

The background of the advertisement features a collage of various Rational kitchen accessories. In the top left, there is a stainless steel mesh basket. Below it, a dark-colored frying pan is shown. To the left of the pan is a rectangular stainless steel tray. In the bottom right, another stainless steel mesh basket is visible, and below it is a dark-colored griddle with a grid pattern. The text is overlaid on a white diagonal shape in the lower-left quadrant.

Wyposażenie dodatkowe RATIONAL.

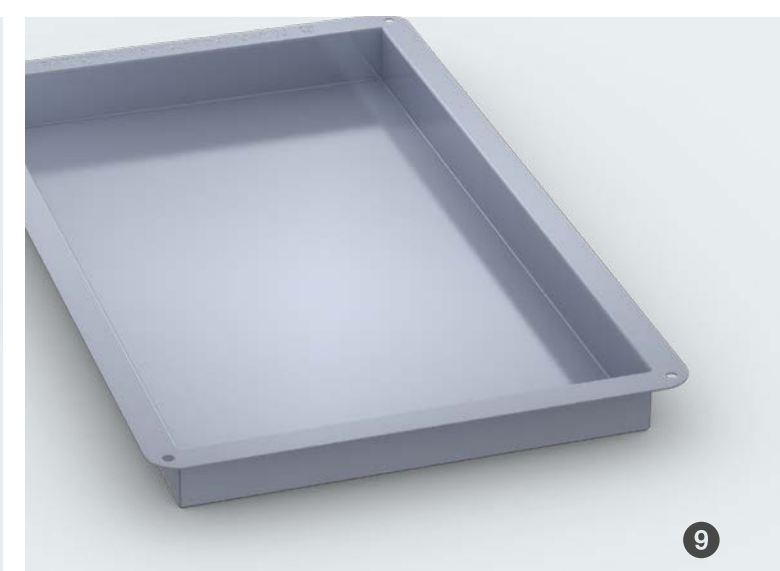
Wytrzymałe. Trwałe.
Niestrudzone.



Gorące. Tłuste. Pełne załadunki.
Akcesoria do iCombi
są w stanie wytrzymać
wiele.

Muszą być wytrzymałe, być w stanie znieść codziennie użytkowanie w kuchniach profesjonalnych – dopiero wtedy tace do grillowania i pieczenia pizzy, Podstawae na talerze, CombiFry i okapy kondensacyjne zasługują na miano oryginalnych akcesoriów RATIONAL. To właśnie one umożliwiają korzystanie z możliwości iCombi Pro i iCombi Classic w pełnym zakresie. Tylko dzięki nim może udać się przyrządzanie produktów wstępnie smażonych, kurczaków, wypieków i warzyw z grilla. Nawet stek otrzymuje apetyczne paski z grilla. Aby optymalnie wykorzystywać swoje urządzenia. Aby nie trzeba było przerywać pracy z uwagi na uporczywe zabrudzenia, uciążliwe uszkodzenia i przegrzane akcesoria.

➤ **Wytrzymałe akcesoria**
Aby wszystko udawało się zgodnie z planem. Za każdym razem.



Grillowanie i smażenie.

Wyższa wydajność produkcyjna, lepsze rezultaty.

Powłoka TriLax

Akcesoria RATIONAL z powłoką TriLax odznaczają się wysokim przewodnictwem termicznym, zostały opracowane z myślą o grillowaniu, smażeniu i pieczeniu i są wytrzymałe na temperatury do 300°C. Dodatkowo wytrzymała powłoka zapobiegająca przywieraniu wspomaga przyrumienienie.

1 Blacha do smażenia i pieczenia

Uniwersalna blacha do przyrządzania ryb, mięsa, drobiu w kawałkach, smażonych ziemniaków, warzyw, wypieków i wielu innych produktów. Z zachowaniem soczystości i chrupiącymi skórkami.

2 Taca do grillowania i smażenia

Do grillowania soczystych mięs, ryb lub warzyw. Ze stroną z klasycznym wzorkiem grillowym i stroną z krawędzią dookoła umożliwiającą przyrządzanie produktów krótko smażonych. Idealne uzupełnienie podczas pracy w trybie à la carte.

3 Taca do grillowania i pieczenia pizzy

Strona do pieczenia pizzy ze świeżego ciasta lub convenience, podplomyków i tradycyjnej pity. Druga strona do grillowania warzyw, ryb i mięsa.

4 Multibaker

Do optymalnego porcjowania takich potraw, jak jaja sadzone, omlety, placki ziemniaczane czy tortille z zachowaniem jednakowych wielkości porcji.

5 Ruszt grillowy w kratkę i paski

Z klasycznymi paskami grillowymi z jednej strony, z drugiej – oryginalny amerykański wzór w stylu steakhouse. Wyjątkowo wytrzymały i trwały. Brak konieczności wstępnego rozgrzewania.

6 Ruszt CombiGrill

Do przyrządzania potraw grillowanych w dużych ilościach. Wstępne rozgrzewanie rusztu nie jest konieczne.

7 Ruszt do załadunku

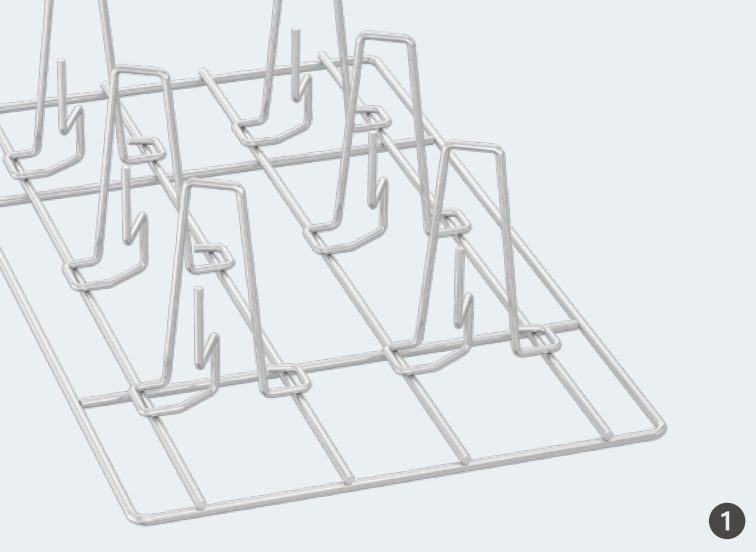
Idealne uzupełnienie rusztu CombiGrill. Do przyrządzania cienkich produktów z grilla, takich jak błyskawiczne steki lub warzywa. Wystarczy ułożyć je na ruszcie do załadunku, który następnie należy umieścić na rozgrzanym ruszcie CombiGrill, a po zakończeniu wyjąć z urządzenia.

8 Forma do smażenia i pieczenia

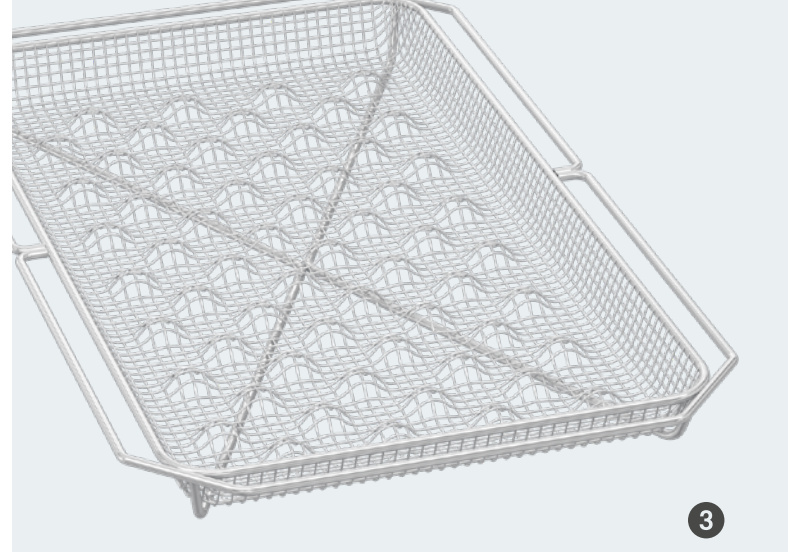
Do przyrządzania klasycznych dań z patelni, takich jak placki ziemniaczane, tortille, quiche, naleśniki lub małe ciasta, jak np. tarta tatin. Falowane denko zapewnia szybkie przewodnictwo termiczne. Z tacami do przenoszenia ułatwiającymi obsługę.

9 Pojemniki emaliowane „w marmurek”

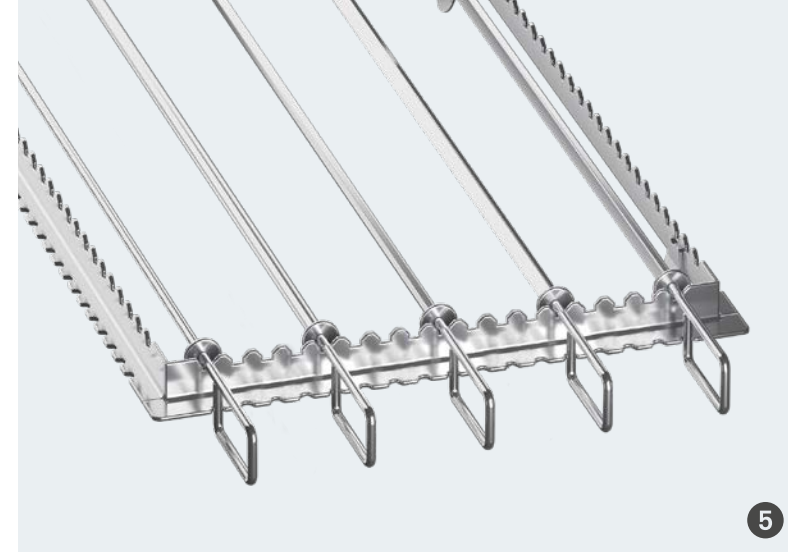
Z zaokrąglonymi narożnikami, zapobiegającymi stratom przy porcjowaniu ciast i zapiekanek. Dzięki wysokiemu przewodnictwu cieplnemu pojemniki doskonale sprawdzają się do smażenia, duszenia, podsmażania i pieczenia. Praktycznie niezniszczalne.



