



# Accessori RATIONAL

## Scoprite nuove possibilità

SelfCookingCenter® 5 Senses e CombiMaster® Plus



## Accessori RATIONAL – *Resistenti.*

*Sfruttate al meglio il vostro apparecchio di cottura con gli accessori originali RATIONAL.*

Che siano bistecche cotte come sul barbecue, quiche succulente, soffici prodotti da forno o croccanti cotolette, approfittate della grande versatilità sfruttando al meglio il vostro apparecchio di cottura e dite basta al tempo perso per girare l'alimento o rimuovere lo sporco più ostinato.

Gli accessori originali RATIONAL si fanno notare soprattutto per l'ottima distribuzione del calore, la massima robustezza e la lunga durata. Il rivestimento in TriLax® possiede eccellenti proprietà antiaderenti, favorisce la doratura ed è particolarmente adatto per l'uso con temperature non superiori a 300°C.

Inoltre, vi offriamo un'ampia scelta, da soluzioni di installazione speciali fino a prodotti per la cura e la pulizia, messi a punto in modo ottimale sulle vostre specifiche esigenze.



# Accessori RATIONAL – Versatili.

- > *Accessori Gastronorm per professionisti  
ovvero: ideali per cuocere alla griglia, al forno, arrostire, friggere,  
cuocere al vapore e Finishing®*
- > *Sempre la soluzione di installazione ottimale*
- > *Prodotti per la cura e la pulizia RATIONAL*



# Piastra per griglia e arrostiti

*Succulenti e croccanti con il tipico gusto della cottura arrosto e alla griglia*



- > *Striature tradizionali*
- > *Tipico gusto della cottura alla griglia*
- > *Utilizzabile su entrambi i lati*
- > *Ottime proprietà antiaderenti*
- > *Facile da pulire*

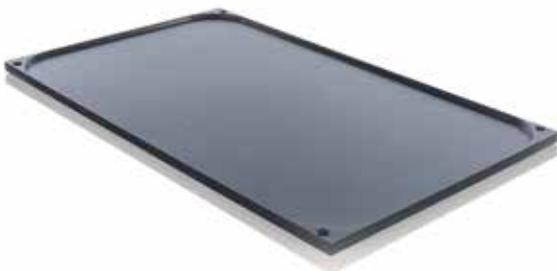
Entusiasmate i vostri ospiti con succulenti piatti di carne, pesce o verdure alla griglia. Il lato griglia vi consente di ottenere le classiche striature e il tipico gusto appetitoso della cottura alla griglia con la massima facilità.

Il bordo perimetrale sul lato arrostiti vi garantisce di poter arrostitire e ottenere una crosta croccante anche con tagli per arrostiti particolarmente ricchi di grassi. La piastra per griglia e arrostiti è quindi il completamento ideale per il vostro menu à la carte.



TriLax

*Lato arrostiti*



*Lato griglia*



# Piastra per griglia e per pizza

*Pizza appetitosa e croccante*



- > *Delicate striature*
- > *Tipico gusto della cottura alla griglia*
- > *Utilizzabile su entrambi i lati*
- > *Prodotti da forno croccanti e ben dorati*
- > *Ottime proprietà antiaderenti*
- > *Facile da pulire*

**TriLax**

Sul lato forno potete cuocere, oltre a pizze fresche o surgelate, anche focacce e i tradizionali pani azzimi. Grazie all'eccellente distribuzione del calore, otterrete sempre una doratura e una croccantezza ottimali.

La struttura fine delle nervature sul lato griglia è particolarmente adatta per cuocere alla griglia verdure, pesce e altri prodotti da griglia.

*Lato forno*



*Lato griglia*



1/1 GN (325 x 530 mm)

n°: 60.70.943

Formato pasticceria (400 x 600 mm) n°: 60.71.237

# Griglia a righe e quadretti

*Fino a 160 bistecche in soli 15 minuti*

- > *Due motivi diversi con un'unica griglia*
- > *Non occorre preriscaldare*
- > *Anche per grandi quantità*
- > *Ottime proprietà antiaderenti*
- > *Facile da pulire*

Potete scegliere: grazie alla costruzione innovativa, con la nuova griglia a righe e quadretti disponete subito di due motivi diversi in un'unica griglia. A seconda del lato utilizzato, la griglia a righe e a quadretti crea sui vostri prodotti le classiche striature oppure il motivo a quadretti originale tipico delle steak house americane. La CombiGrill® è estremamente robusta e duratura. Il rivestimento triplo TriLax® favorisce la doratura ed è particolarmente adatto per l'uso con temperature non superiori a 300 °C.



TriLax

1/1 GN (325 x 530 mm)

n°: 60.73.314



# CombiFry®

**200 porzioni di patatine fritte in 15 minuti**

Con il cestello CombiFry® brevettato è possibile preparare grandi quantità di prodotti prefritti come nugget di pesce, patatine tradizionali e a spicchi.

**Brevetto**



1/2 GN (325 x 265 mm)

n°: 6019.1250

1/1 GN (325 x 530 mm)

n°: 6019.1150



> 95% di grasso in meno

> 40% di calorie in meno

> Grandi quantità

> Doratura e croccantezza ottimali



Questi marchi consigliano il CombiFry® RATIONAL



Grandi quantità di patatine fritte pronte in soli 15 minuti – con CombiFry® è possibile

> 30 porzioni (6 kg) in un SelfCookingCenter® 5 Senses 61 con iLevelControl

> 60 porzioni (12 kg) in un SelfCookingCenter® 5 Senses 62 con iLevelControl

> 50 porzioni (10 kg) in un SelfCookingCenter® 5 Senses 101 con iLevelControl

> 100 porzioni (20 kg) in un SelfCookingCenter® 5 Senses 102 con iLevelControl

> 100 porzioni (20 kg) in un SelfCookingCenter® 5 Senses 201 con iLevelControl

> 200 porzioni (40 kg) in un SelfCookingCenter® 5 Senses 202 con iLevelControl

# Tegame per arrosti e cotture da forno

*Preparare le classiche specialità al tegame non è mai stato così facile*

Brevetto richiesto



- > Sempre il giusto formato (16 cm o 25 cm)
- > Doratura uniforme grazie al fondo ondulato
- > Facile da prendere grazie alle maniglie laterali
- > Facile da impilare grazie allo speciale supporto
- > Piastra di supporto per un uso sicuro "antiscivolo"

Con il tegame per arrosti e cotture da forno è possibile preparare pressoché tutte le specialità al tegame come rösti svizzero, tortilla, quiche, crespelle ma anche piccoli dolci come ad es. la Tarte Tatin. La straordinaria capacità di conduzione del calore consente di ottenere una doratura uniforme su tutto il fondo in pochi minuti. Le speciali piastre di supporto disponibili in entrambe le misure assicurano un uso facile e sicuro impedendo che i tegami possano scivolare.

