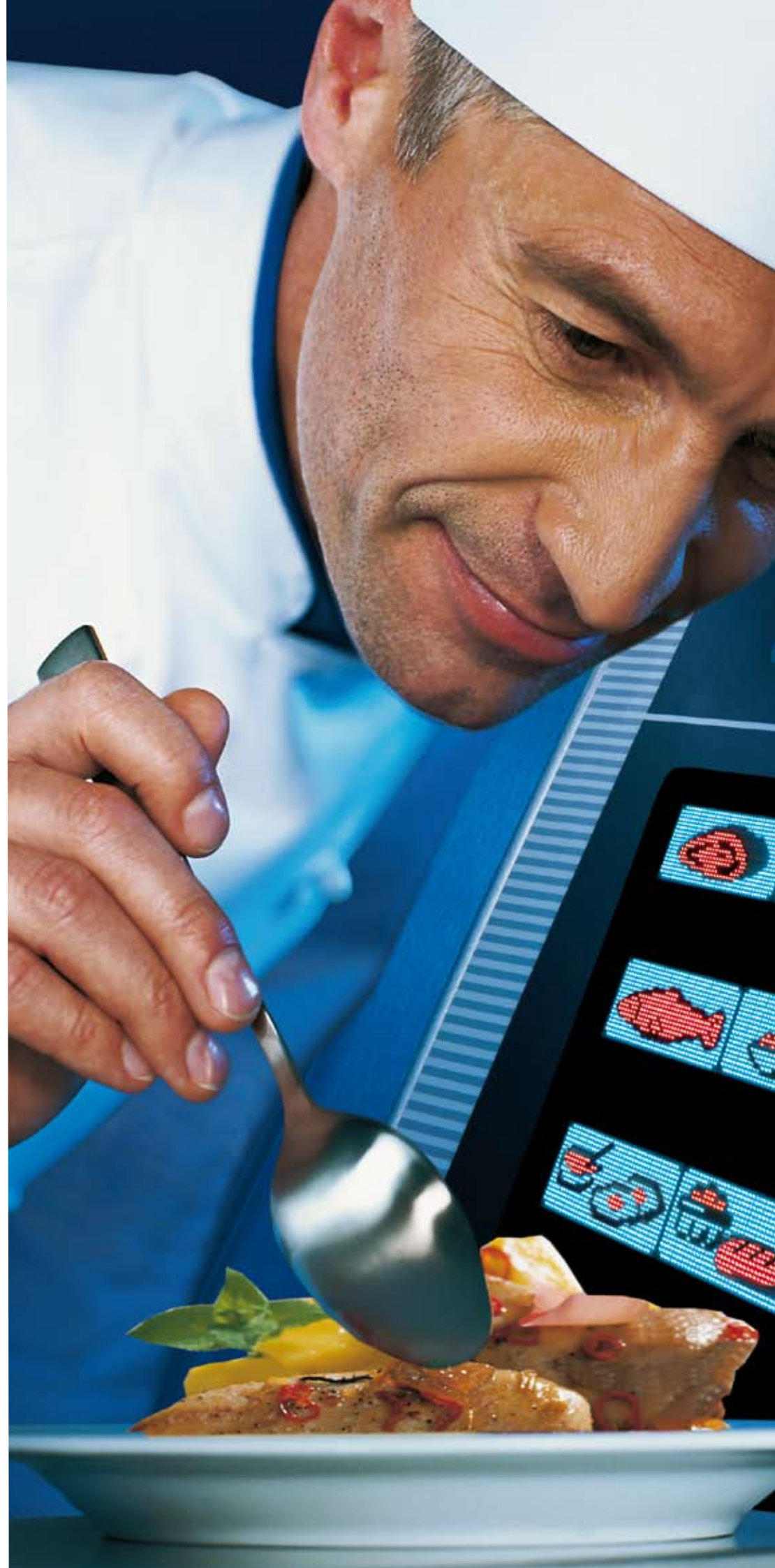


Há 500.000 anos a descoberta do fogo

...desde então o homem tem que
supervisionar a cocção dos alimentos







2 anos
de garantia
RATIONAL

**Agora tudo é
diferente!**

Com o primeiro
SelfCooking Center®
do mundo inicia-se
a nova época da
arte de cozinhar.

RATIONAL

Tempo para o essencial

Cozinhar é arte e paixão, ofício e experiência. Com amor em todos os detalhes e sutilezas culinárias, o cozinheiro pode transformar uma refeição numa delícia.

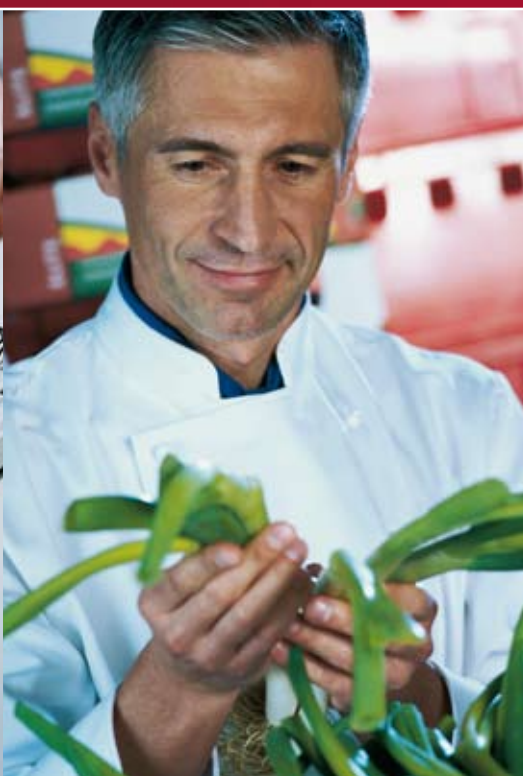
Inspiração e criatividade são a alma de uma boa refeição.

Um bom cozinheiro necessita de tempo e tranquilidade para se concentrar no essencial, da primeira idéia à última guarnição.

O RATIONAL SelfCooking Center®, único no mundo, representa o fim da rotina diária de habituais processos de cocção, proporcionando mais tempo para o essencial.



Tempo para o planejamento criativo de menus



Tempo para a compra cuidadosa de produtos



Tempo para a mise en place perfeita



Tempo para criatividade e
perfeição na apresentação

Por isso você se tornou um chef

Comer é cultura. Satisfazer o cliente, e constatar essa satisfação, é o desejo prioritário no empenho do cozinheiro e da sua equipe. Uma organização cuidadosa, produtos refinados, o amor pela arte de cozinhar, assim como a utilização de uma sofisticada tecnologia de cozinha, unificam-se para que o desejo se transforme em realidade.

Não há nada melhor que uma boa refeição.



RATIONAL: competência culinária é o que nos diferencia

Com a invenção em 1976 dos fornos combinados, a RATIONAL revolucionou as grandes cozinhas industriais e comerciais.

Mais de 370.000 fornos combinados RATIONAL que se encontram em funcionamento em todo o mundo são a prova diária deste sucesso. Na realidade, a cada dois equipamentos em funcionamento no mundo, um é RATIONAL.

RATIONAL é a empresa dos cozinheiros e dispõe no mercado, há 30 anos, da maior equipe de técnicos de desenvolvimento, composta por cozinheiros, nutricionistas, físicos e engenheiros.

A somatória da nossa experiência culinária mundial está agora incorporada ao RATIONAL SelfCooking Center®.

Ajustes tradicionais, programações complicadas, controles de processo de cocção assim como muitas tarefas rotineiras pertencem definitivamente ao passado.



SelfCooking Control® – A inteligência de cocção única

Simplesmente ilimitado

Com o SelfCooking Center® os desafios diários na cozinha são enfrentados relaxadamente: assar, grelhar, estufar, guisar, branquear, escalfar e muito mais – tudo num só aparelho.

