

O novo CombiMaster® Plus.





RATIONAL – a empresa dos cozinheiros.

A máxima utilidade possível para os nossos clientes: há 40 anos, este é o nosso objetivo. Tudo começou com a nossa invenção do forno combinado, uma inovação que revolucionou o mundo no preparo quente de refeições. Desde este momento, mantivemo-nos firmes na rota da especialização, e concentrados unicamente nas necessidades e desejos de nossos clientes. Isso nos possibilitou encontrar as melhores soluções para seus problemas – melhor que qualquer outra solução já oferecida.

Outra razão também pode ser encontrada na maneira como nos vemos a nós mesmos: primeiramente, como uma empresa inovadora na resolução de problemas para os profissionais que trabalham em cozinhas profissionais, não apenas como um simples fabricante de equipamentos. Esta imagem também se reflete em nosso trabalho de desenvolvimento, onde físicos, engenheiros, cientistas e chefes usam, anualmente, 25 toneladas de alimentos para pesquisa, desenvolvimento e melhoria da variedade de aplicações disponíveis para nossos clientes.

Os nossos esforços levaram-nos ao CombiMaster® Plus, uma solução sob medida que permite aos profissionais que trabalham em cozinhas profissionais superar sem problemas as atividades diárias: O CombiMaster® Plus estabelece novas regras tanto em matéria de consumo, utilização de matérias-primas e recursos quanto em qualidade de cocção.



O nosso objetivo empresarial
Oferecer as maiores vantagens possíveis a pessoas que desejam preparar refeições quentes em cozinhas grandes e comerciais.

RATIONAL CombiMaster® Plus:

uma categoria à parte.

Cozinhar exige precisão. Tanto do cozinheiro como das suas ferramentas. O novo CombiMaster® Plus funciona de forma precisa em todos os sentidos: Com a sua sofisticada tecnologia realça a arte culinária de qualquer mestre.



É um aparelho robusto, fácil de manusear, que convence pela sua funcionalidade e a sua aptidão para enriquecer a qualidade dos mais deliciosos pratos: assados suculentos com crosta crocante, aroma intenso e magnífica cor, conservando as vitaminas e as substâncias minerais dos alimentos.

Tudo isto devido ao clima ideal na câmara de confecção e um minucioso ajuste da temperatura, umidade, circulação do ar e tempo de confecção.

As características principais:

> Variedades infinitas de confecção

O CombiMaster® Plus substitui até 50 % dos equipamentos tradicionais de cozinha: Use-o como chapa ou grelha e para levar ao forno, assar, estufar, brasear, cozer ao vapor, ferver, refogar entre tantas outras aplicações.

> Potência de confecção única

A potência de confecção do CombiMaster® Plus permite aumentar a capacidade produtiva até 30 % comparativamente ao modelo anterior. Combinado com as melhores tecnologias de cocção, garante refeições de qualidade sempre excelente.

> Ótimo clima de confecção

ClimaPlus® regula com precisão o clima específico ao produto na câmara de confecção, para crostas crocantes, panados crocantes e assados suculentos.

> Operação extremamente fácil

O comando giratório, robusto, de clara disposição e desenho, feito para ambientes profissionais, facilita ao máximo a seleção das diversas funções.



CombiMaster® Plus – Potência que impressiona.

O CombiMaster® Plus estabelece novas metas, e não só em matéria de rentabilidade. O equipamento também se destaca devido a sua eficiente performance: A dose de energia transmitida aos alimentos é sempre exata e se necessário, pode ser extremamente potente.

Uma central de medição e regulação, altamente sensível, encarrega-se de que o clima na câmara de confecção seja uniforme e adaptado às necessidades particulares de cada alimento. Nestas ótimas condições é possível obter resultados excepcionais, mesmo no caso de produtos de confecção difícil como os gratinados, os grelhados e todo tipo de peças pequenas na grelha. Bandeja por bandeja, peça a peça e porção a porção. Esta é a diferença que os seus convidados veem, saboreiam e desfrutam.



Vapor fresco, puro e higiênico

A regulação eficiente do potente gerador de vapor oferece uma extraordinária vantagem: combina os benefícios de realizar confecção em água, especialmente com alta umidade, com as cocções mais delicadas em vapor. Tempos mínimos de aquecimento, cores e sabores intensos. Sem mencionar a retenção de vitaminas e minerais. A temperatura e saturação constantes do vapor garantem a melhor qualidade possível dos alimentos. O novo sistema de regulação de vapor garante que vapor fresco, puro e higiênico circule dentro da câmara de confecção, entre os alimentos, constante e gentilmente. Mesmo os produtos mais sensíveis não ficam secos.

Desumidificação altamente eficaz da câmara de cocção

A nova desumidificação ativa da câmara de confecção atua de forma rápida e segura, independente das circunstâncias. Isto garante crostas e empanados crocantes e assados suculentos, mesmo quando se produzem grandes quantidades.

Circulação dinâmica do ar

O inovador e patenteado sistema de distribuição dinâmica em conjunto com a geometria de fluxo otimizado da câmara de confecção distribuem o calor da melhor forma pela câmara de confecção, garantindo que o mesmo seja aplicado somente onde é necessário. Os alimentos são cozidos de forma uniforme – desde a primeira até a última bandeja.



O melhor desempenho:

> Circulação dinâmica do ar e nova geometria da câmara de confecção

A soma de ambos fatores proporciona uma distribuição absolutamente homogênea do calor e uma uniformidade de confecção até agora inalcançável.

> Gerenciamento ativo do clima na câmara de confecção

Uma técnica de desumidificação extremamente efetiva e rápida permite que assados e empanados resultem na perfeição, mesmo com a carga total: tenros e suculentos por dentro, dourados e crocantes por fora.

> Geração de vapor higiênica e eficiente

O melhor equipamento para cocção a vapor. A geração de vapor é particularmente rápida e constante ao mais alto nível. Os alimentos sensíveis como os legumes e peixe cozem delicadamente sem secar.

CombiMaster® Plus – o multitalento.

O CombiMaster® Plus é um autêntico multitalento que se tornará num instante, no seu aliado indispensável na cozinha. Ele precisa de pouco espaço: O que antes necessitava de muito esforço, trabalho, ou diversos equipamentos de cozinha tradicionais agora pode ser preparado em um só equipamento, em uma área inferior a 1m².



Modo de funcionamento Vapor de 30 °C a 130 °C

O gerador de vapor de alto desempenho com nova regulação cria sempre vapor fresco higiênico. Você pode cozinhar sem adicionar água, e sem esperar a água ferver. A temperatura constante na câmara de confecção e uma máxima saturação de vapor garantem um processo de cocção uniforme e delicado e a extraordinária qualidade das refeições. O resultado são alimentos de cor intensa, tenros e com a garantia que todos os nutrientes e vitaminas serão mantidos, especialmente no caso dos vegetais. Mesmo pratos delicados, como pudim, flan, suflês, peixes nobres ou mousselines são confeccionados sem esforço e também em grandes quantidades.

Modo de funcionamento Ar quente de 30 °C a 300 °C

O ar quente circulante com elevada velocidade passa por todos os lados dos alimentos. Desta forma, a proteína da carne é selada imediatamente, o que garante que permaneça extremamente suculenta por dentro. A temperatura constante do ar em 300°C não é somente um detalhe técnico, a reserva necessária de calor também atende completamente a cargas completas. Esta é a única maneira de garantir carnes suculentas, grelhados dourados, deliciosos produtos congelados como lulas, croquetes, rolinhos primavera ou asas de frango, ou produtos de panificação.

Modo de funcionamento Combinação de 30 °C a 300 °C

na combinação conjugam-se todas as vantagens do vapor quente, como o tempo de cozimento breve, menores perdas de cozimento, elevada suculência, com os benefícios do ar quente, responsável pela intensa formação de aromas, cor apetitosa e crosta crocante. Completamente sem girar e mexer e com um tempo de cozimento significativamente mais reduzido, você pode evitar até 50 % das perdas comuns.

Finishing®

Finishing® significa a desconexão intencional da produção e do serviço. Desde os acompanhamentos até o menu completo: Você aquecerá os alimentos que preparou com perfeição, devido ao clima ideal da câmara de cocção no CombiMaster® Plus. Os alimentos serão levados rapidamente a temperatura de serviço – não importa se em bandejas, pratos ou recipientes. Você ganha flexibilidade, e seus convidados se maravilharão com a experiência, uma vez que os alimentos não serão mais mantidos quentes por longos períodos de tempo, perdendo qualidade.

