



Wyposażenie dodatkowe RATIONAL.

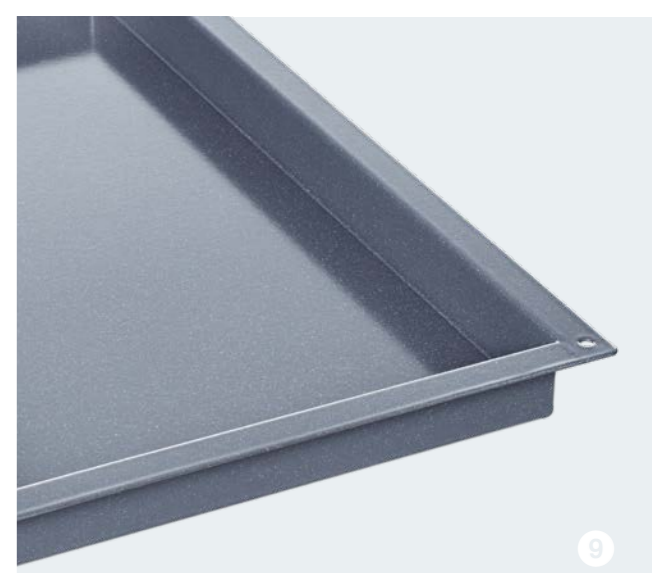
Wytrzymałe. Trwałe.
Niestrudzone.



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

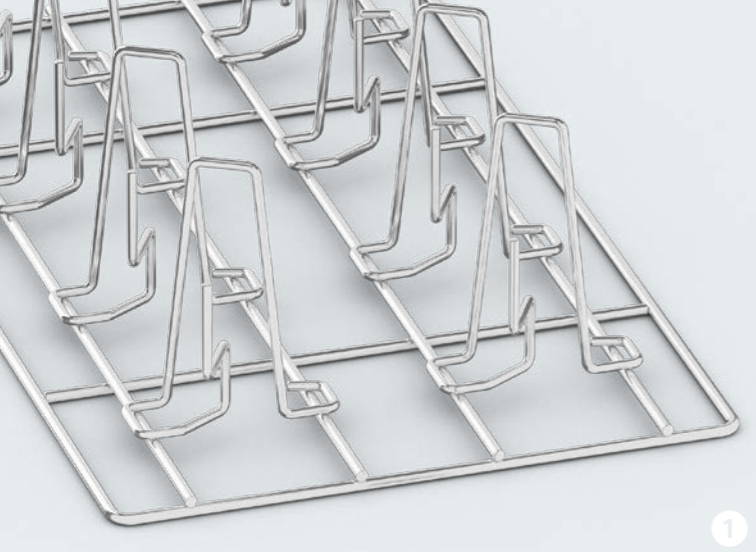
Idealne uzupełnienie rusztu CombiGrill. Do przyrządzania cienkich produktów z grilla, takich jak błyskawiczne steki lub warzywa. Wystarczy ułożyć je na ruszcie do załadunku, który następnie należy umieścić na rozgrzanym ruszcie CombiGrill, a po zakończeniu wyjąć z urządzenia.

8 Forma do smażenia i pieczenia

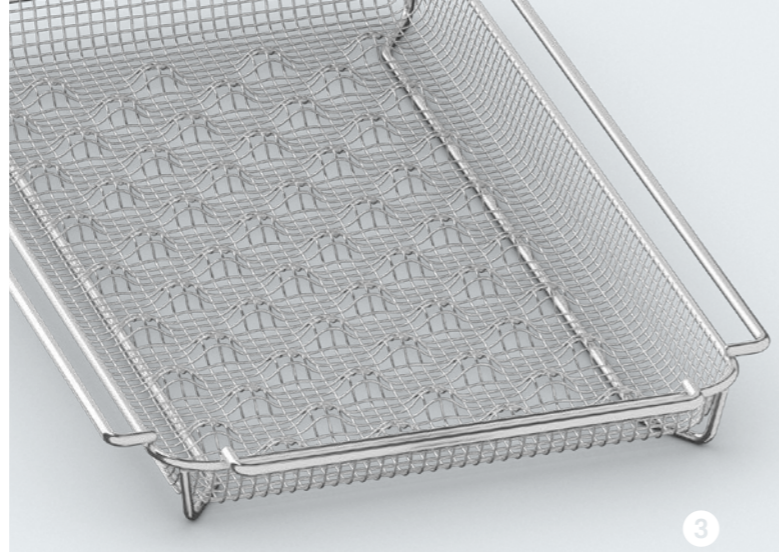
Do przyrządzania klasycznych dań z patelni, takich jak placki ziemniaczane, tortille, quiche, naleśniki lub małe ciasta, jak np. tarta tatin. Falowane denko zapewnia szybkie przewodnictwo termiczne. Z tacami do przenoszenia ułatwiający obsługę.