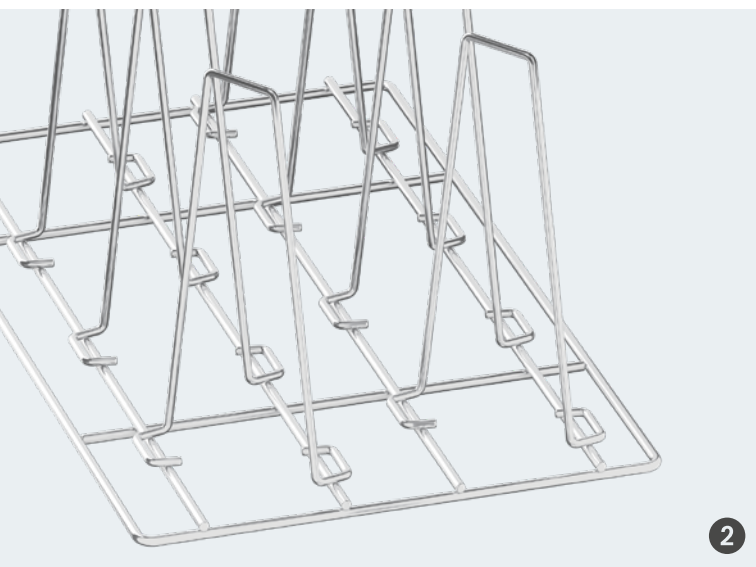
1



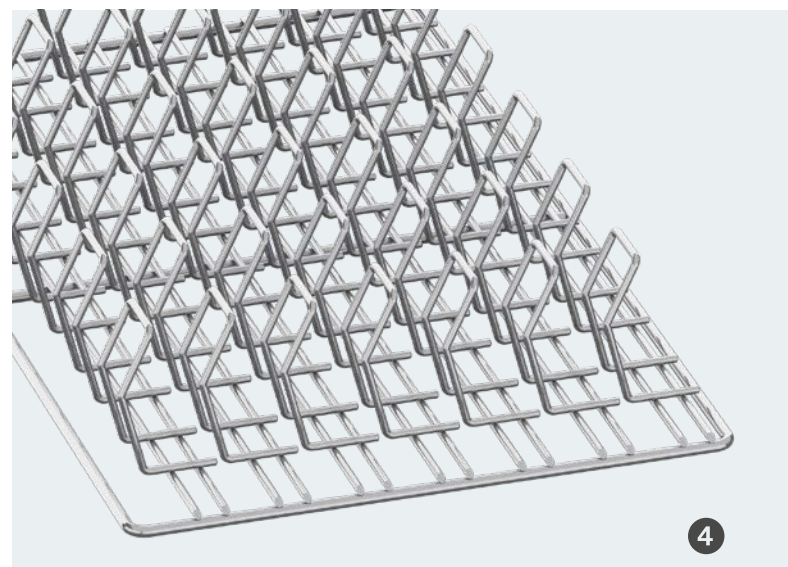
3



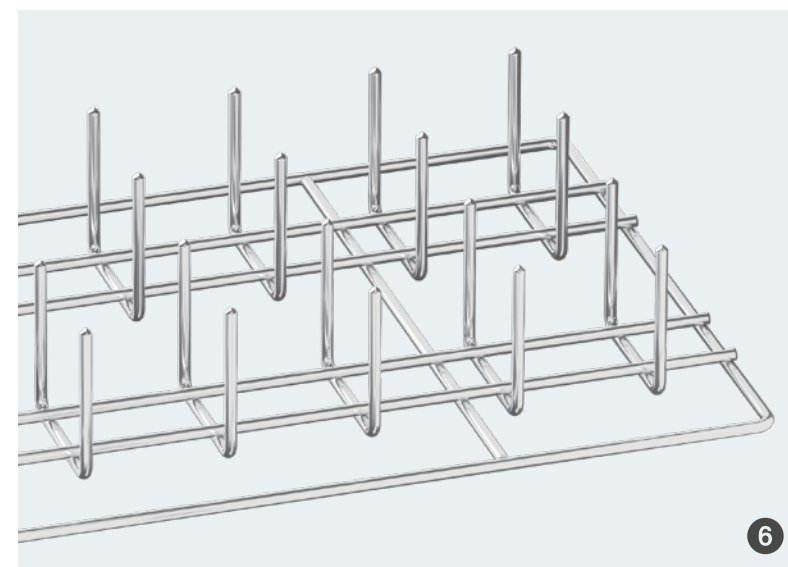
5



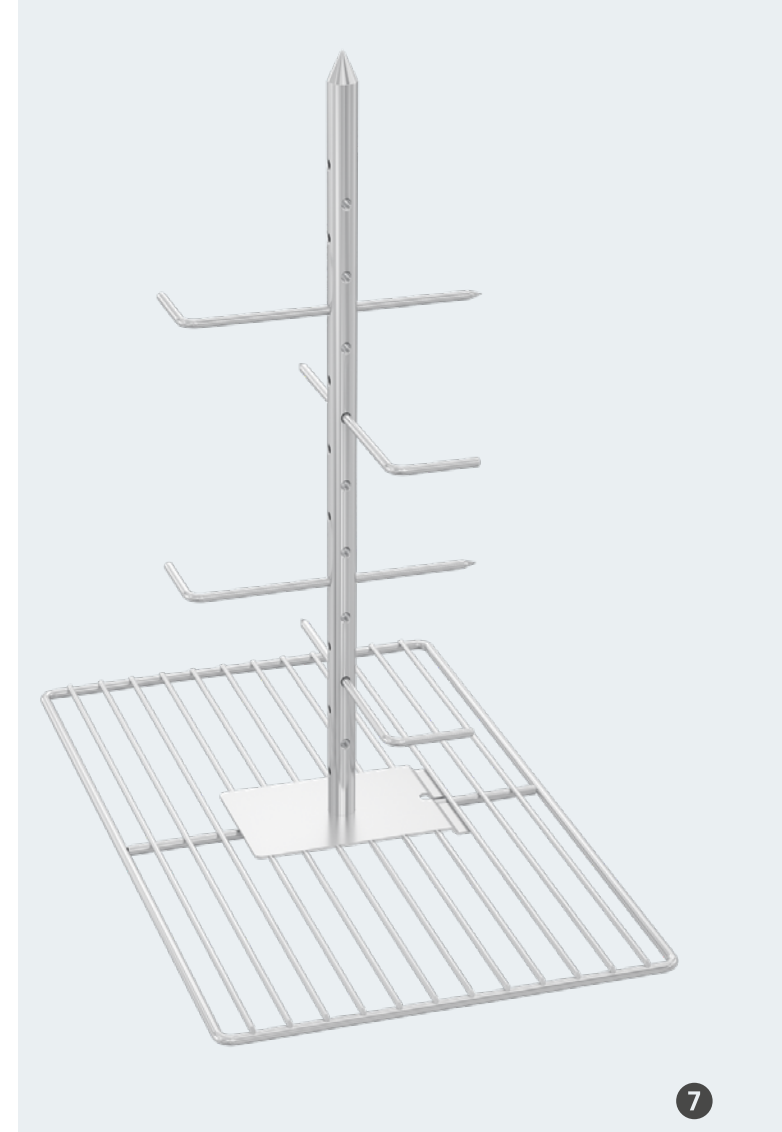
2



4



6



7

Zastosowania specjalne.

Aby wszystkie wyjątkowe dania
wyśmienicie się udawały.

1 2 Ruszty Superspike do kurczaków i kaczek

Znacznie krótsze czasy przyrządzania dzięki pionowemu ustawieniu drobiu i związanemu z tym efektowi komina. Wyjątkowo soczyste mięso piersi drobiowych i równomiernie przyrumienione skórki.

3 CombiFry

Przyrządzanie dużych ilości produktów wstępnie smażonych, takich jak paluszki rybne, frytki lub łódeczki ziemniaczane bez dodatkowego tłuszczu. Smaczne i zdrowe.

4 Ruszt do żeberek spareribs

Optymalne obłożenie urządzenia dzięki pionowemu ułożeniu żeberek, do 3,5 kg na jeden ruszt.

5 Sztyce do grilla i Tandoori

Z okrągłym, kwadratowym lub prostokątnym przekrojem o różnych średnicach, do przyrządzania mięsa, ryb, drobiu lub warzyw.

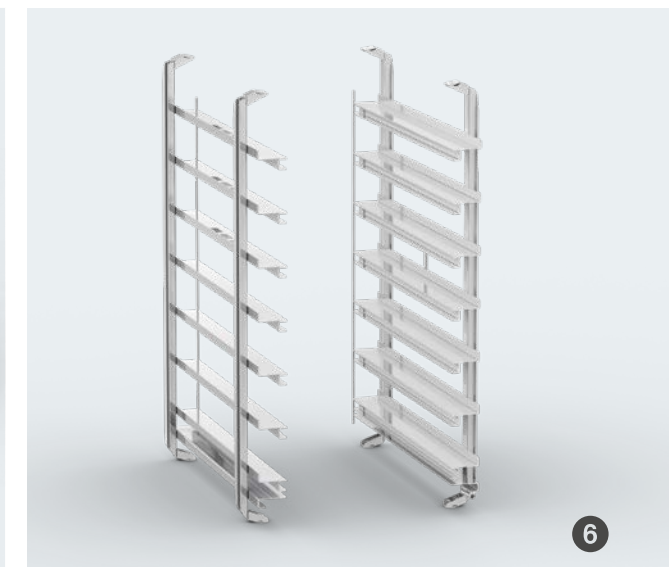
6 Potato Baker

Do przyrządzania pieczonych ziemniaków i kukurydzy bez folii aluminiowej i nawet o 50%* szybciej.

7 Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka

Do łatwego przyrządzania całych jagniąt lub prosiąt o masie do 30 kg.

* W porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi.



Wypieki.

Tak powstaje prawdziwa jakość.

❶ Forma do smażenia i pieczenia

Doskonale do małych ciast, np. tarte tatin. Falowane dno zapewnia szybkie rozprowadzanie temperatury na całej powierzchni. Ze specjalnie ukształtowanymi tacami do przenoszenia ułatwiającymi obsługę.

❷ Blacha do smażenia i pieczenia

Uniwersalne akcesorium do pieczenia: Bułki, croissanty, ciasto duńskie i wiele więcej – z równomiernym przyrumienieniem, chrupiącą skórką i puszystym wnętrzem.

❸ Perforowana blacha do pieczenia

Idealna do pieczenia chleba, bułek, precli oraz produkcji wszystkich rodzajów produktów wstępnie wypieczonych.

❹ Pojemnik emaliowany „w marmurek”

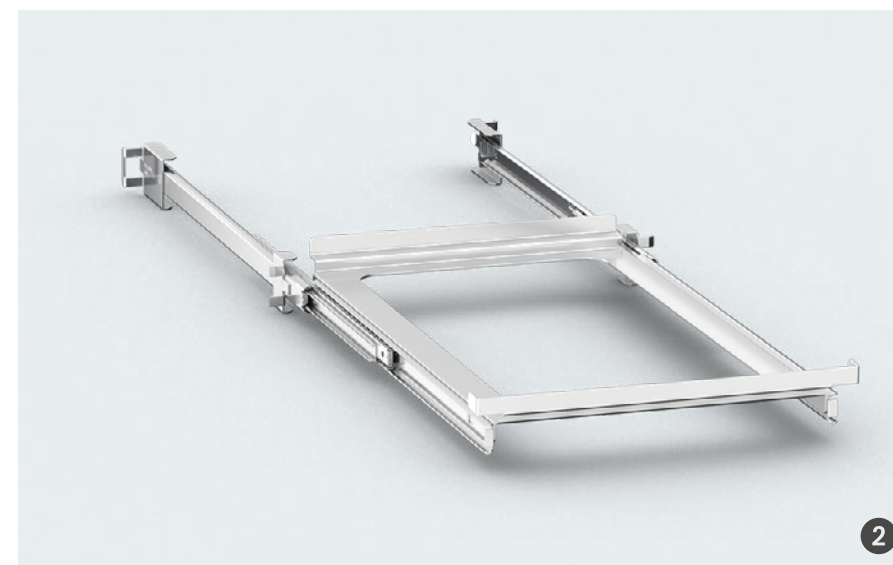
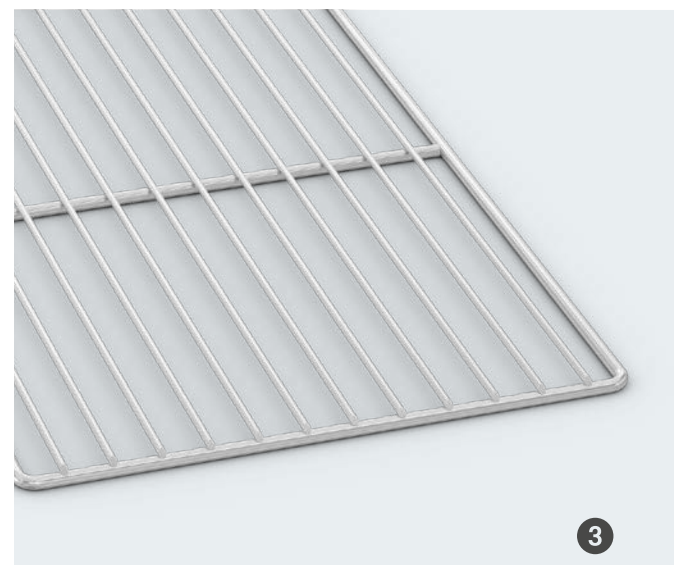
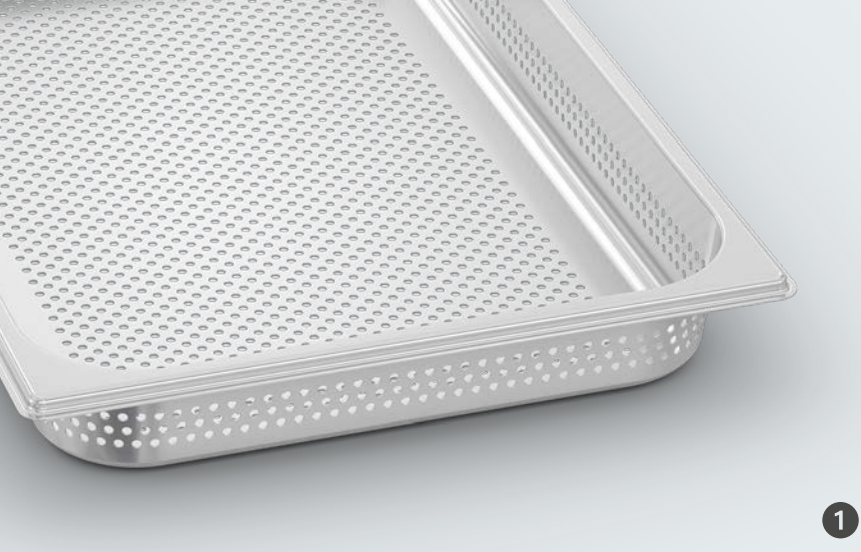
Naroża pojemników są wyprofilowane w sposób zapobiegający stratom podczas przyrządzania ciast i zapiekanek. Bardzo dobre właściwości przenoszenia ciepła, gwarantujące równomierne przyrumienienie i puszystość ciast.

