

Catálogo.

Sistemas de cocción y accesorios.

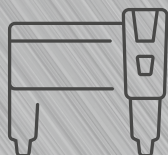
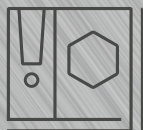
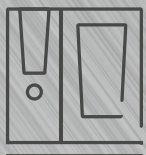


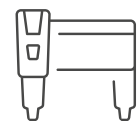
Tabla de contenidos



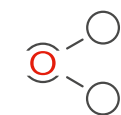
4	iCombi Pro
6	iCombi Classic
8	Opciones iCombi Pro y iCombi Classic
13	Combi-Duo
13	Combi-Duo XS
14	Combi-Duo 6-half size y 10-half size
16	Combi-Duo 6-full size y 10-full size
18	Productos de limpieza y cuidado iCombi
19	Accesorios
19	Accesorios modelo XS
21	Accesorios modelo 6-half size y 10-half size
25	Accesorios modelo 6-full size y 10-full size
29	Accesorios modelo 20-half size y 20-full size
32	Accesorios especiales y de cocción
35	Contenedores Gastronorm
36	Paquetes de compatibilidad iCombi
37	Paquete de compatibilidad Combi-Duo Universal
39	Kits de instalación iCombi
40	Voltaje opciones iCombi
41	Símbolos de certificación para iCombi
42	Funciones iCombi



50	iHexagon
51	Options iHexagon
52	Combi-Duo
53	Accesorios iHexagon 6-half size
54	Productos de limpieza y cuidado iHexagon
55	Accesorios especiales y de cocción
57	Kits de instalación iHexagon



60	iVario
61	iVario Pro
62	Opciones iVario
64	Variantes de instalación iVario 2-XS y iVario Pro 2-S
65	Variantes de instalación iVario Pro L y iVario Pro XL
66	Accesorios
66	Accesorios modelo 2-XS
69	Accesorios modelo 2-S
72	Accesorios modelo L, XL
75	Productos de limpieza y cuidado iVario
76	Opciones de voltaje, kits de instalación iVario
77	Funciones iVario
80	Símbolos de certificación para iVario



81	ConnectedCooking
82	RATIONAL USA

Detalles de la garantía y notas

Nos reservamos el derecho de aplicar cambios técnicos a favor del progreso, así como también de modificar precios y números de ítem.

La garantía de dos años en las unidades RATIONAL nuevas entra en efecto en la fecha marcada en el recibo de compra, o en la fecha documentada de su instalación. Las pruebas de esta fecha de instalación deben ser presentadas por medio del recibo de instalación o a través de una confirmación escrita por parte del vendedor o distribuidor. Los términos y condiciones de RATIONAL sobre la declaración de garantía aplican. Será de nuestro agrado proveerle información detallada acerca del rango de nuestros modelos especiales y otras opciones de equipos individuales.

Para más información, visite rational-online.com, llámenos al 888-320-7274, o mándenos un email a info@rational-online.us

48h Ítem en stock garantizado. Disponible para su envío dentro de 48 horas (vea términos+condiciones).

Sólo disponible para configuraciones estándar.

so ítems bajo orden especial

• Equipamiento estándar sin cargo adicional | ◦ Equipamiento especial con cargo adicional | – No disponible | □ Accesorio



Eléctrico

Nº: 3 ph 208/240 V	48h CA1ERRA.0000210	48h CB1ERRA.0000212	48h CD1ERRA.0000215	48h CC1ERRA.0000218	48h CE1ERRA.0000221	so CF1ERRA.0000224	CG1ERRA.0000227
Nº: 3 ph 480 V	–	CB1ERRA.0000213	so CD1ERRA.0000216	48h CC1ERRA.0000219	48h CE1ERRA.0000222	so CF1ERRA.0000225	CG1ERRA.0000228
Nº: 1 ph 208/240 V	48h CA1ERRA.0000211	48h CB1ERRA.0000214	–	–	–	–	–
Carga conectada	5.7 kW/5.7 kW	10.8 kW/10.8 kW	18.9 kW/18.9 kW	22.4 kW/22.4 kW	37.4 kW/37.4 kW	37.2 kW/37.2 kW	67.9 kW/67.9 kW
Voltaje	3 ph 208/240 V	3 ph 208/240 V / 3 ph 480 V	3 ph 208/240 V / 3 ph 480 V	3 ph 208/240 V / 3 ph 480 V	3 ph 208/240 V / 3 ph 480 V	3 ph 208/240 V / 3 ph 480 V	3 ph 208/240 V / 3 ph 480 V
Peso	142 lb (64 kg)	223 lb (101 kg)	287 lb (130 kg)	298 lb (135 kg)	382 lb (173 kg)	560 lb (254 kg)	717 lb (325 kg)

Gas

Nº: Gas Natural – 1 ph 120 V	–	48h CB1GRRRA.0000230	48h CD1GRRRA.0000234	–	–	so CF1GRRRA.0000242	–
Nº: Gas Natural – 1 ph 208/240 V	–	CB1GRRRA.0000231	so CD1GRRRA.0000235	48h CC1GRRRA.0000238	48h CE1GRRRA.0000240	so CF1GRRRA.0000243	48h CG1GRRRA.0000245
Nº: Gas Líquido – 1 ph 120 V	–	so CB1GRRRA.0000232	so CD1GRRRA.0000236	–	–	so CF1GRRRA.0000244	–
Nº: Gas Líquido – 1 ph 208/240 V	–	so CB1GRRRA.0000233	so CD1GRRRA.0000237	48h CC1GRRRA.0000239	so CE1GRRRA.0000241	–	so CG1GRRRA.0000246
índice de conexión – Gas Natural	–	49,500 BTU	83,500 BTU	106,500 BTU	152,000 BTU	159,500 BTU	303,500 BTU
índice de conexión – Gas Líquido	–	48,500 BTU	82,000 BTU	104,000 BTU	148,500 BTU	156,000 BTU	296,500 BTU
Peso	–	254 lb (115 kg)	331 lb (150 kg)	333 lb (151 kg)	424 lb (192 kg)	602 lb (273 kg)	790 lb (358 kg)

Capacidad

	4 - 13" x 18" 1/2 sheet pans; 4 - 12 3/4" x 14" x 2 1/2" steam pans; 4 x 2/3 GN	6-13" x 18" 1/2 sheet pans; 6-12 3/4" x 20 7/8" steam pans; 6 x 1/1 GN; 12 x 1/2 GN	10-13" x 18" 1/2 sheet pans; 10-12 3/4" x 20 7/8" steam pans; 10 x 1/1 GN; 20 x 1/2 GN	6-18" x 26" full sheet pans; 12-12 3/4" x 20 7/8" steam pans; 6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10-18" x 26" full sheet pans; 20-12 3/4" x 20 7/8" steam pans; 10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20-13" x 18" 1/2 sheet pans; 20-12 3/4" x 20 7/8" steam pans; 20 x 1/1 GN; 40 x 1/2 GN	20-18" x 26" full sheet pans; 40-12 3/4" x 20 7/8" steam pans; 20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
Comidas por día	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Ancho	25 ¾ in (655 mm)	33 ½ in (850 mm)	33 ½ in (850 mm)	42 ¼ in (1,072 mm)	42 ¼ in (1,072 mm)	34 ½ in (877 mm)	42 ⅝ in (1,082 mm)
Profundidad (incluida la manija de la puerta)	24 ½ in (621 mm)	33 ⅞ in (842 mm)	33 ⅞ in (842 mm)	41 in (1,042 mm)	41 in (1,042 mm)	36 in (913 mm)	44 in (1,118 mm)
Altura (incluido el tubo de ventilación)	23 ¾ in (594 mm)	31 ⅞ in (804 mm)	41 ⅞ in (1,064 mm	) 31 ⅝ in (804 mm)	41 ⅞ in (1,064 mm)	73 ¾ in (1,872 mm)	73 ¾ in (1,872 mm)

Opciones

iCareSystem AutoDose	–	o	o	o	o	–	–
Puerta de apertura hacia la izquierda	o	o	o	o	o	–	–
Cierre de seguridad para la puerta	o	o	o	o	o	o	o
Drenaje de grasa integrado	–	o	o	o	o	o	o
Protección para el panel de control	–	o	o	o	o	o	o
Panel de control con cerradura	–	o	o	o	o	o	o
UltraVent montada	o	–	–	–	–	–	–
UltraVent Plus montada	o	–	–	–	–	–	–
HeavyDutyLine	–	o	o	o	o	o	o
MobilityLine	–	o	o	o	o	o	o
Paquete de rack móvil	–	o	o	o	o	–	–
SecurityLine	–	o	o	o	o	o	o
MarineLine	o	o	o	o	o	o	o

Accesorios

Aquí encontrará los accesorios apropiados:	Págin[19]	Págin[21]	Págin[21]	Págin[25]	Págin[25]	Págin[29]	Págin[29]
--	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Puede encontrar más información y opciones en la página [8] y en nuestro sitio web. Además, podrá solicitar información sobre la combinación de opciones y voltajes especiales.



Attention CA Residents: Prop 65 Warning.
This warning applies to all listed units.

iCombi Classic



	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
--	-------------	--------------	-------------	--------------	--------------	--------------

Eléctrico

Nº: 3 ph 208/240 V	so CB2ERRA.0000249	so CD2ERRA.0000252	48h CC2ERRA.0000255	so CE2ERRA.0000258	so CF2ERRA.0000261	so CG2ERRA.0000264
Nº: 3 ph 480 V	CB2ERRA.0000250	so CD2ERRA.0000253	so CC2ERRA.0000256	so CE2ERRA.0000259	so CF2ERRA.0000262	so CG2ERRA.0000265
Nº: 1 ph 208/240 V	so CB2ERRA.0000251	–	–	–	–	–
Carga conectada	10.8 kW/10.8 kW	18.9 kW/18.9 kW	22.4 kW/22.4 kW	37.4 kW/37.4 kW	37.2 kW/37.2 kW	67.9 kW/67.9 kW
Voltaje	3 ph 208/240 V / 3 ph 480 V	3 ph 208/240 V / 3 ph 480 V	3 ph 208/240 V / 3 ph 480 V	3 ph 208/240 V / 3 ph 480 V	3 ph 208/240 V / 3 ph 480 V	3 ph 208/240 V / 3 ph 480 V
Peso	212 lb (96 kg)	272 lb (123 kg)	283 lb (128 kg)	364 lb (165 kg)	541 lb (245 kg)	691 lb (313 kg)

Gas

Nº: Gas Natural – 1 ph 120 V	so CB2GRRRA.0000267	so CD2GRRRA.0000270	–	–	so CF2GRRRA.0000277	–
Nº: Gas Natural – 1 ph 208/240 V	so CB2GRRRA.0000268	so CD2GRRRA.0000271	48h CC2GRRRA.0000273	CE2GRRRA.0000275	so CF2GRRRA.0000278	CG2GRRRA.0000280
Nº: Gas Líquido – 1 ph 120 V	CB2GRRRA.0000269	so CD2GRRRA.0000272	–	–	so CF2GRRRA.0000279	–
Nº: Gas Líquido – 1 ph 208/240 V	–	–	so CC2GRRRA.0000274	so CE2GRRRA.0000276	–	so CG2GRRRA.0000281
índice de conexión – Gas Natural	49,500 BTU	83,500 BTU	106,500 BTU	152,000 BTU	159,500 BTU	303,500 BTU
índice de conexión – Gas Líquido	48,500 BTU	82,000 BTU	104,000 BTU	148,500 BTU	156,000 BTU	296,500 BTU
Peso	245 lb (111 kg)	316 lb (143 kg)	327 lb (148 kg)	415 lb (188 kg)	589 lb (267 kg)	763 lb (346 kg)

Capacidad

	6-13" x 18" 1/2 sheet pans; 6-12 3/4" x 20 7/8" steam pans; 6 x 1/1 GN; 12 x 1/2 GN	10-13" x 18" 1/2 sheet pans; 10-12 3/4" x 20 7/8" steam pans; 10 x 1/1 GN; 20 x 1/2 GN	6-18" x 26" full sheet pans; 12-12 3/4" x 20 7/8" steam pans; 6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10-18" x 26" full sheet pans; 20-12 3/4" x 20 7/8" steam pans; 10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20-13" x 18" 1/2 sheet pans; 20-12 3/4" x 20 7/8" steam pans; 20 x 1/1 GN; 40 x 1/2 GN	20-18" x 26" full sheet pans; 40-12 3/4" x 20 7/8" steam pans; 20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
--	--	---	--	--	--	--

Comidas por día	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Ancho	33 ½ in (850 mm)	33 ½ in (850 mm)	42 ¼ in (1,072 mm)	42 ¼ in (1,072 mm)	34 ½ in (877 mm)	42 ⅝ in (1,082 mm)
Profundidad (incluida la manija de la puerta)	33 ⅝ in (842 mm)	33 ⅝ in (842 mm)	41 in (1,042 mm)	41 in (1,042 mm)	36 in (913 mm)	44 in (1,118 mm)
Altura (incluido el tubo de ventilación)	31 ⅝ in (804 mm)	41 ⅞ in (1,064 mm)	31 ⅝ in (804 mm)	41 ⅞ in (1,064 mm)	73 ¾ in (1,872 mm)	73 ¾ in (1,872 mm)

Opciones

Puerto Ethernet	o	o	o	o	o	o
Interfaz WiFi y puerto Ethernet	o	o	o	o	o	o
Puerta de apertura hacia la izquierda	o	o	o	o	–	–
Cierre de seguridad para la puerta	o	o	o	o	o	o
Drenaje de grasa integrado	o	o	o	o	o	o
Protección para el panel de control	o	o	o	o	o	o
Panel de control con cerradura	o	o	o	o	o	o
HeavyDutyLine	o	o	o	o	o	o
MobilityLine	o	o	o	o	o	o
Paquete de rack móvil	o	o	o	o	–	–
SecurityLine	o	o	o	o	o	o
MarineLine	o	o	o	o	o	o

Accesorios

Aquí encontrará los accesorios apropiados:	Págin[21]	Págin[21]	Págin[25]	Págin[25]	Págin[29]	Págin[29]
--	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Puede encontrar más información y opciones en la página [8] y en nuestro sitio web. Además, podrá solicitar información sobre la combinación de opciones y voltajes especiales.

ENERGY STAR está disponible para los sistemas de cocción 6-half size y 6-full size size eléctrico y gas, así como 10-half size eléctrico.



Attention CA Residents: Prop 65 Warning.
This warning applies to all listed units.

Opciones iCombi Pro y iCombi Classic



iCareSystem AutoDose

Sistema integrado de limpieza y almacenamiento autónomo para equipos de mesa iCombi Pro. El uso de los cartuchos RATIONAL Active Green y Care (productos de cuidado) permite realizar muchos procesos de limpieza con una sola carga, evita el contacto del usuario con productos químicos y ofrece una limpieza de los equipos más eficiente e incluso autónoma, sin intervención manual.

	XS	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
iCombi Pro	—	o	o	o	o	—	—
iCombi Classic	—	—	—	—	—	—	—



Puerta del equipo con apertura hacia la izquierda en equipos de mesa

Para facilitar el acceso al equipo en cocinas con condiciones especiales, es posible pedir la puerta con apertura hacia la izquierda.

	XS	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
iCombi Pro	o	o	o	o	o	—	—
iCombi Classic	—	o	o	o	o	—	—



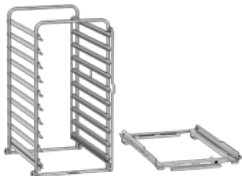
Paquete de rack móvil para equipos de mesa

Los bastidores colgantes se sustituyen por un rack móvil y la guía de inserción correspondiente. Encontrará los carros de transporte adecuados para cargar y descargar su sistema de cocción de forma cómoda y segura en la [21] y en la página [25].

Características del equipamiento:

- › Los racks móviles son adecuados para los accesorios medidas GN (hay disponibles varios racks móviles con diferentes números de insertos)
- › Guía de inserción estándar para carro de transporte de equipos de mesa

	XS	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
iCombi Pro	—	o	o	o	o	—	—
iCombi Classic	—	o	o	o	o	—	—



Paquete de rack móvil para Combi-Duo

Los bastidores colgantes se sustituyen por un rack móvil y la guía de inserción correspondiente. Los carros de transporte adecuados para una carga y descarga cómoda y segura de su Combi-Duo se pueden encontrar en la página [15], página [21], así como en la página [17] y en la página [25].

Características del equipamiento: (a configurar en cada sistema de cocción)

- › Los racks móviles son adecuados para los accesorios medidas GN (hay disponibles varios racks móviles con diferentes números de insertos)
- › Guía de inserción Combi-Duo para carro de transporte Combi-Duo

	XS	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
iCombi Pro	—	o	o	o	o	—	—
iCombi Classic	—	o	o	o	o	—	—

Opciones iCombi Pro y iCombi Classic



Drenaje de grasa integrado

Las gotas de grasa se evacúan de la cámara de cocción automáticamente y de forma confiable y se recogen en recipientes colectores de grasa especiales. Para la aplicación de esta opción en los sistemas de cocción de los modelos 6-half size, 10-half size, 6-full size, 10-full size es necesario usar los siguientes accesorios: mesa UG II, mesa UG IV o kit de nivelación.

Características del equipamiento:

- › Componentes básicos: charola recolectora de grasa, tubos y recipiente colector de grasa
- › Para componentes específicos, consulte el archivo de datos técnicos: Drenaje de grasa integrado

	XS	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
iCombi Pro	—	o	o	o	o	o	o
iCombi Classic	—	o	o	o	o	o	o

Accesorios para el drenaje de grasa integrado

60.73.309	Carro de transporte para el recipiente del drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de piso)
-----------	---



MarineLine para equipos eléctricos

Permite el funcionamiento eficiente y seguro de su sistema de cocción en los barcos, incluso en mares agitados.

Características del equipamiento:

- › Protección antivuelco y antideslizante de los equipos de mesa (modelos XS, 6-half size, 10-half size, 6-full size, 10-full size) atornillándolos a bases fijas. Las mesas y bases disponibles las puede encontrar en la página [19], página [21] y en la página [25]
- › S Las patas de acero inoxidable y un kit de fijación adicional permiten atornillar o soldar los equipos de piso (modelos 20-half size, 20-full size) y así asegurarlos contra la inclinación y el deslizamiento
- › Soporte de puerta ajustable para amortiguar el movimiento al abrir y cerrar la puerta, así como para fijarla en posición abierta
- › Los bastidores colgantes y los racks móviles diseñados especialmente, aseguran los accesorios de cocción contra el deslizamiento involuntario
- › Cumple con los requerimientos de higiene de USPHS
- › Certificado por la Germanischer Lloyd

	XS	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
iCombi Pro	o	o	o	o	o	o	o
iCombi Classic	—	o	o	o	o	o	o

Accesorios MarineLine

60.76.348	Rejilla de protección de la puerta con apertura hacia la derecha, modelo 6-half size
60.76.350	Rejilla de protección de la puerta con apertura hacia la izquierda, modelo 6-half size
60.76.353	Rejilla de protección de la puerta con apertura hacia la derecha, modelo 10-half size
60.76.355	Rejilla de protección de la puerta con apertura hacia la izquierda, modelo 10-half size
60.76.351	Rejilla de protección de la puerta con apertura hacia la derecha, modelo 6-full size
60.76.352	Rejilla de protección de la puerta con apertura hacia la izquierda, modelo 6-full size
60.76.356	Rejilla de protección de la puerta con apertura hacia la derecha, modelo 10-full size
60.76.412	Rejilla de protección de la puerta con apertura hacia la izquierda, modelo 10-full size
60.76.413	Rejilla de protección de la puerta, modelo 20-half size
60.76.414	Rejilla de protección de la puerta, modelo 20-full size

Opciones iCombi Pro y iCombi Classic



SecurityLine

Elementos específicos de seguridad protegen el sistema de cocción contra la destrucción deliberada e impiden que se utilice de manera perjudicial hacia terceros. Únicamente para sistemas de cocción con puerta de apertura hacia la derecha.

Características del equipamiento:

- › Panel de control con cerradura
- › Puerta de la cámara de cocción con cerradura en versión de seguridad, con rejilla de acero inoxidable integrada
- › Rack móvil con manija retractable para modelos 20-half size y 20-full size
- › Ducha de mano y cajón Care con cerradura, para modelos 20-half size y 20-full size
- › Mecanismo de apertura para la cámara de cocción (modelos de piso)
- › Sonda térmica hecha de un metal flexible
- › Los carros para la 20-full size tienen 12 guías L con una distancia de 4 3/8" (112 mm).

	XS	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
iCombi Pro	—	o	o	o	o	o	o
iCombi Classic	—	o	o	o	o	o	o



Cierre de seguridad para la puerta

El cierre de seguridad de la puerta impide que la puerta de la cámara de cocción se abra con demasiada rapidez y, por lo tanto, protege contra quemaduras de vapor.

Características del equipamiento:

- › Apertura de la puerta de la cámara de cocción de los equipos de mesa accionando la manija de la puerta en 2 pasos
- › Apertura de la puerta de la cámara de cocción de los equipos de piso, presionando un pedal adicional

	XS	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
iCombi Pro	o	o	o	o	o	o	o
iCombi Classic	—	o	o	o	o	o	o

Panel de control con cerradura

Protege contra el acceso no autorizado y la destrucción deliberada, con una cubierta de plástico virtualmente indestructible (LEXAN) (cerradura no integrada). Únicamente para sistemas de cocción con puerta de apertura hacia la derecha.

	XS	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
iCombi Pro	—	o	o	o	o	o	o
iCombi Classic	—	o	o	o	o	o	o



MobilityLine

Accesorios especiales para el uso móvil en el catering de eventos o en los banquetes.

Características del equipamiento:

- › Para equipos de mesa modelos 6-half size, 10-half size, 6-full size y 10-full size: Mesa II MobilityLine con 14 pares de rieles de apoyo. Abierta por dos lados, con paneles laterales, reforzados en los lados. 4 ruedas de acero inoxidable con Ø 7 3/4 in (200 mm). Soporte con barras de protección contra impactos
- › Para equipos de piso modelos 20-half size y 20-full size: Bastidor especial con 4 ruedas de acero inoxidable y freno de pedal

60.31.164	Mesa II, versión MobilityLine modelo 6-half size, 10-half size	o
60.31.165	Mesa II, versión MobilityLine modelo 6-full size, 10-full size	o
60.21.334	Bastidor de base móvil 20-half size	o
60.22.496	Bastidor de base móvil 20-full size	o

Opciones iCombi Pro y iCombi Classic



HeavyDutyLine

Diseñados para su uso en condiciones difíciles, especialmente cuando se da un gran desgaste mecánico, los sistemas de cocción HeavyDutyLine se adaptan perfectamente a los requisitos de, por ejemplo, grandes cocinas de producción.

Características del equipamiento:

- › Elemento(s) de metal para proteger el panel frontal del equipo, la perilla central de ajuste, etc.
- › Rack móvil reforzado para modelos 20-half size y 20-full size
- › Una sonda térmica externa de conexión USB (no incluye sonda térmica interna)
- › Preparación para la instalación de los protectores contra golpes izquierda y derecha (accesorios)

	XS	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
iCombi Pro	—	o	o	o	o	o	o
iCombi Classic	—	o	o	o	o	o	o

Accesorios HeavyDutyLine

60.76.106	Protección contra golpes 6-half size , 10-half size. Sólo en combinación con Mesa II
60.76.354	Protección contra golpes 6-full size, 10-full size. Sólo en combinación con Mesa II
60.76.367	Protección contra golpes izquierdo 20-half size
60.76.361	Protección contra golpes derecho 20-half size
60.76.292	Protección contra golpes izquierdo 20-full size
60.76.112	Protección contra golpes derecho 20-half size



Protección para el panel de control

Protección de impacto plegable, de plástico inastillable (LEXAN) para el panel de control.

	XS	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
iCombi Pro	—	o	o	o	o	o	o
iCombi Classic	—	o	o	o	o	o	o

Sistemas de cocción modelos con XS premontada UltraVent o UltraVent Plus

Las campanas de condensación premontadas permiten una instalación particularmente sencilla y rápida de los sistemas de cocción de este tipo XS en el lugar de instalación. Gracias al cableado interno de fábrica, no es necesaria una toma de corriente independiente para la UltraVent o la UltraVent Plus.

	UltraVent, premontada sobre XS	UltraVent Plus, premontada sobre XS
iCombi Pro	o	o

Puerto Ethernet

La interfaz Ethernet (RJ45) permite que los sistemas de cocción se conecten a la red por cable. Esto permite que los sistemas de cocción se conecten a ConnectedCooking.

	XS	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
iCombi Pro	•	•	•	•	•	•	•
iCombi Classic	—	o	o	o	o	o	o



Opciones iCombi Pro y iCombi Classic



Interfaz WiFi y puerto Ethernet

Conexión de red flexible de los sistemas de cocción a través de una interfaz WiFi inalámbrica (estándar IEEE 802.11) o cableada a través de la interfaz (RJ45). Esto permite que los sistemas de cocción se conecten a ConnectedCooking.

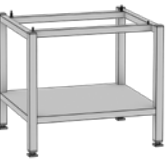
	XS	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
iCombi Pro	●	●	●	●	●	●	●
iCombi Classic	–	○	○	○	○	○	○

Conexión a un sistema de optimización de energía

Interfaz para la conexión directa del sistema de cocción al sistema de optimización de energía de acuerdo con la norma DIN 18875.

