электро*</b>						
№	A619100.01.202	A119100.01.202	A629100.01.202	№: A129100.01.202	№: A219100.01.202	№: A229100.01.202
Потребляемая мощность	11 кВт	18,6 кВт	22,3 кВт	36,7 кВт	37 кВт	65,5 кВт
Напряжение	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В
Вес	105,5 кг	125,5 кг	141,5 кг	166 кг	259 кг	338 кг
<b>Газ</b>						
№: сжиженный газ ЗВ/Р	A619200.30B202	A119200.30B202	A629200.30B202	A129200.30B202	A219200.30B202	A229200.30B202
№: природный газ Н	A619300.30.202	A119300.30.202	A629300.30.202	A129300.30.202	A219300.30.202	A229300.30.202
№: природный газ L	A619400.30.202	A119400.30.202	A629400.30.202	A129400.30.202	A219400.30.202	A229400.30.202
Потребляемая мощность: природный газ / сжиженный газ ЗВ/Р	13 кВт / 14 кВт	22 кВт / 24 кВт	28 кВт / 31 кВт	45 кВт / 50 кВт	44 кВт / 48 кВт	90 кВт / 100 кВт
Напряжение	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В
Вес	121 кг	143,5 кг	163,5 кг	197,5 кг	288 кг	364,5 кг
<b>Вместимость</b>	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	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
Количество порций в день	30-80	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Ширина	847 мм	847 мм	1.069 мм	1.069 мм	879 мм	1.084 мм
Глубина	771 мм	771 мм	971 мм	971 мм	791 мм	996 мм
Высота	782 мм	1.042 мм	782 мм	1.042 мм	1.782 мм	1.782 мм
<b>Опции</b>						
Дверца с левым упором (электро)	№: A619500.01.202	№: A119500.01.202	№: A629500.01.202	№: A129500.01.202		
Дверца с левым упором (газ)	№: по запросу	№: по запросу	№: по запросу	№: по запросу		
Набор рамы с направляющими (рама с направляющими + планка-направляющая)						
Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт						
Интерфейс Ethernet						
Безопасный замок дверцы						
Встроенная система слива жира (type 61, 101, 62, 102 only in conjunction with UG II or US IV)						
Вставляемый снаружи термозонд Sous-Vide для приготовления продуктов в вакуумной упаковке						
Термозонд с наружным подключением						
Безопасное исполнение / исполнение для тюрем						
Запираемая панель управления						
Исполнение для флота (только для электроаппаратов)						
Передвижная установка, на колёсах (4 ходовых колеса со стопорным тормозом)						
Подробный обзор см. на <a href="#">странице 14/15</a>	Аксессуары для данного аппарата см. на <a href="#">странице 18/19</a>	Аксессуары для данного аппарата см. на <a href="#">странице 20/21</a>	Аксессуары для данного аппарата см. на <a href="#">странице 22</a>			

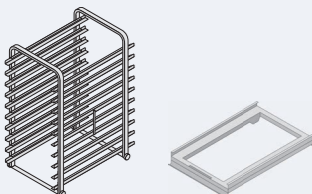
Комбинации опций и другие опции – по запросу.  
 Характеристики оснащения см. на стр. 6-9.  
 \* цена указана за стандартное напряжение. Особое напряжение – по запросу. Цена за особое напряжение может отличаться



## Обзор

**Дверца с левым упором** (только для SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus 61, 101, 62, 102)

Чтобы облегчить доступ к аппарату в определённых ситуациях, возникающих на кухне, можно заказать дверцу не с правым, а с левым упором (см. обзор аппаратов RATIONAL SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus).

**Набор рамы с направляющими** (рама с направляющими + планка-направляющая, только для типов 61, 101, 62, 102)

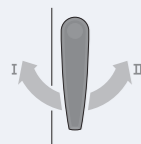
Навесные рамы заменяются рамой с направляющими с планкой-направляющей. С дополнительной транспортировочной тележкой (см. стр. 17 и 19) производить загрузку и выгрузку из аппарата RATIONAL легко и удобно.

Характеристики оснащения:

- > Рама с направляющими
- > Планка-направляющая

**Возможность подключения к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт для рабочей индикации**

Для подключения к устройству оптимизации энергопотребления и системам производственного контроля

**Безопасный замок дверцы**

Безопасный замок дверцы защищает от ожога выходящим горячим паром.

Характеристики оснащения:

- > Дверца рабочей камеры открывается 2-кратным нажатием на ручку (тип 61, 101, 62, 102)
- > Дверца рабочей камеры открывается дополнительным нажатием на педаль (тип 201, 202)

**3 термозонда с наружным подключением** (только для SelfCookingCenter® 5 Senses)

С помощью 3 термозондов и iLevelControl вы сможете одновременно готовить различные блюда в вашем аппарате SelfCookingCenter® 5 Senses. Таким образом, обеспечивается максимальная загрузка вашего аппарата, и вы спокойно приготовите все необходимые блюда даже в часы пик. Только для аппаратов с правой навесной дверцы.

Характеристики оснащения:

- > внешнее гнездо для термозонда
- > 3 вставляемых снаружи термозонда для iLevelControl

**Термозонд Sous-Vide с наружным подключением для приготовления продуктов в вакуумной упаковке** (SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus)

Исключительно тонкий эластичный термозонд Sous-Vide позволяет готовить продукты в вакуумной упаковке.

При введении зонда вакуум не нарушается. Только для аппаратов с правой навесной дверцы.

Характеристики оснащения:

- > наружная соединительная муфта для термозонда
- > 2 термозонда с наружным подключением (зонд Sous-Vide и стандартный термозонд)

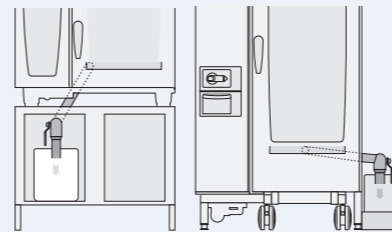
**Термозонд с наружным подключением** (SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus)

При необходимости термозонд можно подключить к аппарату снаружи с помощью соединительной муфты.

Только для аппаратов с правой навесной дверцы.

Характеристики оснащения:

- > наружная соединительная муфта для термозонда
- > стандартный термозонд с наружным подключением

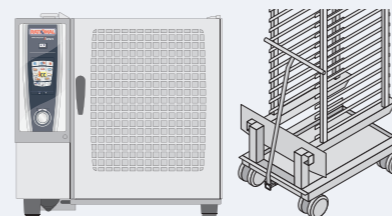
**Встроенная система слива жира** (SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus)

Стекающий жир надёжно собирается в рабочей камере в специальные поддоны (type 61, 101, 62, 102 only in conjunction with UG II or US IV).

Транспортная тележка для безопасной транспортировки канистр/контейнеров, см. стр. 34.

Характеристики оснащения:

- > поддон для сбора жира в рабочей камере
- > закрывающийся кран для безопасной смены ёмкостей

**Исполнение для тюрем** (SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus)

Защита аппарата RATIONAL от умышленного повреждения и вандализма.

Кроме того, исключается злоупотребление аппаратом для совершения насильственных действий.

Только для аппаратов с правой навесной дверцы.

Характеристики оснащения:

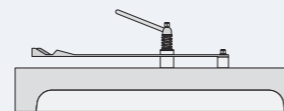
- > защитная решётка на дверце
- > рама с направляющими с опускаемой рукояткой (тип 201 и 202)
- > запираемая панель управления (выпускается также отдельно)
- > запираемая дверца рабочей камеры

**Запираемая панель управления** (SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus)

Панель управления защищена специальной дверцей. Только для аппаратов с правой навесной дверцы.

Характеристики оснащения:

- > запираемая дверца панели из небьющегося лексанового стекла (Lexan®)

**Исполнение для флота** (только для электроаппаратов)

Может использоваться на пассажирских и военных судах. Обеспечивает безопасность обслуживающего персонала и функционирование аппарата даже в условиях качки.

Характеристики оснащения:

- > приспособление для крепления аппаратов RATIONAL (тип 61, 101, 62 и 102) и подставок от скольжения и переворачивания
- > приспособление для крепления аппаратов RATIONAL (тип 201 и 202) к полу, два дополнительных уголка-держателя для крепления к стене на корабле
- > регулируемый ограничитель дверцы для фиксации дверцы рабочей камеры даже в условиях качки
- > специальные навесные рамы с блокировкой исключают выскальзывание аксессуаров Gastronorm
- > ножи из нержавеющей стали на аппаратах RATIONAL (тип 201 и 202)
- > допуск Германского Ллойда и USPHS

**Передвижные аппараты RATIONAL** (только для SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus 201, 202)

Для мобильного использования в кейтеринговом обслуживании или при обслуживании банкетов.

Характеристики оснащения:

- > специальная рама с 4 управляющими колёсами из нержавеющей стали и стопорным тормозом
- > транспортировочный поддон с рамой и защитным приспособлением

**Интерфейс Ethernet** (SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus)

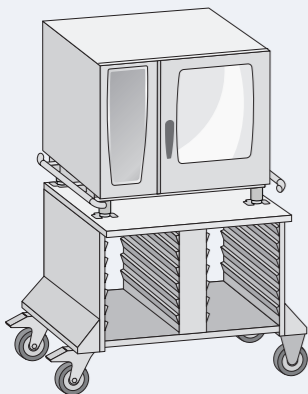
Интерфейс Ethernet позволяет подключать аппарат RATIONAL к сети, в частности, с помощью системы RATIONAL KitchenManagement (см. стр. 35)

С вопросами о комбинациях опций и дополнительных опциях обращайтесь в службу работы с клиентами RATIONAL.



## Легкость и быстрота транспортировки.

Передвижная модель обеспечивает максимальную гибкость и мобильность, необходимую для кейтеринговых фирм, компаний, обслуживающих праздники и банкеты, а также для летних кафе. Передвижное исполнение обладает серьезными преимуществами и при использовании аппарата на обычной кухне. Его мобильность позволяет без затруднений проводить на кухне тщательную уборку. Кроме того, больше не требуется соблюдать определенное расстояние между аппаратами для проведения сервисных работ. В результате площадь, которая необходима для аппарата, значительно сокращается.



### Кейтеринговый комплект (SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus)

Эти аксессуары (поддерживающая рама + ножки из нержавеющей стали) фиксируются под самим аппаратом вместо обычных ножек. Крепкие перила по бокам сделаны для защиты и удобного перемещения.

Тип 61 и 101	№: 60.73.111
Тип 62 и 102	№: 60.73.141

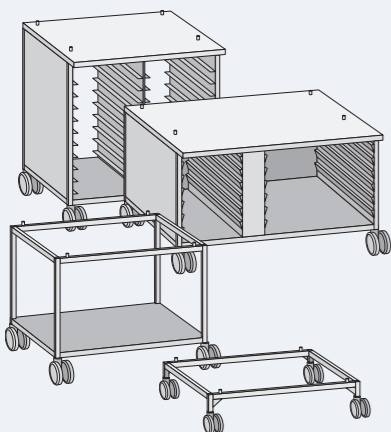
### Подставка UG II кейтеринговой версии

14 пар направляющих. Боковые панели и верхняя часть подставки закрыты. 4 колеса из нержавеющей стали диаметром 200 мм. Только в кейтеринговом комплекте.

Тип 61 и 101	№: 60.30.890
Тип 62 и 102	№: 60.30.891

### Передвижные подставки/шкафы-подставки типа 61/101 и 62/102

Подставки/шкафы-подставки в передвижном исполнении выпускаются во всех вариантах для различных аппаратов. Специальное крепление аппаратов на шкафах-подставках гарантирует безопасную транспортировку.



	Тип 61/101	Тип 62/102
UG I	№: 60.30.321	№: 60.30.325
UG I Combi-Duo тип 61/61 и 62/62	№: 60.30.363	№: 60.30.366
UG II	№: 60.30.329	№: 60.30.332
UG II Пекарь	№: 60.30.837	
US III	№: 60.30.335	№: 60.30.340
US III версия UltraVent® тип 61 и 62	№: 60.30.338	№: 60.30.343
US IV	№: 60.30.345	№: 60.30.349

### Оptionальное передвижное исполнение (SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus 201/202)

Благодаря 4 прочным управляющим колёсам из нержавеющей стали аппараты RATIONAL легко перемещать. Для этого служит ручка на раме с направляющими. Специально разработанный поддон с рамой позволяет быстро производить загрузку и выгрузку, а также легко перемещать аппарат до места эксплуатации.

SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus 201 и 202
---



### Передвижное исполнение для Combi-Duo (SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus)

Передвижная версия Combi-Duo поставляется для всех комбинаций аппаратов. Прочные управляющие колёса из нержавеющей стали обеспечивают удобную и безопасную транспортировку.

### Варианты Combi-Duo

- Тип 61 на тип 61
- Тип 61 на тип 101
- Тип 62 на тип 62
- Тип 62 на тип 102

№: см. стр. 17



## Тип 61/101 и тип 62/102

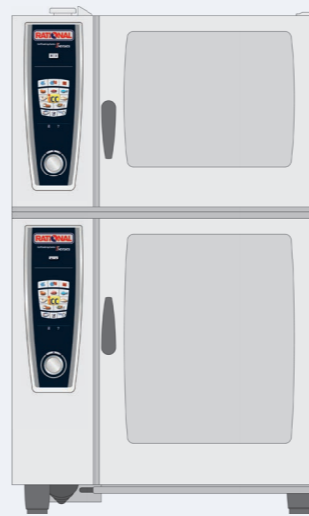
### Комплект Combi-Duo (SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus)

Комбинация из двух аппаратов RATIONAL, установленных просто один над другим, открывает для Вас дополнительные возможности, если место на кухне – дефицит. Вы можете одновременно работать в разных рабочих режимах на той же площади – это обеспечивает максимальную гибкость.



### SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus 61 и 101

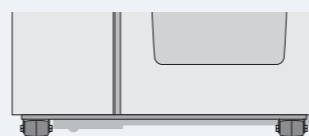
	верхний аппарат	тип 61, электро	тип 61, газ
нижний аппарат			
	стандартная	№: 60.71.925	№: 60.71.925
тип 61 электро	ножки 150 мм	№: 60.71.926	№: 60.71.926
тип 101 электро	передвижная	№: 60.71.927	№: 60.71.927
	стандартная		№: 60.71.928
тип 61, газ	ножки 150 мм		№: 60.71.929
	передвижная		№: 60.71.930
подставка UG I для Combi-Duo тип 61 на тип 61 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)			№: 60.30.362
подставка UG I передвижная для Combi-Duo тип 61 на тип 61 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)			№: 60.30.363
конденсационный вытяжной зонт UltraVent® для электроаппаратов Combi-Duo			№: 60.72.322
вытяжной зонт для электроаппаратов Combi-Duo			№: 60.72.316
регулируемая по высоте транспортировочная тележка для типа 61/101			№: 60.60.188
Комплект "Встроенная система слива жира" для исполнений с ножками и роликами			№: 60.73.303
Комплект "Встроенная система слива жира" для 61E/61E на UG I 210 мм			№: 60.73.301
Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира			№: 60.73.309



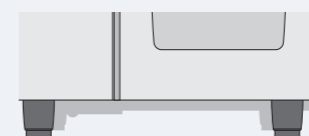
### SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus 62 и 102

	верхний аппарат	тип 62, электро	тип 62, газ
нижний аппарат			
	стандартная	№: 60.71.931	№: 60.71.931
тип 62 электро	ножки 150 мм	№: 60.71.932	№: 60.71.932
тип 102 электро	передвижная	№: 60.71.933	№: 60.71.933
	стандартная		№: 60.71.934
тип 62, газ	ножки 150 мм		№: 60.71.935
	передвижная		№: 60.71.936
подставка UG I для Combi-Duo тип 62 на тип 62 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)			№: 60.30.365
подставка UG I передвижная для Combi-Duo тип 62 на тип 62 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)			№: 60.30.366
регулируемая по высоте транспортировочная тележка для типа 62/102			№: 60.70.160
Комплект "Встроенная система слива жира" для исполнений с ножками и роликами			№: 60.73.304
Комплект "Встроенная система слива жира" для 61E/61E на UG I 210 мм			№: 60.73.302
Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира			№: 60.73.309

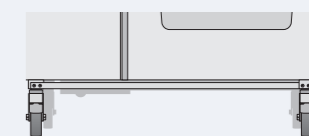
### Выберите один из трёх вариантов установки



**1. Стандартная установка на роликах**  
Максимальная высота загрузки 1,60 м.  
Комплект перемещается, облегчая уборку.  
Наличие стока в полу обязательно!



**2. Ножки аппарата RATIONAL 150 мм**  
Максимальная высота загрузки 1,68 м.  
При отсутствии стока в полу.



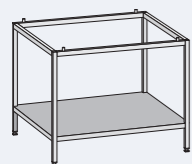
**3. Передвижная установка на колёсах**  
Максимальная высота загрузки 1,72 м.  
2 ходовых колеса со стопорным тормозом.

# Тип 61 и тип 101



## Подставки, шкафы-подставки

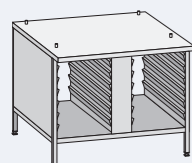
Для устойчивой установки аппарата RATIONAL мы предлагаем подставки и шкафы-подставки из высококачественной, прочной нержавеющей стали. Все подставки и шкафы-подставки соответствуют требованиям действующих гигиенических норм.



### Подставка UG I

открыта со всех сторон

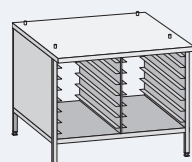
стандартная	№: 60.30.320
передвижная	№: 60.30.321



### Подставка UG II

14 пар направляющих. Боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки

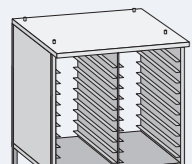
стандартная	№: 60.30.328
передвижная	№: 60.30.329



### Подставка UG II Пекарь

14 пар направляющих 400 x 600 мм, боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки

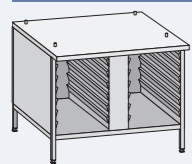
стандартная	№: 60.30.836
передвижная	№: 60.30.837



### Подставка UG II Пекарь версия UltraVent® (тип 61)

20 пар направляющих 400 x 600 мм, боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки, высота увеличена до 931 мм.

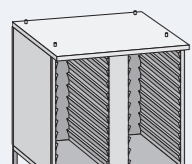
стандартная	№: 60.30.838
передвижная	№: 60.30.845



### Шкаф-подставка US III

14 пар направляющих. Боковые стенки, верхняя панель и задняя стенка.

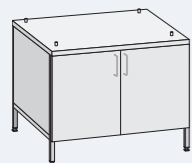
стандартная	№: 60.30.334
передвижная	№: 60.30.335



### Шкаф-подставка US III версия UltraVent® (тип 61)

20 пар направляющих. Боковые стенки, верхняя панель и задняя стенка, высота увеличена до 931 мм.

стандартная	№: 60.30.337
передвижная	№: 60.30.338

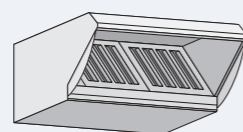


### Шкаф-подставка US IV

14 пар направляющих. 2-створчатые дверцы, закрыта со всех сторон.

стандартная	№: 60.30.344
передвижная	№: 60.30.345

## Конденсационные вытяжные зонты



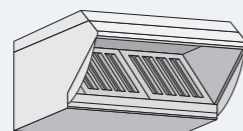
### UltraVent®

Благодаря технологии UltraVent® происходит конденсация выходящего пара. Дорогостоящие мероприятия по установке вытяжных устройств больше не нужны. Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время. Наружное подключение не требуется. Для устройств с левой навеской дверцы по запросу.

Подключение к электросети 1 NAC 230В

Ш 854 | Г 1.226 | В 450 мм

Электро	№: 60.72.320
Газ*	№: 60.72.323
Combi-Duo	№: 60.72.322



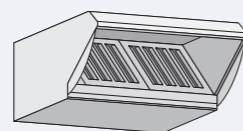
### UltraVent® Plus

В дополнение к технологии конденсации UltraVent® разработан UltraVent® Plus со специальной системой фильтрации. Таким образом, удается избежать не только пара, но и чада, который часто образуется при обжаривании или приготовлении блюд гриль. Оборудование RATIONAL можно устанавливать в критических местах, например на открытой кухне. Для устройств с левой навеской дверцы по запросу.

Подключение к электросети 1 NAC 230В

Ш 854 | Г 1.226 | В 628 мм

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



### Вытяжной зонт

С помощью вентилятора пар автоматически отсасывается при открывании дверцы рабочей камеры (без устройств конденсации). Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время. Наружное подключение требуется. Для устройств с левой навеской дверцы по запросу.

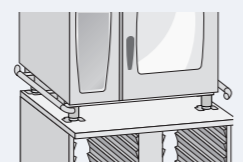
Подключение к электросети 1 NAC 230В

Ш 854 | Г 1.226 | В 445 мм

Электро	№: 60.72.313
Газ*	№: 60.72.317
Combi-Duo	№: 60.72.316

\* При использовании UltraVent® и вытяжного зонта в газовом исполнении отработанный газ необходимо выводить в трубу или отдельную вытяжку.  
\*\* UltraVent® Plus нельзя монтировать на Combi-Duo в передвижном исполнении.

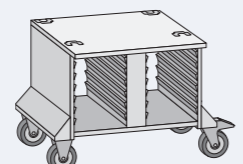
## Мобильные аксессуары для выездного обслуживания



### Кейтеринговый комплект

Эти аксессуары (поддерживающая рама + ножки из нержавеющей стали) фиксируются под самим аппаратом вместо обычных ножек. Крепкие перила по бокам сделаны для защиты и удобного перемещения.

№: 60.73.111



### Подставка UG II кейтеринговой версии

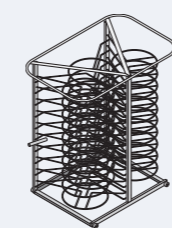
14 пар направляющих. Боковые панели и верхняя часть подставки закрыты. 4 колеса из нержавеющей стали диаметром 200 мм. Только в кейтеринговом комплекте.

Ш 1.188 | Г 724 | В 778 мм

передвижная №: 60.30.890

## Рама с направляющими

Рамы с направляющими из высококачественной нержавеющей стали соответствуют самым высоким требованиям к качеству и оптимально подходят к аппаратам RATIONAL. Эргономичная конструкция позволяет быстро выполнять загрузку и разгрузку. Дополнительная транспортировочная тележка с большими, гигиеничными, плавно движущимися tandemными ходовыми колёсами (CNS) обеспечивает возможность безопасной транспортировки блюд на кухне.



### Тележка-кассета для тарелок

С помощью тележки-кассеты для тарелок можно доводить до готовности до 32 сервированных тарелок (диаметром до 31 см), используя систему Finishing®.

тип 61, 20 тарелок	№: 60.61.047
тип 61, 15 тарелок	№: 60.61.128
тип 101, 32 тарелок	№: 60.11.030
тип 101, 26 тарелок	№: 60.11.149

### Рама с направляющими

Для быстрой и удобной загрузки и разгрузки аппарата RATIONAL. Может использоваться только в сочетании с планкой-направляющей.

#### тип 61

стандартная	№: 60.61.005
5 уровней загрузки	№: 60.61.059
гриль, 2 уровня загрузки	№: 60.61.064
Пекарь, 5 уровней загрузки	№: 60.61.061

#### тип 101

стандартная	№: 60.11.011
8 уровней загрузки	№: 60.11.122
гриль, 3 уровня загрузки	№: 60.11.125
Пекарь, 8 уровней загрузки	№: 60.11.148

### Планка-направляющая для рам

Планка-направляющая необходима при использовании рамы с направляющими.

№: 60.61.226

### Транспортировочная тележка

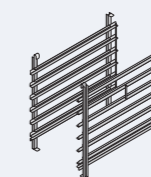
Транспортировочная тележка – идеальное дополнение к рамам с направляющими. Она позволяет производить загрузку и разгрузку вне аппарата RATIONAL и безопасно выполнять транспортировку. Стандартное исполнение и исполнение Пекарь оптимально соответствуют высоте подставок и шкафов-подставок RATIONAL. Регулируемая по высоте транспортировочная тележка подходит для рабочих столов, для подставок RATIONAL увеличенной высоты и для Combi-Duo.

стандартная	№: 60.60.020
регулируемая по высоте	№: 60.60.188
Противни	№: 60.60.932

стандарт Ш 547 | Г 840 | В 989 мм  
регулируемая по высоте Ш 547 | Г 1.072 | В 950 - 1.330 мм  
Пекарь Ш 547 | Г 853 | В 989 мм

## Навесные рамы

Многообразные исполнения с различными расстояниями между направляющими и разными размерами гарантируют гибкость в работе с аппаратами. Устойчивые конструкции из высококачественной нержавеющей стали соответствуют самым высоким запросам к качеству.

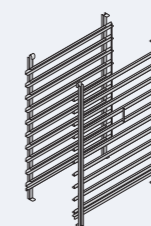


#### тип 61

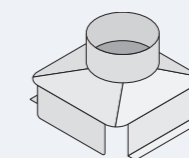
6 уровней загрузки	№: 60.61.243
5 уровней загрузки	№: 60.61.269
гриль, 2 уровней загрузки	№: 60.61.266
лотки для мяса, 6 уровней загрузки	№: 60.61.254
Пекарь, 5 уровней загрузки	№: 60.61.247
Пекарь с 1/1 GN, 4 уровней загрузки	№: 60.61.293

#### тип 101

10 уровней загрузки	№: 60.11.366
8 уровней загрузки	№: 60.11.384
гриль, 3 уровней загрузки	№: 60.11.381
лотки для мяса, 10 уровней загрузки	№: 60.11.375
Пекарь, 8 уровней загрузки	№: 60.11.367
Пекарь с 1/1 GN, 7 уровней загрузки	№: 60.11.407



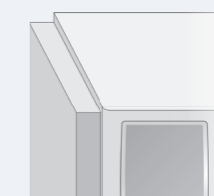
## Другие аксессуары



### Устройство отвода выхлопных газов (только для газовых аппаратов)

Для отвода выхлопных газов в трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).

тип 61	№: 70.00.737
тип 101	№: 70.00.757



### Теплозащитный экран для левой боковой стенки аппарата

Дополнительно устанавливаемый теплозащитный экран позволяет размещать рядом с левой стенкой аппарата сильно нагревающееся оборудование (например, гриль).