❺ Stelaż ruchomy, norma piekarnicza

Stelaż ruchomy zastępuje stelaż zawieszany. Umożliwia szybki załadunek i rozładunek urządzenia, jest wykonany z wysokiej jakości stali szlachetnej, spełniającej najwyższe wymagania jakościowe i optymalnie dostosowany do urządzeń RATIONAL.

❻ Stelaż zawieszany, norma piekarnicza

Dzięki konstrukcji w kształcie litery L Stelaż zawieszany można w prosty sposób załadować blachami do pieczenia. A dzięki powiększonym odstępom między szynami można w pełni wykorzystać całą pojemność urządzenia RATIONAL, również w przypadku wyższych wypieków. Z wysokiej jakości stali szlachetnej, spełniającej najwyższe wymagania jakościowe.



Akcesoria GN.

Standardowo lepsze.

1 Pojemnik perforowany

Wszechstronne, wytrzymałe i trwałe akcesorium do gotowania warzyw na parze lub stosowania w bufecie. Dzięki maksymalnej perforacji produkty są przyrządzane równomiernie, zachowują kolory i wartości odżywcze.

2 Pojemniki

Materiał pojemników RATIONAL jest grubszy od standardowego nawet o 33%. Gwarantuje to maksymalną stabilność, również w przypadku dużych ładunków, a także optymalną trwałość i wygodną obsługę bez ostrych krawędzi.

3 Ruszt

Doskonały do przyrządzania dużych pieczeni. Z wyjątkowo stabilnej i trwałej stali szlachetnej.

Dodatki specjalne.

Jeszcze więcej możliwości.

1 VarioSmoker

Wędzone aromaty bez konieczności posiadania pieca wędzarniczego – bezpośrednio z pieca konwekcyjno-parowego. VarioSmoker umożliwia nadawanie mięsom, rybam i warzywom naturalnego aromatu wędzonego, którego intensywność można dostosować zgodnie z upodobaniem. Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach także nie jest wyzwaniem. Inteligentne ścieżki przyrządzania potraw w iCombi Pro umożliwiają sterowanie VarioSmoker za pośrednictwem portu USB i gwarantują optymalne rezultaty gotowania i wędzenia.

2 Prowadnice

Łatwe wysuwanie akcesoriów do przyrządzania potraw ułatwia załadunek i rozładunek produktów w trybie à la carte.

3 Zestaw do sous-vide i pasteryzacji

Specjalny, bardzo cienki czujnik temperatury rdzenia do sous vide i pasteryzacji zapewnia precyzyjne osiągnięcie temperatury w produkcie bez zakłócania warunków próżniowych w woreczku. Zapewnienie trwałości bez utraty smaku. Akcesoria do różnych zastosowań, łatwa obsługa i elastyczne zastosowanie (9 dodatkowych, inteligentnych ścieżek przyrządzania sous vide i pasteryzacji).

4 Podłączany na zewnątrz czujnik temperatury rdzenia

Zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia można stosować jako zamiennik wewnętrznego czujnika temperatury rdzenia.



Finishing.

Konsekwentne oddzielenie produkcji od serwowania potraw.

❶ Systemy bankietowe

Niezależnie od liczby porcji: 20, 100 czy kilka tysięcy – dzięki procesom Finishing potrawy można bez stresu, pośpiechu i zatrudniania dodatkowych pracowników przyrządzić na wyznaczony czas. Wystarczy przygotować odpowiednią liczbę talerzy na zimno i przechować je w chłodni na Podstawau na talerze. Na krótko przed zaserwowaniem dań talerze są przyrządzane jednocześnie z wykorzystaniem procesu Finishing. System Finishing zawiera wszystkie akcesoria, umożliwiające rozpoczęcie pracy (Podstawa na talerze, pokrowiec Thermocover, wózek transportowy).

❷ Stelaż na talerze

Wykonany z wysokiej jakości stali szlachetnej i optymalnie dostosowany do urządzeń. Przeznaczony do załadunku i rozładunku do 120 gotowych talerzy w iCombi Pro 20-2/1 (o średnicy do 31 cm).

❸ Pokrowiec Thermocover

Wykonany ze specjalnych materiałów izolacyjnych, przeznaczony do utrzymywania temperatury potraw przez nawet 20 minut. Szybkie zamykanie i otwieranie dzięki zamknięciu magnetycznemu. Ponadto łatwy w czyszczeniu i zajmujący niewiele miejsca po złożeniu.

❹ Szyna wjazdowa do stelaża ruchomego

Przeznaczona do szybkiego i ergonomicznego załadunku i rozładunku stelaży ruchomych oraz stelaży na talerze. Wymagana dla urządzeń Modelu 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 i 10-2/1.

❺ Wózek transportowy

Prosty załadunek i rozładunek stelaży na talerze w urządzeniach stołowych. Dzięki dużym, cichym i higienicznym podwójnym kółkom skrętnym gwarantuje bezpieczny transport potraw. Dostosowany do wysokości stelaży. Wersja z regulacją wysokości dla blatów roboczych.

❻ Wózek transportowy do Combi-Duo

Przeznaczony do prostego i bezpiecznego załadunku i rozładunku obu urządzeń jednocześnie. Konieczne posiadanie oddzielnej szyny wjazdowej do Combi-Duo.



Combi-Duo.

Podwójna moc na mniejszej przestrzeni.

1 Combi-Duo

Dwa urządzenia połączone ze sobą. Gdy dostępna jest ograniczona przestrzeń, a w tym samym czasie konieczne jest gotowanie na parze i grillowanie, a dodatkowo trzeba wykonywać wiele innych zadań, do dyspozycji są dwa urządzenia, którymi można opcjonalnie sterować za pomocą górnego. Większa wygoda. Większa elastyczność.

2 Zestaw montażowy dla zintegrowanego odprowadzania tłuszczu do urządzeń Combi-Duo

Niezawodnie zbiera skapujący tłuszcz z komory i odprowadza go do zbiornika. Różne wersje w zależności od wariantu ustawienia.

3 Warianty ustawienia dla Combi-Duo

Zestaw poziomujący i podstawy wykonane z wysokiej jakości stali szlachetnej, zapewniające stabilne i poprawne ustawienie.

Warianty montażu:

- › Zestaw poziomujący wyrównujący nierówności podłoża: wariant niski, który ma niską wysokość załadunku wymaga odpływu w podłodze.
- › Ruchomy zestaw na rolkach umożliwiający łatwe czyszczenie, z niską wysokością załadunku, wymaga odpływu w podłodze.
- › Montaż stacjonarny z podstawą I dla Combi-Duo lub podstawą z nóżkami. Brak konieczności posiadania odpływu w podłodze.
- › Montaż mobilny z podstawą I dla Combi-Duo z kółkami skrętnymi z hamulcem.

Podstawy.

Stabilne. Kompaktowe. Praktyczne.

4 Zestaw poziomujący i podstawy

W celu stabilnego i wypoziomowanego ustawienia urządzenia RATIONAL do dyspozycji są podstawy wykonane z wysokiej jakości stabilnej stali szlachetnej w różnych wersjach: otwartej, zamkniętej po bokach lub całkowicie zamkniętej z drzwiami. Prowadnice umożliwiają przechowywanie akcesoriów. Wersje mobilne na stabilnych kółkach skrętnych z hamulcem umożliwiają elastyczne ustawianie urządzenia w kuchni. Wszystkie podstawy są wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP.



Warianty ustawienia. Bardzo praktyczne.

❶ Zestaw montażowy do iCombi Pro XS 6-2/3

Liczy się również wygląd – dlatego też z wykorzystaniem tego zestawu montażowego małe urządzenie można zintegrować w strefę gotowania pokazowego. Uwzględniono miejsce na okap, więc można zamontować UltraVent lub UltraVent Plus. Zestaw obejmuje komplet osłon przed zabrudzeniami w trudno dostępnych miejscach.

❷ Urządzenie wolnostojące w wersji mobilnej (Model 20-1/1, 20-2/1)

Specjalna rama z czterema wytrzymałymi kółkami skrętnymi z hamulcem, na której montowane jest urządzenie, gwarantuje jego łatwe przemieszczanie.

❸ Urządzenie stołowe w wersji mobilnej (Model 6-1/1 – 10-2/1)

Urządzenie stołowe jest na stałe przykręcone do podstawy II w wersji mobilnej. Boczne pałąki chronią urządzenie, a w połączeniu z dużymi stabilnymi kółkami ułatwiają jego przemieszczanie.

Technologia wentylacyjna.

Aby zapewnić odpowiednie warunki pracy.

Wszystkie okapy wentylacyjne i kondensacyjne

- › mają ponadczasowy, nowoczesny wygląd
- › są wyposażone w łatwy do czyszczenia front ze zdejmowanym wlotem powietrza
- › dostosowują moc odprowadzania powietrza dzięki inteligentnej, bezstopniowej regulacji wentylatora, np. w przypadku otwarcia drzwi, w zależności od sytuacji. Montaż jest prosty; istnieje możliwość doposażenia urządzeń.

❶ UltraVent

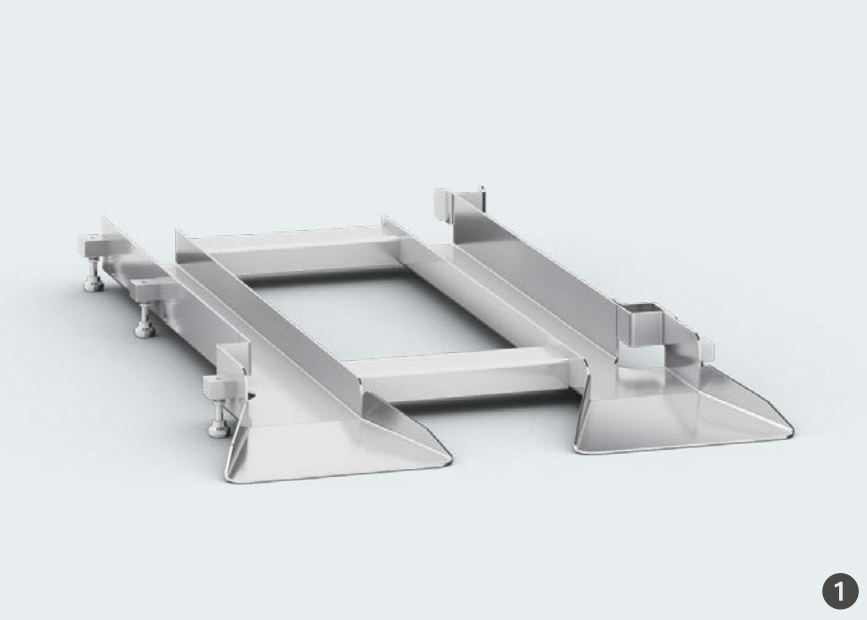
Dzięki technologii kondensacyjnej okap UltraVent wiąże wydostające się opary. Przyłącze zewnętrzne lub rozszerzenie dotychczasowej instalacji wentylacyjnej nie jest dla tego okapu konieczne.

❷ UltraVent Plus

Okap UltraVent Plus jest wyposażony w technologię kondensacyjną UltraVent oraz w specjalną technologię filtracyjną. Pozwala ona zarówno skraplać parę, jak i unikać powstawania Modelowych dla grillowania i pieczenia oparów i uciążliwego dymu. Dzięki temu można instalować urządzenia RATIONAL także w krytycznych miejscach – na przykład w strefach wykspionowanych.

❸ Okap wentylacyjny

Opary są automatycznie odprowadzane z komory i odsysane w razie otwarcia drzwi (bez technologii kondensacyjnej). Konieczne jest przyłącze zewnętrzne.



Akcesoria do montażu.

Odpowiedź na każde wyzwanie.

❶ Rampa wjazdowa

Przy pomocy rampy wjazdowej można wyrównać spadki (do 3%) w podłodze kuchennej. Zapewnia to bezwstrząsowy wjazd Podstawy ruchomych do urządzenia RATIONAL.

❷ Podwyższenie urządzenia i Podstawy ruchomych

Podwyższa prześwit urządzenia o 70mm. Podstawa ruchoma należy odpowiednio dostosować do wysokości urządzenia.