## Tegame per arrosti e cotture da forno piccolo (16 cm)

TriLax



Tegame per arrosti  
e cotture da forno

n°: 60.73.271

Piastra di supporto

n°: 60.73.212

Set (4 pezzi, piastra  
di supporto inclusa)

n°: 60.73.286

## Tegame per arrosti e cotture da forno grande (25 cm)



Tegame per arrosti  
e cotture da forno

n°: 60.73.272

Piastra di supporto

n°: 60.73.216

Set (2 pezzi, piastra  
di supporto inclusa)

n°: 60.73.287

# Multibaker

*Fino a 160 uova fritte in 2 minuti*



Il Multibaker è adatto per preparare uova fritte, omelette, rōsti o anche tortillas soprattutto in grandi quantità. Lo speciale rivestimento antiaderente assicura che i cibi non si attacchino.

1/1 GN (325 x 530 mm)

n°: 60.71.157

- > *Doratura uniforme*
- > *Ideale per grandi quantità*
- > *Facile da pulire*

**TriLax**



# Piastre per arrosti e pasticceria

## Il multitalento



TriLax

### Piastra per arrosti e pasticceria

Che siano cotolette, medaglioni, parti di pollame, panini, croissant, dolci di pasta sfoglia, patate arrosto e molto altro ancora, con le piastre per arrosti e pasticceria è possibile preparare una varietà incredibile dei piatti più diversi. Ogni pietanza viene dorata in modo uniforme, rimane succosa e con una bella crosta.

### Piastre per arrosti e pasticceria

1/1 GN (325 x 530 mm)	n°: 6013.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	n°: 6013.2103
Formato pasticceria (400 x 600 mm)	n°: 6013.1003



TriLax

### Piastra per pasticceria forata

Per cuocere al forno tutti i tipi di prodotti di pasticceria surgelati.

### Piastre per pasticceria forate

1/1 GN (325 x 530 mm)	n°: 6015.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	n°: 6015.2103
Formato pasticceria (400 x 600 mm)	n°: 6015.1000



- > Uniformità ottimale
- > Grandi quantità
- > Grande robustezza
- > Facile pulizia

# Contenitori smaltati al granito

*Ideale per arrostitire, stufare, spadellare e cuocere al forno*



I contenitori smaltati al granito di RATIONAL sono pressoché indistruttibili. I bordi perfettamente sagomati consentono di eliminare la perdita di porzioni nei dolci o nei soufflé. Grazie alle ottime proprietà di conduzione del calore, la doratura è sempre uniforme in tutti i piatti, siano essi croccanti cotolette, arrostiti succosi o morbide crostate.



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

	2/1 GN (650 x 530 mm)	Formato pasticceria (400 x 600 mm)
profondità 20 mm	n°: 6014.2102	n°: 6014.1002
profondità 40 mm	n°: 6014.2104	n°: 6014.1004
profondità 60 mm	n°: 6014.2106	n°: 6014.1006

- > *Uniformità ottimale*
- > *Uso universale*
- > *Doratura uniforme*
- > *Nessuna perdita di porzioni*
- > *Grande robustezza*



# Stampo per muffin e timballi

*Cuocere al forno non è mai stato così facile*

Lo stampo per muffin e timballi è realizzato in un materiale ultraflessibile dalle ottime proprietà antiaderenti. Con una capacità di 100 ml, è particolarmente adatto per preparare flan di verdure, timballi di pesce, pudding di pane, uova affogate e i dessert più diversi.

Per 1/1 GN (300 x 400 mm)

n°: 6017.1002

Per 2/1 GN (400 x 600 mm)

n°: 6017.1001



- > Ultraflessibile
- > Ottime proprietà antiaderenti
- > Ideale per cibi sensibili
- > Massima robustezza
- > Facile pulizia

# Griglia CombiGrill®



*Grigliare non è mai stato così facile.*

- > *Striature tradizionali*
- > *Non occorre preriscaldare*
- > *Anche per grandi quantità*
- > *Ottime proprietà antiaderenti*
- > *Facile da pulire*

Grazie alla speciale costruzione, la griglia CombiGrill® è particolarmente adatta per preparare grandi quantità di prodotti alla griglia. Basta caricare i prodotti da grigliare sulla griglia CombiGrill® fredda ed è pronta in un attimo. La straordinaria capacità di conduzione del calore della lega speciale fa sì che non occorre preriscaldare la griglia CombiGrill®.

TriLax

1/1 GN (325 x 530 mm)

N°: 6035.1017

# Griglia di carico

*Striature perfette in pochi, semplici gesti.*

La griglia di carico è il completamento ideale della CombiGrill®. Quando si devono grigliare grandi quantità, soprattutto anche di prodotti sottili come ad es. paillard o verdure, la griglia di carico semplifica notevolmente il lavoro. Tutti i prodotti da cuocere possono già essere posizionati sulla griglia di carico fuori dall'apparecchio. Grazie alla griglia di carico, basta un semplice gesto per sistemare i prodotti sulla CombiGrill® calda e poi prelevarli altrettanto facilmente a cottura ultimata.



Per 1/1 GN (325 x 618 mm)

N°: 60.73.848

# Superspike per polli e anatre

*Fino a 96 polli in soli 40 minuti*



**Brevetto**

- > *Petto succulento*
- > *Massima croccantezza*
- > *Tempi di cottura brevi*
- > *Grandi quantità*
- > *Facile da usare*

Il posizionamento verticale del pollame e l'effetto camino correlato riducono notevolmente il tempo di cottura. La carne del petto rimane così particolarmente succulenta e la doratura della pelle uniforme.

La grande praticità consente di montare velocemente gli accessori.



## Superspike per polli

## Dimensioni degli apparecchi e quantità di carico

Articolo n°	Misura GN	Capacità	Peso del prodotto	61	101	62	102	201	202
6035.1015	1/2 GN	4 polli	1.300 g	16	24			48	
6035.1016	1/1 GN	6 polli	1.800 g	12	18	24	36	36	72
6035.1006	1/1 GN	8 polli	1.300 g	16	24	32	48	48	96
6035.1010	1/1 GN	10 polli	950 g	20	30	40	60	60	120
6035.1011		12 polli*	950 g	24	36				

\* solo in abbinamento al telaio appeso o al carrello portategole per il sistema grill.

