



RATIONAL 莱欣诺® 配件

发现全新可能

SelfCookingCenter 膳酷盛® 5 Senses 和 CombiMaster® Plus



RATIONAL 莱欣诺® 配件

坚固耐磨

使用RATIONAL 莱欣诺® 原装配件,将您的设备功能发挥到极致。无论是烤牛排、多汁的馅饼还是酥皮点心或脆皮肉排——享受这多功能的乐趣。
将RATIONAL 莱欣诺® 设备物尽其用,与繁琐耗时的厨房工作说再见。

RATIONAL 莱欣诺® 原装配件的优势在于其优化的导热性与坚固耐用。
TriLax 涂层具有杰出的抗粘特性,能带来良好的食物着色效果,完美适用于温度不超过300°C 的应用。

我们配件涵盖了从特殊安装解决方案到清洁保养产品,种类繁多,
完全能满足您的各种特殊需求。



RATIONAL 莱欣诺® 配件

多才多艺的伙伴

> 专业的标准烹饪器件

完美适用于煎烤、烘焙、烧烤、油炸、蒸煮与Finishing宴会完成系统

> 最佳的安装解决方案

> RATIONAL 莱欣诺® 清洁与保养产品



烧烤与煎烤

香脆多汁的经典烧烤风味



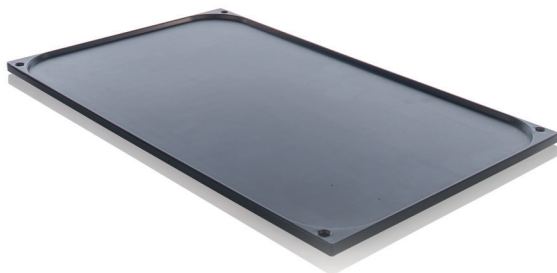
- > 经典扒纹
- > 经典烧烤风味
- > 双面使用
- > 优化的不粘特性
- > 便于清洗

用多汁的烤肉、烤鱼或烤蔬菜来款待您的客人。
使用烧烤面得到完美扒纹与经典烧烤风味易如反掌。
拥有环绕卷边的煎烤面防止食材中的油脂溢出，并保证其香脆多汁。
烧烤与煎烤盘是最适合零点餐的配件。

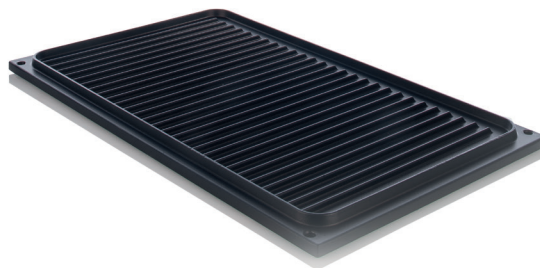


TriLax

煎烤面



烧烤面



烧烤|烘焙

烧烤与披萨饼盘

薄脆多汁的意大利风味披萨

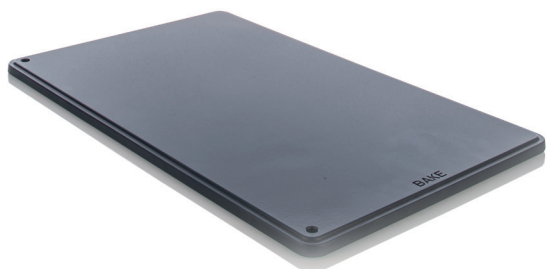


- > 完美烤纹
- > 经典烧烤风味
- > 双面使用
- > 金黄香脆的烘焙产品
- > 优化的不粘特性
- > 便于清洗

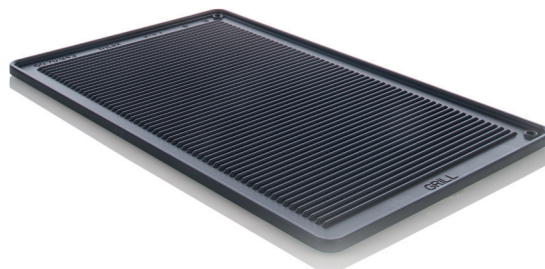
TriLax

无论是香脆薄底还是传统面包底的披萨，烘焙面都能轻松胜任。出色的导热性每一次都为您带来金黄香脆的烹饪成果。烧烤面的细纹结构尤其适合烤蔬菜、鱼和其它产品。

烘焙面



烧烤面



1/1 GN (325 x 530 mm) N°: 60.70.943

面包师规格 (400 x 600 mm) N°: 60.71.237

CombiGrill组合烧烤

15分钟完成多达160块牛腿排



- > 经典烧烤扒纹
- > 无需预热
- > 同样适合大批量烹饪
- > 优化的不粘特性
- > 易于清洗

由于其特殊设计, CombiGrill组合烧烤架尤其适合烹饪大批量的烧烤产品。只需将烧烤原料放在冷的CombiGrill组合烧烤架上同时装载就可以了。特殊合金的优秀导热性使得CombiGrill无需预热。



TriLax

1/1 GN (325 x 530 mm)

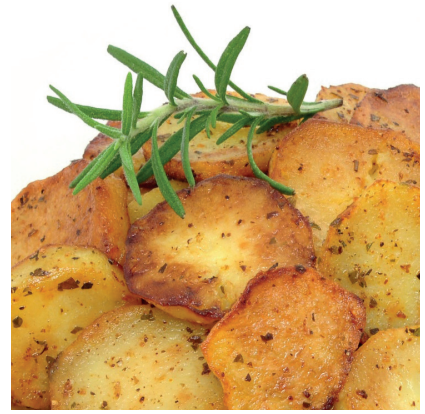
N°: 6035.1017



油炸

CombiFry炸篮

15分钟完成200人份的薯条



使用专利技术的CombiFry,有史以来第一次,可以同时烹饪大批量炸鱼块、薯条与薯角而无额外油脂。

- > 油脂减少95%
- > 热量减少40%
- > 大批量烹饪
- > 产品金黄香脆

专利



1/2 GN (325 x 265 mm)