❸ Osłona termiczna dla prawej i lewej ścianki bocznej

Późniejsza instalacja osłony termicznej umożliwia ustawienie źródła ciepła (np. grilla) blisko prawej lub lewej ścianki bocznej urządzenia.

❹ Zabezpieczenie przeciwwypływowe (tylko dla urządzeń gazowych)

Do odprowadzania spalin rurą (średnica rury spalin 180mm).

❺ Zaczep na uchwyt stelaża ruchomego

Uchwyt stelaża ruchomego ma dzięki temu stałe miejsce i jest zawsze pod ręką (dołączony do urządzeń wolnostojących).

❻ Przerwywacz kondensacji

Powoduje przyspieszone wydobywanie się pary wodnej i innych oparów z rury odpowietrzającej. Para i wyziewy są dzięki temu kierowane do układu wentylacyjnego za pomocą przewodu rurowego.

❼ Przedłużenie stołu

Zapobiega zabrudzeniom i zbieraniu się wody przez uszczelnienie spodu urządzenia iCombi Pro 6-1/1 i 10-1/1 w ramach instalacji na blacie o głębokości 700 mm.

❽ Zestaw podłączeniowy

Złożony z węża doprowadzającego wodę (2 m) i rur odpływowych DN 50.

❾ Uchwyt ścienny

Do zajmującego niewiele miejsca montażu na ścianie. Mocowanie i materiały mocujące nie są dołączone do zestawu i należy ustalić je z architektem/statykiem oraz inwestorem budowlanym.



1



3



5



7



9



2



4



6



8



10

Produkty pielęgnacyjne. Higienicznie czyste.

1 Tabletki myjące Active Green (do iCombi Pro oraz iCombi Classic)

Czyste urządzenie, ekologiczne rozwiązanie: tabletki myjące z nową recepturą nie zawierają fosforanów i fosforu, a dodatkowo pozwalają ograniczyć zastosowanie chemii nawet o 50%*. Bezkompromisowa siła czyszczenia i higiena. Umożliwia błyskawiczne czyszczenie bieżące iCombi Pro w zaledwie 12 minut.

2 Tabletki myjące (do wszystkich SelfCookingCenter i CombiMaster Plus)

Wysokie skoncentrowane, wydajne tabletki myjące z intensywnym składnikiem aktywnym zapewniającym wysoką moc czyszczenia.

* W porównaniu z poprzednim modelem.

3 Tabletki pielęgnacyjne (do iCombi Pro, iCombi Classic i SelfCookingCenter z Efficient CareControl)

Substancje pielęgnacyjne aktywnie chronią przed osadzaniem się kamienia w generatorze pary jeszcze przed jego powstaniem i wydłużają żywotność urządzenia. Niezawodne bezpieczeństwo pracy bez konieczności zmiękczenia wody i uciążliwego odkamieniania.

4 Tabletki nabłyszczające (do SelfCookingCenter bez Efficient CareControl i CombiMaster Plus)

Aktywna ochrona i wydłużona żywotność dzięki wysoce wydajnym substancjom pielęgnacyjnym. Komora urządzenia jest higienicznie czysta i błyszcząca.

5 Preparat myjący do silnych zabrudzeń (dla wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi)

Płyn czyszczący zapewniający higieniczną pielęgnację urządzenia.

6 Preparat nabłyszczający, w płynie (do ClimaPlus Combi z CleanJet)#

7 Odkamieniacz (do SelfCookingCenter bez Efficient CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)

Do skutecznego odkamieniania generatora pary za pomocą specjalnych substancji pielęgnacyjnych.

8 Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy

Z mocnego tworzywa sztucznego, wytrzymały i łatwy w obsłudze. Za pomocą wbudowanej pompy wytwarzane jest nadciśnienie, które naciśnięciem przycisku można skierować na zabrudzone miejsca z wykorzystaniem płynnego środka czyszczącego lub preparatu spłukującego.

9 Zasobnik z preparatem myjącym Active Green do iCombi Pro z opcją AutoDose

Zasobnik z preparatem myjącym łączy wszystkie znane zalety tabletek myjących Active Green z funkcją magazynowania.

Dodatkowe zalety:

- › O 50% mniej plastikowych odpadów
- › Zasobniki w 100% z polipropylenu nadają się do recyklingu
- › Około 80% mniejsza objętość opakowań

10 Zasobnik Care do iCombi Pro z opcją AutoDose

Zasobniki Care łączą wszystkie znane zalety tabletek pielęgnacyjnych Care z funkcją magazynowania.



**Praktyczne. Wytrzymałe.
Niezastąpione.**

Właściwe składniki
gwarantujące sukces
iVario.

Wydajność i prostota, kreatywność i różnorodność, jakość i ilość – akcesoria do iVario muszą umieć wiele i być w stanie znieść niejedno. Dotyczy to zarówno koszy do gotowania i frytowania, jak i rusztu na dno kadzi, VarioMobil i szpatulek. Tylko akcesoria spełniające najwyższe wymagania mogą nosić miano oryginalnego wyposażenia dodatkowego RATIONAL. Aby mieć pewność osiągnięcia doskonałych rezultatów. Aby doskonale udawały się makarony, potrawy przyrządzane w niskich temperaturach i ragout. Dając zestawowi do czyszczenia jak najmniej pracy.

➤ Przepis

Przemysłane akcesoria ułatwiające pracę i pozwalające produkować prawdziwą jakość.



1



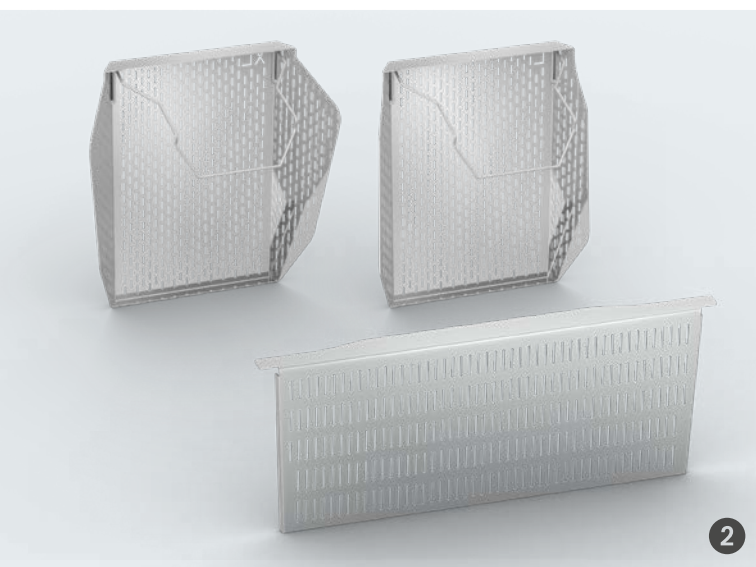
3



5



7



2



4



6



8

Solidne podstawy.

Aby pracować szybciej, bardziej wydajnie i bardziej ergonomicznie.

1 Szpatułka

Do łatwego i ergonomicznego obracania i wyjmowania produktów. Doskonała również do rolowania i obróbki potraw słodkich i jajecznych, takich jak naleśniki czy omlety. Stabilność i niska waga dzięki przemyślanej konstrukcji.

2 Sito

Służy do odcedzania ugotowanych produktów przy spuszczeniu płynów. Sito należy umieścić z przodu kadzi, a następnie spuścić płyny przez zawór w kadzi lub odlać je do innego pojemnika poprzez przechylenie kadzi.

3 Szpatułka długa

Do usuwania produktów z dna kadzi oraz obracania, rozdrabniania i mieszania potraw.

4 Kosz do gotowania i frytowania

Kosze należy zawiesić na uchwytach systemu AutoLift (automatyka podnosząca i opuszczająca), następnie załadować. Na zakończenie procesu przyrządzania kosz jest automatycznie wyjmowany z płynu, a potrawy można odsączyć i bez trudu wyjąć z urządzenia. Przeznaczone do przyrządzania również drobnych produktów, np. ryżu. Wodę można wykorzystać kilkakrotnie, ponieważ nie ma konieczności jej odlewania.

5 Kosz perforowany 1/3 GN

Idealny do przyrządzania do 500 g długich makaronów, takich jak spaghetti i linguine, a w trybie à la carte do przyrządzania większych ilości warzyw. Kosz jest kompatybilny z ramą na kosze porcjujące i można go umieszczać bezpośrednio w kadzi również bez ramy. iVario 2-XS może pomieścić do dwóch koszy 1/3 GN, podczas gdy iVario Pro 2-S do trzech.

6 Łopatk

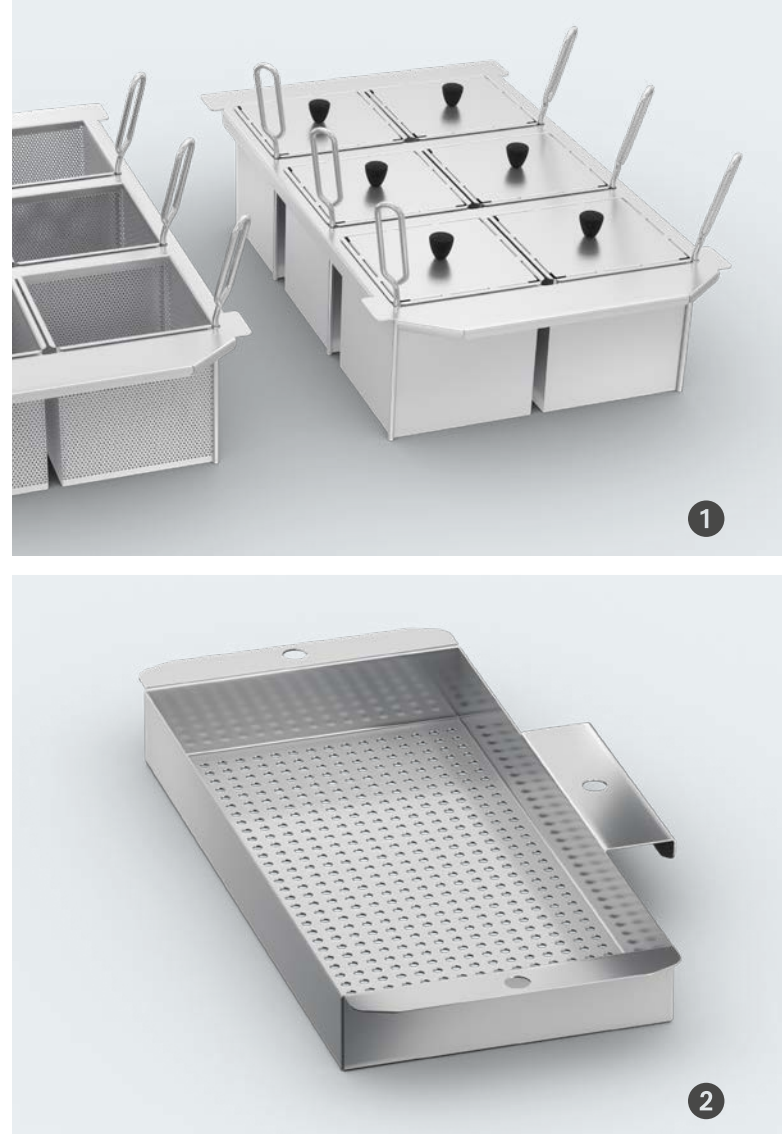
Do bezpiecznego i łatwego opróżniania i porcjowania większych ilości produktów. Lekka, odporna na uderzenia, zadrapania i wysoką temperaturę do 250°C.

7 Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania

Ramię do AutoLift należy przymocować do pokrywy. System AutoLift wyjmuje produkty z płynu. Do precyzyjnego gotowania, frytowania i gotowania metodą poche. Z możliwością zawieszenia do trzech dużych koszy do gotowania lub frytowania w iVario Pro XL.

8 Ruszt na dno kadzi

Aby zapobiec bezpośredniemu kontaktowi dna kadzi z produktami, np. podczas gotowania w niskich temperaturach, należy umieścić w kadzi ruszt na dno kadzi, na którym układane są produkty.



Zastosowania specjalne.

Najwyższa sztuka gotowania.

❶ Zestaw koszy porcjujących

Zestaw zawierający perforowane i nieperforowane kosze porcjujące 1/6 GN, wraz z pokrywami (wyłącznie dla koszy nieperforowanych) oraz ramę. Rama jest w stanie pomieścić pojemniki 1/3, 1/6 oraz 1/9 GN. Optymalne do gotowania, frytowania i utrzymywania temperatury mniejszych ilości potraw w restauracjach, hotelach i branży usługowej. W tym celu umieścić ramę bezpośrednio na krawędzi kadzi. Pokrywa zapobiega stygnięciu i przysychaniu produktów.

