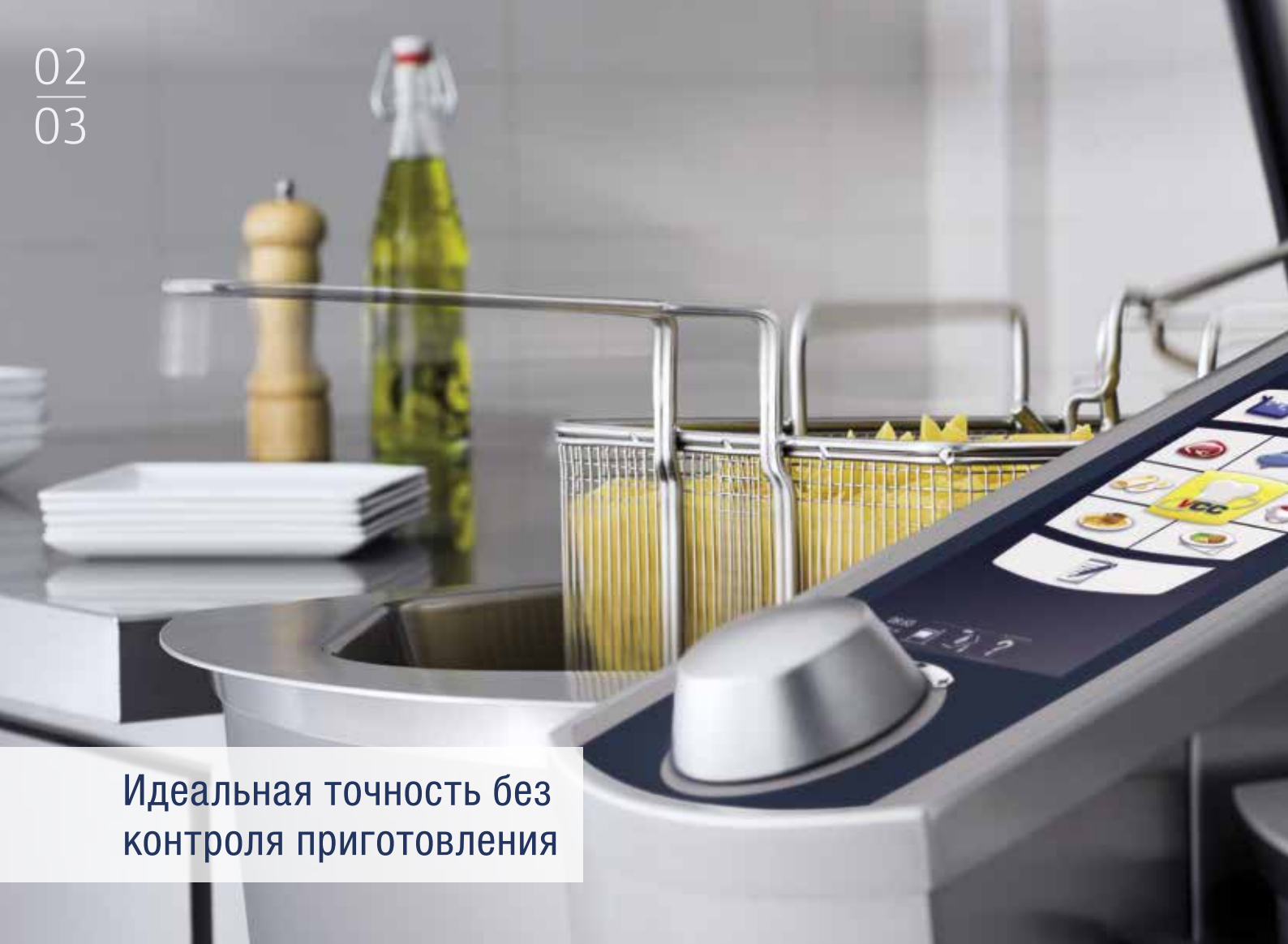


VarioCookingCenter®
whit@fficiency®





Идеальная точность без
контроля приготовления



» 50 ПОРЦИЙ макарон
«al dente» будут ГОТОВЫ
ЗА 28 МИНУТ...

...ПОПРОБУЙТЕ ДОСТИЧЬ
ТАКОГО ЖЕ РЕЗУЛЬТАТА
В КАСТРЮЛЕ.

Макароны «al dente» будут приготовлены без Вашего контроля...

Желаете приготовить макаронные изделия? VarioCookingCenter® whiteefficiency® самостоятельно заполняется водой и нагревает ее до кипения за рекордно короткое время. Благодаря концентрированной мощности нагревательной системы VarioBoost® вода продолжает кипеть даже после того, как в нее забросили макаронные изделия. Встроенный интеллектуальный блок управления системы, VarioCooking Control®, регулирует и контролирует процесс приготовления вместо Вас. И это касается не только пасты! Помимо этого, в аппарате также идеально готовятся и рис, и овощи, и многие другие блюда, сохраняя оригинальные вкус и цвет.



Хотите узнать больше?
Испытайте аппарат в работе!





Рекордно быстрое
обжаривание



» Я готовлю **110 ПОРЦИЙ**
карри из индейки **ЗА**
28 МИНУТ в VarioCookingCenter®
whiteefficiency® 112L...

