

RATIONAL

CombiMaster



100°C



100°C



Nr. 1 på verdensmarkedet – i kompetanse når det gjelder matlagning og førende teknologi

Med oppfinnelsen av kombi-damperen i 1976 har RATIONAL allerede en gang revolusjonert storkjøkkenet og industrikjøkkenet.

Mer enn 240.000 RATIONAL kombi-dampere som er i bruk over hele verden beviser dette hver eneste dag. Praktisk talt annethvert installert apparat er per i dag faktisk en RATIONAL.

RATIONAL er kokkenes foretak, og selskapet har i mange år hatt markedets største utviklingsteam, et team som består av kokker, ernæringsforskere, fysikere og ingeniører.

Over 170 patenter og patentsøknader står for vedvarende innovasjonskraft.

RATIONAL-teknologien står for fremragende kvalitet og lang levetid, utrolig universell bruk og fremfor alt lekende lett betjening.



RATIONAL CombiMaster – grenseløse variasjonsmuligheter i tilberedningen

Med CombiMaster kan du ganske rolig imøtese hverdagens krav og utfordringer på kjøkkenet. Med de 5 driftsmodiene varmluft, damp, kombinasjon, vario-damp og finishing® har du med RATIONAL CombiMaster praktisk talt grenseløse variasjonsmuligheter til rådighet for tilberedning av mat. Baking, steking, grilling, dampkoking, steking med damp, blanchering, pochering og mye annet - alt sammen i et eneste apparat.

CombiMaster erstatter eller avlaster 40-50 % av alle konvensjonelle apparater for matlaging, som f.eks. varmluftsovner, komfyrer, tippgryter, kjeler, dampovner, fritygryter, kasseroller og panner, og plassbehovet er ekstremt lite. Sammenlignet med konvensjonelle kombi-dampovner tilbereder CombiMaster maten inntil 15 % raskere. Det sparer både tid og penger. Selv om man fyller ovnen med svært ulike produkter samtidig, skjer det ingen overføring av smak fra et produkt til et annet. Maten beholder sine vitaminer, mineraler og næringsstoffer. Den fremragende og konstant høye kvaliteten på matvarene overbeviser på nytt dag for dag.



Fem driftsmodi kan velges med kun ett betjeningselement



Dampkoking ved 100 °C

Driftsmodus dampkoking er ideell til blanchering, koking, dampkoking, trekking og svelling. Høyeffekts friskdampgeneratoren stadig hygienisk friskdamp – og det ved ekstremt korte oppvarmingstider. Den konstante temperaturen i stekeovnen samt den maksimale dampmetningen garanterer en jevn og svært skånsom tilberedning av maten. Slik sørges det for at matvarene har en appetittlig farge og kun kokes al dente, slik at de beholder alle viktige næringsstoffer. Selv om man fyller ovnen med forskjellige produkter samtidig, overføres det overhodet ingen smak fra det ene produktet til det andre.



Varmluft 30 °C-300 °C

Varmluft egner seg fremragende til steking, grilling, gratinering eller baking. Møre fileter, sprøstekte koteletter og luftig bakverk tilbereder du fra nå av så lett og sikkert at det setter nye standarder. Temperaturområdet på inntil 300 °C gir deg nødvendig tilleggseffekt, spesielt for tilberedning av dypfryste, delvis tilberedte matvarer.



Combi-damping 30 °C-300 °C

Kombinasjonen av damp og varmluft forhindrer at matvarene tørker inn, reduserer vekttapet til et minimum og sørger samtidig for en jevn bruning. Sammenlignet med konvensjonelle tilberedningsmetoder oppnår du inntil 50 % mindre tap under steking, samtidig som at tilberedningstiden reduseres vesentlig. Kombinasjonen av damp og varmluft bruker du til steking, surring, damptilberedning og glaserings. Inntil 130 °C dampes også hardtkokende grønnsaker, som f.eks. gulrøtter, forsert



Vario-dampkoking ved 30 °C-99 °C

Skånsom tilberedning under 100 °C med maksimal dampmetning. Slik lykkes selv svært ømfintlige retter, som karamellpudding, grønnsakter, edelfisk eller mousseline helt problemløst, også i større mengder. Temperaturen i ovnen holdes nøyaktig på riktig temperatur, noe som er viktig for matens perfekte kvalitet, samtidig som den typiske egensmaken og den fremragende konsistensen beholdes. Vario-dampkoking er en driftsart til pochering, småkoking, oppkoking samt til vakuumkoking.