9 Pojemniki emaliowane „w marmurek”

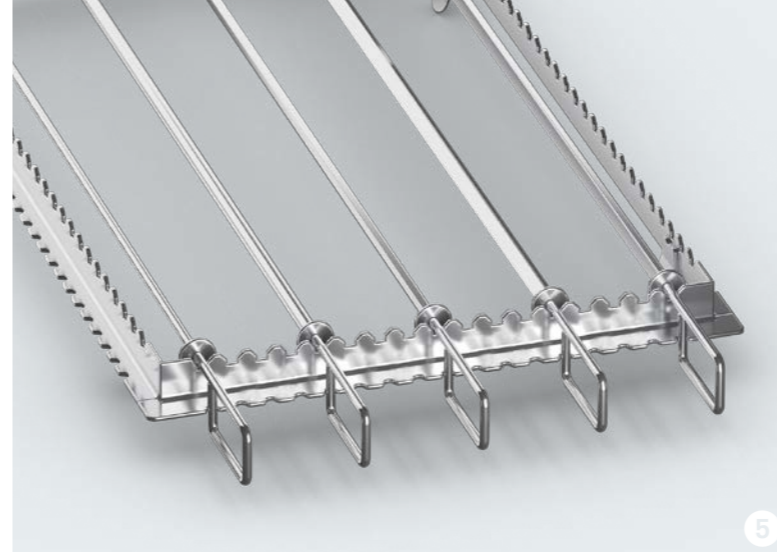
Z zaokrąglonymi narożnikami, zapobiegającymi stratom przy porcjowaniu ciast i zapiekanek. Dzięki wysokiemu przewodnictwu cieplnemu pojemniki doskonale sprawdzają się do smażenia, duszenia, podsmażania i pieczenia. Praktycznie niezniszczalne.