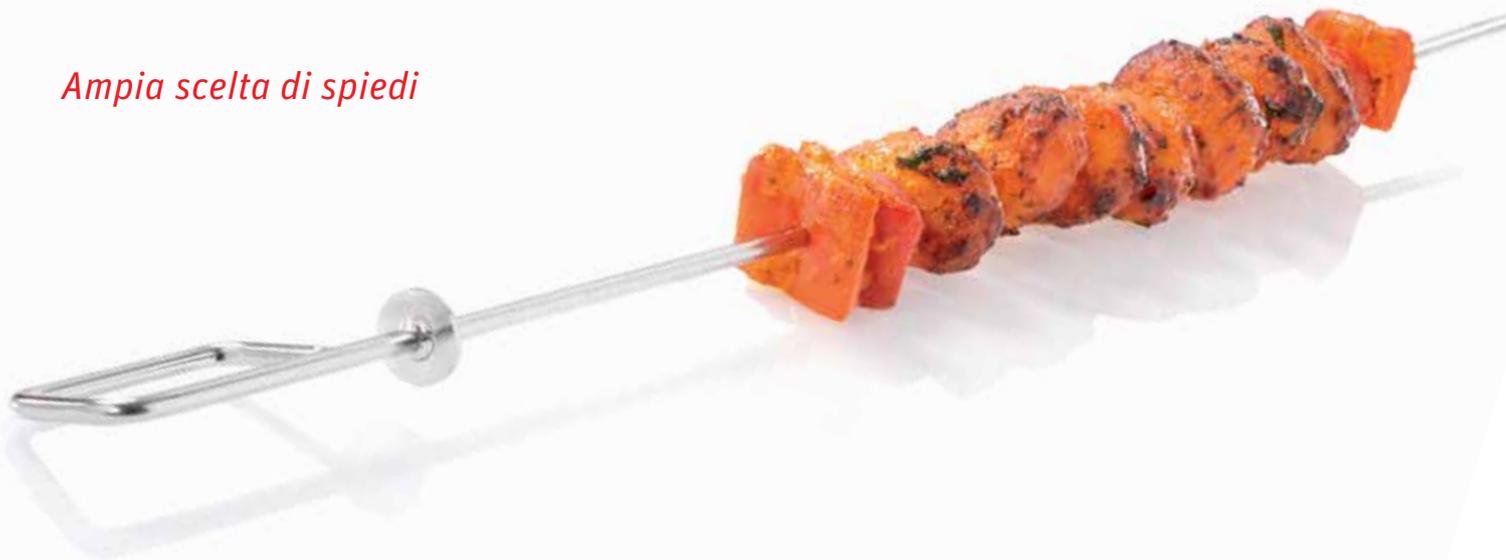
## Superspike per anatre

## Dimensioni degli apparecchi e quantità di carico

6035.1009	1/1 GN	8 anatre	2.200 g	8	16	16	32	32	64
-----------	--------	----------	---------	---	----	----	----	----	----

# Spiedo per grigliate e Tandoori

*Ampia scelta di spiedi*



- > *Diverse sezioni per un uso universale*
- > *Doratura uniforme su tutti i lati*
- > *Facile da usare*

Lo spiedo per grigliate e Tandoori sorprende per le numerose possibilità di impiego. Disponibile con sezione rotonda, quadrata o rettangolare, così da avere sempre lo spiedo giusto per carne, pesce, pollame o verdure.



Supporto per spiedi per grigliate e Tandoori 1/1 GN	n°: 60.72.224
Supporto per spiedi per grigliate e Tandoori 2/1 GN	n°: 60.72.421
Set 1/1 GN*	n°: 60.72.414
Set 2/1 GN*	n°: 60.72.415
n. 3 spiedi da $\bigcirc$ 5 mm, lunghezza 530 mm	n°: 60.72.416
n. 3 spiedi da $\bigcirc$ 8 mm, lunghezza 530 mm	n°: 60.72.417
n. 3 spiedi da $\square$ 5 mm, lunghezza 530 mm	n°: 60.72.418
n. 3 spiedi da $\square$ 8 mm, lunghezza 530 mm	n°: 60.72.419
n. 3 spiedi da pesce da $\square$ 10 mm, lunghezza 530 mm	n°: 60.72.420

\* Il set è composto da: n. 1 supporto per spiedi con 5 spiedi diversi.



# Potato Baker

*Fino a 560 patate al forno in metà tempo*

Con il Potato Baker di RATIONAL è possibile cuocere le patate al forno o pannocchie di mais anche senza avvolgerle nell'alluminio e in metà tempo, un prodotto davvero unico!



1/1 GN (325 x 530 mm)

n°: 6035.1019

- > *Tempo ridotto fino al 50%*
- > *Grandi quantità e ottima qualità*
- > *Facilissimo da usare*
- > *Si pulisce senza fatica*



# Griglia Spare Rib

*Precottura tenera durante la notte per finire con il grill al momento giusto*

**Brevetto**

La disposizione verticale delle costine Spare Rib sulla griglia consente di caricarne fino a 80 kg per volta e di sfruttare quindi al massimo il vostro apparecchio. Una volta precotte, si può poi completare la cottura delle Spare Ribs con la crosta croccante al momento di servirle.



1/1 GN (325 x 530 mm)

n°: 6035.1018

# Spiedo per agnello e porchetta

*Basta infilare la carne e appenderla.  
Non devi fare altro.*

Per preparare facilmente agnelli interi o porchette.

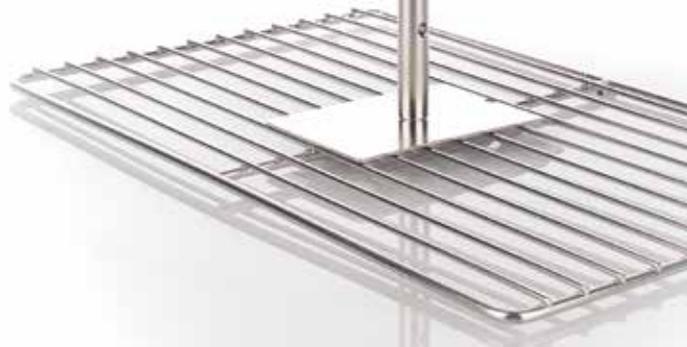
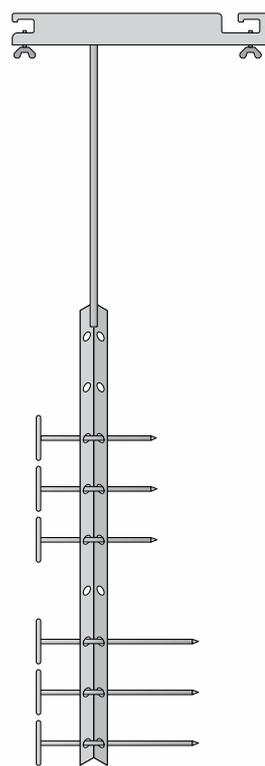
Modello 101/102/201/202 fino a 12 kg (1/1 GN) n°: 60.70.819

Modello 201 fino a 30 kg (1 spiedo con supporto) n°: 6035.1003

Modello 202 fino a 30 kg (1 spiedo con supporto)\* n°: 6035.1002

Spiedo opzionale n°: 8710.1065

\* Spiedo per un secondo agnello o porchetta opzionale.