**...ПОПРОБУЙТЕ ПОЛУЧИТЬ ТАКОЙ
ЖЕ РЕЗУЛЬТАТ НА СКОВОРОДЕ.**

Нагрев от 0 до 200 °С за 2,5 минуты...

Без сочного мяса или рагу немислима традиционная гастрономия, эти блюда являются визитной карточкой повара. Уже через несколько секунд в Вашем распоряжении полная нагревательная мощность VarioCookingCenter® whiteefficiency®, и Вы можете приступать к работе. Благодаря чрезвычайной эффективности обжаривания становится возможным приготовить с лучшим качеством в два раза больше мяса, чем с помощью традиционных сковородок или грилей. Мясо сохраняет сочность, и Ваши гости ощущают разницу, а Вы экономите на сырье.



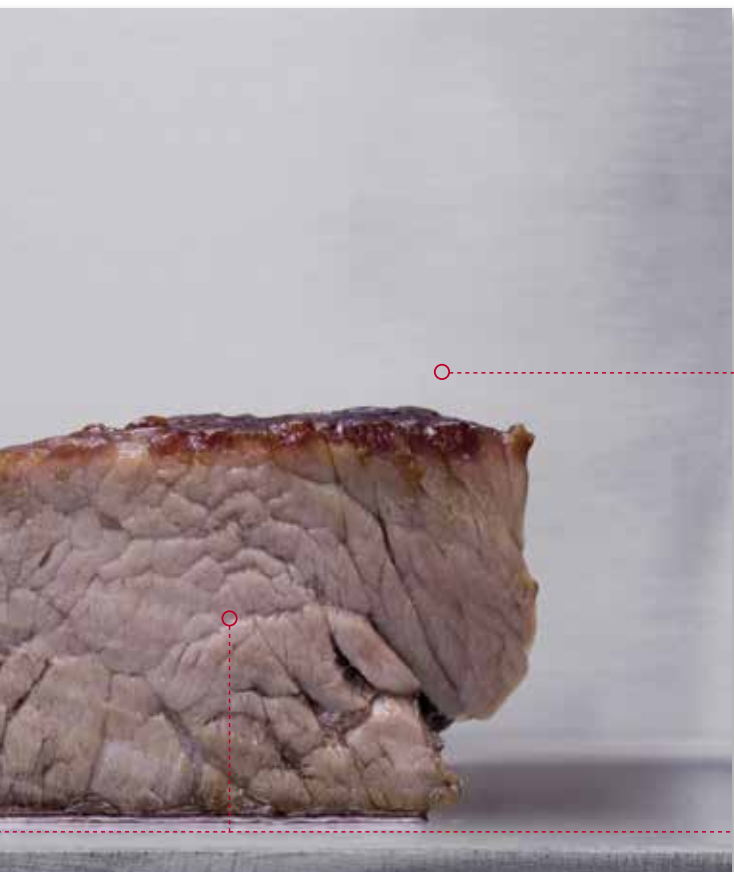
Сообщит о наилучшем моменте для переворачивания...

VarioCooking Control®, встроенная интеллектуальная система приготовления, сообщит, когда потребуется Ваше вмешательство, например, когда нужно перевернуть стейк, дегласировать рагу или когда будет готов соус бешамель, приготавливаемый традиционным способом. При этом процесс приготовления всегда корректируется в соответствии с особенностями конкретного блюда. В процессе обработки всегда учитывается размер и количество продукта. Благодаря этому результат всегда получается идеальным. VarioCooking Control® помогает Вам в ежедневной работе и выполняет за Вас утомительные рутинные операции, такие как постоянная регулировка температуры и контроль за обработкой продукта.

Гарантированное качество
блюда — без контроля



» Жаркое, паста, продукты во фритюре, супы или десерты...
 Будучи поваром, именно Вы определяете
КОНЕЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ.



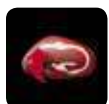
VarioCooking Control®



...контролирует вместо вас процесс приготовления, ежесекундно вносит коррективы в процесс и гарантирует нужный результат.



...гарантирует желаемую степень подрумянивания.



...сообщит об наилучшем моменте для переворачивания ...



...обеспечит идеальную готовность блюда, например, мясо с кровью, мясо средней прожарки или полностью прожаренное.

08
09

Максимальная гибкость
без компромиссов



» В VarioCookingCenter®
whiteefficiency® 112L я готовлю
18 КГ картофеля фри в одном
тигеле за час **С ЛЕГКОСТЬЮ...**

