

iCombi Pro / iCombi Classic



# Integrierter Fettablauf.

Fett einfach entsorgen.



## Integrierter Fettablauf.

# Preiswert, schnell und sicher.

Der integrierte Fettablauf eignet sich vor allem für die Zubereitung von besonders fetthaltigen Speisen wie Geflügel oder Kalbshaxen und vermeidet lästige Fettablagerungen im Ablaufsystem.

Das abtropfende Fett wird bereits im Garraum aufgefangen und in spezielle Fettauffangbehälter abgeleitet. Ein integriertes Absperrventil ermöglicht den gefahrlosen Wechsel des vollen Auffangbehälters selbst während des Garens, so dass das gesammelte Fett sicher und umweltgerecht entsorgt werden kann.

Ein zusätzlicher Verschluss schützt das gesammelte Fett auch während der Reinigung. Aufwendig und teure Wartung der Fettabscheider sowie Kosten für die Entsorgung von Fett und Öl reduzieren sich auf ein Minimum.

### ❶ Integrierter Fettablauf für Typ 6-1/1 – 10-2/1

Die Fettauffangwanne wird einfach in der dafür vorgesehenen untersten Einschubschiene im Garraum platziert. Das abtropfende Fett wird darin gesammelt und von dort aus in dafür vorgesehene Kanister abgeleitet. Letztere können platzsparend und sicher in einem RATIONAL-Untergestell (II oder IV) platziert werden.

#### Die Option enthält:

- › Fettauffangwanne
- › Ablaufrohre
- › Absperrventil
- › 2 Kanister 10 Liter (2,64 USGAL)

#### Anwendungsspezifisch stehen folgende Zubehöre zur Verfügung:

- › Untergestell II (offen)
- › Untergestell IV (geschlossen)

### ❷ Integrierter Fettablauf für Typ 20-1/1, 20-2/1

Spezielle Tropfwannen werden in dafür vorgesehenen Schienen im Hordengestellwagen platziert. Abtropfendes Fett kann nun über diese Tropfwannen sowie die dazugehörigen Ablaufschienen in der Fettauffangwanne gesammelt und in einen flachen, abdeckbaren Auffangbehälter abgeleitet werden. Für maximale Anwendungssicherheit wird dieser in einer fest installierbaren Halterungswanne neben dem Kochsystem platziert.

#### Die Option enthält:

- › Fettauffangwanne
- › 2 Tropfwannen und Ablaufschiene
- › Ablaufrohre
- › Absperrventil
- › Auffangbehälter 1/1 GN mit Griffen
- › Halterungswanne

### ❸ Integrierter Fettablauf für Combi-Duo

Für Combi-Duo Anwendungen ist das obere und untere Kochsystem jeweils mit integriertem Fettablauf zu wählen. Passend dazu wird ein Combi-Duo Bausatz sowie ein zur Aufstellung geeignetes Combi-Duo Untergestell oder der Nivellierbausatz ausgewählt. Zur Verbindung der Fettablaufwege ist abschließend ein speziell abgestimmter Fettablauf-Combi-Duo Bausatz mit entsprechender Verrohrung und Halterungen auszuwählen.

Je nach Aufstellungsvariante wird das Fett in Behälter oder Kanister neben dem Combi-Duo abgeleitet. Zur sicheren Aufbewahrung steht auch hier eine fixierbare Halterungswanne für die Auffangbehälter zur Verfügung.

Für den sicheren Betrieb müssen die Combi-Duos Typ 6-1/1 auf 6-1/1 oder 6-2/1 auf 6-2/1 auf einem Untergestell I für Combi-Duo, einem Untergestell II für Combi-Duo oder einem Nivellierbausatz montiert sein.

Die Combi-Duos Typ 6-1/1 auf 10-1/1 oder 6-2/1 auf 10-2/1 müssen auf einem Untergestell I für Combi-Duo oder einem Nivellierbausatz installiert sein.

Spezifisch abgestimmte Combi-Duo Bausätze mit integriertem Fettablauf beinhalten folgende Elemente:

- › Zusätzliche Verrohrung
- › Halterungswanne
- › 2 Auffangbehälter 1/2 GN (nur für Aufstellung mit Nivellierbausatz)

## Original RATIONAL-Zubehör.

### ❹ Transportwagen für Behälter (Combi-Duo und Standgeräte)

Ermöglicht den sicheren Transport der gefüllten Kanister/Behälter zur Entsorgung.

#### Die Option enthält:

- › Trolley
- › Abnehmbarer Griff



## Verfügbarkeit für RATIONAL-Kochsysteme

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Energieart	Verfügbar	Installation auf Untergestell oder Nivellierbausatz notwendig
Typ XS 6-2/3	Elektro	–	–
Combi-Duo XS 6-2/3	Elektro	–	–
Typ 6-1/1, 10-1/1	Elektro / Gas	•	•
Typ 6-2/1, 10-2/1	Elektro / Gas	•	•
Combi-Duo 1/1	Elektro / Gas	•	•
Combi-Duo 2/1	Elektro / Gas	•	•
Typ 20-1/1	Elektro / Gas	•	–
Typ 20-2/1	Elektro / Gas	•	–

• Verfügbar / – nicht Verfügbar



### 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