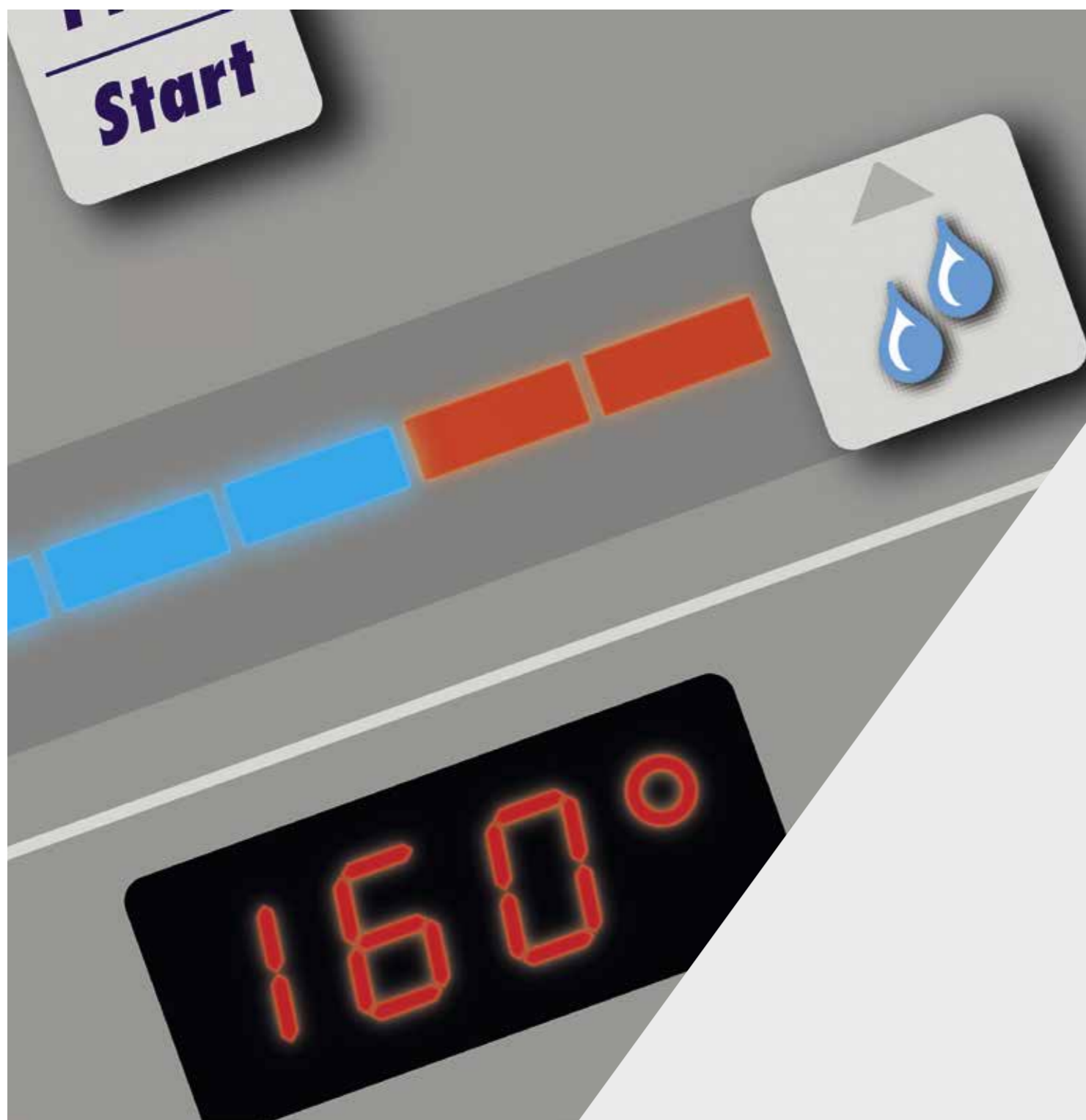
5 Velocidades de ar

Quer sensível, quer robusto o CombiMaster® tem a velocidade de circulação de ar correta para cada alimento a cozinhar. Mesmo suflês, eclairs ou também biscoitos são obtidos facilmente.



ClimaPlus® –

O segredo está no clima.



A regulagem da umidade influencia decisivamente nos resultados de confecção, por isso regamos os alimentos com líquidos, acrescentamos molhos, água ou vinho e tapamos ou destapamos a panela constantemente.

Mas isto requer tempo e atenção, muita experiência e precisão, sobre tudo, de um dom muito especial. Hoje em dia a central de medição e regulagem do CombiMaster® Plus economiza estes difíceis procedimentos, mantendo infalivelmente o nível de umidade ideal na câmara de confecção. KlimaPlus® converte a experiência e a prática culinária em uma tecnologia de vanguarda, inteligente e fácil de utilizar, para a elaboração de refeições de qualidade excepcional e sempre constante.

ClimaPlus® – o gerenciamento ativo do clima na câmara de confecção:

- > Os sensores do sistema de gerenciamento medem a umidade na câmara de confecção e adaptam-na automaticamente aos valores dos parâmetros ajustados. Em função da necessidade, coloca ou extrai a umidade da câmara de confecção. Elimina a necessidade de incorporar líquido ou regar os alimentos com molhos.
- > KlimaPlus® pode ser usado tanto para a aplicação manual quanto com programas de confecção. E lhe permite modificar o ajuste da umidade conforme o seu gosto durante o processo de confecção.



Trabalhar de forma eficaz.

Operação simples.

Limpeza fácil.

Símbolos intuitivos

O CombiMaster® Plus é fácil de usar desde o primeiro momento. Símbolos simples e intuitivos, de clara disposição e o comando giratório simplificam a colocação exata de parâmetros.

Programável individualmente

Capacidade de armazenamento de até 100 programas, com 6 passos cada, para sequências individuais automáticas de cocção. Isso permite que você carregue sequências de cocção com múltiplos passos simplesmente pressionando um botão.

Limpeza higiênica pressionando um botão

O RATIONAL CombiMaster® Plus fica limpo com poucas intervenções. Pulverize o interior da câmara de confecção com detergente RATIONAL e inicie o programa de limpeza. Lave a câmara de confecção com a ducha. Não existe contaminação que resista a este combate.



Detergente especial e detergente para grelhas RATIONAL

Somente os produtos originais da RATIONAL estão especialmente desenvolvidos, adaptados e autorizados para uma limpeza bem-sucedida. O detergente para grelhas elimina especialmente as gorduras difíceis, que podem ocorrer em aplicações com temperaturas acima dos 200 °C.



Ganhando dinheiro desde o primeiro dia.

whiteefficiency®.

O CombiMaster® Plus aumenta significativamente e comprovadamente a eficiência de sua cozinha. Você não precisa esperar um longo período para amortização de seu investimento – o equipamento lhe dará retorno imediato. As economias com os custos de matéria-prima, energia, mão de obra e investimentos em espaço são tão grandes que excedem os custos do financiamento.

Trabalhar com a RATIONAL significa precisar de menos recursos e obter mais potência. Isto é eficiente. Nos chamamos whiteefficiency®.

Entendemos whiteefficiency® como uma abordagem abrangente que começa desde logo no desenvolvimento do produto. Trabalhamos em estreita colaboração com universidades para encontrar soluções para minimizar a emissão de carbono da empresa. Isto continua na nossa produção com certificação ambiental, na nossa logística de distribuição eficiente em recursos até à retoma e reciclagem dos nossos aparelhos velhos.

Este é o seu benefício:

Isso se aplica especialmente para o whiteefficiency® na sua cozinha.

Porque RATIONAL é sinônimo de alta qualidade, mesmo em grandes quantidades. Você economizará no consumo de matéria-prima e produzirá menos resíduos. Além disso, com os nossos aparelhos não ocorre grande parte do consumo de energia, água e tempo.

Além disso, você também terá mais espaço livre em sua cozinha, pois poderá substituir de 40 a 50 % dos equipamentos tradicionais.

Você pode substituir ou reduzir a carga de trabalho de seus equipamentos tradicionais de cozinha de 40 a 50 % em um espaço de somente 1 m². Isso reduz o espaço necessário em sua cozinha e os custos de investimento.

Finalmente, whiteefficiency® também significa para nós estar sempre ao seu lado. Com o nosso pacote ServicePlus, estaremos presentes durante toda a vida útil do equipamento, sem custos adicionais para você.

Investe:

o mínimo de matéria-prima, energia, água, produtos químicos e tempo.

Recebe:

excelente qualidade dos alimentos e a maior variedade de serviços durante toda a vida útil do produto.

Exemplo: Refeitório de empresa com uma produção diária de 200 refeições com dois equipamentos CombiMaster® Plus 101

O seu benefício	Cálculo do valor mensal	O seu ganho de benefício mensal	Faça o seu próprio cálculo
Carne			
O encolhimento dos assados, agora consideravelmente inferior, permite uma redução do consumo de matéria-prima até 10 %*.	Consumo convencional de matéria-prima: 4.480 € Consumo de matéria-prima com o CombiMaster® Plus € 4.032	= 448 €	
Gordura			
Praticamente supérflua. Os custos de aquisição e eliminação de gordura diminuem até 95 %*.	Consumo convencional de matéria-prima: 36,00 € Consumo de matéria-prima com o CombiMaster® Plus 1,80 €	= 34 €	
Energia			
Através de tempos curtos de pré-aquecimento e de técnicas de controle moderna, gasta até 60 % menos (0,14 € por Kw/h)	Consumo convencional 6.300 kWh = 882 € CombiMaster® Plus 2.520 kWh = 352 €	= 529 €	
Horas de trabalho			
Benefício devido à produção antecipada, fácil operação, etc.	35 h menos x 10 €**	= 350 €	
O seu plus de benefício mensal		= 1.361 €	
O seu plus de benefício ano		= 16.332 €	

* comparado aos métodos de confeitaria convencionais.

