

Архангельск (8182)63-90-72
 Астана (7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Казахстан (772)734-952-31

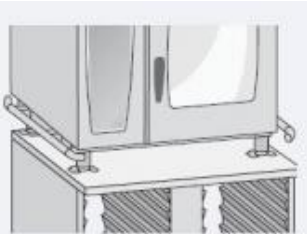
Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93

<https://rational.nt-rt.ru/> || rnz@nt-rt.ru

Принадлежности для конвектоматов, пароконвектоматов от Rational AG

Кейтеринговый комплект Rational 60.73.111 для моделей 61/101



Кейтеринговый комплект для моделей 61/101.
 Эти аксессуары (поддерживающая рама + ножки из нержавеющей стали) фиксируются под самим аппаратом вместо обычных ножек.
 Крепкие перила по бокам для защиты и удобного перемещения.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца

Подставка UG II кейтеринговой версии Rational 60.30.890 для моделей 61/101



Подставка-стенд для кейтеринговой версии для моделей 61/101.
 14 пар направляющих.
 Боковые панели и верхняя часть подставки закрыты.
 4 колеса из нержавеющей стали диаметром 200 мм.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	72.4
Ширина, см.	118.7
Высота, см.	77.8

Подставка UG II кейтеринговой версии Rational 60.30.891 для моделей 62/102



Подставка-стенд для кейтеринговой версии для моделей 62/102.
 14 пар направляющих.
 Боковые панели и верхняя часть подставки закрыты.
 4 колеса из нержавеющей стали диаметром 200 мм.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	93.4
Ширина, см.	141.2
Высота, см.	77.8

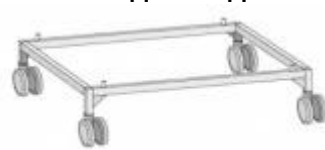
Стенд передвижной UG I Rational 60.30.321 для моделей 61/101



Стенд передвижной UG I для моделей 61/101.
 Специальное крепление аппаратов на шкафах-подставках гарантирует безопасную транспортировку.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	69.1
Ширина, см.	84.3
Высота, см.	67.5

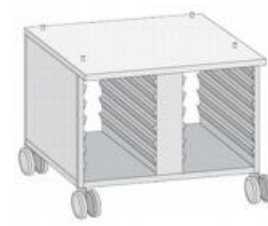
Стенд передвижной UG I Combi- Duo тип 61/61 и 62/62 Rational 60.30.363 для моделей 61/101



Стенд передвижной для установки пароконвектомата Combi-Duo (тип 61/61 и 62/62) с ножками.
 Благодаря такому размещению существенно экономится рабочее пространство и обеспечивается максимальный функционал на кухне.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	69.7
Ширина, см.	87.8
Высота, см.	21

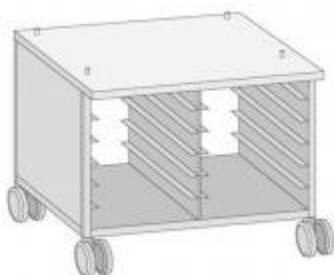
Стенд передвижной UG II Rational 60.30.329 для моделей 61/101



Стенд передвижной для моделей 61/101.
 14 пар направляющих.
 Боковые стенки и крышки закрыты, задняя стенка открыта.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	72.4
Ширина, см.	84.3
Высота, см.	67.1

**Стенд передвижной UG II
Пекарь Rational 60.30.837 для
моделей 61/101**



Стенд передвижной для моделей 61/101.
10 пар направляющих 400 x 600 мм, боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	73.2
Ширина, см.	84.3
Высота, см.	67.1

**Стенд передвижной US III
UltraVent тип 61 и 62 Rational
60.30.338 для моделей 61/101**



Стенд передвижной для моделей 61 в комбинации с UltraVent.
20 пар направляющих.
Боковые стенки, верхняя панель и задняя стенка, высота увеличена до 931 мм.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	72.4
Ширина, см.	84.3
Высота, см.	93.1

**Стенд передвижной US IV
Rational 60.30.345 для моделей
61/101**



Стенд закрытый 14 пар направляющих.
2-створчатые дверцы.
Стенд закрыт со всех сторон.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	72.4
Ширина, см.	84.3
Высота, см.	67.1

**Стенд UG I для Combi-Duo
Rational 60.31.020 для моделей
Combi-Duo XS**



Стенд открытый из нержавеющей стали для Combi-Duo для моделей XS.

Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.
Требуется монтажа Нет
Срок гарантии 24 месяца
Глубина, см. 56.3
Ширина, см. 63.9
Высота, см. 55.7

**Стенд UG II для Combi-Du
Rational 60.31.046 для моделей
Combi-Duo XS**



Стенд из нержавеющей стали для Combi-Duo для моделей XS.
4 пары направляющих с секцией для хранения.
Боковые стенки и крышка закрыты, задняя стенка открыта.
Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.

Требуется монтажа Нет
Срок гарантии 24 месяца
Глубина, см. 56.3
Ширина, см. 63.9
Высота, см. 55.7

**Комплект Combi-Duo для
установки Combi-Duo XS тип 6
2/3 на XS тип 6 2/3 Rational
60.73.768 (правосторонняя
дверь)**



Комплект для установки правосторонних моделей XS тип 6 2/3 на XS тип 6 2/3.

Требуется монтажа Нет
Срок гарантии 24 месяца

**Комплект Combi-Duo для
установки Combi-Duo XS тип 6
2/3 на XS тип 6 2/3 Rational
60.74.276 (левосторонняя
дверь)**



**Вытяжка UltraVent XS Rational
60.73.943 для моделей Combi-
Duo XS**



Вытяжка для моделей Combi-Duo XS.
Благодаря технологии UltraVent происходит конденсация выходящего пара.
Внешнее подключение и/или расширение существующей

**Комплект переходников для
установки UltraVent XS Rational
60.73.945 для моделей Combi-
Duo XS**



Комплект переходников для установки UltraVent XS на Combi-Duo XS.

Комплект для установки левосторонних моделей XS тип 6 $\frac{2}{3}$ на XS тип 6 $\frac{2}{3}$.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца

системы отвода воздуха для этой вытяжки не требуется. Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	58
Ширина, см.	65.7
Высота, см.	24

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца

Подставка UG XS Rational 60.31.029 для моделей XS



Подставка для моделей XS для возвышения на 15-19 см при установке на низких рабочих поверхностях, для выравнивания слегка неровных рабочих поверхностей и для фиксации пароконвектомата на столе. Благодаря более высокой установке сток можно легко провести над бортиком рабочей поверхности.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	43.8
Ширина, см.	62.9
Высота, см.	14.8

Подставка UG I Rational 60.31.018 для моделей XS



Стенд из нержавеющей стали для моделей XS открыт со всех сторон.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	55.8
Ширина, см.	63.4
Высота, см.	93.1

Подставка UG II Rational 60.31.044 для моделей XS



Стенд из нержавеющей стали для моделей XS с боковыми стенками и верхней панелью. 8 пар направляющих с 2 секциями для хранения и промежуточным уровнем.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	56.3
Ширина, см.	63.9
Высота, см.	93.3

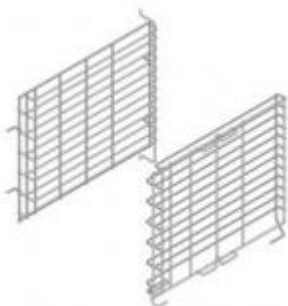
Настенный кронштейн Rational 60.30.968 для моделей XS



Настенный кронштейн для моделей XS (без крепёжного материала).

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца

Навесная рама Rational 60.73.724 для моделей XS



Навесная рама для моделей XS. 6 направляющих из нержавеющей стали с расстоянием 46 мм.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца

Вытяжка UltraVent XS Rational 60.73.865 для моделей XS



Вытяжка для моделей XS. Благодаря технологии UltraVent происходит конденсация выходящего пара. Внешнее подключение и/или расширение существующей системы отвода воздуха для этой вытяжки не требуется. Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	58
Ширина, см.	65.7
Высота, см.	24

**Стенд стандартный UG I
Rational 60.30.320 для моделей
61/101**



Стенд открытый из высококачественной, прочной нержавеющей стали для моделей 61/101.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	58.7
Ширина, см.	84.3
Высота, см.	67.1

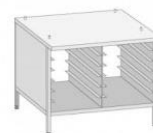
**Стенд стандартный UG II
Rational 60.30.328 для моделей
61/101**



Стенд из высококачественной, прочной нержавеющей стали для моделей 61/101.
14 пар направляющих.
Боковые стенки и крышки закрыты, задняя стенка открыта.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	72.4
Ширина, см.	84.3
Высота, см.	67.1

**Стенд стандартный UG II
Пекарь Rational 60.30.836 для
моделей 61/101**



Стенд из высококачественной, прочной нержавеющей стали для моделей 61/101.
10 пар направляющих 400 x 600 мм, боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	73.2
Ширина, см.	84.3
Высота, см.	67.1

**Стенд стандартный US II
Пекарь версия UltraVent
Rational 60.30.838 для моделей
61**



Стенд из высококачественной, прочной нержавеющей стали для моделей 61 с UltraVent.
18 пар направляющих 400 x 600 мм, боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки, высота увеличена до 931 мм.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	73.2
Ширина, см.	84.3
Высота, см.	93.1

**Стенд стандартный US III
Rational 60.30.334 для моделей
61/101**



Стенд из высококачественной, прочной нержавеющей стали для моделей 61/101.
14 пар направляющих.
Боковые стенки, верхняя панель и задняя стенка.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	72.4
Ширина, см.	84.3
Высота, см.	67.1

**Стенд стандартный US III
версия UltraVent Rational
60.30.337 для моделей 61**



Стенд из высококачественной, прочной нержавеющей стали для моделей 61 с UltraVent.
20 пар направляющих.
Боковые стенки, верхняя панель и задняя стенка, высота увеличена до 931 мм.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	73.2
Ширина, см.	84.3
Высота, см.	93.1

**Стенд стандартный US IV
Rational 60.30.344 для моделей
61/101**



Стенд закрытый из высококачественной, прочной нержавеющей стали для моделей 61/101.
14 пар направляющих.
2-створчатые дверцы, закрыта со всех сторон.

Срок гарантии	24 месяца
---------------	-----------

**Вытяжной зонт электро Rational
60.72.313 для моделей 61/101**



Вытяжной зонт для электрических моделей 61/101.
С помощью вентилятора пар автоматически отсасывается при открывании дверцы рабочей камеры (без устройств конденсации).
Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время.
Требуется внешнее подключение.

Мощность, кВт.	0.18
----------------	------

**Вытяжной зонт газ Rational
60.72.317 для моделей 61/101**



Вытяжной зонт для газовых моделей 61/101.
С помощью вентилятора пар автоматически отсасывается при открывании дверцы рабочей камеры (без устройств конденсации).
Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время.

Требуется внешнее подключение.

Глубина, см.	72.4	Требуется монтажа	Нет	Требуется монтажа	Нет
Ширина, см.	84.3	Срок гарантии	24 месяца	Срок гарантии	24 месяца
Высота, см.	67.1	Глубина, см.	122.6	Глубина, см.	122.6
		Ширина, см.	85.4	Ширина, см.	85.4
		Высота, см.	44.5	Высота, см.	44.5
		Напряжение	220/1/50		

Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт Rational



Подключение пароконвектоматов к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт и к системам производственного контроля, например пункты управления или оптические или акустические сигнализаторы. Для моделей: XS; 61/62/101/102/201/202.

