

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](mailto:rnz@nt-rt.ru)

# Аксессуары RATIONAL

## Откройте для себя новые возможности!



# Аксессуары RATIONAL – для приготовления любых блюд.

Получите максимум от Вашего аппарата для термической обработки продуктов питания с помощью оригинальных аксессуаров серии RATIONAL.

Будь то стейки с гриля, сочный пирог киш или пышные хлебобулочные изделия, хрустящие шницели – насладитесь многообразием, используйте по максимуму Ваш аппарат и забудьте о такой рутине, как переворачивание стейка или очистка трудноудаляемых загрязнений.

Отличительная черта аксессуаров RATIONAL – оптимальная передача теплоты, а также высочайшая прочность и исключительно долгий срок службы. Покрытие TriLax® имеет отличные антипригарные свойства, способствует подрумяниванию продукта и оптимально подходит для использования при высоких температурах.

Кроме того, мы предлагаем широкий ассортимент различных аксессуаров от специальных вариантов установки до изделий для очистки и ухода, которые отвечают Вашим индивидуальным требованиям.



# Аксессуары RATIONAL – Ваши универсальные спутники.

- > Аксессуары для профессионалов:  
идеально подходят для гриля, выпечки, жарки, фритирования  
приготовления на пару и с помощью системы Finishing®
- > Всегда оптимальное решение для установки
- > Средства RATIONAL для очистки и ухода



# Противень для гриля и жарения

Сочные, хрустящие блюда с традиционным узором гриля



- > Традиционный узор гриля на поверхности
- > Можно использовать с двух сторон
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Легко очищается

Удивите Ваших гостей сочным мясом, рыбой или овощами, приготовленными на гриле. С помощью поверхности для гриля Вы очень легко получите традиционный характерный узор незабываемым вкусом.

Поверхность для жарки имеет кромку по всему контуру, благодаря чему даже жирные кусочки хорошо прожариваются с образованием хрустящей корочки. Это делает Ваш противень для гриля и жарения идеальным дополнением для приготовления меню à la carte.



Сторона для жарки



Сторона для гриля



# Форма для гриля и пиццы

Настоящая итальянская пицца –  
хрустящая и сочная



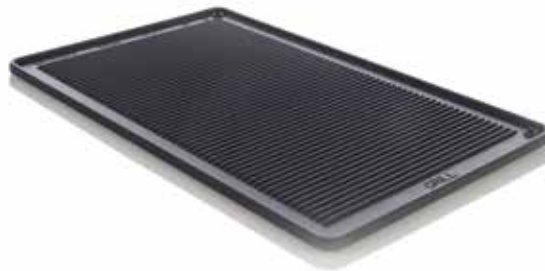
- > Тонкий рисунок гриля
- > Можно использовать с двух сторон
- > Хрустящая и красиво подрумяненная выпечка
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Легко очищается

На стороне для выпекания, помимо свежей пиццы или пиццы быстрого приготовления, Вы можете приготовить тарт фламбе и традиционные лаваш. Благодаря отличной теплопроводности Вы всегда получите оптимальную румяную и хрустящую корочку. Тонкая ребристая структура на стороне для гриля особенно хорошо подходит для приготовления овощей, рыбы и других продуктов.

Сторона для выпекания



Сторона для гриля



1/1 GN (325 x 530 mm)

№.: 60.70.943

Пекарь (400 x 600 mm)

№.: 60.71.237

# CombiGrill® grill

До 160 ромштексов всего за 15 минут



- > Традиционный узор гриля
- > Не требует предварительного нагрева
- > Подходит для большого количества продуктов
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Легко очищается

Благодаря специальной конструкции решетка CombiGrill® особенно хорошо подходит для приготовления большого количества продуктов на гриле. Продукты для гриля следует просто положить на холодную решетку CombiGrill® и сразу поставить в рабочую камеру. Благодаря высокой теплопроводности специального покрытия предварительного нагрева решетки CombiGrill® не требуется.



1/1 GN (325 x 530 mm)

№.: 6035.1017



# CombiFry®

200 порций картофеля фри за 15 минут



С помощью запатентованного аксессуара CombiFry® впервые стало возможно готовить без дополнительного жира большое количество продуктов, таких как: рыбные наггетсы, картофель фри и дольки.

