



RATIONAL 配件

發現全新可能

SelfCookingCenter 5 Senses 和 CombiMaster® Plus



RATIONAL 配件

堅固耐磨

使用RATIONAL原裝配件，將您的設備功能發揮到極致。無論是烤牛排、多汁的餡餅還是酥皮點心或脆皮肉排——享受這多功能的樂趣。將RATIONAL設備物盡其用，與繁瑣耗時的廚房工作說再見。

RATIONAL原裝配件的優勢在於其優化的導熱性與堅固耐用。TriLax® 塗層具有優異的抗粘連性，支援（調製肉汁用的）棕色著色劑，而且非常適合在最高溫度達到 300°C 的情況下使用。

我們配件涵蓋了從特殊安裝解決方案到清潔保養產品，種類繁多，完全能滿足您的各種特殊需求。



RATIONAL 配件

多才多藝的夥伴

> 專業的標準烹飪器件

完美適用於煎烤、烘焙、燒烤、油炸、蒸煮與Finishing宴會完成系統

> 最佳的安裝解決方案

> RATIONAL清潔與保養產品



燒烤與煎烤

香脆多汁的經典燒烤風味



- > 經典扒紋
- > 經典燒烤風味
- > 雙面使用
- > 優化的不粘特性
- > 便於清洗

用多汁的烤肉、烤魚或烤蔬菜來款待您的客人。
使用燒烤面得到完美扒紋與經典燒烤風味易如反掌。
擁有環繞卷邊的煎烤面防止食材中的油脂溢出，並保證其香脆多汁。
燒烤與煎烤盤是最適合零點餐的配件。



TriLax

煎烤面



燒烤面



燒烤|烘焙

燒烤與披薩餅盤

薄脆多汁的義大利風味披薩



- > 完美烤紋
- > 經典燒烤風味
- > 雙面使用
- > 金黃香脆的烘焙產品
- > 優化的不粘特性
- > 便於清洗

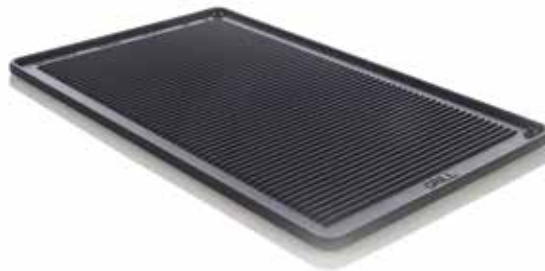
TriLax

無論是香脆薄底還是傳統麵包底的披薩，烘焙面都能輕鬆勝任。出色的導熱性每一次都為您帶來金黃香脆的烹飪成果。
燒烤面的細紋結構尤其適合烤蔬菜、魚和其它產品。

烘焙面



燒烤面



1/1 GN (325 x 530 mm) N°: 60.70.943

麵包師規格 (400 x 600 mm) N°: 60.71.237

CombiGrill組合燒烤

15分鐘完成多達160塊牛腿排



- > 經典燒烤扒紋
- > 無需預熱
- > 同樣適合大批量烹飪
- > 優化的不粘特性
- > 易於清洗

由於其特殊設計，CombiGrill組合燒烤架尤其適合烹飪大批量的燒烤產品。只需將燒烤原料放在冷的CombiGrill組合燒烤架上同時裝載就可以了。特殊合金的優秀導熱性使得CombiGrill無需預熱



TriLax

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6035.1017



油炸

CombiFry炸籃

15分鐘完成200人份的薯條



使用專利技術的CombiFry,有史以來第一次,可以同時烹飪大批量炸魚塊、薯條與薯角而無額外油脂。

- > 油脂減少95%
- > 熱量減少40%
- > 大批量烹飪
- > 產品金黃香脆

專利



1/2 GN (325 x 265 mm)

N°: 6019.1250

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6019.1150



以下品牌推薦RATIONAL CombiFry炸籃



大批量薯條只需15分鐘—讓CombiFry來實現

> 30人份 (6kg) , SelfCookingCenter 5 Senses 61型, 使用iLevelControl分層控制。

> 60人份 (12kg) , SelfCookingCenter 5 Senses 62型, 使用iLevelControl分層控制。

> 50人份 (10kg) , SelfCookingCenter 5 Senses 101型, 使用iLevelControl分層控制。

> 100人份 (20kg) , SelfCookingCenter 5 Senses 102型, 使用iLevelControl分層控制。

> 100人份 (20kg) , SelfCookingCenter 5 Senses 201型, 使用iLevelControl分層控制。

> 200人份 (40kg) , SelfCookingCenter 5 Senses 202型, 使用iLevelControl分層控制。

煎烤和烘焙盤

經典平底鍋菜餚從此易如反掌

- > 恰到好處的尺寸：16cm或25cm
- > 波紋底面保證均勻上色
- > 側把手方便端起
- > 特殊設計便於疊起
- > 不銹鋼擱架增加安全性，方便裝載



