

# Cennik

Obowiązuje od 01.07.2007



Czas na to, co istotne

# Wyposażenie

	Urządzenia stołowe Typ 61, 101, 62, 102		Urządzenia wolnostojące Typ 201, 202	
	SelfCooking Center®	CombiMaster	SelfCooking Center®	CombiMaster
SelfCooking Control® z 9 trybami pracy:	●		●	
• Pieczeń duża		• Produkty krótko smażone		• Drób
• Ryba		• Dodatki		• Produkty z ziemniaków
• Potrawy z jaj/desery		• Wypieki		• Finishing®
Tryb konwekcyjno-parowy z 3 rodzajami pracy:	●		●	
• para 30-130°C				
• gorące powietrze 30-300°C				
• kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C				
ClimaPlus Control® – pomiar i regulacja wilgotności	●		●	
Para 100°C	●	●	●	●
Gorące powietrze 30-300°C	●	●	●	●
Kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C	●	●	●	●
Vario-Parowanie 30-99°C	●	●	●	●
Finishing® 30-300°C	●	●	●	●
Rejestracja temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem	●		●	
Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia	●		●	
Rejestracja temperatury rdzenia z 1-punktowym pomiarem		●		●
Możliwość zaprogramowania 350 programów po 12 kroków każdy	●		●	
LevelControl® – indywidualne programowanie czasu funkcji Finishing® dla każdej półki w komorze urządzenia	●		●	
CleanJet® – automatyczny system myjący	●		●	
Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia	●	○	●	○
Nawilżanie przy 30-260°C w trybie pracy „Gorące powietrze” oraz w trybie „Kombinacja pary i gorącego powietrza”	●		●	
Rozszerzona funkcja nawilżania z nastawianym poziomem wilgotności	●		●	
5 programowanych prędkości pracy wentylatora	●		●	
Pobór 1/2 energii – możliwość redukcji poboru mocy (w wersji elektrycznej)	●		●	
Dopływ energii sterowany zależnie od potrzeb	●	●	●	●
Dane HACCP zapisywane w pamięci i transmitowane przez złącze USB	●		●	
Cool Down – szybkie schładzanie komory urządzenia	●	●	●	●
CalcDiagnose System® – sygnalizacja zakamienienia zawiera funkcję SelfClean-Automatik - automatyczne opróżnianie i płukanie generatora pary	●		●	
SelfClean-Automatik – automatyczne odkamienianie generatora pary	●	●	●	●
Automatyczne odprowadzanie kondensatu	●	●	●	●
SerwisDiagnose System (SDS) z automatycznym wyświetlaniem komunikatów serwisowych	●	●	●	●
Ręczny program mycia	●	●	●	●
Program DELTA T	●		●	
Programowanie startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu	●		●	
Jednostka temperatury do wyboru w °C lub °F	●	●	●	●
Ustawiany rodzaj dźwięku brzęczyka i regulowany kontrast wyświetlacza	●		●	
Ustawienie czasu w godzinach/minutach lub minutach/sekundach	●		●	
Funkcja pomocy online	●		●	
Wyświetlane polecenia dla programu odkamieniania	●		●	
Program odkamieniania		●		●
Pokrętła wyboru trybu pracy, temperatury, temperatury rdzenia, czasu		●		●
Ekran dotykowy z czytelną symboliką	●		●	
Przejrzyste napisy dla wszystkich procesów gotowania	●		●	
Centralne pokrętło z funkcją „Push” do zatwierdzania wprowadzanych danych	●		●	
Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody	●	●	●	●
Wysokowydajny palnik wentylatorowy (urządzenia gazowe)	●	●	●	●
System ostrzegawczy, np. w przypadku braku wody	●	●	●	●
Cyfrowe wskaźniki temperatury	●	●	●	●
Wskaźniki wartości rzeczywistych i nastawionych	●		●	
Cyfrowy, 24 godzinny zegar nastawczy z ustawieniem pracy ciągłej	●	●	●	●
24 godzinny zegar czasu rzeczywistego	●		●	
Ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza	●	●	●	●
System rozprowadzenia powietrza w komorze (oprac. RATIONAL)	●	●	●	●
Obrotowa osłona rozprowadzania powietrza	●	●	●	●
Wbudowany hamulec wentylatora	●	●	●	●
Odśrodkowe, nie wymagające filtra odprowadzanie tłuszczu	●	●	●	●
Drzwi urządzenia z podwójną szybą i wentylowaną przestrzenią wewnętrzną	●	●	●	●

● Wyposażenie standardowe  
○ Wyposażenie opcjonalne

# Wyposażenie

	Urządzenia stołowe Typ 61, 101, 62, 102		Urządzenia wolnostojące Typ 201, 202	
	SelfCooking Center®	CombiMaster	SelfCooking Center®	CombiMaster
Klamka zamykająca z blokadą, obsługiwana jedną ręką, możliwość zamykania poprzez zatrzaśnięcie drzwi	●	●		
Klamka zamykająca z blokadą, obsługiwana jedną ręką, możliwość zamykania poprzez zatrzaśnięcie drzwi			●	●
Rynienka na skropliny w drzwiach, ze stałym odpływem również przy otwartych drzwiach	●	●		
Rynna na skropliny podłączona do instalacji odpływowej	●	●		
Blokada otwartych drzwi przy 120°/180°	●	●	●	●
Bezdotykowy wyłącznik drzwiowy	●	●	●	●
Wciskana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi	●	●	●	●
Urządzenie wykonane ze stali chromoniklowej wg DIN 1.4301	●	●	●	●
Boczne (ułatwiające wprowadzenie) prowadnice dla stelaży ruchomych			●	●
Wzdłużny układ prowadnic Typ 61, 101, 201 odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8	●	●	●	●
Wzdłużny układ prowadnic Typ 62, 102, 202 odpowiedni dla pojemników GN 2/1, 1/1				
Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożami	●	●	●	●
Halogenowe oświetlenie komory z termoodpornym szkłem Ceran	●	●	●	●
Drzwiczki serwisowe dostępne z przodu urządzenia	●	●	●	●
Prowadnice „w kształcie litery U” uniemożliwiające wypadanie częściowo wysuniętego pojemnika lub rusztu	●	●	●	●
Zdejmowane stelaże zawieszane, odstęp prowadnic 70 mm, dodatkowa prowadnica na pojemnik do wylapywania tłuszczu	●	●		
Stelaż ruchomy (wózek wjazdowy) z obustronną blokadą, z wbudowanym opróżnianym pojemnikiem na skropliny, podwójnymi rolkami (dwie z hamulcami postojowymi), średnica kółek 125 mm, wszystkie części metalowe ze stali szlachetnej			●	●
Drzwi komory urządzenia z wbudowanym mechanizmem uszczelniającym, zapobiegającym wydostawaniu się oparów podczas pracy bez stelaża ruchomego			●	●
Środek czyszczący i środek splukujący RATIONAL Rainiger w tabletkach (próbka)	●		●	
Złącze USB, do połączenia z RATIONAL CombiLink® lub transmisji danych HACCP	●		●	
Złącze Ethernet	○		○	
Złącze RS485 lub Złącze RS232	○	○	○	○
Stelaż ruchomy (wózek wjazdowy) i podstawa z prowadnicami	○	○		
Drzwi otwierane na lewą stronę	○	○		
Wersja AeroCat® – wbudowany katalizator (tylko modele SCC 61 i SCC 101 Elektryczne)	○			
Wersja okrętowa	○	○	○	○
Zintegrowany odpływ tłuszczu	○			
Dwustopniowy zamek bezpieczeństwa w drzwiach	○	○	○	○
Czujnik temperatury rdzenia sous-vide do gotowania produktów pakowanych próżniowo	○	○	○	○
Czujnik temperatury rdzenia z możliwością zewnętrznego podłączenia	○	○	○	○
Wersja dla więziennictwa			○	○
Zabezpieczenie panelu sterowania	○	○	○	○
Klawiatura obrazkowa z 12 progami	○		○	
Zdalna sygnalizacja pracy urządzenia	○	○	○	○
Stelaże zawieszane lub ruchome do blach piekarniczych 400 x 600 mm (tylko Typ 61/101/201)	○	○		
Urządzenia przewożne na kółkach			○	○
<b>Podłączenie, ustawienia i dopuszczenia</b>				
Deklaracja zgodności: CE	●	●	●	●
Bezpieczeństwo elektryczne: VDE, UL, CUL, KEMA	●	●	●	●
Bezpieczeństwo gazowe: Gastec, QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, PCT	●	●	●	●
Bezpieczeństwo obsługi: GS	●	●	●	●
Ogólna higiena: NSF	●	●	●	●
Ochrona wody pitnej: DVGW, SVGW, KIWA	●	●	●	●
Możliwość podłączenia do zasilania wodą zmiękczoną i/lub wodą ciepłą	●	●	●	●
Stałe przyłącze odpływowe – dopuszczenie DVGW, (przelew awaryjny zamontowany w urządzeniu)	●	●	●	●
Poziom izolacji elektrycznej IPX 5 (możliwość mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia strumieniem wody bieżącej o niskim ciśnieniu)	●	●	●	●
Możliwość podłączenia do Sicotronic (możliwość podłączenia do innych urządzeń, optymalizujących zużycie energii na zapytanie)	○	○	○	○
Podwyższenie urządzeń	●	●	●	●
Możliwość ustawienia na stole o głębokości 700 mm (6x1/1 GN i 10x1/1 GN)	●	●		
Możliwość mocowania do podłogi			●	●
Napięcia specjalne na zapytanie	●	●	●	●
Gaz płynny i ziemny	●	●	●	●
Urządzenie dopuszczone zgodnie z VDE do pracy bez nadzoru	●	●	●	●

● Wyposażenie standardowe  
○ Wyposażenie opcjonalne

# RATIONAL SelfCooking Center® 61



Pojemność: 6 x 1/1 GN lub 12 x 1/2 GN

Szerokość: 847 mm

Głębokość: 771 mm

Wysokość: 757 mm

Dodatkowe elementy wyposażenia  
wyszczególnione są na str. 2-3.

Napięcia specjalne na zamówienie.

Pokazane na fotografii wyposażenie urządzenia  
jest wyposażeniem dodatkowym.

\*(Opcjonalnie: podstawa ze zbiornikami do odprowadzania  
tłuszczu)

## 61 Elektryczny 36.400,-

Nr art. 0618100.01

Moc przyłączeniowa: 10 kW

Napięcie: 3 NAC 400 V

Ciężar: 110 kg

### Wyposażenie

SelfCooking Control® - z 9 trybami pracy	<b>wyposażenie standardowe</b>
Tryb konwekcyjno-parowy z 3 rodzajami pracy	<b>wyposażenie standardowe</b>
CleanJet® - automatyczny system myjący	<b>wyposażenie standardowe</b>
CalcDiagnose System® - automatyczne odkamienianie	<b>wyposażenie standardowe</b>
Czujnik temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem	<b>wyposażenie standardowe</b>
Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny	<b>wyposażenie standardowe</b>
Złącze USB	<b>wyposażenie standardowe</b>

### Opcjonalnie

Drzwi otwierane na lewą stronę Typ 61 Elektryczny	Nr art. 0618500.01	1.490,-
Drzwi otwierane na lewą stronę Typ 61 Gazowy	Nr art. na zapytanie	1.490,-
Stelaż ruchomy - zestaw (stelaż ruchomy + podstawa z przewodnikami)	Opcja 200	1.140,-
Wersja okrętowa	Opcja 205	2.490,-
Zabezpieczenie panela sterującego	Opcja 206	1.970,-
Dwustopniowy zamek bezpieczeństwa w drzwiach	Opcja 208	220,-
Możliwość podłączenia do Sicotronic (inne na zapytanie)	Opcja 211	220,-
Czujnik temp. rdzenia do potraw pakowanych próżniowo	Opcja 280	2.080,-
Podłączany zewnętrznie czujnik temperatury rdzenia	Opcja 473	1.390,-
AeroCat® – wersja z katalizatorem Typ 61 Elektryczny	Opcja 378	6.330,-
*Zintegrowany odpływ tłuszczu	Opcja 608	1.710,-
Złącze Ethernet	Opcja 412	1.090,-

## 61 Gazowy 43.200,-

Gaz płynny 3B/P: Nr art. 0618200.30B

Gaz ziemny GZ-50: Nr art. 0618300.30

Gaz ziemny GZ-41,5: Nr art. 0618400.30

Napięcie: 1 NAC 230 V

Moc przyłącz. – gaz płynny 3B/P: 12 kW

Moc przyłącz. – gaz ziemny H/L: 11 kW

Ciężar: 126 kg

# RATIONAL SelfCooking Center® 101



Pojemność: 10 x 1/1 GN lub 20 x 1/2 GN

Szerokość: 847 mm

Głębokość: 771 mm

Wysokość: 1.017 mm

Dodatkowe elementy wyposażenia  
wyszczególnione są na str. 2-3.