Безопасный замок дверцы Rational



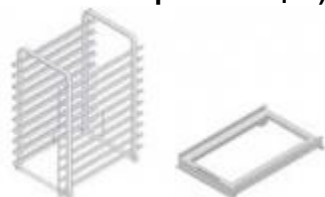
Безопасный замок дверцы защищает от ожога выходящим горячим паром. Дверца рабочей камеры открывается 2-кратным нажатием на ручку (тип 61, 101,62, 102 и XS тип 6 %).

Левосторонняя дверь Rational



Левосторонняя дверь для типа 61, 101,62, 102 и XS тип 6 %.

Набор рамы с направляющими Rational (рама с направляющими + планка-направляющая)



Набор рамы с направляющими (рама с направляющими + планка-направляющая) для моделей SCC61 и CM61. С транспортировочной тележкой (поставляется дополнительно) производить загрузку и выгрузку из пароконвектомата легко и удобно.

Встроенная система слива жира Rational (тип 61, 101,62, 102 только со стендами ug ii или us iv)



Встроенная система слива жира (тип 61, 101,62, 102 только со стендами ug ii или us iv). Стекающий жир надёжно собирается в рабочей камере в специальные поддоны (тип 61, 101, 62, 102 только с UG II или US IV). Поддон для сбора жира в рабочей камере. Закрывающийся кран для безопасной смены ёмкостей.

Внешний термокерн Rational Sous-Vide для приготовления продуктов в вакуумной упаковке



Внешний термокерн Sous-Vide для приготовления продуктов в вакуумной упаковке в пароконвектоматах SCC и CM 61, 62, 101, 102, 201, 202. Исключительно тонкий эластичный термозонд Sous-Vide позволяет готовить продукты в вакуумной упаковке. При введении зонда вакуум не нарушается. Только для аппаратов с правой навеской дверцы. Наружная соединительная муфта для термозонда. 2 термозонда с наружным подключением (зонд Sous-Vide и стандартный термозонд).

3 внешних термокерна Rational для iLevelControl



3 внешних термокерна для iLevelControl для одновременного приготовления различных блюд в аппарате SelfCookingCenter® 61,

Внешний термокерн Rational



Внешний термокерн для моделей SCC и CM 61, 62, 101, 102, 201, 202. При необходимости термозонд можно подключить к аппарату

Безопасное исполнение Rational (исполнение для тюрем)



Безопасное исполнение / исполнение для тюрем для моделей 61, 62, 101, 102. Защита пароконвектомата от

<p>62, 101, 102, 201, 202.. Только для аппаратов с правой навеской дверцы. Наружная соединительная муфта для термозонда.</p>	<p>снаружи с помощью соединительной муфты. Только для аппаратов с правой навеской дверцы. Наружная соединительная муфта для термозонда. Стандартный термозонд с наружным подключением.</p>	<p>умышленного повреждения и вандализма. Кроме того, исключается злоупотребление аппаратом для совершения насильственных действий. Только для аппаратов с правой навеской дверцы. Защитная решётка на дверце. Запираемая панель управления (выпускается также отдельно). Запираемая дверца рабочей камеры.</p>
<p>Запираемая панель управления Rational</p>  <p>Запираемая панель управления для моделей 61, 62, 101, 102, 201, 202. Панель управления защищена специальной дверцей из небьющегося лексанового стекла (Lexan®). Только для аппаратов с правой навеской дверцы.</p>	<p>Исполнение для флота "всегда с особым напряжением" Rational (только для электроаппаратов)</p>  <p>Исполнение для флота (только для электроаппаратов) "всегда с особым напряжением". Может использоваться на пассажирских и военных судах. Обеспечивает безопасность обслуживающего персонала и функционирование аппарата даже в условиях качки. Приспособление для крепления пароконвектоматов (тип 61, 101, 62 и 102) и подставок от скольжения и переворачивания. Регулируемый ограничитель дверцы для фиксации дверцы рабочей камеры даже в условиях качки. Специальные навесные рамы с блокировкой исключают выскальзывание аксессуаров Gastronorm.</p>	<p>Набор рамы с направляющими Rational (рама с направляющими + планка-направляющая)</p>  <p>Набор рамы с направляющими (рама с направляющими + планка-направляющая) для моделей SCC101 и CM101. С транспортировочной тележкой (поставляется дополнительно) производить загрузку и выгрузку из пароконвектомата легко и удобно.</p>
<p>Встроенная система слива жира Rational (тип 61, 101,62, 102 только со стендами ug ii или us iv)</p>  <p>Встроенная система слива жира для моделей 201,202. Стекающий жир надёжно собирается в рабочей камере в специальные поддоны (тип 61, 101, 62, 102 только с UG II или US IV). Поддон для сбора жира в рабочей камере. Закрывающийся кран для безопасной смены ёмкостей.</p>	<p>Безопасное исполнение Rational (исполнение для тюрем)</p>  <p>Безопасное исполнение / исполнение для тюрем для моделей 201, 202. Защита пароконвектомата от умышленного повреждения и вандализма. Кроме того, исключается злоупотребление аппаратом для совершения насильственных действий. Только для аппаратов с правой навеской дверцы. Защитная решётка на дверце. Рама с направляющими с</p>	<p>Исполнение для флота "всегда с особым напряжением" Rational (только для электроаппаратов)</p>  <p>Исполнение для флота (только для электроаппаратов) "всегда с особым напряжением". Может использоваться на пассажирских и военных судах. Обеспечивает безопасность обслуживающего персонала и функционирование аппарата даже в условиях качки. Приспособление для крепления пароконвектоматов серии 201 и</p>

опускаемой рукояткой.
Запираемая панель управления (выпускается также отдельно).
Запираемая дверца рабочей камеры.

202 к полу, два дополнительных уголка-держателя для крепления к стене на корабле.
Регулируемый ограничитель дверцы для фиксации дверцы рабочей камеры даже в условиях качки.
Специальные навесные рамы с блокировкой исключают выскальзывание аксессуаров Gastronorm.
Ножки из нержавеющей стали на пароконвектоматах (тип 201 и 202).

Передвижная установка, на колёсах Rational (4 ходовых колеса со стопорным тормозом)



Передвижная установка, на колёсах (4 ходовых колеса со стопорным тормозом) для моделей SCC201, SCC202, CM201, CM202.

Для мобильного использования в кейтеринговом обслуживании или при обслуживании банкетов.
Специальная рама с 4 управляющими колёсами из нержавеющей стали и стопорным тормозом.
Транспортировочный поддон с рампой и защитным приспособлением.

Интерфейс Rational Ethernet



Интерфейс Ethernet для моделей CM61, 101, 62, 102, 201, 202 обеспечивает подключение пароконвектомата к сети и с помощью ConnectedCooking — самого современного сетевого решения для профессиональных кухонь — к другим аппаратам.



Комплект для встраивания Rational 60.74.063 для моделей XS

Комплект для встраивания уже включает в себя зонт.
Конденсационный вытяжной зонт UltraVent связывает выходящий пар и полностью выводит его.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	60
Ширина, см.	70
Высота, см.	95

Теплозащитный экран для левой боковой стенки Rational 60.74.182 для моделей XS



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

Вытяжка UltraVent электро Rational 60.72.320 для моделей 61/101



Вытяжной зонт конденсационный, активный для электрических моделей 61/101 с дверцей, открывающейся вправо.

Производительность 1000 куб.м/ч.
Благодаря технологии UltraVent происходит конденсация выходящего пара.

Внешнее подключение и/или расширение существующей системы отвода воздуха для этой вытяжки не требуется.

Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время.

Мощность, кВт.	0.45
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	122.6
Ширина, см.	85.6
Высота, см.	45
Напряжение	220/1/50

Вытяжка UltraVent газ Rational 60.72.323 для моделей 61/101



Вытяжной зонт конденсационный для газовых моделей 61/101 с дверцей, открывающейся вправо. Используемая технология UltraVent конденсирует и отводит пар, выходящий из устройства. Не требует внешнего источника питания. Отработанный газ необходимо выводить в трубу или в отдельную вытяжку.

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	122.6
Ширина, см.	85.6
Высота, см.	45

Вытяжка UltraVent Plus электро Rational 60.72.202 для моделей 61/101



Вытяжной зонт конденсационный, активный для электрических моделей 61/101 с дверцей, открывающейся вправо. Используемая технология UltraVent Plus конденсирует и отводит пар, выходящий из устройства, а также осуществляет фильтрацию, мешающего работе дыма, который возникает при приготовлении продуктов гриль и жарке. Не требует внешнего источника питания

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	122.6
Ширина, см.	85.6
Высота, см.	62.8
Напряжение	220/1/50

Вытяжка UltraVent Plus газ Rational 60.72.203 для моделей 61/101



Вытяжной зонт конденсационный для газовых моделей 61/101 с дверцей, открывающейся вправо. Используемая технология UltraVent Plus конденсирует и отводит пар, выходящий из устройства, а также осуществляет фильтрацию, мешающего работе дыма, который возникает при приготовлении продуктов гриль и жарке. Не требует внешнего источника питания

Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	122.6
Ширина, см.	85.6
Высота, см.	62.8

Дымогенератор VarioSmoke Rational 60.73.008



Дымогенератор из нержавеющей стали устанавливается на любой уровень пароконвектомата серии 61/101/201 для копчения мяса, рыбы или овощей в пароконвектоматах 61-201. Коптильня заполняется стандартными материалами для копчения (кроме опилок), помещается на ровную гастроёмкость и ставится в аппарат над продуктом. Возможно использовать ручные или автоматические настройки пароконвектомата. Не предназначена для холодного копчения, рекомендуемая температура для приготовления - 150°C.

Длина упаковки, см.	51
Ширина упаковки, см.	34
Высота упаковки, см.	23
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	12.1
Ширина, см.	43.7

Рама с направляющими на 6*GN1/2 для моделей 61 Rational (60.61.005)












Рама с направляющими стандартная на 6 гастроёмкостей GN 1/1 для пароконвектоматов серии 61. Изготовлена из нержавеющей стали. Может использоваться только в сочетании с планкой-направляющей

Рама с направляющими на 5*GN 1/1 для моделей 61 Rational (60.61.059)



Рама с 5 уровнями GN 1/1 с увеличенным расстоянием между направляющими (80 мм) для пароконвектоматов серии 61. Изготовлена из нержавеющей стали. Может использоваться только в сочетании с планкой-направляющей.

