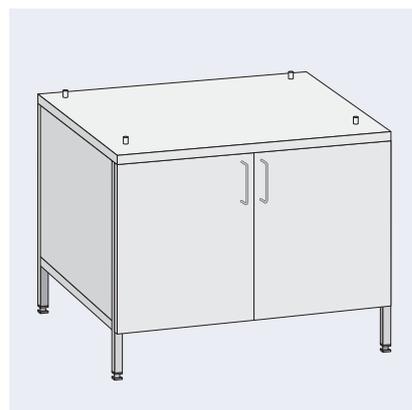
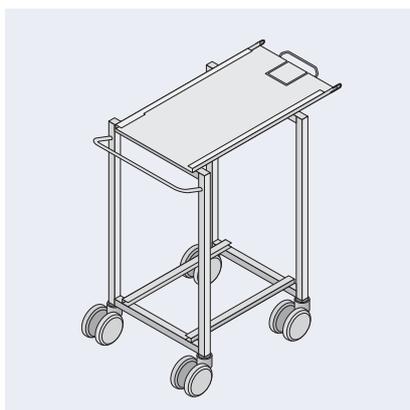
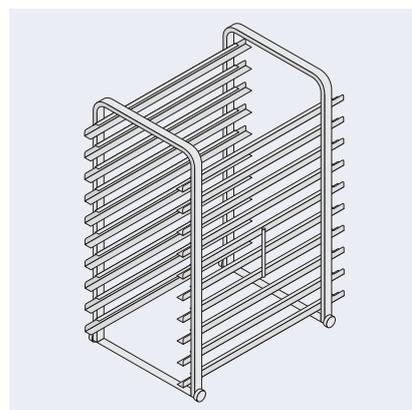
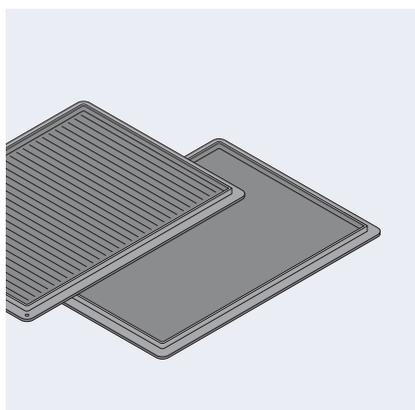
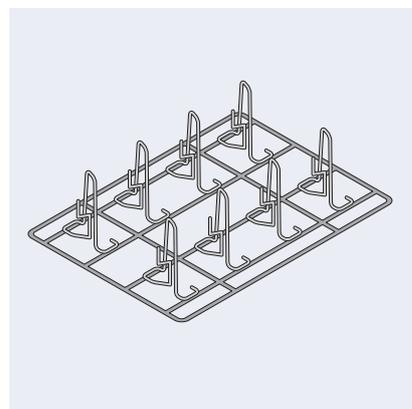
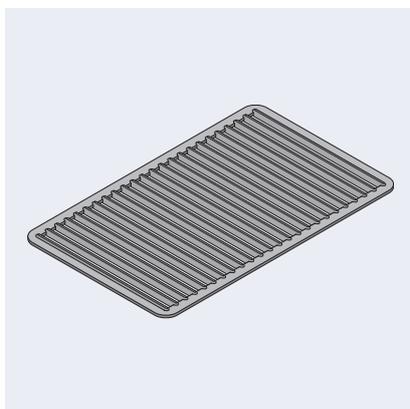
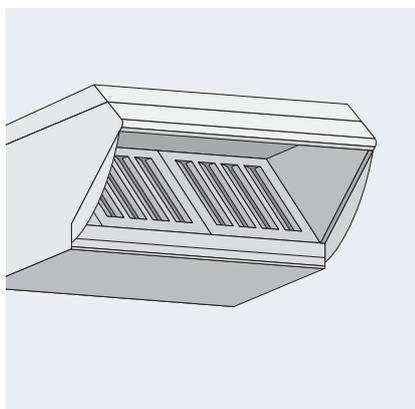


# Equipos y accesorios

## Catálogo 2014

SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus



**Condiciones Generales:**

El plazo de garantía de nuestros aparatos es de 2 años a partir de la fecha de instalación. Esta garantía se concede únicamente para equipos registrados en [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty).

Envíos desde nuestra Central en Landsberg, Alemania a portes pagados, embalaje estándar incluido. Derechos e impuestos no incluidos.

Pedidos inferiores a 1.000 € netos tendrán un cargo adicional de 50 € por gastos de manipulación y embalaje.

Para todos los pedidos se aplican nuestro términos generales de venta. Las condiciones de envío y forma de pago, según condiciones de venta acordadas.

Nos reservamos el derecho de incluir modificaciones y mejoras técnicas.

Los precios y números de artículos están sujetos a cambio sin aviso previo. Declinamos toda responsabilidad por posibles errores en la descripción de los productos y de los precios.

Esta lista de precios sustituye cualquier otra lista anterior.

- Equipamiento estándar sin recargo de precio
- Equipamiento opcional con el correspondiente recargo

Contacte con nosotros si desea información más detallada sobre nuestra gama de equipamiento opcional o si se interesa por soluciones a medida.

Más información en [www.rational-online.es](http://www.rational-online.es) y a través nuestro servicio de atención al cliente.

Teléfono: 93 4751750 o [info@rational-online.es](mailto:info@rational-online.es)

# Índice

<i>Equipamiento</i> .....	06
<i>SelfCookingCenter® 5 Senses – Resumen</i> .....	10
<i>CombiMaster® Plus – Resumen</i> .....	12
<i>Opciones – Resumen</i> .....	14
<i>Equipos móviles – a cualquier lugar de forma rápida y sencilla</i> .....	16
<i>Combi-Duo – doble flexibilidad sin necesidad de espacio adicional</i> .....	17
<i>Accesorios: Modelos 61 y 101</i> .....	18
<i>Modelos 62 y 102</i> .....	20
<i>Modelos 201 y 202</i> .....	22
<i>RATIONAL Finishing® sistema de banquetes</i> .....	23
<i>Medidas de panadería</i> .....	26
<i>Accesorios especiales RATIONAL</i> .....	28
<i>RATIONAL VarioSmoker</i> .....	31
<i>GN</i> .....	32
<i>Productos de limpieza</i> .....	33
<i>Accesorios especiales para la instalación</i> .....	34
<i>Sistema de gestión eficiente “KitchenManagement System”</i> .....	35

# ¡Bienvenidos!

Desde que nuestro ingenio nos llevó a inventar el vaporizador combinado hace 40 años, nos mueve el objetivo ambicioso de poner las mejores tecnologías de cocción en manos de los maestros de los fogones. A tal propósito centramos todos nuestros esfuerzos en el diseño de soluciones que combinen la eficiencia con la sencillez, apoyen la creatividad polifacética y avalen una calidad siempre excelente y constante.

Precisamente por eso cuidamos tanto los detalles y dedicamos nuestro saber hacer, día tras día, al estudio de soluciones eficientes que simplifiquen el quehacer culinario. Esta actitud nos ha convertido en líderes tecnológicos y en empresa líder del mercado.

Ofrecemos siempre el equipo adecuado para cada necesidad. El empleo de la singular tecnología RATIONAL conviene ya a partir de 30 comidas diarias. Elija simplemente entre el SelfCookingCenter® 5 Senses o el CombiMaster® Plus. Los equipos están disponibles en versión eléctrica o de gas, con seis diferentes niveles de capacidad, adicionalmente a una serie de versiones especiales.

# Nuestro compromiso con el cliente:

*Le ofrecemos la seguridad de haber tomado una buena decisión mediante:*

## > *Calidad comprobada*

Los productos de RATIONAL son robustos, de excelente mecanizado y de fabricación alemana. La base de esta calidad parte del principio “un hombre – un equipo”. Cada colaborador del departamento de producción asume plena responsabilidad del equipo que fabrica. Al final hace constar su propio nombre en la placa de características del aparato, como aval personal de la calidad. La colaboración con nuestros proveedores de sistemas se basa en los más altos estándares de calidad. Trabajamos incansablemente por mejorar nuestros productos, para que ofrezcan mayor seguridad, fiabilidad y una prolongada vida útil.

Institutos de renombre reconocidos internacionalmente premian con regularidad la calidad de nuestros procesos y productos.

## > *Nuestro servicio COMPLETO*

En nuestra amplia red de centros de demostración se organizan regularmente seminarios para que pueda convencerse previamente de la calidad de nuestros equipos, sus posibilidades de aplicación, su extraordinaria rentabilidad y facilísimo manejo.

Nuestro empeño continúa tras la compra, con una exhaustiva oferta de servicios que incluye tanto formaciones como el apoyo constante en la aplicación de los equipos. Adicionalmente, disponemos de una extensa red de servicio técnico a escala mundial. La red de servicio técnico certificado RATIONAL SERVICE-PARTNER interviene en un 80 % de los casos en el mismo día. Este innovador concepto de servicio fue galardonado con el premio “Gestión de Servicio”.

## > *El concepto whiteefficiency®*

whiteefficiency® es para nosotros un concepto global que comienza en la fase de desarrollo del producto. En colaboración con diversas universidades investigamos soluciones innovadoras que nos permitan minimizar el consumo de recursos. El concepto se extiende a nuestra producción sostenible, se refleja en el bajo impacto ambiental de nuestra logística de distribución y es válido también para la recogida y el reciclaje de nuestros equipos obsoletos. Donde más destaca es, por supuesto, en el empleo de los equipos por nuestros clientes; por ejemplo, al evitar desde un principio un significativo consumo de tiempo, agua y energía con los procesos de cocción óptimamente adaptados del SelfCookingCenter® 5 Senses.

*Nuestro compromiso no es sólo una promesa de calidad para todos nuestros productos sino también el deseo de satisfacerle cada día mejor.*



# Equipamiento

	Modelo 61/101/62/102		Modelo 201/202	
	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus
<b>Funciones</b>				
iCookingControl con 7 modos: carne, ave, pescado, guarniciones, ovoproducto, pastelería, Finishing® para indicar fácilmente el resultado deseado con adaptación automática del proceso ideal de cocción:	■		■	
> Configuraciones específicas del país	■		■	
> iCC Cockpit – Resumen con gráficos del clima actual de la cámara de cocción, el proceso de cocción previsto, vista previa y retrospectiva así como opciones al final de la cocción	■		■	
> iCC Messenger – informa sobre los ajustes actuales, automáticos del proceso de cocción	■		■	
> iCC Monitor – Resumen de todos los ajustes automáticos del proceso de cocción	■		■	
> Modo de registro – Cálculo del proceso de cocción ideal, adecuado a la temperatura del núcleo para productos calibrados y para su posterior uso sin sonda térmica, se considera automáticamente el volumen de carga.	■		■	
> Función automática de refrigeración para un preparación inteligente de humedad y temperatura en cabina.	■		■	
iLevelControl iLC – Cargas mixtas con control individual de los diferentes niveles, del tipo y cantidad de la carga y del tiempo de apertura de la puerta. El clima ideal se calcula automáticamente para los productos combinados. iLC Messenger indica sobre los ajustes actuales y automáticos del proceso de cocción.	■		■	
Gestión inteligente de precalentamiento y carga; carga inmediata, sin esperas dependiendo del producto y con el mejor resultado de cocción	■		■	
HiDensityControl® – Tecnología patentada de fluidización dinámica del aire altamente eficaz y distribución homogénea de la energía en la cámara de cocción	■		■	
Modo de vaporizador combinado con los modos de funcionamiento: Vapor 30-130 °C, aire caliente 30-300 °C, combinación de vapor y aire caliente 30-300 °C, Finishing®	■	■	■	■
ClimaPlus Control® – Medición, configuración y regulación de la humedad con exactitud porcentual	■		■	
ClimaPlus® – Medición, configuración en 5 niveles y regulación de la humedad con exactitud porcentual	■	■	■	■
Deshumidificación de la cámara de cocción altamente eficaz con tecnología de baja presión para asados muy crujientes	■	■	■	■
Proceso Finishing® automático para banquetes, bufets, servicio a la carta etc.	■		■	
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna	■		■	
Cocción Delta T para la cocción delicada de grandes piezas de carne	■		■	
<b>Operación</b>				
Sistema integrado de auto-aprendizaje se adapta automáticamente a la rutina de utilización	■		■	
Listado automático de las 10 funciones de iCookingControl e iLC usadas con más frecuencia	■		■	
Función MySCC con adaptación al usuario/s y a sus aplicaciones más usadas:	■		■	
> Se pueden crear hasta 10 perfiles específicos de usuario para configurar individualmente los equipos y la operación	■		■	
> Página de inicio programable, según cliente y sus aplicaciones.	■		■	
> Pantalla autoconfigurable, personalizable (imágenes, texto, etc.)	■		■	
> Numerosas posibilidades de configuración: ajustes de expertos (p. ej. limpieza forzosa) o de energía (p.ej. iluminación de la cámara de cocción), configuración del idioma, sonido y sistema etc.	■		■	
Monitor color TFT y pantalla táctil, antireflectante con símbolos intuitivos para fácil operación, legible hasta un ángulo de hasta 80°, garantiza un legibilidad óptima en diferentes maneras de colocación.	■		■	
Dial central de ajuste con función "Push" para configurar y confirmar las entradas	■		■	

	Modelo 61/101/62/102		Modelo 201/202	
	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus
<b>Operación</b>				
Mandos de ajuste para los modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y la hora		■		■
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado (3 niveles)	■		■	
Bloqueo de programa	■	■	■	■
Función de ayuda sensible al contexto para un acceso rápido	■		■	
Función de ayuda integrado, manual de instrucciones de servicio y ejemplos prácticos	■		■	
Instrucciones disponibles en 56 idiomas	■		■	

### Limpeza, mantenimiento y seguridad operacional

Efficient CareControl – Sistema de limpieza y mantenimiento automático para la cámara de cocción y el generador de vapor.	■		■	
> Detección automática del grado de suciedad y estado de mantenimiento	■		■	
> Visualización automática del proceso de limpieza indicado y cantidad de detergente necesario	■		■	
> Descalcificación automática – permite prescindir de filtrado de agua.	■		■	
> No es necesaria la descalcificación manual del generador de vapor	■		■	
> Aviso automático de limpieza dependiendo de la rutina de uso	■		■	
>Indicación del estado actual de limpieza y el tiempo de limpieza restante	■		■	
> Detergente y descalcificador sólido (pastillas) para máxima seguridad operacional	■		■	
> Pastillas de detergente RATIONAL (paquete promocional) y pastillas Care (paquete promocional)	■		■	
Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático, función de corte de agua integrada y dosificación sin escalonamiento del chorro de agua	■	■	■	■
Programa de limpieza		■		■
Programa de descalcificación guiado por menú		■		■
ServiceDiagnose-System (SDS) con visualización automática de los mensajes de servicio	■	■	■	■