Napięcia specjalne na zamówienie.

Pokazane na fotografii wyposażenie urządzenia  
jest wyposażeniem dodatkowym.

\*(Opcjonalnie: podstawa ze zbiornikami do odprowadzania  
tłuszczu)

## 101 Elektryczny 49.100,-

Nr art. 0118100.01

Moc przyłączeniowa: 19 kW

Napięcie: 3 NAC 400 V

Ciężar: 135,5 kg

### Wyposażenie

SelfCooking Control® - z 9 trybami pracy	<b>wyposażenie standardowe</b>
Tryb konwekcyjno-parowy z 3 rodzajami pracy	<b>wyposażenie standardowe</b>
CleanJet® - automatyczny system myjący	<b>wyposażenie standardowe</b>
CalcDiagnose System® - automatyczne odkamienianie	<b>wyposażenie standardowe</b>
Czujnik temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem	<b>wyposażenie standardowe</b>
Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny	<b>wyposażenie standardowe</b>
Złącze USB	<b>wyposażenie standardowe</b>

### Opcjonalnie

Drzwi otwierane na lewą stronę Typ 101 Elektryczny	Nr art. 0118500.01	1.490,-
Drzwi otwierane na lewą stronę Typ 101 Gazowy	Nr art. Na zapytanie	1.490,-
Stelaż ruchomy - zestaw (stelaż ruchomy + podstawa z przewodnikami)	Opcja 200	1.400,-
Wersja okrętowa	Opcja 205	2.490,-
Zabezpieczenie panela sterującego	Opcja 206	1.970,-
Dwustopniowy zamek bezpieczeństwa w drzwiach	Opcja 208	220,-
Możliwość podłączenia do Sicotronic (inne na zapytanie)	Opcja 211	220,-
Czujnik temp. rdzenia do potraw pakowanych próżniowo	Opcja 280	2.080,-
Podłączany zewnętrznie czujnik temperatury rdzenia	Opcja 473	1.390,-
AeroCat® – wersja z katalizatorem Typ 101 Elektryczny	Opcja 378	6.670,-
*Zintegrowany odpływ tłuszczu	Opcja 608	1.710,-
Złącze Ethernet	Opcja 412	1.090,-

## 101 Gazowy 54.500,-

Gaz płynny 3B/P: Nr art. 0118200.30B

Gaz ziemny GZ-50: Nr art. 0118300.30

Gaz ziemny GZ-41,5: Nr art. 0118400.30

Napięcie: 1 NAC 230 V

Moc przyłącz. – gaz płynny 3B/P: 23 kW

Moc przyłącz. – gaz ziemny H/L: 21,5 kW

Ciężar: 154,5 kg

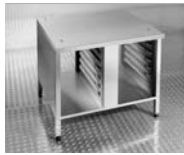
# Wyposażenie dodatkowe RATIONAL



## Podstawa UG I

całkowicie odkryta

Standard	Nr art. 60.30.003	1.710,-
Na kółkach	Nr art. 60.30.056	2.590,-
Zinteg. odpływ tłuszczu	Nr art. 60.30.180	3.900,-



## Podstawa UG II

14 par prowadnic, ścianki boczne i blat

Standard	Nr art. 60.30.115	3.830,-
Na kółkach	Nr art. 60.30.116	4.680,-



## Podstawa UG II do blach piekarniczych

14 par prowadnic 400 x 600 mm, ścianki boczne i blat

Standard	Nr art. 60.30.088	4.680,-
Na kółkach	Nr art. 60.30.120	5.530,-



## Szafka US III

14 par prowadnic, ścianki boczne, ściana tylna i blat, wysokość 696 mm

Standard	Nr art. 60.30.005	4.680,-
Na kółkach	Nr art. 60.30.060	5.530,-



## Szafka US III wersja UltraVent® (Typ 61)

dla okapu kondensacyjnego UltraVent® lub okapu wentylacyjnego, 20 par prowadnic, wysokość 956 mm

Standard	Nr art. 60.30.066	5.530,-
Na kółkach	Nr art. 60.30.121	6.430,-



## Szafka US IV

14 par prowadnic, drzwiczki, całkowicie zabudowana

Standard	Nr art. 60.30.122	6.760,-
Na kółkach	Nr art. 60.30.123	7.650,-
Zinteg. odpływ tłuszczu	Nr art. 60.30.125	8.890,-



## Szafka termiczna

Zakres temperatur 30-80 °C

Standard	Nr art. 60.30.007	9.400,-
Na kółkach	Nr art. 60.30.067	10.250,-



## Okap kondensacyjny UltraVent®

(bez potrzeby odprowadzania oparów)

*Elektryczny	Nr art. 60.70.366	14.040,-
*Gazowy	Nr art. 60.70.370	14.890,-
*Combi-Duo Elektryczny	Nr art. 60.70.368	14.890,-

## \*\*Okap wentylacyjny

*Elektryczny	Nr art. 60.70.360	10.460,-
*Gazowy	Nr art. 60.70.364	11.360,-
*Combi-Duo Elektryczny	Nr art. 60.70.362	11.360,-



## Stelaż na talerze (talerze do ø 31 cm)

Typ 61, 20 talerzy	Nr art. 60.61.047	2.510,-
Typ 61, 15 talerzy	Nr art. 60.61.128	2.510,-
Typ 101, 32 talerze	Nr art. 60.11.030	2.810,-
Typ 101, 26 talerze	Nr art. 60.11.149	2.810,-
Typ 101, (Klosze)	Nr art. 60.11.150	3.150,-



## Thermocover

do stelaży ruchomych i stelaży na talerze

Typ 61	Nr art. 6004.1007	1.570,-
Typ 101	Nr art. 6004.1009	2.040,-



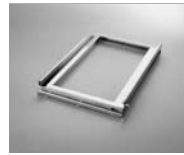
## Stelaż ruchomy (wózek wjazdowy) Typ 61

Standard	Nr art. 60.61.005	2.000,-
5 prowadnic (85 mm)	Nr art. 60.61.059	2.000,-
Do grillowania kurczaków	Nr art. 60.61.064	2.000,-
Do blach piekarniczych	Nr art. 60.61.061	2.000,-



## Stelaż ruchomy (wózek wjazdowy) Typ 101

Standard	Nr art. 60.11.011	2.380,-
8 prowadnic (85 mm)	Nr art. 60.61.122	2.380,-
Do grillowania kurczaków	Nr art. 60.11.125	2.380,-
Do blach piekarniczych	Nr art. 60.11.148	2.380,-



## Podstawa z prowadnicami dla stelaża ruchomego

Typ 61/101	Nr art. 60.60.024	520,-
------------	-------------------	-------



## Wózek transportowy

dla stelaży ruchomych i stelaży na talerze

Standard	Nr art. 60.60.020	2.640,-
Z regulacją wysokości	Nr art. 60.60.188	4.560,-
Piekarniczy	Nr art. 60.60.932	4.560,-



## Stelaże zawieszane (wersje specjalne) Typ 61

5 prowadnic (85 mm)	Nr art. 60.61.051	1.010,-
Do grillowania kurczaków	Nr art. 60.61.081	1.570,-
Na formy do mięs	Nr art. 60.61.077	1.450,-
Do blach piekarniczych	Nr art. 60.61.069	1.010,-



## Stelaże zawieszane (wersje specjalne) Typ 101

8 prowadnic (85 mm)	Nr art. 60.11.114	1.320,-
Do grillowania kurczaków	Nr art. 60.11.138	1.870,-
Na formy do mięs	Nr art. 60.11.101	1.790,-
Do blach piekarniczych	Nr art. 60.11.131	1.320,-



## Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka

Waga maks. 8 kg

Typ 101	Nr art. 60.70.819	830,-
---------	-------------------	-------



## Przerywacz ciągu - kolektor zbiorczy

(urządzenia gazowe)

Typ 61	Nr art. 70.00.396	830,-
Typ 101	Nr art. 70.00.397	830,-



## Osłona termoizolacyjna

Typ 61	Nr art. 60.70.390	700,-
Typ 101	Nr art. 60.70.391	820,-



## Combi-Duo

Patrz strona 16.



## Wyposażenie do instalacji urządzenia

Odpowiednie wyposażenie do instalacji urządzenia jest przedstawione na stronie 19.

# System bankietowy Finishing®

## Oszczędność 15%

W zestawie: stelaż na talerze, Thermocover, wózek transportowy

Typ 61 – 20 talerzy	Nr art. 60.70.400	5.700,-
Typ 101 – 32 talerzy	Nr art. 60.70.401	6.330,-
Typ 101 – 26 talerzy	Nr art. 60.70.801	6.330,-

Uwaga: należy przewidzieć podstawę z prowadnicami 60.60.024!

\*Tylko z drzwiami otwieranymi na prawą stronę.

\*\*Konieczne odprowadzenie do przewodu kominowego.

# RATIONAL SelfCooking Center® 62



Pojemność: 6 x 2/1 GN lub 12 x 1/1 GN

Szerokość: 1.069 mm

Głębokość: 971 mm

Wysokość: 757 mm

Dodatkowe elementy wyposażenia

wyszczególnione są na str. 2-3.

Napięcia specjalne na zamówienie.

Pokazane na fotografii wyposażenie urządzenia jest wyposażeniem dodatkowym.

\*(Opcjonalnie: podstawa ze zbiornikami do odprowadzania tłuszczu)

## 62 Elektryczny 52.800,-

Nr art. 0628100.01

Moc przyłączeniowa: 21 kW

Napięcie: 3 NAC 400 V

Ciężar: 142,5 kg

### Wyposażenie

SelfCooking Control® - z 9 trybami pracy	<b>wyposażenie standardowe</b>
Tryb konwekcyjno-parowy z 3 rodzajami pracy	<b>wyposażenie standardowe</b>
CleanJet® - automatyczny system myjący	<b>wyposażenie standardowe</b>
CalcDiagnose System® - automatyczne odkamienianie	<b>wyposażenie standardowe</b>
Czujnik temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem	<b>wyposażenie standardowe</b>
Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny	<b>wyposażenie standardowe</b>
Złącze USB	<b>wyposażenie standardowe</b>

### Opcjonalnie

Drzwi otwierane na lewą stronę Typ 62 Elektryczny	Nr art. 0628500.01	1.490,-
Drzwi otwierane na lewą stronę Typ 62 Gazowy	Nr art. na zapytanie	1.490,-
Stelaż ruchomy - zestaw (stelaż ruchomy + podstawa z prowadnicami)	Opcja 200	1.670,-
Wersja okrętowa	Opcja 205	2.490,-
Zabezpieczenie panela sterującego	Opcja 206	1.970,-
Dwustopniowy zamek bezpieczeństwa w drzwiach	Opcja 208	220,-
Możliwość podłączenia do Sicotronic (inne na zapytanie)	Opcja 211	220,-
Czujnik temp. rdzenia do potraw pakowanych próżniowo	Opcja 280	2.080,-
Podłączany zewnętrznie czujnik temperatury rdzenia	Opcja 473	1.390,-
*Zintegrowany odpływ tłuszczu	Opcja 608	2.010,-
Złącze Ethernet	Opcja 412	1.090,-

## 62 Gazowy 61.700,-

Gaz płynny 3B/P: Nr art. 0628200.30B

Gaz ziemny GZ-50: Nr art. 0628300.30

Gaz ziemny GZ-41,5: Nr art. 0628400.30

Napięcie: 1 NAC 230 V

Moc przyłącz. – gaz płynny 3B/P: 23 kW

Moc przyłącz. – gaz ziemny H/L: 21,5 kW

Ciężar: 168 kg

# RATIONAL SelfCooking Center® 102



Pojemność: 10 x 2/1 GN lub 20 x 1/1 GN

Szerokość: 1.069 mm

Głębokość: 971 mm

Wysokość: 1.017 mm

Dodatkowe elementy wyposażenia

wyszczególnione są na str. 2-3.