	XS	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
iCombi Pro	–	○	○	○	○	○	○
iCombi Classic	–	○	○	○	○	○	○

Combi-Duo XS



Kit Combi-Duo

Kit de instalación para la combinación especial de dos sistemas de cocción RATIONAL uno encima del otro (no se incluye ninguna mesa o base en el kit). Permite trabajar simultáneamente con los diversos modos de cocción y sin necesidad de espacio adicional.

60.73.768	Modelo XS sobre modelo XS con puerta de apertura hacia la derecha
60.74.276	Modelo XS sobre modelo XS con puerta de apertura hacia la izquierda
60.74.780	Modelo XS sobre modelo XS con puerta de apertura hacia la derecha, versión MarineLine
60.74.929	Modelo XS sobre modelo XS con puerta de apertura hacia la izquierda, versión MarineLine

Mesa I para Combi-Duo

Abierta por todos los lados.

60.31.020	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 25 1/8 22 1/8 21 7/8 in (639 563 555 mm)
60.31.170	Con ruedas giratorias, medidas An. Prof. Al.: 26 1/8 27 3/8 22 1/8 in (663 696 563 mm)

Mesa II para Combi-Duo

4 pares de rieles de apoyo con un compartimiento. Abierta por dos lados, con paredes laterales.

60.31.046	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 25 1/8 22 1/8 21 7/8 in (639 563 557 mm)
60.31.058	Con fijación (MarineLine) (MarineLine), medidas An. Prof. Al.: 25 3/8 24 1/8 22 in (644 613 560 mm)

UltraVent y UltraVent Plus

UltraVent: La campana de condensación condensa y evacúa los vapores. No es necesaria una conexión exterior.
UltraVent Plus: La campana de condensación condensa y evacúa los vapores. La tecnología de filtrado especial reduce los humos molestos. No es necesaria una conexión exterior.

60.74.254	UltraVent XS, 1 ph 120 V conexión eléctrica, medidas An. Prof. Al.: 25 3/4 22 3/4 9 1/2 in (657 580 240 mm)
60.74.407	UltraVent Plus XS, 1 ph 120 V conexión eléctrica, medidas An. Prof. Al.: 25 3/4 22 3/4 12 7/8 in (657 580 329 mm)

Kit de adaptación

Para adaptar una campana UltraVent XS existente o para montar una UltraVent Plus XS en una instalación Combi- Duo.

60.78.383	Kit de adaptación UltraVent XS y UltraVent Plus XS para Combi-Duo
-----------	---

Combi-Duo 6-half size y 10-half size



Kit Combi-Duo

Kit de instalación para la combinación especial de dos sistemas de cocción RATIONAL uno encima del otro (no se incluye ninguna mesa o base en el kit). Permite trabajar simultáneamente con los diversos modos de cocción y sin necesidad de espacio adicional.

		Sistema de cocción superior - eléctrico		Sistema de cocción superior - gas	
	Sistema de cocción inferior	XS	6-half size	6-half size	6-half size
Estándar	Eléctrico	6-half size	I	E	E
		10-half size	I	E	E
	Gas	6-half size	G	G	G
		10-half size	G	–	–
MarineLine	Eléctrico	6-half size	–	K	–
		10-half size	–	K	–

E	60.73.991	Combi-Duo modelo 6-half size E/G sobre modelo 6-half size o modelo 10-half size E 48h
G	60.75.751	Combi-Duo modelo 6-half size E/G o modelo XS sobre modelo 6-half size G 48h
I	60.75.755	Combi-Duo modelo XS sobre modelo 6-half size E o modelo 10-half size E
K	60.76.708	Combi-Duo modelo 6-half size E sobre modelo 6-half size E o modelo 10-half size E MarineLine

Kit para Combi-Duo móvil

Kit con ruedas de altura ajustable. Use con 6-half size eléctrico o gas sobre 10-half size eléctrico. La altura puede ajustarse gradualmente hasta 3/4 in (20 mm).

60.31.622	Modelos 6-half size, 10-half size, medidas An. Prof. Al.: 33 3/8 30 3/8 3 3/8 in (848 773 85 mm) 48h
-----------	---

Base con patas

La base con patas asegura una instalación elevada y segura de los sistemas de cocción iCombi 6-half size y 10-half size. Se incluyen dos juegos de patas de altura regulable: 3 3/8 in - 4 1/4 in (87-107 mm) y 6 in - 6 3/4 in (152-172 mm).

60.31.668	Modelos 6-half size, 10-half size, medidas An. Prof. Al.: 34 1/4 25 6 in (870 635 152 mm)
-----------	---

Mesa I para Combi-Duo 6-half size sobre 6-half size

Abierta por todos los lados. Con ajuste de altura a hasta 3/4 in (20 mm).

60.31.200	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 33 7/8 27 7 7/8 in (860 685 200 mm) 48h
60.31.201	Con ruedas de altura ajustable, medidas An. Prof. Al.: 34 3/4 30 7 7/8 in (884 763 200 mm) 48h
60.31.202	Con fijación (MarineLine), medidas An. Prof. Al.: 34 7/8 28 7 7/8 in (885 710 200 mm)

UltraVent y UltraVent Plus (sólo para sistemas de cocción en versión eléctrica)

UltraVent: La campana de condensación condensa y evacua los vapores. No es necesaria una conexión exterior.
UltraVent Plus: La campana de condensación condensa y evacua los vapores. La tecnología de filtrado especial reduce los humos molestos. No es necesaria una conexión exterior.

60.76.179	UltraVent Combi-Duo 6-half size, 10-half size, conexión eléctrica 1 ph 120 V, medidas An. Prof. Al.: 33 1/2 38 1/8 12 1/4 in (854 970 313 mm)
60.76.177	UltraVent Plus Combi-Duo 6-half size, 10-half size, conexión eléctrica 1 ph 120 V, medidas An. Prof. Al.: 33 1/2 38 1/8 15 3/4 in (854 970 403 mm)



Combi-Duo 6-half size y 10-half size



Tapa de la ducha de mano

Para asegurar la abertura de la ducha de mano en la base. El kit incluye la tapa y un tapón para cerrar higiénicamente la salida del agua cuando se desmonta la ducha de mano, por ejemplo en el sistema de cocción inferior de un Combi-Duo.

87.01.790S	Tapa de la ducha de mano
------------	--------------------------

Carro de transporte para rack móvil Combi-Duo

El carro de transporte puede ajustarse de forma óptima a la altura de la instalación Combi-Duo correspondiente. El set con panel de acoplamiento para el Kit Combi-Duo se necesita una sola vez para la instalación del Combi-Duo.

60.75.388	Set de carro de transporte Combi-Duo con panel de acoplamiento para Kit Combi-Duo
60.76.981	Carro de transporte Combi-Duo, medidas An. Prof. Al.: 22 1/8 33 1/8 41 3/8-58 1/8 in (561 842 1052-1478 mm)



Guía de inserción para rack móvil Combi-Duo

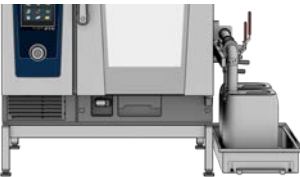
La guía de inserción es necesaria para el uso de un rack móvil en el Combi-Duo.

60.75.761	Guía de inserción para rack móvil Combi-Duo
-----------	---

Kit de drenaje de grasa integrado para Combi-Duo

Ampliación de la opción con drenaje de grasa integrado (página [8]): Tubos, fijaciones y recipientes.

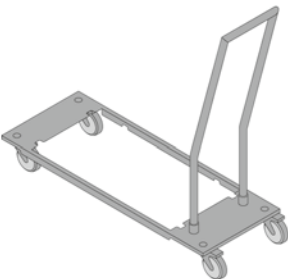
60.75.873	Kit de drenaje de grasa integrado para la instalación sobre kit Combi-Duo móvil
60.75.406	Kit de drenaje de grasa integrado para la instalación sobre Mesa I Combi-Duo



Carro de transporte para contenedores

Permite transportar el bidón/charola llenos de forma segura.

60.73.309	Carro de transporte para el recipiente del drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de piso)
-----------	---



Combi-Duo 6-full size y 10-full size



Kit Combi-Duo

Kit de instalación para la combinación especial de dos sistemas de cocción RATIONAL uno encima del otro (no se incluye ninguna mesa o base en el kit). Permite trabajar simultáneamente con los diversos modos de cocción y sin necesidad de espacio adicional.

			Sistema de cocción superior - eléctrico			Sistema de cocción superior - gas	
			XS	6-half size	6-full size	6-half size	6-full size
Estándar	Eléctrico	6-full size	J	J	F	J	F
		10-full size	J	–	F	–	F
	Gas	6-full size	H	H	H	H	H
		10-full size	H	–	–	–	–
MarineLine	Eléctrico	6-full size Apertura hacia la derecha	–	–	L	–	–
		10-full size Apertura hacia la derecha	–	–	L	–	–
		6-full size Apertura hacia la izquierda	–	–	M	–	–
		10-full size Apertura hacia la izquierda	–	–	M	–	–
F	60.74.725	Combi-Duo modelo 6-full size E/G sobre modelo 6-full size o modelo 10-full size E 48h					
H	60.75.752	Combi-Duo modelo 6-half size, size 6-full size E/G o modelo XS sobre modelo 6-full size G 48h					
J	60.75.756	Combi-Duo modelo 6-half size E/G o modelo XS sobre modelo 6-full size E o modelo 10-full size E					
L	60.76.709	Combi-Duo modelo 6-full size sobre modelo 6-full size E or 10-full size E con apertura hacia la derecha MarineLine					
M	60.76.710	Combi-Duo modelo 6-full size sobre modelo 6-full size E or 10-full size E con apertura hacia la izquierda MarineLine					



Kit para Combi-Duo móvil

Kit con ruedas de altura ajustable. Use con 6-full size gas o eléctrico sobre 10-full size eléctrico. La altura puede ajustarse gradualmente hasta 3/4 in (20 mm).

60.31.635	Modelos 6-full size, 10-full size medidas An. Prof. Al.: 43 1/2 33 3/4 3 3/8 in (1106 856 85 mm) 48h
-----------	--



Base con patas

La base con patas asegura una instalación elevada y segura de los sistemas de cocción iCombi 6-full size y 10-full size. Se incluyen dos juegos de patas de altura regulable: 3 3/8 in – 4 1/4 in (87-107 mm) y 6 in – 6 3/4 in (152-172 mm).

60.31.671	Modelos 6-full size, 10-full size medidas An. Prof. Al.: 43 32 7/8 6 in (1092 835 152 mm)
-----------	--



Mesa I para Combi-Duo 6-full size sobre 6-full size

Abierta por todos los lados. Con ajuste de altura a hasta 3/4 in (20 mm).

60.31.203	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 42 5/8 34 7/8 7 7/8 in (1082 885 200 mm) 48h
60.31.204	Con ruedas de altura ajustable, medidas An. Prof. Al.: 43 1/2 37 7/8 7 7/8 in (1106 963 200 mm) 48h
60.31.205	Con fijación (MarineLine), medidas An. Prof. Al.: 43 5/8 35 7/8 7 7/8 in (1107 910 200 mm)

Combi-Duo 6-full size y 10-full size



UltraVent y UltraVent Plus (sólo para sistemas de cocción en versión eléctrica)

UltraVent: La campana de condensación condensa y evacua los vapores. No es necesaria una conexión exterior.
UltraVent Plus: La campana de condensación condensa y evacua los vapores. La tecnología de filtrado especial reduce los humos molestos. No es necesaria una conexión exterior.

60.76.180	UltraVent Combi-Duo 6-full size, 10-full size, conexión eléctrica 1 ph 120 V, medidas An. Prof. Al.: 42 1/4 46 12 1/4 in (1075 1170 313 mm)
60.76.178	UltraVent Plus Combi-Duo 6-full size, 10-full size, conexión eléctrica 1 ph 120 V, medidas An. Prof. Al.: 42 1/4 46 16 in (1075 1170 407 mm)



Tapa de la ducha de mano

Para asegurar la abertura de la ducha de mano en la base. El kit incluye la tapa y un tapón para cerrar higiénicamente la salida del agua cuando se desmonta la ducha de mano, por ejemplo en el sistema de cocción inferior de un Combi-Duo.

87.01.790S	Tapa de la ducha de mano
------------	--------------------------



Carro de transporte para rack móvil Combi-Duo

El carro de transporte puede ajustarse de forma óptima a la altura de la instalación Combi-Duo correspondiente. El set con panel de acoplamiento para el Kit Combi-Duo se necesita una sola vez para la instalación del Combi-Duo.

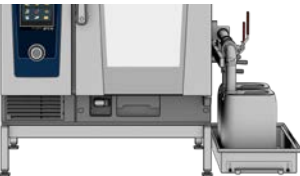
60.75.387	Set de carro de transporte Combi-Duo con panel de acoplamiento para Kit Combi-Duo
60.76.982	Carro de transporte Combi-Duo, medidas An. Prof. Al.: 30 3/8 37 3/4 41 3/8-55 7/8 in (773 961 1052-1418 mm)



Guía de inserción para rack móvil Combi-Duo

La guía de inserción es necesaria para el uso de un rack móvil en el Combi-Duo.

60.75.760	Guía de inserción para rack móvil Combi-Duo
-----------	---



Kit de drenaje de grasa integrado para Combi-Duo

Ampliación de la opción con drenaje de grasa integrado (página [8]): Tubos, fijaciones y recipientes.

60.75.876	Kit de drenaje de grasa integrado para la instalación sobre kit Combi-Duo móvil
60.75.411	Kit de drenaje de grasa integrado para la instalación sobre Mesa I Combi-Duo



Carro de transporte para contenedores

Permite transportar el bidón/charola llenos de forma segura.

60.73.309	Carro de transporte para el recipiente del drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de piso)
-----------	---

Productos de limpieza y cuidado iCombi



Pastillas de detergente Active Green para iCombi Pro y iCombi Classic
La nueva fórmula altamente efectiva, libre de fosfatos y fósforo, permite ahorrar hasta un 50% en productos químicos de limpieza de uso corriente.

56.01.535	Pastillas de detergente Active Green, 150 unidades 48h
-----------	---



Pastillas de detergente para SelfCookingCenter y CombiMaster Plus (a partir de 05/2017)
Pastillas de detergente con un complejo de ingredientes activos intensivos para una limpieza confiable y de alto rendimiento.

56.00.210A	Pastillas de detergente, 100 unidades
------------	---------------------------------------



Care-Tab para iCombi Pro, iCombi Classic y SelfCookingCenter con Efficient CareControl
Las sustancias de mantenimiento protegen activamente el generador de vapor y la cámara de cocción contra las incrustaciones de cal. Seguridad de operación, sin sistemas de ablandamiento de agua y sin la tediosa descalcificación manual.

56.00.562	Care-Tabs, 150 unidades 48h
-----------	------------------------------------



Pastillas de abrillantador para SelfCookingCenter sin Efficient CareControl y CombiMaster Plus (a partir de 05/2017)
Protección activa y prolongación de la vida útil gracias a las sustancias de cuidado altamente eficaces. La cámara de cocción queda totalmente limpia, higiénica y brillante.

56.00.211	Pastillas de abrillantador, 50 unidades
-----------	---



Cartucho de detergente Active Green para iCombi Pro con la opción iCareSystem AutoDose
Los cartuchos de limpieza Active Green para el iCareSystem AutoDose combinan todas las ventajas conocidas de las pastillas de limpieza Active Green con una función de almacenamiento y, como resultado, la posibilidad de una limpieza y un mantenimiento totalmente autónomos de su iCombi Pro.

56.01.912	Cartucho de detergente Active Green / 6 cartuchos por caja
-----------	--



Cartucho Care para iCombi Pro con la opción iCareSystem AutoDose
Los cartuchos Care para el iCareSystem AutoDose combinan todas las ventajas conocidas de las pastillas Care con una función de almacenamiento, lo que permite una limpieza y un mantenimiento totalmente autónomos de su iCombi Pro.

56.01.914	Cartucho Care / 6 cartuchos por caja
-----------	--------------------------------------



Detergente líquido (para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi)

9006.0153	Detergente de acción fuerte para parrillas, para suciedad incrustada, 2.6 gal (10 l)
9006.0137	Abrillantador, 2.6 gal (10 l) (solo para ClimaPlus Combi con CleanJet)



Descalcificador, bomba descalcificadora
Para una descalcificación eficaz del generador de vapor con sustancias de mantenimiento especiales.

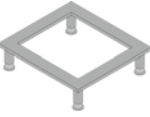
6006.0110US	Descalcificador, 4 x 1 gal
6004.0203	Bomba de pedal para descalcificación del generador de vapor



Pistola pulverizadora manual
Manejo extra fácil gracias al mecanismo de bomba incorporado.

6004.0100	Pistola pulverizadora manual para limpieza a mano
-----------	---

Accesorios modelo XS



Mesa XS
Para un montaje elevado entre 5 7/8 in (150 mm) y 7 1/2 in (190 mm) sobre superficies de trabajo bajas y para compensar superficies de trabajo ligeramente irregulares así como para la fijación sobre una mesa (MarineLine). Abierta por todos los lados.

60.31.029	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 24 3/4 17 1/4 5 7/8 in (629 438 148 mm)
-----------	--

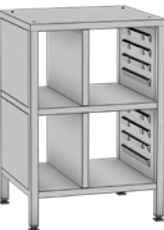
Mesa I
Abierta por todos los lados.

60.31.018	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 25 1/8 22 1/8 36 5/8 in (639 563 931 mm) 48h
60.31.169	Con ruedas giratorias, medidas An. Prof. Al.: 26 1/8 27 3/8 37 in (663 696 939 mm)



Mesa II
8 pares de rieles de apoyo con dos compartimientos y nivel intermedio. Abierta por dos lados, con paredes laterales.

60.31.044	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 25 1/8 22 1/8 36 3/4 in (639 563 932 mm)
60.31.057	Con fijación (MarineLine), medidas An. Prof. Al.: 25 3/8 24 1/8 36 7/8 in (644 613 936 mm)



Soporte de pared
Para sitios con poco espacio está disponible la opción que permite fijar el equipo a la pared (material de montaje no incluido). Los requerimientos para la instalación se deben consultar con un arquitecto o especialista.

60.30.968	Soporte de pared XS
-----------	---------------------



UltraVent
La campana de condensación condensa y evacúa los vapores. No es necesaria una conexión exterior. Conexión eléctrica 1 ph 120 V, medidas An. | Prof. | Al.: 25 3/4 | 22 3/4 | 9 1/2 in (657 | 580 | 240 mm)

60.74.254	Modelo XS
-----------	-----------



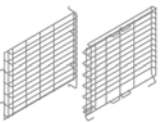
UltraVent Plus
La campana de condensación condensa y evacúa los vapores. La tecnología de filtrado especial reduce los humos molestos. Conexión eléctrica 1 ph 120 V, medidas An. | Prof. | Al.: 25 3/4 | 22 3/4 | 12 7/8 in (657 | 580 | 329 mm)

60.74.407	Modelo XS
-----------	-----------

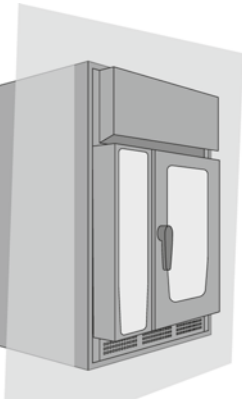


Bastidor colgante

60.74.331	7 guías (sólo para 1/2 sheet pans y contenedores GN) estándar con modelos XS
60.73.724	11 guías (sólo para contenedores GN)
60.74.449	Versión Marine (con seguro para la carga)



Accesorios modelo XS



Kit de montaje

Para la el montaje profesional de su equipo modelo XS incl. UltraVent XS o UltraVent Plus modular.

60.74.285	UltraVent XS incluido el kit de montaje
60.74.408	UltraVent Plus XS incluido el kit de montaje



Blindaje térmico para el panel lateral

La instalación posterior del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ej. una parrilla) cerca de los paneles laterales del equipo.

60.74.182	Blindaje térmico izquierdo, modelo XS (An. 2 1/4 in (58 mm))
-----------	--



Interruptor de condensación

El vapor que sale se condensa y se evacua a través del desagüe del equipo.

60.74.037	Modelo XS (Al. 17 1/4 in (438 mm))
-----------	------------------------------------



Memoria USB RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos HACCP
-----------	---

Accesorios modelo 6-half size y 10-half size



Kit de nivelación

Para compensar los desniveles en la instalación sobre mesa o la instalación directamente sobre el puede ser cambiada hasta 3/4 in (20 mm). La junta proporciona un sellado higiénico, especialmente cuando se instala sobre mosaicos o losetas.

60.74.795	Kit de nivelación, modelos 6-half size, 10-half size, medidas An. Prof. Al.: 33 1/2 24 1/8 1 3/8 in (850 614 34 mm)
60.76.846	Kit de nivelación fijable (MarineLine) modelos 6-half size, 10-half size, medidas An. Prof. Al.: 34 5/8 24 1/8 1 3/8 in (881 614 34 mm)



Kit de instalación móvil de piso

Kit con ruedas y altura ajustable. Ajuste de altura de hasta 3/4 in (20 mm).

60.31.622	Modelos 6-half size, 10-half size, medidas An. Prof. Al.: 33 3/8 30 3/8 3 3/8 in (848 773 85 mm) 48h
-----------	--

Extensión de la mesa

Para la instalación sobre una 27 1/2 in (700 mm) superficie de trabajo baja.

60.11.655	Modelos 6-half size, 10-half size, medidas An. Prof. Al.: 33 3 7/8 1/8 in (840 100 2 mm)
-----------	--



Base con patas

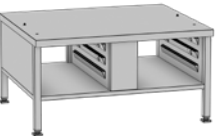
La base con patas asegura una instalación elevada y segura de los sistemas de cocción iCombi 6-half size y 10-half size. Se incluyen dos juegos de patas de altura regulable: : 3 3/8 in - 4 1/4 in (87-107 mm) y 6 in - 6 3/4 in (152-172 mm). Para la instalación sobre una superficie de trabajo de 700 mm de profundidad.

60.31.668	Modelos 6-half size, 10-half size, medidas An. Prof. Al.: 34 1/4 25 6 in (870 635 152 mm)
-----------	---

Extensión de altura de la unidad para configuraciones de sobremesa

Para instalacón de sobremesa en superficies con al menos 27 1/2 in (700 mm) de profundidad. Abierto en todos los lados.

60.31.099	Modelos 6-half size, 10-half size, medidas An. Prof. Al.: 34 7/8 26 1/8 5 7/8 in (885 663 150 mm)
-----------	---



Mesa baja II

3 pares de rieles de apoyo. Abierta por dos lados, con paredes laterales.

60.31.206	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 33 7/8 27 5/8 17 1/2 in (860 703 445 mm)
-----------	---



Mesa I

Abierta por todos los lados.

60.31.089	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 33 7/8 27 27 1/2 in (860 685 699 mm) 48h
60.31.095	Con ruedas de altura ajustable, medidas An. Prof. Al.: 34 3/4 30 27 1/2 in (884 763 699 mm) 48h
60.31.096	Con fijación (MarineLine), medidas An. Prof. Al.: 34 7/8 28 27 1/2 in (885 710 699 mm)



Mesa II

14 pares de rieles de apoyo. Abierta por dos lados, con paredes laterales.

60.31.086	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 33 7/8 27 5/8 27 1/2 in (860 703 699 mm) 48h
60.31.103	Con ruedas de altura ajustable, medidas An. Prof. Al.: 34 3/4 30 1/4 27 1/2 in (884 769 699 mm) 48h
60.31.110	Con fijación (MarineLine), medidas An. Prof. Al.: 34 7/8 28 1/4 27 1/2 in (885 716 699 mm)

Accesorios modelo 6-half size y 10-half size



Mesa II MobilityLine

14 pares de rieles de apoyo. Abierta por dos lados, con paneles laterales, reforzados en los lados. Acero inoxidable con Ø 7 3/4 in (200 mm). Soporte con barras de protección contra impactos.

60.31.164	MobilityLine, medidas An. Prof. Al.: 47 1/4 35 1/4 31 1/8 in (1199 894 789 mm)
-----------	--



Mesa III

14 pares de rieles de apoyo. Abierta por un lado, con paredes laterales, pared trasera y cobertura superior.

60.31.091	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 33 7/8 27 5/8 27 1/2 in (860 703 699 mm)
60.31.105	Con ruedas de altura ajustable, medidas An. Prof. Al.: 34 3/4 30 1/4 27 1/2 in (884 769 699 mm)
60.31.112	Con fijación (MarineLine), medidas An. Prof. Al.: 34 7/8 28 1/4 27 1/2 in (885 716 699 mm)



Mesa III versión UltraVent, modelo 6-half size

20 pares de rieles de apoyo. Abierta por un lado, con paredes laterales, pared trasera y cobertura superior. Elevada para instalarse con una campana recirculante.

60.31.214	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 33 7/8 27 5/8 37 1/4 in (860 703 945 mm)
60.31.215	Con ruedas de altura ajustable, medidas An. Prof. Al.: 34 3/4 30 1/4 37 1/4 in (884 769 945 mm)



Mesa IV

14 pares de rieles de apoyo. Abierta por un lado, con paredes laterales, pared trasera y cobertura superior.