### Características del equipamiento

Sonda térmica con 6 puntos de medición	■		■	
Sonda térmica con 1 punto de medición		■		■
Configuración individual de la temperatura de núcleo mínima y máxima seleccionable	■		■	
Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica	■	■	■	■
Sonda térmica con conexión externa	□	□	□	□
Sonda térmica “sous vide” para cocción al vacío con conexión externa	□	□	□	□
3 sondas térmicas con conexión externa para funciones de iLevelControl	□		□	
1200 programas con hasta 12 pasos programables	■		■	
100 programas con hasta 6 pasos programables		■		■
Inyección manual de vapor	■		■	
Humidificación variable de 3 niveles desde 30°C a 260°C con calor seco o combinado	■		■	
5 velocidades de turbina programables	■	■	■	■
5 niveles de fermentación, programables	■		■	
Función Cool Down para el enfriamiento rápido y seguro de la cámara de cocción	■	■	■	■
Posibilidad de seleccionar entre °C o °F	■	■	■	■
Visualización digital de los valores de temperatura	■	■	■	■
Visualización de valores efectivos y valores seleccionados	■	■	■	■
Reloj programador digital, 0 -24 horas con posición permanente	■	■	■	■
Indicación en tiempo real (24 horas)	■		■	
Ajuste de la hora en horas/minutos o minutos/segundos	■		■	

# Equipamiento

<i>Características del equipamiento</i>	<i>Modelo 61/101/62/102</i>		<i>Modelo 201/202</i>	
	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus
Ajuste de la hora en horas/minutos		■		■
Preselección automática de la hora de arranque con programación variable de fecha y hora	■		■	
Posibilidad de seleccionar 1/2 energía (en aparatos eléctricos)	■		■	
Generador de vapor fresco de alto rendimiento con función automática de llenado de agua	■	■	■	■
Quemador con soplador de funcionamiento silencioso y alto rendimiento (sólo aparatos de gas)	■	■	■	■
Sistema de deshumidificación automático	■	■	■	■
Fluidización dinámica del aire con turbina de alto rendimiento con cambio de sentido de giro	■	■	■	■
Adaptación automática a las características del lugar de instalación (altitud, clima, etc.), incluyendo autocomprobación inicial	■	■	■	■
Adaptación automática de altura en el modo de vaporización para la obtención de los mejores resultados	■	■	■	■
Demanda de energía en función de la necesidad	■	■	■	■
Deflector orientable de cierre rápido	■	■	■	■
Freno de turbina integrado para más seguridad en la operación y rápido cambio en el sentido de giro	■	■	■	■
Separación centrífuga de grasa sin necesidad de filtro adicional	■	■	■	■
Puerta del aparato con doble cristal retroventilado y cristal interior orientable (para una limpieza sencilla) con revestimiento especial termorreflectante	■	■	■	■
Bandeja recoge gotas integrada en la puerta del aparato con vaciado automático permanente incluso a puerta abierta	■	■		
Bandeja recoge gotas del aparato con conexión al desagüe del equipo	■	■		
Posiciones de bloqueo de la puerta en 120 y 180° para máxima seguridad en la operación	■	■	■	■
Interruptor de puerta de contacto por proximidad	■	■	■	■
Control de los tiempos de apertura de la puerta durante la carga y la cocción con función de alarma	■		■	
Selección de tiempo de desconexión de campana RATIONAL programable	■		■	
Burlete insertable, fácil de cambiar	■	■	■	■
Racks móviles con ayuda de inserción lateral			■	■
Bandeja longitudinal modelos 61, 101, 201 indicada para contenedores GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8, mínimas pérdidas de energía y mínima necesidad de espacio al abrir y girar la puerta	■	■	■	■
Bandeja longitudinal modelos 62, 102, 202 indicada para contenedores GN 2/1, 1/1 GN, mínimas pérdidas de energía y mínima necesidad de espacio al abrir y girar la puerta	■	■	■	■
Cámara de cocción higiénica, cubiforme, sin juntas, esquinas redondeadas, protección contra salpicaduras	■	■	■	■
Iluminación halógena de la cámara de cocción con acristalamiento vitrocerámico resistente a cambios térmicos y golpes	■	■	■	■
Bastidores colgantes extraíbles, orientables, con guía adicional para el colector de grasa	■	■		
Guías de inserción en forma de U con entalladuras para facilitar la carga	■	■	■	■
Paquete de racks móviles	□	□		
Rack móvil bloqueable por ambos lados, bandeja colectora con vaciado, ruedas tándem (2 con freno), diámetro: 125 mm, componentes metálicos de acero inoxidable			■	■
Puerta de la cámara de cocción con mecánica de obturación integrada; evita la salida de vapor cuando se trabaja sin rack móvil			■	■
Material interior y exterior: acero inoxidable DIN 1.4301	■	■	■	■
Interface USB para la descarga de datos APPCC y servicio, así como para descargar programas de cocción a un lápiz USB y para actualizar fácilmente el software del equipo	■	■	■	■
Subida de imágenes a través de la interface USB para personalizar la página inicial	■		■	
Visualización de mensajes de servicio y advertencias, por ejemplo: falta de agua	■	■	■	■

	<i>Modelo 61/101/62/102</i>		<i>Modelo 201/202</i>	
	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus
<b>Higiene, seguridad laboral y ergonomía</b>				
Limitador térmico de seguridad instalado en generador de vapor y en elementos de producción de aire caliente en cabina	■	■	■	■
Homologado para operación sin vigilancia conforme a las especificaciones VDE, incluso de noche	■	■	■	■
Opción puerta de apertura a la izquierda	□	□		
Tirador de la puerta con giro hacia la derecha / izquierda para operación con una sola mano y función de cierre por impulso	■	■		
Tirador de la puerta para operación con una sola mano, función de cierre por impulso y bloqueo de la puerta			■	■
Máxima altura de carga de las bandejas: 1,60 m (con equipo colocado sobre mesa original de RATIONAL)	■	■	■	■
Kit combi-duo; equipos apilables con una altura máxima de carga de 1,60 m	□	□		
Cierre de seguridad para la puerta	□	□	□	□
Drenaje de grasas integrado	□	□	□	□
Versión alta seguridad	□	□	□	□
Panel de control con cerrojo	□	□	□	□
Versión para buques	□	□	□	□

### *Conexión, instalación y símbolos de homologación*

Posibilidad de conexión a sistema de optimización de energía, con conexión libre de potencial	□	□	□	□
Señal de conexión para sistema de ventilación interno	□		□	
Posibilidad de conexión a una señal luminosa externa	□		□	
Interface Ethernet, p.ej. para conectar a software de gestión KMS RATIONAL o para descarga de datos APPCC	□	□	□	□
Declaración de conformidad: CE	■	■	■	■
Seguridad de la instalación eléctrica: VDE, UL, CUL, DEKRA, IRAM, Ghost, EMC	■	■	■	■
Eficiencia energética: Energy Star	■		■	
Seguridad de la instalación del gas: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, PCT, KGS	■	■	■	■
Seguridad operacional: GS	■	■	■	■
Higiene general: NSF, EN1717	■	■	■	■
Certificado Kosher	■	■	■	■
Protección del agua potable: SVGW, KIWA, WRAS	■	■	■	■
Germanischer Lloyd	■	■	■	■
Accesorios aptos para alimentos conforme a VO 1935/2004/CE	□	□	□	□
Posibilidad de conectar a una toma de agua filtrada y/o a agua caliente	■	■	■	■
Admite conexión fija a la tubería de desagüe conforme a SVGW, TZW	■	■	■	■
Protección IPX 5 contra salpicaduras y chorreo de agua	■	■	■	■
Patas del equipo regulables en altura	■	■	■	■
Acceso a panel de servicio por la parte frontal	■	■	■	■
Posibilidad de colocación sobre mesa de 700 mm de profundidad (6 x 1/1 GN y 10 x 1/1 GN)	■	■		
Equipos móviles con ruedas			□	□
Dispositivo de inmovilización			■	■
Tensiones especiales a petición	■	■	■	■
Gas natural o GLP	■	■	■	■

## Resumen



## Equipos:

## Modelo 61

## Modelo 101

		9.180 €		12.420 €
<b>Versión eléctrica</b>				
Ref.	A618100.01		A118100.01	
Potencia conectada:	11 kW		18,6 kW	
Tensión:	3 NAC 400 V		3 NAC 400 V	
Peso:	112,5 kg		132,5 kg	
<b>Versión de gas</b>		10.950 €		13.830 €
Ref. Butano/propano 3B/P	A618200.30B		A118200.30B	
Ref. Gas natural H	A618300.30		A118300.30	
Potencia conectada: Gas natural / Butano/propano 3B/P	13 kW / 14 kW		22 kW / 24 kW	
Tensión:	1 NAC 230 V		1 NAC 230 V	
Peso:	127 kg		149,5 kg	
Capacidad:	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN		10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN	
Número de comidas por día:	30-80		80-150	
Ancho:	847 mm		847 mm	
Profundidad:	771 mm		771 mm	
Altura:	782 mm		1.042 mm	
<b>Opciones:</b>				
Puerta de apertura izquierda (versión eléctrica)	Ref. A618500.01	385 €	Ref. A118500.01	385 €
Puerta de apertura izquierda (versión de gas)	Ref. bajo petición	385 €	Ref. bajo petición	385 €
Conjunto de rack móvil (rack + guía de inserción)		295 €		363 €
Conexión a equipo de optimización energética, contacto libre de potencial		58 €		58 €
Interface Ethernet		58 €		58 €
Cierre de seguridad para la puerta		58 €		58 €
Drenaje de grasas integrado (para modelos 61, 101, 62, 102 únicamente en combinación con mesa UG II o US IV)		655 €		655 €
Sonda térmica "sous vide" para cocción al vacío con conexión externa		556 €		556 €
3 sondas térmicas con conexión externa para iLevelControl		718 €		718 €
Sonda térmica con conexión externa		361 €		361 €
Versión alta seguridad / versión para cárceles		1.150 €		1.150 €
Panel de control con cierre a llave		510 €		510 €
Versión para buques (sólo aparatos eléctricos)		893 €		893 €
Móvil con ruedas (4 ruedas tándem con freno)				

Para más detalles consulte: [Página 14/15](#)

Los accesorios específicos de cada equipo constan en: [Página 18/19](#)

Possibilidades de combinación y otras opciones, a petición.  
Para las características de equipamiento consulte las páginas: 6-9.  
Tensiones especiales a petición.





Modelo 62

Modelo 102

Modelo 201

Modelo 202

13.340 €		16.230 €		21.420 €		29.410 €	
A628100.01		A128100.01		A218100.01		A228100.01	
22,3 kW		36,7 kW		37 kW		65,5 kW	
3 NAC 400 V		3 NAC 400 V		3 NAC 400 V		3 NAC 400 V	
148,5 kg		173 kg		267 kg		346 kg	
15.610 €		19.530 €		23.000 €		33.170 €	
A628200.30B		A128200.30B		A218200.30B		A228200.30B	
A628300.30		A128300.30		A218300.30		A228300.30	
28 kW / 31 kW		45 kW / 50 kW		44 kW / 48 kW		90 kW / 100 kW	
1 NAC 230 V		1 NAC 230 V		1 NAC 230 V		1 NAC 230 V	
169,5 kg		203,5 kg		297,5 kg		374 kg	
6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN		10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN		20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN		20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN	
60-160		50-300		50-300		300-500	
1.069 mm		1.069 mm		879 mm		1.084 mm	
971 mm		971 mm		791 mm		996 mm	
782 mm		1.042 mm		1.782 mm		1.782 mm	
Ref. A628500.01	385 €	Ref. A128500.01	385 €				
Ref. bajo petición	385 €	Ref. bajo petición	385 €				
	431 €		499 €				
	58 €		58 €		58 €		58 €
	58 €		58 €		58 €		58 €
	58 €		58 €		148 €		148 €
	655 €		655 €		2.940 €		2.940 €
	556 €		556 €		556 €		556 €
	718 €		718 €		718 €		718 €
	361 €		361 €		361 €		361 €
	1.150 €		1.150 €		1.700 €		1.700 €
	510 €		510 €		510 €		510 €
	893 €		893 €		999 €		999 €
					2.266 €		2.266 €

Los accesorios específicos de cada equipo constan en: [Página 20/21](#)

Los accesorios específicos de cada equipo constan en: [Página 22](#)



## Resumen



## Equipos:

## Modelo 61

## Modelo 101

## Versión eléctrica

6.316 €

9.356 €

Ref. A619100.01.202

A119100.01.202

Potencia conectada: 11 kW

18,6 kW

Tensión: 3 NAC 400 V

3 NAC 400 V

Peso: 105,5 kg

125,5 kg

## Versión de gas

8.156 €

10.546 €

Ref. Butano/propano 3B/P A619200.30B202

A119200.30B202

Ref. Gas natural H A619300.30.202

A119300.30.202

Potencia conectada: Gas natural / Butano/propano 3B/P 13 kW / 14 kW

22 kW / 24 kW

Tensión: 1 NAC 230 V

1 NAC 230 V

Peso: 121 kg

143,5 kg

Capacidad: 6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN

10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN

Número de comidas por día: 30-80

80-150

Ancho: 847 mm

847 mm

Profundidad: 771 mm

771 mm

Altura: 782 mm

1.042 mm

## Opciones:

Puerta de apertura izquierda (versión eléctrica) Ref. A619500.01.202 385 € Ref. A119500.01.202 385 €

Puerta de apertura izquierda (versión de gas) Ref. bajo petición 385 € Ref. bajo petición 385 €

Conjunto de rack móvil (rack + guía de inserción) 295 € 363 €

Conexión a equipo de optimización energética, contacto sin potencial 58 € 58 €

Interface Ethernet 282 € 282 €

Cierre de seguridad para la puerta 58 € 58 €

Drenaje de grasas integrado 655 € 655 €

(para modelos 61, 101, 62, 102 únicamente en combinación con mesa UG II o US IV)

Sonda térmica "sous vide" para cocción al vacío con conexión externa 556 € 556 €

Sonda térmica con conexión externa 361 € 361 €

Versión alta seguridad / versión para cárceles 1.150 € 1.150 €

Panel de control con cierre a llave 510 € 510 €

Versión para buques (sólo aparatos eléctricos) 893 € 893 €

Móvil con ruedas (4 ruedas tándem con freno)

Para más detalles consulte: [Página 14/15](#)Los accesorios específicos de cada equipo constan en: [Página 18/19](#)

Possibilidades de combinación y otras opciones, a petición.  
 Para las características de equipamiento consulte las páginas: 6-9.  
 Tensiones especiales a petición.