тип 61	№: 60.70.390
тип 101	№: 60.70.391

Широкий выбор аксессуаров Gastronorm и специальных аксессуаров см. на стр. 28-32.

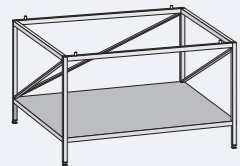
Подходящие аксессуары для установки аппаратов RATIONAL Вы найдёте на стр. 34.

# Тип 62 и тип 102



## Подставки, шкафы-подставки

Для устойчивой установки аппарата RATIONAL мы предлагаем подставки и шкафы-подставки из высококачественной, прочной нержавеющей стали. Все подставки и шкафы-подставки соответствуют требованиям действующих гигиенических норм.

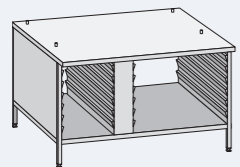


### Подставка UG I

открыта со всех сторон

стандартная	№: 60.30.324
передвижная	№: 60.30.325

Ш 1.065 | Г 799 | В 671 мм

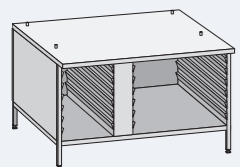


### Подставка UG II

14 пар направляющих. Боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки

стандартная	№: 60.30.331
передвижная	№: 60.30.332

Ш 1.067 | Г 934 | В 671 мм

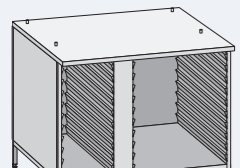


### Шкаф-подставка US III

14 пар направляющих. Боковые стенки, верхняя панель и задняя стенка.

стандартная	№: 60.30.339
передвижная	№: 60.30.340

Ш 1.067 | Г 934 | В 671 мм

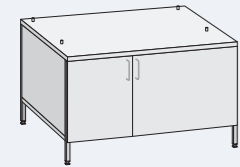


### Шкаф-подставка US III версия UltraVent® (тип 62)

20 пар направляющих. Боковые стенки, верхняя панель и задняя стенка, высота увеличена до 931 мм.

стандартная	№: 60.30.342
передвижная	№: 60.30.343

Ш 1.067 | Г 934 | В 931 мм



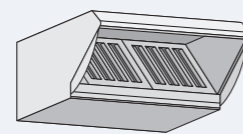
### Шкаф-подставка US IV

14 пар направляющих. 2-створчатые дверцы, закрыта со всех сторон.

стандартная	№: 60.30.348
передвижная	№: 60.30.349

Ш 1.067 | Г 934 | В 671 мм

## Конденсационные вытяжные зонты



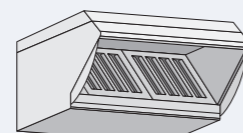
### UltraVent®

Благодаря технологии UltraVent® происходит конденсация выходящего пара. Дорогостоящие мероприятия по установке вытяжных устройств больше не нужны. Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время. Наружное подключение не требуется. Для устройств с левой навесной дверцы по запросу.

Подключение к электросети  
1 NAC 230В

Ш 1.076 | Г 1.427 | В 450 мм

Электро	№: 60.72.325
---------	--------------



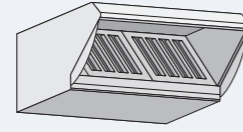
### UltraVent® Plus

В дополнение к технологии конденсации UltraVent® разработан UltraVent® Plus со специальной системой фильтрации. Таким образом, удастся избежать не только пара, но и чада, который часто образуется при обжаривании или при приготовлении блюд гриль. Оборудование RATIONAL можно устанавливать в критических местах, например на открытой кухне. Для устройств с левой навесной дверцы по запросу.

Подключение к электросети  
1 NAC 230В

Ш 1.076 | Г 1.427 | В 628 мм

Электро	№: 60.72.204
---------	--------------



### Вытяжной зонт

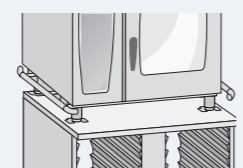
С помощью вентилятора пар автоматически отсасывается при открывании дверцы рабочей камеры (без устройства конденсации). Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время. Наружное подключение требуется. Для устройств с левой навесной дверцы по запросу.

Подключение к электросети  
1 NAC 230В

Ш 1.076 | Г 1.427 | В 445 мм

Электро	№: 60.72.318
---------	--------------

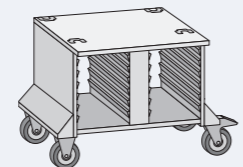
## Мобильные аксессуары для выездного обслуживания



### Кейтеринговый комплект

Эти аксессуары (поддерживающая рама + ножки из нержавеющей стали) фиксируются под самим аппаратом вместо обычных ножек. Крепкие перила по бокам сделаны для защиты и удобного перемещения.

№: 60.73.141
--------------



### Подставка UG II кейтеринговой версии

14 пар направляющих. Боковые панели и верхняя часть подставки закрыты. 4 колеса из нержавеющей стали диаметром 200 мм. Только в кейтеринговом комплекте.

Ш 1.412 | Г 934 | В 778 мм

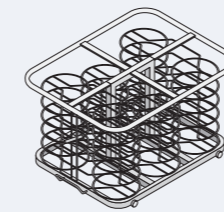
передвижная	№: 60.30.891
-------------	--------------

## Рама с направляющими

Рамы с направляющими из высококачественной нержавеющей стали соответствуют самым высоким требованиям к качеству и оптимально подходят к аппаратам RATIONAL. Эргономичная конструкция позволяет быстро выполнять загрузку и разгрузку. Дополнительная транспортировочная тележка с большими, гигиеничными, плавно движущимися tandemными ходовыми колёсами (CNS) обеспечивает возможность безопасной транспортировки блюд на кухне.

### Тележка-кассета для тарелок

С помощью тележки-кассеты для тарелок можно доводить до готовности до 52 сервированных тарелок (диаметром до 31 см), используя систему Finishing®.

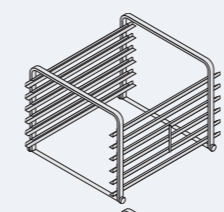


тип 62, 34 тарелок	№: 60.62.017
--------------------	--------------

тип 62, 24 тарелок	№: 60.62.061
--------------------	--------------

тип 102, 52 тарелок	№: 60.12.022
---------------------	--------------

тип 102, 42 тарелок	№: 60.12.062
---------------------	--------------



### Рама с направляющими

Для быстрой и удобной загрузки и разгрузки аппарата RATIONAL. Может использоваться только в сочетании с планкой-направляющей.

#### тип 62

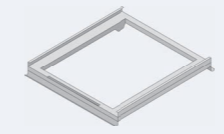
стандартная	№: 60.62.003
-------------	--------------

5 уровней загрузки	№: 60.62.049
--------------------	--------------

#### тип 102

стандартная	№: 60.12.011
-------------	--------------

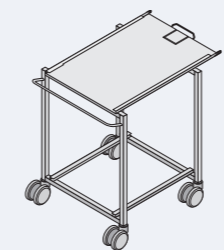
5 уровней загрузки	№: 60.12.055
--------------------	--------------



### Планка-направляющая для рам

Планка-направляющая необходима при использовании рамы с направляющими.

№: 60.62.094
--------------



### Транспортировочная тележка

Транспортировочная тележка – идеальное дополнение к рамам с направляющими. Она позволяет производить загрузку и разгрузку вне аппарата RATIONAL и безопасно выполнять транспортировку. Стандартное исполнение оптимально соответствует высоте подставок и шкафов-подставок RATIONAL. Регулируемая по высоте транспортировочная тележка подходит для рабочих столов, для подставок RATIONAL увеличенной высоты и для Combi-Duo.

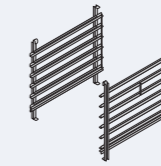
стандарт  
Ш 747 | Г 980 | В 989 мм  
регулируемая по высоте  
Ш 747 | Г 1.095 | В 950 - 1.330 мм

стандартная	№: 60.60.678
-------------	--------------

регулируемая по высоте	№: 60.70.160
------------------------	--------------

## Навесные рамы

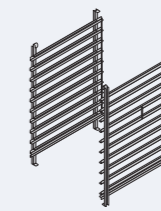
Многообразные исполнения с различными расстояниями между направляющими и разными размерами гарантируют гибкость в работе с аппаратами. Устойчивые конструкции из высококачественной нержавеющей стали соответствуют самым высоким требованиям к качеству.



#### тип 62

6 уровней загрузки	№: 60.62.099
--------------------	--------------

5 уровней загрузки	№: 60.62.108
--------------------	--------------

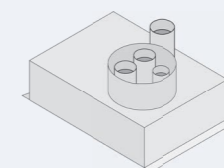


#### тип 102

10 уровней загрузки	№: 60.12.115
---------------------	--------------

8 уровней загрузки	№: 60.12.120
--------------------	--------------

## Другие аксессуары



### Предохранительное устройство контроля за потоком газа с глушителем

(только для газовых аппаратов)

Для отвода выхлопных газов в трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).

тип 62	№: 70.00.768
--------	--------------

тип 102	№: 70.00.769
---------	--------------



### Теплозащитный экран для левой боковой стенки аппарата

Дополнительно устанавливаемый теплозащитный экран позволяет размещать рядом с левой стенкой аппарата сильно нагревающееся оборудование (например, гриль).

тип 62	№: 60.70.392
--------	--------------

тип 102	№: 60.70.393
---------	--------------

Широкий выбор аксессуаров Gastronorm и специальных аксессуаров см. на стр. 28-32.

Подходящие аксессуары для установки аппаратов RATIONAL Вы найдёте на стр. 34.

# Тип 201 и тип 202



# Система Finishing® для аппаратов всех размеров

## Конденсационные вытяжные зонты



**UltraVent®**  
 Описание Вы найдете на стр. 20  
 Подключение к электросети 1 NAC 230B  
 Ш 886 | Г 1.226 | В 628 мм

тип 201, электро	№: 60.72.326
------------------	--------------



**UltraVent® Plus**  
 Описание Вы найдете на стр. 20  
 Подключение к электросети 1 NAC 230B  
 Ш 886 | Г 1.226 | В 628 мм

тип 201, электро	№: 60.72.205
------------------	--------------

## Другие аксессуары



**Крепление ручки для рамы с направляющими**  
 (поставляется в стандартном комплекте с аппаратом)

Благодаря креплению ручка рамы с направляющими прочно фиксируется и пользоваться ею становится удобнее.

тип 201/202	№: 60.72.378
-------------	--------------



**Предохранительное устройство контроля за потоком газа с глушителем**  
 (только для газовых аппаратов)

Для отвода выхлопных газов в трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).

тип 201	№: 70.00.770
тип 202	№: 70.00.771



**Теплозащитный экран для левой боковой стенки аппарата**

Дополнительно устанавливаемый теплозащитный экран позволяет размещать рядом с левой стенкой аппарата сильно нагревающееся оборудование (например, гриль).

тип 201	№: 60.70.394
тип 202	№: 60.70.395

## Рама с направляющими

Рама с направляющими из высококачественной нержавеющей стали соответствует самым высоким требованиям к качеству и оптимально подходит к аппаратам RATIONAL. Низкая высота загрузки (макс. 1,60 м) обеспечивает быструю и эргономичную загрузку и разгрузку. Благодаря большим, плавно движущимся, гигиеничным тандемным ходовым колёсам (CNS) транспортировка блюд выполняется очень легко.



**Тележка-кассета для тарелок**

С помощью тележки-кассеты для тарелок можно доводить до готовности до 120 сервированных тарелок (диаметром до 31 см), используя систему Finishing®.

тип 201, 60 тарелок	№: 60.21.099
тип 201, 50 тарелок	№: 60.21.104
тип 202, 84 тарелок	№: 60.22.182
тип 202, 100 тарелок	№: 60.22.109
тип 202, 120 тарелок	№: 60.22.108

**Рама с направляющими**

Для быстрой загрузки и разгрузки аппарата RATIONAL.

**тип 201**

стандартная	№: 60.21.054
15 уровней загрузки	№: 60.21.156
16 уровней загрузки	№: 60.21.172
17 уровней загрузки	№: 60.21.174
Пекарь	№: 60.21.222

**тип 202**

стандартная	№: 60.22.086
15 уровней загрузки	№: 60.22.153
16 уровней загрузки	№: 60.22.160
17 уровней загрузки	№: 60.22.162

**Система слива для рамы с направляющими**

Только в сочетании с опцией Встроенная система слива жира.

тип 201	№: 60.73.040
тип 202	№: 60.73.041

**Въездная рампа**

Въездная рампа позволяет компенсировать уклон кухонного пола (до 3%). Таким образом обеспечивается безопасная установка рамы с направляющими в аппарат RATIONAL.

тип 201	№: 60.21.080
тип 202	№: 60.22.181



**Устройство для подъёма аппарата над полом**

Расстояние между аппаратом RATIONAL полом увеличивается на 70 мм. Только в комбинации с устройством для подъёма рамы с направляющими над полом.

Тип 201/202	№: 60.70.407
-------------	--------------



**Устройство для подъёма рамы с направляющими над полом**

Только в комбинации с устройством для подъёма аппарата над полом.