A nova era da cozinha

Esqueça todas as entradas tradicionais como, por exemplo, a temperatura, tempo de cocção. Também os controles permanentes e reajustes, assim como muitos trabalhos de rotina e programações complicadas fazem parte do passado.

As suas preferências contam

Gosta do peixe no exterior escuro – mas não demasiado escuro – e no interior suculento e não demasiado seco. Agora só tem que definir o seu resultado final desta forma, pronto.

O SelfCooking Control® identifica automaticamente os requisitos específicos dos produtos, o tipo e o tamanho do alimento a confeccionar e a quantidade de carga. O tempo de cozedura, a temperatura, assim como o clima ideal do forno são avaliados individualmente e continuamente adaptados.

Agora tudo ficará perfeito.

Não importa o quê. Não importa o tamanho. Não importa a quantidade.

Precisamente como idealizei! Sempre.

*"Gosto de peixes dourados por fora e suculentos por dentro.
Agora é só indicar o meu desejo e pronto!"*



Otimização a cada segundo

O SelfCooking Center® controla 3600 vezes por hora e otimiza cuidadosamente o processo de cocção.

Investimento com „garantia de restituição do dinheiro“

O SelfCooking Center® substitui 40-50% de todos os aparelhos de cozedura comuns num reduzido espaço de ocupação como, por exemplo, fornos de ar quente, fogões, basculantes, tachos, vaporizadores, fritadeiras, panelas e frigideiras.

O SelfCooking Center® utiliza automaticamente todas as possibilidades técnicas para todos os processos de cocção. Desse modo, você usufruirá da utilidade máxima do seu investimento.

Manuseamento intuitivo

Deixam de ser necessárias complicadas e maçantes sessões de treinamento. Mesmo trabalhadores auxiliares operam o SelfCooking Center® sem quaisquer problemas.

Peixe assado

claro ☐ escuro

médio ☐ bem pas.



Tempo para o essencial



CareControl® A inteligência de conservação

Reduzir as despesas

CareControl identifica automaticamente o atual grau de sujeira, o estado geral de conservação e calcula „just in time“ o processo de limpeza ideal com o menor consumo de detergente, água e energia.

Esta tecnologia poupa o meio-ambiente.



Biodegradável,
segundo
OECD 301B

Fim do fator de risco „Calcário“

Solventes de calcário especiais existentes nas pastilhas de conservação, impedem o depósito de calcário durante a sua formação. A maior segurança operacional, mesmo sem dispendiosas instalações de amaciamento da água ou trabalhos de descalcificação morosos.

Manuseamento simples

- Abrir a gaveta
- Inserir as pastilhas
- Pronto!



para a máxima segurança operacional

NOVIDADE

Higiene perfeita e brilhante em serviço noturno automático



Através da sua limpeza inteligente,
o SelfCooking Center® fica higienicamente
limpo e brilhante com o sistema CareControl.

100% vapor fresco para alimentos saudáveis

O gerador de vapor patenteado fornece continuamente vapor fresco totalmente saturado, para a melhor qualidade dos alimentos. São excluídas quaisquer transferências de sabor e de odores nos carregamentos mistos. O possível contato do produto alimentar com sujeira ou substâncias nocivas na água é impedido.

Maior vida útil

Agentes conservantes inovadores aumentam a vida útil do seu investimento. Não só o forno é limpo e conservado como também todo o sistema.

Quanto mais inteligente a tecnologia, mais baixas as despesas.



Assar com possibilidades ilimitadas – também durante a noite

A carne é uma matéria-prima muito cara e exigente. Cada pedaço de carne exige um tratamento especial e individual, para atingir o melhor resultado possível. Além disso, a carne pode ser confeccionada das mais variadas formas. Todos esses fatores são considerados pelo SelfCooking Control® bem como os hábitos e costumes gastronômicos de cada país.

Independente de se tratar de carne cozida ou estufada, rosbife, perna de cordeiro, lombo de veado, Spare Ribs ou assado com crosta, tudo é dourado na perfeição e fica suculento e tenro no núcleo – totalmente automático. Peças de tamanhos distintos podem ser confeccionadas simultaneamente na perfeição, as vezes que quiser – também durante a noite.

Utilize o seu SelfCooking Center® simplesmente a toda a hora. Se quiser pode até confeccionar vários tipos de carne num só carregamento. Através do ClimaSoft®, o clima de cocção é particularmente suave e a carne fica incrivelmente tenra e suculenta. No caso dos assados com crosta, um passo automático de formação de crosta garante a crocância desejada.

Através da cocção noturna são reduzidas as perdas de peso e de corte, aumentando claramente a capacidade dos seus equipamentos.





De repente tudo é bastante fácil

Não importa se é carne de vaca, porco, cordeiro ou vitela, grande ou pequeno, cozido ou assado, carregamento total ou parcial. Escolha apenas o grau de dourado de claro a escuro e o ponto de mal passado, ao ponto ou bem passado, pronto!



Pequenas peças assadas ou grelhadas – sem virar

A preparação tradicional de assados de pequeno porte é sempre extremamente trabalhosa. Vigilância permanente, constantes reajustes e controle do processo de assar são obrigatórios. Até hoje! Com o SelfCooking Center® a necessidade de virar as peças de carne, bem como, a presença permanente no equipamento de cocção fazem finalmente parte do passado.

No SelfCooking Center® você confecciona todos os tipos de assados de pequeno porte na mais alta perfeição, independente de se tratar de carne de porco, vaca, cordeiro ou caça, como escalopes, costeletas, medalhães, bem como uma incrível variedade de produtos empanados. Tudo é assado na perfeição conforme as suas indicações – selecionando simplesmente uma tecla. As pequenas peças grelhadas ou assadas obtêm um grau dourado perfeito e crocante na face inferior.

Mesmo as marcas de grelha nos bifes ficam sempre na perfeição com as grelhas RATIONAL CombiGrill® patenteadas. Você coloca simplesmente os produtos frescos ou ultra-congelados na grelha CombiGrill® e carrega o SelfCooking Center® – pronto! Tudo é cozido na perfeição, independentemente de se tratar de 1 ou 100 unidades.

Mais de 100 bifes com marcas de grelha perfeitas em apenas 11 minutos.





 Empanados
grosso



 claro

escuro

 mal pas.

bem pas.

De repente tudo é bastante fácil

Bifes, escalopes, costeletas, medalhães, finos ou grossos, empanados, marinados ou naturais, carregamento total ou parcial. Escolha apenas o grau de dourado de claro a escuro e o ponto de mal passado, ao ponto ou bem passado, pronto!



Aves simplesmente melhores

O maior desafio durante a cocção de aves é obter carne suculenta e tenra com pele crocante. Apenas uma regulação particularmente sensível e precisa do clima de cocção com uma temperatura otimizada pode garantir esse resultado. Somente com o SelfCooking Control® o resultado desejado está garantido, independente do tipo de ave, do peso e da quantidade de carga.

De acordo com os seus hábitos e costumes gastronômicos habituais do seu país, ou conforme os seus desejos pessoais, o SelfCooking Control® define de maneira automática e perfeita a temperatura, o tempo e também o clima para a cocção, e ainda adapta os ajustes de segundo a segundo, sendo assim desnecessário recorrer a ajustes manuais. Deste modo confecciona aves cozidas, assadas ou vaporizadas como, por exemplo, frangos grelhados, frangos assados, pato, ganso, peru, galinha cozida, peças de frango ou tiras de frango selecionando uma simples tecla – trata-se de inteligência de cocção que faz tudo.