❷ Sito do szpeci

Nadstawka na kadź do optymalnego i ergonomicznego przyrządzania szpeci. Wysokość pracy odciąża kręgosłup.



Transport.

Bez wysiłku z punktu A do B. I z powrotem.

❶ VarioMobil

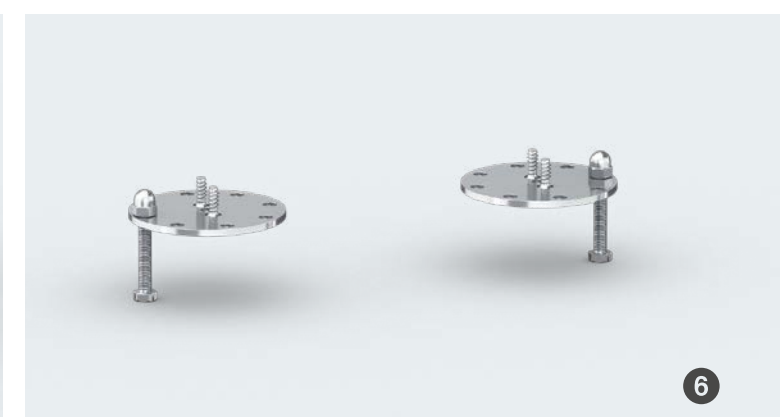
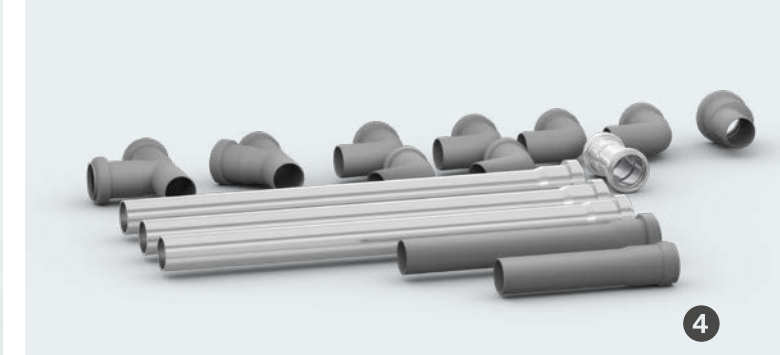
Wysokość modelu 1/1 można regulować w czterech stopniach. Uchwyt jest składany, dzięki czemu przechowywanie VarioMobil nie wymaga wiele miejsca. Wysokość modelu 2/1 można regulować w dwóch stopniach, co gwarantuje ergonomiczną pracę.

❷ Wózek na kosze

Do prostego i bezpiecznego przechowywania, transportowania i opróżniania pojemników GN lub do trzech koszy do gotowania lub frytowania. Ograniczniki na końcach prowadnic zapobiegają wysuwaniu się koszy i pojemników podczas transportu.

❸ Wózek na olej

Do napełniania i opróżniania kadzi oraz do przechowywania oleju. Ma pojemność 49 l i pompuje olej bezpośrednio do kadzi. Umożliwia topienie bloków tłuszczu i ogrzewanie oleju przed przelaniem go do kadzi. Przy opróżnianiu olej jest przelewany z powrotem do wózka przez filtr. Dzięki nieprzepuszczalności światła przydatność oleju do spożycia wydłuża się.



Podstawy.

Niezwykłe elastyczne.

1 Podstawy

iVario 2-XS oraz iVario Pro 2-S można instalować bezpośrednio na podstawach. Ze zintegrowanymi wysuwanymi półkami do odstawiania pojemników umożliwiającymi łatwe opróżnianie kadzi. Z szynami do przechowywania pojemników GN i innych akcesoriów. Możliwość ustawiania bezpośrednio przy ścianie. Ścianki boczne i sufit zamknięte, tylna strona otwarta. Różne warianty ustawiania z nóżkami, nóżkami ze stali szlachetnej, kółkami skrętnymi lub na cokole.

2 Podstawa MarineLine

Podstawa MarineLine do stosowania w warunkach morskich przeznaczona do iVario 2-XS oraz iVario Pro 2-S jest wyposażona w prowadnice z blokadą umożliwiające bezpieczne przechowywanie pojemników GN. Ścianki boczne i góra zabudowane,

tył otwarty. Możliwe ustawianie przy ścianie. Bezpieczne ustawienie dzięki nóżkom ze stali nierdzewnej z przygotowaniem do mocowania. Konieczny zestaw do mocowania urządzenia.

3 Podstawy z elektryczną regulacją wysokości

Podstawa z bezstopniową regulacją wysokości (do 200 mm) do iVario 2-XS i iVario Pro 2-S zapewnia ergonomiczną wysokość roboczą. Łatwa obsługa za pomocą przycisku na wyświetlaczu urządzenia. Zintegrowane prowadnice do odstawiania pojemników i łatwego opróżniania kadzi. Szyny do przechowywania pojemników GN i innych akcesoriów. Ścianki boczne, góra i ścianka tylna zabudowane. Do zestawu dołączony jest elastyczny wąż odpływu.

Montaż.

Więcej miejsca. Więcej bezpieczeństwa.

1 Zestaw z uchwytem ściennym

Aby ułatwić czyszczenie przestrzeni pod iVario Pro L oraz XL, można przymocować urządzenia do ściany. Rozmieszczenie uchwyty ściennego można ustalić dowolnie i dostosować do wzrostu użytkownika.

2 Osłony do podstawy

Osłona tylnej części podstawy i kabli oraz instalacji odpływowej gwarantuje łatwe czyszczenie. Możliwość łączenia ze wszystkimi wersjami podstaw. Możliwość doposażenia.

3 Miejsce do przechowywania w podstawie

W ten sposób można wydajnie wykorzystać przestrzeń pod iVario Pro L oraz XL. Posiadający do dziewięciu par prowadnic. Ścianki boczne, sufit i ścianka tylna zamknięte. Możliwość łączenia ze wszystkimi wersjami podstaw. Możliwość doposażenia.

4 Zestaw przyłączeniowy do odpływu wody

Złożony z rur odpływowych DN 40 lub DN 50. W zależności od wielkości urządzenia.

5 Zestaw do mocowania na podłodze

Zwiększenie bezpieczeństwa pracy w iVario Pro L oraz XL przez proste i niezawodne ustawienie urządzenia na podłodze.

6 Zestaw do mocowania urządzenia

Do przytwierdzania iVario 2-XS lub iVario Pro 2-S do blatu lub podstawy. Niezawodne mocowanie w pionie i poziomie. Kompatybilne z wariantami ustawienia na nóżkach z tworzywa sztucznego 90 mm i 45 mm.



1



2



3



4



5

Produkty pielęgnacyjne. Połysk. Higiena.

1 Grill czystsze

Do usuwania lekkich przebarwień kadzi, np. z sosu pomidorowego, które trudno wyczyścić zwykłym płynem do mycia naczyń. Można stosować bez rozcieńczania. Następnie gruntownie spłukać.

2 Ramię czyszczące, z 4 nakładkami

Ułatwia czyszczenie trudno dostępnych miejsc między kadzią a panelem obsługi w iVario 2-XS oraz iVario Pro 2-S. Zestaw obejmuje ramię czyszczące oraz cztery nakładki o dwóch stopniach twardości.

3 Nakładki do czyszczenia, szorstkie

Dodatkowe zamówienie ramienia czyszczącego do czyszczenia zewnętrznego. Do usuwania silnych zabrudzeń.

4 Nakładki do czyszczenia, miękkie

Dodatkowe zamówienie ramienia czyszczącego do czyszczenia zewnętrznego.

5 Gąbka do czyszczenia

Do skutecznego i szybkiego czyszczenia wnętrza kadzi. Dla wszystkich wielkości urządzeń.



Grillowanie, smażenie i pieczenie.



Perforowane blachy do pieczenia		
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	60.74.147
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nr:	6015.2103
Norma piekarnicza (400 × 600 mm)	Nr:	6015.1000

Blachy do pieczenia i smażenia (nieperforowane)		
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nr:	6013.2103
Norma piekarnicza (400 × 600 mm)	Nr:	6013.1003
1/3 GN (325 × 176 mm)	Nr:	60.78.437
Pakiet 1/3 GN, w zestawie 5 sztuk	Nr:	60.80.093

Taca do grillowania i smażenia		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	60.71.617

Taca do grillowania i pieczenia pizzy		
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	60.70.943
Norma piekarnicza (400 × 600 mm)	Nr:	60.71.237

Multibaker		
1/3 GN (325 × 265 mm) 2 wgłębienia	Nr:	60.73.764
2/3 GN (325 × 354 mm) 5 wgłębień	Nr:	60.73.646
1/1 GN (325 × 530 mm) 8 wgłębień	Nr:	60.71.157

Ruszt grillowy w kratkę i paski		
1/2 GN (325 × 265 mm)	Nr:	60.73.802
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	60.73.801
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	60.73.314

Ruszt CombiGrill		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1017

Ruszt do załadunku		
do rusztu CombiGrill 325 × 618 mm (do 1/1 GN)	Nr:	60.73.848

Forma do smażenia i pieczenia		
Zestaw małych (4 sztuki wraz z tacą)	Nr:	60.73.286
Zestaw dużych (2 sztuki wraz z tacą)	Nr:	60.73.287
Forma do smażenia i pieczenia, mała (ø 16 cm)	Nr:	60.73.271
Forma do smażenia i pieczenia, duża (ø 25 cm)	Nr:	60.73.272
Taca do małych form do smażenia i pieczenia	Nr:	60.73.212
Taca do dużych form do smażenia i pieczenia	Nr:	60.73.216

Pojemniki emaliowane „w marmurek”			
1/2 GN (325 × 265 mm), gł. 20 mm	Nr:	6014.1202	
1/2 GN (325 × 265 mm), gł. 40 mm	Nr:	6014.1204	
1/2 GN (325 × 265 mm), gł. 60 mm	Nr:	6014.1206	
2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 20 mm	Nr:	6014.2302	
2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 40 mm	Nr:	6014.2304	
2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 60 mm	Nr:	6014.2306	
2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 100 mm	Nr:	6014.2310	
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 20 mm	Nr:	6014.1102	
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 40 mm	Nr:	6014.1104	
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 60 mm	Nr:	6014.1106	
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 100 mm	Nr:	6014.1110	
2/1 GN (650 × 530 mm), gł. 20 mm	Nr:	6014.2102	
2/1 GN (650 × 530 mm), gł. 40 mm	Nr:	6014.2104	
2/1 GN (650 × 530 mm), gł. 60 mm	Nr:	6014.2106	
Norma piekarnicza (400 × 600 mm), gł. 20 mm	Nr:	6014.1002	
Norma piekarnicza (400 × 600 mm), gł. 40 mm	Nr:	6014.1004	
Norma piekarnicza (400 × 600 mm), gł. 60 mm	Nr:	6014.1006	

Finishing.

Thermocover			
Model 6-1/1	Nr:	60.61.867	
Model 10-1/1	Nr:	60.11.721	
Model 6-2/1	Nr:	60.62.224	
Model 10-2/1	Nr:	60.12.191	
Model 20-1/1	Nr:	60.21.503	
Model 20-2/1	Nr:	60.22.541	

System bankietowy			
Model 6-1/1, 20 talerzy	Nr:	60.61.868	
Model 10-1/1, 32 talerze	Nr:	60.11.722	
Model 10-1/1, 26 talerzy	Nr:	60.11.723	
Model 6-2/1, 34 talerze	Nr:	60.62.225	
Model 10-2/1, 42 talerze	Nr:	60.12.192	
Model 10-2/1, 52 talerze	Nr:	60.12.193	
Model 20-1/1, 60 talerzy	Nr:	60.21.504	
Model 20-1/1, 50 talerzy	Nr:	60.21.505	
Model 20-2/1, 120 talerzy	Nr:	60.22.544	
Model 20-2/1, 100 talerzy	Nr:	60.22.543	
Model 20-2/1, 84 talerze	Nr:	60.22.542	

Finishing.