# VarioSmoker

*Alla riscoperta dell'affumicato*



Conferite a carne, pesce e verdura un gustoso aroma di affumicatura e un colore inconfondibile. I vostri cibi acquisteranno una naturale nota di affumicato, che potrete regolare in tutto e per tutto a vostro piacimento.

Ora chiunque disponga di un apparecchio RATIONAL può realizzare affumicature senza necessità di un forno dedicato. A renderlo possibile è il nuovo VarioSmoker, che può essere utilizzato nel vostro apparecchio come accessorio. Rapido, semplice e conveniente.

RATIONAL VarioSmoker

n°: 60.73.008



# Accessori Gastronorm RATIONAL

*Massima qualità, robusti e versatili*

## Contenitori forati in acciaio inox

	1/2 GN (325 x 265 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)
profondità 55 mm	n°: 6015.1265	n°: 6015.1165
profondità 90 mm	n°: 6015.1295	n°: 6015.1195
profondità 140 mm	n°: 6015.1215	n°: 6015.1115
	1/1 GN (325 x 530 mm) (con impugnature)	2/1 GN (650 x 530 mm)
profondità 65 mm		n°: 6015.2165
profondità 90 mm	n°: 6016.1195	
profondità 100 mm		n°: 6015.2195
profondità 140 mm	n°: 6016.1115	



## Contenitori in acciaio inox

	1/3 GN (325 x 176 mm)	1/2 GN (325 x 265 mm)
profondità 20 mm	n°: 6013.1302	n°: 6013.1202
profondità 40 mm	n°: 6013.1304	n°: 6013.1204
profondità 65 mm	n°: 6013.1306	n°: 6013.1206
profondità 100 mm		n°: 6013.1210
	1/1 GN (325 x 530 mm)	2/1 GN (650 x 530 mm)
profondità 20 mm	n°: 6013.1102	n°: 6013.2102
profondità 40 mm	n°: 6013.1104	n°: 6013.2104
profondità 65 mm	n°: 6013.1106	n°: 6013.2106
profondità 100 mm	n°: 6013.1110	n°: 6013.2110



## Griglia in acciaio inox

1/1 GN (325 x 530 mm)	n°: 6010.1101
2/1 GN (650 x 530 mm)	n°: 6010.2101
Formato pasticceria (400 x 600 mm)	n°: 6010.0103



# Sistemi Finishing® per banchetti

*Gestire grandi eventi diventa un piacere*

Che si debbano preparare 20, 100 o diverse migliaia di pasti, con Finishing®, tutti i piatti vengono preparati a puntino senza stress e confusione. In base al numero di ospiti, i piatti vengono preparati freddi e poi conservati refrigerati nei carrelli portapiatti. I piatti vengono poi ultimati con Finishing® poco prima di doverli servire senza fatica e senza bisogno di personale supplementare.



*Sistemi per banchetti per apparecchi da tavolo composti da: carrello portapiatti, Thermocover e carrello da trasporto*

Modello 61	20 piatti	n°: 60.70.400
Modello 62	34 piatti	n°: 60.70.402
Modello 101	32 piatti	n°: 60.70.401
	26 piatti	n°: 60.70.801
Modello 102	52 piatti	n°: 60.70.403

prevedere la guida di inserimento!

*Sistemi per banchetti per apparecchi da pavimento composti da:*

*carrello portapiatti e Thermocover*

Modello 201	60 piatti	n°: 60.70.404
	50 piatti	n°: 60.70.802
Modello 202	100 piatti	n°: 60.70.405

**Thermocover**

Speciali materiali isolanti permettono di lasciare al caldo i piatti fino a 20 minuti, dopo il Finishing®. Grazie alla semplice chiusura magnetica, la Thermocover può essere aperta e richiusa molto velocemente. E' inoltre facile da pulire e una volta ripiegata occupa pochissimo spazio.

Modello 61	n°: 6004.1007
Modello 62	n°: 6004.1016
Modello 101	n°: 6004.1009
Modello 102	n°: 6004.1014
Modello 201	n°: 6004.1011
Modello 202	n°: 6004.1012
Combi-Duo 61/101 in basso	n°: 60.70.856
Combi-Duo 62/102 in basso	n°: 60.70.884



**Carrello da trasporto con Thermocover in basso per Combi-Duo**

La combinazione di “carrello da trasporto regolabile in altezza” e “Thermocover in basso” è stata sviluppata appositamente per il Finishing® con apparecchi Combi-Duo.

Modello 61/101 n°: 60.70.920

(carrello da trasporto 60.60.188 e Thermocover 60.70.856)

Modello 62/102 n°: 60.70.918

(carrello da trasporto 60.70.160 e Thermocover 60.70.884)



**Carrello portapiatti (piatti fino a Ø 31 cm)**

	Numero di piatti	max. Altezza piatto	Altezza max. dispensa	
Modello 61	20 piatti	25 mm	53 mm	n°: 60.61.047
	15 piatti	32 mm	70 mm	n°: 60.61.128
Modello 62	34 piatti	27 mm	56 mm	n°: 60.62.017
	24 piatti	38 mm	76 mm	n°: 60.62.061
Modello 101	32 piatti	25 mm	53 mm	n°: 60.11.030
	26 piatti	32 mm	70 mm	n°: 60.11.149
Modello 102	52 piatti	27 mm	56 mm	n°: 60.12.022
	42 piatti	38 mm	76 mm	n°: 60.12.062
Modello 201	60 piatti	25 mm	53 mm	n°: 60.21.099
	50 piatti	32 mm	70 mm	n°: 60.21.104
Modello 202	120 piatti	25 mm	53 mm	n°: 60.22.108
	100 piatti	32 mm	65 mm	n°: 60.22.109
	84 piatti	38 mm	76 mm	n°: 60.22.182

Modelli 61, 101, 62 e 102: prevedere la guida di inserimento!



**Guida di inserimento per carrello portateglie**

Per gli apparecchi da tavolo modelli 61, 62, 101 e 102, per utilizzare i carrelli portateglie e portapiatti è necessaria una guida d’inserimento.