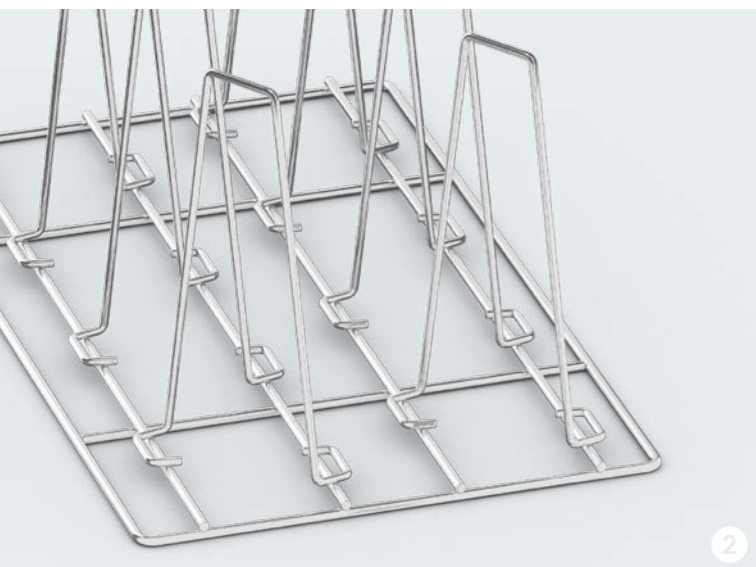
1



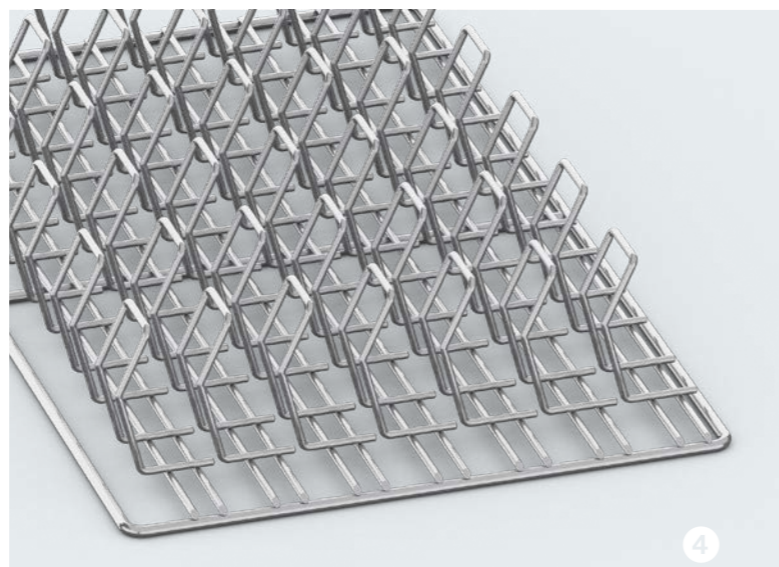
3



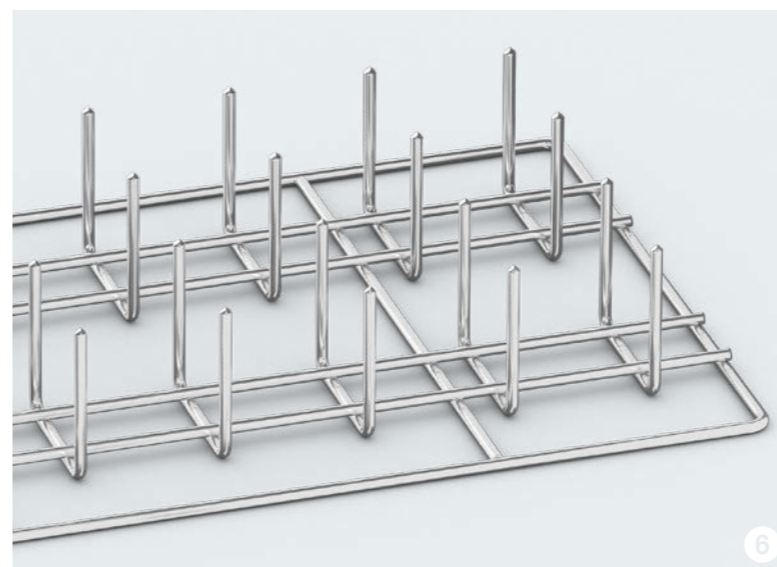
5



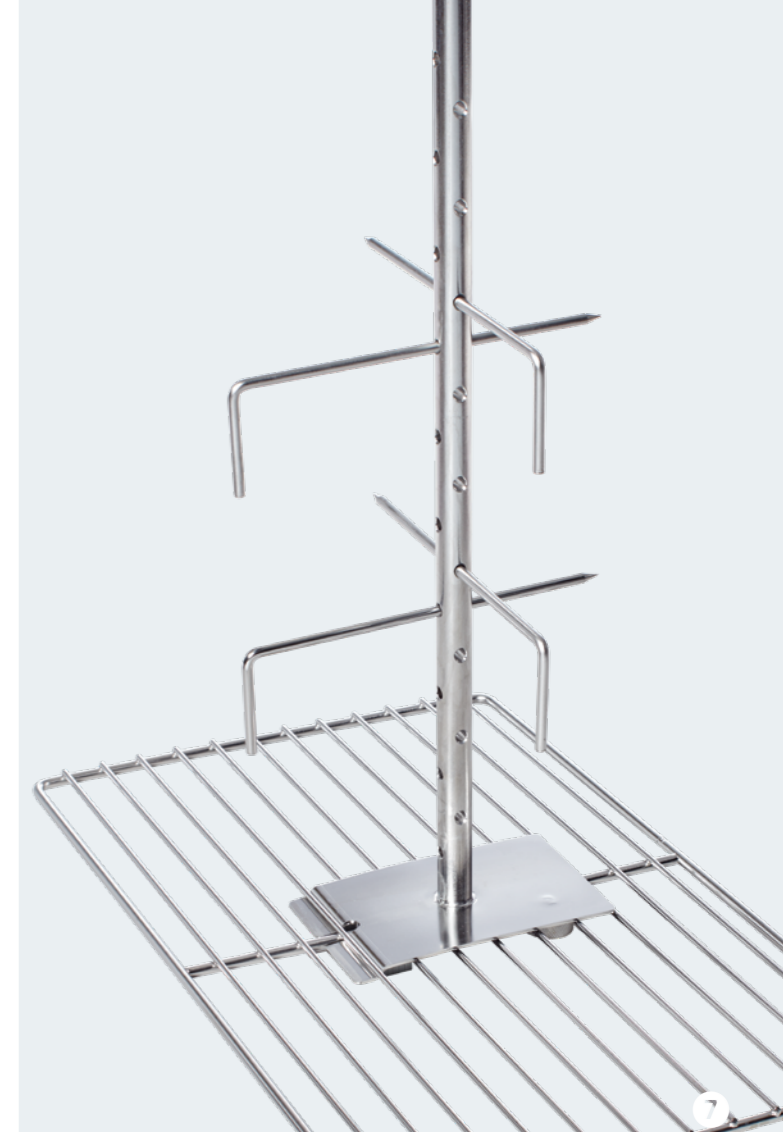
2



4



6



7

Zastosowania specjalne.

Aby wszystkie wyjątkowe dania
wyśmienicie się udawały.

1 2 Ruszty Superspike do kurczaków i kaczek

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

3 CombiFry

Przyrządzenie 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 Szytce do grilla i Tandoori

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

6 Potato Baker

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

7 Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka

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

* W porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi.