N°: 6019.1250

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6019.1150



以下品牌推荐RATIONAL 莱欣诺® CombiFry炸篮



大批量薯条只需15分钟—让CombiFry来实现

> 30人份 (6kg) , SelfCookingCenter 膳酷盛® 5 Senses 61型, 使用iLevelControl分层控制。

> 60人份 (12kg) , SelfCookingCenter 膳酷盛® 5 Senses 62型, 使用iLevelControl分层控制。

> 50人份 (10kg) , SelfCookingCenter 膳酷盛® 5 Senses 101型, 使用iLevelControl分层控制。

> 100人份 (20kg) , SelfCookingCenter 膳酷盛® 5 Senses 102型, 使用iLevelControl分层控制。

> 100人份 (20kg) , SelfCookingCenter 膳酷盛® 5 Senses 201型, 使用iLevelControl分层控制。

> 200人份 (40kg) , SelfCookingCenter 膳酷盛® 5 Senses 202型, 使用iLevelControl分层控制。

煎烤和烘焙盘

经典平底锅菜肴从此易如反掌



- > 恰到好处的尺寸：16cm或25cm
- > 波纹底面保证均匀上色
- > 侧把手方便端起
- > 特殊设计便于叠起
- > 不锈钢搁架增加安全性，方便装载

TriLax



煎烤与烘焙盘(小) 16cm



煎烤与烘焙盘	N°: 60.73.271
--------	---------------



搁架	N°: 60.73.212
----	---------------

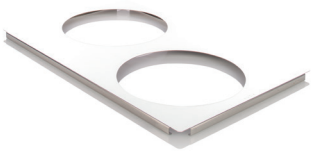


套装 (4个烤盘加1个搁架)	N°: 60.73.286
-------------------	---------------

煎烤与烘焙盘(大) 25cm



煎烤与烘焙盘	N°: 60.73.272
--------	---------------



搁架	N°: 60.73.216
----	---------------



套装 (2个烤盘加1个搁架)	N°: 60.73.287
-------------------	---------------

使用煎烤与烘焙盘,您可以烹饪各种传统使用平底锅烹饪的菜肴,如玉米饼、水果派、煎饺、三杯鸡、煎饼、小型披萨和蛋糕等。完美的导热性使底部上色均匀。为两种规格特别订制的**不锈钢搁架**,确保装载更安全、简便。



波纹形底部



侧面把手



支持叠起



25cm规格的搁架

煎烤与烘焙板

超级多面手



TriLax

煎烤与烘焙板

煎烤与烘焙板的使用范围广到令人难以置信，无论是鸡排、煎肉排、鸡块、面包卷、羊角包、丹麦酥皮、煎土豆或是其它食物都能胜任。每一样都上色均匀，外皮完美，内部多汁。

煎烤与烘焙板

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6013.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	N°: 6013.2103
面包师规格 (400 x 600 mm)	N°: 6013.1003



TriLax

烘焙板 (带孔)

使各种烘焙产品更加香脆。

烘焙板 (带孔)

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6015.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	N°: 6015.2103
面包师规格 (400 x 600 mm)	N°: 6015.1000



- > 优化的均匀性
- > 大批量烹饪
- > 超级耐用
- > 易于清洗

花岗岩搪瓷容器

煎烤、焖炖、烘焙的理想配件



RATIONAL 莱欣诺®的花岗岩搪瓷容器坚不可摧。边角处都使用圆滑设计,烘焙蛋糕或布丁时无需切除边缘,减少浪费。

由于出色的导热性,无论是香脆肉排、多汁烤肉或是绵软的蛋糕,食物都能均匀上色。



	1/2 GN (325 x 265 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)
20 mm 深	N°: 6014.1202	N°: 6014.1102
40 mm 深	N°: 6014.1204	N°: 6014.1104
60 mm 深	N°: 6014.1206	N°: 6014.1106

	2/1 GN (650 x 530 mm)	面包师规格 (400 x 600 mm)
20 mm 深	N°: 6014.2102	N°: 6014.1002
40 mm 深	N°: 6014.2104	N°: 6014.1004
60 mm 深	N°: 6014.2106	N°: 6014.1006

- > 优化的均匀性
- > 广泛的适用范围
- > 均匀上色
- > 食材无流失
- > 超级耐用



超级鸡鸭烤架

40分钟完成超过96只烤鸡



专利

- > 胸肉多汁
- > 外皮酥脆
- > 烹饪时间短
- > 大批量烹饪
- > 操作简单

将鸡鸭纵向放置的设计在烟囱效应的影响下大大缩短了烹饪时间，同时也得到了鲜嫩多汁的胸脯肉与色泽均匀的表皮。操作简单意味着装载迅速。



超级鸡烤架

配件尺寸与装载量

配件编号	规格	容量	食材重量	61	101	62	102	201	202
6035.1015	1/2 GN	4 只鸡	1,300 g	16	24			48	
6035.1016	1/1 GN	6 只鸡	1,800 g	12	18	24	36	36	72
6035.1006	1/1 GN	8 只鸡	1,300 g	16	24	32	48	48	96
6035.1010	1/1 GN	10 只鸡	950 g	20	30	40	60	60	120
6035.1011		12 只鸡*	950 g	24	36				