Stelaż na talerze		
Model 6-1/1, 20 talerzy	Nr:	60.61.702
Model 6-1/1, 15 talerzy	Nr:	60.61.701
Model 10-1/1, 32 talerze	Nr:	60.11.581
Model 10-1/1, 26 talerzy	Nr:	60.11.602
Model 6-2/1, 34 talerze	Nr:	60.62.017
Model 10-2/1, 52 talerze	Nr:	60.12.022
Model 10-2/1, 42 talerze	Nr:	60.12.062
Model 20-1/1, 60 talerzy	Nr:	60.21.293
Model 20-1/1, 50 talerzy	Nr:	60.21.294
Model 20-2/1, 120 talerzy	Nr:	60.22.400
Model 20-2/1, 100 talerzy	Nr:	60.22.399
Model 20-2/1, 84 talerze	Nr:	60.22.398

Szyna wjazdowa Combi-Duo do stelaża ruchomego		
Model Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.75.761
Model Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1	Nr:	60.75.760

Szyna wjazdowa do stelaża ruchomego		
Standard Model 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.75.115
Standard Model 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.74.650

Wózek transportowy o regulowanej wysokości do stelaża ruchomego		
Dla Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1, Wymiary szer. 561 gł. 842 wys. 1052 – 1478 mm	Nr:	60.75.388
Dla Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1, Wymiary szer. 773 gł. 961 wys. 1052 – 1478 mm	Nr:	60.75.387

Wózek transportowy do stelaża ruchomego		
Standard – 6-1/1, 10-1/1, Wymiary: szer. 525 gł. 911 wys. 990 mm	Nr:	60.74.000
Z regulacją wysokości – 6-1/1, 10-1/1, Wymiary: szer. 525 gł. 911 wys. 800 – 1330 mm	Nr:	60.75.606
Standard – 6-2/1, 10-2/1, Wymiary: szer. 735 gł. 996 wys. 990 mm	Nr:	60.73.999
Regulacja wysokości – 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 735 gł. 990 wys. 800 – 1330 mm	Nr:	60.75.605

Wózek transportowy na pojemniki		
Wózek transportowy na pojemnik do zintegrowanego odprowadzania tłuszczu (Combi-Duo i urządzenia wolnostojące)	Nr:	60.73.309

Przykładowa kalkulacja dla Finishing.

Pojemność Stelaż na talerze	Wielkość impre- zy (liczba osób)	Stelaż na tale- rze, pokrowiec Thermocover	Szyna wjazdowa	Wózek transpor- towy	Maks. wysokość talerza w mm	Maks. wysokość potrawy w mm
15/20 talerzy* za pomocą iCombi Pro 6-1/1	15/20	1	1	1	32/25	70/53
	30/40	2	1	2	32/25	70/53
	45/60	3	1	3	32/25	70/53
26/32 talerze* w iCombi Pro 10-1/1	52/64	2	1	2	32/25	70/53
	78/96	3	1	3	32/25	70/53
	104/128	4	1	4	32/25	70/53
34 talerze* w iCombi Pro 6-2/1	34	1	1	1	32	61
	68	2	1	2	32	61
	102	3	1	3	32	61
42/52 talerze* w iCombi Pro 10-2/1	84/104	2	1	2	40/32	82/63
	126/156	3	1	3	40/32	82/63
	168/208	4	1	4	40/32	82/63
50/60 talerzy* w iCombi Pro 20-1/1	100/120	2	–	–	32/25	67/52
	150/180	3	–	–	32/25	67/52
	200/240	4	–	–	32/25	67/52
84/100/120 talerzy* w iCombi Pro 20-2/1	168/200/240	2	–	–	40/32/25	79/65/52
	252/300/360	3	–	–	40/32/25	79/65/52
	336/400/480	4	–	–	40/32/25	79/65/52

*Talerze o średnicy do 31 cm

Stelaż ruchomy i stelaże zawieszane.



Stelaż ruchomy Model 6-1/1		
Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	Nr:	60.61.420
Norma piekarnicza (400 × 600mm), 5 poziomów (odstęp między szynami 77 mm)	Nr:	60.61.690

Stelaż ruchomy Model 10-1/1		
Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	Nr:	60.11.600
8 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	Nr:	60.11.601
Norma piekarnicza (400 × 600 mm), 8 poziomów (odstęp między szynami 81 mm)	Nr:	60.11.599

Stelaż ruchomy Model 6-2/1		
Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	Nr:	60.62.150

Stelaż ruchomy Model 10-2/1		
Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 63 mm)	Nr:	60.12.150

Stelaż ruchomy Model 20-1/1		
Standard, 20 poziomów (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.21.331
15 poziomów (odstęp między szynami 84 mm)	Nr:	60.21.287
16 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	Nr:	60.21.288
17 poziomów (odstęp między szynami 74 mm)	Nr:	60.21.289
Norma piekarnicza (400 × 600mm), 16 poziomów (odstęp między szynami 81 mm)*	Nr:	60.21.292
20 poziomów, najwyższy poziom 1,60 m (odstęp między szynami 62 mm)	Nr:	60.21.245
20 poziomów, wersja o wzmocnionej konstrukcji HeavyDuty/wersja morska (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.21.291

Stelaż ruchomy Model 20-2/1		
Standard, 20 poziomów (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.22.490
15 poziomów (odstęp między szynami 84 mm)	Nr:	60.22.394
16 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	Nr:	60.22.395
17 poziomów (odstęp między szynami 74 mm)	Nr:	60.22.396
20 poziomów, najwyższy poziom 1,60 m (odstęp między szynami 62 mm)	Nr:	60.22.368
20 poziomów, wzmocniona wersja HeavyDuty/Marine (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.22.447

Stelaż zawieszany Model XS 6-2/3		
Standard	Nr:	60.73.724
Wersja morska (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.74.449

Stelaż zawieszany Model 6-1/1		
Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	Nr:	60.61.373
5 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	Nr:	60.61.615
Grillowanie kurczaka, 2 poziomy	Nr:	60.61.645
Tacki na mięso, 6 poziomów (odstęp między szynami 72 mm)	Nr:	60.61.649
Norma piekarnicza (400 × 600 mm), 5 poziomów (odstęp między szynami 86 mm)	Nr:	60.61.576
Combi-Rack, norma piekarnicza w połączeniu z 1/1 GN, 4 poziomy (odstęp między szynami 95 mm)*	Nr:	60.61.642
Wersja morska (USPHS), 6 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.61.672

Stelaż zawieszany Model 10-1/1		
Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	Nr:	60.11.447
8 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	Nr:	60.11.547
Grillowanie kurczaka, 3 poziomy	Nr:	60.11.566
Tacki na mięso, 10 poziomów (odstęp między szynami 72 mm)	Nr:	60.11.570
Norma piekarnicza (400 × 600 mm), 8 poziomów (odstęp między szynami 90 mm)	Nr:	60.11.541
Combi-Rack, norma piekarnicza w połączeniu z 1/1 GN, 7 poziomów (odstęp między szynami 95 mm)*	Nr:	60.11.563
Wersja morska (USPHS), 10 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.11.573

Stelaż zawieszany Model 6-2/1		
Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	Nr:	60.62.123
5 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	Nr:	60.62.171
7 poziomów bez szyny L (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.62.168
Wersja morska (USPHS), 6 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.62.178

Stelaż zawieszany Model 10-2/1		
Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	Nr:	60.12.133
Wersja morska (USPHS), 10 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.12.146

Akcesoria GN.

Pojemnik perforowany ze stali szlachetnej		
1/1 GN (325 × 530 mm) gł. 55 mm	Nr:	6015.1165

Pojemnik ze stali szlachetnej		
2/3 GN (325 × 354 mm) gł. 20 mm	Nr:	6013.2302
2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 65 mm	Nr:	6013.2306
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 20 mm	Nr:	6013.1102
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 40 mm	Nr:	6013.1104
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 65 mm	Nr:	6013.1106

Ruszt ze stali szlachetnej		
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	6010.2301
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nr:	6010.2101
Norma piekarnicza (400 × 600 mm)	Nr:	6010.0103

Zbiornik do odprowadzania tłuszczu		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	8710.1135
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nr:	60.70.776

Zastosowania specjalne.



Ruszt Superspike do kurczaków i kaczek		
Pojemność 4 szt., maks. masa 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	Nr:	6035.1015
Pojemność 6 szt., maks. masa 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1016
Pojemność 8 szt., maks. masa 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1006
Pojemność 10 szt., maks. masa 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1010
Pojemność: 8 szt., maks. masa 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1009

CombiFry		
1/2 GN (325 × 265 mm)	Nr:	6019.1250
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	60.73.619
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6019.1150

Ruszt do pieczenia żeberek		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1018

Sztycy do grilla i Tandoori		
Rama na sztyce do grilla i Tandoori 2/3 GN	Nr:	60.74.963
Rama na sztyce do grilla i Tandoori 1/1 GN	Nr:	60.72.224
Zestaw 2/3 GN (1× rama na sztyce i pięć różnych sztyc)	Nr:	60.75.782
Zestaw 1/1 GN (1× rama na sztyce i pięć różnych sztyc)	Nr:	60.72.414
5× sztyca O 5 mm, dł. 265 mm do 2/3 GN	Nr:	60.75.783
5× sztyca □ 5 mm, dł. 265 mm do 2/3 GN	Nr:	60.75.784
5× sztyca do ryb 4 × 10 mm, dł. 265 mm do 2/3 GN	Nr:	60.75.785
3× sztyca O 5 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.416
3× sztyca O 8 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.417
3× sztyca □ 5 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.418
3× sztyca □ 8 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.419
3× sztyca do ryb 4 × 10 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.420

Potato Baker		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1019

Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka (1 × jagnię lub 1 × prosię)		
Modely 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 do 12 kg (1/1 GN)	Nr:	60.70.819
Model 20-1/1 do 30 kg (1 szpikulec z uchwytem)	Nr:	6035.1003
Model 20-2/1 do 30 kg (1 szpikulec z uchwytem, drugi szpikulec na jagnię lub prosie opcjonalnie)	Nr:	6035.1002
Szpikulec opcjonalny	Nr:	8710.1065

Forma do pizzy		
Pizza do Ø 280 mm	Nr:	60.71.158

* Prosimy zwrócić uwagę, że wersja GN oraz wersja piekarnicza 400 × 600 mm posiadają różne osłony wentylatora w komorze pieca. Osłonę wentylatora można zakupić u partnera serwisowego jako część zapasową.

Combi-Duo.



Zestaw Combi-Duo do iCombi Pro XS 6-2/3 i CombiMaster Plus XS 6-2/3		
Model XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi prawe	Nr:	60.73.768
Model XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi lewe	Nr:	60.74.276
Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi prawe, wersja morska Marine	Nr:	60.74.780
Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi lewe, wersja morska Marine	Nr:	60.74.929

Zestaw Combi-Duo do iCombi Pro 6-1/1 i 10-1/1		
Model 6-1/1 E/G na 6-1/1 E Model 6-1/1 E/G na 10-1/1 E	Nr:	60.73.991
Typ 6-1/1 E/G na 6-1/1 G Typ XS 6-2/3 na 6-1/1 G	Nr:	60.75.751
Typ XS 6-2/3 na 6-1/1 E Typ XS 6-2/3 na 10-1/1 E	Nr:	60.75.755
Typ 6-1/1 E na 6-1/1 E Typ 6-1/1 E/G na 10-1/1 E Wersja morska Marine	Nr:	60.76.708

Zestaw Combi-Duo do 6-2/1 i 10-2/1		
Model 6-2/1 E/G na 6-2/1 E Model 6-2/1 E/G na 10-2/1 E	Nr:	60.74.725
Typ 6-2/1 E/G na 6-2/1 G Typ 6-1/1 E/G na 6-2/1 G Typ XS 6-2/3 na 6-2/1 G	Nr:	60.75.752
Typ 6-1/1 E/G na 6-2/1 E Typ XS 6-2/3 na 6-2/1 E Typ XS 6-2/3 na 10-2/1 E	Nr:	60.75.756
Typ 6-2/1 E/G na 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G na 10-2/1 E Drzwi prawostronne, wersja morska Marine	Nr:	60.76.709
Typ 6-2/1 E/G na 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G na 10-2/1 E Drzwi lewostronne, wersja morska Marine	Nr:	60.76.710

Warianty ustawienia dla Combi-Duo		
Zestaw poziomujący, Modely 6-1/1, 10-1/1, Wymiary: szer. 850 gł. 614 wys. 34 mm	Nr:	60.74.795
Zestaw poziomujący, Modely 6-2/1, 10-2/1, Wymiary szer. 1072 gł. 814 wys. 34 mm	Nr:	60.74.597
Zestaw poziomujący, wersja morska Marine, typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 881 gł. 614 wys. 34 mm	Nr:	60.76.846
Zestaw poziomujący, wersja morska Marine, typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 1103 gł. 814 wys. 34 mm	Nr:	60.76.845
Zestaw do montażu na kółkach 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 884 gł. 656 wys. 85 mm	Nr:	60.31.622
Zestaw do montażu na kółkach 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 1106 gł. 856 wys. 85 mm	Nr:	60.31.635
Podstawa z nóżkami, typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 870 gł. 635 wys. 152 mm	Nr:	60.31.668
Podstawa z nóżkami, typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 1092 gł. 835 wys. 152 mm	Nr:	60.31.671
Podstawa I do Combi-Duo XS 6-2/3, standard, Wymiary: szer. 639 gł. 563 wys. 555 mm	Nr:	60.31.020
Podstawa II do Combi-Duo XS 6-2/3, standard, Wymiary: szer. 639 gł. 563 wys. 557 mm	Nr:	60.31.046
Podstawa I do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 oraz na 10-1/1 E, standard, Wymiary: szer. 860 gł. 685 wys. 200 mm	Nr:	60.31.200
Podstawa I do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 oraz na 10-2/1 E, standard, Wymiary: szer. 1082 gł. 885 wys. 200 mm	Nr:	60.31.203
Podstawa I do Combi-Duo XS 6-2/3, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 663 gł. 696 wys. 563 mm	Nr:	60.31.170
Podstawa II do Combi-Duo XS 6-2/3, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 689 gł. 613 wys. 557 mm	Nr:	60.31.058
Podstawa I do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 oraz na 10-1/1 E, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 884 gł. 763 wys. 200 mm	Nr:	60.31.201
Podstawa I do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 oraz na 10-1/1 E, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 885 gł. 710 wys. 200 mm	Nr:	60.31.202
Podstawa I do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 oraz na 10-2/1 E, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 1106 gł. 963 wys. 200 mm	Nr:	60.31.204
Podstawa I do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 oraz na 10-2/1 E, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 1107 gł. 910 wys. 200 mm	Nr:	60.31.205

Combi-Duo.