As suas aves são confeccionadas na perfeição a qualquer momento, quando quiser. Mesmo aves de tamanhos distintos podem ser confeccionadas simultaneamente e ainda mais rápido do que antes.





De repente tudo é bastante fácil

Codornas, galeto ou frangos, cozidos, assados ou grelhados, grandes ou pequenos, inteiros ou em partes, carregamento total ou parcial. Escolha apenas o grau de dourado de claro a escuro e o ponto de mal passado, ao ponto ou bem passado, pronto!



Peixe e marisco em nova perfeição

Existe sempre um meio ideal para obter o resultado de cocção otimizado para o seu peixe. O SelfCooking Control® conhece esse meio e segue como tal os hábitos e costumes gastronômicos do seu país ou os seus desejos especiais.

Independente de se tratar de 50, 100 ou 400 peixes inteiros ou em filetes – escalfados, assados, grelhados ou assados classicamente na panela – com o SelfCooking Control® tudo é cozinhado na perfeição. Truta, salmão, bacalhau, dourada, carpa, atum, camarão, lula e muitos mais são confeccionados com uma só tecla.

As grelhas CombiGrill® patenteadas da RATIONAL garantem as marcas de grelha perfeitas. Você coloca simplesmente os peixes frescos ou ultra-congelados na grelha CombiGrill® e carrega o SelfCooking Center® – pronto!

A temperatura, tempo, clima de cocção e velocidade do ar são ajustados na perfeição de acordo como se deseja o peixe „médio“ ou „bem passado“.





De repente tudo é bastante fácil

Truta ou salmão, grande ou pequeno, inteiro ou em filete, estufado, assado ou grelhado, carregamento total ou parcial. Escolha apenas o grau de dourado de claro a escuro e o ponto de mal passado, ao ponto ou bem passado, pronto!



Produtos à base de ovos e sobremesas, selecionando uma simples tecla

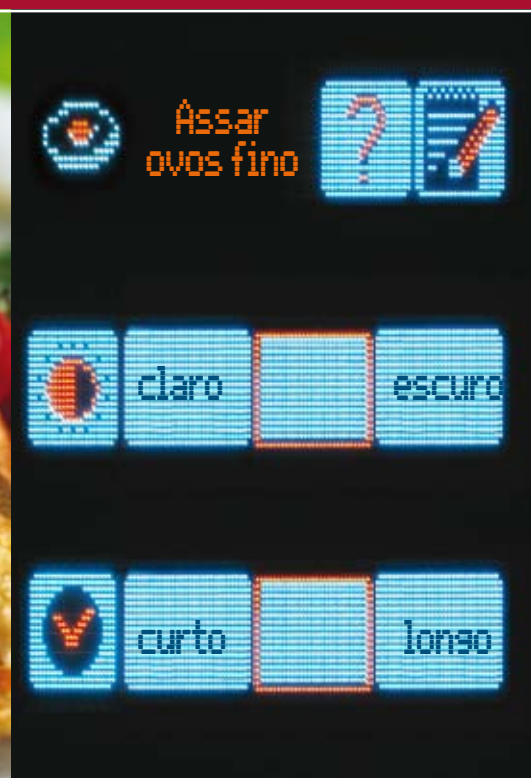
Como preparar ovos mexidos, pudim de ovos ou soufflé? Que temperatura, tempo de cocção e umidade são mais adequados em dependência da quantidade de carga e do respectivo tamanho? Com o SelfCooking Control® estes pratos são confeccionados na perfeição desde a primeira vez.

Ovos cozidos ou ovos estrelados para seu café da manhã, soufflés doces ou picantes, pudim de ovos ou de leite, massas, tudo isso pode ser confeccionado automaticamente com o SelfCooking Control®, independente do tamanho dos produtos e da quantidade produzida. O SelfCooking Control® ajusta automaticamente o tempo, temperatura, umidade e velocidade do ar e regula-os continuamente.

Você obtém sempre a perfeita qualidade, desde o primeiro dia – selecionando simplesmente uma tecla.

De repente tudo é bastante fácil

Grande ou pequeno, assado ou cozido, carregamento total ou parcial. Escolha apenas o grau de dourado de claro a escuro e o tempo de cozimento de curto a longo, pronto!





Acompanhamentos como atração principal

Os acompanhamentos são preparados das mais variadas maneiras: cozidos, assados, grelhados ou fritos. Com o SelfCooking Control® isso é possível a qualquer momento. Independente de se tratar de batatas fritas crocantes ou de outros produtos de batata pré-cozidas, batatas estufadas ou assadas, legumes estufados ou grelhados, almôndegas de batata, arroz de todo o tipo e origem, como também massa seca diretamente em molho – tudo isso é confeccionado selecionando simplesmente uma tecla.

Nos cestos CombiFry® patenteados, em apenas poucos minutos prepara grandes quantidades de produtos branqueados – sem qualquer gordura adicional. Deste modo as batatas fritas do SelfCooking Center® têm até 36 % menos calorias. As despesas para compra, armazenamento e eliminação de gordura são totalmente eliminadas. Empadão e gratinados também resultam sempre na perfeição e conforme desejado com o SelfCooking Center®. Sempre que desejar os gratinados são cobertos automaticamente com uma crosta.

De repente tudo é bastante fácil

Batatas fritas, croquetes, roesti, assim como os mais variados pratos de batata, congelados ou frescos, grandes ou pequenos, carregamento total ou parcial. Escolha apenas o grau de dourado de claro a escuro e o tamanho do produto de pequeno a grande, pronto!





Confeitaria/padaria como um profissional

Faça os produtos pessoalmente. Os seus clientes vão notar a diferença.

Condições de cocção perfeitamente adaptadas umas às outras como, por exemplo, temperatura, tempo, umidade, vaporização e velocidade do ar são decisivas para excelentes resultados de cocção. O SelfCooking Control® controla e otimiza continuamente o processo de cocção – O resultado desejado é automaticamente alcançado.

Você faz uma incrível variedade de produtos de confeitaria e padaria selecionando uma simples tecla, tal como, muffins, biscoitos, massas folhadas, bolos em tabuleiros, strudel de maçã, bolachas, massas fermentadas, pãezinhos, brezel, pão, baguetes, ciabatta. Resultados perfeitos à primeira tentativa mesmo sem qualquer experiência de confeitaria e padaria.

Fascine os seus clientes também com pizzas acabadas de sair do forno. Independente de se tratar de pizza à moda italiana ou americana, com as bandejas RATIONAL para grelhar e pizzas o seu SelfCooking Center® confecciona tudo na perfeição, suculento em cima e crocante em baixo.

Pela primeira vez, o SelfCooking Center® permite igualmente a cocção de produtos de confeitaria e padaria com um nível preliminar de fermentação integrado. Logo após o processo de fermentar, os produtos são imediatamente e automaticamente cozidos.





De repente tudo é bastante fácil

Pães ou baguetes, bolo ou confeitaria fina com ou sem fermentar, congelado ou fresco, carregamento total ou parcial. Escolha apenas o grau de dourado de claro a escuro, pronto!



