

RATIONAL tilbehør.
Oppdag nye muligheter.





RATIONAL tilbehør. Robust.

Få det beste ut av apparatet ditt med originalt RATIONAL tilbehør. Enten det er biffer fra grillen, saftige paier eller luftig bakverk og sprøstekt schnitzel – last apparatet ditt optimalt og få slutt på tidkrevende arbeid som å snu maten og fjerning av gjenstridig skitt.

Originalt tilbehør fra RATIONAL kjennetegnes spesielt av optimal varmeoverføring samt at det er ekstremt robust og holdbart. Det 3-lags TriLax belegget har suverene slipp-egenskaper, støtter bruningseffekten og er ideelt for bruk ved temperaturer opp til 300 °C.

Vi tilbyr også hele spekteret fra spesielle installasjonsløsninger til rengjørings og vedlikeholdsprodukter samt et bredt utvalg av tilbehør skreddersydd til dine spesifikke behov.



Grill- og stekebrett



Kryss- og stripegrillrist



Steke- og bakebrett



Multibaker

RATIONAL tilbehør. Din allsidige følgesvenn.

- > Gastronom tilbehør for profesjonelle – ideelt til grilling, baking, steking, friturekoking, damping, Finishing®
- > Alltid den optimale installasjonsløsningen
- > RATIONAL rengjørings- og vedlikeholdsprodukter

Grill- og stekebrett.

Saftig og sprø med typisk grill- og stekesmak.



Dine fordeler:

- > Tradisjonelt grillmønster
- > Utpreget grillsmak
- > Kan brukes på begge sider
- > Optimale slipp-egenskaper
- > Enkel rengjøring

Imponer gjestene dine med saftig grillet kjøtt, fisk eller grønnsaker. Helt enkelt får du det tradisjonelle grillmønsteret med den typiske, delikate grillsmaken med grill-siden .

Stekesiden har en kant så også kortstekt mat med høyt fettinnhold får sprø skorpe. Dermed er grill- og stekeplaten det perfekte supplement for din à la carte.

TriLax

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 60.71.617

Grill- og pizzaplate.

Sprø og saftig pizza som laget av italienerne.



På bake-siden tilbereder du i tillegg til fersk eller halvstekt pizza også terter og tradisjonelle flate brød. Med temperaturer opptil 300 °C og den fremragende varmeledningsevnen oppnår du optimal bruning og sprøtt resultat hver gang.

Den fine stripestrukturen på grillsiden egner seg spesielt godt til grilling av grønnsaker, fisk og andre grillprodukter.

Dine fordeler:

- > Fint grillmønster
- > Utpreget grillsmak
- > Kan brukes på begge sider
- > Sprø og delikat brune bakeprodukter
- > Optimale slipp-egenskaper
- > Enkel rengjøring

TriLax

2/3 GN (325 x 354 mm)

Nº: 60.73.798

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 60.70.943

Bakerstandard (400 x 600 mm)

Nº: 60.71.237

Kryss- og stripegrillrist.

Opptil 160 biffer på bare 15 minutter.



Stripe-siden



Kryss-siden



Dine fordeler:

- > To forskjellige grillmønstre med bare en rist
- > Forvarming er ikke nødvendig
- > Også for store mengder
- > Optimale slipp-egenskaper
- > Enkel rengjøring

TriLax

Du har valget: Takket være den innovative designen gir den nye kryss- og stripegrillristen deg valget mellom to forskjellige grillmønstre med bare en rist.

Avhengig av hvilken side du bruker får du med kryss- og stripegrillristen enten de klassiske grillstripene eller det populære amerikanske steakhouse-mønstret på produktene dine. Grillristen er ekstremt robust og slitesterk. Det 3-lags TriLax slipp-belegget støtter brunings-effekten og er ideelt for bruk ved temperaturer opp til 300 °C. Grillproduktene kan du legge på den kalde risten og laste inn i ovnen umiddelbart. Forvarming er ikke nødvendig på grunn av den fremragende varmeledningsevnen til spesiallegeringen.

| | |
|-----------------------|---------------|
| 1/2 GN (325 x 265 mm) | N°: 60.73.802 |
| 2/3 GN (325 x 354 mm) | N°: 60.73.801 |
| 1/1 GN (325 x 530 mm) | N°: 60.73.314 |

CombiFry®.

200 porsjoner pommes frites på 15 minutter



Store mengder pommes frites på bare 15 minutter – CombiFry® gjør det mulig:



Patent

- > 15 porsjoner (3 kg) i et SelfCookingCenter® XS Type 6 2/3 med iLevelControl
- > 30 porsjoner (6 kg) i et SelfCookingCenter® 61 med iLevelControl
- > 60 porsjoner (12 kg) i et SelfCookingCenter® 62 med iLevelControl
- > 50 porsjoner (10 kg) i et SelfCookingCenter® 101 med iLevelControl
- > 100 porsjoner (20 kg) i et SelfCookingCenter® 102 med iLevelControl
- > 100 porsjoner (20 kg) i et SelfCookingCenter® 201 med iLevelControl
- > 200 porsjoner (40 kg) i et SelfCookingCenter® 202 med iLevelControl

Med patenterte CombiFry® er det for første gang mulig å tilberede store mengder forstekte produkter som fiskepinner, pommes frites og potetbåter uten ekstra fett. Sunt og velsmakende.

Disse merkene anbefaler RATIONAL CombiFry®



| | |
|-----------------------|---------------|
| 1/2 GN (325 x 265 mm) | N°: 6019.1250 |
| 2/3 GN (325 x 354 mm) | N°: 60.73.619 |
| 1/1 GN (325 x 530 mm) | N°: 6019.1150 |

Dine fordeler:

- > 95 % mindre fett
- > 40 % færre kalorier
- > Store mengder
- > Optimal brunings- og sprø overflate

Steke- og bakepanne.

Klassiske panneretter superenkelt tilberedt.



Sett (0 16 cm)



Sett (0 25 cm)



Patentanmeldt

Med steke- og bakepannen tilbereder du nesten alle klassiske panneretter som sveitsisk rösti, tortilla, paier, pannekaker eller også små kaker som Tarte Tatin. Med den fremragende varmeledningsevnen og bølgebunnen oppnår du på få minutter en jevn bruning over hele bunnen. Spesialformede bæreplater, som finnes i begge størrelser, sikrer enkel, trygg og sklisikker håndtering.

