



Accessoires RATIONAL.

Solides. Durables.
Extrêmement robustes.



Chaleur. Graisse. Charge pleine.

L'accessoire pour
l'iCombi résiste à toute
épreuve.

Robustesse face aux tâches quotidiennes et flexibilité face aux exigences de la cuisine professionnelle. C'est grâce à ces qualités que la plaque à griller et à pizza, le chariot d'enfournement, le CombiFry et la hotte à condensation ont mérité l'appellation Accessoires RATIONAL originaux. En effet, seuls ces accessoires vous permettront d'exploiter au maximum les capacités uniques de l'iCombi Pro et de l'iCombi Classic. Pour réussir parfaitement la préparation des produits pré-frits, de la volaille, des produits de boulangerie ou encore des légumes grillés. Et même le marquage grill du steak vous fera saliver. Pour profiter au mieux de votre système de cuisson. Et ne pas perdre son temps avec les saletés incrustées, les dommages agaçants et les accessoires qui ont surchauffé.

➔ **Accessoires robustes**

Pour que tout soit comme vous
l'avez imaginé. Encore et toujours.



Griller et pocher.

Une productivité accrue, de meilleurs résultats.

Revêtement TriLax

Les accessoires RATIONAL TriLax présentent une excellente conductivité thermique, ont été développés pour griller, sauter et rôtir et résistent à des températures pouvant atteindre 300 °C. En outre, ce revêtement antiadhésif robuste facilite la coloration.

1 Plaque de cuisson et pâtisseries

Plaque universelle qui permet de préparer du poisson, de la viande, des morceaux de volailles, des pommes de terre sautées, de cuire au four, de préparer des légumes, etc. Moelleux et croustillants à souhait.

2 Plaque à griller et à rôtir

Pour obtenir des viandes, du poisson ou des légumes grillés et fondants. Avec une face grill pour obtenir un motif grill traditionnel et une face rôtisserie avec bord circulaire pour les viandes saisies. L'accessoire idéal pour votre service à la carte.

3 Plaque à griller et à pizza

Face pâtisseries pour les pizzas fraîches ou toutes prêtes, les tartes flambées et les piadines. Face grill pour les légumes, le poisson et la viande.

4 Multibaker

Tailles et portions homogènes des œufs au plat, omelettes, galettes de pommes de terre et tortillas.

5 Plaque à grillade quadrillage

Avec marquage grill classique d'un côté ou marquage quadrillé original à l'américaine de l'autre côté. Extrêmement robuste et durable. Inutile de préchauffer.

6 Grille CombiGrill

Pour la préparation de grandes quantités de produits à griller. Il est inutile de préchauffer la grille.

7 Grille de chargement

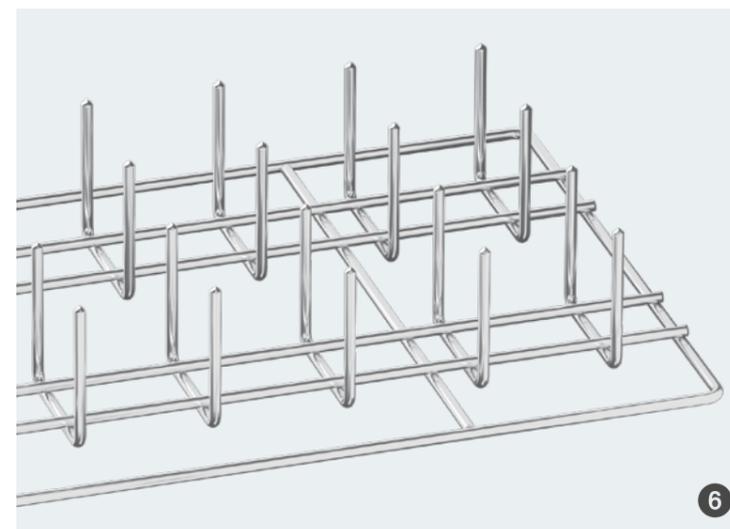
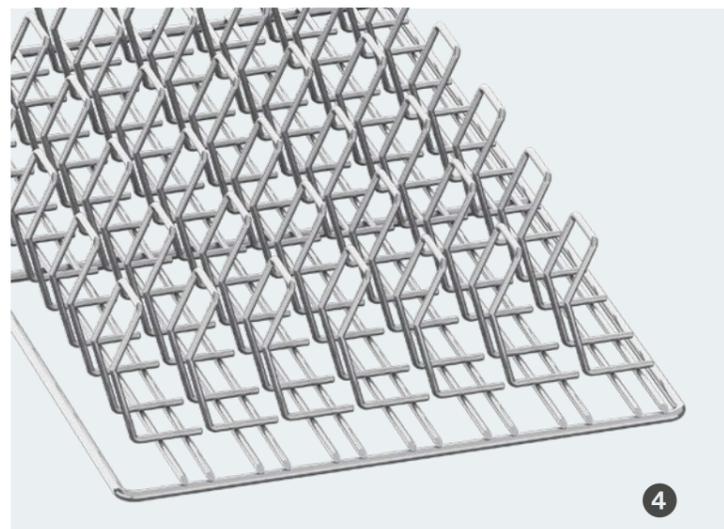
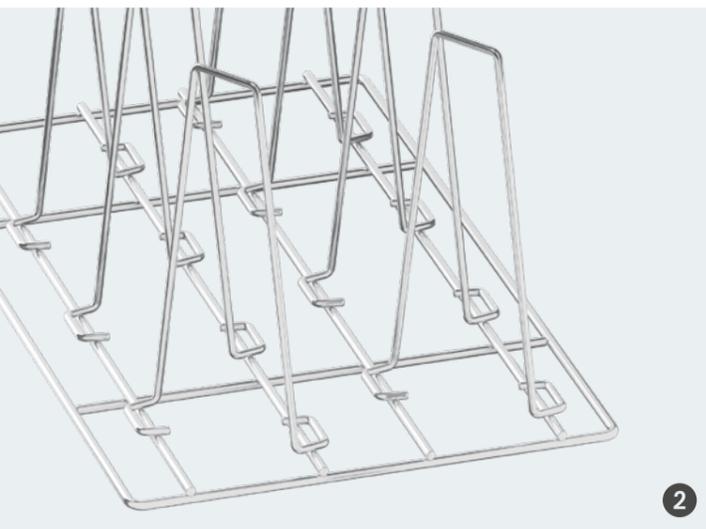
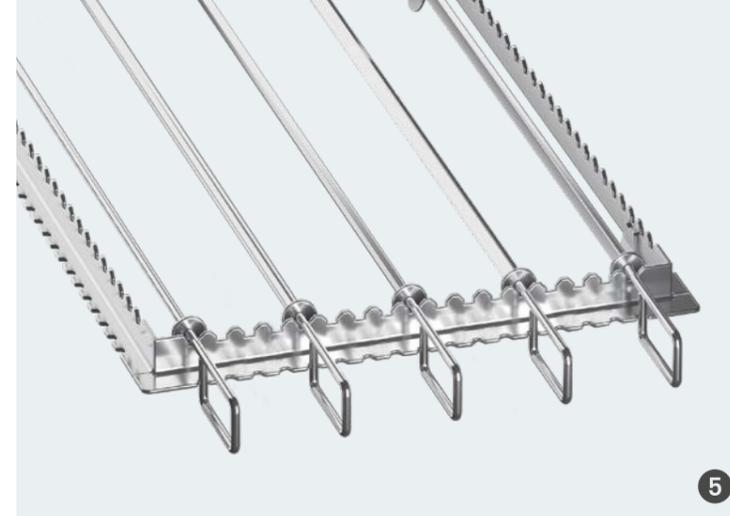
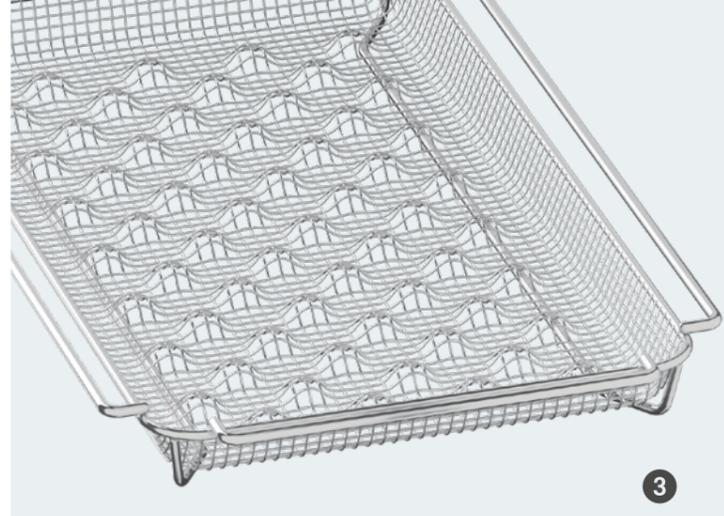
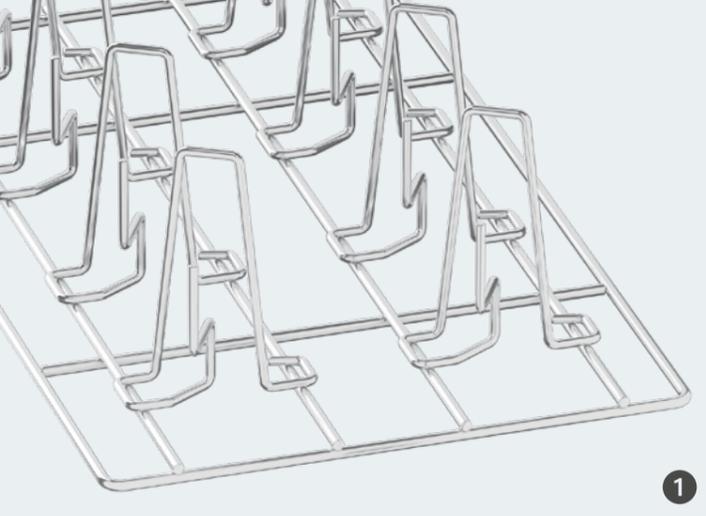
L'accessoire idéal de la grille CombiGrill. Pour les produits fins tels que les steaks minutes ou les légumes grillés. Poser l'aliment sur la grille de chargement, poser le tout sur la grille CombiGrill chaude puis le sortir plus tard.

8 Plat à rôtir et à pâtisseries

Pour les plats traditionnellement cuisinés à la poêle comme les rösti, les tortillas, les quiches et les crêpes ou les desserts tels que la tarte tatin. Fond ondulé pour un transfert rapide de la chaleur. Avec plaques de support pour une utilisation aisée.

9 Plat en granité émaillé

Avec des rebords bien droits pour ne perdre aucune miette des soufflés. Idéal pour rôtir, braiser, cuire au four et à la minute grâce à son excellente conductivité thermique. Pratiquement inusable.