專利申請中

TriLax



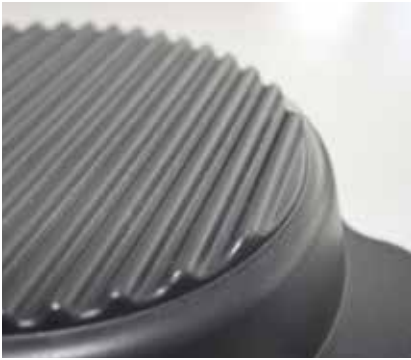
煎烤與烘焙盤 (小) 16cm

					
煎烤與烘焙盤	N°: 60.73.271	擱架	N°: 60.73.212	套裝 (4個烤盤加1個擱架)	N°: 60.73.286

煎烤與烘焙盤 (大) 25cm

					
煎烤與烘焙盤	N°: 60.73.272	擱架	N°: 60.73.216	套裝 (2個烤盤加1個擱架)	N°: 60.73.287

使用煎烤與烘焙盤，您可以烹飪各種傳統使用平底鍋烹飪的菜餚，如玉米餅、水果派、煎餃、三杯雞、煎餅、小型披薩和蛋糕等。完美的導熱性使底部上色均勻。為兩種規格特別訂制的不銹鋼擱架，確保裝載更安全、簡便。



波紋形底部



側面把手



支持疊起



25cm規格的擱架

煎烤與烘焙板

超級多功能



TriLax

煎烤與烘焙板

煎烤與烘焙板的使用範圍廣到令人難以置信，無論是雞排、煎肉排、雞塊、麵包卷、羊角包、丹麥酥皮、煎土豆或是其它食物都能勝任。每一樣都上色均勻，外皮完美，內部多汁。

煎烤與烘焙板

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6013.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	N°: 6013.2103
麵包師規格 (400 x 600 mm)	N°: 6013.1003



TriLax

烘焙板 (帶孔)

使各種烘焙產品更加香脆。

烘焙板 (帶孔)

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6015.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	N°: 6015.2103
麵包師規格 (400 x 600 mm)	N°: 6015.1000



- > 優化的均勻性
- > 大批量烹飪
- > 超級耐用
- > 易於清洗

花崗岩搪瓷容器

煎烤、燜燉、烘焙的理想配件



RATIONAL的花崗岩搪瓷容器堅不可摧。邊角處都使用圓滑設計，烘焙蛋糕或布丁時無需切除邊緣，減少浪費。由於出色的導熱性，無論是香脆肉排、多汁烤肉或是綿軟的蛋糕，食物都能均勻上色。



	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)	麵包師規格 (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

- > 優化的均勻性
- > 廣泛的適用範圍
- > 均勻上色
- > 食材無流失
- > 超級耐用



超級雞鴨烤架

40分鐘完成超過96只烤雞



專利

- > 胸肉多汁
- > 外皮酥脆
- > 烹飪時間短
- > 大批量烹飪
- > 操作簡單

將雞鴨縱向放置的設計在煙囪效應的影響下大大縮短了烹飪時間，同時也得到了鮮嫩多汁的胸脯肉與色澤均勻的表皮。操作簡單意味著裝載迅速。



超級雞烤架

配件尺寸與裝載量

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

*僅與用於燒烤的懸掛支架和用於烤雞的可移動懸掛支架結合使用。

超級鴨烤架

配件尺寸與裝載量

6035.1009	1/1 GN	8 只鴨	2,200 g	8	16	16	32	32	64
-----------	--------	------	---------	---	----	----	----	----	----

Multibaker多功能烤架

2分鐘完成160個煎蛋



多功能烤架適合用於烹飪大份量荷包蛋、炒蛋、炸土豆塊和玉米餅。其特殊的特氟龍塗層能有效防止食品黏附在上面。

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 60.71.157

- > 上色均勻
- > 尤其適合大批量烹飪
- > 易於清洗

TriLax



松餅和銅鑼餅模具

烘焙就是那麼簡單

松餅和銅鑼餅模具由高度靈活的材料製成並具有不粘特性，非常適合用於烹飪蔬菜餡餅、銅鑼魚餅、麵包布丁、水煮蛋以及各式甜點。模具填充量約為100ml。

1/1 GN (300 x 400 mm)

N°: 6017.1002

2/1 GN (400 x 600 mm)

