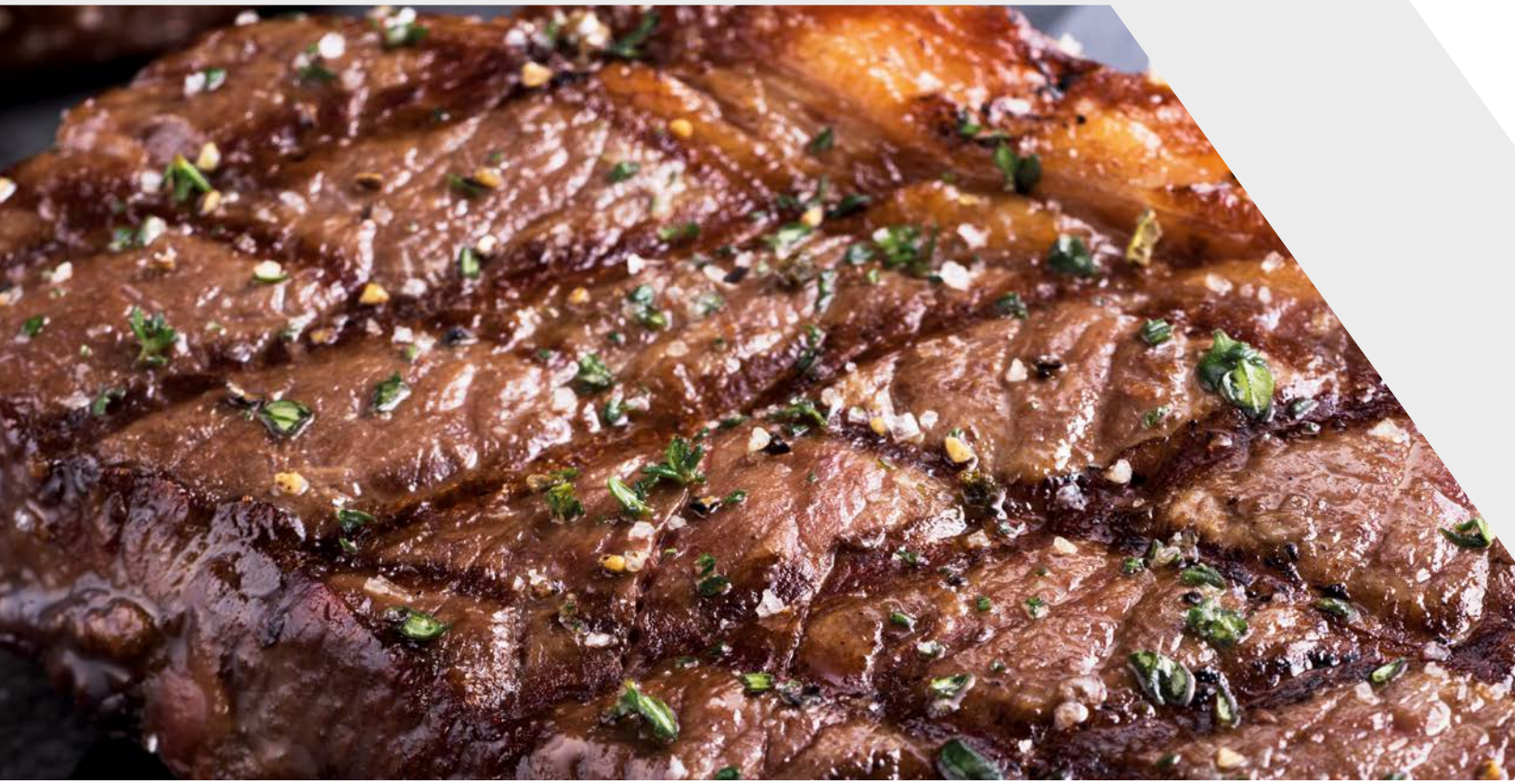
Accesorios RATIONAL.

Descubra todas las posibilidades.











Accesorios RATIONAL.
Muy resistentes.

Obtenga el máximo beneficio de su equipo de cocción con los accesorios originales de RATIONAL. Podrá hacer de todo: filetes que quedan como a la parrilla, jugosos quiches, esponjosa repostería o crujientes bisteces a la milanesa. Disfrute de la variedad y saque el máximo provecho de su equipo de cocción. Olvídese de tareas que requieran tiempo, como dar la vuelta a los alimentos o eliminar suciedad incrustada.

Los accesorios originales de RATIONAL se caracterizan especialmente por una transmisión óptima del calor, su alta resistencia y su larga vida útil. El revestimiento TriLax posee unas excelentes propiedades antiadherentes, favorece el dorado y es perfecto para el uso a temperaturas de hasta 300°C.

Adicionalmente ofrecemos soluciones especiales para la instalación, productos de limpieza y mantenimiento, así como una amplia gama de accesorios adaptados exactamente a sus necesidades.



Bandeja para parrilla y plancha



Parrilla para marcas tradicionales o de diamante



Bandeja para asar y hornear



Multibaker

Accesorios RATIONAL. Unos ayudantes muy polifacéticos:

> Accesorios Gastronorm para profesionales – Ideal para cocinar a la plancha, hornear, asar, freír, cocinar al vapor, Finishing®
> Soluciones óptimas para los diferentes requerimientos de instalación
> Productos de limpieza y mantenimiento RATIONAL

Bandeja para parrilla y plancha.

El típico sabor jugoso y crujiente.







Resumen de ventajas:
> Auténticas marcas de parrilla
> Sabor típico de los platos a la plancha
> Se puede usar por ambos lados
> Óptimas propiedades antiadherentes
> Fácil limpieza

TriLax

Sus clientes estarán encantados con la carne, pescado o verduras jugosas hechas a la plancha. Con el lado de parrilla conseguirá fácilmente las tradicionales marcas con el típico sabor de los platos preparados a la parrilla.

El lado de parrilla tiene un borde continuo, con lo que incluso piezas con abundante grasa se podrán asar de forma segura y conseguir que queden crujientes. La bandeja para parrilla y plancha es el complemento ideal para los platos a la carta.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref.	60.71.617

Bandeja para parrilla y para pizza.

Pizza crujiente y jugosa como en un restaurante italiano.







En el lado de pizza se puede hornear pizza fresca o congelada, tarta flambeada y panes sin levadura. Gracias a temperaturas de hasta 300°C y a su excelente termoconductividad, los alimentos se doran siempre de forma óptima y quedan crujientes.

El otro lado con sus finas parrillas es ideal para preparar verdura, pescado u otros platos a la parrilla.

Resumen de ventajas:
> Finas marcas de parrilla
> Sabor típico de los platos a la plancha
> Se puede usar por ambos lados
> Panadería y pastelería crujiente con un dorado uniforme
> Óptimas propiedades antiadherentes
> Fácil limpieza

TriLax

2/3 GN (325 x 354 mm)	Ref.	60.73.798
1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref.	60.70.943
Medida de panadería (400 x 600 mm)	Ref.	60.71.237

Parrilla para marcas tradicionales o de diamante.

Hasta 160 filetes en tan sólo 15 minutos.