*仅与用于烧烤的悬挂支架和用于烤鸡的可移动悬挂支架结合使用。

超级鸭烤架

配件尺寸与装载量

配件编号	规格	容量	食材重量	8	16	16	32	32	64
6035.1009	1/1 GN	8 只鸭	2,200 g	8	16	16	32	32	64

烘焙

Multibaker 多功能烤架

2分钟完成160个煎蛋



多功能烤架适用于烹饪大份量荷包蛋、炒蛋、炸土豆块和玉米饼。其特殊的特氟龙涂层能有效防止食品黏附在上面。

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 60.71.157

- > 上色均匀
- > 尤其适合大批量烹饪
- > 易于清洗

TriLax



松饼和铜锣饼模具

烘焙就是这么简单

松饼和铜锣饼模具由高度灵活的材料制成并具有不粘特性，非常适合用于烹饪蔬菜馅饼、铜锣鱼饼、面包布丁、水煮蛋以及各式甜点。模具填充量约为100ml。

1/1 GN (300 x 400 mm)

N°: 6017.1002

2/1 GN (400 x 600 mm)

N°: 6017.1001



- > 高灵活性
- > 最佳的不粘性
- > 尤其适合精致食物
- > 超级耐用
- > 易于清洗

烧烤和唐杜里烤串

各种类型的烤串



- > 不同截面的烤串满足多种需求
- > 每一面都均匀上色
- > 使用便捷

烧烤和唐杜里烤串能满足多种应用。烤串有圆、方、三角等多种截面，无论是烤肉、鱼、禽类还是蔬菜都合适。



烧烤和唐杜里烤串搁架 1/1 GN	N°: 60.72.224
烧烤和唐杜里烤串搁架 2/1 GN	N°: 60.72.421
套装 1/1 GN*	N°: 60.72.414
套装 2/1 GN*	N°: 60.72.415
3x 烤串 ○ 5 mm, 530 mm 长	N°: 60.72.416
3x 烤串 ○ 8 mm, 530 mm 长	N°: 60.72.417
3x 烤串 □ 5 mm, 530 mm 长	N°: 60.72.418
3x 烤串 □ 8 mm, 530 mm 长	N°: 60.72.419
3x 鱼烤串 □ 10 mm, 530 mm 长	N°: 60.72.420

*套装包含：1个搁架与5根不同规格的烤串。



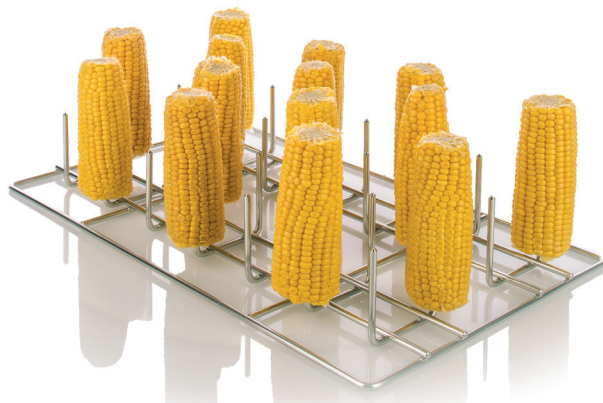
土豆烤架

多达560个烤土豆——只需50%时间

RATIONAL 莱欣诺® 土豆烤架的独特材料成分能让烤土豆和玉米棒的烹饪时间缩短50%，而且不需要铝箔纸。

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6035.1019



- > 烹饪时间缩短50%
- > 大批量高质量食物
- > 使用便捷
- > 易于清洗



肋排烤架

精妙的过夜预烹饪与上餐前的烤制

垂直设计充分利用了烹饪腔内的空间，这意味着只需一次装载就能烹饪多达80kg肋排。在预烹饪后，肋排非常香酥，只需上餐前快速烤制即可。

专利



1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6035.1018

烤全羊和烤乳猪串

串好、装载、完成

有了这个配件，您可以轻松地烹饪烤全羊和烤乳猪。

型号 101/102/201/202 最大容量 12 kg (1/1 GN) N°: 60.70.819

型号 201 最大容量 30 kg (1根烤串, 带支撑架) N°: 6035.1003

型号 202 最大容量 30 kg (1根烤串, 带支撑架)* N°: 6035.1002

选配烤串 N°: 8710.1065

*选配：用于第二只羊羔或乳猪的烤串。



VarioSmoker

重新发现熏肉

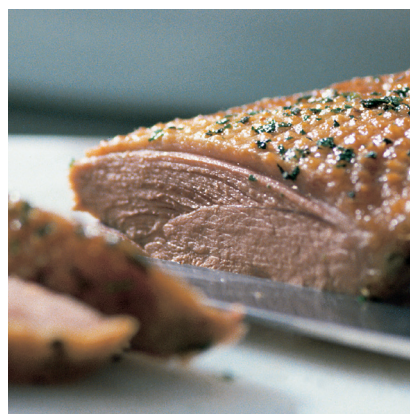


令肉、鱼和蔬菜带上令人垂涎的烟熏风味与颜色。您的产品将带上自然的烟熏特色，您可以根据自己的喜好调整烟熏的程度。

任何RATIONAL 莱欣诺®设备的拥有者现在都可以烹饪烟熏制品了，无需额外的烟熏炉，仅需使用全新的VarioSmoker便能实现。快速、简单、高性价比。

RATIONAL 莱欣诺® VarioSmoker

N°: 60.73.008



RATIONAL 莱欣诺® 标准规格配件

最高的品质、耐用性与多功能性

带孔不锈钢容器

1/2 GN (325 x 265 mm)		1/1 GN (325 x 530 mm)	
55 mm 深	N°: 6015.1265	90 mm 深	N°: 6015.1165
90 mm 深	N°: 6015.1295	140 mm 深	N°: 6015.1195
140 mm 深	N°: 6015.1215		N°: 6015.1115