Dine fordeler:

- > Altid riktig størrelse 0 16 cm eller 0 25 cm
- > Regelmessig bruning med bølgebunner
- > Enkel håndtering med sidegrep
- > Spesiell utgave for enkel stabling
- > Bæreplate for trygg og sklisikker håndtering
- > Optimale slipp-egenskaper
- > Enkel rengjøring

Steke- og bakepanner små (0 16 cm)

| | | |
|-------------------------------------|-----|-----------|
| Steke- og bakepanner små | N°: | 60.73.271 |
| Bæreplate 1/1 GN, liten | N°: | 60.73.212 |
| Sett (4 panner inkludert bæreplate) | N°: | 60.73.286 |

Steke- og bakepanner store (0 25 cm)

| | | |
|-------------------------------------|-----|-----------|
| Steke- og bakepanner store | N°: | 60.73.272 |
| Bæreplate 1/1 GN, stor | N°: | 60.73.216 |
| Sett (2 panner inkludert bæreplate) | N°: | 60.73.287 |

TriLax

Multibaker.

Opptil 160 speilegg på bare 2 minutter.



Dine fordeler:

- > Regelmessig bruning
- > Ideell for store mengder
- > Optimale slipp-egenskaper
- > Enkel rengjøring

TriLax

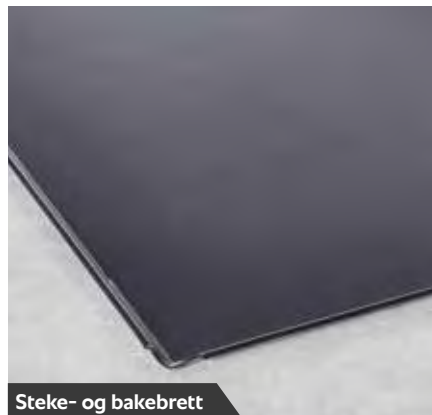
Multibaker egnet for tilberedning av speilegg, omeletter, stekte poteter eller tortillas, spesielt i store mengder.

Det spesielle slipp-belegget sikrer at maten ikke henger fast.

| | | | |
|-----------------------|----------------|-----|-----------|
| 1/3 GN (325 x 176 mm) | 2 fordypringer | N°: | 60.73.764 |
| 2/3 GN (325 x 354 mm) | 5 fordypringer | N°: | 60.73.646 |
| 1/1 GN (325 x 530 mm) | 8 fordypringer | N°: | 60.71.157 |

Steke- og bakebrett.

Multitalentet



Steke- og bakebrett



Bakebrett (perforet)



Dine fordeler:

- > Optimal ensartethet
- > Store mengder
- > Meget robust
- > Optimale slipp-egenskaper
- > Enkel rengjøring

TriLax

Steke- og bakebrett

Uansett om du tilbereder schnitzler, medaljonger, stykket fjærkre, rundstykker, croissanter, wienerbakst, bakte poteter eller andre produkter, med steke- og bakebrettet kan du tilberede en utrolig variasjon av forskjellige produkter. Alt blir jevnt brunet, forblir saftig og får en lekker skorpe.

| | |
|------------------------------|---------------|
| 2/3 GN (325 x 354 mm) | N°: 60.73.671 |
| 1/1 GN (325 x 530 mm) | N°: 6013.1103 |
| 2/1 GN (650 x 530 mm) | N°: 6013.2103 |
| Bakerstandard (400 x 600 mm) | N°: 6013.1003 |

Bakebrett perforert

Til baking av alle forstekte produkter.

| | |
|------------------------------|---------------|
| 1/1 GN (325 x 530 mm) | N°: 6015.1103 |
| 2/1 GN (650 x 530 mm) | N°: 6015.2103 |
| Bakerstandard (400 x 600 mm) | N°: 6015.1000 |

Granitemaljert beholder.

Ideell til steking, småkoking, kortstekt mat og baking.



Beholder 40 mm



Beholder 60 mm

Granitemaljerte beholdere fra RATIONAL er nærmest evigvarende. Hjørnene på beholderen er utformet slik at du ikke får noe tap av porsjoner når du produserer kaker eller gratenger.

På grunn av de meget gode varmelederegenskapene blir maten jevnt brunet, uansett om det er en sprø schnitzel eller luftige langpannekaker.

Dine fordeler:

- > Optimal ensartethet
- > Universell bruk
- > Regelmessig bruning
- > Ikke tap av posjoner
- > Meget robust

| | 1/2 GN (325 x 265 mm) | 2/3 GN (325 x 354 mm) | 1/1 GN (325 x 530 mm) | 2/1 GN (650 x 530 mm) | Bakerstandard (400 x 600 mm) |
|-----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| 20 mm dyp | N°: 6014.1202 | N°: 6014.2302 | N°: 6014.1102 | N°: 6014.2102 | N°: 6014.1002 |
| 40 mm dyp | N°: 6014.1204 | N°: 6014.2304 | N°: 6014.1104 | N°: 6014.2104 | N°: 6014.1004 |
| 60 mm dyp | N°: 6014.1206 | N°: 6014.2306 | N°: 6014.1106 | N°: 6014.2106 | N°: 6014.1006 |

Muffins- og timbalform.

Så enkel kan baking være.



Muffins- og timbalformen er produsert i et superfleksibelt materiale og har optimale slipp-egenskaper. Med 100 ml fyllvolum er den spesielt egnet til produksjon av grønnsakspai'er, fisketimbal, brødpudding, posjerte egg og forskjellige desserter.

Dine fordeler:

- > Svært fleksibel
- > Beste slipp-egenskaper
- > Ideell for sensitive produkter
- > Svært robust
- > Enkel rengjøring



| | | |
|---------------------------|-----------------|---------------|
| til 1/1 GN (300 x 400 mm) | 12 fordypninger | Nº: 6017.1002 |
| til 2/1 GN (400 x 600 mm) | 24 fordypninger | Nº: 6017.1001 |

CombiGrill-rist.

Enkel grilling.



Dine fordeler:

- > Tradisjonelt grillmønster
- > Forvarming er ikke nødvendig
- > Også for store mengder
- > Optimale slipp-egenskaper
- > Enkel rengjøring

TriLax

På grunn av den spesielle konstruksjonen er CombiGrill-risten spesielt egnet for tilberedning av store mengder grill-produkter. Grillproduktene kan du legge på den kalde CombiGrill-risten og laste inn i ovnen umiddelbart. Forvarming av CombiGrill-risten er ikke nødvendig på grunn av den fremragende varmeledningsevnen til spesiallegeringen.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 6035.1017

Lasterist.

Et håndgrep for perfekt grillmønster.