60.31.093	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 33 7/8 27 5/8 27 1/2 in (860 703 699 mm)
60.31.107	Con ruedas de altura ajustable, medidas An. Prof. Al.: 34 3/4 30 1/4 27 1/2 in (884 769 699 mm)
60.31.114	Con fijación (MarineLine), medidas An. Prof. Al.: 34 7/8 28 1/4 27 1/2 in (885 716 699 mm)



UltraVent (sólo para sistemas de cocción en versión eléctrica)

La campana de condensación condensa y evacúa los vapores. No es necesaria una conexión exterior. Conexión eléctrica 1 ph 120 V, medidas An. | Prof. | Al.: 33 1/2 | 34 3/4 | 12 1/4 in (854 | 885 | 313 mm)

60.76.179	Modelos 6-half size, 10-half size
-----------	-----------------------------------



UltraVent Plus (sólo para sistemas de cocción en versión eléctrica)

La campana de condensación condensa y evacúa los vapores. La tecnología de filtrado especial reduce los humos molestos. Conexión eléctrica 1 ph 120 V, medidas An. | Prof. | Al.: 33 1/2 | 34 3/4 | 15 3/4 in (854 | 885 | 403 mm)

60.76.177	Modelos 6-half size, 10-half size
-----------	-----------------------------------



Bastidor colgante modelo 6-half size

60.61.618	Estándar, 6 bandejas (distancia entre guías 2 5/8 in (68 mm))
60.61.624	7 bandejas (distancia entre guías 2 5/8 in (68 mm))
60.61.615	5 bandejas (distancia entre guías 3 3/8 in (85 mm))
60.61.672	Versión Marine (USPHS), 6 bandejas (con seguro para carga)

Accesorios modelo 6-half size y 10-half size



Bastidor colgante modelo 10-half size

60.11.550	Estándar, 10 bandejas (distancia entre guías 2 5/8 in (68 mm))
60.11.547	8 bandejas (distancia entre guías 3 3/8 in (85 mm))
60.11.573	Versión Marine (USPHS), 10 bandejas (con seguro para carga)



Rieles extraíbles para sistemas de cocción 6-half size, 10-half size

Rieles extraíbles para facilitar el uso de los accesorios de cocción en los bastidores colgantes, con una distancia entre rieles de 2 5/8 in (68 mm).

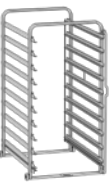
60.76.894	Rieles extraíbles para iCombi Pro y iCombi Classic, 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")
60.76.897	Rieles extraíbles para SelfCookingCenter y CombiMaster Plus (a partir de 09/2011), 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")



Rack móvil, modelo 6-half size

Sólo en combinación con la guía de inserción para rack móvil.

60.61.700	Estándar, 6 bandejas (distancia entre guías 2 1/2 in (64 mm))
-----------	---



Rack móvil, modelo 10-half size

Sólo en combinación con la guía de inserción para rack móvil.

60.11.400	Estándar, 10 bandejas (distancia entre guías 2 1/2 in (64 mm))
60.11.601	8 bandejas (distancia entre guías 3 1/8 in (80 mm))



Guía de inserción para rack móvil

Las guías de inserción son necesarias para el uso de un rack móvil para platos.

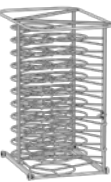
60.75.115	Guía de inserción estándar modelo 6-half size, 10-half size
-----------	---



Carro de transporte para rack móvil

El carro de transporta facilita la carga y descarga del rack móvil, también fuera del sistema de cocción, y garantiza un transporte seguro. La versión estándar está adaptada de forma óptima a la altura de las mesas. El carro de transporte de altura ajustable es adecuado para colocar los sistemas de cocción en las superficies de trabajo y en las mesas elevadas.

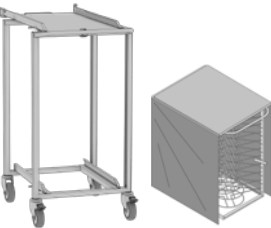
60.74.000	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 20 5/8 35 7/8 39 in (525 911 990 mm)
60.75.606	Altura regulable, medidas An. Prof. Al.: 20 5/8 35 7/8 31 1/2-52 3/8 in (525 911 800-1330 mm)



Rack móvil para platos

El rack móvil para platos admite platos ya preparados (de hasta 12 1/4 in (31 cm) de diámetro) para su regeneración en Finishing. Sólo en combinación con la guía de inserción para rack móvil.

60.61.701	Modelo 6-half size, 15 platos (altura máx. de la comida 2 3/4 in (70 mm))
60.11.602	Modelo 10-half size 26 platos (altura máx. de la comida 2 3/4 in (70 mm))

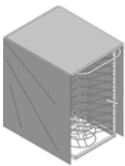


Sistemas Finishing para banquetes

El kit Finishing contiene todos los accesorios necesarios para poder trabajar con Finishing inmediatamente. Compuesto de rack móvil para platos, Thermocover y carro de transporte. Sólo en combinación con la guía de inserción para el rack móvil. **Ahorre hasta un 15% vs. la compra por separado.**

60.11.629	Modelo 10-half size 26 platos (altura máx. de la comida 2 3/4 in (70 mm))
-----------	---

Accesorios modelo 6-half size y 10-half size



Thermocover

Compuesto de materiales aislantes de temperatura, los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing. El cierre magnético facilita abrir y cerrar el Thermocover rápidamente.

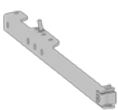
6004.1007	Modelo 6-half size
6004.1009	Modelo 10-half size



Sonda térmica USB

Se pueden conectar fácilmente otras sondas térmicas externas a través de la conexión USB. La sonda térmica externa sencilla permite la supervisión de un alimento en iCombi Pro o puede utilizarse como sustituto de la sonda térmica interna en iCombi Classic. La kit de pasteurización y Sous-vide permite cocinar con bolsas de vacío con un control exacto de la temperatura del núcleo. Con el kit de extensión, se puede conectar de forma higiénica una sonda térmica externa a otro sistema de cocción.

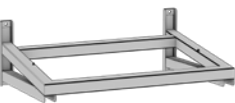
60.76.316	Kit de pasteurización y Sous-vide para equipos de mesa y de piso
60.76.317	1 sonda térmica de conexión externa para equipos de mesa
60.76.876	Kit de extensión para sonda térmica USB



Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica

Facilita la colocación correcta de la sonda térmica en productos líquidos, blandos o muy pequeños. El elemento auxiliar de posicionamiento se puede fijar a los racks móviles y a los bastidores colgantes.

60.71.022	Modelos 6-half size, 10-half size, 6-full size, 10-full size, 20-half size y 20-full size
-----------	---



Soporte de pared

Para sitios con poco espacio está disponible la opción que permite fijar el equipo a la pared (material de montaje no incluido). Los requerimientos para la instalación se deben consultar con un arquitecto o especialista.

60.31.168	Soporte de pared size 6-half size
-----------	-----------------------------------



Blindaje térmico para el panel lateral

La instalación posterior del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ej. una parrilla) cerca de los paneles laterales del equipo.

60.75.110	Blindaje térmico izquierdo, modelo 6-half size (An. 2 in (53 mm)) 24h
60.75.113	Blindaje térmico derecho, modelo 6-half size (An. 2 in (53 mm))
60.75.773	Blindaje térmico izquierdo, modelo 10-half size (An. 2 in (53 mm)) 24h
60.75.771	Blindaje térmico derecho, modelo 10-half size (An. 2 in (53 mm))



Interruptor de condensación

El vapor que sale se condensa y se evacua a través del desagüe del equipo.

60.72.592	Modelos 6-half size, 10-half size, 6-full size y 10-full size (Al. 18 in (458 mm))
-----------	--



Memoria USB RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos HACCP
-----------	---

Accesorios modelo 6-full size y 10-full size



Kit de nivelación

Para compensar los desniveles en la instalación sobre mesa o la instalación directamente sobre el puede ser cambiada hasta 3/4 in (20 mm). La junta proporciona un sellado higiénico, especialmente cuando se instala sobre mosaicos o losetas.

60.74.597	Kit de nivelación, modelos 6-full size, 10-full size, medidas An. Prof. Al.: 42 1/4 32 1 3/8 in (1072 814 34 mm)
60.76.845	Kit de nivelación fijable (MarineLine) modelos 6-full size, 10-full size, medidas An. Prof. Al.: 43 3/8 32 1 3/8 in (1103 814 34 mm)



Kit de instalación móvil de piso

Kit con ruedas y altura ajustable. Ajuste de altura de hasta 3/4 in (20 mm).

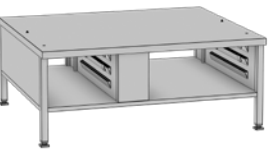
60.31.635	Modelos 6-full size, 10-full size medidas An. Prof. Al.: 43 1/2 33 3/4 3 3/8 in (1106 856 85 mm) 48h
-----------	--



Base con patas

La base con patas asegura una instalación elevada y segura de los sistemas de cocción iCombi 6-full size y 10-full size. Se incluyen dos juegos de patas de altura regulable: 3 3/8 in - 4 1/4 in (87-107 mm) y 6 in - 6 3/4 in (152-172 mm).

60.31.671	Modelos 6-full size, 10-full size medidas An. Prof. Al.: 43 32 7/8 6 in (1092 835 152 mm)
-----------	---



Mesa baja II

3 pares de rieles de apoyo. Abierta por dos lados, con paredes laterales.

60.31.208	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 42 5/8 35 1/2 17 1/2 in (1082 903 445 mm)
-----------	--



Mesa I

Abierta por todos los lados.

60.31.090	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 42 5/8 34 7/8 27 1/2 in (1082 885 699 mm) 48h
60.31.102	Con ruedas de altura ajustable, medidas An. Prof. Al.: 43 1/2 37 7/8 27 1/2 in (1106 963 699 mm) 48h
60.31.109	Con fijación (MarineLine), medidas An. Prof. Al.: 43 5/8 35 7/8 27 1/2 in (1107 910 699 mm)



Mesa II

14 pares de rieles de apoyo. Abierta por dos lados, con paredes laterales.

60.31.087	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 42 5/8 35 1/2 27 1/2 in (1082 903 699 mm) 48h
60.31.104	Con ruedas de altura ajustable, medidas An. Prof. Al.: 43 1/2 38 1/8 27 1/2 in (1106 969 699 mm) 48h
60.31.111	Con fijación (MarineLine), medidas An. Prof. Al.: 43 5/8 36 1/8 27 1/2 in (1107 916 699 mm)



Mesa II MobilityLine

14 pares de rieles de apoyo. Abierta por dos lados, con paneles laterales, reforzados en los lados. Acero inoxidable con Ø 7 3/4 in (200 mm). Soporte con barras de protección contra impactos.

60.31.165	MobilityLine, medidas An. Prof. Al.: 56 43 1/8 31 1/8 in (1421 1094 789 mm)
-----------	---

Accesorios modelo 6-full size y 10-full size



60.31.092	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 42 5/8 35 1/2 27 1/2 in (1082 903 699 mm)
60.31.106	Con ruedas de altura ajustable, medidas An. Prof. Al.: 43 1/2 38 1/8 27 1/2 in (1106 969 699 mm)
60.31.113	Con fijación (MarineLine), medidas An. Prof. Al.: 43 5/8 36 1/8 27 1/2 in (1107 916 699 mm)



Mesa III versión UltraVent, modelo 6-full size 20 pares de rieles de apoyo. Abierta por un lado, con paredes laterales, pared trasera y cobertura superior. Elevada para instalarse con una campana recirculante.	
60.31.216	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 42 5/8 35 1/2 37 1/4 in (1082 903 945 mm)
60.31.217	Con ruedas de altura ajustable, medidas An. Prof. Al.: 43 1/2 38 1/8 37 1/4 in (1106 969 945 mm)



Mesa IV 14 pares de rieles de apoyo. Abierta por un lado, con paredes laterales, pared trasera y cobertura superior.	
60.31.094	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 42 5/8 35 1/2 27 1/2 in (1082 903 699 mm)
60.31.108	Con ruedas de altura ajustable, medidas An. Prof. Al.: 43 1/2 38 1/8 27 1/2 in (1106 969 699 mm)
60.31.115	Con fijación (MarineLine), medidas An. Prof. Al.: 43 5/8 36 1/8 27 1/2 in (1107 916 699 mm)



UltraVent (sólo para sistemas de cocción en versión eléctrica) La campana de condensación condensa y evacúa los vapores. No es necesaria una conexión exterior. Conexión eléctrica 1 ph 120 V, medidas An. Prof. Al.: 42 1/4 42 5/8 12 1/4 in (1075 1085 313 mm)	
60.76.180	Modelos 6-full size, 10-full size



UltraVent Plus (sólo para sistemas de cocción en versión eléctrica) La campana de condensación condensa y evacúa los vapores. La tecnología de filtrado especial reduce los humos molestos. Conexión eléctrica 1 ph 120 V, medidas An. Prof. Al.: 42 1/4 42 5/8 16 in (1075 1085 407 mm)	
60.76.178	Modelos 6-full size, 10-full size



Bastidor colgante modelo 6-full size	
60.62.123	Estándar, 6 bandejas (distancia entre guías 2 5/8 in (68 mm))
60.62.171	5 bandejas (distancia entre guías 3 3/8 in (85 mm))
60.62.168	7 bandejas (distancia entre guías 2 1/2 in (65 mm))
60.62.178	Versión Marine (USPHS), 6 bandejas (con seguro para carga)



Bastidor colgante modelo 10-full size	
60.12.133	Estándar, 10 bandejas (distancia entre guías 2 5/8 in (68 mm))
60.12.143	8 bandejas (distancia entre guías 3 3/8 in (85 mm))
60.12.146	Versión Marine (USPHS), 10 bandejas (con seguro para carga)



Adaptador para Full Size Sheet Pan Para el uso de bandejas full size 18" x 26". la combinación de varios adaptadores es posible sólo con el bastidor colgante (máx. 3 para el modelo 6-full size y 5 para el modelo 10-full size).	
60.12.156	Adaptador para Full size Sheet Pan modelos 6-full size, 10-full size

Accesorios modelo 6-full size y 10-full size



Rack móvil, modelo 6-full size Sólo en combinación con la guía de inserción para rack móvil.	
60.62.150	Estándar, 6 bandejas (distancia entre guías 2 1/2 in (64 mm))



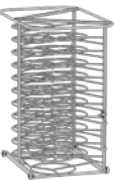
Rack móvil, modelo 10-full size Sólo en combinación con la guía de inserción para rack móvil.	
60.12.150	Estándar, 10 bandejas (distancia entre guías 2 1/2 in (63 mm))



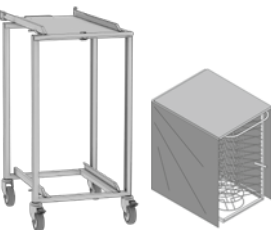
Guía de inserción para rack móvil Las guías de inserción son necesarias para el uso de un rack móvil para platos.	
60.74.650	Guía de inserción estándar modelo 6-full size, 10-full size



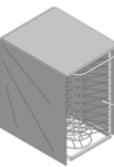
Carro de transporte para rack móvil El carro de transporta facilita la carga y descarga del rack móvil, también fuera del sistema de cocción, y garantiza un transporte seguro. La versión estándar está adaptada de forma óptima a la altura de las mesas. El carro de transporte de altura ajustable es adecuado para colocar los sistemas de cocción en las superficies de trabajo y en las mesas elevadas.	
60.73.999	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 28 7/8 39 1/8 38 7/8 in (735 996 990 mm)
60.75.605	Altura regulable, medidas An. Prof. Al.: 28 7/8 39 31 1/2-52 3/8 in (735 990 800-1330 mm)



Rack móvil para platos El rack móvil para platos admite platos ya preparados (de hasta 12 1/4 in (31 cm) de diámetro) para su regeneración en Finishing. Sólo en combinación con la guía de inserción para rack móvil.	
60.62.017	Modelo 6-full size, 34 platos (altura máx. de la comida 2 3/8 in (61 mm))
60.12.062	Modelo 10-full size, 42 platos (altura máx. de la comida 3 1/4 in (82 mm))
60.12.022	Modelo 10-full size, 52 platos (altura máx. de la comida 2 1/2 in (63 mm))



Sistemas Finishing para banquetes El kit Finishing contiene todos los accesorios necesarios para poder trabajar con Finishing inmediatamente. Compuesto de rack móvil para platos, Thermocover y carro de transporte. Sólo en combinación con la guía de inserción para el rack móvil. Ahorre hasta un 15% vs. la compra por separado.	
60.62.196	Modelo 6-full size, 34 platos (altura máx. de la comida 2 3/8 in (61 mm))
60.12.154	Modelo 10-full size, 42 platos (altura máx. de la comida 3 1/4 in (82 mm))
60.12.155	Modelo 10-full size, 52 platos (altura máx. de la comida 2 1/2 in (63 mm))



Thermocover Compuesto de materiales aislantes de temperatura, los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing. El cierre magnético facilita abrir y cerrar el Thermocover rápidamente.	
6004.1016	Modelo 6-full size
6004.1014	Modelo 10-full size

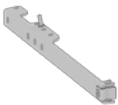
Accesorios modelo 6-full size y 10-full size



Sonda térmica USB

Se pueden conectar fácilmente otras sondas térmicas externas a través de la conexión USB. La sonda térmica externa sencilla permite la supervisión de un alimento en iCombi Pro o puede utilizarse como sustituto de la sonda térmica interna en iCombi Classic. La kit de pasteurización y Sous-vide permite cocinar con bolsas de vacío con un control exacto de la temperatura del núcleo. Con el kit de extensión, se puede conectar de forma higiénica una sonda térmica externa a otro sistema de cocción.

60.76.316	Kit de pasteurización y Sous-vide para equipos de mesa y de piso
60.76.317	1 sonda térmica de conexión externa para equipos de mesa
60.76.876	Kit de extensión para sonda térmica USB



Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica

Facilita la colocación correcta de la sonda térmica en productos líquidos, blandos o muy pequeños. El elemento auxiliar de posicionamiento se puede fijar a los racks móviles y a los bastidores colgantes.

60.71.022	Modelos 6-half size, 10-half size, 6-full size, 10-full size, 20-half size y 20-full size
-----------	---



Blindaje térmico para el panel lateral

La instalación posterior del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ej. una parrilla) cerca de los paneles laterales del equipo.

60.75.769	Blindaje térmico izquierdo, modelo 6-full size (An. 2 in (53 mm)) 24h
60.75.768	Blindaje térmico derecho, modelo 6-full size (An. 2 in (53 mm))
60.75.776	Blindaje térmico izquierdo, modelo 10-full size (An. 2 in (53 mm)) 24h
60.75.774	Blindaje térmico derecho, modelo 10-full size (An. 2 in (53 mm))



Interruptor de condensación

El vapor que sale se condensa y se evacua a través del desagüe del equipo.

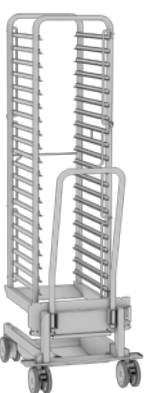
60.72.592	Modelos 6-half size, 10-half size, 6-full size y 10-full size (Al. 18 in (458 mm))
-----------	--



Memoria USB RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos HACCP
-----------	---

Accesorios modelo 20-half size y 20-full size



Rack móvil, modelo 20-half size

Para cargar y descargar con rapidez y gran comodidad el equipo de piso.

60.21.290	Estándar, 20 bandejas (distancia entre guías 2 1/2 in (65 mm))
60.21.287	15 bandejas (distancia entre guías 3 1/4 in (84 mm))
60.21.288	16 bandejas (distancia entre guías 3 1/8 in (80 mm))
60.21.289	17 bandejas (distancia entre guías 2 7/8 in (74 mm))
60.21.319	SecurityLine, 20 bandejas (distancia entre guías 2 1/2 in (65 mm))
60.21.291	20 bandejas, reforzadas versión HeavyDuty/Marine (distancia entre guías 2 1/2 in (65 mm))



Rack móvil, modelo 20-full size

Para cargar y descargar con rapidez y gran comodidad el equipo de piso.

60.22.490	Estándar, 20 bandejas (distancia entre guías 2 1/2 in (65 mm)) 48h
60.22.394	15 bandejas (distancia entre guías 3 1/4 in (84 mm))
60.22.395	16 bandejas (distancia entre guías 3 1/8 in (80 mm))
60.22.396	17 bandejas (distancia entre guías 2 7/8 in (74 mm))
60.22.440	SecurityLine, 12 distancia entre guías 4 3/8 in (112mm))
60.22.447	20 bandejas, reforzadas versión HeavyDuty/Marine (distancia entre guías 2 1/2 in (65 mm))

Adaptador para sheet pans 18" x 26", para el rack móvil 20-full size con 20 guías

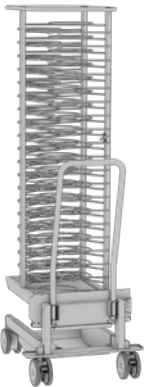
Permite el uso de full size sheet pans sin la rejilla de acero inoxidable.

60.22.392	Encima
60.22.393	Por debajo

Rack móvil para platos

El rack móvil para platos admite platos ya preparados (de hasta 12 1/4 in (31 cm) de diámetro) para su regeneración en Finishing.

60.21.294	Modelo 20-half size, 50 platos (altura máx. de la comida 2 5/8 in (67 mm))
60.22.399	Modelo 20-full size, 100 platos (altura máx. de la comida 2 1/2 in (65 mm))
60.22.398	Modelo 20-full size, 84 platos (altura máx. de la comida 3 1/8 in (79 mm))

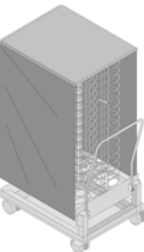


Sistemas Finishing para banquetes

El kit Finishing contiene todos los accesorios necesarios para poder trabajar con Finishing inmediatamente. Compuesto por rack móvil para platos y Thermocover.

Ahorre hasta un 15% vs. la compra por separado.

60.21.333	Modelo 20-half size, 50 platos (altura máx. de la comida 2 5/8 in (67 mm))
60.22.492	Modelo 20-full size, 100 platos (altura máx. de la comida 2 1/2 in (65 mm))
60.22.491	Modelo 20-full size, 84 platos (altura máx. de la comida 3 1/8 in (79 mm))



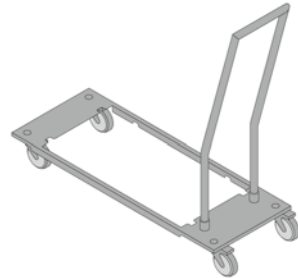
Accesorios modelo 20-half size y 20-full size



Thermocover Compuesto de materiales aislantes de temperatura, los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing. El cierre magnético facilita abrir y cerrar el Thermocover rápidamente.	
6004.1011	Modelo 20-half size
6004.1012	Modelo 20-full size



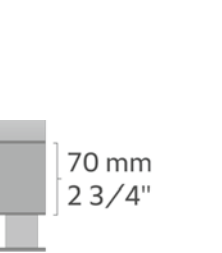
Kit de drenaje de grasa para rack móvil Sólo en combinación con el sistema de drenaje de grasas integrado.	
60.75.107	Modelo 20-half size
60.75.108	Modelo 20-full size



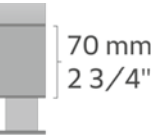
Carro de transporte para contenedores Permite transportar el bidón/charola llenos de forma segura.	
60.73.309	Carro de transporte para el recipiente del drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de piso)



Soporte de la manija para rack móvil Para el almacenamiento seguro de la manija del rack móvil. El soporte de la manija está incluido en la entrega del equipo.	
60.75.895	Modelos 20-half size, 20-full size



Rampa de entrada para rack móvil Con la rampa de entrada se pueden compensar los posibles desniveles (de hasta 3%) de los pisos esta forma se garantiza la entrada sin choques del rack móvil en el equipo RATIONAL.	
60.21.262	Modelo 20-half size
60.22.380	Modelo 20-full size



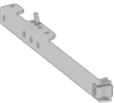
Elevación del equipo Aumenta la distancia entre el suelo y el equipo en 2 3/4 in (70 mm). Sólo en combinación con el aumento de la altura del rack móvil.	
60.70.407	Modelos 20-half size, 20-full size

Elevación para rack móvil Sólo en combinación con una elevación para racks móviles.	
60.21.297	Modelo 20-half size
60.22.386	Modelo 20-full size

Accesorios modelo 20-half size y 20-full size



Sonda térmica USB Se pueden conectar fácilmente otras sondas térmicas externas a través de la conexión USB. La sonda térmica externa sencilla permite la supervisión de un alimento en iCombi Pro o puede utilizarse como sustituto de la sonda térmica interna en iCombi Classic. La kit de pasteurización y Sous-vide permite cocinar con bolsas de vacío con un control exacto de la temperatura del núcleo. Con el kit de extensión, se puede conectar de forma higiénica una sonda térmica externa a otro sistema de cocción.	
60.76.316	Kit de pasteurización y Sous-vide para equipos de mesa y de piso
60.76.318	1 sonda térmica de conexión externa para equipos de piso
60.76.876	Kit de extensión para sonda térmica USB



Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica Facilita la colocación correcta de la sonda térmica en productos líquidos, blandos o muy pequeños. El elemento auxiliar de posicionamiento se puede fijar a los racks móviles y a los bastidores colgantes.	
60.71.022	Modelos 6-half size, 10-half size, 6-full size, 10-full size, 20-half size y 20-full size



Blindaje térmico para el panel lateral La instalación posterior del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ej. una parrilla) cerca de los paneles laterales del equipo.	
60.75.829	Blindaje térmico izquierdo, modelo 20-half size (An. 2 in (52 mm))
60.75.826	Blindaje térmico izquierdo, modelo 20-full size (An. 2 in (52 mm))



Interruptor de condensación El vapor que sale se condensa y se evacua a través del desagüe del equipo.	
60.75.326	Modelos 20-half size y 20-full size (Al. 18 7/8 in (480 mm))



Fijación al suelo para sistemas de cocción 20-half size, 20-full size Incluido en la entrega del sistema de cocción.	
8700.0317	Modelos 20-half size, 20-full size

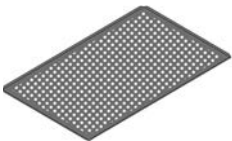
Memoria USB RATIONAL	
42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos HACCP

Accesorios especiales y de cocción



VarioSmoker
Caja para ahumar con fuente de alimentación, soporte de la fuente de alimentación y cables de conexión. Integración y control a través de las rutas de cocción inteligentes del iCombi Pro (no disponible para XS) a través de la conexión USB. Utilización manual en todos los iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus y CombiMaster. Conexión eléctrica 120 V, 50/60 Hz, 1.33 A, 165 W

60.75.367	VarioSmoker con NEMA 5-15P
-----------	----------------------------



Bandejas para hornear (perforadas)
Bandejas para hornear de alta conductividad térmica con revestimiento antiadherente TriLax para obtener resultados perfectos de horneado a temperaturas de hasta 572°F (300°C).