Modelo 62		Modelo 102		Modelo 201		Modelo 202	
10.206 €		14.666 €		18.366 €		25.186 €	
A629100.01.202		A129100.01.202		A219100.01.202		A229100.01.202	
22,3 kW		36,7 kW		37 kW		65,5 kW	
3 NAC 400 V		3 NAC 400 V		3 NAC 400 V		3 NAC 400 V	
141,5 kg		166 kg		259 kg		338 kg	
12.466 €		17.406 €		20.296 €		28.676 €	
A629200.30B202		A129200.30B202		A219200.30B202		A229200.30B202	
A629300.30.202		A129300.30.202		A219300.30.202		A229300.30.202	
28 kW / 31 kW		45 kW / 50 kW		44 kW / 48 kW		90 kW / 100 kW	
1 NAC 230 V		1 NAC 230 V		1 NAC 230 V		1 NAC 230 V	
163,5 kg		197,5 kg		288 kg		364,5 kg	
6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN		10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN		20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN		20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN	
60-160		150-300		150-300		300-500	
1.069 mm		1.069 mm		879 mm		1.084 mm	
971 mm		971 mm		791 mm		996 mm	
782 mm		1.042 mm		1.782 mm		1.782 mm	
Ref. A629500.01.202	385 €	Ref. A129500.01.202	385 €				
Ref. bajo petición	385 €	Ref. bajo petición	385 €				
	431 €		499 €				
	58 €		58 €		58 €		58 €
	282 €		282 €		282 €		282 €
	58 €		58 €		148 €		148 €
	655 €		655 €		2.940 €		2.940 €
	556 €		556 €		556 €		556 €
	361 €		361 €		361 €		361 €
	1.150 €		1.150 €		1.700 €		1.700 €
	510 €		510 €		510 €		510 €
	893 €		893 €		999 €		999 €
					2.266 €		2.266 €

Los accesorios específicos de cada equipo constan en: [Página 20/21](#)

Los accesorios específicos de cada equipo constan en: [Página 22](#)

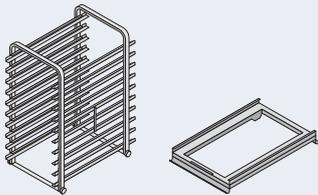
# Resumen

## Opción puerta de apertura izquierda (solo para SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus 61, 101, 62, 102)



Para facilitar el acceso al aparato en condiciones de espacio desfavorables, es posible pedir la puerta con apertura izquierda en lugar de derecha.  
(ver resumen de aparatos RATIONAL SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

## Conjunto de rack móvil (rack móvil + guía de inserción, sólo para los modelos: 61, 101, 62, 102)



Los bastidores colgantes se sustituyen por un rack móvil con guía de inserción. En combinación con el carro de transporte (ver páginas 17 y 19) permite una carga y descarga cómoda del equipo RATIONAL.

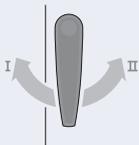
Características del equipamiento:

- > Rack móvil
- > Guía de inserción

## Posibilidad de conexión a sistema de optimización de energía, con conexión libre de potencial

Para conexión a equipos de optimización energética y sistemas de control del funcionamiento

## Cierre de seguridad para la puerta



El cierre de seguridad protege contra quemaduras de vapor.

Características del equipamiento:

- > Abertura de la cámara de cocción accionando dos veces la maneta de la puerta (modelos: 61, 101, 62, 102)
- > Abertura de la cámara de cocción por accionamiento adicional de pedal (modelos: 201, 202)

## 3 sondas térmicas con conexión externa (solo para SelfCookingCenter® 5 Senses)



Con la opción 3 sondas térmicas y el iLevelControl podrá preparar diferentes comidas simultáneamente en su SelfCookingCenter® 5 Senses. Así podrá aprovechar su equipo al máximo y estar menos apurado, incluso en momentos de más demanda.

Características del equipamiento:

- > Conector exterior para las sondas térmicas
- > 3 sondas térmicas con conexión externa para iLevelControl

## Sonda térmica "sous vide" para cocción al vacío con conexión externa (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)



La sonda "Sous-Vide", sumamente fina y elástica, facilita la punción sin eliminar el vacío interior de la bolsa. El vacío permanece intacto cuando se pincha la sonda.

Características del equipamiento:

- > Conector exterior para las sondas térmicas
- > 2 sondas térmicas con conector externo (sonda "Sous-Vide" y sonda térmica estándar)

## Sonda térmica con conector externo (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

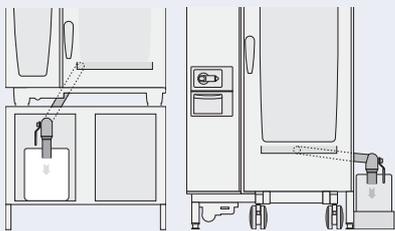


En caso necesario la sonda térmica se puede conectar por la parte exterior del aparato mediante la oportuna caja de conexión.

Características del equipamiento:

- > Conector exterior para la sonda térmica
- > Sonda térmica estándar con conector externo

### Drenaje de grasas integrado (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

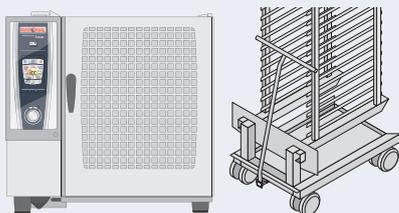


La cámara de cocción recoge de modo fiable la grasa que gotea de los alimentos y la desvía a colectores de grasa especiales (para modelos 61, 101, 62, 102 únicamente en combinación con mesa UG II o US IV). Carro de transporte para la recogida segura de bidones/contenedores, vea pag. 34

Características del equipamiento:

- > Colector de grasa en la cámara de cocción
- > Válvula de cierre de paso para cambiar el contenedor sin peligro

### Versión alta seguridad (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)



Protección de los aparatos RATIONAL contra daños intencionados y vandalismo

Protege adicionalmente contra el uso impropio del aparato en actos de violencia contra otros individuos.

Características del equipamiento:

- > Puerta con rejilla protectora
- > Rack móvil con maneta retractable (modelos 201 y 202)
- > Panel de control bloqueable (se ofrece también por separado)
- > Cámara de cocción con cierre a llave

### Panel de control cerrable a llave (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

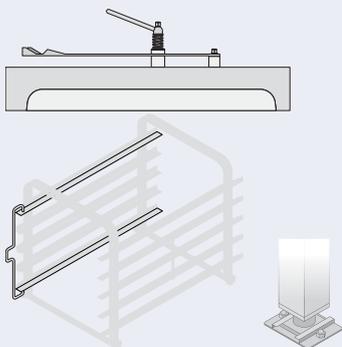


El panel de control está protegido por una puerta con cierre a llave.

Características del equipamiento:

- > Puerta con cierre a llave con cristal antirrotura Lexan®.

### Versión para buques (sólo aparatos eléctricos)



Para embarcaciones de pasajeros y navíos de las fuerzas navales. Cuida de la seguridad del personal y avala la funcionalidad incluso con fuerte tempestad.

Características del equipamiento:

- > Sujeción para fijar los aparatos RATIONAL (modelos: 61, 101, 62 y 102) y evitar que las mesas se deslicen o se vuelquen
- > Sujeción para fijar los aparatos RATIONAL (modelos 201 y 202) al suelo; dos codos de sujeción adicionales para sujeción al mamparo de la embarcación
- > Inmovilizador ajustable para retener con seguridad la puerta incluso con fuerte marejada
- > Bastidores colgantes especiales con bloqueo para impedir que los accesorios gastronómicos deslicen y se suelten
- > Patas de acero inoxidable en los aparatos RATIONAL (modelos 201 y 202)
- > Homologación de la Germanische Lloyd y USPHS

### Aparatos RATIONAL móviles (solo para SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus 201, 202)



Para empleo móvil en eventos de catering o banquetes.

Características del equipamiento:

- > Bastidor especial con 4 ruedas de acero inoxidable y freno
- > Palet de transporte con rampa y sujeción

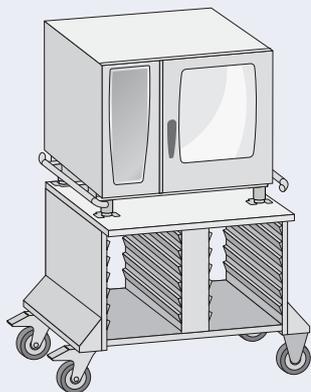
### Interface Ethernet (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

El interface Ethernet permite integrar el equipo RATIONAL a una red, especialmente con el sistema de gestión eficiente "RATIONAL KitchenManagement System" (ver página 35)

Para cualquier consulta sobre las diversas opciones, contacte con el servicio RATIONAL de atención al cliente. Teléfono: 93 4751750 o [info@rational-online.es](mailto:info@rational-online.es)

# A cualquier lugar de forma rápida y sencilla.

El equipo móvil ofrece máxima flexibilidad y movilidad, especialmente a empresas de catering, para fiestas o grandes eventos en carpas y cualquier banquete. También las cocinas convencionales se benefician de las ventajas de esta versión, ya que su movilidad facilita los trabajos de limpieza en la cocina. Además, no es necesario mantener distancia entre los equipos para los trabajos de mantenimiento, y esto permite un mejor aprovechamiento del espacio disponible.



### Kit para catering (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

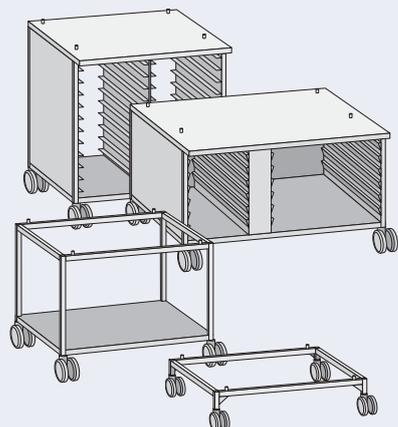
Este accesorio (soporte + patas de acero inoxidable) se monta en vez de las patas habituales. Las sólidas barras laterales sirven de protección y facilitan el movimiento del equipo.

Modelo 61 y 101	Nº: 60.73.111	1.006 €
Modelo 62 y 102	Nº: 60.73.141	1.300 €

### Mesa UG II versión catering

14 pares de guías. Paneles laterales y cubierta, sin panel posterior, refuerzo lateral. 4 ruedas de acero inoxidable de Ø 200 mm. Solamente disponible en combinación con el kit para catering.

Modelo 61 y 101	Nº: 60.30.890	2.181 €
Modelo 62 y 102	Nº: 60.30.891	2.633 €



### Mesas móviles para modelos 61/101 y 62/102

Las mesas UG móviles se ofrecen en todas las versiones y para todos los tipos de equipos. La sujeción especial de los equipos a las mesas UG asegura un transporte seguro de los mismos.

	Modelo 61/101		Modelo 62/102	
Mesa UG I	Nº: 60.30.321	693 €	Nº: 60.30.325	803 €
Mesa UG I Combi-Duo modelo 61/61 y 62/62	Nº: 60.30.363	693 €	Nº: 60.30.366	803 €
Mesa UG II	Nº: 60.30.329	1.254 €	Nº: 60.30.332	1.393 €
Mesa UG II – medidas de panadería	Nº: 60.30.837	1.478 €		
Mesa US III	Nº: 60.30.335	1.478 €	Nº: 60.30.340	1.742 €
Mesa US III UltraVent® modelo 61 y 62	Nº: 60.30.338	1.711 €	Nº: 60.30.343	1.975 €
Mesa US IV	Nº: 60.30.345	2.043 €	Nº: 60.30.349	2.203 €



### Opción móvil (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus 201/202)

Soporte especial para el traslado de equipos RATIONAL para el catering de eventos o banquetes. Consiste en:

- > Soporte con 4 ruedas de acero inoxidable y freno.
- > Palet con rampa para el traslado.

SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus 201 y 202	2.266 €
---	---------

### Versión móvil para Combi-Duo (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

El Combi-Duo en versión móvil está disponible para cualquier combinación de equipos. Las robustas ruedas de acero inoxidable garantizan una movilidad cómoda y segura del equipo.

### Opciones Combi-Duo

- Modelo: 61 sobre 61
- Modelo: 61 sobre 101
- Modelo: 62 sobre 62
- Modelo: 62 sobre 102

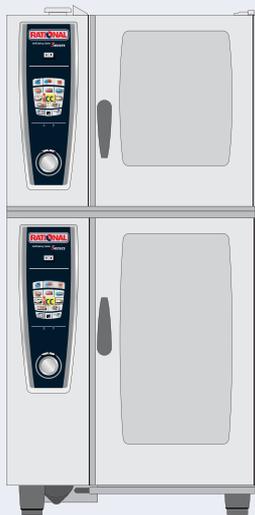
Nº: vea pag. 17



## Modelos. 61/101 y 62/102

### Kit Combi-Duo (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

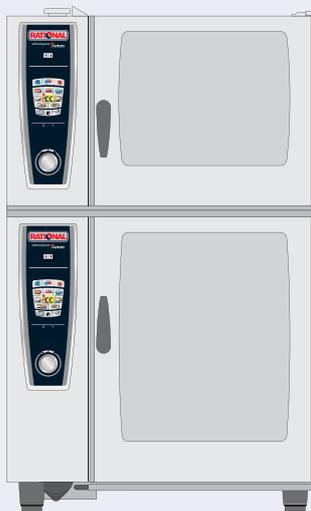
La combinación de dos equipos RATIONAL superpuestos brinda toda una serie de posibilidades adicionales, especialmente si en la cocina escasea el espacio. Esta alternativa ofrece máxima flexibilidad, porque permite trabajar simultáneamente con diversos modos de cocción, sin necesidad de espacio adicional.