Napięcia specjalne na zamówienie.

Pokazane na fotografii wyposażenie urządzenia jest wyposażeniem dodatkowym.

\*(Opcjonalnie: podstawa ze zbiornikami do odprowadzania tłuszczu)

## 102 Elektryczny 64.100,-

Nr art. 0128100.01

Moc przyłączeniowa: 37 kW

Napięcie: 3 NAC 400 V

Ciężar: 182 kg

### Wyposażenie

SelfCooking Control® - z 9 trybami pracy	<b>wyposażenie standardowe</b>
Tryb konwekcyjno-parowy z 3 rodzajami pracy	<b>wyposażenie standardowe</b>
CleanJet® - automatyczny system myjący	<b>wyposażenie standardowe</b>
CalcDiagnose System® - automatyczne odkamienianie	<b>wyposażenie standardowe</b>
Czujnik temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem	<b>wyposażenie standardowe</b>
Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny	<b>wyposażenie standardowe</b>
Złącze USB	<b>wyposażenie standardowe</b>

### Opcjonalnie

Drzwi otwierane na lewą stronę Typ 102 Elektryczny	Nr art. 0128500.01	1.490,-
Drzwi otwierane na lewą stronę Typ 102 Gazowy	Nr art. na zapytanie	1.490,-
Stelaż ruchomy - zestaw (stelaż ruchomy + podstawa z prowadnicami)	Opcja 200	1.920,-
Wersja okrętowa	Opcja 205	2.490,-
Zabezpieczenie panela sterującego	Opcja 206	1.970,-
Dwustopniowy zamek bezpieczeństwa w drzwiach	Opcja 208	220,-
Możliwość podłączenia do Sicotronic (inne na zapytanie)	Opcja 211	220,-
Czujnik temp. rdzenia do potraw pakowanych próżniowo	Opcja 280	2.080,-
Podłączany zewnętrznie czujnik temperatury rdzenia	Opcja 473	1.390,-
*Zintegrowany odpływ tłuszczu	Opcja 608	2.010,-
Złącze Ethernet	Opcja 412	1.090,-

## 102 Gazowy 77.000,-

Gaz płynny 3B/P: Nr art. 0128200.30B

Gaz ziemny GZ-50: Nr art. 0128300.30

Gaz ziemny GZ-41,5: Nr art. 0128400.30

Napięcie: 1 NAC 230 V

Moc przyłącz. – gaz płynny 3B/P: 34 kW

Moc przyłącz. – gaz ziemny H/L: 32 kW

Ciężar: 198 kg

# Wyposażenie dodatkowe RATIONAL

	<b>Podstawa UG I</b> całkowicie odkryta Standard Nr art. 60.30.004 <b>2.130,-</b> Na kółkach Nr art. 60.30.058 <b>3.020,-</b> Zinteg. odpływ tłuszczu Nr art. 60.30.181 <b>4.330,-</b>		<b>Podstawa z prowadnicami do stelaża ruchomego</b> Typ 62/102 Nr art. 60.60.215 <b>670,-</b>
	<b>Podstawa UG II</b> 14 par prowadnic, ścianki boczne i blat Standard Nr art. 60.30.117 <b>4.340,-</b> Na kółkach Nr art. 60.30.118 <b>5.230,-</b>		<b>Wózek transportowy</b> do stelaży ruchomych i stelaży na talerze Standard Nr art. 60.60.678 <b>3.790,-</b> Z regulacją wysokości Nr art. 60.70.160 <b>5.700,-</b>
	<b>Szafka US III</b> 14 par prowadnic, ścianki boczne, ściana tylna i blat, wysokość 696 mm Standard Nr art. 60.30.006 <b>5.660,-</b> Na kółkach Nr art. 60.30.062 <b>6.510,-</b>		<b>Stelaże zawieszane (wersje specjalne) Typ 62</b> 5 prowadnic (85 mm) Nr art. 60.62.045 <b>1.360,-</b> <b>Stelaże zawieszane (wersje specjalne) Typ 102</b> 8 prowadnic (85 mm) Nr art. 60.12.044 <b>1.450,-</b>
	<b>Szafka US III wersja UltraVent® (Typ 62)</b> do okapu kondensacyjnego UltraVent® lub okapu wentylacyjnego, 20 par prowadnic, <b>wysokość 956 mm</b> Standard Nr art. 60.30.132 <b>6.510,-</b> Na kółkach Nr art. 60.30.133 <b>7.400,-</b>		<b>Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka</b> Waga maks. 8 kg Typ 102 Nr art. 60.70.819 <b>830,-</b>
	<b>Szafka US IV</b> 14 par prowadnic, drzwiczki, całkowicie zabudowana Standard Nr art. 60.30.126 <b>7.400,-</b> Na kółkach Nr art. 60.30.127 <b>8.250,-</b> Zinteg. odpływ tłuszczu Nr art. 60.30.129 <b>11.150,-</b>		<b>Przerwywacz ciągu - kolektor zbiorczy</b> (urządzenia gazowe) Typ 62 Nr art. 70.00.398 <b>830,-</b> Typ 102 Nr art. 70.00.399 <b>830,-</b>
	<b>Szafka termiczna</b> Zakres temperatur 30-80 °C Standard Nr art. 60.30.068 <b>10.850,-</b> Na kółkach Nr art. 60.30.069 <b>11.740,-</b>		<b>Osłona termoizolacyjna</b> Typ 62 Nr art. 60.70.392 <b>940,-</b> Typ 102 Nr art. 60.70.393 <b>1.070,-</b>
	<b>Okap kondensacyjny UltraVent®</b> (bez potrzeby odprowadzania oparów) *Tylko z drzwiami otwieranymi na prawą stronę. *Elektryczny Nr art. 60.70.372 <b>16.590,-</b> <b>Okap wentylacyjny</b> Konieczne odprowadzenie do przewodu kominowego. *Elektryczny Nr art. 60.70.408 <b>13.190,-</b>		<b>Combi-Duo</b> Patrz strona 17.
	<b>Stelaż na talerze</b> (talerze do ø 31 cm) Typ 62, 34 talerze Nr art. 60.62.017 <b>3.440,-</b> Typ 62, 24 talerze Nr art. 60.62.061 <b>3.440,-</b> Typ 102, 52 talerze Nr art. 60.12.022 <b>3.870,-</b> Typ 102, 42 talerze Nr art. 60.12.062 <b>3.870,-</b>		<b>Wyposażenie do instalacji urządzenia</b> Odpowiednie wyposażenie do instalacji urządzenia jest przedstawione na stronie 19.
	<b>Thermocover</b> do stelaży ruchomych i stelaży na talerze Typ 62 Nr art. 6004.1016 <b>2.340,-</b> Typ 102 Nr art. 6004.1014 <b>2.640,-</b>		<b>Pojemniki i wyposażenie specjalne</b> Patrz strona 21-23.
	<b>Stelaż ruchomy (wózek wjazdowy) Typ 62</b> Standard Nr art. 60.62.003 <b>2.510,-</b> 5 prowadnic (85 mm) Nr art. 60.62.049 <b>2.510,-</b>	<b>System bankietowy Finishing®</b>	
	<b>Stelaż ruchomy (wózek wjazdowy) Typ 102</b> Standard Nr art. 60.12.011 <b>2.680,-</b> 8 prowadnic (85 mm) Nr art. 60.12.055 <b>2.680,-</b>	<b>Oszczędność 15%</b> W zestawie: stelaż na talerze, Thermocover, wózek transportowy <b>Typ 62 – 34 talerze</b> Nr art. 60.70.402 <b>8.120,-</b> <b>Typ 102 – 52 talerze</b> Nr art. 60.70.403 <b>8.720,-</b> Uwaga: należy przewidzieć podstawę z prowadnicami 60.60.215!	

# RATIONAL SelfCooking Center® 201



Pojemność: 20 x 1/1 GN lub 40 x 1/2 GN

Szerokość: 879 mm

Głębokość: 791 mm

Wysokość: 1.782 mm

Dodatkowe elementy wyposażenia wyszczególnione są na str. 2-3.

Napięcia specjalne na zamówienie.

Pokazane na fotografii wyposażenie urządzenia jest wyposażeniem dodatkowym.

## 201 Elektryczny 84.500,-

Nr art. 0218100.01

Moc przyłączeniowa: 37 kW  
Napięcie: 3 NAC 400 V

Ciężar: 258 kg

### Wyposażenie

SelfCooking Control® - z 9 trybami pracy	wyposażenie standardowe
Tryb konwekcyjno-parowy z 3 rodzajami pracy	wyposażenie standardowe
CleanJet® - automatyczny system myjący	wyposażenie standardowe
CalcDiagnose System® - automatyczne odkamienianie	wyposażenie standardowe
Czujnik temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem	wyposażenie standardowe
Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny	wyposażenie standardowe
Złącze USB	wyposażenie standardowe

### Opcjonalnie

Wersja okrętowa	Opcja 205	2.930,-
Zabezpieczenie panela sterującego	Opcja 206	1.970,-
Wersja dla więziennictwa	Opcja 207	6.550,-
Dwustopniowy zamek bezpieczeństwa w drzwiach	Opcja 208	580,-
Możliwość podłączenia do Sicotronic (inne na zapytanie)	Opcja 211	220,-
Czujnik temp. rdzenia do potraw pakowanych próżniowo	Opcja 280	2.080,-
Podłączany zewnętrznie czujnik temperatury rdzenia	Opcja 473	1.390,-
Złącze Ethernet	Opcja 412	1.090,-
Na kółkach (4 kółka z blokadą ruchu)	Opcja 636	8.720,-

## 201 Gazowy 90.600,-

Gaz płynny 3B/P: Nr art. 0218200.30B

Gaz ziemny GZ-50: Nr art. 0218300.30

Gaz ziemny GZ-41,5: Nr art. 0218400.30

Napięcie: 1 NAC 230 V

Moc przyłącz. – gaz płynny 3B/P: 46 kW

Moc przyłącz. – gaz ziemny H/L: 43 kW

Ciężar: 286 kg

# RATIONAL SelfCooking Center® 202



Pojemność: 20 x 2/1 GN lub 40 x 1/1 GN

Szerokość: 1.084 mm

Głębokość: 996 mm

Wysokość: 1.782 mm

Dodatkowe elementy wyposażenia wyszczególnione są na str. 2-3.

Napięcia specjalne na zamówienie.

Pokazane na fotografii wyposażenie urządzenia jest wyposażeniem dodatkowym.