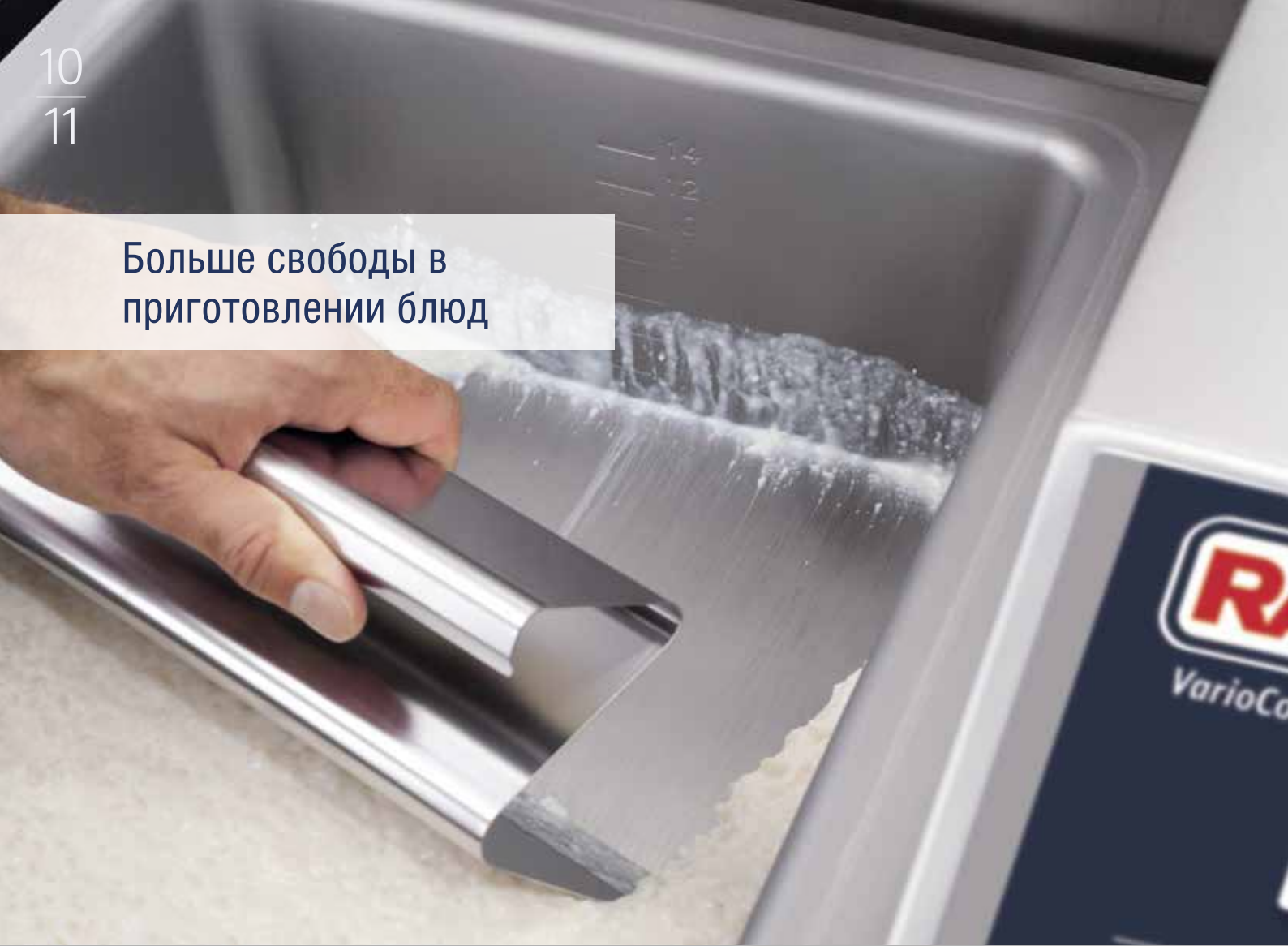
**...ПОПРОБУЙТЕ ПОВТОРИТЬ
РЕЗУЛЬТАТ ВО ФРИТЮРНИЦЕ.**

Вы можете приготовить хрустящие блюда во фритюре или нежные конфи...

Не только варка и жарение, но также бланширование, томление или приготовление во фритюре – быстро и без хлопот! VarioCookingCenter® whiteefficiency® талантлив во всем. Входящая в комплектацию автоматическая подъемная система AutoLift освобождает от непростых обязанностей по контролю и позволяет достигать точных результатов. Нежные тушеные рыба и мясо, золотистый рассыпчатый картофель фри...



Больше свободы в
приготовлении блюд



» **100 ПОРЦИЙ** десерта
панна-котта можно
приготовить в одной
чаше VarioCookingCenter®
whiteefficiency® 112T
БЕЗ ПРИГОРАНИЯ и
БЕЗ «УБЕГАНИЯ»...

**...ПОПРОБУЙТЕ ПОВТОРИТЬ
ЭТОТ РЕЗУЛЬТАТ В КАСТРЮЛЕ.**

Не позволяет продуктам пригорать или «убегать» даже без контроля

Нежный тающий шоколад, золотистая карамель, мягкая панна-котта или кремовый рисовый пудинг: для приготовления сладких блюд требуются высокая точность и очень чувствительное управление температурой.

Энергия тепла равномерно передается продукту; при этом встроенный интеллектуальный блок управления VarioCooking Control® осуществляет постоянный контроль. Сладкие блюда не пригорают, молоко не «убегает».





Создание дополнительной
производственной мощности



» 24 КГ жаркого готовится
в VarioCookingCenter®
whiteefficiency® 112L в ночное
время, **ВСЕГДА С ИДЕАЛЬНЫМ
РЕЗУЛЬТАТОМ...**

**...ПОПРОБУЙТЕ ПОВТОРИТЬ
ЭТО В ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ
СКОВОРОДЕ.**

Готовит вкуснейшее жаркое из баранины, пока Вы сладко спите...

VarioCookingCenter® whiteefficiency® помогает Вам даже ночью и не нуждается в контроле. VarioCooking Control®, встроенная интеллектуальная система приготовления, регулирует температуру с высокой точностью и обеспечивает идеальный результат приготовления следующим утром.