Lado de marcas de parrilla tradicionales



Lado de marcas de parrilla en forma de diamante



Resumen de ventajas:
> Dos tipos de marcas diferentes en un mismo accesorio
> Sin precalentar
> Ideal también para grandes cantidades
> Óptimas propiedades antiadherentes
> Fácil limpieza

TriLax

Usted puede elegir: Gracias a su innovadora estructura, dispone de dos tipos de marcas con una sola parrilla.

Dependiendo del lado que utilice, puede elegir entre las clásicas marcas de parrilla o las auténticas marcas americanas. La parrilla es robusta y tiene una larga vida útil.
El revestimiento TriLax de tres capas favorece el dorado y es perfecto para el uso a temperaturas de hasta 300°C. Sólo es necesario poner los productos sobre la parrilla fría y en una sola capa. Debido a la excelente termoconductividad, no es necesario precalentar.

1/2 GN (325 x 265 mm)	Ref.	60.73.802
2/3 GN (325 x 354 mm)	Ref.	60.73.801
1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref.	60.73.314

CombiFry®.

200 raciones de papas fritas en 15 minutos.



Con CombiFry® (patentado), es posible preparar grandes cantidades de productos prefritos como nuggets de pescado, papas fritas o papas gajo, sin agregar aceite. Sano y sabroso.

Estas marcas recomiendan RATIONAL CombiFry®

Grandes cantidades de papas fritas en tan sólo 15 minutos, CombiFry® lo hace posible:



Patente

> 15 raciones (3 kg) en un SelfCookingCenter® XS modelo 6 ⅔ con iLevelControl

> 30 raciones (6 kg) en un SelfCookingCenter® 61 con iLevelControl

> 60 raciones (12 kg) en un SelfCookingCenter® 62 con iLevelControl

> 50 raciones (10 kg) en un SelfCookingCenter® 101 con iLevelControl

> 100 raciones (20 kg) en un SelfCookingCenter® 102 con iLevelControl

> 100 raciones (20 kg) en un SelfCookingCenter® 201 con iLevelControl

> 200 raciones (40 kg) en un SelfCookingCenter® 202 con iLevelControl

Resumen de ventajas:
> 95% menos de aceite
> 40% menos de calorías
> Grandes cantidades
> Óptimo dorado, productos crujientes

1/2 GN (325 x 265 mm)	Ref.	6019.1250
2/3 GN (325 x 354 mm)	Ref.	60.73.619
1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref.	6019.1150

Sartén para asar y hornear.

Platos de sartén clásicos preparados con facilidad.



Set de sartenes (16 cm)



Set de sartenes (25 cm)



Patente en trámite

Con la multi sartén podrá preparar casi todos los platos de sartén clásicos, como tortillas españolas, rosti de papas, crepas o también tartas, pasteles, etc. Gracias a su excelente conductividad térmica, la base del alimento se dora de forma uniforme en pocos minutos. Bandeja de diseño especial, disponible en dos tamaños, antideslizante, para un manejo sencillo y seguro.

Resumen de ventajas:
> Siempre el tamaño adecuado 16 ó 25 cm
> Dorado uniforme gracias a la base ondulada
> Manejo sencillo gracias a las asas laterales
> Base especial para apilarlas mejor
> Bandeja antideslizante para un manejo seguro
> Óptimas propiedades antiadherentes
> Fácil limpieza

TriLax

Sartén para asar y hornear pequeña (16 cm)

Sartén pequeña	Ref.	60.73.271
Bandeja 1/1 GN, pequeña	Ref.	60.73.212
Set (4 sartenes incl. bandeja)	Ref.	60.73.286

Sartén para asar y hornear grande (25 cm)

Sartén grande	Ref.	60.73.272
Bandeja 1/1 GN, grande	Ref.	60.73.216
Set (2 sartenes incl. bandeja)	Ref.	60.73.287

Multibaker.

Hasta 160 huevos fritos en tan sólo 2 minutos.





Resumen de ventajas:
> Dorado uniforme
> Ideal para grandes cantidades
> Óptimas propiedades antiadherentes
> Fácil limpieza

TriLax

El Multibaker es ideal para preparar diferentes tipos de huevos fritos, omelettes y tortillas españolas, especialmente en grandes cantidades.

El revestimiento especial y antiadherente evita que se peguen los alimentos.

1/3 GN (325 x 176 mm)	2 moldes	Ref.	60.73.764
2/3 GN (325 x 354 mm)	5 moldes	Ref.	60.73.646
1/1 GN (325 x 530 mm)	8 moldes	Ref.	60.71.157

Bandejas de asar y hornear.

Las mejores multiusos.



Bandeja de asar y hornear



Bandeja pastelera perforada



Resumen de ventajas:
> Homogeneidad óptima
> Grandes cantidades
> Alta resistencia
> Óptimas propiedades antiadherentes
> Sencilla limpieza

TriLax

Bandeja de asar y hornear

Con esta bandeja se pueden preparar un sinfín de productos, como bistecs a la milanesa, medallones, muslos de pollo, panecillos, croissants, bollería o papas asadas. Los alimentos se doran de forma uniforme y quedan jugosos y crujientes.

2/3 GN (325 x 354 mm)	Ref. 60.73.671
1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6013.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	Ref. 6013.2103
Medidas de panadería (400 x 600 mm)	Ref. 6013.1003

Bandeja pastelera perforada

Para hornear todo tipo de repostería preparada.

2/3 GN (325 x 354 mm)	Ref. 60.74.147
1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6015.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	Ref. 6015.2103
Medidas de panadería (400 x 600 mm)	Ref. 6015.1000

Contenedores de granito esmaltado.

Ideal para asar, estofar, freír a alta temperatura y hornear.





Contenedor 40 mm



Contenedor 60 mm

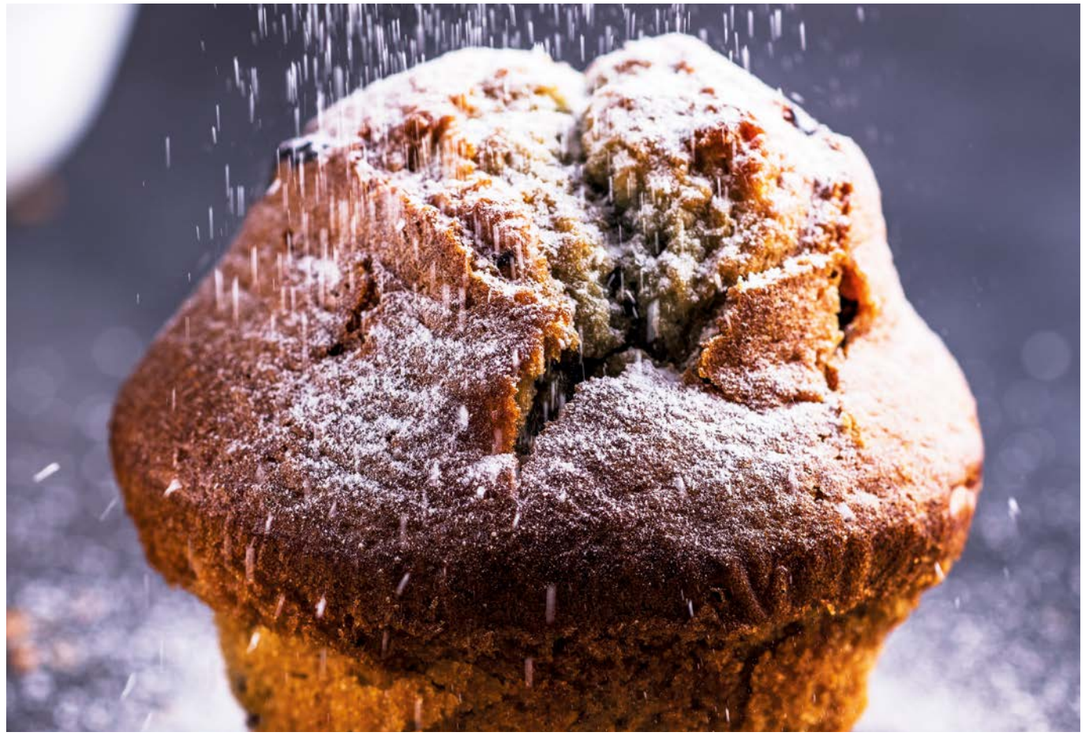
Nuestros contenedores de granito esmaltado son prácticamente indestructibles. Gracias al preciso moldeado, las raciones de las esquinas se pueden servir igualmente.