## 202 Elektryczny 116.000,-

Nr art. 0228100.01

Moc przyłączeniowa: 62 kW  
Napięcie: 3 NAC 400 V

Ciężar: 332 kg

### Wyposażenie

SelfCooking Control® - z 9 trybami pracy	wyposażenie standardowe
Tryb konwekcyjno-parowy z 3 rodzajami pracy	wyposażenie standardowe
CleanJet® - automatyczny system myjący	wyposażenie standardowe
CalcDiagnose System® - automatyczne odkamienianie	wyposażenie standardowe
Czujnik temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem	wyposażenie standardowe
Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny	wyposażenie standardowe
Złącze USB	wyposażenie standardowe

### Opcjonalnie

Wersja okrętowa	Opcja 205	2.930,-
Zabezpieczenie panela sterującego	Opcja 206	1.970,-
Wersja dla więziennictwa	Opcja 207	6.550,-
Dwustopniowy zamek bezpieczeństwa w drzwiach	Opcja 208	580,-
Możliwość podłączenia do Sicotronic (inne na zapytanie)	Opcja 211	220,-
Czujnik temp. rdzenia do potraw pakowanych próżniowo	Opcja 280	2.080,-
Podłączany zewnętrznie czujnik temperatury rdzenia	Opcja 473	1.390,-
Złącze Ethernet	Opcja 412	1.090,-
Na kółkach (4 kółka z blokadą ruchu)	Opcja 636	8.720,-

## 202 Gazowy 130.900,-

Gaz płynny 3B/P: Nr art. 0228200.30B

Gaz ziemny GZ-50: Nr art. 0228300.30

Gaz ziemny GZ-41,5: Nr art. 0228400.30

Napięcie: 1 NAC 230 V

Moc przyłącz. – gaz płynny 3B/P: 67 kW

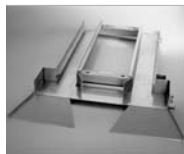
Moc przyłącz. – gaz ziemny H/L: 64 kW

Ciężar: 370,5 kg

# Wyposażenie dodatkowe RATIONAL



**Okap kondensacyjny UltraVent®**  
(bez potrzeby odprowadzania oparów)  
Typ 201 Elektryczny Nr art. 60.70.373 **16.590,-**



**Rampa wjazdowa**  
do stelaży ruchomych i stelaży na talerze  
Typ 201 Nr art. 60.21.080 **4.130,-**  
Typ 202 Nr art. 60.22.181 **4.800,-**



**Stelaż na talerze Typ 201**  
(talerze do ø 31 cm)  
60 talerzy Nr art. 60.21.099 **7.870,-**  
50 talerzy Nr art. 60.21.104 **7.870,-**



**Przerwywacz ciągu - kolektor zbiorczy**  
(urządzenia gazowe)  
Typ 201 Nr art. 70.00.400 **960,-**  
Typ 202 Nr art. 70.00.401 **960,-**



**Stelaż na talerze Typ 202**  
(talerze do ø 31 cm)  
84 talerzy Nr art. 60.22.182 **9.700,-**  
100 talerzy Nr art. 60.22.109 **9.700,-**  
120 talerzy Nr art. 60.22.108 **11.010,-**



**Osłona termoizolacyjna**  
Typ 201 Nr art. 60.70.394 **1.180,-**  
Typ 202 Nr art. 60.70.395 **1.410,-**



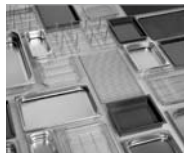
**Thermocover**  
do stelaży ruchomych i stelaży na talerze  
Typ 201 Nr art. 6004.1011 **3.910,-**  
Typ 202 Nr art. 6004.1012 **5.450,-**



**Wyposażenie do instalacji urządzenia**  
Odpowiednie wyposażenie do instalacji urządzenia jest przedstawione na stronie 19.



**Stelaż ruchomy (wózek wjazdowy) Typ 201**  
Standard Nr art. 60.21.054 **6.840,-**  
15 prowadnic (84 mm) Nr art. 60.21.156 **6.840,-**  
16 prowadnic (80 mm) Nr art. 60.21.172 **6.840,-**  
17 prowadnic (74 mm) Nr art. 60.21.174 **6.840,-**



**Pojemniki i wyposażenie specjalne**  
Patrz strona 21-23.



**Stelaż ruchomy (wózek wjazdowy) do blach piekarniczych (400x600 mm)**  
Typ 201 Nr art. 60.21.164 **8.670,-**



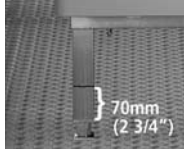
**Stelaż ruchomy (wózek wjazdowy) Typ 202**  
Standard Nr art. 60.22.086 **7.740,-**  
15 prowadnic (84 mm) Nr art. 60.22.153 **7.740,-**  
16 prowadnic (80 mm) Nr art. 60.22.160 **7.740,-**  
17 prowadnic (74 mm) Nr art. 60.22.162 **7.740,-**



**Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka**  
Waga maks. 30 kg  
Typ 201 Nr art. 6035.1003 **1.710,-**  
Typ 202 Nr art. 6035.1002 **1.710,-**  
Dodatkowy rożen Nr art. 8710.1065 **840,-**



(bez zamocowania)  
**Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka**  
Waga maks. 8 kg  
1/1 GN Nr art. 60.70.819 **830,-**



**Podwyższenie urządzeń**  
(4 x przedłużenie nóżek – 70 mm)  
Tylko w połączeniu z podwyższeniem stelaża ruchomego  
Typ 201/202 Nr art. 60.70.407 **850,-**

## System bankietowy Finishing®



**Podwyższenie stelaża ruchomego (70 mm)**  
Tylko w połączeniu z podwyższeniem urządzenia  
Typ 201 Nr art. 60.21.184 **1.570,-**  
Typ 202 Nr art. 60.22.184 **2.080,-**

### Oszczędność 15%

W zestawie: stelaż na talerze, Thermocover

**Typ 201 – 60 talerzy** Nr art. 60.70.404 **9.990,-**  
**Typ 201 – 50 talerzy** Nr art. 60.70.802 **9.990,-**  
**Typ 202 – 100 talerzy** Nr art. 60.70.405 **12.760,-**

# RATIONAL CombiMaster 61



Pojemność: 6 x 1/1 GN lub 12 x 1/2 GN

Szerokość: 847 mm

Głębokość: 771 mm

Wysokość: 757 mm

Dodatkowe elementy wyposażenia

wyszczególnione są na str. 2-3.

Napięcia specjalne na zamówienie.

Pokazane na fotografii wyposażenie urządzenia jest wyposażeniem dodatkowym.

## 61 Elektryczny 23.900,-

Nr art. 0619100.01

Moc przyłączeniowa: 10 kW

Napięcie: 3 NAC 400 V

Ciężar: 99 kg

### Wyposażenie

Czujnik temperatury rdzenia

**wyposażenie standardowe**

Ręczny program mycia

**wyposażenie standardowe**

SelfClean-Automatik dla generatora pary

**wyposażenie standardowe**

### Opcjonalnie

Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny	Opcja 202	1.180,-
Drzwi otwierane na lewą stronę Typ 61 Elektryczny	Nr art. 0619500.01	1.490,-
Drzwi otwierane na lewą stronę Typ 61 Gazowy	Nr art. na zapytanie	1.490,-
Stelaż ruchomy - zestaw (stelaż ruchomy + podstawa z prowadnicami)	Opcja 200	1.140,-
Złącze szeregowo RS 232	Opcja 203	260,-
Wersja okrętowa	Opcja 205	2.490,-
Zabezpieczenie panela sterującego	Opcja 206	1.970,-
Dwustopniowy zamek bezpieczeństwa w drzwiach	Opcja 208	220,-
Możliwość podłączenia do Sicotronic (inne na zapytanie)	Opcja 211	220,-
Czujnik temp. rdzenia do potraw pakowanych próżniowo	Opcja 280	2.080,-
Podłączany zewnętrznie czujnik temperatury rdzenia	Opcja 473	1.390,-

## 61 Gazowy 30.900,-

Gaz płynny 3B/P: Nr art. 0619200.30B

Gaz ziemny GZ-50: Nr art. 0619300.30

Gaz ziemny GZ-41,5: Nr art. 0619400.30

Napięcie: 1 NAC 230 V

Moc przyłącz. – gaz płynny 3B/P: 12 kW

Moc przyłącz. – gaz ziemny H/L: 11 kW

Ciężar: 121 kg

# RATIONAL CombiMaster 101



Pojemność: 10 x 1/1 GN lub 20 x 1/2 GN

Szerokość: 847 mm

Głębokość: 771 mm

Wysokość: 1.017 mm

Dodatkowe elementy wyposażenia

wyszczególnione są na str. 2-3.

Napięcia specjalne na zamówienie.

Pokazane na fotografii wyposażenie urządzenia jest wyposażeniem dodatkowym.

## 101 Elektryczny 35.800,-

Nr art. 0119100.01

Moc przyłączeniowa: 19 kW

Napięcie: 3 NAC 400 V

Ciężar: 124,5 kg

### Wyposażenie

Czujnik temperatury rdzenia

**wyposażenie standardowe**

Ręczny program mycia

**wyposażenie standardowe**

SelfClean-Automatik dla generatora pary

**wyposażenie standardowe**

### Opcjonalnie

Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny	Opcja 202	1.180,-
Drzwi otwierane na lewą stronę Typ 101 Elektryczny	Nr art. 0119500.01	1.490,-
Drzwi otwierane na lewą stronę Typ 101 Gazowy	Nr art. na zapytanie	1.490,-
Stelaż ruchomy - zestaw (stelaż ruchomy + podstawa z prowadnicami)	Opcja 200	1.400,-
Złącze szeregowo RS 232	Opcja 203	260,-
Wersja okrętowa	Opcja 205	2.490,-
Zabezpieczenie panela sterującego	Opcja 206	1.970,-
Dwustopniowy zamek bezpieczeństwa w drzwiach	Opcja 208	220,-
Możliwość podłączenia do Sicotronic (inne na zapytanie)	Opcja 211	220,-
Czujnik temp. rdzenia do potraw pakowanych próżniowo	Opcja 280	2.080,-
Podłączany zewnętrznie czujnik temperatury rdzenia	Opcja 473	1.390,-

## 101 Gazowy 40.500,-

Gaz płynny 3B/P: Nr art. 0119200.30B

Gaz ziemny GZ-50: Nr art. 0119300.30

Gaz ziemny GZ-41,5: Nr art. 0119400.30

Napięcie: 1 NAC 230 V

Moc przyłącz. – gaz płynny 3B/P: 23 kW

Moc przyłącz. – gaz ziemny H/L: 21,5 kW

Ciężar: 148 kg

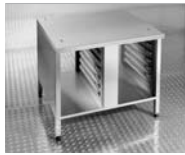
# Wyposażenie dodatkowe RATIONAL



## Podstawa UG I

całkowicie odkryta

Standard	Nr art. 60.30.003	1.710,-
Na kółkach	Nr art. 60.30.056	2.590,-



## Podstawa UG II

14 par prowadnic, ścianki boczne i blat

Standard	Nr art. 60.30.115	3.830,-
Na kółkach	Nr art. 60.30.116	4.680,-



## Podstawa UG II do blach piekarniczych

14 par prowadnic 400 x 600 mm, ścianki boczne i blat

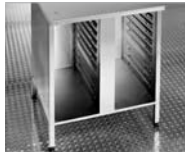
Standard	Nr art. 60.30.088	4.680,-
Na kółkach	Nr art. 60.30.120	5.530,-



## Szafka US III

14 par prowadnic, ścianki boczne, ściana tylna i blat, wysokość 696 mm

Standard	Nr art. 60.30.005	4.680,-
Na kółkach	Nr art. 60.30.060	5.530,-



## Szafka US III wersja UltraVent® (Typ 61)

dla okapu kondensacyjnego UltraVent® lub okapu wentylacyjnego, 20 par prowadnic, wysokość 956 mm

Standard	Nr art. 60.30.066	5.530,-
Na kółkach	Nr art. 60.30.121	6.430,-



## Szafka US IV

14 par prowadnic, drzwiczki, całkowicie zabudowana

Standard	Nr art. 60.30.122	6.760,-
Na kółkach	Nr art. 60.30.123	7.650,-



## Szafka termiczna

Zakres temperatur 30-80 °C

Standard	Nr art. 60.30.007	9.400,-
Na kółkach	Nr art. 60.30.067	10.250,-



## Okap kondensacyjny UltraVent®

(bez potrzeby odprowadzania oparów)

*Elektryczny	Nr art. 60.70.366	14.040,-
*Gazowy	Nr art. 60.70.370	14.890,-
*Combi-Duo Elektryczny	Nr art. 60.70.368	14.890,-

## \*\*Okap wentylacyjny

*Elektryczny	Nr art. 60.70.360	10.460,-
*Gazowy	Nr art. 60.70.364	11.360,-
*Combi-Duo Elektryczny	Nr art. 60.70.362	11.360,-