Applications spéciales.

Pour que chaque produit conserve sa particularité.

1 2 Grille spéciale poulet et canard

Temps de cuisson nettement réduit grâce à la disposition à la verticale de la volaille et à l'effet de cheminée en résultant. Pour obtenir une viande très juteuse et une peau colorée de façon homogène.

3 CombiFry

Pour préparer de grandes quantités de produits pré-frits tels que des nuggets de poisson, des frites et des pommes de terre sans ajout de matière grasse. Pour des plats à la fois délicieux et équilibrés.

4 Grille pour travers de porc

Exploitation optimale des capacités de l'appareil grâce à la disposition des travers de porc à la verticale et jusqu'à 3,5 kg de viande par grille.

5 Broche Grill et Tandoori

Avec une section ronde, carrée ou rectangulaire de diamètres différents pour la viande, le poisson, la volaille ou les légumes.

6 Potato Baker

Pour préparer des pommes de terre au four ou des épis de maïs sans avoir à utiliser d'aluminium et jusqu'à deux fois* plus vite.

7 Broche pour agneau et cochon de lait

Pour faciliter la préparation d'agneaux et de cochons de lait entiers jusqu'à 30 kg.

* Par rapport à un équipement de cuisine traditionnel.



1



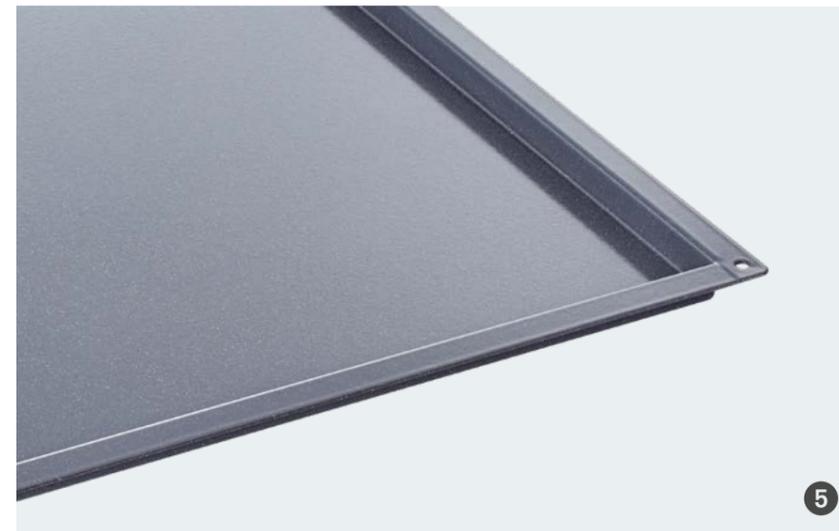
2



3



4



5



6



7

Cuisson de produits de boulangerie.

Voici comment obtenir des produits dignes d'une fabrication artisanale.

1 Moule à muffins et à timbales

Fabriqué dans un matériau ultra flexible et doté d'excellentes propriétés anti-adhésives pour préparer les muffins et les desserts. Contenance de 100 ml.

2 Plat à rôtir et à pâtisserie

Idéal pour les desserts tels que les tartes tatin. Le fond ondulé assure un transfert rapide de la chaleur sur tout le fond du plat. Avec plaques de support moulées pour une utilisation aisée.

3 Plaque de cuisson et pâtisserie

L'accessoire polyvalent pour la cuisson des produits de boulangerie et de pâtisserie : préparer des petits pains, des croissants, des viennoiseries à la coloration homogène, la croûte croustillante et l'intérieur moelleux.

4 Plaque pâtisserie perforée

Idéale pour la préparation du pain, de petits pains, de bretzels et pour la cuisson de toutes sortes de produits de boulangerie.

5 Plat en granité émaillé

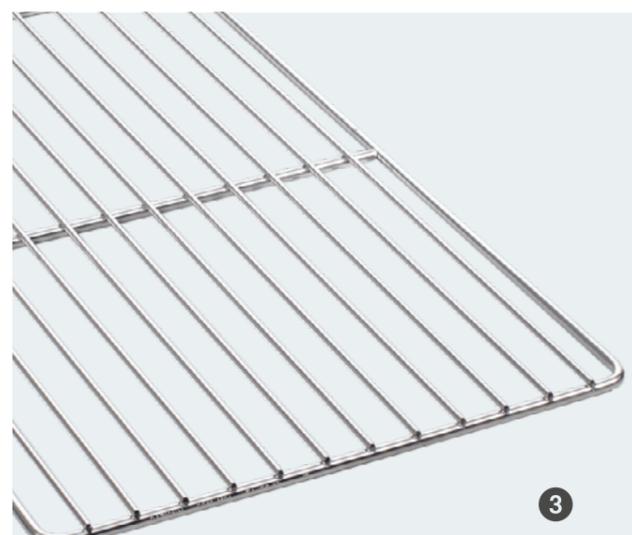
Les coins du plat sont à angle droit pour ne perdre aucune portion de gâteau. L'excellente conductivité thermique garantit une coloration homogène et des gâteaux sur plaque moelleux.

6 Cadre monobloc en norme boulanger

Le cadre monobloc remplace le cadre suspendu. Pour un chargement et déchargement rapide, cadre en acier inoxydable de haute qualité et parfaitement adapté aux appareils RATIONAL.

7 Cadre suspendu en norme boulanger

Les glissières en forme de L permettent de charger facilement des plaques pâtisseries sur le cadre suspendu. L'écart plus important entre les rails permet d'exploiter toute la capacité de l'appareil RATIONAL même avec des produits de pâtisserie de grande taille. En acier inoxydable de haute qualité.



Accessoires GN.

Meilleurs par défaut.

❶ Bacs perforés

Accessoire polyvalent, robuste et durable pour la cuisson vapeur de légumes ou pour votre buffet. La perforation maximale permet une cuisson vapeur uniforme de vos aliments tout en préservant leur couleur et leurs nutriments.

❷ Bacs en acier inoxydable

Les bacs RATIONAL en acier inoxydable sont jusqu'à 33 % plus épais que les plats classiques. Cette spécificité garantit une stabilité maximale même avec de grandes quantités, une longue durée de vie ainsi qu'une manipulation aisée, sans bords acérés.

❸ Grille

Idéale pour la cuisson de grosses pièces de viande rôties. En acier inoxydable extrêmement résistant et durable.

Fonctions supplémentaires.

Encore plus de possibilités.

❶ VarioSmoker

De délicieux arômes fumés sans four de fumage, mais directement sortis du four mixte. Grâce au VarioSmoker, la viande, le poisson et les légumes obtiennent une note naturellement fumée dont vous pouvez définir l'intensité selon vos propres goûts. Vous pouvez également réaliser un fumage basse température sans aucun problème. Grâce à la fonction Plug & Play, le fumage n'a jamais été aussi facile : Les répertoires de cuisson de l'iCombi Pro règlent le VarioSmoker via le port USB et garantissent ainsi un résultat optimal de cuisson et de fumage.

❷ Glissières

Pour extraire facilement les accessoires de cuisson, charger et décharger rapidement les aliments en mode Service à la carte.

❸ Sonde de température à cœur pour cuisson sous-vide

La sonde de température à cœur spéciale et très fine pour la cuisson sous vide vérifie, de façon précise, que la température à cœur est atteinte sans perturber le vide créé dans le sachet. La sonde de température à cœur à brancher à l'extérieur peut remplacer la sonde de température à cœur interne.



Finishing.

La dissociation logique de la production et du service.

❶ Système pour banquets

Qu'il s'agisse de 20, 100 ou de plusieurs milliers de repas, les plats sont préparés à point sans stress ni précipitation et sans avoir besoin de personnel, grâce à la fonction Finishing. Il suffit de dresser à froid le nombre d'assiettes appropriées et de les conserver au frais dans le cadre porte-assiettes. Juste avant de servir, les assiettes sont toutes préparées simultanément grâce à la fonction Finishing. Le système de Finishing est fourni avec tous les accessoires nécessaires pour être prêt à l'emploi (cadre porte-assiettes, Thermocover, chariot de transport).

❷ Cadre porte-assiettes

En acier inoxydable de haute qualité et parfaitement adapté aux appareils. Il permet de charger et de décharger rapidement jusqu'à 120 assiettes dressées dans l'iCombi Pro 20-2/1 (d'un diamètre de 31 cm maximum).

❸ Thermocover

Composé de matériaux isolants spéciaux pour maintenir les plats au chaud jusqu'à 20 minutes après le Finishing. S'ouvre et se ferme rapidement grâce à une simple fermeture magnétique. Également facile à nettoyer et à ranger.

❹ Rail d'insertion

Il permet un chargement et un déchargement rapides et ergonomiques du cadre monobloc ou du cadre porte-assiettes. Indispensable pour les appareils de table de Type 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 et 10-2/1.

❺ Chariot de transport

Permet de charger et de décharger facilement le cadre monobloc des appareils de table. Transport sécurisé des plats grâce aux roulettes jumelées larges, silencieuses et hygiéniques. Adapté à la hauteur des tables de soubassement. Version réglable en hauteur pour tables de travail.

❻ Chariot de transport pour Combi-Duo

Chargement et déchargement sécurisés de deux appareils en une opération. Un rail d'insertion spécial Combi-Duo est nécessaire.



1 2



3



4

Combi-Duo.

Deux fois plus de puissance et moins d'encombrement.

1 Combi-Duo

Deux appareils superposés. Lorsque l'espace est limité, si vous devez simultanément cuire des aliments à la vapeur et en faire griller d'autre mais que vos tâches ne sont pas réduites, vous disposez de deux appareils superposés qui peuvent être pilotés par l'unité située en haut. Pour un confort accru. Pour davantage de flexibilité.

2 Kit de vidange des graisses intégré pour Combi-Duo

Ce kit collecte la graisse qui s'écoule dans les enceintes de cuisson et la dirige vers un réservoir spécial à graisses. Les versions varient en fonction de la variante d'installation.

3 Variantes d'installation du Combi-Duo

Le kit de nivellement et les tables de soubassement en acier inoxydable de haute qualité garantissent une installation stable et correcte.

Les variantes d'installation :

- > Avec kit de nivellement pour compenser les irrégularités du sol : La variante basse avec une faible hauteur de niveau d'enfournement nécessite la mise en place d'un caniveau de sol.
- > Kit mobile sur roue pour faciliter le nettoyage et faible hauteur de niveau d'enfournement, nécessite la mise en place d'un caniveau de sol.
- > Installation fixe avec table de soubassement I pour Combi-Duo ou soubassement sur pieds. Pas de caniveau de sol nécessaire.
- > Installation mobile avec table de soubassement I pour Combi-Duo, équipée de roues pivotantes et de freins d'immobilisation.

Vous trouverez les références et d'autres modèles en page 36 et 37.