Таким образом создается дополнительная производственная мощность, и Вы можете заняться другими задачами, например, приготовить гарниры или десерты.



Многофункциональность, эффективность и наилучшие результаты каждый день

Передовые технологии устройств приготовления марки RATIONAL уже на протяжении нескольких десятилетий отлично зарекомендовали себя на промышленных кухнях предприятий общественного питания. Целью нашей компании являются максимально эффективные решения для тех, кто занимается термической обработкой продуктов питания на профессиональных кухнях.

Еще в 1985 году был изобретен первый аппарат на основе передачи тепла при контакте, и с тех пор RATIONAL постоянно совершенствует его. Современный VarioCookingCenter® whiteefficiency® совмещает на минимальной площади максимальную эффективность и чрезвычайно легкое управление. Обладающий различными талантами аппарат заменяет традиционные опробываемые сковороды, котлы, плиты и фритюрницы. Таким образом, Вы экономите место, время, энергию, воду, а также обеспечиваете для себя максимальную гибкость при выполнении ежедневных задач, возникающих на кухне.

» ВАРКА, ЖАРЕНИЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВО ФРИТЮРЕ...

Всё в одном аппарате,
до 4 раз быстрее, и на
40 % меньше расход энергии.

Превосходные результаты, которых Ваши повара достигают с помощью этого аппарата, удивляют каждый день.

Оптимальное решение для Вашей кухни

Идеальное решение для гастрономических предприятий



И для обслуживания à la carte, и для предприятий общественного питания, и для приготовления 30 индивидуальных порций или 1000 блюд, в ночное время, с опцией обработки под давлением или à la minute – аппарат VarioCookingCenter® whiteefficiency® всегда предложит подходящее решение с учетом индивидуальных особенностей Вашей кухни.

Непревзойденная технология для предприятий
общественного питания



Можно использовать повсюду

VarioCookingCenter® whiteefficiency® пригодна к применению в любых условиях: на столе, на рабочей поверхности плиты или даже во встроенном исполнении. Он доступен днем и ночью на раздаче или на производстве.

VarioCookingCenter® whiteefficiency® подойдет для любого проекта, будь то планирование новой или реконструкция существующей кухни. Его легко установить, и он возьмет на себя большинство Ваших задач в любое время.



Максимум гибкости
на минимальной площади



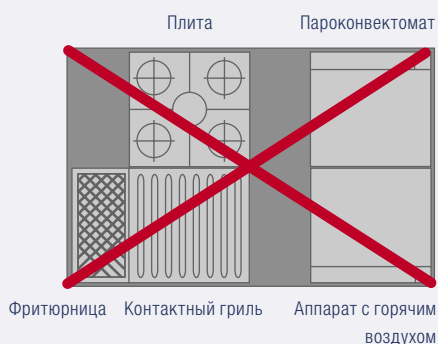
...максимальная польза на минимальной площади.

Многофункциональный аппарат VarioCookingCenter® whiteefficiency® объединяет в себе функции традиционного кухонного оборудования, такого как опрокидывающаяся сковорода, котел, плита, гриль и фритюрница. В результате площадь, которая необходима для аппарата, значительно сокращается, и Вы можете увеличить зону для гостей в ресторане или оптимизировать кухонные процессы.



На 30% больше места для Ваших гостей

Кухня ресторана на 60 посадочных мест





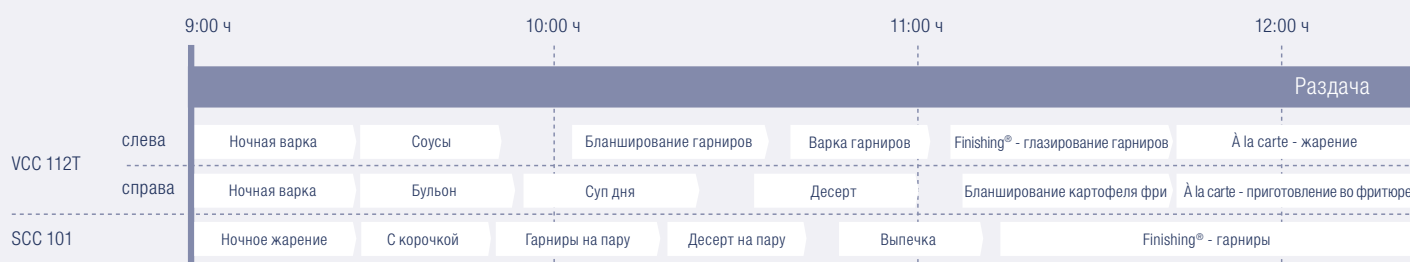
....ведь день такой короткий.

Приготовление без контроля благодаря встроенной интеллектуальной системе - прогрев за рекордно короткие сроки (2 минуты), а также увеличенная на 40% скорость обжаривания - дарят Вам до 2 часов ценного рабочего времени в день.

Время на мойку аппарата минимально, поскольку ничего не пригорает и не «убегает». Поэтому через 2 минуты VarioCookingCenter® whiteefficiency® сияет и готов к следующей задаче. Непродуктивное время сокращается до минимума, поскольку аппарат работает без перерыва.

