



Аксессуары RATIONAL

Откройте для себя новые ВОЗМОЖНОСТИ!

SelfCookingCenter® 5 Senses, CombiMaster® Plus и
VarioCookingCenter® whiteefficiency®



Аксессуары RATIONAL – для приготовления любых блюд.

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

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

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

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



Аксессуары RATIONAL – Ваши универсальные спутники.

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



Противень для гриля и жарения

Сочные, хрустящие блюда с традиционным узором гриля



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

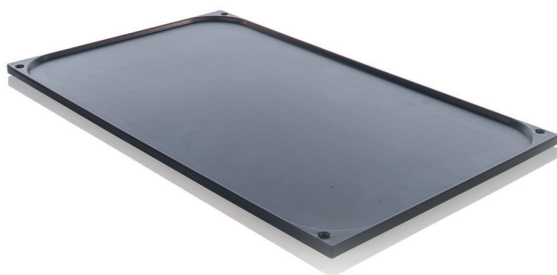
Удивите Ваших гостей сочным мясом, рыбой или овощами, приготовленными на гриле. С помощью поверхности для гриля Вы очень легко получите традиционный характерный узор незабываемым вкусом.

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

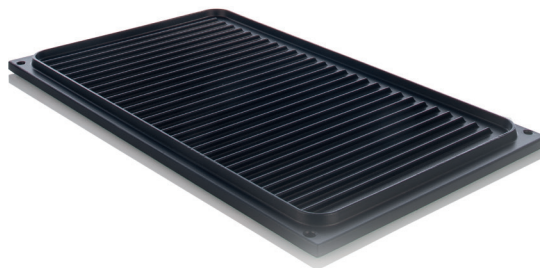


TriLax®

Сторона для жарки



Сторона для гриля



Форма для гриля и пиццы

Настоящая итальянская пицца –
хрустящая и сочная

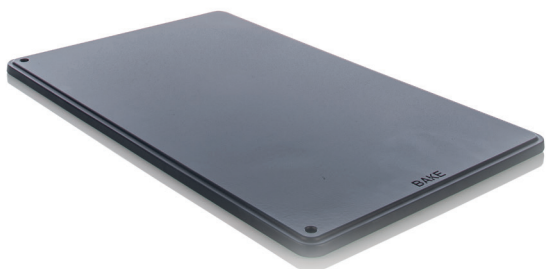


- > Тонкий рисунок гриля
- > Можно использовать с двух сторон
- > Хрустящая и красиво подрумяненная выпечка
- > Оптимальные антипригарные свойства
- > Легко очищается

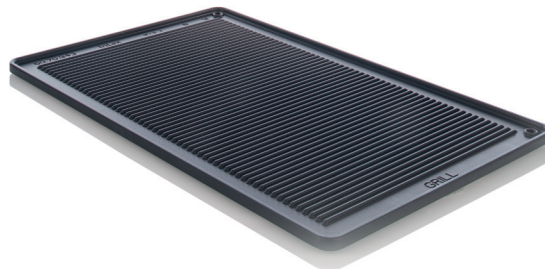
TriLax

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

Сторона для выпекания



Сторона для гриля



1/1 GN (325 x 530 mm)

№: 60.70.943

Пекарь (400 x 600 mm)

№: 60.71.237

CombiGrill® grill

До 160 ромштексов всего за 15 минут



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

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



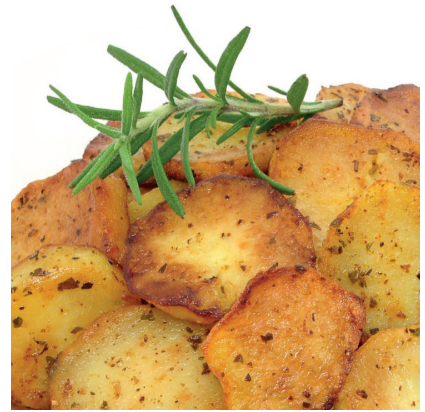
1/1 GN (325 x 530 mm)

№.: 6035.1017



CombiFry®

200 порций картофеля фри за 15 минут



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

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

Патент



1/2 GN (325 x 265 mm)

No.: 6019.1250

1/1 GN (325 x 530 mm)

