



Αξεσουάρ RATIONAL.

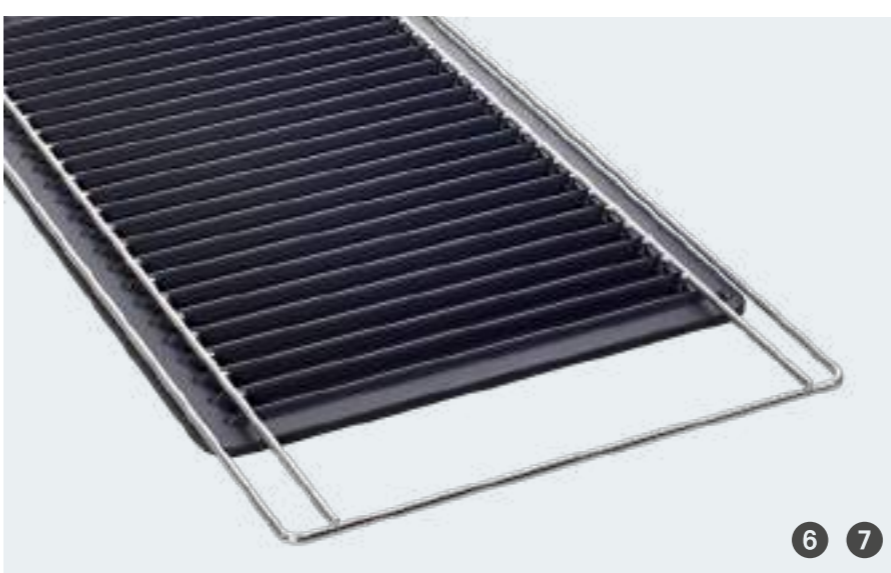
Στιβαρά. Με μεγάλη
διάρκεια ζωής.
Ανθεκτικά στην χρήση.



Θερμότητα. Πλήρης φόρτωση. Τα αξεσουάρ για το iCombi αντέχουν πολλά.

Πρέπει να είναι στιβαρά, να αντέχουν στη σκληρή καθημερινή χρήση και να είναι κατάλληλα για χρήση σε επαγγελματικές κουζίνες – αυτές είναι οι προϋποθέσεις για να αποκτήσουν οι πλάκες ψησίματος και πίτσας, τα τρόλεϊ ραφιών, το CombiFry και το κάλυμμα συμπυκνωμάτων τον χαρακτηρισμό "Γνήσια Αξεσουάρ Rational". Μόνο έτσι θα μπορέσετε να επωφεληθείτε στο έπακρο από τα εξαιρετικά χαρακτηριστικά απόδοσης του iCombi Pro και του iCombi Classic. Για να έχετε ένα άψογο αποτέλεσμα με προτηγανισμένα προϊόντα, κοτόπουλα, αρτοσκευάσματα και ψητά λαχανικά. Ακόμα και η μπριζόλα αποκτά λαχταριστές γραμμές ψησίματος. Για να μπορείτε να πετύχετε άριστα αποτελέσματα με το σύστημα μαγειρέματος. Και για να μην σας καθυστερούν οι επίμονοι ρύποι, οι ζημιές και η υπερθέρμανση των αξεσουάρ.

- ➔ **Αξεσουάρ μεγάλης αντοχής**
Για να γίνουν όλα όπως τα έχετε φανταστεί. Ξανά και ξανά.



Ψήσιμο στη σχάρα και στο τηγάνι.

Υψηλότερη παραγωγικότητα, καλύτερα αποτελέσματα.

Επίστρωση TriLax

Τα αξεσουάρ RATIONAL με επίστρωση TriLax διαθέτουν εξαιρετική θερμοαγωγιμότητα, έχουν σχεδιαστεί για ψήσιμο στο γκριλ και στον φούρνο και είναι ανθεκτικά σε θερμοκρασίες έως 300 °C. Επιπλέον, η ανθεκτική αντικολλητική επίστρωση υποστηρίζει το ρόδισμα.

1 Λαμαρίνα ψησίματος

Η λαμαρίνα γενικής χρήσης για ψάρι, κρέας, πουλερικά, ψητές πατάτες, αρτοσκευάσματα, λαχανικά και πολλά άλλα. Ζουμερά και με τραγανή κρούστα.

2 Ταψί γκριλ και τηγανίσματος

Για ζουμερό ψητό κρέας, ψάρια και λαχανικά. Με πλευρά γκριλ για παραδοσιακό μοτίβο σχάρας και πλευρά ψησίματος με περιμετρικό χείλος για κομμάτια που χρειάζονται σύντομο ψήσιμο. Το ιδανικό συμπλήρωμα για την à la carte εξυπηρέτηση.

3 Πλάκα ψησίματος και πίτσας

Πλευρά ψησίματος για φρέσκια πίτσα και convenience, τηγανίτες και ψωμάκια. Πλευρά γκριλ για λαχανικά, ψάρι και κρέας.

4 Multibaker – Πολλαπλός ψήστης αβγών

Άριστη μεριδοποίηση και σταθερό μέγεθος προϊόντων για αβγά μάτια, ομελέτες, ρόστι και τορτίγιες.

5 Σταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ

Με κλασικές γραμμές ψησίματος στη μία πλευρά ή αυθεντικό αμερικάνικο μοτίβο steakhouse στην άλλη. Εξαιρετική αντοχή και διάρκεια ζωής. Δεν απαιτείται προθέρμανση.

6 Σχάρα CombiGrill

Για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων προϊόντων στη σχάρα. Δεν απαιτείται προθέρμανση της σχάρας.

7 Σχάρα CombiGrill – Βοήθημα φόρτωσης

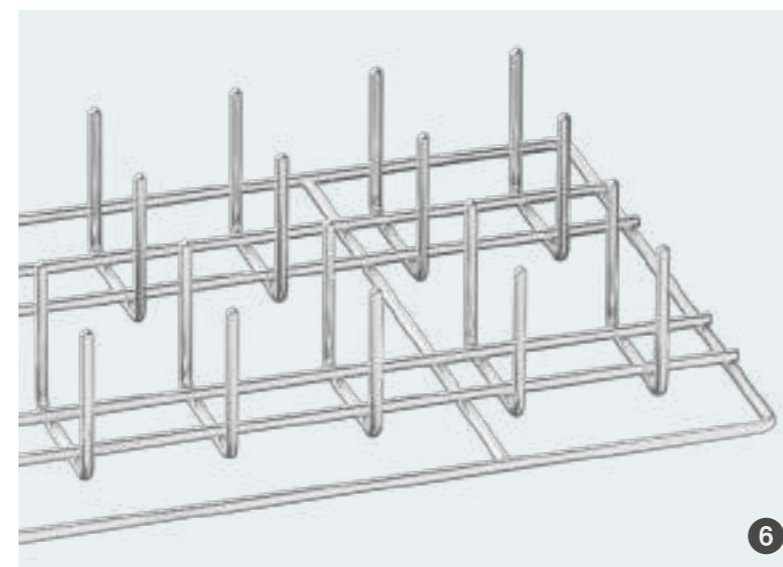
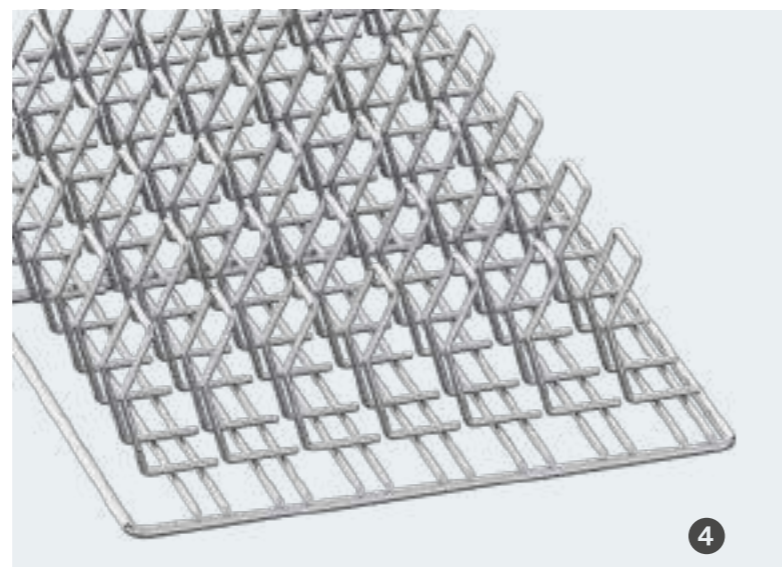
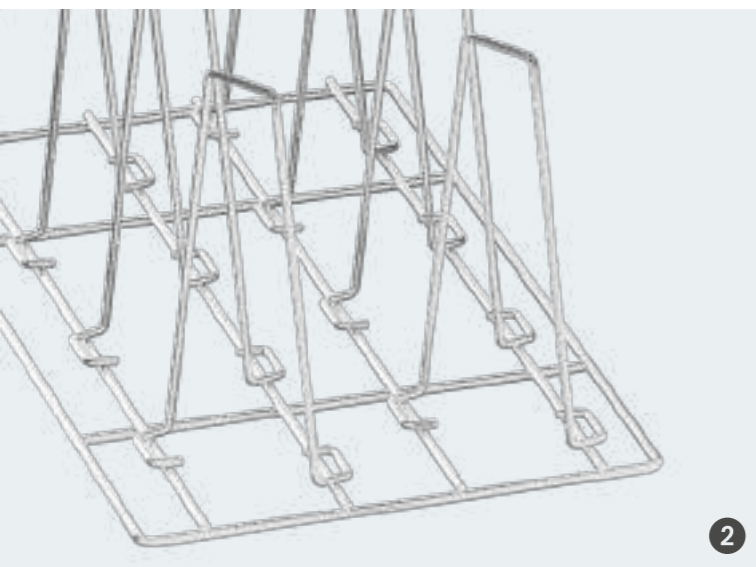
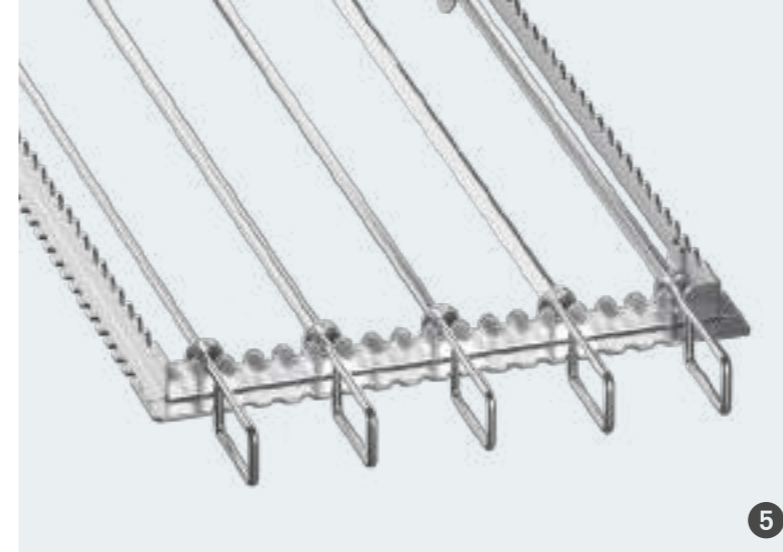
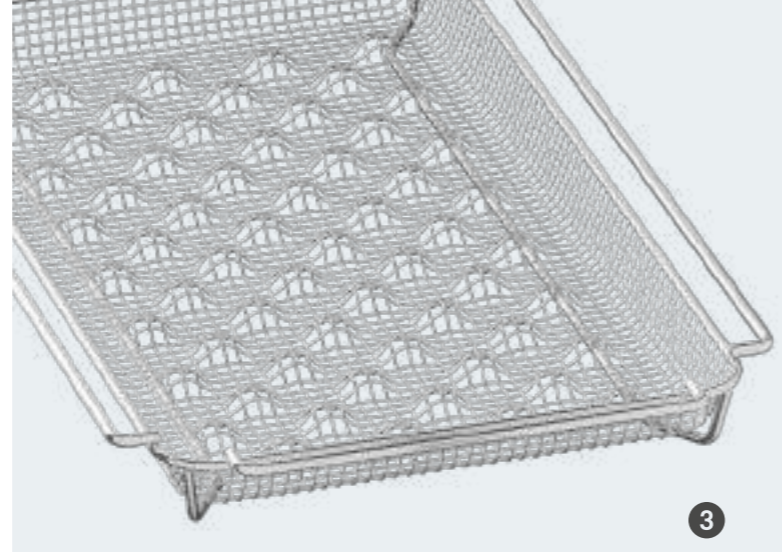
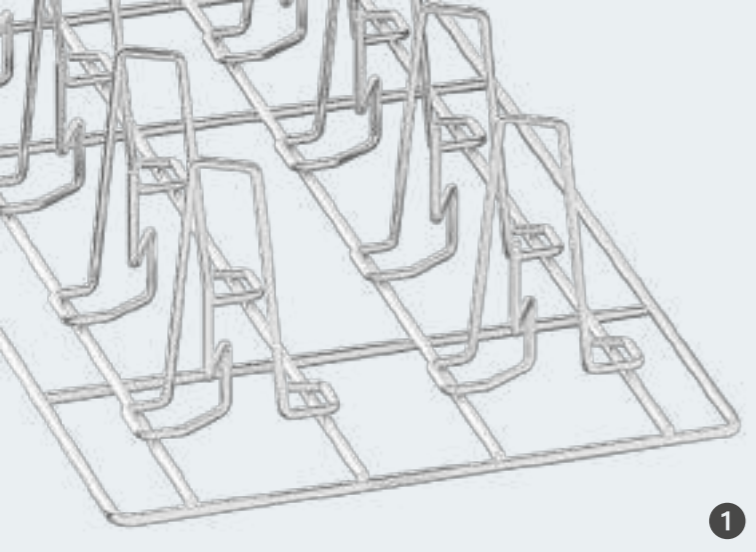
Συμπληρώνει ιδανικά τη σχάρα CombiGrill. Για λεπτά προϊόντα ψησίματος, όπως λεπτά φιλέτα ή ψητά λαχανικά. Βάλτε τα τρόφιμα επάνω στη σχάρα τροφοδοσίας, τοποθετήστε την στη ζεστή σχάρα CombiGrill και αφαιρέστε την αργότερα.