N°: 6017.1001



- > 高靈活性
- > 最佳的不粘性
- > 尤其適合精緻食物
- > 超級耐用
- > 易於清洗

燒烤和唐杜裡烤串

各種類型的烤串



- > 不同截面的烤串滿足多種需求
- > 每一面都均勻上色
- > 使用便捷

燒烤和唐杜裡烤串能滿足多種應用。烤串有圓、方、三角等多種截面，無論是烤肉、魚、禽類還是蔬菜都合適。



燒烤和唐杜裡烤串攔架 1/1 GN	N°: 60.72.224
燒烤和唐杜裡烤串攔架 2/1 GN	N°: 60.72.421
套裝 1/1 GN*	N°: 60.72.414
套裝 2/1 GN*	N°: 60.72.415
3x 烤串 ○ 5 mm, 530 mm 長	N°: 60.72.416
3x 烤串 ○ 8 mm, 530 mm 長	N°: 60.72.417
3x 烤串 □ 5 mm, 530 mm 長	N°: 60.72.418
3x 烤串 □ 8 mm, 530 mm 長	N°: 60.72.419
3x 魚烤串 □ 10 mm, 530 mm 長	N°: 60.72.420

*套裝包含：1個攔架與5根不同規格的烤串。



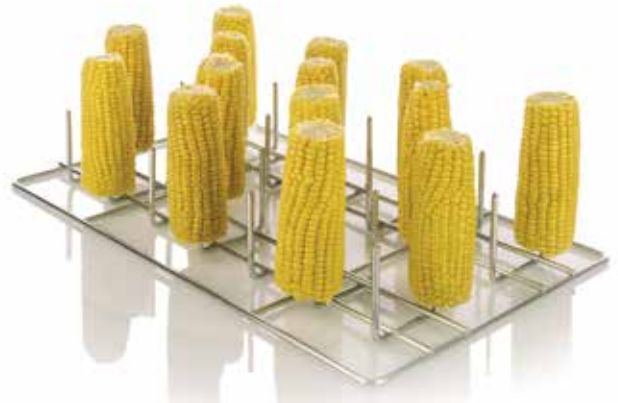
土豆烤架

多達560個烤土豆——只需50%時間

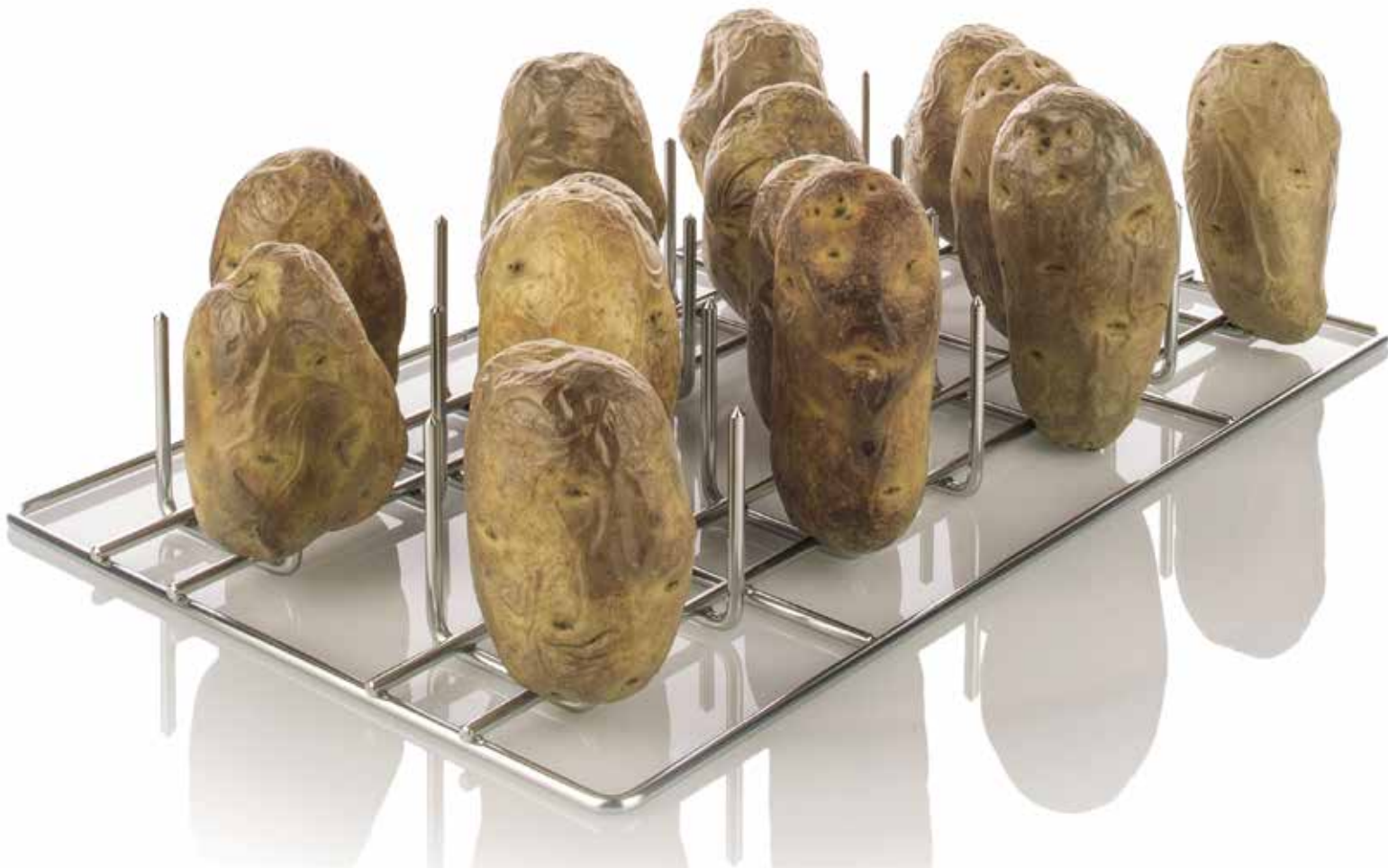
RATIONAL土豆烤架的獨特材料成分能讓烤土豆和玉米棒的烹飪時間縮短50%，而且不需要鋁箔紙。