До 2 часов дополнительного рабочего времени в день

Блок-схема меню (ресторан, 60 посадочных мест)



*Тип 112/112T/112L, 2,5 минут для типов 211/311

...потому что Вы хотите эффективно использовать ресурсы.

Инновационная нагревательная технология VarioBoost® подает оптимальное количество энергии там, где она нужна, и в необходимый момент. Превосходное распределение тепла и встроенная интеллектуальная система VarioCooking Control® предотвращают пригорание или «убегание» продуктов. Полностью пропадает необходимость процедуры вымачивания, отнимающей много времени и требующем большого количества воды. Очистка выполняется за несколько секунд* с небольшим количеством воды и химических веществ.

Поэтому каждый день Вы значительно экономите до 40% энергии и до 70% воды.

Сокращение текущих расходов



Инфракрасная плита

- > КПД ниже 75 %
- > Сильное теплорассеивание
- > Регулировка осуществляется с задержкой



Газовая плита

- > КПД ниже 60 %
- > Высокое теплорассеивание
- > Сильное загрязнение



Электрическая плита

- > КПД ниже 40 %
- > Огромное постоянное теплорассеивание
- > Плохая регулировка



VarioCookingCenter®

- > КПД 95 %
- > Низкое теплорассеивание
- > Хорошая и равномерная регулировка
- > Стенки тигеля остаются холодными

...ПОТОМУ ЧТО СЫРЬЕ ДОРОГО Вашему сердцу и карману.



Встроенная интеллектуальная система VarioCooking Control® гарантирует Вам золотистый картофель фри, идеально приготовленную пасту, сочную рыбу, идеальные блюда из молока и десерты — все это без какого-либо контроля с Вашей стороны и производственных потерь.

Резервы мощности VarioCookingCenter® whiteefficiency® настолько велики, что большое количество мяса может обжариваться без потери сочности. Вам удастся сэкономить до 10 % исходных продуктов и обеспечить постоянно высокое качество блюд.

Сокращение расхода продуктов

В VarioCookingCenter® достигается снижение потери веса на 15-17 % при обжаривании 10 кг свиного жаркого — и при этом значительное увеличение количества порций.





» **ВАРКА, ЖАРЕНИЕ,
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВО ФРИТЮРЕ...**
Всё в одном аппарате,
до 4 раз быстрее, и на
40 % меньше расход энергии.*

...потому что Ваши инвестиции должны окупаться как можно быстрее.

Многофункциональность VarioCookingCenter® предоставляет Вашей кухне разнообразные возможности по оптимизации всех используемых ресурсов. Благодаря нашему бесплатному индивидуальному инструктажу для Вашего коллектива Ваши гости всегда будут удовлетворены качеством блюд, а Вы — успехом Вашего бизнеса.

Средний ресторан, обслуживающий 100 посетителей в день, с VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T, дает Вам дополнительный заработок по сравнению с использованием традиционных плиты, гриля и фритюрницы.

Ваш выигрыш	Основа для расчета годовых показателей	Дополнительный доход в год	Посчитайте сами
Мясо Почти 10-процентная экономия исходных продуктов для приготовления дежурных блюд (рубленое мясо, рагу) благодаря невероятной производительности обжаривания VarioBoost®; а также почти 10-процентная экономия исходных продуктов для тушения в ночное время.	Расход продуктов при приготовлении на обычных плитах в кастрюлях и сковородах, а также на гриле 6220 евро Расход продуктов с VarioCookingCenter® whiteefficiency® 5600 евро	= 620 евро	
Энергия Средняя экономия 14 кВт·ч на прием пиццы благодаря высокому КПД нагревательной системы VarioBoost®.	14 кВт·ч x 2 сеанса обслуживания x 6 дней x 48 недель x 0,12 евро за кВт·ч	= 970 евро	
Рабочее время Средняя экономия рабочего времени составляет 60 минут в день благодаря мощности и скорости нагревательной системы VarioBoost®, автоматическому приготовлению с помощью VarioCooking Control®, а также возможности приготовления в ночное время.	Меньше на 288 ч x 3 евро (смешанная калькуляция: почасовая ставка повара/уборщика)	= 864 евро	
Очистка Средняя ежегодная экономия воды и моющего средства по сравнению с традиционным оборудованием. Использование VarioCookingCenter® уменьшает необходимость в мытье кастрюль и сковородок.	Экономия 90 л воды на прием пиццы x 4,50 евро/м³ и 10 л моющего средства	= 250 евро	
Дополнительный доход в год		= 2 704 евро	

* По сравнению с традиционными плитами с кастрюлями и сковородами, а также с грилями и фритюрницами.