<p>Высота, см. 6.9</p> <p>Напряжение 220/1/50</p> <p>Вес брутто, кг 9</p>			
<p>Рама с направляющими для моделей 61 Rational (60.61.064)</p>  <p>Рама с направляющими гриль с 2 уровнями загрузки для пароконвектоматов 61 модели. Изготовлена из нержавеющей стали. Используется совместно с решетками для цыплят. Может использоваться только в сочетании с планкой-направляющей.</p>	<p>Рама с направляющими для моделей 101 Rational (60.11.011)</p>  <p>Рама с направляющими стандартная на 10 гастроемкостей GN 1/1 для пароконвектоматов 101 модели. Изготовлена из нержавеющей стали. Может использоваться только в сочетании с планкой-направляющей.</p>	<p>Рама с направляющими для моделей 101 Rational (60.11.122)</p>  <p>Рама с направляющими на 8 уровней загрузки с увеличенным расстоянием между уровнями (80 мм) для пароконвектоматов 101 модели. Изготовлена из нержавеющей стали. Может использоваться только в сочетании с планкой-направляющей.</p>	
<p>Рама с направляющими для моделей 101 Rational (60.11.125)</p>  <p>Рама с направляющими гриль с 3 уровнями загрузки для пароконвектоматов 101 модели. Изготовлена из нержавеющей стали. Используется совместно с решетками для цыплят. Может использоваться только в сочетании с планкой-направляющей.</p>	<p>Навесные рамы на 6*GN1/1 для моделей 61 Rational (60.61.384)</p>  <p>Навесные рамы с 6 уровнями загрузки для 1/1 GN для пароконвектоматов 61 модели. Расстояние между уровнями 68 мм. Изготовлены из нержавеющей стали.</p>	<p>Навесные рамы на 5*GN1/1 для моделей 61 Rational (60.61.269)</p>  <p>Навесные рамы с 5 уровнями загрузки для 1/1 GN с увеличенным расстоянием между уровнями до 85 мм для пароконвектоматов 61 модели. Изготовлены из нержавеющей стали.</p>	
<p>Навесные рамы для моделей 61 Rational (60.61.266)</p>  <p>Навесные рамы гриль с 2 уровнями для пароконвектоматов 61 модели. Изготовлены из нержавеющей стали.</p>	<p>Навесные рамы для моделей 61 Rational (60.61.254)</p>  <p>Навесные рамы усиленные для лотков для мяса, 6 уровней загрузки для пароконвектоматов 61 модели. Изготовлены из нержавеющей стали.</p>	<p>Навесные рамы на 10*GN1/1 для моделей 101 Rational (60.11.366)</p>  <p>Навесные рамы с 10 уровнями загрузки для 1/1 GN для пароконвектоматов 101 модели. Расстояние между уровнями 68 мм. Изготовлены из нержавеющей стали.</p>	

Навесные рамы на 8*GN1/1 для моделей 101 Rational (60.11.384)



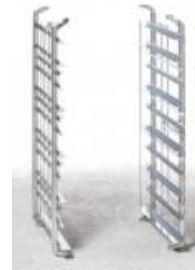
Навесные рамы с 8 уровнями загрузки для 1/1 GN с увеличенным расстоянием между уровнями до 85 мм для пароконвектоматов 101 модели. Изготовлены из нержавеющей стали.

Навесные рамы для моделей 101 Rational (60.11.381)



Навесные рамы гриль, жареная курица с 3 уровнями для пароконвектоматов 101 модели. Изготовлены из нержавеющей стали.

Навесные рамы для моделей 101 Rational (60.11.375)



Навесные рамы усиленные для лотков для мяса, 10 уровней загрузки для пароконвектоматов 101 модели. Изготовлены из нержавеющей стали.

Устройство отвода выхлопных газов для моделей 61 Rational (70.00.737)



Устройство отвода выхлопных газов в трубу (диаметр выпускной трубы 180мм). Для газовых пароконвектоматов 61 модели.

Устройство отвода выхлопных газов для моделей 101 Rational (70.00.757)



Устройство отвода выхлопных газов в трубу (диаметр выпускной трубы 180мм). Для газовых пароконвектоматов 101 модели.

Подставка UG I стандартная для моделей 62/101 Rational (60.30.324)



Подставка UG I открытая для моделей 62/101 изготовлена из нержавеющей стали.

Подставка UG I передвижная для моделей 62/101 Rational (60.30.325)



Подставка UG I открытая передвижная для моделей 62/101 изготовлена из нержавеющей стали.

Подставка UG II стандартная для моделей 62/101 Rational (60.30.331)



Подставка UG II стандартная для моделей 62/101. 14 пар направляющих. Боковые стенки и крышки закрыты, задняя стенка открыта. Изготовлена из нержавеющей стали.

Подставка UG II передвижная для моделей 62/101 Rational (60.30.332)



Подставка UG II передвижная для моделей 62/101. 14 пар направляющих. Боковые стенки и крышки закрыты, задняя стенка открыта. Изготовлена из нержавеющей стали.

Шкаф-подставка US III стандартная для моделей 62/101 Rational (60.30.339)



Шкаф-подставка US III стандартная для моделей 62/101. 14 пар направляющих. Боковые стенки, верхняя панель и задняя стенка.

Шкаф-подставка US III передвижная для моделей 62/101 Rational (60.30.340)



Шкаф-подставка US III передвижная для моделей 62/101. 14 пар направляющих. Боковые стенки, верхняя панель и задняя стенка.

Шкаф-подставка US III версия UltraVent стандартная для моделей 62 Rational (60.30.342)



Шкаф-подставка US III стандартная для моделей 62. 20 пар направляющих. Боковые стенки, верхняя панель и задняя стенка, высота увеличена до 931 мм.

Шкаф-подставка US III версия UltraVent передвижная для моделей 62 Rational (60.30.343)



Шкаф-подставка US III передвижная для моделей 62. 20 пар направляющих. Боковые стенки, верхняя панель и задняя стенка, высота увеличена до 931 мм.

Шкаф-подставка US IV стандартная для моделей 62 Rational (60.30.348)



Шкаф-подставка US IV стандартная для моделей 62. 14 пар направляющих. 2-створчатые дверцы, закрыта со всех сторон.

Шкаф-подставка US IV передвижная для моделей 62 Rational (60.30.349)



Шкаф-подставка US IV передвижная для моделей 62. 14 пар направляющих. 2-створчатые дверцы, закрыта со всех сторон.

UltraVent электро для моделей 62/101 Rational (60.72.325)



Вытяжной зонт активный для моделей 62/101. Благодаря технологии UltraVent происходит конденсация выходящего пара. Внешнее подключение и/или расширение существующей системы отвода воздуха для этой вытяжки не требуется. Монтаж очень прост.

UltraVent Plus электро для моделей 62/101 Rational (60.72.204)



Вытяжной зонт активный для моделей 62/101. Помимо технологии конденсации UltraVent, разработана система UltraVent Plus, которая включает в себя специальный фильтр, позволяющая избежать паров и дыма, которые возникают при жарке продуктов гриль. Возможна установка в зонах демонстрации.

Вытяжной зонт электро для моделей 62/101 Rational (60.72.318)



Вытяжной зонт активный для моделей 62/101. С помощью вентилятора пар автоматически отсасывается при открывании дверцы рабочей камеры (без устройств конденсации). Монтаж очень прост.

Кейтеринговый комплект для моделей 62/101 Rational (60.73.141)



Кейтеринговый комплект для моделей 62/102. Эти аксессуары (поддерживающая рама + ножки из нержавеющей стали) фиксируются под самим аппаратом вместо обычных ножек. Крепкие перила по бокам для защиты и удобного перемещения.

Рама с направляющими стандартная для моделей 62 Rational (60.62.003)



Рама стандартная с 6 уровнями с направляющими для быстрой и удобной загрузки и разгрузки пароконвектомата 62 модели. Используется только в сочетании с планкой-направляющей.

Рама с направляющими 5 уровней загрузки для моделей 62 Rational (60.62.049)



Рама стандартная с 5 уровнями (увеличенное расстояние между уровнями 80мм) с направляющими для быстрой и удобной загрузки и разгрузки пароконвектомата 62 модели. Используется только в сочетании с планкой-направляющей.

Рама с направляющими стандартная для моделей 102 Rational (60.12.011)



Рама стандартная с 10 уровнями с направляющими для быстрой и удобной загрузки и разгрузки пароконвектомата 102 модели. Используется только в сочетании с планкой-направляющей.

Рама с направляющими 8 уровней загрузки для моделей 102 Rational (60.12.055)



Рама стандартная с 8 уровнями (увеличенное расстояние между уровнями 80мм) с направляющими для быстрой и удобной загрузки и разгрузки пароконвектомата 102 модели. Используется только в сочетании с планкой-направляющей.

Навесные рамы 6 уровней загрузки для моделей 62 Rational (60.62.126)



Навесные рамы с 6 уровнями загрузки для 2/1 GN с расстоянием между уровнями 68 мм для пароконвектоматов 62 модели. Изготовлены из нержавеющей стали.

Навесные рамы 5 уровней загрузки для моделей 62 Rational (60.62.108)



Навесные рамы с 5 уровнями загрузки для 2/1 GN с расстоянием между уровнями 85 мм для пароконвектоматов 62 модели. Изготовлены из нержавеющей стали.

Навесные рамы 10 уровней загрузки для моделей 102 Rational (60.12.115)



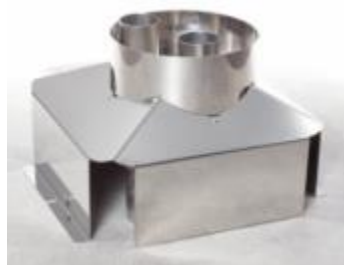
Навесные рамы с 10 уровнями загрузки для 2/1 GN с расстоянием между уровнями 68 мм для пароконвектоматов 102 модели. Изготовлены из нержавеющей стали.

Навесные рамы 8 уровней загрузки для моделей 102 Rational (60.12.120)



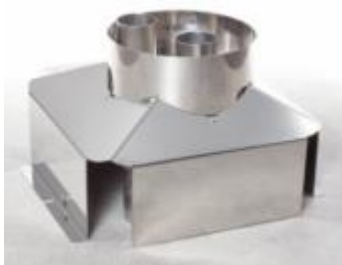
Навесные рамы с 8 уровнями загрузки для 2/1 GN с расстоянием между уровнями 85 мм для пароконвектоматов 102 модели. Изготовлены из нержавеющей стали.

Предохранительное устройство контроля за потоком газа с глушителем для моделей 62 Rational



Предохранительное устройство контроля за потоком газа с глушителем для газовых пароконвектоматов 62 модели. Для отвода выхлопных газов в трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).

Предохранительное устройство контроля за потоком газа с глушителем для моделей 102 Rational (70.00.769)



Предохранительное устройство контроля за потоком газа с глушителем для газовых пароконвектоматов 102 модели. Для отвода выхлопных газов в трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).

UltraVent для моделей 201 Rational (60.72.326)



Вытяжной зонт активный для моделей 201. Благодаря технологии UltraVent происходит конденсация выходящего пара. Внешнее подключение и/или расширение существующей системы отвода воздуха для этой вытяжки не требуется. Монтаж очень прост.

UltraVent для моделей 201 Rational (60.72.205)



Вытяжной зонт конденсационный, активный для электрических моделей 201 с дверцей, открывающейся вправо. Используемая технология UltraVent Plus конденсирует и отводит пар, выходящий из устройства, а также осуществляет фильтрацию, мешающего работе дыма, который возникает при приготовлении продуктов гриль и жарке. Не требует внешнего источника питания

Рама с направляющими стандартная для моделей 201 Rational (60.21.054)



Рама стандартная с 20 уровнями GN 1/1 с направляющими для быстрой и удобной загрузки и разгрузки пароконвектомата 201 модели. Изготовлена из нержавеющей стали. Расстояние между уровнями 63 мм. Максимальная высота загрузки составляет 1,6 м. 4 tandemных управляющих колеса (2 - со стопорным тормозом).

