

# Tilbehør for profesjonelle



**RATIONAL**<sup>®</sup>

# Finishing® – bedre enn nykøkt

I det daglige kjøkkenarbeidet er tilberedning av nykøkt mat som regel forbundet med at maten må holdes varm, f.eks. i varmeskap eller der hvor maten stilles ut til servering. Når maten holdes varm, taper den noe av sin kvalitet. Finishing i SelfCooking Center® gjør det nå overflødig å holde maten varm – uavhengig av om du tilbereder mat til 1, 10 eller flere 1000 personer.

Tallerknene anrettes i kald tilstand i samsvar med antallet ventede gjester og oppbevares deretter avkjølt i spesielle trillestativ for tallerkner. Først like før du behøver rettene stiller Finishing® 20 eller flere 1.000 tallerkner samtidig klar til servering, uten stress og uten at du må ansette ekstra personale. Dette gir deg den nødvendige fleksibilitet, så du kan reagere avslappet på de tidsforskyvelser som er typiske under ulike arrangement.



Mise en place



Kald anretning



Finishing®



Transport



Service

## Finishing®-systemer for bankett



Bankettsystem type 101



Bankettsystem type 201

### Bankettsystemer for bordmodeller, bestående av:

Stativ for tallerkner, termodeksel og transportvogn

Type 61	20 tallerkner	Art. nr. 60.70.400
Type 62	34 tallerkner	Art. nr. 60.70.402
Type 101	32 tallerkner	Art. nr. 60.70.401
Type 101	26 tallerkner	Art. nr. 60.70.801
Type 102	52 tallerkner	Art. nr. 60.70.403

Utstyrt med innkjøringsskinne! – Se neste side.

### Bankettsystemer for gulvmodeller, bestående av:

Vogn for tallerkner og termodeksel

Type 201	60 tallerkner	Art. nr. 60.70.404
Type 201	50 tallerkner	Art. nr. 60.70.802
Type 202	100 tallerkner	Art. nr. 60.70.405

# Finishing® gjør fester til en fornøyelse

På trillestativvognen for tallerkner kan inntil 120 tallerkner stilles klar til servering. Den frie tilgangen og den lave høyden på trillestativvognene for tallerkner gjør mulig en rask og ergonomisk på- og avlasting av tallerknene. En ekstrem enkel transport av rettene oppnås takket være den smale konstruksjonen, de spesielt store og hygieniske tandem-styrehjulene (CNS) med rolig gang.

## Bankettvogn for tallerkner (tallerkner inntil Ø 31 cm)



Vogn for tallerkner Type 101 Vogn for tallerkner Type 202

Type	Antall tallerkner	maks. tallerkenhøyde	maks. mathøyde	Art. nr.
61	20 tallerkner	25 mm	53 mm	60.61.047
61	15 tallerkner	32 mm	70 mm	60.61.128
62	34 tallerkner	32 mm	63 mm	60.62.017
62	24 tallerkner	40 mm	82 mm	60.62.061
101	32 tallerkner	25 mm	53 mm	60.11.030
101	26 tallerkner	32 mm	70 mm	60.11.149
101	24 tallerkner*	32 mm	70 mm	60.11.150
102	52 tallerkner	32 mm	63 mm	60.12.022
102	42 tallerkner	40 mm	82 mm	60.12.062
201	60 tallerkner	25 mm	53 mm	60.21.099
201	50 tallerkner	32 mm	70 mm	60.21.104
202	84 tallerkner	40 mm	82 mm	60.22.182
202	100 tallerkner	32 mm	63 mm	60.22.109
202	120 tallerkner	25 mm	53 mm	60.22.108

\* for klokker (cloches) – maks. diameter 265 mm, høyde 50 mm. Type 61 – 102: Utstyrt med innkjøringskinne!

## Transportvogn for trillestativ



Standard



høydejusterbar

### Transportvogn standard for

- understativer, høyde 696 mm

### Transportvogn høydejusterbar for:

- arbeidsbord inntil en høyde på 1.265 mm
- understativer, forhøyet til 956 mm
- Combi-Duo

Type 61/101	Art. nr. 60.60.020
Type 61/101*	Art. nr. 60.60.188
Type 62/102	Art. nr. 60.60.678
Type 62/102*	Art. nr. 60.70.160

\* høydejusterbar, også egnet for Combi-Duo

# Finishing® gjør fester til en fornøyelse

## Thermocover



Thermocover type 101

Thermocover type 101

Med RATIONAL termodeksel kan rettene etter Finishing® parkeres varmt i inntil 20 minutter – tilstrekkelig tid for Finishing® av ytterligere vogn for tallerkener og for transport til serveringsstasjonen.

Type 61	Art. nr. 6004.1007
Type 62	Art. nr. 6004.1016
Type 101	Art. nr. 6004.1009
Type 102	Art. nr. 6004.1014
Type 201	Art. nr. 6004.1011
Type 202	Art. nr. 6004.1012
Combi-Duo 61/101 underst	Art. nr. 60.70.856
Combi-Duo 62/102 underst	Art. nr. 60.70.884

## Transportvogn Combi-Duo med Thermocover underst

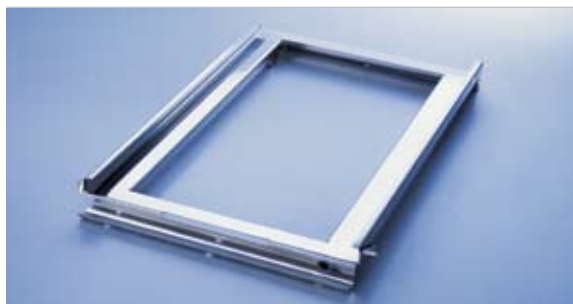


Type 62 til 102

For første gang er det nå også med Combi-Duo mulig å holde maten varm (spisetemperatur) i inntil 20 minutter etter Finishing®.