## Stelaż na talerze (talerze do ø 31 cm)

Typ 61, 20 talerzy	Nr art. 60.61.047	2.510,-
Typ 61, 15 talerzy	Nr art. 60.61.128	2.510,-
Typ 101, 32 talerze	Nr art. 60.11.030	2.810,-
Typ 101, 26 talerze	Nr art. 60.11.149	2.810,-
Typ 101, (Klosze)	Nr art. 60.11.150	3.150,-



## Thermocover

do stelaży ruchomych i stelaży na talerze

Typ 61	Nr art. 6004.1007	1.570,-
Typ 101	Nr art. 6004.1009	2.040,-



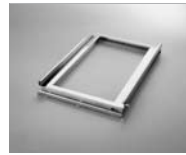
## Stelaż ruchomy (wózek wjazdowy) Typ 61

Standard	Nr art. 60.61.005	2.000,-
5 prowadnic (85 mm)	Nr art. 60.61.059	2.000,-
Do grillowania kurczaków	Nr art. 60.61.064	2.000,-
Do blach piekarniczych	Nr art. 60.61.061	2.000,-



## Stelaż ruchomy (wózek wjazdowy) Typ 101

Standard	Nr art. 60.11.011	2.380,-
8 prowadnic (85 mm)	Nr art. 60.61.122	2.380,-
Do grillowania kurczaków	Nr art. 60.11.125	2.380,-
Do blach piekarniczych	Nr art. 60.11.148	2.380,-



## Podstawa z prowadnicami dla stelaża ruchomego

Typ 61/101	Nr art. 60.60.024	520,-
------------	-------------------	-------



## Wózek transportowy

dla stelaży ruchomych i stelaży na talerze

Standard	Nr art. 60.60.020	2.640,-
Z regulacją wysokości	Nr art. 60.60.188	4.560,-
Piekarniczy	Nr art. 60.60.932	4.560,-



## Stelaże zawieszane (wersje specjalne) Typ 61

5 prowadnic (85 mm)	Nr art. 60.61.051	1.010,-
Do grillowania kurczaków	Nr art. 60.61.081	1.570,-
Na formy do mięs	Nr art. 60.61.077	1.450,-
Do blach piekarniczych	Nr art. 60.61.069	1.010,-



## Stelaże zawieszane (wersje specjalne) Typ 101

8 prowadnic (85 mm)	Nr art. 60.11.114	1.320,-
Do grillowania kurczaków	Nr art. 60.11.138	1.870,-
Na formy do mięs	Nr art. 60.11.101	1.790,-
Do blach piekarniczych	Nr art. 60.11.131	1.320,-



## Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka

Waga maks. 8 kg

Typ 101	Nr art. 60.70.819	830,-
---------	-------------------	-------



## Przerwyacz ciągu - kolektor zbiorczy

(urządzenia gazowe)

Typ 61	Nr art. 70.00.396	830,-
Typ 101	Nr art. 70.00.397	830,-



## Osłona termoizolacyjna

Typ 61	Nr art. 60.70.390	700,-
Typ 101	Nr art. 60.70.391	820,-



## Combi-Duo

Patrz strona 16.



## Wyposażenie do instalacji urządzenia

Odpowiednie wyposażenie do instalacji urządzenia jest przedstawione na stronie 19.

## System bankietowy Finishing®

### Oszczędność 15%

W zestawie: stelaż na talerze, Thermocover, wózek transportowy

Typ 61 – 20 talerzy	Nr art. 60.70.400	5.700,-
Typ 101 – 32 talerzy	Nr art. 60.70.401	6.330,-
Typ 101 – 26 talerzy	Nr art. 60.70.801	6.330,-

Uwaga: należy przewidzieć podstawę z prowadnicami 60.60.024!

\*Tylko z drzwiami otwieranymi na prawą stronę.

\*\*Konieczne odprowadzenie do przewodu kominowego.

# RATIONAL CombiMaster 62



Pojemność: 6 x 2/1 GN lub 12 x 1/1 GN

Szerokość: 1.069 mm

Głębokość: 971 mm

Wysokość: 757 mm

Dodatkowe elementy wyposażenia

wyszczególnione są na str. 2-3.

Napięcia specjalne na zamówienie.

Pokazane na fotografii wyposażenie urządzenia jest wyposażeniem dodatkowym.

## 62 Elektryczny 39.200,-

Nr art. 0629100.01

Moc przyłączeniowa: 21 kW

Napięcie: 3 NAC 400 V

Ciężar: 133 kg

### Wyposażenie

Czujnik temperatury rdzenia	<b>wyposażenie standardowe</b>
Ręczny program mycia	<b>wyposażenie standardowe</b>
SelfClean-Automatik dla generatora pary	<b>wyposażenie standardowe</b>

### Opcjonalnie

Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny	Opcja 202	<b>1.180,-</b>
Drzwi otwierane na lewą stronę Typ 62 Elektryczny	Nr art. 0629500.01	<b>1.490,-</b>
Drzwi otwierane na lewą stronę Typ 62 Gazowy	Nr art. na zapytanie	<b>1.490,-</b>
Stelaż ruchomy - zestaw (stelaż ruchomy + podstawa z prowadnicami)	Opcja 200	<b>1.670,-</b>
Złącze szeregowo RS 232	Opcja 203	<b>260,-</b>
Wersja okrętowa	Opcja 205	<b>2.490,-</b>
Zabezpieczenie panela sterującego	Opcja 206	<b>1.970,-</b>
Dwustopniowy zamek bezpieczeństwa w drzwiach	Opcja 208	<b>220,-</b>
Możliwość podłączenia do Sicotronic (inne na zapytanie)	Opcja 211	<b>220,-</b>
Czujnik temp. rdzenia do potraw pakowanych próżniowo	Opcja 280	<b>2.080,-</b>
Podłączany zewnętrznie czujnik temperatury rdzenia	Opcja 473	<b>1.390,-</b>

## 62 Gazowy 47.900,-

Gaz płynny 3B/P: Nr art. 0629200.30B

Gaz ziemny GZ-50: Nr art. 0629300.30

Gaz ziemny GZ-41,5: Nr art. 0629400.30

Napięcie: 1 NAC 230 V

Moc przyłącz. – gaz płynny 3B/P: 23 kW

Moc przyłącz. – gaz ziemny H/L: 21,5 kW

Ciężar: 158,5 kg

# RATIONAL CombiMaster 102



Pojemność: 10 x 2/1 GN lub 20 x 1/1 GN

Szerokość: 1.069 mm

Głębokość: 971 mm

Wysokość: 1.017 mm

Dodatkowe elementy wyposażenia

wyszczególnione są na str. 2-3.

Napięcia specjalne na zamówienie.

Pokazane na fotografii wyposażenie urządzenia jest wyposażeniem dodatkowym.

## 102 Elektryczny 56.600,-

Nr art. 0129100.01

Moc przyłączeniowa: 37 kW

Napięcie: 3 NAC 400 V

Ciężar: 175,5 kg

### Wyposażenie

Czujnik temperatury rdzenia	<b>wyposażenie standardowe</b>
Ręczny program mycia	<b>wyposażenie standardowe</b>
SelfClean-Automatik dla generatora pary	<b>wyposażenie standardowe</b>

### Opcjonalnie

Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny	Opcja 202	<b>1.180,-</b>
Drzwi otwierane na lewą stronę Typ 102 Elektryczny	Nr art. 0129500.01	<b>1.490,-</b>
Drzwi otwierane na lewą stronę Typ 102 Gazowy	Nr art. na zapytanie	<b>1.490,-</b>
Stelaż ruchomy - zestaw (stelaż ruchomy + podstawa z prowadnicami)	Opcja 200	<b>1.920,-</b>
Złącze szeregowo RS 232	Opcja 203	<b>260,-</b>
Wersja okrętowa	Opcja 205	<b>2.490,-</b>
Zabezpieczenie panela sterującego	Opcja 206	<b>1.970,-</b>
Dwustopniowy zamek bezpieczeństwa w drzwiach	Opcja 208	<b>220,-</b>
Możliwość podłączenia do Sicotronic (inne na zapytanie)	Opcja 211	<b>220,-</b>
Czujnik temp. rdzenia do potraw pakowanych próżniowo	Opcja 280	<b>2.080,-</b>
Podłączany zewnętrznie czujnik temperatury rdzenia	Opcja 473	<b>1.390,-</b>

## 102 Gazowy 67.400,-

Gaz płynny 3B/P: Nr art. 0129200.30B

Gaz ziemny GZ-50: Nr art. 0129300.30

Gaz ziemny GZ-41,5: Nr art. 0129400.30

Napięcie: 1 NAC 230 V

Moc przyłącz. – gaz płynny 3B/P: 34 kW

Moc przyłącz. – gaz ziemny H/L: 32 kW

Ciężar: 189,5 kg

# Wyposażenie dodatkowe RATIONAL

	<b>Podstawa UG I</b> całkowicie odkryta Standard Nr art. 60.30.004 <b>2.130,-</b> Na kółkach Nr art. 60.30.058 <b>3.020,-</b>		<b>Podstawa z prowadnicami do stelaża ruchomego</b> Typ 62/102 Nr art. 60.60.215 <b>670,-</b>
	<b>Podstawa UG II</b> 14 par prowadnic, ścianki boczne i blat Standard Nr art. 60.30.117 <b>4.340,-</b> Na kółkach Nr art. 60.30.118 <b>5.230,-</b>		<b>Wózek transportowy</b> do stelaży ruchomych i stelaży na talerze Standard Nr art. 60.60.678 <b>3.790,-</b> Z regulacją wysokości Nr art. 60.70.160 <b>5.700,-</b>
	<b>Szafka US III</b> 14 par prowadnic, ścianki boczne, ściana tylna i blat, wysokość 696 mm Standard Nr art. 60.30.006 <b>5.660,-</b> Na kółkach Nr art. 60.30.062 <b>6.510,-</b>		<b>Stelaże zawieszane (wersje specjalne) Typ 62</b> 5 prowadnic (85 mm) Nr art. 60.62.045 <b>1.360,-</b>
	<b>Szafka US III wersja UltraVent® (Typ 62)</b> do okapu kondensacyjnego UltraVent® lub okapu wentylacyjnego, 20 par prowadnic, <b>wysokość 956 mm</b> Standard Nr art. 60.30.132 <b>6.510,-</b> Na kółkach Nr art. 60.30.133 <b>7.400,-</b>		<b>Stelaże zawieszane (wersje specjalne) Typ 102</b> 8 prowadnic (85 mm) Nr art. 60.12.044 <b>1.450,-</b>
	<b>Szafka US IV</b> 14 par prowadnic, drzwiczki, całkowicie zabudowana Standard Nr art. 60.30.126 <b>7.400,-</b> Na kółkach Nr art. 60.30.127 <b>8.250,-</b>		<b>Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka</b> Waga maks. 8 kg Typ 102 Nr art. 60.70.819 <b>830,-</b>
	<b>Szafka termiczna</b> Zakres temperatur 30-80 °C Standard Nr art. 60.30.068 <b>10.850,-</b> Na kółkach Nr art. 60.30.069 <b>11.740,-</b>		<b>Przerywacz ciągu - kolektor zbiorczy</b> (urządzenia gazowe) Typ 62 Nr art. 70.00.398 <b>830,-</b> Typ 102 Nr art. 70.00.399 <b>830,-</b>
	<b>Okap kondensacyjny UltraVent®</b> (bez potrzeby odprowadzania oparów) *Tylko z drzwiami otwieranymi na prawą stronę. *Elektryczny Nr art. 60.70.372 <b>16.590,-</b>		<b>Osłona termoizolacyjna</b> Typ 62 Nr art. 60.70.392 <b>940,-</b> Typ 102 Nr art. 60.70.393 <b>1.070,-</b>
	<b>Okap wentylacyjny</b> Konieczne odprowadzenie do przewodu kominowego. *Elektryczny Nr art. 60.70.408 <b>13.190,-</b>		<b>Combi-Duo</b> Patrz strona 17.
	<b>Stelaż na talerze</b> (talerze do ø 31 cm) Typ 62, 34 talerze Nr art. 60.62.017 <b>3.440,-</b> Typ 62, 24 talerze Nr art. 60.62.061 <b>3.440,-</b> Typ 102, 52 talerze Nr art. 60.12.022 <b>3.870,-</b> Typ 102, 42 talerze Nr art. 60.12.062 <b>3.870,-</b>		<b>Wyposażenie do instalacji urządzenia</b> Odpowiednie wyposażenie do instalacji urządzenia jest przedstawione na stronie 19.
	<b>Thermocover</b> do stelaży ruchomych i stelaży na talerze Typ 62 Nr art. 6004.1016 <b>2.340,-</b> Typ 102 Nr art. 6004.1014 <b>2.640,-</b>		<b>Pojemniki i wyposażenie specjalne</b> Patrz strona 21-23.
	<b>Stelaż ruchomy (wózek wjazdowy) Typ 62</b> Standard Nr art. 60.62.003 <b>2.510,-</b> 5 prowadnic (85 mm) Nr art. 60.62.049 <b>2.510,-</b>	<b>System bankietowy Finishing®</b>	
	<b>Stelaż ruchomy (wózek wjazdowy) Typ 102</b> Standard Nr art. 60.12.011 <b>2.680,-</b> 8 prowadnic (85 mm) Nr art. 60.12.055 <b>2.680,-</b>	<b>Oszczędność 15%</b> W zestawie: stelaż na talerze, Thermocover, wózek transportowy <b>Typ 62 – 34 talerze</b> Nr art. 60.70.402 <b>8.120,-</b> <b>Typ 102 – 52 talerze</b> Nr art. 60.70.403 <b>8.720,-</b>	

Uwaga: należy przewidzieć podstawę z prowadnicami 60.60.215!