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

	Equipo superior	Modelo 61 eléctrico	Modelo 61 de gas	
Equipo inferior				
Modelo 61 eléctrico Modelo 101 eléctrico	Estándar	Ref. 60.71.925	Ref. 60.71.925	1.011 €
	Patas de 150 mm	Ref. 60.71.926	Ref. 60.71.926	1.011 €
	Móvil	Ref. 60.71.927	Ref. 60.71.927	1.268 €
Modelo 61 de gas	Estándar		Ref. 60.71.928	1.523 €
	Patas de 150 mm		Ref. 60.71.929	1.523 €
	Móvil		Ref. 60.71.930	1.780 €
Mesa UG I para Combi-Duo modelo 61 sobre 61 Altura de 210 mm (sólo para Combi-Duo con patas)			Ref. 60.30.362	460 €
Mesa UG I para Combi-Duo móvil modelo 61 sobre 61 Altura de 210 mm (sólo para Combi-Duo con patas)			Ref. 60.30.363	693 €
Campana de condensación UltraVent® para equipos Combi-Duo eléctricos			Ref. 60.72.322	3.957 €
Campana extractora para equipos Combi-Duo eléctricos			Ref. 60.72.316	3.026 €
Carro de transporte regulable en altura modelo 61/101			Ref. 60.60.188	1.210 €
Kit de drenaje de grasa integrado para los modelos con patas y móviles			Ref. 60.73.303	780 €
Kit de drenaje de grasa integrado para 61E/61E sobre UG I 210 mm			Ref. 60.73.301	644 €
Carro de transporte para el recipiente del drenaje de grasa integrado			Ref. 60.73.309	389 €

Para los accesorios Finishing®  
ver página 21

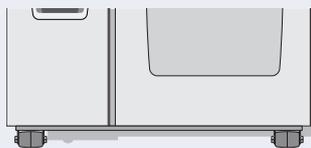


#### SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus 62 y 102

	Equipo superior	Modelo 62 eléctrico	Modelo 62 de gas	
Equipo inferior				
Modelo 62 eléctrico Modelo 102 eléctrico	Estándar	Ref. 60.71.931	Ref. 60.71.931	1.268 €
	Patas de 150 mm	Ref. 60.71.932	Ref. 60.71.932	1.268 €
	Móvil	Ref. 60.71.933	Ref. 60.71.933	1.523 €
Modelo 62 de gas	Estándar		Ref. 60.71.934	2.035 €
	Patas de 150 mm		Ref. 60.71.935	2.035 €
	Móvil		Ref. 60.71.936	2.292 €
Mesa UG I para Combi-Duo modelo 62 sobre 62 Altura de 210 mm (sólo para Combi-Duo con patas)			Ref. 60.30.365	570 €
Mesa UG I para Combi-Duo móvil modelo 62 sobre 62 Altura de 210 mm (sólo para Combi-Duo con patas)			Ref. 60.30.366	803 €
Carro de transporte regulable en altura modelo 62/102			Ref. 60.70.160	1.517 €
Kit de drenaje de grasa integrado para los modelos con patas y móviles			Ref. 60.73.304	780 €
Kit de drenaje de grasa integrado para 62E/62E sobre UG I 210 mm			Ref. 60.73.302	644 €
Carro de transporte para el recipiente del drenaje de grasa integrado			Ref. 60.73.309	389 €

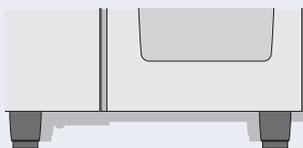
Para los accesorios Finishing®  
ver página 21

### Seleccione entre las tres siguientes opciones



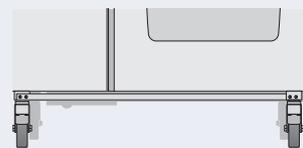
#### 1. Estándar con ruedas

Máxima altura de carga de las bandejas: 1,60 m  
Versión móvil para fácil limpieza.  
Precisa de canalón de desagüe en el suelo.



#### 2. Patas RATIONAL de 150 mm

Altura máxima de carga 1,68 m.  
Si el suelo no dispone de canalón de desagüe.



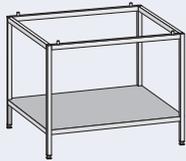
#### 3. Móvil con ruedas

Altura máxima de carga 1,72 m.  
2 ruedas tándem con freno.

# Modelos 61 y 101

## Mesas UG/US

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

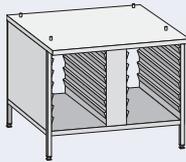


An. 843 | Prof. 587 | Al. 671 mm

### Mesa UG I

abierto por todos los lados

Estándar	Ref. 60.30.320	460 €
Móvil	Ref. 60.30.321	693 €

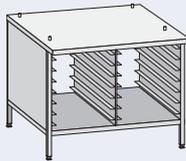


An. 843 | Prof. 724 | Al. 671 mm

### Mesa UG II

14 pares de guías, paneles laterales y cubierta, sin panel posterior

Estándar	Ref. 60.30.328	1.021 €
Móvil	Ref. 60.30.329	1.254 €

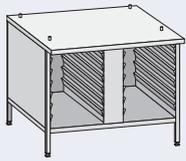


An. 843 | Prof. 732 | Al. 671 mm

### Mesa UG II – medidas de panadería

14 pares de guías 400 x 600 mm, paneles laterales y cubierta, sin panel posterior

Estándar	Ref. 60.30.836	1.245 €
Móvil	Ref. 60.30.837	1.478 €
Versión UltraVent® (modelo 61)	Ref. 60.30.838	1.420 €

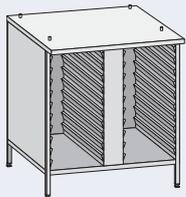


An. 843 | Prof. 724 | Al. 671 mm

### Mesa US III

14 pares de guías como paneles laterales, cubierta y panel posterior

Estándar	Ref. 60.30.334	1.245 €
Móvil	Ref. 60.30.335	1.478 €



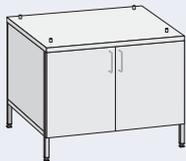
An. 843 | Prof. 724 | Al. 931 mm

### Mesa US III

#### Versión UltraVent® (modelo 61)

20 pares de guías, paneles laterales, cubierta y panel posterior, altura especial a 931 mm

Estándar	Ref. 60.30.337	1.478 €
Móvil	Ref. 60.30.338	1.711 €



An. 843 | Prof. 724 | Al. 671 mm

### Mesa US IV

14 pares de guías, 2 puertas de 2 hojas, cerrado por todos los lados

Estándar	Ref. 60.30.344	1.810 €
Móvil	Ref. 60.30.345	2.043 €

## Campanas extractoras



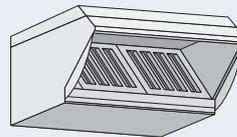
### UltraVent®

La tecnología de condensación patentada que incorpora la campana UltraVent® posibilita la absorción y la evacuación de vahos y vapores y permite prescindir de aparatosos sistemas de ventilación. La instalación es fácil y se puede efectuar a posteriori. No precisa de conexión al exterior.

Conexión eléctrica  
1 NAC 230V

An. 854 | Prof. 1.226 |  
Al. 450 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.320	3.724 €
Versión de gas*	Ref. 60.72.323	3.957 €
Combi-Duo	Ref. 60.72.322	3.957 €



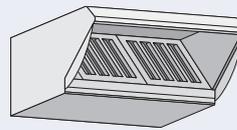
### UltraVent® Plus

Además de la tecnología de condensación UltraVent® la campana UltraVent® Plus incorpora un sistema de filtrado especial, que elimina fiablemente tanto los vahos de la cocción como los humos de asados y parrilladas. Esto permite instalar los aparatos RATIONAL también en lugares de cocción frente al cliente.

Conexión eléctrica  
1 NAC 230V

An. 854 | Prof. 1.226 |  
Al. 628 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.202	6.159 €
Combi-Duo**	Ref. 60.72.203	6.391 €



### Campana extractora

Al abrir la puerta de la cámara de cocción, el ventilador incorporado en la campana aspira automáticamente los vahos (sin sistema de condensación). La instalación es fácil y se puede efectuar a posteriori. Precisa de conexión al exterior.

Conexión eléctrica  
1 NAC 230V

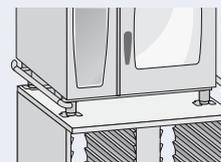
An. 854 | Prof. 1.226 |  
Al. 445 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.313	2.793 €
Versión de gas*	Ref. 60.72.317	3.026 €
Combi-Duo	Ref. 60.72.316	3.026 €

\* En el caso de UltraVent® y la campana de extracción con equipos de gas, se deberá en cualquier caso disponer de una toma de ventilación adecuada para la salida al exterior de los gases de extracción.

\*\* La UltraVent® Plus no se debe montar en versiones Combi-Duo móviles.

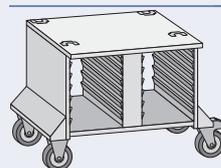
## Accesorios móviles para catering



### Kit para catering

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

Nº: 60.73.111 1.006 €



### Mesa UG II versión catering

14 pares de guías. Paneles laterales y cubierta, sin panel posterior, refuerzo lateral. 4 ruedas de acero inoxidable de Ø 200 mm. Solamente disponible en combinación con el kit para catering.

An. 1.188 | Prof. 724 | Al. 778 mm

Móvil Nº: 60.30.890 2.181 €

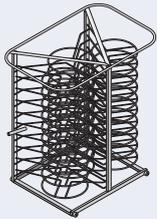


## Racks móviles

Los racks móviles de acero inoxidable de excelente calidad satisfacen las más altas exigencias y están óptimamente adaptados a los equipos RATIONAL. La construcción ergonómica permite una carga y descarga rápidas. Las ruedas tándem (CNS) del carro de transporte, particularmente grandes, silenciosas e higiénicas, garantizan un transporte seguro de las comidas en la cocina.

### Rack móvil para platos

El rack móvil para platos admite hasta 32 platos preparados (de hasta 31 cm de diámetro) para su regeneración en Finishing\*.



Modelo 61, 20 platos	Ref. 60.61.047	673 €
Modelo 61, 15 platos	Ref. 60.61.128	673 €
Modelo 101, 32 platos	Ref. 60.11.030	750 €
Modelo 101, 26 platos	Ref. 60.11.149	750 €

### Racks móviles

Para cargar y descargar rápida y fácilmente los aparatos RATIONAL. Empleo sólo en combinación con la guía de inserción.

#### Modelo 61

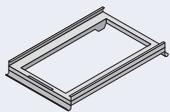
Estándar	Ref. 60.61.005	535 €
5 guías (80 mm)	Ref. 60.61.059	535 €
Parrilla	Ref. 60.61.064	535 €
Medidas de panadería	Ref. 60.61.061	535 €

#### Modelo 101

Estándar	Ref. 60.11.011	640 €
8 guías (80 mm)	Ref. 60.11.122	640 €
Parrilla	Ref. 60.11.125	640 €
Medidas de panadería	Ref. 60.11.148	640 €

### Guía de inserción para rack móvil

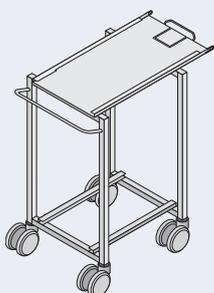
La guía de inserción se necesita si se utiliza un rack móvil.



Ref. 60.61.226	140 €
----------------	-------

### Carro de transporte

El carro de transporte es el complemento ideal del rack móvil. Facilita la carga y descarga fuera del aparato RATIONAL y garantiza un transporte seguro de las comidas. Las versiones estándar y en medidas de panadería están óptimamente adaptadas a la altura de las mesas UG y US de RATIONAL. El carro de transporte regulable en altura se presta para encimeras, mesas RATIONAL UG elevadas y soluciones Combi-Duo.

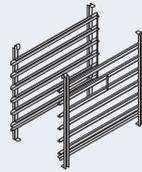


Estándar:  
An. 547 | Prof. 840 | Al. 989 mm  
Regulable en altura  
An. 547 | Prof. 1.072 |  
Al. 1.330 mm  
Medidas de panadería  
An. 547 | Prof. 853 | Al. 989 mm

Estándar	Ref. 60.60.020	705 €
Regulable en altura	Ref. 60.60.188	1.210 €
Medidas de panadería	Ref. 60.60.932	1.210 €

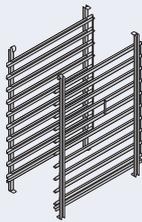
## Bastidores colgantes

Diversas versiones, medidas y distancia entre guías facilitan al máximo la aplicación de los accesorios. La robusta versión en acero inoxidable satisface las más altas exigencias en materia de calidad.



### Modelo 61

6 guías (68 mm)	Ref. 60.61.243	268 €
5 guías (85 mm)	Ref. 60.61.269	268 €
Parrilla	Ref. 60.61.266	417 €
Bandejas para carne	Ref. 60.61.254	386 €
Medidas de panadería	Ref. 60.61.247	268 €



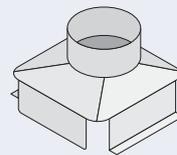
### Modelo 101

10 guías (68 mm)	Ref. 60.11.366	351 €
8 guías (85 mm)	Ref. 60.11.384	351 €
Parrilla	Ref. 60.11.381	499 €
Bandejas para carne	Ref. 60.11.375	482 €
Medidas de panadería	Ref. 60.11.367	351 €

## Otros accesorios

### Seguro de flujo (sólo en aparatos de gas)

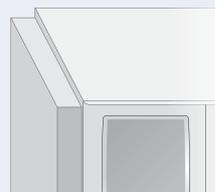
Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo (diámetro del tubo de escape: 180 mm)



Modelo 61	Ref. 70.00.737	221 €
Modelo 101	Ref. 70.00.757	221 €

### Blindaje térmico para el panel lateral izquierdo

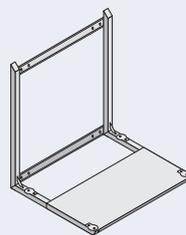
La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de focos de calor radiado (por ejemplo: parrillas) cerca del panel lateral izquierdo del aparato.



Modelo 61	Ref. 60.70.390	186 €
Modelo 101	Ref. 60.70.391	219 €

### Sujeción mural, modelo 61

Sujeción mural ahorra espacio (sin material de fijación). La sujeción y el material de fijación se deben acordar y determinar con el arquitecto/estático o con el promotor de la obra.



Modelo 61	Ref. 60.70.963	446 €
-----------	----------------	-------

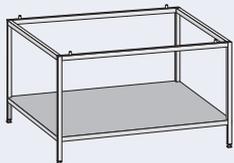
Las páginas 28-32 recogen una amplia selección de accesorios gastronómicos y en medidas especiales.

Los accesorios indicados para la instalación de los equipos RATIONAL constan en la página 34.