8 Ταψί-τηγάνι

Για κλασικές συνταγές στο τηγάνι όπως ρόστι, τορτίγιες, κίς, τηγανίτες ή μικρά γλυκά όπως Tarte Tatin. Κυματοειδής πυθμένας για γρήγορη παροχή θερμότητας. Με ελάσματα μεταφοράς για εύκολο χειρισμό.

9 Δοχεία εμαγιέ γρανίτη

Διαμορφωμένες γωνίες για να μην υπάρχουν απώλειες μερίδων στα σουφλέ. Λόγω της εξαιρετικής θερμοαγωγιμότητας είναι ιδανικά για το ψήσιμο, το μπριζέ, το σύντομο ψήσιμο, καθώς και το ψήσιμο αρτοποιημάτων. Σχεδόν άφθαρτα.



Ειδικές εφαρμογές.

Για ακόμα πιο ιδιαίτερα αποτελέσματα.

❶ ❷ Σούβλα κοτόπουλου και πάπιας

Αισθητά μικρότερος χρόνος μαγειρέματος χάρη στην όρθια τοποθέτηση των πουλερικών και το φαινόμενο κλιβάνου. Για ιδιαίτερα ζουμερό κρέας και ομοιόμορφα ροδισμένη πέτσα.

❸ CombiFry

Προετοιμασία μεγάλων ποσοτήτων προτηγανισμένων προϊόντων όπως ψαροκροκέτες, τηγανητές πατάτες κ.ά. χωρίς πρόσθετο λίπος. Υγιεινά και νόστιμα.

❹ Σχάρα για παιδάκια

Άριστη κατανομή του βάρους στη συσκευή, καθώς τα παιδάκια τοποθετούνται κατακόρυφα, με βάρος έως και 3,5 κιλά ανά σχάρα.

❺ Σούβλα ψησταριάς και ταντούρι

Με στρογγυλή, τετράγωνη ή ορθογώνια διατομή, σε διάφορες διαμέτρους για κρέας, ψάρι, πουλερικά ή λαχανικά.

❻ Potato Baker

Έως και 50%* ταχύτερη προετοιμασία για πατάτες φούρνου ή ρόκες καλαμποκιού, χωρίς αλουμινόχαρτο.

❼ Σούβλα για αρνί και γουρουνόπουλο

Για εύκολη προετοιμασία ολόκληρων αρνιών ή γουρουνόπουλων με βάρος έως και 30 κιλά.

*Σε σύγκριση με τη συμβατική τεχνολογία κουζίνας.



Ψήσιμο.

Έτσι εξασφαλίζεται η ποιότητα του χειροποίητου.

❶ Φόρμα Muffin και Timbal

Από εξαιρετικά εύκαμπτο υλικό με άριστες αντικολλητικές ιδιότητες, για muffin και επιδόρπια. Χωρητικότητα 100 ml.

❷ Ταψί-τηγάνι

Ιδανικό για μικρά γλυκά όπως Tartes Tatin. Ο κυματοειδής πυθμένας φροντίζει για γρήγορη παροχή θερμότητας. Με ειδικά διαμορφωμένα ελάσματα μεταφοράς για εύκολο χειρισμό.

❸ Λαμαρίνα ψησίματος

Η ιδιοφυΐα στο ψήσιμο: Ψωμάκια, κρουασάν, πλούντερ και πολλά άλλα με ομοιόμορφο ψήσιμο, τραγανή κρούστα και αφράτο εσωτερικό.

❹ Λαμαρίνα ψησίματος, διάτρητη

Ιδανική για ψωμί, ψωμάκια, μπρέτσελ και για την παραγωγή προψημένων προϊόντων κάθε είδους.

❺ Δοχεία εμαγιέ γρανίτη

Οι γωνίες των δοχείων είναι σχηματισμένες με τέτοιο τρόπο ώστε να μην υπάρχει απώλεια τεμαχίων στα σουφλέ. Πολύ καλές ιδιότητες θερμοαγωγιμότητας για ομοιόμορφο ρόδισμα και αφράτα κέικ λαμαρίνας.

❻ Τρόλει ραφιών κατά το πρότυπο αρτοποιίας

Ένα τρόλει ραφιών αντικαθιστά την πλαϊνή σχάρα στήριξης. Για γρήγορη φόρτωση και εκφόρτωση, από ποιοτικό ανοξείδωτο ατσάλι για υψηλές απαιτήσεις ποιότητας, ιδανικά προσαρμοσμένο για τις συσκευές RATIONAL.

❼ Πλαϊνή σχάρα στήριξης κατά το πρότυπο αρτοποιίας

Χάρη στις θέσεις σχήματος L, η πλαϊνή σχάρα στήριξης μπορεί να δεχθεί εύκολα και γρήγορα τις λαμαρίνες ψησίματος. Με τις μεγάλες αποστάσεις μεταξύ των ραγών μπορείτε να εκμεταλλευτείτε ολόκληρη τη χωρητικότητα της συσκευής RATIONAL ακόμα και για αρτοσκευάσματα με μεγάλο ύψος. Από υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο ατσάλι για υψηλές απαιτήσεις ποιότητας.



Αξεσουάρ GN.

Τυπικά βελτιωμένα.

❶ Δοχείο διάτρητο

Πολυχρηστικό, ανθεκτικό αξεσουάρ με μεγάλη διάρκεια ζωής για το μαγείρεμα λαχανικών στον ατμό ή για τον μπουφέ σας. Με τη σωστή διάτρηση τα τρόφιμα μαγειρεύονται ομοιόμορφα στον ατμό και διατηρούν το χρώμα και τις θρεπτικές τους ουσίες.

❷ Δοχεία

Το πάχος υλικού των δοχείων RATIONAL υπερβαίνει το τυπικό πάχος κατά έως και 33%. Αυτό εγγυάται μέγιστη σταθερότητα ακόμα και με μεγάλα φορτία, μεγάλη διάρκεια ζωής και ευχρηστία χωρίς αιχμηρές ακμές.

❸ Σχάρα

Ιδανική για μεγάλα ψητά. Από εξαιρετικά ανθεκτικό ανοξείδωτο ατσάλι.

Πρόσθετα.

Ακόμα περισσότερες δυνατότητες.

❶ VarioSmoker

Ιδιαίτερα καπνιστά αρώματα χωρίς φούρνο καπνίσματος, απευθείας από τον φούρνο ατμού Combi. Με το VarioSmoker, το κρέας, το ψάρι και τα λαχανικά θα αποκτήσουν ένα φυσικό καπνιστό άρωμα, την ένταση του οποίου μπορείτε να προσαρμόζετε κάθε φορά ανάλογα με τις επιθυμίες σας. Ακόμα και το κάπνισμα σε χαμηλές θερμοκρασίες δεν αποτελεί πρόβλημα. Με τη δυνατότητα Plug & Play, η είσοδος στον κόσμο του καπνίσματος γίνεται εύκολα: Οι έξυπνες ροές μαγειρέματος του iCombi Pro ρυθμίζουν το VarioSmoker μέσω σύνδεσης USB και εγγυώνται ένα άριστο και επαγγελματικό αποτέλεσμα μαγειρέματος και καπνίσματος.

❷ Εξωτερικά τοποθετούμενοι αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα

Ο ειδικός, πολύ λεπτός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα sous vide ελέγχει με ακρίβεια τη θερμοκρασία πυρήνα χωρίς να καταστρέφει το κενό στη σακούλα. Ο από έξω τοποθετούμενος αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη θέση του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.



Finishing.

Σαφής διαχωρισμός μεταξύ παραγωγής και διανομής.

❶ Σύστημα για δεξιώσεις

20, 100 ή μερικές χιλιάδες μερίδες – με το Finishing τα γεύματα ετοιμάζονται χωρίς άγχος, χωρίς μεγάλες απαιτήσεις σε προσωπικό και πάντα με απόλυτη ακρίβεια. Απλώς ετοιμάστε την απαιτούμενη ποσότητα πιάτων και φυλάξτε τα στο τρόλεϊ πιάτων σε κρύο μέρος. Λίγο πριν το σερβίρισμα, τα πιάτα θα ετοιμαστούν ταυτόχρονα με το Finishing. Το σύστημα Finishing περιλαμβάνει όλα τα αξεσουάρ για να μπορείτε να ξεκινήσετε αμέσως (τρόλεϊ πιάτων, Thermocover, τρόλεϊ μεταφοράς).

❷ Τρόλεϊ πιάτων

Από υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο ατσάλι, άψογα προσαρμοσμένο στις συσκευές. Για γρήγορη φορτοεκφόρτωση έως και 120 έτοιμων στημένων πιάτων στο iCombi Pro 20-2/1 (με διάμετρο έως και 31 cm).

❸ Thermocover

Από ειδικά μονωτικά υλικά, για να διατηρούνται τα γεύματα ζεστά έως και 20 λεπτά μετά το Finishing. Γρήγορο άνοιγμα και κλείσιμο χάρη στο μαγνητικό κούμπωμα. Επιπλέον, καθαρίζεται και αποθηκεύεται εύκολα.

❹ Ράγα εισδοχής

Για γρήγορη, εργονομική φόρτωση και εκφόρτωση των τρόλεϊ πιάτων και των τρόλεϊ ραφιών. Απαιτείται στις επιτραπέζιες συσκευές τύπου 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 και 10-2/1.

❺ Τρόλεϊ μεταφοράς

Εύκολη φόρτωση και εκφόρτωση του τρόλεϊ ραφιών σε επιτραπέζιες συσκευές. Ασφαλής μεταφορά των γευμάτων χάρη στους μεγάλους αθόρυβους διπλούς τροχούς. Προσαρμοσμένο στο ύψος των κάτω βάσεων. Ρυθμιζόμενη στο ύψος έκδοση για πάγκους εργασίας.

❻ Τρόλεϊ μεταφοράς για Combi-Duo

Ασφαλής φόρτωση και εκφόρτωση των δύο συσκευών σε ένα βήμα. Απαιτείται χωριστή ράγα εισδοχής για Combi-Duo.



Combi-Duo.

Διπλάσια απόδοση σε μικρότερο χώρο.

❶ Combi-Duo

Δύο συσκευές, συνδυασμένες η μία επάνω στην άλλη. Όταν έχετε ελάχιστο διαθέσιμο χώρο και πρέπει να ψήνετε και ταυτόχρονα να μαγειρεύετε στον ατμό, έχετε στη διάθεσή σας δύο συσκευές που μπορείτε να τοποθετήσετε προαιρετικά τη μία επάνω στην άλλη και να τις ελέγχετε από την επάνω μονάδα. Για μεγαλύτερη άνεση. Για μεγαλύτερη ευελιξία.

❷ Κιτ ενσωματωμένης εκροής λιπών για Combi-Duo

Συλλέγει αξιόπιστα τα λίπη που στάζουν στους θαλάμους μαγειρέματος και τα μεταφέρει στο δοχείο συλλογής λιπών. Διαφορετικές εκδόσεις, ανάλογα με την παραλλαγή τοποθέτησης.

❸ Παραλλαγές τοποθέτησης για Combi-Duo

Σετ ευθυγράμμισης και κάτω βάσεις από υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο ατσάλι για σωστή και σταθερή τοποθέτηση.

Οι παραλλαγές τοποθέτησης:

- > Με σετ ευθυγράμμισης για την εξομάλυνση των ανομοιομορφιών του δαπέδου: Χαμηλή παραλλαγή με μικρό ύψος τοποθέτησης. Απαιτείται κανάλι αποστράγγισης στο δάπεδο.
- > Κινητό σετ με τροχούς για εύκολο καθαρισμό και χαμηλό ύψος τοποθέτησης. Απαιτείται κανάλι αποστράγγισης στο δάπεδο.
- > Σταθερή τοποθέτηση με κάτω βάση I για Combi-Duo ή υποδομή με πόδια. Δεν απαιτείται κανάλι αποστράγγισης στο δάπεδο.
- > Τροχήλατη τοποθέτηση με κάτω βάση I για Combi-Duo με τροχούς και φρένο.