Все продумано до мелочей



Термозонд

- > измерение в 6 точках
- > автоматическая коррекция при неправильном прокалывании



Встроенная система подачи воды VarioDose

- > Подача воды с точностью до литра
- > Автоматическое наполнение без потери времени



Защита от пригорания

- > Боковые стенки без нагрева
- > Нет опасности ожога при касании к краю чаши
- > Защищенная патентом система распознавания продукта
- > Не пригорает



Встроенное душирующее устройство

- > Для удобства чистки
- > Плавное регулирование напора струи
- > Эргономичное исполнение
- > Допуск по VGW/SVGW



Максимальная эффективность позволит ГОТОВИТЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ



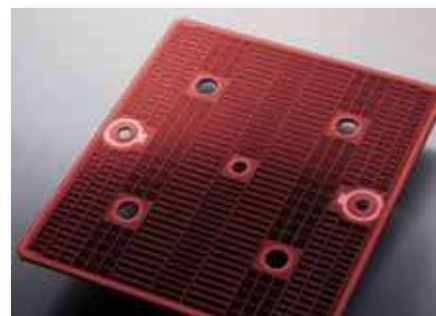
Автоматическая подъемно-опускная система AutoLift

- > Автоматическое и своевременное приготовление блюд из теста, во фритюре, пошированных и отварных продуктов



Нагревательная система VarioBoost®

- > Сочетание мощности, скорости и точности
- > 200 °C за 2 минуты*



Встроенный слив воды

- > Позволяет монтировать аппарат без установки трапа в полу и постоянного водоотвода
- > Повышенная безопасность и скорость при работе за счет опорожнения без перемещения чаши



Подставка (вариант комплектации)

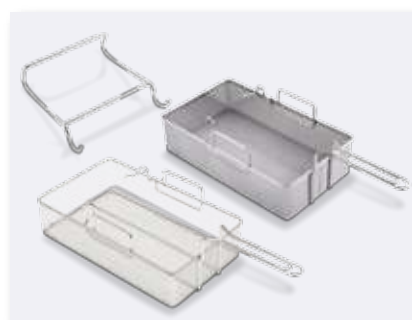
- > Выдвижная полка для посуды для безопасного опорожнения тиглей
- > Полки для установки посуды стандарта GN



* Тип 112/112T/112L, 2,5 минут для типов 211/311

Аксессуары

Корзина для варки и приготовления во фритюре, подъемный рычаг
Идеально подходят для варки и приготовления во фритюре в корзинах с помощью автоматического подъемного устройства AutoLift.



Лопатка

Идеально подходит для варки в VarioCookingCenter® whiteefficiency®.

Порционные корзины

Набор с 6 перфорированными порционными корзинами и рамой.



VarioMobil 1/1 GN

Для легкой и безопасной выгрузки продуктов и транспортировки 1/1 GN-емкостей (GN-емкости не входят в комплект поставки).
Регулировка по высоте с 4 уровнями.

Ваши помощники для максимальной продуктивности и эргономичной работы

Решетка на дно чаши

Для предотвращения контакта между продуктами и дном чаши, например, при приготовлении в ночное время.

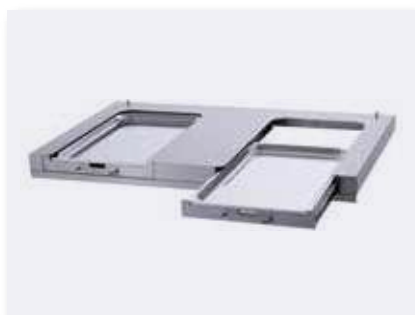


Подставка для паровой бани

Насадка с 4 емкостями с ручкой, крышкой и одной гастроемкостью 2/3 GN.

Подставка UG12/UG12L

Подставка с 2 вынимающимися днищами и 8 парами направляющих. Боковые стенки и крышки закрыты, задняя стенка открыта.



Установочная рама 112T

Для размещения под аппаратом с выдвигающимися подносами для привычной эргономии RATIONAL при опорожнении чаши и для простой очистки.



RATIONAL

ВСЕГДА К ВАШИМ УСЛУГАМ.

Срок службы аппарата _____



Перед покупкой

RATIONAL CookingLive

Мы хотим, чтобы вы изначально оценили многообразную полезность VarioCookingCenter® whiteefficiency®: Убедитесь воочию в эффективности нашего оборудования, без каких-либо обязательств и в вашем регионе.

Консультации и планирование

Мы всегда рады помочь вам найти решение для особых требований на вашей кухне. Кроме того, мы бесплатно дадим вам совет по планировке для модернизации или нового проекта вашей кухни.

Монтаж

VarioCookingCenter® whiteefficiency® удобен в монтаже. Кроме того, мы предлагаем разнообразные решения по установке для любых архитектурно-строительных условий. Наши партнеры по сервису позаботятся о быстрой и профессиональной установке.



После покупки

Инструктаж на местах

По запросу и при необходимости один из наших опытных шеф-поваров RATIONAL проведет индивидуальный инструктаж прямо на вашей кухне.

Академия RATIONAL

Участуйте в специально разработанных с учетом ваших потребностей семинарах и станьте настоящим профессионалом по работе с VarioCookingCenter® под руководством опытных шеф-поваров RATIONAL.



Эксплуатация

Обновление программного обеспечения

Даже если со дня приобретения VarioCookingCenter® уже прошло некоторое время, вы будете всегда оставаться на самом современном уровне. Ведь у вас есть возможность бесплатно обновлять программное обеспечение своего аппарата.

ClubRATIONAL

Будьте в курсе событий, посещайте уникальный в отрасли портал для обмена информацией и общения с различными полезными и увлекательными разделами и делитесь в другими коллегами знаниями и опытом. Мы также предлагаем услугу бесплатного обновления для вашего VarioCookingCenter® whiteefficiency®.

ChefLine

Помощь от коллег-поваров. С любыми вопросами о применении аппаратов Вы можете обращаться к опытным шеф-поварам RATIONAL по телефону 8 800 234 20 20. В личной беседе они быстро дадут нужный вам профессиональный совет или практическую подсказку.