тип 201	№: 60.21.184
тип 202	№: 60.22.184

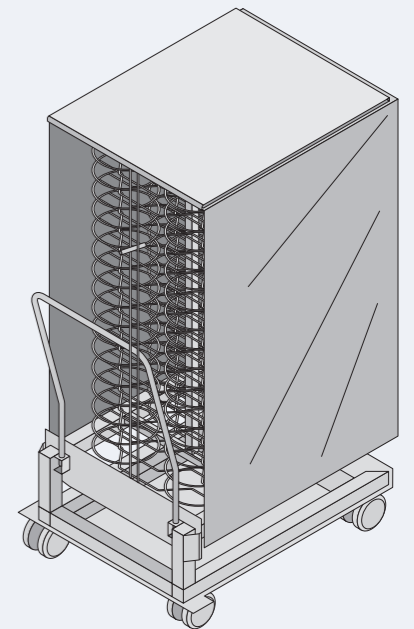
Широкий выбор аксессуаров Gastronorm и специальных аксессуаров см. на стр. 28-32.

Подходящие аксессуары для установки аппаратов RATIONAL Вы найдёте на стр. 34.

**Finishing® – новые масштабы в приготовлении пищи.**  
**Вы легко справитесь с обслуживанием даже большого банкета.**

Будь то 20 или несколько тысяч блюд – с системой Finishing® Вы приготовите их без стресса и спешки точно вовремя. Предварительно приготовленные блюда сервируются на тарелках холодными и помещаются в специальные тележки-касеты. Незадолго до подачи блюда за несколько минут доводятся до готовности в аппарате RATIONAL. Это обеспечивает необходимую гибкость производства и позволяет спокойно реагировать на типичные для таких мероприятий трудности одновременной подачи блюд.

Узкая конструкция и большие, плавно движущиеся тандемные ходовые колёса гарантируют более удобную транспортировку к месту раздачи. Под термоизоляционным чехлом можно оставлять блюда на срок до 20 минут. Этого времени достаточно, чтобы обработать с помощью функции Finishing® новые тележки-касеты для тарелок и привезти их к месту раздачи.



## Пример расчёта

Вместимость тележки-кассеты для тарелок	Количество гостей на мероприятии	Тележка-кассета для тарелок, термоизоляционный чехол	Планка-направляющая	Транспортировочная тележка	Максимальная высота тарелки в мм	Максимальная высота блюда в мм
15 / 20 тарелки* в SelfCookingCenter® 61	15 / 20	1	1	1	32 / 25	70 / 53
26 / 32 тарелки* в SelfCookingCenter® 101	30 / 40	2	1	2	32 / 25	70 / 53
	45 / 60	3	1	3	32 / 25	70 / 53
	52 / 64	2	1	2	32 / 25	70 / 53
24 / 34 тарелки* в SelfCookingCenter® 62	78 / 96	3	1	3	32 / 25	70 / 53
	104 / 128	4	1	4	32 / 25	70 / 53
	24 / 34	1	1	1	38 / 27	76 / 56
42 / 52 тарелки* в SelfCookingCenter® 102	48 / 68	2	1	2	38 / 27	76 / 56
	72 / 102	3	1	3	38 / 27	76 / 56
	84 / 104	2	1	2	38 / 27	76 / 56
50 / 60 тарелки* в SelfCookingCenter® 201	126 / 156	3	1	3	38 / 27	76 / 56
	168 / 208	4	1	4	38 / 27	76 / 56
	100 / 120	2	–	–	32 / 25	70 / 53
84 / 100 / 120 тарелки* в SelfCookingCenter® 202	150 / 180	3	–	–	32 / 25	70 / 53
	200 / 240	4	–	–	32 / 25	70 / 53
	168 / 200 / 240	2	–	–	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53
	252 / 300 / 360	3	–	–	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53
	336 / 400 / 480	4	–	–	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53

\*Диаметр тарелки – до 31 см.

# Система RATIONAL Finishing®

## Система Finishing® для банкетов – Вы экономите до 15% Ваших средств

Система Finishing® включает в себя все основные аксессуары, необходимые для того, чтобы немедленно начать Finishing®-обработку. Кроме того, при таком заказе цена значительно ниже, чем при заказе аксессуаров по отдельности.

Системы Finishing® для обслуживания банкетов тип 61, 101, 62 и 102, включают в себя следующие компоненты: тележка-кассета для тарелок, термоизоляционный чехол и транспортировочная тележка (только в комбинации с планкой-направляющей для рамы с направляющими, см. стр. 17 и 19)

тип 61	20 тарелок	№: 60.70.400
тип 101	32 тарелок	№: 60.70.401
	26 тарелок	№: 60.70.801
тип 62	34 тарелок	№: 60.70.402
тип 102	52 тарелок	№: 60.70.403

Системы Finishing® для обслуживания банкетов, тип 201 и 202, включают в себя следующие компоненты: тележка-кассета для тарелок и термоизоляционный чехол

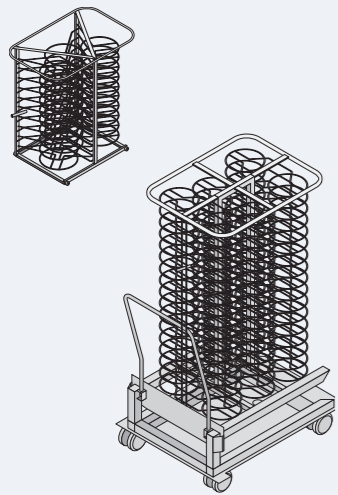
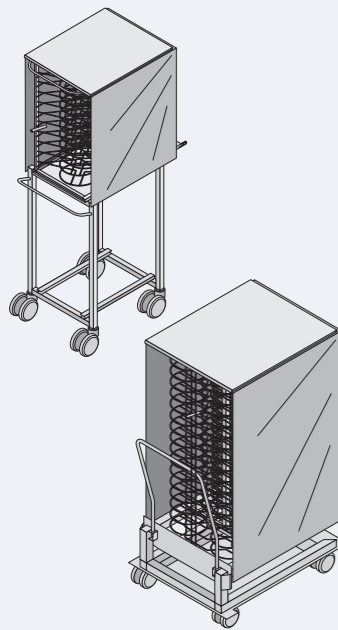
тип 201	60 тарелок	№: 60.70.404
	50 тарелок	№: 60.70.802
тип 202	100 тарелок	№: 60.70.405

### Тележка-кассета для тарелок (тарелки до Ø 310 мм)

На тележке-кассете можно обрабатывать с помощью функции Finishing® до 120 тарелок одновременно. Свободный доступ со всех сторон и низкая высота обеспечивают быструю и эргономичную загрузку и выгрузку тарелок. Узкая конструкция и большие, плавно движущиеся колёса гарантируют лёгкую транспортировку даже на неровной поверхности.

	Количество тарелок	Макс. высота тарелки	Макс. высота блюда	
тип 61	20 тарелок	25 мм	53 мм	№: 60.61.047
	15 тарелок	32 мм	70 мм	№: 60.61.128
тип 101	32 тарелок	25 мм	53 мм	№: 60.11.030
	26 тарелок	32 мм	70 мм	№: 60.11.149
тип 62	34 тарелок	32 мм	63 мм	№: 60.62.017
	24 тарелок	40 мм	82 мм	№: 60.62.061
тип 102	52 тарелок	32 мм	63 мм	№: 60.12.022
	42 тарелок	40 мм	82 мм	№: 60.12.062
тип 201	60 тарелок	25 мм	53 мм	№: 60.21.099
	50 тарелок	32 мм	70 мм	№: 60.21.104
тип 202	84 тарелок	40 мм	82 мм	№: 60.22.182
	100 тарелок	32 мм	63 мм	№: 60.22.109
	120 тарелок	25 мм	53 мм	№: 60.22.108

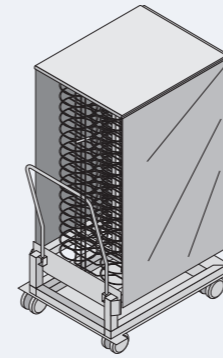
Тип 61, 101, 62 и 102: предусмотреть планку-направляющую!



## Термоизоляционный чехол

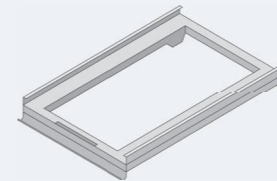
Специальные изоляционные материалы позволяют блюдам оставаться горячими в течение 20 минут после загрузки в систему Finishing®. Теперь благодаря магнитной застежке термочехол открывается и закрывается быстрее. Его легко чистить и он занимает минимум места при хранении.

тип 61	№: 6004.1007
тип 101	№: 6004.1009
тип 62	№: 6004.1016
тип 102	№: 6004.1014
тип 201	№: 6004.1011
тип 202	№: 6004.1012
Combi-Duo 61/101 внизу, только для электро моделей	№: 60.70.856
Combi-Duo 62/102 внизу	№: 60.70.884



## Планка-направляющая для рам

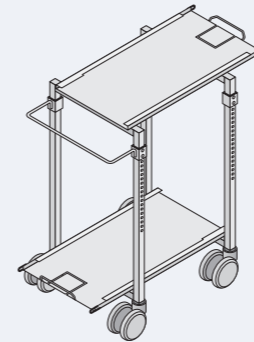
Для использования рам с направляющими в аппаратах RATIONAL типа 61, 62, 101 и 102 необходима планка-направляющая.



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

## Транспортировочная тележка для рамы с направляющими

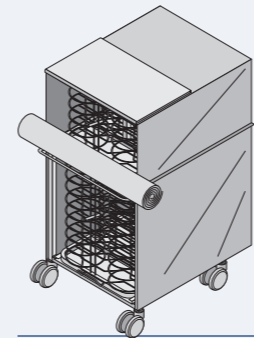
Устойчивые транспортировочные тележки RATIONAL, способные выдерживать высокие нагрузки, оптимально подходят для загрузки и выгрузки рам с направляющими.



Тип 61/101	стандарт, высота 989 мм	№: 60.60.020
Тип 62/102	стандарт, высота 989 мм	№: 60.60.678
Тип 61/101	регулируемая по высоте 950–1.330 мм	№: 60.60.188
Тип 62/102	регулируемая по высоте 950–1.330 мм	№: 60.70.160

## Транспортировочная тележка с термоизоляционным чехлом для Combi-Duo

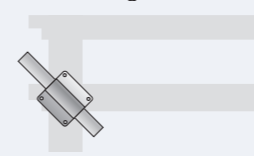
Комбинация "регулируемой по высоте транспортировочной тележки" и "нижнего термоизоляционного чехла" разработана специально для Finishing® обработки в аппаратах RATIONAL Combi-Duo. Просто выберите подходящую тележку-кассету для тарелок и термочехол для верхнего аппарата – и оптимальное решение для Finishing® готово.



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

## Керамическая трубка с креплением

Для обработки емкостей в рамках с направляющими с помощью функции Finishing® при обслуживании банкетов.



№: 60.70.976

# Пекарь

Поразите Ваших гостей ароматной выпечкой, только что из печи – хлебом, булочками, пирогами, маффинами, тортами и так далее. Это возможно со специальными аксессуарами RATIONAL для выпечки (выпускаются также в формате Пекарь).

## Навесная рама и рама с направляющими Пекарь (400 x 600 мм)

Навесные рамы Пекарь и рамы с направляющими Пекарь имеют уровни загрузки L-образной формы. Благодаря большому расстоянию между направляющими даже при выпекании высоких хлебулочных изделий полностью используется весь рабочий объем аппарата RATIONAL. Чтобы противни для выпекания не выскальзывали, L-образные направляющие спереди загнуты.

### Навесные рамы Пекарь 400 x 600 мм

тип 61	5 уровней загрузки	N°: 60.61.247
тип 101	8 уровней загрузки	N°: 60.11.367

### Навесные рамы Пекарь 400 x 600 мм с 1/1 GN

тип 61	4 уровня загрузки	N°: 60.61.293
тип 101	7 уровней загрузки	N°: 60.11.407

### Рама с направляющими Пекарь 400 x 600 мм

тип 61	5 уровней загрузки	N°: 60.61.061
тип 101	8 уровней загрузки	N°: 60.11.148
тип 201	16 уровней загрузки	N°: 60.21.222

## Транспортировочная тележка Пекарь

Транспортировочная тележка оптимально подходит для загрузки и выгрузки рамы с направляющими. Транспортировочная тележка Пекарь имеет 9 направляющих L-образной формы для противней размером 400 x 600 мм. Кроме того, телескопическая конструкция позволяет удобно выкладывать изделия на противень и снимать их.

Тип 61/101	9 уровней загрузки	N°: 60.60.932
------------	--------------------	---------------

## Подставка UG II Пекарь

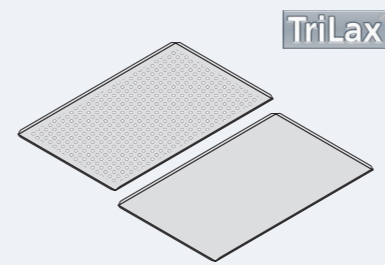
14 пар направляющих 400 x 600 мм, боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки.

стандартная	N°: 60.30.836
передвижная	N°: 60.30.837

## Подставка UG II Пекарь версия UltraVent® (тип 61)

20 пар направляющих 400 x 600 мм, боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки, высота увеличена до 931 мм.