Κάτω βάσεις.

Σταθερότητα. Εξοικονόμηση χώρου. Πρακτικότητα.

❹ Σετ ευθυγράμμισης και κάτω βάσεις

Για την ασφαλή και ευθυγραμμισμένη τοποθέτηση της συσκευής RATIONAL έχετε στη διάθεσή σας κάτω βάσεις από υψηλής ποιότητας, ανθεκτικό ανοξείδωτο ατσάλι σε διάφορες εκδόσεις: ανοικτές, κλειστές στο πλάι ή τελείως κλειστές κάτω βάσεις με πόρτες. Οι ράγες στήριξης βοηθούν στην αποθήκευση των αξεσουάρ μαγειρέματος με εξοικονόμηση χώρου. Οι τροχήλατες εκδόσεις με στιβαρούς περιστρεφόμενους τροχούς και φρένο επιτρέπουν την ευέλικτη τοποθέτηση της συσκευής στην κουζίνα. Όλες οι κάτω βάσεις έχουν κατασκευαστεί σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα υγιεινής.



Παραλλαγές τοποθέτησης. Εξαιρετική πρακτικότητα.

❶ Σετ τοποθέτησης για τα iCombi Pro XS 6-2/3 και CombiMaster Plus XS

Και η εμφάνιση μετράει – με το σετ τοποθέτησης μπορείτε, για παράδειγμα, να ενσωματώσετε τη συσκευή σας στην περιοχή του πάσο. Έχει προβλεφθεί χώρος για ένα κάλυμμα. Μπορείτε να τοποθετήσετε ένα UltraVent ή ένα UltraVent Plus, ανάλογα με τις ανάγκες σας. Στο αντικείμενο παράδοσης περιλαμβάνεται ένα σετ καλυμμάτων για την αποφυγή συγκέντρωσης ρύπων σε δυσπρόσιτα σημεία.

❷ MobilityLine για επιδαπέδια συσκευή (Τύπος 20-1/1, 20-2/1)

Ειδικό πλαίσιο με τέσσερις στιβαρούς περιστρεφόμενους τροχούς και φρένα, επάνω στο οποίο στερεώνεται η επιδαπέδια συσκευή. Επιτρέπει την εύκολη μετακίνηση.

❸ MobilityLine για επιτραπέζια συσκευή (Τύπος 6-1/1 – 10-2/1)

Η επιτραπέζια συσκευή βιδώνεται στην κάτω βάση II MobilityLine. Οι πλευρικές μπάρες προστατεύουν τη συσκευή και, μαζί με τους μεγάλους στιβαρούς τροχούς, διευκολύνουν τη μετακίνηση.

Σύστημα εξαερισμού.

Για ένα καλό κλίμα εργασίας.

Όλα τα καλύμματα απορροφητήρα και συμπυκνωμάτων

- > διαθέτουν διαχρονική σχεδίαση
- > διαθέτουν αφαιρούμενη πρόσοψη που καθαρίζεται εύκολα
- > προσαρμόζουν την απόδοση απορρόφησης χάρη στην έξυπνη αδιαβάθμητη ρύθμιση του ανεμιστήρα, ανάλογα με τις συνθήκες, π.χ. κατά το άνοιγμα της πόρτας. Η εγκατάσταση είναι εύκολη και μπορεί να πραγματοποιηθεί και εκ των υστέρων.

❶ UltraVent

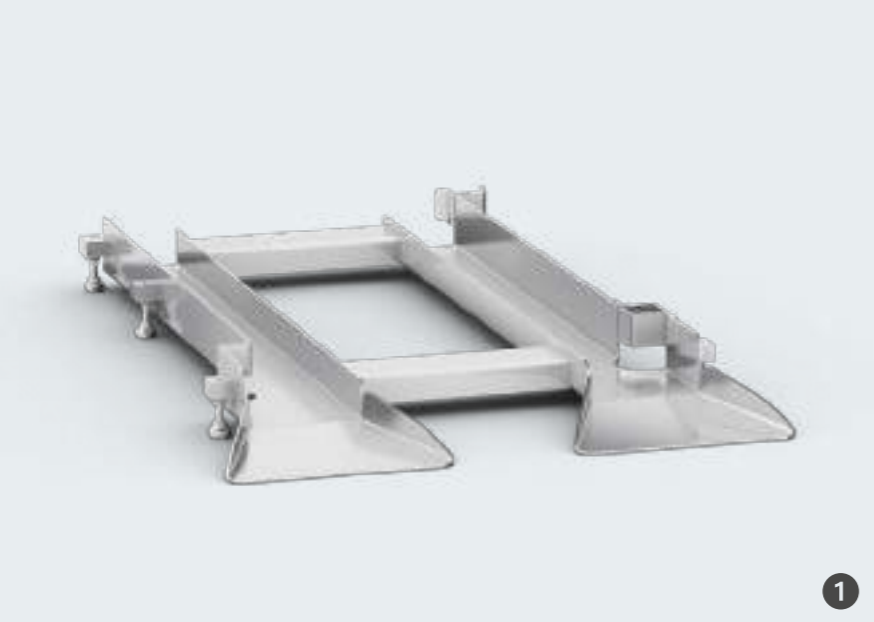
Χάρη στην τεχνολογία συμπύκνωσης, το UltraVent δεσμεύει τους εξερχόμενους υδρατμούς. Αυτό το κάλυμμα αερισμού δεν απαιτεί εξωτερική σύνδεση ή επέκταση της υπάρχουσας εγκατάστασης εξαερισμού.

❷ UltraVent Plus

Συμπληρωματικά της τεχνολογίας συμπύκνωσης του UltraVent, το UltraVent Plus είναι εξοπλισμένο με ειδική τεχνολογία φίλτρου. Έτσι συμπυκνώνονται τόσο οι ατμοί όσο και οι ενοχλητικοί καπνοί, που δημιουργούνται στο γκριλ ή στο ψήσιμο. Οι συσκευές RATIONAL μπορούν να τοποθετηθούν και σε δύσκολα μέρη, όπως για παράδειγμα σε χώρους πρόσοψης.

❸ Κάλυμμα απορροφητήρα

Οι υδρατμοί απομακρύνονται αυτόματα από τον θάλαμο μαγειρέματος και κατά το άνοιγμα της πόρτας του θαλάμου (χωρίς τεχνολογία συμπύκνωσης). Απαιτείται εξωτερική σύνδεση.



Εξαρτήματα εγκατάστασης.

Η κατάλληλη απάντηση σε κάθε πρόκληση.

❶ Ράμπα εισόδου

Η ράμπα εισόδου μπορεί να αντισταθμίσει κλίσεις (μέχρι 3%) στο δάπεδο της κουζίνας. Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζεται η σωστή εισαγωγή του τρόλεϊ ραφιών στη συσκευή RATIONAL.

❷ Σύστημα ανύψωσης συσκευής και τρόλεϊ ραφιών

Το ύψος από το δάπεδο αυξάνεται κατά 70 mm. Το τρόλεϊ ραφιών πρέπει να προσαρμοστεί στο ύψος της συσκευής.

❸ Θερμοπροστατευτική ποδιά για το αριστερό και δεξιό πλαϊνό τοίχωμα

Η εκ των υστέρων τοποθέτηση της θερμοπροστατευτικής ποδιάς επιτρέπει την τοποθέτηση πηγών θερμότητας από ακτινοβολία (π.χ. γκριλ) κοντά στο αριστερό και δεξιό πλαϊνό τοίχωμα.

❹ Ασφάλεια ροής (μόνο για συσκευές αερίου)

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα (διάμετρος σωλήνα καπναγωγού 180 mm).

❺ Λαβή για τρόλεϊ ραφιών

Η λαβή του τρόλεϊ ραφιών έχει σταθερή θέση και είναι εύχρηστη (περιλαμβάνεται στον εξοπλισμό της επιδαπέδιας συσκευής).

❻ Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης

Επιταχύνει την απομάκρυνση του ατμού και άλλων σταγονιδίων από τον σωλήνα εξαερισμού. Οι ατμοί και τα σταγονίδια μπορούν έτσι να απομακρυνθούν μέσω ενός σωλήνα σε μία εγκατάσταση απορρόφησης.

❼ Πρόεκταση πίνακα

Εμποδίζει τη συγκέντρωση βρωμιάς και νερών χάρη στη στεγανοποίηση της κάτω πλευράς των συσκευών iCombi Pro 6-1/1 και 10-1/1 σε εγκατάσταση επάνω σε πάγκο εργασίας βάθους 700 mm.

❽ Σετ σύνδεσης συσκευής

Αποτελείται από λάστιχο εφοδιασμού νερού (2 m) και σωλήνες απόνερων DN 50.

❾ Στήριγμα τοίχου

Για τοποθέτηση σε τοίχο. Ο Τύπος και το υλικό στερέωσης (δεν περιλαμβάνονται) πρέπει να καθορίζονται από κοινού με τον αρχιτέκτονα/πολιτικό μηχανικό και τον ιδιοκτήτη του κτιρίου.



1



3



5



7



9



2



4



6



8



10

Προϊόντα φροντίδας.

Υγιεινή και καθαριότητα.

1 Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green (για iCombi Pro και iCombi Classic)

Καθαρή συσκευή, καθαρό περιβάλλον: Η ταμπλέτα καθαρισμού με νέα σύνθεση δεν περιέχει φωσφόρο και φωσφορικά άλατα και μειώνει την ποσότητα απορρυπαντικού έως και 50%*. Χωρίς συμβιβασμούς στην καθαριστική δύναμη και την υγιεινή. Επιτρέπει τον γρήγορο ενδιάμεσο καθαρισμό του iCombi Pro σε περίπου 12 λεπτά.

2 Ταμπλέτες καθαρισμού (για όλα τα SelfCookingCenter και CombiMaster Plus)

Συμπυκνωμένες, αποδοτικές ταμπλέτες καθαρισμού με σύμπλεγμα έντονα δραστικών στοιχείων για υψηλή απόδοση στον καθαρισμό.

3 Ταμπλέτες φροντίδας (για iCombi Pro, iCombi Classic και SelfCookingCenter με Efficient CareControl)

Οι ουσίες περιποίησης προστατεύουν ενεργά από τη συσσώρευση αλάτων στη γεννήτρια ατμού και στον θάλαμο μαγειρέματος και παρατείνουν τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Αξιοπιστία και λειτουργική ασφάλεια χωρίς αποσκλήρυνση νερού και δαπανηρή αφαλάτωση.

4 Ταμπλέτες λαμπρυντικού (για SelfCookingCenter χωρίς Efficient CareControl και CombiMaster Plus)

Ενεργή προστασία και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής χάρη στις εξαιρετικά δραστικές ουσίες περιποίησης. Ο θάλαμος μαγειρέματος μένει υγιεινά καθαρός και λαμπερός.

5 Αντιαφριστικές ταμπλέτες (για όλα τα iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter και CombiMaster Plus)

Περιορίζουν τον σχηματισμό αφρού σε ποιότητες νερού με έντονα χαρακτηριστικά αφροποίησης.

6 Καθαριστικό σάκας (για όλα τα CombiMaster και ClimaPlus Combi)

Υγρό καθαριστικό για υγιεινή, καθαριότητα και φροντίδα.

7 Ειδικό ήπιο καθαριστικό (για όλα τα CombiMaster και ClimaPlus Combi)

Για ρύπους από εφαρμογές μαγειρικής < 200 °C, μη καυστικό.

8 Λαμπρυντικό, υγρό (για ClimaPlus Combi με CleanJet)

9 Υγρό αφαλάτωσης (για SelfCookingCenter χωρίς Efficient CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)

Για δραστική αφαίρεση των αλάτων της γεννήτριας ατμού με ειδικές ουσίες περιποίησης.

10 Πιστόλι πίεσης ψεκάσμού

Από στιβαρό πλαστικό, ανθεκτικό και εύκολο στον χειρισμό. Με τον ενσωματωμένο μηχανισμό άντλησης δημιουργείται υποπίεση, ώστε με ένα πάτημα του πλήκτρου να ψεκάζονται τα σημεία με υγρό απορρυπαντικό ή λαμπρυντικό.

* Σε σύγκριση με το προηγούμενο μοντέλο.



Πρακτικά. Στιβαρά. Απαραίτητα.
Τα κατάλληλα υλικά για
την επιτυχία του iVario.