CombiGrill-rist med lasterist

Lasteristen er et ideelt supplement til CombiGrill-risten. For grilling av store mengder spesielt tynne grillprodukter som minuttbiff eller grillete grønnsaker gjør lasteristen jobben betydelig enklere. Alle produktene som skal grilles kan plasseres utenfor apparatet på lasteristen. Med lasteristen blir produktene til slutt med bare et håndgrep plassert på den varme CombiGrill-risten i apparatet og senere tatt ut på samme enkle måte.

til 1/1 GN (325 x 618 mm)

Nº: 60.73.848

Grill- og Tandoori-spyd

Mangfold på spyd



Grill- og Tandoori-spyd sett

Dine fordeler:

- > Forskjellige gjennomsnitt for universell bruk.
- > Regelmessig bruning overalt
- > Enkel betjening



Grill/ og tandoorispydet tilbyr forbausende mange bruksmuligheter. Med rund, firkantet eller rektangulært tverrsnitt har vi alltid det rette spydet for kjøtt, fisk, fjærfe eller grønnsaker.

| | |
|---|---------------|
| Sett 1/1 GN* | N°: 60.72.414 |
| Sett 2/1 GN* | N°: 60.72.415 |
| 3 x spyd ○ 5 mm, 530 mm lange | N°: 60.72.416 |
| 3 x spyd ○ 8 mm, 530 mm lange | N°: 60.72.417 |
| 3 x spyd □ 5 mm, 530 mm lange | N°: 60.72.418 |
| 3 x spyd □ 8 mm, 530 mm lange | N°: 60.72.419 |
| 3 x fiskespyd □ 4 x 10 mm, 530 mm lange | N°: 60.72.420 |
| Grill- og Tandoori-spydramme 1/1 GN | N°: 60.72.224 |
| Grill- og Tandoori-spydramme 2/1 GN | N°: 60.72.421 |

* Sett består av: 1 x spydramme med 5 forskjellige spyd.

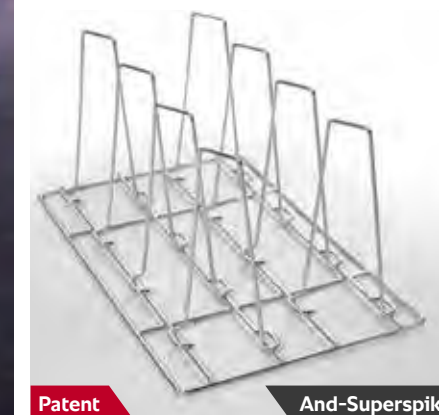
Kylling- og and-Superspike

Opptil 96 kyllinger på bare 40 minutter.



Patent

Kylling-Superspike



Patent

And-Superspike

Med den stående innretningen for fjærfe og den tilhørende pipeeffekten blir steketiden betydelig forkortet. Dette sikrer at brystkjøttet blir spesielt saftig og jevn bruning av skinnen.

Brukervennligheten sørger for rask montering av tilbehøret.

Dine fordeler:

- > Enkel betjening
- > Saftig brystkjøtt
- > Alltid sprøtt skinn
- > Korte tilberedningstider
- > Store mengder

Kylling-Superspike

Apparatstørrelse og lastemengde

| Artikkelnr. | GM mål | Kapazität | Produktvekt | XS Type 6 2/3 | Apparatstørrelse og lastemengde | | | | | |
|-------------|--------|---------------|-------------|------------------|---------------------------------|----------|---------|----------|----------|----------|
| | | | | | Type 61 | Type 101 | Type 62 | Type 102 | Type 201 | Type 202 |
| 6035.1015 | 1/2 GN | 4 kyllinger | 1 300 g | 4 | 16 | 24 | | | 48 | |
| 6035.1016 | 1/1 GN | 6 kyllinger | 1 800 g | | 12 | 18 | 24 | 36 | 36 | 72 |
| 6035.1006 | 1/1 GN | 8 kyllinger | 1 300 g | | 16 | 24 | 32 | 48 | 48 | 96 |
| 6035.1010 | 1/1 GN | 10 kyllinger | 950 g | | 20 | 30 | 40 | 60 | 60 | 120 |
| 6035.1011 | | 12 kyllinger* | 950 g | | 24 | 36 | | | | |

* bare i forbindelse med Grillsystem-hengestativ eller Grillsystem-trillevognstativ.

And-Superspike

| | | | | | | | | | | |
|-----------|--------|---------|---------|--|---|----|----|----|----|----|
| 6035.1009 | 1/1 GN | 8 ender | 2 200 g | | 8 | 16 | 16 | 32 | 32 | 64 |
|-----------|--------|---------|---------|--|---|----|----|----|----|----|

Potato Baker.

Opptil 560 bakte poteter –
50 % raskere.



Dine fordeler:

- > Opptil 50 % raskere
- > Store mengder i topp kvalitet
- > Meget enkel i bruk
- > Enkel rengjøring



Med den unike Potato Baker fra RATIONAL tilbereder du bakte poteter eller maiskolber uten aluminiumsfolie og opp til 50 % raskere.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 6035.1019

Spare Rib-rist

Forkok varsomt opptil 70 kg over natten
og grill det ferdig etter behov.



Patent

Med den vertikale anordningen til Spareribs-ristenlasterduovnsrommet optimalt med opp til 3,5 kg per Spareribs-rist. Du tilbereder store mengder i topp kvalitet.

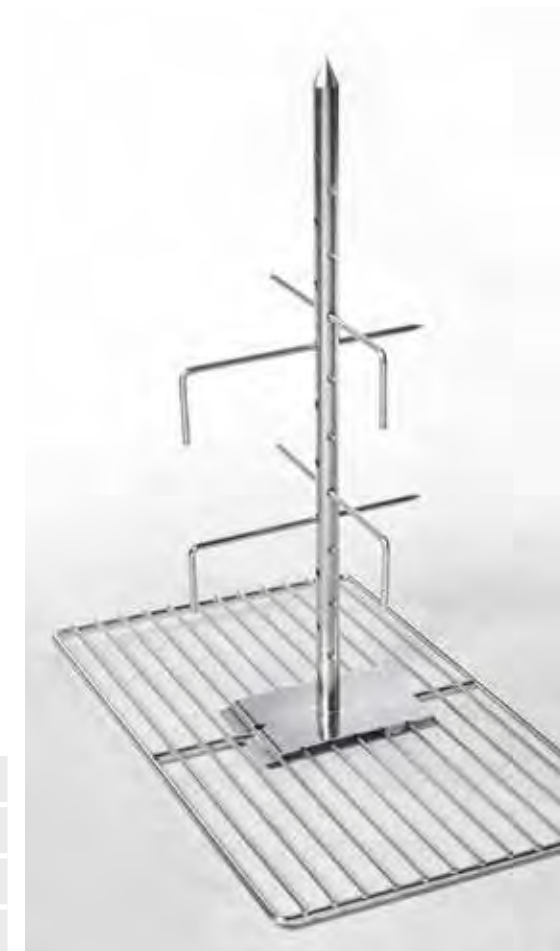
Etter forkoking glasseres spareribsene etter behov.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 6035.1018

Lam- og Pattegris-spyd.

Stikk spydet gjennom,
heng opp – ferdig.



For problemfri tilberedning av hele lam og pattegriser.

| | |
|--|---------------|
| Type 101/102/201/202 til 12 kg (1/1 GN) | Nº: 60.70.819 |
| Type 201 opptil 30 kg (1 spyd med støtte) | Nº: 6035.1003 |
| Type 202 opptil 30 kg (1 spyd med støtte)* | Nº: 6035.1002 |
| Valgfritt spyd | Nº: 8710.1065 |

* Spyd for et andre lam eller pattegris valgfritt.