Gracias a la excelente conductividad térmica, los alimentos se doran de forma uniforme, tanto escalopes a la milanesa crujientes, como jugosos asados o bizcochos esponjosos.

Resumen de ventajas:
> Homogeneidad óptima
> Uso universal
> Dorado uniforme
> Sin desperdicio
> Alta resistencia

	1/2 GN (325 x 265 mm)	2/3 GN (325 x 354 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)	2/1 GN (650 x 530 mm)	Medidas de panadería (400 x 600 mm)
20 mm de profundidad	Ref. 6014.1202	Ref. 6014.2302	Ref. 6014.1102	Ref. 6014.2102	Ref. 6014.1002
40 mm de profundidad	Ref. 6014.1204	Ref. 6014.2304	Ref. 6014.1104	Ref. 6014.2104	Ref. 6014.1004
60 mm de profundidad	Ref. 6014.1206	Ref. 6014.2306	Ref. 6014.1106	Ref. 6014.2106	Ref. 6014.1006

Moldes para panqués y similares.
Qué fácil es hornear.



El molde para panqués y similares es de un material altamente flexible y posee unas propiedades antiadherentes óptimas. Con un volumen de 100 ml, es ideal para preparar flanes de verdura, timbales de pescado, budín de pan, huevos pochados y diferentes postres.

Resumen de ventajas:
> Altamente flexible
> Excelentes propiedades antiadherentes
> Ideal para alimentos delicados
> Altamente resistente
> Limpieza sencilla



para 1/1 GN (300 x 400 mm)	12 cavidades	Ref. 6017.1002
para 2/1 GN (400 x 600 mm)	24 cavidades	Ref. 6017.1001

Parrilla CombiGrill.
Cocinar fácilmente a la parrilla.



Gracias a su diseño especial, la parrilla CombiGrill es ideal para preparar grandes cantidades de productos a la parrilla. Solamente hay que poner los productos en la CombiGrill fría e introducirla en el equipo. Debido a la excelente termoconductividad de su revestimiento, no es necesario precalentarla.

Resumen de ventajas:
> Marcas tradicionales de parrilla
> Sin precalentar
> También para grandes cantidades
> Óptimas propiedades antiadherentes
> Sencilla limpieza

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref.	6035.1017

TriLax

Asistente de carga para CombiGrill.
La manera más fácil de conseguir marcas de parrilla perfectas.



Asistente de carga CombiGrill

El asistente de carga es el complemento perfecto para la parrilla CombiGrill. Facilita la preparación de grandes cantidades de alimentos a la parrilla, sobre todo productos más delgados como bistecs o cortes de verduras. Todos los alimentos pueden distribuirse encima del cargador fuera del equipo para posteriormente ser colocados sobre la CombiGrill caliente, dentro de la cámara de cocción.

De la misma forma, los productos pueden ser retirados sin necesidad de extraer la parrilla CombiGrill de la cámara de cocción.

para 1/1 GN (325 x 618 mm)	Ref.	60.73.848

Espadas para brochetas y tandoori.
Mil y una brochetas.



Set de espadas
para brochetas y tandoori

Resumen de ventajas:
> Diferentes grosores para uso universal
> Dorado homogéneo por todas partes
> Manejo sencillo



Las espadas para brochetas y tandoori le ofrecen un sinfín de posibilidades. Redondas, cuadradas o rectangulares; siempre encontrará la espada ideal para preparar carne, pescado, aves o verduras.

Set 1/1 GN*	Ref.	60.72.414
Set 2/1 GN*	Ref.	60.72.415
3 espadas ○ 5 mm, 530 mm de largo	Ref.	60.72.416
3 espadas ○ 8 mm, 530 mm de largo	Ref.	60.72.417
3 espadas □ 5 mm, 530 mm de largo	Ref.	60.72.418
3 espadas □ 8 mm, 530 mm de largo	Ref.	60.72.419
3 espadas ▭ 4 x 10 mm, 530 mm de largo	Ref.	60.72.420
Rack para espadas para brochetas y tandoori 1/1 GN	Ref.	60.72.224
Rack para espadas para brochetas y tandoori 2/1 GN	Ref.	60.72.421

* Set compuesto de: 1 x rack para espadas con 5 espadas diferentes.

Superspike para pollos y patos.
Hasta 96 pollos en tan sólo 40 minutos.





Superspike para pollos



Superspike para patos

Debido a la colocación en vertical del ave, se consigue un efecto chimenea, con lo que el tiempo de cocción se reduce considerablemente. Para una pechuga muy jugosa y una piel dorada uniforme.

Manejo sencillo, los pollos se colocan rápidamente en el Superspike.

Resumen de ventajas:
> Manejo sencillo
> Pechuga jugosa
> Muy crujiente
> Tiempos de cocción cortos
> Grandes cantidades

.

Superspike para pollos — **Tamaño del equipo y cantidad de carga**

Ref.	Medida GN	Volumen	Peso del producto	XS Modelo 6 ⅔	Modelo 61	Modelo 101	Modelo 62	Modelo 102	Modelo 201	Modelo 202
6035.1015	1/2 GN	4 pollos	1.300 g	4	16	24			48	
6035.1016	1/1 GN	6 pollos	1.800 g		12	18	24	36	36	72
6035.1006	1/1 GN	8 pollos	1.300 g		16	24	32	48	48	96
6035.1010	1/1 GN	10 pollos	950 g		20	30	40	60	60	120
6035.1011		12 pollos*	950 g		24	36				

*sólo en combinación con bastidores para carne o rack móvil para aplicaciones cárnicas.