Mise en place 

Preparação a frio 

Finishing® 



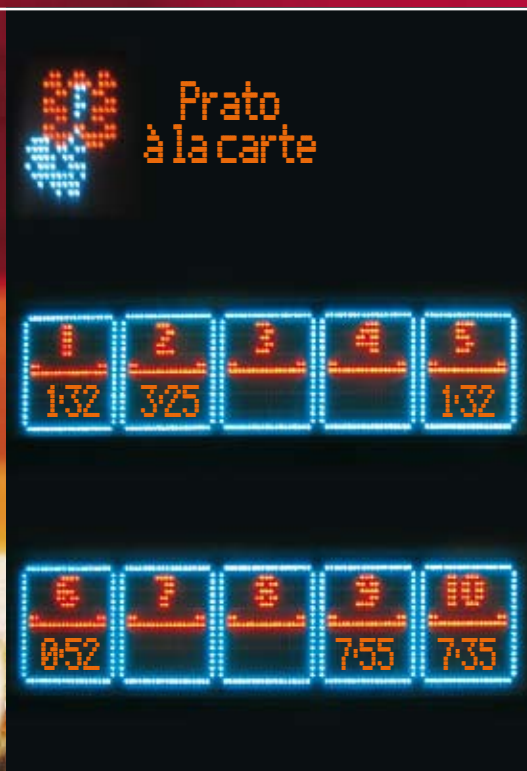
Finishing® – melhor que confeccionado na hora

Confeccionados na hora estão por norma combinados com a manutenção das refeições quentes, por exemplo, no armário térmico. A manutenção das refeições quentes é sinônimo de perda de qualidade. Com o Finishing® no SelfCooking Center® a manutenção dos pratos quentes passa a ser desnecessária – independente do fato de confeccionar 1, 10 ou mais de 1000 refeições.

Você começa com o Mise en place de todas as refeições necessárias, quando tiver tempo: de manhã, à tarde ou num dos dias anteriores. A contratação de funcionários adicionais ou horas extras são dispensadas. Imediatamente após a produção no SelfCooking Center® as refeições são refrigeradas e a continuação de uma cocção não desejada é evitada. A qualidade das refeições permanece ao mais alto nível. Conforme a necessidade, os alimentos refrigerados são preparados em pratos e posteriormente preparados na perfeição em apenas 8 minutos no SelfCooking Center® – selecionando simplesmente uma tecla. Sem stress e frenesi obtém a mais alta qualidade, prato por prato, independente de ser à la carte ou em eventos de grande escala.

De repente tudo é bastante fácil

Não importa se confecciona 10 ou milhares de refeições, em pratos ou recipientes, estufadas ou grelhadas. Para obter a melhor qualidade, sem stress e frenesi, basta selecionar o clima no forno, de seco a úmido, de curto a longo, pronto!



„Hora de pico” no serviço – o SelfCooking Center® mantém tranquilamente o controle da situação. Cada bandeja inserida é monitorada separadamente. O LevelControl® sinaliza automaticamente quando um prato está pronto – isto é único em todo o mundo.

Máxima segurança no trabalho graças à redução da altura de inserção

Trabalhar com recipientes cheios e quentes à altura dos olhos implica correrem-se muitos riscos. Associações e federações profissionais exigem por isso uma redução da altura de inserção.

A RATIONAL, com o SelfCooking Center®, já introduz um novo padrão exemplar: A última bandeja de todos os SelfCooking Center® encontra-se só a uma altura de 1,60 m.

Clara redução de espaços – Os minis na categoria profissional

Perante o mesmo tamanho do forno e aumento claro do potencial, os engenheiros da RATIONAL conseguiram uma clara redução de espaços, quer nos equipamentos a gás como os elétricos.

Em comparação com os fornos combinados tradicionais, reduziu-se a superfície de instalação em até 28 %. Assim, o RATIONAL SelfCooking Center® encontra espaço em qualquer cozinha.

1,60 m
altura máxima de inserção
em todos os SelfCooking Center®

28 %
de redução da superfície
de colocação
no SelfCooking Center® 202

RATIONAL Combi-Duo – Flexibilidade dupla sem espaço adicional

A combinação de dois SelfCooking Center®, sobrepostos em uma versão de mesa, abre imensas possibilidades adicionais; em especial sempre que o espaço da sua cozinha seja um bem valioso.

Assim, e sem necessidade de espaço adicional, pode trabalhar em tipos de funcionamento diferentes, o que lhe traz um máximo de flexibilidade. Pode-se, por exemplo, produzir no SelfCooking Center® inferior, de forma totalmente automática, os seus assados e paralelamente, no superior, cozer os legumes para os acompanhamentos.

Para sua segurança, também o Combi-Duo possui a bandeja superior a uma altura máxima de 1,60 m.

Para cada cozinha a combinação certa:

1,60 m
altura máxima de inserção
em todos os Combi- Duo



Investimento com resultados de rentabilidade

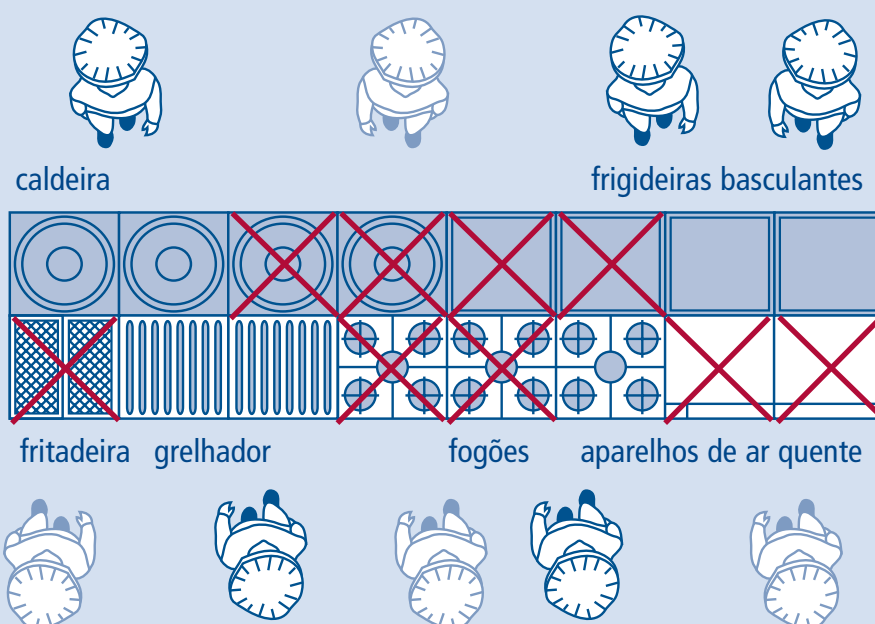
O seu RATIONAL SelfCooking Center® rentabiliza-se por si próprio, não só no mais curto espaço de tempo, como lhe faz ganhar dinheiro a partir do primeiro dia.

Através da imediata redução da utilização de matérias primas, energia, tempo laboral, assim como de investimentos e espaço faz-lhe poupar mais do que o seu custo.

Com menos de 1 m² de área, poderá diminuir entre 40 e 50 % dos equipamentos de cozinha tradicionais. Isto reduz a necessidade de espaço total para a cozinha.

Bloco de cozinha com equipamentos tradicionais para 1.200 refeições por dia (105 m² de área)

Com SelfCooking Center® a área necessária é reduzida a 75 m².



Lucro adicional com cada refeição

O seu lucro cresce com cada refeição adicional. Mesmo só com 70 refeições por dia, o seu lucro ascende já a \$ 10,884 e ultrapassa assim em muito os custos de aquisição do seu SelfCooking Center®.