60.74.147	2/3 GN (12 3/4" × 14")
6015.1103	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")
6015.2103	2/1 GN (25 5/8" × 20 7/8")



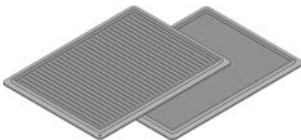
Bandejas para asar y hornear (no perforadas)
Bandejas para hornear de alta conductividad térmica con revestimiento antiadherente TriLax para obtener resultados perfectos de cocción y horneado a temperaturas de hasta 572°F (300°C).

60.78.437	1/3 GN (12" × 7")
60.80.093	Paquete de bandejas para asar y hornear 1/3 GN (12" × 7"), compuesto de: 5 unidades
60.73.671	2/3 GN (12 3/4" × 14")
6013.1103	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")
6013.2103	2/1 GN (25 5/8" × 20 7/8")



Parrilla para marcas tradicionales o de diamante
La parrilla para marcas tradicionales o de diamante con revestimiento antiadherente TriLax permite obtener ya sea las clásicas marcas de parrilla o las auténticas marcas americanas.

60.73.802	1/2 GN (12 3/4" × 10 3/8")
60.73.801	2/3 GN (12 3/4" × 14")
60.73.314	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")



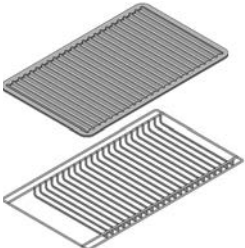
Bandeja para parrilla y plancha
Las bandejas multifuncionales para parrilla y plancha con revestimiento antiadherente TriLax, ideal para aportar las típicas marcas diagonales de parrilla a bistecs, pescados y verduras. El borde de alrededor de toda la bandeja permite asar alimentos que contienen mucha grasa o suelten líquidos.

60.71.617	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")
-----------	----------------------------



Bandeja para parrilla y pizza
Bandeja de alta conductividad térmica para parrilla y para pizza con revestimiento antiadherente TriLax. Ideal para pizza fresca o congelada, tarta flambeada y panes sin levadura con temperaturas de hasta 572°F (300°C). La parte trasera es ideal para cocinar filetes, verdura o pescado a la parrilla.

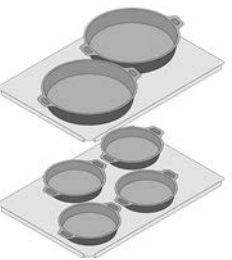
60.73.798	2/3 GN (12 3/4" × 14")
60.70.943	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")



Asistente de carga CombiGrill
La parrilla CombiGrill con revestimiento antiadherente TriLax proporciona marcas perfectas de parrilla a bistecs, pescados y verduras. No es necesario precalentar. El asistente de carga, de acero inoxidable, facilita cargar y asar a la parrilla grandes cantidades de productos delgados y retirar los alimentos de la parrilla Combi-Grill precalentada.

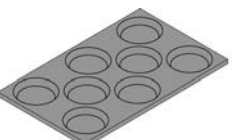
6035.1017	CombiGrill 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")
60.73.848	Asistente de carga para CombiGrill 12 × 24 3/8 in (325 × 618 mm) (for 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8"))

Accesorios especiales y de cocción



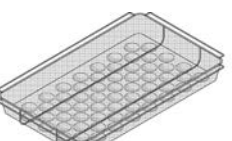
Sartén para asar y hornear
El fondo ondulado de la sartén hace que los productos se doren uniformemente y el revestimiento TriLax evita que se peguen. La bandeja de soporte en la que se colocan las sartenes facilita la carga de grandes cantidades. **Como set ahorrará un 15% en comparación con la compra individual.**

60.73.286	Set de sartenes pequeñas (4 unidades, incluye bandeja)
60.73.287	Set de sartenes grandes (2 unidades, incluye bandeja)
60.73.271	Sartén para asar y hornear pequeño (ø 6 1/4 in (16 cm))
60.73.272	Sartén para asar y hornear grande (ø 9 7/8 in (25 cm))
60.73.212	1/1 GN para sartén para asar y hornear pequeña
60.73.216	1/1 GN para sartén para asar y hornear grande

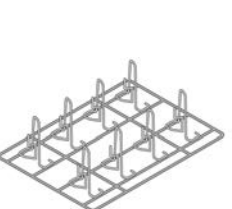


Multibaker
El Multibaker con revestimiento antiadherente TriLax es adecuado para la preparación de grandes cantidades de huevos estrellados, omelettes, röstis y tortillas, etc.

60.73.764	1/3 GN (12" × 7") 2 moldes
60.73.646	2/3 GN (12 3/4" × 14") 5 moldes
60.71.157	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8") 8 moldes

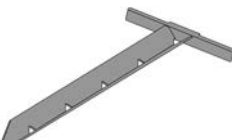


6019.1250	1/2 GN (12 3/4" × 10 3/8")
60.73.619	2/3 GN (12 3/4" × 14")
6019.1150	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")

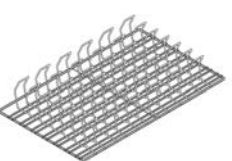


Superspike para pollos y patos
La colocación vertical de las aves hace que la carne de la pechuga salga particularmente tierna y jugosa, la piel crujiente y que la pieza obtenga un dorado atractivo y uniforme.

6035.1015	Capacidad: 4 piezas, peso máx. 2.9 lbs (1300 g), 1/2 GN (12 3/4" × 10 3/8")
6035.1016	Capacidad: 6 piezas, peso máx. 4 lbs (1800 g), 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")
6035.1006	Capacidad: 8 piezas, peso máx. 2.9 lbs (1300 g), 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")
6035.1010	Capacidad: 10 piezas, peso máx. 2 lbs (950 g), 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")
6035.1009	Superspike para patos, capacidad: 8 piezas, peso máx. 4.9 lbs (2200 g), 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")

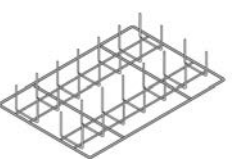


60.73.334	Espadín para pollos 20 in (530 mm) largo (dos pollos por espadín)
-----------	---



Parrilla para costillas
La colocación vertical de las costillas permite un óptimo aprovechamiento de la capacidad de la parrilla así como la pre cocción perfecta del producto también en cocción nocturna.

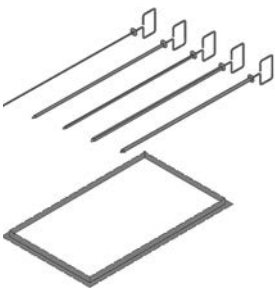
6035.1018	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")
-----------	----------------------------



Potato Baker
Con el Potato Baker de RATIONAL, podrá preparar papas al horno o mazorcas de maíz sin papel aluminio y hasta un 50% más rápido.

6035.1019	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")
-----------	----------------------------

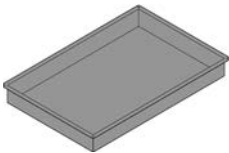
Accesorios especiales y de cocci3n



Espadas para brochetas y tandoori

Espadas de acero inoxidable y bastidor a juego para la preparaci3n de trozos de carne y aves, pescado entero o filete. Extremadamente robustas gracias al acero inoxidable de alta calidad. F3cil de limpiar en la lavavajillas.

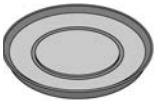
60.75.782	Set 2/3 GN (12 3/4" x 14")(1 x rack para espadas y cinco espadas diferentes)
60.72.414	Set 1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8") (1 x rack para espadas y cinco espadas diferentes)
60.74.963	Marco de espadas para brochetas y tandoori 2/3 GN (12 3/4" x 14")
60.72.224	Marco de espadas para brochetas y tandoori 1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8")
60.75.783	5 espadas O 1/4 in (5 mm), 10 3/8 in (265 mm) de largo para 2/3 GN (12 3/4" x 14")
60.75.784	5 espadas □ 1/4 in (5 mm), 10 3/8 in (265 mm) de largo para 2/3 GN (12 3/4" x 14")
60.75.785	5 espadas para pescado 3/8 in (10 mm), 10 3/8 in (265 mm) de largo para 2/3 GN (12 3/4" x 14")
60.72.416	3 espadas O 1/4 in (5 mm), 20 7/8 in (530 mm) de largo para 1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8")
60.72.417	3 espadas O 3/8 in (8 mm), 20 7/8 in (530 mm) de largo para 1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8")
60.72.418	3 espadas □ 1/4 in (5 mm), 20 7/8 in (530 mm) de largo para 1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8")
60.72.419	3 espadas □ 3/8 in (8 mm), 20 7/8 in (530 mm) de largo para 1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8")
60.72.420	3 espadas para pescado 3/8 in (10 mm), 20 7/8 in (530 mm) de largo para 1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8")



Contenedores de granito esmaltado

Su excelente conductividad t3rmica hace que los productos se doren uniformemente. Las esquinas est3n totalmente moldeadas para que tambi3n se puedan entregar las piezas de las esquinas. Especialmente adecuados para pasteles de molde, bizcochos y pizzas de molde.

6014.1202	1/2 GN (12 3/4" x 10 3/8"), 3/4 in (20 mm) prof.
6014.1204	1/2 GN (12 3/4" x 10 3/8"), 1 1/2 in (40 mm) prof.
6014.1206	1/2 GN (12 3/4" x 10 3/8"), 2 3/8 in (60 mm) prof.
6014.2302	2/3 GN (12 3/4" x 14"), 3/4 in (20 mm) prof.
6014.2304	2/3 GN (12 3/4" x 14"), 1 1/2 in (40 mm) prof.
6014.2306	2/3 GN (12 3/4" x 14"), 2 3/8 in (60 mm) prof.
6014.2310	2/3 GN (12 3/4" x 14"), 4 in (100 mm) prof.
6014.1102	1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8"), 3/4 in (20 mm) prof.
6014.1104	1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8"), 1 1/2 in (40 mm) prof.
6014.1106	1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8"), 2 3/8 in (60 mm) prof.
6014.1110	1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8"), 4 in (100 mm) prof.
6014.2102	2/1 GN (25 5/8" x 20 7/8"), 3/4 in (20 mm) prof.
6014.2104	2/1 GN (25 5/8" x 20 7/8"), 1 1/2 in (40 mm) prof.
6014.2106	2/1 GN (25 5/8" x 20 7/8"), 2 3/8 in (60 mm) prof.

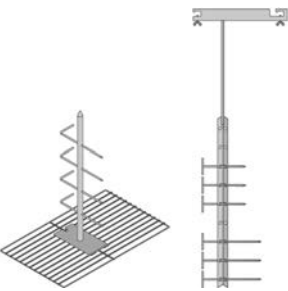


Molde para pizza

Molde para pizza para rack m3vil para platos, para terminar de hornear las pizzas pre-cocinadas en el menor tiempo posible. Las pizzas se cargan simplemente en el rack m3vil para platos y se terminan de hornear en Finishing.

60.71.158	Pizzas de hasta 11 in (280 mm) de di3metro
-----------	--

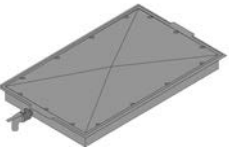
Accesorios especiales y de cocci3n



Espad3n para cordero y lech3n (1 cordero o 1 cochinillo)

Para la f3cil preparaci3n de corderos o cochinillos de hasta 66 lbs (30 kg).

60.70.819	Modelos 10-half size, 10-full size, 20-half size, 20-full size hasta 26.5 lbs (12 kg) (1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8"))
6035.1003	Modelo 20-half size hasta 66 lbs (30 kg) (1 espad3n con agarrador)
6035.1002	Modelo 20-full size hasta 66 lbs (30 kg) (1 espad3n con agarrador, segundo espad3n para cordero o lech3n opcional)
8710.1065	Espad3n opcional



Charola recolectora de grasa con tap3n de drenaje (incluye tapa y tubo de drenaje)

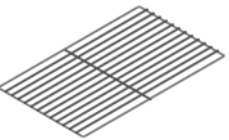
Ideal para recoger la grasa cuando se asan o se hacen a la parrilla. La charola recolectora de grasa se puede vaciar con facilidad y de forma segura gracias a la manguera de drenaje.

8710.1135	1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8")
60.70.776	2/1 GN (25 5/8" x 20 7/8")

Charola recolectora para sistemas de cocci3n con opci3n de drenaje de grasa integrado ya instalado.

60.72.590	Para bastidor colgante modelo 6-half size, size 10-half size
60.73.547	Para m3vil colgante modelo 6-half size, size 10-half size
60.72.617	Para bastidor colgante modelo 6-full size, size 10-full size
60.72.873	Para m3vil colgante modelo 6-full size, size 10-full size

Contenedores Gastronorm



Parrilla de acero inoxidable

6010.2301	2/3 GN (12 3/4" x 14")
6010.1101	1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8")
6010.2101	2/1 GN (25 5/8" x 20 7/8")



Contenedores, acero inoxidable

El espesor del material de los contenedores RATIONAL garantiza m3xima estabilidad, incluso si se llenan con grandes cantidades y una larga duraci3n de vida. Los bordes no pronunciados apilables garantizan un apilamiento que ahorra espacio.

6013.2302	2/3 GN (12 3/4" x 14"), 3/4 in (20 mm) prof.
6013.2306	2/3 GN (12 3/4" x 14"), 2 1/2 in (65 mm) prof.
6013.1102	1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8"), 3/4 in (20 mm) prof.
6013.1104	1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8"), 1 1/2 in (40 mm) prof.
6013.1106	1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8"), 2 1/2 in (65 mm) prof.

Contenedor perforado, acero inoxidable

6015.1165	1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8"), 2 1/8 in (55 mm) prof.
-----------	--



Paquetes de compatibilidad iCombi

Para asegurar el uso de accesorios en diferentes generaciones de equipos.

Modelo 6-half size y 10-half size

El paquete de compatibilidad, compuesto por guía de inserción y carro de transporte, garantiza que los nuevos racks móviles también puedan utilizarse libremente en los equipos de las generaciones anteriores, fabricados a partir de 2004.

60.61.745	Paquete de compatibilidad con carro de transporte estándar incluido, medidas An. Prof. Al.: 20 5/8 35 7/8 39 in (525 911 990 mm) para equipos de mesa
60.61.746	Paquete de compatibilidad con carro de transporte de altura ajustable incluido, medidas An. Prof. Al.: 20 5/8 35 7/8 31 1/2-52 3/8 in (525 911 800-1330 mm) para equipos de mesa

Modelo 6-full size y 10-full size

El paquete de compatibilidad, compuesto por guía de inserción y carro de transporte, garantiza que los nuevos racks móviles también puedan utilizarse libremente en los equipos de las generaciones anteriores, fabricados a partir de 2004.

60.62.197	Paquete de compatibilidad con carro de transporte estándar incluido, medidas An. Prof. Al.: 28 7/8 39 1/8 38 7/8 in (735 996 990 mm) para equipos de mesa
-----------	---

Modelo 20-half size

El paquete de compatibilidad, compuesto por guía de centrado, elevación del equipo y rack móvil, permite el uso de los nuevos racks móviles para equipos de las generaciones anteriores, fabricados a partir de 2004.

60.21.482	Paquete de compatibilidad con rack móvil estándar de 20 bandejas incluido (distancia entre guías 2 1/2 in (65 mm)) para equipos de piso
60.21.337	Paquete de compatibilidad con rack móvil de 15 bandejas (distancia entre guías 3 1/4 in (84 mm)) para equipos de piso
60.21.338	Paquete de compatibilidad con rack móvil de 16 bandejas (distancia entre guías 3 1/8 in (80 mm)) para equipos de piso
60.21.340	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos incluido, modelo 20-half size, 60 platos para equipos de piso
60.21.341	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos incluido, modelo 20-half size, 50 platos para equipos de piso

Modelo 20-full size

El paquete de compatibilidad, compuesto por guía de centrado, elevación del equipo y rack móvil, permite el uso de los nuevos racks móviles para equipos de las generaciones anteriores, fabricados a partir de 2004.

60.22.498	Paquete de compatibilidad con rack móvil estándar de 20 bandejas incluido (distancia entre guías 2 1/2 in (65 mm)) para equipos de piso
60.22.499	Paquete de compatibilidad con rack móvil de 15 bandejas (distancia entre guías 3 1/4 in (84 mm)) para equipos de piso
60.22.500	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos incluido, modelo 20-full size, 84 platos para equipos de piso
60.22.501	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos incluido, modelo 20-full size, 100 platos para equipos de piso
60.22.502	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos incluido, modelo 20-full size, 120 platos para equipos de piso

Kit de adaptación

Para la instalación de una UltraVent, UltraVent Plus o de una campana de extracción sobre un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus. SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 09/2011 hasta 05/2020.

60.75.148	Kit de adaptación para modelo 61 y 101, sólo equipos individuales eléctricos
60.75.149	Kit de adaptación para modelo 62, sólo equipos individuales eléctricos
60.76.604	Kit de adaptación para modelo 102, sólo equipos individuales eléctricos

SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 04/2004 hasta 09/2011

60.76.837	Kit de adaptación para modelo 61 y 101, sólo equipos individuales eléctricos
-----------	--

Memoria USB de RATIONAL

Memoria USB 2.0 para programas de cocción y datos HACCP, para SelfCookingCenter y CombiMaster Plus

42.00.386	Memoria USB 2.0
-----------	-----------------

Paquete de compatibilidad Combi-Duo Universal

iCombi con SelfCookingCenter o CombiMaster Plus a partir de 2004

Por favor, seleccione un kit Combi-Duo y el sistema de ventilación apropiado para el equipo inferior.

				Sistema de cocción superior iCombi					Sistema de ventilación equipo inferior
				Eléctrico		Gas			
				Equipo inferior	XS	6-half size	6-full size	6-half size	
SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 09/2011 hasta 05/2020	Apertura hacia la derecha	Eléctrico	XS	A	–	–	–	–	–
			61	P*	N	–	N	–	V*
			101	P*	N	–	N	–	V*
			62	Q*	Q*	O	Q*	O	V*
			102	Q*	–	O	–	O	V*
		Gas	61	P	P	–	P	–	T
			101	P	–	–	–	–	T
			62	Q	Q	Q	Q	Q	T
			102	Q	–	–	–	–	T
	Apertura hacia la izquierda	Eléctrico	XS	B	–	–	–	–	–
			61	R	R	–	R	–	V
			101	R	–	–	–	–	V
			62	S	S	S	S	S	V
			102	S	–	–	–	–	V
		Gas	61	R	R	–	R	–	T
			101	R	–	–	–	–	T
			62	S	S	S	S	S	T
			102	S	–	–	–	–	T
SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 04/2004 hasta 09/2011	Apertura hacia la derecha	Eléctrico	61	P	P	–	P	–	W
			62	Q	Q	Q	Q	Q	W
		Gas	61	P	P	–	P	–	U
			62	Q	Q	Q	Q	Q	U
	Apertura hacia la izquierda	Eléctrico	61	R	R	–	R	–	W
			62	S	S	S	S	S	W
		Gas	61	R	R	–	R	–	U
			62	S	S	S	S	S	U

A	60.73.768	Combi-Duo modelo XS sobre modelo XS con apertura hacia la derecha
B	60.74.276	Combi-Duo modelo XS sobre modelo XS con apertura hacia la derecha
N	60.76.500	Combi-Duo, modelo 6-half size eléctrico/gas sobre modelo 61, 101 eléctrico con apertura hacia la derecha - versión de compatibilidad
O	60.76.575	Combi-Duo, modelo 6-full size eléctrico/gas sobre modelo 62, 102 eléctrico con apertura hacia la derecha - versión de compatibilidad
P	60.74.524	Combi-Duo Universal, size XS o modelo 6-half size eléctrico/gas sobre modelo 61 eléctrico/gas, con apertura hacia la derecha - versión de compatibilidad
Q	60.74.797	Combi-Duo Universal, size XS o modelo 6-half size or 6-full size eléctrico/gas sobre modelo 62 eléctrico/gas, con apertura hacia la derecha - versión de compatibilidad
R	60.74.930	Combi-Duo Universal, size XS or 6-half size eléctrico/gas sobre modelo 61 eléctrico/gas, con apertura hacia la derecha - versión de compatibilidad
S	60.74.953	Combi-Duo Universal, size XS o modelo 6-half size eléctrico/gas or 6-full size eléctrico/gas sobre modelo 62 eléctrico/gas, con apertura hacia la derecha - versión de compatibilidad
T	60.76.756	Caja de gases de escape modelo 61, 101, 62, 102, modelos a gas desde 09/2011 hasta 05/2020
U	60.76.757	Caja de gases de escape modelo 61, 101, 62, 102, modelos a gas desde 04/2004 hasta 09/2011
V	60.76.733	Tubo de ventilación modelo 61, 101, 62, 102, modelos eléctricos desde 09/2011 hasta 05/2020
W	60.76.735	Tubo de ventilación modelo 61, 101, 62, 102, modelos eléctricos desde 04/2004 hasta 09/2011

* El tubo de ventilación eléctrico V sólo se requiere para los Kits Combi-Duo P y Q.

Paquete de compatibilidad Combi-Duo Universal

Kit de adaptación para campanas de extracción Combi-Duo

Para la instalación de un Combi-Duo XS con UltraVent o UltraVent Plus de mayo de 2020 a enero de 2023.

60.73.945	Modelo XS
-----------	-----------

Para la instalación en un Combi-Duo con iCombi sobre un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus a partir de 09/2011 hasta 05/2020.

60.76.659	Modelo 61, 101, 62 y 102 eléctrico
-----------	------------------------------------

Para la instalación en un Combi-Duo con iCombi sobre un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus a partir de 04/2004 hasta 09/2011.

60.76.883	Modelo 61, 101, 62 y 102 eléctrico
-----------	------------------------------------

Variantes de bases para la combinación de un iCombi con un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus

Por favor, seleccione una de las siguientes posibilidades en caso de una nueva configuración de Combi-Duo.

El equipo inferior es un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus modelo 61 o modelo 101

60.60.349	Con patas
60.60.968	Móvil con ruedas
60.31.649	Mesa I para Combi-Duo modelo 61 sobre modelo 61

El equipo inferior es un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus modelo 62 o modelo 102

60.60.392	Con patas
60.60.513	Móvil con ruedas
60.31.650	Mesa I para Combi-Duo sobre modelo 62 sobre modelo 62

Kits de instalación iCombi

Los Kits de Instalación RATIONAL garantizan que el instalador tenga todos los materiales de conexión a la mano al momento de la instalación. Es una sola compra sin complicaciones comparado a comprar partes a varios proveedores o tiendas. Por favor contáctenos al 888-320-7274 para más información.