Tables de soubassement.

Stables. Encombrement réduit. Pratiques.

4 Kit de nivellement et tables de soubassement

Différents modèles de tables de soubassement en acier inoxydable résistant et de qualité vous garantissent une installation stable et équilibrée de vos appareils RATIONAL : tables de soubassement ouvertes, fermées sur un côté ou complètement fermées et équipées de portes. Les rails de support permettent de ranger facilement les accessoires de cuisson. Les modèles mobiles équipés de roulettes directrices stables permettent de positionner l'appareil n'importe où dans la cuisine. Toutes les tables de soubassement respectent les règles sanitaires en vigueur.

Vous trouverez les références et d'autres modèles en page 38.



Variante d'installation. Très pratique.

① Kit d'intégration pour iCombi Pro XS 6-2/3 et CombiMaster Plus XS

L'aspect a aussi son importance, vous pouvez donc intégrer le petit appareil dans votre cuisine ouverte grâce à un kit d'intégration. Il y a déjà un emplacement prévu pour une hotte, vous pouvez donc intégrer une hotte UltraVent ou UltraVent Plus selon vos besoins. Le kit comprend également un cache qui évite les dépôts de saletés dans des endroits difficiles d'accès.

② MobilityLine pour appareils sur pieds (Type 20-1/1, 20-2/1)

Un cadre spécial avec quatre roulettes directrices solides et frein d'immobilisation sur lequel l'appareil sur pieds est fixé, permet un déplacement sans effort.

③ MobilityLine pour appareils de table (Type 6-1/1 – 10-2/1)

L'appareil de table est vissé sur la table de soubassement II MobilityLine. Des brides latérales protègent l'appareil et facilitent les déplacements, tout comme de grosses roues stables

Technique d'évacuation de l'air.

Pour un climat de travail agréable.

Toutes les hottes d'extraction et hottes à condensation

- > Ont un design moderne et intemporel
- > Ont un auvent facile à nettoyer et un capot amovible
- > Adaptent la puissance d'aspiration en fonction de la situation, p.ex. à l'ouverture de la porte, par un réglage intelligent et continu du ventilateur. L'installation est simple et peut également être effectuée ultérieurement.

① UltraVent

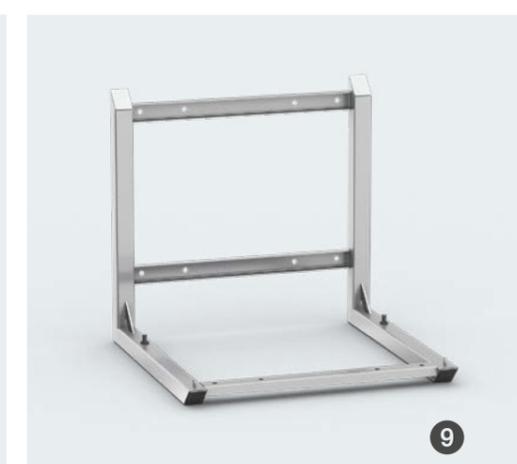
L'UltraVent collecte les vapeurs sortantes grâce à sa technologie de condensation. Grâce à cette hotte, il n'est pas nécessaire d'installer un raccordement extérieur ou d'étendre le système d'évacuation de l'air existant.

② UltraVent Plus

Outre la technologie de condensation de l'UltraVent, l'UltraVent Plus est également équipée d'une technique de filtration spéciale. Cette technique permet non seulement de condenser les vapeurs, mais aussi de réduire les fumées inconfortables qui se dégagent notamment lorsque vous grillez ou rôtissez des aliments. Les appareils RATIONAL peuvent ainsi être installés dans des lieux sensibles, p. ex. dans une cuisine ouverte.

③ Hotte d'extraction

Les vapeurs sont automatiquement aspirées dans l'enceinte de cuisson et lors de l'ouverture de la porte de l'enceinte de cuisson (sans technique de condensation). Un raccordement externe est nécessaire.



Accessoires d'installation.

Une réponse à chaque défi.

① Rampe d'insertion

La rampe d'insertion permet de compenser les sols inclinés (pente jusqu'à 3 %) dans une cuisine. Le chariot d'enfournement s'insère ainsi sans heurt et en toute sécurité dans l'appareil RATIONAL.

② Réhausse pour appareils et chariots d'enfournement

La garde au sol est surélevée de 70 mm. Le chariot d'enfournement doit donc être adapté à la hauteur de l'appareil.

③ Bouclier thermique droit et gauche

L'installation ultérieure du bouclier thermique permet de rapprocher les sources de chaleur actives (par ex. grill) de la paroi latérale droite ou gauche.

④ Cheminée d'évacuation des gaz brûlés (uniquement pour appareils au gaz)

Pour l'évacuation des gaz de combustion via un tuyau (diamètre du tuyau d'évacuation 180 mm).

⑤ Support de poignée pour chariot d'enfournement

La poignée du chariot d'enfournement est fermement fixée et accessible rapidement, pour une prise en main facile (accessoire de série fourni avec les appareils sur pieds).

⑥ Condenseur de vapeurs

Permet une poussée de vapeur ou de buée hors de la conduite d'évacuation. Les vapeurs et les buées peuvent ainsi être dirigées de façon ciblée vers un système d'aspiration à l'aide d'une conduite.

⑦ Rallonge de table

Évite l'accumulation de poussière et d'eau grâce à la bande d'étanchéité appliquée sur le caisson de l'iCombi Pro 6-1/1 et 10-1/1, pour une installation sur un plan de travail d'une profondeur de 700 mm.

⑧ Kit de raccordement des appareils

Composé d'un tuyau d'arrivée d'eau (2 m) et de tuyaux pour les eaux usées DN 50.

⑨ Support pour fixation murale

Pour un montage peu encombrant sur un mur. La fixation et le matériel de fixation (non fournis) doivent être définis conjointement par l'architecte / spécialiste de l'analyse des contraintes et le maître d'ouvrage.



1



3



5



7



9



2



4



6



8



10

Produits d'entretien.

Hygiène parfaite.

1 **Tablette nettoyante Active Green (pour tous les appareils iCombi Pro et iCombi Classic)**
Propreté de l'appareil et respect de l'environnement : la tablette nettoyante nouvelle formule ne contient ni phosphate, ni phosphore et réduit de moitié l'utilisation de produit nettoyant *. Sans compromis en matière de pouvoir nettoyant et d'hygiène. Permet d'effectuer un nettoyage intermédiaire ultrarapide de l'iCombi Pro en env. 12 minutes.

2 **Tablette nettoyante (pour tous les SelfCookingCenter et CombiMaster Plus)**
Tablettes nettoyantes très concentrées et efficaces avec complexe actif intense offrant un pouvoir nettoyant optimal.

3 **Tablette d'entretien (pour les appareils iCombi Pro, iCombi Classic et SelfCookingCenter avec Efficient CareControl)**
Ces tablettes empêchent les dépôts calcaires dans le générateur de vapeur et l'enceinte de cuisson et prolongent la durée de vie de l'appareil. Sécurité d'exploitation garantie sans adoucisseur d'eau et sans devoir procéder à un détartrage fastidieux.

4 **Tablette de rinçage (pour SelfCookingCenter sans Efficient CareControl et CombiMaster Plus)**
Protection active et prolongation de la durée de vie grâce à des produits d'entretien d'une grande efficacité. L'enceinte de cuisson est hygiénique, propre et brillante.

5 **Tablette anti-mousse (pour tous les appareils iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter et CombiMaster Plus)**
Réduisent la formation de mousse en cas d'eau très douce.

6 **Nettoyant pour grill (pour tous les appareils CombiMaster et ClimaPlus Combi)**
Nettoyant liquide pour une propreté et une hygiène impeccables.

7 **Nettoyant spécial doux (pour tous les appareils CombiMaster et ClimaPlus Combi)**
En cas d'encrassement lié aux applications culinaires < 200 °C, sans agent corrosif.

8 **Produit de rinçage liquide (pour les appareils ClimaPlus Combi équipés de la fonction CleanJet)**

9 **Détartrant (pour les appareils SelfCookingCenter sans Efficient CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)**
Pour un détartrage efficace du générateur de vapeur avec des agents d'entretien spécifiques.

10 **Pulvérisateur manuel**
En plastique robuste, résistant et léger à manipuler. Grâce au mécanisme de pompe intégré, vous produisez la surpression qui vous permettra d'asperger les surfaces à nettoyer par une simple pression.

* Par rapport au modèle précédent.



Pratiques. Robustes. Indispensables.
**La recette du succès de
l'iVario.**

Efficacité et simplicité, créativité et diversité, qualité et quantité : un accessoire d'iVario doit être polyvalent et relever tous les défis. Ceci s'applique aux paniers pour pochage et friture, mais aussi à la grille de fond de cuve ou au VarioMobil et à la pelle de débarrassage. Seul un accessoire à la hauteur de ces exigences peut se targuer d'être un accessoire RATIONAL original. Ceci, pour que vous soyez sûrs d'obtenir les résultats de cuisson que vous souhaitez. Pour réussir à coup sûr la cuisson des pâtes, la cuisson basse température et les ragoûts. Et pour réduire le travail de nettoyage.

➔ **La recette**

Un accessoire bien pensé qui facilite le travail et garantit des produits de qualité.



1



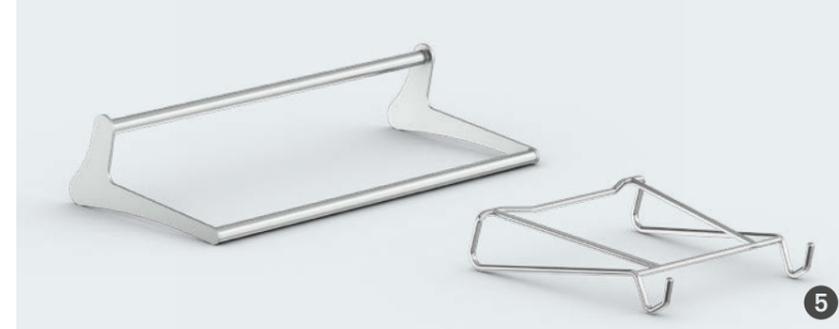
3



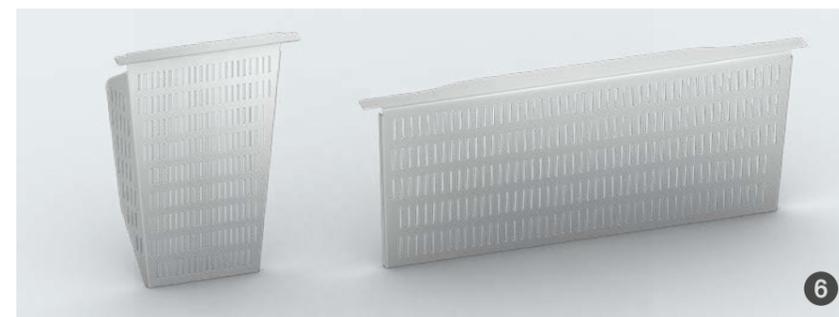
2



4



5



6



7



La base de tout.