No.: 6019.1150

Эти бренды рекомендуют RATIONAL CombiFry®



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

> 30 порций (6 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 5 Senses 61 с функцией iLevelControl

> 60 порций (12 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 5 Senses 62 с функцией iLevelControl

> 50 порций (10 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 5 Senses 101 с функцией iLevelControl

> 100 порций (20 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 5 Senses 102 с функцией iLevelControl

> 100 порций (20 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 5 Senses 201 с функцией iLevelControl

> 200 порций (40 кг) в аппарате SelfCookingCenter® 5 Senses 202 с функцией iLevelControl

Форма для жарения и выпекания

Классические блюда в форме готовятся проще простого



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



Форма для жарения и выпекания, малая (16 см)



Форма для жарения
и выпекания

No.: 60.73.271



Поднос

No.: 60.73.212



Набор (4 штуки,
включая поднос)

No.: 60.73.286

Форма для жарения и выпекания, большая (25 см)



Форма для жарения
и выпекания

No.: 60.73.272



Поднос

No.: 60.73.216



Набор (2 штуки,
включая поднос)

No.: 60.73.287

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



Рибристое дно



Боковые ручки



Специальные выступы для установки
форм одна на другую



Поднос для форм диаметром 25 см

Противни для жарения и выпекания

Универсальные



TriLax®

Противни для жарения и выпекания

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

Противни для жарения и выпекания

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



TriLax®

Противни перфорированные

Для выпекания любых видов традиционных хлебобулочных изделий.

Противни перфорированные

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



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

Ёмкости с гранитной эмалью

Идеально для жарения, тушения и запекания



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

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



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

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

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



Решётки Superspike для цыплят и уток

До 96 цыплят всего за 40 минут



Патент

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

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



Решётки Superspike для цыплят

Размер аппарата и вместимость

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

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

Решётки Superspike для уток

Размер аппарата и вместимость

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

Multibaker



До 160 яичниц-глазуний за 2 минуты



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

1/1 GN (325 x 530 mm)

No.: 60.71.157

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



Формы для маффинов и тимбале

Выпекать – это просто

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

1/1 GN (300 x 400 mm)

No.: 6017.1002

2/1 GN (400 x 600 mm)

No.: 6017.1001



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

Вертел для гриля и тандури

Многообразие прямо на вертеле



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

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

Патент



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

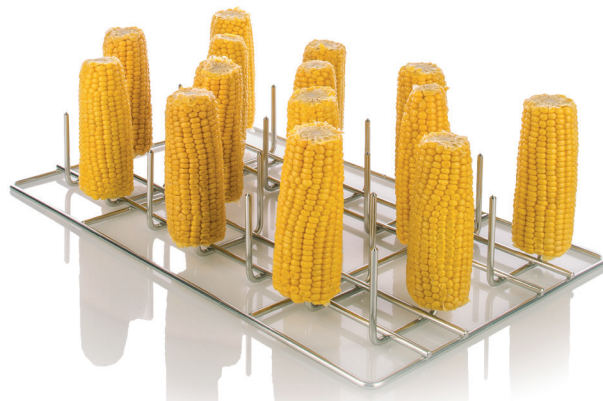
* Набор включает в себя 1 раму для вертела и 5 различных вертелов



Potato Baker

До 560 штук печеного картофеля на 50% быстрее

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



1/1 GN (325 x 530 mm)

No.: 6035.1019

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



Решётка Spare Rib для приготовления свиных рёбрышек

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

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

1/1 GN (325 x 530 mm)

No.: 6035.1018

Патент



Спица для приготовления ягнят и молочных поросят

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

Для комфортного приготовления целой тушки ягненка или молочного поросенка

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

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

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

Опциональный вертел No.: 8710.1065

* Опционально вертел для второго ягнёнка или молочного поросёнка.