Αποδοτικότητα και απλότητα, δημιουργικότητα και ποικιλία, ποιότητα και ποσότητα – τα αξεσουάρ για το iVario πρέπει να κάνουν πολλά και να αντέχουν πολλά. Αυτό ισχύει τόσο για τα καλάθια βρασίματος και τηγανίσματος και για την κάτω σχάρα δοχείου, όσο για το VarioMobil και για το φτυάρι. Μόνο τα αξεσουάρ που ικανοποιούν τις υψηλές απαιτήσεις μπορούν να φέρουν τον χαρακτηρισμό του γνήσιου αξεσουάρ RATIONAL. Για να μπορείτε να είστε σίγουροι ότι θα πετύχετε τα αποτελέσματα μαγειρέματος που επιθυμείτε. Για να πετύχουν άψογα τα ζυμαρικά, τα ραγού και το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία. Και για να μην έχει πολλή «δουλειά» το κιτ καθαρισμού.

➤ **Η συνταγή**
Έξυπνα αξεσουάρ που διευκολύνουν
την εργασία και εξασφαλίζουν την
ποιότητα.



1



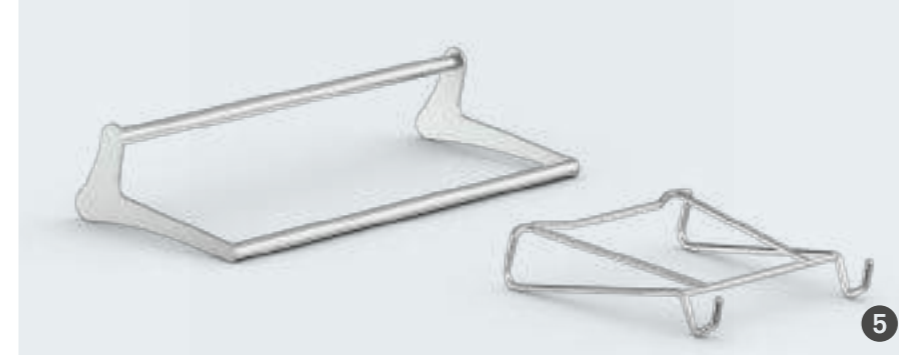
3



2



4



5



6



7



Η βάση των πάντων.

Για να μπορείτε να εργάζεστε πιο γρήγορα, πιο αποδοτικά και πιο εργονομικά.

1 Σπάτουλα

Για γύρισμα και εξαγωγή των προϊόντων, εύκολα και εργονομικά. Σταθερότητα και μικρό βάρος χάρη στη μελετημένη κατασκευή.

2 Φτυάρι

Για την ασφαλή και εύκολη λήψη και μεριδοποίηση μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων. Ελαφριά και ανθεκτική σε χτυπήματα, γρατσουνιές και θερμοκρασίες έως 250 °C.

3 Σπάτουλα ανάδευσης

Για την ανάδευση μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων στα iVario Pro L και XL με θερμοκρασία έως 120 °C.

4 Καλάθι βρασίματος και τηγανίσματος

Τα καλάθια στερεώνονται στον βραχίονα του αυτόματου μηχανισμού ανύψωσης και κατεβάσματος και στη συνέχεια φορτώνονται με τρόφιμα. Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, το καλάθι βγαίνει αυτόματα από το υγρό μαγειρέματος και το προϊόν στραγγίζει και αφαιρείται εύκολα. Κατάλληλο και για μικρά προϊόντα, όπως ρύζι. Το νερό μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά, καθώς δεν απαιτείται σούρωμα.

5 Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβαση φορτίου

Ο βραχίονας του αυτόματου μηχανισμού ανύψωσης και κατεβάσματος AutoLift τοποθετείται στο καπάκι. Το AutoLift ανυψώνει τα προϊόντα από τα υγρά μαγειρέματος. Για ακρίβεια στο βράσιμο, τηγάνισμα ή ποσάρισμα. Για έως και τρία μεγάλα καλάθια βρασίματος ή τηγανίσματος στο iVario Pro XL.

6 Σουρωτήρι

Χρησιμεύει για τη συγκράτηση των βρασμένων τροφίμων κατά το σούρωμα. Τοποθετήστε το σουρωτήρι στην μπροστινή πλευρά του δοχείου, απομακρύνετε τα υγρά από την ενσωματωμένη βαλβίδα του δοχείου ή συλλέξτε τα με ανατροπή του δοχείου.

7 Κάτω σχάρα δοχείου

Για την αποφυγή της άμεσης επαφής του τροφίμου με τον πυθμένα του δοχείου, π.χ. κατά το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, η κάτω σχάρα τοποθετείται στον πυθμένα του δοχείου και το τρόφιμο επάνω σε αυτή.



Ειδικές εφαρμογές.

Η υψηλή τέχνη της μαγειρικής.

❶ Κιτ καλάθων μερίδων

Κιτ με διάτρητα ή μη διάτρητα καλάθια μερίδων 1/6 GN, καπάκι (για τα μη διάτρητα καλάθια) και πλαίσιο. Το πλαίσιο μπορεί να δεχθεί δοχεία GN 1/3, 1/6 και 1/9. Ιδανικό για το βράσιμο, το τηγάνισμα και τη διατήρηση μικρών ποσοτήτων στο εστιατόριο, το ξενοδοχείο ή την εστίαση. Τοποθετήστε το πλαίσιο απευθείας επάνω στο χείλος του δοχείου. Το καπάκι αποτρέπει το κρύωμα των τροφίμων και το σχηματισμό φλοιού.

❷ Σουρωτήρι για ζυμαρικά

Εξάρτημα δοχείου για ιδανική και εργονομική παραγωγή ζυμαρικών, προσαρμοσμένο ακριβώς στο δοχείο. Το ύψος εργασίας ξεκουράζει την πλάτη.

Μεταφορά.

Ξεκούραστα από το Α στο Β. Και πάλι πίσω.

❶ VarioMobil

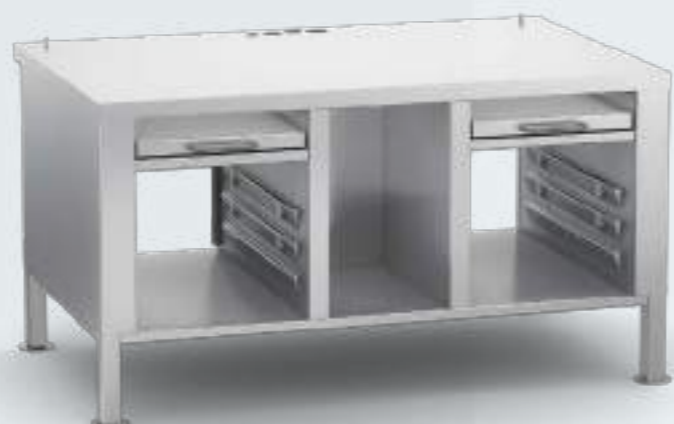
Το μοντέλο 1/1 μπορεί να ρυθμιστεί σε τέσσερα επίπεδα ύψους. Η λαβή είναι αναδιπλούμενη για να μπορείτε να αποθηκεύετε το VarioMobil. Το μοντέλο 2/1 μπορεί να ρυθμιστεί σε δύο επίπεδα ύψους για εργονομική εργασία.

❷ Τρόλεϊ καλάθων

Για εύκολη και ασφαλή αποθήκευση, μεταφορά και σούρωμα δοχείων GN ή έως και τριών καλάθων μαγειρέματος ή τηγανίσματος. Το στοπ στο άκρο των θέσεων εμποδίζει την εξαγωγή των καλάθων και των δοχείων κατά τη μεταφορά.

❸ Τρόλεϊ λαδιού

Για την πλήρωση και εκκένωση του δοχείου καθώς και για την αποθήκευση του λαδιού. Έχει χωρητικότητα 49 λίτρων και μεταφέρει το λάδι απευθείας στο δοχείο. Μπορείτε να λιώσετε το λίπος ή να ζεστάνετε το κρύο λάδι πριν από την πλήρωση του δοχείου. Κατά την εκκένωση, το λάδι περνά μέσα από ένα φίλτρο και επιστρέφει στο τρόλεϊ λαδιού. Το λάδι έχει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής χάρη στην αδιαπερατότητα του φωτός.



1

2



1



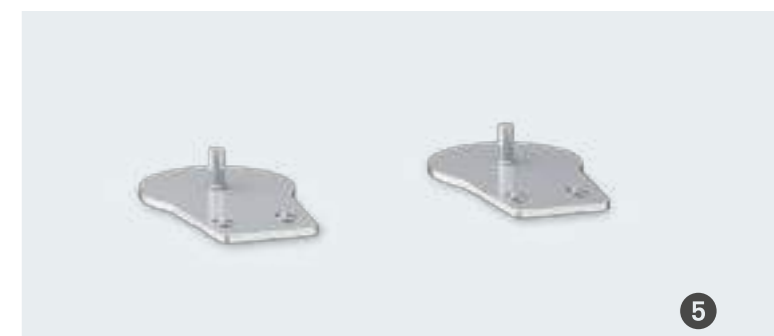
2



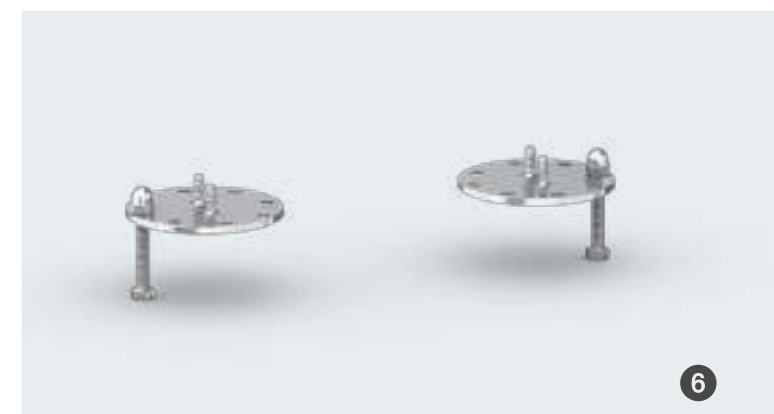
3



4



5



6

Κάτω βάσεις.

Άριστη δυνατότητα προσαρμογής.

1 Κάτω βάσεις

Τα iVario 2-XS και iVario Pro 2-S μπορούν να εγκατασταθούν απευθείας επάνω στην κάτω βάση. Με ενσωματωμένα ράφια για την απόθεση δοχείων και την εύκολη εκκένωση δοχείων. Με ράγες στήριξης για την αποθήκευση των δοχείων GN και των αξεσουάρ. Μπορεί να τοποθετηθεί στο ίδιο επίπεδο με την επιφάνεια του τοίχου. Τα πλαϊνά τοιχώματα και το κάλυμμα είναι κλειστά, ενώ η πίσω πλευρά είναι ανοιχτή. Διάφορες εκδόσεις τοποθέτησης με πόδια, ανοξείδωτα πόδια, τροχούς ή βάση.

2 Κάτω βάσεις ηλεκτρικά ρυθμιζόμενες ως προς το ύψος

Η αδιαβάθμητα ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος κάτω βάση (έως 200 mm) για τα iVario 2-XS και iVario Pro 2-S επιτρέπει την προσαρμογή σε ένα εργονομικό ύψος εργασίας. Εύκολος χειρισμός από την οθόνη της συσκευής. Ενσωματωμένα συρτάρια για την αποθήκευση των δοχείων, για εύκολη εκκένωση των δοχείων GN και των αξεσουάρ. Πλαϊνά τοιχώματα και σκέπαστρο κλειστά, κλειστή πίσω πλευρά. Περιλαμβάνεται εύκαμπτος αγωγός εκροής.

Εγκατάσταση.

Περισσότερος χώρος. Περισσότερη ασφάλεια.

1 Κιτ για τοποθέτηση σε τοίχο

Για ευκολότερο καθαρισμό κάτω από τα iVario Pro L και XL, μπορείτε να τα τοποθετήσετε στον τοίχο. Μπορείτε να επιλέξετε ελεύθερα τη θέση της επίτοιχης ανάρτησης και να την προσαρμόσετε στο ανάστημα του χρήστη.

2 Επένδυση για την υποδομή

Καλύπτει το πίσω μέρος της υποδομής και τις εγκαταστάσεις καλωδίων και αποχέτευσης, για ευκολότερο καθαρισμό. Δυνατότητα συνδυασμού με όλες τις εκδόσεις υποδομών. Δυνατότητα μετέπειτα τοποθέτησης.

3 Αποθηκευτικός χώρος

Έτσι μπορείτε να εκμεταλλευτείτε τον χώρο κάτω από τα iVario Pro L και XL. Αποτελείται από έως και εννέα ζεύγη ραγών στήριξης. Πλαϊνά τοιχώματα

και σκέπαστρο κλειστά, κλειστή πίσω πλευρά. Δυνατότητα συνδυασμού με όλες τις εκδόσεις υποδομών. Δυνατότητα μετέπειτα τοποθέτησης.

4 Κιτ σύνδεσης συσκευής για απόνερα

Αποτελείται από σωλήνες απόνερων DN 40 ή DN 50.

5 Κιτ για τοποθέτηση στο δάπεδο

Αύξηση της ασφάλειας κατά την εργασία στα iVario Pro L και XL με εύκολη και ασφαλή τοποθέτηση του συστήματος μαγειρέματος στο δάπεδο.