Modello 61/101 n°: 60.61.226

Modello 62/102 n°: 60.62.094

**Carrello da trasporto per carrello portateglie**

Carrello da trasporto standard per:  
> sottotelai, altezza 671 mm

Modello 61/101 n°: 60.60.020

Modello 62/102 n°: 60.60.678

Carrello da trasporto regolabile in altezza per:  
> piani di lavoro fino a 1.265 mm di altezza  
> sottotelai rialzati a 931 mm  
> Combi-Duo

Modello 61/101 n°: 60.60.188

Modello 62/102 n°: 60.70.160

# Sempre la soluzione perfetta

## Cappa di aspirazione vapori

Aperto la porta della camera di cottura, i vapori vengono aspirati automaticamente tramite un ventilatore (senza tecnologia di condensazione). Si installa facilmente anche in un secondo tempo. È necessario un collegamento esterno.

## UltraVent®

Grazie alla tecnologia di condensazione di UltraVent® i vapori in uscita vengono raccolti ed espulsi. Non è più necessario installare costosi impianti di scarico dei fumi. Si installa facilmente anche in un secondo tempo. Non è necessario un collegamento esterno.

## UltraVent® Plus

Oltre alla tecnologia di condensazione di UltraVent®, UltraVent® Plus è provvisto di una speciale tecnica di filtrazione, che evita la formazione di vapori ma anche del fumo fastidioso che si forma quando si griglia o arrostitisce. Gli apparecchi RATIONAL possono quindi essere installati anche in punti critici, come ad es. a vista.



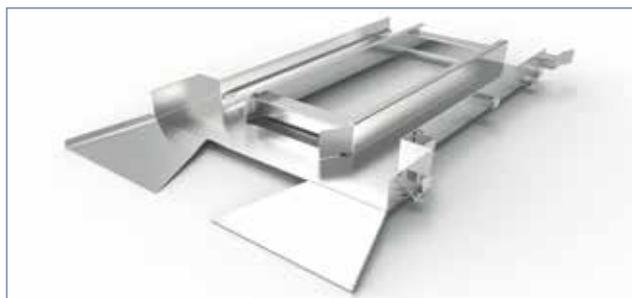
## UltraVent®

UltraVent®, UltraVent® Plus e cappa di aspirazione vapori per apparecchi con cerniera a sinistra su richiesta!

\* Con UltraVent® e cappa di aspirazione vapori in versione a gas, i fumi di combustione devono essere evacuati in un camino o in una cappa di ventilazione separata.

\*\* UltraVent® Plus non può essere montato su Combi-Duo mobile. Solo apparecchi elettrici.

		Cappa di aspirazione vapori	UltraVent®	UltraVent® Plus
Modello 61/101	Elettrico	n°: 60.72.313	60.72.320	60.72.202
	Gas*	n°: 60.72.317	60.72.323	
	Combi-Duo**	n°: 60.72.316	60.72.322	60.72.203
Modello 62/102	Elettrico	n°: 60.72.318	60.72.325	60.72.204
Modello 201	Elettrico	n°:	60.72.326	60.72.205



## Rampa di ingresso

Con la rampa di ingresso è possibile compensare pendenze (fino al 3%) nel pavimento della cucina. È così possibile inserire il carrello portateglie nell'apparecchio RATIONAL in modo sicuro senza impuntarsi.

Modello 201	n°: 60.21.080
Modello 202	n°: 60.22.181



## Rialzo per apparecchi e carrelli portateglie

L'altezza da terra dell'apparecchio RATIONAL viene aumentata di 70 mm. Solo in abbinamento al rialzo per carrello portateglie.

Rialzo per apparecchio modello 201/202	n°: 60.70.407
Rialzo per carrello portateglie modello 201	n°: 60.21.184
Rialzo per carrello portateglie modello 202	n°: 60.22.184



**Schermo anticalore per parete laterale sinistra**

L'installazione successiva dello schermo anticalore consente di posizionare le fonti di calore (ad es. il grill) vicino alla parete laterale sinistra.

Modello 61	n°: 60.70.390
Modello 62	n°: 60.70.392
Modello 101	n°: 60.70.391
Modello 102	n°: 60.70.393
Modello 201	n°: 60.70.394
Modello 202	n°: 60.70.395



**Sicurezza flusso gas (solo per apparecchi a gas)**

Per l'eliminazione dei fumi tramite un tubo di scarico (diametro tubo 180 mm).

Modello 61	n°: 70.00.737
Modello 62	n°: 70.00.768
Modello 101	n°: 70.00.757
Modello 102	n°: 70.00.769
Modello 201 (con silenziatore)	n°: 70.00.770
Modello 202 (con silenziatore)	n°: 70.00.771



**Maniglia per carrello portateglie**

La maniglia del carrello portateglie ha una sua collocazione fissa ed è sempre a portata di mano. (fornita insieme agli apparecchi)

Modello 201/202	n°: 60.72.378
-----------------	---------------



**Kit di collegamento apparecchio, modello 61-202**

Composto da tubo flessibile di mandata dell'acqua (2 m) e tubi di scarico dell'acqua DN 50.

Modello 61 - 202	n°: 60.70.464
------------------	---------------



**Interruttore di condensa**

Accelera l'eliminazione del vapore e di altri fumi dal tubo di ventilazione. Fumi e vapori possono quindi essere espulsi in un impianto di aspirazione mediante un tubo.

Modelli 61, 101, 62	n°: 60.72.591
Modello 102	n°: 60.72.592
Modelli 201, 202	n°: 60.72.593



**Fissaggio a parete, modello 61**

Per il fissaggio a parete salvaspazio (senza materiale di fissaggio). Il fissaggio e il relativo materiale devono essere definiti insieme ad un architetto/ingegnere e il committente.

Modello 61	n°: 60.70.963
------------	---------------

# Combi-Duo

*Doppia flessibilità, stesso fabbisogno di spazio*

La combinazione dei due apparecchi RATIONAL (basta sovrapporli) apre nuove possibilità soprattutto quando lo spazio in cucina non è mai abbastanza. Senza ulteriore fabbisogno di spazio, è possibile lavorare contemporaneamente in diverse modalità, per la massima flessibilità.