** Cálculo misto da taxa por hora para cozinheiro/pessoal de limpeza.

A tecnologia que faz mais.

Porque a diferença está no detalhe.



Segurança

- > **Elevada segurança de trabalho devido a uma altura reduzida**
A RATIONAL estabelece um novo standard normativo. Em todos os tamanhos de aparelhos o rack superior fica a 1,60 m de altura.
- > **Porta de vidro duplo com retro ventilação e revestimento termo refletor**
A sua construção minimiza a temperatura de contato do vidro exterior e facilita a limpeza entre ambos os vidros.
- > **Bandeja de coleta de gotas integrada**
A bandeja coletora de gotas integrada na porta do equipamento evita que poças de água se formem no chão, mesmo com a porta aberta.

Tecnologia de cocção

- > **ClimaPlus®**
A central de medição e regulação mantém automaticamente a câmara de confecção no clima que você definir. Isto, combinado com o sistema de desumidificação tecnologicamente mais eficaz, permite-nos conseguir crostas magníficas e empanados crocantes e suculentos.
- > **Gerador de vapor**
A nova regulação do gerador de vapor produz constantemente vapor 100 % higiênico e fresco, para uma ótima qualidade dos alimentos. A elevada saturação de vapor evita que os alimentos ressequem, tanto em altas, quanto em baixas temperaturas.
- > **Nova tecnologia de distribuição de ar** **Patente pendente**
O inovador sistema de distribuição dinâmica e a geometria especial da câmara de confecção obtêm uma distribuição uniforme do calor. Isto é indispensável para resultados de cocção homogêneos quando o equipamento trabalha em carga total.
- > **Separação de gordura centrífuga** **Patente**
Elimina a limpeza e a mudança de filtros de gordura convencionais. A separação automática de gordura no rotor conserva a câmara de confecção limpa e garante o sabor autêntico dos alimentos.

Emprego eficiente de recursos

- > **Abastecimento de energia em função da necessidade**
O revolucionário sistema de regulação envia aos alimentos só a energia que eles conseguem absorver.
- > **Mecanismo de vedação integrado em aparelhos autônomos** **Patente**
Quer com ou sem armação móvel para carga múltipla: O mecanismo de vedação integrado não requer chapa de vedação adicional e não deixa escapar vapor nem energia.
- > **Redução de 28 % na superfície ocupada**
As medidas compactas do equipamento fazem que a superfície a aquecer seja menor, com o qual diminui também o consumo de energia. Adicionalmente, a abertura estreita da porta minimiza as perdas de energia quando se abre a porta da câmara de confecção.
- > **Trocador de calor de alto rendimento em equipamentos de gás** **Patente**
O desenho especial do trocador de calor garante um alto grau de eficácia. A superfície ampla e lisa facilita muito a limpeza. Os queimadores de gás ganharam o prêmio de inovação da Associação de Gás Alemã, pelas suas baixas emissões de gases de combustão.

Comodidade

- > **Duche integrada** **Patente**
O jato com seleção de saída de água e a disposição ergonômica simplificam a limpeza do equipamento e são muito úteis para enxaguar e para adicionar líquido. O dispositivo retrátil e a função automática de corte de água possibilitam uma ótima higiene também conforme à EN 1717 e SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches = Associação Suíça para Gás e Água).
- > **Instalação simples**
A saída livre integrada conforme à EN 1717 permite abrir mão de um sifão à parte. Homologação SVGW.
- > **Inserção longitudinal**
A inserção longitudinal no SelfCookingCenter® possibilita a colocação de recipientes GN 1/3 e 2/3. Os recipientes são de fácil carga e descarga.
- > **Conexão USB**
O interface USB permite que você realize o download dos dados APPCC correspondentes aos últimos 10 dias. Também permite que você carregue programas de cocção no equipamento e mantenha o CombiMaster® Plus atualizado com a versão do software RATIONAL mais recente.

Para cada uso o aparelho adequado.

Refeições para trinta pessoas ou para vários milhares, disponibilizamos o CombiMaster® Plus nos tamanhos de aparelho adequados para cada necessidade. Todos os aparelhos estão disponíveis na versão elétrica ou a gás, idênticas na dimensão, equipamento e desempenho.

Também há uma grande diversidade de versões especiais disponíveis para barcos, prisões, assim como o CombiMaster® Plus com drenagem de gordura integrada, que podem ser perfeitamente adaptáveis a condições específicas da sua cozinha.

Além do CombiMaster® Plus temos também para você o nosso novo SelfCookingCenter® em um total de treze modelos. Somente o SelfCookingCenter® com iLevelControl, iCookingControl e Efficient CareControl disponibiliza um alto nível de potencial de eficiência, que eleva o seu dia a dia na cozinha a um nível acima da concorrência. É suprimida uma grande parte dos consumos de energia, água, produtos químicos de limpeza e tempo.

Funções:

- > Modo forno combinado com 3 modos:
Variedade de temperaturas 30 °C–300 °C
- > ClimaPlus® – medição da umidade,
5 níveis de ajuste e regulação







Características do equipamento:

- > Sensor de temperatura do núcleo padrão
- > Duche integrado com sistema automático de retração
- > 100 programas com no máximo até 6 passos
- > 5 velocidades de circulação do ar, programáveis
- > Sistema de resfriamento para o resfriamento rápido e seguro da câmara de confecção
- > Interface USB