VarioSmoker

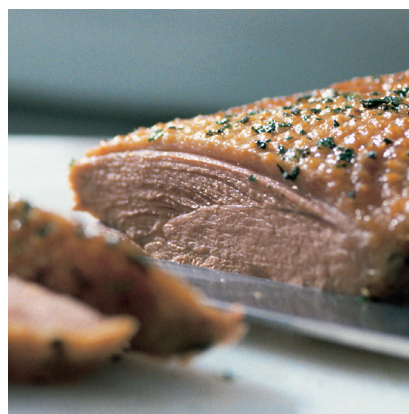
Откройте для себя новый вкус копченых блюд



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

RATIONAL VarioSmoker

No.: 60.73.008



Аксессуары RATIONAL GN

Высочайшее качество, прочность и многофункциональность

Перфорированные ёмкости из нержавеющей стали

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



Ёмкости из нержавеющей стали

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



Решетка из нержавеющей стали

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



Системы Finishing® для банкетов

Так мероприятия превращаются в удовольствие

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



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

тележка-кассета для тарелок, термоизоляционный чехол и транспортировочная тележка

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

Требуется планка-направляющая

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

тележка-кассета для тарелок и термоизоляционный чехол

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

Thermocover

Специальные изоляционные материалы позволяют блюдам оставаться горячими до 20 минут после Finishing®.

Теперь, благодаря магнитной застежке, Термочехол открывается и закрывается быстрее. Его легко чистить и он занимает минимум места при хранении.

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



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

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

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

Транспортировочная тележка с термоизоляционным чехлом для Combi-Duo

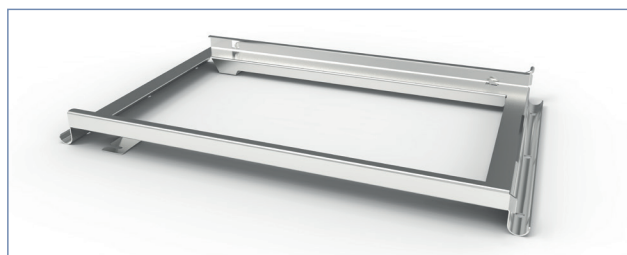
Комбинация „регулируемой по высоте транспортировочной тележки“ и „нижнего термоизоляционного чехла“ разработана специально для Finishing® обработки в аппаратах RATIONAL Combi-Duo.

Тип 61/101 No.: 60.70.920

(транспортировочная тележка 60.60.188 и термоизоляционный чехол 60.70.865)

Тип 62/102 No.: 60.70.918

(транспортировочная тележка 60.60.160 и термоизоляционный чехол 60.70.884)



Планка-направляющая для тележек-кассет

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

Тип 61/101 No.: 60.61.226

Тип 62/102 No.: 60.62.094

Транспортировочная тележка для рамы с направляющими

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

Тип 61/101 No.: 60.60.020

Тип 61/102 No.: 60.60.678

Регулируемая по высоте транспортировочная тележка для:

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

Тип 61/101 No.: 60.60.188

Тип 62/102 No.: 60.70.160



Всегда отличное решение

Вытяжной зонт

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

UltraVent®

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

UltraVent® Plus

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



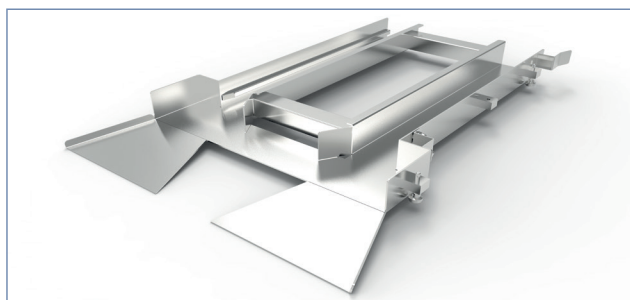
UltraVent®

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

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

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

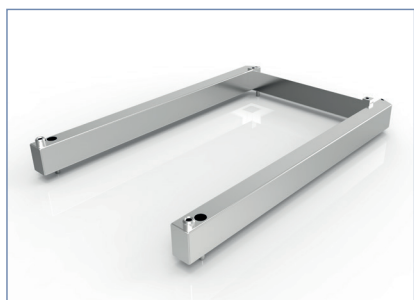
		Вытяжной зонт	UltraVent®	UltraVent® Plus
Тип 61/101	Электро	No.: 60.72.313	60.72.320	60.72.202
	Газ*	No.: 60.72.317	60.72.323	
	Combi-Duo**	No.: 60.72.316	60.72.322	60.72.203
Тип 62/102	Электро	No.: 60.72.318	60.72.325	60.72.204
Тип 201	Электро	No.:	60.72.326	60.72.205