6 Κιτ για τοποθέτηση της συσκευής

Για τη σταθεροποίηση του iVario 2-XS ή του iVario Pro 2-S σε υπάρχουσα επιφάνεια εργασίας ή επάνω στην κάτω βάση. Για ασφαλή οριζόντια και κατακόρυφη στερέωση. Συμβατό με τις παραλλαγές τοποθέτησης με πλαστικά πόδια 90 mm και 45 mm.



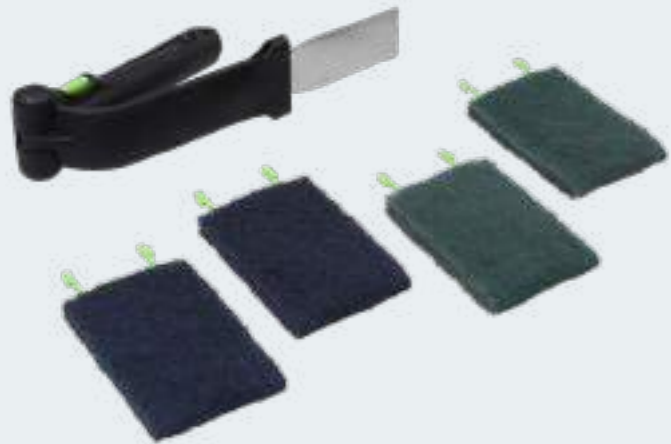
1



3



4



2



5

Προϊόντα φροντίδας.

Αστραφτερή καθαριότητα. Αψεγάδιαστη υγιεινή.

1 Καθαριστικό σχάρας

Για ελαφρούς αποχρωματισμούς στο δοχείο, π.χ. από σάλτσα ντομάτας, οι οποίοι αφαιρούνται δύσκολα με κοινό απορρυπαντικό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί αναραιωτό. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε καλά.

2 Βραχίονας καθαρισμού, συμπερ. 4 pad

Βοηθά στον καθαρισμό εξωτερικών σημείων με δύσκολη πρόσβαση, ανάμεσα στα δοχεία και την κονσόλα χειρισμού στα iVario 2-XS και iVario Pro 2-S. Το κιτ περιλαμβάνει έναν βραχίονα καθαρισμού και τέσσερα pad σε δύο σκληρότητες.

3 Pad καθαρισμού, σκληρά

Συμπληρωματική παραγγελία για τον βραχίονα καθαρισμού, για εξωτερικό καθαρισμό. Για σκληρούς, επίμονους ρύπους.

4 Pad καθαρισμού, μαλακά

Συμπληρωματική παραγγελία για τον βραχίονα καθαρισμού, για εξωτερικό καθαρισμό.

5 Σφουγγάρι καθαρισμού

Για τον αποτελεσματικό και γρήγορο καθαρισμό του εσωτερικού του δοχείου. Για όλα τα μεγέθη συσκευών.



Ψήσιμο στο γκριλ, τηγάνισμα και ψήσιμο στον φούρνο.



Λαμαρίνες ψησίματος, διάτρητες

2/3 GN (325 × 354 mm)	Αρ.: 60.74.147
1/1 GN (325 × 530 mm)	Αρ.: 6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Αρ.: 6015.2103
Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm)	Αρ.: 6015.1000

Λαμαρίνες ψησίματος (μη διάτρητες)

2/3 GN (325 × 354 mm)	Αρ.: 60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	Αρ.: 6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Αρ.: 6013.2103
Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm)	Αρ.: 6013.1003

Ταψί γκριλ και τηγανίσματος

1/1 GN (325 × 530 mm)	Αρ.: 60.71.617
-----------------------	----------------

Πλάκα γκριλ και πίτσας

2/3 GN (325 × 354 mm)	Αρ.: 60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	Αρ.: 60.70.943
Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm)	Αρ.: 60.71.237

Multibaker

1/3 GN (325 × 265 mm) 2 θέσεις	Αρ.: 60.73.764
2/3 GN (325 × 354 mm) 5 θέσεις	Αρ.: 60.73.646
1/1 GN (325 × 530 mm) 8 θέσεις	Αρ.: 60.71.157

Σταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ

1/2 GN (325 × 265 mm)	Αρ.: 60.73.802
2/3 GN (325 × 354 mm)	Αρ.: 60.73.801
1/1 GN (325 × 530 mm)	Αρ.: 60.73.314

Σχάρα CombiGrill

1/1 GN (325 × 530 mm)	Αρ.: 6035.1017
-----------------------	----------------

Σχάρα τροφοδοσίας

για σχάρα CombiGrill 325 × 618 mm (για 1/1 GN)	Αρ.: 60.73.848
--	----------------

Ταψί-τηγάνι

Μικρό σετ (4 τεμάχια συμπεριλ. επιφάνειας στήριξης)	Αρ.: 60.73.286
Μεγάλο σετ (2 τεμάχια συμπεριλ. επιφάνειας στήριξης)	Αρ.: 60.73.287
Μικρό ταψί-τηγάνι (ø 16 cm)	Αρ.: 60.73.271
Μεγάλο ταψί-τηγάνι (ø 25 cm)	Αρ.: 60.73.272
Μικρή βάση στήριξης για το ταψί-τηγάνι	Αρ.: 60.73.212
Μεγάλη βάση στήριξης για το ταψί-τηγάνι	Αρ.: 60.73.216

Φόρμες για Muffin και Timbal

300 × 400 mm (για 1/1 GN (325 x 530 mm))	Αρ.: 6017.1002
400 × 600 mm (για 2/1 GN (650 x 530 mm)) και πρότυπο αρτοποιίας)	Αρ.: 6017.1001

Δοχεία εμαγιέ γρανίτη

1/2 GN (325 × 265 mm), βάθος 20 mm	Αρ.: 6014.1202
1/2 GN (325 × 265 mm), βάθος 40 mm	Αρ.: 6014.1204
1/2 GN (325 × 265 mm), βάθος 60 mm	Αρ.: 6014.1206
2/3 GN (325 × 354 mm), βάθος 20 mm	Αρ.: 6014.2302
2/3 GN (325 × 354 mm), βάθος 40 mm	Αρ.: 6014.2304
2/3 GN (325 × 354 mm), βάθος 60 mm	Αρ.: 6014.2306
2/3 GN (325 × 354 mm), βάθος 100 mm	Αρ.: 6014.2310
1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 20 mm	Αρ.: 6014.1102
1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 40 mm	Αρ.: 6014.1104
1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 60 mm	Αρ.: 6014.1106
1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 100 mm	Αρ.: 6014.1110
2/1 GN (650 × 530 mm), βάθος 20 mm	Αρ.: 6014.2102
2/1 GN (650 × 530 mm), βάθος 40 mm	Αρ.: 6014.2104
2/1 GN (650 × 530 mm), βάθος 60 mm	Αρ.: 6014.2106
Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm), βάθος 20 mm	Αρ.: 6014.1002
Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm), βάθος 40 mm	Αρ.: 6014.1004
Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm), βάθος 60 mm	Αρ.: 6014.1006

Finishing.

Thermocover

Τύπος 6-1/1	Αρ.: 6004.1007
Τύπος 10-1/1	Αρ.: 6004.1009
Τύπος 6-2/1	Αρ.: 6004.1016
Τύπος 10-2/1	Αρ.: 6004.1014
Τύπος 20-1/1	Αρ.: 6004.1011
Τύπος 20-2/1	Αρ.: 6004.1012

Σύστημα για δεξιώσεις

Τύπος 6-1/1, 20 πιάτα	Αρ.: 60.61.741
Τύπος 10-1/1, 32 πιάτα	Αρ.: 60.11.628
Τύπος 10-1/1, 26 πιάτα	Αρ.: 60.11.629
Τύπος 6-2/1, 34 πιάτα	Αρ.: 60.62.196
Τύπος 10-2/1, 42 πιάτα	Αρ.: 60.12.154
Τύπος 10-2/1, 52 πιάτα	Αρ.: 60.12.155
Τύπος 20-1/1, 60 πιάτα	Αρ.: 60.21.332
Τύπος 20-1/1, 50 πιάτα	Αρ.: 60.21.333
Τύπος 20-2/1, 120 πιάτα	Αρ.: 60.22.493
Τύπος 20-2/1, 100 πιάτα	Αρ.: 60.22.492
Τύπος 20-2/1, 84 πιάτα	Αρ.: 60.22.491

Finishing.



Τρόλεϊ πιάτων

Τύπος 6-1/1, 20 πιάτα	Αρ.: 60.61.702
Τύπος 6-1/1, 15 πιάτα	Αρ.: 60.61.701
Τύπος 10-1/1, 32 πιάτα	Αρ.: 60.11.581
Τύπος 10-1/1, 26 πιάτα	Αρ.: 60.11.602
Τύπος 6-2/1, 34 πιάτα	Αρ.: 60.62.017
Τύπος 10-2/1, 52 πιάτα	Αρ.: 60.12.022
Τύπος 10-2/1, 42 πιάτα	Αρ.: 60.12.062
Τύπος 20-1/1, 60 πιάτα	Αρ.: 60.21.293
Τύπος 20-1/1, 50 πιάτα	Αρ.: 60.21.294
Τύπος 20-2/1, 120 πιάτα	Αρ.: 60.22.400
Τύπος 20-2/1, 100 πιάτα	Αρ.: 60.22.399
Τύπος 20-2/1, 84 πιάτα	Αρ.: 60.22.398

Ράγα εισδοχής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

Τύπος Combi-Duo 6-1/1 και 10-1/1	Αρ.: 60.75.761
Τύπος Combi-Duo 6-2/1 και 10-2/1	Αρ.: 60.75.760

Ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών

Βασική έκδοση, Τύπος 6-1/1, 10-1/1	Αρ.: 60.75.115
Βασική, Τύπος 6-2/1, 10-2/1	Αρ.: 60.74.650

Τρόλεϊ μεταφοράς για τρόλεϊ ραφιών

Για Combi-Duo 6-1/1 και 10-1/1, διαστάσεις Π 568 Β 844 Υ 1218 – 1418 mm	Αρ.: 60.75.388
Για Combi-Duo 6-2/1 και 10-2/1, διαστάσεις Π 785 Β 979 Υ 1218 – 1418 mm	Αρ.: 60.75.387

Τρόλεϊ μεταφοράς για τρόλεϊ ραφιών

Βασική έκδοση – 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις Π 548 Β 911 Υ 990 mm	Αρ.: 60.74.000
Ρυθμιζόμενο ύψος – 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις Π 548 Β 913 Υ 800 – 1330 mm	Αρ.: 60.75.606
Βασική έκδοση – 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις Π 735 Β 996 Υ 990 mm	Αρ.: 60.73.999
Ρυθμιζόμενο στο ύψος – 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις Π 735 Β 990 Υ 800 – 1330 mm	Αρ.: 60.75.605

Τρόλεϊ μεταφοράς για δοχεία

Τρόλεϊ μεταφοράς για τα δοχεία συλλογής λίπους (Combi-Duo και επιδαπέδιες συσκευές)	Αρ.: 60.73.309
---	----------------

Παράδειγμα υπολογισμού Finishing.

Χωρητικότητα Τρόλεϊ πιάτων	Μέγεθος εκδήλωσης (άτομα)	Τρόλεϊ πιάτων, Thermocover	Ράγα εισόδου	Τρόλεϊ μεταφοράς	Μέγ. ύψος πιάτων σε mm	Μέγ. ύψος φαγητού σε mm
15/20 πιάτα* με 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 πιάτα* με 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 πιάτα* με 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 πιάτα* με 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 πιάτα* με 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 πιάτα* με 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

*Μέγεθος πιάτου με έως και 31 cm διάμετρο

Τρόλεϊ ραφιών και πλαϊνές σχάρες στήριξης.



