



Adresse:  
Bayernstraße 31  
5071 Wals-Siezenheim  
Österreich

Kontakt:  
Telefon: +43 662 85 67 77  
Fax: +43 662 85 67 77 -  
311  
E-Mail:  
info@backenundgaren.com

Rechtliches:  
Gerichtsstand: Salzburg  
USt-ID-Nr.: ATU68088099  
Steuernummer: 93 158  
8420  
IBAN: AT14 3429 0000  
06214423

BACKEN & GAREN.  
**Übersicht**  
TECHNIK & SERVICE.

# RATIONAL Sieb für VCC 112 (T)



Produktnummer: RAT.60.71.327



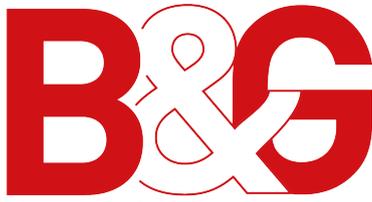
## Beschreibung

**Das RATIONAL Sieb dient als Rückhalt für lose gekochte Produkte beim Wasser ablassen.**

Erstellt am 02.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

\* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:  
Bayernstraße 31  
5071 Wals-Siezenheim  
Österreich

Kontakt:  
Telefon: +43 662 85 67 77  
Fax: +43 662 85 67 77 -  
311  
E-Mail:  
info@backenundgaren.com

Rechtliches:  
Gerichtsstand: Salzburg  
USt-ID-Nr.: ATU68088099  
Steuernummer: 93 158  
8420  
IBAN: AT14 3429 0000  
06214423

Dieses Produkt ist NUR passend für VCC 112 und 112T.  
**BACKEN & GAREN.**  
**TECHNIK & SERVICE.**

---

## RATIONAL VARIOCOOKING CENTER

Im Bereich des RATIONAL VCC VarioCookingCenter finden Sie alles, was den Alltag angenehmer macht: Spachtel, Schaufeln, sämtliche Körbe und einiges mehr. Die Verwendung des Original RATIONAL Zubehörs erschließt Ihnen die vollständige Nutzung aller Möglichkeiten des VarioCookingCenter whiteefficiency.

### Original RATIONAL Zubehör

RATIONAL VCC ZUBEHÖR ist speziell auf das VarioCooking Center whiteefficiency abgestimmt, von höchster Robustheit und damit bestens für den täglichen, harten Einsatz in der Profiküche geeignet.

Das VarioCookingCenter vereint höchste Effizienz und einfachste Bedienung auf kleinster Fläche. Denn konventionelle Gargeräte wie Kipper, Kessel, Herd und Fritteuse sind in nur einem multifunktionalen Gerät zusammengefasst. Es bietet für jede Küche – egal ob 30 oder 1.000 Essen – die passende Lösung. Egal ob kochen, braten, frittieren, Niedertemperatur garen, konfieren oder Sous-Vide kochen.

Das bedeutet für Sie höchste Produktivität, denn das RATIONAL VarioCookingCenter gart bis zu vier Mal schneller und spart laut DIN Prüfung bis zu 40 % Energie gegenüber herkömmlicher Küchentechnik.

## Produktinformationen

Erstellt am 02.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

\* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.