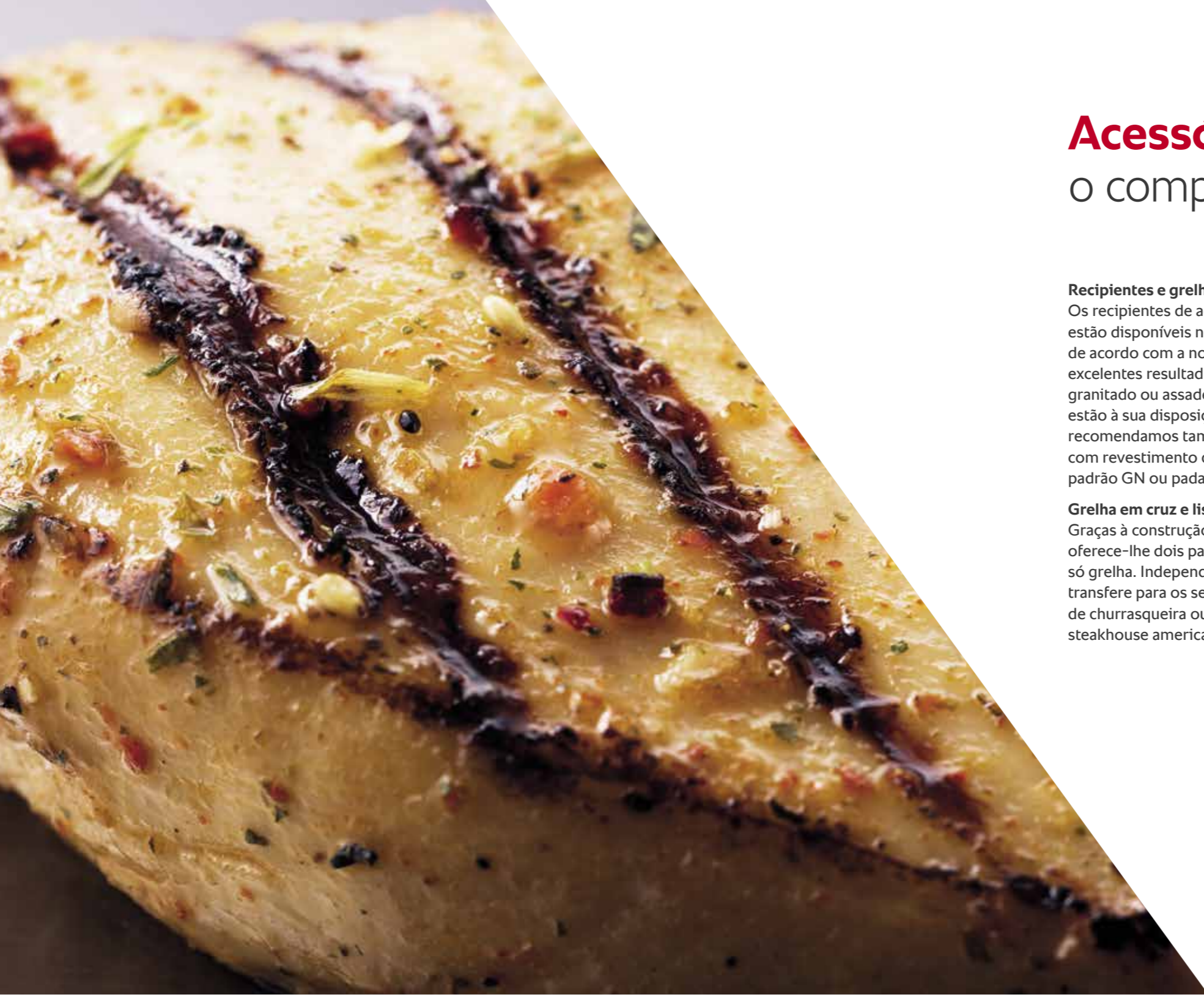
Garantia de 2 anos



Comprovado internacionalmente

						
Equipamentos	Tipo 61	Tipo 101	Tipo 62	Tipo 102	Tipo 201	Tipo 202
Elétrico e Gás						
Capacidade	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Contador de refeições por dia	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Inserção longitudinal	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Largura	847 mm	847 mm	1069 mm	1069 mm	879 mm	1084 mm
Profundidade	771 mm	771 mm	971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
Altura	782 mm	1042 mm	782 mm	1042 mm	1782 mm	1782 mm
Entrada de água	R 3/4 polegadas"	R 3/4 polegadas"	R 3/4 polegadas"	R 3/4 polegadas"	R 3/4 polegadas"	R 3/4 polegadas"
Saída de água	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pressão da água	150–600 kPa ou 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa ou 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa ou 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa ou 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa ou 0,15–0,6 Mpa	150–600 kPa ou 0,15–0,6 Mpa
Versão elétrica						
Peso	105,5 kg	141,5 kg	125,5 kg	166 kg	259 kg	338 kg
Potência	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Disjuntor	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Conexão de rede	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Potência "ar quente"	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Potência "vapor"	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gás						
Peso	121 kg	163,5 kg	143,5 kg	197,5 kg	288 kg	364,5 kg
Altura incl. proteção do escoamento	1012 mm	1272 mm	1087 mm	1347 mm	2087 mm	2087 mm
Potência conexão elétrica	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Disjuntor	1 x 16A	1 x 16A	1 x 16A	1 x 16A	1 x 16A	1 x 16A
Conexão de rede	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Conexão de alimentação do gás	R 3/4 polegadas"	R 3/4 polegadas"	R 3/4 polegadas"	R 3/4 polegadas"	R 3/4 polegadas"	R 3/4 polegadas"
Gás natural/Gás liquefeito GLP						
Carga térmica nominal máx.	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Potência "ar quente"	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Potência "vapor"	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW





Acessório RATIONAL – o complemento perfeito.

Recipientes e grelhas conforme a norma gastronômica

Os recipientes de aço inoxidável e grelhas RATIONAL estão disponíveis nos tamanhos 2/1, 1/1, 1/2 e 1/3, de acordo com a norma gastronômica (GN). Para excelentes resultados ao assar, as chapas de esmalte granitado ou assadeiras com revestimento antiaderente estão à sua disposição. Para aplicações típicas de assar, recomendamos também as assadeiras perfuradas com revestimento de teflon disponíveis nos tamanhos padrão GN ou padaria.

Grelha em cruz e listas

Graças à construção inovadora, a grelha em cruz e listas oferece-lhe dois padrões de grelha diferentes em uma só grelha. Independente do lado que utilizar, a grelha transfere para os seus produtos as clássicas marcas de churrasqueira ou padrão típico das melhores redes steakhouse americanas.

Chapa de grelhar e para pizza

Com as bandejas de grelha e pizza podem ser preparados todos os tipos de pizzas, pães e gratinados. Devido a elevada capacidade de condução térmica é possível atingir a mais alta qualidade nos resultados. O verso pode ser utilizado para grelhar legumes, bifês ou até peixe – com marcas de grelha perfeitas.

CombiFry®

200 porções de batatas fritas em somente 15 minutos, e sem gordura. O CombiFry® patenteado permite que grandes quantidades de produtos pré-cozidos sejam preparados. Ele elimina completamente o custo de aquisição, armazenamento e eliminação da gordura.

Superspike para pato e frango

A disposição vertical dos frangos e patos nos Superspikes patenteado faz com que a carne do peito fique completamente tenra e suculenta, a pele fique crocante e uniformemente dourada.

Multibaker

O Multibaker serve também para o preparo de grandes quantidades de ovos fritos, omeletes, rösti e tortilhas. O revestimento especial de teflon antiaderente evita a adesão dos alimentos.

Bases inferiores e armários

Para uma colocação segura dos aparelhos de mesa CombiMaster® Plus estão disponíveis 4 modelos. Todas as versões de bases e armários inferiores estão de acordo com as normas de higiene vigentes.

UltraVent

A tecnologia de condensação que integra a coifa UltraVent absorve e dissipa o vapor sem a necessidade de sistemas de ventilação caros e complicados. Não são necessárias medidas complexas para as instalações de exaustão. A instalação é fácil e pode ser retirado a qualquer momento. Não há necessidade de conexão externa.

UltraVent Plus

Além da tecnologia de condensação do UltraVent, o UltraVent Plus está equipado com uma técnica de filtragem especial. Deste modo, são evitados tanto os vapores como o indesejado fumo que surge ao grelhar e assar. Os aparelhos RATIONAL podem ser instalados também em locais críticos, tais como áreas frontais.



Chapa de grelhar e para pizza



Grelha em cruz e listas



Assar e padaria



Multibaker

RATIONAL

sempre a sua disposição.



Aconselhamento e planejamento

Temos prazer em orientá-lo na solução dos desafios especiais da sua cozinha. Além disso, disponibilizamos sugestões gratuitas de planejamento para a construção ou reforma da sua cozinha.

Colocação à experiência

Caso pretenda experimentar o CombiMaster® Plus em condições reais na sua cozinha, entre em contato com o nosso serviço externo. Basta um telefonema.

Instalação

O CombiMaster® é fácil de instalar. A nossa grande rede de parceiros de serviço RATIONAL permite uma instalação rápida e tecnicamente adequada. Além disso, oferecemos soluções completas de instalação para condições estruturais especiais.

Treinamento no local

Conforme sua necessidade, um dos nossos experientes chefes de cozinha realizará treinamento em sua cozinha.

Academy RATIONAL

Conosco o treinamento continuado está incluído. Em www.rational-online.com você se registra em um de nossos seminários gratuitos. Além disso, oferecemos-lhe eventos, sujeitos a uma taxa, sobre temas especiais selecionados. Descubra novas possibilidades para eventos ou para um novo menu atrativo.

ChefLine®

Ajuda fiel de cozinheiro para cozinheiro. Para todas as perguntas sobre aplicação, você pode aproveitar, 365 dias do ano, a experiência dos nossos chefes de cozinha RATIONAL. Em uma conversa pessoal você obtém de forma rápida e descomplicada os conselhos especializados e as dicas comprovadas de que você precisa.

Club RATIONAL

Visite o portal de conhecimento e comunicação exclusivo no ramo, com muitos serviços interessantes e úteis. E compartilhe conhecimentos e experiência em primeira mão com outros colegas. Conte também com o serviço gratuito de atualização para seu CombiMaster® Plus. Também como aplicativo para quando está a caminho.

Parceiro de assistência técnica RATIONAL

Sempre por perto, sempre à sua disposição. A grande rede de parceiros de assistência técnica RATIONAL, qualificados e dedicados, oferece ajuda rápida e confiável para todas as questões técnicas, incluindo fornecimento garantido de peças de reposição, serviço de atendimento técnico e serviço de emergência durante os fins de semana.

Devolução e reciclagem

O fim não é realmente o fim. Os nossos CombiMaster® Plus são altamente recicláveis. Coletamos os equipamentos usados no local e reconduzimos ao ciclo de reciclagem. Não é realmente um fim, especialmente porque a maioria dos nossos clientes desistem dos seus equipamentos antigos depois de vários anos somente para adquirir um novo.

Você quer ver tudo com os seus próprios olhos? Cozinhe conosco.

Faça a prova e seja convencido da potência e do rendimento de nossos equipamentos: Visite um dos eventos gratuitos perto de você e cozinhe com os nossos chefes de cozinha.

Descubra onde e quando se realizam os próximos eventos através de www.rational-online.com.

Deseja mais informações especialmente para as suas necessidades e área de aplicação? Peça os nossos prospectos adicionais. Disponível a partir de agora para as seguintes áreas:

- > Restaurante
- > Hotel
- > Cantinas
- > Refeitórios
- > Padaria
- > Açougue
- > Restaurantes padronizados
- > Supermercado

Você pode encontrar mais informações também na Internet em www.rational-online.com





RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 (0)71 727 9090

Fax +41 (0)71 727 9080

info@rational-international.com

rational-international.com



Acessórios RATIONAL.