Type 61/101	Art. nr. 60.70.920
Type 62/102	Art. nr. 60.70.918

## Innkjøringsskinne for trillestativ



Innkjøringsskinne type 61/101

For bordmodeller av typen 61, 62, 101 og 102 kreves det en innkjøringsskinne hvis man vil bruke trillestativ GN eller trillestativ for tallerkner.

Type 61/101	Art. nr. 60.60.024
Type 62/102	Art. nr. 60.60.215

# Sprø og saftig pizza – enkelt med et tastetrykk

Med bare en eneste tast kan du bake et utrolig variert utvalg produkter. Det være seg loff, grovbrød, rundstykker, baguetter, ciabatta, croissanter, butterdeig-snacks, gjærbakst, ferske eller frosne varer, store eller små kaker, med eller uten gjæring, du velger bare Baking med befuktning, stiller inn ønsket resultat, og det var alt!

## RATIONAL pizzaform



Opptil 100 forstekte pizzaer kan tilberedes på bare 10 minutter med de spesielle RATIONAL pizzaformene. Den teflonbelagte pizzaformen dekkes helt enkelt med pizza og settes i tallerkenvognen og bakes ferdig med Finishing®.



Pizzaformene kan brukes til alle forstekte pizzaer med en diameter på opptil 280 mm.

RATIONAL pizzaform

Art. nr. 60.71.158

## RATIONAL grill- og pizzabrett



Med grill- og pizzabrettet tilbereder du perfekte ferske eller halvfabrikat pizzaer. På grunn av brettets utmerkede varmeledeevne, oppnår man perfekt resultat hver gang. Det spesielle belegget forhindrer at noe kleber. (Brettens bakside kan dessuten brukes til grilling av grønnsaker, koteletter, eller fisk – med et perfekt grillmønster.)

1/1 Gastronorm

Art. nr. 60.70.943

# Bake som en profesjonell baker

Hvorfor ikke bake selv? Dine gjester kommer til å merke forskjellen.. Du vil begeistre gjestene dine med duftende, ovnsferske konditorvarer som f.eks. brød, rundstykker, kaker, muffins, tartes og mye mer - døgnet rundt.

## Hengestativer og vogner bakerstandard 400 x 600 mm



Vogner bakerstandard  
Type 201

Trillestativvogner baker-  
standard Type 101 og  
Transportvogn

Hengestativene i bakerstandard og vognene i bakerstandard er utstyrt med innskyvningshøyder i L-form. På grunn av den store avstanden mellom skinnene kan hele kapasiteten til apparatet utnyttes, selv ved høyere bakverk.

For å sikre stekebrettene mot å skli ut, har L-skinne oppadvendt kant på forsiden.

### Hengestativer bakerstandard 400 x 600 mm

Type 61 5 innskyvningshøyder Art. nr. 60.61.069

Type 101 8 innskyvningshøyder Art. nr. 60.11.131

### Trillestativvogner bakerstandard 400 x 600 mm

Type 61 5 innskyvningshøyder Art. nr. 60.61.061

Type 101 8 innskyvningshøyder Art. nr. 60.11.148

Type 201 14 innskyvningshøyder Art. nr. 60.21.164

## Transportvogn bakerstandard 400 x 600 mm



Bake-transportvognen er utstyrt med 9 skinner i L-form med plass til stekebrett på 400 x 600 mm. I tillegg gir et teleskoputtrekk anledning til å legge fra seg eller fylle på stekebrett.

Type 61/101 9 innskyvningshøyder Art. nr. 60.60.932

# Bake som en profesjonell baker

## Stekebrett av aluminium med anti-heftebelegg



Aluminium-stekebrett sørger for perfekte bakeresultater. Anti-heftebelegget forhindrer at produktene kleber fast til brettene.

### Hullede stekebrett av aluminium med anti-heftebelegg

1/1 gastronorm	Art. nr. 6015.1103
2/1 gastronorm	Art. nr. 6015.2103
Bakerstandard 400 x 600 mm	Art. nr. 6015.1000



### Langpanner og stekebrett av aluminium med anti-heftebelegg

1/1 gastronorm	Art. nr. 6013.1103
2/1 gastronorm	Art. nr. 6013.2103
Bakerstandard 400 x 600 mm	Art. nr. 6013.1003

## Kantiner, granitemaljerte



For alle typer brettaker, røredeiger, pizzaer er de spesielle granitemaljerte bakkene spesielt godt egnet. Den svært gode varmeledenevnen sørger for en jevn bruning av bakeproduktene selv på undersiden. Ved bruk av de granitemaljerte bakkene er tap under porseringen en gang for alle en saga blott. Ettersom beholdernes hjørner er helt utformet, kan du heretter til og med servere hjørnestykkene. **Størrelser: 1/2, 1/1, 2/1 GN, bakerstandard 400 x 600 mm.**

Artikkelnumre: se Gastronorm-tilbehør.