- > На 95% меньше жира
- > На 40% меньше калорий
- > Большое количество
- > Оптимальное подрумянивание и хрустящая корочка

Патент



1/2 GN (325 x 265 mm)

No.: 6019.1250

1/1 GN (325 x 530 mm)

No.: 6019.1150

Большое количество картофеля во фритюре всего за 15 минут – возможно благодаря CombiFry®

> 30 порций (6 кг) в аппарате SelfCookingCenter® whiteefficiency® 61 с функцией LevelControl®

> 60 порций (12 кг) в аппарате SelfCookingCenter® whiteefficiency® 62 с функцией LevelControl®

> 50 порций (10 кг) в аппарате SelfCookingCenter® whiteefficiency® 101 с функцией LevelControl®

> 100 порций (20 кг) в аппарате SelfCookingCenter® whiteefficiency® 102 с функцией LevelControl®

> 100 порций (20 кг) в аппарате SelfCookingCenter® whiteefficiency® 201 с функцией LevelControl®

> 200 порций (40 кг) в аппарате SelfCookingCenter® whiteefficiency® 202 с функцией LevelControl®

# Форма для жарения и выпекания

Классические блюда в форме готовятся проще простого



- > Всегда нужный размер – 16 или 25 см
- > Равномерное подрумянивание благодаря ребристой поверхности дна
- > Простота в обращении благодаря двум ручкам
- > Специальные выступы для легкой установки форм одна на другую
- > Поднос для удобного и безопасного перемещения





## Форма для жарения и выпекания, малая (16 см)



Форма для жарения  
и выпекания

№: 60.73.271



Поднос

№: 60.73.212



Набор (4 штуки,  
включая поднос)

№: 60.73.286

## Форма для жарения и выпекания, большая (25 см)



Форма для жарения  
и выпекания

№: 60.73.272



Поднос

№: 60.73.216



Набор (2 штуки,  
включая поднос)

№: 60.73.287

При помощи формы для жарения и выпекания Вы можете приготовить широкий спектр блюд – таких как швейцарские национальные картофельные лепешки рёсти, тортилья, пироги киш, блинчики или маленькие сладкие пироги, например тарт татены. Благодаря отличной теплопроводности Вы за несколько минут получите равномерный цвет по всей поверхности дна. Подносы специальной формы, которые представлены в двух размерах, обеспечивают удобное и безопасное использование форм.



Рибристое дно



Боковые ручки



Специальные выступы для установки  
форм одна на другую



Поднос для форм диаметром 25 см

# Противни для жарения и выпекания

## Универсальные



TriLax

### Противни для жарения и выпекания

Шницель, медальоны, кусочки курицы, булочки, круассаны, изделия из слоеного теста, жареный картофель и много другое – с помощью противней для жарения и выпекания Вы приготовите немыслимое разнообразие различных блюд. Все продукты будут равномерно подрумянены, останутся сочными и приобретут прекрасную хрустящую корочку.

### Противни для жарения и выпекания

1/1 GN (325 x 530 mm)	№.: 6013.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	№.: 6013.2103
Пекарь (400 x 600 mm)	№.: 6013.1003



TriLax

### Противни перфорированные

Для выпекания любых видов традиционных хлебобулочных изделий.

### Противни перфорированные

1/1 GN (325 x 530 mm)	№.: 6015.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	№.: 6015.2103
Пекарь (400 x 600 mm)	№.: 6015.1000



- > Оптимальная равномерность выпекания
- > Большое количество готового продукта
- > Высокая прочность
- > Простая чистка

# Ёмкости с гранитной эмалью

Идеально для жарения, тушения и запекания



Ёмкости RATIONAL с гранитной эмалью практически не поддаются разрушению. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет доставать кексы или запеканки с полным сохранением формы порций.

Благодаря очень высокой теплопроводности блюда равномерно подрумяниваются, будь это хрустящие шницели, сочное жаркое или открытые пироги.



	1/2 GN (325 x 265 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)
Глубина 20 мм	No.: 6014.1202	No.: 6014.1102
Глубина 40 мм	No.: 6014.1204	No.: 6014.1104
Глубина 60 мм	No.: 6014.1206	No.: 6014.1106

	2/1 GN (650 x 530 mm)	Пекарь (400 x 600 mm)
Глубина 20 мм	No.: 6014.2102	No.: 6014.1002
Глубина 40 мм	No.: 6014.2104	No.: 6014.1004
Глубина 60 мм	No.: 6014.2106	No.: 6014.1006

- > Оптимальная равномерность обработки
- > Универсальность
- > Равномерное подрумянивание
- > Сохранение целостности порций
- > Простая чистка



# Решётки Superspike для цыплят и уток

До 96 цыплят всего за 40 минут



Патент

- > Сочные грудки
- > Хрустящая кожица
- > Быстрое приготовление
- > Большие количества
- > Простое обслуживание

Вертикальное расположение птицы и связанный с этим эффект камина значительно сокращает время приготовления. Он обеспечивает особенно сочную грудку и равномерно подрумяненную кожицу. Простота конструкции позволяет быстро установить аксессуар.