Pour vous permettre de travailler plus rapidement, plus efficacement et de manière plus ergonomique.

1 Pelle

Pour retourner et retirer les aliments de façon simple et ergonomique. Également idéale pour enrouler et travailler les desserts et plats à base d'œufs tels que les blinis, omelettes et crêpes. Stabilité et faible poids grâce à la conception bien pensée.

2 Pelle de débarrassage

Pour débarrasser de façon simple et sécurisée, ainsi que pour diviser en portions des grandes quantités d'aliments. Légère, résistante aux chocs, aux rayures et à une température maximale de 250 °C.

3 Spatule de brassage

Pour remuer et brasser de grandes quantités d'aliments dans l'iVario Pro L et XL jusqu'à une température de 120 °C.

4 Panier pour pochage et friture

Ces paniers sont accrochés au bras du système de descente et relevage automatique puis chargés. À la fin du cycle de cuisson, le panier sort automatiquement du liquide de cuisson, l'aliment peut ainsi s'égoutter et être sorti sans effort. Également adaptés aux produits de petite taille tels que le riz. La cuisson en paniers permet de réutiliser plusieurs fois le liquide de cuisson.

5 Bras de relevage

Le bras pour système de descente et relevage automatique AutoLift est accroché au couvercle. AutoLift sort les produits du liquide de cuisson. Pour une cuisson à point des produits frits ou pochés. Il est possible d'accrocher jusqu'à trois grands paniers de pochage ou de friture dans l'iVario Pro XL.

6 Egouttoir

Permet d'égoutter facilement les produits cuits en vrac dans un liquide. Placer l'égouttoir à l'avant de la cuve, le liquide peut s'écouler par la vanne de cuve intégrée ou être recueilli en basculant la cuve.

7 Grille de fond de cuve

Pour éviter tout contact direct du produit avec le fond de cuve, par ex. pour la cuisson basse température. La grille de fond de cuve est posée sur le fond de la cuve pour y déposer les produits.



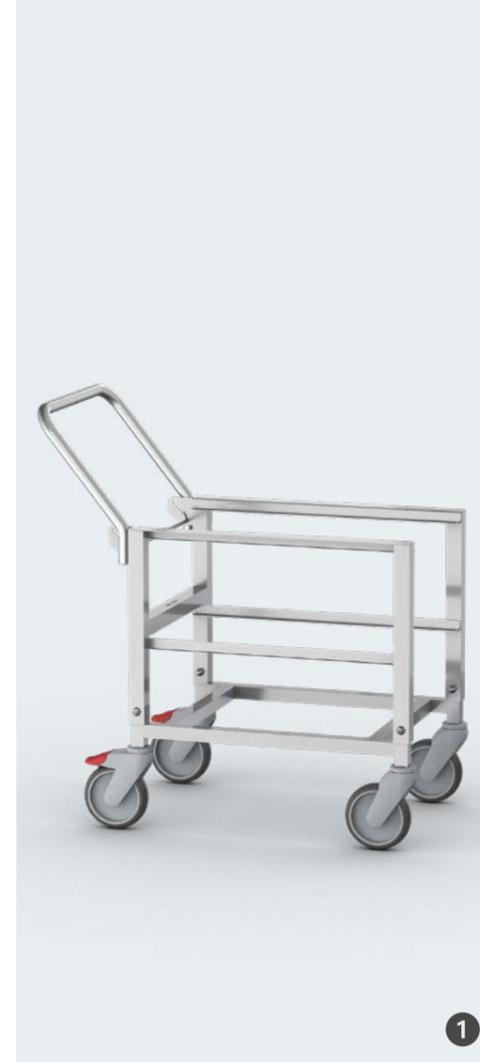
Applications spéciales. L'art de la cuisine.

❶ Kit de paniers "portion"

Kit comprenant des paniers "portion" perforés ou non perforés 1/6 GN, avec couvercle (uniquement pour les paniers non perforés) et support. Le support peut accueillir des bacs 1/3, 1/6 et 1/9 GN. Idéal pour pocher, frire et maintenir de petites quantités d'aliments au chaud pour le service, que ce soit dans un restaurant, ou un hôtel. Posez le support directement sur le bord de la cuve. Le couvercle empêche les produits de refroidir ou de dessécher.

❷ Râpe à spätzle

Se positionne sur la cuve pour la préparation simple et parfaite de spätzle, parfaitement adaptée à la taille de la cuve. La hauteur de travail soulage le dos.



Transport.

Sans effort d'un point A vers un point B.
Et retour.

❶ VarioMobil

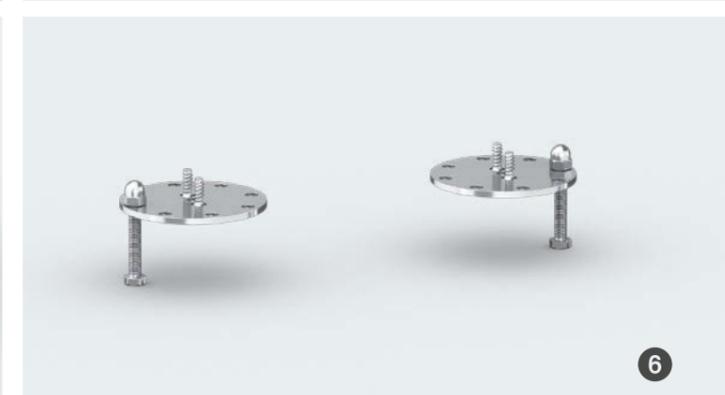
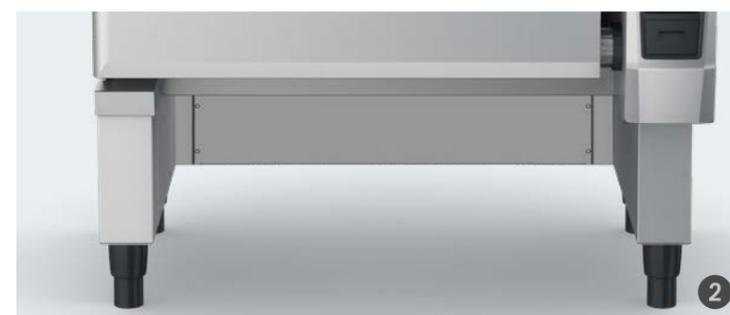
Le modèle 1/1 est réglable en hauteur sur quatre niveaux. La poignée est rabattable de sorte que le VarioMobil prend peu de place une fois rangé. Le modèle 2/1 est réglable en hauteur sur deux niveaux et offre une ergonomie optimale.

❷ Chariot porte paniers

Pour ranger, transporter et égoutter, facilement et en toute sécurité jusqu'à trois paniers de pochage ou de friture ou des bacs GN. Les butées à chaque extrémité des glissières empêchent les paniers et les bacs de glisser lors du transport.

❸ Chariot réserve d'huile

Pour remplir et vider la cuve, ainsi que pour stocker l'huile. Il a une capacité de 49 litres et pompe l'huile directement dans la cuve. Il permet de faire fondre des blocs de graisse ou de chauffer l'huile froide avant de la verser dans la cuve. Après la friture, l'huile est vidée dans le chariot réserve d'huile en passant par un filtre. L'huile se conserve plus longtemps grâce à l'opacité du chariot.



Soubassements.

Grande souplesse d'installation.

1 Soubassements

L'iVario 2-XS et l'iVario Pro 2-S peuvent être installés sur un soubassement. Ce soubassement dispose de tablettes escamotables intégrées pour déposer les bacs et vider facilement la cuve. Il dispose également de glissières pour ranger des bacs GN et des accessoires. Il peut être installée contre un mur. Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert. Plusieurs versions d'installations possibles : pieds standards, pieds inox, roulettes directrices ou sans pieds pour socle.

2 Soubassement MarineLine

La table de soubassement MarineLine pour iVario 2-XS et iVario Pro 2-S, adaptée au milieu marin, est équipée de rails de support avec butées, pour ranger les bacs gastronomique en toute sécurité. Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert.

Possibilité d'installation à fleur de mur. Installation sécurisée grâce aux pieds en inox avec dispositif de fixation. Kit de fixation de l'appareil nécessaire.

3 Soubassement à réglage en hauteur électrique

La soubassement à réglage en hauteur électrique en continu (jusqu'à 200 mm) pour iVario 2-XS et iVario Pro 2-S permet de régler les appareils à une hauteur ergonomique. Facile à utiliser via le panneau de commande de l'appareil. Tablettes intégrées pour déposer les plats et vider facilement la cuve. Barres d'appui pour ranger les bacs Gastronorm et les accessoires. Parois latérales, plafonds et panneau arrière fermés. Fourni avec un tuyau flexible d'évacuation des eaux usées.

Installation.

Plus de place. Plus de sécurité.

1 Kit pour suspension murale

Pour faciliter le nettoyage sous les iVario Pro L et XL, ils peuvent être fixés au mur.

2 Habillage pour soubassement

Dissimule l'arrière du soubassement et cache les câbles et les tuyaux d'évacuation d'eau pour faciliter le nettoyage. Peut être combiné avec toutes les variantes de soubassement. Peut être ajouté par la suite.

3 Espace de rangement pour soubassement

Permet d'exploiter au mieux l'espace situé sous l'iVario Pro L et XL. Peut comporter jusqu'à neuf paires de glissières. Parois latérales, dessus et panneau arrière fermés. Peut être combiné avec toutes les variantes de soubassement. Peut être ajouté par la suite.

4 Kit de raccordement aux eaux usées

Composé de tuyaux d'évacuation DN 40 ou DN 50 pour les eaux usées. Selon la taille d'appareil.

5 Kit de fixation au sol

Amélioration de la sécurité d'utilisation de l'iVario Pro L et XL grâce au positionnement simple et sécurisé du système de cuisson au sol.

6 Kit de fixation de l'appareil

Kit permettant de fixer l'iVario 2-XS ou l'iVario Pro 2-S sur un plan de travail existant ou sur un soubassement. Pour une fixation horizontale et verticale sécurisée. Compatible avec les variantes d'installations avec pieds en plastique de 90 mm et 45 mm.



1



3



4



2



5

Produits d'entretien.

Propreté étincelante. Hygiène impeccable.

1 Nettoyant

Idéal pour nettoyer les salissures difficiles à faire partir avec un nettoyant classique, telles que les traces de sauce tomate. Peut être utilisé non dilué. Rincer abondamment à l'eau claire après nettoyage.