Superspike para patos

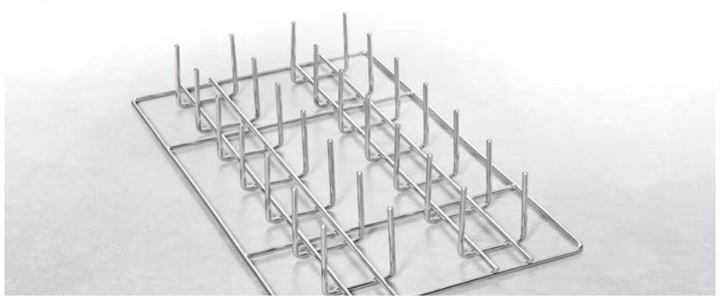
6035.1009	1/1 GN	8 patos	2.200 g		8	16	16	32	32	64

Potato Baker.

Hasta 560 papas al horno, un 50% más rápido.



Resumen de ventajas:
> Hasta un 50% más rápido
> Grandes cantidades en una calidad excelente
> Manejo muy sencillo
> Limpieza sin esfuerzo



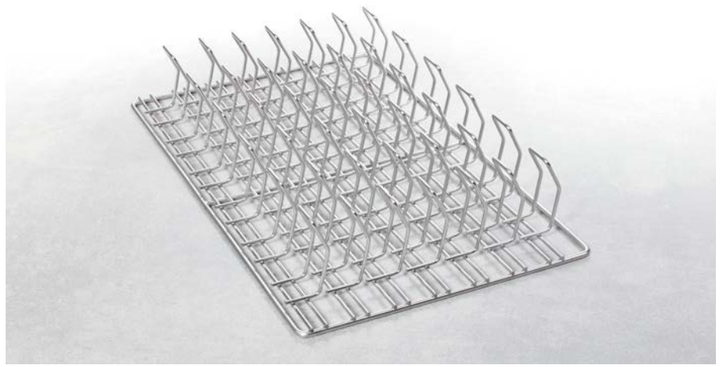
Con el Potato Baker de RATIONAL, podrá preparar papas al horno o mazorcas de maíz sin papel aluminio y hasta un 50% más rápido.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6035.1019

Parrilla para costillas.

Precocción nocturna de hasta 70 kg y acabado a la parrilla conforme se requiera.

Patente



Gracias a la colocación vertical se pueden cargar hasta 3.5 kg de costillas por parrilla. Facilita la preparación de grandes cantidades con excelentes resultados. Tras la precocción, las costillas se terminan a la parrilla bajo demanda.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6035.1018

Espadín para cordero y lechón.

Insertar, colgar, listo.



Para la fácil preparación de corderos o lechones enteros.

Modelo 101/102/201/202 hasta 12 kg (1/1 GN)	Ref. 60.70.819
Modelo 201 hasta 30 kg (1 espadín con soporte)	Ref. 6035.1003
Modelo 202 hasta 30 kg (1 espadín con soporte)*	Ref. 6035.1002
Espadín opcional	Ref. 8710.1065

* Espadín opcional para un segundo cordero o cochinillo.

VarioSmoker.
Reinterpretación de los ahumados.









Aporte un aroma a ahumado y un color inconfundible a carnes, pescados y verduras, directamente en su equipo RATIONAL.

Sus productos obtendrán un toque ahumado natural que puede adaptar a su gusto, sin necesidad de un horno de ahumar. Esto es posible gracias al nuevo VarioSmoker, que se puede poner en su equipo como accesorio. Rápido, sencillo y económico.

VarioSmoker RATIONAL	Ref. 60.73.008

Accesorios GN RATIONAL.
Máxima calidad, resistentes y versátiles.

El espesor del material de los contenedores RATIONAL supera en un 33% a la media. Esta particularidad garantiza máxima estabilidad, incluso si se llenan con grandes cantidades, una larga duración y un cómodo manejo sin bordes afilados.
Gracias a las múltiples perforaciones, la cocción al vapor se realiza de manera eficiente y totalmente uniforme. Aproveche estos polifacéticos, robustos y duraderos accesorios para la preparación de verduras al vapor o para su buffet.



Contenedores perforados, acero inoxidable

	1/2 GN (325 x 265 mm)	2/3 GN (325 x 354 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm) (con asas abatibles)	2/1 GN (650 x 530 mm)
40 mm de profundidad		Ref. 6015.2304			
55 mm de profundidad	Ref. 6015.1265		Ref. 6015.1165		
65 mm de profundidad		Ref. 6015.2306			Ref. 6015.2165
90 mm de profundidad	Ref. 6015.1295		Ref. 6015.1195	Ref. 6016.1195	
100 mm de profundidad					Ref. 6015.2195
140 mm de profundidad	Ref. 6015.1215		Ref. 6015.1115	Ref. 6016.1115	

Contenedores, acero inoxidable

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



Parrilla de acero inoxidable

Ideal para asados grandes.

2/3 GN (325 x 354 mm)	Ref. 6010.2301
1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6010.1101
2/1 GN (650 x 530 mm)	Ref. 6010.2101
Medidas de panadería (400 x 600 mm)	Ref. 6010.0103

Kits de Finishing® para banquetes.
Eventos que son todo un placer.

No importa que prepare 20, 100 o varios miles de comidas, con Finishing® se pueden cocinar en su punto sin estrés ni prisas. Según el número de comensales, se emplata en frío y a continuación los platos se colocan en un rack móvil y se mantienen refrigerados. Poco antes del servicio los platos se terminan simultáneamente con Finishing®, sin prisas ni necesidad de personal adicional.


Kit de Finishing para equipos de piso

Kits de Finishing para equipos de mesa
(compuesto de: rack móvil para platos, Thermocover y carro de transporte)

El Kit Finishing® contiene todos los accesorios necesarios para poder empezar inmediatamente.

Modelo 61	20 platos	Ref.	60.70.400
Modelo 101	32 platos	Ref.	60.70.401
	26 platos	Ref.	60.70.801
Modelo 62	34 platos	Ref.	60.70.402
Modelo 102	52 platos	Ref.	60.70.403
	42 platos	Ref.	60.74.064

Es necesaria una guía de inserción.

Kits de Finishing para equipos de piso
(compuesto de: rack móvil para platos y Thermocover)

Modelo 201	60 platos	Ref.	60.70.404
	50 platos	Ref.	60.70.802
Modelo 202	120 platos	Ref.	60.74.065
	100 platos	Ref.	60.70.405
	84 platos	Ref.	60.74.066

Thermocover

Gracias al material termoaislante los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing®. El cierre magnético facilita abrir y cerrar el Thermocover rápidamente. También es fácil de limpiar y no requiere mucho espacio de almacenamiento.