Descubra novas possibilidades.





Acessórios RATIONAL.

Robustos e duráveis.

Aproveite ao máximo o seu aparelho de preparação: com os acessórios originais RATIONAL. Quer sejam bifes grelhados, quiches suculentas ou produtos de padaria fofos e schnitzel crocante – desfrute da variedade, use o seu aparelho de preparação até a sua capacidade máxima e acabe com o trabalho demorado, como virar os alimentos e remover a sujidade mais entranhada.

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

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



Chapa para grelhar e assar



Grelha em cruz e listras



Assadeira de padaria e para assar



Multibaker

Acessórios RATIONAL. Seu companheiro versátil:

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

Chapa para grelhar e assar.

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



Lado para assar



Lado para grelhar



Uma visão geral das suas vantagens:

- > Padrão de grelha tradicional
- > Típico sabor a grelhados
- > Pode ser utilizada de ambos os lados
- > Propriedades antiaderentes ideais
- > Limpeza fácil

TriLax

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

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

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 60.71.617

Chapa de grelhar e para pizza.

Pizza suculenta e crocante como em um restaurante italiano.



Patente

Lado para cozinhar



Patente

Lado para grelhar

Uma visão geral das suas vantagens:

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

TriLax

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

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

2/3 GN (325 x 354 mm)

Nº: 60.73.798

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 60.70.943

Norma de panificação (400 x 600 mm)

Nº: 60.71.237

Grelha em cruz e listras.

Até 160 bifes de alcatra em somente 15 minutos.



Lado de listras



Lado de cruz



Uma visão geral das suas vantagens:

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

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

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

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

TriLax

CombiFry®.

200 porções de batatas em 15 minutos.



Grandes quantidades de batatas fritas em somente 15 minutos – a CombiFry® torna-o possível:



Patente

- > 15 porções (3 kg) em um SelfCookingCenter® XS tipo 6 2/3 com o iLevelControl
- > 30 porções (6 kg) em um SelfCookingCenter® 61 com o iLevelControl
- > 60 porções (12 kg) em um SelfCookingCenter® 62 com o iLevelControl
- > 50 porções (10 kg) em um SelfCookingCenter® 101 com o iLevelControl
- > 100 porções (20 kg) em um SelfCookingCenter® 102 com o iLevelControl
- > 100 porções (20 kg) em um SelfCookingCenter® 201 com o iLevelControl
- > 200 porções (40 kg) em um SelfCookingCenter® 202 com o iLevelControl

Com o patenteado CombiFry® é possível pela primeira vez preparar grandes quantidades de produtos pré-fritos, tais como nuggets de peixe, batatas fritas e gomos de batata sem gordura adicional. Saudável e saboroso.

Estas marcas recomendam a CombiFry® RATIONAL



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

Uma visão geral das suas vantagens:

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

Frigideira e panela de assados.

Pratos de frigideira clássicos fáceis de preparar.



Conjunto (Ø 16 cm)



Conjunto (Ø 25 cm)



Patente pendente

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

Uma visão geral das suas vantagens:

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

TriLax

Frigideira e assadeira pequena (Ø 16 cm)

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

Frigideira e assadeira grande (Ø 25 cm)

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

Multibaker.

Até 160 ovos fritos em 2 minutos.



Uma visão geral das suas vantagens:

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

TriLax

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

O revestimento antiaderente especial evita que os alimentos grudem.

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

Bandeja de padaria e para assar.

Multitalentosas.



Assadeira de padaria e para assar



Tabuleiro perfurado



Uma visão geral das suas vantagens:

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

TriLax

Bandeja de padaria e para assar

Quer seja schnitzel, medalhões, pedaços de aves, pãezinhos, croissants, pastelaria dinamarquesa, batatas assadas e muito mais, com as bandejas de padaria, você poderá preparar uma variedade incrível de refeições. Todos os alimentos ficam com um dourado uniforme, suculentos e com uma crosta bonita.

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

Tabuleiro perfurado

Para cozer todo o tipo de produtos pré-cozidos.

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

Recipiente de esmalte de granito.

Ideal para assados, refogados, salteados e pastelaria/padaria.



Recipiente 40 mm



Recipiente 60 mm

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

Graças às excelentes propriedades de condutividade térmica, as refeições ficam uniformemente douradas, quer seja um schnitzel crocante, assados suculentos ou bolos fofos de assadeira.

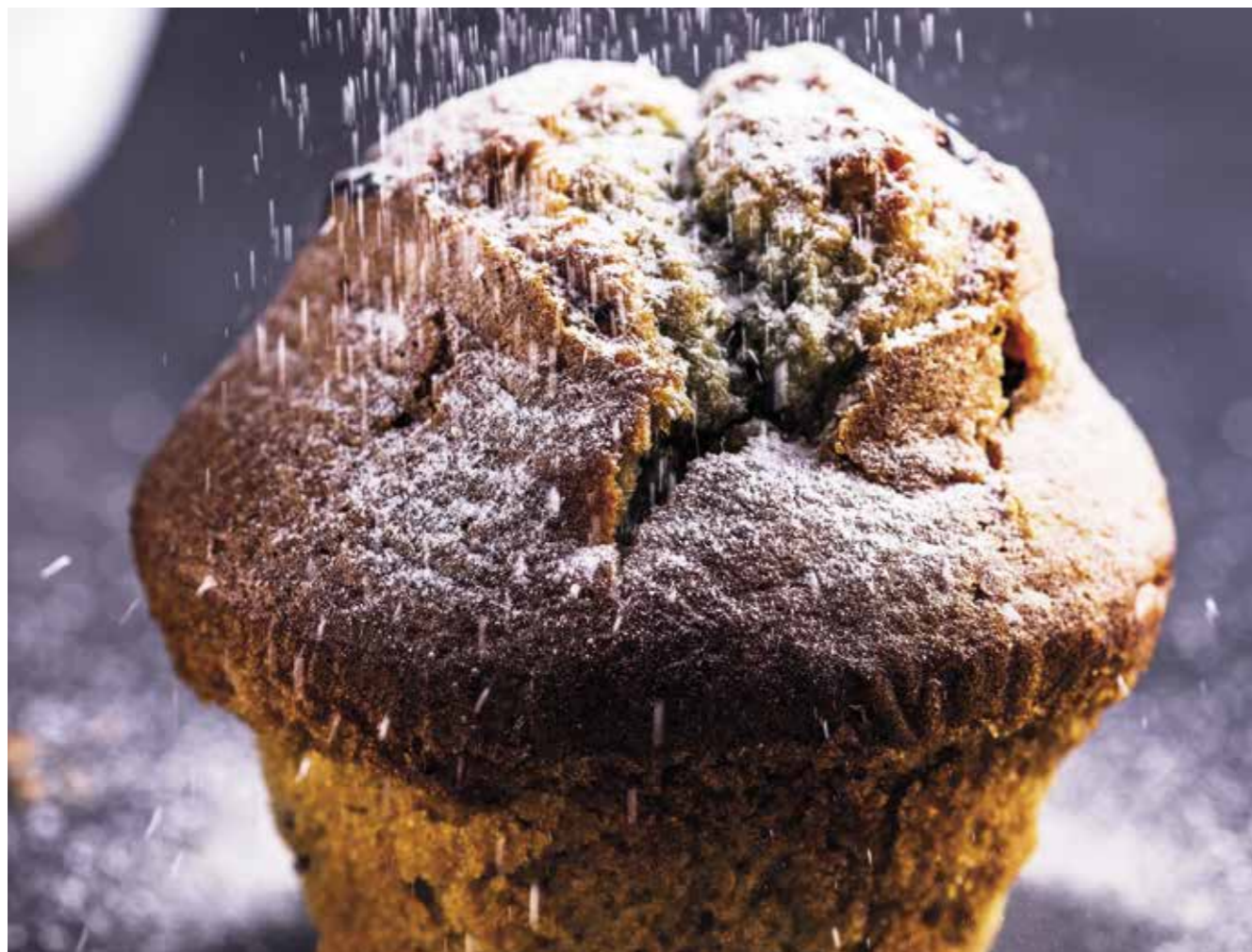
Uma visão geral das suas vantagens:

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

	1/2 GN (325 x 265 mm)	2/3 GN (325 x 354 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)	2/1 GN (650 x 530 mm)	Norma de panificação (400 x 600 mm)
20 mm de profundidade	Nº: 6014.1202	Nº: 6014.2302	Nº: 6014.1102	Nº: 6014.2102	Nº: 6014.1002
40 mm de profundidade	Nº: 6014.1204	Nº: 6014.2304	Nº: 6014.1104	Nº: 6014.2104	Nº: 6014.1004
60 mm de profundidade	Nº: 6014.1206	Nº: 6014.2306	Nº: 6014.1106	Nº: 6014.2106	Nº: 6014.1006

Forma para queques.

A pastelaria pode ser assim tão simples.