# RATIONAL CombiMaster 201



Pojemność: 20 x 1/1 GN lub 40 x 1/2 GN

Szerokość: 879 mm

Głębokość: 791 mm

Wysokość: 1.782 mm

Dodatkowe elementy wyposażenia  
wyszczególnione są na str. 2-3.

Napięcia specjalne na zamówienie.

Pokazane na fotografii wyposażenie urządzenia  
jest wyposażeniem dodatkowym.

## 201 Elektryczny 71.300,-

Nr art. 0219100.01

Moc przyłączeniowa: 37 kW

Napięcie: 3 NAC 400 V

Ciężar: 251,5 kg

### Wyposażenie

Czujnik temperatury rdzenia	wyposażenie standardowe
Ręczny program mycia	wyposażenie standardowe
SelfClean-Automatik dla generatora pary	wyposażenie standardowe

### Opcjonalnie

Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny	Opcja 202	1.180,-
Złącze szeregowo RS 232	Opcja 203	260,-
Wersja okrętowa	Opcja 205	2.930,-
Zabezpieczenie panela sterującego	Opcja 206	1.970,-
Wersja dla więziennictwa	Opcja 207	6.550,-
Dwustopniowy zamek bezpieczeństwa w drzwiach	Opcja 208	580,-
Możliwość podłączenia do Sicotronic (inne na zapytanie)	Opcja 211	220,-
Czujnik temp. rdzenia do potraw pakowanych próżniowo	Opcja 280	2.080,-
Podłączany zewnętrznie czujnik temperatury rdzenia	Opcja 473	1.390,-
Na kółkach (4 kółka z blokadą ruchu)	Opcja 636	8.720,-

## 201 Gazowy 78.800,-

Gaz płynny 3B/P: Nr art. 0219200.30B

Gaz ziemny GZ-50: Nr art. 0219300.30

Gaz ziemny GZ-41,5: Nr art. 0219400.30

Napięcie: 1 NAC 230 V

Moc przyłącz. – gaz płynny 3B/P: 46 kW

Moc przyłącz. – gaz ziemny H/L: 43 kW

Ciężar: 261 kg

# RATIONAL CombiMaster 202



Pojemność: 20 x 2/1 GN lub 40 x 1/1 GN

Szerokość: 1.084 mm

Głębokość: 996 mm

Wysokość: 1.782 mm

Dodatkowe elementy wyposażenia  
wyszczególnione są na str. 2-3.

Napięcia specjalne na zamówienie.

Pokazane na fotografii wyposażenie urządzenia  
jest wyposażeniem dodatkowym.

## 202 Elektryczny 98.300,-

Nr art. 0229100.01

Moc przyłączeniowa: 62 kW

Napięcie: 3 NAC 400 V

Ciężar: 326 kg

### Wyposażenie

Czujnik temperatury rdzenia	wyposażenie standardowe
Ręczny program mycia	wyposażenie standardowe
SelfClean-Automatik dla generatora pary	wyposażenie standardowe

### Opcjonalnie

Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny	Opcja 202	1.180,-
Złącze szeregowo RS 232	Opcja 203	260,-
Wersja okrętowa	Opcja 205	2.930,-
Zabezpieczenie panela sterującego	Opcja 206	1.970,-
Wersja dla więziennictwa	Opcja 207	6.550,-
Dwustopniowy zamek bezpieczeństwa w drzwiach	Opcja 208	580,-
Możliwość podłączenia do Sicotronic (inne na zapytanie)	Opcja 211	220,-
Czujnik temp. rdzenia do potraw pakowanych próżniowo	Opcja 280	2.080,-
Podłączany zewnętrznie czujnik temperatury rdzenia	Opcja 473	1.390,-
Na kółkach (4 kółka z blokadą ruchu)	Opcja 636	8.720,-

## 202 Gazowy 112.000,-

Gaz płynny 3B/P: Nr art. 0229200.30B

Gaz ziemny GZ-50: Nr art. 0229300.30

Gaz ziemny GZ-41,5: Nr art. 0229400.30

Napięcie: 1 NAC 230 V

Moc przyłącz. – gaz płynny 3B/P: 67 kW

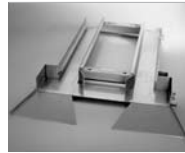
Moc przyłącz. – gaz ziemny H/L: 64 kW

Ciężar: 369,5 kg

# Wyposażenie dodatkowe RATIONAL



**Okap kondensacyjny UltraVent®**  
(bez potrzeby odprowadzania oparów)  
Typ 201 Elektryczny Nr art. 60.70.373 **16.590,-**



**Rampa wjazdowa**  
do stelaży ruchomych i stelaży na talerze  
Typ 201 Nr art. 60.21.080 **4.130,-**  
Typ 202 Nr art. 60.22.181 **4.800,-**



**Stelaż na talerze Typ 201**  
(talerze do ø 31 cm)  
60 talerzy Nr art. 60.21.099 **7.870,-**  
50 talerzy Nr art. 60.21.104 **7.870,-**



**Przerywacz ciągu - kolektor zbiorczy**  
(urządzenia gazowe)  
Typ 201 Nr art. 70.00.400 **960,-**  
Typ 202 Nr art. 70.00.401 **960,-**



**Stelaż na talerze Typ 202**  
(talerze do ø 31 cm)  
84 talerzy Nr art. 60.22.182 **9.700,-**  
100 talerzy Nr art. 60.22.109 **9.700,-**  
120 talerzy Nr art. 60.22.108 **11.010,-**



**Ośłona termoizolacyjna**  
Typ 201 Nr art. 60.70.394 **1.180,-**  
Typ 202 Nr art. 60.70.395 **1.410,-**



**Thermocover**  
do stelaży ruchomych i stelaży na talerze  
Typ 201 Nr art. 6004.1011 **3.910,-**  
Typ 202 Nr art. 6004.1012 **5.450,-**



**Wyposażenie do instalacji urządzenia**  
Odpowiednie wyposażenie do instalacji urządzenia jest przedstawione na stronie 19.



**Stelaż ruchomy (wózek wjazdowy) Typ 201**  
Standard Nr art. 60.21.054 **6.840,-**  
15 prowadnic (84 mm) Nr art. 60.21.156 **6.840,-**  
16 prowadnic (80 mm) Nr art. 60.21.172 **6.840,-**  
17 prowadnic (74 mm) Nr art. 60.21.174 **6.840,-**



**Pojemniki i wyposażenie specjalne**  
Patrz strona 21-23.



**Stelaż ruchomy (wózek wjazdowy) do blach piekarniczych (400x600 mm)**  
Typ 201 Nr art. 60.21.164 **8.670,-**



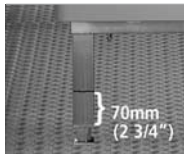
**Stelaż ruchomy (wózek wjazdowy) Typ 202**  
Standard Nr art. 60.22.086 **7.740,-**  
15 prowadnic (84 mm) Nr art. 60.22.153 **7.740,-**  
16 prowadnic (80 mm) Nr art. 60.22.160 **7.740,-**  
17 prowadnic (74 mm) Nr art. 60.22.162 **7.740,-**



**Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka**  
Waga maks. 30 kg  
Typ 201 Nr art. 6035.1003 **1.710,-**  
Typ 202 Nr art. 6035.1002 **1.710,-**  
Dodatkowy rożen Nr art. 8710.1065 **840,-**



(bez zamocowania)  
**Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka**  
Waga maks. 8 kg  
1/1 GN Nr art. 60.70.819 **830,-**



**Podwyższenie urządzeń**  
(4 x przedłużenie nóżek – 70 mm)  
Tylko w połączeniu z podwyższeniem stelaża ruchomego  
Typ 201/202 Nr art. 60.70.407 **850,-**

## System bankietowy Finishing®



**Podwyższenie stelaża ruchomego (70 mm)**  
Tylko w połączeniu z podwyższeniem urządzenia  
Typ 201 Nr art. 60.21.184 **1.570,-**  
Typ 202 Nr art. 60.22.184 **2.080,-**

### Oszczędność 15%

W zestawie: stelaż na talerze, Thermocover

**Typ 201 – 60 talerzy** Nr art. 60.70.404 **9.990,-**  
**Typ 201 – 50 talerzy** Nr art. 60.70.802 **9.990,-**  
**Typ 202 – 100 talerzy** Nr art. 60.70.405 **12.760,-**

# RATIONAL Combi-Duo Typ 61/101



## Zestaw Combi-Duo

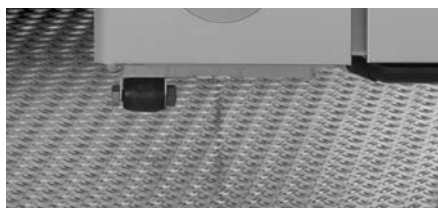
		urządzenie górne		Typ 61 Elektryczny		Typ 61 Gazowy	
urządzenie dolne							
<b>Typ 61 Elektryczny</b>	Standard	Nr art. 60.70.378	<b>3.440,-</b>	Nr art. 60.70.378	<b>3.440,-</b>	Nr art. 60.70.378	<b>3.440,-</b>
	Nóżki 150 mm	Nr art. 60.70.379	<b>3.440,-</b>	Nr art. 60.70.379	<b>3.440,-</b>	Nr art. 60.70.379	<b>3.440,-</b>
	Na kółkach	Nr art. 60.70.380	<b>4.300,-</b>	Nr art. 60.70.380	<b>4.300,-</b>	Nr art. 60.70.380	<b>4.300,-</b>
<b>Typ 101 Elektryczny</b>	Standard	Nr art. 60.70.378	<b>3.440,-</b>	Nr art. 60.70.378	<b>3.440,-</b>	Nr art. 60.70.378	<b>3.440,-</b>
	Nóżki 150 mm	Nr art. 60.70.379	<b>3.440,-</b>	Nr art. 60.70.379	<b>3.440,-</b>	Nr art. 60.70.379	<b>3.440,-</b>
	Na kółkach	Nr art. 60.70.380	<b>4.300,-</b>	Nr art. 60.70.380	<b>4.300,-</b>	Nr art. 60.70.380	<b>4.300,-</b>
<b>Typ 61 Gazowy</b>	Standard					Nr art. 60.70.381	<b>5.190,-</b>
	Nóżki 150 mm					Nr art. 60.70.382	<b>5.190,-</b>
	Na kółkach					Nr art. 60.70.383	<b>6.040,-</b>
<b>Podstawa UG I dla Combi-Duo Typ 61 na Typ 61</b> (tylko do Combi-Duo z nóżkami 150 mm)						Nr art. 60.30.119	<b>1.710,-</b>
<b>Okap kondensacyjny UltraVent® do Combi-Duo Elektryczny</b>						Nr art. 60.70.368	<b>14.890,-</b>
<b>Okap wentylacyjny do Combi-Duo Elektryczny</b>						Nr art. 60.70.362	<b>11.360,-</b>