VarioSmoker.

Gjenoppdag røkt.



Gi kjøtt, fisk og grønnsaker en krydret røykaroma og karakteristisk farge. Direkte i RATIONAL apparatet ditt.

Produktene dine får en naturlig røykaroma, som du selv avgjør etter egen smak, helt uten røykeovn. Dette betyr at nye VarioSmoker kan brukes i apparatet ditt som tilbehør. Raskt, enkelt og billig.

RATIONAL VarioSmoker

N°: 60.73.008

RATIONAL GN-tilbehør.

Topp kvalitet, mer enn bare standard.

RATIONAL-beholdernes materialtykkelse er inntil 33 % over standarden. Denne særegenheten garanterer maksimal stabilitet også ved store oppfyllingsmengder, lang levetid samt behagelig håndtering, uten skarpe kanter.

Med maksimal perforering blir matvarene regelmessig og effektivt dampet. Benytt dette allsidige, robuste og slitesterke tilbehøret for damping av grønnsaker eller til buffeten din



Beholder, perforert, rustfritt stål

| | 1/2 GN (325 x 265 mm) | 2/3 GN (325 x 354 mm) | 1/1 GN (325 x 530 mm) | 1/1 GN (325 x 530 mm) (med foldbare håndtak) | 2/1 GN (650 x 530 mm) |
|------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|--------------------------|
| 40 mm dyp | | N°: 6015.2304 | | | |
| 55 mm dyp | N°: 6015.1265 | | N°: 6015.1165 | | |
| 60 mm dyp | | N°: 6015.2306 | | | |
| 65 mm dyp | | | | | N°: 6015.2165 |
| 90 mm dyp | N°: 6015.1295 | | N°: 6015.1195 | N°: 6016.1195 | |
| 100 mm dyp | | | | | N°: 6015.2195 |
| 140 mm dyp | N°: 6015.1215 | | N°: 6015.1115 | N°: 6016.1115 | |

Beholder, rustfritt stål

| | 1/3 GN (325 x 176 mm) | 1/2 GN (325 x 265 mm) | 2/3 GN (325 x 354 mm) | 1/1 GN (325 x 530 mm) | 2/1 GN (650 x 530 mm) |
|------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 20 mm dyp | N°: 6013.1302 | N°: 6013.1202 | N°: 6013.2302 | N°: 6013.1102 | N°: 6013.2102 |
| 40 mm dyp | N°: 6013.1304 | N°: 6013.1204 | N°: 6013.2304 | N°: 6013.1104 | N°: 6013.2104 |
| 65 mm dyp | N°: 6013.1306 | N°: 6013.1206 | N°: 6013.2306 | N°: 6013.1106 | N°: 6013.2106 |
| 100 mm dyp | | N°: 6013.1210 | N°: 6013.2310 | N°: 6013.1110 | N°: 6013.2110 |



Rist, rustfritt stål

Ideell til steker.

| | |
|------------------------------|---------------|
| 2/3 GN (325 x 354 mm) | N°: 6010.2301 |
| 1/1 GN (325 x 530 mm) | N°: 6010.1101 |
| 2/1 GN (650 x 530 mm) | N°: 6010.2101 |
| Bakerstandard (400 x 600 mm) | N°: 6010.0103 |

Finishing®-systemer for banketter.

Slik blir arrangementer til fornøyer.

Uansett om det er 20, 100 eller flere tusen porsjoner, med Finishing® blir rettene tilberedt helt perfekt uten stress og mas. Tilsvarende antall gjester blir tallerkenene anrettet kaldt og deretter oppbevart kaldt i tallerkenvognstativet. Først kort tid før du trenger maten blir tallerkenene gjort klare for servering samtidig med Finishing, uten stress og ekstra personell.



Bankettsystemer for bordmodeller

(består av: Tallerkentrillevognstativ, termodeksel og transportvogn)

Finishing®-Systemet omfatter alle viktige komponenter for å kunne starte umiddelbart med Finishing®.

| | | |
|----------|----------------|---------------|
| Type 61 | 20 tallerkener | N°: 60.70.400 |
| Type 101 | 32 tallerkener | N°: 60.70.401 |
| | 26 tallerkener | N°: 60.70.801 |
| Type 62 | 34 tallerkener | N°: 60.70.402 |
| Type 102 | 52 tallerkener | N°: 60.70.403 |
| | 42 tallerkener | N°: 60.74.064 |

Planlegg for innkjøringsskinne!

Bankettsystemer for gulvmodeller

(består av: Tallerkentrillevognstativ og termodeksel.

| | | |
|----------|-----------------|---------------|
| Type 201 | 60 tallerkener | N°: 60.70.404 |
| | 50 tallerkener | N°: 60.70.802 |
| Type 202 | 120 tallerkener | N°: 60.74.065 |
| | 100 tallerkener | N°: 60.70.405 |
| | 84 tallerkener | N°: 60.74.066 |

Termodeksel

Spesielle isolerende materialer sørger for at maten kan parkeres varm i opptil 20 minutter etter Finishing®. Den enkle magnetlukking gjør at termodekselet åpnes og lukkes raskt. Det er også enkelt å rengjøre og plassbesparende å oppbevare.

| | |
|------------------------|---------------|
| Type 61 | N°: 6004.1007 |
| Type 101 | N°: 6004.1009 |
| Type 62 | N°: 6004.1016 |
| Type 102 | N°: 6004.1014 |
| Type 201 | N°: 6004.1011 |
| Type 202 | N°: 6004.1012 |
| Combi-Duo 61/101 under | N°: 60.70.856 |
| Combi-Duo 62/102 under | N°: 60.70.884 |



Tallerkentrillevognstativ

Tallerkenvognstativ (tallerkener opptil Ø 31 cm)

| | Antall Tallerkener | maksimalt Tallerken- høyde | maksimalt Høyde på maten | |
|----------|-----------------------|----------------------------------|--------------------------------|---------------|
| Type 61 | 20 tallerkener | 25 mm | 53 mm | N°: 60.61.047 |
| | 15 tallerkener | 32 mm | 70 mm | N°: 60.61.128 |
| Type 101 | 32 tallerkener | 25 mm | 53 mm | N°: 60.11.030 |
| | 26 tallerkener | 32 mm | 70 mm | N°: 60.11.149 |
| Type 62 | 34 tallerkener | 32 mm | 61 mm | N°: 60.70.017 |
| | 24 tallerkener | 40 mm | 80 mm | N°: 60.70.061 |
| Type 102 | 52 tallerkener | 32 mm | 63 mm | N°: 60.12.022 |
| | 42 tallerkener | 40 mm | 82 mm | N°: 60.12.062 |
| Type 201 | 60 tallerkener | 25 mm | 53 mm | N°: 60.21.099 |
| | 50 tallerkener | 32 mm | 70 mm | N°: 60.21.104 |
| Type 202 | 120 tallerkener | 25 mm | 53 mm | N°: 60.22.108 |
| | 100 tallerkener | 32 mm | 66 mm | N°: 60.22.109 |
| | 84 tallerkener | 40 mm | 80 mm | N°: 60.22.182 |

Type 61, 101, 62 og 102: Planlegg for innkjøringsskinne!

