

iCombi Pro / iCombi Classic



# HeavyDutyLine.

Die robuste Ausführung.



## HeavyDutyLine.

# Wenn's mal wieder rauer zugeht.

Die HeavyDutyLine von iCombi Pro und iCombi Classic wurde extra für den rauen Einsatz wie beispielsweise in großen Produktionsküchen entwickelt. Für hohe Temperaturen, lange Betriebszeiten, schwere Lasten und rauere Behandlung sind die Kochsysteme bestens gerüstet. Insbesondere der mechanische Schutz und die leicht austauschbaren Bauteile sorgen für eine lange Lebensdauer. So liefern die RATIONAL-Kochsysteme auch unter widrigen Bedingungen volle Produktivität ohne Ausfallzeiten – Tag für Tag.

### ❶ Rammschutz Gerätefront Typen 6-1/1 – 20-2/1

Stabile Metallelemente schützen die Bedienblende und das Einstellrad gegen mechanische Beschädigungen wie sie beispielsweise durch Anfahren mit dem Hordengestellwagen passieren können. Bei Standgeräten werden zudem die Care-Schublade und Handbrause geschützt.

#### Die Option enthält:

- › Metallelemente zum Schutz der Gerätefront

### ❷ Außen ansteckbarer Kerntemperaturfühler Typen 6-1/1 – 20-2/1

Bei der HeavyDutyLine wird der interne Kerntemperaturfühler durch einen außen ansteckbaren Kerntemperaturfühler mit USB-Anschlussbox ersetzt. Durch die magnetische Befestigung ist das Risiko einer Beschädigung wesentlich geringer. Der Kerntemperaturfühler kann zudem leichter ausgetauscht oder an unterschiedlichen Kochsystemen genutzt werden. Stillstandszeiten werden signifikant minimiert und die Sicherheit in der Speisenproduktion durch lückenlose HACCP-Dokumentation gewährleistet.

#### Die Option enthält:

- › Außen ansteckbarer Kerntemperaturfühler mit USB-Anschlussbox

### ❸ Verstärkter Hordengestellwagen Typen 20-1/1, 20-2/1

Der Hordengestellwagen der HeavyDutyLine ist aus robusterem Material gefertigt und mit verstärkten Laufrollen ausgestattet. Zudem sind Fügestellen durchgehend verschweißt. Daher sind die Hordengestellwagen nicht nur besonders gut großen Belastungen und hohen Beladungsmengen gewachsen, sondern auch ohne großen Aufwand hygienisch rein zu halten.

#### Die Option enthält:

- › Hordengestellwagen HeavyDutyLine

### ❹ Seitlicher Rammschutz Typen 6-1/1 – 20-2/1 (optional)

Die Seitenwände und vorderen Kanten des Kochsystems können – zusätzlich zum Standardlieferungsumfang der HeavyDutyLine – mit seitlichen Rammschutzbügel gegen Beschädigungen geschützt werden. Für Tischgeräte wird hierzu eine Tischauflage mit stabilen Metallbügel auf dem Untergestell montiert. Die Auflage ist mit allen original RATIONAL-Untergestellen kompatibel.

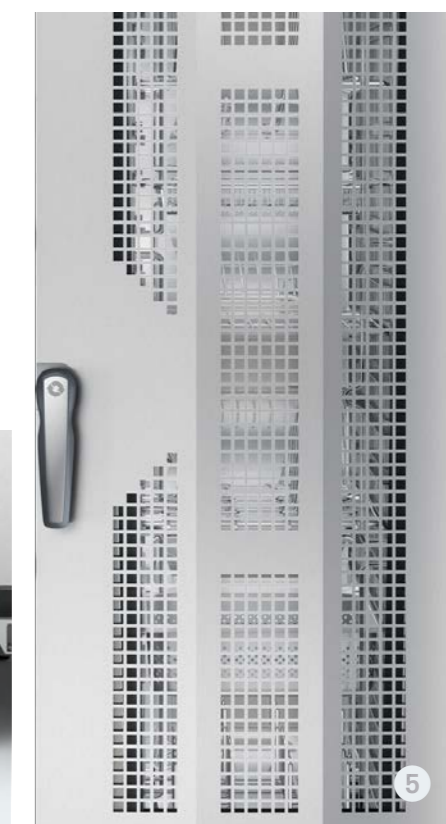
Standgeräte können durch links- und/oder rechtsseitig an den Standbeinen montierte Metallbügel geschützt werden. Bei der Aufstellung mehrerer Kochsysteme nebeneinander können die Metallbügel nur an den äußeren Kochsystemen montiert werden.

#### Mögliche Erweiterungen:

- › Tischauflage mit Rammschutzbügel links und rechts
- › Rammschutzbügel Standgeräte, links
- › Rammschutzbügel Standgeräte, rechts

### ❺ Rammschutz-Gerätetür Typen 6-1/1 – 20-2/1 (optional)

Ein vollflächiges Metallgitter schützt die Tür gegen Beschädigungen, ohne die Sicht in den Garraum zu behindern. Dadurch kann das Gerät wie gewohnt sicher bedient werden.



## Verfügbarkeit für RATIONAL-Kochsysteme

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Energieart	HeavyDuty Tischgeräte (Frontschutz, USB KT-Fühler)	HeavyDuty Standgeräte (Frontschutz, USB KT-Fühler und Horden- gestellwagen)	Rammschutz seitlich (Links / Rechts)	Tür-Rammschutzgitter
Typ XS 6-2/3	Elektro	–	–	–	–
Combi-Duo XS 6-2/3	Elektro	–	–	–	–
Typen 6-1/1, 10-1/1	Elektro / Gas	●	–	○	○
Typen 6-2/1, 10-2/1	Elektro / Gas	●	–	○	○
Combi-Duo 6-1/1 auf 6-1/1 oder 6-1/1 auf 10-1/1	Elektro / Gas	●	–	○	○
Combi-Duo 6-2/1 auf 6-2/1 oder 6-2/1 auf 10-2/1	Elektro / Gas	●	–	○	○
Typ 20-1/1	Elektro / Gas	–	●	○	○
Typ 20-2/1	Elektro / Gas	–	●	○	○

- Verfügbar / – nicht Verfügbar
- Separat zu bestellen

International geprüft



kiwa



### RATIONAL Deutschland GmbH

Siegfried-Meister-Straße 1  
86899 Landsberg am Lech  
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387  
Fax +49 8191 327-231

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