## Решётки Superspike для цыплят

## Размер аппарата и вместимость

№ артикула	Размер	Вместимость	Вес продукта	Размер аппарата и вместимость					
				61	101	62	102	201	202
6035.1015	1/2 GN	4 цыпленка	1,300 г	16	24			48	
6035.1016	1/1 GN	6 цыплят	1,800 г	12	18	24	36	36	72
6035.1006	1/1 GN	8 цыплят	1,300 г	16	24	32	48	48	96
6035.1010	1/1 GN	10 цыплят	950 г	20	30	40	60	60	120
6035.1011		12 цыплят*	950 г	24	36				

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

## Решётки Superspike для уток

## Размер аппарата и вместимость

№ артикула	Размер	Вместимость	Вес продукта	Размер аппарата и вместимость					
				61	101	62	102	201	202
6035.1009	1/1 GN	8 уток	2,200 г	8	16	16	32	32	64

# Multibaker



До 160 яичниц-глазуний за 2 минуты



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

1/1 GN (325 x 530 mm)

No.: 60.71.157

- > Равномерное подрумяивание
- > Идеально для больших объемов
- > Простая очистка



# Формы для маффинов и тимбале

Выпекать – это просто

Формы для маффинов и тимбале изготавливаются из очень гибкого материала и имеют оптимальные антипригарные свойства. Имея объем заполнения 100 мл, они идеально подходят для приготовления овощного флана, рыбного тимбале, хлебного пудинга, пошированных яиц, самых разных десертов.

1/1 GN (300 x 400 mm)

No.: 6017.1002

2/1 GN (400 x 600 mm)

No.: 6017.1001



- > Очень гибкие
- > Отличные антипригарные свойства
- > Идеально подходят для нежных блюд
- > Максимальная прочность
- > Простая чистка

# Вертел для гриля и тандури

Многообразие прямо на вертеле



- > Разная форма для универсального применения
- > Равномерное подрумянивание со всех сторон
- > Простота в обращении

Вертел для гриля и тандури предлагает удивительное разнообразие возможностей для применения. Мы предлагаем Вам вертелы различной формы поперечного сечения – круглые, квадратные или прямоугольные, чтобы у вас всегда был нужный вертел для мяса, рыбы, птицы или овощей.



Рама для вертела для гриля и тандури 1/1 GN	No.: 60.72.224
Рама для вертела для гриля и тандури 2/1 GN	No.: 60.72.421
Набор 1/1 GN*	No.: 60.72.414
Набор 2/1 GN*	No.: 60.72.415
3 вертела ○ 5 мм, длина 530 мм	No.: 60.72.416
3 вертела ○ 8 мм, длина 530 мм	No.: 60.72.417
3 вертела □ 5 мм, длина 530 мм	No.: 60.72.418
3 вертела □ 8 мм, длина 530 мм	No.: 60.72.419
3 плоских вертела для рыбы □ 10 мм, длина 530 мм	No.: 60.72.420

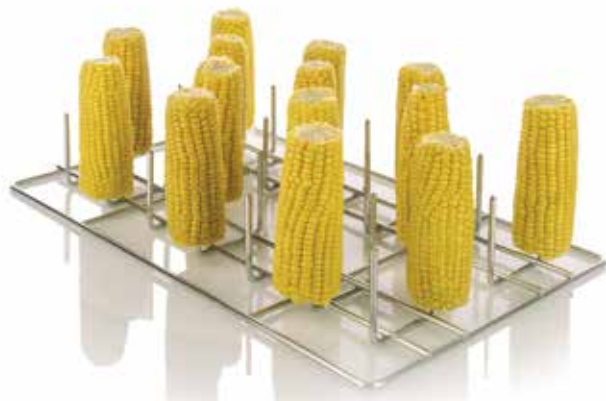
\* Набор включает в себя 1 раму для вертела и 5 различных вертелов