Сервис-партнёры RATIONAL

Всегда рядом, всегда готовы помочь. Широкая сеть квалифицированных и надежных сервисных партнеров RATIONAL предоставит вам быструю поддержку при решении всех технических проблем, также в число услуг входит гарантированное наличие запасных частей, горячая линия и работающая по выходным аварийная служба.





	VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T	VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112	VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112L
Количество порций	от 30	от 30	50 – 100
Полезная емкость	14 литров + 14 литров	14 литров + 14 литров	25 литров + 25 литров
Площадь приготовления:	12 дм ² + 12 дм ²	12 дм ² + 12 дм ²	19 дм ² + 19 дм ²
Ширина	962 мм	1 224 мм	1 102 мм
Глубина	800 мм	777 мм	905 мм
Высота	400 мм	1 100 мм	428 мм
Вес	99 кг	168 кг	132 кг
Высота края чаши ^{**}		900 мм	
Труба подачи воды	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 " для 1/2 "
Сливная труба	DN 40 мм	DN 40 мм	DN 40 мм
Потребляемая мощность (электроплита, вариант комплектации VitroCeran)	17 кВт (Вариант "Dynamic": 13 кВт)	17 кВт (Вариант "Dynamic": 13 кВт)	28 кВт (Вариант "Dynamic": 21 кВт)
Потребляемая мощность (электроплита, без варианта комплектации VitroCeran)	–	19 кВт (Вариант "Dynamic": 15 кВт)	–
Предохранитель	25 А (Вариант "Dynamic": 20 А)	40 А (Вариант "Dynamic": 32 А)	40 А (Вариант "Dynamic": 32 А)

* Аппараты показаны с компонентами: подставка, боковые шкафы, плита VitroCeran, автоклав.

** параметр зависит от высоты подставки для моделей 112T и 112L.

Примеры производительности

	112T/112	112L	211
Омлет	80 порций на чашу в час	120 порций на чашу в час	300 порций в час
Стейки из фарша	60 шт. на чашу в час	100 шт. в час	240 шт. в час
Обжарка гуляша	3 кг/загрузку/чаша	4 кг/загрузку/чаша	12 кг/загрузку
Гуляш	6 кг/чаша	12 кг/чаша	45 кг
Чечевица (сухая)	3 кг/загрузку/чаша	5 кг/загрузку/чаша	20 кг/загрузку
Рис (сухой)	3 кг/загрузку/чаша	5 кг/загрузку/чаша	20 кг/загрузку
Тальятелле (сухие)	6 кг/ч на чашу	10 кг/ч на чашу	36 кг/ч
Пудинг	10 литров/партия на чашу	15 литров/партия на чашу	60 литров/партия
Картофель фри	12 кг/ч на чашу	18 кг/ч на чашу	50 кг/ч
Обжаривание во фритюре рыбных палочек ГЗ	400 шт. на чашу в час	700 шт. на чашу в час	1 800 шт. в час
Копченая свинина	5 кг/чаша	14 кг/чаша	45 кг



VarioCookingCenter®
whiteefficiency® 211

VarioCookingCenter®
whiteefficiency® 311

100 – 300	100 – 500
100 литров	150 литров
42 дм²	65 дм²
1 164 мм	1 542 мм
914 мм	914 мм
1 100 мм	1 100 мм
195 кг	251 кг
900 мм	900 мм
R3/4 "	R3/4 "
DN 50 мм	DN 50 мм
28 кВт (Вариант "Dynamic": 22 кВт)	45 кВт (Вариант "Dynamic": 35 кВт)
31 кВт (Вариант "Dynamic": 24 кВт)	47 кВт (Вариант "Dynamic": 37 кВт)
50 А (Вариант "Dynamic": 40 А)	80 А (Вариант "Dynamic": 63 А)

311

450 порций в час
360 шт. в час
20 кг/загрузку
70 кг
30 кг/загрузку
30 кг/загрузку
54 кг/ч
100 литров/партия
70 кг/ч
2 700 шт. в час
70 кг



Характеристики оснащения, варианты комплектации

Тип аппарата

- > VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T
- > VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112, 112+ (вариант комплектации: автоклав)
- > VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112L
- > VarioCookingCenter® whiteefficiency® 211, 211+ (вариант комплектации: автоклав)
- > VarioCookingCenter® whiteefficiency® 311, 311+ (вариант комплектации: автоклав)

Энергия

- > Электроприборы

Среды приготовления

- > Режим VarioCooking Control® с 7-ю группами процессов: мясо, рыба, овощи и гарниры, блюда из яиц, супы и соусы, молочные и сладкие блюда, Finishing® и сервис
- > Ручной режим с 3-мя видами операций: варка, жарение, приготовление во фритюре
- > Диапазон температур: 30 – 250 °C
- > Режим программирования

Дополнительные функции

- > Измерение температуры продукта в 6 точках
- > Одновременное приготовление двумя различными способами с помощью VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112, 112T, 112L
- > Автоматическая подъемно-опускная система AutoLift (корзинки для варки и приготовления во фритюре)
- > Распознавание среды приготовления в тигле: сгорание масла невозможно
- > Просмотр меню для идеальной варки, жарения, приготовления во фритюре порционных блюд
- > Память данных контроля безопасности продуктов питания (НАССР) и вывод на USB-интерфейс
- > 350 ячеек памяти отдельных процессов и программ