Рама с направляющими 15 уровней загрузки для моделей 201 Rational (60.21.156)



Рама с 15 уровнями GN 1/1 с направляющими для быстрой и удобной загрузки и разгрузки пароконвектомата 201 модели. Изготовлена из нержавеющей стали. Расстояние между уровнями 84 мм. Максимальная высота загрузки составляет 1,6 м. 4 tandemных управляющих колеса (2 - со стопорным тормозом).

Рама с направляющими 16 уровней загрузки для моделей 201 Rational (60.21.172)



Рама с 16 уровнями GN 1/1 с направляющими для быстрой и удобной загрузки и разгрузки пароконвектомата 201 модели. Изготовлена из нержавеющей стали. Расстояние между уровнями 80 мм. Максимальная высота загрузки составляет 1,6 м. 4 tandemных управляющих колеса (2 - со стопорным тормозом).

Рама с направляющими 17 уровней загрузки для моделей 201 Rational (60.21.174)



Рама с 17 уровнями GN 1/1 с направляющими для быстрой и удобной загрузки и разгрузки пароконвектомата 201 модели. Изготовлена из нержавеющей стали. Расстояние между уровнями 74 мм. Максимальная высота загрузки составляет 1,6 м. 4 tandemных управляющих колеса (2 - со стопорным тормозом).

Рама с направляющими стандартная для моделей 202 Rational (60.22.086)



Рама стандартная с 20 уровнями GN 2/1 или 40 GN 1/1 с направляющими для быстрой и удобной загрузки и разгрузки пароконвектомата 202 модели. Изготовлена из нержавеющей стали.

Рама с направляющими 15 уровней загрузки для моделей 202 Rational (60.22.153)



Рама с 15 уровнями GN 2/1 с направляющими для быстрой и

Рама с направляющими 16 уровней загрузки для моделей 202 Rational (60.22.160)










Рама с 16 уровнями GN 2/1 с направляющими для быстрой и

Рама с направляющими 17 уровней загрузки для моделей 202 Rational (60.22.162)



Рама с 17 уровнями GN 2/1 с направляющими для быстрой и удобной загрузки и разгрузки

<p>удобной загрузки и разгрузки пароконвектомата 202 модели. Изготовлена из нержавеющей стали. Расстояние между уровнями 84 мм. U-образные направляющие. Максимальная высота загрузки составляет 1,6 м. 4 tandemных управляющих колеса (2 - со стопорным тормозом).</p>	<p>удобной загрузки и разгрузки пароконвектомата 202 модели. Изготовлена из нержавеющей стали. Расстояние между уровнями 80 мм. U-образные направляющие. Максимальная высота загрузки составляет 1,6 м. 4 tandemных управляющих колеса (2 - со стопорным тормозом).</p>	<p>пароконвектомата 202 модели. Изготовлена из нержавеющей стали. Расстояние между уровнями 74 мм. U-образные направляющие. Максимальная высота загрузки составляет 1,6 м. 4 tandemных управляющих колеса (2 - со стопорным тормозом).</p>
<p>Ручка для рамы с направляющими для моделей 201/202 Rational (60.72.378)</p>  <p>Ручка для рамы с направляющими для моделей 201/202. Крепится на стенку пароконвектоматов.</p>	<p>Предохранительное устройство контроля за потоком газа с глушителем для моделей 201 Rational (70.00.770)</p>  <p>Предохранительное устройство контроля за потоком газа с глушителем для газовых пароконвектоматов 201 модели. Для отвода выхлопных газов в трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).</p>	<p>Предохранительное устройство контроля за потоком газа с глушителем для моделей 202 Rational (70.00.771)</p>  <p>Предохранительное устройство контроля за потоком газа с глушителем для газовых пароконвектоматов 202 модели. Для отвода выхлопных газов в трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).</p>
<p>Въездная рампа для моделей 201 Rational (60.21.080)</p>  <p>Въездная рампа для компенсации уклона кухонного пола (до 3%), что обеспечивает плавную установку рамы с направляющими в аппараты серии 201.</p>	<p>Въездная рампа для моделей 202 Rational (60.22.181)</p>  <p>Въездная рампа для компенсации уклона кухонного пола (до 3%), что обеспечивает плавную установку рамы с направляющими в аппараты серии 202.</p>	<p>Возвышение аппарата для моделей 201/202 Rational (60.70.407)</p>  <p>Возвышение для пароконвектомата 201/202 модели. Расстояние от пола увеличивается на 70 мм. Только в сочетании с "возвышением рамы с направляющими" (арт. 60.21.184 и 60.22.184).</p>
<p>Возвышение рамы с направляющими для моделей 201 Rational (60.21.184)</p>  <p>Возвышение рамы с направляющими для моделей 201. Только с возвышением для аппарата.</p>	<p>Возвышение рамы с направляющими для моделей 202 Rational (60.22.184)</p>  <p>Возвышение рамы с направляющими для моделей 202. Только с возвышением для аппарата.</p>	<p>Банкетные системы Finishing 20 тарелок для моделей 61 Rational (60.70.400)</p>  <p>Банкетные системы Finishing для моделей 61. Тележка вмещает до 20-и тарелок, а термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing. Термоchехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при</p>

		<p>хранении. В комплекте поставки: тележка-кассета для тарелок, термочехол и транспортировочная тележка (только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими).</p>
<p>Банкетные системы Finishing 32 тарелки для моделей 101 Rational (60.70.401)</p>  <p>Банкетные системы Finishing для моделей 101. Тележка вмещает до 32 тарелок, а термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing. Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении. В комплекте поставки: тележка-кассета для тарелок, термочехол и транспортировочная тележка (только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими).</p>	<p>Банкетные системы Finishing 26 тарелок для моделей 101 Rational (60.70.801)</p>  <p>Банкетные системы Finishing для моделей 101. Тележка вмещает до 26 тарелок, а термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing. Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении. В комплекте поставки: тележка-кассета для тарелок, термочехол и транспортировочная тележка (только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими).</p>	<p>Банкетные системы Finishing 34 тарелки для моделей 62 Rational (60.70.402)</p>  <p>Банкетные системы Finishing для моделей 62. Тележка вмещает до 34 тарелок, а термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing. Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении. В комплекте поставки: тележка-кассета для тарелок, термочехол и транспортировочная тележка (только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими).</p>
<p>Банкетные системы Finishing 52 тарелки для моделей 102 Rational (60.70.403)</p>  <p>Банкетные системы Finishing для моделей 102. Тележка вмещает до 52 тарелок, а термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing. Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении. В комплекте поставки: тележка-кассета для тарелок, термочехол и транспортировочная тележка (только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими).</p>	<p>Банкетные системы Finishing 42 тарелки для моделей 102 Rational (60.74.064)</p>  <p>Банкетные системы Finishing для моделей 102. Тележка вмещает до 42 тарелок, а термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing. Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении. В комплекте поставки: тележка-кассета для тарелок, термочехол и транспортировочная тележка (только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими).</p>	<p>Банкетные системы Finishing 60 тарелок для моделей 201 Rational (60.70.404)</p>  <p>Банкетные системы Finishing для моделей 201. Тележка вмещает до 60 тарелок, а термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing. Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении. В комплекте поставки: тележка-кассета для тарелок, термочехол и транспортировочная тележка (только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими).</p>

**Банкетные системы Finishing
50 тарелок для моделей 201
Rational (60.70.802)**



Банкетные системы Finishing для моделей 201.

Тележка вмещает до 50 тарелок, а термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing.

Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении.

В комплекте поставки: тележка-кассета для тарелок, термочехол и транспортировочная тележка (только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими).

**Банкетные системы Finishing
120 тарелок для моделей 202
Rational (60.74.065)**



Банкетные системы Finishing для моделей 202.

Тележка вмещает до 120 тарелок, а термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing.

Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении.

В комплекте поставки: тележка-кассета для тарелок, термочехол и транспортировочная тележка (только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими).

**Банкетные системы Finishing
100 тарелок для моделей 202
Rational (60.70.405)**



Банкетные системы Finishing для моделей 202.

Тележка вмещает до 100 тарелок, а термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing.

Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении.

В комплекте поставки: тележка-кассета для тарелок, термочехол и транспортировочная тележка (только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими).

**Банкетные системы Finishing
84 тарелок для моделей 202
Rational (60.74.066)**



Банкетные системы Finishing для моделей 202.

Тележка вмещает до 84 тарелок, а термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing.

Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении.

В комплекте поставки: тележка-кассета для тарелок, термочехол и транспортировочная тележка (только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими).

**Тележка-кассета для 20 тарелок
для моделей 61 Rational
(60.61.047)**



Тележка-кассета для 20 тарелок диаметром 31 см для моделей 61.

Для использования кассеты требуется планка-направляющая. Материал - нержавеющая сталь. Максимальная высота тарелок/блюда - 25/53 мм.

**Тележка-кассета для 15 тарелок
для моделей 61
Rational (60.61.128)**



Тележка-кассета для 15 тарелок диаметром 31 см для моделей 61.

Для использования кассеты требуется планка-направляющая. Материал - нержавеющая сталь. Максимальная высота тарелок/блюда - 32/70 мм.

Тележка-кассета для 32 тарелки для моделей 101 Rational (60.11.030)



Тележка-кассета для 32 тарелок диаметром 31 см для моделей 101.
Для использования кассеты требуется планка-направляющая.
Материал - нержавеющая сталь.
Максимальная высота тарелок/блюда - 25/53 мм.

Тележка-кассета для 26 тарелок для моделей 101 Rational (60.11.149)



Тележка-кассета для 26 тарелок диаметром 31 см для моделей 101.
Для использования кассеты требуется планка-направляющая.
Материал - нержавеющая сталь.
Максимальная высота тарелок/блюда - 32/70 мм.

Тележка-кассета для 34 тарелки для моделей 62 Rational (60.62.017)



Тележка-кассета для 34 тарелок диаметром 31 см для моделей 62.
Для использования кассеты требуется планка-направляющая.
Материал - нержавеющая сталь.
Максимальная высота тарелок/блюда - 32/61 мм.

Тележка-кассета для 24 тарелки для моделей 62 Rational (60.62.061)



Тележка-кассета для 24 тарелок диаметром 31 см для моделей 62.
Для использования кассеты требуется планка-направляющая.
Материал - нержавеющая сталь.
Максимальная высота тарелок/блюда - 40/80 мм.

Тележка-кассета для 52 тарелки для моделей 102 Rational (60.12.022)



Тележка-кассета для 52 тарелок диаметром 31 см для моделей 102.
Для использования кассеты требуется планка-направляющая.
Материал - нержавеющая сталь.
Максимальная высота тарелок/блюда - 32/63 мм.

Тележка-кассета для 42 тарелки для моделей 102 Rational (60.12.062)



Тележка-кассета для 42 тарелок диаметром 31 см для моделей 102.
Для использования кассеты требуется планка-направляющая.
Материал - нержавеющая сталь.
Максимальная высота тарелок/блюда - 40/82 мм.