Въездная рампа

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

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



Устройство для подъёма аппарата над полом

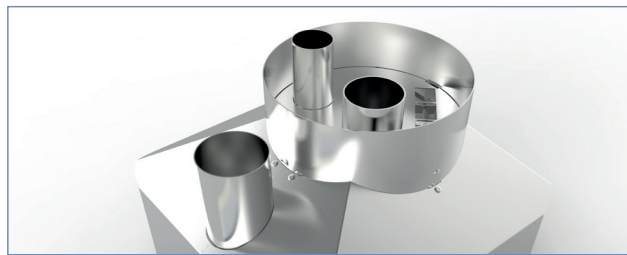
Расстояние между аппаратом RATIONAL и полом увеличивается на 70 мм. Только в комбинации с устройством для подъёма рамы с направляющими над полом.

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



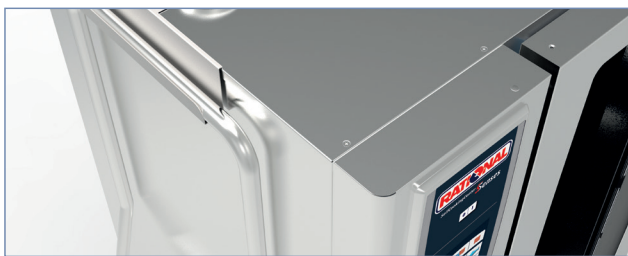
Теплозащитный экран для левой боковой стенки аппарата
 Дополнительно устанавливаемый теплозащитный экран позволяет размещать рядом с левой стенкой аппарата сильно нагревающееся оборудование (например, гриль).

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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

Combi-Duo

Двойная гибкость, не требующая дополнительного места

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



SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus, тип 61 и 101

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

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

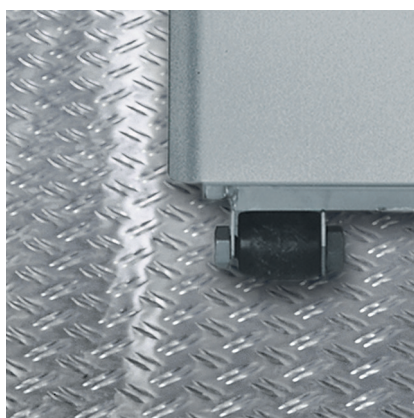
SelfCookingCenter® 5 Senses и CombiMaster® Plus, тип 62 и 102

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

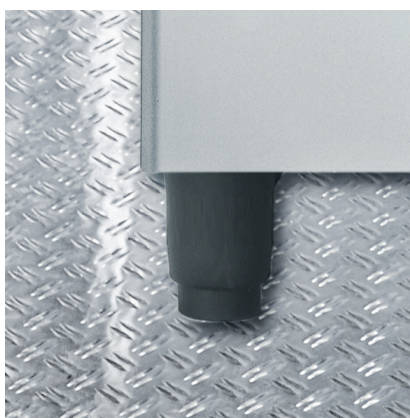
Подставка UG I для Combi-Duo тип 62 на тип 62 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)	No.: 60.30.365
Подставка UG I передвижная для Combi-Duo тип 62 на тип 62 высота 210 мм (только для Combi-Duo с ножками)	No.: 60.30.366
Регулируемая по высоте транспортировочная тележка для типа 62/102	No.: 60.70.160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



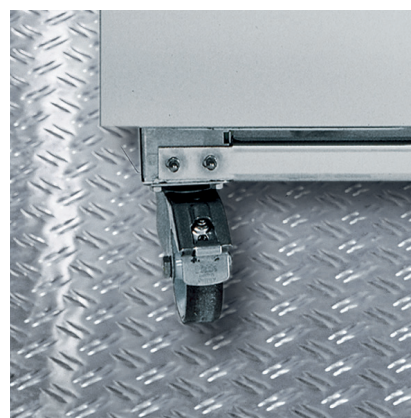
Выберите любой из трех вариантов установки