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

Uma visão geral das suas vantagens:

- > Muito flexível
- > As melhores propriedades antiaderentes
- > Ideal para refeições práticas
- > A mais alta robustez
- > Limpeza fácil



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

Grelha CombiGrill.

Grelhar de forma simples.



Uma visão geral das suas vantagens:

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

TriLax

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

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 6035.1017

Auxílio de carregamento.

Um auxílio para o padrão de grelha perfeito.



Grelha CombiGrill com auxílio de carregamento

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

para 1/1 GN (325 x 618 mm)

Nº: 60.73.848

Espetos para grelhar e tandoori.

Variedade de espetos.



Conjunto de espetos para grelhar e tandoori

Uma visão geral das suas vantagens:

- > Várias secções transversais para uma utilização universal
- > Doura uniformemente a toda a volta
- > Manuseio simples



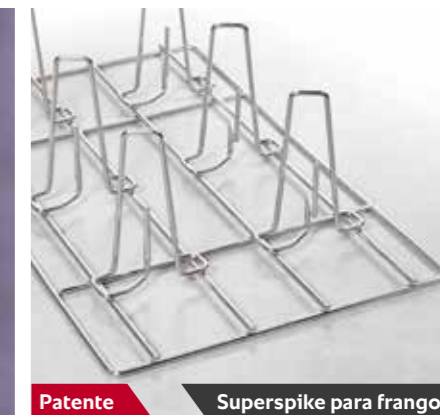
O espeto para grelhar e tandoori oferece um número impressionante de opções de utilização. Com uma secção transversal redonda, quadrada ou retangular, temos sempre o espeto certo para carne, peixe, aves ou vegetais.

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

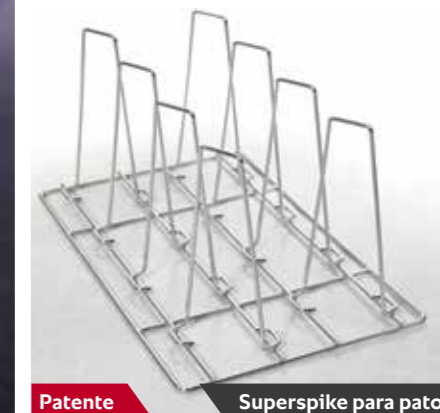
* Conjunto composto por: 1 x estrutura para espetos com 5 espetos diferentes.

Superspikes para frangos e superspikes para patos.

Até 96 frangos em somente 40 minutos.



Patente Superspike para frangos



Patente Superspike para patos

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

O fácil manuseio garante uma montagem rápida do acessório.

Uma visão geral das suas vantagens:

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

Superspike para frangos

Tamanhos dos aparelhos e quantidades de carga

Nº de artigo	Medida GN	Capacidade	Peso do produto	XS Tipo 6 2/3	Tipos					
					Tipo 61	Tipo 101	Tipo 62	Tipo 102	Tipo 201	Tipo 202
6035.1015	1/2 GN	4 frangos	1.300 g	4	16	24				48
6035.1016	1/1 GN	6 frangos	1.800 g		12	18	24	36	36	72
6035.1006	1/1 GN	8 frangos	1.300 g		16	24	32	48	48	96
6035.1010	1/1 GN	10 frangos	950 g		20	30	40	60	60	120
6035.1011		12 frangos*	950 g		24	36				

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

Superspike para patos

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

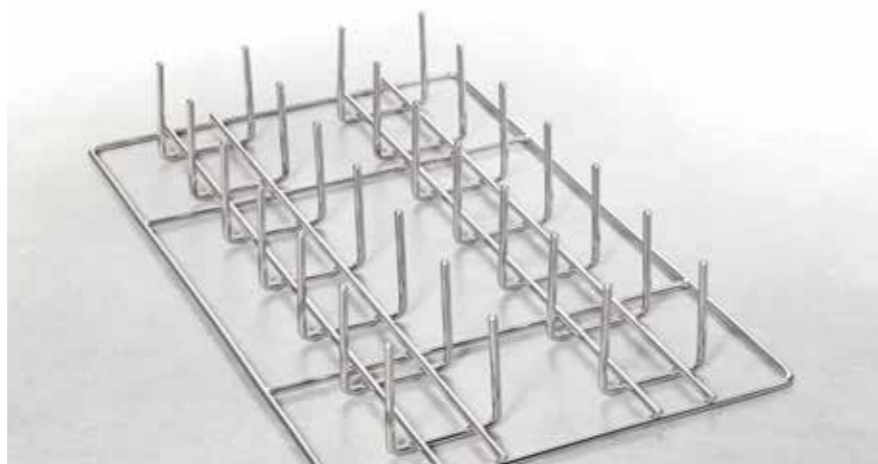
Potato Baker.

Até 560 batatas assadas –
50 % mais rápido.



Uma visão geral das suas vantagens:

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



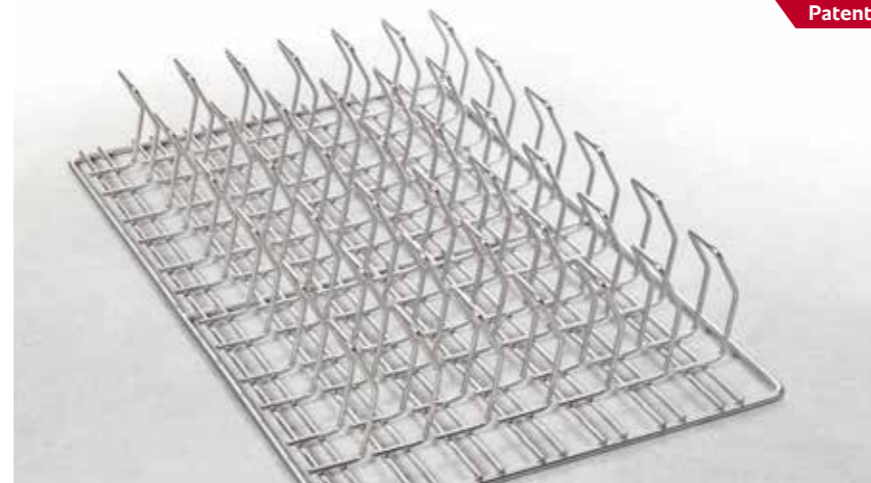
Com o Potato Baker exclusivo da RATIONAL você prepara batatas assadas ou espigas de milho sem papel alumínio e até 50 % mais rápido.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 6035.1019

Grelha para costelinhas.

Para pré-preparar até 70 kg durante a noite e para grelhar quando necessário.



Patente

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

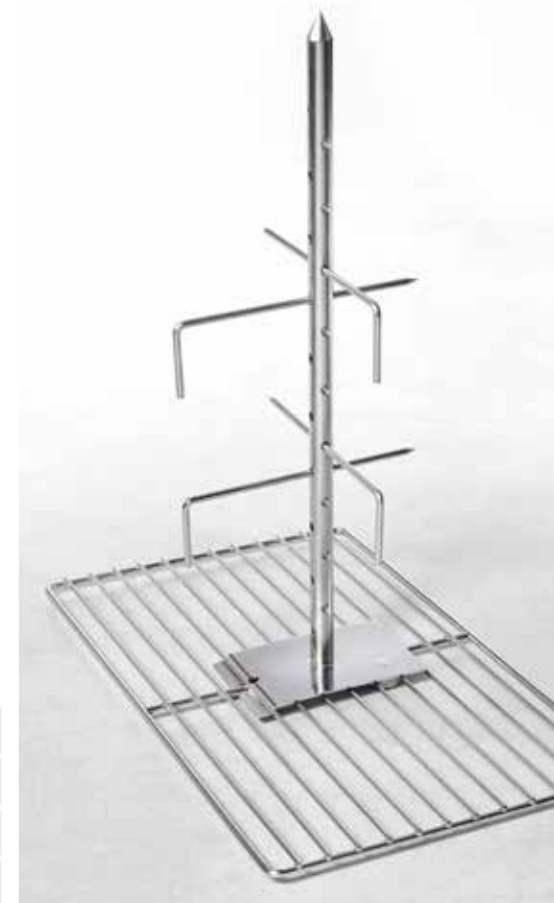
Depois de serem pré-preparadas, as costelinhas ficarão cobertas completamente por uma crosta.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 6035.1018

Espeto para cordeiro e leitão.

Espetar, encaixar, pronto.



Para uma preparação perfeita de borrego ou leitão inteiro.

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

* Espeto para um segundo borrego ou leitão opcional.

VarioSmoker.

Redescobrir os defumados.



Confira à carne, peixe e legumes os condimentados aromas da fumaça e tons inconfundíveis. Diretamente no seu aparelho RATIONAL.

Seus produtos adquirem um leve sabor defumado natural, que você próprio pode definir de acordo com seu gosto – mesmo sem forno defumador. O novo VarioSmoker torna isto possível, pois você poderá utilizá-lo como acessório de seu aparelho. Rápido, fácil e econômico.