Finishing®

I dag holdes matretter vanligvis varme. Dette fører ofte til kvalitetstap, dessverre mykes cellene opp, og dette har uunngåelige, uheldige følger. Finishing® med CombiMaster gjør at varmholding av matretter en gang for alle er en saga blott. Uansett om det dreier seg om 1, 5, 20 eller flere 1.000 matretter, ved hjelp av Finishing® tilberedes rettene helt perfekt, uten stress og hektisk arbeidsklima. Du begynner med å sette på plass alle de nødvendige produktene akkurat når du har tid til det: Like før servering, fullfører den behovstilpassede Finishing® funksjonen rettene.



Kjernetemperaturføler

Tilbered maten nøyaktig slik den ønskes. Ved å bruke kjernetemperaturføleren, kan du være trygg på at du unngår å steke matvarene for lenge, og du reduserer vekttapet som oppstår under steking. Når kjernetemperaturen er oppnådd, slår CombiMaster seg av automatisk.



Cool down

Cool down funksjonen sørger for at stekeovnen kjøler seg raskt ned og skåner materialet.

Maksimal arbeidssikkerhet takket være lav innskyvningshøyde

Det er forbundet med betydelig risiko å arbeide med varme beholdere over øyenivå. Fagforbund og yrkessammenslutninger krever derfor høydebegrensning for øverste innskyvningshøyde. Allerede i dag setter RATIONAL en ny retningsgivende standard med CombiMaster:

Vesentlig mindre plassbeov – miniutgavene i proffklassen

RATIONAL-ingeniørene har lyktes med å redusere plassbehovet vesentlig, likegyldig om det dreier seg om elektro- eller gassversjonen, mens de samtidig har beholdt størrelsen på ovnskammer og økt ytelsen betydelig.

Plassbehovet er redusert med inntil 28 % sammenlignet med konvensjonelle kombi-dampere. Dermed får RATIONAL CombiMaster plass på alle kjøkken.



1,60 m
maksimum
innskyvningshøyde
for alle CombiMaster

28 %
redusert
plassbenov
for CombiMaster 202

RATIONAL Combi-Duo – dobbelt fleksibilitet uten ekstra plassbehov

Kombinasjonen av to CombiMaster eller en CombiMaster med et SelfCooking Center® i bordversjon ganske enkelt oppå hverandre, gir deg en mengde nye muligheter; alltid når du mangler plass på kjøkkenet ditt.

Dermed er du i stand til å arbeide i ulike driftsmodi samtidig, uten ekstra plassbehov - dette gir deg maksimal fleksibilitet. I nederste CombiMaster kan du f.eks. tilberede stekene dine helautomatisk, mens du samtidig dampkoker grønnsakene som skal serveres sammen med kjøttet i den øverste. bare 1,60 m.

Den riktige kombinasjonen for ethvert kjøkken



Avkalking på enkelt vis

Fra nå av kan du til og med avkalke dampgeneratoren selv. Det automatiske programmet for avkalking sørger for perfekte resultater – ganske enkelt ved å trykke på tasten.

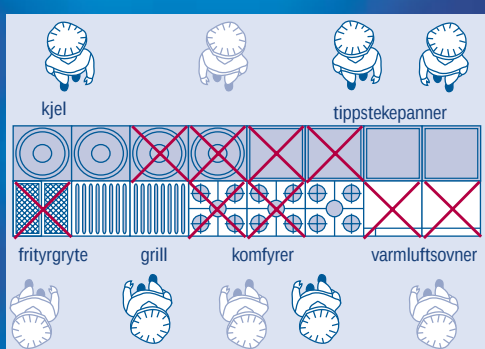
Renslighet og hygiene – ganske enkelt ved å trykke på tasten

RATIONAL CombiMaster er lekende lett å gjøre ren, bare med noen få håndgrep. Det automatiske rengjøringsprogrammet fjerner selv grov smuss problemløst. Du sprayer ganske enkelt RATIONAL rens inn i stekeovnen og starter rengjøringsprogrammet. Etter at programmet er kjørt, behøver du bare å skylle ut stekeovnen med vann, så er du ferdig. Hånddusjen, som kan leveres som ekstrautstyr, tilbyr deg ekstra komfort til dette arbeidet.