## Finishing® akcesoria typ 61/101

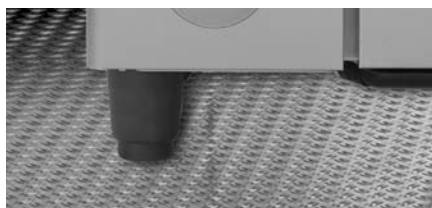
Przestawiany pionowo wózek transportujący z Thermocoverem dolnym typ 61/61 i 61/101 wszystkie wersje instalacyjne	Nr art. 60.70.920	<b>7.190,-</b>
Thermocover dolny do Combi-Duo 61/61 i 61/101	Nr art. 60.70.856	<b>2.640,-</b>
Thermocover górny typ 61	Nr art. 60.04.1007	<b>1.570,-</b>
Stelaż na talerze typ 61, 20 talerze	Nr art. 60.61.047	<b>2.510,-</b>
Stelaż na talerze typ 61, 15 talerze	Nr art. 60.61.128	<b>2.510,-</b>
Stelaż na talerze typ 101, 32 talerze	Nr art. 60.11.030	<b>2.810,-</b>
Stelaż na talerze typ 101, 26 talerze	Nr art. 60.11.149	<b>2.810,-</b>
Podstawa z prowadnicami do stelaża ruchomego	Nr art. 60.60.024	<b>520,-</b>

## Do wyboru są trzy warianty ustawienia



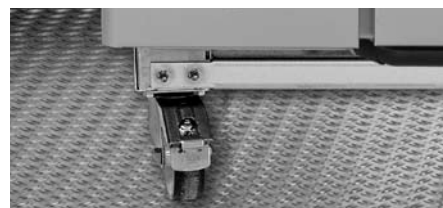
### Standard (na wałkach)

Wysokość najwyższej półki 1,60 m  
Ruchome, ułatwiają czyszczenie  
**Konieczna podłogowa  
rywna odpływowa!**



### Nóżki 150 mm

Wysokość najwyższej półki 1,65 m  
Stosowane, gdy brak jest rywny  
odpływowej w podłodze.



### Ruchomy na kółkach

Wysokość najwyższej półki 1,72 m.  
2 kółka z hamulcem/blokadą ruchu.

# RATIONAL Combi-Duo Typ 62/102



## Zestaw Combi-Duo

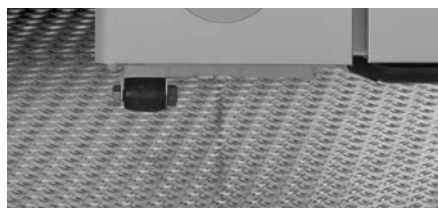
		urządzenie górne		Typ 62 Elektryczny		Typ 62 Gazowy	
urządzenie dolne							
<b>Typ 62 Elektryczny</b>	Standard	Nr art. 60.70.384	<b>4.300,-</b>	Nr art. 60.70.384	<b>4.300,-</b>	Nr art. 60.70.384	<b>4.300,-</b>
	Nóżki 150 mm	Nr art. 60.70.385	<b>4.300,-</b>	Nr art. 60.70.385	<b>4.300,-</b>	Nr art. 60.70.385	<b>4.300,-</b>
	Na kółkach	Nr art. 60.70.386	<b>5.190,-</b>	Nr art. 60.70.386	<b>5.190,-</b>	Nr art. 60.70.386	<b>5.190,-</b>
<b>Typ 102 Elektryczny</b>	Standard	Nr art. 60.70.384	<b>4.300,-</b>	Nr art. 60.70.384	<b>4.300,-</b>	Nr art. 60.70.384	<b>4.300,-</b>
	Nóżki 150 mm	Nr art. 60.70.385	<b>4.300,-</b>	Nr art. 60.70.385	<b>4.300,-</b>	Nr art. 60.70.385	<b>4.300,-</b>
	Na kółkach	Nr art. 60.70.386	<b>5.190,-</b>	Nr art. 60.70.386	<b>5.190,-</b>	Nr art. 60.70.386	<b>5.190,-</b>
<b>Typ 62 Gazowy</b>	Standard			Nr art. 60.70.387	<b>6.940,-</b>		
	Nóżki 150 mm			Nr art. 60.70.388	<b>6.940,-</b>		
	Na kółkach			Nr art. 60.70.389	<b>7.780,-</b>		
<b>Podstawa UG I dla Combi-Duo Typ 62 na Typ 62</b> (tylko dla Combi-Duo z nóżkami 150 mm)						Nr art. 60.30.131	<b>2.130,-</b>



## Finishing® akcesoria typ 62/102

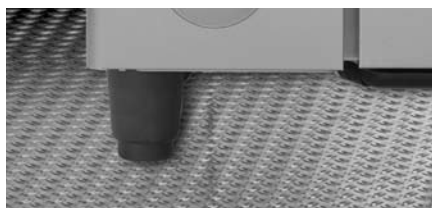
Przestawiany pionowo wózek transportujący z Thermocoverem dolnym typ 62/62 i 62/102 wszystkie wersje instalacyjne	Nr art. 60.70.918	<b>9.610,-</b>
Thermocover dolny do Combi-Duo 62/62 i 62/102	Nr art. 60.70.884	<b>3.910,-</b>
Thermocover górny typ 62	Nr art. 6004.1016	<b>2.340,-</b>
Stelaż na talerze typ 62, 34 talerze	Nr art. 60.62.017	<b>3.440,-</b>
Stelaż na talerze typ 62, 24 talerze	Nr art. 60.62.061	<b>3.440,-</b>
Stelaż na talerze typ 102, 52 talerze	Nr art. 60.12.022	<b>3.870,-</b>
Stelaż na talerze typ 102, 42 talerze	Nr art. 60.12.062	<b>3.870,-</b>
Podstawa z prowadnicami do stelaża ruchomego	Nr art. 60.60.215	<b>670,-</b>

## Do wyboru są trzy warianty ustawienia



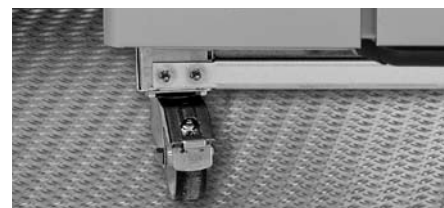
### Standard (na wałkach)

Wysokość najwyższej półki 1,60 m  
Ruchome, ułatwiają czyszczenie  
**Konieczna podłogowa  
rytna odpływowa!**



### Nóżki 150 mm

Wysokość najwyższej półki 1,65 m  
Stosowane, gdy brak jest rynny odpływowej w podłodze.



### Ruchomy na kółkach

Wysokość najwyższej półki 1,72 m.  
2 kółka z hamulcem/blokadą ruchu.

# Środki myjące RATIONAL



**Tabletki myjące 100 szt., do wszystkich SelfCookingCenter® –** Nr art. 56.00.210 **260,-**  
do 70% wydajniejsze niż płyn do mycia

**Tabletki sflukujące 50 szt., do wszystkich SelfCookingCenter® –** Nr art. 56.00.211 **170,-**  
do 100% wydajniejsze niż płyn do sflukiwania



**Specjalny środek myjący, 10l** Nr art. 9006.0136 **170,-**

**Płyn myjący, 10l** Nr art. 9006.0153 **170,-**

**Płyn sflukujący, 10l** Nr art. 9006.0137 **170,-**



**Odkamieniacz, 10l** Nr art. 6006.0110 **190,-**



**Spryskiwacz ręczny do płynów myjących** Nr art. 6004.0100 **110,-**



**Pompka elektryczna do odkamieniania** Nr art. 60.70.409 **870,-**

# Wyposażenie dodatkowe RATIONAL



**Zestaw przyłączeniowy, typu 61-202**  
W zestawie: wąż zasilający (2 m) i rura odpływowa

Nr art. 60.70.464

250,-



**Zabezpieczenie przed spływem kondensatu do urządzenia, typu 61, 101, 62**  
Spływający z przewodu odprowadzającego parę kondensat jest usuwany przez odpływ z urządzenia.

Nr art. 8710.1309

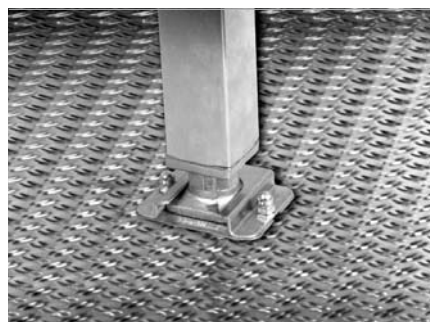
940,-



**Mocowanie urządzeń stołowych, typu 61-102**  
Do mocowania urządzeń na szafce.

Nr art. 60.70.463

230,-



**Mocowanie podłogowe urządzeń wolnostojących oraz szafek do ustawiania urządzeń stołowych**  
Urządzenia wolnostojące typu 202/202 zawierają mocowanie

Nr art. 8700.0317

110,-



**Rurka ceramiczna z uchwytem, typu 61-202**  
Do Finishing® tac w stelażu ruchomym.

Nr art. 60.70.976

170,-

# RATIONAL CombiLink® – tak łatwo jeszcze nigdy nie było!



## CombiLink® - Wyposażenie

Pakiet oprogramowania na CD-ROM-ie, klucz elektroniczny (dongle), 2 m kabla połączeniowego USB	Nr art. 60.70.398	<b>3.360,-</b>
Złącze Ethernet dla SelfCooking Center®	Opcja 412	<b>1.090,-</b>
Modem z zasilaczem sieciowym, kabel telefoniczny z wtyczkami, kabel połączeniowy modemu z urządzeniem (RS 232)	Nr art. 42.00.032	<b>1.290,-</b>
*Kabel łączący RS 232 (10 m) do przyłączenia dodatkowych urządzeń SelfCooking Center® i CombiMaster	Nr art. 8817.1042	<b>190,-</b>
Kabel połączeniowy USB (2 m) do przyłączenia dodatkowych urządzeń SelfCooking Center®	Nr art. 40.01.601	<b>190,-</b>
*Od strony komputera: przetwornik nadrzędny dla złącza RS 485, zasilacz, kabel podłączeniowy, instrukcja obsługi	Nr art. 8720.1461	<b>1.660,-</b>
*Od strony urządzenia: przetwornik podrzędny dla złącza RS 485, kabel sieciowy, instrukcja obsługi	Nr art. 87.00.038	<b>1.530,-</b>
*Ze złączem RS 485/RS 232 możliwe jest jedynie monitorowanie danych HACCP		

## Pamięć USB, RATIONAL



### Pamięć USB

Pamięć USB do programów gotowania i odczytywania danych HACCP (Rabat niemożliwy).	Nr art. 42.00.035	<b>100,-</b>
---	-------------------	--------------

# Oryginalne pojemniki RATIONAL



Pojemniki ze stali nierdzewnej

Głębokość	1/3 GN (325 x 176 mm)		1/2 GN (325 x 265 mm)	
20 mm	Nr art. 6013.1302	<b>140,-</b>	Nr art. 6013.1202	<b>140,-</b>
40 mm	Nr art. 6013.1304	<b>160,-</b>	Nr art. 6013.1204	<b>170,-</b>
65 mm	Nr art. 6013.1306	<b>170,-</b>	Nr art. 6013.1206	<b>200,-</b>
100 mm			Nr art. 6013.1210	<b>220,-</b>

Głębokość	1/1 GN (325 x 530 mm)		2/1 GN (650 x 530 mm)	
20 mm	Nr art. 6013.1102	<b>210,-</b>	Nr art. 6013.2102	<b>300,-</b>
40 mm	Nr art. 6013.1104	<b>230,-</b>	Nr art. 6013.2104	<b>370,-</b>
65 mm	Nr art. 6013.1106	<b>260,-</b>	Nr art. 6013.2106	<b>450,-</b>
100 mm	Nr art. 6013.1110	<b>300,-</b>	Nr art. 6013.2110	<b>540,-</b>