Transportvogn med termodeksel under for Combi-Duo

Kombinasjonen av høydejusterbar transportvogn og termodeksel under er spesielt utviklet for Finishing® for RATIONAL Combi-Duo-enheter.

| | |
|--|---------------|
| Type 61/101 (Transportvogn 60.60.188 og termodeksel 60.70.856) | N°: 60.70.920 |
| Type 62/102 (Transportvogn 60.70.160 og termodeksel 60.70.884) | N°: 60.70.918 |



Transportvogn

Innkjøringsskinne for trillevognstativ

For bordmodeller type 61, 62, 101 og 102 er innkjøringsskinne påkrevet ved bruk av trillevognstativ eller tallerkentrillevognstativ.

| | |
|-------------|---------------|
| Type 61/101 | N°: 60.61.226 |
| Type 62/102 | N°: 60.70.094 |



Innkjøringsskinne for trillevognstativ

Transportvogn for trillevognstativ

Transportvogn standard for:
> understell, høyde 671 mm

| | |
|-------------|---------------|
| Type 61/101 | N°: 60.60.020 |
| Type 62/102 | N°: 60.60.678 |

Transportvogn høydejusterbar for:
> Arbeidsbord opptil høyde 1.265 mm
> Understell forhøyet til 931 mm
> Combi-Duo

| | |
|-------------|---------------|
| Type 61/101 | N°: 60.60.188 |
| Type 62/102 | N°: 60.70.160 |

Combi-Duo.

Dobbel fleksibilitet – uten ekstra plass.

Kombinasjonen av to RATIONAL apparater satt oppå hverandre, gir deg betydelig flere muligheter hvis du har dårlig plass på kjøkkenet ditt. Uten å trenge mer plass kan du jobbe i forskjellige driftsmoduser samtidig – det gir deg full fleksibilitet. Du styrer den nedre enheten enkelt og komfortabelt med øvre kontrollpanel.



XS Type 6 2/3

SelfCookingCenter® XS Type 6 2/3

| | | |
|--|-----|-----------|
| Combi-Duo-sett for XS Type 6 2/3 på XS Type 6 2/3 | N°: | 60.73.768 |
| Understell UGI for Combi-Duo XS Type 6 2/3 på XS Type 6 2/3 (B 634 D 558 H 555 mm) | N°: | 60.31.020 |
| UltraVent XS | N°: | 60.73.865 |
| Combi-Duo Adapterkit UltraVent XS | N°: | 60.73.945 |

SelfCookingCenter® og CombiMaster® Plus Type 61 og 101

| nederste apparat | øverste apparat | Type 61 Elektrisk | Type 61 Gass |
|-------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| Type 61 elektrisk | Vals | N°: 60.71.925 | N°: 60.71.925 |
| | Føtter 150 mm | N°: 60.71.926 | N°: 60.71.926 |
| | Mobil | N°: 60.71.927 | N°: 60.71.927 |
| Type 61 gass | Vals | | N°: 60.71.928 |
| | Føtter 150 mm | | N°: 60.71.929 |
| | Mobil | | N°: 60.71.930 |

| | | |
|---|-----|-----------|
| Understell UG I for Combi-Duo type 61 på type 61 Høyde 210 mm (kun Combi-Duo med føtter) | N°: | 60.30.362 |
| Understell UG I mobil for Combi-Duo Type 61 på Type 61 høyde 210 mm (bare for Combi-Duo med føtter) | N°: | 60.30.363 |
| UltraVent Kondensasjonshette for Combi-Duo elektriske apparater | N°: | 60.72.322 |
| Damphette for Combi-Duo elektriske apparater | N°: | 60.72.316 |
| Høydejusterbar transportvogn type 61/101 | N°: | 60.60.188 |
| Integrert fettavløp for enheter med føtter og mobile enheter | N°: | 60.73.303 |
| Integrert fettavløpssett for 61E/61E på UG I 210 mm | N°: | 60.73.301 |
| Transportvogn for beholder til integrert fettavløp | N°: | 60.73.309 |



Type 61 og 101

SelfCookingCenter® og CombiMaster® Plus 62 og 102

| nederste apparat | øverste apparat | Type 62 Elektrisk | Type 62 Gass |
|--------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| Type 62 elektrisk | Vals | N°: 60.71.931 | N°: 60.71.931 |
| Type 102 elektrisk | Føtter 150 mm | N°: 60.71.932 | N°: 60.71.932 |
| | Mobil | N°: 60.71.933 | N°: 60.71.933 |
| Type 62 gass | Vals | | N°: 60.71.934 |
| | Føtter 150 mm | | N°: 60.71.935 |
| | Mobil | | N°: 60.71.936 |

| | | |
|---|-----|-----------|
| Understell UG I for Combi-Duo type 62 på type 62 Høyde 210 mm (kun Combi-Duo med føtter) | N°: | 60.30.365 |
| Understell UG I mobil for Combi-Duo type 62 på type 62 høyde 210 mm (kun Combi-Duo med føtter) | N°: | 60.30.366 |
| Høydejusterbar transportvogn type 62/102 | N°: | 60.70.160 |
| Integrert fettavløp for enheter med føtter og mobile enheter | N°: | 60.73.304 |
| Sett integrert fettavløp for 62E/62E på UG I 210 mm | N°: | 60.73.302 |
| Transportvogn for beholder til integrert fettavløp | N°: | 60.73.309 |



Type 62 og 102

Velg mellom tre installasjonsalternativer (ikke for XS type 6 2/3)



Med valser

Maksimal hyllehøyde 1,60 m.
Flyttbar for enkel rengjøring.
Gulvavløpsrenne påkrevet!



RATIONAL-apparatføtter 150 mm

Maksimal hyllehøyde 1,68 m.
I tilfelle gulvavløpsrenne ikke eksisterer.



Mobil med hjul

Maksimal hyllehøyde 1,72 m.
2 trinser med stoppbremser.

Understell og underskap.

For stillestående apparatplassering.

For sikker plassering av RATIONAL apparatene tilbyr vi også understell og kabinetter i stabilt rustfritt stål av høy kvalitet. Alle understell og -kabinetter er utformet i samsvar med gjeldene hygieneforskrifter.