Stelaż zawieszany Model Combi-Duo 6-1/1		
Wersja Combi-Duo, 5+1 poziomów (górny poziom wyjmowany przy najwyższym poziomie 1,60 m, w razie ustawienia na podłodze, 6-1/1 E na 10-1/1 E)	Nr:	60.61.678

Stelaż zawieszany Model Combi-Duo 6-2/1		
Wersja Combi-Duo, 5+1 poziomów (górny poziom wyjmowany przy najwyższym poziomie 1,60 m, w razie ustawienia na podłodze, 6-2/1 E na 10-2/1 E)	Nr:	60.62.188

Zestaw montażowy dla zintegrowanego odprowadzania tłuszczu do urządzeń Combi-Duo		
do ustawiania na zestawie poziomującym Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.75.873
do ustawiania na podstawie I Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.75.406
do ustawiania na zestawie poziomującym Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1	Nr:	60.75.876
do ustawiania na podstawie I Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1	Nr:	60.75.411

Dodatki specjalne.

VarioSmoker		
VarioSmoker Model E/F	Nr:	60.75.371

Czujnik temperatury rdzenia USB		
Zestaw do sous vide i pasteryzacji do urządzeń nablátowych i podłógowych	Nr:	60.76.316
1 zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia dla urządzeń stołowych	Nr:	60.76.317
1 zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia dla urządzeń wolnostojących	Nr:	60.76.318
Zestaw modyfikacyjny do czujnika temperatury rdzenia USB	Nr:	60.76.876

Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia		
Modely 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 i 20-2/1	Nr:	60.71.022

Prowadnice do stelaży zawieszanych z odstępem między szynami 68 mm		
Do iCombi Pro oraz iCombi Classic, Modely 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.76.894
Do SelfCookingCenter i CombiMaster Plus (od 09/2011), Modely 61, 101	Nr:	60.76.897

Warianty ustawienia.



Zestaw montażowy		
UltraVent XS z zestawem montażowym	Nr:	60.74.063
UltraVent Plus XS z zestawem montażowym	Nr:	60.74.405

Urządzenie wolnostojące MobilityLine		
Mobilna rama podstawowa 20-1/1	Nr:	60.21.334
Mobilna rama podstawowa 20-2/1	Nr:	60.22.496

Rozwiązania sieciowe.

Adapter WiFi		
Adapter WiFi, zestaw do urządzeń nablátowych	Nr:	60.76.714
Adapter WiFi, zestaw do urządzeń podłógowych	Nr:	60.76.603

Technologia wentylacyjna.

Okap wentylacyjny, UltraVent i UltraVent Plus		
UltraVent XS Combi-Duo	Nr:	60.73.943
UltraVent Plus XS Combi-Duo	Nr:	60.74.404
UltraVent Combi-Duo, Modely 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.76.169
UltraVent Plus Combi-Duo, Modely 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.76.173
Okap wentylacyjny Combi-Duo, Modely 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.76.221
UltraVent Combi-Duo, Modely 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.76.170
UltraVent Plus Combi-Duo, Modely 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.76.174
Okap wentylacyjny Combi-Duo, Modely 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.76.222
UltraVent, Model XS 6-2/3	Nr:	60.73.865
UltraVent Plus, Model XS 6-2/3	Nr:	60.74.394
UltraVent, Modely 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.75.134
UltraVent Plus, Modely 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.75.142
Okap wentylacyjny, Modely 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.76.217
UltraVent, Modely 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.75.135
UltraVent Plus, Modely 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.75.143
Okap wentylacyjny, Modely 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.76.218
UltraVent, Model 20-1/1	Nr:	60.75.136
UltraVent, Model 20-2/1	Nr:	60.75.137
Okap wentylacyjny, Model 20-1/1	Nr:	60.76.219

Podstawy.



Podstawy, Model XS 6-2/3		
Podstawa XS, standard, szer. 629 gł. 438 wys. 148 mm	Nr:	60.31.029
Podstawa I, standard, Wymiary: szer. 639 gł. 563 wys. 931 mm	Nr:	60.31.018
Podstawa I, z kółkami skrętnymi, wymiar szer. 663 gł. 696 wys. 939 mm	Nr:	60.31.169
Podstawa II, Standard, Wymiary: szer. 639 gł. 563 wys. 932 mm	Nr:	60.31.044
Podstawa II, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 689 gł. 613 wys. 932 mm	Nr:	60.31.057

Zestaw poziomujący i podstawy, Model 6-1/1 i 10-1/1		
Zestaw poziomujący, typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 850 gł. 614 wys. 34 mm	Nr:	60.74.795
Zestaw poziomujący, wersja morska Marine, typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 881 gł. 614 wys. 34 mm	Nr:	60.76.846
Zestaw do montażu na kółkach 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 884 gł. 656 wys. 85 mm	Nr:	60.31.622
Podstawa z nóżkami, typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 870 gł. 635 wys. 152 mm	Nr:	60.31.668
Podstawa I, standard, Wymiary: szer. 860 gł. 685 wys. 699 mm	Nr:	60.31.089
Podstawa I, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 884 gł. 763 wys. 699 mm	Nr:	60.31.095
Podstawa I, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 885 gł. 710 wys. 699 mm	Nr:	60.31.096
Podstawa II, Standard, Wymiary: szer. 860 gł. 703 wys. 699 mm	Nr:	60.31.086
Podstawa II, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 884 gł. 769 wys. 699 mm	Nr:	60.31.103
Podstawa II, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 885 gł. 716 wys. 699 mm	Nr:	60.31.110
Podstawa II, norma piekarnicza, standard, Wymiary: szer. 860 gł. 703 wys. 699 mm	Nr:	60.31.209
Podstawa II, norma piekarnicza, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 884 gł. 769 wys. 699 mm	Nr:	60.31.210
Podstawa II, norma piekarnicza, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 885 gł. 716 wys. 699 mm	Nr:	60.31.211
Podstawa II, norma piekarnicza, wersja UltraVent, standard, Wymiary: szer. 860 gł. 703 wys. 945 mm	Nr:	60.31.212
Podstawa II, norma piekarnicza, wersja UltraVent, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 884 gł. 769 wys. 945 mm	Nr:	60.31.213
Podstawa II, MobilityLine, Wymiary: szer. 1199 gł. 894 wys. 789 mm	Nr:	60.31.164
Podstawa III, Standard, Wymiary: szer. 860 gł. 703 wys. 699 mm	Nr:	60.31.091
Podstawa III, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 883 gł. 769 wys. 699 mm	Nr:	60.31.105
Podstawa III, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 885 gł. 716 wys. 699 mm	Nr:	60.31.112
Podstawa III, wersja UltraVent, standard, Wymiary: szer. 860 gł. 703 wys. 945 mm	Nr:	60.31.214

Zestaw poziomujący i podstawy Model 6-1/1 i 10-1/1		
Podstawa III, wersja UltraVent, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 884 gł. 769 wys. 945 mm	Nr:	60.31.215
Podstawa IV, Standard, Wymiary: szer. 860 gł. 703 wys. 699 mm	Nr:	60.31.093
Podstawa IV, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 884 gł. 769 wys. 699 mm	Nr:	60.31.107
Podstawa IV, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 885 gł. 716 wys. 699 mm	Nr:	60.31.114

Zestaw poziomujący i podstawy, Model 6-2/1 i 10-2/1		
Zestaw poziomujący, typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 1072 gł. 814 wys. 34 mm	Nr:	60.74.597
Zestaw poziomujący, wersja morska Marine, typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 1103 gł. 814 wys. 34 mm	Nr:	60.76.845
Zestaw do montażu na kółkach 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 1106 gł. 856 wys. 85 mm	Nr:	60.31.635
Podstawa z nóżkami, typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 1092 gł. 835 wys. 152 mm	Nr:	60.31.671
Podstawa I, standard, Wymiary: szer. 1082 gł. 885 wys. 699 mm	Nr:	60.31.090
Podstawa I, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 1106 gł. 963 wys. 699 mm	Nr:	60.31.102
Podstawa I, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 1107 gł. 910 wys. 699 mm	Nr:	60.31.109
Podstawa II, Standard, Wymiary: szer. 1082 gł. 903 wys. 699 mm	Nr:	60.31.087
Podstawa II, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 1106 gł. 969 wys. 699 mm	Nr:	60.31.104
Podstawa II, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 1107 gł. 916 wys. 699 mm	Nr:	60.31.111
Podstawa II, MobilityLine, Wymiary: szer. 1421 gł. 1094 wys. 789 mm	Nr:	60.31.165
Podstawa III, Standard, Wymiary: szer. 1082 gł. 903 wys. 699 mm	Nr:	60.31.092
Podstawa III, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 1105 gł. 969 wys. 699 mm	Nr:	60.31.106
Podstawa III, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 1107 gł. 916 wys. 699 mm	Nr:	60.31.113
Podstawa III, wersja UltraVent, standard, Wymiary: szer. 1082 gł. 903 wys. 945 mm	Nr:	60.31.216
Podstawa III, wersja UltraVent, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 1106 gł. 969 wys. 945 mm	Nr:	60.31.217
Podstawa IV, Standard, Wymiary: szer. 1082 gł. 903 wys. 699 mm	Nr:	60.31.094
Podstawa IV, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 1106 gł. 969 wys. 699 mm	Nr:	60.31.108
Podstawa IV, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 1107 gł. 916 wys. 699 mm	Nr:	60.31.115

Wyposażenie instalacyjne.



Rampa wjazdowa do stelaża na talerze		
Model 20-1/1	Nr:	60.21.262
Model 20-2/1	Nr:	60.22.380
Podwyższenie urządzenia		
Modely 20-1/1, 20-2/1	Nr:	60.70.407
Podwyższenie stelaża ruchomego		
Model 20-1/1	Nr:	60.21.297
Model 20-2/1	Nr:	60.22.386

Osłona termiczna ścianki bocznej		
Osłona termiczna lewa, Model XS 6-2/3	Nr:	60.74.182
Osłona termiczna lewa, Model 6-1/1	Nr:	60.75.110
Osłona termiczna prawa, Model 6-1/1	Nr:	60.75.113
Osłona termiczna lewa, Model 10-1/1	Nr:	60.75.773
Osłona termiczna prawa, Model 10-1/1	Nr:	60.75.771
Osłona termiczna lewa, Model 6-2/1	Nr:	60.75.769
Osłona termiczna prawa, Model 6-2/1	Nr:	60.75.768
Osłona termiczna lewa, Model 10-2/1	Nr:	60.75.776
Osłona termiczna prawa, Model 10-2/1	Nr:	60.75.774
Osłona termiczna lewa, Model 20-1/1	Nr:	60.75.829
Osłona termiczna lewa, Model 20-2/1	Nr:	60.75.826

Zabezpieczenie przeciwwypływowe spalin dla urządzeń gazowych		
Model 6-1/1	Nr:	70.01.339
Model 10-1/1	Nr:	70.01.340
Model 6-2/1	Nr:	70.01.431
Model 10-2/1	Nr:	70.01.582
Model 20-1/1	Nr:	70.01.583
Model 20-2/1	Nr:	70.01.492

Pochłaniacz spalin dla urządzeń gazowych		
Model 6-1/1	Nr:	70.01.360
Model 10-1/1	Nr:	70.01.376
Model 6-2/1	Nr:	70.01.432
Model 10-2/1	Nr:	70.01.586
Model 20-1/1	Nr:	70.01.587
Model 20-2/1	Nr:	70.01.493

Zaczep na uchwyt stelaża ruchomego		
Modely 20-1/1, 20-2/1	Nr:	60.75.895

Zestaw podłączeniowy		
Modely XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	Nr:	60.70.464

Przerywacz kondensacji		
Model XS 6-2/3 (wys. 438 mm)	Nr:	60.74.037
Modely 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 i 10-2/1 (wys. 458 mm)	Nr:	60.72.592
Modely 20-1/1 i 20-2/1 (wys. 480 mm)	Nr:	60.75.326

Uchwyt ścienny		
Model XS 6-2/3	Nr:	60.30.968
Model 6-1/1	Nr:	60.31.168

Przedłużenie stołu		
Model 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.11.655

Produkty pielęgnacyjne.