Exemplo: Restaurante médio com 200 refeições por dia com dois SelfCooking Center® 101

O seu lucro	Base de cálculo	O seu lucro adicional
Carne Claramente menos perdas de peso durante o processo de cocção correspondem a uma redução de 22 %* em consumo aquisição de matéria prima	Utilização normal de matérias-primas \$ 7.000/mês – compras com o SelfCooking Center® \$ 5.460/mês	= \$ 1.540/mês
Gordura torna-se quase supérflua. As suas compras reduzem-se em até 95 %*	Utilização normal de matérias-primas \$ 300/mês – compras com o SelfCooking Center® \$ 15/mês	= \$ 285/mês
Energia Através da moderna técnica de regulação consome 60 % menos (\$ 0.08 por kWh)	Consumo: usualmente 6.300 kWh = \$ 1.575/mês com o SelfCooking Center® 2.520 kWh = \$ 630/mês	= \$ 945/mês
Tempo laboral Ganhos através da pré-produção, cocção durante a noite sem controle, CareControl etc.	150 min./dia = 70 horas/mês x salário hora \$ 8,34**	= \$ 583,80/mês
O seu lucro adicional		
Por mês	=	\$ 3.353,80
Por ano	=	\$ 40.245,60
Após 10 anos	=	\$ 402.456

* em comparação com métodos de cocção tradicionais

** cálculo misto do salário hora de um cozinheiro e de pessoal de limpeza

RATIONAL SelfCooking Center®



Mecânica de vedamento integrada em aparelhos de livre colocação

- Sem perda de energia quando em funcionamento sem armação móvel para carga múltipla
- Sem necessidade de uma chapa hermética adicional
- Sem escape de vapores



Instalação simples

- Não há necessidade de cone separado, já que existe livre uma seção de separação de tubos já integrada no aparelho
- Homologação DVGW e SVGW



Sensor de temperatura do núcleo térmico com posicionador

- 6 pontos de medição
- Correção automática no caso de posição incorreta
- Permite pela primeira vez a utilização com produtos líquidos ou muito pequenos, como por ex.: muffins



Permutador térmico de alto rendimento – aparelhos a gás

- Superfície grande e plana que facilita a limpeza
- Duração de vida prolongada

Inserção longitudinal

- Permite a colocação de cubas GN 1/3 e 2/3
- Zona orientável limitada graças a uma porta mais estreita
- Perda mínima de energia ao abrir a porta

Inovativa técnica de direcionamento de ar do rotor do ventilador

- Sem interrupções provocadas por mudanças desnecessárias do sentido da rotação
- Redução de até 15 % nos períodos de cocção, em comparação com os aparelhos de funcionamento autoreversível tradicional
- Homogeneidade ideal

Ducha retrátil integrada

- Doseamento sem níveis da pressão da água
- Disposição ergonômica
- Segurança graças à função de corte de água automática
- Recolhedor automático integrado
- Homologação DVGW

Forno com circulação otimizada

- Interior do forno com cantos arredondados
- Câmara do forno sem fendas e com costura soldada de excelente qualidade
- Homogeneidade ideal

Ventilador com rotor de freio integrado

- Paragem do freio do ventilador 5 segundos após a abertura da porta
- Aumento da segurança operacional

Separação centrífuga de gordura sem filtro de gordura

- Suprimidas a limpeza e mudança de filtros de gordura tradicionais
- A separação automática da gordura resulta em ar limpo dentro do forno
- Sabor puro



Armações suspensas orientáveis

- Fácil acesso para limpeza manual
- Simples mudança das armações suspensas

Bandeja de bloqueio de água integrado na porta do aparelho

- Segurança graças ao bloqueio de poças de água
- Esvaziamento permanente mesmo com a porta aberta

Porta dupla de vidro com retro-ventilação

- Limpeza fácil
- Segurança graças a uma temperatura de contato baixa compatível

... porque os detalhes fazem a diferença!



Os minis na categoria profissional, a gás ou eletricidade

Assim como na versão a gás, como na versão elétrica o seu RATIONAL SelfCooking Center® é absolutamente idêntico nas suas dimensões, equipamento e potência.

Além disso, encontra-se ainda modelos especiais para barcos, penitenciárias, assim como um SelfCooking Center® que tem integrado um escoamento automático de gordura. Solicite, por favor, os nossos folhetos especiais, utilizando para isso o postal-resposta que se encontra na última página.

Modelo 61

Elétrico e gás

Capacidade: 6 x 1/1 GN
Nº de refeições por dia: 30-80
Bandeja longitudinal para 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Largura: 847 mm
Profundidade: 771 mm
Altura: 757 mm
Alimentação de água: R 3/4"
Escoamento de água: DN 50
Pressão de água: 150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa

Elétrico

Peso: 110 kg
Carga conectada: 10 kW
Proteção fusível: 3 x 16 A
Ligação à rede: 3NAC 400V / 3AC 220V
Potência "Calor seco": 9 kW
Potência "Calor úmido": 9 kW

Gás

Peso: 126 kg
Altura, incl. válvula de segurança gás: 996 mm
Carga conectada eletricidade: 0,3 kW
Proteção fusível: 1 x 15 A
Ligação à rede: 2AC 220V
Transporte / Ligação de gás: R 3/4"

Gás natural / Gás líquido LPG

Max. Carga térmica nominal: 11 kW/12 kW
Potência "Calor seco": 11 kW/12 kW
Potência "Calor úmido": 11 kW/12 kW

Modelo 62

Elétrico e gás

Capacidade: 6 x 2/1 GN
Nº de refeições por dia: 60-160
Bandeja longitudinal para 2/1, 1/1 GN
Largura: 1.069 mm
Profundidade: 971 mm
Altura: 757 mm
Alimentação de água: R 3/4"
Escoamento de água: DN 50
Pressão de água: 150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa

Elétrico

Peso: 142,5 kg
Carga conectada: 21 kW
Proteção fusível: 3 x 32 A
Ligação à rede: 3NAC 400V / 3AC 220V
Potência "Calor seco": 20 kW
Potência "Calor úmido": 18 kW

Gás

Peso: 168 kg
Altura, incl. válvula de segurança gás: 996 mm
Carga conectada eletricidade: 0,4 kW
Proteção fusível: 1 x 15 A
Ligação à rede: 2AC 220V
Transporte / Ligação de gás: R 3/4"

Gás natural / Gás líquido LPG

Max. Carga térmica nominal: 21,5 kW/23 kW
Potência "Calor seco": 21,5 kW/23 kW
Potência "Calor úmido": 20 kW/21 kW

Modelo 101

Elétrico e gás

Capacidade: 10 x 1/1 GN
Nº de refeições por dia: 80-150
Bandeja longitudinal para 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Largura: 847 mm
Profundidade: 771 mm
Altura: 1.017 mm
Alimentação de água: R 3/4"
Escoamento de água: DN 50
Pressão de água: 150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa

Elétrico

Peso: 135,5 kg
Carga conectada: 19 kW
Proteção fusível: 3 x 32 A
Ligação à rede: 3NAC 400V / 3AC 220V
Potência "Calor seco": 18 kW
Potência "Calor úmido": 18 kW

Gás

Peso: 154,5 kg
Altura, incl. válvula de segurança gás: 1.256 mm
Carga conectada eletricidade: 0,39 kW
Proteção fusível: 1 x 15 A
Ligação à rede: 2AC 220V
Transporte / Ligação de gás: R 3/4"

Gás natural / Gás líquido LPG

Max. Carga térmica nominal: 21,5 kW/23 kW
Potência "Calor seco": 21,5 kW/23 kW
Potência "Calor úmido": 20 kW/21 kW



Modelo 102

Elétrico e gás

Capacidade: 10 x 2/1 GN
Nº de refeições por dia: 150-300
Bandeja longitudinal para 2/1, 1/1 GN
Largura: 1.069 mm
Profundidade: 971 mm
Altura: 1.017 mm
Alimentação de água: R 3/4"
Escoamento de água: DN 50
Pressão de água: 150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa

Elétrico

Peso: 182 kg
Carga conectada: 37 kW
Proteção fusível: 3 x 63 A
Ligação à rede: 3NAC 400V / 3AC 220V
Potência "Calor seco": 36 kW
Potência "Calor úmido": 36 kW

Gás

Peso: 198 kg
Altura, incl. válvula de segurança gás: 1.256 mm
Carga conectada eletricidade: 0,6 kW
Proteção fusível: 1 x 15 A
Ligação à rede: 2AC 220V
Transporte / Ligação de gás: R 3/4"