Оснащение

- > Розетка (кроме 112T, 112L)
- > Встроенный ручной душ с возвратным механизмом и плавным регулированием напора струи
- > Отвод воды после приготовления пищи и чистки прямо через встроенный слив в чаше (без опрокидывания, без трапа в полу)
- > Автоматическое устройство VarioDose для подачи воды с точностью до литра
- > TFT-дисплей с интуитивными пиктограммами для удобства управления
- > Встроенный выключатель
- > Дополнительные функции по выбору нажатием клавиши
- > Интегрированные справочник пользователя и руководство по эксплуатации
- > Текстовая информация на дисплее обо всех кулинарных процессах
- > Настройка индикации сообщений агрегата на иностранных языках
- > Центральный диск настройки
- > Рабочие и предупреждающие сообщения, например «Горячее масло!» для приготовления во фритюре
- > Цифровая индикация температуры
- > Индикация заданных и фактических значений
- > Таймер цифровой 0 – 24 ч. с постоянными настройками
- > Предохранительный ограничитель температуры
- > Нагревательная система VarioBoost®
- > Дно тигля RATIONALTherm для аппаратов типа 211 и 311
- > Магнитный держатель термозонда
- > Интерфейс USB
- > Конфорка VitroCeran (вариант комплектации)

Подключение и установка, маркировка

- > CE
- > Электробезопасность: SEMKO Intertek
- > Безопасность оператора: GS
- > Обеспечение качества водопроводной воды: SVGW
- > Степень защиты от струй воды IPX5
- > Согласно VDE допускается эксплуатация без надзора
- > Возможность подключения Sicotronic (другие средства оптимизации энергопотребления – по запросу)
- > Штуцер для подключения горячей воды (аппаратов 112T, 112L)
- > Особое напряжение – по запросу

Дополнительные аксессуары

- > Герметичная розетка 112T, 112L
- > Подставка 112T, 112L
- > Сливное сито
- > Лопатка
- > Рычаг для автоматического подъемно-опускного устройства
- > Корзины для варки
- > Порционные емкости, перфорированные и неперфорированные, с ручкой (112 /112T/112L)
- > Корзины для фритюра
- > Вставка в корзину
- > Вставка-пароварка, порционная посуда и крышка
- > Вставка-пароварка GN
- > Тележка для корзин
- > Тележка для масла
- > VarioMobil
- > Конденсационный вытяжной колпак UltraVent® (кроме 112T/112L)
- > Комплект роликов для монтажа на роликах
- > Комплект цоколя для монтажа на цоколе
- > RATIONAL KitchenManagement System – ваш виртуальный помощник
- > Сок неперфорированный/перфорированный
- > Лопатка для перемешивания

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
86899 Landsberg a. Lech/Germany
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.
F-68271 WITTENHEIM Cedex
TEL. +33 (0)3 89 57 00 82
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

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

RATIONAL Schweiz AG
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK
Luton, Bedfordshire, LU4 8EF
United Kingdom
TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH
5020 Salzburg/AUSTRIA
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

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

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

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

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Проспект Андропова 18, стр. 6
115432, г. Москва
Тел.: +7 495 640 63 38
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv
2800 Mechelen/Belgium
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.
02-690 Warszawa/POLAND
TEL. +48 22 864 93 26
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

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

RATIONAL Norge AS
0411 Oslo/NORGE
TEL. +47 22 70 10 00
E-MAIL post@rational.no
www.rational.no

RATIONAL Endüstriyel Mutfak Ekipmanları Tic. Ltd. Şti.
Levent Mahallesi Yasemin Sok. No:2
34330 Levent Beşiktaş İstanbul / Türkiye
TEL. +90 212 603 6767
E-MAIL info@rational-online.com.tr
www.rational-online.com.tr

America

RATIONAL Canada
Mississauga, Ontario L5N 6S2
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rationalcanada.com

RATIONAL BRASIL
01333-010 - São Paulo, SP
TEL. +55 (11) 3372-3000
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA
Rolling Meadows, IL 60008
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rationalusa.com

RATIONAL Colombia – America Central
Bogota D.C. - Colombia
TEL. +57 (1) 743 38 37
E-MAIL info@rational-online.co
www.rational-online.co

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

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

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒101-0064
東京都千代田区猿楽町2-8-8
住友不動産猿楽町ビル1F
TEL. (03) 6316 -1188
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL International India Private Ltd
Gurgaon, 122002
Haryana, India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 莱欣诺® 中国
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 3183 7500
电邮: office.shanghai@rational-online.com
www.rational-china.cn

RATIONAL NZ Ltd
Auckland, 1643
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL Cooking Systems Pte Ltd
Singapore, 609916
TEL. +65 68095850
E-MAIL info@rational-online.sg
www.rational-online.com

RATIONAL Korea
라치오날코리아 주식회사
경기도 성남시 수정구 복정길 89
라치오날하우스
우편번호 461-831 대한민국
전화: +82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
P.O.Box 126076, Sheikh Zayed Road
Dubai, United Arab Emirates
PHONE +971 4 338 6615
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Derrimut, VIC 3030
TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au



RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com