Τρόλεϊ ραφιών, Τύπος 6-1/1		
Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 64 mm)	Αρ.:	60.61.420
Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm), 5 θέσεις (απόσταση ραγών 77 mm)	Αρ.:	60.61.690

Τρόλεϊ ραφιών, Τύπος 10-1/1		
Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 64 mm)	Αρ.:	60.11.600
8 θέσεις (απόσταση ραγών 80 mm)	Αρ.:	60.11.601
Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm), 8 θέσεις (απόσταση ραγών 81 mm)	Αρ.:	60.11.599

Τρόλεϊ ραφιών, Τύπος 6-2/1		
Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 64 mm)	Αρ.:	60.62.150

Τρόλεϊ ραφιών, Τύπος 10-2/1		
Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 63 mm)	Αρ.:	60.12.150

Τρόλεϊ ραφιών, Τύπος 20-1/1		
Βασική έκδοση, 20 θέσεις (απόσταση ραγών 65 mm)	Αρ.:	60.21.331
15 θέσεις (απόσταση ραγών 84 mm)	Αρ.:	60.21.287
16 θέσεις (απόσταση ραγών 80 mm)	Αρ.:	60.21.288
17 θέσεις (απόσταση ραγών 74 mm)	Αρ.:	60.21.289
Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm), 16 θέσεις (απόσταση ραγών 81 mm)	Αρ.:	60.21.292
20 θέσεις, μέγ. ύψος τοποθέτησης 1,60 m (απόσταση ραγών 62 mm)	Αρ.:	60.21.245
20 θέσεις, ενισχυμένη έκδοση HeavyDuty/ Marine (απόσταση ραγών 65 mm)	Αρ.:	60.21.291

Τρόλεϊ ραφιών, Τύπος 20-2/1		
Βασική έκδοση, 20 θέσεις (απόσταση ραγών 65 mm)	Αρ.:	60.22.490
15 θέσεις (απόσταση ραγών 84 mm)	Αρ.:	60.22.394
16 θέσεις (απόσταση ραγών 80 mm)	Αρ.:	60.22.395
17 θέσεις (απόσταση ραγών 74 mm)	Αρ.:	60.22.396
20 θέσεις, μέγ. ύψος τοποθέτησης 1,60 m (απόσταση ραγών 62 mm)	Αρ.:	60.22.368
20 θέσεις, ενισχυμένη έκδοση HeavyDuty/ Marine (απόσταση ραγών 65 mm)	Αρ.:	60.22.447

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, Τύπος XS 6-2/3		
Βασική έκδοση	Αρ.:	60.73.724
Έκδοση Marine (με ασφάλιση φορτίου)	Αρ.:	60.74.449

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, Τύπος 6-1/1		
Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 68 mm)	Αρ.:	60.61.373
5 θέσεις (απόσταση ραγών 85 mm)	Αρ.:	60.61.615
Ψήσιμο κοτόπουλων, 2 θέσεις	Αρ.:	60.61.645
Ταψιά κρέατος, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 72 mm)	Αρ.:	60.61.649
Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm), 5 θέσεις (απόσταση ραγών 86 mm)*	Αρ.:	60.61.576
Βαγονέτο Combi, πρότυπο αρτοποιίας συνδυασμένο με 1/1 GN, 4 θέσεις (απόσταση ραγών 95 mm)*	Αρ.:	60.61.642
Έκδοση Marine (USPHS), 6 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	Αρ.:	60.61.672

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, Τύπος 10-1/1		
Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 68 mm)	Αρ.:	60.11.447
8 θέσεις (απόσταση ραγών 85 mm)	Αρ.:	60.11.547
Ψήσιμο κοτόπουλων, 3 θέσεις	Αρ.:	60.11.566
Ταψιά κρέατος, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 72 mm)	Αρ.:	60.11.570
Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm), 8 θέσεις (απόσταση ραγών 90 mm)*	Αρ.:	60.11.541
Βαγονέτο Combi, πρότυπο αρτοποιίας συνδυασμένο με 1/1 GN, 7 θέσεις (απόσταση ραγών 95 mm)*	Αρ.:	60.11.563
Έκδοση Marine (USPHS), 10 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	Αρ.:	60.11.573

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, Τύπος 6-2/1		
Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 68 mm)	Αρ.:	60.62.123
5 θέσεις (απόσταση ραγών 85 mm)	Αρ.:	60.62.171
7 θέσεις χωρίς ράγα L (απόσταση ραγών 65 mm)	Αρ.:	60.62.168
Έκδοση Marine (USPHS), 6 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	Αρ.:	60.62.178

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, Τύπος 10-2/1		
Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 68 mm)	Αρ.:	60.12.133
Έκδοση Marine (USPHS), 10 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	Αρ.:	60.12.146

Αξεσουάρ GN.

Δοχείο διάτρητο από ανοξείδωτο ατσάλι		
1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 55 mm	Αρ.:	6015.1165

Ανοξείδωτο δοχείο		
2/3 GN (325 × 354 mm), βάθος 20 mm	Αρ.:	6013.2302
2/3 GN (325 × 354 mm), βάθος 65 mm	Αρ.:	6013.2306
1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 20 mm	Αρ.:	6013.1102
1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 40 mm	Αρ.:	6013.1104
1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 65 mm	Αρ.:	6013.1106

Σχάρα από ανοξείδωτο ατσάλι		
2/3 GN (325 × 354 mm)	Αρ.:	6010.2301
1/1 GN (325 × 530 mm)	Αρ.:	6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	Αρ.:	6010.2101
Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm)	Αρ.:	6010.0103

Συλλέκτης λίπους με κλείστρο εκροής		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Αρ.:	8710.1135
2/1 GN (650 × 530 mm)	Αρ.:	60.70.776

Ειδικές εφαρμογές.



Σούβλα κοτόπουλου και πάπιας		
Χωρητικότητα 4 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1.300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	Αρ.:	6035.1015
Χωρητικότητα 6 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1.800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Αρ.:	6035.1016
Χωρητικότητα 8 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1.300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Αρ.:	6035.1006
Χωρητικότητα 10 τεμαχίων, μέγ. βάρος 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Αρ.:	6035.1010
Χωρητικότητα 8 τεμαχίων, μέγ. βάρος 2.200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Αρ.:	6035.1009

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

Σχάρα για παϊδάκια		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Αρ.:	6035.1018

Σούβλα ψησταριάς και ταντούρι		
Πλαίσιο σούβλας ψησταριάς και ταντούρι 2/3 GN	Αρ.:	60.74.963
Πλαίσιο σούβλας ψησταριάς και ταντούρι 1/1 GN	Αρ.:	60.72.224
Σετ 2/3 GN (1 πλαίσιο σούβλας και 5 σούβλες)	Αρ.:	60.75.782
Σετ 1/1 GN (1 πλαίσιο σούβλας και 5 σούβλες)	Αρ.:	60.72.414
5 σούβλες, Ø 5 mm, μήκος 265 mm για 2/3 GN	Αρ.:	60.75.783
5 σούβλες, □ 5 mm, μήκος 265 mm για 2/3 GN	Αρ.:	60.75.784
5 σούβλες ψαριού, 4 × 10 mm, μήκος 265 mm για 2/3 GN	Αρ.:	60.75.785
3 σούβλες, Ø 5 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN	Αρ.:	60.72.416
3 σούβλες, Ø 8 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN	Αρ.:	60.72.417
3 σούβλες, □ 5 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN	Αρ.:	60.72.418
3 σούβλες, □ 8 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN	Αρ.:	60.72.419
3 σούβλες ψαριού, 4 × 10 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN	Αρ.:	60.72.420

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

Σούβλα για αρνί ή χοιρινό (1 αρνί ή 1 γουρουνόπουλο)		
Τύποι 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 έως 12 kg (1/1 GN)	Αρ.:	60.70.819
Τύπος 20-1/1 έως 30 κιλά (1 σούβλα με στήριγμα)	Αρ.:	6035.1003
Τύπος 20-2/1 έως 30 κιλά (1 σούβλα με στήριγμα + 1 προαιρετική σούβλα για αρνί ή γουρουνόπουλο)	Αρ.:	6035.1002
Προαιρετική σούβλα	Αρ.:	8710.1065

Φόρμα πίτσας		
Πίτσα μέχρι Ø 280 mm	Αρ.:	60.71.158

* Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι το διάφραγμα αέρα στον θάλαμο ψησίματος ανάμεσα στην έκδοση για γαστρονόμο και στην έκδοση ψησίματος διαφέρει κατά 400 × 600 mm. Μπορείτε να προμηθευτείτε το διάφραγμα αέρα ως ανταλλακτικό από τον προμηθευτή σας.

Combi-Duo.



Κιτ Combi-Duo για iCombi Pro XS 6-2/3 και CombiMaster Plus XS 6-2/3

Τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο XS 6-2/3, μεντεσές δεξιά	Αρ.:	60.73.768
Τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο XS 6-2/3, μεντεσές αριστερά	Αρ.:	60.74.276
Τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο XS 6-2/3, δεξιό άνοιγμα, Έκδοση Marine	Αρ.:	60.74.780
Τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο XS 6-2/3, αριστερό άνοιγμα, Έκδοση Marine	Αρ.:	60.74.929

Κιτ Combi-Duo για iCombi Pro 6-1/1 και 10-1/1

Τύπος 6-1/1 E/G πάνω σε τύπο 6-1/1 E Τύπος 6-1/1 E/G πάνω σε τύπο 10-1/1 E	Αρ.:	60.73.991
Τύπος 6-1/1 E/G πάνω σε τύπο 6-1/1 G Τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 6-1/1 G	Αρ.:	60.75.751
Τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 6-1/1 E Τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 10-1/1 E	Αρ.:	60.75.755
Τύπος 6-1/1 E πάνω σε τύπο 6-1/1 E Τύπος 6-1/1 E πάνω σε τύπο 10-1/1 E Έκδοση Marine	Αρ.:	60.76.708

Κιτ Combi-Duo για 6-2/1 και 10-2/1

Τύπος 6-2/1 E/G πάνω σε τύπο 6-2/1 E Τύπος 6-2/1 E/G πάνω σε τύπο 10-2/1 E	Αρ.:	60.74.725
Τύπος 6-2/1 E/G πάνω σε τύπο 6-2/1 G Τύπος 6-1/1 E/G πάνω σε τύπο 6-2/1 G Τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 6-2/1 G	Αρ.:	60.75.752
Τύπος 6-1/1 E/G πάνω σε τύπο 6-2/1 E Τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 6-2/1 E Τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 10-2/1 E	Αρ.:	60.75.756
Τύπος 6-2/1 E πάνω σε τύπο 6-2/1 E Τύπος 6-2/1 E/G πάνω σε τύπο 10-2/1 E Δεξιό άνοιγμα, Έκδοση Marine	Αρ.:	60.76.709
Τύπος 6-2/1 E πάνω σε τύπο 6-2/1 E Τύπος 6-2/1 E/G πάνω σε τύπο 10-2/1 E Αριστερό άνοιγμα, Έκδοση Marine	Αρ.:	60.76.710

Παραλλαγές τοποθέτησης για Combi-Duo

Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις Π 850 Β 614 Υ 34 mm	Αρ.:	60.74.795
Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις Π 1072 Β 814 Υ 34 mm	Αρ.:	60.74.597
Σετ ευθυγράμμισης, έκδοση Marine, τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις Π 881 Β 614 Υ 34 mm	Αρ.:	60.76.846
Σετ ευθυγράμμισης, έκδοση Marine, τύποι 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις Π 1103 Β 814 Υ 34 mm	Αρ.:	60.76.845
Σετ με ρόδες, τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις Π 948 Β 634 Υ 80 mm	Αρ.:	60.31.622
Σετ με ρόδες, τύποι 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις Π 1170 Β 834 Υ 80 mm	Αρ.:	60.31.635
Υποδομή με πόδια, τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις Π 870 Β 635 Υ 152 mm	Αρ.:	60.31.668
Υποδομή με πόδια, τύποι 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις Π 1092 Β 835 Υ 152 mm	Αρ.:	60.31.671
Κάτω βάση I για Combi-Duo XS 6-2/3, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 639 Β 563 Υ 555 mm	Αρ.:	60.31.020
Κάτω βάση II για Combi-Duo XS 6-2/3, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 639 Β 563 Υ 557 mm	Αρ.:	60.31.046
Κάτω βάση I για Combi-Duo 6-1/1 πάνω σε 6-1/1 και 10-1/1 E, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 860 Β 685 Υ 200 mm	Αρ.:	60.31.200
Κάτω βάση I για Combi-Duo 6-2/1 πάνω σε 6-2/1 και 10-2/1 E, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 1082 Β 885 Υ 200 mm	Αρ.:	60.31.203
Κάτω βάση I για Combi-Duo XS 6-2/3, με τροχούς, διαστάσεις Π 663 Β 641 Υ 562 mm	Αρ.:	60.31.170
Κάτω βάση II για Combi-Duo XS 6-2/3, με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις Π 689 Β 613 Υ 557 mm	Αρ.:	60.31.058
Κάτω βάση I για Combi-Duo 6-1/1 πάνω σε 6-1/1 και 10-1/1 E, με τροχούς, διαστάσεις Π 884 Β 763 Υ 200 mm	Αρ.:	60.31.201
Κάτω βάση I για Combi-Duo 6-1/1 πάνω σε 6-1/1 και 10-1/1 E, με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις Π 885 Β 710 Υ 200 mm	Αρ.:	60.31.202
Κάτω βάση I για Combi-Duo 6-2/1 πάνω σε 6-2/1 και 10-2/1 E, με τροχούς, διαστάσεις Π 1106 Β 963 Υ 200 mm	Αρ.:	60.31.204
Κάτω βάση I για Combi-Duo 6-2/1 πάνω σε 6-2/1 και 10-2/1 E, με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις Π 1107 Β 910 Υ 200 mm	Αρ.:	60.31.205

Combi-Duo.