Gás natural / Gás líquido LPG

Max. Carga térmica nominal: 32 kW/34 kW
Potência "Calor seco": 32 kW/34 kW
Potência "Calor úmido": 32 kW/34 kW

Modelo 201

Elétrico e gás

Capacidade: 20 x 1/1 GN
Nº de refeições por dia: 150-300
Bandeja longitudinal para 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Largura: 879 mm
Profundidade: 791 mm
Altura: 1.782 mm
Alimentação de água: R 3/4"
Escoamento de água: DN 50
Pressão de água: 150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa

Elétrico

Peso: 258 kg
Carga conectada: 37 kW
Proteção fusível: 3NAC 400V / 3AC 220V
Ligação à rede: 3 NAC 400 V
Potência "Calor seco": 36 kW
Potência "Calor úmido": 36 kW

Gás

Peso: 286 kg
Altura, incl. válvula de segurança gás: 2.021 mm
Carga conectada eletricidade: 0,7 kW
Proteção fusível: 2AC 220V
Ligação à rede: 1 NAC 230 V
Transporte / Ligação de gás: R 3/4"

Gás natural / Gás líquido LPG

Max. Carga térmica nominal: 43 kW/46 kW
Potência "Calor seco": 43 kW/46 kW
Potência "Calor úmido": 32 kW/33,5 kW

Modelo 202

Elétrico e gás

Capacidade: 20 x 2/1 GN
Nº de refeições por dia: 300-500
Bandeja longitudinal para 2/1, 1/1 GN
Largura: 1.084 mm
Profundidade: 996 mm
Altura: 1.782 mm
Alimentação de água: R 3/4"
Escoamento de água: DN 50
Pressão de água: 150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa

Elétrico

Peso: 332 kg
Carga conectada: 62 kW
Proteção fusível: 3 x 100 A
Ligação à rede: 3NAC 400V / 3AC 220V
Potência "Calor seco": 60 kW
Potência "Calor úmido": 54 kW

Gás

Peso: 370,5 kg
Altura, incl. válvula de segurança gás: 2.021 mm
Carga conectada eletricidade: 1,1 kW
Proteção fusível: 1 x 15 A
Ligação à rede: 2AC 220V
Transporte / Ligação de gás: R 3/4"

Gás natural / Gás líquido LPG

Max. Carga térmica nominal: 64 kW/67 kW
Potência "Calor seco": 64 kW/67 kW
Potência "Calor úmido": 51 kW/53 kW



Acessórios RATIONAL – o complemento perfeito

Só a utilização de acessórios originais RATIONAL lhe permite a utilização ilimitada do SelfCooking Center®. Só assim consegue obter aplicações especiais, tais como a preparação de produtos pré-fritos, grelhar frangos ou patos, assim como a produção de cordeiros ou leitões inteiros. Até mesmo consegue preparar escalopes e bifes sem ter que virá-los.

Os acessórios originais RATIONAL foram concebidos à imagem do SelfCooking Center®, sendo da mais alta robustez e como tal indicados para o árduo uso do dia-a-dia das cozinhas profissionais.



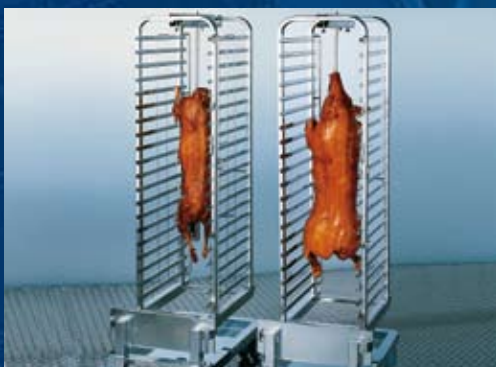
Recipientes e grelhas de GN

Os recipientes (cubas) e grelhas de aço inoxidável RATIONAL estão disponíveis nos tamanhos 2/1, 1/1, 1/2 e 1/3 da norma gastronômica (GN). Para excelentes resultados de assado e de padaria/pâtisseries têm à sua disposição bandejas de esmalte de granito, bem como, bandejas especiais para assar e pâtisseries/padaria em alumínio com camada antiaderente em GN e medida de pâtisseries. Para utilizações típicas de pâtisseries aconselhamos também as chapas de cocção perfuradas e revestidas a teflon em GN e medidas de pâtisseries.



Armações e armários, assim como armários térmicos

Para a colocação segura dos SelfCooking Center®, versão de mesa, temos 4 modelos ao seu dispor. O armário térmico RATIONAL é flexivelmente regulável até 80 °C. Todas as armações e armários inferiores foram construídos de acordo com as normas vigentes de higiene.



Espetos para cordeiro e leitão para o SelfCooking Center® 101, 102, 201 e 202

É extremamente fácil preparar cordeiros e leitões inteiros neste acessório especial: basta espetar, pendurar e pronto. O SelfCooking Center® 202 pode até levar simultaneamente 2 espetos de cordeiro ou leitão.



CombiLink® – o seu assistente virtual

A documentação automática HACCP garante-lhe segurança de higiene em qualquer momento. Em poucos segundos pode criar o seu próprio programa de cocção e tem também acesso a inúmeros programas de cocção RATIONAL via Internet. Para mais informações, solicite por favor o nosso folheto CombiLink®.

Cúpula de condensação UltraVent® para o SelfCooking Center® 61/62/101/102/201

Através da tecnologia de condensação da UltraVent®, os vapores com água e partículas de gordura são absorvidos e expelidos. Desta forma, medidas aparatosas para instalações técnicas de exaustão de ar pertencem definitivamente ao passado. Até mesmo uma ligação para o exterior desaparece por completo. A instalação é fácil e até pode ser efetuada posteriormente.

Cúpula de evacuação para modelos de mesa 61/62/101/102 (sem ilustração)

Os vapores com água e partículas de gordura que são formados quando se abre a porta do forno são aspirados com intervenção de um ventilador e expelidos para o exterior por uma conduta de evacuação. Instalação fácil – também possível posteriormente.



Sistema Finishing® para banquetes

O sistema Finishing® consiste de uma armação para pratos Finishing® e uma cúpula térmica. As armações de pratos Finishing® foram concebidas para pratos com um diâmetro de até 31 cm e podem conter 120 pratos. Com a cúpula térmica RATIONAL podem ser ultrapassados tempos de espera de até 20 minutos entre o Finishing® e o momento de servir. Para informações adicionais, solicite por favor o nosso folheto Finishing®.



RATIONAL fôrmas de muffins

Devido ao material especialmente flexível das fôrmas de muffins, os produtos não aderem às fôrmas. As fôrmas de muffins também são perfeitamente adequadas para cozinhar, por exemplo, flans, pudim de pão, as mais variadas sobremesas, ovos escalfados e muito mais.



RATIONAL Potato Baker

A sua exclusiva composição de materiais permitem ao RATIONAL Potato Baker cozinhar batatas e milho no forno até 50% mais rápido, mesmo sem a utilização de folha de alumínio. Mesmo grandes quantidades são confeccionadas na perfeição com o Potato Baker.



Bandejas para grelhar e pizzas RATIONAL

Com as bandejas para grelhar e pizzas pode preparar todo o tipo de pizzas. Devido à elevada capacidade de condução térmica é atingida a mais alta qualidade.

O verso pode ser utilizado para grelhar legumes, bifes ou até peixe – com as marcas de grelha perfeitas.



RATIONAL CombiGrill®

A extraordinária termo-condutabilidade do CombiGrill® permite as típicas marcas de grelha em carnes, peixe congelado e legumes grelhados.