2 Bras de nettoyage avec 4 tampons

Permet de nettoyer les zones difficiles d'accès entre la cuve et le tableau de commande de l'iVario 2-XS et de l'iVario Pro 2-S. Le kit comprend un bras de nettoyage ainsi que quatre tampons de nettoyage de deux degrés de dureté.

3 Tampons nettoyant durs

Embouts adaptés au bras de nettoyage, à commander ultérieurement, pour le nettoyage extérieur. Contre les taches tenaces.

4 Tampons de nettoyage doux

Embouts adaptés au bras de nettoyage, à commander ultérieurement, pour le nettoyage extérieur.

5 Éponge de récurage

Pour un nettoyage rapide et efficace de l'intérieur de la cuve. Pour toutes les tailles d'appareils.



Griller, sauter et cuire sur plaque.



Plaques pâtisseries perforées

2/3 GN (325 × 354 mm)	N° : 60.74.147
1/1 GN (325 × 530 mm)	N° : 6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	N° : 6015.2103
Norme boulanger (400 × 600 mm)	N° : 6015.1000

Plaques de cuisson et pâtisseries (non perforées)

2/3 GN (325 × 354 mm)	N° : 60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	N° : 6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	N° : 6013.2103
Norme boulanger (400 × 600 mm)	N° : 6013.1003

Plaque à griller et à rôtir

1/1 GN (325 × 530 mm)	N° : 60.71.617
-----------------------	----------------

Plaque à griller et à pizza

2/3 GN (325 × 354 mm)	N° : 60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	N° : 60.70.943
Norme boulanger (400 × 600 mm)	N° : 60.71.237

Multibaker

1/3 GN (265 × 325 mm) 2 compartiments	N° : 60.73.764
2/3 GN (354 × 325 mm) 5 compartiments	N° : 60.73.646
1/1 GN (530 × 325 mm) 8 compartiments	N° : 60.71.157

Plaque à grillades quadrillage

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

Grille CombiGrill

1/1 GN (325 × 530 mm)	N° : 6035.1017
-----------------------	----------------

Grille de chargement

pour grille CombiGrill 325 × 618 mm (pour 1/1 GN)	N° : 60.73.848
---	----------------

Plat à rôtir et à pâtisserie

Kit petits plats à rôtir et à pâtisserie (4 pièces y compris une plaque de support)	N° : 60.73.286
Kit grands plats à rôtir et à pâtisserie (2 pièces y compris une plaque de support)	N° : 60.73.287
Petit plat à rôtir et à pâtisserie (Ø 16 cm)	N° : 60.73.271
Grand plat à rôtir et à pâtisserie (Ø 25 cm)	N° : 60.73.272
Plaque de support pour petit plat à rôtir et à pâtisserie	N° : 60.73.212
Plaque de support pour grand plat à rôtir et à pâtisserie	N° : 60.73.216

Moules à muffins et à tymbales

300 × 400 mm (pour 1/1 GN (325 × 530 mm))	N° : 6017.1002
400 × 600 mm (pour 2/1 GN (650 × 530 mm) et norme boulanger)	N° : 6017.1001

Plat en granite émaillé

1/2 GN (325 × 265 mm), 20 mm de profondeur	N° : 6014.1202
1/2 GN (325 × 265 mm), 40 mm de profondeur	N° : 6014.1204
1/2 GN (325 × 265 mm), 60 mm de profondeur	N° : 6014.1206
2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm de profondeur	N° : 6014.2302
2/3 GN (325 × 354 mm), 40 mm de profondeur	N° : 6014.2304
2/3 GN (325 × 354 mm), 60 mm de profondeur	N° : 6014.2306
2/3 GN (325 × 354 mm), 100 mm de profondeur	N° : 6014.2310
1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm de profondeur	N° : 6014.1102
1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm de profondeur	N° : 6014.1104
1/1 GN (325 × 530 mm), 60 mm de profondeur	N° : 6014.1106
1/1 GN (325 × 530 mm), 100 mm de profondeur	N° : 6014.1110
2/1 GN (650 × 530 mm), 20 mm de profondeur	N° : 6014.2102
2/1 GN (650 × 530 mm), 40 mm de profondeur	N° : 6014.2104
2/1 GN (650 × 530 mm), 60 mm de profondeur	N° : 6014.2106
Norme boulanger (400 × 600 mm) 20 mm de profondeur	N° : 6014.1002
Norme boulanger (400 × 600 mm) 40 mm de profondeur	N° : 6014.1004
Norme boulanger (400 × 600 mm) 60 mm de profondeur	N° : 6014.1006

Finishing.

Thermocover

Type 6-1/1	N° : 6004.1007
Type 10-1/1	N° : 6004.1009
Type 6-2/1	N° : 6004.1016
Type 10-2/1	N° : 6004.1014
Type 20-1/1	N° : 6004.1011
Type 20-2/1	N° : 6004.1012

Système pour banquets

Type 6-1/1, 20 assiettes	N° : 60.61.741
Type 10-1/1, 32 assiettes	N° : 60.11.628
Type 10-1/1, 26 assiettes	N° : 60.11.629
Type 6-2/1, 34 assiettes	N° : 60.62.196
Type 10-2/1, 42 assiettes	N° : 60.12.154
Type 10-2/1, 52 assiettes	N° : 60.12.155
Type 20-1/1, 60 assiettes	N° : 60.21.332
Type 20-1/1, 50 assiettes	N° : 60.21.333
Type 20-2/1, 120 assiettes	N° : 60.22.493
Type 20-2/1, 100 assiettes	N° : 60.22.492
Type 20-2/1, 84 assiettes	N° : 60.22.491

Finishing.



Cadres porte-assiettes

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

Rail d'insertion Combi-Duo pour cadre monobloc

Type Combi-Duo 6-1/1 et 10-1/1	N° : 60.75.761
Type Combi-Duo 6-2/1 et 10-2/1	N° : 60.75.760

Rail d'insertion pour cadre monobloc

Type standards 6-1/1, 10-1/1	N° : 60.75.115
Type standards 6-2/1, 10-2/1	N° : 60.74.650

Chariot de transport Combi-Duo pour cadre monobloc

pour appareils Combi-Duo 6-1/1 et 10-1/1, Dimensions : L 568 P 844 H 1218 – 1418 mm	N° : 60.75.388
Pour appareils Combi-Duo 6-2/1 et 10-2/1, Dimensions : L 773 P 961 H 1218 – 1418 mm	N° : 60.75.387

Chariot de transport Standard pour cadre monobloc

Standard – 6-1/1, 10-1/1, Dimensions : L 548 P 911 H 990 mm	N° : 60.74.000
Réglable en hauteur – 6-1/1, 10-1/1, Dimensions : L 548 P 913 H 800 – 1330 mm	N° : 60.75.606
Standard – 6-2/1, 10-2/1, Dimensions : L 735 P 996 H 990 mm	N° : 60.73.999
Réglable en hauteur – 6-2/1, 10-2/1, Dimensions : L 735 P 990 H 800 – 1330 mm	N° : 60.75.605

Chariot de transport pour bacs

Chariot de transport pour bac d'écoulement des graisses intégré (Combi-Duo et appareils sur pied)	N° : 60.73.309
---	----------------

Exemple de Finishing chiffré.

Capacité Cadres porte-assiettes	Taille de l'événement (personnes)	Cadres porte-assiettes, Thermocover	Rail d'insertion	Cadre monobloc	Hauteur max. d'une assiette en mm	Hauteur max. d'un plat en mm
15/20 assiettes* avec l'iCombi Pro 6-1/1	15/20	1	1	1	32/25	70/53
	30/40	2	1	2	32/25	70/53
	45/60	3	1	3	32/25	70/53
26/32 assiettes* avec l'iCombi Pro 10-1/1	52/64	2	1	2	32/25	70/53
	78/96	3	1	3	32/25	70/53
	104/128	4	1	4	32/25	70/53
34 assiettes* avec iCombi Pro 6-2/1	24/34	1	1	1	32	61
	48/68	2	1	2	32	61
	72/102	3	1	3	32	61
42/52 assiettes* avec l'iCombi Pro 10-2/1	84/104	2	1	2	40/32	82/63
	126/156	3	1	3	40/32	82/63
	168/208	4	1	4	40/32	82/63
50/60 assiettes* avec l'iCombi Pro 20-1/1	100/120	2	–	–	32/25	67/52
	150/180	3	–	–	32/25	67/52
	200/240	4	–	–	32/25	67/52
84/100/120 assiettes* avec l'iCombi Pro 20-2/1	168/200/240	2	–	–	40/32/25	79/65/52
	252/300/360	3	–	–	40/32/25	79/65/52
	336/400/480	4	–	–	40/32/25	79/65/52

* Diamètre de l'assiette jusqu'à 31 cm

Chariot d'enfournement et cadres suspendus.



Cadre monobloc Type 6-1/1

Standard, 6 niveaux (écart de 64 mm entre les rails)	N° :	60.61.420
Norme boulanger (400 × 600 mm), 5 niveaux (écart de 77 mm entre le rails)	N° :	60.61.690

Cadre monobloc Type 10-1/1

Standard, 10 niveaux (écart de 64 mm entre les rails)	N° :	60.11.600
8 niveaux (écart de 80 mm entre les rails)	N° :	60.11.601
Norme boulanger (400 × 600 mm), 8 niveaux (écart de 81 mm entre le rails)	N° :	60.11.599

Cadre monobloc Type 6-2/1

Standard, 6 niveaux (écart de 64 mm entre les rails)	N° :	60.62.150
--	------	-----------

Cadre monobloc Type 10-2/1

Standard, 10 niveaux (écart de 63 mm entre les rails)	N° :	60.12.150
---	------	-----------

Chariot d'enfournement Type 20-1/1

Standard, 20 niveaux (écart de 65 mm entre les rails)	N° :	60.21.331
15 niveaux (écart de 84 mm entre les rails)	N° :	60.21.287
16 niveaux (écart de 80 mm entre les rails)	N° :	60.21.288
17 niveaux (écart de 74 mm entre les rails)	N° :	60.21.289
Norme boulanger (400 × 600 mm), 16 niveaux (écart de 81 mm entre le rails)*	N° :	60.21.292
20 niveaux, hauteur max. d'enfournement 1,60 m (écart de 62 mm entre les rails)	N° :	60.21.245
20 niveaux, version HeavyDuty / Marine renforcée (écart de 65 mm entre les rails)	N° :	60.21.291

Chariot d'enfournement Type 20-2/1

Standard, 20 niveaux (écart de 65 mm entre les rails)	N° :	60.22.490
15 niveaux (écart de 84 mm entre les rails)	N° :	60.22.394
16 niveaux (écart de 80 mm entre les rails)	N° :	60.22.395
17 niveaux (écart de 74 mm entre les rails)	N° :	60.22.396
20 niveaux, hauteur max. d'enfournement 1,60 m (écart de 62 mm entre les rails)	N° :	60.22.368
20 niveaux, version HeavyDuty / Marine renforcée (écart de 65 mm entre les rails)	N° :	60.22.447