стандартная	N°: 60.30.838
передвижная	N°: 60.30.845



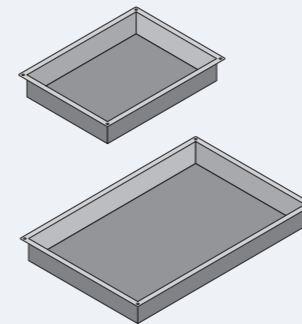
## Противни для выпекания перфорированные, противни для жарения и выпекания

Алюминиевые противни для выпекания RATIONAL отличаются превосходными антипригарными свойствами, а также высочайшей прочностью и исключительно долгим сроком службы. 3-слойное покрытие TriLax® устойчиво к царапинам, высоким температурам и щелочам, способствует поджариванию продукта и допускает мойку в посудомоечной машине.

Противни для выпекания (перфорированные)		Противни для жарения и выпекания (не перфорированные)	
1/1 GN	N°: 6015.1103	1/1 GN	N°: 6013.1103
Пекарь	N°: 6015.1000	Пекарь	N°: 6013.1003

## Ёмкости с гранитной эмалью

Ёмкости RATIONAL с гранитной эмалью подходят прежде всего для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно поджаривается и снизу. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски.



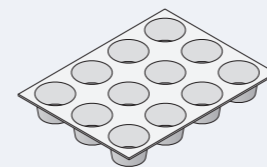
1/2 GN (325 x 265 мм)		1/1 GN (325 x 530 мм)	
глубина 20 мм	N°: 6014.1202	глубина 20 мм	N°: 6014.1102
глубина 40 мм	N°: 6014.1204	глубина 40 мм	N°: 6014.1104
глубина 60 мм	N°: 6014.1206	глубина 60 мм	N°: 6014.1106

Пекарь (400 x 600 мм)	
глубина 20 мм	N°: 6014.1002
глубина 40 мм	N°: 6014.1004
глубина 60 мм	N°: 6014.1006

## Формы для маффинов и тимбале

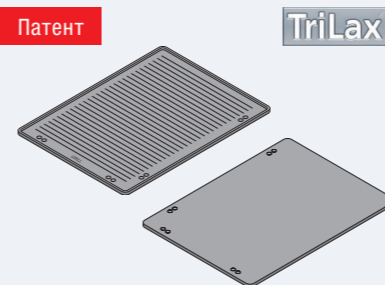
Формы для маффинов и тимбале изготавливаются из очень гибкого материала. Они идеально подходят для приготовления овощного флана, рыбного тимбале, хлебного пудинга, пошированных яиц, самых разных десертов и многих других блюд. Объём заполнения – ок. 100 мл.



300 x 400 мм (для 1/1 GN)	N°: 6017.1002
400 x 600 мм (для 2/1 GN и Пекарь)	N°: 6017.1001

## Сочная пицца с хрустящей корочкой

Восхищайте своих посетителей свежеспечённой пиццей из аппарата SelfCookingCenter®. Неважно, будь то итальянская или американская пицца, свежая или замороженная, большая или маленькая – с аксессуарами RATIONAL Вы приготовите в точности такую пиццу, как нужно: сверху сочную, а снизу – с хрустящей корочкой. В SelfCookingCenter® температура менее чем за 10 минут поднимается до 300°C. Поэтому постоянный нагрев, как в обычных печах для пиццы, не нужен. Таким образом экономится энергия и время.



## Форма для гриля и пиццы

Со специальной формой для гриля и пиццы от RATIONAL, которая обладает высокой теплопроводностью, Вы сможете выпекать пиццу – свежую или из полуфабриката – как профессионал. На обратной стороне формы можно готовить на гриле стейки, овощи или рыбу. Форма для гриля и пиццы отличается превосходными антипригарными свойствами, а также высочайшей прочностью и исключительно долгим сроком службы. 3-слойное покрытие TriLax® устойчиво к высоким температурам и щелочам, способствует поджариванию продукта и допускает очистку в посудомоечной машине.

1/1 GN	N°: 60.70.943
Пекарь	N°: 60.71.237

# Специальные аксессуары RATIONAL

Только использование оригинальных аксессуаров RATIONAL откроет Вам безграничные возможности применения аппаратов RATIONAL. Лишь благодаря этим аксессуарам Вы сможете успешно воспользоваться такими специальными функциями, как приготовление продуктов, предварительно обжаренных во фритюре, жарка цыплят и уток гриль, а также приготовление ягнят или молочных поросят целиком. Даже при жарке шницелей и стейков не потребуется тратить время на их переворачивание. Оригинальные аксессуары RATIONAL специально разработаны для аппаратов RATIONAL. Они отличаются исключительной прочностью и потому оптимально подходят для ежедневного интенсивного использования на профессиональной кухне.

## TriLax

### Противни для выпекания перфорированные, противни для жарения и выпекания

Алюминиевые противни для выпекания RATIONAL отличаются превосходными антипригарными свойствами, а также высочайшей прочностью и исключительно долгим сроком службы. 3-слойное покрытие TriLax® устойчиво к высоким температурам и щелочам, способствует поджариванию продукта.

Противни для выпекания (перфорированные)

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

Противни для жарения и выпекания (не перфорированные)

1/1 GN (325 x 530 мм)	N°: 6013.1103
2/1 GN (650 x 530 мм)	N°: 6013.2103
Пекарь (400 x 600 мм)	N°: 6013.1003

## TriLax

### Решётка CombiGrill®

С помощью решётки CombiGrill® Вы получите великолепный узор гриля на продуктах быстрого обжаривания, рыбе и овощах. Решётка CombiGrill® отличается исключительной прочностью и долговечностью. 3-слойное покрытие TriLax®, устойчивое к высоким температурам и щелочам, способствует поджариванию продукта.

1/1 GN (325 x 530 мм)	N°: 6035.1017
-----------------------	---------------

## TriLax

### Противень для гриля и жарения

Многофункциональный противень для гриля и жарения позволяет добиться превосходного диагонального узора гриля на продуктах легкой обжарки, рыбе и овощах. Благодаря краям с тыльной стороны он идеально подходит для жаренья продуктов, при приготовлении которых выделяется много жира или жидкости (таких, как окорок). Противень гриля и жарения отличается высокой прочностью и долговечностью. 3-слойное покрытие TriLax®, устойчивое к высоким температурам и щелочам, способствует поджариванию продукта.

1/1 GN (325 x 530 мм)	N°: 60.71.617
-----------------------	---------------

## TriLax

### Форма для гриля и пиццы

Со специальной формой для гриля и пиццы от RATIONAL, которая обладает высокой теплопроводностью, Вы сможете выпекать пиццу – свежую или из полуфабриката – как профессионал. На обратной стороне формы можно готовить на гриле стейки, овощи или рыбу. Форма для гриля и пиццы отличается превосходными антипригарными свойствами, а также высочайшей прочностью и исключительно долгим сроком службы. 3-слойное покрытие TriLax®, устойчивое к высоким температурам и щелочам, способствует поджариванию продукта.

1/1 GN (325 x 530 мм)	N°: 60.70.943
Пекарь (400 x 600 мм)	N°: 60.71.237

## Патент

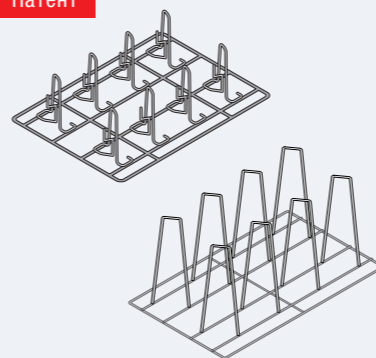


### CombiFry®

С помощью запатентованного аксессуара CombiFry® впервые стало возможно готовить большие количества продуктов, предварительно обжаренных во фритюре. Расходы на покупку, хранение и утилизацию жира полностью отпадают.

1/2 GN (325 x 265 мм)	N°: 6019.1250
1/1 GN (325 x 530 мм)	N°: 6019.1150

## Патент



### Решётки Superspike для цыплят и уток

При вертикальном расположении цыплят и уток удаётся получить особенно сочную грудку, а кожа становится хрустящей и равномерно подрумяненной.

Решётка Superspike для цыплят	Макс. вес	61	101	62	102	201	202	
Вместимость H4, 1/2 GN	1.300 г	16	24			48		N°: 6035.1015
Вместимость H6, 1/1 GN	1.800 г	12	18	24	36	36	72	N°: 6035.1016
Вместимость H8, 1/1 GN	1.300 г	16	24	32	48	48	96	N°: 6035.1006
Вместимость H10, 1/1 GN	950 г	20	30	40	60	60	120	N°: 6035.1010
Вместимость H12*	950 г	24	36					N°: 6035.1011

\* Только для использования с навесными рамами или с рамами с направляющими для гриль-систем.

Решётки Superspike для уток

Вместимость 8: 1/1 GN	2.200 г	8	16	16	32	32	64	N°: 6035.1009
-----------------------	---------	---	----	----	----	----	----	---------------

## TriLax

### Форма для жарения и выпекания

При помощи формы для жарения и выпекания Вы можете приготовить широкий спектр блюд таких, как тортiglia, пазлья, швейцарские национальные картофельные лепешки рёсти, блины, а также маленькие пиццы и пироги за несколько минут. Ребристая поверхность обеспечивает равномерный цвет готового продукта, а покрытие TriLax® помогает избежать пригорания продукта. Специальный поднос обеспечивает удобное и безопасное перемещение больших объемов продукта. Представлены два размера форм для жарения и выпекания (Ø 16 см и Ø 25 см).

Набор малых форм для жарения и выпекания (количество: 4 включая поднос)	N°: 60.73.286
Набор больших форм для жарения и выпекания (количество: 2 включая поднос)	N°: 60.73.287
Малая форма для выпекания и жарения	N°: 60.73.271
Большая форма для выпекания и жарения	N°: 60.73.272
Поднос для малой формы для выпекания и жарения	N°: 60.73.212
Поднос для большой формы для выпекания и жарения	N°: 60.73.216

### Решётка Spare Rib для приготовления свиных рёбрышек

Благодаря вертикальному расположению свиных рёбрышек на решётке Spare Rib их можно предварительно обрабатывать, в том числе и в ночное время, до нежного состояния. При этом ресурсы аппарата используются оптимальным образом.

1/1 GN (325 x 530 мм)	N°: 6035.1018
-----------------------	---------------

### Potato Baker

Уникальный материал, из которого изготавливается RATIONAL Potato Baker, способствует тому, что запечённый картофель и початки кукурузы готовятся почти на 50% быстрее даже без алюминиевой фольги.

1/1 GN (325 x 530 мм)	N°: 6035.1019
-----------------------	---------------

## Специальные аксессуары RATIONAL

### Multibaker

Multibaker подходит для приготовления яичницы, омлета, рёсти и тортитильи в больших количествах. Специальное тефлоновое покрытие исключает пригорание блюд.

1/1 GN (325 x 530 мм)

N°: 60.71.157

### Вертел для гриля и тандури

Вертел для гриля и тандури прекрасно подходит для приготовления любых блюд на вертеле. Мясо или птица кусками, рыба целиком или филе – любые блюда идеально готовятся на соответствующих вертелах. Изготовленные из высококачественной нержавеющей стали рама вертела и вертелы отличаются высокой прочностью, их удобно мыть в посудомоечной машине.

Рама для вертела для гриля и тандури 1/1 GN

N°: 60.72.224

Рама для вертела для гриля и тандури 2/1 GN

N°: 60.72.421

Набор 1/1 GN\*

N°: 60.72.414

Набор 2/1 GN\*

N°: 60.72.415

3 вертела  $\bigcirc$  5 мм, длина 530 мм

N°: 60.72.416

3 вертела  $\bigcirc$  8 мм, длина 530 мм

N°: 60.72.417

3 вертела  $\square$  5 мм, длина 530 мм

N°: 60.72.418

3 вертела  $\square$  8 мм, длина 530 мм

N°: 60.72.419

3 плоских вертела для рыбы 10 мм, длина 530 мм

N°: 60.72.420

\* Набор включает в себя: 1 рама для вертела и 5 различных вертелов

### Ёмкости с гранитной эмалью

Ёмкости RATIONAL с гранитной эмалью подходят прежде всего для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно подрумянивается и снизу. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски.

1/2 GN (325 x 265 мм)

глубина 20 мм

N°: 6014.1202

глубина 40 мм

N°: 6014.1204

глубина 60 мм

N°: 6014.1206

1/1 GN (325 x 530 мм)

глубина 20 мм

N°: 6014.1102

глубина 40 мм

N°: 6014.1104

глубина 60 мм

N°: 6014.1106

2/1 GN (650 x 530 мм)

глубина 20 мм

N°: 6014.2102

глубина 40 мм

N°: 6014.2104

глубина 60 мм

N°: 6014.2106

Пекарь (400 x 600 мм)

глубина 20 мм

N°: 6014.1002

глубина 40 мм

N°: 6014.1004

глубина 60 мм

N°: 6014.1006

### Форма для пиццы

Форма для пиццы, для тележек-кассет: Форма для пиццы от RATIONAL в комбинации с тележкой-кассетой для тарелок позволяет приготовить до 100 пицц всего за 10 минут (макс. диаметр 280 мм). Просто загрузите пиццы в формы на тележке-кассете и приготовьте их в аппарате RATIONAL с помощью функции Finishing®. Пицца получится сочной и хрустящей.