87.01.401US	Eléctrico XS (208/60/3ph & 240/60/3ph) Drenaje CPVC De Alta Temperatura Esquema 80	48h
87.01.402US	Eléctrico XS (208/60/3ph & 240/60/3ph) Drenaje de Cobre	48h
87.01.403US	Eléctrico XS (208/60/1ph & 240/60/1ph) Drenaje CPVC De Alta Temperatura Esquema 80	48h
87.01.404US	Eléctrico XS (208/60/1ph & 240/60/1ph) Drenaje de Cobre	48h
8720.1551US	Eléctrico 10-full size (440/60/3ph & 480/60/3ph) Eléctrico 20-half size (440/60/3ph & 480/60/3ph) Eléctrico 6-half size (208/60/1ph & 240/60/1ph) Eléctrico 10-half size (208/60/3ph & 240/60/3ph)	48h
8720.1552US	Eléctrico 6-half size (208/60/3ph & 240/60/3ph) Eléctrico 10-half size (440/60/3ph & 480/60/3ph) Eléctrico 6-full size (440/60/3ph & 480/60/3ph)	48h
8720.1553US	Eléctrico 6-half size (440/60/3ph & 480/60/3ph)	
8720.1554US	Eléctrico 10-full size (208/60/3ph & 240/60/3ph) Eléctrico 20-full size (440/60/3ph)	48h
8720.1559US	Eléctrico 20-half size (208/60/3ph & 240/60/3ph)	
8720.1563US	Eléctrico 6-full size (208/60/3ph & 240/60/3ph) Eléctrico 20-full size (480/60/3ph)	48h
8720.1564US	Eléctrico 20-full size (240/60/3ph)	
8720.1569US	Eléctrico 20-full size (208/60/3ph)	
8720.1560US	Gas 6-half size (120/60/1ph & 208/60/1ph) Gas 10-half size (120/60/1ph & 208/60/1ph) Gas 6-full size (208-240/60/1ph)	48h
8720.1561US	Gas 10-full size (208-240/60/1ph) Gas 20-half size (120/60/1ph & 208/60/1ph) Gas 20-full size (208-240/60/1ph)	48h

Sistema de Filtrado de Agua (incluye kit de instalación para el filtro)

1900.1159US	Sistema de Cartucho Individual para cualquier iCombi ó iVario ó Combi-Duo Modelo XS o half size.	48h
1900.1158US	Sistema de Cartucho Doble para Combi-Duos full size o si va a ser usado por más de 2 unidades. Por cada sistema de cocción adicional agregue 1 cabeza y cartucho.	48h
1900.1152US	Cabeza de Filtrado de Agua Modular para agregar un Cartucho adicional a un Sistema de Cartucho Doble (máximo 4 cartuchos).	
1900.1155US	Cartucho de Filtrado de Agua (reemplazo o adicionado).	

Set de Seguridad

El sistema de colocación de equipos para todos los equipos montados sobre ruedas permite una colocación precisa y uniforme de los equipos para las líneas de drenaje a los lavabos del piso y debajo de los extinción de incendios en sistemas de ventilación, cumple con los códigos NFPA 17A (5.6.4) y 96 (12.1.2.3), incluye dos (2) piezas y paquete de instalación.

87.00.732US	Set de Seguridad
-------------	------------------

Transformador de voltaje

El transformador de voltaje permite la instalación de un iCombi Pro o iCombi Classic 208 V modelos full-size gas a tomas de corriente de 120 V.

87.00.740US	Modelo 6-full size, 10-full size
87.00.741US	Modelo 20-full size

Voltaje opciones iCombi

El voltaje específico y la fase deben ser especificados para cada unidad ordenada.

	Trifásico 60 Hz			Una fase 60 Hz			
	(208 V se puede actualizar en campo a 240 V, 480 V se puede actualizar en campo a 440 V)			1 ph	1 ph	1 ph	
iCombi Pro	208 V	*240 V	*440 V	480 V	+208 V	+240 V	120 V
XS Eléctrico	X	X			X	X	
6-half size Eléctrico	X	X	X	X	X	X	
6-full size Eléctrico	X	X	X	X			
10-half size Eléctrico	X	X	X	X			
10-full size Eléctrico	X	X	X	X			
20-half size Eléctrico	X	X	X	X			
20-full size Eléctrico	X	X	X	X			

iCombi Classic							
6-half size Eléctrico	X	X	X	X	X	X	
6-full size Eléctrico	X	X	X	X			
10-half size Eléctrico	X	X	X	X			
10-full size Eléctrico	X	X	X	X			
20-half size Eléctrico	X	X	X	X			
20-full size Eléctrico	X	X	X	X			

iCombi Pro							
6-half size Gas					*X	*X	X
6-full size Gas					X	X	
10-half size Gas					*X	*X	X
10-full size Gas					X	X	
20-half size Gas					*X	*X	X
20-full size Gas					X	X	

iCombi Classic							
6-half size Gas					*X	*X	X
6-full size Gas					X	X	
10-half size Gas					*X	*X	X
10-full size Gas					X	X	
20-half size Gas					*X	*X	X
20-full size Gas					X	X	

Voltajes no estándares en USA opcionales - cotización a pedido.
+1fase 208V 60Hz 3cable (L1, L2, Tierra) ó 1fase 240V, 60Hz 3cable (L1, L2, Tierra)
Nota:
Todas las unidades a gas están equipadas con un cable de 6' (2 m).
XS 1 ph 208/240 V vienen equipados con cable y enchufe 6-50. 3 ph 208/240 V vienen equipados con cable y enchufe 15-30
Nota: Las unidades eléctricas y de gas de 208 V se pueden actualizar en campo a 240 V; Las unidades eléctricas de 480 V se pueden adaptar en campo a 440 V
*= artículos de pedido especial

Símbolos de certificación para iCombi

Los siguientes sellos de aprobación confirman que nuestros sistemas de cocción cumplen con las directrices y normas establecidas por organismos independientes de prueba y certificación. Esto significa que se puede ver a primera vista que se cumplen los aspectos nacionales e internacionales relevantes para la seguridad, que damos importancia a una calidad de producto sobresaliente y que lo cumplimos de forma demostrable. Encontrará más información en rational-online.com.



La conformidad CE define los requisitos esenciales de seguridad para los productos comercializados en el mercado europeo.



EnergyStar es un programa de certificación internacional y voluntario. Certifica productos particularmente eficientes desde el punto de vista energético sobre la base de los criterios de ahorro de energía de la EPA y el Departamento de Energía de los Estados Unidos.



KIWA se centra en el mercado europeo y en el ensayo, inspección y certificación de aparatos en los sectores de la electricidad, el gas y el agua. Además, los equipos se prueban de acuerdo con los requisitos de calidad y seguridad definidos.



La NSF-HCV certifica la seguridad higiénica de los equipos de preparación de alimentos en Europa.



CSA es una marca de certificación norteamericana para garantizar el pleno cumplimiento de todos los reglamentos de aprobación de gas pertinentes cuando se introduce un nuevo equipo en el mercado.



La NSF garantiza el cumplimiento de las normas de higiene de la NSF/ANSI en todo el mundo cuando se introducen nuevos equipos en el mercado.



UL evalúa y certifica la seguridad de los productos eléctricos comercializados en los Estados Unidos.



QA es una marca de calidad para los aparatos de gas en los Países Bajos, que certifica que los aparatos cumplen los requisitos especificados de calidad, funcionalidad y seguridad.



El certificado define los requisitos de los aparatos del sector del gas y el agua en lo que respecta a la calidad, la seguridad y las propiedades de uso para el mercado suizo.



La EAC define los requisitos más importantes para los equipos según los requisitos de calidad y seguridad euroasiáticos.



La asociación de control JIA prueba y certifica los aparatos de gas para el mercado japonés.



JIA certifica el cumplimiento de los requisitos especificados para la protección del agua potable en el Mercado japonés.



La asociación de control JIA prueba y certifica los aparatos de gas para el mercado japonés.



KTL es para el mercado coreano y confirma el cumplimiento de los requisitos de seguridad de los productos para los aparatos eléctricos.



KGS certifica los requisitos básicos de una aprobación de gas de acuerdo con las normas coreanas.



Watermark certifica el equipo para el mercado australiano a fin de garantizar que es adecuado para su uso y está debidamente aprobado.



AGA se aplica al mercado australiano y garantiza que los aparatos de gas cumplen las normas de seguridad del gas australiano.



El INMETRO es relevante para todos los dispositivos o componentes eléctricos con una carga conectada inferior a 20 kW en Brasil.



El IRAM especifica los requisitos reglamentarios para el mercado argentino, centrándose en la electrónica, el gas, la mecánica, la higiene, la seguridad y la alimentación.



DNV GL es una sociedad de clasificación internacional que certifica el diseño de los equipos de los buques.

Funciones iCombi

	iCombi Pro		iCombi Classic		
Funciones	XS	6-half size 10-half size 6-full size 10-full size	20-half size 20-full size	6-half size 10-half size 6-full size 10-full size	20-half size 20-full size
iCookingSuite con los modos de operación aves, carne, pescado, huevo, guarniciones y productos horneados, así como los procesos de cocción cocer, asar, hornear y parrilla, para una fácil introducción del resultado deseado con ajuste automático de la ruta ideal de cocción y de horneado.	●	●	●	—	—
Ajustes predeterminados de los parámetros de cocción específicos del país, independientemente del idioma de usuario seleccionado. Es posible seleccionar ejemplos de aplicación con ajustes predeterminados para otros países.	●	●	●	—	—
Cockpit: Muestra los pasos de cocción de la ruta de cocción inteligente actual. Identificación del paso de cocción actual.	●	●	●	—	—
Messenger – informa sobre los ajustes actuales y automáticos del proceso de cocción y horneado y muestra las solicitudes de intervención como ventanas Pop-Up	●	●	●	—	—
Función de enfriamiento automático para el control inteligente del clima, con inyección de agua (deseleccionable) para un enfriamiento más rápido	●	●	●	—	—
Función de enfriamiento seleccionable manualmente para un enfriamiento rápido y seguro de la cámara de cocción	●	●	●	●	●
La intervención activa en el funcionamiento, las rutas de cocción inteligentes y el ajuste de los parámetros de cocción es posible en cualquier momento	●	●	●	—	—
Cambio de rutas de cocción inteligentes a iProductionManager o a la cocción manual. Cambio entre la cocción manual y el iProductionManager	●	●	●	—	—
iProductionManager - Organización inteligente y flexible de todo el proceso de producción. Indicación de qué productos pueden prepararse juntos y supervisión individual de cada bandeja, incluso con carga mixta. Le recuerda cuándo se debe cargar un plato o extraer un plato del equipo. Colocación de las comandas en el momento actual o en el futuro, disposición automática optimizada tras el menor tiempo o el menor consumo de energía. Como alternativa: Disposición de las comidas para completar las comidas a una hora determinada	●	●	●	—	—
Señalización por bandeja iProductionManager - indica cuando cargar o descargar una bandeja iCookingSuite o modo manual - señalización de los pasos de la ruta de cocción como el final del precalentamiento, el final de la ruta de cocción o las solicitudes de intervención, por medio de iluminación LED	—	●	—	—	—
Manejo inteligente de precalentamiento y carga: carga inmediata, según producto, sin tiempos de espera y con el mejor resultado de cocción	●	●	●	—	—
iDensityControl - manejo inteligente del clima asegura siempre el clima adecuado en la cámara de cocción mediante sensores inteligentes, un sistema de calefacción de alto rendimiento, un generador de vapor fresco y una deshumidificación activa. La circulación inteligente del aire hace que la energía esté disponible donde se necesita.	●	●	●	—	—
ClimaPlus – medición de la humedad con precisión, ajuste y control en 10 pasos	—	—	—	●	●
Deshumidificación activa de la cámara de cocción altamente eficaz: hasta 28 gal (105 l) por segundo para obtener los mejores resultados de cocción	●	●	●	●	●
Modo de vaporizador combinado con los modos de funcionamiento: Vapor 85°F–265°F (30°C–130°C), Convección 85°F–572°F (30°C–300°C), Combinación de vapor y convección 85°F–572°F (30°C–300°C)	●	●	●	●	●
Proceso Finishing automático e inteligente para banquetes, buffets, servicio a la carta, etc.	●	●	●	—	—
Programas de Finishing para emplatado de banquetes y contenedores	—	—	—	●	●
Cocción a baja temperatura (también durante la noche)	●	●	●	—	—
Cocción Delta T para la cocción delicada de piezas de carne grandes, también durante la noche	●	●	●	●	●
Rutas inteligentes de ahumado al utilizar el VarioSmoker (no disponible para 20-full size)	—	●	●	—	—

● Equipamiento de serie sin cargo adicional | ◦ Equipamiento de serie con cargo adicional | –No disponible | □ Accesorio

Funciones iCombi

	iCombi Pro		iCombi Classic		
Manejo	XS	6-half size 10-half size 6-full size 10-full size	20-half size 20-full size	6-half size 10-half size 6-full size 10-full size	20-half size 20-full size
La lista de los 10 favoritos de iCookingSuite y los programas manuales, se encuentra fácilmente bajo la estrella de favoritos en la pantalla de inicio	●	●	●	—	—
Amplias opciones de configuración para la adaptación individual al comportamiento de uso/aplicación	●	●	●	—	—
Creación de perfiles específicos de usuario MyDisplay, para una configuración individual del equipo y de la operación, por ejemplo, la pantalla de inicio individual	●	●	●	—	—
Pantalla de operación configurable individualmente y específica para el usuario (imágenes, textos, etc.)	●	●	●	—	—
Tono del sonido del equipo y contraste de la pantalla ajustables	●	●	●	—	—
Amplias opciones de configuración, como la energía, el idioma, la red y la configuración del sistema	●	●	●	—	—
Pantalla TFT a color de alta resolución, de 10.1 pulgadas y pantalla táctil capacitiva con símbolos claros, para un manejo sencillo e intuitivo mediante movimientos de arrastre o de toque	●	●	●	—	—
Perilla central de ajuste con función "Push" para configurar y confirmar las entradas. Es posible desplazarse por las listas y seleccionar las rutas de cocción al presionar.	●	●	●	●	●
Pantalla a color de 4.3 pulgadas con símbolos auto-explicativos y teclas de función para un fácil manejo	—	—	—	●	●
Configuración de bloqueo de operación o de programas de acuerdo al usuario (3 niveles)	●	●	●	—	—
Manual de instrucciones digital con consejos prácticos y amplios ejemplos de aplicación, que puede iniciarse directamente como una ruta de cocción desde el manual	●	●	●	—	—
Operación ergonómica de un equipo iCombi Proadicional por medio de la pantalla de otro, iCombi Pro por ejemplo con un Combi-Duo	●	●	●	—	—
Supervisión y control de los sistemas de cocción desde una computadora, un smartphone o una tablet a través de ConnectedCooking	●	●	●	—	—
Supervisión de los sistemas de cocción desde una computadora, un smartphone o una tablet a través de ConnectedCooking	—	—	—	◦	◦
Instrucciones de operación disponibles en 55 idiomas	●	●	●	—	—
Instrucciones de operación a través de símbolos representativos	●	●	●	●	●

● Equipamiento de serie sin cargo adicional | ◦ Equipamiento de serie con cargo adicional | –No disponible | □ Accesorio

Funciones iCombi

	iCombi Pro		iCombi Classic		
Limpieza, mantenimiento y seguridad en la operación	XS	6-half size 10-half size 6-full size 10-full size	20-half size 20-full size	6-half size 10-half size 6-full size 10-full size	20-half size 20-full size
iCareSystem - sistema inteligente de limpieza y descalcificación que detecta el estado actual de suciedad y recomienda la fase de limpieza ideal, así como la cantidad de productos químicos.	●	●	●	—	—
Limpieza inmediata ultrarrápida en 12 min (iCombi Pro XS: <30 minutos)	●	●	●	—	—
Limpieza ligera, media o fuerte, cada una de ellas en programa Normal o Eco, de ahorro de recursos	●	●	●	—	—
Lavado con y sin pastillas	●	●	●	●	●
Descalcificación automática: permite prescindir de sistemas de ablandamiento de agua así como de la descalcificación manual del generador de vapor	●	●	●	●	●
Solicitud automática de limpieza dependiendo de la rutina de uso	●	●	●	—	—
Indicación del paso actual de limpieza y el tiempo de limpieza restante	●	●	●	—	—
Planificación semanal de limpieza: plan semanal programable manualmente para la limpieza del sistema de cocción	●	●	●	—	—
Control y monitorización de la limpieza desde la PC, smartphone o tablet, a través de ConnectedCooking	●	●	●	—	—
Limpieza automática con Care-System - sistema de limpieza y cuidado para la cámara de cocción y el generador de vapor	—	—	—	●	●
4 programas de limpieza automática - limpieza ligera, media o fuerte, lavado sin pastillas	—	—	—	●	●
Visualización de la cantidad recomendada de pastillas de limpieza Active Green y pastillas Care-Tabs para cada programa de limpieza	●	●	●	●	●
Visualización del programa de limpieza seleccionado y del tiempo de limpieza restante	—	—	—	●	●
Productos sólidos de limpieza y cuidado, para una máxima seguridad de operación	●	●	●	●	●
Ducha de mano integrada y ergonómica retraible automáticamente, patrón de rociado intercambiable (chorro directo o pulverización) y sistema de bloqueo de agua integrado.	—	●	●	●	●
Ducha de mano integrada con dispositivo retráctil automático, función de corte de agua integrada y dosificación constante del chorro de agua	●	—	—	—	—
Sistema ServiceDiagnose (SDS) con visualización automática de las notificaciones de servicio	●	●	●	●	●

● Equipamiento de serie sin cargo adicional | ○ Equipamiento de serie con cargo adicional | —No disponible | □ Accesorio

Funciones iCombi

	iCombi Pro		iCombi Classic		
Características del equipamiento	XS	6-half size 10-half size 6-full size 10-full size	20-half size 20-full size	6-half size 10-half size 6-full size 10-full size	20-half size 20-full size
Sonda térmica con 6 puntos de medición	●	●	●	—	—
Sonda térmica con 1 punto de medición	—	—	—	●	●
Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica	●	□	□	□	□
Sonda térmica externa USB	—	□	□	□	□
Kit de pasteurización y Sous-vide	—	□	□	□	□
1,200 programas con hasta 30 pasos programables libremente y con nombre	●	●	●	—	—
100 programas con hasta 12 pasos programables libremente y con nombre	—	—	—	●	●
Inyección manual de vapor	●	●	●	—	—
Humidificación manual exacta, programable en 4 niveles desde 85°F–500°F (30°C–260°C) en los modos de operación Aire caliente o Combinación	●	●	●	—	—
5 velocidades de circulación del aire, programables	●	●	●	●	●
Rutas de fermentación inteligentes con detección automática de carga	●	●	●	—	—
Posibilidad de seleccionar entre °C o °F	●	●	●	●	●
Indicador digital de temperatura	●	●	●	●	●
Indicador de valores actuales y de control	●	●	●	●	●
Reloj programador digital, 0 -24 horas con ajuste fijo	●	●	●	●	●
Indicación en tiempo real (24 horas)	●	●	●	●	●
Ajuste de la hora en horas/minutos o minutos/segundos	●	●	●	—	—
Ajuste de la hora en horas/minutos	—	—	—	●	●
Preselección automática de la hora de arranque con programación variable de fecha y hora	●	●	●	—	—
Generador de vapor fresco de alto rendimiento con función automática de llenado de agua	●	●	●	●	●
Quemador con soplador de funcionamiento silencioso y alto rendimiento (sólo equipos a gas)	—	●	●	●	●
Sistema de deshumidificación automática	●	●	●	●	●
Fluidización dinámica del aire con ventilador de alto rendimiento con cambio de sentido de giro (6 insertos: 1 ventilador, 10 insertos: 2 ventiladores, 20 insertos: 3 ventiladores)	●	●	●	●	●
Calibración automática ajustada a las características del lugar de instalación (altura sobre el nivel del mar), incluyendo prueba de auto comprobación	●	●	●	●	●
Adaptación automática de la altitud geográfica en el modo de operación Vapor, para la obtención de los mejores resultados	●	●	●	●	●
Demanda de energía en función de la necesidad	●	●	●	●	●
Deflector de aire removible	●	●	●	●	●
Freno de turbina integrado para más seguridad en la operación y rápido cambio en el sentido de giro	●	●	●	●	●
Separación centrífuga de grasa sin necesidad de filtro adicional	●	●	●	●	●
Puerta de la cámara de cocción con 3 cristales, con retroventilación, revestimiento especial reflectante del calor y ventanas de cristal basculantes para facilitar la limpieza	●	●	●	—	—
Puerta de la cámara de cocción con 2 cristales, con retroventilación, revestimiento especial reflectante del calor y ventanas de cristal basculantes para facilitar la limpieza	—	—	—	●	●
Posiciones del cierre de la puerta a 110°/180° (equipos de mesa), 120°/180° (equipos de piso) para una máxima seguridad operativa	●	●	●	●	●
Interruptor de puerta de contacto por proximidad	●	●	●	●	●

Funciones iCombi

	iCombi Pro		iCombi Classic		
Características del equipamiento	XS	6-half size 10-half size 6-full size 10-full size	20-half size 20-full size	6-half size 10-half size 6-full size 10-full size	20-half size 20-full size
Control de los tiempos de apertura de la puerta durante la carga y la cocción con función de alarma	●	●	●	–	–
El tiempo adicional de funcionamiento de la campana de extracción o de condensación RATIONAL, puede seleccionarse libremente	●	●	–	–	–
Empaque insertable, fácil de cambiar	●	●	●	●	●
Racks móviles con ayuda de inserción lateral	–	–	●	–	●
Inserción longitudinal, modelo XS indicada para contenedores GN 1/2, 1/3, 2/3, pérdidas de energía mínimas y necesidad mínima de espacio al abrir y girar la puerta	●	–	–	–	–
Inserción longitudinal, modelo 6-half size, 10-half size, 20-half size indicada para contenedores GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, pérdidas de energía mínimas y necesidad mínima de espacio al abrir y girar la puerta	–	●	●	●	●
Inserción longitudinal, modelo 6-full size, 10-full size, 20-full size indicada para contenedores 2/1, 1/1, 2/4 GN pérdidas de energía mínimas y necesidad mínima de espacio al abrir y girar la puerta	–	●	●	●	●
Cámara de cocción higiénica, cubiforme, sin juntas, esquinas redondeadas, protección contra salpicaduras	●	●	●	●	●
Iluminación LED de la cámara de cocción y los insertos	●	●	●	●	●
Bastidores colgantes extraíbles, con guía adicional para el recipiente contenedor de grasa	–	●	–	●	–
Bastidores colgantes extraíbles y orientables	●	–	–	–	–
Guías de inserción en forma de U con entalladuras para facilitar la carga	–	●	●	●	●
Guías de inserción en forma de L	–	○	–	○	–
Paquete de rack móvil	–	○	–	○	–
Paquete de rack móvil para Combi-Duo	–	○	–	○	–
Rack móvil bloqueable por ambos lados, bandeja colectora con vaciado, ruedas tandem (2 con freno de pedal), diámetro 5 in (125 mm),, componentes metálicos de acero inoxidable	–	–	●	–	●
Puerta de la cámara de cocción con mecánica de obturación integrada; evita la salida de vapor cuando se trabaja sin rack móvil	–	–	●	–	●
Material interior y exterior: acero inoxidable DIN 1.4301/ASTM 304	●	●	●	●	●
Interface USB para la descarga de datos HACCP y de servicio, así como para descargar programas de cocción a una memoria RATIONAL USB y para actualizar fácilmente el softwarecooking programs using the RATIONAL USB stick, y to facilitate software updates	●	●	●	●	●
Carga de cestas e imágenes a través de la interfaz USB para personalizar la página inicial	●	●	●	–	–
Descarga de datos APPCC e información de servicio a ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Carga y descarga de programas de cocción propios desde y hacia ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Visualización de mensajes de servicio y advertencias, por ejemplo: falta de agua	●	●	●	●	●

● Equipamiento de serie sin cargo adicional | ○ Equipamiento de serie con cargo adicional | –No disponible | □ Accesorio

Funciones iCombi

	iCombi Pro		iCombi Classic		
Conexión, instalación y símbolos de certificación	XS	6-half size 10-half size 6-full size 10-full size	20-half size 20-full size	6-half size 10-half size 6-full size 10-full size	20-half size 20-full size
Interfaz WiFi, para su utilización con la moderna solución de red basada en la nube ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Puerto Ethernet para la conexión a ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Declaración de conformidad: CE	●	●	●	●	●
Seguridad de la instalación eléctrica: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●
Eficiencia energética: Energy Star	●	●	●	●*	–
Seguridad de la instalación del gas: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	–	●	●	●	●
Equipos a gas: H2 Ready - aprobados y certificados (KIWA) para el funcionamiento con mezclas de gas con hasta un 20 % en volumen de hidrógeno	–	●	●	●	●
Seguridad de equipos y de operación: certificado conforme a la Directiva sobre máquinas 2006/42/CE	●	●	●	●	●
Higiene general: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●
Certificación Kosher para sistemas de cocción y limpiadores	●	●	●	●	●
Ciberseguridad validada de acuerdo con la norma EN18031-1	●	●	●	●	●
Protección del agua potable: SVGW, KIWA, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●
Accesorios de cocción aptos para alimentos conforme a VO 1935/2004/CE	●	●	●	●	●
Admite conexión fija a la tubería de desagüe conforme a SVGW, EN1717	●	●	●	●	●
Protección IPX 5 contra salpicaduras y chorreo de agua	●	●	●	●	●
Patas del equipo regulables en altura	–	–	●	–	●
Base del equipo con junta circundante	●	●	–	●	–
Instalación posible sobre una mesa de 27 1/2 in (700 mm) de profundidad (6-half size y 10-half size)	●	●	–	●	–
Instalación posible sobre una mesa de 23 1/2 in (600 mm) de profundidad	●	–	–	–	–
Soporte de pared (XS y 6-half size)	●	●	–	●	–
Dispositivo de inmovilización	–	–	●	–	●
Voltajes especiales a petición	○	○	○	○	○
Gas natural o GLP	–	●	●	●	●

* ENERGY STAR está disponible para los sistemas de cocción 6-half size y 6-full size eléctrico y gas, así como 10-half size eléctrico.