Modelo 61	Ref.	6004.1007
Modelo 101	Ref.	6004.1009
Modelo 62	Ref.	6004.1016
Modelo 102	Ref.	6004.1014
Modelo 201	Ref.	6004.1011
Modelo 202	Ref.	6004.1012
Combi-Duo 61/101 abajo	Ref.	60.70.856
Combi-Duo 62/102 abajo	Ref.	60.70.884


Rack móvil para platos

Rack móvil para platos (platos de hasta 31 cm de diámetro)

	Número de platos	Altura máx. del plato	Altura máx. de alimentos		
Modelo 61	20 platos	25 mm	53 mm	Ref.	60.61.047
	15 platos	32 mm	70 mm	Ref.	60.61.128
Modelo 101	32 platos	25 mm	53 mm	Ref.	60.11.030
	26 platos	32 mm	70 mm	Ref.	60.11.149
Modelo 62	34 platos	32 mm	61 mm	Ref.	60.62.017
	24 platos	40 mm	80 mm	Ref.	60.62.061
Modelo 102	52 platos	32 mm	63 mm	Ref.	60.12.022
	42 platos	40 mm	82 mm	Ref.	60.12.062
Modelo 201	60 platos	25 mm	53 mm	Ref.	60.21.099
	50 platos	32 mm	70 mm	Ref.	60.21.104
Modelo 202	120 platos	25 mm	53 mm	Ref.	60.22.108
	100 platos	32 mm	66 mm	Ref.	60.22.109
	84 platos	40 mm	80 mm	Ref.	60.22.182

Modelo 61, 101, 62 y 102: requieren la guía de inserción

Carro de transporte con Thermocover para Combi-Duo

La combinación de un carro de transporte de altura regulable y un Thermocover para el equipo inferior ha sido diseñada especialmente para el Finishing® con equipos Combi-Duo.

Modelo 61/101 (Carro de transporte 60.60.188 y Thermocover 60.70.856)	Ref.	60.70.920
Modelo 62/102 (Carro de transporte 60.70.160 y Thermocover 60.70.884)	Ref.	60.70.918


Carro de transporte

Guías de inserción para rack móvil

Para los modelos 61, 62, 101 y 102 es necesario la guía de inserción para poder insertar los diferentes racks móviles.


Guías de inserción para rack móvil

Modelo 61/101	Ref.	60.61.226
Modelo 62/102	Ref.	60.62.094

Carro de transporte para rack móvil

Carro de transporte estándar para:
> Mesas, altura 67.1 cm

Modelo 61/101	Ref.	60.60.020
Modelo 62/102	Ref.	60.60.678

Carro de transporte de altura regulable para:
> Mesas de trabajo de una altura de hasta 1.265 m
> Mesas ajustables a 93.1 cm
> Combi-Duo

Modelo 61/101	Ref.	60.60.188
Modelo 62/102	Ref.	60.70.160

Combi-Duo.

Doble flexibilidad sin necesidad de más espacio.

La combinación de dos equipos RATIONAL colocados uno sobre otro le permite aprovechar todas las posibilidades incluso si no hay mucho espacio en su cocina. Esta alternativa ofrece máxima flexibilidad, ya que permite trabajar simultáneamente con los diversos modos de cocción y sin necesidad de espacio adicional. Ahora podrá controlar el equipo inferior, de forma cómoda y sencilla, desde el equipo superior.



XS modelo 6 ⅔



Modelo 61 y 101

SelfCookingCenter® XS y CombiMaster® Plus XS modelo 6 ⅔

Kit Combi-Duo para modelo XS, apertura hacia la derecha	Ref.	60.73.768
Kit Combi-Duo para modelo XS, apertura a la izquierda	Ref.	60.74.276
Mesa UG I para Combi-Duo modelo XS (An 634 | Prof. 558 | Al 555 mm)	Ref.	60.31.020
Mesa UG I móvil para Combi-Duo modelo XS (An 634 I Prof. 558 I Al 555 mm)	Ref.	60.31.170
Mesa UG II para Combi-Duo XS (AN 639 | Prof. 563 | H 557mm)	Ref.	60.31.046
UltraVent XS para Combi-Duo	Ref.	60.73.943
UltraVent Plus XS para Combi-Duo	Ref.	60.74.404

SelfCookingCenter®, CombiMaster® Plus y CombiMaster® modelos 61 y 101

Equipo inferior	Equipo superior	Modelo 61 Versión eléctrica	Modelo 61 Versión a gas
Modelo 61 eléctrico Modelo 101 eléctrico	Estándar	Ref. 60.71.925	Ref. 60.71.925
	Patas 150 mm	Ref. 60.71.926	Ref. 60.71.926
	Móvil	Ref. 60.71.927	Ref. 60.71.927
Modelo 61 a gas	Estándar		Ref. 60.71.928
	Patas 150 mm		Ref. 60.71.929
	Móvil		Ref. 60.71.930

Mesa UG I para el Combi-Duo modelo 61 sobre modelo 61 Altura 210 mm (solo para Combi-Duo con patas)	Ref.	60.30.362
Mesa UG I móvil para Combi-Duo modelo 61 sobre modelo 61 Altura 210 mm (solo para Combi-Duo con patas)	Ref.	60.30.363
Campana de condensación UltraVent para equipos Combi-Duo eléctricos	Ref.	60.72.655
Campana extractora para equipos Combi-Duo eléctricos	Ref.	60.72.653
Carro de transporte de altura regulable modelo 61/101	Ref.	60.60.188
Kit de drenaje de grasa integrado para los modelos con patas y móviles	Ref.	60.73.303
Kit de drenaje de grasa integrado para 61E/61E sobre UG I 210 mm	Ref.	60.73.301
Carro de transporte para el recipiente del drenaje de grasa integrado	Ref.	60.73.309

SelfCookingCenter® y CombiMaster® Plus modelos 62 y 102

Equipo inferior	Equipo superior	Modelo 62 Versión eléctrica	Modelo 62 Versión para gas
Modelo 62 eléctrico Modelo 102 eléctrico	Estándar	Ref. 60.71.931	Ref. 60.71.931
	Patas 150 mm	Ref. 60.71.932	Ref. 60.71.932
	Móvil	Ref. 60.71.933	Ref. 60.71.933
Modelo 62 a gas	Estándar		Ref. 60.71.934
	Patas 150 mm		Ref. 60.71.935
	Móvil		Ref. 60.71.936

Mesa UG I para el Combi-Duo modelo 62 sobre modelo 62 Altura 210 mm (sólo para Combi-Duo con patas)	Ref.	60.30.365
Mesa UG I móvil para Combi-Duo modelo 62 sobre modelo 62 Altura 210 mm (sólo para Combi-Duo con patas)	Ref.	60.30.366
Carro de transporte regulable en altura modelo 62/102	Ref.	60.70.160
Kit de drenaje de grasa integrado para los modelos con patas y móviles	Ref.	60.73.304
Kit de drenaje de grasa integrado para 62E/62E sobre UG I 210 mm	Ref.	60.73.302
Carro de transporte para el recipiente del drenaje de grasa integrado	Ref.	60.73.309



Modelo 62 y 102

Seleccione entre las tres siguientes opciones (no están disponibles para el modelo XS 6 ⅔)



Estándar con ruedas

Altura máxima de carga de las bandejas: 1.60 m
Versión móvil para fácil limpieza.
Precisa de canalón de desagüe en el suelo.



Patas del equipo RATIONAL de 150 mm

Altura máxima de carga 1.68 m.
Si no hay desagüe en el suelo.



Móvil con ruedas

Altura máxima de carga 1.72 m.
2 ruedas con freno.

Mesas.
Montaje seguro y estable del equipo.