# Potato Baker

До 560 штук печеного картофеля на 50% быстрее

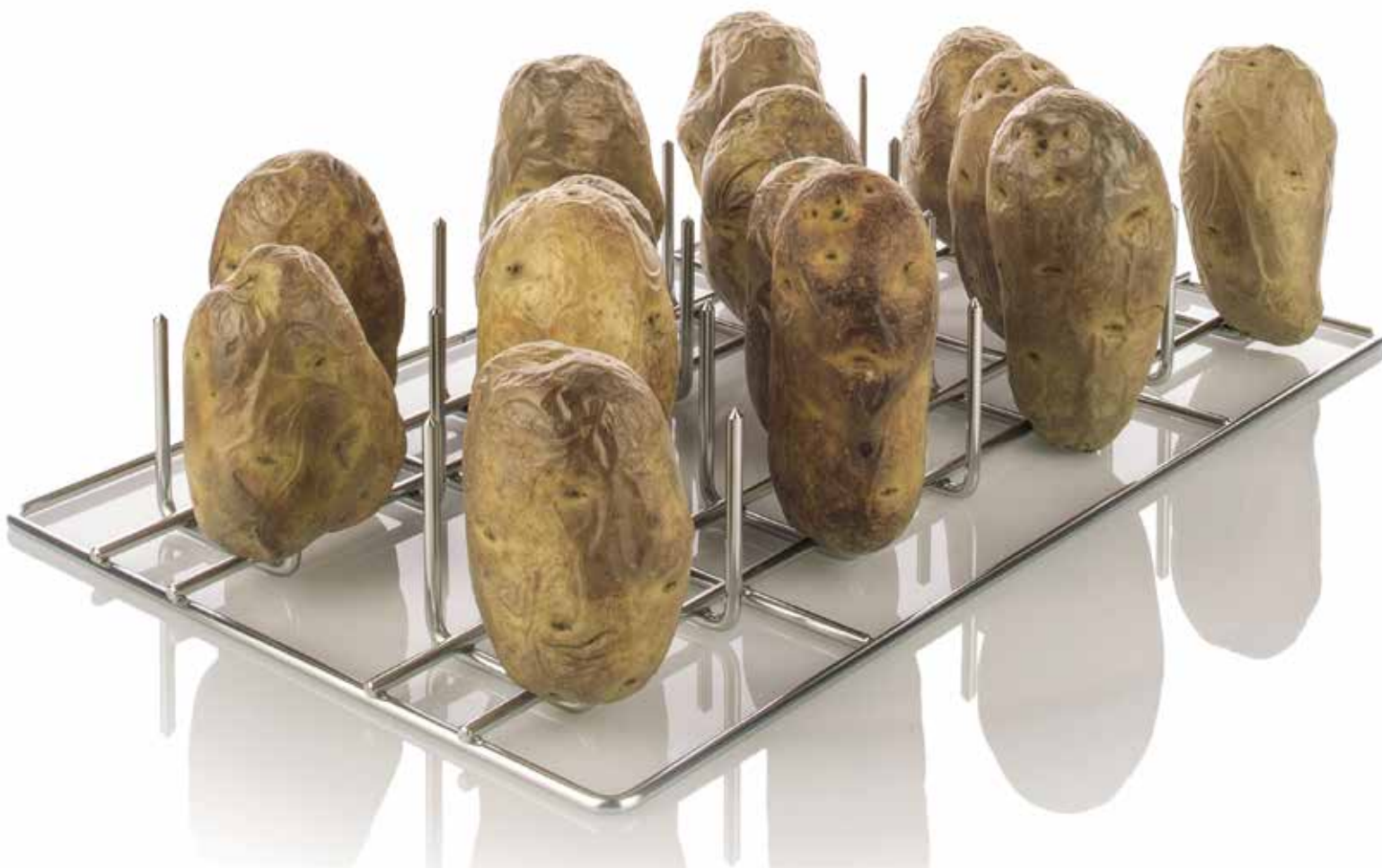
Благодаря уникальному приспособлению Potato Baker от RATIONAL печённый картофель и початки кукурузы готовятся без алюминиевой фольги и почти на 50% быстрее.



1/1 GN (325 x 530 mm)

No.: 6035.1019

- > На 50% быстрее
- > Большое количество, отличное качество
- > Простота в обращении
- > Простая чистка





# Решётка Spare Rib для приготовления свиных рёбрышек

Оставьте на ночь для легкой термообработки и затем приготовьте на гриле, как Вам нравится

Благодаря вертикальному расположению свиных рёбрышек на решётке Spare Rib Вы можете оптимально использовать аппарат, обрабатывая одновременно до 80 кг продукта. После предварительной термической обработки свиные ребрышки обрабатываются по мере необходимости до получения хрустящей корочки.



1/1 GN (325 x 530 mm)

No.: 6035.1018

# Спица для приготовления ягнят и молочных поросят

Закрепить тушку на спице, вставить спицу в аппарат – и готово

Для комфортного приготовления целой тушки ягненка или молочного поросенка

Тип 101/102/201/202 до 12 кг (1/1 GN) No.: 60.70.819

Тип 201 до 30 кг (1 вертел с держателем) No.: 6035.1003

Тип 202 до 30 кг (1 вертел с держателем)\* No.: 6035.1002

Опциональный вертел No.: 8710.1065

\* Опционально вертел для второго ягнёнка или молочного поросёнка.



Горячее копчение

# VarioSmoker

Откройте для себя новый вкус копченых блюд



Придайте мясу, рыбе и овощам пряный аромат копченого продукта. Ваши блюда получают естественный копченый вкус, интенсивность которого вы можете регулировать в соответствии с Вашими предпочтениями. Теперь для копчения не требуется отдельная коптильная установка, достаточно просто иметь аппарат RATIONAL. Это стало возможным благодаря новому аксессуару VarioSmoker. Быстро, просто и экономично.