● Equipamiento de serie sin cargo adicional | ○ Equipamiento de serie con cargo adicional | –No disponible | □ Accesorio

Funciones iCombi

	iCombi Pro			iCombi Classic	
Higiene, seguridad laboral y ergonomía	XS	6-half size 10-half size 6-full size 10-full size	20-half size 20-full size	6-half size 10-half size 6-full size 10-full size	20-half size 20-full size
Limitador de temperatura electrónico de seguridad para el generador de vapor y para los elementos de producción de aire caliente	●	●	●	●	●
Probado de acuerdo con las normas nacionales e internacionales para el funcionamiento sin supervisión	●	●	●	●	●
Puerta de apertura hacia la izquierda	○	○	—	○	—
Manija de la puerta con giro hacia la derecha/izquierda para operación con una sola mano y función de cierre por impulso	●	●	—	●	—
Manija de la puerta para operación ergonómica con una sola mano, función de cierre por impulso y bloqueo de la puerta	—	—	●	—	●
Altura máxima de inserción 5.25 ft (1.60 m) (con equipo de mesa colocado sobre una mesa RATIONAL correspondiente)	●	●	○	●	○
Kit Combi-Duo – sistemas de cocción apilables (según la variante de instalación con la máxima altura de inserción 5.25 ft (1.60 m))	□	□	—	□	—
Cierre de seguridad para la puerta	○	○	○	○	○
Drenaje de grasas integrado	—	○	○	○	○
SecurityLine (Versión para prisiones y centros de alta seguridad)	—	○	○	○	○
Panel de control con cerradura	—	○	○	○	○
Protección abatible del panel de mando	—	○	○	○	○
MarineLine (Versión para buques)	○	○	○	○	○
HeavyDutyLine	—	○	○	○	○
MobilityLine - Equipos de piso móviles con ruedas	—	—	□	—	□
MobilityLine - Equipos de mesa móviles sobre mesa reforzada	—	□	—	□	—
iCareSystem AutoDose - Sistema integrado de limpieza y almacenamiento autónomo	—	○	—	—	—

● Equipamiento de serie sin cargo adicional | ○ Equipamiento de serie con cargo adicional | —No disponible | □ Accesorio

iHexagon 6-half size





6-half size

Eléctrico

Número de artículo	CB4ERRA.0016518
Carga conectada	20.4 kW
Voltaje	3 ph 208V / 60 Hz
Peso	340 lb/154 kg

Capacidad

	6-13" x 18" 1/2 sheet pans; 6-12 3/4" x 20 7/8" steam pans; 6 x 1/1 GN; 12 x 1/2 GN
Ancho	38"/966 mm
Profundidad (incluida la manija de la puerta)	36 5/8"/931 mm (39 1/4"/998 mm)
Altura (incluido el tubo de ventilación)	33 5/8"/854 mm (35 3/8"/899 mm)

Opciones

Panel de control con cerradura	○
Protección para el panel de control	○
Conexión a un sistema de optimización de energía	○

Aquí encontrará los accesorios apropiados	Página [53]
---	-------------

Puede encontrar más información y opciones en la página [51] y en nuestro sitio web. Además, podrá solicitar información sobre la combinación de opciones y voltajes especiales.



Attention CA Residents: Prop 65 Warning.
This warning applies to all listed units.



iCareSystem AutoDose

Sistema integrado de limpieza y almacenamiento autónomo para equipos de mesa iHexagon. El uso de los cartuchos RATIONAL Active Green y Care (productos de cuidado) permite realizar muchos procesos de limpieza con una sola carga, evita el contacto del usuario con productos químicos y ofrece una limpieza de los equipos más eficiente e incluso autónoma, sin intervención manual.

	iHexagon 6-half size
AutoDose	●
Sistema de limpieza con pastillas	sin recargo

Panel de control con cerradura

Protege contra el acceso no autorizado y la destrucción deliberada, con una cubierta de plástico virtualmente indestructible (LEXAN) (cerradura no integrada). Únicamente para sistemas de cocción con puerta de apertura hacia la derecha.

iHexagon 6-half size	○
----------------------	---



Protección para el panel de control

Protección de impacto plegable, de plástico inastillable (LEXAN) para el panel de control.

iHexagon 6-half size	○
----------------------	---



Conexión a un sistema de optimización de energía

Interfaz para la conexión directa del sistema de cocción al sistema de optimización de energía de acuerdo con la norma DIN 18875.

iHexagon 6-half size	○
----------------------	---

- Equipamiento de serie sin cargo adicional
- |
- Equipamiento de serie con cargo adicional

Combi-Duo



Kit Combi-Duo

Kit de instalación para la combinación especial de dos sistemas de cocción RATIONAL uno encima del otro (no se incluye ninguna mesa o base en el kit). Permite trabajar simultáneamente con los diversos modos de cocción y sin necesidad de espacio adicional.

Nota: Las bases iCombi deben utilizarse para la unidad iCombi inferior.

60.76.253	Combi-Duo iHexagon 6-half size sobre iHexagon 6-half size
60.77.031	Combi-Duo iHexagon 6-half size sobre iCombi Pro/iCombi Classic 6-half size eléctrico



Cubierta para Combi-Duo

Para una instalación limpia de un Combi-Duo con un iHexagon y un iCombi Pro/iCombi Classic. Debido a las reducidas dimensiones del iCombi, se puede lograr una instalación higiénica y nivelada de ambos sistemas de cocción con la cubierta

60.78.391	Cubierta para Combi-Duo
-----------	-------------------------



Kit para Combi-Duo móvil

Kit con ruedas de altura ajustable. La altura puede ajustarse gradualmente hasta 3/4 in (20 mm).

60.31.742	iHexagon 6-half size, medidas An. Prof. Al.: 39 1/4 30 3/8 3 3/8 in (998 773 85 mm)
-----------	---



Base con patas

La base con patas garantiza una instalación elevada y segura de los sistemas de cocción iHexagon. Se incluyen dos juegos de patas de altura regulable: 3 3/8 in - 4 1/4 in (87-107 mm) y 6 in - 6 3/4 in (152-172 mm).

60.31.763	iHexagon 6-half size, medidas An. Prof. Al.: 38 3/4 25 6 in (984 635 152 mm)
-----------	--



Mesa I para Combi-Duo

Abierta por todos los lados. Con ajuste de altura a hasta 3/4 in (20 mm).

60.31.554	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 38 3/8 27 7 7/8 in (974 685 200 mm)
60.31.555	Con ruedas de altura ajustable, medidas An. Prof. Al.: 39 1/4 30 7 7/8 in (998 763 200 mm)



UltraVent y UltraVent Plus

UltraVent: La campana de condensación condensa y evacua los vapores. No es necesaria una conexión exterior.

UltraVent Plus: La campana de condensación condensa y evacua los vapores. La tecnología de filtrado especial reduce los humos molestos. No es necesaria una conexión exterior.

60.78.167	UltraVent Combi-Duo iHexagon 6-half size, 1 ph 120 V conexión eléctrica, medidas An. Prof. Al.: 38 1/8 36 5/8 13 3/4 in (968 929 348 mm)
60.78.164	UltraVent Plus Combi-Duo iHexagon 6-half size, 1 ph 120 V conexión eléctrica, medidas An. Prof. Al.: 38 1/8 36 5/8 17 1/4 in (968 930 439 mm)



Tapa de la ducha de mano

Para asegurar la abertura de la ducha de mano en la base. El kit incluye la tapa y un tapón para cerrar higiénicamente la salida del agua cuando se desmonta la ducha de mano, por ejemplo en el sistema de cocción inferior de un Combi-Duo.

87.01.790S	Tapa de la ducha de mano
------------	--------------------------

Accesorios iHexagon 6-half size



Kit de nivelación

Para compensar los desniveles en la instalación sobre mesa o la instalación directamente sobre el puede ser cambiada hasta 3/4 in (20 mm). La junta proporciona un sellado higiénico, especialmente cuando se instala sobre mosaicos o losetas.

60.76.255	iHexagon 6-half size, medidas An. Prof. Al.: 37 7/8 24 1/8 1 3/8 in (964 614 34 mm)
-----------	---



Base con patas

La base con patas asegura una instalación elevada y segura de los sistemas de cocción iHexagon. Se incluyen dos juegos de patas de altura regulable: 3 3/8 in - 4 1/4 in (87-107 mm) y 6 in - 6 3/4 in (152-172 mm). Para la instalación sobre una superficie de trabajo de 700 mm de profundidad.

60.31.763	iHexagon 6-half size, medidas An. Prof. Al.: 38 3/4 25 6 in (984 635 152 mm)
-----------	--



Mesa I

Abierta por todos los lados. La altura puede ser cambiada hasta 3/4 in (20 mm).

60.31.728	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 38 3/8 26 5/8 27 1/2 in (974 685 699 mm)
-----------	---



Mesa II

14 pares de rieles de apoyo. Abierta por dos lados, con paredes laterales. La altura puede ser cambiada hasta 3/4 in (20 mm).

60.31.719	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 38 3/8 27 5/8 27 1/2 in (974 703 699 mm)
60.31.760	Con ruedas de altura ajustable, medidas An. Prof. Al.: 39 1/4 30 1/4 27 1/2 in (998 769 699 mm)



Mesa III versión UltraVent, modelo 6-half size

20 pares de rieles de apoyo. Abierta por un lado, con paredes laterales, pared trasera y cobertura superior. Elevada para instalarse con una campana recirculante. La altura puede ser cambiada hasta 3/4 in (20 mm).

60.31.560	Estándar, medidas An. Prof. Al.: 38 3/8 27 5/8 35 7/8 in (974 703 910 mm)
-----------	---



UltraVent

La campana de condensación condensa y evacúa los vapores. No es necesaria una conexión exterior.

Conexión eléctrica 1 ph 120 V, medidas An. | Prof. | Al.: 38 1/8 | 36 5/8 | 13 3/4 in (968 | 929 | 348 mm)

60.78.167	UltraVent iHexagon 6-half size
-----------	--------------------------------



UltraVent Plus

La campana de condensación condensa y evacúa los vapores. La tecnología de filtrado especial reduce los humos molestos. Conexión eléctrica 1 ph 120 V, medidas An. | Prof. | Al.: 38 1/8 | 36 5/8 | 17 1/4 in (968 | 930 | 439 mm)

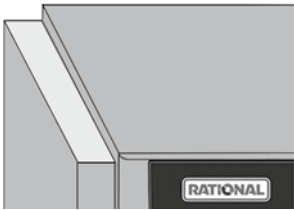
60.78.164	UltraVent Plus iHexagon 6-half size
-----------	-------------------------------------



Bastidor colgante modelo 6-half size

60.61.781	Estándar, 6 bandejas (distancia entre guías 2 5/8 in (68 mm))
60.61.769	5 bandejas (distancia entre guías 3 3/8 in (85 mm))

Accesorios iHexagon 6-half size



Blindaje térmico para el panel lateral
La instalación posterior del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ej. una parrilla) cerca de los paneles laterales del equipo.

60.77.918	Blindaje térmico izquierdo, iHexagon 6-half size
-----------	--



Interruptor de condensación
El vapor que sale se condensa y se evacua a través del desagüe del equipo.

60.72.592	iHexagon 6-half size (Al. 18 in (458 mm))
-----------	---



Memoria USB RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos HACCP
-----------	---

Productos de limpieza y cuidado iHexagon



Cartucho de detergente Active Green para iCombi Pro con la opción iCareSystem AutoDose
Los cartuchos de limpieza Active Green para el iCareSystem AutoDose combinan todas las ventajas conocidas de las pastillas de limpieza Active Green con una función de almacenamiento y, como resultado, la posibilidad de una limpieza y un mantenimiento totalmente autónomos de su iHexagon.

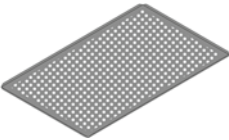
56.01.912	Cartucho de detergente Active Green / 6 cartuchos por caja
-----------	--



Cartucho Care para iCombi Pro con la opción iCareSystem AutoDose
Los cartuchos Care para el iCareSystem AutoDose combinan todas las ventajas conocidas de las pastillas Care con una función de almacenamiento, lo que permite una limpieza y un mantenimiento totalmente autónomos de su iHexagon.

56.01.914	Cartucho Care / 6 cartuchos por caja
-----------	--------------------------------------

Accesorios especiales y de cocción



Bandejas para hornear (perforadas)
Bandejas para hornear de alta conductividad térmica con revestimiento antiadherente TriLax para obtener resultados perfectos de horneado a temperaturas de hasta 572°F (300°C).

60.74.147	2/3 GN (12 3/4" × 14")
6015.1103	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")



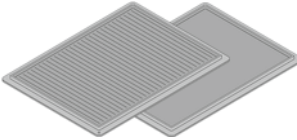
Bandejas para asar y hornear (no perforadas)
Bandejas para hornear de alta conductividad térmica con revestimiento antiadherente TriLax para obtener resultados perfectos de cocción y horneado a temperaturas de hasta 572°F (300°C).

60.78.437	1/3 GN (12" × 7")
60.80.093	Paquete de bandejas para asar y hornear 1/3 GN (12" × 7"), compuesto de: 5 unidades
60.73.671	2/3 GN (12 3/4" × 14")
6013.1103	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")



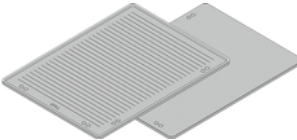
Parrilla para marcas tradicionales o de diamante
La parrilla para marcas tradicionales o de diamante con revestimiento antiadherente TriLax permite obtener ya sea las clásicas marcas de parrilla o las auténticas marcas americanas.

60.73.802	1/2 GN (12 3/4" × 10 3/8")
60.73.801	2/3 GN (12 3/4" × 14")
60.73.314	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")



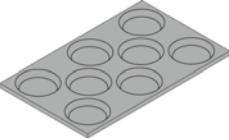
Bandeja para parrilla y plancha
Las bandejas multifuncionales para parrilla y plancha con revestimiento antiadherente TriLax, ideal para aportar las típicas marcas diagonales de parrilla a bistecs, pescados y verduras. El borde de alrededor de toda la bandeja permite asar alimentos que contienen mucha grasa o suelten líquidos.

60.71.617	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")
-----------	----------------------------



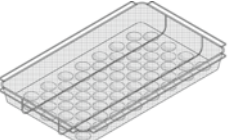
Bandeja para parrilla y pizza
Bandeja de alta conductividad térmica para parrilla y para pizza con revestimiento antiadherente TriLax. Ideal para pizza fresca o congelada, tarta flambeada y panes sin levadura con temperaturas de hasta 572°F (300°C). La parte trasera es ideal para cocinar filetes, verdura o pescado a la parrilla.

60.73.798	2/3 GN (12 3/4" × 14")
60.70.943	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")



Multibaker
El Multibaker con revestimiento antiadherente TriLax es adecuado para la preparación de grandes cantidades de huevos estrellados, omelettes, röstis y tortillas, etc.

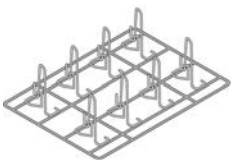
60.73.764	1/3 GN (12" × 7") 2 moldes
60.73.646	2/3 GN (12 3/4" × 14") 5 moldes
60.71.157	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8") 8 moldes



CombiFry
Para la preparación de grandes cantidades de productos prefritos.

6019.1250	1/2 GN (12 3/4" × 10 3/8")
60.73.619	2/3 GN (12 3/4" × 14")
6019.1150	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")

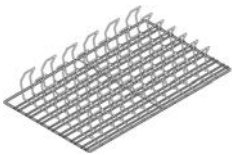
Accesorios especiales y de cocción



Superspike para pollos y patos

La colocación vertical de las aves hace que la carne de la pechuga salga particularmente tierna y jugosa, la piel crujiente y que la pieza obtenga un dorado atractivo y uniforme.

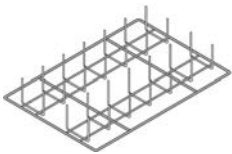
6035.1015	Capacidad: 4 piezas, peso máx. 2.9 lbs (1300 g), 1/2 GN (12 3/4" × 10 3/8")
6035.1016	Capacidad: 6 piezas, peso máx. 4 lbs (1800 g), 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")
6035.1006	Capacidad: 8 piezas, peso máx. 2.9 lbs (1300 g), 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")
6035.1010	Capacidad: 10 piezas, peso máx. 2 lbs (950 g), 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")
6035.1009	Superspike para patos, capacidad: 8 piezas, peso máx. 4.9 lbs (2200 g), 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")



Parrilla para costillas

La colocación vertical de las costillas permite un óptimo aprovechamiento de la capacidad de la parrilla así como la pre cocción perfecta del producto también en cocción nocturna.

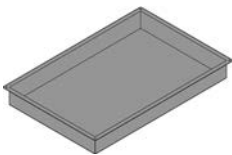
6035.1018	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")
-----------	----------------------------



Potato Baker

Con el Potato Baker de RATIONAL, podrá preparar papas al horno o mazorcas de maíz sin papel aluminio y hasta un 50% más rápido.

6035.1019	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")
-----------	----------------------------

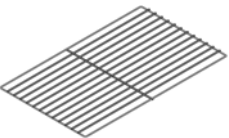


Contenedores de granito esmaltado

Su excelente conductividad térmica hace que los productos se doren uniformemente. Las esquinas están totalmente moldeadas para que también se puedan entregar las piezas de las esquinas. Especialmente adecuados para pasteles de molde, bizcochos y pizzas de molde.

6014.1202	1/2 GN (12 3/4" × 10 3/8"), 3/4 in (20 mm) prof.
6014.1204	1/2 GN (12 3/4" × 10 3/8"), 1 1/2 in (40 mm) prof.
6014.1206	1/2 GN (12 3/4" × 10 3/8"), 2 3/8 in (60 mm) prof.
6014.2302	2/3 GN (12 3/4" × 14"), 3/4 in (20 mm) prof.
6014.2304	2/3 GN (12 3/4" × 14"), 1 1/2 in (40 mm) prof.
6014.2306	2/3 GN (12 3/4" × 14"), 2 3/8 in (60 mm) prof.
6014.2310	2/3 GN (12 3/4" × 14"), 4 in (100 mm) prof.
6014.1102	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8"), 3/4 in (20 mm) prof.
6014.1104	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8"), 1 1/2 in (40 mm) prof.
6014.1106	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8"), 2 3/8 in (60 mm) prof.
6014.1110	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8"), 4 in (100 mm) prof.

Contenedores Gastronorm



Parrilla de acero inoxidable

6010.2301	2/3 GN (12 3/4" × 14")
6010.1101	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8")



Contenedores, acero inoxidable

El espesor del material de los contenedores RATIONAL garantiza máxima estabilidad, incluso si se llenan con grandes cantidades y una larga duración de vida. Los bordes no pronunciados apilables garantizan un apilamiento que ahorra espacio.

6013.2302	2/3 GN (12 3/4" × 14"), 3/4 in (20 mm) prof.
6013.2306	2/3 GN (12 3/4" × 14"), 2 1/2 in (65 mm) prof.
6013.1102	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8"), 3/4 in (20 mm) prof.
6013.1104	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8"), 1 1/2 in (40 mm) prof.



Contenedor perforado, acero inoxidable

6015.1165	1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8"), 2 1/8 in (55 mm) prof.
-----------	--

Kits de instalación iHexagon

Los Kits de Instalación RATIONAL garantizan que el instalador tenga todos los materiales de conexión a la mano al momento de la instalación. Es una sola compra sin complicaciones comparado a comprar partes a varios proveedores o tiendas. Por favor contáctenos al 888-320-7274 para más información.

8720.1551US	Eléctrico 10-full size (440/60/3ph & 480/60/3ph) 48h Eléctrico 20-half size (440/60/3ph & 480/60/3ph) Eléctrico 6-half size (208/60/1ph & 240/60/1ph) Eléctrico 10-half size (208/60/3ph & 240/60/3ph) Eléctrico 6-half size iHexagon (208/60/3ph)
-------------	---

Sistema de Filtrado de Agua (incluye kit de instalación para el filtro)

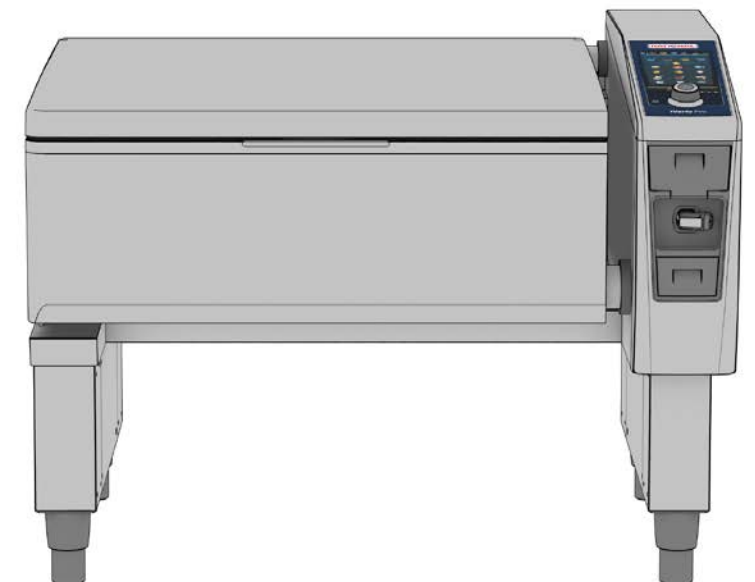
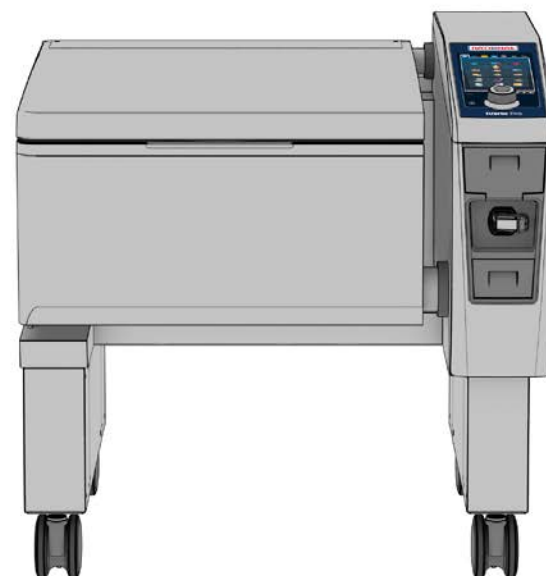
1900.1159US	Sistema de Cartucho Individual para cualquier iCombi ó iVario ó Combi-Duo Modelo XS o half size. 48h
1900.1158US	Sistema de Cartucho Doble para Combi-Duos full size o si va a ser usado por más de 2 unidades. 48h Por cada sistema de cocción adicional agregue 1 cabeza y cartucho.
1900.1152US	Cabeza de Filtrado de Agua Modular para agregar un Cartucho adicional a un Sistema de Cartucho Doble (máximo 4 cartuchos).
1900.1155US	Cartucho de Filtrado de Agua (reemplazo o adicionado).

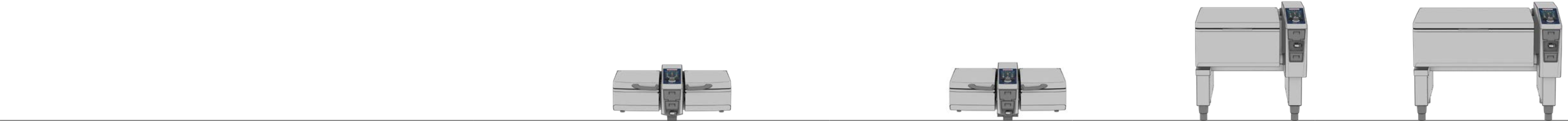
Set de Seguridad

El sistema de colocación de equipos para todos los equipos montados sobre ruedas permite una colocación precisa y uniforme de los equipos para las líneas de drenaje a los lavabos del piso y debajo de los extinción de incendios en sistemas de ventilación, cumple con los códigos NFPA 17A (5.6.4) y 96 (12.1.2.3), incluye dos (2) piezas y paquete de instalación.

87.00.732US	Set de Seguridad
-------------	------------------

iVario 2-XS
iVario Pro 2-S, L, XL





	iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
	*		**	**
Número de artículo 3 ph 208/240 V	48h WZ9ENRA.0002212	48h WY9ENRA.0002213	48h WX9ENRA.0002215	48h WW9ENRA.0002217
Carga conectada	15 kW	23 kW	23 kW	34 kW
Número de artículo 3 ph 440/480V	WZ9ENRA.0005614	48h WY9ENRA.0005616	48h WX9ENRA.0005619	48h WW9ENRA.0005622
Carga conectada	15 kW	22 kW	29 kW	44 kW
Capacidad	201 in² (2 x 13 dm²), 4.5 gal (2 x 17 L)	294 in² (2 x 19 dm²), 6.5 gal (2 x 25 L)	604 in² (39 dm²), 26.4 gal (100 L)	914 in² (59 dm²), 40.0 gal (150 L)
Número de comidas por servicio	30 and up	50–100	100–300	100–500
Ancho	43 ¼ in (1,100 mm)	43 ¼ in (1,100 mm)	40 ½ in (1,030 mm)	53 ¾ in (1,365 mm)
Profundidad	29 ¾ in (756 mm)	36 ⅞ in (938 mm)	35 ¼ in (894 mm)	35 ¼ in (894 mm)
Altura	19 ⅞ in (485 mm)	19 ⅞ in (485 mm)	42 ½ in (1,078 mm)**	42 ½ in (1,078 mm)**
Peso	258 lb (117 kg)	295 lb (134 kg)	476 lb (216 kg)**	564 lb (256 kg)**

Equipamiento básico y variantes de instalación

Mesa con patas	—	—
Mesa con patas de acero inoxidable	—	—
Mesa con ruedas	—	—
Mesa con altura ajustable eléctricamente	—	—

Base sin patas	—	—
Base con patas de plástico	—	—
Base con patas de acero inoxidable	—	—
Base con ruedas	—	—
Base con altura ajustable eléctricamente	—	—
Panel trasero para una base	—	—
Espacio de almacenamiento para la base	—	—

Opciones

Cocción a presión	—	48h ○	○	48h ○
iZoneControl	○	●	●	●
Cocción a baja temperatura	○	●	●	●
Módulo WiFi	○	●	●	●
Interfaz Ethernet	●	●	●	●

Accesorios

Aquí encontrará los accesorios apropiados:	Págin[66]	Págin[69]	Págin[72]	Págin[72]
--	-----------	-----------	-----------	-----------

Puede solicitar más información sobre las variantes de instalación, las opciones, la combinación de opciones y los voltajes especiales.