Cadre suspendu Type XS 6-2/3

Standard	N° :	60.73.724
Version marine (avec verrou de chargement)	N° :	60.74.449

Cadre suspendu Type 6-1/1

Standard, 6 niveaux (écart de 68 mm entre les rails)	N° :	60.61.373
5 niveaux (écart de 85 mm entre les rails)	N° :	60.61.615
Grille pour poulet, 2 niveaux	N° :	60.61.645
Bacs à viande, 6 emplacements (espacement des rails de 72 mm)	N° :	60.61.649
Norme boulanger (400 × 600 mm), 5 niveaux (écart de 86 mm entre le rails)*	N° :	60.61.576
Mixte norme boulanger combiné avec 1/1 GN, 4 niveaux (écart de 95 mm entre les rails)*	N° :	60.61.642
Version marine (USPHS), 6 niveaux (avec verrou de chargement)	N° :	60.61.672

Cadre suspendu Type 10-1/1

Standard, 10 niveaux (écart de 68 mm entre les rails)	N° :	60.11.447
8 niveaux (écart de 85 mm entre les rails)	N° :	60.11.547
Grille pour poulet, 3 niveaux	N° :	60.11.566
Barquettes à viande, 10 niveaux (écart de 72 mm entre les rails)	N° :	60.11.570
Norme boulanger (400 × 600 mm), 8 niveaux (écart de 90 mm entre le rails)*	N° :	60.11.541
Mixte norme boulanger combiné avec 1/1 GN, 7 niveaux (écart de 95 mm entre les rails)*	N° :	60.11.563
Version marine (USPHS), 10 niveaux (avec verrou de chargement)	N° :	60.11.573

Cadre suspendu Type 6-2/1

Standard, 6 niveaux (écart de 68 mm entre les rails)	N° :	60.62.123
5 niveaux (écart de 85 mm entre les rails)	N° :	60.62.171
7 niveaux sans rail en L (écart de 65 mm entre les rails)	N° :	60.62.168
Version marine (USPHS), 6 niveaux (avec verrou de chargement)	N° :	60.62.178

Cadre suspendu Type 10-2/1

Standard, 10 niveaux (écart de 68 mm entre les rails)	N° :	60.12.133
Version marine (USPHS), 10 niveaux (avec verrou de chargement)	N° :	60.12.146

Accessoires GN.

Bac perforé en acier inoxydable

1/1 GN (325 × 530 mm), 55 mm de profondeur	N° :	6015.1165
--	------	-----------

Bac en acier inoxydable

2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm de profondeur	N° :	6013.2302
2/3 GN (325 × 354 mm), 65 mm de profondeur	N° :	6013.2306
1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm de profondeur	N° :	6013.1102
1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm de profondeur	N° :	6013.1104
1/1 GN (325 × 530 mm), 65 mm de profondeur	N° :	6013.1106

Grille, acier inoxydable

2/3 GN (325 × 354 mm)	N° :	6010.2301
1/1 GN (325 × 530 mm)	N° :	6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	N° :	6010.2101
Norme boulanger (400 × 600 mm)	N° :	6010.0103

Réceptacle à graisses avec bouchon de vidange

1/1 GN (325 × 530 mm)	N° :	8710.1135
2/1 GN (650 × 530 mm)	N° :	60.70.776

Applications spéciales.



Grille spéciale poulet et canard

Capacité : 4 pièces, poids max. : 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	N° :	6035.1015
Capacité : 6 pièces, poids max. : 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N° :	6035.1016
Capacité : 8 pièces, poids max. : 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N° :	6035.1006
Capacité : 10 pièces, poids max. : 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N° :	6035.1010
Capacité : 8 pièces, poids max. : 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N° :	6035.1009

CombiFry

1/2 GN (325 × 265 mm)	N° :	6019.1250
2/3 GN (325 × 354 mm)	N° :	60.73.619
1/1 GN (325 × 530 mm)	N° :	6019.1150

Grille pour travers de porc

1/1 GN (325 × 530 mm)	N° :	6035.1018
-----------------------	------	-----------

Broche Grill et Tandoori

Support pour broches Grill et Tandoori 2/3 GN	N° :	60.74.963
Support pour broches Grill et Tandoori 1/1 GN	N° :	60.72.224
Kit 2/3 GN (1 support pour broches et cinq broches différentes)	N° :	60.75.782
Kit 1/1 GN (1 support pour broches et cinq broches différentes)	N° :	60.72.414
5 broches O de 5 mm, d'une longueur de 265 mm pour 2/3 GN	N° :	60.75.783
5 broches □ de 5 mm, d'une longueur de 265 mm pour 2/3 GN	N° :	60.75.784
5 broches à poisson de 4 × 10 mm, d'une longueur de 265 mm pour 2/3 GN	N° :	60.75.785
3 broches O de 5 mm, d'une longueur de 530 mm pour 1/1 GN	N° :	60.72.416
3 broches O de 8 mm, d'une longueur de 530 mm pour 1/1 GN	N° :	60.72.417
3 broches □ de 5 mm, d'une longueur de 530 mm pour 1/1 GN	N° :	60.72.418
3 broches □ de 8 mm, d'une longueur de 530 mm pour 1/1 GN	N° :	60.72.419
3 broches à poisson de 4 × 10 mm, d'une longueur de 530 mm pour 1/1 GN	N° :	60.72.420

Potato Baker

1/1 GN (325 × 530 mm)	N° :	6035.1019
-----------------------	------	-----------

Broche pour agneau et cochon de lait (1 broche pour agneau ou 1 broche pour cochon de lait)

Type 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 jusqu'à 12 kg (1/1 GN)	N° :	60.70.819
Type 20-1/1 jusqu'à 30 kg (1 broche avec support)	N° :	6035.1003
Type 20-2/1 jusqu'à 30 kg (1 broche avec support et une seconde broche pour agneau ou cochon de lait en option)	N° :	6035.1002
Broche supplémentaire en option	N° :	8710.1065

Moule à pizza

Pizza jusqu'à Ø 280 mm	N° :	60.71.158
------------------------	------	-----------

* Veuillez noter que le déflecteur situé dans l'enceinte de cuisson n'est pas le même dans la version GN que dans la version boulangerie 400 × 600 mm. Vous pouvez vous procurer ce déflecteur comme pièce de rechange auprès de votre installateur agréé.

Combi-Duo.



Kit Combi-Duo pour iCombi Pro XS 6-2/3 et CombiMaster Plus XS 6-2/3

Type XS 6-2/3 sur Typ XS 6-2/3 avec charnière à droite	N° :	60.73.768
Type XS 6-2/3 sur Type XS 6-2/3 avec charnière à gauche	N° :	60.74.276
Type XS 6-2/3 sur type XS 6-2/3 avec charnière à droite, version marine	N° :	60.74.780
Type XS 6-2/3 sur type XS 6-2/3 avec charnière à gauche, version marine	N° :	60.74.929

Kit Combi-Duo pour iCombi Pro 6-1/1 et 10-1/1

Type 6-1/1 E/G sur Type 6-1/1 E Type 6-1/1 E/G sur Type 10-1/1 E	N° :	60.73.991
Type 6-1/1 E/G sur type 6-1/1 G Type XS 6-2/3 sur type 6-1/1 G	N° :	60.75.751
Type XS 6-2/3 sur type 6-1/1 E Type XS 6-2/3 sur type 10-1/1 E	N° :	60.75.755
Type 6-1/1 E sur type 6-1/1 E Type 6-1/1 E sur type 10-1/1 E Version marine	N° :	60.76.708

Kit Combi-Duo pour modèles 6-2/1 et 10-2/1

Type 6-2/1 E/G sur Type 6-2/1 E Type 6-2/1 E/G sur Type 10-2/1 E	N° :	60.74.725
Type 6-2/1 E/G sur type 6-2/1 G Type 6-1/1 E/G sur type 6-2/1 G Type XS 6-2/3 sur type 6-2/1 G	N° :	60.75.752
Type 6-1/1 E/G sur type 6-2/1 E Type XS 6-2/3 sur type 6-2/1 E Type XS 6-2/3 sur type 10-2/1 E	N° :	60.75.756
Type 6-2/1 E sur type 6-2/1 E Type 6-2/1 E/G sur type 10-2/1 E Charnière à droite, version marine	N° :	60.76.709
Type 6-2/1 E sur type 6-2/1 E Type 6-2/1 E/G sur type 10-2/1 E Charnière à gauche, version marine	N° :	60.76.710

Variante d'installation du Combi-Duo

Kit de nivellement pour Type 6-1/1, 10-1/1, Dimensions : L 850 P 614 H 34 mm	N° :	60.74.795
Kit de nivellement pour Type 6-2/1, 10-2/1, Dimensions : L 1072 P 814 H 34 mm	N° :	60.74.597
Kit de nivellement version marine pour types 6-1/1, 10-1/1, Dimensions : L 881 P 614 H 34 mm	N° :	60.76.846
Kit de nivellement version marine pour types 6-2/1, 10-2/1, Dimensions : L 1103 P 814 H 34 mm	N° :	60.76.845
Kit sur roulettes pour types 6-1/1, 10-1/1, Dimensions : L 884 P 656 H 85 mm	N° :	60.31.622
Kit sur roulettes pour types 6-2/1, 10-2/1, Dimensions : L 1106 P 856 H 85 mm	N° :	60.31.635
Soubassement sur pieds pour types 6-1/1, 10-1/1, Dimensions : L 870 P 635 H 152 mm	N° :	60.31.668
Soubassement sur pieds pour types 6-2/1, 10-2/1, Dimensions : L 1092 P 835 H 152 mm	N° :	60.31.671
Table de soubassement I pour Combi-Duo XS 6-2/3, standard, Dimensions : L 639 P 563 H 555 mm	N° :	60.31.020
Table de soubassement II pour Combi-Duo XS 6-2/3, standard, Dimensions : L 639 P 563 H 557 mm	N° :	60.31.046
Table de soubassement I pour Combi-Duo 6-1/1 sur 6-1/1 et sur 10-1/1 E, standard, Dimensions : L 860 P 685 H 200 mm	N° :	60.31.200
Table de soubassement I pour Combi-Duo 6-2/1 sur 6-2/1 et sur 10-2/1 E, standard, Dimensions : L 1082 P 885 H 200 mm	N° :	60.31.203
Table de soubassement I pour Combi-Duo XS 6-2/3 avec roulettes directrices, Dimensions : L 663 P 641 H 562 mm	N° :	60.31.170
Table de soubassement II pour Combi-Duo XS 6-2/3, avec fixation (MarineLine), Dimensions : L 689 P 613 H 557 mm	N° :	60.31.058
Table de soubassement I pour Combi-Duo 6-1/1 sur 6-1/1 et sur 10-1/1 E, avec roulettes directrices, Dimensions : L 884 P 763 H 200 mm	N° :	60.31.201
Table de soubassement I pour Combi-Duo 6-1/1 sur 6-1/1 et sur 10-1/1 E, avec fixation (MarineLine), Dimensions : L 885 P 710 H 200 mm	N° :	60.31.202
Table de soubassement I pour Combi-Duo 6-2/1 sur 6-2/1 et sur 10-2/1 E, avec roulettes directrices, Dimensions : L 1106 P 963 H 200 mm	N° :	60.31.204
Table de soubassement I pour Combi-Duo 6-2/1 sur 6-2/1 et sur 10-2/1 E, avec fixation (MarineLine), Dimensions : L 1107 P 910 H 200 mm	N° :	60.31.205

Combi-Duo.