1/1 GN (325 x 530 mm) (带折叠把手)		2/1 GN (650 x 530 mm)	
90 mm 深	N°: 6016.1195	65 mm 深	N°: 6015.2165
140 mm 深	N°: 6016.1115	100 mm 深	N°: 6015.2195



不锈钢容器

1/3 GN (325 x 176 mm)		1/2 GN (325 x 265 mm)	
20 mm 深	N°: 6013.1302	40 mm 深	N°: 6013.1202
40 mm 深	N°: 6013.1304	65 mm 深	N°: 6013.1204
65 mm 深	N°: 6013.1306	100 mm 深	N°: 6013.1206
100 mm 深			N°: 6013.1210

1/1 GN (325 x 530 mm)		2/1 GN (650 x 530 mm)	
20 mm 深	N°: 6013.1102	40 mm 深	N°: 6013.2102
40 mm 深	N°: 6013.1104	65 mm 深	N°: 6013.2104
65 mm 深	N°: 6013.1106	100 mm 深	N°: 6013.2106
100 mm 深	N°: 6013.1110		N°: 6013.2110



不锈钢烤架

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6010.1101
2/1 GN (650 x 530 mm)	N°: 6010.2101
面包师规格 (400 x 600 mm)	N°: 6010.0103



Finishing宴会完成系统

令宴会更愉悦！

无论是20份还是几千份餐饮，您可以通过 Finishing 功能轻松悠闲地将食品烹饪到位。经过预烹饪的食品将以冷却的状态摆上餐盘，然后放入特制的餐盘搁架平台车内。当需要供餐的时候，RATIONAL 莱欣诺® 设备可以在短短几分钟内将这些食品烹饪完成。没有压力也无需额外的人员。



适用于台式机的宴会系统：
移动搁架、保温盖与运输车

型号 61	20 个餐盘	N°: 60.70.400
型号 62	34 个餐盘	N°: 60.70.402
型号 101	32 个餐盘	N°: 60.70.401
	26 个餐盘	N°: 60.70.801
型号 102	52 个餐盘	N°: 60.70.403

必须配合平台车轨道一起使用！

适用于立式机的宴会系统：
移动搁架平台车与保温盖

型号 201	60 个餐盘	N°: 60.70.404
	50 个餐盘	N°: 60.70.802
型号 202	100 个餐盘	N°: 60.70.405

保温盖

特殊的隔热材料能令Finishing后的菜肴保温长达20分钟。简单易用的磁力吸附封口方式帮助使用者快速开关保温罩。保温罩易于清洁，且折叠后储存，占地非常小。

型号 61	N°: 6004.1007
型号 62	N°: 6004.1016
型号 101	N°: 6004.1009
型号 102	N°: 6004.1014
型号 201	N°: 6004.1011
型号 202	N°: 6004.1012
Combi-Duo 61/101 两台叠加	N°: 60.70.856
Combi-Duo 62/102 两台叠加	N°: 60.70.884



移动餐盘搁架平台车 (餐盘最大直径310mm)

	餐盘数量	最大餐盘高度	最大食品高度	
型号 61	20 个餐盘	25 mm	53 mm	N°: 60.61.047
	15 个餐盘	32 mm	70 mm	N°: 60.61.128
型号 62	34 个餐盘	27 mm	56 mm	N°: 60.62.017
	24 个餐盘	38 mm	76 mm	N°: 60.62.061
型号 101	32 个餐盘	25 mm	53 mm	N°: 60.11.030
	26 个餐盘	32 mm	70 mm	N°: 60.11.149
型号 102	52 个餐盘	27 mm	56 mm	N°: 60.12.022
	42 个餐盘	38 mm	76 mm	N°: 60.12.062
型号 201	60 个餐盘	25 mm	53 mm	N°: 60.21.099
	50 个餐盘	32 mm	70 mm	N°: 60.21.104
型号 202	120 个餐盘	25 mm	53 mm	N°: 60.22.108
	100 个餐盘	32 mm	65 mm	N°: 60.22.109
	84 个餐盘	38 mm	76 mm	N°: 60.22.182

台式机型号：必须配合平台车轨道一起使用！

“高度可调节的运输车”和“下面设备的保温盖”的组合是为了RATIONAL 莱欣诺® 两台组合式的Finishing 功能特别设计的。

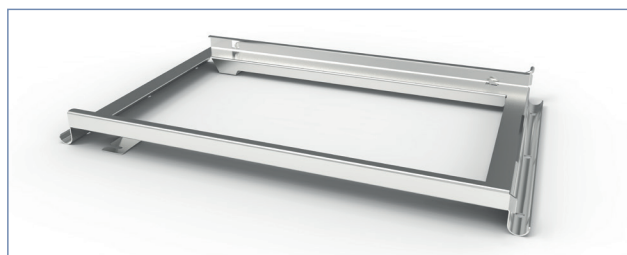
您只需再选择适合您的餐盘搁架平台车以及上面设备的保温盖，您的完美 Finishing 解决方案就完美了。