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6035.1019



- > 烹飪時間縮短50%
- > 大批量高品質食物
- > 使用便捷
- > 易於清洗



肋排烤架

精妙的過夜預烹飪與上餐前的烤制

垂直設計充分利用了烹飪腔內的空間，這意味著只需一次裝載就能烹飪多達80kg肋排。在預烹飪後，肋排非常香酥，只需上餐前快速烤制即可。

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6035.1018

專利



烤全羊和烤乳豬串

串好、裝載、完成

有了這個配件，您可以輕鬆地烹飪烤全羊和烤乳豬。

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

型號 201 最大容量 30 kg 1根烤串，帶支撐架 N°: 6035.1003

型號 202 最大容量 30 kg 1根烤串，帶支撐架* N°: 6035.1002

選配烤串 N°: 8710.1065

*選配：用於第二隻羊羔或乳豬的烤串



VarioSmoker

重新發現熏肉



令肉、魚和蔬菜帶上令人垂涎的煙熏風味與顏色。您的產品將帶上自然的煙熏特色，您可以根據自己的喜好調整煙熏的程度。

任何RATIONAL設備的擁有者現在都可以烹飪煙熏制品了，無需額外的煙熏爐，僅需使用全新的VarioSmoker便能實現。快速、簡單、高性價比。

RATIONAL VarioSmoker

N°: 60.73.008



RATIONAL標準規格配件

最高的品質、耐用性與多功能性

帶孔不銹鋼容器

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) (帶折疊把手)		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



不銹鋼容器

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



不銹鋼烤架

1/1 GN (325 x 530 mm)	N°: 6010.1101
2/1 GN (650 x 530 mm)	N°: 6010.2101
麵包師規格 (400 x 600 mm)	N°: 6010.0103



Finishing宴會完成系統

令宴會更愉悅！

無論是20份還是幾千份餐飲，您可以通過Finishing功能輕鬆悠閒地將食品烹飪到位。經過預烹飪的食品將以冷卻的狀態擺上餐盤，然後放入特製的餐盤擱架平臺車內。當需要供餐的時候，RATIONAL設備可以在短短幾分鐘內將這些食品烹飪完成。沒有壓力也無需額外的人員。



適用於桌上型機的宴會系統：
移動擱架、保溫蓋與運輸車

型號 61	20 個餐盤	N°: 60.70.400
型號 62	34 個餐盤	N°: 60.70.402
型號 101	32 個餐盤	N°: 60.70.401
	26 個餐盤	N°: 60.70.801
型號 102	52 個餐盤	N°: 60.70.403

必須配合平臺車軌道一起使用！

適用於立式機的宴會系統：
移動擱架平臺車與保溫蓋

型號 201	60 個餐盤	N°: 60.70.404
	50 個餐盤	N°: 60.70.802
型號 202	100 個餐盤	N°: 60.70.405

保溫蓋

特殊的隔熱材料能令Finishing後的菜肴保溫長達20分鐘。簡單易用的磁力吸附封口方式說明使用者快速開關保溫罩。保溫罩易於清潔，且折疊後儲存，占地非常小。

型號 61	N°: 6004.1007
型號 62	N°: 6004.1016
型號 101	N°: 6004.1009
型號 102	N°: 6004.1014
型號 201	N°: 6004.1011
型號 202	N°: 6004.1012
Combi-Duo 61/101 兩台疊加	N°: 60.70.856
Combi-Duo 62/102 兩台疊加	N°: 60.70.884