Cadre suspendu Type Combi-Duo 6-1/1

Version Combi-Duo, 5+1 niveaux (le niveau supérieur peut être retiré pour obtenir une hauteur d'enfournement max. de 1,60 m, pour une installation à même le sol, poser le 6-1/1 E sur le 10-1/1 E)	N° :	60.61.678
---	------	-----------

Cadre suspendu Type Combi-Duo 6-2/1

Version Combi-Duo, 5+1 niveaux (le niveau supérieur peut être retiré pour obtenir une hauteur d'enfournement max. de 1,60 m, pour une installation à même le sol, poser le 6-2/1 E sur le 10-2/1 E)	N° :	60.62.188
---	------	-----------

Kit de vidange des graisses intégré pour Combi-Duo

à installer sur un kit de nivellement Combi-Duo 6-1/1 et 10-1/1	N° :	60.75.873
à installer sur une table de soubassement I Combi-Duo 6-1/1 et 10-1/1	N° :	60.75.406
à installer sur un kit de nivellement Combi-Duo 6-2/1 et 10-2/1	N° :	60.75.876
à installer sur une table de soubassement I Combi-Duo 6-2/1 et 10-2/1	N° :	60.75.411

Fonctions supplémentaires.

VarioSmoker

VarioSmoker Type E/F	N° :	60.75.371
----------------------	------	-----------

Sonde de température à cœur USB

Sonde de température à cœur de cuisson sous vide pour appareils de table et sur pieds	N° :	60.76.316
1 sonde de température à cœur externe pour appareils de tables	N° :	60.76.317
1 sonde de température à cœur externe pour appareils sur pieds	N° :	60.76.318
Kit d'extension pour sonde de température à cœur USB	N° :	60.76.876

Dispositif d'aide au positionnement de la sonde de température à cœur

Type 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 et 20-2/1	N° :	60.71.022
---	------	-----------

Glissières pour cadres suspendus avec écart de 68 mm entre les rails

Pour iCombi Pro et iCombi Classic, Type 6-1/1, 10-1/1	N° :	60.76.894
Pour SelfCookingCenter et CombiMaster Plus (fabriqués à partir de 09/2011), Type 61, 101	N° :	60.76.897

Variante d'installation.



Kit d'intégration

UltraVent XS avec kit d'intégration	N° :	60.74.063
UltraVent Plus XS avec kit d'intégration	N° :	60.74.405

MobilityLine pour appareils sur pieds

Châssis de base mobile 20-1/1	N° :	60.21.334
Châssis de base mobile 20-2/1	N° :	60.22.496

Mise en réseau.

Adaptateur WiFi

Kit d'adaptateur WiFi pour appareils de table	N° :	60.76.714
Kit d'adaptateur WiFi pour appareils sur pieds	N° :	60.76.603

Technique d'évacuation de l'air.

Hotte d'extraction, UltraVent et UltraVent Plus

UltraVent XS pour appareils Combi-Duo	N° :	60.73.943
UltraVent Plus XS pour appareils Combi-Duo	N° :	60.74.404
UltraVent pour appareils Combi-Duo Type 6-1/1, 10-1/1	N° :	60.76.169
UltraVent Plus pour appareils Combi-Duo Type 6-1/1, 10-1/1	N° :	60.76.173
Hotte d'extraction pour appareils Combi-Duo Type 6-1/1, 10-1/1	N° :	60.76.221
UltraVent pour appareils Combi-Duo Type 6-2/1, 10-2/1	N° :	60.76.170
UltraVent Plus pour appareils Combi-Duo Type 6-2/1, 10-2/1	N° :	60.76.174
Hotte d'extraction pour appareils Combi-Duo Type 6-2/1, 10-2/1	N° :	60.76.222
UltraVent, Type XS 6-2/3	N° :	60.73.865
UltraVent Plus, Type XS 6-2/3	N° :	60.74.394
UltraVent, Type 6-1/1, 10-1/1	N° :	60.75.134
UltraVent Plus, Type 6-1/1, 10-1/1	N° :	60.75.142
Hotte d'extraction, Type 6-1/1, 10-1/1	N° :	60.76.217
UltraVent, Type 6-2/1, 10-2/1	N° :	60.75.135
UltraVent Plus, Type 6-2/1, 10-2/1	N° :	60.75.143
Hotte d'extraction, Type 6-2/1, 10-2/1	N° :	60.76.218
UltraVent, Type 20-1/1	N° :	60.75.136
UltraVent, Type 20-2/1	N° :	60.75.137
Hotte d'extraction, Type 20-1/1	N° :	60.76.219

Tables de soubassement.



Tables de soubassement pour Type XS 6-2/3

Table de soubassement XS, standard, L 629 P 438 H 148 mm	N° :	60.31.029
Table de soubassement I, standard, Dimensions : L 639 P 563 H 931 mm	N° :	60.31.018
Table de soubassement I, avec roulettes directrices, Dimensions : L 663 P 641 H 938 mm	N° :	60.31.169
Table de soubassement II, standard, Dimensions : L 639 P 563 H 932 mm	N° :	60.31.044
Table de soubassement II, avec fixation (MarineLine), Dimensions : L 689 P 613 H 932 mm	N° :	60.31.057

Kit de nivellement et tables de soubassement pour appareils de Type 6-1/1 et 10-1/1

Kit de nivellement pour types 6-1/1, 10-1/1, Dimensions : L 850 P 614 H 34 mm	N° :	60.74.795
Kit de nivellement version marine pour types 6-1/1, 10-1/1, Dimensions : L 881 P 614 H 34 mm	N° :	60.76.846
Kit sur roulettes pour types 6-1/1, 10-1/1, Dimensions : L 884 P 656 H 85 mm	N° :	60.31.622
Soubassement sur pieds pour types 6-1/1, 10-1/1, Dimensions : L 870 P 635 H 152 mm	N° :	60.31.668
Table de soubassement I, standard, Dimensions L 860 P 685 H 699 mm	N° :	60.31.089
Table de soubassement I, avec roulettes directrices, Dimensions L 884 P 763 H 699 mm	N° :	60.31.095
Table de soubassement I, avec fixation (MarineLine), Dimensions : L 885 P 710 H 699 mm	N° :	60.31.096
Table de soubassement II, standard, Dimensions L 860 P 703 H 699 mm	N° :	60.31.086
Table de soubassement II avec roulettes directrices, Dimensions L 884 P 769 H 699 mm	N° :	60.31.103
Table de soubassement II, avec fixation (MarineLine), Dimensions : L 885 P 716 H 699 mm	N° :	60.31.110
Table de soubassement II, norme boulanger, standard, Dimensions : L 860 P 703 H 699 mm	N° :	60.31.209
Table de soubassement II, norme boulanger, avec roulettes directrices, Dimensions : L 884 P 769 H 699 mm	N° :	60.31.210
Table de soubassement II, norme boulanger, avec fixation (MarineLine), Dimensions : L 885 P 716 H 699 mm	N° :	60.31.211
Table de soubassement II, norme boulanger, version UltraVent, Dimensions : L 860 P 703 H 945 mm	N° :	60.31.212
Table de soubassement II, norme boulanger, version UltraVent, Dimensions : L 884 P 769 H 945 mm	N° :	60.31.213
Table de soubassement II, MobilityLine, Dimensions : L 1199 P 894 H 789 mm	N° :	60.31.164
Table de soubassement III, standard, Dimensions : L 860 P 703 H 699 mm	N° :	60.31.091
Table de soubassement III, avec roulettes directrices, Dimensions : L 883 P 769 H 699 mm	N° :	60.31.105
Table de soubassement III, avec fixation (MarineLine), Dimensions : L 885 P 716 H 699 mm	N° :	60.31.112
Table de soubassement III, version UltraVent, standard, Dimensions : L 860 P 703 H 945 mm	N° :	60.31.214

Kit de nivellement et tables de soubassement Type 6-1/1 et 10-1/1

Table de soubassement III, version UltraVent, avec roulettes directrices, Dimensions : L 884 P 769 H 945 mm	N° :	60.31.215
Table de soubassement IV, standard, Dimensions : L 860 P 703 H 699 mm	N° :	60.31.093
Table de soubassement IV, avec roulettes directrices, Dimensions : L 884 P 769 H 699 mm	N° :	60.31.107
Table de soubassement IV, avec fixation (MarineLine), Dimensions : L 885 P 716 H 699 mm	N° :	60.31.114

Kit de nivellement et tables de soubassement pour appareils de Type 6-2/1 et 10-2/1

Kit de nivellement pour types 6-2/1, 10-2/1, Dimensions : L 1072 P 814 H 34 mm	N° :	60.74.597
Kit de nivellement version marine pour types 6-2/1, 10-2/1, Dimensions : L 1103 P 814 H 34 mm	N° :	60.76.845
Kit sur roulettes pour types 6-2/1, 10-2/1, Dimensions : L 1106 P 856 H 85 mm	N° :	60.31.635
Soubassement sur pieds pour types 6-2/1, 10-2/1, Dimensions : L 1092 P 835 H 152 mm	N° :	60.31.671
Table de soubassement I, standard, Dimensions : L 1082 P 885 H 699 mm	N° :	60.31.090
Table de soubassement I avec roulettes directrices, Dimensions : L 1106 P 963 H 699 mm	N° :	60.31.102
Table de soubassement I avec fixation (MarineLine), Dimensions : L 1107 P 910 H 699 mm	N° :	60.31.109
Table de soubassement II, standard, Dimensions : L 1082 P 903 H 699 mm	N° :	60.31.087
Table de soubassement II avec roulettes directrices, Dimensions : L 1106 P 969 H 699 mm	N° :	60.31.104
Table de soubassement avec fixation (MarineLine), Dimensions : L 1107 P 916 H 699 mm	N° :	60.31.111
Table de soubassement, MobilityLine, Dimensions : L 1421 P 1094 H 789 mm	N° :	60.31.165
Table de soubassement III, standard, Dimensions : L 1082 P 903 H 699 mm	N° :	60.31.092
Table de soubassement III, avec roulettes directrices, Dimensions : L 1105 P 969 H 699 mm	N° :	60.31.106
Table de soubassement III, avec fixation (MarineLine), Dimensions : L 1107 P 916 H 699 mm	N° :	60.31.113
Table de soubassement III, version UltraVent, standard, Dimensions : L 1082 mm P 903 H 945 mm	N° :	60.31.216
Table de soubassement III, version UltraVent, avec roulettes directrices, Dimensions : L 1106 P 969 H 945 mm	N° :	60.31.217
Table de soubassement IV, standard, Dimensions : L 1082 P 903 H 699 mm	N° :	60.31.094
Table de soubassement IV, avec roulettes directrices, Dimensions : L 1106 P 969 H 699 mm	N° :	60.31.108
Table de soubassement IV, avec fixation (MarineLine), Dimensions : L 1107 P 916 H 699 mm	N° :	60.31.115

Accessoires d'installation.