## RATIONAL muffins- og timbalformer



Takket være det spesielle, ekstremt fleksible materialet i muffins- og timbalformene unngår du at deigen kleber eller brenner fast til formen. Muffins- og timbalformene egner seg også perfekt til å steke f.eks. grønnsaksflan, fisketimbaler, brødpudding, ulike desserter, pocherte egg og mye annet i.

1/1 GN 300 mm x 400 mm	Art. nr. 6017.1002
2/1 GN 400 mm x 600 mm	Art. nr. 6017.1001

2/1 GN versjonen kan brukes for både 2/1 GN og for bakerdimensjonene 400 mm x 600 mm.

# Grilling, steking og frityrsteking

Fra grillet kylling med pommefrites, saftige biffer til hele lam og pattegriser - med original RATIONAL tilbehør åpnes helt nye muligheter for deg.

## Grillsystemer for kyllinger



Grillsystem-trillestativvogn, kylling, type 101

Grillsystem-hengestativer og grillsystem-trillestativvogner gjør det mulig å utnytte apparatets kapasitet optimalt.

### Grillsystem-hengestativ, kylling inntil 950 g

Type 61 24 grillkyllinger Art. nr. 60.61.081

Type 101 36 grillkyllinger Art. nr. 60.11.138

Kun i kombinasjon med kylling-superspik H 12

### Grillsystem-trillestativvogn, kylling inntil 950 g

Type 61 24 grillkyllinger Art. nr. 60.61.064

Type 101 36 grillkyllinger Art. nr. 60.11.125

Kun i kombinasjon med kylling-superspik H 12

## Kylling-superspik og and-superspik



Det at kyllingene og endene plasseres stående, sørger for spesielt saftig brystkjøtt og sprøtt skinn med jevn brunfarge.

Artikkelnumre og versjoner: se Gastronorm-tilbehør.

## CombiGrill



Med CombiGrill-risten får du perfekt grillmønster på produkter for kort steking, dypfrost fisk og grillede grønnsaker.

1/1 GN

Art.Nr. 6035.1017

## CombiFry®



Med den patenterte CombiFry® er det for første gang mulig å tilberede store mengder forhåndsfrityrstekte produkter. Utgiftene for innkjøp, lagring og deponering av fett faller helt bort.

1/1 GN

Art.Nr. 6019.1150

1/2 GN

Art.Nr. 6019.1250

## RATIONAL Potato Baker



Den unike materialsammensetningen i RATIONAL Potato Baker gjør det mulig å tilberede bakte poteter og maiskolber inntil 50 % raskere, selv uten bruk av folie.

1/1 GN

Art. nr. 6035.1019

## Kantiner, granitemaljerte



For de beste stekeresultater står granitemaljerte kantiner til rådighet. Stykker som bare skal stekes kort brunes også perfekt på undersiden.

Artikkelnumre og størrelser: se Gastronorm-tilbehør.

## Multibaker



Med Multibaker tilbereder du store mengder speilegg uten innviklet håndtering. Selv omeletter lykkes med et tastetrykk. Det spesielle teflonbelegget forhindrer fullstendig at noe kleber.

Multibaker

Art. nr. 60.71.157

## Spare ribs rister



Når Spare Ribs plasseres vertikalt på spare-rib-risten oppnås perfekt forsteking – også over natten – samtidig som plassen utnyttes maksimalt.

Spare ribs rister

Art. nr. 6035.1018

## Lam- og pattegris på spidd



Hele lam og pattegriser kan tilberedes lett som en lek. Stikk dem helt enkelt på, heng dem inn i ovnen - det var det hele.

### Lam- og pattegris på spidd

(1 x lam eller 1 x pattegris)

Typ 101/102/201/202 (1/1 GN) intill 8 kg Art. nr. 60.70.819

Type 201 intill 30 kg (1 spidd med holder) Art. nr. 6035.1003

Type 202 intill 30 kg (1 spidd med holder)\* Art. nr. 6035.1002

Alternativt spidd Art. nr. 8710.1065

Type 101/102/201/202  
intill 8 kg

Type 201 intill 30 kg

\* Spidd for lam eller pattegris nummer 2 er alternativ.

# Alltid den perfekte løsningen



## UltraVent®

Takket være kondensasjonsteknologien i UltraVent® bindes damp og dunst og ledes bort. Dyre tiltak for å tilrettelegge avluftstekniske installasjoner er en saga blott. En utvendig tilkøpling bortfaller helt. Installasjonen er enkel og til og med mulig når som helst senere.

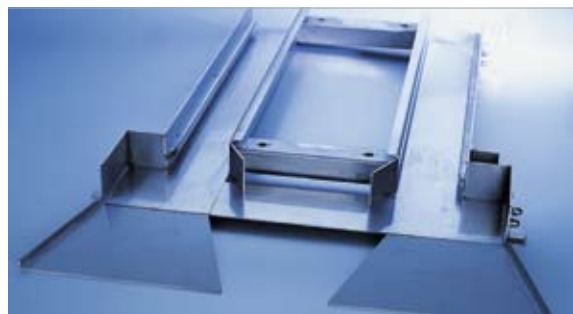
Type 61/101	Elektro	Art. nr. 60.70.366
Type 61/101	Gass	Art. nr. 60.70.370
Type 61/101	Combi-Duo	Art. nr. 60.70.368
Type 62/102	Elektro	Art. nr. 60.70.372
Type 201	Elektro	Art. nr. 60.70.373

## Damphette

Dunst suges automatisk ut, støttet av en vifte, når stekeovnsdøren åpnes (uten kondensasjonsteknikk). Installasjonen er enkel og til og med mulig når som helst senere. En utendørstilkøpling er nødvendig.