移動餐盤擱架平臺車 (餐盤最大直徑310mm)

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

臺式機型號：必須配合平臺車軌道一起使用！

“高度可調節的運輸車”和“下面設備的保溫蓋”的組合是為了RATIONAL兩台組合式的Finishing 功能特別設計的。您只需再選擇適合您的餐盤擱架平臺車以及上面設備的保溫蓋，您的完美Finishing 解決方案就完美了。

型號 61/101 N°: 60.70.920
(運輸車60.60.188與保溫罩 60.70.856)

型號 62/102 N°: 60.70.918
(運輸車60.60.160與保溫罩60.70.884)



擱架平臺車軌道

對於臺式型設備61,62,101和102型，擱架平臺車必須與平臺車軌道配合使用。

型號 61/101 N°: 60.61.226

型號 62/102 N°: 60.62.094

擱架平臺的運輸車

運輸車標準規格適用於：

> 671mm高的底座

型號 61/101 N°: 60.60.020

型號 62/102 N°: 60.60.678

運輸車高度可調節規格適用於：

> 最高1,265mm的工作臺

> 最高931mm的底座

> Combi-Duo兩台疊加設備

型號 61/101 N°: 60.60.188

型號 62/102 N°: 60.70.160



最完美的解決方案

抽油煙機

烹飪腔門打開時，蒸汽將自動通過鼓風機的作用被抽出（不使用冷凝裝置）。
抽油煙機安裝非常方便，隨時都可以進行安裝。需加裝外部連接管。

UltraVent

UltraVent 的冷凝裝置可以收集和排除設備產生的蒸汽。這樣您就無需再安裝排風設備。 UltraVent 冷凝罩的安裝非常方便，隨時可以進行安裝，也不需要加裝外部連接管。

UltraVent Plus

UltraVent Plus比UltraVent冷凝裝置多配備一個特殊篩檢程式。這樣它既可以吸收蒸汽，也可以避免燒烤和煎烤時產生的油煙。該裝置使RATIONAL設備可以安裝在要求嚴苛的位置，例如前廳。



適用於左開門設備的UltraVent，UltraVent Plus與抽油煙機請垂詢！

* 燃氣規格設備的UltraVent 和抽油煙機必須搭配煙囪或特殊通風罩用於排出燃燒廢氣。

** UltraVent Plus不可安裝在可移動兩台組合式設備上。僅限電氣設備。

		抽油煙機	UltraVent	UltraVent Plus
型號	電氣型	N°: 60.72.313	60.72.320	60.72.202
61/101	燃氣型*	N°: 60.72.317	60.72.323	
	Combi-Duo 兩台組合式**	N°: 60.72.316	60.72.322	60.72.203
型號	電氣型			
62/102		N°: 60.72.318	60.72.325	60.72.204
型號 201	電氣型	N°:	60.72.326	60.72.205



坡板

坡板可以平衡廚房地面最大3%的斜坡。它能让擱架平臺車平順地駛入RATIONAL設備

型號 201

N°: 60.21.080

型號 202

N°: 60.22.181



設備與擱架平臺加高裝置

可以將RATIONAL設備的離地間隙增大70 mm。必須與擱架平臺車加高裝置配合使用。

設備加高裝置 型號 201/202

N°: 60.70.407

擱架平臺加高裝置 型號 201

N°: 60.21.184

擱架平臺加高裝置 型號 202

N°: 60.22.184



左側壁的隔熱屏
加裝的隔熱屏可以允許讓輻射熱量的熱源
(譬如烤爐)放在離設備左側壁更近的位置。

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



過流保護器 (僅限燃氣型設備)
通過一根管道排出廢氣 (廢氣管道直徑180 mm)。

型號 61	N°: 70.00.737
型號 62	N°: 70.00.768
型號 101	N°: 70.00.757
型號 102	N°: 70.00.769
型號 201 (帶消音裝置)	N°: 70.00.770
型號 202 (帶消音裝置)	N°: 70.00.771



擱架平臺車的把手固定裝置
提供了擱架平臺車把手的固定位置，而且操作很方便。
(作為標準配件與設備一起提供)

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



設備連接工具包, 型號 61-202
工具包包含進水軟管(2m)和DN 50排水管。

型號 61 – 202	N°: 60.70.464
-------------	---------------



冷凝斷續
加速蒸汽和其他氣流上升湧出排風管。由此，蒸汽和氣流
可以通過一根管道有目的地被導入排氣裝置。

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



牆面固定裝置, 61型
用於節省空間的前面固定安裝方式(不包含固定材料)。
固定作業和固定材料需要與建築師/結構工程師商討決定。

型號 61	N°: 60.70.963
-------	---------------

Combi-Duo兩台組合式

佔地面積不變，靈活性加倍

當廚房空間變得緊張時，兩台RATIONAL設備簡單的疊加組合在一起，就能為您提供更多的可能性。無需佔用額外的空間，您就能同時以多種運行模式工作——這將帶來最大化的靈活性。