型号 61/101 N°: 60.70.920

(运输车60.60.188与保温罩 60.70.856)

型号 62/102 N°: 60.70.918

(运输车60.60.160与保温罩60.70.884)



搁架平台车轨道

对于台式型设备61,62,101和102型，搁架平台车必须与平台车轨道配合使用。

型号 61/101 N°: 60.61.226

型号 62/102 N°: 60.62.094



搁架平台的运输车

运输车标准规格适用于：

> 671mm高的底座

型号 61/101 N°: 60.60.020

型号 62/102 N°: 60.60.678

运输车高度可调节规格适用于：

> 最高1,265mm的工作台

> 最高931mm的底座

> Combi-Duo两台叠加设备

型号 61/101 N°: 60.60.188

型号 62/102 N°: 60.70.160

最完美的解决方案

抽油烟机

烹饪腔门打开时，蒸汽将自动通过鼓风机的作用被抽出（不使用冷凝装置）。
抽油烟机安装非常方便，随时都可以进行安装。需加装外部连接管。

UltraVent

UltraVent 的冷凝装置可以收集和排除设备产生的蒸汽。这样您就无需再安装排风设备。UltraVent 冷凝罩的安装非常方便，随时可以进行安装，也不需要加装外部连接管。

UltraVent Plus

UltraVent Plus比UltraVent冷凝装置多配备一个特殊过滤器。这样它既可以吸收蒸汽，也可以避免烧烤和煎烤时产生的油烟。该装置使RATIONAL 莱欣诺®设备可以安装在要求严苛的位置，例如前厅。

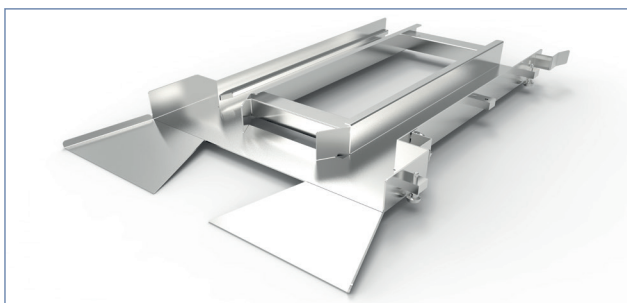


		抽油烟机	UltraVent	UltraVent Plus
型号 61/101	电气型	N°: 60.72.313	60.72.320	60.72.202
	燃气型*	N°: 60.72.317	60.72.323	
	Combi-Duo 两台组合式**	N°: 60.72.316	60.72.322	60.72.203
型号 62/102	电气型	N°: 60.72.318	60.72.325	60.72.204
型号 201	电气型	N°:	60.72.326	60.72.205

适用于左开门设备的UltraVent, UltraVent Plus
与抽油烟机请垂询！

* 燃气规格设备的UltraVent 和抽油烟机必须搭配
烟囱或特殊通风罩用于排出燃烧废气。

** UltraVent Plus不可安装在可移动两台组合式
设备上。仅限电气设备。



坡板

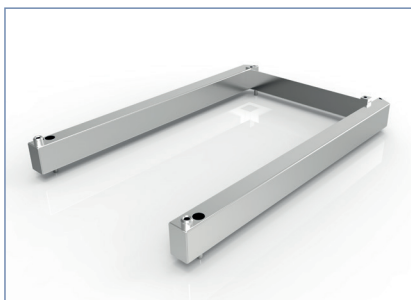
坡板可以平衡厨房地面最大3%的斜坡。它能让搁架平台车平顺地驶入RATIONAL 莱欣诺®设备。

型号 201

N°: 60.21.080

型号 202

N°: 60.22.181



设备与搁架平台加高装置

可以将RATIONAL 莱欣诺®设备的离地间隙增大
70 mm。必须与搁架平台车加高装置配合使用。

设备加高装置 型号 201/202

N°: 60.70.407

搁架平台加高装置 型号 201

N°: 60.21.184

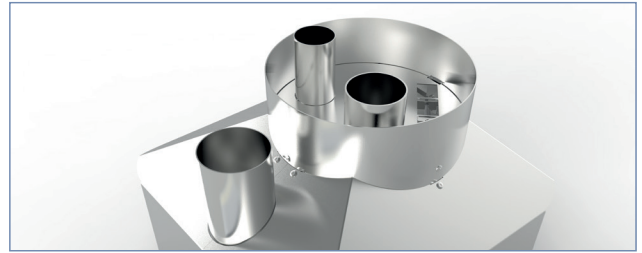
搁架平台加高装置 型号 202

N°: 60.22.184



左侧壁的隔热屏
 加装的隔热屏可以允许让辐射热量的热源
 (譬如烤炉)放在离设备左侧壁更近的位置。

型号 61	N°: 60.70.390
型号 62	N°: 60.70.392
型号 101	N°: 60.70.391
型号 102	N°: 60.70.393
型号 201	N°: 60.70.394
型号 202	N°: 60.70.395



过流保护器 (仅限燃气型设备)
 通过一根管道排出废气 (废气管道直径180 mm)。

型号 61	N°: 70.00.737
型号 62	N°: 70.00.768
型号 101	N°: 70.00.757
型号 102	N°: 70.00.769
型号 201 (带消音装置)	N°: 70.00.770
型号 202 (带消音装置)	N°: 70.00.771



搁架平台车的把手固定装置
 提供了搁架平台车把手的固定位置,而且操作很方便。
 (作为标准配件与设备一起提供)