1



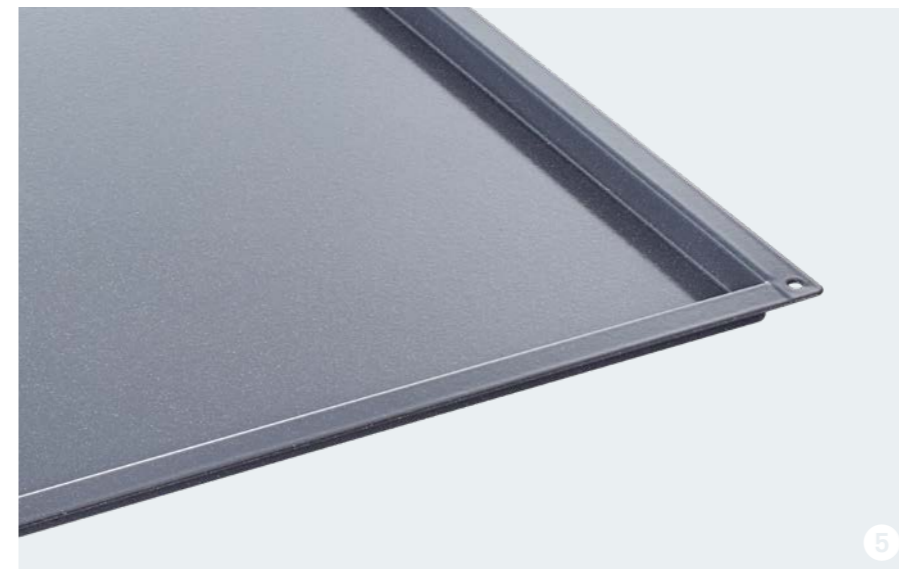
2



3



4



5



6



7

Wypieki.

Tak powstaje prawdziwa jakość.

❶ Formy na muffiny i tymbale

Z wysoce elastycznego materiału, o optymalnych właściwościach zapobiegających przywieraniu, do przyrządzania muffinów i deserów. Pojemność 100 ml.

❷ Forma do smażenia i pieczenia

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

❸ Blacha do smażenia i pieczenia

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

❹ Perforowana blacha do pieczenia

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

❺ 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.

❻ 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.

❼ 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.



1



2



3



1



2

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 załadunków, 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 iCombi Pro. VarioSmoker umożliwi nadawanie mięsom, rybam i warzywom naturalnego aromatu wędzonego, którego intensywność można dostosować zgodnie z upodobaniem. Bezproblemowo udaje się również przyrządzenie potraw w niskich temperaturach.

2 Podłączone na zewnątrz czujniki temperatury rdzenia

Specjalny, bardzo cienki czujnik temperatury rdzenia sous vide zapewnia precyzyjne osiągnięcie temperatury w produkcie bez zakłócania warunków próżniowych w woreczku. 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.

❶ 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.

❷ 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.

❸ Warianty ustawienia dla Combi-Duo

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

Warianty ustawienia:

- › Zestaw poziomujący wyrównujący nierówności podłoża: wariant niski z niewielką wysokością załadunku wymaga posiadania rynny odpływowej w podłodze.
- › Ruchomy zestaw na rolkach umożliwiając łatwe czyszczenie, z niską wysokością załadunku, wymaga rynny odpływowej w podłodze.
- › Montaż stały z podstawą I lub II dla Combi-Duo z nóżkami. Brak konieczności posiadania rynny odpływowej w podłodze.
- › Montaż przejezdny z podstawą I lub II dla Combi-Duo z kółkami skrętnymi z hamulcem.

Podstawy.

Stabilne. Kompaktowe. Praktyczne.

❹ 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 ustawienie urządzenia w kuchni. Wszystkie podstawy są wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP.



Warianty ustawienia.

Bardzo praktyczne.

❶ Zestaw montażowy do iCombi Pro XS i CombiMaster Plus XS

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

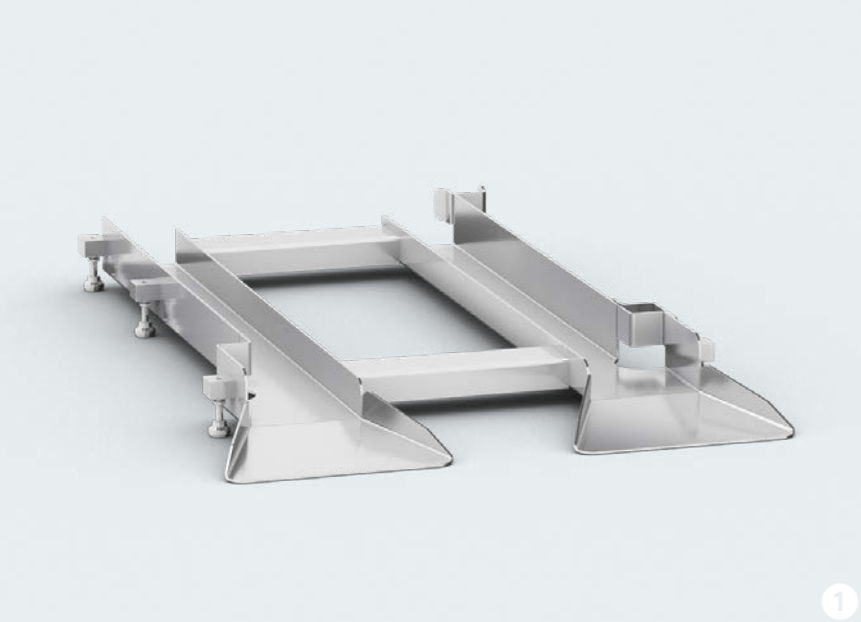
Dzięki technologii kondensacyjnej okap UltraVent wiąże wydostające się opary. Przyłącze zewnętrzne lub rozszerzenie dotychczasowej instalacji wentylacyjnej nie jest dla tego okapu konieczne.

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 wyekspozowanych.

❸ Okap wentylacyjny

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



1



3



5



7



2



4



6



8

Akcesoria do montażu.

Odpowiedź na każde wyzwanie.