Pojemniki perforowane ze stali nierdzewnej

Głębokość	1/2 GN (325 x 265 mm)		1/1 GN (325 x 530 mm)	
55 mm	Nr art. 6015.1265	<b>320,-</b>	Nr art. 6015.1165	<b>480,-</b>
90 mm	Nr art. 6015.1295	<b>420,-</b>	Nr art. 6015.1195	<b>540,-</b>
140 mm	Nr art. 6015.1215	<b>450,-</b>	Nr art. 6015.1115	<b>610,-</b>

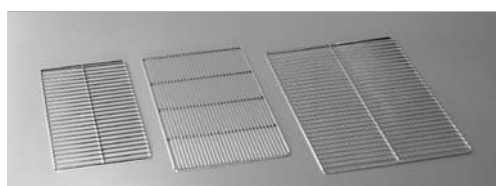
Głębokość	1/1 GN z uchwytami		2/1 GN (650 x 530 mm)	
65 mm			Nr art. 6015.2165	<b>680,-</b>
90 mm	Nr art. 6016.1195	<b>670,-</b>		
100 mm			Nr art. 6015.2195	<b>790,-</b>
140 mm	Nr art. 6016.1115	<b>750,-</b>		



Pojemniki emaliowane

Głębokość	1/2 GN (325 x 265 mm)		1/1 GN (325 x 530 mm)	
20 mm	Nr art. 6014.1202	<b>180,-</b>	Nr art. 6014.1102	<b>300,-</b>
40 mm	Nr art. 6014.1204	<b>210,-</b>	Nr art. 6014.1104	<b>340,-</b>
60 mm	Nr art. 6014.1206	<b>260,-</b>	Nr art. 6014.1106	<b>420,-</b>

	2/1 GN (650 x 530 mm)		Piekarnicze (400 x 600 mm)	
20 mm	Nr art. 6014.2102	<b>410,-</b>	Nr art. 6014.1002	<b>340,-</b>
40 mm	Nr art. 6014.2104	<b>450,-</b>	Nr art. 6014.1004	<b>380,-</b>
60 mm	Nr art. 6014.2106	<b>510,-</b>	Nr art. 6014.1006	<b>460,-</b>

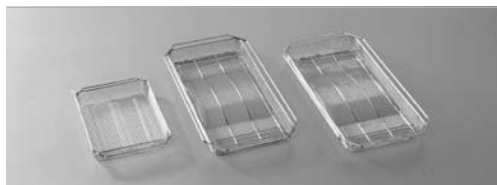


Ruszty

	1/1 GN (325 x 530 mm)		2/1 GN (650 x 530 mm)	
Niklowane	Nr art. 6010.1100	<b>80,-</b>	Nr art. 6010.2100	<b>120,-</b>
Stal nierdzewna	Nr art. 6010.1101	<b>170,-</b>	Nr art. 6010.2101	<b>240,-</b>

	Piekarnicze (400 x 600 mm)	
Stal nierdzewna	Nr art. 6010.0103	<b>210,-</b>

# Oryginalne specjalne pojemniki RATIONAL



CombiFry® (kosz do smażenia frytek)

Głębokość	1/2 GN (325 x 265 mm)		1/1 GN (325 x 530 mm)	
50 mm	Nr art. 6019.1250	170,-	Nr art. 6019.1150	340,-



Ruszty CombiGrill

1/1 GN (325 x 530 mm)

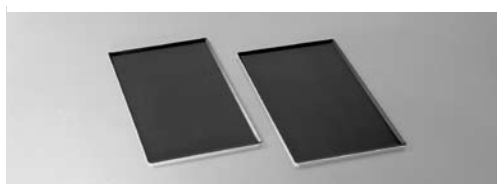
Nr art. 6035.1017 420,-



Taca do grillowania i pieczenia pizzy

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nr art. 60.70.943 560,-



Blachy do smażenia mięs i pieczenia wyrobów piekarniczych, ze specjalną powłoką zabezpieczającą przed przywieraniem produktów

1/1 GN (325 x 530 mm)

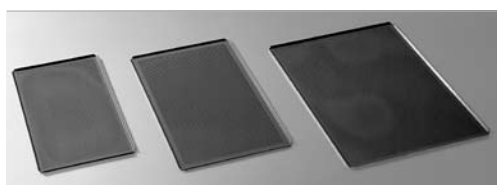
Nr art. 6013.1103 240,-

2/1 GN (650 x 530 mm)

Nr art. 6013.2103 290,-

Piekarnicze (400 x 600 mm)

Nr art. 6013.1003 350,-



Aluminiowe, perforowane blachy piekarnicze, ze specjalną powłoką zabezpieczającą przed przywieraniem produktów

1/1 GN (325 x 530 mm)

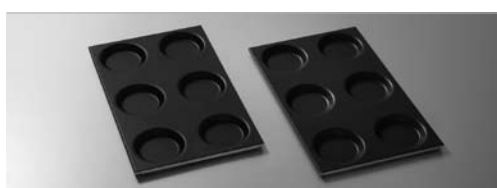
Nr art. 6015.1103 220,-

2/1 GN (650 x 530 mm)

Nr art. 6015.2103 290,-

Piekarnicze (400 x 600 mm)

Nr art. 6015.1000 310,-

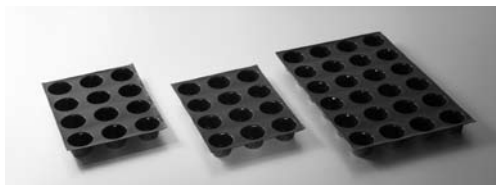


Multibaker

1/1 GN (325 x 530 mm)

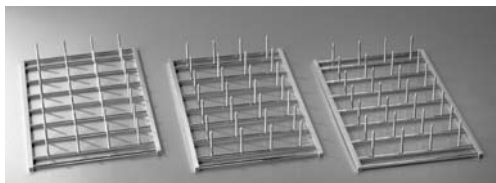
Nr art. 60.71.157 340,-

# Oryginalne specjalne pojemniki RATIONAL



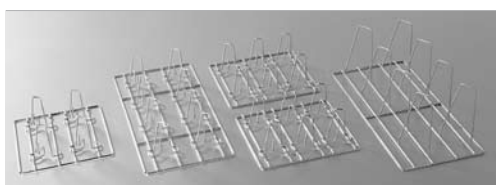
Formy na muffiny i tymbale

1/1 GN (300 x 400 mm)		2/1 GN (400 x 600 mm)	
Nr art. 6017.1002	<b>280,-</b>	Nr art. 6017.1001	<b>530,-</b>



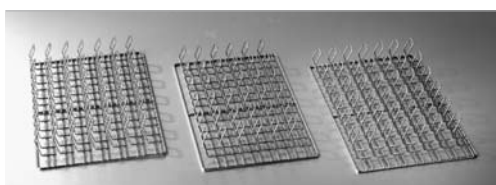
Potato Baker (ruszt do pieczenia ziemniaków)

1/1 GN (325 x 530 mm)	
Nr art. 6035.1019	<b>380,-</b>



Rusztzy Superspike do kurczaków i kaczek

	1/2 GN (325 x 265 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)
Ruszt H4	Nr art. 6035.1015 <b>160,-</b>	
Ruszt H6		Nr art. 6035.1016 <b>210,-</b>
Ruszt H8		Nr art. 6035.1006 <b>210,-</b>
Ruszt H10		Nr art. 6035.1010 <b>220,-</b>
Ruszt H12S		Nr art. 6035.1011 <b>260,-</b>
Do kaczek E8		Nr art. 6035.1009 <b>430,-</b>



Ruszt do pieczenia żeberek

1/1 GN (325 x 530 mm)	
Art.-Nr.: 6035.1018	<b>400,-</b>



Forma do pizzy

(do stosowania w stelażu ruchomym na talerze)

Pizza do Ø 280 mm	
Nr art. 60.71.158	<b>80,-</b>



Zbiornik do odprowadzenia tłuszczu

Głębokość	1/1 GN (325 x 530 mm)	2/1 GN (650 x 530 mm)
40 mm	Nr art. 8710.1135 <b>1.250,-</b>	Nr art. 60.70.776 <b>1.810,-</b>

# RATIONAL International

## **RATIONAL Großküchentechnik**

Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech/Germany  
Tel.: +49 1805 998899  
Fax: +49 8191 327231  
E-mail: info@rational-online.de  
www.rational-online.de

## **RATIONAL Belgium nv**

Tel: +32 15 285500  
Fax: +32 15 285505  
E-mail: info@rational.be  
www.rational.be

## **RATIONAL France S.A.S.**

Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53  
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50  
E-mail: info@rational-france.fr  
www.rational-france.fr

## **RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.**

Tel: +34 93 4751750  
Fax: +34 93 4751757  
E-mail: rational@rational-iberica.com  
www.rational-iberica.com

## **RATIONAL Italia S.r.l.**

Tel: +39 041 5951909  
Fax: +39 041 5951845  
E-mail: info@rational-italia.it  
www.rational-italia.it

## **RATIONAL Nederland**

Tel: +31 546 546000  
Fax: +31 546 546099  
E-mail: info@rational.nl  
www.rational.nl

## **RATIONAL Sp. z o.o.**

Tel: +48 22 8649326  
Fax: +48 22 8649328  
E-mail: info@rational-polska.pl  
www.rational-polska.pl

## **RATIONAL Scandinavia AB**

Tel: +46 46 235370  
Fax: +46 46 235379  
E-mail: info@rational-scandinavia.se  
www.rational-scandinavia.se

## **RATIONAL Schweiz**

Tel: +41 62 7973444  
Fax: +41 62 7973445  
E-mail: info@rational-schweiz.ch  
www.rational-schweiz.ch

## **RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.**

Tel: +386 (0)2 8821900  
Fax: +386 (0)2 8821901  
E-mail: info@slorational.si  
www.slorational.si

## **RATIONAL UK**

Tel: 00 44 (0) 1582 480388  
Fax: 00 44 (0) 1582 485001  
E-mail: rational@rational-uk.co.uk  
www.rational-uk.com

## **Представительство**

## **РАЦИОНАЛЬ ИНТЕРНАЦИОНАЛЬ АГ**

Тел: + 7 495 5043483  
Факс: +7 495 9807230  
Эл. почта: info@rational-russland.com  
www.rational-russia.ru

## **RATIONAL AUSTRIA GmbH**

Tel.: 0043 (0)662-832799  
Fax: 0043 (0)662-83279910  
E-Mail: austria@rational-online.at  
www.rational-austria.at

## **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-international.com

## **RATIONAL AG**

Tel: +49 8191 3270  
Fax: +49 8191 21735  
E-mail: info@rational-ag.com  
www.rational-ag.com

## **RATIONAL Canada Inc.**

Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)  
Fax: 905 567 2977  
E-mail: postmaster@rationalcanada.com  
www.rational-canada.com

## **RATIONAL USA**

Toll Free: 888-320-7274  
Fax: 847-755-9583  
E-mail: info@rationalusa.com  
www.rational-usa.com

## **RATIONAL en México**

Tel.: +52 (55) 85039830  
Fax: +52 (55) 85039847  
eMail info@rational-mexico.com.mx  
www.rational-mexico.com.mx

## **株式会社 ラショナル・ジャパン**

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.rational-japan.com

## **RATIONAL Korea**

전화: +82-2-545-4599  
팩스: +82-2-3443-5131  
E-mail: info@rationalkorea.co.kr  
www.rationalkorea.co.kr

## **RATIONAL 上海**

电话: +86 21 64737473  
传真: +86 21 64730197  
电邮: shanghai.office@rational-china.com  
www.rational-china.cn

## **RATIONAL Sp. z o.o.**

ul. Trylogii 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

Wszystkie ceny są cenami netto loco Warszawa (magazyn firmy Rational Sp. z o.o.).  
Aby uzyskać cenę brutto należy do wszystkich cen doliczyć podatek VAT (22%).