Para el montaje estable de su equipo RATIONAL ofrecemos robustas mesas (UG y US) en acero inoxidable de alta calidad. Todas las mesas cumplen con las normas de higiene vigentes.


Mesa UG I


Mesa UG XS


Mesa UG I, XS


Mesa UG II


Mesa US IV


Mesa UG II medidas de panadería UG II


Mesa US III Versión UltraVent

	XS modelo 6 ⅔
Mesa UG XS	An 629 | Prof. 438 | Al 150 mm
Para un montaje elevado entre 15 cm y 19 cm sobre superficies de trabajo bajas y para compensar superficies de trabajo ligeramente irregulares y fijar su equipo RATIONAL sobre una mesa.	Ref. 60.31.029
Mesa UG I XS, abierta por todos los lados	An 634 | Prof. 558 | Al 931 mm
Estándar	Ref. 60.31.018
Móvil (ruedas, freno)	Ref. 60.31.169
Mesa UG II XS, paneles laterales y cubierta	B 639 | T 563 | H 933 mm
8 pares de guías con dos compartimentos de almacenamiento y nivel intermedio	Ref. 60.31.01044

	Modelo 61 y 101	Modelo 62 y 102
Mesa UG I, abierto por todos los lados	An 843 | Prof. 587 | Al 671 mm	An 1.065 | Prof. 799 | Al 671 mm
Estándar	Ref. 60.30.320	Ref. 60.30.324
Móvil (ruedas, freno)	Ref. 60.30.321	Ref. 60.30.325
Mesa UG II, 14 pares de guías. paneles laterales y cubierta	An 845 | Prof. 724 | Al 671 mm	An 1.067 | Prof. 934 | Al 671 mm
Estándar	Ref. 60.30.328	Ref. 60.30.331
Móvil (ruedas, freno)	Ref. 60.30.329	Ref. 60.30.332
Mesa UG II, medidas de panadería, 10 pares de guías 400 x 600 mm, paneles laterales y cubierta	An 845 | Prof. 732 | Al 671 mm	
Estándar	Ref. 60.30.836	
Móvil (ruedas, freno)	Ref. 60.30.837	
Mesa UG II, medidas de panadería, 18 pares de guías 400 x 600 mm, paneles laterales y cubierta	An 845 | Prof. 732 | Al 931 mm	
Versión UltraVent (Modelo 61)	Ref. 60.30.838	
Mesa US III, 14 pares de guías, paneles laterales, panel trasero y cubierta	An 845 | Prof. 724 | Al 671 mm	An 1.067 | Prof. 934 | Al 671 mm
Estándar	Ref. 60.30.334	Ref. 60.30.339
Móvil (ruedas, freno)	Ref. 60.30.335	Ref. 60.30.340
Mesa US III Versión UltraVent (modelo 61 o modelo 62) En combinación con UltraVent o campana extractora, 20 pares de guías, elevable hasta 931 mm	An 845 | Prof. 724 | Al 931 mm	An 1.067 | Prof. 934 | Al 931 mm
Estándar	Ref. 60.30.337	Ref. 60.30.342
Móvil (ruedas, freno)	Ref. 60.30.338	Ref. 60.30.343
Mesa US IV, 14 pares de guías, 2 puertas, cerrado por todos lados	An 845 | Prof. 724 | Al 671 mm	An 1.067 | Prof. 934 | Al 671 mm
Estándar	Ref. 60.30.344	Ref. 60.30.348
Móvil (ruedas, freno)	Ref. 60.30.345	Ref. 60.30.349

Montajes especiales.
Para sus necesidades particulares.



Juego de montaje para Modelo XS

Precisamente en las zonas con vista al cliente es donde el impacto visual es más importante. El montaje es flexible y fácil de integrar con el kit incluye que incluye una campana. Dependiendo de sus necesidades individuales, usted puede equipar el kit de montaje con una campana UltraVent o una campana UltraVent Plus.

La campana de condensación Ultravent retiene los vapores y los evacúa totalmente. Además de la tecnología de condensación incluida en la campana UltraVent XS, la campana UltraVent Plus XS está equipada con tecnología de filtrado especial. Así se absorben tanto los vapores como los humos molestos que se generan al cocinar a la plancha y al freír.

El juego de revestimiento también incluido evita la acumulación de suciedad en lugares de difícil acceso, cumple con las estrictas normas de higiene y ofrece un aspecto profesional y armonioso.

Juego de montaje para XS modelo 6 ⅔	An 700 | Prof. 600 | Al 950 mm	
con UltraVent® XS	Ref.	60.74.063
con UltraVent® Plus XS	Ref.	60.74.405

Accesorios móviles para catering. Los mejores resultados de cocción incluso cuando es necesario desplazarse.



Kit para catering

Este accesorio (soporte + patas de acero inoxidable) se monta en vez de las patas normales.
Las sólidas barras laterales sirven de protección y facilitan el movimiento del equipo.

Modelo 61/101	Ref.	60.73.111
Modelo 62/102	Ref.	60.73.141

Mesa UG II versión catering

14 pares de guías. Paneles laterales y cubierta, sin panel trasero, refuerzo lateral. 4 ruedas de acero inoxidable de 200 mm de diámetro. Disponible sólo en combinación con el kit para catering.

	An 1.188 | Prof. 724 | Al 778 mm	
Modelo 61/101	Móvil (ruedas, freno)	Ref. 60.30.890
Modelo 62/102	Móvil (ruedas, freno)	Ref. 60.30.891

Tecnología de extracción RATIONAL.
Para el clima en su cocina.

Campana extractora

Los vapores se absorben automáticamente al abrir la puerta de la cámara de cocción (sin la técnica de condensación). La instalación es sencilla y puede realizarse a posteriori en cualquier momento. Es necesaria una toma externa.



UltraVent

Gracias a la tecnología de condensación UltraVent, los vapores que salen se condensan y desvían. No son necesarias otras instalaciones de extracción de aire, ni una toma externa. La instalación es sencilla y puede realizarse a posteriori en cualquier momento.

UltraVent Plus

Además de la tecnología de condensación de la campana UltraVent, la campana UltraVent Plus está equipada con una técnica de filtrado especial. De esta manera se absorben los vapores y humos que se generan al cocinar a la parrilla y freír. Así también se pueden montar los equipos RATIONAL en las zonas más expuestas, como por ejemplo, en zonas a la vista del cliente.



		Campana extractora	UltraVent	UltraVent Plus
XS modelo 6 ⅔	Versión eléctrica		Ref. 60.73.865	Ref. 60.74.394
	Combi-Duo		Ref. 60.73.943	Ref. 60.74.404
Modelo 61/101	Versión eléctrica	Ref. 60.72.313	Ref. 60.72.320	Ref. 60.72.202
	Gas*	Ref. 60.72.654	Ref. 60.72.324	
	Combi-Duo**	Ref. 60.72.316	Ref. 60.72.322	Ref. 60.72.203
Modelo 62/102	Versión eléctrica	Ref. 60.72.318	Ref. 60.72.325	Ref. 60.72.204
Modelo 201	Versión eléctrica		Ref. 60.72.326	Ref. 60.72.205
Modelo 202	Versión eléctrica		Ref. 60.74.067	

¡UltraVent, UltraVent Plus y campana extractora para equipos de apertura inversa bajo pedido!
* En el modelo para gas de UltraVent y la campana extractora, se tienen que desviar los gases de combustión por una chimenea o una campana de ventilación especial.**
UltraVent Plus no es apto para Combi-Duo versión móvil. Sólo equipos eléctricos.
*** Limitada capacidad de extracción y condensación.