## SelfCookingCenter® 5 Senses e CombiMaster® Plus 61 e 101

apparecchio sotto	apparecchio sopra	Modello 61 Elettrico	Modello 61 Gas
	Rulli	n°: 60.71.925	n°: 60.71.925
Modello 61 elettrico	Piedini 150 mm	n°: 60.71.926	n°: 60.71.926
Modello 101 elettrico	mobile	n°: 60.71.927	n°: 60.71.927
	Rulli		n°: 60.71.928
Modello 61 a gas	Piedini 150 mm		n°: 60.71.929
	mobile		n°: 60.71.930

Sottotelaio UG I per Combi-Duo modello 61 su modello 61

Altezza 210 mm (solo per Combi-Duo con piedini) n°: 60.30.362

Sottotelaio UG I mobile per Combi-Duo modello 61 su modello 61

Altezza 210 mm (solo per Combi-Duo con piedini) n°: 60.30.363

Cappa per condensa Ultravent® per apparecchi elettrici Combi-Duo n°: 60.72.322

Cappa di aspirazione vapori per apparecchi elettrici Combi-Duo n°: 60.72.316

Carrello da trasporto regolabile in altezza modello 61/101 n°: 60.60.188

Kit scarico grassi integrato per variante piedini e mobile n°: 60.73.303

Kit scarico grassi integrato per 61E/61E su sottotelaio UG I 210 mm n°: 60.73.301

Carrello da trasporto per vaschetta di raccolta con scarico grassi integrato n°: 60.73.309

### SelfCookingCenter® 5 Senses e CombiMaster® Plus 62 e 102

apparecchio sotto	apparecchio sopra	Modello 62 Elettrico	Modello 62 Gas
Modello 62 elettrico Modello 102 elettrico	Rulli	n°: 60.71.931	n°: 60.71.931
	Piedini 150 mm	n°: 60.71.932	n°: 60.71.932
	mobile	n°: 60.71.933	n°: 60.71.933
Modello 62 a gas	Rulli		n°: 60.71.934
	Piedini 150 mm		n°: 60.71.935
	mobile		n°: 60.71.936

Sottotelaio UG I per Combi-Duo modello 62 su modello 62

Altezza 210 mm (solo per Combi-Duo con piedini) n°: 60.30.365

Sottotelaio UG I mobile per Combi-Duo modello 62 su modello 62

Altezza 210 mm (solo per Combi-Duo con piedini) n°: 60.30.366

Carrello da trasporto regolabile in altezza modello 62/102 n°: 60.70.160

Kit scarico grassi integrato per variante piedini e mobile n°: 60.73.304

Kit scarico grassi integrato per 62E/62E su sottotelaio UG I 210 mm n°: 60.73.302

Carrello da trasporto per vaschetta di raccolta con scarico grassi integrato n°: 60.73.309



### Sono disponibili tre varianti di installazione tra cui scegliere



#### > Con rulli

Altezza massima di caricamento 1,60 m.  
Mobile, per una facile pulizia.  
Scarico a pavimento necessario!



#### > Piedini RATIONAL 150 mm

Altezza massima di caricamento 1,68 m.  
In caso non sia presente uno scarico a pavimento.



#### > Mobile con ruote

Altezza massima di caricamento 1,72 m.  
2 ruote con freno.

# Sottotelai e sottoarmadi

*Per una collocazione robusta e sicura dell'apparecchio*

Per una collocazione robusta e sicura dell'apparecchio RATIONAL sono disponibili sottotelai e sottoarmadi in pregiato acciaio inox particolarmente resistente. Tutti i sottotelai e i sottoarmadi sono realizzati secondo le norme di igiene in vigore.



*Sottotelaio UG I*



*Sottotelaio UG II*



*Sottotelaio UG II formato pasticceria*



*Sottoarmadio US III*



*Sottoarmadio US IV*

	<i>Modello 61 e 101</i>	<i>Modello 62 e 102</i>
<b>Sottotelaio UG I</b> , aperto su tutti i lati	L 843   P 587   H 671 mm	L 1.065   P 799   H 671 mm
Standard	n°: 60.30.320	n°: 60.30.324
Mobile (ruote, freno)	n°: 60.30.321	n°: 60.30.325

<b>Sottotelaio UG II</b> , 14 paia di guide sagomate, pareti laterali e copertura	L 845   P 724   H 671 mm	L 1.067   P 934   H 671 mm
Standard	n°: 60.30.328	n°: 60.30.331
Mobile (ruote, freno)	n°: 60.30.329	n°: 60.30.332

<b>Sottotelaio UG II formato pasticceria</b> , 14 paia di guide sagomate 400 x 600 mm, pareti laterali e copertura	L 845   P 732   H 671 mm	
Standard	n°: 60.30.836	
Mobile (ruote, freno)	n°: 60.30.837	
Versione UltraVent® (modello 61)	n°: 60.30.838	

<b>Sottoarmadio US III</b> , 14 paia di guide sagomate, pareti laterali, parete posteriore e copertura	L 845   P 724   H 671 mm	L 1.067   P 934   H 671 mm
Standard	n°: 60.30.334	n°: 60.30.339
Mobile (ruote, freno)	n°: 60.30.335	n°: 60.30.340

<b>Sottoarmadio US III versione UltraVent®</b> (modello 61 o modello 62) in abbinamento a UltraVent® o alla cappa di aspirazione vapori, 20 paia di guide sagomate, rialzato a 931 mm	L 845   P 724   H 931 mm	L 1.067   P 934   H 931 mm
Standard	n°: 60.30.337	n°: 60.30.342
Mobile (ruote, freno)	n°: 60.30.338	n°: 60.30.343

<b>Sottoarmadio US IV</b> , 14 paia di guide sagomate, porte a battenti, chiuso su tutti i lati	L 845   P 724   H 671 mm	L 1.067   P 934   H 671 mm
Standard	n°: 60.30.344	n°: 60.30.348
Mobile (ruote, freno)	n°: 60.30.345	n°: 60.30.349

## Accessori per catering mobile



### Kit catering

Questi accessori (telaio di supporto + piedini in acciaio inox) vengono fissati sotto all'apparecchio al posto dei piedini standard. Le robuste barre laterali servono sia da protezione, che per agevolare lo spostamento.

Modello 61/101	n°: 60.73.111
Modello 62/102	n°: 60.73.141

### Sottoarmadio UG II Catering

14 paia di guide sagomate. Pareti laterali e copertura chiuse, lato posteriore aperto, rinforzato lateralmente. Quattro ruote in acciaio inox di Ø 200 mm. Solo in abbinamento al kit Catering.

	L 1.188   P 724   H 778 mm	
Modello 61/101	mobile	n°: 60.30.890
Modello 62/102	mobile	n°: 60.30.891

# Prodotti per la cura



## Pulizia – igiene – brillantezza e tutela della salute

I prodotti per la cura RATIONAL sono stati messi a punto sulle esigenze specifiche di manutenzione dei singoli apparecchi RATIONAL e soddisfano i massimi requisiti di qualità.