SelfCookingCenter 5 Senses 與 CombiMaster® Plus 61 與 101

上面的設備		型號 61 電氣型	型號 61 燃氣型
下面的設備	標準規格	N°: 60.71.925	N°: 60.71.925
	支撐腳 150 mm	N°: 60.71.926	N°: 60.71.926
型號 61 電氣型	可移動規格	N°: 60.71.927	N°: 60.71.927
型號 61 燃氣型	標準規格		N°: 60.71.928
	支撐腳 150 mm		N°: 60.71.929
	可移動規格		N°: 60.71.930

底架UG I, 適用於61型疊加61型的兩台組合式 高度210 mm (僅限帶設備支撐腳的兩台組合式)	N°: 60.30.362
可移動底架UG I, 適用於61型疊加61型的兩台組合式 高度210 mm (僅限帶設備支撐腳的兩台組合式)	N°: 60.30.363
UltraVent 冷凝罩, 適用於電氣設備的兩台組合式	N°: 60.72.322
抽油煙機, 適用於電氣設備的兩台組合式	N°: 60.72.316
高度可調節的運輸車 61/101	N°: 60.60.188
支腳式和移動式設備一體化油脂排出口套件	N°: 60.73.303
基於UG I 210 mm 的61E/61E 一體化油脂排出口套件	N°: 60.73.301
一體化油脂排出口容器的運輸車	N°: 60.73.309

SelfCookingCenter 5 Senses 與 CombiMaster® Plus 62 與 102

上面的設備		型號 62 電氣型	型號 62 燃氣型
下面的設備	標準規格	N°: 60.71.931	N°: 60.71.931
	支撐腳 150 mm	N°: 60.71.932	N°: 60.71.932
型號 102 電氣型	可移動規格	N°: 60.71.933	N°: 60.71.933
型號 62 燃氣型	標準規格		N°: 60.71.934
	支撐腳 150 mm		N°: 60.71.935
	可移動規格		N°: 60.71.936

底架UG I, 適用於62型疊加62型的兩台組合式 高度210 mm (僅限帶設備支撐腳的兩台組合式)	N°: 60.30.365
可移動底架UG I, 適用於62型疊加62型的兩台組合式 高度210 mm (僅限帶設備支撐腳的兩台組合式)	N°: 60.30.366
高度可調節的運輸車 型號 62/102	N°: 60.70.160
支腳式和移動式設備一體化油脂排出口套件	N°: 60.73.304
基於UG I 210 mm 的62E/62E 一體化油脂排出口套件	N°: 60.73.302
一體化油脂排出口容器的運輸車	N°: 60.73.309



請從三種安裝類型中選擇



> 標準型帶鋼輓
最大裝料高度 1.60 m。
可移動, 便於清潔。
必須配備地面排水溝!