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



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



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

Подставки, шкафы-подставки

Для устойчивой установки оборудования

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



Подставка UG I



Подставка UG II



Подставка UG II Пекарь



Шкаф-подставка US III



Шкаф-подставка US IV

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

Мобильные аксессуары для выездного обслуживания



Кейтеринговый комплект

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

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

Подставка UG II кейтеринговой версии

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

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

Средства по уходу за аппаратами



Чистота – гигиена – блеск и охрана здоровья

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



Очищающие таблетки RATIONAL для всех моделей SelfCookingCenter®

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

Очищающие таблетки, 100 штук

No.: 56.00.210

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

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

Таблетки Care, 150 штук

No.: 56.00.562



Ополаскивающие таблетки от RATIONAL для аппаратов SelfCookingCenter® без Efficient CareControl

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

Ополаскивающие таблетки, 50 штук

No.: 56.00.211



Противопенные таблетки RATIONAL для всех моделей SelfCookingCenter®

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

Противопенные таблетки, 120 штук

No.: 56.00.598

Жидкий очиститель для CombiMaster® и ClimaPlus Combi®

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

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

(для CPC с CleanJet® и для ручной чистки)

No.: 9006.0136



Очиститель для гриля, для удаления стойких загрязнений, 10 литров

(для CPC с CleanJet® и для ручной чистки)

No.: 9006.0153



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

No.: 9006.0137

Средство для удаления накипи, насос для удаления накипи

Для эффективного удаления накипи в парогенераторе с помощью специальных веществ.

Средство для удаления накипи, 10 литров

No.: 6006.0110

Электрический насос для удаления накипи

No.: 60.70.409



Ручной пистолет-распылитель

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

Ручной пистолет-распылитель для ручной чистки

No.: 6004.0100

Специальные аксессуары для VarioCookingCenter® whiteefficiency®



Основное оснащение, аксессуары VarioCookingCenter® whiteefficiency®

Сэкономьте 10 % за счет приобретения основных аксессуаров.

Тип 112/112Т

№: 60.73.305

Состоит из следующих компонентов:

2х Кронштейн для автоматического подъемного устройства, №: 24.00.973

1х Корзина для риса и макаронных изделий, №: 60.70.752

1х Корзина для фритирования, №: 24.00.972

1х Шпатель, №: 60.71.643

2х Решётка на дно чаши, №: 60.70.787

1х Сито, №: 60.71.327

Тип 211

№: 60.73.306

Состоит из следующих компонентов:

1х Кронштейн для автоматического подъемного устройства, №: 24.01.008

2х Корзина для риса и макаронных изделий, №: 60.70.725

1х Шпатель, №: 60.71.643

2х Решётка на дно тигеля, №: 60.71.968

1х Сито Тур тип, №: 60.71.761

Тип 311

№: 60.73.307

Состоит из следующих компонентов:

1х Кронштейн для автоматического подъемного устройства, №: 24.00.948

3х Корзина для риса и макаронных изделий, №: 60.70.725

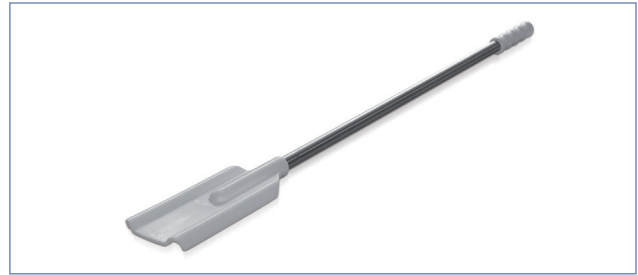
1х Шпатель, №: 60.71.643

3х Решётка на дно тигеля, №: 60.71.968

1х Сито тип 311, №: 60.72.034

**Шпатель**

№: 60.71.643

**Шпатель для перемешивания**

Тип 211, 311

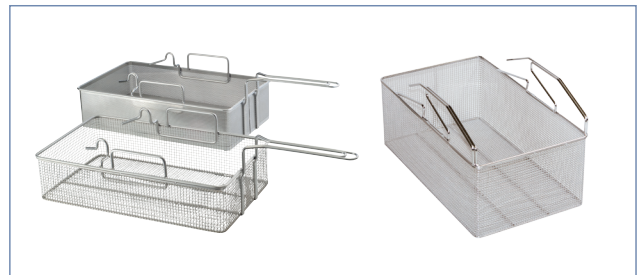
№: 60.72.131

**Тележка для корзин**

Для хранения, транспортировки корзин для фритирования и варки, для удаления жидкости из них.