Тележка-кассета для 60 тарелок для моделей 201 Rational (60.21.099)



Тележка-кассета для 60 тарелок диаметром 31 см для моделей 201.
Для использования кассеты требуется планка-направляющая.
Материал - нержавеющая сталь.
Максимальная высота тарелок/блюда - 25/53 мм.

Тележка-кассета для 50 тарелок для моделей 201 Rational (60.21.104)



Тележка-кассета для 50 тарелок диаметром 31 см для моделей 201.
Для использования кассеты требуется планка-направляющая.
Материал - нержавеющая сталь.
Максимальная высота тарелок/блюда - 32/70 мм.

Тележка-кассета для 84 тарелки для моделей 202 Rational (60.22.182)



Тележка-кассета для 84 тарелок диаметром 31 см для моделей 202.
Для использования кассеты требуется планка-направляющая.
Материал - нержавеющая сталь.
Максимальная высота тарелок/блюда - 40/80 мм.

Тележка-кассета для 100 тарелок для моделей 202 Rational (60.22.109)



Тележка-кассета для 100 тарелок диаметром 31 см для моделей 202.

Для использования кассеты требуется планка-направляющая. Материал - нержавеющая сталь. Максимальная высота тарелок/блюда - 32/66 мм.

Тележка-кассета для 120 тарелок для моделей 202 Rational (60.22.108)



Тележка-кассета для 120 тарелок диаметром 31 см для моделей 202.

Для использования кассеты требуется планка-направляющая. Материал - нержавеющая сталь. Максимальная высота тарелок/блюда - 25/53 мм.

Термочехол для рамы и тележки-кассеты для моделей 61 Rational (6004.1007)



Термочехол для рамы с направляющими и тележки-кассеты для тарелок для моделей 61.

Термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing.

Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении.

Термочехол для рамы и тележки-кассеты для моделей 101 Rational (6004.1009)



Термочехол для рамы с направляющими и тележки-кассеты для тарелок для моделей 101.

Термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing.

Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении.

Термочехол для рамы и тележки-кассеты для моделей 62 Rational (6004.1016)



Термочехол для рамы с направляющими и тележки-кассеты для тарелок для моделей 62.

Термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing.

Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении.

Термочехол для рамы и тележки-кассеты для моделей 102 Rational (6004.1014)



Термочехол для рамы с направляющими и тележки-кассеты для тарелок для моделей 102.

Термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing.

Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении.

Термочехол для рамы и тележки-кассеты для моделей 201 Rational (6004.1011)



Термочехол для рамы с







Термочехол для рамы и тележки-кассеты для моделей 202 Rational (6004.1012)



Термочехол для рамы с

Термочехол для рамы и тележки-кассеты combi-duo 61/101 внизу для моделей 61/101 Rational (60.70.856)



<p>направляющими и тележки-кассеты для тарелок для моделей 201. Термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing. Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении.</p>	<p>направляющими и тележки-кассеты для тарелок для моделей 202. Термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing. Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении.</p>	<p>Термочехол для рамы с направляющими и тележки-кассеты для тарелок для моделей combi-duo 61/101 внизу. Термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing. Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении.</p>
<p>Термочехол для рамы и тележки-кассеты combi-duo 62/102 внизу для моделей 61/101 Rational (60.70.884)</p>  <p>Термочехол для рамы с направляющими и тележки-кассеты для тарелок для моделей combi-duo 62/102 внизу. Термоизоляционный чехол позволяет блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing. Термочехол открывается и закрывается быстро благодаря магнитной застежке, легко чистится и компактен при хранении.</p>	<p>Планка-направляющая для рамы с направляющими для моделей 61/101 Rational 60.61.226</p>  <p>Планка-направляющая для рамы с направляющими для моделей 61 и 101. Планка-направляющая обеспечивает быструю и эргономичную загрузку и разгрузку тележек-кассет или решетчатых стеллажей для тарелок. Возможна блокировка тележки на планке-направляющей.</p>	<p>Планка-направляющая для рамы с направляющими для моделей 62/102 Rational 60.62.094</p>  <p>Планка-направляющая для рамы с направляющими для моделей 62 и 102. Планка-направляющая обеспечивает быструю и эргономичную загрузку и разгрузку тележек-кассет или решетчатых стеллажей для тарелок. Возможна блокировка тележки на планке-направляющей.</p>
<p>Транспортировочная тележка для рамы с направляющими для моделей 61/101 Rational 60.60.020</p>  <p>Транспортировочная тележка для рамы с направляющими для моделей 61 и 101. Высота 989 мм. Она позволяет производить загрузку и разгрузку вне аппарата RATIONAL и безопасно выполнять транспортировку. Все исполнения подходят по высоте для подставок и шкафов-подставок RATIONAL.</p>	<p>Транспортировочная тележка для рамы с направляющими для моделей 62/102 Rational 60.60.678</p>  <p>Транспортировочная тележка для рамы с направляющими для моделей 62 и 102. Высота 989 мм. Она позволяет производить загрузку и разгрузку вне аппарата RATIONAL и безопасно выполнять транспортировку. Все исполнения подходят по высоте для подставок и шкафов-подставок RATIONAL.</p>	<p>Транспортировочная тележка для рамы с направляющими для моделей 61/101 Rational 60.60.188</p>  <p>Транспортировочная тележка для рамы с направляющими для моделей 61 и 101. Регулируемая по высоте 950-1330 мм. Она позволяет производить загрузку и разгрузку вне аппарата RATIONAL и безопасно выполнять транспортировку. Все исполнения подходят по высоте для подставок и шкафов-подставок RATIONAL.</p>

Транспортировочная тележка для рамы с направляющими для моделей 62/102 Rational 60.70.160



Транспортировочная тележка для рамы с направляющими для моделей 62 и 102. Регулируемая по высоте 950-1330 мм. Она позволяет производить загрузку и разгрузку вне аппарата RATIONAL и безопасно выполнять транспортировку. Все исполнения подходят по высоте для подставок и шкафов-подставок RATIONAL.

Транспортировочная тележка с термочехлом для Combi-Duo для моделей 61/101 Rational 60.70.920



Транспортировочная тележка с термочехлом для моделей Combi-Duo 61/101. Комбинация из "регулируемой по высоте транспортировочной тележки" и "термочехла внизу". Дополнительно поставляется решетчатый стеллаж для тарелок и термочехол для верхнего аппарата.

Транспортировочная тележка с термочехлом для Combi-Duo для моделей 62/102 Rational 60.70.918



Транспортировочная тележка с термочехлом для моделей Combi-Duo 62/102. Комбинация из "регулируемой по высоте транспортировочной тележки" и "термочехла внизу". Дополнительно поставляется решетчатый стеллаж для тарелок и термочехол для верхнего аппарата.

Навесная рама и рама с направляющими Пекарь 5 уровней загрузки для моделей 61 Rational (60.61.247)



Навесная рама и рама с направляющими Пекарь с 5 уровнями 60*40 см для моделей 61. Г-образные уровни для загрузки. Благодаря большому расстоянию между направляющими возможно использование всей вместимости устройства RATIONAL даже при выпекании высоких хлебо-булочных изделий.

Навесная рама и рама с направляющими Пекарь 8 уровней загрузки для моделей 101 Rational (60.11.367)



Навесная рама и рама с направляющими Пекарь с 8 уровнями 60*40 см для моделей 101. Г-образные уровни для загрузки. Благодаря большому расстоянию между направляющими возможно использование всей вместимости устройства RATIONAL даже при выпекании высоких хлебо-булочных изделий.

Навесная рама и рама с направляющими Пекарь 4 уровней загрузки для моделей 61 Rational (60.61.293)



Навесная рама и рама с направляющими с комбинированной решеткой для стандарта "Пекарь" с 4 уровнями 60*40 см и GN 1/1 для моделей 61. Г-образные уровни для загрузки. Благодаря большому расстоянию между направляющими возможно использование всей вместимости устройства RATIONAL даже при выпекании высоких хлебо-булочных изделий.

Навесная рама и рама с направляющими Пекарь 7 уровней загрузки для моделей 101 Rational (60.11.407)



Навесная рама и рама с

Навесная рама и рама с направляющими Пекарь 5 уровней загрузки для моделей 61 Rational (60.61.061)



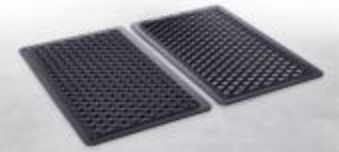
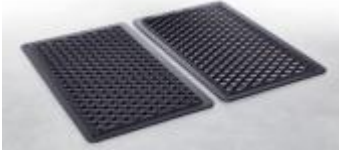







Навесная рама и рама с










Навесная рама и рама с направляющими Пекарь 8 уровней загрузки для моделей 101 Rational (60.11.148)



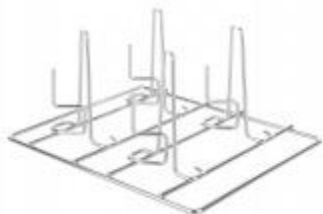
Навесная рама и рама с

<p>направляющими с комбинированной решеткой для стандарта "Пекарь" с 7 уровнями 60*40 см и GN 1/1 для моделей 101. Г-образные уровни для загрузки. Благодаря большому расстоянию между направляющими возможно использование всей вместимости устройства RATIONAL даже при выпекании высоких хлебо-булочных изделий.</p>	<p>направляющими Пекарь с 5 уровнями 60*40 см для моделей 61. Изготовлена из нержавеющей стали.</p>	<p>направляющими Пекарь с 8 уровнями 60*40 см для моделей 101. Изготовлена из нержавеющей стали. Может использоваться только в сочетании с планкой-направляющей. Дополнительно поставляется транспортировочная тележка.</p>
<p>Навесная рама и рама с направляющими Пекарь 16 уровней загрузки для моделей 201 Rational (60.21.222)</p>  <p>Навесная рама и рама с направляющими Пекарь с 16 уровнями 60*40 см для моделей 201. Изготовлена из нержавеющей стали. Может использоваться только в сочетании с планкой-направляющей. Небольшая максимальная высота загрузки (1,60 м) обеспечивает быструю и эргономичную загрузку и разгрузку.</p>	<p>Транспортировочная тележка Пекарь 9 уровней для моделей 61/101 Rational 60.60.932</p>  <p>Тележка для загрузки и разгрузки рамы с направляющими типа 61 или 101. 9 Г-образных уровня загрузки 40*60 см. Тележка используется с планкой-направляющей. Изготовлена из нержавеющей стали. 4 tandem управляющих колеса (2 - со стопорным тормозом). Телескопическая конструкция для загрузки противня.</p>	<p>Подставка UG II Пекарь передвижная для моделей 61 Rational 60.30.845</p>  <p>Подставка передвижная с 18 парами направляющих 40*60 см для пароконвектомата 61 модели. Боковые стенки и верхняя панель. Без задней стенки. Высота увеличена до 93,1 см.</p>
<p>Противни GN 2/1 для выпекания Rational 6015.2103</p>  <p>Противень перфорированный для выпекания формата GN 2/1 (650*530мм). Для выпекания любых видов традиционных хлебобулочных изделий. Оптимальные антипригарные свойства. Простая очистка.</p>	<p>Противни (400 x 600 мм) для выпекания Rational 6015.1000</p>  <p>Противень перфорированный для выпекания 60*40 см. Для выпекания любых видов традиционных хлебобулочных изделий. Оптимальные антипригарные свойства. Простая очистка.</p>	<p>Противень GN 2/3 неперфорированный Rational 60.73.671</p>  <p>Противень неперфорированный для жарки выпекания формата GN 2/3 (325*354мм). Специальное антипригарное покрытие помогает избежать пригорания продукта.</p>
<p>Противень GN 1/1 неперфорированный Rational 6013.1103</p>  <p>Противень неперфорированный для жарки выпекания формата GN 1/1 (325*530мм).</p>	<p>Противень GN 2/1 неперфорированный Rational 6013.2103</p>  <p>Противень неперфорированный для жарки выпекания формата GN 2/1 (650*530мм).</p>	<p>Противень для жарения и выпекания (неперфорированный) (400 x 600 мм) Rational 6013.1003</p>  <p>Противень неперфорированный для жарки выпекания формата</p>