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, Τύπος Combi-Duo 6-1/1

Έκδοση Combi-Duo, 5+1 θέσεις (αφαιρούμενη ψηλότερη θέση για μέγ. ύψος τοποθέτησης 1,60 m, για επιδαπέδια τοποθέτηση 6-1/1 E σε 10-1/1 E)	Αρ.:	60.61.678
--	------	-----------

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, Τύπος Combi-Duo 6-2/1

Έκδοση Combi-Duo, 5+1 θέσεις (αφαιρούμενη ψηλότερη θέση για μέγ. ύψος τοποθέτησης 1,60 m, για επιδαπέδια τοποθέτηση 6-2/1 E σε 10-2/1 E)	Αρ.:	60.62.188
--	------	-----------

Κιτ ενσωματωμένης εκροής λιπών για Combi-Duo

για τοποθέτηση στο σετ ευθυγράμμισης Combi-Duo 6-1/1 και 10-1/1	Αρ.:	60.75.873
για τοποθέτηση στην κάτω βάση I Combi-Duo 6-1/1 και 10-1/1	Αρ.:	60.75.406
για τοποθέτηση στο σετ ευθυγράμμισης Combi-Duo 6-2/1 και 10-2/1	Αρ.:	60.75.876
για τοποθέτηση στην κάτω βάση I Combi-Duo 6-2/1 και 10-2/1	Αρ.:	60.75.411

Πρόσθετα.

VarioSmoker

VarioSmoker τύποι E/F	Αρ.:	60.75.371
-----------------------	------	-----------

Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB

Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα sous vide για επιτραπέζιες και επιδαπέδιες συσκευές	Αρ.:	60.76.316
1 εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα για επιτραπέζιες συσκευές	Αρ.:	60.76.317
1 εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα για επιδαπέδιες συσκευές	Αρ.:	60.76.318

Βοήθημα θέσης για τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 και 20-2/1	Αρ.:	60.71.022
---	------	-----------

Παραλλαγές τοποθέτησης.



Σετ τοποθέτησης

UltraVent XS με σετ τοποθέτησης	Αρ.:	60.74.063
UltraVent Plus XS με σετ τοποθέτησης	Αρ.:	60.74.405

MobilityLine για επιδαπέδια συσκευή

Τροχήλατο πλαίσιο βάσης 20-1/1	Αρ.:	60.21.334
Τροχήλατο πλαίσιο βάσης 20-2/1	Αρ.:	60.22.496

Δικτύωση.

Προσαρμογέας WiFi

Σετ προσαρμογέα WiFi για επιτραπέζιες συσκευές	Αρ.:	60.76.714
Σετ προσαρμογέα WiFi για επιδαπέδιες συσκευές	Αρ.:	60.76.603

Σύστημα εξαερισμού.

Κάλυμμα απορροφητήρα, UltraVent και UltraVent Plus

UltraVent XS Combi-Duo	Αρ.:	60.73.943
UltraVent Plus XS Combi-Duo	Αρ.:	60.74.404
UltraVent Combi-Duo, τύποι 6-1/1, 10-1/1	Αρ.:	60.76.169
UltraVent Plus Combi-Duo, τύποι 6-1/1, 10-1/1	Αρ.:	60.76.173
Κάλυμμα απορροφητήρα Combi-Duo, τύποι 6-1/1, 10-1/1	Αρ.:	60.76.221
UltraVent Combi-Duo, τύποι 6-2/1, 10-2/1	Αρ.:	60.76.170
UltraVent Plus Combi-Duo, τύποι 6-2/1, 10-2/1	Αρ.:	60.76.174
Κάλυμμα απορροφητήρα Combi-Duo, τύποι 6-2/1, 10-2/1	Αρ.:	60.76.222
UltraVent, Τύπος XS 6-2/3	Αρ.:	60.73.865
UltraVent Plus, Τύπος XS 6-2/3	Αρ.:	60.74.394
UltraVent, τύποι 6-1/1, 10-1/1	Αρ.:	60.75.134
UltraVent Plus, τύποι 6-1/1, 10-1/1	Αρ.:	60.75.142
Κάλυμμα απορροφητήρα, τύποι 6-1/1, 10-1/1	Αρ.:	60.76.217
UltraVent, τύποι 6-2/1, 10-2/1	Αρ.:	60.75.135
UltraVent Plus, τύποι 6-2/1, 10-2/1	Αρ.:	60.75.143
Κάλυμμα απορροφητήρα, τύποι 6-2/1, 10-2/1	Αρ.:	60.76.218
UltraVent, Τύπος 20-1/1	Αρ.:	60.75.136
UltraVent, Τύπος 20-2/1	Αρ.:	60.75.137
Κάλυμμα απορροφητήρα, Τύπος 20-1/1	Αρ.:	60.76.219

Κάτω βάσεις.

Κάτω βάσεις, Τύπος XS 6-2/3		
Κάτω βάση XS, βασική έκδοση, Π 629 Β 438 Υ 148 mm	Αρ.:	60.31.029
Κάτω βάση I, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 639 Β 563 Υ 931 mm	Αρ.:	60.31.018
Κάτω βάση I, με τροχούς, διαστάσεις Π 663 Β 641 Υ 938 mm	Αρ.:	60.31.169
Κάτω βάση II, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 639 Β 563 Υ 932 mm	Αρ.:	60.31.044
Κάτω βάση II, με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις Π 689 Β 613 Υ 932 mm	Αρ.:	60.31.057

Σετ ευθυγράμμισης και κάτω βάσεις, τύποι 6-1/1 και 10-1/1		
Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις Π 850 Β 614 Υ 34 mm	Αρ.:	60.74.795
Σετ ευθυγράμμισης, έκδοση Marine, τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις Π 881 Β 614 Υ 34 mm	Αρ.:	60.76.846
Σετ με ρόδες, τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις Π 948 Β 634 Υ 80 mm	Αρ.:	60.31.622
Υποδομή με πόδια, τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις Π 870 Β 635 Υ 152 mm	Αρ.:	60.31.668
Κάτω βάση I, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 860 Β 685 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.089
Κάτω βάση I, με τροχούς, διαστάσεις Π 884 Β 763 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.095
Κάτω βάση I, με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις Π 885 Β 710 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.096
Κάτω βάση II, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 860 Β 703 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.086
Κάτω βάση II, με τροχούς, διαστάσεις Π 884 Β 769 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.103
Κάτω βάση II, με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις Π 885 Β 716 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.110
Κάτω βάση II, πρότυπο αρτοποιίας, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 860 Β 703 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.209
Κάτω βάση II, πρότυπο αρτοποιίας, με τροχούς, διαστάσεις Π 884 Β 769 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.210
Κάτω βάση II, πρότυπο αρτοποιίας, με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις Π 885 Β 716 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.211
Κάτω βάση II, πρότυπο αρτοποιίας, έκδοση UltraVent, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 860 Β 703 Υ 945 mm	Αρ.:	60.31.212
Κάτω βάση II, πρότυπο αρτοποιίας, έκδοση UltraVent, με τροχούς, διαστάσεις Π 884 Β 769 Υ 945 mm	Αρ.:	60.31.213
Κάτω βάση II, MobilityLine, διαστάσεις Π 1199 Β 894 Υ 789 mm	Αρ.:	60.31.164
Κάτω βάση III, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 860 Β 703 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.091
Κάτω βάση III, με τροχούς, διαστάσεις Π 883 Β 769 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.105
Κάτω βάση III, με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις Π 885 Β 716 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.112
Κάτω βάση III, έκδοση UltraVent, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 860 Β 703 Υ 945 mm	Αρ.:	60.31.214

Σετ ευθυγράμμισης και κάτω βάσεις, τύποι 6-1/1 και 10-1/1		
Κάτω βάση III, έκδοση UltraVent, με τροχούς, διαστάσεις Π 884 Β 769 Υ 945 mm	Αρ.:	60.31.215
Κάτω βάση IV, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 860 Β 703 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.093
Κάτω βάση IV, με τροχούς, διαστάσεις Π 884 Β 769 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.107
Κάτω βάση IV, με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις Π 885 Β 716 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.114

Σετ ευθυγράμμισης και κάτω βάσεις, τύποι 6-2/1 και 10-2/1		
Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις Π 1072 Β 814 Υ 34 mm	Αρ.:	60.74.597
Σετ ευθυγράμμισης, έκδοση Marine, τύποι 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις Π 1103 Β 814 Υ 34 mm	Αρ.:	60.76.845
Σετ με ρόδες, τύποι 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις Π 1170 Β 834 Υ 80 mm	Αρ.:	60.31.635
Υποδομή με πόδια, τύποι 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις Π 1092 Β 835 Υ 152 mm	Αρ.:	60.31.671
Κάτω βάση I, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 1082 Β 885 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.090
Κάτω βάση I, με τροχούς, διαστάσεις Π 1106 Β 963 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.102
Κάτω βάση I, με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις Π 1107 Β 910 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.109
Κάτω βάση II, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 1082 Β 903 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.087
Κάτω βάση II, με τροχούς, διαστάσεις Π 1106 Β 969 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.104
Κάτω βάση II, με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις Π 1107 Β 916 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.111
Κάτω βάση II, MobilityLine, διαστάσεις Π 1421 Β 1094 Υ 789 mm	Αρ.:	60.31.165
Κάτω βάση III, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 1082 Β 903 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.092
Κάτω βάση III, με τροχούς, διαστάσεις Π 1105 Β 969 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.106
Κάτω βάση III, με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις Π 1107 Β 916 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.113
Κάτω βάση III, έκδοση UltraVent, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 1082 Β 903 Υ 945 mm	Αρ.:	60.31.216
Κάτω βάση III, έκδοση UltraVent, με τροχούς, διαστάσεις Π 1106 Β 969 Υ 945 mm	Αρ.:	60.31.217
Κάτω βάση IV, βασική έκδοση, διαστάσεις Π 1082 Β 903 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.094
Κάτω βάση IV, με τροχούς, διαστάσεις Π 1106 Β 969 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.108
Κάτω βάση IV, με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις Π 1107 Β 916 Υ 699 mm	Αρ.:	60.31.115

Εξαρτήματα εγκατάστασης.

Ράμπα εισόδου για τρόλεϊ ραφιών		
Τύπος 20-1/1	Αρ.:	60.21.262
Τύπος 20-2/1	Αρ.:	60.22.380

Σύστημα ανύψωσης συσκευής		
Τύποι 20-1/1, 20-2/1	Αρ.:	60.70.407

Ανύψωση για τρόλεϊ ραφιών		
Τύπος 20-1/1	Αρ.:	60.21.297
Τύπος 20-2/1	Αρ.:	60.22.386

Ασπίδα θερμικής προστασίας τοιχώματος		
Αριστερή ασπίδα θερμικής προστασίας, Τύπος XS 6-2/3	Αρ.:	60.74.182
Αριστερή ασπίδα θερμικής προστασίας, Τύπος 6-1/1	Αρ.:	60.75.110
Δεξιά ασπίδα θερμικής προστασίας, Τύπος 6-1/1	Αρ.:	60.75.113
Αριστερή ασπίδα θερμικής προστασίας, Τύπος 10-1/1	Αρ.:	60.75.773
Δεξιά ασπίδα θερμικής προστασίας, Τύπος 10-1/1	Αρ.:	60.75.771
Αριστερή ασπίδα θερμικής προστασίας, Τύπος 6-2/1	Αρ.:	60.75.769
Δεξιά ασπίδα θερμικής προστασίας, Τύπος 6-2/1	Αρ.:	60.75.768
Αριστερή ασπίδα θερμικής προστασίας, Τύπος 10-2/1	Αρ.:	60.75.776
Δεξιά ασπίδα θερμικής προστασίας, Τύπος 10-2/1	Αρ.:	60.75.774
Αριστερή ασπίδα θερμικής προστασίας, Τύπος 20-1/1	Αρ.:	60.75.829
Αριστερή ασπίδα θερμικής προστασίας, Τύπος 20-2/1	Αρ.:	60.75.826

Ασφάλεια ροής (μόνο για συσκευές αερίου)		
Τύπος 6-1/1	Αρ.:	70.01.339
Τύπος 10-1/1	Αρ.:	70.01.341
Τύπος 6-2/1	Αρ.:	70.01.431
Τύπος 10-2/1	Αρ.:	70.01.582
Τύπος 20-1/1	Αρ.:	70.01.583
Τύπος 20-2/1	Αρ.:	70.01.492

Συλλέκτης καυσαερίων για συσκευές αερίου		
Τύπος 6-1/1	Αρ.:	70.01.360
Τύπος 10-1/1	Αρ.:	70.01.376
Τύπος 6-2/1	Αρ.:	70.01.432
Τύπος 10-2/1	Αρ.:	70.01.586
Τύπος 20-1/1	Αρ.:	70.01.587
Τύπος 20-2/1	Αρ.:	70.01.493

Λαβή για τρόλεϊ ραφιών		
Τύποι 20-1/1, 20-2/1	Αρ.:	60.75.895

Σετ σύνδεσης συσκευής		
Τύποι XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	Αρ.:	60.70.464

Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης		
Τύπος XS 6-2/3 (Υ 438 mm)	Αρ.:	60.74.037
Τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 και 10-2/1 (Υ 458 mm)	Αρ.:	60.72.592
Τύποι 20-1/1 και 20-2/1 (Υ 480 mm)	Αρ.:	60.75.326

Στήριγμα τοίχου		
Τύπος XS 6-2/3	Αρ.:	60.30.968
Τύπος 6-1/1	Αρ.:	60.31.168

Προέκταση πίνακα		
Τύποι 6-1/1 και 10-1/1	Αρ.:	60.11.655

Προϊόντα φροντίδας.