En investering som gir et særdeles lukrativt utbytte

Din RATIONAL CombiMaster gjør seg ikke bare betalt innen svært kort tid, men tjener ekte penger for deg fra første dag av. Takket være en øyeblikkelig reduksjon i forbruket av råvarer, energi, plass, investeringer og arbeidstid, sparer den inn vesentlig mer enn den koster. Din merfortjeneste vokser derfor med hver ekstra rett som kan serveres pr. dag.



Kjøkkeblokk med konvensjonelle apparater for matlaging for 1.200 måltider pr. dag.

Med CombiMaster reduseres den nødvendige grunnflaten til 75 m².

Eksempel: Kafeteria med servering av 200 gjester pr. dag med CombiMaster 101

Din fortjeneste	Eksempel på kalkulasjon	Din merfortjeneste
Kjøtt klart mindre steketap betyr ca. 10 %* redusert innkjøp av råvarer	Konvensjonell bruk av varer 74.500 NOK/måned. - Bruk av varer med CombiMaster 67.050 NOK/måned.	= 7.450 NOK/måned.
Fett er praktisk talt overflødig. Innkjøpet av varer reduseres med inntil 95 %*	Konvensjonell bruk av varer 1.000 NOK/måned. - Bruk av varer med CombiMaster 50 NOK/måned.	= 950 NOK/måned.
Energi Takket være moderne reguleringsteknikk forbraker du ca. 60 % mindre (1 NOK pr. kWh)	Forbruk: Konvensjonsll drift 6.300 kWh = 6.300 NOK/måned. med CombiMaster 2.520 kWh = 2.520 NOK/måned.	= 3.780 NOK/måned.
Arbeidstid vinnes gjennom forproduksjon, enkleste betjening etc.	120 min./dag = 56 timer/måned. x timesats 123 NOK**	= 6.888 NOK/måned.
Din merfortjeneste minus 2.325 NOK avskrivning i måneden over 5 år		
Pr. måned	=	16.743 NOK
Pr. år	=	200.916 NOK
Etter 10 år	=	2.009.160 NOK

* i forhold til konvensjonelle tilberedningsmetoder

** Blandet kalkulasjon av timesatser for kokk/rengjøringspersonale

RATIONAL CombiMaster ...



Integrert Tetningsmekanikk for gulvmodeller

- Ikke energitap ved drift uten trillestativ-vogn
- Det kreves ikke ekstra tetteplate
- Det kommer ikke ut dampskyer



Enkel installasjon

- Det kreves ingen separat trakt, ettersom det er integrert et fritt adskilt rørlop i apparatet
- Godkjennelse fra DVGW- og SVGW (tyske og sveitsiske ansvarlige organer)



Kjerne-temperaturføler

- Måleområde fra -30-99 °C



Høyeffekt-varmeveksler gass

- Stor, glatt overflate som er lett å rengjøre
- Lang levetid

Langsgående innskyvning

- Gjør at man kan sette inn 1/3 og 2/3 GN-beholdere
- Liten svingradius takket være smal dør
- Minimalt energitap når døren åpnes

Viftehjulets nyskapende luftledeteknikk

- Ingen stillstandstider på grunn av unødvendig skifte av dreieretning
- Inntil 15 % kortere tilberedningstider sammenlignet med konvensjonell autorevers-drift
- Optimal jevnhet

Hånddusj (alternativ)

- Trinnløs dosering av strålen
- Ergonomisk plassering
- Sikkerhet takket være automatisk sperring av vannet
- Integrert returautomatikk
- DVGW-godkjennelse

Strømningsoptimalisert ovnskammer

- Runde hjørner i kammeret
- Fugefritt kammer med sveisesøm av høy kvalitet

Registrert PATENT

Dobbelt glassdør med bakenforliggende ventilasjon

- Lett rengjøring
- Sikkerhet takket være ufarlig berøringstemperatur

Integrert viftehjulbrems

- Viftehjulet stanser helt allerede 5 sekunder etter at man har åpnet døren
- Økt sikkerhet under betjeningen.