RATIONAL VarioSmoker

Nº: 60.73.008

Acessórios RATIONAL-GN.

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

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

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

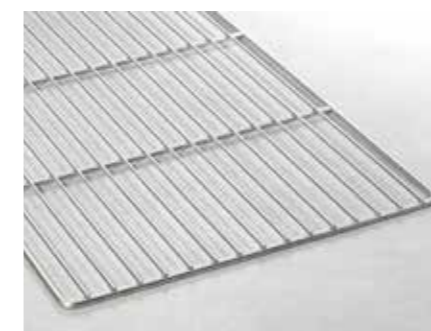


Recipientes perfurados, aço inoxidável

	1/2 GN (325 x 265 mm)	2/3 GN (325 x 354 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm) (com alças articuladas)	2/1 GN (650 x 530 mm)
40 mm de profundidade		Nº: 6015.2304			
55 mm de profundidade	Nº: 6015.1265		Nº: 6015.1165		
65 mm de profundidade		Nº: 6015.2306			Nº: 6015.2165
90 mm de profundidade	Nº: 6015.1295		Nº: 6015.1195	Nº: 6016.1195	
100 mm de profundidade					Nº: 6015.2195
140 mm de profundidade	Nº: 6015.1215		Nº: 6015.1115	Nº: 6016.1115	

Recipiente, aço inoxidável

	1/3 GN (325 x 176 mm)	1/2 GN (325 x 265 mm)	2/3 GN (325 x 354 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)	2/1 GN (650 x 530 mm)
20 mm de profundidade	Nº: 6013.1302	Nº: 6013.1202	Nº: 6013.2302	Nº: 6013.1102	Nº: 6013.2102
40 mm de profundidade	Nº: 6013.1304	Nº: 6013.1204	Nº: 6013.2304	Nº: 6013.1104	Nº: 6013.2104
65 mm de profundidade	Nº: 6013.1306	Nº: 6013.1206	Nº: 6013.2306	Nº: 6013.1106	Nº: 6013.2106
100 mm de profundidade		Nº: 6013.1210	Nº: 6013.2310	Nº: 6013.1110	Nº: 6013.2110



Grelha, aço inoxidável

Ideal para assados grandes.

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

Sistemas Finishing® para banquetes.

Assim os eventos serão um prazer.

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



Sistemas de banquete para aparelhos de mesa

(composto por: Armação móvel para carga múltipla para pratos, Thermocover e carro de transporte)

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

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

Prever guia de inserção!

Sistemas de banquete para aparelhos verticais

(composto por: Armação móvel para carga múltipla para pratos e Thermocover)

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

Thermocover

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

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



Armação móvel para carga múltipla para pratos

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

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

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

Carrinho de transporte com Thermocover embaixo para o Combi-Duo

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

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



Carrinho de transporte

Guia de inserção para armação móvel para carga múltipla

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

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



Guia de inserção para armação móvel para carga múltipla

Carrinho de transporte para armação móvel para carga múltipla

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

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

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

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

Combi-Duo.

Dupla flexibilidade – sem espaço adicional.

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



XS Tipo 6 2/3

SelfCookingCenter® XS Tipo 6 2/3

Conjunto Combi-Duo para XS Tipo 6 2/3 sobre XS Tipo 6 2/3	Nº:	60.73.768
Bases inferiores UGI para Combi-Duo XS Tipo 6 2/3 sobre XS Tipo 6 2/3 (L 634 P 558 A 555 mm)	Nº:	60.31.020
UltraVent XS	Nº:	60.73.865
Kit de adaptação Combi-Duo UltraVent XS	Nº:	60.73.945

SelfCookingCenter® e CombiMaster® Plus Tipo 61 e 101

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

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



Tipo 61 e 101

SelfCookingCenter® e CombiMaster® Plus Tipo 62 e 102

equipamento inferior	equipamento superior	Tipo 62 Elétrico	Tipo 62 Gás
Tipo 62 elétrico Tipo 102 elétrico	Cilindros	Nº: 60.71.931	Nº: 60.71.931
	Pés 150 mm	Nº: 60.71.932	Nº: 60.71.932
	Móvel	Nº: 60.71.933	Nº: 60.71.933
Tipo 62 gás	Cilindros		Nº: 60.71.934
	Pés 150 mm		Nº: 60.71.935
	Móvel		Nº: 60.71.936
Bases inferiores UG I para o Combi-Duo tipo 62 sobre tipo 62 Altura 210 mm (somente para o Combi-Duo com bases de apoio do aparelho)			Nº: 60.30.365
Bases inferiores UG I móvel para o Combi-Duo tipo 62 sobre tipo 62 Altura 210 mm (apenas para o Combi-Duo com bases de apoio do aparelho)			Nº: 60.30.366
Carrinho de transporte de altura ajustável tipo 62/102			Nº: 60.70.160
Kit de drenagem de gordura integrado para variantes com pés e móveis			Nº: 60.73.304
Kit de drenagem de gordura integrado para 62E/62E em UG I 210 mm			Nº: 60.73.302
Carrinho de transporte para recipientes da drenagem de gordura integrada			Nº: 60.73.309



Tipo 62 e 102

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



Com cilindros

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



Bases de apoio do aparelho RATIONAL 150 mm

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



Móvel com rodízios

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

Bases inferiores e armários inferiores.

Para uma colocação estável do aparelho.

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



Bases inferiores UG I, XS



Bases inferiores UG I



Bases inferiores UG II



Armário inferior US IV



Bases inferiores UG II Norma de panificação UG II



Armário inferior US III

	XS Tipo 6 2/3	Combi-Duo XS Tipo 6 2/3
Bases inferiores UG I XS, abertas em todos os lados	L 634 P 558 A 931 mm	L 634 P 558 A 555 mm
Padrão	Nº: 60.31.018	
Combi-Duo XS Tipo 6 2/3 sobre XS Tipo 6 2/3		Nº: 60.31.020

	Tipo 61 e 101	Tipo 62 e 102
Bases inferiores UG I, abertas em todos os lados	L 843 P 587 A 671 mm	L 1.065 P 799 A 671 mm
Padrão	Nº: 60.30.320	Nº: 60.30.324
Móvel (rodízios, freio de imobilização)	Nº: 60.30.321	Nº: 60.30.325

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

Bases inferiores UG II Norma de panificação, 14 pares de calhas de suporte 400 x 600 mm, painéis laterais e cobertura	L 845 P 732 A 671 mm	
Padrão	Nº: 60.30.836	
Móvel (rodízios, freio de imobilização)	Nº: 60.30.837	
Versão UltraVent (tipo 61)	Nº: 60.30.838	

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

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

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

Variantes de instalação especiais.

Para a sua situação individual.

Conjunto de instalação para SelfCookingCenter® XS

O efeito visual é importante especialmente na área de Front-cooking. O conjunto de instalação bastante flexível e de fácil integração da RATIONAL já conta com a cobertura de condensação XS UltraVent prevista, que reúne e direciona para fora todo o vapor que sai. O conjunto de revestimento também incluso previne o depósito de sujeiras em locais de difícil acesso, atende às rígidas exigências de higiene e garante um visual geral profissional e harmônico.



Conjunto de instalação para SelfCookingCenter® XS (Para as dimensões internas de armário 700 mm de largura, 950 mm de altura, 600 mm de profundidade)	Nº: 60.74.063
---	---------------



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

Conjunto para catering

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

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

Armário inferior UG II Catering

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

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

Tecnologia de ar de exaustão RATIONAL.

Para o ar da sua cozinha.

Chaminé de exaustão de vapores

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



UltraVent

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



UltraVent Plus

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

		Cúpula de exaustão de vapores	UltraVent XS	UltraVent	UltraVent Plus
XS tipo 6 2/3	Elétrico		Nº: 60.73.865		
	Combi-Duo		Nº: 60.73.943		
Tipo 61/101	Elétrico	Nº: 60.72.313		Nº: 60.72.320	Nº: 60.72.202
	Gás*	Nº: 60.72.317		Nº: 60.72.323	
	Combi-Duo**	Nº: 60.72.316		Nº: 60.72.322	Nº: 60.72.203
Tipo 62/102	Elétrico	Nº: 60.72.318		Nº: 60.72.325	Nº: 60.72.204
Tipo 201	Elétrico			Nº: 60.72.326	Nº: 60.72.205
Tipo 202	Elétrico***			Nº: 60.74.067	

UltraVent, UltraVent Plus e cúpula de exaustão de vapores para equipamentos com batente esquerdo sob encomenda!

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

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

*** Desempenho limitado da aspiração e da condensação.

Acessórios especiais RATIONAL.

A solução perfeita sempre.