RATIONAL VarioSmoker

No.: 60.73.008



# Аксессуары RATIONAL GN

Высочайшее качество, прочность и многофункциональность

## Перфорированные ёмкости из нержавеющей стали

	1/2 GN (325 x 265 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)
Глубина 55 мм	No.: 6015.1265	No.: 6015.1165
Глубина 90 мм	No.: 6015.1295	No.: 6015.1195
Глубина 140 мм	No.: 6015.1215	No.: 6015.1115
	1/1 GN (325 x 530 mm) (с откидными ручками)	2/1 GN (650 x 530 mm)
Глубина 65 мм		No.: 6015.2165
Глубина 90 мм	No.: 6016.1195	
Глубина 100 мм		No.: 6015.2195
Глубина 140 мм	No.: 6016.1115	



## Ёмкости из нержавеющей стали

	1/3 GN (325 x 176 mm)	1/2 GN (325 x 265 mm)
Глубина 20 мм	No.: 6013.1302	No.: 6013.1202
Глубина 40 мм	No.: 6013.1304	No.: 6013.1204
Глубина 65 мм	No.: 6013.1306	No.: 6013.1206
Глубина 100 мм		No.: 6013.1210
	1/1 GN (325 x 530 mm)	2/1 GN (650 x 530 mm)
Глубина 20 мм	No.: 6013.1102	No.: 6013.2102
Глубина 40 мм	No.: 6013.1104	No.: 6013.2104
Глубина 65 мм	No.: 6013.1106	No.: 6013.2106
Глубина 100 мм	No.: 6013.1110	No.: 6013.2110



## Решетка из нержавеющей стали

1/1 GN (325 x 530 mm)	No.: 6010.1101
2/1 GN (650 x 530 mm)	No.: 6010.2101
Пекарь (400 x 600 mm)	No.: 6010.0103



# Системы Finishing® для банкетов

Так мероприятия превращаются в удовольствие

Будь то 20 или несколько тысяч блюд – с системой Finishing® Вы приготовите их без стресса и спешки точно вовремя. В соответствии с количеством гостей предварительно приготовленные блюда сервируются на тарелках холодными и помещаются в специальные тележки-кассеты для хранения в охлажденном состоянии. Лишь незадолго до подачи блюд тарелки подготавливаются к раздаче с помощью системы Finishing® без спешки и без дополнительного персонала.



Системы Finishing® для обслуживания банкетов тип 61, 101, 62 и 102, включают в себя следующие компоненты:

тележка-кассета для тарелок, термоизоляционный чехол и транспортировочная тележка

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

Требуется планка-направляющая

Системы Finishing® для обслуживания банкетов, тип 201 и 202, включают в себя следующие компоненты:

тележка-кассета для тарелок и термоизоляционный чехол

Тип 201	60 тарелок	No.: 60.70.404
	50 тарелок	No.: 60.70.802
Тип 202	100 тарелок	No.: 60.70.405

#### Термоизоляционный чехол

При использовании термоизоляционного чехла RATIONAL блюда после Finishing®-обработки могут оставаться горячими до 20 минут.

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



#### Транспортировочная тележка с термоизоляционным чехлом для Combi-Duo

Комбинация „регулируемой по высоте транспортировочной тележки“ и „нижнего термоизоляционного чехла“ разработана специально для Finishing® обработки в аппаратах RATIONAL Combi-Duo.

Тип 61/101 No.: 60.70.920

(транспортировочная тележка 60.60.188  
и термоизоляционный чехол 60.70.865)

Тип 62/102 No.: 60.70.918

(транспортировочная тележка 60.60.160  
и термоизоляционный чехол 60.70.884)



#### Тележка-кассета для тарелок (тарелки диаметром до 31 см)

	Кол-во тарелок	Макс. высота тарелок	Макс. высота блюда	
Тип 61	20 тарелок	25 mm	53 mm	No.: 60.61.047
	15 тарелок	32 mm	70 mm	No.: 60.61.128
Тип 62	34 тарелки	27 mm	56 mm	No.: 60.62.017
	24 тарелки	38 mm	76 mm	No.: 60.62.061
Тип 101	32 тарелки	25 mm	53 mm	No.: 60.11.030
	26 тарелок	32 mm	70 mm	No.: 60.11.149
Тип 102	52 тарелки	27 mm	56 mm	No.: 60.12.022
	42 тарелки	38 mm	76 mm	No.: 60.12.062
Тип 201	60 тарелок	25 mm	53 mm	No.: 60.21.099
	50 тарелок	32 mm	70 mm	No.: 60.21.104
Тип 202	120 тарелок	25 mm	53 mm	No.: 60.22.108
	100 тарелок	32 mm	65 mm	No.: 60.22.109
	84 тарелки	38 mm	76 mm	No.: 60.22.182

Для типов 61, 101, 62 и 102: требуется планка-направляющая.