Tabletka myjąca Active Green (do iCombi Pro oraz iCombi Classic)		
Tabletki myjące Active Green, 150 sztuk	Nr:	56.01.535
Tabletka myjąca (do wszystkich SelfCookingCenter i CombiMaster Plus)		
Tabletki myjące, 130 sztuk	Nr:	56.02.315E

Tabletka pielęgnacyjna (do iCombi Pro, iCombi Classic i SelfCookingCenter z Efficient CareControl)		
Tabletki Care, 150 sztuk	Nr:	56.00.562

Tabletka nabłyszczająca (do SelfCookingCenter bez Efficient CareControl i CombiMaster Plus)		
Tabletki splukujące, 50 sztuk	Nr:	56.00.211

Płyn czyszczący (do wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi)		
Preparat myjący do silnych zabrudzeń (do wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi)	Nr:	9006.0153
Preparat nabłyszczający (do ClimaPlus Combi z CleanJet)	Nr:	9006.0137

Odkamieniacz (do SelfCookingCenter bez CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)		
Odkamieniacz, 10 l	Nr:	6006.0110
Pompa nożna do odkamieniania generatora pary	Nr:	6004.0203

Zasobnik z preparatem myjącym Active Green do iCombi Pro z opcją AutoDose		
Zasobniki z preparatem myjącym Active Green, 6 sztuk / 72 kartony na paletę	Nr:	56.01.912

Zasobnik Care do iCombi Pro z opcją AutoDose		
Zasobniki Care, 6 sztuk / 72 kartony na paletę	Nr:	56.01.914

Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy		
Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy do czyszczenia ręcznego	Nr:	6004.0100

Solidne podstawy.

Szpatułka		
Szpatułka 25, Szerokość 250 mm	Nr:	60.71.643
Szpatułka 33, Szerokość 330 mm	Nr:	60.77.042
Łopatka		
Nieperforowana, Model 2-S, L, XL	Nr:	60.73.348
Perforowana, Model 2-S, L, XL	Nr:	60.73.586
Szpatułka długa		
Model L, XL	Nr:	60.78.143
Kosz do gotowania		
Kosz do gotowania, Model 2-XS	Nr:	60.74.970
Kosz do gotowania, Model 2-S	Nr:	60.74.986
Kosz do gotowania, Model L, XL (zalecane: 2× dla L oraz 3× dla XL)	Nr:	60.74.983
Kosz do frytowania		
Kosz do frytowania, Model 2-XS	Nr:	60.75.019
Kosz do frytowania, Model 2-S	Nr:	60.75.330
Kosz do frytowania, Model L, XL (zalecane: 2× dla L oraz 3× dla XL)	Nr:	60.75.391
Kosz perforowany 1/3 GN		
Typ 2-XS, 2-S – 325 × 265 mm, perforowany	Nr:	60.77.485
Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania		
Model 2-XS	Nr:	60.74.791
Model 2-S	Nr:	60.75.359
Model L	Nr:	60.75.909
Model XL	Nr:	60.75.129
Sito		
Model 2-XS, 2-S	Nr:	60.74.666
Model L	Nr:	60.75.975
Model XL	Nr:	60.74.908
Ruszt na dno kadzi		
Model 2-XS	Nr:	60.74.832
Model 2-S, L, XL	Nr:	60.74.663

Zastosowania specjalne.



Koszy porcjujących Model 2-XS		
Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN perforowanych + rama na kosze porcjujące	Nr:	60.75.300
Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN nieperforowanych z pokrywą + rama na kosze porcjujące	Nr:	60.75.978
Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN do frytowania + rama na kosze porcjujące	Nr:	60.75.979
Zestaw koszy porcjujących (4 perforowanych + 4 nieperforowanych koszy porcjujących 1/6 GN z pokrywą + 2 rama na kosze porcjujące)	Nr:	60.76.407
Koszy porcjujących Model 2-S		
Zestaw 6 koszy porcjujących 1/6 GN perforowanych + rama na kosze porcjujące	Nr:	60.75.305
Zestaw 6 koszy porcjujących 1/6 GN nieperforowanych z pokrywą + rama na kosze porcjujące	Nr:	60.75.306
Zestaw 6 koszy porcjujących 1/6 GN do frytowania + rama na kosze porcjujące	Nr:	60.75.307
Zestaw koszy porcjujących (4 perforowanych + 4 nieperforowanych koszy porcjujących 1/6 GN z pokrywą + 2 rama na kosze porcjujące)	Nr:	60.76.408
Zestaw 2 koszy porcjujących		
Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN perforowanych	Nr:	60.75.303
Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN nieperforowanychz pokrywą	Nr:	60.75.302
Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN do frytowania	Nr:	60.75.982
Zestaw 2 pokryw do kosza porcjującego 1/6 GN	Nr:	60.75.311
Sito do szepli		
Model 2-XS, 2-S	Nr:	60.74.958
Model L, XL	Nr:	60.75.629
Wkładka parowa		
Model 2-S	Nr:	60.79.486

Rozwiązania sieciowe.

Adapter WiFi		
Adapter WiFi, zestaw do urządzeń naboatowych	Nr:	60.76.714
Adapter WiFi, zestaw do urządzeń podłogowych	Nr:	60.76.603

Podstawy.

Podstawy Model 2-XS		
Z nóżkami Wymiary: szer. 1100 gł. 717 wys. 595 mm	Nr:	60.31.851
Z nóżkami ze stali szlachetnej Wymiary: szer. 1130 gł. 717 wys. 595 mm	Nr:	60.31.852
Podstawa z kołami skrętnymi Wymiary: szer. 1145 gł. 717 wys. 595 mm	Nr:	60.31.853
Do ustawiania na cokole Wymiary: szer. 1100 gł. 717 wys. 464 mm	Nr:	60.31.540
MarineLine* Wymiary szer. 1100 gł. 694 wys. 595 mm	Nr:	60.31.701
Z elektryczną regulacją wysokości Wymiary szer. 1100 gł. 713 wys. 570-770 mm	Nr:	60.31.326
Podstawy Model 2-S		
Z nóżkami Wymiary: szer. 1100 gł. 899 wys. 595 mm	Nr:	60.31.854
Z nóżkami ze stali szlachetnej Wymiary: szer. 1130 gł. 899 wys. 595 mm	Nr:	60.31.855
Z kołami skrętnymi Wymiary: szer. 1145 gł. 899 wys. 595 mm	Nr:	60.31.856
Do ustawiania na cokole Wymiary: szer. 1100 gł. 899 wys. 464 mm	Nr:	60.31.541
MarineLine* Wymiary szer. 1100 gł. 876 wys. 595 mm	Nr:	60.31.702
Z elektryczną regulacją wysokości Wymiary szer. 1100 gł. 895 wys. 570-770 mm	Nr:	60.31.327
* Zestaw 60.76.118 wymagany do mocowania iVario na podstawie.		
Zestaw uchwyt ścienny		
Model L	Nr:	60.75.993
Model XL	Nr:	60.75.934
Zestaw do mocowania na podłodze		
Model L, XL	Nr:	60.72.905
Zestaw do mocowania urządzenia		
Model 2-XS, 2-S	Nr:	60.76.118
Zestaw przyłączeniowy do odpływu wody		
Model 2-XS, 2-S	Nr:	87.00.745
Model L, XL	Nr:	87.00.746
Miejsce do przechowywania w podstawie		
Model L	Na zamówienie	
Model XL	Na zamówienie	
Osłona do podstawy		
Model L	Na zamówienie	
Model XL	Na zamówienie	

Produkty pielęgnacyjne.



Grill czystsze		
Grill czystsze, 10 l	Nr:	9006.0153
Ramię czyszczące		
Ramię czyszczące wraz z 4 nakładkami	Nr:	60.73.925
Nakładki czyszczące		
Zestaw 2 nakładek do czyszczenia, szorstkich	Nr:	60.73.922
Zestaw 2 nakładek do czyszczenia, miękkich	Nr:	60.73.923
Gąbki do czyszczenia		
Zestaw 6 gąbek do czyszczenia	Nr:	60.73.924
Zestaw do czyszczenia		
Grill czystsze 10 l, 1 ramię czyszczące, 2 nakładki do czyszczenia, szorstkie, 2 nakładki do czyszczenia, miękkie, 1 gąbka do czyszczenia	Nr:	60.73.920

Transport.

VarioMobil		
1/1 GN Model 2-XS, 2-S Wymiary: szer. 425 gł. 756 wys. 799 mm	Nr:	60.73.349
2/1 GN Model L, XL Wymiary: szer. 635 gł. 790 wys. 887 mm	Nr:	60.70.107
Wózek na kosze		
Model 2-S, L, XL Wymiary: szer. 418 gł. 692 wys. 1522 mm	Nr:	60.73.612
Wózek na olej		
Model L, XL Wymiary: szer. 603 gł. 655 wys. 1085 mm	Nr:	60.74.941

➡ Więcej o oryginalnym wyposażeniu dodatkowym RATIONAL na stronie:

rational-online.com/pl/akcesoria



ConnectedCooking. Wszystko pod kontrolą.

➔ **ConnectedCooking**
Skuteczne rozwiązanie sieciowe RATIONAL. Aby wszystko zawsze było pod kontrolą.

rational-online.com/pl/
ConnectedCooking

Rozwiązania sieciowe są spotykane coraz częściej – wszystko odbywa się w trybie cyfrowym, wszystko jest ze sobą powiązane. Jak w przypadku ConnectedCooking firmy RATIONAL. Transfer przepisów, kontrola urządzeń, dane dotyczące higieny, aktualizacje oprogramowania, zdalny dostęp firmy serwisowej – niezawodne rozwiązanie sieciowe umożliwia zajęcie się wszystkim zza biurka. Dla wszystkich urządzeń podłączonych do sieci. Ponadto można wyświetlać i zapisywać dane HACCP dla wszystkich urządzeń. Przepisy można jednym kliknięciem przesłać na urządzenia. Jedyne, co jest do tego potrzebne, to komputer, smartfon lub tablet.

A może tak adapter WiFi odpowiedni do każdej kuchni: aby mogli Państwo rozszerzyć swoją sieć WiFi na osobne pomieszczenie z kilkoma urządzeniami różnych generacji. Państwa urządzenia pozostaną połączone nawet przy słabym sygnale WiFi. Praca w sieci nie może być prostsza.

	Dane HACCP	Programy gotowania	Aktualizacje oprogramowania	Powiadomienia w trybie push	Dane serwisowe	LAN/Ethernet	WLAN/WiFi	Zdalny dostęp	MyDisplay
iCombi Pro	•	•	•	•	•	•	•	•	•
iCombi Classic	•	•	–	•	•	○	○	–	–
iVario	•	•	•	•	•	○	• ⁴	–	–
SelfCookingCenter® ¹	•	•	•	•	•	•	○ ³	•	•
VarioCookingCenter® ²	•	•	•	•	•	•	○ ³	–	–

• standard ○ opcja – niekompatybilne

¹ od daty produkcji 03/2017
² od daty produkcji 07/2017
³ Adapter WiFi można zakupić jako wyposażenie dodatkowe
⁴ Standard, dla urządzeń iVario 2-XS opcjonalnie

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Postępu 15
02-676 Warszawa
Polska

Tel. +48 22 864 93 26

info@rational-online.pl
rational-online.com