Пицца диаметром до 280 мм

N°: 60.71.158

### Формы для маффинов и тимбале

Формы для маффинов и тимбале изготавливаются из очень гибкого материала. Они идеально подходят для приготовления овощного флана, рыбного тимбале, хлебного пудинга, пошированных яиц, самых разных десертов и многих других блюд. Объём заполнения – ок. 100 мл.

1/1 GN (300 x 400 мм)

N°: 6017.1002

2/1 GN (400 x 600 мм)

N°: 6017.1001

### Спица для приготовления ягнят и молочных поросят (рассчитана на 1 ягнёнка или 1 молочного поросёнка)

Готовить ягнят и молочных поросят целиком легко. Просто закрепите тушку на спице, вставьте спицу в аппарат – и готово.

Тип 101/102/201/202 до 12 кг (1/1 GN)

N°: 60.70.819

Тип 201 до 30 кг (1 вертел с держателем)

N°: 6035.1003

Тип 202 до 30 кг (1 вертел с держателем)\*

N°: 6035.1002

Оptionальный вертел

N°: 8710.1065

\* Оptionальный вертел для второго ягнёнка или молочного поросёнка.

### Поддон для сбора жира со сточным клапаном (включая крышку и спускной шланг)

Идеально подходит для сбора жира при приготовлении продуктов на гриле и жарении. Поддон для сбора жира легко и безопасно опустошается благодаря запираемому шаровому крану.

1/1 GN (325 x 530 мм)

N°: 8710.1135

2/1 GN (650 x 530 мм)

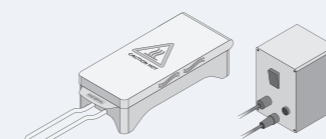
N°: 60.70.776

## RATIONAL VarioSmoker



Теперь для копчения не требуется коптильная печь, а просто аппарат RATIONAL. Это стало возможным благодаря новому блоку Smoke Box, который можно встроить в аппарат в качестве аксессуара. Быстро, просто и экономно.

Придайте мясу, рыбе и овощам пряный аромат копченого продукта и неповторимые оттенки. Ваши блюда получают естественный копченый привкус, интенсивность которого вы можете регулировать в соответствии с предпочтениями.



RATIONAL VarioSmoker

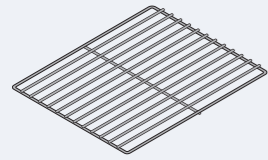
VarioSmoker\*

N°: 60.73.008

\* VarioSmoker не должен использоваться вне аппарата и может использоваться только при включенной вытяжной вентиляции. Дымовые газы должны удаляться из здания. Системы циркуляции воздуха, такие как UltraVent® или UltraVent® Plus, непригодны для использования с VarioSmoker, потому что отсутствует прямое подключение к системе вытяжки отработанных газов.



# Gastronorm



## Решётка из нержавеющей стали

1/1 GN (325 x 530 мм)	N°: 6010.1101
2/1 GN (650 x 530 мм)	N°: 6010.2101
Пекарь (400 x 600 мм)	N°: 6010.0103

## Ёмкости из нержавеющей стали

1/3 GN (325 x 176 мм)		1/2 GN (325 x 265 мм)	
глубина 20 мм	N°: 6013.1302	глубина 20 мм	N°: 6013.1202
глубина 40 мм	N°: 6013.1304	глубина 40 мм	N°: 6013.1204
глубина 65 мм	N°: 6013.1306	глубина 65 мм	N°: 6013.1206
глубина 100 мм	N°: 6013.1210	глубина 100 мм	N°: 6013.1210
1/1 GN (325 x 530 мм)		2/1 GN (650 x 530 мм)	
глубина 20 мм	N°: 6013.1102	глубина 20 мм	N°: 6013.2102
глубина 40 мм	N°: 6013.1104	глубина 40 мм	N°: 6013.2104
глубина 65 мм	N°: 6013.1106	глубина 65 мм	N°: 6013.2106
глубина 100 мм	N°: 6013.1110	глубина 100 мм	N°: 6013.2110

## Перфорированные ёмкости из нержавеющей стали

1/2 GN (325 x 265 мм)		1/1 GN (325 x 530 мм)	
глубина 55 мм	N°: 6015.1265	глубина 55 мм	N°: 6015.1165
глубина 90 мм	N°: 6015.1295	глубина 90 мм	N°: 6015.1195
глубина 140 мм	N°: 6015.1215	глубина 140 мм	N°: 6015.1115
1/1 GN с откидными ручками (325 x 530 мм)		2/1 GN (650 x 530 мм)	
глубина 90 мм	N°: 6016.1195	глубина 65 мм	N°: 6015.2165
глубина 140 мм	N°: 6016.1115	глубина 100 мм	N°: 6015.2195

# Средства по уходу за аппаратами

Средства по уходу подобраны специально в соответствии с потребностями аппаратов RATIONAL. Только применение оригинальных продуктов по уходу от RATIONAL гарантирует сохранение стоимости Вашего оборудования. Оригинальные продукты по уходу за аппаратами RATIONAL обеспечивают:

- > наилучшие результаты очистки
- > идеальное удаление загрязнений и отложений накипи
- > минимальные расходы на очистку и уход
- > эффективное устранение загрязнений и отложений накипи
- > максимальную безопасность в эксплуатации
- > максимальную эффективность
- > стопроцентное соблюдение гигиенических норм для приготовления здоровой пищи



## Очищающие таблетки RATIONAL для всех моделей SelfCookingCenter®

Разработанные компанией RATIONAL очищающие таблетки с новым интенсивным комплексом действующих веществ всегда гарантируют высокоэффективную очистку. Они выпускаются в высокой концентрации и потому дают особенно хорошие результаты.

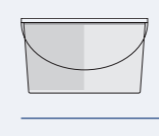
Очищающие таблетки, 100 штук	N°: 56.00.210
------------------------------	---------------



## Таблетки Care от RATIONAL для аппаратов SelfCookingCenter® с системой CareControl

Высокоэффективные ухаживающие вещества обеспечивают активный уход и значительно увеличивают срок службы аппарата SelfCookingCenter®. Специальные вещества для растворения накипи, содержащиеся в таблетках Care, предотвращают образование накипи. Всегда гарантируют максимальную безопасность в эксплуатации, даже без применения систем умягчения воды и без затратного удаления накипи.

Таблетки Care, 150 штук	N°: 56.00.562
-------------------------	---------------



## Ополаскивающие таблетки от RATIONAL для аппаратов SelfCookingCenter® без CareControl

Высокоэффективные ухаживающие вещества обеспечивают активный уход и значительно увеличивают срок службы аппарата SelfCookingCenter®. Рабочая камера становится чистой и сияющей и соответствует гигиеническим нормам.

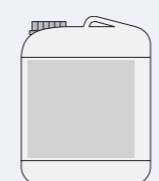
Ополаскивающие таблетки, 50 штук	N°: 56.00.211
----------------------------------	---------------



## Противопенные таблетки RATIONAL для всех моделей SelfCookingCenter®

Противопенные таблетки ограничивают образование пены при использовании воды с высокими вспенивающими свойствами.

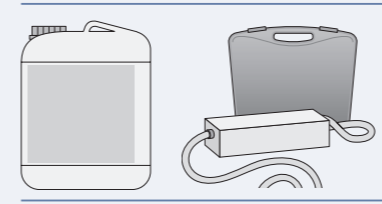
Противопенные таблетки, 120 штук	N°: 56.00.598
----------------------------------	---------------



## Жидкий очиститель для CombiMaster® и ClimaPlus Combi®

Жидкий очиститель и ополаскивающее средство RATIONAL были специально разработаны в наших лабораториях. Они представляют собой идеальную комбинацию для очистки и ухода в соответствии с гигиеническими требованиями.

Специальный мягкий очиститель – для удаления загрязнений, возникающих при приготовлении пищи при температуре < 200°C, не едкий, 10 литров (для CPC с CleanJet® и для ручной очистки)	N°: 9006.0136
Очиститель для гриля, для удаления стойких загрязнений, 10 литров (для CPC с CleanJet® и для ручной очистки)	N°: 9006.0153
Ополаскивающее средство, 10 литров (только для CPC с CleanJet®)	N°: 9006.0137



## Удалитель накипи, насос для удаления накипи

Для эффективного удаления накипи в парогенераторе с помощью специальных веществ.

Удалитель накипи, 10 литров	N°: 6006.0110
Электрический насос для удаления накипи	N°: 60.70.409

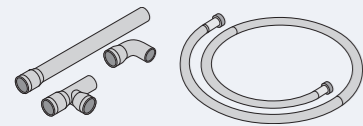


## Ручной пистолет-распылитель

Ручной пистолет-распылитель, изготовленный из прочного пластика, отличается прочностью и простотой в использовании. С помощью встроенного насоса создаётся повышенное давление, и одним нажатием кнопки можно обрабатывать участки, требующие очистки.

Ручной пистолет-распылитель для ручной очистки	N°: 6004.0100
--	---------------

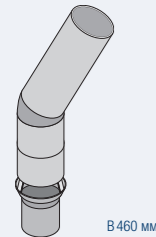
## Установка и подключение аппаратов



### Набор для подключения аппаратов, тип 61-202

Включает в себя водяной шланг (2 м) и сливные трубы DN 50.

№: 60.70.464



### Сборник конденсата

Активизирует отвод водяного пара и других испарений из вытяжной трубы. Благодаря этому водяной пар и другие испарения целенаправленно выводятся через трубопровод в вытяжную систему.

Тип 61, 101, 62

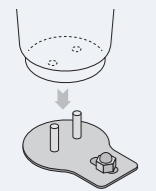
№: 60.72.591

Тип 102

№: 60.72.592

Тип 201, 202

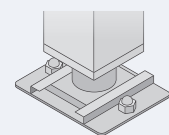
№: 60.72.593



### Крепление для настольных аппаратов, тип 61, 101, 62 и 102

Для фиксации аппаратов RATIONAL на шкафу-подставке.

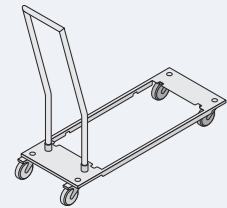
№: 60.70.463



### Крепление к полу для шкафов-подставок и аппаратов RATIONAL, тип 201 и 202

Входит в комплект поставки аппаратов RATIONAL типа 201/202.

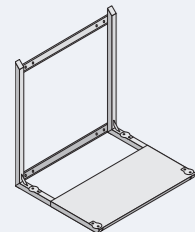
№: 8700.0317



### Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира (Combi-Duo и тип 201 и 202)

Обеспечивает надежную транспортировку заполненных канистр/емкостей для последующей утилизации. (Поддон из нержавеющей стали является составной частью комплекта Combi-Duo "Встроенная система слива жира" и/или опцией для вертикального аппарата со встроенной системой слива жира).

№: 60.73.309



### Крепление к стене, тип 61

Для крепления к стене на небольшой площади (без крепёжного материала). Крепление и крепёжный материал следует подбирать совместно с архитектором / застройщиком и заказчиком.

Тип 61

№: 60.70.963

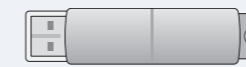
## Система KitchenManagement

Новая система KitchenManagement позволяет автоматически получать через сеть все основные данные HACCP с любого количества аппаратов RATIONAL. За несколько секунд можно создать собственную программу приготовления и поместить её в библиотеку, чтобы позднее использовать в любое время. Одним щелчком мыши Вы можете отправить программы приготовления или текущие обновления на все подключённые аппараты RATIONAL. Кроме того, система KitchenManagement откроет Вам свободный доступ к бесчисленным программам, опубликованным на портале ClubRATIONAL. Система KitchenManagement поддерживает следующие языки: английский, немецкий, испанский, французский и итальянский.