1 Rampa wjazdowa

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

2 Podwyższenie urządzenia i Podstawy ruchomych

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

3 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.

4 Zabezpieczenie przeciwwyływowe (tylko dla urządzeń gazowych)

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

5 Zaczep na uchwyt stelaża ruchomego

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

6 Zestaw podłączeniowy

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

7 Przerwywacz kondensacji

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

8 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 Tabletka myjąca Active Green (do iCombi Pro oraz iCombi Classic)

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

2 Tabletka myjąca (do wszystkich SelfCookingCenter i CombiMaster Plus)

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

3 Tabletka pielęgnacyjna (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 Tabletka nabłyszczająca (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 Tabletka przeciwpieniąca (do wszystkich iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter i CombiMaster Plus)

Ograniczają pianę w przypadku silnie pieniających się rodzajów wody.

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

Płyn czyszczący zapewniający higieniczną pielęgnację urządzenia.

7 Specjalistyczny preparat do mycia (do wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi)

Do usuwania zabrudzeń powstałych podczas gotowania < 200°C, niezręczny.

8 Preparat nabłyszczający, w płynie (do ClimaPlus Combi CleanJet)


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

Do skutecznego odkamieniania generatora pary za pomocą specjalnych substancji pielęgnacyjnych.

10 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.

* W porównaniu z poprzednim modelem.



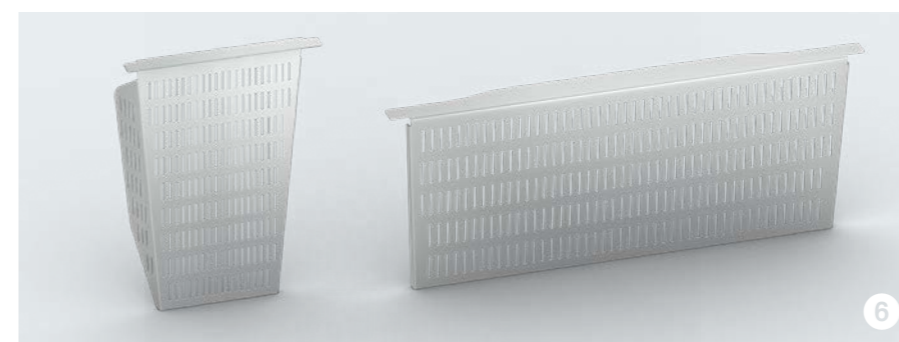
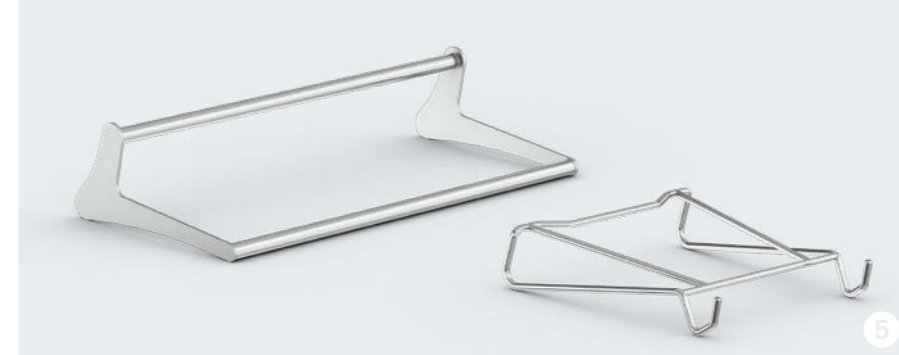
**Praktyczne. Wytrzymałe.
Niezastąpione.**

**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 ruszty 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.



Solidne podstawy.

Aby pracować szybciej, bardziej wydajnie i bardziej ergonomicznie.

1 Szpatułka

Do łatwego i ergonomicznego obracania i wyjmowania produktów. Stabilność i niska masa własna dzięki przemyślanej konstrukcji.

2 Łopatką

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

3 Szpatułka do mieszania

Do łączenia składników i mieszania dużych ilości potraw w iVario Pro L i XL.

4 Kosz do gotowania i frytowania

Kosze należy zawieszać na ramionach do automatyki podnoszącej i opuszczającej, następnie załadować. Na zakończenie procesu przyrządzania kosz jest automatycznie wyjmowany z płynu, a potrawy można bez trudu wyjąć z urządzenia. Przeznaczone do przyrządzania również drobnych produktów, np. ryżu. Wodę można wykorzystać kilkakrotnie, ponieważ nie ma konieczności jej odlewania.