# Modelos 62 y 102

## Mesas UG/US

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

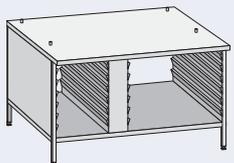


### Mesa UG I

abierto por todos los lados

An. 1.065 | Prof. 799 | Al. 671 mm

Estándar	Ref. 60.30.324	570 €
Móvil	Ref. 60.30.325	803 €

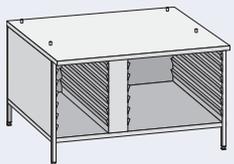


### Mesa UG II

14 pares de guías, paneles laterales y cubierta, sin panel posterior

An. 1.067 | Prof. 934 | Al. 671 mm

Estándar	Ref. 60.30.331	1.160 €
Móvil	Ref. 60.30.332	1.393 €

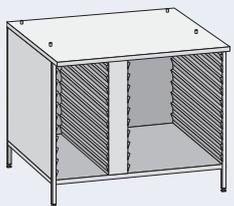


### Mesa US III

14 pares de guías como paneles laterales, cubierta y panel posterior

An. 1.067 | Prof. 934 | Al. 671 mm

Estándar	Ref. 60.30.339	1.510 €
Móvil	Ref. 60.30.340	1.742 €



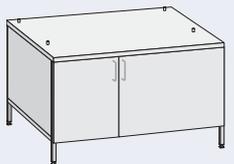
### Mesa US III

#### Versión UltraVent® (modelo 62)

20 pares de guías, paneles laterales, cubierta y panel posterior, altura especial a 931 mm

An. 1.067 | Prof. 934 | Al. 931 mm

Estándar	Ref. 60.30.342	1.742 €
Móvil	Ref. 60.30.343	1.975 €



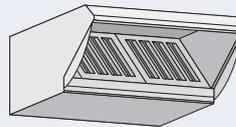
### Mesa US IV

14 pares de guías, 2 puertas de 2 hojas, cerrado por todos los lados

An. 1.067 | Prof. 934 | Al. 671 mm

Estándar	Ref. 60.30.348	1.970 €
Móvil	Ref. 60.30.349	2.203 €

## Campanas extractoras



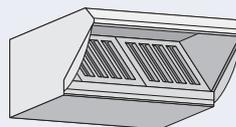
### UltraVent®

La tecnología de condensación patentada que integra la campana UltraVent® posibilita la absorción y la evacuación de vahos y vapores y permite prescindir de aparatosos sistemas de ventilación. La instalación es fácil y se puede efectuar a posteriori. No precisa de conexión al exterior.

Conexión eléctrica  
1 NAC 230V

An. 1.076 | Prof. 1.427 |  
Al. 450 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.325	4.423 €
-------------------	----------------	---------



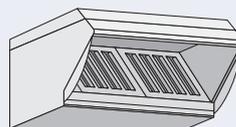
### Campana extractora

Al abrir la puerta de la cámara de cocción, el ventilador incorporado en la campana aspira automáticamente los vahos (sin sistema de condensación). La instalación es fácil y se puede efectuar a posteriori. Precisa de conexión al exterior.

Conexión eléctrica  
1 NAC 230V

An. 1.076 | Prof. 1.427 |  
Al. 445 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.318	3.492 €
-------------------	----------------	---------



### UltraVent® Plus

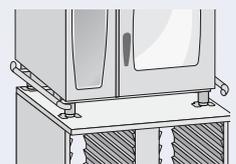
Además de la tecnología de condensación UltraVent® la campana UltraVent® Plus incorpora un sistema de filtrado especial, que elimina fiablemente tanto los vahos de la cocción como los humos de asados y parrilladas. Esto permite instalar los aparatos RATIONAL también en lugares de cocción frente al cliente.

Conexión eléctrica  
1 NAC 230V

An. 1.076 | Prof. 1.427 |  
Al. 628 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.204	6.857 €
-------------------	----------------	---------

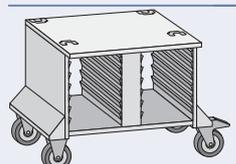
## Accesorios móviles para catering



### Kit para catering

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

Nº: 60.73.141	1.300 €
---------------	---------



### Mesa UG II versión catering

14 pares de guías. Paneles laterales y cubierta, sin panel posterior, refuerzo lateral. 4 ruedas de acero inoxidable de Ø 200 mm. Solamente disponible en combinación con el kit para catering.

An. 1.412 | Prof. 934 | Al. 778 mm

Móvil	Nº: 60.30.891	2.633 €
-------	---------------	---------

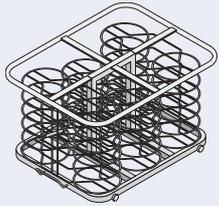


## Racks móviles

Los racks móviles de acero inoxidable de excelente calidad satisfacen las más altas exigencias y están óptimamente adaptados a los equipos RATIONAL. La construcción ergonómica permite una carga y descarga rápidas. Las ruedas tándem (CNS) del carro de transporte, particularmente grandes, silenciosas e higiénicas, garantizan un transporte seguro de las comidas en la cocina.

### Rack móvil para platos

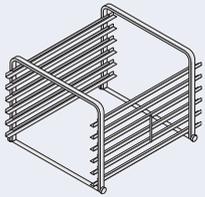
El rack móvil para platos admite hasta 32 platos preparados (de hasta 31 cm de diámetro) para su regeneración en Finishing\*.



Modelo 62, 34 platos	Ref. 60.62.017	919 €
Modelo 62, 24 platos	Ref. 60.62.061	919 €
Modelo 102, 52 platos	Ref. 60.12.022	1.036 €
Modelo 102, 42 platos	Ref. 60.12.062	1.036 €

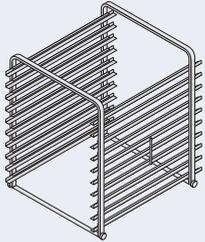
### Racks móviles

Para cargar y descargar rápida y fácilmente los aparatos RATIONAL. Empleo sólo en combinación con la guía de inserción.



#### Modelo 62

Estándar	Ref. 60.62.003	669 €
5 guías (80 mm)	Ref. 60.62.049	669 €

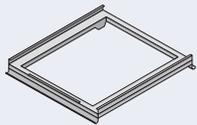


#### Modelo 102

Estándar	Ref. 60.12.011	715 €
8 guías (80 mm)	Ref. 60.12.055	715 €

### Guía de inserción para rack móvil

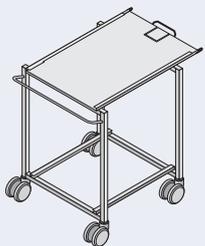
La guía de inserción se necesita si se utiliza un rack móvil.



Ref. 60.62.094	178 €
----------------	-------

### Carro de transporte

El carro de transporte es el complemento ideal del rack móvil. Facilita la carga y descarga fuera del aparato RATIONAL y garantiza un transporte seguro de las comidas. Las versiones estándar y en medidas de panadería están óptimamente adaptadas a la altura de las mesas UG y US de RATIONAL. El carro de transporte regulable en altura se presta para encimeras, mesas RATIONAL UG elevadas y soluciones Combi-Duo.

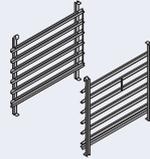


Estándar:  
An. 747 | Prof. 980 | Al. 989 mm  
Regulable en altura  
An. 747 | Prof. 1.095 |  
Al. 950 - 1.330 mm

Estándar	Ref. 60.60.678	1.011 €
Regulable en altura	Ref. 60.70.160	1.517 €

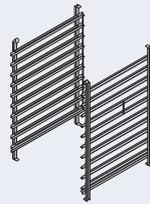
## Bastidores colgantes

Diversas versiones, medidas y distancia entre guías facilitan al máximo la aplicación de los accesorios. La robusta versión en acero inoxidable satisface las más altas exigencias en materia de calidad.



### Modelo 62

6 guías (68 mm)	Ref. 60.62.099	363 €
5 guías (85 mm)	Ref. 60.62.108	363 €



### Modelo 102

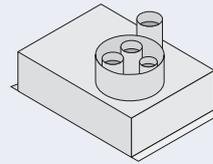
10 guías (68 mm)	Ref. 60.12.115	386 €
8 guías (85 mm)	Ref. 60.12.120	386 €

## Otros accesorios

### Seguro de flujo con insonorizador

(sólo en aparatos de gas)

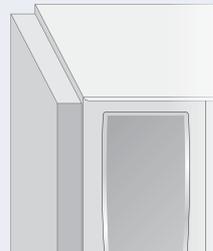
Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo (diámetro del tubo de escape: 180 mm)



Modelo 62	Ref. 70.00.768	622 €
Modelo 102	Ref. 70.00.769	622 €

### Blindaje térmico para el panel lateral izquierdo

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de focos de calor radiado (por ejemplo: parrillas) cerca del panel lateral izquierdo del aparato.



Modelo 62	Ref. 60.70.392	250 €
Modelo 102	Ref. 60.70.393	285 €

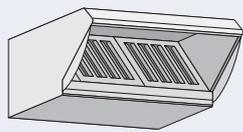
Las páginas 28-32 recogen una amplia selección de accesorios gastronómicos y en medidas especiales.

Los accesorios indicados para la instalación de los equipos RATIONAL constan en la página 34.

# Modelos 201 y 202



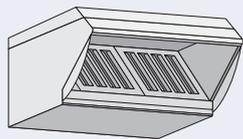
## Campanas extractoras



### UltraVent®, modelo 201

Descripción en la página 20  
Conexión eléctrica 1 NAC 230V  
An. 886 | Prof. 1.226 | Al. 450 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.326	4.423 €
-------------------	----------------	---------



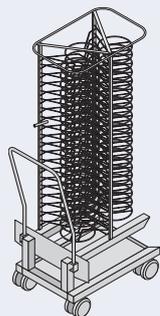
### UltraVent® Plus, modelo 201

Descripción en la página 20  
Conexión eléctrica 1 NAC 230V  
An. 886 | Prof. 1.226 | Al. 628 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.205	6.857 €
-------------------	----------------	---------

## Racks móviles

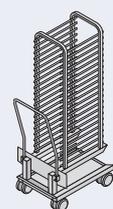
Los racks móviles de acero inoxidable de excelente calidad satisfacen las más altas exigencias y están óptimamente adaptados a los equipos RATIONAL. La altura máxima de carga de sólo 1,60 m permite cargar y descargar el aparato rápida y ergonómicamente. Las ruedas tándem (CNS) particularmente grandes, silenciosas y higiénicas, facilitan al máximo el transporte de las comidas.



### Rack móvil para platos

El rack móvil para platos admite hasta 120 platos preparados (de hasta 31 cm de diámetro) y permite regenerarlos en Finishing®.

Modelo 201, 60 platos	Ref. 60.21.099	2.096 €
Modelo 201, 50 platos	Ref. 60.21.104	2.096 €
Modelo 202, 84 platos	Ref. 60.22.182	2.589 €
Modelo 202, 100 platos	Ref. 60.22.109	2.589 €
Modelo 202, 120 platos	Ref. 60.22.108	2.938 €



An. 522 | Prof. 809 | Al. 1.718 mm

### Racks móviles

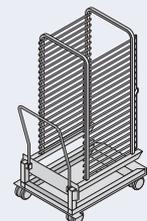
Para cargar y descargar rápido y fácilmente también fuera del aparato RATIONAL.

#### Modelo 201

Estándar (20 guías)	Ref. 60.21.054	1.832 €
15 guías (84 mm)	Ref. 60.21.156	1.832 €
16 guías (80 mm)	Ref. 60.21.172	1.832 €
17 guías (74 mm)	Ref. 60.21.174	1.832 €
Medidas de panadería	Ref. 60.21.222	2.316 €

#### Modelo 202

Estándar (20 guías)	Ref. 60.22.086	2.071 €
15 guías (84 mm)	Ref. 60.22.153	2.071 €
16 guías (80 mm)	Ref. 60.22.160	2.071 €
17 guías (74 mm)	Ref. 60.22.162	2.071 €



An. 772 | Prof. 1.016 | Al. 1.718 mm

### Kit de drenaje para rack móvil

Solo en combinación con el sistema de drenaje de grasas integrado.

Modelo 201	Ref. 60.73.040	848 €
Modelo 202	Ref. 60.73.041	961 €

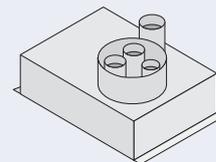
## Otros accesorios



### Soporte para asa de transporte del rack móvil (suministrado de serie con los equipos)

Con este soporte el asa del rack móvil está siempre disponible.

Modelo 201/202	Ref. 60.72.378	19 €
----------------	----------------	------

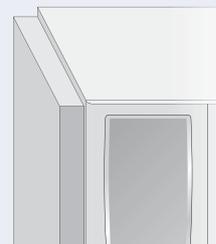


### Seguro de flujo con insonorizador

(sólo en aparatos de gas)

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

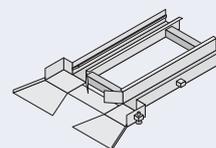
Modelo 201	Ref. 70.00.770	678 €
Modelo 202	Ref. 70.00.771	678 €



### Blindaje térmico para el panel lateral izquierdo

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de focos de calor radiado (por ejemplo: parrillas) cerca del panel lateral izquierdo del aparato.

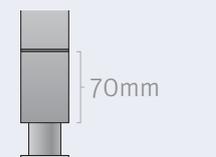
Modelo 201	Ref. 60.70.394	314 €
Modelo 202	Ref. 60.70.395	378 €



### Rampa de entrada

El empleo de la rampa de entrada permite compensar (en hasta un 3 %) un posible desnivel del suelo de la cocina. Esto evita que al insertar el rack móvil éste choque contra el aparato.

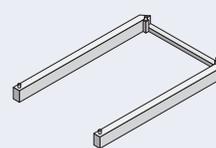
Modelo 201	Ref. 60.21.080	1.106 €
Modelo 202	Ref. 60.22.181	1.280 €



### Aumento de altura del aparato

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

Modelo 201/202	Ref. 60.70.407	228 €
----------------	----------------	-------



### Aumento de altura del rack móvil

Sólo en combinación con el aumento de altura.

Modelo 201	Ref. 60.21.184	419 €
Modelo 202	Ref. 60.22.184	559 €

Las páginas 28-32 recogen una amplia selección de accesorios gastronómicos y en medidas especiales.

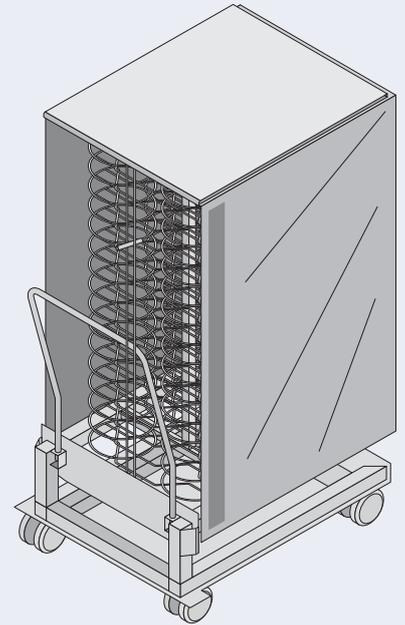
Los accesorios indicados para la instalación de los equipos RATIONAL constan en la página 34.