Sentrifugal fettutskillelse uten fettfilter

- Rengjøring og utskiftning av konvensjonelle fettfiltre bortfaller
- Ren stekeovnsluft takket være automatisk utskilling av fett
- Ren smaksopplevelse

RATIONAL PATENT

Svingbare hengestativer

- Lett tilgang for manuell rengjøring
- Ulike hengestativer kan skiftes lekende lett

Integrert dryppkar for dør

- Sikkerhet ved at man unngår vannpytter
- Permanent tømning selv om døren er åpen

... for forskjellen ligger i detaljene !



Alltid riktig størrelse – elektro eller gass

Uansett om det dreier seg om en gass- eller elektroversjon, din RATIONAL CombiMaster har absolutt identiske dimensjoner, utstyr og ytelse.

Det kan leveres spesialutførelser til skip og fengsler. Bare spør oss etter vår spesialbrosjyre ved å sende inn vedlagte svarkort.

Tekniske data for elektro og gass

Modelle CombiMaster	61	62	101	102	201	202
Kapasitet:	6 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Antall måltider pr. dag:	30-80	60-160	80-150	150-300	150-300	300-500
Langsgående innskyvning for	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Bredde:	847 mm	1069 mm	847 mm	1069 mm	879 mm	1084 mm
Dybde:	771 mm	971 mm	771 mm	971 mm	791 mm	996 mm
Høyde:	757 mm	757 mm	1017 mm	1017 mm	1782 mm	1782 mm
Vanntilførsel:	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Vannavløp:	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Vanntrykk:	150-600 hPa eller 0,15-0,6 Mpa					
Elektro						
Vekt:	99 kg	133 kg	124,5 kg	175,5 kg	251,5 kg	326 kg
Tilkoplingsverdi:	10 kW	21 kW	19 kW	37 kW	37 kW	62 kW
Nettilkopling:	3 NAC 400 V add also 220V					
Effekt "varmluft":	9 kW	20 kW	18 kW	36 kW	36 kW	60 kW
Effekt "damp":	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gass						
Vekt:	121 kg	158,5 kg	148 kg	189,5 kg	261 kg	369,5 kg
Høyde inkl. strømningsikring gass:	996 mm	996 mm	1256 mm	1256 mm	2021 mm	2021 mm
Tilkoplingsverdi elektro:	0,3 kW	0,4 kW	0,39 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Sikringer:	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Nettilkopling:	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gasstilførsel/-tilkopling:	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Naturgass/flytende gass LPG						
Maks. nominell varmebelastning:	11 kW/12 kW	21,5 kW/23 kW	21,5 kW/23 kW	32 kW/34 kW	43 kW/46 kW	64 kW/67 kW
Effekt "varmluft":	11 kW/12 kW	21,5 kW/23 kW	21,5 kW/23 kW	32 kW/34 kW	43 kW/46 kW	64 kW/67 kW
Effekt "damp":	11 kW/12 kW	20 kW/21 kW	20 kW/21 kW	32 kW/34 kW	32 kW/33,5 kW	51 kW/53 kW



Tilbehør som perfekt supplement

Kun original-tilbehøret fra RATIONAL åpner for uinnskrenket utnyttelse av CombiMaster. Optimalt tilpasset apparatene, absolutt toppkvalitet, beregnet på røff bruk. Her følger et utdrag av vårt varierte program:



Gastronorm-beholdere og rister

RATIONAL CNS-beholdere og rister i størrelsene 2/1, 1/1, 1/2, 1/3 og 2/8 GN. Granittmaljerte stekebrett for ypperlige bakeresultater. Perforerte, teflonbelagte aluminiumstekebrett, også med bakermålene 400 x 600 mm.



Patentert spesialtilbehør

Fra spesielle superspyd for kylling og and samt CombiFry® for tilberedning av frityrstekte matvarer og til Combi grillrister for perfekt grillmønster på stekemat kan vi tilby deg en hel mengde spesialtilbehør.



Understativer og underskap

Du kan velge mellom fire ulike versjoner for en stabil oppstilling av bordmodellene av SelfCooking Center®. RATIONAL-varmeskap er fleksibelt regulerbart opp til 80 °C. Alle understativer og underskap er utført i samsvar med gjeldende hygieneforskrifter.