Understell UG I, XS



Understell UG I



Understell UG II



Understell US IV



Understell UG II Bakerstandard UG II



Understell US III

| | XS Type 6 2/3 | Combi-Duo XS Type 6 2/3 |
|---|--------------------------|--------------------------|
| Understell UG I XS, åpen på alle sider | B 634 T 558 H 931 mm | B 634 T 558 H 555 mm |
| Standard | Nº: 60.31.018 | |
| Combi-Duo XS Type 6 2/3 på XS Type 6 2/3 | | Nº: 60.31.020 |

| | Type 61 og 101 | Type 62 og 102 |
|--|--------------------------|----------------------------|
| Understell UG I, åpen på alle sider | B 843 T 587 H 671 mm | B 1 065 T 799 H 671 mm |
| Standard | Nº: 60.30.320 | Nº: 60.30.324 |
| Mobil (Trinser, stoppbremser) | Nº: 60.30.321 | Nº: 60.30.325 |

| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| Understell UG II, 14 par skinner, sidevegger og tak | B 845 T 724 H 671 mm | B 1 067 T 934 H 671 mm |
| Standard | Nº: 60.30.328 | Nº: 60.30.331 |
| Mobil (Trinser, stoppbremser) | Nº: 60.30.329 | Nº: 60.30.332 |

| | | |
|--|--------------------------|--|
| Understell UG II Bakerstandard, 14 par skinner, 400 x 600 mm, sidevegger og tak | B 845 T 732 H 671 mm | |
| Standard | Nº: 60.30.836 | |
| Mobil (Trinser, stoppbremser) | Nº: 60.30.837 | |
| Versjon UltraVent (Type 61) | Nº: 60.30.838 | |

| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| Underskap UG III, 14 par skinner, sidevegger, bakvegg og tak | B 845 T 724 H 671 mm | B 1 067 T 934 H 671 mm |
| Standard | Nº: 60.30.334 | Nº: 60.30.339 |
| Mobil (Trinser, stoppbremser) | Nº: 60.30.335 | Nº: 60.30.340 |

| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| Underskap US III versjon UltraVent (Type 61 eller Type 62) i forbindelse med UltraVent eller avtrekkshette, 20 par skinner, forhøyet til 931 mm | B 845 T 724 H 931 mm | B 1 067 T 934 H 931 mm |
| Standard | Nº: 60.30.337 | Nº: 60.30.342 |
| Mobil (Trinser, stoppbremser) | Nº: 60.30.338 | Nº: 60.30.343 |

| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| Underskap US IV, 14 par skinner, 2 hengslede dører, lukket på alle sider | B 845 T 724 H 671 mm | B 1 067 T 934 H 671 mm |
| Standard | Nº: 60.30.344 | Nº: 60.30.348 |
| Mobil (Trinser, stoppbremser) | Nº: 60.30.345 | Nº: 60.30.349 |

Spesielle installasjonsvarianter.

For din individuelle situasjon.

Monteringssett SelfCookingCenter® XS.

Spesielt i frontcooking-området er den visuelle virkningen viktig. De svært fleksible og lett integrerbare RATIONAL monteringsløsningene inneholder allerede den nødvendige UltraVent XS kondensasjonshetten som binder og avleder damp som slipper ut. Skjermen som følger med forhindrer smussavleiringer på vanskelig tilgjengelige steder, oppfyller de strenge hygienekravene og sikrer et profesjonelt og harmonisk helhetsinntrykk.

Monteringssett SelfCookingCenter® XS.

N°: 60.74.063



Tilbehør for mobil catering. Den beste tilberedningen også underveis.

Catering-Kit

Dette tilbehøret (bæreramme + rustfrie stålføtter) festes under enheten i stedet for de normale føttene. Den stødige stangen langs siden er både for beskyttelse og for enkel flytting.

| | |
|-------------|---------------|
| Type 61/101 | N°: 60.73.111 |
| Type 62/102 | N°: 60.73.141 |

Understell UG II Catering

14 par skinner. Sidevegger og tak lukket, åpen bakside, sidene forsterket. Fire trinser av rustfritt stål med Ø 200 mm. Bare i forbindelse med Catering-Kit.

| | | |
|-------------|-------------------------------|---------------|
| | B 1 188 D 724 H 778 mm | |
| Type 61/101 | Mobil (Trinser, stoppbremser) | N°: 60.30.838 |
| Type 62/102 | Mobil (Trinser, stoppbremser) | N°: 60.30.891 |

RATIONAL avtrekksteknologi.

For luften på ditt kjøkken.

Avtrekksvifte

Dampen blir automatisk suget ut ved hjelp av viften når du åpner ovnsdøren (uten kondensasjonsteknikk). Installasjonen er enkel og den kan ettermonteres når som helst. Ekstern tilkobling er påkrevet.

UltraVent

Kondensasjonsteknologien i UltraVent binder og avleder damp og os. Ekstra ekstern tilkobling eller utvidelse av eksisterende teknisk installasjon for avtrekksluft er ikke nødvendig for denne avtrekksviften. Installasjonen er enkel og den kan ettermonteres når som helst.

UltraVent Plus

I tillegg til kondensasjonsteknologien i UltraVent er UltraVent Plus utstyrt med en spesiell filterteknologi. Dermed unngår du både damp og irriterende røyk som kan oppstå under grilling. RATIONAL-apparater kan også installeres i kritiske områder som i frontområdet.



| | | Avtrekksvifte | UltraVent XS | UltraVent | UltraVent Plus |
|---------------|--------------|---------------|---------------|---------------|----------------|
| XS Type 6 2/3 | Elektrisk | | N°: 60.73.865 | | |
| | Combi-Duo | | N°: 60.73.943 | | |
| Type 61/101 | Elektrisk | N°: 60.72.313 | | N°: 60.72.320 | N°: 60.72.202 |
| | Gass* | N°: 60.72.317 | | N°: 60.72.323 | |
| | Combi-Duo** | N°: 60.72.316 | | N°: 60.72.322 | N°: 60.72.203 |
| Type 62/102 | Elektrisk | N°: 60.72.318 | | N°: 60.72.325 | N°: 60.72.204 |
| Type 201 | Elektrisk | | | N°: 60.72.326 | N°: 60.72.205 |
| Type 202 | Elektrisk*** | | | N°: 60.74.067 | |

UltraVent, UltraVent Plus og avtrekksvifter for venstrehengslede apparater på forespørsel!

* I UltraVent og avtrekksvifter i gassversjon må forbrenningsgassene ledes inn i en skorstein eller en særskilt avtrekkskap.

** UltraVent Plus kan ikke monteres på mobil Combi-Duo. Bare elektriske apparater

*** Begrenset avsug- og kondensasjonseffekt.

RATIONAL spesialtilbehør.

Alltid den perfekte løsning.



Innkjøringsrampe Patent



Apparat- og trillevognstativforhøyning

Innkjøringsrampe

Med innkjøringsrampen kan skjevheter i kjøkkengulvet kompenseres (opptil 3 %). Dermed sikres en støtfri innkjøring av trillevognstativet i RATIONALapparatet.