<p>Специальное антипригарное покрытие помогает избежать пригорания продукта.</p>	<p>Специальное антипригарное покрытие помогает избежать пригорания продукта.</p>	<p>600*400мм. Специальное антипригарное покрытие помогает избежать пригорания продукта.</p>
<p>Решетка гриль GN 1/2 с продольными и перекрестными полосками Rational 60.73.802</p>  <p>Решётка гриль с продольными и перекрестными полосками формата GN 1/2 (325 x 265 мм). В зависимости от используемой стороны продукты приобретают классические полоски гриля или рисунок, популярный в американских стейк-хаусах. Покрытие TriLax способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °С. Предварительный нагрев не требуется. Оптимальные антипригарные свойства.</p>	<p>Решетка гриль GN 2/3 с продольными и перекрестными полосками Rational 60.73.801</p>  <p>Решётка гриль с продольными и перекрестными полосками формата GN 2/3 (325 x 354 мм). В зависимости от используемой стороны продукты приобретают классические полоски гриля или рисунок, популярный в американских стейк-хаусах. Покрытие TriLax способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °С. Предварительный нагрев не требуется. Оптимальные антипригарные свойства.</p>	<p>Решетка гриль GN 1/1 с продольными и перекрестными полосками Rational 60.73.314</p>  <p>Решётка гриль с продольными и перекрестными полосками формата GN 1/1 (325 x 530 мм). В зависимости от используемой стороны продукты приобретают классические полоски гриля или рисунок, популярный в американских стейк-хаусах. Покрытие TriLax способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 °С. Предварительный нагрев не требуется. Оптимальные антипригарные свойства.</p>
<p>Противень для гриля и жарения GN 1/1 Rational 60.71.617</p>  <p>Противень для гриля и жарения GN 1/1. Традиционный рисунок гриля. Благодаря бортику на тыльной стороне противень подходит для жарения продуктов, при приготовлении которых выделяется много жира или жидкости. Можно использовать с двух сторон. Оптимальные антипригарные свойства. Легкая очистка.</p>	<p>Форма для гриля и пиццы GN 2/3 Rational 60.73.798</p>  <p>Форма для гриля и пиццы формата GN 2/3 (325 x 354 мм). Тонкий рисунок гриля. Можно использовать с двух сторон. Хрустящая и красиво подрумяненная выпечка. Оптимальные антипригарные свойства.</p>	<p>Форма для гриля и пиццы GN 1/1 Rational 60.70.943</p>  <p>Форма для гриля и пиццы формата GN 1/1 (325 x 530 мм). Тонкий рисунок гриля. Можно использовать с двух сторон. Хрустящая и красиво подрумяненная выпечка. Оптимальные антипригарные свойства.</p>
<p>Форма для гриля и пиццы (400 x 600 мм) Rational 60.71.237</p>  <p>Форма для гриля и пиццы формата 400*600 мм. Тонкий рисунок гриля. Можно использовать с двух сторон. Хрустящая и красиво подрумяненная выпечка. Оптимальные антипригарные свойства.</p>	<p>Решётка CombiGrill GN 1/1 Rational 6035.1017</p>  <p>Решётка CombiGrill GN 1/1 (325 x 530 мм). Традиционный рисунок гриля. Предварительный нагрев не требуется благодаря превосходной теплопроводности специального сплава. Подходит для большого объема загрузки.</p>	<p>Решётка для загрузки для CombiGrill Rational 60.73.848</p>  <p>Решётка CombiGrill 325 x 618 мм. Решётка для загрузки является идеальным дополнением к CombiGrill. Она облегчает приготовление на гриле больших объемов продуктов, в том числе тонкой нарезки, таких как минутные стейки или овощи для гриля.</p>

	<p>Оптимальные антипригарные свойства. Легкая очистка.</p>	<p>Все продукты можно выложить на решётку для загрузки вне аппарата. Продукты одним хватом помещаются с помощью решётки для загрузки на решётку формата GN 1/1 в аппарате.</p>
<p>Форма для жарения и выпекания Rational 60.73.286</p>  <p>Форма для жарения и выпекания. Набор из 4 малых форм диаметром 16 см для жарки и выпекания и поднос. Равномерное подрумянивания благодаря ребристому дну. Боковые ручки. Специальные выступы для легкой установки форм одна на другую. Поднос для надежного использования без риска выскальзывания. Оптимальные антипригарные свойства.</p>	<p>Форма для жарения и выпекания Rational 60.73.287</p>  <p>Форма для жарения и выпекания. Набор из 2 форм диаметром 25 см для жарки и выпекания и поднос. Равномерное подрумянивания благодаря ребристому дну. Боковые ручки. Специальные выступы для легкой установки форм одна на другую. Поднос для надежного использования без риска выскальзывания. Оптимальные антипригарные свойства.</p>	<p>Форма для жарения и выпекания Rational 60.73.271</p>  <p>Форма для жарения и выпекания диаметром 16 см для жарки и выпекания и поднос. Равномерное подрумянивания благодаря ребристому дну. Боковые ручки. Специальные выступы для легкой установки форм одна на другую. Оптимальные антипригарные свойства.</p>
<p>Форма для жарения и выпекания Rational 60.73.272</p>  <p>Форма для жарения и выпекания диаметром 25 см для жарки и выпекания и поднос. Равномерное подрумянивания благодаря ребристому дну. Боковые ручки. Специальные выступы для легкой установки форм одна на другую. Оптимальные антипригарные свойства.</p>	<p>Форма для жарения и выпекания Rational 60.73.212</p>  <p>Поднос формата GN 1/1 для 4 форм для жарения диаметром 16 см.</p>	<p>Форма для жарения и выпекания Rational 60.73.216</p>  <p>Поднос формата GN 1/1 для 4 форм для жарения диаметром 25 см.</p>
<p>CombiFry GN 1/2 Rational 6019.1250</p>  <p>Гастроемкость формата GN 1/2 (325*265 мм) для приготовления картофеля фри или дольками, а также рыбных наггетсов. На выходе имеем большое количество готового продукта с пониженным на 40% содержанием калории (на 95% меньше жира), а также с оптимальным румянцем и хрустящей корочкой.</p>	<p>CombiFry GN 2/3 Rational 60.73.619</p>  <p>Гастроемкость формата GN 2/3 (325*354 мм) для приготовления картофеля фри или дольками, а также рыбных наггетсов. На выходе имеем большое количество готового продукта с пониженным на 40% содержанием калории (на 95% меньше жира), а также с оптимальным румянцем и хрустящей корочкой.</p>	<p>CombiFry GN 1/1 Rational 6019.1150</p>  <p>Гастроемкость формата GN 1/1 (325*530 мм) для приготовления картофеля фри или дольками, а также рыбных наггетсов. На выходе имеем большое количество готового продукта с пониженным на 40% содержанием калории (на 95% меньше жира), а также с оптимальным румянцем и хрустящей корочкой.</p>

Решётка Superspike для цыплят вместимость h4, GN 1/2 Rational (6035.1015)



Решётка Superspike для 4 цыплят весом 1300 г формата GN 1/2 для пароконвектомата XS 6 2/3 -4 шт., 61- 16 шт., 101-24 шт., 201-48 шт.

Решётка Superspike для цыплят вместимость h6, GN 1/1 Rational (6035.1016)



Решётка Superspike для 6 цыплят весом 1300 г формата GN 1/1 для пароконвектомата 61-12 шт., 101-18 шт., 62 - 24 шт., 102 -36 шт., 201-36 шт., 202-72 шт.

Решётка Superspike для цыплят вместимость h8, GN 1/1 Rational (6035.1006)



Решётка Superspike для 8 цыплят весом 1300 г формата GN 1/1 для пароконвектомата 61 -16 шт., 101-24 шт., 62-32 шт., 102-48 шт., 201-48 шт., 202-96 шт.

Решётка Superspike для цыплят вместимость h10, GN 1/1 Rational (6035.1010)



Решётка Superspike для 10 цыплят весом 950 г формата GN 1/1 для пароконвектомата 61 - 20 шт., 101 -30шт., 62-40шт., 102-60шт., 201-60шт., 202-120 шт.

Решётка Superspike для цыплят вместимость h12* Rational (6035.1011)



Решётка Superspike для 12 цыплят весом 950 г для пароконвектомата 61 -24 шт., 101 -35 шт. Используется только с навесными рамами или с рамами с направляющими для гриль-систем.

Решётки Superspike для уток вместимость 8: GN 1/1 Rational (6035.1009)



Решетки Superspike для жарки 8 уток весом 2,2 кг в пароконвектоматах 61 - 8 шт., 101 - 16 шт, 62 - 16 шт., 102 - 32 шт., 201 - 32 шт., 202 - 64 шт. Благодаря вертикальному расположению птицы и эффекту камина обеспечивается быстрое приготовление продукта, в результате, сочная грудка и подрумяненная кожица. В зависимости от размера аппарата и его вместимости можно одновременно приготовить от 8-и до 64-х уток. Типоразмер - GN 1/1 (530 x 325 мм).

Решётка Spare Rib GN 1/1 Rational 6035.1018



Решётка Spare Rib формата GN 1/1 (325 x 530 мм). Возможность загрузить в аппарат до 3,5 кг продукта на решётку. После предварительной термической обработки свиные ребрышки обрабатываются по мере необходимости до получения хрустящей корочки. Изготовлена из нержавеющей стали.

Potato Baker GN 1/1 Rational 6035.1019



Решетка Potato Baker для приготовления запечённого картофеля и початков кукурузы формата GN 1/1 (325 x 530 мм). Запечённый картофель и початки кукурузы готовятся почти на 50% быстрее даже без алюминиевой фольги. Мойка в посудомоечной машине.

Вертел для гриля и тандури GN 1/1 Rational 60.72.224



Рама для гриля и тандури формата GN 1/1 (530 x 325 мм). Изготовлена из нержавеющей стали. Совместима с аппаратами 61, 101 и 201. Дополнительно поставляются вертелы.

**Вертел для гриля и тандури
GN 2/1 Rational 60.72.421**



Рама для гриля и тандури формата GN 2/1. Изготовлена из нержавеющей стали. Совместима с аппаратами 61, 101 и 201. Дополнительно поставляются вертелы.

**Вертел для гриля и тандури
набор GN 1/1 Rational 60.72.414**



Набор из рамы для гриля и тандури формата GN 1/1 и 5 различных вертелов. Изготовлена из нержавеющей стали. Совместима с аппаратами 61, 101 и 201.