Finishing®-system for banketter

Finishing® systemet består av trillestativvogn for tallerkener og Thermocover. Trillestativene for tallerkener egner seg for tallerkener på inntil 31 cm diameter og kan ta opp inntil 120 tallerkener. Med RATIONAL Thermocover kan man avhjelpe standtider på opptil 20 minutter mellom Finishing® og utplasseringen for servering. Bestill vår Finishing® brosjyre for å få mer informasjon.



Trillestativ- og transportvogner

Hurtig chargeveksel ved bruk av flere trillestativ-vogner. Innmatning fra begge sider, lossing og låsing av trillestativ-vognene for gulvmodeller. For bordmodeller tilbyr vi trillestativ-vogner med innkjøringsskiner som opsjon.



RATIONAL spesialrens og grillrens

Kun originale RATIONAL-produkter er utviklet spesielt, tilpasset og godkjent for optimalt grundig rengjøring. Grillrensen fjerner særlig fastsittende sølavløringer, som kan oppstå ved bruk med temperaturer på over 200 °C.



UltraVent® kondensasjonskappe for CombiMaster 61/62/101/102/201

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

Bestill vår tilbehørsbrochure for å få mer informasjon.

Karakteristisk utstyr for CombiMaster

Apparatstørrelser

- Bordmodeller: 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN, elektro eller gass
- Gulvmodeller: 20 x 1/1 GN, 20 x 2/1 GN, elektro eller gass

Driftsmodi

- Dampkoking 100 °C
- Varmluft 30 °C-300 °C
- Kombinasjon av damp og varmluft 30-300 °C
- Vario-dampkoking 30 °C-99 °C
- Finishing®

Tilleggsfunksjoner

- Cool down – hurtig temp senking
- Manuelt rengjøringsprogram
- SelfClean-automatikk for dampgenerator
- Behovsstyrt energitilførsel
- Automatisk dunstvaskeanlegg
- Service diagnosesystem (SDS)
- Temperaturenhet som kan innstilles i °C eller °F
- Avkalkingsprogram

Utstyr

- Dreiebryter for På / Av og til valg av driftsmodi
- Lettbetjente brytere til innstilling av temperatur-, kjernetemperatur-, og tid
- Drifts- og alarmindikeringer, f.eks. for vannmangel
- Kjernetemperaturføler
- Digitale temperaturindikatorer
- Digital tidsbryter, 0-24 timer med permanentstilling
- Brennersystem (kun gass) som er ekstremt stille og utstyrt med høyeffektssvifte
- Sikkerhets-temperaturbegrenser for dampgenerator og varmluftoppvarming
- Høyeffekt-friskdampgenerator med automatisk påfylling av vann
- RATIONAL-luftledesystem
- Svingbar luftledeplate med hurtiglåser
- Integriert viftehjulbrems
- ° Hånddusj med returautomatikk og trinnløs dosering
- Sentrifugalt fettutskillingsystem uten ekstra fettfilter
- Dør med dobbeltglassrute og bakenforliggende ventilasjon, for behagelig berøringstemperatur og svingbar innvendig rute til lett vint rengjøring
- Stekeovnsdør med integriert tetningsmekanikk (gulvmodeller), det kommer ikke ut damp ved drift uten trillestativ.
- Dørhåndtak for enhåndsbetjening med gjenslåings- og patentert høyre-/venstrefunksjon for bordapparater
- Dørhåndtak for enhåndsbetjening med gjenslåingsfunksjon og forrigling for gulvmodeller
- ° Sikkerhetsdørlås (2 trinn)
- Dryppkar for apparater med tilkopling til apparatets avløp (bordmodeller)
- ° Dør med venstrestreng (bordmodeller)
- Låsestillinger for dør ved 120 °/180 °
- Berøringsløs dørkontaktbryter
- Innsettbar dørpakning som er lett å skifte ut
- Material innvendig og utvendig edelstål DIN 1.4301
- Innkjøringshjelp på sidene for trillestativ-vogner på gulvmodeller
- Langsgående innskyvning 6 x 1/1, 10 x 1/1, 20 x 1/1 egnet for 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN-beholdere
- Langsgående innskyvning 6 x 2/1, 10 x 2/1, 20 x 2/1 egnet for 2/1, 1/1 GN-beholdere
- Fugeløs hygiene-stekeovn med avrundete hjørner
- Karformet stekeovn som sikring mot skvulp
- Halogen-stekeovnsbelysning med ceranglass, støtsikkert
- Servicedør som er tilgjengelig forfra
- U-formede innskyvningsskinner med utklunkinger for enkel påfylling
- Uttakbare, svingbare hengestativ (bordmodeller), med ekstra skinne til oppsamlingskar for fett
- ° Trillestativ-vogn med innkjøringsskinner (bordmodeller)
- Trillestativ (gulvmodeller) med forrigling av GN-beholdere på begge sider, installert dryppkar med tømning, tandem styreruller (2 med holdebrems) Hjuldiameter 125 mm (alle metalleder av CNS)