Apparat- og trillevognstativforhøyning

Bakkeklareringsen til RATIONAL-apparatene kan økes med 70 mm. Bare i forbindelse med høydeøkning av trillevognstativ.

| | | |
|--------------------------------------|-----|-----------|
| Apparat-forhøyning type 201/202 | Nº: | 60.70.407 |
| Trillevognstativ-forhøyning Type 201 | Nº: | 60.21.184 |
| Trillevognstativ-forhøyning Type 202 | Nº: | 60.22.184 |

| | | |
|----------|-----|-----------|
| Type 201 | Nº: | 60.21.080 |
| Type 202 | Nº: | 60.22.181 |



Håndtakholder til trillevognstativ

Håndtakene for trillevognstativet har sin faste plass og er lett tilgjengelige. (er inkludert i leveringen av gulvmodeller)

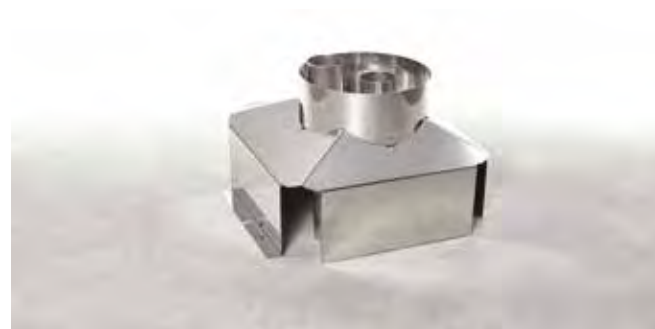
| | | |
|--------------|-----|-----------|
| Type 201/202 | Nº: | 60.72.378 |
|--------------|-----|-----------|



Apparattilkobling-sett

Består av vannforsyningsslange (2 m) og avløpsrør DN 50 samt adapter DN 40 til DN 50 for SelfCookingCenter® XS Typ 6 2/3.

| | | |
|------------------------------|-----|-----------|
| XS Type 6 2/3, Type 61 – 202 | Nº: | 60.70.464 |
|------------------------------|-----|-----------|



Varmeskjold for venstre sidevegg

Ettermontering av varmeskjold gjør det mulig å plassere strålende varmekilder (f.eks. grill) nær venstre sidevegg.

Strømningssikkerhet (bare for gassapparater)

For avledning av avgassene via et rør (diameter avgassrør 180 mm).

| | | |
|--------------------------|-----|-----------|
| Type 61 | Nº: | 70.00.737 |
| Type 62 | Nº: | 70.00.768 |
| Type 101 | Nº: | 70.00.757 |
| Type 102 | Nº: | 70.00.769 |
| Type 201 (med lydtemper) | Nº: | 70.00.770 |
| Type 202 (med lydtemper) | Nº: | 70.00.771 |

| | | |
|----------|-----|-----------|
| Type 61 | Nº: | 60.70.390 |
| Type 62 | Nº: | 60.70.392 |
| Type 101 | Nº: | 60.70.391 |
| Type 102 | Nº: | 60.70.393 |
| Type 201 | Nº: | 60.70.394 |
| Type 202 | Nº: | 60.70.395 |



Kondensasjonsbryter

Oppretter en akselerert oppdrift av damp og andre gasser fra avtrekksrøret. Røyk og damper kan således ledes direkte inn i et ventilasjonssystemt ved hjelp av en rørledning.

| | | |
|------------------|-----|-----------|
| XS Type 6 2/3 | Nº: | 60.74.037 |
| Type 61, 101, 62 | Nº: | 60.72.591 |
| Type 102 | Nº: | 60.72.592 |
| Type 201, 202 | Nº: | 60.72.593 |



Veggmontering

For plassbesparende montering på vegg (monteringsutstyr ikke inkludert). Montering og monteringsutstyr skal spesifiseres i samarbeid med arkitekt/ bygningsingeniør og byggeier.

| | | |
|---------------|-----|-----------|
| XS Type 6 2/3 | Nº: | 60.30.968 |
| Type 61 | Nº: | 60.70.963 |

Pleieprodukter.

Renslighet, hygiene, glans og helsevern.



RATIONAL pleieprodukter er individuelt tilpasset behovene til optimal pleie av RATIONAL apparatene og oppfyller de høyeste kvalitetskravene.



RATIONAL Rengjørings-tabs
(for alle SelfCookingCenter®)

Rengjørings-tabs er utviklet av RATIONAL med et nytt og intensivt kompleks av aktive stoffer som alltid garanterer maksimal rengjørings-effekt. De er meget konsentrerte og dermed svært økonomiske.



RATIONAL Care-Tab
(for SelfCookingCenter® med Efficient CareControl)

Svært effektive pleiestoffer beskytter aktivt og forlenger levetiden til ditt SelfCookingCenter® betraktelig. En spesiell kalkløser i Care-Tabs forhindrer kalkavleiringer før de oppstår. Maksimal driftssikkerhet uten kalkfilter og tidkrevende avkalking er konstant sikret.

| | |
|----------------------------|---------------|
| Rengjørings-tabs, 100 stk. | N°: 56.00.210 |
|----------------------------|---------------|

| | |
|---------------------|---------------|
| Care-Tabs, 150 stk. | N°: 56.00.562 |
|---------------------|---------------|



Der RATIONAL Skyblemiddel-tabs
(for SelfCookingCenter® uten Efficient CareControl)

Svært effektive pleiestoffer beskytter aktivt og forlenger levetiden til ditt SelfCookingCenter® betraktelig. Ovnstrommet blir hygienisk rent og skinnende.

| | |
|----------------------------|---------------|
| Skyblemiddel-tabs, 50 stk. | N°: 56.00.211 |
|----------------------------|---------------|



RATIONAL skumdempende tabs
(for alle SelfCookingCenter®)

Skumdempende tabs for reduksjon av skum ved sterkt skummende vannkvaliteter.

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Skumdempende tabs, 120 stk. | N°: 56.00.598 |
|-----------------------------|---------------|



Flytende rengjøringsmiddel
(for alle CombiMaster® og ClimaPlus Combi®)

RATIONAL flytende rengjørings- og skyllemiddel er spesielt utviklet i våre laboratorier. De utgjør en perfekt enhet for hygienisk renhold og pleie.

| | |
|--|---------------|
| Spesialrengjøring soft – til smuss fra tilberedningsprogrammer < 200 °C ikke etsende, 10 liter (for CPC med CleanJet® og til håndvask) | N°: 9006.0136 |
| Grillrengjøringsmiddel for gjenstridig smuss, 10 liter (for CPC med CleanJet® og til håndvask) | N°: 9006.0153 |
| Skyblemiddel, 10 liter (bare for CPC med CleanJet®) | N°: 9006.0137 |



Avkalkingsmiddel, avkalkingspumpe

For effektiv avkalking av dampgeneratoren med spesielle pleiestoffer.

| | |
|----------------------------|---------------|
| Avkalkingsmiddel, 10 liter | N°: 6006.0110 |
| Elektrisk avkalkingspumpe | N°: 60.70.409 |



Hånddrevet sprøytepipistol

Den hånddrevne sprøytepipistolen av stabil plast er ekstra lett å håndtere og svært motstandsdyktig. Med den innebygde pumpemekanismen genererer du overtrykk slik at du ved å trykke inn knappen kan spraye områdene du vil rengjøre.

| | |
|---|---------------|
| Hånddrevet sprøytepipistol for manuell rengjøring | N°: 6004.0100 |
|---|---------------|

RATIONAL spesialtilbehør.