**Вертел для гриля и тандури
набор GN 2/1 Rational 60.72.415**



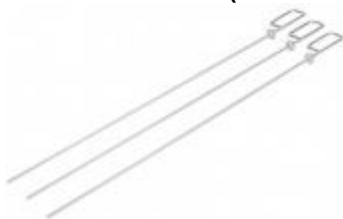
Набор из рамы для гриля и тандури формата GN 2/1 и 5 различных вертелов. Изготовлена из нержавеющей стали. Совместима с аппаратами 61, 101 и 201.

**Вертел для гриля и тандури 3
вертела диаметр 5 мм, длина
530 мм Rational (60.72.416)**



Вертел (3 шт.) для гриля или тандури изготовлен из нержавеющей стали. Круглое сечение (5 мм). Длина - 530 мм.

**Вертел для гриля и тандури 3
вертела диаметр 8 мм, длина
530 мм Rational (60.72.417)**



Вертел (3 шт.) для гриля или тандури изготовлен из нержавеющей стали. Круглое сечение (8 мм). Длина - 530 мм.

**Вертел для гриля и тандури 3
вертела диаметр 5 мм, длина
530 мм Rational (60.72.418)**



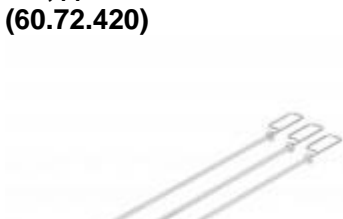
Вертел (3 шт.) для гриля или тандури изготовлен из нержавеющей стали. Квадратное сечение (5 мм). Длина - 530 мм.

**Вертел для гриля и тандури 3
вертела диаметр 8 мм, длина
530 мм Rational (60.72.419)**



Вертел (3 шт.) для гриля или тандури изготовлен из нержавеющей стали. Квадратное сечение (8 мм). Длина - 530 мм.

**Вертел для гриля и тандури 3
плоских вертела для рыбы 10
мм, длина 530 мм Rational
(60.72.420)**



Вертел (3 шт.) для рыбы изготовлен из нержавеющей стали. Плоское сечение (10 мм). Длина - 530 мм.

**Формы для маффинов и
тимбале GN 1/1 Rational
(6017.1002)**



Форма для выпечки маффинов, овощного флана, рыбного тимбале, хлебного пудинга, пошированных яиц или различных десертов. Объем заполнения - ок. 100 мл. Формат 300 x 400 мм для моделей с направляющими под 1/1 GN. Форма с тефлонированным покрытием.

**Формы для маффинов и
тимбале GN 2/1 Rational
(6017.1001)**



Форма для выпечки маффинов, овощного флана, рыбного тимбале, хлебного пудинга, пошированных яиц или различных десертов. Объем заполнения - ок. 100 мл. Формат 400 x 600 мм для моделей с направляющими под 2/1 GN.

**Ёмкости с гранитной эмалью
глубина 20 мм для моделей с
направляющими под 1/2 GN
Rational (6014.1202)**











Гastroемкость формата GN 1/2 (325 x 265 мм), глубиной - 20 мм для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно подрумянивается и

**Ёмкости с гранитной эмалью
глубина 40 мм для моделей с
направляющими под 1/2 GN
Rational (6014.1204)**



Гastroемкость формата GN 1/2 (325 x 265 мм), глубиной - 40 мм для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно подрумянивается и

<p>Форма с тефлонированным покрытием.</p>	<p>снизу. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски. Поверхность - гладкая.</p>	<p>снизу. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски. Поверхность - гладкая.</p>
<p>Ёмкости с гранитной эмалью глубина 60 мм для моделей с направляющими под 1/2 GN Rational (6014.1206)</p>  <p>Гастроемкость формата GN 1/2 (325 x 265 мм), глубиной - 60 мм для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно подрумянивается и снизу. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски. Поверхность - гладкая.</p>	<p>Ёмкости с гранитной эмалью глубина 20 мм для моделей с направляющими под 1/1 GN Rational (6014.1102)</p>  <p>Гастроемкость формата GN 1/1 (325 x 530 мм), глубиной - 20 мм для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно подрумянивается и снизу. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски. Поверхность - гладкая.</p>	<p>Ёмкости с гранитной эмалью глубина 40 мм для моделей с направляющими под 1/1 GN Rational (6014.1104)</p>  <p>Гастроемкость формата GN 1/1 (325 x 530 мм), глубиной - 40 мм для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно подрумянивается и снизу. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски. Поверхность - гладкая.</p>
<p>Ёмкости с гранитной эмалью глубина 60 мм для моделей с направляющими под 1/1 GN Rational (6014.1106)</p>  <p>Гастроемкость формата GN 1/1 (325 x 530 мм), глубиной - 60 мм для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно подрумянивается и снизу. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски. Поверхность - гладкая.</p>	<p>Ёмкости с гранитной эмалью глубина 20 мм для моделей Пекарь Rational (6014.1002)</p>  <p>Гастроемкость формата 60*40 см, глубиной - 20 мм для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Углы противня имеют четкую форму, что позволяет вынимать выпечку с полным сохранением формы порции, а благодаря высокой теплопроводности обеспечивается равномерное подрумянивание блюда. Поверхность - гладкая.</p>	<p>Ёмкости с гранитной эмалью глубина 40 мм для моделей Пекарь Rational (6014.1004)</p>  <p>Гастроемкость формата 60*40 см, глубиной - 40 мм для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Углы противня имеют четкую форму, что позволяет вынимать выпечку с полным сохранением формы порции, а благодаря высокой теплопроводности обеспечивается равномерное подрумянивание блюда. Поверхность - гладкая.</p>
<p>Ёмкости с гранитной эмалью глубина 60 мм для моделей Пекарь Rational (6014.1006)</p>  <p>Гастроемкость формата 60*40 см, глубиной - 60 мм для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Углы противня имеют четкую форму, что позволяет вынимать выпечку с полным сохранением формы порции, а благодаря высокой теплопроводности обеспечивается равномерное</p>	<p>Ёмкости с гранитной эмалью глубина 20 мм для моделей с направляющими под 2/3 GN Rational (6014.2302)</p>  <p>Гастроемкость формата GN 2/3 (325 x 354 мм), глубиной - 20 мм для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно подрумянивается и снизу. Углы ёмкостей имеют чёткую</p>	<p>Ёмкости с гранитной эмалью глубина 40 мм для моделей с направляющими под 2/3 GN Rational (6014.2304)</p>  <p>Гастроемкость формата GN 2/3 (325 x 354 мм), глубиной - 40 мм для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно подрумянивается и снизу.</p>

<p>подрумянивание блюда. Поверхность - гладкая.</p>	<p>форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски. Поверхность - гладкая.</p>	<p>Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски. Поверхность - гладкая.</p>
<p>Ёмкости с гранитной эмалью глубина 60 мм для моделей с направляющими под 2/3 GN Rational (6014.2306)</p>  <p>Гастроемкость формата GN 2/3 (325 x 354 мм), глубиной - 60 мм для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно подрумянивается и снизу. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски. Поверхность - гладкая.</p>	<p>Ёмкости с гранитной эмалью глубина 20 мм для моделей с направляющими под 2/1 GN Rational (6014.2102)</p>  <p>Гастроемкость формата GN 2/1 (650 x 530 мм), глубиной - 20 мм для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно подрумянивается и снизу. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски. Поверхность - гладкая.</p>	<p>Ёмкости с гранитной эмалью глубина 40 мм для моделей с направляющими под 2/1 GN Rational (6014.2104)</p>  <p>Гастроемкость формата GN 2/1 (650 x 530 мм), глубиной - 40 мм для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно подрумянивается и снизу. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски. Поверхность - гладкая.</p>
<p>Ёмкости с гранитной эмалью глубина 60 мм для моделей с направляющими под 2/1 GN Rational (6014.2106)</p>  <p>Гастроемкость формата GN 2/1 (650 x 530 мм), глубиной - 60 мм для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Благодаря очень высокой теплопроводности выпечка равномерно подрумянивается и снизу. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски. Поверхность - гладкая.</p>	<p>Форма для пиццы диаметром 280 мм Rational (60.71.158)</p>  <p>Форма диаметром до 280 мм для выпечки пиццы. Высокая теплопроводность обеспечивает равномерное подрумянивание, а скругленное дно исключает подгорание пиццы.</p>	
<p>Спица для приготовления ягнят и молочных поросят для моделей 101/102/201/202 Rational (60.70.819)</p>  <p>Спица для приготовления ягнят и молочных поросят весом до 12 кг для моделей 101/102/201/202. Формат 1/1 GN.</p>	<p>Спица для приготовления ягнят и молочных поросят для моделей 201 Rational (6035.1003)</p>  <p>Спица для приготовления ягнят и молочных поросят весом до 30 кг для моделей 201. 1 вертел с держателем.</p>	<p>Спица для приготовления ягнят и молочных поросят для моделей 202 Rational (6035.1002)</p>  <p>Спица для приготовления ягнят и молочных поросят весом до 30 кг для моделей 202. 1 вертел с держателем. Опциональный вертел для второго ягнёнка или молочного поросёнка.</p>

Спица для приготовления ягнят и молочных поросят для моделей 101/102/201/202 Rational (8710.1065)



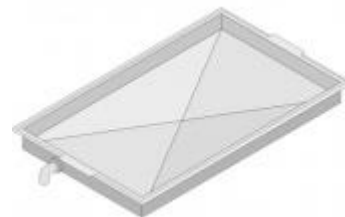
Спица для приготовления ягнят и молочных поросят опциональный вертел для моделей 101/102/201/202.

Поддон для сбора жира с клапаном, крышкой и сливным шлангом для моделей с направляющими под 1/1 GN Rational (8710.1135)



Поддон для сбора жира с клапаном, крышкой и сливным шлангом GN 1/1 (325 x 530 мм) для моделей с направляющими под 1/1 GN. Идеально подходит для сбора жира при приготовлении продуктов на гриле и жарении. Слив жира из поддона осуществляется легко и безопасно благодаря шаровому крану.

Поддон для сбора жира с клапаном, крышкой и сливным шлангом для моделей с направляющими под 2/1 GN Rational (60.70.776)



Поддон для сбора жира с клапаном, крышкой и сливным шлангом GN 2/1 (650 x 530 мм) для моделей с направляющими под 2/1 GN. Идеально подходит для сбора жира при приготовлении продуктов на гриле и жарении. Слив жира из поддона осуществляется легко и безопасно благодаря шаровому крану.

Комплект навесных рам для пекинской утки для моделей 101 Rational 60.74.402



Комплект навесных рам для приготовления пекинской утки в модели 101. В комплекте: навесные рамы и решётка 400 x 600 мм. Благодаря этой специальной навесной раме увеличивается полезная ширина рабочей камеры пароконвектоматов типа 101, это позволяет оптимально осуществлять загрузку с подвешенными продуктами, например пекинской утки. На верхней решетке из нержавеющей стали легко закрепляются продукты. На нижнем уровне можно установить ёмкость с гранитной эмалью для сбора капающего жира.

Противень для выпекания перфорированный 1/1 GN Rational 6015.1103



Противень перфорированный для выпекания формата 1/1 GN (325 x 530 мм). Материал - алюминий. Антипригарное покрытие TriLax способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре до 300 градусов Цельсия.