Type 61/101	Elektro	Art. nr. 60.70.360
Type 61/101	Gass	Art. nr. 60.70.364
Type 61/101	Combi-Duo	Art. nr. 60.70.362
Type 62/102	Elektro	Art. nr. 60.70.408

## Innkjøringsrampe



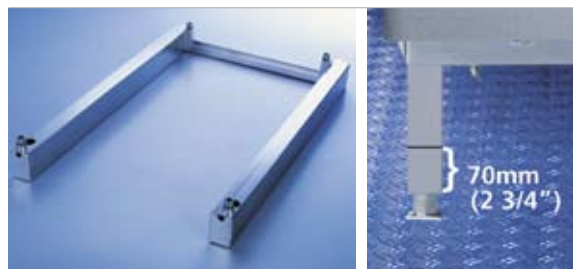
Innkjøringsrampe Type 201

### For geidervogner og vogner for tallerkner 201/202

Ved hjelp av innkjøringsrampen kan du kompensere for skråplan i kjøkkengulvet inntil 3 %.

Type 201	Art. nr. 60.21.080
Type 202	Art. nr. 60.22.181

## Høydejustering for apparat og trillestativ



Vognforhøyning Type 201

Apparatforhøyning  
type 201/202

Med høydejusteringen for apparat og trillestativvogn økes apparatets bakkeklaring med 70 mm.

Apparatforhøyning type 201/202	Art. nr. 60.70.407
Trillestativvognforhøyning Type 201	Art. nr. 60.21.184
Trillestativvognforhøyning Type 202	Art. nr. 60.22.184

## Varmeskjold for venstre sidevegg



En senere installasjon av et varmeskjold gjør deg i stand til å plassere strålende varmekilder (f.eks. grill) nært inntil venstre sidevegg.

Type 61	Art. nr. 60.70.390
Type 62	Art. nr. 60.70.392
Type 101	Art. nr. 60.70.391
Type 102	Art. nr. 60.70.393
Type 201	Art. nr. 60.70.394
Type 202	Art. nr. 60.70.395

## Strømningssikring for gassapparater



Når avgasser ledes ut gjennom et rør (diameter avgassrør 180 mm).

Type 61	Art. nr. 70.00.396
Type 62	Art. nr. 70.00.398
Type 101	Art. nr. 70.00.397
Type 102	Art. nr. 70.00.399
Type 201	Art. nr. 70.00.400
Type 202	Art. nr. 70.00.401

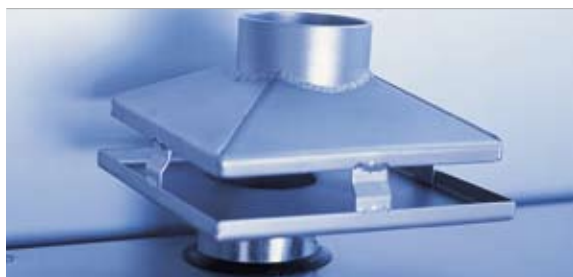
## Gulvforankring og apparater



Gulvmodeller av typen 201/202 og understativer kan festes enkelt og sklisikkert. For type 201/202 er gulvforankringen inkludert i leveringen av apparatene.

Type 61 - 202	Art. nr. 8700.0317
---------------	--------------------

## Kondensasjonsbryter



Vanndamp som kommer ut av lufterøret kondenseres i kondensasjonsbryteren. Kondensatet ledes ut gjennom apparatets avløp.

Type 61, 101, 62	Art. nr. 8710.1309
------------------	--------------------

## Apparattilkoplingssett



Bestående av:  
Tilkoplingslange for vann med 3/4" gjenger i skrukoplingen og apparat-avløpssett DN 50 mm.

Type 61 - 202	Art. nr. 60.70.464
---------------	--------------------

# RATIONAL Combi-Duo - dobbelt fleksibilitet uten ekstra plassbehov

Kombinasjonen av to SelfCooking Center® i bordversjon, helt enkelt satt oppå hverandre, gir deg betydelig flere muligheter hvis du har dårlig plass på kjøkkenet ditt.



Combi-Duo 61 til 101 Elektro

## Combi-Duo-sett for type 61 og 101

		övre Apparat	type 61 Elektro	type 61 Gass
nedre Apparat			Art. nr.	Art. nr.
	<b>type 61 Elektro</b>	Standard	60.70.378	60.70.378
	Bein 150 mm		60.70.379	60.70.379
	Kjørbar		60.70.380	60.70.380
<b>type 101 Elektro</b>	Standard		60.70.378	60.70.378
	Bein 150 mm		60.70.379	60.70.379
	Kjørbar		60.70.380	60.70.380
<b>type 61 Gass</b>	Standard			60.70.381
	Bein 150 mm			60.70.382
	Kjørbar			60.70.383

### Understativ UG I for Combi-Duo type 61 på type 61

Höye 260 mm (kun for Combi-Duo med apparatbein) Art. nr. 60.30.119

UltraVent® damphette for Combi-Duo

elektriske apparater

Art. nr.: 60.70.368

Avtrekksvifte for Combi-Duo elektriske apparater

Art. nr.: 60.70.362

## Combi-Duo – Velg blant tre oppstillingsvarianter



### Standard med valser

Maksimal innskyvningshøyde

1,60 m.