> RATIONAL 設備支撐腳 150 mm
最大裝料高度為 1.68 m。
此為沒有地面排水溝的情況。



> 帶滾輪, 可移動
最大裝料高度為 1.72 m。
2 個滾輪, 帶駐車制動器。

底架與低櫃

穩固的安裝

您的RATIONAL設備可以搭配高品質不銹鋼底架和低櫃等標準安裝配置。
所有底架和低櫃符合現行衛生規定。



底架 UG I



底架 UG II



底架 UG II 麵包師規格



低櫃 US III



低櫃 US IV

	型號61和101	型號62和102
底架 UG I, 全方位開口	寬 843 深 587 高 671 mm	寬 1,065 深 799 高 671 mm
標準	N°: 60.30.320	N°: 60.30.324
移動 (帶小輪與剎車)	N°: 60.30.321	N°: 60.30.325
底架 UG II, 14 對支承軌, 側壁和蓋板封閉, 後壁開口	寬 845 深 724 高 671 mm	寬 1,067 深 934 高 671 mm
標準	N°: 60.30.328	N°: 60.30.331
移動 (帶小輪與剎車)	N°: 60.30.329	N°: 60.30.332
底架 UG II 麵包師規格, 14對400 x 600 mm支承軌, 側壁和蓋板封閉, 後壁開口。	寬 845 深 732 高 671 mm	
標準	N°: 60.30.836	
移動 (帶小輪與剎車)	N°: 60.30.837	
UltraVent 版(61型)	N°: 60.30.838	
低櫃 US III, 配備14對支承軌。 側壁, 蓋板和後壁封閉。	寬 845 深 724 高 671 mm	寬 1,067 深 934 高 671 mm
標準	N°: 60.30.334	N°: 60.30.339
移動 (帶小輪與剎車)	N°: 60.30.335	N°: 60.30.340
低櫃 US III Version UltraVent 版 (61型或62型) 與UltraVent或抽油煙機結合使用 20對支承軌。 側壁, 蓋板和後壁封閉, 高度加高至931 mm。	寬 845 深 724 高 931 mm	寬 1,067 深 934 高 931 mm
標準	N°: 60.30.337	N°: 60.30.342
移動 (帶小輪與剎車)	N°: 60.30.338	N°: 60.30.343
低櫃 US IV, 14對支承軌。2個上翻門。 全方位封閉。	寬 845 深 724 高 671 mm	寬 1,067 深 934 高 671 mm
標準	N°: 60.30.344	N°: 60.30.348
移動 (帶小輪與剎車)	N°: 60.30.345	N°: 60.30.349

配餐用可移動配件



配餐套件

這些配件 (支撐框架+不銹鋼機腳) 被固定於設備下方代替普通的機腳。

側面是堅固的長條可以提供保護和簡單的移動。

型號 61/101 N°: 60.73.111

型號 62/102 N°: 60.73.141

配餐用底座UG II

14對支撐軌。側板和頂部封閉, 後板開放, 在側部加強。四個不銹鋼的滾輪直徑200mm。僅與配餐套件配合使用。

寬 1,188 | 深 724 | 高 778 mm

型號 61/101 移動 N°: 60.30.890

型號 62/102 移動 N°: 60.30.891

保養產品



清潔—衛生—光亮與健康的保證

保養產品特別為滿足RATIONAL設備的需求而設計。只有使用RATIONAL原廠保養產品才能夠讓您的投資保值。



RATIONAL清潔片劑適用於所有 SelfCookingCenter 型號

RATIONAL公司研發的清潔片劑，含強力配方，隨時保障最佳清潔效果。清潔片劑為高濃縮產品，因此經濟性極佳。

清潔片劑，100片裝

N°: 56.00.210



RATIONAL保養片劑，適用於所有帶Efficient CareControl系統的 SelfCookingCenter 型號

高效的保養成分對設備提供積極保護，大幅度延長您的 SelfCookingCenter 的使用壽命。保養片劑含有的特殊除鈣成分能夠將鈣化物沉澱扼殺在萌芽之中，無需水質軟化設備和繁瑣的除鈣作業就能夠始終保障最佳的設備運行安全性。

保養片劑，150片裝

N°: 56.00.562



RATIONAL沖洗片劑，適用於所有不帶Efficient CareControl系統的 SelfCookingCenter 型號

高效的保養成分對設備提供積極保護，大幅度延長您的 SelfCookingCenter 的使用壽命。它能夠讓烹飪腔變得衛生潔淨又光亮。

沖洗片劑，50片裝

N°: 56.00.211



液體清潔劑，適用於 CombiMaster® 和 ClimaPlus Combi

RATIONAL液體清潔劑和沖洗劑是在我們公司的實驗室內特別研製的。

它們具有達到衛生潔淨和提供保養的雙重效果。

軟性特殊清潔劑 – 用於200 °C以下烹飪程式造成的污漬，無腐蝕性，10升裝 (適用於帶 CleanJet 功能的CPC和用於手動清潔作業)

N°: 9006.0136



燒烤清潔劑，用於頑固污漬，10升裝

(適用於帶 CleanJet 功能的CPC和用於手動清潔作業)

N°: 9006.0153

沖洗劑，10升裝 (僅限帶 CleanJet 功能的CPC)

N°: 9006.0137

除鈣劑，除鈣泵

通過特殊保養成分，對蒸汽發生器進行有效除鈣。

除鈣劑，10升裝

N°: 6006.0110

電動除鈣泵

N°: 60.70.409



手壓式噴槍

由成分穩定的合成材料製成的手壓式噴槍操作簡便，強度高。

借助內置的泵機構，它能產生超壓，因此按下釋放按鈕時能對待清潔位置進行噴射清洗。

手壓式噴槍，用於手動清潔。

N°: 6004.0100

KitchenManagement廚房管理系統

您的虛擬助理

通過最新的高效管理系統，您可以通過網路從最多達30台RATIONAL設備自動採集所有重要的HACCP資料。您可以在幾秒鐘內編寫您自己的烹飪程式，並在電子資料庫中清晰明瞭的對其進行管理。您只需輕點滑鼠，就能將烹飪程式或軟體升級程式發送到所有連接入網的RATIONAL設備。目前廚房管理系統支援以下語言：英語、德語、西班牙語、法語和義大利語。