# Sistema Finishing® para equipos de cualquier tamaño

**Finishing®: la nueva dimensión en la preparación de alimentos.  
Facilita al máximo la preparación de eventos y banquetes grandes o pequeños.**

No importa que prepare sólo 20 platos o más de mil, las comidas preparadas con Finishing® salen siempre en su punto más perfecto, sin agobio ni estrés. Los alimentos preparados se disponen fríos en los platos y se mantienen disponibles en racks móviles especiales. Unos momentos antes de servir se regeneran durante unos minutos en el equipo RATIONAL. Esto le brinda flexibilidad y le permite reaccionar con calma a los cambios de horario tan habituales en la celebración de eventos.

La construcción estrecha y los rodillos tándem, grandes y silenciosos, simplifican el transporte de los alimentos hasta el punto de servicio. Con Thermocover, la manta térmica de RATIONAL, las comidas se pueden mantener calientes hasta 20 minutos. Así se dispone de tiempo suficiente para regenerar todavía más racks y trasladarlos al punto de servicio.

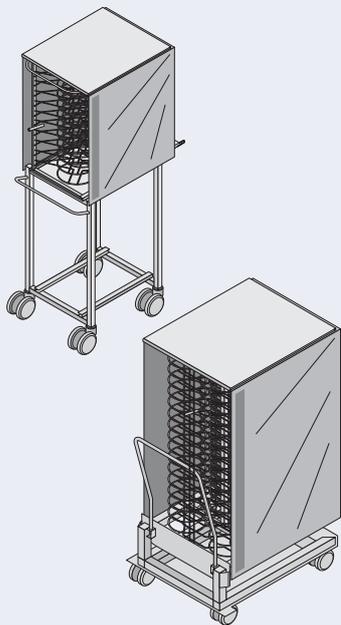


## Ejemplo y cálculo

Capacidad Rack móvil para platos	Tamaño del evento (nº comensales)	Rack móvil para platos, Thermocover	Guía de inserción	Carro de transporte	Altura máx. de los platos en mm	Altura máx. de las comidas en mm
15 / 20 platos* con el SelfCookingCenter® 61	15 / 20	1	1	1	32 / 25	70 / 53
	30 / 40	2	1	2	32 / 25	70 / 53
	45 / 60	3	1	3	32 / 25	70 / 53
26 / 32 platos* con el SelfCookingCenter® 101	52 / 64	2	1	2	32 / 25	70 / 53
	78 / 96	3	1	3	32 / 25	70 / 53
	104 / 128	4	1	4	32 / 25	70 / 53
24 / 34 platos* con el SelfCookingCenter® 62	24 / 34	1	1	1	38 / 27	76 / 56
	48 / 68	2	1	2	38 / 27	76 / 56
	72 / 102	3	1	3	38 / 27	76 / 56
42 / 52 platos* con el SelfCookingCenter® 102	84 / 104	2	1	2	38 / 27	76 / 56
	126 / 156	3	1	3	38 / 27	76 / 56
	168 / 208	4	1	4	38 / 27	76 / 56
50 / 60 platos* con el SelfCookingCenter® 201	100 / 120	2	-	-	32 / 25	70 / 53
	150 / 180	3	-	-	32 / 25	70 / 53
	200 / 240	4	-	-	32 / 25	70 / 53
84 / 100 / 120 platos* con el SelfCookingCenter® 202	168 / 200 / 240	2	-	-	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53
	252 / 300 / 360	3	-	-	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53
	336 / 400 / 480	4	-	-	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53

\* Platos de hasta 31 cm de diámetro

# RATIONAL sistema Finishing®



## Sistemas Finishing® para banquetes, ahorro de un 15 %

El sistema Finishing® contiene todos los accesorios necesarios para poder iniciar el proceso inmediatamente. Además, el precio es sensiblemente más ventajoso que si se pide por separado.

Sistemas Finishing® para banquetes, modelos 61, 101, 62 y 102 compuestos de: rack móvil para platos, Thermocover y carro de transporte (sólo en combinación con la guía de inserción para el rack móvil ver páginas 17 y 19).

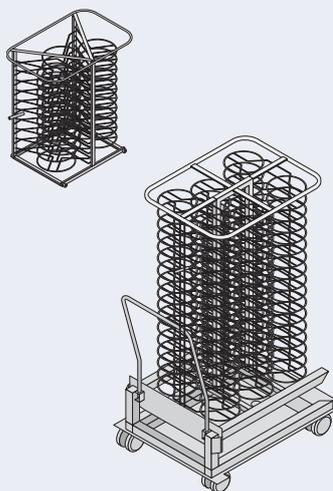
Modelo 61	20 platos	Ref. 60.70.400	1.529 €
Modelo 101	32 platos	Ref. 60.70.401	1.699 €
	26 platos	Ref. 60.70.801	1.699 €
Modelo 62	34 platos	Ref. 60.70.402	2.169 €
Modelo 102	52 platos	Ref. 60.70.403	2.340 €

Sistemas Finishing® para banquetes, modelos 201 y 202 compuestos de: rack móvil para platos y Thermocover

Modelo 201	60 platos	Ref. 60.70.404	2.672 €
	50 platos	Ref. 60.70.802	2.672 €
Modelo 202	100 platos	Ref. 60.70.405	3.440 €

## Rack móvil para platos (platos de hasta 310 mm de diámetro)

Los racks móviles para platos permiten regenerar simultáneamente hasta 120 platos en Finishing®. El acceso libre por cualquier lado y la reducida altura de los racks móviles para platos permiten cargar y descargar los platos rápida y ergonómicamente. La construcción estrecha y las ruedas móviles, grandes y silenciosas, facilitan el transporte incluso sobre suelos de superficie irregular.

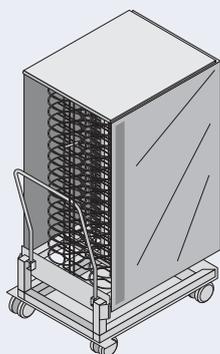


	Número máx. de platos	Altura máx. de los platos	Altura máx. de las comidas		
Modelo 61	20 platos	25 mm	53 mm	Ref. 60.61.047	673 €
	15 platos	32 mm	70 mm	Ref. 60.61.128	673 €
Modelo 101	32 platos	25 mm	53 mm	Ref. 60.11.030	750 €
	26 platos	32 mm	70 mm	Ref. 60.11.149	750 €
Modelo 62	34 platos	32 mm	63 mm	Ref. 60.62.017	919 €
	24 platos	40 mm	82 mm	Ref. 60.62.061	919 €
Modelo 102	52 platos	32 mm	63 mm	Ref. 60.12.022	1.036 €
	42 platos	40 mm	82 mm	Ref. 60.12.062	1.036 €
Modelo 201	60 platos	25 mm	53 mm	Ref. 60.21.099	2.096 €
	50 platos	32 mm	70 mm	Ref. 60.21.104	2.096 €
Modelo 202	84 platos	40 mm	82 mm	Ref. 60.22.182	2.589 €
	100 platos	32 mm	63 mm	Ref. 60.22.109	2.589 €
	120 platos	25 mm	53 mm	Ref. 60.22.108	2.938 €

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

### Thermocover

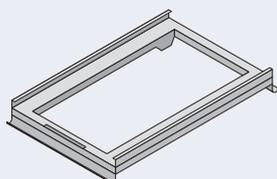
Aislantes especiales permiten hasta 20 minutos de tiempo de espera entre el proceso Finishing® y el momento de servir. La Thermocover es fácil de limpiar y se puede plegar cuando no está en uso para ahorrar espacio.



Modelo 61	Ref. 6004.1007	421 €
Modelo 101	Ref. 6004.1009	544 €
Modelo 62	Ref. 6004.1016	620 €
Modelo 102	Ref. 6004.1014	705 €
Modelo 201	Ref. 6004.1011	1.048 €
Modelo 202	Ref. 6004.1012	1.458 €
Combi-Duo 61/101 abajo	Ref. 60.70.856	705 €
Combi-Duo 62/102 abajo	Ref. 60.70.884	1.048 €

### Guía de inserción para rack móvil

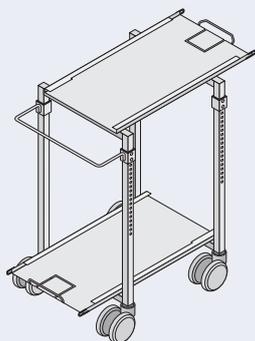
Los aparatos RATIONAL modelos: 61, 62, 101 y 102 precisan de una guía de inserción para poder utilizarlos con el rack móvil.



Modelo 61, 101	Ref. 60.61.226	140 €
Modelo 62, 102	Ref. 60.62.094	178 €

### Carro de transporte para rack móvil

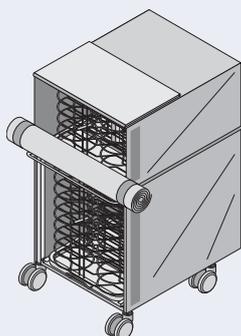
La extraordinaria estabilidad y gran capacidad de carga de los carros de transporte RATIONAL hace que se presten de manera idónea para la carga y descarga de los racks móviles.



Modelo 61, 101	Estándar, Altura 989 mm	Ref. 60.60.020	705 €
Modelo 62, 102	Estándar, Altura 989 mm	Ref. 60.60.678	1.011 €
Modelo 61, 101	Regulable en altura 950–1.330 mm	Ref. 60.60.188	1.210 €
Modelo 62, 102	Regulable en altura 950–1.330 mm	Ref. 60.70.160	1.517 €

### Carro de transporte con Thermocover para Combi-Duo

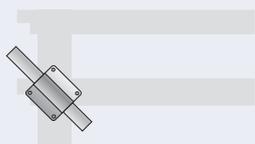
La combinación de “carros de transporte regulables en altura” con “Thermocover abajo” se diseñó especialmente para Finishing® en aparatos Combi-Duo. Seleccione simplemente el rack móvil para platos más conveniente y Thermocover para el aparato superior. Con ello tendrá todo lo necesario para una óptima solución “Finishing®”.



Modelo 61/101	Ref. 60.70.920	1.916 €
Modelo 62/102	Ref. 60.70.918	2.564 €

### Tubo cerámico con sujeción (Finishing®)

Para utilizar la función Finishing® para banquetes cuando se emplean bandejas en el rack móvil.



Ref. 60.70.976	44 €
----------------	------

# Medidas de panadería

Sorprenda a sus clientes con el apetitoso olor a pan recién horneado, bollería, panecillos, pasteles, magdalenas, tartas y mucho más. Los accesorios especiales de RATIONAL para productos de panadería se lo permiten.

## Bastidores colgantes y racks móviles en medidas para panadería (400 x 600 mm)

Los bastidores colgantes y los racks móviles en medidas de panadería están dotados de guías en forma de L. La amplia distancia entre guías permite aprovechar toda la capacidad útil del aparato RATIONAL incluso cuando se horneen productos de formato alto. El canteado de la parte frontal impide que las bandejas se salgan de las guías.

Bastidores colgantes en medidas para panadería 400 x 600 mm

Modelo 61	5 guías	Ref. 60.61.247	268 €
Modelo 101	8 guías	Ref. 60.11.367	351 €

Racks móviles en medidas para panadería 400 x 600 mm

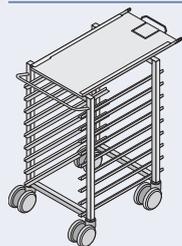
Modelo 61	5 guías	Ref. 60.61.061	535 €
Modelo 101	8 guías	Ref. 60.11.148	640 €
Modelo 201	16 guías	Ref. 60.21.222	2.316 €



## Carro de transporte en medidas de panadería

El carro de transporte se presta de manera óptima para la carga y descarga del rack móvil. El carro de transporte en medidas de panadería se ofrece con 9 guías en forma de L para el alojamiento de bandejas de panadería de 400 x 600 mm. La guía telescópica facilita adicionalmente la carga y descarga de las bandejas.

Modelo 61/101	9 guías	Ref. 60.60.932	1.210 €
---------------	---------	----------------	---------

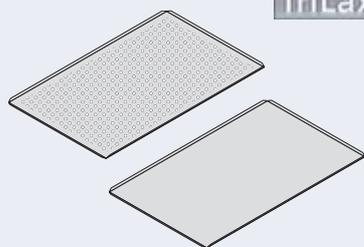


TriLax

## Bandejas pasteleras perforadas, bandejas de panadería y para carne

Las bandejas pasteleras de aluminio de RATIONAL destacan por sus excelentes propiedades antiadherentes, su robustez y su prolongada vida útil. Además de acelerar el dorado, el TriLax® de 3 capas es un material termoestable, antirralladuras, lavable en lavavajillas y resistente a la lejía.

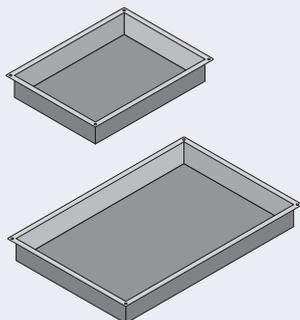
Bandejas pasteleras (perforadas)			Bandejas de panadería y para carne (no perforadas)		
1/1 GN	Ref. 6015.1103	54 €	1/1 GN	Ref. 6013.1103	54 €
2/1 GN	Ref. 6015.2103	72 €	2/1 GN	Ref. 6013.2103	72 €
Medidas de panadería	Ref. 6015.1000	77 €	Medidas de panadería	Ref. 6013.1003	77 €

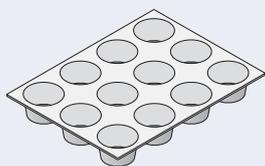


## Contenedores de granito esmaltado

Los contenedores de granito esmaltado de RATIONAL son ideales para la preparación de empanadas, bizcochos y pizzas. Su excelente conductividad térmica hace que los productos se doren también uniformemente por la parte inferior. Gracias al preciso moldeado, las raciones de las esquinas se pueden servir igualmente.