Tilkopling og oppstilling, godkjennessymbol

- CE
- Elektrisk sikkerhet: VDE, UL, CUL, KEMA

- Gass-sikkerhet: Gastec QA,AGA, CSA, SVGW, JIA, PCT
- Brukersikkerhet: GS
- Allmenn hygiene: NSF
- Drikkevannsbeskyttelse: DVGW, SVGW, KIWA, WRc (europeiske sertifiserings- og kvalitetssikringsorganer)
- Tilkoplingsmuligheter for bløtt- og/eller hardt vann
- Bordmodeller med forbindelseskabel
- Tillatt med fast spillvannstilkopling, DVGW-godkjennelse, da integriert adskillende rørløp er en bestanddel av apparatet
- Vern mot vannsprut og vannstråler IPX 5
- ° Tilkoplingsmuligheter for SicoTronic (andre anlegg for optimalisering av energiforbruk på forespørsel)
- Høydejusterbare apparatben (bord- og gulvmodeller)
- Oppstilling på 700 mm dypt bord mulig (6 x 1/1 GN og 10 x 1/1 GN)
- Låsemekanisme for gulvmodeller
- ° Spesielle spenninger på forespørsel
- Flytende gass (LPG) eller naturgass
- Lysgass på forespørsel
- Godkjent for drift uten tilsyn i henhold til VDE

Spesialversjoner

- ° Versjon for skip
- ° Låsbare kontrollpaneler
- ° Sikkerhets-/fengselsversjon (gulvmodell)
- ° Bordmodeller 6 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN med hengestativer eller trillevognstativer (bordmodeller) for bakerstandard 400 x 600 mm
- ° Gulvmodell 20 x 1/1 GN trillevognstativ for bakerstandard 400 x 600 mm
- ° Potensialfri kontakt for driftsindikator
- ° US-versjon med opptak av både GN- og US-standard-beholdere

Alternativt tilbehør

- ° Innkjøringsskinne for bruk av trillestativ-vogner (bordmodeller)
- ° Trillestativ-vogner (bordmodeller) med U-formede innskyvningsskinner, utklunking for enkel påfylling og ekstra skinne for fettopsamlingskar
- ° Hengestativ for bakerstandard 400 x 600 mm (6 x 1/1, 10 x 1/1 GN og 10 x 1/1 GN)
- ° Hengestativer for kjøttstøker (slakter)
- ° Transportvogner for 2 trillestativ-vogner (bordmodeller) med tandem-styrehjul, herav 2 låsbare, hjuldiameter 125 mm
- ° Spesielle trillevognstativer for bakerstandard 400x600 mm (6 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN und 20 x 1/1 GN)
- ° Understell i ulike versjoner, høydejusterbare, i hygieneutførelse
- ° RATIONAL spesialrens og RATIONAL grillrens
- ° Combi-Duo sett for 6 x 1/1 GN på 6 x 1/1 GN eller 6 x 1/1 GN på 10 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN på 6 x 2/1 GN og 6 x 2/1 GN på 10 x 2/1 GN
- ° Trillevognstativer for tallerkener for: 20 tallerkener (6 x 1/1 GN), 34 tallerkener (6 x 2/1 GN), 26 eller 32 tallerkener (10 x 1/1 GN), 50 eller 62 tallerkener (20 x 1/1 GN), 52 tallerkener (10 x 2/1 GN), 84, 100 eller 120 tallerkener (20 x 2/1 GN), alle tallerkener inntil 31 cm Ø (for bordmodeller bruk kun med transportvogn)
- ° GN-beholdere i ulike størrelser og utførelser
- ° Kylling-Superspike-rister for fjærkre
- ° Grillspyd for lam og pattegris for gulvmodeller
- ° Finishing®-system for banketter
- ° Termocover for alle trillestativ-vogner og trillestativ-vogner for tallerkener
- ° RATIONAL CombiLink® - din virtuelle assistent
- ° CombiCheck® for RATIONAL SERVICE-PARTNER
- ° UltraVent® kondensasjonssetter 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN, 20 x 1/1 GN
- ° Damphetta 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN
- ° Serielt grensesnitt, RS 232 f.eks. for oppkobling mot RATIONAL CombiLink® og til HACCP-datautkjøring
- ° RS 485- grensesnitt
- ° CombiGrill-rist for stekemat, fisk og grønnsaker
- ° CombiFry® for produkter som er friturestekt på forhånd
- ° Høydejustering for apparat og trillevognstativ
- ° Varmeskjold for venstre sidevegg
- ° Strømningssikring for gassmodeller