### La pastiglia detergente RATIONAL per tutti i SelfCookingCenter®

Le pastiglie detergenti sviluppate da RATIONAL con un nuovo complesso di principi attivi di grande efficacia garantiscono sempre la massima forza pulente. Sono molto concentrate e rendono quindi molto.

Pastiglie detergenti, 100 pz.

n°: 56.00.210

### La pastiglia trattante RATIONAL per SelfCookingCenter® con Efficient CareControl

Le sostanze altamente efficaci che la compongono proteggono attivamente il vostro SelfCookingCenter® allungandone considerevolmente la durata. Le speciali sostanze scioglicalcare contenute nelle pastiglie prevengono la formazione e l'accumulo del calcare. La massima sicurezza di funzionamento è così sempre garantita anche senza costosi trattamenti di addolcimento dell'acqua o decalcificazione.

Pastiglie trattanti, 150 pz.

n°: 56.00.562

### La pastiglia di brillantante RATIONAL per SelfCookingCenter® senza Efficient CareControl

Le sostanze altamente efficaci che la compongono proteggono attivamente il vostro SelfCookingCenter® allungandone considerevolmente la durata. La camera di cottura viene igienizzata per un risultato pulito e brillante.

Pastiglie di brillantante, 50 pz.

n°: 56.00.211

### La pastiglia antischiuma RATIONAL per tutti i SelfCookingCenter®

Pastiglie antischiuma per ridurre la formazione di schiuma in caso di acque particolarmente dolci.

Pastiglie antischiuma, 120 pz.

n°: 56.00.598

### Detersivo liquido per tutti i CombiMaster® e KlimaPlus Combi®

I detersivi e i brillantanti RATIONAL sono stati sviluppati appositamente nei nostri laboratori. Sono la combinazione perfetta per la cura e la pulizia igienica dei nostri prodotti.

Detersivo speciale delicato – per lo sporco causato dalle applicazioni di cucina < 200 °C non irritante, 10 litri

n°: 9006.0136

(per CPC con CleanJet® e la pulizia manuale)

Detersivo per sporco ostinato - consigliato in caso di cotture con prodotti che contengono grassi, 10 litri

n°: 9006.0153

(per CPC con CleanJet® e la pulizia manuale)

Brillantante, 10 litri (solo per CPC con CleanJet®)

n°: 9006.0137

### Decalcificante, pompa decalcificante

Per eliminare efficacemente il calcare dal generatore di vapore.

Decalcificante, 10 litri

n°: 6006.0110

Pompa decalcificante elettrica

n°: 60.70.409

### Pistola a spruzzo manuale

La pistola a spruzzo manuale prodotta in plastica robusta è estremamente facile da usare e resistente. Grazie al meccanismo a pompa integrato, genera la sovrappressione necessaria per spruzzare i punti da pulire premendo semplicemente un tasto.

Pistola a spruzzo per pulizia manuale

n°: 6004.0100

# KitchenManagement System

## *Il vostro assistente virtuale*

Con il nuovo KitchenManagement System è possibile acquisire automaticamente tramite una rete tutti i dati HACCP rilevanti da un massimo di 30 apparecchi RATIONAL. In pochi secondi, potete creare i vostri programmi di cottura e gestirli nella biblioteca. Con un clic del mouse, programmi di cottura o nuovi aggiornamenti possono essere inviati a tutti gli apparecchi RATIONAL collegati. Il KitchenManagement System è disponibile nelle seguenti lingue: inglese, tedesco, spagnolo, francese e italiano.



### *KitchenManagement System*

Pacchetto software

n°: 60.72.660

### *Chiavetta di memoria USB RATIONAL*

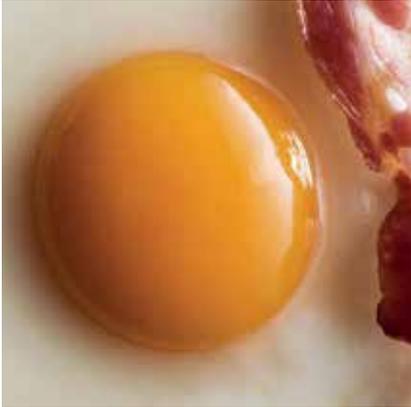
Chiavetta USB per programmi di cottura e dati HACCP

n°: 42.00.162



# Accessori speciali RATIONAL.

## Indispensabili!



### Accessori per il buffet della colazione

- > Multibaker per uova fritte, pancake od omelette
- > Piastra per arrostiti e pasticceria per bacon, wurstel e panini
- > Tegame per arrostiti e cotture da forno per omelette, uova strapazzate o crespelle

### Accessori per il menu à la carte

- > Piastra per arrostiti e pasticceria per spadellate veloci
- > Contenitori smaltati al granito (profondità 20 mm) per cotolette impanate
- > Piastra per griglia e per pizza per carne, pesce e verdure grigliate, ma anche Flammkuchen o pizza
- > Piastra per griglia e arrostiti per carne, pesce e verdure grigliate, ma anche spadellate veloci
- > CombiFry® per patate a spicchi, nuggets, calamari o crocchette
- > Tegame per arrostiti e cotture da forno per rösti, omelette, Tarte Tatin

### Accessori per il Finishing® à la carte

- > Griglie in acciaio inox per caricare i piatti senza fatica

### Accessori per la mise en place o la produzione

- > Contenitori in acciaio inox
- > Contenitori forati in acciaio inox per cottura al vapore o pasta fresca
- > Griglie in acciaio inox per arrostiti tradizionali
- > Superspike per polli e anatre
- > Contenitori smaltati per stufati, crostate o soufflé
- > Griglie CombiGrill® per grandi quantità di bistecche
- > Piastra per griglia e per pizza per piatti grigliati e pani
- > Griglia Spare Rib per la precottura delle costine
- > VarioSmoker per affumicare
- > Tegame per arrostiti e cotture da forno per tortilla, Tarte Tatin o quiche



### Accessori per pasticceria

- > Piastra per arrostiti e pasticceria per croissant o dolci di pasta sfoglia
- > Contenitori smaltati al granito (profondità 20, 40 o 60 mm) per crostate
- > Piastre per pasticceria forate per pane, panini e Brezen
- > Piastra per griglia e per pizza per focacce o pizze
- > Stampi per muffin e timballi
- > Tegame per arrostiti e cotture da forno per dolci, crespelle, dolcetti di pasta lievitata e frittate dolci



### Accessori per cuocere alla griglia

- > Piastra per griglia e per pizza per striature sottili e cottura al forno
- > Piastra per griglia e per pizza per striature più grossolane e spadellate veloci
- > Griglia CombiGrill® per striature più marcate sulle bistecche
- > Spiedo per grigliate e Tandoori per cuocere carne, pesce, pollame e verdure
- > Spiedo per agnello e porchetta per agnelli interi e porchette