1/2 GN (325 x 265 mm)			1/1 GN (325 x 530 mm)		
20 mm prof.	Ref. 6014.1202	44 €	20 mm prof.	Ref. 6014.1102	73 €
40 mm prof.	Ref. 6014.1204	52 €	40 mm prof.	Ref. 6014.1104	84 €
60 mm prof.	Ref. 6014.1206	67 €	60 mm prof.	Ref. 6014.1106	102 €
2/1 GN (650 x 530 mm)			Medidas de panadería (400 x 600 mm)		
20 mm prof.	Ref. 6014.2102	101 €	20 mm prof.	Ref. 6014.1002	84 €
40 mm prof.	Ref. 6014.2104	109 €	40 mm prof.	Ref. 6014.1004	96 €
60 mm prof.	Ref. 6014.2106	125 €	60 mm prof.	Ref. 6014.1006	114 €





### Molde para magdalenas y similares

Los moldes para magdalenas están fabricados de un material sumamente flexible. Se prestan también de manera idónea para la preparación de pasteles de verdura, timbales de pescado, pudín, diversos tipos de postres, huevos escalfados y otras exquisiteces. Capacidad: aprox. 100 ml.

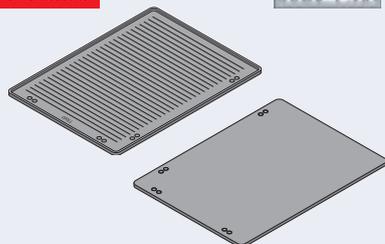
1/1 GN	Ref. 6017.1002	73 €
2/1 GN	Ref. 6017.1001	142 €

### Pizzas jugosas y crujientes

Impresione a sus clientes con pizzas recién horneadas en el SelfCookingCenter®. A la italiana o en "American Style", frescas o congeladas, grandes o pequeñas, a plena carga o con carga parcial..., con los accesorios especiales de RATIONAL la pizza sale siempre perfecta, jugosa y con un fondo bien crujiente. El SelfCookingCenter® alcanza una temperatura de 300 °C en menos de 10 minutos y evita el tener que calentar constantemente como con los hornos de pizza convencionales. Esto se traduce en un ahorro de energía y tiempo.

Patente

TriLax



### Bandeja para plancha y para pizza

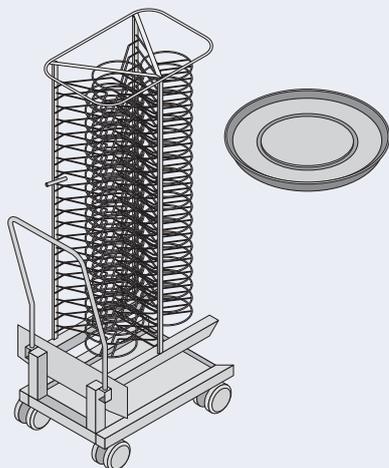
La alta termoconductividad de las bandejas especiales para plancha y para pizza permiten una óptima preparación tanto de pizzas frescas como congeladas. La otra cara de la bandeja sirve para la preparación de bistecs, verduras o pescado a la plancha. La bandeja para plancha y para pizza destaca por sus excelentes propiedades antiadherentes, su robustez y una prolongada vida útil. Además de acelerar el dorado, el TriLax® de 3 capas es un material termoestable, antirralladuras, lavable en lavavajillas y resistente a la lejía.

1/1 GN	Ref. 60.70.943	149 €
Medidas de panadería	Ref. 60.71.237	172 €

### Molde de pizza para racks móviles para platos

Con los moldes RATIONAL para pizzas combinados con el rack móvil para platos es posible preparar hasta 100 pizzas en sólo 10 minutos (diámetro máximo: 280 mm). Cargue simplemente las pizzas en los moldes del rack móvil para platos, y déjelas hacer en el aparato RATIONAL con la función Finishing® hasta que estén crujientes.

Pizzas de hasta 280 mm de diámetro	Ref. 60.71.158	21 €
Racks móviles adecuados para platos		
Modelo 61 para 15 moldes de pizza	Ref. 60.61.128	673 €
Modelo 101 para 26 moldes de pizza	Ref. 60.11.149	750 €
Modelo 62 para 24 moldes de pizza	Ref. 60.62.061	919 €
Modelo 102 para 42 moldes de pizza	Ref. 60.12.062	1.036 €
Modelo 201 para 50 moldes de pizza	Ref. 60.21.104	2.096 €
Modelo 202 para 84 moldes de pizza	Ref. 60.22.182	2.589 €
para 100 moldes de pizza	Ref. 60.22.109	2.589 €



# Accesorios especiales RATIONAL

El empleo de accesorios originales RATIONAL le facilita la plena utilización de los equipos. Únicamente así podrá asegurar el éxito de aplicaciones especiales como la preparación de productos prefritos, el asado de pollos y patos y la producción de corderos y cochinitos enteros. Incluso la preparación de bistecs y filetes es mucho más fácil, porque ya no es necesario voltearlos. Los accesorios originales RATIONAL están especialmente adaptados a las características de los aparatos RATIONAL. Por su extraordinaria robustez, se prestan de manera idónea para empleo diario en los rigores de la cocina profesional.

**TriLax**

## Bandejas pasteleras perforadas, bandejas de panadería y para carne

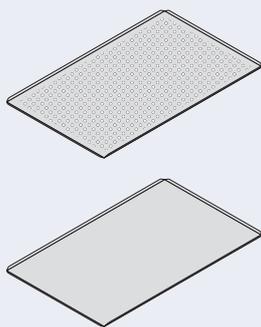
Las bandejas pasteleras de aluminio de RATIONAL destacan por sus excelentes propiedades antiadherentes, su robustez y su prolongada vida útil. Además de acelerar el dorado, el TriLax® de 3 capas es un material termoestable, antirralladuras, lavable en lavavajillas y resistente a la lejía.

Bandejas pasteleras (perforadas)

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6015.1103	54 €
2/1 GN (650 x 530 mm)	Ref. 6015.2103	72 €
Medidas para panadería (400 x 600 mm)	Ref. 6015.1000	77 €

Bandejas de panadería y para carne (no perforadas)

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6013.1103	54 €
2/1 GN (650 x 530 mm)	Ref. 6013.2103	72 €
Medidas para panadería (400 x 600 mm)	Ref. 6013.1003	77 €

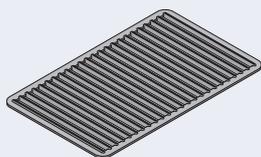


**TriLax**

## Parrilla CombiGrill®

Las parrillas CombiGrill® confieren las típicas y atractivas marcas de parrilla a bistecs, pescado y verduras a la plancha. La parrilla CombiGrill® es sumamente robusta y ofrece una prolongada vida útil. Además de acelerar el dorado, el TriLax® de 3 capas es un material termoestable, antirralladuras, lavable en lavavajillas y resistente a la lejía.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6035.1017	116 €
-----------------------	----------------	-------

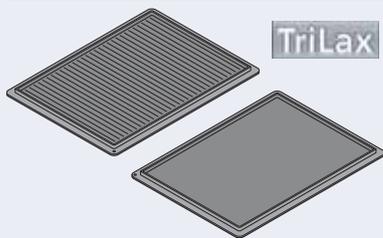


**TriLax**

## Bandeja para plancha y para asados

Las bandejas multifunción para plancha y para asados confieren las típicas marcas diagonales de parrilla a bistecs, pescado y verduras a la plancha. El borde de alrededor de toda la bandeja permite asar alimentos que contienen mucha grasa o suelten líquidos (p. ej. el jamón). La bandeja para plancha y para asados es sumamente robusta y ofrece una prolongada vida útil. Además de acelerar el dorado, el TriLax® de 3 capas es un material termoestable, antirralladuras, lavable en lavavajillas y resistente a la lejía.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 60.71.617	122 €
-----------------------	----------------	-------



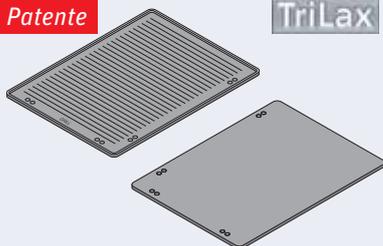
**Patente**

**TriLax**

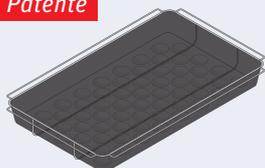
## Bandeja para plancha y para pizza

La alta termoconductividad de las bandejas especiales para plancha y para pizza permiten una óptima preparación tanto de pizzas frescas como congeladas. La otra cara de la bandeja sirve para la preparación de bistecs, verduras o pescado a la plancha. La bandeja para plancha y para pizza destaca por sus excelentes propiedades antiadherentes, su robustez y una prolongada vida útil. Además de acelerar el dorado, el TriLax® de 3 capas es un material termoestable, antirralladuras, lavable en lavavajillas y resistente a la lejía.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 60.70.943	149 €
Medidas para panadería (400 x 600 mm)	Ref. 60.71.237	172 €



Patente

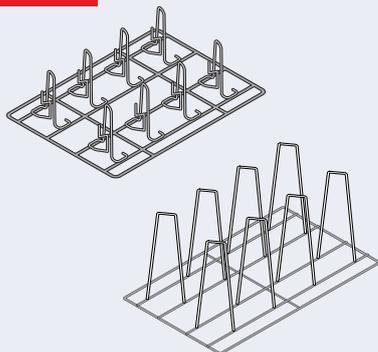


### CombiFry®

El CombiFry® patentado es el primer accesorio que permite preparar grandes cantidades de alimentos prefritos. Permite un ahorro importante en el consumo de aceite, y en los gastos de almacenaje y la eliminación del mismo.

1/2 GN (325 x 265 mm)	Ref. 6019.1250	42 €
1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6019.1150	92 €

Patente



### Superspike para pollos y Superspike para patos

La colocación vertical de los pollos o los patos hace que la carne de la pechuga salga particularmente tierna y jugosa, la piel crujiente y que la pieza obtenga un dorado atractivo y uniforme.

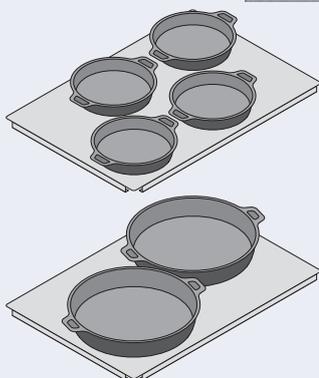
Superspike para pollos	Peso máx.	61	101	62	102	201	202		
Capacidad H4, 1/2 GN	1.300 g	16	24			48		Ref. 6035.1015	39 €
Capacidad H6, 1/1 GN	1.800 g	12	18	24	36	36	72	Ref. 6035.1016	50 €
Capacidad H8, 1/1 GN	1.300 g	16	24	32	48	48	96	Ref. 6035.1006	50 €
Capacidad H10, 1/1 GN	950 g	20	30	40	60	60	120	Ref. 6035.1010	55 €
Capacidad H12*	950 g	24	36					Ref. 6035.1011	65 €

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

### Superspike para patos

Capacidad 8: 1/1 GN	2.200 g	8	16	16	32	32	64	Ref. 6035.1009	114 €
---------------------	---------	---	----	----	----	----	----	----------------	-------

TriLax



### Multi Sartén para asar y hornear

Con la multi sartén se pueden preparar muchos de los platos típicos de sartén en pocos minutos. Como por ejemplo tortilla, paella, rosti de patatas, quiche, crêpes y también pizzas pequeñas, pasteles, etc. El fondo exterior ondulado de la sartén hace que los productos se doren uniformemente y el revestimiento TriLax® evita que se peguen. La bandeja de soporte en la que se colocan las sartenes facilita la carga de grandes cantidades. La sartén está disponible en 2 tamaños (Ø16 cm y Ø 25 cm).

Juego sartén pequeña (4 unidades, incluye bandeja)	Nº: 60.73.286	251 €
Juego sartén grande (2 unidades, incluye bandeja)	Nº: 60.73.287	181 €
Sartén pequeña	Nº: 60.73.271	54 €
Sartén grande	Nº: 60.73.272	73 €
Bandeja para sartén pequeña	Nº: 60.73.212	35 €
Bandeja para sartén grande	Nº: 60.73.216	35 €

### Parrilla para costillas

La colocación vertical de las costillas permite un óptimo aprovechamiento de la capacidad de la parrilla así como la pre cocción perfecta del producto también en cocción nocturna.

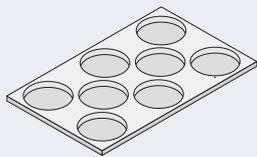
1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6035.1018	106 €
-----------------------	----------------	-------

### Potato Baker (para asar patatas)

La singular composición de materiales del RATIONAL Potato Baker permite asar patatas y espigas de maíz hasta un 50 % más rápido y sin tener que envolverlas en papel de aluminio.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6035.1019	104 €
-----------------------	----------------	-------

# Accesorios especiales RATIONAL



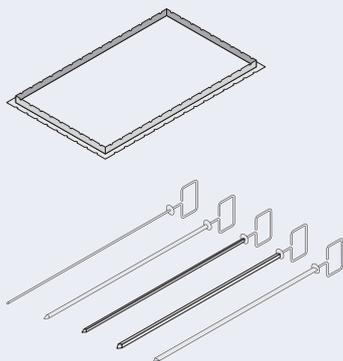
### Multibaker

El Multibaker sirve para la preparación de grandes cantidades de huevos fritos y tortillas. El revestimiento especial de teflón antiadherente evita la adhesión de los alimentos.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 60.71.157	91 €
-----------------------	----------------	------

### Brochetas para barbacoa y Tandoori

Las brochetas para barbacoa y Tandoori son óptimas para la preparación de todo tipo de pinchos y brochetas. Trocitos de carne o de pollo, piezas de pescado enteras o filetes de pescado..., todo sale exquisito empleando la brocheta indicada. Las brochetas y sus correspondientes racks están fabricados en acero inoxidable de alta calidad, son sumamente robustos y se pueden lavar en el lavavajillas.