Противень для выпекания Multibaker GN 1/1 Rational 60.71.157



Противень для выпекания Multibaker 1/1 GN (325 x 530 мм). 8 форм для приготовления яичницы, омлета, оладий и тортильи. Специальное антипригарное покрытие TriLax способствует подрумяниванию и идеально подходит для использования при температуре для 300 градусов Цельсия.

Решётка GN 1/1 из нержавеющей стали Rational 6010.1101



Решётка из нержавеющей стали 1/1 GN (325 x 530 мм).

Решётка 400 x 600 мм из нержавеющей стали Пекарь Rational 6010.0103



Решётка из нержавеющей стали Пекарь (400 x 600 мм).

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 1/1-100 Н/СТАЛЬ 6013.1110**



Ширина: 325 мм
Высота: 100 мм
Тип: GN 1/1
Материал: Нержавеющая сталь
Длинна: 530 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 1/1-140 ПЕРФ. 6015.1115**



Ширина: 325 мм
Высота: 140 мм
Тип: GN 1/1
Длинна: 530 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 1/1-140 ПЕРФ. 6016.1115**



Ширина: 325 мм
Высота: 140 мм
Тип: GN 1/1
Материал: Нержавеющая сталь
Длинна: 530 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ
RATIONAL GN 1/1-20
Н/СТАЛЬ 6013.1102**



Ширина: 325 мм
Высота: 20 мм
Тип: GN 1/1
Материал: Нержавеющая сталь
Длинна: 530 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ
RATIONAL GN 1/1-40
Н/СТАЛЬ 6013.1104**



Ширина: 325 мм
Высота: 40 мм
Тип: GN 1/1
Материал: Нержавеющая сталь
Длинна: 530 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ
RATIONAL GN 1/1-55 ПЕРФ.
6015.1165**



Ширина: 325 мм
Высота: 55 мм
Тип: GN 1/1
Материал: Нержавеющая сталь
Длинна: 530 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 1/1-65 Н/СТАЛЬ 6013.1106**



Ширина: 325 мм
Высота: 65 мм
Тип: GN 1/1
Материал: Нержавеющая сталь
Длинна: 530 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 1/1-90 ПЕРФ. 6015.1195**



Ширина: 325 мм
Высота: 90 мм
Тип: GN 1/1
Длинна: 530 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 1/1-90 ПЕРФ. 6016.1195**



Ширина: 325 мм
Высота: 90 мм
Тип: GN 1/1
Материал: Нержавеющая сталь
Длинна: 530 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 1/1-40 ЭМАЛИРОВ. ДЕМО**



Ширина: 325 мм
Высота: 40 мм
Тип: GN 1/1
Материал: Гранитоэмалированная сталь
Длинна: 530 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 1/2-100 Н/СТАЛЬ 6013.1210**



Ширина: 265 мм
Высота: 100 мм
Тип: GN 1/2
Материал: Нержавеющая сталь
Длинна: 325 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 1/2-140 ПЕРФ. 6015.1215**



Ширина: 265 мм
Высота: 140 мм
Тип: GN 1/2
Материал: Нержавеющая сталь
Длинна: 325 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 1/2-55 ПЕРФ. 6015.1265**



Ширина: 265 мм
Высота: 55 мм
Тип: GN 1/2
Материал: Нержавеющая сталь
Длинна: 325 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 1/2-65 Н/СТАЛЬ 6013.1206**



Ширина: 265 мм
Высота: 65 мм
Тип: GN 1/2
Материал: Нержавеющая сталь
Длинна: 325 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 1/2-90 ПЕРФ. 6015.1295**



Ширина: 265 мм
Высота: 90 мм
Тип: GN 1/2
Материал: Нержавеющая сталь
Длинна: 325 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 2/1-100 6013.2110**



Ширина: 530 мм
Высота: 100 мм
Тип: GN 2/1
Материал: Нержавеющая сталь
Длинна: 650 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 2/1-100 ПЕРФ. 6015.2195**



Ширина: 530 мм
Высота: 100 мм
Тип: GN 2/1
Длинна: 650 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 2/1-20 6013.2102**



Ширина: 530 мм
Высота: 20 мм
Тип: GN 2/1
Материал: Нержавеющая сталь
Длинна: 650 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 2/1-20 ПЕРФОР.ТЕФЛОН
6015.2103**



Ширина: 530 мм
Высота: 20 мм
Тип: GN 2/1
Материал: Тефлон
Длинна: 650 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 2/1-65 Н/СТАЛЬ 6013.2106**



Ширина: 530 мм
Высота: 65 мм
Тип: GN 2/1
Материал: Нержавеющая сталь
Длинна: 650 мм

**ГАСТРОЕМКОСТЬ RATIONAL
GN 2/1-65 ПЕРФ. 6015.2165**



Ширина: 530 мм
Высота: 65 мм
Тип: GN 2/1
Материал: Нержавеющая сталь
Длинна: 650 мм

**РЕШЕТКА RATIONAL GN 2/1
6010.2101**



Ширина: 265 мм
Тип: GN 2/1
Длинна: 325 мм

**РЕШЕТКА RATIONAL ДЛЯ VCC
112 60.70.787**

Ширина: 300 мм
Высота: 20 мм
Длинна: 400 мм

**РЕШЕТКА RATIONAL ДЛЯ VCC
112L 60.73.702**



**РЕШЕТКА RATIONAL НА ДНО
ЧАШИ ДЛЯ VCC 211 60.71.968**

Ширина: 605 мм
Высота: 30 мм
Длинна: 675 мм

**ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ
RATIONAL GN 2/3 MULTIBAKER
60.73.646**



**ТЕЛЕЖКА RATIONAL ДЛЯ
МАСЛА 60.71.307**

Ширина: 700 мм
Глубина: 450 мм
Высота: 900 мм

**КОРЗИНА ДЛЯ
СКОВОР.RATIONAL ДЛЯ РИСА
И МАКАРОН 60.70.725**

Корзина размером 400x600x200 мм и весом 2,3 кг для варки риса или макарон используется в многофункциональных сковородах VCC 211/311.

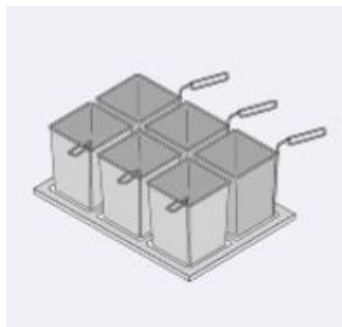
**КОРЗИНА ДЛЯ
СКОВОР.RATIONAL ДЛЯ РИСА
И МАКАРОН 60.70.752**

Корзина с двумя боковыми ручками и одной центральной для варки риса или макарон используется в многофункциональной сковороде VarioCooking Center 112, оснащенной устройством автоматического подъема корзины AutoLift.

**КОРЗИНА ДЛЯ
СКОВОР.RATIONAL ДЛЯ РИСА
И МАКАРОН 60.73.680**

Корзина с двумя боковыми ручками и одной центральной для варки риса или макарон используется в многофункциональной сковороде VarioCooking Center whiteefficiency 112L, оснащенной устройством автоматического подъема корзины AutoLift.

**КОРЗИНА ДЛЯ СКОВОРОДЫ
112 RATIONAL 60.72.066**



Корзина с порционными отделениями используется в многофункциональной сковороде 112 RATIONAL.

**КОРЗИНА ДЛЯ СКОВОРОДЫ
RATIONAL 60.70.716**



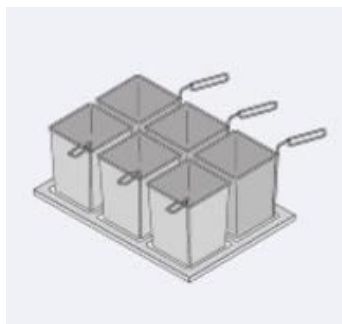
Корзина размером 500x310x280 мм с двумя боковыми ручками для приготовления продуктов во фритюре используется в многофункциональных сковородах VarioCooking Center 211/311, оснащенных устройством автоматического подъема корзины AutoLift.

**КОРЗИНА ДЛЯ СКОВОРОДЫ
RATIONAL 60.71.919**



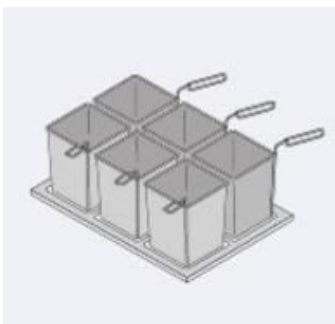
Набор из шести перфорированных порционных корзин с рамой используется в комплектации многофункциональных сковород VarioCookingCenter 112, 112T.

**КОРЗИНА ДЛЯ СКОВОРОДЫ
RATIONAL 60.71.919 ДЕМО**



Набор из шести перфорированных порционных корзин с рамой используется в многофункциональных сковородах RATIONAL VarioCookingCenter. Общий вес набора составляет 3 кг.

**КОРЗИНА ДЛЯ СКОВОРОДЫ
RATIONAL 60.72.067**



Корзина для приготовления продуктов используется в многофункциональных сковородах RATIONAL.

**КОРЗИНА ДЛЯ СКОВОРОДЫ
RATIONAL ДЛЯ КАРТ.ФРИ
24.00.972**



Корзина размером с двумя боковыми и одной центральной ручками для приготовления продуктов во фритюре используется в многофункциональной сковороде VarioCooking Center 112, оснащенной устройством автоматического подъема корзины AutoLift.

**ПОДСТАВКА RATIONAL UG12
ДЛЯ VCC 112T 60.30.925**



Стандартная подставка размером 843x732x671 мм оснащена двумя полками и



**ПОДСТАВКА RATIONAL UG12
ДЛЯ VCC 112T 60.30.926**

Стандартная подставка размером 843x732x671 мм оснащена двумя полками и двумя открытыми отделениями с четырьмя парами направляющих в каждом.

**ПОДСТАВКА RATIONAL UG12L
ДЛЯ VCC 112L ПЕРЕДВИЖНАЯ
60.30.941**



Передвижная подставка

<p>двумя открытыми отделениями с четырьмя направляющими в каждом.</p>		<p>предназначена для многофункциональной сковороды RATIONAL VCC 112L.</p>
<p>ПОДСТАВКА RATIONAL UG12L ДЛЯ VCC 112L СТАНДАРТНАЯ 60.30.940</p> <p>Стандартная подставка предназначена для многофункциональной сковороды RATIONAL VCC 112L.</p>	<p>ТЕЛЕЖКА RATIONAL VARIO MOBIL ДЛЯ VCC 211/311 60.70.107</p>  <p>Транспортировочная тележка используется совместно с VarioCooking Center® 211 / 311 и предназначена для перемещения продуктов в гастроемкостях GN2/1 на четырех регулируемых по высоте уровнях при помощи перемещения транспортировочной ручки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • нижнее положение: 585 мм, верхнее: 785 мм • 4 поворотных колеса диаметром 80мм, 2 из них с тормозом • гастроемкости в комплект не входят 	<p>ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КОРЗИН RATIONAL ДЛЯ VCC 211/311 60.70.108</p>  <p>Транспортировочная тележка с тремя уровнями используется для корзин, предназначенных для варки и фритирования продуктов, и оснащена поддоном со сливным отверстием для сбора жидкости.</p>

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93