Тип 211,311

№: 60.70.108

**Корзина для риса и макаронных изделий**

Для варки в корзинах с помощью системы AutoLift™.

Тип 112Т, 112

№: 60.70.752

Тип 211,311

№: 60.70.725

Корзина для фритирования

Для фритирования в корзинах с помощью системы AutoLift™.

Тип 112Т, 112

№: 24.00.972

Тип 211,311

№: 60.70.716

**Насадка для водяной бани**

Насадка с 4 ёмкостями с ручками и 1 ёмкостью 2/3 GN.

№: 60.71.918

Насадка для водяной бани GN

Для использования гастрорёмкостей 1/6 и 1/9 GN.

№: 60.71.431

**Порционные корзины**

Набор из 6 перфорированных порционных корзин и рамы.

Тип 112Т, 112

№: 60.71.919

Перфорированные
порционные корзины (2 шт.)

№: 60.72.066

Не перфорированные
порционные корзины (2 шт.)

№: 60.72.067

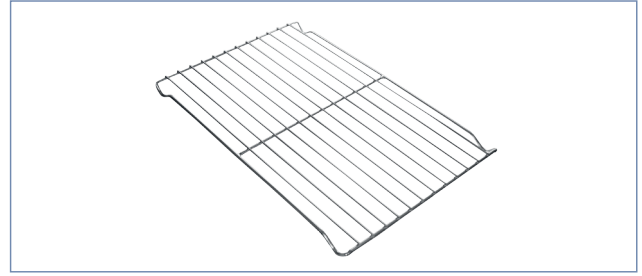


Проставка для корзины

Используется в качестве дополнительного уровня при варке или обжаривании во фритюре в корзинах с системой AutoLift™.

Тип 211, 311

№: 60.70.733



Решётка на дно чаши

Предотвращает контакт между продуктом и дном чаши, например, при приготовлении в ночное время.

Тип 112Т, 112

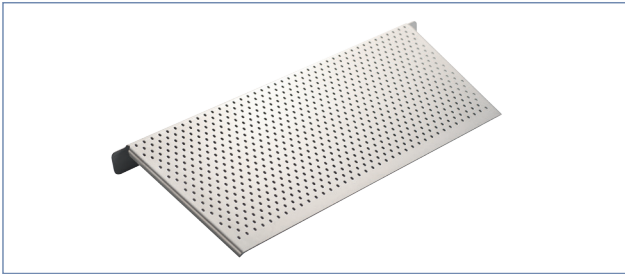
№: 60.70.787

Тип 211

по 2 шт. №: 60.71.968

Тип 311

по 2 шт. №: 60.71.968



Сито

Задерживает рассыпные продукты при сливе воды после варки. Сито для моделей линейки VarioCookingCenter® whiteefficiency®, для предыдущей линейки предоставляется по запросу.

Тип 112Т, 112

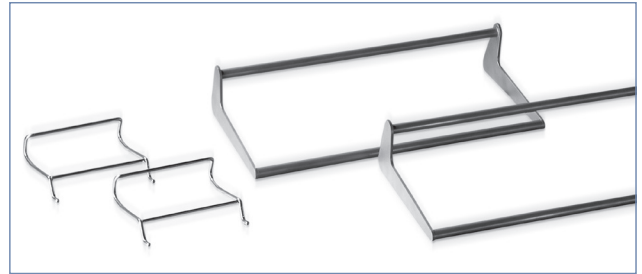
№: 60.71.327

Тип 211

№: 60.71.761

Тип 311

№: 60.72.034



Кронштейн для автоматического подъемного устройства

Для готовки в корзинах с помощью системы AutoLift™.

Тип 112Т, 112

№: 24.00.973

Тип 211

№: 24.01.008

Тип 311

№: 24.00.948



Тележка для масла

Для заполнения чаши, а также для хранения и фильтрации масла. С системой предварительного нагрева для растапливания брикетированного жира.

Тип 211, 311

№: 60.71.307



VarioMobil™ 2/1 GN

Обеспечивает лёгкое и безопасное извлечение продукта и транспортировку в гастроремкостях (гастроремкости в комплект не входят).