型号 201/202	N°: 60.72.378
------------	---------------



设备连接工具包, 型号 61-202
 工具包包含进水软管(2m)和DN 50排水管。

型号 61 - 202	N°: 60.70.464
-------------	---------------



冷凝断续
 加速蒸汽和其他气流上升涌出排风管。由此,蒸汽和气流
 可以通过一根管道有目的地被导入排气装置。

型号 61, 101, 62	N°: 60.72.591
型号 102	N°: 60.72.592
型号 201, 202	N°: 60.72.593



墙面固定装置, 61型
 用于节省空间的前面固定安装方式(不包含固定材料)。
 固定作业和固定材料需要与建筑师/结构工程师商讨决定。

型号 61	N°: 60.70.963
-------	---------------

Combi-Duo两台组合式

占地面积不变,灵活性加倍

当厨房空间变得紧张时,两台RATIONAL 莱欣诺® 设备简单的叠加组合在一起,就能为您提供更多的可能性。无需占用额外的空间,您就能同时以多种运行模式工作——这将带来最大化的灵活性。



SelfCookingCenter 膳酷盛® 5 Senses 与 CombiMaster® Plus 61 与 101

下面的设备	上面的设备	型号 61 电气型	型号 61 燃气型
	型号 61 电气型	标准规格	N°: 60.71.925
型号 101 电气型	支撑脚 150 mm	N°: 60.71.926	N°: 60.71.926
	可移动规格	N°: 60.71.927	N°: 60.71.927
型号 61 燃气型	标准规格		N°: 60.71.928
	支撑脚 150 mm		N°: 60.71.929
	可移动规格		N°: 60.71.930

底架UG I, 适用于61型叠加61型的两台组合式 高度210 mm (仅限带设备支撑脚的两台组合式)	N°: 60.30.362
可移动底架UG I, 适用于61型叠加61型的两台组合式 高度210 mm (仅限带设备支撑脚的两台组合式)	N°: 60.30.363
UltraVent 冷凝罩, 适用于电气设备的两台组合式	N°: 60.72.322
抽油烟机, 适用于电气设备的两台组合式	N°: 60.72.316
高度可调节的运输车 型号61/101	N°: 60.60.188
支脚式和移动式设备一体化油脂排出口套件	N°: 60.73.303
基于UG I 210 mm 的61E/61E 一体化油脂排出口套件	N°: 60.73.301
一体化油脂排出口容器的运输车	N°: 60.73.309

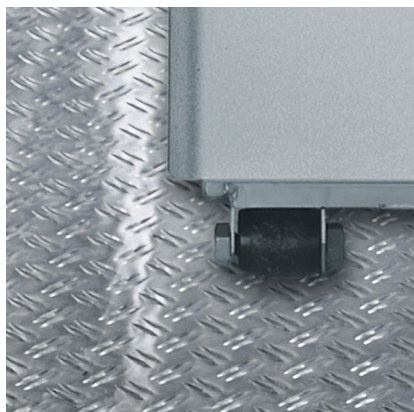
SelfCookingCenter 膳酷盛® 5 Senses 与 CombiMaster® Plus 62 与 102

下面的设备	上面的设备	型号 62 电气型	型号 62 燃气型
型号 62 电气型	标准规格	N°: 60.71.931	N°: 60.71.931
型号 102 电气型	支撑脚 150 mm	N°: 60.71.932	N°: 60.71.932
	可移动规格	N°: 60.71.933	N°: 60.71.933
	标准规格		N°: 60.71.934
型号 62 燃气型	支撑脚 150 mm		N°: 60.71.935
	可移动规格		N°: 60.71.936

底架UG I, 适用于62型叠加62型的两台组合式	
高度210 mm (仅限带设备支撑脚的两台组合式)	N°: 60.30.365
可移动底架UG I, 适用于62型叠加62型的两台组合式	
高度210 mm (仅限带设备支撑脚的两台组合式)	N°: 60.30.366
高度可调节的运输车 型号 62/102	N°: 60.70.160
支脚式和移动式设备一体化油脂排出口套件	N°: 60.73.304
基于UG I 210 mm 的62E/62E 一体化油脂排出口套件	N°: 60.73.302
一体化油脂排出口容器的运输车	N°: 60.73.309



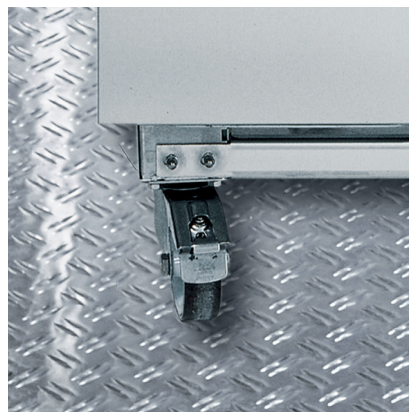
请从三种安装类型中选择



- > 标准型带钢辊
最大装料高度 1.60 m。
可移动, 便于清洁。
必须配备地面排水沟!