### Система KitchenManagement

Пакет программного обеспечения

№: 60.72.660



### Карта памяти USB RATIONAL

Карта памяти USB RATIONAL для работы с программами приготовления / данными HACCP

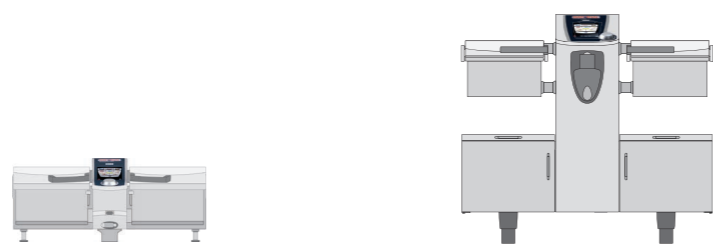
№: 42.00.162

# Оснащение

Функции	VarioCookingCenter® whiteefficiency®		
	112T	112	211/311
VarioCookingCenter® whiteefficiency®, 7 рабочих режимов: "Мясо", "Рыба", "Овощи и гарниры", "Яичные блюда", "Молоко и десерты", "Супы и соусы", "Finishing®"	■	■	■
Ручной режим: обработка со свободно регулируемой температурой жидкости, температурой дна тигеля или температурой масла. Диапазон температур: 30-250°C	■	■	■
Режим программирования: для самостоятельного создания программ вручную	■	■	■
Два независимо используемых тигеля	■	■	–
Подъемное устройство AutoLift™ (корзины для варки и обжаривания во фритюре)	■	■	■
Определение рабочей среды в тигеле: ожог маслом невозможен	■	■	■
Метод приготовления "Дельта-T"	■	■	■
AreaCook для идеальной варки, жарения и фритирования отдельных порций	■	■	■
VarioDose™ – автоматическое устройство заполнения, работающее с точностью до литра	■	■	■
Приготовление под давлением (регулировка давления и нагрева в целях оптимальной экономии воды и энергии)	–	□	□
<b>Управление</b>			
Цветной TFT-монитор и сенсорный экран с самообъясняющими символами обеспечивает максимальную простоту в обслуживании	■	■	■
Центральный регулятор с функцией "Push" для подтверждения ввода данных	■	■	■
Индикация в виде открытого текста для любых процессов приготовления	■	■	■
Возможность настройки языка сообщений, отображаемых на экране	■	■	■
Цифровая индикация температуры	■	■	■
Отображение заданных и фактических показателей	■	■	■
Цифровой таймер, 0-24 часа, с постоянной настройкой, настройка в формате «ч/мин» или «мин/сек» по выбору	■	■	■
Регулируемый звуковой сигнал	■	■	■
Регулировка контрастности дисплея	■	■	■
Справка и руководство по эксплуатации в режиме онлайн	■	■	■

Характеристики оснащения	VarioCookingCenter® whiteefficiency®		
	112T	112	211/311
Запатентованная нагревательная система VarioBoost™	■	■	■
Термозонд с 6 точками измерения	■	■	■
Создание как минимум 350 индивидуальных процессов приготовления, содержащих до 12 этапов каждый	■	■	■
Спуск воды после варки или очистки непосредственно через встроенный слив в тигеле	■	■	■
Встроенный ручной душ с возвратным механизмом и плавной регулировкой струи	■	■	■
Встроенная розетка, 1N AC 230 В	–	■	■
Выбор единицы измерения температуры: °C или °F	■	■	■
Запатентованный держатель термозонда	■	■	■
Тигель переворачивается с помощью электроцилиндра	■	■	■
Крышка со встроенной системой подачи воды	■	■	■
Сервисная диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений	■	■	■
Плита VitroCeran с рамой / креплением для гастроремкостей	–	□	□
Шкаф-подставка с дверцей и выдвигающимся столом для гастроремкостей (удобно вынимать)	–	□	–
Возможность подключения к установке оптимизации энергопотребления	□	□	□
Беспотенциальный контакт	□	□	□
Ножки из нержавеющей стали	–	□	□
Сигнальный выход SOLAS	–	□	□
Особое напряжение – по запросу (3 AC 230 В, 3 AC 400 В, 3 AC 440 В)	□	□	□
Материал внутренних и наружных компонентов – хромоникелевая сталь DIN 1.4301	■	■	■
<b>Гигиена, безопасность труда и эргономика</b>			
Рабочие и предупреждающие сообщения, например, о нагреве масла при обжаривании во фритюре	■	■	■
Заблокированный режим фритирования	□	□	□
Интерфейс Ethernet, например, для подключения к системе управления кухней или для вывода данных HACCP	□	□	□
Интерфейс USB для вывода данных HACCP на карту памяти USB и для удобного обновления программного обеспечения	■	■	■
Предохранительный ограничитель температуры	■	■	■
Доступ к сервисной дверце спереди	■	■	■
Бесшовный тигель, соответствующий гигиеническим нормам, с закругленными краями	■	■	■
<b>Сертификационные знаки</b>			
Подтверждение соответствия стандартам: CE	■	■	■
Электробезопасность: VDE, SEMKO Intertek	■	■	■
Безопасность при обслуживании: GS	■	■	■
Обеспечение качества питьевой воды: SVGW	■	■	■
Водозащита IPX6	■	■	■

стандарт □ опция



## Аппараты

	112T	112
№	V125100.01	V115100.01
Вес	99 кг	168 кг
	—	<b>112+</b>
№	—	V116100.01
Вес	—	186 кг
Напряжение	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В
Потребляемая мощность	17 кВт	17 кВт
Потребляемая мощность с плитой VitroCeran	—	19,5 кВт
Ёмкость	2 x 12 дм <sup>2</sup> , 2 x 14 л	2 x 12 дм <sup>2</sup> , 2 x 14 л
Количество порций в день	от 30	от 30
Ширина	962 мм	1.200 мм
Глубина	800 мм	777 мм
Высота	400 мм	1.100 мм
<b>Опции</b>		
Плита VitroCeran	—	Опция F01
Шкаф-подставка с дверцей и столом (слева и справа)	—	Опция F02
Плита VitroCeran с дверцей и столом (слева и справа)	—	Опция F05
Возможность подключения к установке оптимизации энергопотребления	Опция F03	Опция F03
Интерфейс Ethernet	Опция F06	Опция F06
Ножки из нержавеющей стали	—	Опция F27
Подключение к горячей воде	—	Опция F37

Аксессуары для данного аппарата см. на [странице 39](#)

## тип 112T, 112

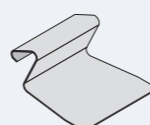


➔ **Основное оснащение, аксессуары**  
VarioCookingCenter® whiteefficiency®

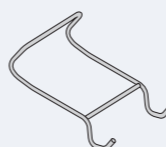
Сэкономьте 10 % за счет приобретения основных аксессуаров.

тип 112/112T №: 60.73.305

Состоит из следующих компонентов:  
2x Кронштейн для автоматического подъемного устройства, №: 24.00.973  
1x Корзина для риса и макаронных изделий, №: 60.70.752  
1x Корзина для фритирования, №: 24.00.972  
1x Шпатель, №: 60.71.643  
2x Решётка на дно чаши, №: 60.70.787  
1x Сито, №: 60.71.327

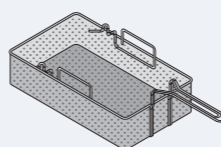
**Шпатель**

тип 112T, 112 №: 60.71.643

**Кронштейн для автоматического подъемного устройства**

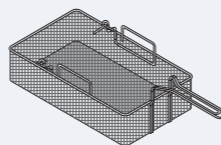
Для готовки в корзинах с помощью системы AutoLift™

тип 112T, 112 №: 24.00.973

**Корзина для риса и макаронных изделий**

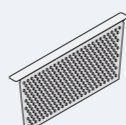
Для варки в корзинах с помощью системы AutoLift™.

тип 112T, 112 №: 60.70.752

**Корзина для фритирования**

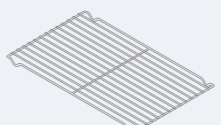
Для фритирования в корзинах с помощью системы AutoLift™.

тип 112T, 112 №: 24.00.972

**Сито**

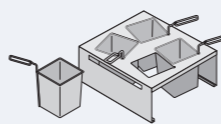
Задерживает рассыпчатые продукты при сливе воды после варки.

тип 112T, 112 №: 60.71.327

**Решётка на дно чаши**

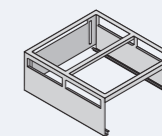
Предотвращает контакт между продуктом и дном чаши, например, при приготовлении в ночное время.

тип 112T, 112 №: 60.70.787

**Насадка для водяной бани**

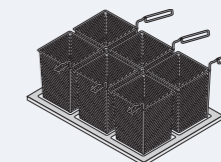
Насадка с 4 ёмкостями с ручками и 1 ёмкостью 2/3 GN.

тип 112 №: 60.71.918

**Насадка для водяной бани GN**

Для использования gastronormов 1/6 и 1/9 GN.

№: 60.71.431

**Порционные корзины**

Набор из 6 перфорированных порционных корзин и рамы.

тип 112T, 112 №: 60.71.919

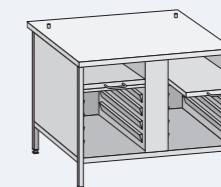
Не перфорированные порционные корзины (2 шт.) №: 60.72.067

Перфорированные порционные корзины (2 шт.) №: 60.72.066

**VarioMobil™ 1/1 GN**

Обеспечивает лёгкое и безопасное извлечение продукта и транспортировку в gastronormовых (гастроёмкости в комплект не входят). С возможностью регулировки по высоте: 4 уровня.

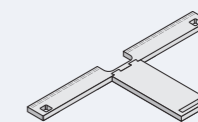
тип 112T, 112 №: 60.73.349

**Подставка UG12**

2 выдвигающиеся полки, 8 пар направляющих. Боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки.

тип 112T стандартная №: 60.30.925

тип 112T передвижная №: 60.30.926

**Подложка**

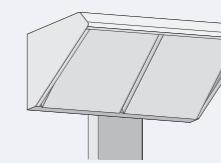
Для заполнения пространства под аппаратом, установленном на ножках.

тип 112T №: 12.01.291

**Комплект для закрытия слива**

Для аппарата без возможности подключения к канализации.

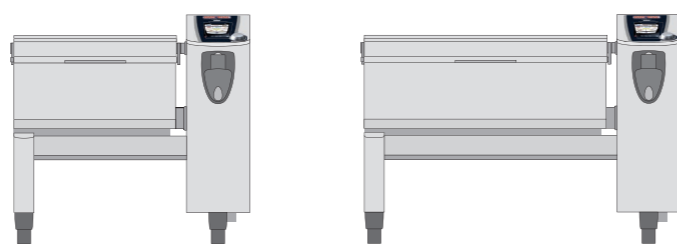
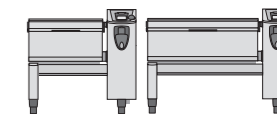
тип 112T №: 60.73.433

**UltraVent®**

Благодаря технологии UltraVent® происходит конденсация выходящего пара. Дорогостоящие мероприятия по установке вытяжных устройств больше не нужны. Монтаж очень прост, его можно провести после установки аппарата в любое время. Наружное подключение не требуется.

Подключение к электросети  
1 NAC 230В

тип 112 №: 60.70.804



## Аппараты

	211	311
№	V215100.01	V315100.01
Вес	195 кг	251 кг
	<b>211+</b>	<b>311+</b>
№	V216100.01	V316100.01
Вес	223 кг	279 кг
Напряжение	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В
Потребляемая мощность	28,2 кВт	45 кВт
Потребляемая мощность с плитой VitroCeran	30,7 кВт	47,5 кВт
Ёмкость	42 дм <sup>3</sup> , 100 л	65 дм <sup>3</sup> , 150 л
Количество порций в день	100 - 300	100 - 500
Ширина	1.164 мм	1.542 мм
Глубина	914 мм	914 мм
Высота	1.100 мм	1.100 мм
<b>Опции</b>		
Плита VitroCeran	Опция F01	Опция F01
Возможность подключения к установке оптимизации энергопотребления	Опция F03	Опция F03
Интерфейс Ethernet	Опция F06	Опция F06
Ножки из нержавеющей стали	Опция F27	Опция F27
Подключение к горячей воде	Опция F37	Опция F37

Аксессуары для данного аппарата см. на [странице 41](#)

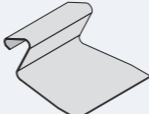
Комбинации опций и другие опции – по запросу.  
Характеристики оснащения см. на стр. 36-37.  
Особое напряжение – по запросу.

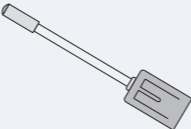
## ➔ Основное оснащение, принадлежности VarioCookingCenter® whiteefficiency®

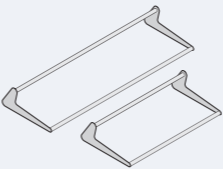
Сэкономьте 10 % за счет приобретения основного оснащения.