#### Планка-направляющая для тележек-кассет

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

Тип 61/101 No.: 60.61.226

Тип 62/102 No.: 60.62.094

#### Транспортировочная тележка для рамы с направляющими

Транспортировочная тележка, нерегулируемая, для:  
> подставок, высота 671 мм

Тип 61/101 No.: 60.60.020

Тип 61/102 No.: 60.60.678

Регулируемая по высоте транспортировочная тележка для:

- > рабочих столов высотой до 1265 мм
- > регулируемых поставок до высоты 931 мм
- > Combi-Duo

Тип 61/101 No.: 60.60.188

Тип 62/102 No.: 60.70.160

# Всегда отличное решение

## Вытяжной зонт

С помощью вентилятора пар автоматически отсасывается при открывании дверцы рабочей камеры (без устройств конденсации). Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время. Требуется внешний источник питания.

## UltraVent®

Благодаря технологии UltraVent® происходит конденсация и отвод выходящего пара. Дорогостоящие мероприятия по установке вытяжных устройств больше не нужны. Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время. Внешний источник питания не требуется

## UltraVent® Plus

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



		Вытяжной зонт	UltraVent®	UltraVent® Plus
Тип 61/101	Электро	No.: 60.72.313	60.72.320	60.72.202
	Газ*	No.: 60.72.317	60.72.323	
	Combi-Duo**	No.: 60.72.316	60.72.322	60.72.203
Тип 62/102	Электро	No.: 60.72.318	60.72.325	60.72.204
Тип 201	Электро	No.:	60.72.326	60.72.205

UltraVent®, UltraVent® Plus и вытяжной зонт для аппаратов с левосторонней дверцей по запросу!

\* При использовании, UltraVent® Plus и вытяжного зонта в газовом исполнении аппарата отработанный газ необходимо выводить в трубу или отдельную вытяжку.

\*\* UltraVent® нельзя монтировать на Combi-Duo в передвижном исполнении



## Въездная рампа

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

Тип 201	No.: 60.21.080
Тип 202	No.: 60.22.181



## Устройство для подъёма аппарата над полом

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

Устройство для подъёма аппарата над полом, тип 201/202	No.: 60.70.407
Устройством для подъёма рамы с направляющими над полом, тип 201	No.: 60.21.184
Устройством для подъёма рамы с направляющими над полом, тип 202	No.: 60.22.184

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

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



**Крепление ручки для рамы с направляющими**  
 Благодаря креплению ручка рамы с направляющими прочно фиксируется и пользоваться ею становится удобнее.  
 (Входит в комплект)

Тип 201/202	No.: 60.72.378
-------------	----------------



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

Тип 61, 110, 62	No.: 60.72.591
Тип 102	No.: 60.72.592
Тип 201, 202	No.: 60.72.593



**Устройство отвода выхлопных газов**  
 (только для газовых аппаратов)  
 Для отвода выхлопных газов в трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).

Тип 61	No.: 70.00.737
Тип 62	No.: 70.00.768
Тип 101	No.: 70.00.757
Тип 102	No.: 70.00.769
Тип 201 (с глушителем)	No.: 70.00.770
Тип 202 (с глушителем)	No.: 70.00.771



**Набор для подключения аппаратов, тип 61-202**  
 Включает водяной шланг (2 м) и сливные трубы DN 50.

Тип 61-202	No.: 60.70.464
------------	----------------



**Крепление к стене, тип 61**  
 Для крепления к стене на небольшой площади (без крепёжного материала). Крепление и крепёжный материал следует подбирать вместе с архитектором / застройщиком и заказчиком.

Тип 61	No.: 60.70.963
--------	----------------

# Combi-Duo

## Двойная гибкость, не требующая дополнительного места

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



### SelfCookingCenter® whiteefficiency® и CombiMaster® Plus, тип 61 и 101

Нижний аппарат	Верхний аппарат		
	тип 61 электро	тип 61 газ	
тип 61 электро тип 101 электро	стандартная	No.: 60.71.925	No.: 60.71.925
	ножки 150 мм	No.: 60.71.926	No.: 60.71.926
	передвижная	No.: 60.71.927	No.: 60.71.927
тип 61 газ	стандартная		No.: 60.71.928
	ножки 150 мм		No.: 60.71.929
	передвижная		No.: 60.71.930

подставка UG I для Combi-Duo тип 61 на тип 61 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)	No.: 60.30.362
подставка UG I передвижная для Combi-Duo тип 61 на тип 61 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)	No.: 60.30.363
конденсационный вытяжной зонт UltraVent® для электроаппаратов Combi-Duo	No.: 60.72.322
вытяжной зонт для электроаппаратов Combi-Duo	No.: 60.72.316
регулируемая по высоте транспортировочная тележка для типа 61/101	No.: 60.60.188
Комплект „Встроенная система слива жира“ для исполнений с ножками и роликами	No.: 60.73.303
Комплект "Встроенная система слива жира" для 61E/61E на UG I 210 мм	No.: 60.73.301
Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира	No.: 60.73.309