- > RATIONAL 莱欣诺®
设备支撑脚 150 mm
最大装料高度为 1.68 m。
此为没有地面排水沟的情况。



- > 带滚轮, 可移动
最大装料高度为 1.72 m。
2 个滚轮, 带驻车制动器。

底架与低柜

稳固的安装

您的RATIONAL 莱欣诺® 设备可以搭配高品质不锈钢底架和低柜等标准安装配置。所有底架和低柜符合现行卫生规定。



底架 UG I



底架 UG II



底架 UG II 面包师规格



低柜 US IV



低柜 US III

	型号61和101	型号62和102
底架 UG I, 全方位开口	宽 843 深 587 高 671 mm	宽 1,065 深 799 高 671 mm
标准	N°: 60.30.320	N°: 60.30.324
移动 (带小轮与刹车)	N°: 60.30.321	N°: 60.30.325

底架 UG II, 14 14 对支承轨, 侧壁和盖板封闭, 后壁开口。	宽 845 深 724 高 671 mm	宽 1,067 深 934 高 671 mm
标准	N°: 60.30.328	N°: 60.30.331
移动 (带小轮与刹车)	N°: 60.30.329	N°: 60.30.332

底架 UG II 面包师规格, 14对400 x 600 mm支承轨, 侧壁和盖板封闭, 后壁开口。	宽 845 深 732 高 671 mm	
标准	N°: 60.30.836	
移动 (带小轮与刹车)	N°: 60.30.837	
UltraVent 版(61型)	N°: 60.30.838	

低柜 US III, 配备14对支承轨。 侧壁, 盖板和后壁封闭。	宽 845 深 724 高 671 mm	宽 1,067 深 934 高 671 mm
标准	N°: 60.30.334	N°: 60.30.339
移动 (带小轮与刹车)	N°: 60.30.335	N°: 60.30.340

低柜 US III Version UltraVent 版 (61型或62型) 与UltraVent或抽油烟机结合使用 20对支承轨。 侧壁, 盖板和后壁封闭, 高度加高至931 mm。	宽 845 深 724 高 931 mm	宽 1,067 深 934 高 931 mm
标准	N°: 60.30.337	N°: 60.30.342
移动 (带小轮与刹车)	N°: 60.30.338	N°: 60.30.343

低柜 US IV, 114对支承轨。2个上翻门。 全方位封闭。	宽 845 深 724 高 671 mm	宽 1,067 深 934 高 671 mm
标准	N°: 60.30.344	N°: 60.30.348
移动 (带小轮与刹车)	N°: 60.30.345	N°: 60.30.349

配餐用可移动配件



配餐套件

这些配件 (支撑框架+不锈钢机脚) 被固定于设备下方代替普通的机脚。

侧面是坚固的长条可以提供保护和简单的移动。

型号 61/101	N°: 60.73.111
-----------	---------------

型号 62/102	N°: 60.73.141
-----------	---------------

配餐用底座UG II

14对支撑轨。侧板和顶部封闭, 后板开放, 在侧部加强。
四个不锈钢的滚轮直径200mm。仅与配餐套件配合使用。

宽 1,188 | 深 724 | 高 778 mm

型号 61/101	移动	N°: 60.30.890
-----------	----	---------------

型号 62/102	移动	N°: 60.30.891
-----------	----	---------------

保养产品



清洁—卫生—光亮与健康的保证

保养产品特别为满足RATIONAL 莱欣诺® 设备的需求而设计。只有使用RATIONAL 莱欣诺® 原厂保养产品才能够让您的投资保值。



RATIONAL 莱欣诺® 清洁片剂适用于所有 SelfCookingCenter 膳酷盛® 型号 RATIONAL 莱欣诺® 公司研发的清洁片剂,含强力配方,随时保障最佳清洁效果。清洁片剂为高浓缩产品,因此经济性极佳。

清洁片剂,100片装

N°: 56.00.210



RATIONAL 莱欣诺® 保养片剂,适用于所有带Efficient CareControl系统的 SelfCookingCenter 膳酷盛® 型号

高效的保养成分对设备提供积极保护,大幅度延长您的 SelfCookingCenter 膳酷盛® 的使用寿命。保养片剂含有的特殊除钙成分能够将钙化物沉淀扼杀在萌芽之中,无需水质软化设备和繁琐的除钙作业就能够始终保障最佳的设备运行安全性。

保养片剂,150片装

N°: 56.00.562



RATIONAL 莱欣诺® 冲洗片剂,适用于所有不带Efficient CareControl系统的 SelfCookingCenter 膳酷盛® 型号

高效的保养成分对设备提供积极保护,大幅度延长您的 SelfCookingCenter 膳酷盛® 的使用寿命。它能够让烹饪腔变得卫生洁净又光亮。

冲洗片剂,50片装

N°: 56.00.211



RATIONAL 莱欣诺® 消泡片剂,适用于所有 SelfCookingCenter 膳酷盛® 型号 消泡片剂用于消除含油量大的水质中的泡沫。

消泡片剂,120片装

N°: 56.00.598

液体清洁剂,适用于 CombiMaster® 和 ClimaPlus Combi

RATIONAL 莱欣诺® 液体清洁剂和冲洗剂是在我们公司的实验室内特别研制的。它们具有达到卫生洁净和提供保养的双重效果。

软性特殊清洁剂 – 用于200 °C以下烹饪程序造成的污渍,无腐

蚀性,10升装 (适用于带 CleanJet 功能的CPC和用于手动清洁作业)

N°: 9006.0136

烧烤清洁剂,用于顽固污渍,10升装

(适用于带 CleanJet 功能的CPC和用于手动清洁作业)

N°: 9006.0153

冲洗剂,10升装 (仅限带 CleanJet 功能的CPC)