тип 211	№: 60.73.306
тип 311	№: 60.73.307

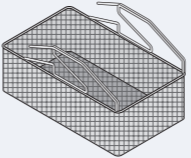
Состоит из следующих компонентов: тип 211	тип 311
1x Кронштейн для автоматического подъемного устройства, №: 24.01.008	1x Кронштейн для автоматического подъемного устройства, №: 24.00.948
2x Корзина для риса и макаронных изделий, №: 60.70.725	3x Корзина для риса и макаронных изделий, №: 60.70.725
1x Шпатель, №: 60.71.643	1x Шпатель, №: 60.71.643
2x Решётка на дно тигеля, №: 60.71.968	3x Решётка на дно тигеля, №: 60.71.968
1x Сито Тур тип, №: 60.71.761	1x Сито тип 311, №: 60.72.034

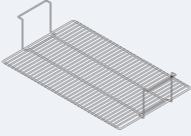
	<b>Шпатель</b>	
		№: 60.71.643

	<b>Шпатель для перемешивания</b>	
	тип 211, 311	№: 60.72.131

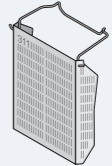
	<b>Кронштейн для автоматического подъемного устройства</b>	
	Для готовки в корзинах с помощью системы AutoLift™	
	тип 211	№: 24.01.008
	тип 311	№: 24.00.948

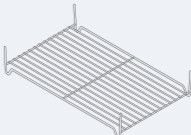
	<b>Корзина для риса и макаронных изделий</b>	
	Для варки в корзинах с помощью системы AutoLift™.	
	тип 211,311	№: 60.70.725

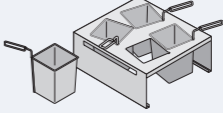
	<b>Корзина для фритурования</b>	
	Для фритурования в корзинах с помощью системы AutoLift™.	
	тип 211,311	№: 60.70.716

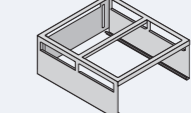
	<b>Проставка для корзины</b>	
	Используется в качестве дополнительного уровня при варке или обжаривании во фритюре в корзинах с системой AutoLift™.	
	тип 211,311	№: 60.70.733

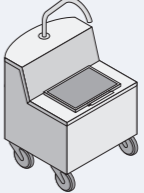
	<b>Тележка для корзин</b>	
	Для хранения, транспортировки корзин для фритурования и варки, для удаления жидкости из них	
	тип 211,311	№: 60.70.108

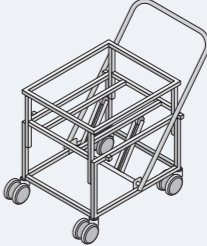
	<b>Сито</b>	
	Задерживает рассыпные продукты при сливе воды после варки. Сито для моделей линейки VarioCookingCenter® whiteefficiency® для предыдущей линейки предоставляется по запросу.	
	тип 211	№: 60.71.761
	тип 311	№: 60.72.034

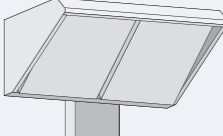
	<b>Решётка на дно тигеля</b>	
	Предотвращает контакт между продуктом и дном тигеля, например, при приготовлении	
	тип 211	по 2 шт. №: 60.71.968
	тип 311	по 2 шт. №: 60.71.968

	<b>Насадка для водяной бани</b>	
	Насадка с 4 ёмкостями с ручками и 1 ёмкостью 2/3 GN.	
		№: 60.71.918

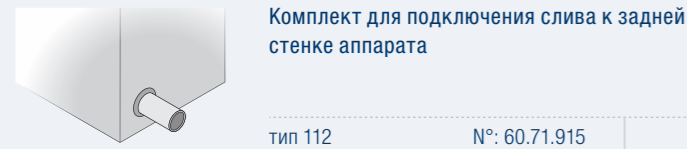
	<b>Насадка для водяной бани GN</b>	
	Для использования гастроек 1/6 и 1/9 GN.	
		№: 60.71.431

	<b>Тележка для масла</b>	
	Для заполнения чаши, а также для хранения и фильтрации масла. С системой предварительного нагрева для растапливания брикетированного жира	
	тип 211, 311	№: 60.71.307

	<b>VarioMobil™ 2/1 GN</b>	
	Обеспечивает лёгкое и безопасное извлечение продукта и транспортировку в гастроекостах (гастроекоста в комплект не входят).	
	тип 211, 311	№: 60.70.107

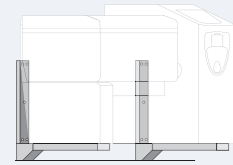
	<b>UltraVent®</b>	
	Описание Вы найдете на стр. 34 Подключение к электросети 1 NAC 230В	
	тип 211	№: 60.70.806
	тип 311	№: 60.70.929

## Установка и подключение аппаратов



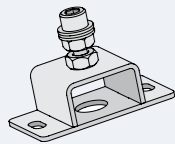
**Комплект для подключения слива к задней стенке аппарата**

тип 112      №: 60.71.915



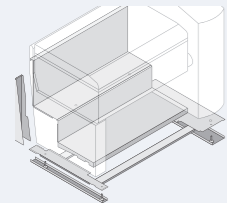
**Комплект для крепления к стене**

тип 211, 311      №: 12.00.751



**Цокольный комплект**

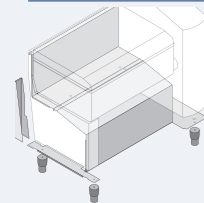
тип 112      №: 12.00.706



**Цокольный комплект**

тип 211      №: 60.30.919

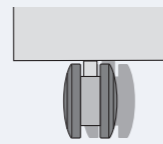
тип 311      №: 60.30.920



**Комплект навесных элементов**

тип 211      №: 60.30.916

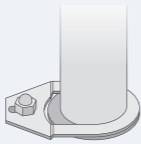
тип 311      №: 60.30.917



**Комплект роликов**

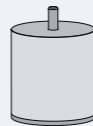
Комплект для установки на роликах, 2 ролика фиксируются.

тип 112, 211, 311      №: 60.71.267



**Комплект для крепления к полу**

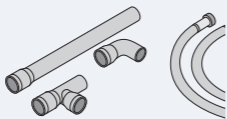
тип 112, 211, 311      №: 60.72.905



**Комплект для возвышения**

Возвышение 100 мм для ножек или роликов

тип 112, 211, 311      №: 60.72.341



**Набор для подключения аппаратов**

Включает в себя водяной шланг и сливные трубы DN 50.

тип 112T

подключение к      №: 87.00.609

холодной воде и слив

тип 112, 211, 311

подключение к      №: 87.00.174

холодной воде и слив

подключение к      №: 87.00.545

холодной и горячей воде и слив

## Система KitchenManagement

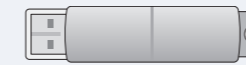
Новая система KitchenManagement позволяет автоматически получать через сеть все основные данные HACCP с любого количества аппаратов RATIONAL. За несколько секунд можно создать собственную программу приготовления и поместить её в библиотеку, чтобы позднее использовать в любое время. Одним щелчком мыши Вы можете отправить программы приготовления или текущие обновления на все подключённые аппараты RATIONAL. Кроме того, система KitchenManagement откроет Вам свободный доступ к бесчисленным программам, опубликованным на портале ClubRATIONAL.

Система KitchenManagement поддерживает следующие языки: английский, немецкий, испанский, французский и итальянский.

**Система KitchenManagement**

Пакет программного обеспечения

№: 60.72.660



**Память данных RATIONAL USB**

Карта памяти USB RATIONAL для работы с программами приготовления / данными HACCP

№: 42.00.162

## Europe

**RATIONAL Großküchentechnik GmbH**  
86899 Landsberg a. Lech/Germany  
TEL. +49 (0)8191.327387  
E-MAIL [info@rational-online.de](mailto:info@rational-online.de)  
[www.rational-online.de](http://www.rational-online.de)

**RATIONAL France S.A.S.**  
F-68271 WITTENHEIM Cedex  
TEL. +33 (0)3 89 57 00 82  
E-MAIL [info@rational-france.fr](mailto:info@rational-france.fr)  
[www.rational-france.fr](http://www.rational-france.fr)

**RATIONAL Italia S.r.l.**  
30174 Mestre (VE)/ITALY  
TEL. +39 041 5951909  
E-MAIL [info@rational-online.it](mailto:info@rational-online.it)  
[www.rational-online.it](http://www.rational-online.it)

**RATIONAL Schweiz AG**  
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND  
TEL. +41 71 727 9092  
E-MAIL [info@rational-online.ch](mailto:info@rational-online.ch)  
[www.rational-online.ch](http://www.rational-online.ch)

**RATIONAL UK**  
Luton, Bedfordshire, LU4 8EF  
United Kingdom  
TEL. 00 44 (0) 1582 480388  
E-MAIL [info@rational-online.co.uk](mailto:info@rational-online.co.uk)  
[www.rational-online.co.uk](http://www.rational-online.co.uk)

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**  
5020 Salzburg/AUSTRIA  
TEL. +43 (0)662.832799  
E-MAIL [info@rational-online.at](mailto:info@rational-online.at)  
[www.rational-online.at](http://www.rational-online.at)

**RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.**  
08940 Cornellá (Barcelona)/SPAIN  
TEL. +34 93 4751750  
E-MAIL [info@rational-online.es](mailto:info@rational-online.es)  
[www.rational-online.es](http://www.rational-online.es)

**RATIONAL Nederland**  
Grootkeukentechniek BV  
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS  
TEL. +31 546 546000  
E-MAIL [info@rational.nl](mailto:info@rational.nl)  
[www.rational.nl](http://www.rational.nl)

**RATIONAL Scandinavia AB**  
212 39 Malmö/SWEDEN  
TEL. +46 (0)40-680 85 00  
E-MAIL [info@rational-online.se](mailto:info@rational-online.se)  
[www.rational-online.se](http://www.rational-online.se)

**RATIONAL France S.A.S.**  
F-68271 WITTENHEIM Cedex  
TEL. +33 (0)3 89 57 00 82  
E-MAIL [info@rational-france.fr](mailto:info@rational-france.fr)  
[www.rational-france.fr](http://www.rational-france.fr)

**RATIONAL Belgium nv**  
2800 Mechelen/Belgium  
TEL. +32 15 285500  
E-MAIL [info@rational.be](mailto:info@rational.be)  
[www.rational.be](http://www.rational.be)

**RATIONAL Sp. z o.o.**  
02-690 Warszawa/POLAND  
TEL. +48 22 864 93 26  
E-MAIL [info@rational-online.pl](mailto:info@rational-online.pl)  
[www.rational-online.pl](http://www.rational-online.pl)

**RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.**  
2380 Slovenj Gradec / Slovenija  
TEL. +386 (0)2 8821900  
E-MAIL [info@slorational.si](mailto:info@slorational.si)  
[www.slorational.si](http://www.slorational.si)

**RATIONAL Norge AS**  
0411 Oslo/Norge  
TEL. +47 22 70 10 00  
E-MAIL [post@rational.no](mailto:post@rational.no)  
[www.rational.no](http://www.rational.no)

**RATIONAL International AG  
İstanbul İrtibat Bürosu**  
Levent Mahallesi Yasemin Sok. No:2  
34330 Levent Beşiktaş İstanbul / Türkiye  
TEL. +90 212 603 6767  
E-MAIL [info@rational-online.com.tr](mailto:info@rational-online.com.tr)  
[www.rational-online.com.tr](http://www.rational-online.com.tr)

## America

**RATIONAL Canada**  
Mississauga, Ontario L5N 6S2  
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)  
E-MAIL [info@rational-online.ca](mailto:info@rational-online.ca)  
[www.rationalcanada.com](http://www.rationalcanada.com)

**RATIONAL BRASIL**  
São Paula, SP  
CEP: 04531-080  
TEL. +55 (11) 3071-0018  
E-MAIL [info@rational-online.com.br](mailto:info@rational-online.com.br)  
[www.rational-online.com.br](http://www.rational-online.com.br)

**RATIONAL USA**  
Rolling Meadows, IL 60008  
TOLL FREE 888-320-7274  
E-MAIL [info@rational-online.us](mailto:info@rational-online.us)  
[www.rationalusa.com](http://www.rationalusa.com)

**RATIONAL México**  
11560 – Polanco V Sección  
TEL. +52 (55) 5292-7538  
E-MAIL [info@rational-online.mx](mailto:info@rational-online.mx)  
[www.rational-online.mx](http://www.rational-online.mx)

## Asia/Pacific

**株式会社 ラシヨナル・ジャパン**  
〒101-0064  
東京都千代田区猿楽町2-8-8  
住友不動産猿楽町ビル1F  
TEL. (03) 6316 -1188  
メールアドレス [info@rational-online.jp](mailto:info@rational-online.jp)  
ホームページ [www.rational-online.jp](http://www.rational-online.jp)

**RATIONAL 上海**  
上海市肇嘉浜路798号  
坤阳国际商务广场201B室  
邮政编码200030 中国  
电话: +86 21 64737473  
电邮: [office.shanghai@rational-online.com](mailto:office.shanghai@rational-online.com)  
[www.rational-china.cn](http://www.rational-china.cn)

**RATIONAL Korea**  
라치오날코리아 주식회사  
경기도 성남시 수정구 복정길 89  
라치오날하우스  
우편번호 461-831 대한민국  
전화:+82-31-756-7700  
E-MAIL [info@rationalkorea.co.kr](mailto:info@rationalkorea.co.kr)  
[www.rationalkorea.co.kr](http://www.rationalkorea.co.kr)

**RATIONAL International India  
Private Ltd**  
Gurgaon, 122002  
Haryana, India  
PHONE +91 124 463 58 65  
E-MAIL [info@rational-online.in](mailto:info@rational-online.in)  
[www.rational-online.in](http://www.rational-online.in)

**RATIONAL NZ Ltd**  
Auckland, 1643  
TEL. +64 (9) 633 0900  
E-MAIL [sales@rationalnz.co.nz](mailto:sales@rationalnz.co.nz)  
[www.rationalnz.co.nz](http://www.rationalnz.co.nz)

**RATIONAL International Middle East**  
P.O.Box 126076, Sheikh Zayed Road  
Dubai, United Arab Emirates  
PHONE +971 4 338 6615  
E-MAIL [info@rational-online.ae](mailto:info@rational-online.ae)  
[www.rational-online.ae](http://www.rational-online.ae)

**RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD**  
Derrimut, VIC 3030  
TEL. +61 (0) 3 8369 4600  
E-MAIL [info@rationalaustralia.com.au](mailto:info@rationalaustralia.com.au)  
[www.rationalaustralia.com.au](http://www.rationalaustralia.com.au)



**RATIONAL International AG**  
Heinrich-Wild-Straße 202  
CH-9435 Heerbrugg  
TEL. +41 71 727 9090  
FAX: +41 71 727 9080  
E-MAIL [info@rational-international.com](mailto:info@rational-international.com)  
[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

**RATIONAL AG**  
Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech  
TEL. +49 8191 3270  
FAX +49 8191 21735  
E-MAIL [info@rational-ag.com](mailto:info@rational-ag.com)  
[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