*El precio del sistema de cocción incluye accesorios básicos (los detalles se pueden encontrar en la página [66]).

**Sistema de cocción con la opción de base con patas de plástico..

Attention CA Residents: Prop 65 Warning.
This warning applies to all listed units.



Opciones iVario

Cocción a presión

Con la opción de cocción a presión es posible cocinar más rápido una gran variedad de platos y, a la vez, de manera delicada. Se garantiza un nivel de presión óptimo y homogéneo, de modo que la estructura celular de los alimentos se mantiene intacta. Además, se trata de un sistema seguro que no requiere mantenimiento. Presión máxima: 4.35 PSI (300 mbar).

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	48h		48h

iZoneControl

El fondo de la cuba se puede dividir en zonas flexibles con diferentes temperaturas.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL

Cocción a baja temperatura

Utilización de rutas de cocción inteligentes para cocer a baja temperatura, confitar y cocer al vacío.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL

Modo de fritura bloqueado

El modo de operación "Freír" no está disponible. Esta opción puede usarse para evitar en la instalación los costos derivados de la inclusión de dispositivos de extinción de incendios que son necesarios en caso de sobrepasar los valores límite.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
Sin cargo adicional	Sin cargo adicional	Sin cargo adicional	Sin cargo adicional

Módulo WiFi

A través del módulo WiFi integrado, el sistema de cocción puede conectarse a una red WiFi existente, por ejemplo, para la conexión a ConnectedCooking.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL

Preparación de conexión SOLAS (Safety of Life at Sea)

El sistema de cocción dispone de un limitador de temperatura de seguridad adicional y puede conectarse a un dispositivo de alarma externo 230V (máximo 8A, no incluido). Las terminales de conexión que se requieren en el interior del equipo vienen premontadas en este caso y permiten: la visualización de la alimentación eléctrica del equipo, la indicación de sobrecalentamiento del aceite y la desconexión mediante un apagado de emergencia externo (dispositivo no incluido). Un contacto libre de potencial está integrado y no tiene que pedirse por separado. No se puede combinar con la opción "Enchufe protegido con interruptor diferencial".

Nota:

Sólo se permiten las siguientes configuraciones para una instalación marítima (DNV-GL):
iVario 2-XS y iVario Pro 2-S Sistema de cocción con patas de plástico 3 1/2 in (90 mm), kit de fijación del equipo (60.76.118) y mesa MarineLine (modelo 2-XS: 60.31.701, modelo 2-S: 60.31.702).
iVario Pro L y iVario Pro XL; Sistema de cocción con base con patas de acero inoxidable.
Las patas de acero inoxidable de las mesas/bases deben ser fijadas al suelo por medio de tornillos o soldaduras.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL

Opciones iVario

Conexión prevista para el apagado a distancia y la salida de la señal

El sistema de cocción puede conectarse a un dispositivo de alarma externo 230V (máximo 8A, no incluido). Las terminales de conexión que se requieren en el interior del equipo vienen pre instaladas en este caso. Esto permite la visualización de la alimentación eléctrica del equipo, la indicación de sobrecalentamiento del aceite y la desconexión mediante un apagado de emergencia externo (dispositivo no incluido). Un contacto libre de potencial está integrado y no tiene que pedirse por separado. No se puede combinar con la opción "Enchufe protegido con interruptor diferencial".

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL

Panel de control con cerradura

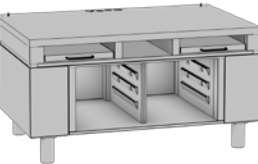
El panel de control con cerradura protege el equipo contra la utilización no autorizada.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL

- Equipamiento de serie sin cargo adiciona | Equipamiento de serie con cargo adicional | – No disponible

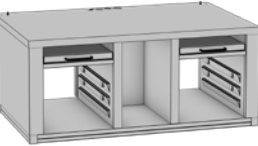
Variantes de instalación iVario 2-XS y iVario Pro 2-S

El iVario puede ser integrado óptimamente en casi cualquier cocina. Su concepto modular ofrece numerosas posibilidades para una óptima instalación o montaje. De acuerdo con los deseos de su cliente.



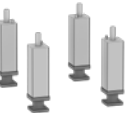
Mesa con patas de altura ajustable eléctricamente
Rango de ajuste: + 6 7/8 in (175 mm) / - 1 in (25 mm) en comparación con la altura estándar. 2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8") rieles de apoyo. Paneles laterales y cubierta cerrada. No se requiere una conexión de energía separada, el control se hace a través de la pantalla del iVario. Incluye una manguera de drenaje flexible.

60.31.326	Modelo 2-XS, medidas An. Prof. Al.: 43 1/4 28 1/8 22 1/2-30 3/8 in (1100 713 570-770 mm)
60.31.327	Modelo 2-S, medidas An. Prof. Al.: 43 1/4 35 1/4 22 1/2-30 3/8 in (1100 895 570-770 mm)



Estructura de mesa
2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8") rieles de apoyo. Paneles laterales y cubierta cerrada, sin panel posterior, sin patas.

60.75.835	Modelo 2-XS 48h medidas An. Prof. Al.: 43 1/4 30 3/8 18 3/8 in (1100 747 464 mm)
60.75.836	Modelo 2-S 48h medidas An. Prof. Al.: 43 1/4 36 5/8 18 3/8 in (1100 929 464 mm)



Kit 4 patas
4 patas (altura ajustable).

60.31.432	Modelo 2-XS, 2-S, Mesa con patas: Al: 23 3/8 in (595 mm) +/- 1 3/16 in in (30 mm) 48h
-----------	--



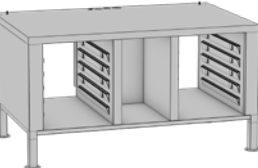
Kit 4 patas de acero inoxidable
4 patas de acero inoxidable (con preparación de sujeción (no ajustables).

60.31.524	Modelo 2-XS, 2-S, Mesa con patas: Al: 23 3/8 in (595 mm) 48h
-----------	---



Kit ruedas giratorias
4 ruedas de 5 in (125 mm) de diámetro, 2 de ellas se pueden fijar (no ajustables).

60.31.433	Modelo 2-XS, 2-S, Mesa con ruedas: Al: 23 3/8 in (595 mm) 48h
-----------	--



Mesa MarineLine
10 pares de rieles de soporte de 1/1 GN (12 3/4" x 20 7/8") con cerraduras. Paneles laterales y cubierta cerrada, sin panel posterior. 4 patas de acero inoxidable con preparación de sujeción (no ajustables). El sistema de cocción debe fijarse a la base con el kit de fijación del equipo 60.76.118.

60.31.701	Modelo 2-XS, medidas An. Prof. Al.: 43 1/4 28 1/2 23 3/8 in (1100 724 595 mm)
60.31.702	Modelo 2-S, medidas An. Prof. Al.: 43 1/4 35 5/8 23 3/8 in (1100 906 595 mm)

Variantes de instalación iVario Pro L y iVario Pro XL

El iVario puede ser integrado óptimamente en casi cualquier cocina. Su concepto modular ofrece numerosas posibilidades para una óptima instalación o montaje. De acuerdo con los deseos de su cliente.



Base con patas de altura regulable eléctricamente
Rango de ajuste: + 6 7/8 in (175 mm) / - 1 in (25 mm) en comparación con la altura estándar. Instalación con una base y patas de altura ajustable eléctricamente, para su instalación como equipo de piso. No se requiere una conexión de energía por separado, el control se hace a través de la pantalla del iVario. Incluye una manguera de drenaje flexible.

Opción	Modelo L
Opción	Modelo XL



Base con patas de plástico
Instalación con una base y patas de plástico de altura ajustable de 5 7/8 in (150 mm) para su instalación como equipo de piso.

Estándar	Modelo L, XL	•
----------	--------------	---



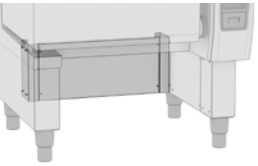
Kit patas de acero inoxidable
Patas de acero inoxidable con altura ajustable de 5 7/8 in (150 mm) alto con reborde (pueden ser atornilladas al piso, materiales no incluidos).

60.74.500	Modelo L, XL
-----------	--------------



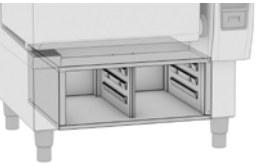
Kit ruedas giratorias
4 ruedas, ø 5 in (125 mm), 2 de ellas se pueden fijar. Altura efectiva: 5 7/8 in (150 mm) no ajustables. No se puede combinar con la opción de Cocción a Presión.

60.71.267	Modelo L, XL
-----------	--------------



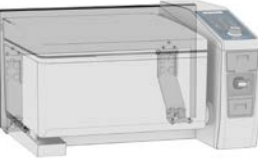
Revestimiento para la base
El revestimiento trasero cierra el área entre los paneles laterales y así cubre las conexiones. Puede combinarse con todas las variantes de subestructuras. No se puede combinar con el "espacio de almacenamiento para la base".

60.76.306	Modelo L	o
60.76.305	Modelo XL	o



Espacio de almacenamiento para la base
El espacio de almacenamiento en la base ofrece rieles de apoyo para alojar contenedores y accesorios GN. Panel posterior cerrado. Se puede combinar con todas las variantes de subestructuras. No puede combinarse con el "revestimiento para la base".

60.74.865	Modelo L	o
60.74.696	Modelo XL	o



Kit de suspensión mural
Para un montaje en pared del equipo básico (sin subestructura) a fin de facilitar la limpieza bajo el sistema de cocción. Con conducción de vapor integrada (materiales de anclaje no incluidos). Los anclajes y materiales de anclaje deben elegirse en consulta con un arquitecto/ingeniero de estructuras y el propietario del edificio.

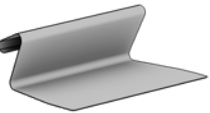
60.75.993	Modelo L
60.75.934	Modelo XL

Accesorios modelo 2-XS

Equipamiento básico, modelo 2-XS (incluido en la entrega de iVario 2-XS)

Incluye lo siguiente:

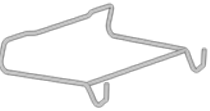
2 × 60.74.791	Brazo para elevación y descenso automáticos, modelo 2-XS	1 × 60.74.970	Cesta de cocción, modelo 2-XS
1 × 60.75.019	Cesta de fritura, modelo 2-XS	1 × 60.74.666	Escurreidor, modelo 2-XS
1 × 60.73.927	Esponja de limpieza		



Espátula

Para voltear y retirar los productos de manera fácil y ergonómica en iVario.

60.71.643	Espátula 25, ancho 9 7/8 in (250 mm)
-----------	--------------------------------------



Brazo para elevación y descenso automáticos

Para colgar las cestas con AutoLift.

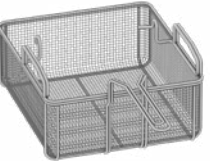
60.74.791	Modelo 2-XS
-----------	-------------



Cesta de cocción

Para cocinar en cestas con AutoLift. Sólo en combinación con el brazo para elevación y descenso automático.

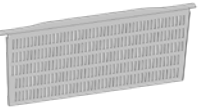
60.74.970	Modelo 2-XS
-----------	-------------



Cesta de fritura

Para freír en cestas con AutoLift. Sólo en combinación con el brazo para elevación y descenso automático.

60.75.019	Modelo 2-XS
-----------	-------------



Escurreidor

Para escurrir fácilmente los productos cocidos a granel.

60.74.666	Modelo 2-XS, 2-S
-----------	------------------



Parilla de fondo de cuba

Parrilla para evitar el contacto entre los alimentos y la base de la cuba al asar a baja temperatura.

60.74.832	Modelo 2-XS
-----------	-------------



Kit 4 cestas de porción

60.75.300	Kit - 4 cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8") perforadas + bastidor de cestas
60.75.978	Kit - 4 cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8") no perforadas con tapa + bastidor de cestas
60.75.979	Kit - 4 cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8") fritura + bastidor de cestas
60.76.407	Kit 4 cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8") perforadas, 4 cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8") no perforadas con tapa, 2 bastidores de cestas modelo 2-XS Ahorre hasta un 10% vs. la compra por separado.



Kit 2 cestas de porción

60.75.302	Kit - 2 cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8") no perforadas con tapa
60.75.303	Kit - 2 cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8") perforadas
60.75.982	Kit - 2 cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8") fritura
60.75.311	Kit - 2 tapas para cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8")

Accesorios modelo 2-XS



Cesta 1/3 GN perforada

Para la preparación de hasta 1.1 lbs (500 g) de pasta larga o grandes cantidades de verduras. Compatible con el bastidor de cesta de porción y también puede colocarse sin el bastidor directamente en la cuba.

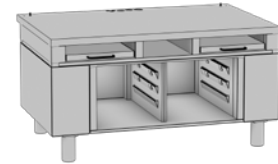
60.77.485	Cesta 1/3 GN (12" × 7") perforada
-----------	-----------------------------------



VarioMobil 1/1 GN

Para vaciar los alimentos de forma segura y sin esfuerzo, así como para transportarlos en 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8") contenedores (contenedores GN no incluidos). Altura regulable en 4 niveles.

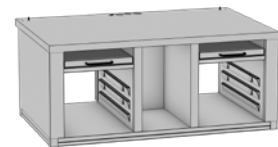
60.73.349	Modelo 2-XS, 2-S, medidas An. Prof. Al.: 16 3/4 29 3/4 31 1/2 in (425 756 799 mm)
-----------	---



Mesa con patas de altura ajustable eléctricamente

Rango de ajuste: + 6 7/8 in (175 mm) / - 1 in (25 mm) en comparación con la altura estándar. 2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8") rieles de apoyo. Paneles laterales y cubierta cerrada. No se requiere una conexión de energía separada, el control se hace a través de la pantalla del iVario. Incluye una manguera de drenaje flexible.

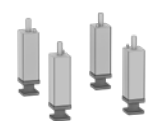
60.31.326	Modelo 2-XS, medidas An. Prof. Al.: 43 1/4 28 1/8 22 1/2-30 3/8 in (1100 713 570-770 mm)
-----------	--



Estructura de mesa

2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8") rieles de apoyo. Paneles laterales y cubierta cerrada, sin panel posterior, sin patas.

60.75.835	Modelo 2-XS 48h
-----------	------------------------



Se requiere una de las siguientes 3 opciones.

Kit 4 patas

4 patas (altura ajustable) +/- 1 3/16 in (30 mm) de ajuste.

60.31.432	Modelo 2-XS, 2-S 48h
-----------	-----------------------------



Kit 4 patas de acero inoxidable

4 patas de acero inoxidable (con preparación de sujeción (no ajustables).

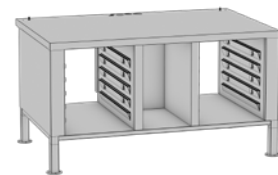
60.31.524	Modelo 2-XS, 2-S 48h
-----------	-----------------------------



Kit ruedas giratorias

4 ruedas de 5 in (125 mm) de diámetro, 2 de ellas se pueden fijar (no ajustables).

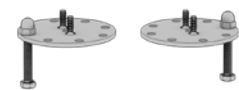
60.31.433	Modelo 2-XS, 2-S 48h
-----------	-----------------------------



Mesa MarineLine

10 pares de rieles de soporte de 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8") con cerraduras. Paneles laterales y cubierta cerrada, sin panel posterior. 4 patas de acero inoxidable con preparación de sujeción (no ajustables). El sistema de cocción debe fijarse a la base con el kit de fijación del equipo 60.76.118.

60.31.701	Modelo 2-XS, medidas An. Prof. Al.: 43 1/4 28 1/2 23 3/8 in (1100 724 595 mm)
-----------	---



Kit de fijación de equipo

Para la fijación de los sistemas de cocción sobre una superficie de trabajo existente o sobre una mesa (2 unidades).

60.76.118	Modelo 2-XS, 2-S
-----------	------------------

Accesorios modelo 2-XS



Kit de conexión de pared
Para una instalación higiénica del sistema de cocción a ras de pared. El kit se compone de un marco de revestimiento.

60.79.530	Memoria 2-XS, 2-S
-----------	-------------------



Memoria USB RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos HACCP
-----------	---

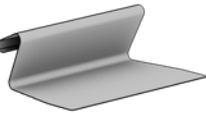
Accesorios modelo 2-S

Equipamiento básico accesorios
Ahorre hasta un 10% vs. la compra por separado.

87.00.742	Modelo 2-S
-----------	------------

Incluye lo siguiente:

1 × 60.71.643	Espátula 25, ancho 9 7/8 in (250 mm)	2 × 60.75.359	Brazo para elevación y descenso automáticos, modelo 2-S
1 × 60.74.986	Cesta de cocción, modelo 2-S	1 × 60.75.330	Cesta de fritura, modelo 2-S
1 × 60.74.666	Escurridor, modelo 2-S	2 × 60.74.663	Parilla de fondo de cuba modelo 2-S
1 × 60.73.927	Esponja de limpieza		



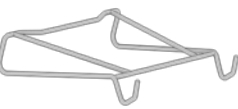
Espátula
Para voltear y retirar los productos de manera fácil y ergonómica en iVario.

60.71.643	Espátula 25, ancho 9 7/8 in (250 mm)
60.77.042	Espátula 33, ancho 13 in (330 mm)



Pala
Para extraer o cortar en porciones alimentos de gran tamaño de forma fácil y segura.

60.73.348	Pala no perforada
60.73.586	Pala perforada



Brazo para elevación y descenso automáticos
Para colgar las cestas con AutoLift.

60.75.359	Modelo 2-S
-----------	------------



Cesta de cocción
Para cocinar en cestas con AutoLift. Sólo en combinación con el brazo para elevación y descenso automático.

60.74.986	Modelo 2-S
-----------	------------



Cesta de fritura
Para freír en cestas con AutoLift. Sólo en combinación con el brazo para elevación y descenso automático.

60.75.330	Modelo 2-S
-----------	------------



Escurridor
Para escurrir fácilmente los productos cocidos a granel.

60.74.666	Modelo 2-XS, 2-S
-----------	------------------



Parilla de fondo de cuba
Parrilla para evitar el contacto entre los alimentos y la base de la cuba al asar a baja temperatura.

60.74.663	Modelo 2-S, L, XL
-----------	-------------------

Accesorios modelo 2-S



60.75.305	Kit - 6 cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8") perforadas + bastidor de cestas
60.75.306	Kit - 6 cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8") no perforadas con tapa + bastidor de cestas
60.75.307	Kit - 6 cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8") fritura + bastidor de cestas
60.76.408	Kit 6 cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8") perforadas, 6 cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8") no perforadas con tapa, 2 bastidores de cestas modelo 2-S Ahorre hasta un 10% vs. la compra por separado.



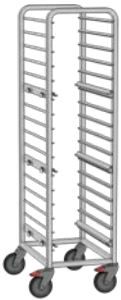
60.75.302	Kit - 2 cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8") no perforadas con tapa
60.75.303	Kit - 2 cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8") perforadas
60.75.982	Kit - 2 cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8") fritura
60.75.311	Kit - 2 tapas para cestas de porción 1/6 GN (6 7/8" × 6 3/8")



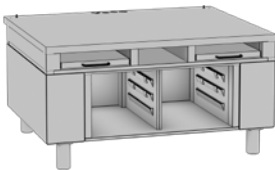
Cesta 1/3 GN perforada Para la preparación de hasta 1.1 lbs (500 g) de pasta larga o grandes cantidades de verduras. Compatible con el bastidor de cesta de porción y también puede colocarse sin el bastidor directamente en la cuba.	
60.77.485	Cesta 1/3 GN (12" × 7") perforada



VarioMobil 1/1 GN Para vaciar los alimentos de forma segura y sin esfuerzo, así como para transportarlos en 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8") contenedores (contenedores GN no incluidos). Altura regulable en 4 niveles.	
60.73.349	Modelo 2-XS, 2-S, medidas An. Prof. Al.: 16 3/4 29 3/4 31 1/2 in (425 756 799 mm)

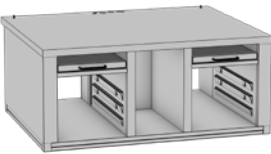


Carro porta cestas Para guardar, transportar y escurrir cestas de cocción y fritura. Capacidad: máx. 16 bandejas 1/1 GN o máx. 3 cestas (modelo 2-S ó L, XL) 1 brazo para elevación y descenso automáticos (modelo L ó XL)	
60.73.612	Modelo 2-S, L, XL, medidas An. Prof. Al.: 16 1/2 27 1/4 59 7/8 in (418 692 1522 mm)

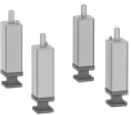


Mesa con patas de altura ajustable eléctricamente Rango de ajuste: + 6 7/8 in (175 mm) / - 1 in (25 mm) en comparación con la altura estándar. 2 bases extraíbles, 6 pares de1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8") rieles de apoyo. Paneles laterales y cubierta cerrada. No se requiere una conexión de energía separada, el control se hace a través de la pantalla del iVario. Incluye una manguera de drenaje flexible.	
60.31.327	Modelo 2-S, medidas An. Prof. Al.: 43 1/4 35 1/4 22 1/2-30 3/8 in (1100 895 570-770 mm)

Accesorios modelo 2-S



Estructura de mesa 2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8") rieles de apoyo. Paneles laterales y cubierta cerrada, sin panel posterior, sin patas.	
60.75.836	Modelo 2-S 48h



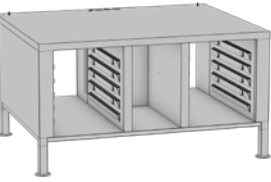
Se requiere una de las siguientes 3 opciones. Kit 4 patas 4 patas (altura ajustable) +/- 1 3/16 in (30 mm) de ajuste.	
60.31.432	Modelo 2-XS, 2-S 48h



Kit 4 patas de acero inoxidable 4 patas de acero inoxidable (con preparación de sujeción (no ajustables).	
60.31.524	Modelo 2-XS, 2-S 48h



Kit ruedas giratorias 4 ruedas de 5 in (125 mm) de diámetro, 2 de ellas se pueden fijar (no ajustables).	
60.31.433	Modelo 2-XS, 2-S 48h



Mesa MarineLine 10 pares de rieles de soporte de 1/1 GN (12 3/4" × 20 7/8") con cerraduras. Paneles laterales y cubierta cerrada, sin panel posterior. 4 patas de acero inoxidable con preparación de sujeción (no ajustables). El sistema de cocción debe fijarse a la base con el kit de fijación del equipo. 60.76.118.	
60.31.702	Modelo 2-S, medidas An. Prof. Al.: 43 1/4 35 5/8 23 3/8 in (1100 906 595 mm)



Kit de fijación de equipo Para la fijación de los sistemas de cocción sobre una superficie de trabajo existente o sobre una mesa (2 unidades).	
60.76.118	Modelo 2-XS, 2-S



Kit de conexión de pared Para una instalación higiénica del sistema de cocción a ras de pared. El kit se compone de un marco de revestimiento.	
60.79.530	Memoria 2-XS, 2-S



Memoria USB RATIONAL	
42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos HACCP

Accesorios modelo L, XL

Equipamiento básico accesorios

Ahorre hasta un 10% vs. la compra por separado.

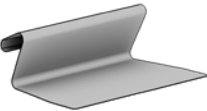
87.00.743	Modelo L
87.00.744	Modelo XL

Modelo L incluye lo siguiente:

1 × 60.77.042	Espátula 33, ancho 13 in (330 mm)	1 × 60.75.909	Brazo para elevación y descenso automáticos, modelo L
2 × 60.74.983	Cesta de cocción, modelo L, XL	1 × 60.75.975	Escurridor, modelo L
2 × 60.74.663	Parilla de fondo de cuba modelo L, XL	1 × 60.73.927	Esponja de limpieza

Modelo XL incluye lo siguiente:

1 × 60.77.042	Espátula 33, ancho 13 in (330 mm)	1 × 60.75.129	Brazo para elevación y descenso automáticos, modelo XL
3 × 60.74.983	Cesta de cocción, modelo L, XL	1 × 60.74.908	Escurridor, modelo XL
3 × 60.74.663	Parilla de fondo de cuba modelo L, XL	1 × 60.73.927	Esponja de limpieza



Espátula

Para voltear y retirar los productos de manera fácil y ergonómica en iVario.