### SelfCookingCenter® whiteefficiency® и CombiMaster® Plus, тип 62 и 102

Нижний аппарат	Верхний аппарат	тип 62	тип 62
		электро	газ
Тип 62 электро	стандартная	No.: 60.71.931	No.: 60.71.931
	ножки 150 мм	No.: 60.71.932	No.: 60.71.932
Тип 102 электро	передвижная	No.: 60.71.933	No.: 60.71.933
	стандартная		No.: 60.71.934
Тип 62 газ	ножки 150 мм		No.: 60.71.935
	передвижная		No.: 60.71.936

Подставка UG I для Combi-Duo тип 62 на тип 62 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)	No.: 60.30.365
Подставка UG I передвижная для Combi-Duo тип 62 на тип 62 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)	No.: 60.30.366
Регулируемая по высоте транспортировочная тележка для типа 62/102	No.: 60.70.160
Комплект „Встроенная система слива жира“ для исполнений с ножками и роликами	No.: 60.73.304
Комплект „Встроенная система слива жира“ для 62E/62E на UG I 210 мм	No.: 60.73.302
Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира	No.: 60.73.309



### Выберите любой из трех вариантов установки



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



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



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

# Подставки, шкафы-подставки

Для устойчивой установки оборудования

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



Подставка UG I



Подставка UG II



Подставка UG II Пекарь



Шкаф-подставка US III



Шкаф-подставка US IV

	Тип 61 и 101	Тип 62 и 102
<b>Подставка UG I, открыта со всех сторон</b>	Ш 843   Г 587   В 671 мм	Ш 1.065   Г 799   В 671 мм
стандартная	No.: 60.30.320	No.: 60.30.324
передвижная (на колесах со стопорным тормозом)	No.: 60.30.321	No.: 60.30.325
<b>Подставка UG II, пар направляющих, Боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки</b>	Ш 845   Г 724   В 671 мм	Ш 1,067   Г 934   В 671 мм
стандартная	No.: 60.30.328	No.: 60.30.331
передвижная (на колесах со стопорным тормозом)	No.: 60.30.329	No.: 60.30.332
<b>Подставка UG II Пекарь, 14 пар направляющих 400 x 600 мм, боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки</b>	Ш 845   Г 732   В 671 мм	
стандартная	No.: 60.30.836	
передвижная (на колесах со стопорным тормозом)	No.: 60.30.837	
версия UltraVent® (тип 61)	No.: 60.30.838	
<b>Шкаф-подставка US III, 14 пар направляющих. Боковые стенки, верхняя панель и задняя стенка</b>	Ш 845   Г 724   В 671 мм	Ш 1,067   Г 934   В 671 мм
стандартная	No.: 60.30.334	No.: 60.30.339
передвижная (на колесах со стопорным тормозом)	No.: 60.30.335	No.: 60.30.340
<b>Шкаф-подставка US III версия UltraVent® (тип 61 или тип 62) в сочетании с UltraVent® или вытяжным зонтом, 20 пар направляющих, поднимает на высоту до 931 мм</b>	Ш 845   Г 724   В 931 мм	Ш 1,067   Г 934   В 931 мм
стандартная	No.: 60.30.337	No.: 60.30.342
передвижная (на колесах со стопорным тормозом)	No.: 60.30.338	No.: 60.30.343
<b>Шкаф-подставка US IV, 14 пар направляющих. 2-створчатые дверцы, закрыта со всех сторон</b>	Ш 845   Г 724   В 671 мм	Ш 1,067   Г 934   В 671 мм
стандартная	No.: 60.30.344	No.: 60.30.348
передвижная (на колесах со стопорным тормозом)	No.: 60.30.345	No.: 60.30.349

## Мобильные аксессуары для выездного обслуживания



### Кейтеринговый комплект

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

Тип 61/101	No.: 60.73.111
Тип 61/102	No.: 60.73.141

### Подставка UG II кейтеринговой версии

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

	Ш 1,188   Г 724   В 778 мм	
Тип 61/101	передвижная	No.: 60.30.890
Тип 61/102	передвижная	No.: 60.30.891

# Средства по уходу за аппаратами

Чистота – гигиена – блеск и охрана здоровья

Средства по уходу подобраны специально в соответствии с потребностями аппаратов RATIONAL и отвечают самым высоким стандартам качества.