Ταμπλέτα καθαρισμού Active Green (για iCombi Pro και iCombi Classic)		
Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green, 150 τεμάχια	Αρ.:	56.01.535

Ταμπλέτα καθαρισμού (για όλα τα SelfCookingCenter και CombiMaster Plus)		
Ταμπλέτες καθαρισμού, 100 τεμάχια	Αρ.:	56.00.210

Ταμπλέτα φροντίδας (για iCombi Pro, iCombi Classic και SelfCookingCenter με Efficient CareControl)		
Ταμπλέτες φροντίδας, 150 τεμάχια	Αρ.:	56.00.562

Ταμπλέτα λαμπρυντικού (για SelfCookingCenter χωρίς Efficient CareControl και CombiMaster Plus)		
Ταμπλέτες λαμπρυντικού, 50 τεμάχια	Αρ.:	56.00.211

Αντιαφριστικές ταμπλέτες (για όλα τα iCombi Pro και iCombi Classic, SelfCookingCenter και CombiMaster Plus)		
Αντιαφριστικές ταμπλέτες, 120 τεμάχια	Αρ.:	56.00.598

Υγρό καθαρισμού (για όλα τα CombiMaster και ClimaPlus Combi)		
Ειδικό ήπιο καθαριστικό (για όλα τα CombiMaster και ClimaPlus Combi)	Αρ.:	9006.0136
Καθαριστικό σάκας (για όλα τα CombiMaster και ClimaPlus Combi)	Αρ.:	9006.0153
Λαμπρυντικό, υγρό (για ClimaPlus Combi με CleanJet)	Αρ.:	9006.0137

Υγρό αφαλάτωσης (για SelfCookingCenter χωρίς CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)		
Υγρό αφαλάτωσης, 10 λίτρα	Αρ.:	6006.0110
Αντλία ποδιού για την αφαίρεση αλάτων από τη γεννήτρια ατμού	Αρ.:	6004.0203

Πιστόλι πίεσης ψεκασμού		
Πιστόλι πίεσης ψεκασμού για χειροκίνητο καθαρισμό	Αρ.:	6004.0100

Η βάση των πάντων.

Σπάτουλα		
Τύπος 2-XS, 2-S, L, XL	Αρ.:	60.71.643

Φτυάρι		
Μη διάτρητο Τύπος 2-S, L, XL	Αρ.:	60.73.348
Μη διάτρητο Τύπος 2-S, L, XL	Αρ.:	60.73.586

Σπάτουλα ανάδευσης		
Τύπος L, XL	Αρ.:	60.72.131

Καλάθι βρασίματος και τηγανίσματος		
Καλάθι βρασίματος Τύπος 2-XS	Αρ.:	60.74.970
Καλάθι τηγανίσματος Τύπος 2-XS	Αρ.:	60.75.019
Καλάθι βρασίματος Τύπος 2-S	Αρ.:	60.74.986
Καλάθι τηγανίσματος Τύπος 2-S	Αρ.:	60.75.330
Καλάθι βρασίματος Τύπος L, XL (πρόταση: 2 x για L και 3 x για XL)	Αρ.:	60.74.983
Καλάθι τηγανίσματος Τύπος L, XL (πρόταση: 2 x για L και 3 x για XL)	Αρ.:	60.75.391

Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου		
Τύπος 2-XS	Αρ.:	60.74.791
Τύπος 2-S	Αρ.:	60.75.359
Τύπος L	Αρ.:	60.75.909
Τύπος XL	Αρ.:	60.75.129

Σουρωτήρι		
Τύπος 2-XS, 2-S	Αρ.:	60.74.666
Τύπος L	Αρ.:	60.75.975
Τύπος XL	Αρ.:	60.74.908

Κάτω σχάρα δοχείου		
Τύπος 2-XS	Αρ.:	60.74.832
Τύπος 2-S, L, XL	Αρ.:	60.74.663

Δικτύωση.

Προσαρμογές WiFi		
Σετ προσαρμογέα WiFi για επιτραπέζιες συσκευές	Αρ.:	60.76.714
Σετ προσαρμογέα WiFi για επιδαπέδιες συσκευές	Αρ.:	60.76.603

Ειδική εφαρμογή.



Κιτ καλαθιών μερίδων Τύπος 2-XS		
4 καλάθια μερίδων 1/6 GN διάτρητα + πλαίσιο καλαθιών μερίδων	Αρ.:	60.75.300
4 καλάθια μερίδων 1/6 GN μη διάτρητα με καπάκι + πλαίσιο καλαθιών μερίδων	Αρ.:	60.75.978
4 καλάθια μερίδων 1/6 GN για τηγάνισμα + πλαίσιο καλαθιών μερίδων	Αρ.:	60.75.979
Κιτ καλαθιών μερίδων	Αρ.:	60.76.407

Κιτ καλαθιών μερίδων Τύπος 2-S		
6 καλάθια μερίδων 1/6 GN διάτρητα + πλαίσιο καλαθιών μερίδων	Αρ.:	60.75.305
6 καλάθια μερίδων 1/6 GN μη διάτρητα με καπάκι + πλαίσιο καλαθιών μερίδων	Αρ.:	60.75.306
6 καλάθια μερίδων 1/6 GN για τηγάνισμα + πλαίσιο καλαθιών μερίδων	Αρ.:	60.75.307
Κιτ καλαθιών μερίδων	Αρ.:	60.76.408

Κιτ 2 καλαθιών μερίδων		
1/6 GN διάτρητα	Αρ.:	60.75.303
1/6 GN μη διάτρητα με καπάκι	Αρ.:	60.75.302
1/6 GN για τηγάνισμα	Αρ.:	60.75.982
Κιτ 2 καπακιών για καλάθι μερίδων 1/6 GN	Αρ.:	60.75.311

Σουρωτήρι για ζυμαρικά		
Τύπος 2-XS, 2-S	Αρ.:	60.74.958
Τύπος L, XL	Αρ.:	60.75.629

Κάτω βάσεις.

Κάτω βάση, Τύπος 2-XS		
Με πόδια, διαστάσεις Π 1100 Β 717 Υ 595 mm	Αρ.:	60.31.221
Με ανοξείδωτα πόδια, διαστάσεις Π 1130 Β 717 Υ 595 mm	Αρ.:	60.31.538
Με τροχούς, διαστάσεις Π 1100 Β 717 Υ 595 mm	Αρ.:	60.31.317
Για τοποθέτηση σε βάση, διαστάσεις Π 1100 Β 717 Υ 460 mm	Αρ.:	60.31.540
Ηλεκτρικά ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος διαστάσεις Π 1100 Β 713 Υ 570 – 770 mm	Αρ.:	60.31.326

Κάτω βάση, Τύπος 2-S		
Με πόδια, διαστάσεις Π 1100 Β 899 Υ 595 mm	Αρ.:	60.31.319
Με ανοξείδωτα πόδια, διαστάσεις Π 1130 Β 899 Υ 595 mm	Αρ.:	60.31.539
Με τροχούς, διαστάσεις Π 1100 Β 899 Υ 595 mm	Αρ.:	60.31.320
Για τοποθέτηση σε βάση, διαστάσεις Π 1100 Β 899 Υ 460 mm	Αρ.:	60.31.541
Ηλεκτρικά ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος διαστάσεις Π 1100 Β 895 Υ 570 – 770 mm	Αρ.:	60.31.327

Εγκατάσταση.

Επίτοιχη ανάρτηση		
Τύπος L	Αρ.:	60.75.993
Τύπος XL	Αρ.:	60.75.934

Κιτ τοποθέτησης στο δάπεδο		
Τύπος L, XL	Αρ.:	60.72.905

Κιτ για τοποθέτηση της συσκευής		
Τύπος 2-XS, 2-S	Αρ.:	60.76.118

Κιτ σύνδεσης συσκευής για απόνερα		
Τύπος 2-XS, 2-S	Αρ.:	87.00.745
Τύπος L, XL	Αρ.:	87.00.746

Αποθηκευτικός χώρος για υποδομή		
Τύπος L	Κατόπιν αιτήματος	
Τύπος XL	Κατόπιν αιτήματος	

Επένδυση για την υποδομή		
Τύπος L	Κατόπιν αιτήματος	
Τύπος XL	Κατόπιν αιτήματος	

Προϊόντα φροντίδας.



Καθαριστικό σχάρας		
Καθαριστικό σχάρας, 10 λίτρα	Αρ.:	9006.0153

Βραχίονας καθαρισμού		
Βραχίονας καθαρισμού, συμπερ. 4 rad	Αρ.:	60.73.925

Rad καθαρισμού		
Κιτ 2 rad καθαρισμού, σκληρά	Αρ.:	60.73.922
Κιτ 2 rad καθαρισμού, μαλακά	Αρ.:	60.73.923

Σφουγγάρι καθαρισμού		
Κιτ 6 σφουγγαριών καθαρισμού	Αρ.:	60.73.924

Κιτ καθαρισμού		
10 l καθαριστικό σχάρας, 1 βραχίονας καθαρισμού, 2 rad καθαρισμού, σκληρά, 2 rad καθαρισμού, μαλακά, 1 σφουγγάρι καθαρισμού	Αρ.:	60.73.920

Μεταφορά.

VarioMobil		
1/1 GN, Τύπος 2-XS, 2-S, διαστάσεις Π 425 Β 756 Υ 798 mm	Αρ.:	60.73.349
2/1 GN, Τύπος L, XL, διαστάσεις Π 620 Β 863 Υ 806 mm	Αρ.:	60.70.107

Τρόλεϊ καλαθιών		
Τύπος 2-S, L, XL, διαστάσεις Π 418 Β 591 Υ 1522 mm	Αρ.:	60.73.612

Τρόλεϊ λαδιού		
Τύπος L, XL, διαστάσεις Π 603 Β 605 Υ 1096 mm	Αρ.:	60.74.941

➔ **Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα γνήσια αξεσουάρ RATIONAL θα βρείτε στη διεύθυνση:**

rational-online.com/xx/accessories



Φόρμα παραγγελίας.

Επιλέξτε. Παραγγείλετε. Ξεκινήστε.

Εταιρεία	Αρμόδιος συνεργάτης
Οδός	Τ.Κ. Περιοχή
Τηλέφωνο	Φαξ
E-mail	

➔ **Επικοινωνία:**
+30 210 0108373

m.savvatis@rational-online.com

Προσφορά – παρακαλώ συμπληρώστε.

Περιγραφή	Αρ. προϊόντος	Γαστρονόμος	Ποσότητα
-----------	---------------	-------------	----------

ConnectedCooking.

Τα πάντα υπό έλεγχο.

➔ **ConnectedCooking**
Η ισχυρή δικτύωση της RATIONAL. Για να τα έχετε όλα υπό έλεγχο.

rational-online.com/xx/
ConnectedCooking

Η δικτύωση προχωρά με γοργούς ρυθμούς – τα πάντα γίνονται ψηφιακά, τα πάντα είναι άριστα προσαρμοσμένα μεταξύ τους. Όπως και στο ConnectedCooking της RATIONAL. Μεταφορά συνταγών, έλεγχος συσκευών, δεδομένα υγιεινής, ενημερώσεις λογισμικού, απομακρυσμένη πρόσβαση στο σέρβις – με την αξιόπιστη λύση δικτύωσης μπορείτε να ελέγχετε τα πάντα από το γραφείο σας. Για όλες τις δικτυωμένες συσκευές. Επιπρόσθετα, μπορείτε να εμφανίσετε και να αποθηκεύσετε σε όλες τις συσκευές τα δεδομένα HACCP. Οι συνταγές μεταφέρονται στις συσκευές με ένα κλικ. Το μόνο που χρειάζεστε είναι ένας υπολογιστής, ένα smartphone ή ένα tablet.

Και ένα σετ προσαρμογέα WiFi κατάλληλο για την κουζίνα: έτσι ώστε να μπορείτε να επεκτείνετε το δίκτυο WiFi σε ένα ξεχωριστό δίκτυο κουζίνας, αποτελούμενο από πολλά συστήματα μαγειρέματος, από διαφορετικές γενιές συσκευών. Για να παραμένουν συνδεδεμένα τα συστήματα μαγειρέματος σας ακόμα και με ένα αδύναμο σήμα WiFi. Η δικτύωση δεν θα μπορούσε να είναι ευκολότερη.



RATIONAL International AG
Λεωφόρος Μεσογείων 340
Τ.Κ.: 153 41, Αγία Παρασκευή

Τηλ.: + 30 210 0108373

m.savvatis@rational-online.com
rational-online.com