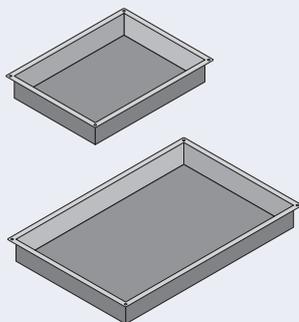


Racks para brochetas de barbacoa y Tandoori 1/1 GN	Ref. 60.72.224	50 €
Racks para brochetas de barbacoa y Tandoori 2/1 GN	Ref. 60.72.421	62 €
Juego 1/1 GN*	Ref. 60.72.414	111 €
Juego 2/1 GN*	Ref. 60.72.415	123 €
3 Brocheta de $\bigcirc$ 5 mm, 530 mm de largo	Ref. 60.72.416	37 €
3 Brocheta de $\bigcirc$ 8 mm, 530 mm de largo	Ref. 60.72.417	43 €
3 Brocheta de $\square$ 5 mm, 530 mm de largo	Ref. 60.72.418	37 €
3 Brocheta de $\square$ 8 mm, 530 mm de largo	Ref. 60.72.419	43 €
3 Brocheta plana de 10 mm para pescado, 530 mm de largo	Ref. 60.72.420	43 €

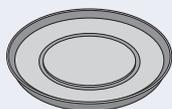
\* Juego compuesto de: 1 rack y cinco diferentes brochetas

### Contenedores de granito esmaltado

Los contenedores de granito esmaltado de RATIONAL son ideales para la preparación de empanadas, bizcochos y pizzas. Su excelente conductividad térmica hace que los productos se doren también uniformemente por la parte inferior. Gracias al preciso moldeado, las raciones de las esquinas se pueden servir igualmente.



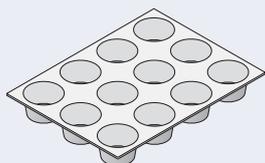
1/2 GN (325 x 265 mm)			1/1 GN (325 x 530 mm)		
20 mm prof.	Ref. 6014.1202	44 €	20 mm prof.	Ref. 6014.1102	73 €
40 mm prof.	Ref. 6014.1204	52 €	40 mm prof.	Ref. 6014.1104	84 €
60 mm prof.	Ref. 6014.1206	67 €	60 mm prof.	Ref. 6014.1106	102 €
2/1 GN (650 x 530 mm)			Medidas para panadería (400 x 600 mm)		
20 mm prof.	Ref. 6014.2102	101 €	20 mm prof.	Ref. 6014.1002	84 €
40 mm prof.	Ref. 6014.2104	109 €	40 mm prof.	Ref. 6014.1004	96 €
60 mm prof.	Ref. 6014.2106	125 €	60 mm prof.	Ref. 6014.1006	114 €



### Molde para pizza

Molde de pizza para racks móviles para platos: Con los moldes RATIONAL para pizzas combinados con el rack móvil para platos es posible preparar hasta 100 pizzas en sólo 10 minutos (diámetro máximo: 280 mm). Las pizzas se cargan simplemente en el rack móvil para platos y se preparan en el equipo RATIONAL con la función Finishing\* hasta que estén crujientes.

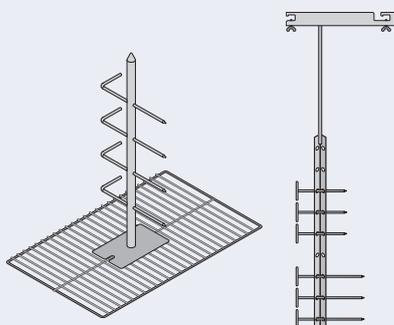
Pizzas de hasta 280 mm de diámetro	Ref. 60.71.158	21 €
------------------------------------	----------------	------



### Molde para magdalenas y similares

Los moldes para magdalenas están fabricados de un material sumamente flexible. Se prestan también de manera idónea para la preparación de pasteles de verdura, timbales de pescado, pudín, diversos tipos de postres, huevos escalfados y otras exquisiteces. Capacidad: aprox. 100 ml.

1/1 GN (300 x 400 mm)	Ref. 6017.1002	73 €
2/1 GN (400 x 600 mm)	Ref. 6017.1001	142 €

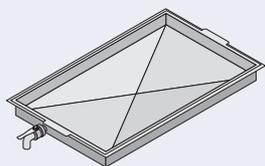


### Espadín para para cordero, cerdo y cochinitillo (un cordero o un cerdo)

Fácil preparación de corderos y cerdos enteros  
Introduzca las piezas, haga encajar el espadín ¡listo!

Modelo 101/102/201/202 hasta 12 kg (1/1 GN)	Ref. 60.70.819	221 €
Modelo 201 hasta 30 kg (1 espadín con soporte)	Ref. 6035.1003	407 €
Modelo 202 hasta 30 kg (1 espadín con soporte)	Ref. 6035.1002	407 €
Espadín opcional	Ref. 8710.1065	221 €

\* Espadín opcional para dos corderos o dos cerdos.



### Colector de grasa con tapón (incluye tapa y tubo de drenaje)

Ideal para recoger las grasas que desprenden los alimentos al asarlos o hacerlos a la plancha. El tubo con cierre permite el vaciado fácil y seguro del colector de grasa.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 8710.1135	335 €
2/1 GN (650 x 530 mm)	Ref. 60.70.776	495 €

## RATIONAL VarioSmoker



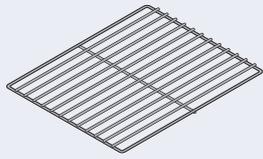
Ahora todo el que tenga un equipo RATIONAL puede ahumar sin necesidad de una cámara de ahumados. Esto es posible gracias a la nueva Smoke Box, que se puede montar en su equipo como accesorio. Rápido, sencillo y económico.  
Aporte un aroma ahumado y un color inconfundible a carnes, pescados y verduras. Sus productos obtendrán un toque ahumado natural a su gusto.



### RATIONAL VarioSmoker

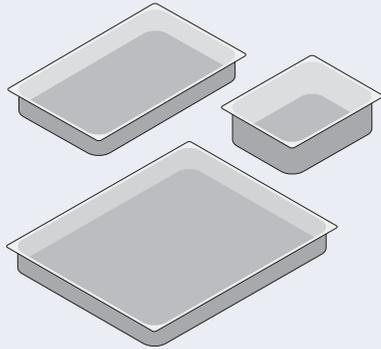
VarioSmoker	Nº: 60.73.008	518 €
-------------	---------------	-------

# Gastronorm



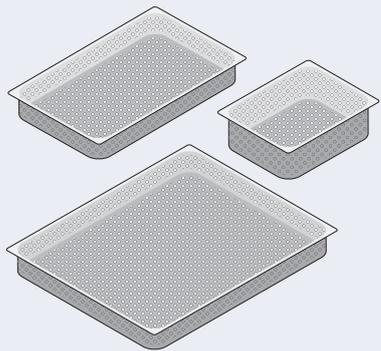
### Parrilla de acero inoxidable

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6010.1101	34 €
2/1 GN (650 x 530 mm)	Ref. 6010.2101	58 €
Medidas para panadería (400 x 600 mm)	Ref. 6010.0103	54 €



### Contenedores de acero inoxidable

1/3 GN (325 x 176 mm)			1/2 GN (325 x 265 mm)		
20 mm prof.	Ref. 6013.1302	18 €	20 mm prof.	Ref. 6013.1202	20 €
40 mm prof.	Ref. 6013.1304	21 €	40 mm prof.	Ref. 6013.1204	24 €
65 mm prof.	Ref. 6013.1306	21 €	65 mm prof.	Ref. 6013.1206	27 €
			100 mm prof.	Ref. 6013.1210	34 €
1/1 GN (325 x 530 mm)			2/1 GN (650 x 530 mm)		
20 mm prof.	Ref. 6013.1102	28 €	20 mm prof.	Ref. 6013.2102	62 €
40 mm prof.	Ref. 6013.1104	35 €	40 mm prof.	Ref. 6013.2104	69 €
65 mm prof.	Ref. 6013.1106	42 €	65 mm prof.	Ref. 6013.2106	87 €
100 mm prof.	Ref. 6013.1110	50 €	100 mm prof.	Ref. 6013.2110	97 €



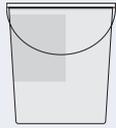
### Contenedores perforados de acero inoxidable

1/2 GN (325 x 265 mm)			1/1 GN (325 x 530 mm)		
55 mm prof.	Ref. 6015.1265	32 €	55 mm prof.	Ref. 6015.1165	47 €
90 mm prof.	Ref. 6015.1295	44 €	90 mm prof.	Ref. 6015.1195	62 €
140 mm prof.	Ref. 6015.1215	55 €	140 mm prof.	Ref. 6015.1115	89 €
1/1 GN con asas abatibles (325 x 530 mm)			2/1 GN (650 x 530 mm)		
90 mm prof.	Ref. 6016.1195	89 €	65 mm prof.	Ref. 6015.2165	129 €
140 mm prof.	Ref. 6016.1115	120 €	100 mm prof.	Ref. 6015.2195	140 €

# Productos de limpieza

Los productos de limpieza han sido adaptados especialmente a las necesidades de los equipos RATIONAL. Sólo el empleo de productos originales RATIONAL permite conservar prolongadamente el estado íntegro del equipo. Los productos de limpieza originales RATIONAL significan:

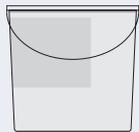
- > Óptimos resultados de limpieza
- > Acción conservante ideal y prolongada
- > Costes mínimos de mantenimiento y limpieza
- > Eficacia contra la suciedad y la cal
- > Máxima seguridad funcional
- > Alta rendimiento
- > Óptima seguridad higiénica para comidas sanas



### Las pastillas de detergente RATIONAL para aparatos SelfCookingCenter®

Las pastillas de detergente de RATIONAL elaboradas con el más reciente complejo de sustancias activas de acción fuerte, avalan un poder limpiador fuera de lo común. Son altamente concentradas y de gran rendimiento.

Pastillas de detergente, 100 unidades	Ref. 56.00.210	64 €
---------------------------------------	----------------	------



### Las pastillas Care RATIONAL para aparatos SelfCookingCenter® con CareControl

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

Pastillas Care, 150 unidades	Ref. 56.00.562	79 €
------------------------------	----------------	------



### Las pastillas de abrillantador RATIONAL para aparatos SelfCookingCenter® sin CareControl

Sustancias altamente eficaces protegen activamente y prolongan significativamente la vida útil de su SelfCookingCenter®. La cámara de cocción queda higiénicamente limpia y brillante.

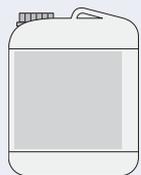
Pastillas de abrillantador, 50 unidades	Ref. 56.00.211	42 €
---	----------------	------



### Pastillas reducción de espuma RATIONAL para aparatos SelfCookingCenter®

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

Pastillas de reducción exceso de espuma, 120 unidades	Ref. 56.00.598	51 €
---	----------------	------



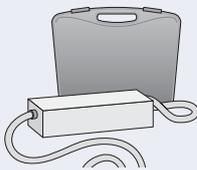
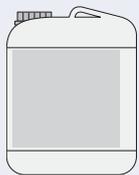
### Detergente líquido para equipos CombiMaster® y ClimaPlus Combi®

El detergente líquido y el abrillantador RATIONAL son productos especiales fabricados en nuestro propio laboratorio. Forman una perfecta unidad para una limpieza y conservación higiénica.

Detergente acción suave – para suciedad producida durante la cocción. < 200 °C no cáustico, 10 litros (para equipos CPC con CleanJet® y para limpieza manual)	Ref. 9006.0136	51 €
--	----------------	------

Detergente acción fuerte para parrillas, para suciedad incrustada, 10 litros (para equipos CPC con CleanJet® y para limpieza manual)	Ref. 9006.0153	51 €
---	----------------	------

Abrillantador, 10 litros (sólo para equipos CPC con CleanJet®)	Ref. 9006.0137	51 €
--	----------------	------



### Descalcificador, bomba descalcificadora:

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

Descalcificador: 10 litros	Ref. 6006.0110	51 €
----------------------------	----------------	------

Bomba descalcificadora eléctrica	Ref. 60.70.409	233 €
----------------------------------	----------------	-------

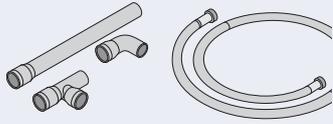


### Pistola pulverizadora manual

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

Pistola spray, para limpieza manual	Ref. 6004.0100	29 €
-------------------------------------	----------------	------

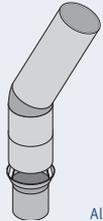
# Instalación



### Kit de conexión del aparato, modelos: 61-202

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

Ref. 60.70.464 | 66 €



Al. 460 mm

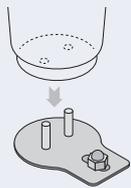
### Interruptor de condensación

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

Modelos: 61, 101, 62 | Ref. 60.72.591 | 136 €

Modelo: 102 | Ref. 60.72.592 | 136 €

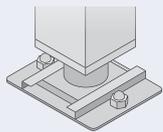
Modelos: 201, 202 | Ref. 60.72.593 | 170 €



### Sujeción para modelos de sobremesa, modelos: 61, 101, 62 y 102:

Para sujetar los equipos RATIONAL a las mesas.

Ref. 60.70.463 | 63 €



### Sujeción para mesas US y equipos RATIONAL modelos: 201 y 202

Incluido en los aparatos RATIONAL modelos: 201/202.

Ref. 8700.0317 | 30 €



### Carro de transporte para el recipiente del drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y modelos 201/202)

Permite transportar el bidón/recipiente de forma segura para la eliminación de su contenido.

(El recipiente de acero inoxidable es parte del kit Combi-Duo con drenaje de grasa integrado, o opción aparato de suelo con drenaje de grasa integrado).

Nº: 60.73.309 | 389 €

# KitchenManagement System

El nuevo sistema de gestión eficiente permite registrar automáticamente vía red todos los datos APPCC de tantos equipos RATIONAL como se desee. En cuestión de segundos podrá crear sus propios programas de cocción y gestionarlos en la biblioteca. Con un simple clic del ratón podrá enviar programas de cocción o nuevas actualizaciones a todos los equipos RATIONAL conectados. El KitchenManagement System concede también acceso a un sinfín de programas de cocción del ClubRATIONAL.

El KitchenManagement System es configurable a los siguientes idiomas: alemán, español, francés, inglés e italiano.

## *Sistema de gestión eficiente "KitchenManagement System"*

Conjunto de software	Ref. 60.72.660	509 €
----------------------	----------------	-------



## *USB RATIONAL*

USB para la carga y descarga de programas de cocción y datos APPCC	Ref. 42.00.162	14 €
--	----------------	------

## Europe

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ**  
Проспект Андропова 18, стр. 6  
115432, г. Москва  
Тел.: +7 495 640 63 38  
Эл. почта: [info@rational-online.ru](mailto:info@rational-online.ru)  
[www.rational-online.ru](http://www.rational-online.ru)

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

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

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

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

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

## America

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

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

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

**RATIONAL México**  
11570 - Chapultepec Morales  
TEL. +52 (55) 5292-7538  
E-MAIL [info@rational-online.mx](mailto:info@rational-online.mx)  
[www.rational-online.mx](http://www.rational-online.mx)

## Asia/Pacific

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

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

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

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

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

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

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



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

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