Тип 112Т, 112*

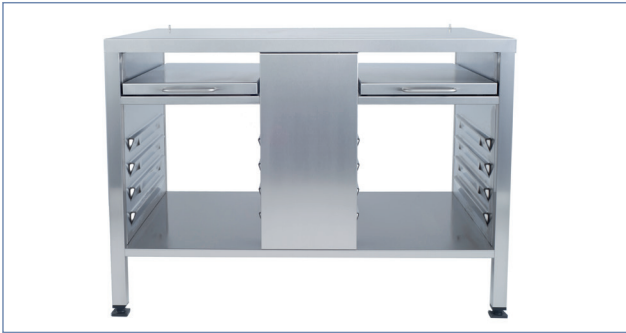
№: 60.73.349

Тип 211, 311

№: 60.70.107

*возможностью регулировки по высоте: 4 уровня.

Всегда отличное решение



Подставка UG12

2 выдвижные полки, 8 пар направляющих. Боковые стенки и верхняя панель, без задней стенки.

Тип 112Т стандартная	№: 60.30.925
Тип 112Т передвижная	№: 60.30.926



Комплект роликов

Комплект для установки на роликах, 2 ролика фиксируются.

Тип 112, 211, 311	№: 60.71.267
-------------------	--------------

Комплект для крепления к полу

Тип 112, 211, 311	№: 60.72.905
-------------------	--------------

Комплект для возвышения

Возвышение 100 мм для ножек или роликов.

Тип 112, 211, 311	№: 60.72.341
-------------------	--------------

Набор для подключения аппаратов

Включает в себя водяной шланг и сливные трубы DN 50.

Тип 112Т	
подключение к холодной воде и слив	№: 87.00.609
Тип 112, 211, 311	
подключение к холодной воде и слив	№: 87.00.174
Тип 112, 211, 311	
подключение к холодной и горячей воде и слив	№: 87.00.545



UltraVent®

Благодаря технологии UltraVent® происходит конденсация выходящего пара. Дорогостоящие мероприятия по установке вытяжных устройств больше не нужны. Монтаж очень прост, его можно провести после установки аппарата в любое время. Наружное подключение не требуется.

Тип 112	№: 60.70.804
Тип 211	№: 60.70.806
Тип 311	№: 60.70.929

Подключение к электросети 1 NAC 230В

Подложка

Для заполнения пространства под аппаратом, установленном на ножках.

Тип 112Т	№: 12.01.291
----------	--------------

Комплект для закрытия слива

Для аппарата без возможности подключения к канализации.

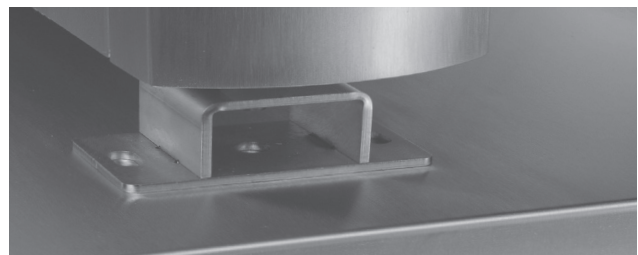
Тип 112Т	№: 60.73.433
----------	--------------

Комплект для подключения слива к задней стенке аппарата

Тип 112	№: 60.71.915
---------	--------------

Комплект для крепления к стене

Тип 211, 311	№: 12.00.751
--------------	--------------



Цокольный комплект

Тип 112	№: 12.00.706
Тип 211	№: 60.30.919
Тип 311	№: 60.30.920

Комплект навесных элементов

Тип 211	№: 60.30.916
Тип 311	№: 60.30.917

KitchenManagement System

Ваш виртуальный помощник

Новая система KitchenManagement позволяет автоматически получать через сеть все основные данные по контролю безопасности продуктов питания с любого количества аппаратов RATIONAL. За несколько секунд можно создать собственную программу приготовления и поместить её в библиотеку, чтобы позднее использовать в любое время. Одним щелчком мыши Вы можете отправить программы приготовления или текущие обновления на все подключённые аппараты RATIONAL. Кроме того, система KitchenManagement откроет Вам свободный доступ к бесчисленным программам, опубликованным на портале ClubRATIONAL. Система KitchenManagement поддерживает следующие языки: английский, немецкий, испанский, французский и итальянский.