RATIONAL CombiFry®

200 porções de batatas fritas em 15 minutos sem adição de gordura. Com o patenteado CombiFry® é pela primeira vez possível preparar grandes quantidades de produtos pré-fritos. Eliminam-se desta forma completamente os custos referentes à aquisição, armazenagem e eliminação da gordura.



Superspikes patenteados para frangos e patos

A disposição vertical dos frangos e dos patos resulta numa carne de peito especialmente suculenta e uma pele uniformemente dourada e crocante.

Para informações adicionais, solicite por favor o nosso catálogo de acessórios.

RATIONAL SelfCooking Center®

Tamanhos dos aparelhos

- Aparelhos de mesa: 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN, tanto a eletricidade como a gás
- Aparelhos de livre colocação: 20 x 1/1 GN, 20 x 2/1 GN, tanto a eletricidade como a gás

Tipos de funcionamento

- SelfCooking Control® com os 9 tipos de funcionamento
 - Assado grande
 - Grelhados
 - Aves
 - Peixe
 - Acompanhamentos/Legumes
 - Produtos de batata
 - Produtos à base de ovos/Sobremesa
 - Cozer no forno
 - Finishing®
- Modo de forno combinado com os 3 tipos de funcionamento
 - Calor Úmido 30 °C - 130 °C
 - Calor Seco 30 °C - 300 °C
 - Combinação de Calor Úmido e Calor Seco 30 °C - 300 °C

Funções adicionais

- Avaliação da temperatura do núcleo térmico, com medição de 6 pontos
- ClimaPlus Control® – medição e regulação da umidade
- Vaporização a 30 °C - 260 °C em Calor Seco ou Combinação de Calor Úmido e Calor Seco
- Função ampliada de vaporização com valores de umidade programáveis
- 5 velocidades programáveis do ar
- 1/2 energia (em aparelhos elétricos)
- Alimentação de energia consoante a necessidade
- Memória e saída de dados HACCP através de um interface USB
- Cool Down – arrefecimento rápido do forno
- Pelo menos 350 programas com até 12 passos livremente selecionáveis
- CalcDiagnose System® CDS (sistema de diagnóstico de calcário), inclusive SelfClean-Automatik (sistema de limpeza automática) para gerador de vapor
- Instalação de limpeza automática de vapores com água e partículas de gordura
- Service-Diagnose-System (SDS – Sistema de serviço de diagnóstico) com indicações automáticas de avisos de serviço
- CareControl – o sistema de limpeza e de conservação automático
- Programa manual de limpeza
- LevelControl® – Controle dos níveis de inserção com programação individual do tempo para cada bandeja
- Cozer à temperatura delta-t
- Seleção automática da hora de início com data e hora programáveis
- Unidade de temperatura programável em °C ou °F
- Som de alarme programável
- Contraste do display programável
- Ajustamento do tempo em horas/minutos ou minutos/segundos
- Função de ajuda online

Equipamento

- Interruptor para ligar e desligar
- Touchscreen com símbolos claramente explícitos para uma utilização fácil
- Visualização em texto claro de todos os processos de cocção
- Controle central de comando com função “push” para confirmação dos dados introduzidos
- Sensor da temperatura do núcleo térmico com medição de 6 pontos
- Posicionador para o sensor de temperatura do núcleo térmico
- Gerador de vapor fresco de alto rendimento com ligação automática de água
- Sistema de queimador com soprador, de alto rendimento e baixo ruído (só gás)
- Indicações de funcionamento ou de aviso, por ex.: falta de água
- Indicações digitais de temperatura
- Indicação de valores reais e ideais
- Relógio temporizador digital 0 - 24 horas com posição permanente
- Relógio de tempo real (24 horas)
- Limitador de segurança para a temperatura para gerador de vapor e aquecimento térmico
- Ducha retrátil integrada com recolher automático, função de corte de água integrado e doseamento sem níveis da pressão da água
- Sistema RATIONAL de direcionamento de ar
- Chapa defletora orientável de fecho rápido
- Ventilador com rotor de freio integrado
- Separação centrífuga de gordura, patenteada, sem filtro de gordura adicional
- Porta do aparelho de vidro duplo com retro-ventilação e vidro interior orientável
- Para aparelhos de mesa: puxador da porta esquerda/direita para utilização com uma mão, com função de fecho por empurrão
- Para aparelhos de colocação livre: puxador da porta para utilização com uma mão com função de fecho por empurrão e de bloqueio
 - Fecho de segurança da porta (2 níveis)
- Bandeja de bloqueio de água integrada na porta com esvaziamento permanente, mesmo com a porta aberta (aparelhos de mesa)
- Bandeja de bloqueio de água com ligação ao esvaziamento do aparelho (aparelhos de mesa)
 - Porta de batente para a esquerda (aparelhos de mesa)
- Posições de bloqueio da porta de 120 ° a 180 °
- Interruptor da porta sem necessidade de contato
- Isolamento térmico universal
- Vedação da porta encaixável, fácil de substituir
- Material interior e exterior em aço especial: DIN 1.4301
- Suportes laterais de inserção para armações móveis para carga múltipla em aparelhos de livre colocação
- Bandeja longitudinal 6 x 1/1, 10 x 1/1 e 20 x 1/1 apropriados para recipientes GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8
- Bandeja longitudinal 6 x 2/1, 10 x 2/1 e 20 x 2/1 apropriados para recipientes GN 2/1, 1/1
- Forno livre de juntas, por razões de higiene, com cantos arredondados
- Forno com cantos arredondados protegido contra fluxos
- Iluminação do forno com lâmpadas de halogêneo em vidro cerâmico resistente a choques térmicos
- Porta de serviço acessível pela parte frontal
- Calhas de bandeja em formato de U com entalhes para fácil carregamento
- Armações suspensas, removíveis e orientáveis (aparelhos de mesa) com guia adicional para bandeja de recolha de gordura

Características do equipamento

- Armação móvel para carga múltipla com guia de inserção (aparelhos de mesa)
- Armação móvel para carga múltipla (aparelhos de livre colocação) com bloqueio dos dois lados, bandeja integrada para recolha de gotas com esvaziamento, rodas do tipo tandem (2 com freios de imobilização), diâmetro da roda 125 mm, todas as peças de metal em aço especial
- Porta do forno com mecânica de vedamento integrada (aparelhos de livre colocação), nenhuma saída de vapores em funcionamento sem armação móvel para carga múltipla
- Interface USB, por ex.: para ligação com o RATIONAL CombiLink® e saída de dados HACCP
- RATIONAL – detergente – TAB (Embalagem de amostra)
- RATIONAL – Pastilhas de abrillantador (Embalagem de amostra)

Ligação, instalação e símbolos de homologação

- Declaração de conformidade: CE
- Segurança elétrica: VDE, UL, CUL, KEMA
- Segurança gás: Gastec, QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, PCT
- Segurança do utilizador: GS
- Higiene geral: NSF
- Proteção de água potável: DVGW, SVGW, KIWA, WRAS
- Possibilidade de ligação a uma tomada de água mole e/ou quente
- Possível a ligação fixa de descarga de água conforme DVGW, graças a seção de separação dos tubos que constitui parte integrante do aparelho
- Proteção contra jatos e pressão de água IPX 5
- Possibilidade de ligação ao Sicotronic (a pedido outras instalações para otimizar o consumo de energia)
- Pés dos aparelhos reguláveis em altura (aparelhos de mesa e de colocação livre)
- Colocação possível em mesa com 700 mm de profundidade (6 x 1/1 GN e 10 x 1/1 GN)
- Dispositivo de bloqueio no solo para aparelhos de livre colocação
- Manual de serviço e instruções de instalação
- Voltagens especiais a pedido
- Gás líquido e gás natural
- De acordo com as especificações VDE homologado para funcionamento sem vigilância