60.71.643	Espátula 25, ancho 9 7/8 in (250 mm)
60.77.042	Espátula 33, ancho 13 in (330 mm)



Pala

Para extraer o cortar en porciones alimentos de gran tamaño de forma fácil y segura.

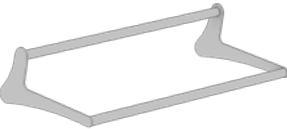
60.73.348	Pala no perforada
60.73.586	Pala perforada



Espátula larga

Perfecta para sellar grandes cantidades de alimentos en el iVario. Ancho de la hoja 5 3/8 in (135 mm), longitud del mango 27 1/2 in (700 mm).

60.78.143	Modelo L, XL
-----------	--------------



Brazo para elevación y descenso automáticos

Para colgar las cestas con AutoLift.

60.75.909	Modelo L
60.75.129	Modelo XL



Cesta de cocción

Para cocinar en cestas con AutoLift. Sólo en combinación con el brazo para elevación y descenso automático.

60.74.983	Modelo L, XL
-----------	--------------



Cesta de fritura

Para freír en cestas con AutoLift. Sólo en combinación con el brazo para elevación y descenso automático.

60.75.391	Modelo L, XL
-----------	--------------

Accesorios modelo L, XL



Escurridor

Para escurrir fácilmente los productos cocidos a granel.

60.75.975	Modelo L
60.74.908	Modelo XL



Parilla de fondo de cuba

Parrilla para evitar el contacto entre los alimentos y la base de la cuba al asar a baja temperatura.

Recomendación: Modelo L: 2 unidades, modelo XL: 3 unidades.

60.74.663	Modelo 2-S, L, XL
-----------	-------------------



VarioMobil 2/1 GN

Para vaciar los alimentos de forma segura y sin esfuerzo, así como para transportarlos en 2/1 GN (650 x 530 mm) o 1/1 GN (325 x 530 mm) contenedores (los contenedores GN no están incluidos). Altura regulable (2 posiciones).

60.70.107	Modelo L, XL, medidas An. Prof. Al.: 25 31 1/8 34 7/8 in (635 790 887 mm)
-----------	---



Carro porta cestas

Para guardar, transportar y escurrir cestas de cocción y fritura. Capacidad: máx. 16 bandejas 1/1 GN o máx. 3 cestas (modelo 2-S ó L, XL) 1 brazo para elevación y descenso automáticos (modelo L ó XL)

60.73.612	Modelo 2-S, L, XL, medidas An. Prof. Al.: 16 1/2 27 1/4 59 7/8 in (418 692 1522 mm)
-----------	---



Kit patas de acero inoxidable

Patas de acero inoxidable de 5 7/8 in (150 mm) de alto ajustables y con opción de anclaje +/- 1 3/16 in (30 mm) de ajuste.

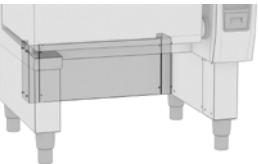
60.74.500	Modelo L, XL
-----------	--------------



Kit ruedas giratorias

4 ruedas, ø 5 in (125 mm), 2 de ellas se pueden fijar. Altura efectiva: 5 7/8 in (150 mm) no ajustables. No se puede combinar con la opción de Cocción a Presión.

60.71.267	Modelo L, XL
-----------	--------------



Revestimiento para la base

El revestimiento trasero cierra el área entre los paneles laterales y así cubre las conexiones. Puede combinarse con todas las variantes de subestructuras. No se puede combinar con el "espacio de almacenamiento para la base".

60.76.306	Modelo L
60.76.305	Modelo XL



Espacio de almacenamiento para la base

El espacio de almacenamiento en la base ofrece rieles de apoyo para alojar contenedores y accesorios GN. Panel posterior cerrado. Se puede combinar con todas las variantes de subestructuras. No puede combinarse con el "revestimiento para la base".

60.74.865	Modelo L
60.74.696	Modelo XL

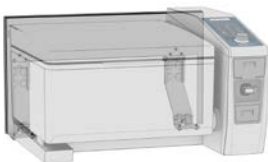
Accesorios modelo L, XL



Kit de conexión de pared

Para una instalación higiénica del sistema de cocción a ras de pared. El kit se compone de un marco de revestimiento y un sistema de evacuación del líquido de condensación integrado.

60.78.983	Modelo L
60.78.984	Modelo XL



Kit de suspensión mural

Montaje del equipo básico en pared (sin subestructura) para facilitar la limpieza bajo el sistema de cocción. Con conducción de vapor integrada (materiales de anclaje no incluidos). Los anclajes y materiales de anclaje deben elegirse en consulta con un arquitecto/ingeniero de estructuras y el propietario del edificio.

60.75.993	Modelo L
60.75.934	Modelo XL



Kit de fijación al piso

Para un posicionamiento seguro de los sistemas de cocción en el suelo (variante de instalación con patas de plástico) (2 unidades).

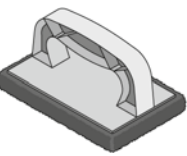
60.72.905	Modelo L, XL
-----------	--------------



Memoria USB RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos HACCP
-----------	---

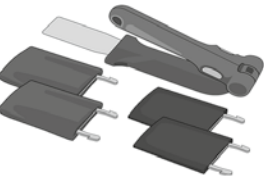
Productos de limpieza y cuidado iVario



Kit de 6 esponjas de limpieza

Para la limpieza rápida y efectiva de la cuba.

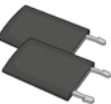
60.73.924	Kit de 6 esponjas de limpieza
-----------	-------------------------------



Brazo limpiador, incluye 4 almohadillas

Compuesto por 1 brazo limpiador, 2 almohadillas de limpieza ásperas, 2 almohadillas de limpieza suaves.

60.73.925	Modelo 2-XS, 2-S, L, XL
-----------	-------------------------



Kit de 2 almohadillas de limpieza ásperas

Para limpiar suciedades más rebeldes junto con el brazo limpiador.

60.73.922	Kit de 2 almohadillas de limpieza ásperas
-----------	---



Kit de 2 almohadillas de limpieza suaves

Para limpiar suciedades junto con el brazo limpiador.

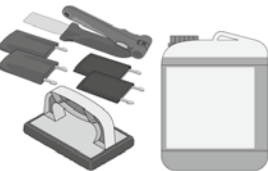
60.73.923	Kit de 2 almohadillas de limpieza suaves
-----------	--



Detergente líquido

El apoyo perfecto para una limpieza higiénica.

9006.0153	Detergente líquido 2.6 gal (10 l)
-----------	-----------------------------------



Kit de limpieza

Compuesto por 2.6 gal (10 l) detergente líquido, 1 brazo limpiador, 2 almohadillas de limpieza ásperas, 2 almohadillas de limpieza suaves, 1 esponja de limpieza.

60.73.920	Kit de limpieza
-----------	-----------------

Opciones de voltaje, kits de instalación iVario

Opciones de voltaje
La opción de voltaje debe ser especificada para cada unidad ordenada.

	Trifásico 60 Hz (208 V se puede actualizar en campo a 240 V, 480 V se puede actualizar en campo a 440 V)			
	208 V	240 V	440 V	480 V
iVario 2-XS	X	X	X	X
iVario Pro 2-S	X	X	X	X
iVario Pro L	X	X	X	X
iVario Pro XL	X	X	X	X

Kits de Instalación
Los Kits de Instalación RATIONAL garantizan que el instalador tenga todos los materiales de conexión a la mano al momento de la instalación. Es una sola compra sin complicaciones comparado a comprar partes a varios proveedores o tiendas.
Por favor contáctenos al 888-320-7274 para más información.

8730.1567US	iVario 2-XS (208/60/3ph & 240/60/3ph) 48h iVario 2-XS (440/60/3ph & 480/60/3ph) iVario Pro 2-S (440/60/3ph & 480/60/3ph)
8730.1565US	iVario Pro 2-S (208/60/3ph & 240/60/3ph) 48h iVario Pro L (208/60/3ph & 240/60/3ph) iVario Pro L (440/60/3ph & 480/60/3ph) iVario Pro XL (440/60/3ph & 480/60/3ph)
8730.1566US	iVario Pro XL (208/60/3ph & 240/60/3ph) 48h
8730.1568US	iVario, iVario Pro sólo kit estándar de drenaje de cobre disponible (La manguera de agua y los componentes eléctricos no están incluidos) 48h

Sistema de Filtrado de Agua (incluye kit de instalación para el filtro)

1900.1159US	Sistema de Cartucho Individual para hasta dos unidades iVario. Incluye Cabeza de Filtrado, un cartucho y partes para la instalación 48h
1900.1155US	Cartucho de Filtrado de Agua (reemplazo o adicionado)

Funciones iVario

Funciones	iVario			
	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
iCookingSuite, asistente de cocción inteligente con los 6 modos de operación: Carne, pescado, guarniciones y verduras, productos de huevo, productos de leche y postres, sopas y salsas; o los 5 procesos de cocción: cocer, asar, freír, estofar y Finishing, para una fácil introducción del resultado deseado con ajuste automático de la ruta ideal de cocción	●	●	●	●
Preajustes específicos de los parámetros de cocción para cada país, independientemente del idioma establecido y posibilidad de seleccionar una cocina regional secundaria.	●	●	●	●
Asar a baja temperatura (también durante la noche), confitar, cocción al vacío Sous-vide	○	●	●	●
iZoneControl – El fondo de la cuba se puede dividir en zonas flexibles con diferentes temperaturas	○	●	●	●
Modo manual: Cocinar mediante la temperatura de un líquido libremente ajustable, con la temperatura del fondo de la cuba o con la temperatura del aceite. Rango de temperatura: de 85°F–482°F (30°C–250°C)	●	●	●	●
iVarioBoost – Manejo de la energía	●	●	●	●
Creación de perfiles específicos de usuario MyDisplay, para una configuración individual del equipo y de la operación, por ejemplo, la pantalla de inicio individual	●	●	●	●
1,200 programas con hasta 30 pasos programables libremente y con nombre	●	●	●	●
Para hacer funcionar dos cubas independientes entre sí	●	●	–	–
AutoLift – Sistema de elevación y descenso para cocinar con cestas	●	●	●	●
La detección del medio de cocción en la cuba evita que se queme el aceite	●	●	●	●
Cocción Delta T para la cocción delicada de piezas de carne grandes	●	●	●	●
Cocción sensible de productos delicados.	●	●	●	●
La entrada de agua, automáticamente llena la cuba con precisión de litros exactos.	●	●	●	●
Función de cocción a presión para reducir el tiempo de cocción y aumentar la productividad	–	○	○	○
Manejo				
Pantalla TFT a color de 10.1 pulgadas y panel de cristal táctil capacitivo, con símbolos claros, para un manejo sencillo e intuitivo	●	●	●	●
Perilla central de ajuste con función "Push" para confirmar los datos introducidos	●	●	●	●
Instrucciones de operación disponibles en 40 idiomas	●	●	●	●
La lista de los 10 favoritos de iCookingSuite y los programas manuales, se encuentra fácilmente bajo la estrella de favoritos en la pantalla de inicio	●	●	●	●
Visualización digital de los valores de temperatura	●	●	●	●
Visualización de valores nominales y reales	●	●	●	●
Reloj programador digital de 0:00 a 24:00 horas con ajustes permanentes; se puede elegir entre el ajuste de horas/ minutos o minutos/segundos	●	●	●	●
Tono del sonido del equipo y contraste de la pantalla ajustables	●	●	●	●
Función de búsqueda y ayuda amplia y sensible al contexto	●	●	●	●
Manual de instrucciones digital con consejos prácticos y amplios ejemplos de aplicación, que puede iniciarse directamente como una ruta de cocción desde el manual	●	●	●	●
Monitoreo de los sistemas de cocción desde una PC, un smartphone o una tablet a través de ConnectedCooking	●	●	●	●

● Equipamiento de serie sin cargo adicional | ○ Equipamiento de serie con cargo adicional | –No disponible

Funciones iVario

Funciones	iVario			
	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Sistema de calentamiento iVarioBoost	●	●	●	●
Base de la cuba de alto rendimiento, altamente reactiva y resistente a los rayones	●	●	●	●
Sonda térmica con 6 puntos de medición (1 sonda por cuba)	●	●	●	●
Vaciado del agua de cocción o de lavado directamente a través de un desagüe integrado en la cuba	●	●	●	●
Ducha de mano integrada y ergonómica retraíble automáticamente, patrón de rociado intercambiable (chorro directo o pulverización) y sistema de bloqueo de agua integrado.	●	●	●	●
Posibilidad de seleccionar entre °C o °F	●	●	●	●
Soporte magnético para la sonda térmica	●	●	●	●
La cuba de cocción puede bascular mediante un cilindro electrónico	●	●	●	●
La tapa se abre y se cierra mediante un cilindro eléctrico	-	-	●	●
Tapa con toma de agua integrada	●	●	●	●
Sistema ServiceDiagnose (SDS) con visualización automática de las notificaciones de servicio	●	●	●	●
Conexión de agua fría (incl. manguera de alimentación 4.92 ft (1.50 m))	●	●	●	●
Envío de mensajes SOLAS (Safety of Life at Sea)	○	○	○	○
Conexión prevista para el apagado a distancia y la salida de la señal	○	○	○	○
Interfaz WiFi integrada, por ej. para la conexión a ConnectedCooking	○	●	●	○
Voltajes especiales bajo pedido (ej. 3 ph 440/480 V)	○	○	○	○
Material interior y exterior de acero inoxidable	●	●	●	●
Cable de energía 31 1/2 pulgadas (800 mm) de largo (+3 7/8 pulgadas (100 mm) para conectar en un dispositivo, +3 7/8 pulgadas (100 mm) en la caja del terminal)	●	●	-	-
Ducto para el cable de energía	-	-	●	●
Instalación				
Patas de plástico - altura: 3 1/2 in (90 mm)	●	●	-	-
Mesa con patas	○	○	-	-
Mesa con patas de acero inoxidable	○	○	-	-
Mesa con ruedas	○	○	-	-
Mesa con patas de altura ajustable eléctricamente	○	○	-	-
Mesa MarineLine	○	○	-	-
Base con patas de plástico	-	-	●	●
Base con patas de acero inoxidable	-	-	○	○
Base con ruedas	-	-	○	○
Base con altura ajustable eléctricamente	-	-	○	○
Revestimiento para la base	-	-	○	○
Espacio de almacenamiento para la base	-	-	○	○

● Equipamiento de serie sin cargo adicional | ○ Equipamiento de serie con cargo adicional | -No disponible

Funciones iVario

Higiene, seguridad laboral y ergonomía	iVario			
	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Visualización de mensajes de servicio y advertencias; por ejemplo, el mensaje "Aceite caliente" al freír	●	●	●	●
Modo de fritura bloqueado	○	○	○	○
Panel de control con cerradura	○	○	○	○
Puerto Ethernet, por ej. para conectar a ConnectedCooking	●	●	●	●
Interface USB para la descarga de datos HACCP y servicio, así como para descargar programas de cocción a una memoria USB y para actualizar fácilmente el software del equipo	●	●	●	●
Limitador de temperatura de seguridad	●	●	●	●
Acceso a panel de servicio por la parte frontal	●	●	●	●
Cuba higiénica sin juntas y esquinas redondeadas	●	●	●	●
Símbolo de certificación				
Declaración de conformidad: CE	●	●	●	●
Seguridad de la instalación eléctrica: SEMKO Intertek, ETL Safety, INMETRO, NOM	●	●	●	●
Seguridad operacional: GS, EAC, Watermark, IRAM, UA TR	●	●	●	●
Seguridad higiénica: NSF, HCV-EU	●	●	●	●
Protección del agua potable: SVGW, TZW, KUK WATER REG4	●	●	●	●
Protección IPX 5 contra salpicaduras y chorreo de agua	●	●	●	●
Instalación en barcos: DNV-GL	●	●	●	●

● Equipamiento de serie sin cargo adicional | ○ Equipamiento de serie con cargo adicional | -No disponible

Símbolos de certificación para iVario

Los siguientes sellos de aprobación confirman que nuestros sistemas de cocción cumplen con las directrices y normas establecidas por organismos independientes de prueba y certificación. Esto significa que se puede ver a primera vista que se cumplen los aspectos nacionales e internacionales relevantes para la seguridad, que damos importancia a una calidad de producto sobresaliente y que lo cumplimos de forma demostrable. Encontrará más información en rational-online.com.



La conformidad CE define los requisitos esenciales de seguridad para los productos comercializados en el mercado europeo.



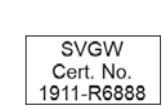
El certificado GS es reconocido en Europa como un símbolo de seguridad. El certificado GS garantiza al usuario final que el producto ha sido probado en cuanto a su seguridad por un un tercero independiente autorizado (Intertek).



La NSF garantiza el cumplimiento de las normas de higiene de la NSF/ANSI en todo el mundo cuando se introducen nuevos equipos en el mercado.



El sello de seguridad ETL es un símbolo de seguridad para el mercado norteamericano Indica que los productos han sido analizados por un laboratorio de pruebas acreditado independiente y que cumplen las normas de seguridad aplicables y los requisitos mínimos para su comercialización en América del Norte.



El certificado define los requisitos de los aparatos del sector del gas y el agua en lo que respecta a la calidad, la seguridad y las propiedades de uso para el mercado suizo.



La EAC define los requisitos más importantes para los equipos según los requisitos de calidad y seguridad euroasiáticos.



Watermark certifica el equipo para el mercado australiano a fin de garantizar que es adecuado para su uso y está debidamente aprobado.



El INMETRO es relevante para todos los dispositivos o componentes eléctricos con una carga conectada inferior a 20 kW en Brasil.



El IRAM especifica los requisitos reglamentarios para el mercado argentino, centrándose en la electrónica, el gas, la mecánica, la higiene, la seguridad y la alimentación.



DNV GL es una sociedad de clasificación internacional que certifica el diseño de los equipos de los buques.



La UA TR establece los requisitos más importantes para el equipamiento según los requerimientos de calidad y seguridad ucranianos.



TZW: ofrece pruebas de idoneidad higiénica con especial atención a la idoneidad del agua potable para todas las áreas de la industria del agua nacional e internacional.



RATIONAL, como proveedor mundial de sistemas de cocción profesionales, ha aprobado sus productos para la conectividad WiFi dondequiera que esté permitido. Por favor, no dude en ponerse en contacto con nosotros para obtener más información.



La Marca de Cumplimiento Normativo (RCM) es la marca de las Autoridades de Regulación Eléctrica (Regulatory Authorities (RAs)) y de la Autoridad Australiana de Medios de Comunicación (ACMA) que indica el cumplimiento de la Norma Australiana para productos eléctricos.



KUK WATER REG4 es la marca de certificación KIWA para el mercado británico. Esto permite que los productos y materiales sanitarios demuestren el cumplimiento de la normativa sobre abastecimiento de agua (instalaciones de tuberías) de 1999.



La NSF-HCV certifica la seguridad higiénica de los equipos de preparación de alimentos en Europa.

ConnectedCooking



La documentación automática de datos HACCP, la creación de programas de cocción, así como para la administración de programas de cocción y para actualizaciones de software automáticas. En este aspecto, ConnectedCooking funciona según el lema: “Comodidad. Seguridad. Inspiración”, y ofrece cómodas posibilidades de aplicación absolutamente novedosas.

Como plataforma en la nube se pueden utilizar directamente todas las funciones. Si se usa un iPhone o una iPad o tabletas y smartphones Android, se puede descargar la app de ConnectedCooking en las respectivas tiendas de aplicaciones.

Puede registrarlos en la página web: **ConnectedCooking.com**

Interfaces de comunicación REST API

Con la ayuda de la API REST, podrá transferir datos HACCP de ConnectedCooking a sistemas de terceros. Para ello, es necesario registrar los sistemas de cocción en ConnectedCooking. La API REST (también denominada API RESTful) es una API (interfaz de programación de aplicaciones) o una API web, que está sujeta a las limitaciones de la arquitectura REST y permite la interacción con los servicios web RESTful.

ConnectedCooking	REST API	gratuita
------------------	----------	----------

OPC UA

La interfaz de comunicación OPC UA, conforme a la norma DIN 18898, permite la conexión en red segura y versátil de los sistemas de cocción RATIONAL en una red existente. La opción OPC UA a través de la nube está disponible para iCombi Pro, iVario, SelfCookingCenter y VarioCookingCenter. Para ello, es necesario registrar los sistemas de cocción en ConnectedCooking.

ConnectedCooking	OPC UA a través de la nube	gratuita
------------------	----------------------------	----------

Stick WiFi de 5 GHz para iCombi Pro y iVario

El Stick WiFi de 5 GHz permite conectar los sistemas de cocción iCombi Pro y iVario a redes WiFi de 5 GHz. La conexión a redes WiFi de 2.4 GHz está garantizada por el módulo WLAN integrado.

60.79.024	Stick WiFi de 5 GHz para iCombi Pro y iVario
-----------	--

📞 224-366-3500 📞 Toll Free 888-320-7274 Fax: 847-755-9583 Tech. Hotline: 866-891-3528
ChefLine: 866-306-CHEF(2433) | ConnectedCooking: 866-268-2665
www.rationalusa.com

Nuestros Términos y Condiciones

Entrega	FOB Rolling Meadows, IL. Los artículos en inventario están disponibles para su envío dentro de las 24 horas posteriores a la confirmación del pedido. El tiempo de entrega de producción de artículos agotados es de 5 a 8 semanas. Por favor llame informarse del estado del inventario.
Instalación Certificada	Un proceso de instalación enviado y revisado profesionalmente. Cualquier costo adicional por la instalación fuera del Programa de Instalación Certificado de RATIONAL es responsabilidad del cliente. Para obtener información detallada, consulte el Folleto de instalación certificada de RATIONAL. El programa de instalación certificado de RATIONAL incluye el montaje de la unidad, la colocación del equipo en su lugar, la nivelación y la conexión de la unidad a los servicios públicos proporcionados por el cliente dentro de los cinco (5) pies de la ubicación de instalación de la unidad. Si el instalador de RATIONAL no puede completar las conexiones finales debido a los códigos locales y/o las autoridades gubernamentales, el instalador de RATIONAL, previa solicitud, supervisará las conexiones finales. El uso de cualquier mano de obra, viajes y/o repuestos adicionales del contratista es responsabilidad del cliente.
Consulta Pre-Instalación del Sitio	El instalador de RATIONAL realizará una consulta previa a la instalación del lugar donde se instalará el equipo RATIONAL. Una vez completada la consulta, el instalador informará sobre los preparativos necesarios del sitio necesarios para que comience la instalación. La inspección del sitio fuera de un viaje de ida y vuelta de 200 millas (100 en cada sentido) del instalador requerirá un cargo de viaje adicional.
Mano de obra contratista	El día de la instalación, el cliente es responsable de asegurarse de que el equipo se coloque a menos de 5 pies del lugar de instalación cuando llegue el instalador de RATIONAL. La instalación de unidades fuera de un viaje de ida y vuelta de 200 millas (100 en cada sentido) desde el instalador requerirá tarifas de zona de viaje extendida.

Instalación Certificada RATIONAL

La instalación incluye:	La instalación no incluye:
1) Viaje dentro de 100 millas (200 millas ida y vuelta) del instalador	1) Consulta Pre-Instalación del Sitio
2) Ensamble y armado del equipo comprado	2) Mano de obra o viajes en sobre-tiempo (overtime)
3) Colocación y nivelación del equipo comprado	3) Entrega de equipos al usuario final en un radio de 5 pies al área destinada
4) Conexión de utilidades dentro de 5 pies a la redonda del lugar del equipo	4) Viaje más allá de 100 millas (200 millas ida y vuelta) del instalador
5) Prueba Operacional/Funcional	5) Licenciaturas especiales, retrasos por accesos de seguridad o permisos
	6) Desempaque y remoción del material de empaque
	7) Conexión de utilidades a más allá de 5 pies de los equipos
	8) Remoción y desgüase de equipos viejos

Consulta Pre-Instalación in Situ	La Consulta Pre-Instalación del Sitio garantiza que el sitio tenga el espacio y las conexiones adecuadas para gas, electricidad, drenaje y agua. La consulta incluye un recorrido de 100 millas (200 millas ida y vuelta) desde el instalador.
Asistencia al Chef	Se proveerán 4 horas de entrenamiento en su sistema de cocción por un Chef Certificado RATIONAL.
Garantía	La declaración de garantía del fabricante está disponible en el sitio web de RATIONAL en Servicios Descargas.
Precio Cotizado	Se refiere a todos los términos generales de venta, entrega y pago, conforme a todos los términos de venta acordados. Todas las ventas son finales. Hay una tarifa de reposición de existencias de hasta el 25 % en las devoluciones autorizadas que van acompañadas de un número RATIONAL RGA. Los artículos de pedido especial/no disponibles en stock no se pueden devolver. Este precio reemplaza todos los listados anteriores. Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.
Modificaciones Técnicas	Sujeto a cambios sin previo aviso

RATIONAL USA

1701 Golf Road
Suite C-120, Commecium
Rolling Meadows, IL 60008

Tel. 888-320-7274 (Toll Free)
Fax 847-755-9583

info@rational-online.us
rationalusa.com