Accesorios especiales RATIONAL.
Siempre la solución perfecta.



Rampa de entrada

Con la rampa de subida se pueden compensar los posibles desniveles (hasta 3%) de los suelos de cocina. De esta forma se garantiza la entrada sin choques del rack móvil para platos en el equipo RATIONAL.

Modelo 201	Ref.	60.21.080
Modelo 202	Ref.	60.22.181



Aumento de la altura de equipos y racks móviles

Aumenta en 70 mm el espacio entre el equipo RATIONAL y el suelo. Sólo en combinación con el aumento de la altura del rack móvil.

Aumento de altura de equipo modelo 201/202	Ref.	60.70.407
Aumento de altura de rack móvil modelo 201	Ref.	60.21.184
Aumento de altura de rack móvil modelo 202	Ref.	60.22.184



Blindaje térmico para el panel lateral izquierdo

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ej. una parrilla) cerca del panel lateral izquierdo del equipo.

Modelo 6 ⅔ XS	Ref.	60.74.182
Modelo 61	Ref.	60.70.390
Modelo 62	Ref.	60.70.392
Modelo 101	Ref.	60.70.391
Modelo 102	Ref.	60.70.393
Modelo 201	Ref.	60.70.394
Modelo 202	Ref.	60.70.395



Seguro de flujo (sólo para equipos a gas)

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo (diámetro del tubo de escape: 180 mm).

Modelo 61	Ref.	70.00.737
Modelo 62	Ref.	70.00.768
Modelo 101	Ref.	70.00.757
Modelo 102	Ref.	70.00.769
Tipo 201 (con amortiguador)	Ref.	70.00.770
Tipo 202 (con amortiguador)	Ref.	70.00.771



Soporte de asas para rack móvil

Con este soporte puede guardar el asa del rack móvil siempre en el mismo lugar y acceder al mismo rápidamente. (Incluido en el suministro del equipo)

Modelo 201/202	Ref.	60.72.378



Kit de conexión de los equipos

Compuesto de tubo de alimentación de agua (2 m) y tubo de desagüe DN 50.

XS modelo 6⅔, modelo 61 – 202	Ref.	60.70.464



Interruptor de condensación

El vapor que sale se condensa y se evacua a través del desagüe del equipo. Permite dirigir los vahos a un sistema de ventilación a través de un tubo de purga de aire.

XS modelo 6 ⅔	Ref.	60.74.037
Tipo 61, 101, 62	Ref.	60.72.591
Modelo 102	Ref.	60.72.592
Modelo 201, 202	Ref.	60.72.593



Soporte, fijación a la pared

Para sitios con poco espacio está disponible la opción que permite fijar el equipo a la pared (material de montaje no incluido). Los requerimientos para la instalación se deben consultar con un arquitecto o especialista.

XS modelo 6 ⅔	Ref.	60.30.968
Modelo 61	Ref.	60.70.963

Productos de limpieza.

Limpieza, higiene, brillo y seguridad laboral.

Los productos de limpieza y mantenimiento de RATIONAL están adaptados específicamente a las necesidades de los equipos RATIONAL y cumplen los máximos estándares de calidad.



Las pastillas de detergente sin fosfórico RATIONAL
(para todos los equipos SelfCookingCenter® y los CombiMaster® Plus – fabricados a partir de mayo de 2017)

Las pastillas de detergente elaboradas con un nuevo complejo de sustancias activas de acción fuerte, avalan una limpieza perfecta en todo momento. Son altamente concentradas y de gran eficacia.

Pastillas de detergente, 100 unidades	Ref.	56.00.210A



Las pastillas Care-Tab de RATIONAL
(para SelfCookingCenter® con CareControl)

Las sustancias altamente eficaces protegen activamente y prolongan la vida útil de su SelfCookingCenter®. El descalcificador especial contenido en las pastillas “Care” combate las incrustaciones calcáreas inhibiendo desde un principio su formación. Máxima seguridad de operación sin costos de filtrado del agua o descalcificación.

Pastillas Care, 150 unidades	Ref.	56.00.562



Las pastillas de abrillantador RATIONAL
(para equipos SelfCookingCenter® sin CareControl y los CombiMaster® Plus (fabricados a partir de mayo de 2017)

Las sustancias altamente eficaces protegen activamente y prolongan la vida útil de su SelfCookingCenter®. La cámara de cocción queda totalmente limpia, higiénica y brillante.

Pastillas de abrillantador, 50 unidades	Ref.	56.00.211



Pastillas de reducción de espuma RATIONAL
(para equipos SelfCookingCenter® y los CombiMaster® Plus fabricados a partir de mayo de 2017)

Pastillas para reducir la producción de exceso de espuma. Para regiones donde la calidad del agua influye en la formación de espuma.

Pastillas de reducción de espuma, 120 unidades	Ref.	56.00.598







Detergente líquido
(para equipos CombiMaster® y ClimaPlus Combi®)

El detergente líquido y el abrillantador RATIONAL son productos especiales fabricados en nuestro propio laboratorio. Son la perfecta combinación para una limpieza y mantenimiento higiénicos.

Detergente acción suave para suciedad producida durante la cocción < 200°C no caústico, 10 litros (para CPC con CleanJet® y limpieza manual)	Ref.	9006.0136
Detergente de acción fuerte para parrillas, para suciedad incrustada, 10 litros (para CPC con CleanJet® y limpieza manual)	Ref.	9006.0153
Abrillantador, 10 litros (sólo para equipos CPC con CleanJet®)	Ref.	9006.0137



Descalcificador

Para una descalcificación eficaz del generador de vapor con sustancias especiales.

Descalcificador, 10 litros	Ref.	6006.0110



Pistola pulverizadora manual

La pistola de plástico duro, es ultraligera y sumamente resistente. El mecanismo de bombeo integrado en la pistola genera sobrepresión, basta pulsar para pulverizar la superficie a limpiar.

Pistola spray para limpieza manual	Ref.	6004.0100

Accesorios especiales RATIONAL.
¡Imprescindibles!