Patente

Rampa de acesso

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

Tipo 201	Nº: 60.21.080
Tipo 202	Nº: 60.22.181



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

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

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



Blindagem térmica para o painel lateral esquerdo

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

Tipo 61	Nº: 60.70.390
Tipo 62	Nº: 60.70.392
Tipo 101	Nº: 60.70.391
Tipo 102	Nº: 60.70.393
Tipo 201	Nº: 60.70.394
Tipo 202	Nº: 60.70.395



Proteção do escoamento (somente para equipamentos a gás)

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

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



Suporte de puxador para armação móvel para carga múltipla

O puxador da armação móvel para carga múltipla tem um lugar fixo e é rapidamente acessível. (Incluído no volume de fornecimento dos aparelhos verticais)

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



Conjunto de conexão do aparelho

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

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



Disjuntor de condensação

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

XS tipo 6 2/3	Nº: 60.74.037
Tipo 61, 101, 62	Nº: 60.72.591
Tipo 102	Nº: 60.72.592
Tipo 201, 202	Nº: 60.72.593



Suporte de parede

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

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

Produtos de conservação.

Limpeza, higiene, brilho e proteção da saúde.



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



As pastilhas de detergente da RATIONAL (para todos os SelfCookingCenter®)

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



A pastilha RATIONAL Care (para o SelfCookingCenter® com Efficient CareControl)

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

Pastilhas de detergente, 100 unidades	Nº: 56.00.210
---------------------------------------	---------------

Pastilhas Care, 150 unidades	Nº: 56.00.562
------------------------------	---------------



As pastilhas de abrillantador RATIONAL (para o SelfCookingCenter® sem Efficient CareControl)

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



As pastilhas antiespuma RATIONAL (para todos os SelfCookingCenter®)

As pastilhas antiespuma para redução de espuma com água de qualidade com forte formação de espuma.

Pastilhas de abrillantador, 50 unidades	Nº: 56.00.211
---	---------------

Pastilhas antiespuma, 120 unidades	Nº: 56.00.598
------------------------------------	---------------



Detergente líquido (para todos os CombiMaster® e ClimaPlus Combi®)

O detergente líquido e o abrillantador da RATIONAL foram especialmente desenvolvidos em nossos laboratórios. Eles formam a unidade perfeita para a limpeza e a conservação higiênicas.

Detergente especial suave – para sujeira produzida durante a confecção de alimentos < 200 °C, não corrosivo, 10 litros (para CPC com CleanJet® e para limpeza manual)	Nº: 9006.0136
Detergente para grelhas para sujeiras difíceis, 10 litros (para CPC com CleanJet® e para limpeza manual)	Nº: 9006.0153
Abrillantador, 10 litros (somente para unidades CPC com CleanJet®)	Nº: 9006.0137



Descalcificante, bomba descalcificante

Para a descalcificação eficaz do gerador de vapor com substâncias de limpeza especiais.

Pistola pulverizadora com pressão manual

A pistola pulverizadora com pressão manual fabricada com plásticos estáveis é resistente e muito leve durante o manuseio. O mecanismo de bombeio integrado gera excesso de pressão, de modo que basta apertar o botão para pulverizar a superfície que será limpa.

Descalcificante, 10 litros	Nº: 6006.0110	Pistola pulverizadora com pressão manual para limpeza manual	Nº: 6004.0100
Bomba descalcificante elétrica	Nº: 60.70.409		

Acessórios especiais RATIONAL.

Você tem que tê-los.



Acessórios para o buffet de café da manhã

- > Multibaker para ovos fritos, panquecas ou omeletes
- > Assadeira de padaria e para assar para bacon, salsichas e pãezinhos
- > Frigideira para omeletes, ovos mexidos ou panquecas

Acessórios para o serviço À la carte

- > Tabuleiro de padaria para assar para salteados
- > Recipientes de esmalte de granito (20 mm de profundidade) para schnitzel empanado
- > Chapa de grelhar e para pizza para grelhados de carne, peixe e vegetais, assim como torta flambada ou pizza
- > Placa para grelhar e assar para grelhados de carne, peixe e vegetais, assim como para salteados
- > CombiFry® para gomos de batata, nuggets, calamares ou croquetes
- > Frigideira para rösti, omeletes, torta Tatin

Acessórios para o Finishing® À la carte

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

Acessórios para o mise en place ou para a preparação

- > Recipiente perfurado, aço inoxidável
- > Recipiente perfurado, aço inoxidável para pasta a vapor ou de massa fresca
- > Grelhas, aço inoxidável para grandes assados
- > Superspikes para frangos e superspikes para patos
- > Recipientes esmaltados para refo-gados, bolos de assadeira ou suflês
- > Grelhas CombiGrill para grandes quantidades de bife
- > Chapa de grelhar e para pizza para alimentos grelhados e pão
- > Grelha em cruz e listras para grandes quantidades de bife
- > Grelha CombiGrill com auxílio de carregamento para grandes quantidades de produtos finos
- > Grelha para costelinhas para pré-preparar costelinhas
- > VarioSmoker para defumar
- > Frigideira para tortilhas, torta Tatin ou quiches

Acessórios para pastelaria/padaria

- > Tabuleiros de padaria e para assar, para croissants ou pastelaria dinamarquesa
- > Recipientes de esmalte de granito (20, 40 ou 60 mm de profundidade) para bolos de assadeira
- > Assadeiras de padaria perfuradas para pão, pãezinhos e pretzel
- > Chapa de grelhar e para pizza para torta flambada, pizza ou pão
- > Forma para muffins e timbalos
- > Frigideira para bolos, torta flambada, Buchteln (bolinhos doces austríacos) e Kaiserschmarrn (panqueca austríaca)

Acessórios para grelhar

- > Chapa de grelhar e para pizza para padrão de grelha fina, assim como para pastelaria/padaria
- > Placa para grelhar e assar para padrão de grelha grossa e para saltear
- > Grelha CombiGrill para um padrão de grelha grosso nos bifes
- > Grelha em cruz e listras para padrões de grelha variáveis
- > Grelha CombiGrill com auxílio de carregamento para produtos finos
- > Espeto para grelhar e tandoori para preparar carne, peixe, aves e vegetais
- > Espeto para cordeiro e leitão inteiro

Gerenciamento simples de equipamentos e dados.

Os seus assistentes virtuais.

KitchenManagement System

Com o novo KitchenManagement System você registra automaticamente por uma rede todos os dados HACCP importantes de até 30 equipamentos RATIONAL. Em poucos segundos você cria seu próprio programa de confecção e o administra amplamente na biblioteca. Os programas de confecção ou novas atualizações são enviados com um clique para todos os equipamentos RATIONAL conectados. O KitchenManagement System suporta os seguintes idiomas: inglês, alemão, espanhol, francês, italiano e russo.



Pacote de software Nº: 60.72.660



Aplicativo RATIONAL Remote.

Tudo sob controle a partir do celular. Controle e monitore facilmente o seu SelfCookingCenter®, a partir do seu iPhone, com o novo aplicativo RATIONAL Remote. Deste modo, conseguirá ter tudo sob controle e manter-se sempre informado sobre o que está acontecendo. Mesmo quando não está mais na cozinha.

Você pode baixar o aplicativo gratuitamente.



Dispositivo de memória USB RATIONAL

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

Pendrive USB para programas de confecção e dados HACCP Nº: 42.00.162

Você deseja um orçamento?

Empresa:	Pessoa de contato:	Telemóvel: + 351 91222 17 39 m.conde@rational-online.com
Rua:	Código postal, cidade:	
Telefone:	Telefax:	
Email:		

Orçamento – Acrescentar quantidades e números de artigo:

Quantidade	Designação do artigo	Número de artigo	Gastronorm
	Pastilhas de detergente 100 unidades por balde (página 30)	Nº: 56.00.210	
	Pastilhas Care 150 unidades por balde (página 30)	Nº: 56.00.562	
	Pastilhas de abrillantador 50 unidades por balde (página 30)	Nº: 56.00.211	
	Detergente para grelhas, 10 litros por lata (página 31)	Nº: 9006.0153	
	Chapa para grelhar e assar com revestimento TriLax (página 4)		
	Assadeira para grelhar e para pizza com revestimento TriLax (página 5)		
	Grelha em cruz e listras com revestimento TriLax (página 6)		
	CombiFry® (página 7)		
	Conjunto de frigideiras e assadeiras (pequenas/grandes) (página 8)		
	Multibaker com revestimento TriLax (página 9)		
	Assadeira de padaria e para assar com revestimento TriLax (página 10)		
	Tabuleiro perfurado com revestimento TriLax (página 10)		
	Recipiente, de esmalte de granito (página 11)		
	Forma para muffins e timbalos (página 12)		
	Grelha CombiGrill (página 13)		
	Auxílio de carregamento (página 13)		
	Espetos para grelhar e tandoori (página 14)		
	Superspikes para frangos (página 15)		
	Potato Baker (página 16)		
	Grelha para costelinhas (página 17)		
	Recipiente perfurado, aço inoxidável (página 19)		
	Recipiente, aço inoxidável (página 19)		
	Grelha, aço inoxidável (página 19)		



RATIONAL Ibérica
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. París D
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es
rational-online.es