N°: 9006.0137



除钙剂,除钙泵

通过特殊保养成分,对蒸汽发生器进行有效除钙。

除钙剂,10升装

N°: 6006.0110

电动除钙泵

N°: 60.70.409



手压式喷枪

由成分稳定的合成材料制成的手压式喷枪操作简便,强度高。

借助内置的泵机构,它能产生超压,因此按下释放按钮时能对待清洁位置进行喷射清洗。

手压式喷枪,用于手动清洁。

N°: 6004.0100

KitchenManagement厨房管理系统

您的虚拟助理

通过最新的高效管理系统，您可以通过网络从最多达30台RATIONAL 莱欣诺® 设备自动采集所有重要的HACCP数据。您可以在几秒钟内编写您自己的烹饪程序，并在电子数据库中清晰明了的对其进行管理。您只需轻点鼠标，就能将烹饪程序或软件升级程序发送到所有连接入网的RATIONAL 莱欣诺® 设备。目前厨房管理系统支持以下语言：英语、德语、西班牙语、法语和意大利语。



厨房管理系统

软件包

N°: 60.72.660

RATIONAL 莱欣诺® USB 数据存储器

用于保存烹饪程序和HACCP数据的U盘

N°: 42.00.162



RATIONAL 莱欣诺® 特殊配件。 必须拥有！



用于自助早餐的配件

- > Multibaker多功能烤架用于荷包蛋、煎饼或鸡蛋饼
- > 煎烤与烘焙板用于煎培根、香肠与面包卷
- > 煎烤与烘焙盘用于鸡蛋饼、炒蛋或煎饼

用于零点服务的配件

- > 煎烤和烘焙板用于制作传统平底锅料理
- > 花岗岩容器 (22mm深) 用于脆皮肉排
- > 烧烤与披萨板用于烤肉、鱼与蔬菜，同时还能制作薄底或面包底的披萨。
- > 烧烤与煎烤板用于烤肉、鱼和蔬菜，同时还能做传统平底锅料理
- > CombiFry炸篮用于薯角、鸡块、鱿鱼须和油炸丸子
- > 煎烤与烘焙板用于土豆饼、鸡蛋饼与苹果塔

用于零点Finishing功能的配件

- > 不锈钢烤架用于装载餐盘

用于预处理的配件

- > 不锈钢容器
- > 不锈钢带孔容器用于蒸煮菜肴或新鲜的意面
- > 不锈钢烤架用于大块烧烤
- > 超级鸡鸭烤架
- > 花岗岩容器用于慢炖或制作蛋糕与补丁
- > CombiGrill组合烧烤架用于大量的牛排
- > 烧烤与披萨板用于烧烤食物与面包
- > 肋排烤架用于烹饪肋排
- > VarioSmoker用于烟熏
- > 煎烤与烘焙盘用于馅饼、水果塔、乳蛋饼等。



用于烘焙的配件

- > 煎烤与烘焙板用于羊角包或丹麦酥
- > 花岗岩搪瓷容器 (20、40或60mm) 用于制作蛋糕
- > 带孔烘焙板用于面包、面包卷和椒盐脆饼
- > 烧烤和披萨板用于各种披萨
- > 松饼和铜锣饼模具
- > 煎烤与烘焙盘用于蛋糕、馅饼等



用于烧烤的配件

- > 烧烤与披萨板用于烤出精细的扒纹或用于烘焙
- > 烧烤和煎烤板用于更粗的扒纹或用于传统平底锅料理
- > CombiGrill组合烧烤板用于在牛排上烤出粗糙的扒纹

您需要询价吗？

公司：

传真

传真

0800 025666

街道

邮编，城市

电子邮箱

jeoushun@yahoo.com.tw

电话

传真

电子邮箱

询价单—请输入数量与产品编号：

数量	产品名称	产品编号	规格
	清洁片剂, 100片/桶	56.00.210	
	保养片剂, 150片/桶	56.00.562	
	冲洗片剂, 50片/桶	56.00.211	
	烧烤清洁剂, 用于顽固污渍, 10升装	9006.0153	
	CombiFry炸篮	6019.1150	1/1 GN
	CombiGrill组合烧烤架	6035.1017	1/1 GN
	烧烤与披萨饼盘	60.70.943	1/1 GN
	烧烤和煎烤板	60.71.617	1/1 GN
	Multibaker多功能烤架	60.71.157	1/1 GN
	烧烤与烘焙盘套装(小)	60.73.286	1/1 GN
	烧烤与烘焙盘套装(大)	60.73.287	1/1 GN
	煎烤和烘焙板(不带孔)	6013.1103	1/1 GN
	煎烤和烘焙板(带孔)	6015.1103	1/1 GN
	超级鸡烤架, 8只	6035.1006	1/1 GN
	松饼和铜锣饼模具	6017.1002	1/1 GN
	土豆烤架	6035.1019	1/1 GN
	肋排烤架	6035.1018	1/1 GN
	不锈钢烤架	6010.1101	1/1 GN
	不锈钢容器		
	不锈钢带孔容器		
	花岗岩搪瓷容器		

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 Endüstriyel Mutfak Ekipmanları Tic. Ltd. Şti.
Levent Mahallesi Yasemin Sok. No:2
34330 Levent Beşiktaş İstanbul / 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
01333-010 - São Paulo, SP
TEL. +55 (11) 3372-3000
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 Colombia – America Central
Bogota D.C. - Colombia
TEL. +57 (1) 743 38 37
E-MAIL info@rational-online.co
www.rational-online.co

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

RATIONAL South America
1715 Gran Buenos Aires - Argentina
TEL. +54 11 4621 1422
E-MAIL info@rational-online.com.ar
www.rational-online.com.ar

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・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 莱欣诺® 中国
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 Cooking Systems Pte Ltd
Singapore, 609916
TEL. +65 68095850
E-MAIL info@rational-online.sg
www.rational-online.com

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