Accesorios para el buffet de desayuno

> Multibaker para huevos fritos, tortillas españolas y omelettes
> Bandeja para asar y hornear para el tocino del desayuno, salchichas y panecillos
> Multi sartén para tortillas españolas, huevos revueltos u omelettes



Accesorios para el servicio a la carta

> Bandeja para asar y hornear para platos a la plancha
> Recipiente de granito esmaltado (20 mm de profundidad) para bistecs empanizados
> Bandeja para parrilla y para pizza para carne, pescado y verduras a la parrilla, así como tartas o pizza
> Bandeja para parrilla y plancha asados para carne, pescado y verduras a la parrilla, así como platos a la plancha
> CombiFry® para papas gajo, papas fritas, nuggets, calamares o croquetas
> Sartén para asar y hornear, para tortillas españolas y tarta tatin



Accesorios para Finishing® a la carta

> Parrillas de acero inoxidable para cargar los platos sin esfuerzo



Accesorios para mise en place o producción

> Contenedor, acero inoxidable
> Contenedores perforados, acero inoxidable para cocción al vapor o pasta fresca
> Parrilla, acero inoxidable para asados grandes
> Superspike para pollos y patos
> Contenedor de granito esmaltado para estofados, bizcochos, empanadas o pasteles salados
> Parrillas CombiGrill para grandes cantidades de filetes
> Bandeja para plancha y para pizza para platos a la plancha y panadería
> Parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo para grandes cantidades de filetes
> Parrilla CombiGrill para grandes cantidades de productos de corte fino
> Parrilla para costillas, para la precocción de costillas
> VarioSmoker para ahumar
> Multi sartén para asar y hornear, para tortillas, tarta tatin o quiches



Accesorios para panadería y pastelería

> Bandeja de asar y hornear para croissants o bollería
> Contenedor de granito esmaltado (de 20, 40 ó 60 mm de profundidad) para bizcochos
> Bandejas pasteleras perforadas para panes, panecillos y bollos
> Bandeja para parrilla y para pizza para tartas, pizza o panes
> Molde para panqués y similares
> Sartén para bizcochos, crepas o pasteles



Accesorios para la cocción a la parrilla y a la plancha

> Bandeja para parrilla y para pizza, deja unas finas marcas de parrilla y se utiliza también para productos de panadería
> Bandeja para parrilla y plancha, para obtener unas marcas de parrilla más grandes y para platos a la plancha
> Parrilla CombiGrill deja unas apetitosas marcas de parrilla en los entrecotes
> Parrilla con marcas tradicionales o de diamante dejan 2 tipos de marcas diferentes
> Parrilla CombiGrill con revestimiento para grandes cantidades de productos finos
> Espada para brochetas y tandoori para carne, pescado, aves y verduras
> Espadín para cordero y lechones, para la preparación de corderos y lechones enteros

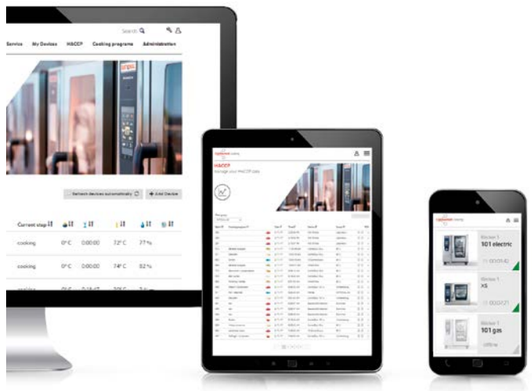
Sencillo manejo de equipos y datos.
ConnectedCooking.

ConnectedCooking es la solución de conectividad más avanzada para las cocinas profesionales. No importa si usted tiene uno o varios equipos RATIONAL, ConnectedCooking le ofrece cómodas posibilidades de aplicación absolutamente novedosas.

Para ello, lo único que debe hacer es integrar su equipo RATIONAL en una red. Convénzase de las ventajas de ConnectedCooking:

podrá recibir notificaciones sobre todo lo que está ocurriendo en y dentro de los equipos en cada momento. Reúna y documente todos los datos HACCP importantes de forma totalmente automática. De la manera más sencilla, a través de su smartphone o su computadora, mediante el acceso remoto puede manejar todos los SelfCookingCenter® que tenga conectados. Ponga sus equipos a funcionar con la más avanzada tecnología rápidamente y con absoluta seguridad: las actualizaciones son siempre gratuitas para usted y aparecen automáticamente. Sólo tiene que iniciar la actualización, ¡y listo! Navegue por miles de recetas internacionales y simplemente cargue las que le gusten en su equipo. La distribución de programas de cocción se convierte así en un juego de niños.

Y lo mejor es que este servicio permite conectar hasta tres equipos de forma completamente gratuita para usted. Si desea conectar más equipos, encuentre su oferta personalizada directamente en la página web de ConnectedCooking.com o simplemente consulte con nosotros.





USB RATIONAL

Con el USB original de RATIONAL puede aprovechar las actualizaciones de software, descargando la última versión del software en cualquier momento a través del ConnectedCooking. Le permite guardar cómodamente sus programas de cocción y transferirlos a otros equipos. La práctica descarga de los datos HACCP le servirá de apoyo para la documentación de la seguridad alimentaria.

USB para la carga y descarga de programas de cocción y datos HACCP	Ref.	42.00.162

¿Desea que le hagamos una cotización?

Empresa: Persona de contacto:

Dirección: C.P.:

Teléfono: Ciudad / Estado:

E-Mail:

Por favor rellene el formulario e envíeselo a su proveedor habitual o directamente a nosotros.

Tel. 55 5292 7538

email: info@rational-online.com

Oferta – Indicar cantidades y números de artículo:

Cantidad	Descripción	Referencia	Gastronorm
	Pastillas de detergente, 100 unidades por cubeta (página 30)	56.00.210A	
	Pastillas de detergente, 150 unidades por cubeta (página 30)	56.00.562	
	Pastillas de detergente, 50 unidades por cubeta (página 30)	56.00.211	
	Detergente acción fuerte, 10 litros por bidón (página 31)	9006.0153	
	Bandeja para parrilla y plancha con revestimiento TriLax (página 4)	60.71.617	1/1 GN
	Bandeja para parrilla y para pizza con revestimiento TriLax (página 5)	60.70.943	1/1 GN
	Parrilla con marcas tradicionales o de diamante con revestimiento TriLax (página 6)	60.73.314	1/1 GN
	CombiFry® (página 7)	6019.1150	1/1 GN
	Set de sartenes (pequeña/grande) (página 8)		
	Multibaker con revestimiento TriLax (página 9)	60.71.157	1/1 GN
	Bandeja para asar y hornear con revestimiento TriLax (página 10)	6013.1103	1/1 GN
	Bandeja pastelera perforada con revestimiento TriLax (página 10)	6015.1103	1/1 GN
	Contenedor, granito esmaltado (página 11)		
	Moldes para panqués y similares (página 12)	6017.1002	1/1 GN
	Parrilla CombiGrill (página 13)	6035.1017	1/1 GN
	Asistente de carga para CombiGrill (página 13)	60.73.848	1/1 GN
	Espadas para brochetas y tandoori (página 14)		
	Superspike para pollos (página 15)		
	Potato Baker (página 16)	6035.1019	1/1 GN
	Parrilla para costillas (página 17)	6035.1018	1/1 GN
	Bandeja perforada, acero inoxidable (página 19)		
	Contenedor, acero inoxidable (página 19)		
	Parrilla, acero inoxidable (página 19)	6010.1101	1/1 GN

RATIONAL México SA de CV
Miguel de Cervantes Saavedra169 Piso 4
Col. Ampliación Granada
11520, Del. Miguel Hidalgo
Ciudad de México

Tel. +52 (55) 5292-7538

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

80.23.267 · V-03 · MDS/Ad · 12/18 · spanisch MX
Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos que representen una mejora.