Bevegelig for enkel rengjøring.

**Det kreves avløpsrenne i gulvet!**



### Apparatbein 150 mm

Maksimal innskyvningshøyde

1,68 m.

Hvis det ikke finnes avløpsrenne

i gulvet.



### Kjørbar med løpehjul

Maksimal innskyvningshøyde

1,72 m.

2 løpehjul med holdebremser.



Combi-Duo 62 til 102 Elektro

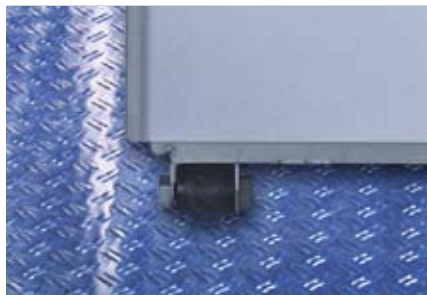
## Combi-Duo-sett for type 62 og 102

		övre Apparat	type Elektro	type Elektro
nedre Apparat			Art. nr.	Art. nr.
<b>type 62 Elektro</b>	Standard		60.70.384	60.70.384
	Bein 150 mm		60.70.385	60.70.385
	Kjørbar		60.70.386	60.70.386
<b>type 102 Elektro</b>	Standard		60.70.384	60.70.384
	Bein 150 mm		60.70.385	60.70.385
	Kjørbar		60.70.386	60.70.386
<b>type 62 Gass</b>	Standard			60.70.387
	Bein 150 mm			60.70.388
	Kjørbar			60.70.389

### Unterstativ UG I for Combi-Duo type 62 på type 62

Höye 260 mm (kun for Combi-Duo med apparatbein) Art. nr. 60.30.131

## Combi-Duo – Velg blant tre oppstillingsvarianter



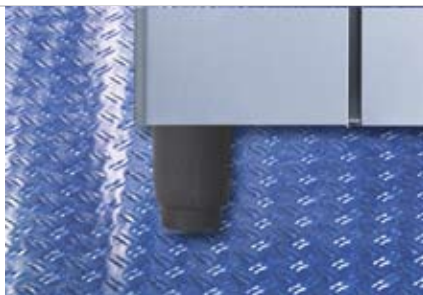
### Standard med valser

Maksimal innskyvningshøyde

1,60 m.

Bevegelig for enkel rengjøring.

**Det kreves avløpsrenne i gulvet!**



### Apparatbein 150 mm

Maksimal innskyvningshøyde

1,68 m.

Hvis det ikke finnes avløpsrenne i gulvet.



### Kjørbar med løpehjul

Maksimal innskyvningshøyde

1,72 m.

2 løpehjul med holdebremser.

# Understativer, underskap og varmeskap

Du kan velge mellom fem ulike versjoner for en stabil oppstilling av bordmodellene. RATIONAL varmeskap kan reguleres fleksibelt fra 30 °C til 80 °C og er blant annet ideelt egnet til forvarming av tallerkner, fat og beholdere. Alle understativer og underskap er laget av høyverdig edelstål og utført i samsvar med gjeldende hygieneforskrifter.

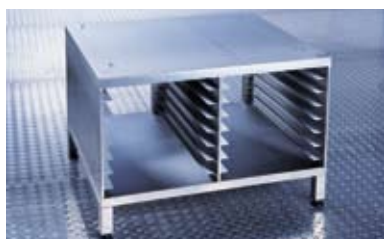
## Type 61 og 101



<b>Understativ UG I,</b> åpent på alle sider	B: 843, D: 587, H: 696 mm
Standard	Art. nr. 60.30.003
Kjørbart (løpehjul, holdebremser)	Art. nr. 60.30.056
Integrert fettavløp	Art. nr. 60.30.180



<b>Understativ UG II,</b> 14 par innskyvningsskinner, Sidevegger og topplate	B: 845, D: 724, H: 696 mm
Standard	Art. nr. 60.30.115
Kjørbart (løpehjul, holdebremser)	Art. nr. 60.30.116



<b>Understativ UG II bakerstandard,</b> 14 par innskyvningsskinner 400 x 600 mm, sidevegger og tak	B: 845, D: 732, H: 696 mm
Standard	Art. nr. 60.30.088
Kjørbart (løpehjul, holdebremser)	Art. nr. 60.30.120



<b>Understativ US III,</b> 14 par innskyvningsskinner, sidevegger, bakvegg og tak	B: 845, D: 724, H: 696 mm
Standard	Art. nr. 60.30.005
Kjørbart (løpehjul, holdebremser)	Art. nr. 60.30.060

<b>Underskap US III versjon UltraVent®</b> (type 61) i kombinasjon med UltraVent® eller dampchette, 20 par innskyvningsskinner, <b>forhøyet til 956 mm</b>	B: 845, T: 724, H: 956 mm
Standard	Art. nr. 60.30.066
Kjørbart (løpehjul, holdebremser)	Art. nr.: 60.30.121