5 Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania

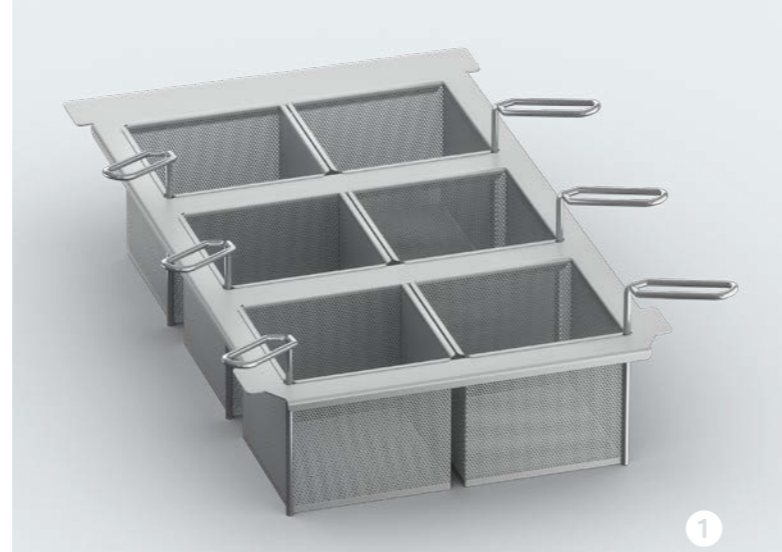
Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania AutoLift jest przeznaczone do montażu na pokrywie. Z możliwością zawieszenia do trzech dużych koszy do gotowania lub frytowania. System AutoLift wyjmuje produkty z płynu. Precyzyjne gotowanie, frytowanie i gotowanie metodą poche.

6 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.

7 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.

1 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.

2 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.

1 VarioMobil

Do niezawodnego i bezpiecznego opróżniania urządzeń i transportu potraw w pojemnikach 1/1 lub 2/1 GN. Uchwyt jest składany, dzięki czemu VarioMobil można łatwiej przechowywać. Z 4-poziomą regulacją wysokości.

2 Wózek na kosze

Do prostego i bezpiecznego przechowywania, transportowania i odcedzania standardowych pojemników GN lub do trzech koszy do gotowania lub frytowania.

3 Wózek na olej

Do napełniania i opróżniania kadzi oraz do przechowywania i filtrowania oleju. Umożliwia topienie bloków tłuszczu i ogrzewanie oleju przed przelaniem go do kadzi. Z możliwością tłoczenia gorącego tłuszczu.



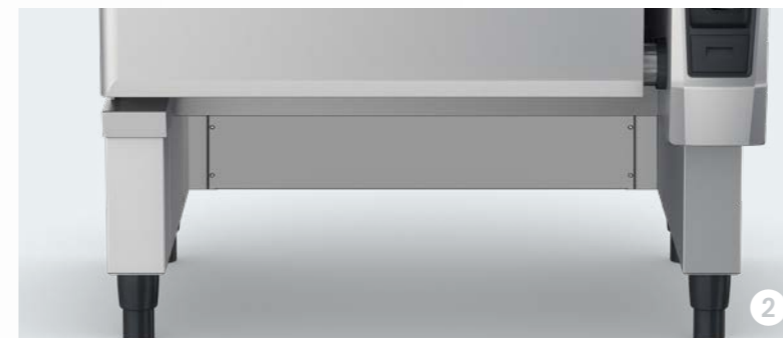
1



1



4



2



5



3



6

Ustawianie.

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.

Montaż.

Więcej miejsca. Więcej bezpieczeństwa.

1 Zestaw uchwyt ścienny

Aby ułatwić czyszczenie przestrzeni pod iVario Pro L oraz XL, można przymocować urządzenia do ściany. Rozmieszczenie uchwytu 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 doposażenia.

3 Miejsce do przechowywania w podstawie

W ten sposób można wydajnie wykorzystać przestrzeń pod iVario Pro L oraz XL. W zestawie do dziewięciu par prowadnic; ścianki boczne, sufit i ścianka tylna zamknięte. Możliwość doposażenia.

4 Zestaw przyłączeniowy do odpływu wody

Złożony z rur odpływowych DN 40 lub DN 50.

5 Zestaw do mocowania na podłodze

Aby zwiększyć bezpieczeństwo obsługi iVario Pro L oraz XL, można przytwierdzić urządzenia do podłogi.

6 Zestaw do mocowania urządzenia

Do przytwierdzania iVario 2 lub iVario Pro 2-S do blatu lub podstawy. Niezawodne mocowanie w pionie i poziomie.



1



3



4



2



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. Nie powoduje zadrapań obudowy.

4 Nakładki do czyszczenia, miękkie

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

5 Gąbka do czyszczenia

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



Grillowanie i smażenie.



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

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: 6004.1007
Model 10-1/1	Nr: 6004.1009
Model 6-2/1	Nr: 6004.1016
Model 10-2/1	Nr: 6004.1014
Model 20-1/1	Nr: 6004.1011
Model 20-2/1	Nr: 6004.1012

System bankietowy

Model 6-1/1, 20 talerzy	Nr: 60.61.741
Model 10-1/1, 32 talerze	Nr: 60.11.628
Model 10-1/1, 26 talerzy	Nr: 60.11.629
Model 6-2/1, 34 talerze	Nr: 60.62.196
Model 10-2/1, 42 talerze	Nr: 60.12.154
Model 10-2/1, 52 talerze	Nr: 60.12.155
Model 20-1/1, 60 talerzy	Nr: 60.21.332
Model 20-1/1, 50 talerzy	Nr: 60.21.333
Model 20-2/1, 120 talerzy	Nr: 60.22.493
Model 20-2/1, 100 talerzy	Nr: 60.22.492
Model 20-2/1, 84 talerze	Nr: 60.22.491