廚房管理系統

套裝軟體

N°: 60.72.660

RATIONAL USB 資料記憶體

用於保存烹飪程式和HACCP數據的U盤

N°: 42.00.162



RATIONAL 特殊配件 必須擁有！



用於自助早餐的配件

- > Multibaker多功能烤架用於荷包蛋、煎餅或雞蛋餅
- > 煎烤與烘焙板用於煎培根、香腸與麵包卷
- > 煎烤與烘焙盤用於雞蛋餅、炒蛋或煎餅

用於零點服務的配件

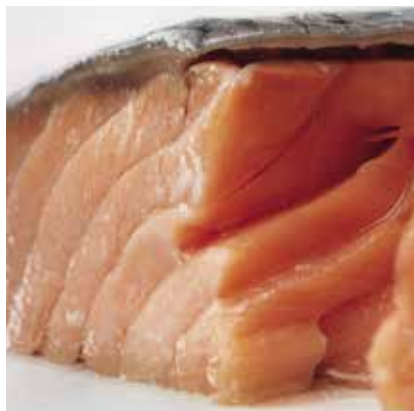
- > 煎烤和烘焙板用於製作傳統平底鍋料理
- > 花崗岩容器 (22mm深) 用於脆皮肉排
- > 燒烤與披薩板用於烤肉、魚與蔬菜，同時還能製作薄底或麵包底的披薩。
- > 燒烤與煎烤板用於烤肉、魚和蔬菜，同時還能做傳統平底鍋料理
- > CombiFry炸籃用於薯角、雞塊、魷魚須和油炸丸子
- > 煎烤與烘焙板用於土豆餅、雞蛋餅與蘋果塔

用於零點Finishing功能的配件

- > 不銹鋼烤架用於裝載餐盤

用於預處理的配件

- > 不銹鋼容器
- > 不銹鋼帶孔容器用於蒸煮菜肴或新鮮的意面
- > 不銹鋼烤架用於大塊燒烤
- > 超級雞鴨烤架
- > 花崗岩容器用於慢燉或製作蛋糕與補丁
- > CombiGrill組合燒烤架用於大量的牛排
- > 燒烤與披薩板用於燒烤食物與麵包
- > 肋排烤架用於烹飪肋排
- > VarioSmoker用於煙熏
- > 煎烤與烘焙盤用於餡餅、水果塔、乳蛋餅等。



用於烘焙的配件

- > 煎烤與烘焙板用於羊角包或丹麥酥
- > 花崗岩搪瓷容器 (20、40或60mm) 用於製作蛋糕
- > 帶孔烘焙板用於麵包、麵包卷和椒鹽脆餅
- > 燒烤和披薩板用於各種披薩
- > 松餅和銅鑼餅模具
- > 煎烤與烘焙盤用於蛋糕、餡餅等



用於燒烤的配件

- > 燒烤與披薩板用於烤出精細的扒紋或用於烘焙
- > 燒烤和煎烤板用於更粗的扒紋或用於傳統平底鍋料理
- > CombiGrill組合燒烤板用於在牛排上烤出粗糙的扒紋

您需要詢價嗎？

公司：	傳真
街道	郵編，城市
電話	傳真
電子郵箱	

電郵
office.shanghai@rational-online.com

詢價單—請輸入數量與產品編號：

數量	產品名稱	產品編號	規格
	清潔片劑，100片/桶	56.00.210	
	保養片劑，150片/桶	56.00.562	
	沖洗片劑，50片/桶	56.00.211	
	燒烤清潔劑，用於頑固污漬，10升裝	9006.0153	
	CombiFry炸籃	6019.1150	1/1 GN
	CombiGrill組合燒烤架	6035.1017	1/1 GN
	燒烤與披薩餅盤	60.70.943	1/1 GN
	燒烤和煎烤板	60.71.617	1/1 GN
	Multibaker多功能烤架	60.71.157	1/1 GN
	燒烤與烘焙盤套裝(小)	60.73.286	1/1 GN
	燒烤與烘焙盤套裝(大)	60.73.287	1/1 GN
	煎烤和烘焙板(不帶孔)	6013.1103	1/1 GN
	煎烤和烘焙板(帶孔)	6015.1103	1/1 GN
	超級雞烤架，8只	6035.1006	1/1 GN
	松餅和銅鑼餅模具	6017.1002	1/1 GN
	土豆烤架	6035.1019	1/1 GN
	肋排烤架	6035.1018	1/1 GN
	不銹鋼烤架	6010.1101	1/1 GN
	不銹鋼容器		
	不銹鋼帶孔容器		
	花崗岩搪瓷容器		

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 Cornellà (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
Bogotá 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