<b>Underskap US IV,</b> 14 par innskyvningsskinner, fløydører, lukket på alle sider	B: 845, D: 724, H: 956 mm
Standard	Art. nr. 60.30.122
Kjørbart (løpehjul, holdebremser)	Art. nr. 60.30.123
Integrert fettavløp	Art. nr. 60.30.125

<b>Varmeskap,</b> temperaturområde 30 °C – 80 °C	B: 845, D: 724, H: 696 mm
Standard	Art. nr. 60.30.007
Kjørbart (løpehjul, holdebremser)	Art. nr. 60.30.067

B: Bredde, D: Dybde, H: Høyde

## Type 62 og 102



### Understativ UG I,

åpent på alle sider

B: 1.065, D: 799, H: 696 mm

Standard

Art. nr. 60.30.004

Kjørbart (løpehjul, holdebremse)

Art. nr. 60.30.058

Integrert fettavløp

Art. nr. 60.30.181



### Understativ UG II, 14 par innskyvningsskinner,

sidevegger og tak

B: 1.067, D: 934, H: 696 mm

Standard

Art. nr. 60.30.117

Kjørbart (løpehjul, holdebremse)

Art. nr. 60.30.118



### Understativ US III, 14 par innskyvningsskinner,

sidevegger, bakvegg og tak

B: 1.067, D: 934, H: 696 mm

Standard

Art. nr. 60.30.006

Kjørbart (løpehjul, holdebremse)

Art. nr. 60.30.062

### Underskap US III versjon UltraVent® (type 62)

i kombinasjon med UltraVent® eller damphette, 20 par innskyvningsskinner, **forhøyet til 956 mm**

B: 1.067, T: 934, H: 956 mm

Standard

Art. nr. 60.30.132

Kjørbart (løpehjul, holdebremse)

Art. nr. 60.30.133



### Underskap US IV, 14 par innskyvningsskinner, med fløydører,

lukket på alle sider

B: 1.067, D: 934, H: 696 mm

Standard

Art. nr. 60.30.126

Kjørbart (løpehjul, holdebremse)

Art. nr. 60.30.127

Integrert fettavløp

Art. nr. 60.30.129



### Varmeskap,

temperaturområde 30 °C – 80 °C

B: 1.067, D: 934, H: 696 mm

Standard

Art. nr. 60.30.068

Kjørbart (løpehjul, holdebremse)

Art. nr. 60.30.069

B: Bredde, D: Dybde, H: Høyde

# Hengestativer

## Hengestativer for bordmodeller 61-102



Hengestativer bakerstandard 400 x 600 mm, Type 101

### Standard, Skinneavstand 68 mm

Type 61	6 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.61.018
Type 62	6 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.62.000
Type 101	10 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.11.025
Type 102	10 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.12.005

### Med skinneavstand 85 mm

Type 61	5 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.61.051
Type 62	5 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.62.045
Type 101	8 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.11.114
Type 102	8 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.12.044



Hengestativer grilling, kylling, 400 x 600 mm, Type 101

### Hengestativer grilling, kylling, 400 x 600 mm

Type 61	Art. nr. 60.61.081
Type 101	Art. nr. 60.11.138

### Bakerstandard 400 x 600 mm, skinneavstand 88 mm

Type 61	5 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.61.069
Type 101	8 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.11.131

### Hengestativer for kjøttskåler (slakter), 400 x 600 mm, skinneavstand 70 mm

Type 61	6 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.61.077
Type 101	10 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.11.101

## Transportvogner for trillestativvogn



Transportvogn standard Type 61/101



Transportvogner, høydejusterbare Type 61/101

### Standard eller bakerstandard 400 x 600 mm for:

- understativer, høyde 696 mm

### Transportvogner, høydejusterbare for:

- arbeidsbord med en høyde på inntil 1.265 mm
- understativer, forhøyet til 956 mm
- Combi-Duo-oppstilling

Type 61/101 standard	B: 546, D: 893, H: 989 mm	Art. nr. 60.60.020
----------------------	---------------------------	--------------------

Type 61/101 høydejusterbar	B: 546, D: 1.114, H: 950 – 1.330 mm	Art. nr. 60.60.188
----------------------------	-------------------------------------	--------------------

Type 61/101 bakerstandard	B: 546, D: 893, H: 989 mm	Art. nr. 60.60.932
---------------------------	---------------------------	--------------------

Type 62/102 standard	B: 747, D: 1.018, H: 989 mm	Art. nr. 60.60.678
----------------------	-----------------------------	--------------------

Type 62/102 høydejusterbar	B: 747, D: 1.239, H: 950 – 1.330 mm	Art. nr. 60.70.160
----------------------------	-------------------------------------	--------------------

B: Bredde, D: Dybde, H: Høyde

# Stativ og vogner

Trillestativvognene av høyverdig edelstål oppfyller høyeste kvalitetskrav og er optimalt tilpasset apparatene. Den lave innskyvningshøyden på maks. 1,60 m gjør det mulig med en rask og ergonomisk på- og avlasting. En ekstrem enkel transport av rettene oppnås takket være den smale konstruksjonen, de spesielt store og hygieniske tandem-styrehjulene (CNS) med rolig gang.