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. 568 gł. 844 wys. 1218 – 1418 mm	Nr: 60.75.388
Dla Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1, Wymiary szer. 785 gł. 979 wys. 1218 – 1418 mm	Nr: 60.75.387

Wózek transportowy do stelaża ruchomego

Standard – 6-1/1, 10-1/1, Wymiary: szer. 548 gł. 911 wys. 990 mm	Nr: 60.74.000
Z regulacją wysokości – 6-1/1, 10-1/1, Wymiary: szer. 548 gł. 913 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
Z regulacją 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 imprezy (liczba osób)	Stelaż na talerze, pokrowiec Thermocover	Szyna wjazdowa	Wózek transportowy	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	24/34	1	1	1	32	61
	48/68	2	1	2	32	61
	72/102	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

Wypieki.



Formy na muffiny i tymbale

300 × 400 mm (dla 1/1 GN (325 × 530 mm))	Nr:	6017.1002
400 × 600 mm (dla 2/1 GN (650 × 530 mm) i normy piekarniczej)	Nr:	6017.1001

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

* 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.

Wypieki.

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
-----------------------	-----	-----------

Sztyca 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
5x sztyca O 5 mm, dł. 265 mm do 2/3 GN	Nr:	60.75.783
5x sztyca □ 5 mm, dł. 265 mm do 2/3 GN	Nr:	60.75.784
5x sztyca do ryb 4 × 10 mm, dł. 265 mm do 2/3 GN	Nr:	60.75.785
3x sztyca O 5 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.416
3x sztyca O 8 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.417
3x sztyca □ 5 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.418
3x sztyca □ 8 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.419
3x 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 prosię opcjonalnie)	Nr:	6035.1002
Szpikulec opcjonalny	Nr:	8710.1065

Forma do pizzy

Pizza do Ø 280 mm	Nr:	60.71.158
-------------------	-----	-----------

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
Model XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi prawe Marine	Nr:	60.74.780
Model XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi lewe Marine	Nr:	60.74.929

Zestaw Combi-Duo do iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, iCombi Classic 6-1/1, 10-1/1 i CombiMaster Plus XS 6-2/3

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
Model 6-1/1 E/G na 6-1/1 G, drzwi prawe Model XS 6-2/3 na 6-1/1 G, drzwi prawe	Nr:	60.75.751
Model 6-1/1 E/G na 6-1/1 G, drzwi lewe Model XS 6-2/3 na 6-1/1 G, drzwi lewe	Nr:	60.75.753
Model XS 6-2/3 na 6-1/1 E, drzwi prawe Model XS 6-2/3 na 10-1/1 E, drzwi prawe	Nr:	60.75.755
Model XS 6-2/3 na 6-1/1 E, drzwi lewe Model XS 6-2/3 na 10-1/1 E, drzwi lewe	Nr:	60.75.757

Zestaw Combi-Duo do iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 6-2/1, 10-2/1, iCombi Classic 6-1/1, 6-2/1, 10-2/1 i CombiMaster Plus XS 6-2/3

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
Model 6-2/1 E/G na 6-2/1 G, drzwi prawe Model 6-1/1 E/G na 6-2/1 G, drzwi prawe Model XS 6-2/3 na 6-2/1 G, drzwi prawe	Nr:	60.75.752
Model 6-2/1 E/G na 6-2/1 G, drzwi lewe Model 6-1/1 E/G na 6-2/1 G, drzwi lewe Model XS 6-2/3 na 6-2/1 G, drzwi lewe	Nr:	60.75.754
Model 6-1/1 E/G na 6-2/1 E, drzwi prawe Model XS 6-2/3 na 6-2/1 E, drzwi prawe Model XS 6-2/3 na 10-2/1 E, drzwi prawe	Nr:	60.75.756
Model 6-1/1 E/G na 6-2/1 E, drzwi lewe Model XS 6-2/3 na 6-2/1 E, drzwi lewe Model XS 6-2/3 na 10-2/1 E, drzwi lewe	Nr:	60.75.758

Warianty ustawienia dla Combi-Duo

Zestaw poziomujący, Modely 6-1/1, 10-1/1, Wymiary: szer. 850 gł. 614 wys. 35 mm	Nr:	60.74.795
Zestaw poziomujący, Modely 6-2/1, 10-2/1, Wymiary szer. 1072 gł. 814 wys. 35 mm	Nr:	60.74.597
Zestaw z rolkami z regulacją wysokości, Modely 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.31.545
Zestaw z rolkami z regulacją wysokości, Modely 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.31.574
Podstawa I do Combi-Duo XS 6-2/3, standard, Wymiary: szer. 634 gł. 558 wys. 555 mm	Nr:	60.31.020
Podstawa II do Combi-Duo XS 6-2/3, standard, Wymiary: szer. 639 gł. 563 wys. 556 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 II do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1, standard, Wymiary: szer. 860 gł. 703 wys. 445 mm	Nr:	60.31.206
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 II do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1, standard, Wymiary: szer. 1082 gł. 903 wys. 445 mm	Nr:	60.31.208
Podstawa I do Combi-Duo XS 6-2/3, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 683 gł. 656 wys. 567 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. 883 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 II do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 883 gł. 769 wys. 445 mm	Nr:	60.31.207
Podstawa I do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 oraz na 10-2/1 E, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 1105 gł. 969 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 podstawie II Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.75.874
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
do ustawiania na podstawie II Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1	Nr:	60.75.875

Dodatki specjalne.