# Desiderate ricevere un'offerta?

Ditta: \_\_\_\_\_ Referente: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_ CAP, località: \_\_\_\_\_

Telefono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Fax

IT +39.041.59.51.845

CH +41 71 727 90 91

E-mail

IT info@rational-online.it

CH info@rational-online.ch

## Offerta – inserire quantità e codici articolo:

Quantità	Denominazione articolo	Codice articolo	Gastronorm
	Pastiglie di detersivo, 100 pz. per secchiello	56.00.210	
	Pastiglie trattanti, 150 pz. per secchiello	56.00.562	
	Pastiglie di brillantante, 50 pz. per secchiello	56.00.211	
	Detersivo liquido, tanica da 10 litri	9006.0153	
	CombiFry®	6019.1150	1/1 GN
	Griglia CombiGrill® con rivestimento in TriLax®	6035.1017	1/1 GN
	Piastra per griglia e per pizza con rivestimento in TriLax®	60.70.943	1/1 GN
	Piastra per griglia e arrosti	60.71.617	1/1 GN
	Multibaker	60.71.157	1/1 GN
	Set tegame per arrosti e cotture da forno piccolo	60.73.286	1/1 GN
	Set tegame per arrosti e cotture da forno grande	60.73.287	1/1 GN
	Piastra per arrosti e pasticceria con rivestimento in TriLax®	6013.1103	1/1 GN
	Piastra per pasticceria forata con rivestimento in TriLax®	6015.1103	1/1 GN
	Superspike per polli H8	6035.1006	1/1 GN
	Stampo per muffin e timballi	6017.1002	1/1 GN
	Potato Baker	6035.1019	1/1 GN
	Griglia Spare Rib	6035.1018	1/1 GN
	Griglia in acciaio inox	6010.1101	1/1 GN
	Contenitori in acciaio inox		
	Contenitori forati in acciaio inox		
	Contenitori smaltati al granito		

## Europe

**RATIONAL Großküchentechnik GmbH**  
86899 Landsberg a. Lech/Germany  
TEL. +49 (0)8191.327387  
E-MAIL [info@rational-online.de](mailto:info@rational-online.de)  
[www.rational-online.de](http://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](mailto:info@rational-france.fr)  
[www.rational-france.fr](http://www.rational-france.fr)

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

**RATIONAL Schweiz AG**  
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND  
TEL. +41 71 727 9092  
E-MAIL [info@rational-online.ch](mailto:info@rational-online.ch)  
[www.rational-online.ch](http://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](mailto:info@rational-online.co.uk)  
[www.rational-online.co.uk](http://www.rational-online.co.uk)

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**  
5020 Salzburg/AUSTRIA  
TEL. +43 (0)662.832799  
E-MAIL [info@rational-online.at](mailto:info@rational-online.at)  
[www.rational-online.at](http://www.rational-online.at)

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

**RATIONAL Nederland**  
Grootkeukentechniek BV  
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS  
TEL. +31 546 546000  
E-MAIL [info@rational.nl](mailto:info@rational.nl)  
[www.rational.nl](http://www.rational.nl)

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

**RATIONAL Belgium nv**  
2800 Mechelen/Belgium  
TEL. +32 15 285500  
E-MAIL [info@rational.be](mailto:info@rational.be)  
[www.rational.be](http://www.rational.be)

**RATIONAL Sp. z o.o.**  
02-690 Warszawa/POLAND  
TEL. +48 22 864 93 26  
E-MAIL [info@rational-online.pl](mailto:info@rational-online.pl)  
[www.rational-online.pl](http://www.rational-online.pl)

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

**RATIONAL Norge AS**  
0411 Oslo/NORGE  
TEL. +47 22 70 10 00  
E-MAIL [post@rational.no](mailto:post@rational.no)  
[www.rational.no](http://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](mailto:info@rational-online.com.tr)  
[www.rational-online.com.tr](http://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](mailto:info@rational-online.ca)  
[www.rationalcanada.com](http://www.rationalcanada.com)

**RATIONAL BRASIL**  
01333-010 - São Paulo, SP  
TEL. +55 (11) 3372-3000  
E-MAIL [info@rational-online.com.br](mailto:info@rational-online.com.br)  
[www.rational-online.com.br](http://www.rational-online.com.br)

**RATIONAL USA**  
Rolling Meadows, IL 60008  
TOLL FREE 888-320-7274  
E-MAIL [info@rational-online.us](mailto:info@rational-online.us)  
[www.rationalusa.com](http://www.rationalusa.com)

**RATIONAL Colombia – America Central**  
Bogota D.C. - Colombia  
TEL. +57 (1) 743 38 37  
E-MAIL [info@rational-online.co](mailto:info@rational-online.co)  
[www.rational-online.co](http://www.rational-online.co)

**RATIONAL México**  
11560 – Polanco V Sección  
TEL. +52 (55) 5292-7538  
E-MAIL [info@rational-online.mx](mailto:info@rational-online.mx)  
[www.rational-online.mx](http://www.rational-online.mx)

**RATIONAL South America**  
1715 Gran Buenos Aires - Argentina  
TEL. +54 11 4621 1422  
E-MAIL [info@rational-online.com.ar](mailto:info@rational-online.com.ar)  
[www.rational-online.com.ar](http://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](mailto:info@rational-online.jp)  
ホームページ [www.rational-online.jp](http://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](mailto:info@rational-online.in)  
[www.rational-online.in](http://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](mailto:office.shanghai@rational-online.com)  
[www.rational-china.cn](http://www.rational-china.cn)

**RATIONAL NZ Ltd**  
Auckland, 1643  
TEL. +64 (9) 633 0900  
E-MAIL [sales@rationalnz.co.nz](mailto:sales@rationalnz.co.nz)  
[www.rationalnz.co.nz](http://www.rationalnz.co.nz)

**RATIONAL Cooking Systems Pte Ltd**  
Singapore, 609916  
TEL. +65 68095850  
E-MAIL [info@rational-online.sg](mailto:info@rational-online.sg)  
[www.rational-online.com](http://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](mailto:info@rationalkorea.co.kr)  
[www.rationalkorea.co.kr](http://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](mailto:info@rational-online.ae)  
[www.rational-online.ae](http://www.rational-online.ae)

**RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD**  
Derrimut, VIC 3030  
TEL. +61 (0) 3 8369 4600  
E-MAIL [info@rationalaustralia.com.au](mailto:info@rationalaustralia.com.au)  
[www.rationalaustralia.com.au](http://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](mailto:info@rational-international.com)  
[www.rational-online.com](http://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](mailto:info@rational-ag.com)  
[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