## Vogner gulvmodeller 201–202



Vogn Type 201



Vogn Type 202

Type 201	B: 522, D: 809, H: 1.718 mm
20 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.21.054
Type 201 15 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.21.156
Type 201 16 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.21.172
Type 201 17 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.21.174
Type 201	B: 522, D: 827, H: 1.718 mm
14 innskyvningshøyder	
Bakerstandard 400 x 600 mm	Art. nr. 60.21.164
Type 202	B: 772, D: 1.013, H: 1.720 mm
20 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.22.086
Type 202 15 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.22.153
Type 202 16 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.22.160

B: Bredde, D: Dybde, H: Høyde

## Rullestativ for Bordmodeller 61–102



Trillestativ Type 102

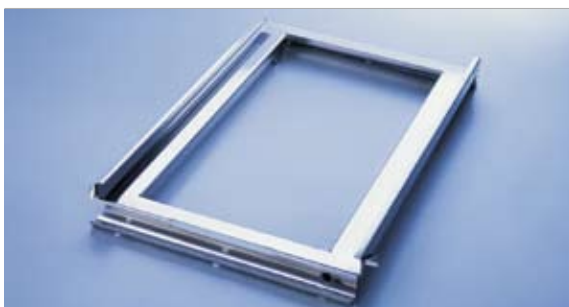


Trillestativ Type 101

Type 61 Standard	6 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.61.005
Type 61	5 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.61.059
Type 61 bakerstandard	5 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.61.061
Type 61 grillede kyllinger		Art. nr. 60.61.064
Type 62 Standard	6 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.62.003
Type 62	5 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.62.049
Type 101 Standard	10 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.11.011
Type 101	8 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.11.122
Type 101 bakerstandard	8 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.11.148
Type 101 grillede kyllinger		Art. nr. 60.11.125
Type 102 Standard	10 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.12.011
Type 102	8 innskyvningshøyder	Art. nr. 60.12.055

Utstyrt med innkjøringsskinne!

## Innkjøringsskinne for trillestativ



For bordmodeller av typen 61, 62, 101 og 102 kreves det en innkjøringsskinne hvis man vil bruke trillestativvagner eller trillestativvagner for tallerkner.

Type 61/101	Art. nr. 60.60.024
Type 62/102	Art. nr. 60.60.215

# Produkter til rengjøring

## Renhet – hygiene skinnende – overflater og helsevern

RATIONAL-produkter for stell er tilpasset individuelt behovene som stilles av et optimalt stell av RATIONAL-apparater. De oppfyller de høyeste kvalitetskrav.



Rengjøringsmiddel-tabletter for alle SelfCookingCenter®  
(inntil 70 % drøyere i bruk en flytende rengjøringsmidler)  
100 stk. Art. nr. 56.00.210

Skyllemiddel-tabletter for alle SelfCookingCenter®  
(inntil 100 % drøyere i bruk en flytende skyllemidler)  
50 stk. Art. nr. 56.00.211



RATIONAL spesialrens soft,  
(for CPC med CleanJet® og for manuell rengjøring)  
10 liter kanne Art. nr. 9006.0136

RATIONAL grillrens,  
(for CPC med CleanJet® og for manuell rengjøring)  
10 liter kanne Art. nr. 9006.0153

RATIONAL skyllemiddel, (kun for ClimaPlus Combi® med  
CleanJet®), 10 liter kanne Art. nr. 9006.0137



RATIONAL håndtrykks-sprøytetepistol  
(for manuell rengjøring) Art. nr. 6004.0100



Kalkfjerner, 10 liter Art. nr. 6006.0110

Elektrisk kalkfjernerpumpe Art. nr. 60.70.409

# CombiLink® – din virtuelle assistent

Den automatiske HACCP-dokumentasjonen garanterer til enhver tid hygiesikkerhet. I løpet av noen få sekunder oppretter du dine egne tilberedningsprogram, og du har dessuten til og med fri tilgang til en hel rekke RATIONAL-tilberednings-program på Internett.

## RATIONAL CombiLink® – enklere enn noen sinne!



### CombiLink®

programvarepakke på CD-ROM med dongle og 2 m forbindelseskabel USB

Art. nr. 60.70.398

### CombiLink® - tilbehør

Modem med nettdel, telefonkabel inklusive adapterplugg og forbindelseskabel (RS 232) Art. nr. 42.00.032

Forbindelseskabel RS 232 (10 m) for tilkoping av ytterligere et SelfCooking Center®  
og CombiMaster

Art. nr. 8817.1042

Forbindelseskabel USB (2 m) for tilkoping av ytterligere et SelfCooking Center®

Art. nr. 40.01.601

PC-side: Master-konverter for RS 485 bussystem med nettdel  
og nullmodemkabel

Art. nr. 8720.1461

Apparatside: Slave-konverter for RS 485 bussystem med forbindelseskabel  
for strømforsyning

Art. nr. 8720.1460

## RATIONAL USB-datalager



### USB-penn

USB-penn for tilberedningsprogrammer  
og HACCP-data

Art. nr. 42.00.035

# Gastronorm-tilbehør for profesjonelle

## Kantiner, rustfritt edelstål



Dyp (Art. nr.)	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm
1/3 GN (325 x 176 mm)	6013.1302	6013.1304	6013.1306	
1/2 GN (325 x 265 mm)	6013.1202	6013.1204	6013.1206	6013.1210
1/1 GN (325 x 530 mm)	6013.1102	6013.1104	6013.1106	6013.1110
2/1 GN (650 x 530 mm)	6013.2102	6013.2104	6013.2106	6013.2110