- standard ° opsjon

RATIONAL tjenester for høyeste kundetilfredshet

RATIONAL Service – til enhver tid til din disposisjon

Et tettmasket servicenett av kvalifiserte RATIONAL SERVICE-PARTNERE sikrer at du raskt vil få hjelp hvis det oppstår problemer. Ut over dette tilbyr RATIONAL en teknisk hotline for sine kunder, en garantert reservedelsforsyning og en landsomspennende nødtjeneste om helgene.

ChefLine® – kompetent hjelp fra kokk til kokk

365 dager i året står erfarne RATIONAL-kjøkkensjefer til disposisjon for deg personlig via ChefLine®. På den måten garanterer vi at du får rask og kompetent hjelp - helt enkelt ved telefonoppringing.

RATIONAL TeamCooking Live

Besøk et av våre gratis TeamCooking Live seminarer i nærheten av der du er. Der kan du lage mat "Hands On" sammen med andre kolleger og under ledelse av en erfaren RATIONAL-kjøkkensjef. Meld deg på til TeamCooking Live ved å sende inn det vedlagte svarkortet.

Be om demonstrasjon eller prøvebestilling

Hos oss eller hos deg, etter nærmere avtale. Du behøver bare ta en telefon!



Telefonnummer og adresse finner du på baksiden.

RATIONAL TeamCooking Live

RATIONAL International

EUROPE

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/GERMANY
Tel.: +49 1 805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: grosskuechentechnik@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be

RATIONAL Iberica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellà (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
Via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rationalitalia.it
www.rationalitalia.it

RATIONAL Nederland
Grootekeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Polska
ul. Tyłogitli 2/16 pok. 41
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

EUROPE

Представительство РАЦИОНАЛЬ АГ
121170, г.Москва,
Кытаевский пр-т, д.36, стр.3
Тел: + 7 095 5043483
Факс: + 7 095 9807230
Эл. почта: info@rational-rusland.com

RATIONAL Scandinavia AB
Skiftvägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational.nu
www.rationalgmbh.se

RATIONAL Schweiz
Raimweg 8
4710 Baisthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 7973444
Fax: +41 62 7973445
E-mail: gpc@rational.ch
www.rationalag.ch

RATIONAL Slovenien SLORATIONAL d.o.o.
Ističeva 15
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 2 8821900
Fax: +386 2 8821901
E-mail: slorational@siol.net

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenay Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: +44 1582 480388
Fax: +44 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

NORTH AMERICA

RATIONAL Canada
2420 Meadowpine Blvd., Suite 103
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Tel: 905 567 5777
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rationalcanada.com

RATIONAL USA
455 E. State Parkway, Suite 101
Schaumburg, IL 60173/USA
Tel: (888) 320-7274
Fax: (847) 755-9584
E-mail: info@rationalusa.com
www.rationalusa.com

ASIA

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産麹田橋ビル2号館
ライオン
Tel: (03) 3812-6222
Fax: (03) 3812-6288
メールアドレス: info@rationaljapan.co.jp
ホームページ: www.rationaljapan.co.jp

RATIONAL Korea
라지오날코리아 (주)
서울 강남구 청담동 53-8 은성빌딩
한국 - Republic of Korea
전화: +82-2-545-4599
팩스: +82-2-3443-5131
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场1305室
邮政编码 200030 中国
电话: +86 21 64737473
传真: +86 21 64730197
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.com