## Очищающие таблетки RATIONAL для всех моделей SelfCookingCenter®

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

Очищающие таблетки, 100 штук

No.: 56.00.210

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

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

Таблетки Care, 100 штук

No.: 56.00.562

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

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

Ополаскивающие таблетки, 50 штук

No.: 56.00.211

## Противопенные таблетки RATIONAL для всех моделей SelfCookingCenter®

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

Противопенные таблетки, 120 штук

No.: 56.00.598

## Жидкий очиститель для CombiMaster® и ClimaPlus Combi®

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

Специальный мягкий очиститель – для удаления загрязнений, возникающих при приготовлении пищи при температуре < 200 °С, не едкий, 10 литров

(для CPC с CleanJet® и для ручной чистки)

No.: 9006.0136

Очиститель для гриля, для удаления стойких загрязнений, 10 литров

(для CPC с CleanJet® и для ручной чистки)

No.: 9006.0153

Ополаскивающее средство, 10 литров (только для CPC с CleanJet®)

No.: 9006.0137

## Средство для удаления накипи, насос для удаления накипи

Для эффективного удаления накипи в парогенераторе с помощью специальных веществ.

Средство для удаления накипи, 10 литров

No.: 6006.0110

Электрический насос для удаления накипи

No.: 60.70.409

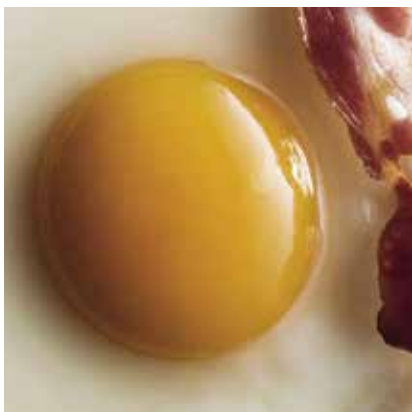
## Ручной пистолет-распылитель

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

Ручной пистолет-распылитель для ручной чистки

No.: 6004.0100

# Специальные аксессуары RATIONAL. Незаменимая вещь!



#### Аксессуары для приготовления блюд к завтраку

- > Multibaker для яичницы-глазуньи, оладьев или омлета
- > Противни для жарения и выпекания для приготовления колбасок и булочек к завтраку
- > Форма для жарения и выпекания для приготовления омлета, яичницы

#### Аксессуары для приготовления блюд à la carte

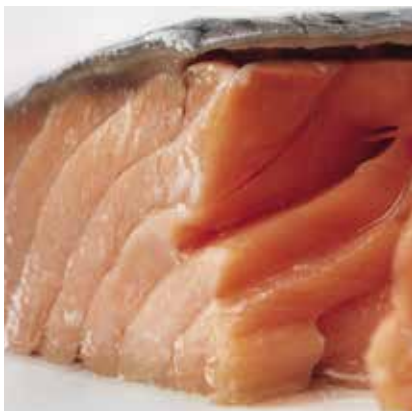
- > Противни для жарения и выпекания
- > Емкости с гранитной эмалью (глубина 20 мм) для панированных шницелей
- > Противень для гриля и пиццы для приготовления мяса, рыбы и овощей на гриле, а также тарта фламбе или пиццы
- > Противень для гриля и жарения для приготовления мяса, рыбы и овощей на гриле
- > CombiFry® для приготовления наггетсов, кальмаров или крокетов
- > Форма для жарения и выпекания для картофельных лепешек рёсти, омлетов, пирогов тарт татен

#### Аксессуары для приготовления блюд à la carte в системе Finishing®

- > Решетки из высококачественной стали для удобной загрузки тарелок

#### Аксессуары для выездного обслуживания или производства

- > Емкости из высококачественной нержавеющей стали
- > Емкости перфорированные, из высококачественной нержавеющей стали для приготовления блюд на пару или пасты из свежего теста
- > Решетки из высококачественной нержавеющей стали для жаркого
- > Решётки Superspike для цыплят и уток
- > Емкости с гранитной эмалью для тушения, для открытых пирогов или запеканок
- > Решетка CombiGrill® для большого количества стейков
- > Противень для гриля и пиццы для блюд на гриле или бутербродов
- > Решётка Spare Rib для приготовления свиных рёбрышек
- > VarioSmoker для копчения
- > Форма для жарения и выпекания для лепешек тортильяс, пирогов тарт татен или киш



#### Аксессуары для выпекания

- > Противни для жарения и выпекания для круассанов или изделий из слоеного теста
- > Емкости с гранитной эмалью (глубина 20, 40 или 60 мм) для открытых пирогов
- > Перфорированные противни выпекания для хлеба, булочек и бретцелей
- > Противни для гриля и пиццы для тарт фламбе, пиццы
- > Форма для маффинов и тимбале
- > Форма для жарения и выпекания для тортов, блинов, пирогов со сладкой начинкой и омлетов

#### Аксессуары для гриля

- > Противень для гриля и пиццы для тонкого узора гриля, а также для выпекания
- > Противень для гриля и жарения для ярко выраженного узора гриля
- > Решетка CombiGrill® для ярко выраженного узора гриля на стейках
- > Вертел для гриля и тандури для приготовления мяса, рыбы, птицы и овощей
- > Спица для приготовления целиком тушек ягнят и молочных поросят



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](mailto:rnz@nt-rt.ru)