Det bør du ha.



Tilbehør til frokostbufte

- > Multibaker til speilegg, pannekaker eller omeletter
- > Steke- og bakeplate til omeletter, eggerøre, pølser og rundstykker
- > Steke- og bakepanne til omeletter, eggerøre eller pannekaker



Tilbehør til à la carte

- > Steke- og bakeplate til kortstekt mat
- > Granitemaljert beholder (20 mm dyp) til panerte schnitzler
- > Grill- og pizzaplate til grillet kjøtt, fisk og grønnsaker samt terter og pizza.
- > Grill- og bakebrett til grillet kjøtt, fisk og grønnsaker samt kortstekt mat.
- > CombiFry® til potetbåter, nuggets, calamari eller kroketter
- > Steke- og bakepanne til rösti, omeletter, tarte tatin



Tilbehør til Finishing® à-la-carte

- > Rister, rustfritt stål til enkel lasting av tallerkener



Tilbehør til mis en place eller produksjon

- > Beholder, rustfritt stål
- > Beholder perforert, rustfritt stål til dampet mat eller fersk pasta
- > Rister, rustfritt stål til steker
- > Kylling- og and-Superspike
- > Emaljert beholder til braisering, langpannekaker eller gratenger
- > CombiGrill-rist til større mengder biffer
- > Grill- og pizzaplate til grillmat og brød
- > Kryss- og stripe-grillrist til store mengder biffer
- > CombiGrill-rist med lasterist til store mengder tynne produkter
- > Spare Ribs-rist til forkoking av spareribs
- > VarioSmoker til røyking
- > Steke- og bakepanne til tortillas, tarte tatin eller paier



Tilbehør til baking

- > Steke- og bakeplate til croissanter eller wienerbakst
- > Granitemaljerte beholdere (20, 40 eller 60 mm dyp) til langpanne kaker
- > Bakeplate perforert til brød, rundstykker og saltkringler
- > Grill- og pizzaplate til terter, pizza eller brød
- > Muffins- og timbalform
- > Steke- og bakepanne til kaker, pannekaker, tysk brioche og Kaiserschmarrn



Tilbehør til grilling

- > Grill- og pizzaplate for fint grillmønster og til baking
- > Grill- og stekeplate for grovere grillmønster og til kortstekt mat
- > CombiGrill-rist for grovere grillmønster på biffer
- > Kryss- og stripegrillrist for forskjellig grillmønster
- > CombiGrill-rist med lasterist til tynne produkter
- > Grill- og Tandoori-spyd for steking av kjøtt, fisk, fugl eller grønnsaker
- > Lam- og pattegris-spyd for hele lam eller pattegriser

Enkel apparat- og datastyring.

Din virtuelle assistent.

KitchenManagement System

Med det nye KitchenManagement System henter du inn alle viktige HACCP-data fra opptil 30 RATIONAL-enheter via et nettverk. I løpet av noen sekunder du oppretter du ditt eget matlagningsprogram og administrere dette oversiktlig i biblioteket. Med et museklikk sender du alle tilberedningsprogrammer eller nye oppdateringer til alle tilkoblede RATIONAL-apparater. KitchenManagement System tilbyr følgende språkstøtte: engelsk, tysk, spansk, fransk, italiensk og russisk.



Programvarepakke N°: 60.72.660



RATIONAL Remote App.

Alltid kontroll med mobilen. Med vår nye RATIONAL Remote App kontrollerer og overvåker du ditt SelfCookingCenter® enkelt med din iPhone. Slik har du alltid oversikt og er alltid informert om hva som skjer. Selv om du ikke er på kjøkkenet.

Appen kan lastes ned kostnadsfritt.



RATIONAL USB-datalagring

Med den originale RATIONAL-USB-pinnen drar du nytte av kostnadsfrie programvareoppdateringer. Den nyeste programvaren kan lastes ned fra Club RATIONAL her når som helst. Du kan også enkelt lagre dine matlagningsprogrammer og overføre disse til andre apparater. Den praktiske nedlasting HACCP data hjelper deg å dokumentere din mattrygghet.

USB-pinne for matlagningsprogrammer og HACCP-data N°: 42.00.162

Vil du ha et tilbud?

Firma: _____ Kontaktperson: _____
 Gate: _____ Postnummer, by: _____
 Telefon: _____ Telefaks: _____
 E-post: _____

RATIONAL Norge AS

Tel +47 22 70 10 00

Fax +47 22 70 10 29

Epost : post@rational.no

www.rational.no

Tilbud – Angi antall og artikkelnummer:

| Antall | Produktnavn | Artikkelnummer | Gastronom |
|--------|--|----------------|-----------|
| | Rengjørings-tabs 100 stk. per bølge (side 30) | N°: 56.00.210 | |
| | Care-tabs 150 stk. per bølge (side 30) | N°: 56.00.562 | |
| | Skylle-tabs 50 stk. per bølge (side 30) | N°: 56.00.211 | |
| | Grillrengjøring 10 stk. per kasse (side 31) | N°: 9006.0153 | |
| | Grill- og stekeplate med TriLax belegg (side 4) | | |
| | Grill- og pizzaplate med TriLax belegg (side 5) | | |
| | Kryss- og stripegrillrist med TriLax belegg (side 6) | | |
| | CombiFry® (side 7) | | |
| | Steke- og bakepanner sett (små/store) (side 8) | | |
| | Multibaker med TriLax belegg (side 9) | | |
| | Steke- og bakebrett med TriLax belegg (side 10) | | |
| | Bakebrett perforert med TriLax belegg (side 10) | | |
| | Beholder, granittmaljert (side 11) | | |
| | Muffins- og timbalform (side 12) | | |
| | CombiGrill-rist (side 13) | | |
| | Lasterist (side 13) | | |
| | Grill- og Tandoori-spyd (side 14) | | |
| | Superspike til kylling (side 15) | | |
| | Potato Baker (side 16) | | |
| | Spare Rib-rist (side 17) | | |
| | Beholder perforert, rustfritt stål (side 19) | | |
| | Beholder, rustfritt stål (side 19) | | |
| | Rist, rustfritt stål (side 19) | | |



RATIONAL Norge AS
Frysjaveien 33 B
0411 Oslo
Norge

Tel. +47 22 70 10 00
Fax +47 22 70 10 29

post@rational.no
rational.no