Execuções especiais

- Execução para navios
- Viseira de funcionamento com possibilidade de fechar
- Execução de segurança/para centros prisionais (aparelhos de colocação livre)
- Sensor de temperatura do núcleo térmico – sous vide para cozer a vácuo
- Seleção de teclas com pictogramas para 12 programas e suporte para fixação
- Contato sem voltagem para viseira de funcionamento
- Escoamento integrado de gordura (aparelhos de mesa)
- AeroCat® – aparelho com catalizador integrado (Modelo 61 e 101)
- Combi-Duo (2 aparelhos de mesa sobrepostos)
- Aparelhos de mesa 6 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN com armações suspensas ou armações móveis para carga múltipla para 400 x 600 medida de patisserie

- Versão EUA com inserção possível tanto de recipientes/cubas GN, como de recipientes na norma EUA

Acessórios opcionais

- Guia de inserção para o emprego de armações móveis para carga múltipla (aparelhos de mesa)
- Armações móveis para carga múltipla (aparelhos de mesa) com calhas de inserção em formato de U, entalhes para carregamento fácil e guia adicional para bandeja de bloqueio de gorduras
- Armações suspensas para medida de patisserie 400 x 600 mm (6 x 1/1, 10 x 1/1 GN)
- Armações suspensas para recipientes de carne (6 x 1/1, 10 x 1/1 GN)
- Carrinho de transporte para duas armações móveis para carga múltipla (aparelhos de mesa) com rodas tipo tandem, 2 delas bloqueáveis, diâmetro de rodas 125 mm
- Armação móvel especial para carga múltipla destinada à medida de patisserie 400 x 600 mm (6 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN e 20 1/1 GN)
- Armações inferiores em vários modelos, reguláveis em altura, em modelo de higiene
- RATIONAL detergente – TAB e RATIONAL Pastilhas de abrillantador (embalagens de amostra)
- Combi Duo®-Set para 6 x 1/1 GN sobre 6 x 1/1 GN ou 6 x 1/1 GN sobre 10 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN sobre 6 x 2/1 GN e 6 x 2/1 GN sobre 10 x 2/1 GN
- Armações móveis para carga múltipla destinadas a pratos para: 15 ou 20 pratos (6 x 1/1 GN), 24 ou 34 pratos (6 x 2/1 GN), 26 ou 32 pratos (10 x 1/1 GN), 50 ou 60 pratos (20 x 1/1 GN), 42 ou 52 pratos (10 x 2/1 GN) e 84, 100 ou 120 pratos (20 x 2/1 GN), todos os pratos até 31 cm de diâmetro (em caso de aparelhos de mesa, emprego só com carrinho de transporte)
- Recipientes GN em vários tamanhos e modelos
- Grelhas frango "superspike" para aves
- Espetos para cordeiro e leitão para aparelhos de livre colocação
- Finishing® -System para banquetes
- Thermocover - cobertura térmica para todas as armações móveis de carga múltipla destinadas a pratos e Combi-Duo
- RATIONAL fôrmas de muffins
- Tabuleiros de esmalte de granito
- RATIONAL Potato Baker
- Combi-Grill com revestimento TriLax® para grelhados, peixe e legumes
- Tabuleiro para grelhar e pizzas com revestimento TriLax®
- Tabuleiro para assar e de padaria/pastelaria com revestimento TriLax®
- Tabuleiro de padaria/pastelaria perfurado com revestimento TriLax®
- RATIONAL Multibaker
- RATIONAL CombiLink® – o seu assistente virtual
- RATIONAL CombiCheck® para centros de assistência técnica RATIONAL
- Cúpula de condensação UltraVent® 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN, 20 x 1/1 GN
- Cúpula de evacuação de vapores 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN
- Rampa de acesso para armação móvel para carga múltipla (aparelhos de livre colocação)
- Blindagem térmica para o lado esquerdo do aparelho
- Interface RS 485 • Interface RS 232 • Interface Ethernet
- CombiGrill® para peças pequenas de carne, peixe e legumes
- CombiFry® para produtos pré-fritos
- Válvula de segurança para aparelhos de gás
- de série
- opcional

Serviço de assistência RATIONAL para satisfação plena do cliente

Serviço de assistência RATIONAL – sempre à sua disposição

Uma rede ampla de CENTROS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA RATIONAL garantem-lhe uma ajuda rápida perante qualquer problema.

Chef@Line® – ajuda competente de cozinheiro para cozinheiro

Experientes chefes de cozinha da RATIONAL estão ao seu lado através da RATIONAL Chef@Line®. Desta forma garantimos-lhe uma ajuda rápida e competente, ao alcance de uma chamada telefônica.

O meio-ambiente é importante para nós

O RATIONAL SelfCooking Center® foi concebido de modo que ao fim da sua vida útil possa ser sujeito a uma reciclagem simples. Os equipamentos são fáceis de desmontar e os materiais utilizados são em grande parte recicláveis.



O serviço de assistência da RATIONAL foi distinguido em 2007 com um dos principais prêmios internacionais do ramo, o International Best Service Award. Foi premiada rede mundial RATIONAL SERVICE-PARTNER pelas suas características inovadoras.



A experiência dá as melhores lições

RATIONAL TeamCooking Live

Frequente um dos nossos seminários gratuitos TeamCooking Live nas suas proximidades. Terá assim a possibilidade de cozinhar com outros profissionais no RATIONAL SelfCooking Center® sob a orientação de um experiente chefe de cozinha RATIONAL.

CLUB RATIONAL

O CLUB RATIONAL é um portal de conhecimentos e de comunicação único, para todos os utilizadores e proprietários de aparelhos RATIONAL! Como membro tem acesso a uma plataforma de Internet única do ramo com muitos serviços e vantagens! O CLUB RATIONAL é absolutamente gratuito! Registre-se agora e torne-se membro!

www.club-rational.com



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
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL France S.A.S.
6 Rue de la Mare Blanche
77186 Noisiel/France
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 International AG HELLAS
19ο χλμ. Θεσ/νίκης-Περαιάς Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
Φαξ +30 23920 39418
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellà (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rational-italia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 797 34 44
Fax: +41 62 797 34 45
E-mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
Fax: 00 44 (0) 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
Fax: 0043 (0)662-83279910
E-Mail: austria@rational-austria.at
www.rational-austria.at

ООО "РАЦИОНАЛЬ РУС"
117105, г. Москва,
Варшавское шоссе, д.25а, стр. 6
Тел: +7 495 663 24 56
Факс: +7 495 663 24 57
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG Ukraine
Україна 01004 Київ
вул. Пушкінська 20, оф. 38
Тел.: +38 044 234 23 17
Факс: +38 044 246 44 58
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG
Istanbul İrtibat Bürosu
Gür Plaza, Bahriye Cad. Akarca Sok. 4/5
Kasımpaşa, 34440 İstanbul
Tel.: +90 (0) 212 297 10 40
Faks: +90 (0) 212 297 10 12
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
Fax: +61 (0) 3 8369 4699
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
Fax.: +64 (9) 636-4434
E-Mail: israel.evers@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
P.O. Box 12 60 76
Dubai, United Arab Emirates
Phone: +971 (4) 3296727
Fax: +971 (4) 3296728
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
Fax: 847-755-9583
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL International AG
Innoparc 01
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Switzerland
Tel. en México: +52 (55) 85039830
Fax en México: +52 (55) 85039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

▶ **RATIONAL BRASIL**
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Fax: +55 (11) 3071-0600
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br
株式会社 ラシヨナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
Tel: (03) 3812 -6222
Fax: (03) 3812 -6288
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
传真: +86 21 64730197
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오날코리아(주)
서울 강남구 삼성동 57-1 삼에빌딩
대한민국
전화: +82-2-545-4599
팩스: +82-2-3443-5131
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

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
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