VarioSmoker

VarioSmoker	Nr:	60.73.008
-------------	-----	-----------

Czujnik temperatury rdzenia USB

Czujnik temperatury rdzenia sous vide dla urządzeń stołowych i wolnostojących	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

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
--	-----	-----------

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

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

Solidne podstawy.

Szpatułka

Model 2-XS, 2-S, L, XL	Nr: 60.71.643
------------------------	---------------

Łopatką

Nieperforowana, Model 2-S, L, XL	Nr: 60.73.348
----------------------------------	---------------

Perforowana, Model 2-S, L, XL	Nr: 60.73.586
-------------------------------	---------------

Szpatułka do mieszania

Model L, XL	Nr: 60.72.131
-------------	---------------

Kosz do gotowania i frytowania

Kosz do gotowania, Model 2-XS	Nr: 60.74.970
-------------------------------	---------------

Kosz do frytowania, Model 2-XS	Nr: 60.75.019
--------------------------------	---------------

Kosz do gotowania, Model 2-S	Nr: 60.74.986
------------------------------	---------------

Kosz do frytowania, Model 2-S	Nr: 60.75.330
-------------------------------	---------------

Kosz do gotowania, Model L, XL (zalecane: 2 × dla L oraz 3 × dla XL)	Nr: 60.74.983
--	---------------

Kosz do frytowania, Model L, XL (zalecane: 2 × dla L oraz 3 × dla XL)	Nr: 60.75.391
---	---------------

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.



Zestaw 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	Nr: 60.76.407
---------------------------	---------------

Zestaw 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	Nr: 60.76.408
---------------------------	---------------

Zestaw 2 koszy porcjujących

Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN nieperforowanych z pokrywą	Nr: 60.75.302
---	---------------

Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN perforowanych	Nr: 60.75.303
--	---------------

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
-------------	---------------

Ustawianie.

Podstawy Model 2-XS

Z nóżkami Wymiary: szer. 1100 gł. 717 wys. 595 mm	Nr: 60.31.221
--	---------------

Z nóżkami ze stali szlachetnej Wymiary: szer. 1130 gł. 717 wys. 595 mm	Nr: 60.31.538
---	---------------

Podstawa z kołami skrętnymi Wymiary: szer. 1100 gł. 717 wys. 595 mm	Nr: 60.31.317
--	---------------

Do ustawiania na cokole Wymiary: szer. 1100 gł. 717 wys. 460 mm	Nr: 60.31.540
--	---------------

Podstawy Model 2-S

Z nóżkami Wymiary: szer. 1100 gł. 899 wys. 595 mm	Nr: 60.31.319
--	---------------

Z nóżkami ze stali szlachetnej Wymiary: szer. 1130 gł. 899 wys. 595 mm	Nr: 60.31.539
---	---------------

Z kołami skrętnymi Wymiary: szer. 1100 gł. 899 wys. 595 mm	Nr: 60.31.320
---	---------------

Do ustawiania na cokole Wymiary: szer. 1100 gł. 899 wys. 460 mm	Nr: 60.31.541
--	---------------

Montaż.

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
----------	---------------

Oslona do podstawy

Model L	Na zamówienie
---------	---------------

Model XL	Na zamówienie
----------	---------------

Produkty pielęgnacyjne.



Grill czystsze

Grill czystsze, 10 l	Nr: 9006.0153
----------------------	---------------

Ramię czyszczące wraz z 4 nakładkami

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. 798 mm	Nr: 60.73.349
--	---------------

2/1 GN Model L, XL Wymiary: szer. 620 gł. 863 wys. 806 mm	Nr: 60.70.107
--	---------------

Wózek na kosze

Model 2-S, L, XL Wymiary: szer. 418 gł. 591 wys. 1522 mm	Nr: 60.73.612
---	---------------

Wózek na olej

Model L, XL Wymiary: szer. 603 gł. 605 wys. 1096 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. Podłączanie do sieci nie mogłoby być prostsze.

Formularz zamówieniowy.

Wybrać. Zamówić. Można zaczynać.

Firma	Osoba kontaktowa
Ulica	kod pocztowy, miejscowość
Telefon	Faks
E-mail	

➔ **Kontakt**
Tel. +48 22 864 93 28

info-poland@rational-online.com

Oferta – Prosimy odpowiednio wypełnić.

Nazwa artykułu	Numer katalogowy	Norma gastronomiczna	Liczba



RATIONAL Sp. z o.o.

ul. Bokserska 66
02-690 Warszawa
Polska

Tel. +48 22 864 93 26
Fax +48 22 864 93 28

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