## Perforerte kantiner, rustfritt edelstål



Dyp (Art. nr.)	55 mm	65 mm	90 mm	100 mm	140 mm
1/2 GN (325 x 265 mm)	6015.1265		6015.1295		6015.1215
1/1 GN (325 x 530 mm)	6015.1165		6015.1195		6015.1115
1/1 GN med nedfellbare håndtak			6016.1195		6016.1115
2/1 GN (650 x 530 mm)		6015.2165		6015.2195	

## Stekebrett, perforert aluminium med anti-heftebelegg



1/1 GN (325 x 530 mm)	Art. nr. 6015.1103
<b>Bakerstandard</b>	Art. nr. 6015.1000
2/1 GN (650 x 530 mm)	Art. nr. 6015.2103

## Langpanne og stekebrett med anti-heftebelegg



1/1 GN (325 x 530 mm)	Art. nr. 6013.1103
<b>Bakerstandard</b>	Art. nr. 6013.1003
2/1 GN (650 x 530 mm)	Art. nr. 6013.2103

## Kantiner, granittemaljerte



Dyp (Art. nr.)	20 mm	40 mm	60 mm
1/2 GN (325 x 265 mm)	6014.1202	6014.1204	6014.1206
1/1 GN (325 x 530 mm)	6014.1102	6014.1104	6014.1106
2/1 GN (650 x 530 mm)	6014.2102	6014.2104	6014.2106
Bakerstandard (400 x 600 mm)	6014.1002	6014.1004	6014.1006

## Kylling-supersprike og and-supersprike



Kylling-supersprike	Art. nr.	Maks. vekt	61	101	62	102	201	202
Kapasitet H4: 1/2 GN	6035.1015	1.300 g	16	24			48	
Kapasitet H6: 1/1 GN	6035.1016	1.800 g	12	18	24	36	36	72
Kapasitet H8: 1/1 GN	6035.1006	1.300 g	16	24	32	48	48	96
Kapasitet H10: 1/1 GN	6035.1010	950 g	20	30	40	60	60	120
Kapasitet H12*:	6035.1011	950 g	24	36				
<b>And-supersprike</b> Kapasitet E8:	6035.1009	2.200 g	8	16	16	32	32	64

\* Kun i kombinasjon med grillsystem-hengestativ eller Grillsystem-trillestativvogn for kyllinger

## Rister



1/1 GN Høyglansforniklet	Art. nr. 6010.1100
1/1 GN Rustfritt edelstål	Art. nr. 6010.1101
Bakerstandard Rustfritt edelstål	Art. nr. 6010.0103
2/1 GN Rustfritt edelstål	Art. nr. 6010.2101
2/1 GN Høyglansforniklet	Art. nr. 6010.2100

## Spare ribs rister



Spare ribs rister	Art. nr. 6035.1018
-------------------	--------------------

# Gastronorm-tilbehør for profesjonelle

## RATIONAL muffins- og timbalformer



1/1 GN 300 mm x 400 mm Art. nr. 6017.1002  
2/1 GN 400 mm x 600 mm Art. nr. 6017.1001

## Multibaker



1/1 GN (325 x 530 mm) Art. nr. 60.71.157

## RATIONAL Potato Baker



1/1 GN (325 x 530 mm) Art. nr. 6035.1019

## RATIONAL grill- og pizzabrett



1/1 GN (325 x 530 mm) Art. nr. 60.70.943

## CombiFry®



1/2 GN (325 x 265 mm) Art. nr. 6019.1250  
1/1 GN (325 x 530 mm) Art. nr. 6019.1150

## CombiGrill



1/1 GN (325 x 530 mm) Art. nr. 6035.1017

## Fettoppsamlingsbeholder med avløpslås (inklusive deksel)



Ideell til oppsamling av fett under grilling og steking, inklusive deksel og avløpsslange som kan stenges.

1/1 GN (325 x 530 mm) Art. nr. 8710.1135  
2/1 GN (650 x 530 mm) Art. nr. 60.70-776

# Ønsker du et tilbud?



Firma \_\_\_\_\_ Kontaktperson \_\_\_\_\_

Gate \_\_\_\_\_ Postnummer og sted \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_ Telefaks \_\_\_\_\_

E-post \_\_\_\_\_

## Vedr.: Tilbud - vennligst oppgi mengde og artikkelnummer:

Mengde	Artikkelbeskrivelse	Artikkelnummer	Gastronorm
	Rengjøringsmiddel-tabletter, 100 stk.	56.00.210	
	Skyllemiddel-tabletter, 50 stk.	56.00.211	
	Grillrens, 10 liter kanne	9006.0153	
	CombiFry®	6019.1150	1/1 GN
	CombiGrill	6035.1017	1/1 GN
	RATIONAL grill- og pizzabrett	60.70.943	1/1 GN
	Multibaker	60.71.157	1/1 GN
	Langpanne og stekebrett med anti-heftebelegg	6013.1103	1/1 GN
	Stekebrett, perforert aluminium med anti-heftebelegg	6015.1103	1/1 GN
	Kylling-superspike H8	6035.1006	1/1 GN
	Muffins- og timbalformer	6017.1002	1/1 GN
	Potato Baker	6035.1019	1/1 GN
	Rist, Rustfritt edelstål	6010.1101	1/1 GN
	Kantiner, rustfritt edelstål		
	Perforerte kantiner, rustfritt edelstål		
	Kantiner, granitemaljerte		