KitchenManagement System

Пакет программного обеспечения

No.: 60.72.660

Хранение данных RATIONAL на USB карте

Карта памяти USB RATIONAL для работы с программами приготовления и данными по контролю безопасности продуктов питания

No.: 42.00.162



Специальные аксессуары RATIONAL. Незаменимая вещь!



Аксессуары для приготовления блюд к завтраку

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

Аксессуары для приготовления блюд à la carte

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

Аксессуары для приготовления блюд à la carte в системе Finishing®

- > Решетки из высококачественной стали для удобной загрузки тарелок

Аксессуары для выездного обслуживания или производства

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



Аксессуары для выпекания

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

Аксессуары для гриля

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



Вы хотите получить коммерческое предложение?

Компания:

Контактное лицо:

Факс:

+7 495 640 63 38 доб. 127

Улица:

Индекс, населенный пункт:

E-mail:

info@rational-online.com

Телефон:

Факс:

e-mail:

Коммерческое предложение – указать количества и номер изделия:

Количество	Наименование изделия	Номер изделия	Гастрономический стандарт
	Очищающие таблетки, 100 штук в ведре	56.00.210	
	Таблетки Care, 150 штук в ведре	56.00.562	
	Ополаскивающие таблетки, 50 штук в ведре	56.00.211	
	Жидкий очиститель, 10 литров в канистре	9006.0153	
	CombiFry®	6019.1150	1/1 GN
	Решетка CombiGrill® с покрытием TriLax®	6035.1017	1/1 GN
	Противень для гриля и пиццы с покрытием TriLax®	60.70.943	1/1 GN
	Противень для гриля и жарения	60.71.617	1/1 GN
	Multibaker	60.71.157	1/1 GN
	Формы для жарения и выпекания, малый комплект	60.73.286	1/1 GN
	Формы для жарения и выпекания, большой комплект	60.73.287	1/1 GN
	Противень для жарения и выпекания с покрытием TriLax®	6013.1103	1/1 GN
	Перфорированный противень с покрытием TriLax®	6015.1103	1/1 GN
	Решётки Superspike для цыплят H8	6035.1006	1/1 GN
	Кронштейн для автоматического подъемного устройства (VarioCookingCenter® whiteefficiency® Тип 112T, 112)	24.00.973	
	Кронштейн для автоматического подъемного устройства (VarioCookingCenter® whiteefficiency® Тип 211)	24.01.008	
	Кронштейн для автоматического подъемного устройства (VarioCookingCenter® whiteefficiency® Тип 311)	24.00.948	
	Корзина для риса и макаронных изделий (VarioCookingCenter® whiteefficiency® Тип 112T, 112)	60.70.752	
	Корзина для риса и макаронных изделий (VarioCookingCenter® whiteefficiency® Тип 211, 311)	60.70.725	
	Корзина для фритирования (VarioCookingCenter® whiteefficiency® Тип 112T, 112)	24.00.972	
	Корзина для фритирования (VarioCookingCenter® whiteefficiency® Тип 211, 311)	60.70.716	
	Шпатель	60.71.643	

Europe

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

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

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

RATIONAL Schweiz AG
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

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

RATIONAL AUSTRIA GmbH
5020 Salzburg/AUSTRIA
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

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

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

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

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

RATIONAL Belgium nv
2800 Mechelen/Belgium
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.
02-690 Warszawa/POLAND
TEL. +48 22 864 93 26
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

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

RATIONAL Norge AS
0411 Oslo/Norge
TEL. +47 22 70 10 00
E-MAIL post@rational.no
www.rational.no

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

America

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

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

RATIONAL USA
Rolling Meadows, IL 60008
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rationalusa.com

RATIONAL México
11560 - Polanco V Sección
TEL. +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

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

RATIONAL International India Private Ltd
Gurgaon, 122002
Haryana, India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

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

RATIONAL NZ Ltd
Auckland, 1643
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL Korea
라치오날코리아 주식회사
경기도 성남시 수정구 복정길 89
라치오날하우스
우편번호 461-831 대한민국
전화:+82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
P.O.Box 126076, Sheikh Zayed Road
Dubai, United Arab Emirates
PHONE +971 4 338 6615
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Derrimut, VIC 3030
TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au



RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com