Rampe d'enfournement pour chariot d'enfournement

Type 20-1/1	N° :	60.21.262
Type 20-2/1	N° :	60.22.380

Réhausse d'appareil

Type 20-1/1, 20-2/1	N° :	60.70.407
---------------------	------	-----------

Réhausse pour chariot d'enfournement

Type 20-1/1	N° :	60.21.297
Type 20-2/1	N° :	60.22.386

Bouclier thermique pour paroi latérale

Bouclier thermique gauche, Type XS 6-2/3	N° :	60.74.182
Bouclier thermique gauche, Type 6-1/1	N° :	60.75.110
Bouclier thermique droit, Type 6-1/1	N° :	60.75.113
Bouclier thermique gauche, Type 10-1/1	N° :	60.75.773
Bouclier thermique droit, Type 10-1/1	N° :	60.75.771
Bouclier thermique gauche, Type 6-2/1	N° :	60.75.769
Bouclier thermique droit, Type 6-2/1	N° :	60.75.768
Bouclier thermique gauche, Type 10-2/1	N° :	60.75.776
Bouclier thermique droit, Type 10-1/1	N° :	60.75.774
Bouclier thermique gauche, Type 20-1/1	N° :	60.75.829
Bouclier thermique gauche, Type 20-2/1	N° :	60.75.826

Cheminée d'évacuation des gaz de combustion pour appareils au gaz

Type 6-1/1	N° :	70.01.339
Type 10-1/1	N° :	70.01.341
Type 6-2/1	N° :	70.01.431
Type 10-2/1	N° :	70.01.582
Type 20-1/1	N° :	70.01.583
Type 20-2/1	N° :	70.01.492

Collecteur de gaz de combustion pour appareils gaz

Type 6-1/1	N° :	70.01.360
Type 10-1/1	N° :	70.01.376
Type 6-2/1	N° :	70.01.432
Type 10-2/1	N° :	70.01.586
Type 20-1/1	N° :	70.01.587
Type 20-2/1	N° :	70.01.493

Support de poignée pour chariot d'enfournement

Type 20-1/1, 20-2/1	N° :	60.75.895
---------------------	------	-----------

Kit de raccordement

Type XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	N° :	60.70.464
---	------	-----------

Condenseur de vapeurs

Type XS 6-2/3 (H 438 mm)	N° :	60.74.037
Type 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 et 10-2/1 (H 458 mm)	N° :	60.72.592
Type 20-1/1 et 20-2/1 (H 480 mm)	N° :	60.75.326

Support pour fixation murale

Type XS 6-2/3	N° :	60.30.968
Type 6-1/1	N° :	60.31.168

Rallonge de table

Type 6-1/1 et 10-1/1	N° :	60.11.655
----------------------	------	-----------

Produits d'entretien.

Tablette nettoyante Active Green (pour appareils iCombi Pro et iCombi Classic)

Tablettes nettoyantes Active Green, 150 pièces	N° :	56.01.535
--	------	-----------

Tablette nettoyante (pour tous les appareils SelfCookingCenter et CombiMaster Plus)

Tablettes nettoyantes, 100 pièces	N° :	56.00.210
-----------------------------------	------	-----------

Tablette d'entretien (pour les appareils iCombi Pro, iCombi Classic et SelfCookingCenter avec la fonction Efficient CareControl)

Tablettes d'entretien, 150 pièces	N° :	56.00.562
-----------------------------------	------	-----------

Tablette de rinçage (pour les appareils SelfCookingCenter sans Efficient CareControl et CombiMaster Plus)

Tablettes de rinçage, 50 pièces	N° :	56.00.211
---------------------------------	------	-----------

Tablette anti-mousse (pour tous les appareils iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter et CombiMaster Plus)

Tablettes anti-mousse, 120 pièces	N° :	56.00.598
-----------------------------------	------	-----------

Nettoyant liquide (pour tous les appareils CombiMaster et ClimaPlus Combi)

Nettoyant spécial doux (pour tous les appareils CombiMaster et ClimaPlus Combi)	N° :	9006.0136
Nettoyant pour grill (pour tous les appareils CombiMaster et ClimaPlus Combi)	N° :	9006.0153
Liquide de rinçage (pour tous les appareils ClimaPlus Combi équipés de la fonction CleanJet)	N° :	9006.0137

Détartrant (pour tous les appareils SelfCookingCenter sans CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)

Détartrant, 10 litres	N° :	6006.0110
Pompe à pied de détartrage du générateur de vapeur	N° :	6004.0203

Pulvérisateur manuel

Pulvérisateur pour un nettoyage à la main	N° :	6004.0100
---	------	-----------

La base de tout.

Pelle	
Type 2-XS, 2-S, L, XL	N° : 60.71.643
Pelle de débarrasage	
Non perforée Type 2-S, L, XL	N° : 60.73.348
Perforée Type 2-S, L, XL	N° : 60.73.586
Spatule de brassage	
Type L, XL	N° : 60.72.131
Panier pour pochage	
Panier pour pochage Type 2-XS	N° : 60.74.970
Panier pour pochage Type 2-S	N° : 60.74.986
Panier pour pochage Type L, XL (Recommandation : 2× pour le Type L et 3× pour le XL)	N° : 60.74.983
Panier pour friture	
Panier pour friture Type 2-XS	N° : 60.75.019
Panier pour friture Type 2-S	N° : 60.75.330
Panier pour friture Type L, XL (Recommandation : 2× pour le Type L et 3× pour le XL)	N° : 60.75.391
Bras de relevage	
Type 2-XS	N° : 60.74.791
Type 2-S	N° : 60.75.359
Type L	N° : 60.75.909
Type XL	N° : 60.75.129
Egouttoir	
Type 2-XS, 2-S	N° : 60.74.666
Type L	N° : 60.75.975
Type XL	N° : 60.74.908
Grille de fond de cuve	
Type 2-XS	N° : 60.74.832
Type 2-S, L, XL	N° : 60.74.663

Mise en réseau.

Adaptateur WiFi	
Kit d'adaptateur WiFi pour appareils de table	N° : 60.76.714
Kit d'adaptateur WiFi pour appareils sur pieds	N° : 60.76.603

Application spéciale.



Paniers "portion" Type 2-XS	
Kit de 4 paniers "portion" 1/6 GN perforés + support pour paniers "portion"	N° : 60.75.300
Kit de 4 paniers "portion" 1/6 GN non perforés avec couvercle + support pour paniers "portion"	N° : 60.75.978
Kit de 4 paniers "portion" 1/6 GN de friture + support pour paniers "portion"	N° : 60.75.979
Kit de paniers "portion" (4 perforés + 4 non perforés paniers "portion" 1/6 GN avec couvercle + 2 support pour paniers "portion")	N° : 60.76.407
Paniers "portion" Type 2-S	
Kit de 6 paniers "portion" 1/6 GN perforés + support pour paniers "portion"	N° : 60.75.305
Kit de 6 paniers "portion" 1/6 GN non perforés avec couvercle + support pour paniers "portion"	N° : 60.75.306
Kit de 6 paniers "portion" 1/6 GN de friture + support pour paniers "portion"	N° : 60.75.307
Kit de paniers "portion" (6 perforés + 6 non perforés paniers "portion" 1/6 GN avec couvercle + 2 support pour paniers "portion")	N° : 60.76.408
Kit de 2 paniers "portion"	
Kit de 2 paniers "portion" 1/6 GN perforés	N° : 60.75.303
Kit de 2 paniers "portion" 1/6 GN non perforés avec couvercle	N° : 60.75.302
Kit de 2 paniers "portion" 1/6 GN de friture	N° : 60.75.982
Kit de 2 couvercles pour panier "portion" 1/6 GN	N° : 60.75.311
Râpe à spätzle	
Type 2-XS, 2-S	N° : 60.74.958
Type L, XL	N° : 60.75.629

Soubassements.

Soubassements Type 2-XS	
Sur pieds Dimensions : L 1100 P 717 H 595 mm	N° : 60.31.221
Sur pieds en acier inoxydable Dimensions : L 1130 P 717 H 595 mm	N° : 60.31.538
Sur roulettes directrices Dimensions : L 1145 P 717 H 595 mm	N° : 60.31.317
Pour installation sur socle Dimensions : L 1100 P 717 H 464 mm	N° : 60.31.540
Gamme MarineLine* Dimensions L 1100 mm P 694 mm H 595 mm	N° : 60.31.701
Avec réglage en hauteur électrique Dimensions : L 1100 P 713 H 570 – 770 mm	N° : 60.31.326
Soubassements Type 2-S	
Sur pieds Dimensions : L 1100 P 899 H 595 mm	N° : 60.31.319
Sur pieds en acier inoxydable Dimensions : L 1130 P 899 H 595 mm	N° : 60.31.539
Sur roulettes directrices Dimensions : L 1145 P 899 H 595 mm	N° : 60.31.320
Pour installation sur socle Dimensions : L 1100 P 899 H 464 mm	N° : 60.31.541
Gamme MarineLine* Dimensions L 1100 mm P 876 mm H 595 mm	N° : 60.31.702
Avec réglage en hauteur électrique Dimensions : L 1100 P 895 H 570 – 770 mm	N° : 60.31.327

* Kit 60.76.118 nécessaire pour fixer l'iVario sur la table de soubassement.

Installation.

Kit de suspension murale	
Type L	N° : 60.75.993
Type XL	N° : 60.75.934
Kit de fixation au sol	
Type L, XL	N° : 60.72.905
Kit de fixation de l'appareil	
Type 2-XS, 2-S	N° : 60.76.118
Kit de raccordement aux eaux usées	
Type 2-XS, 2-S	N° : 87.00.745
Type L, XL	N° : 87.00.746
Espace de rangement pour soubassement	
Type L	Sur demande
Type XL	Sur demande
Habillage pour soubassement	
Type L	Sur demande
Type XL	Sur demande

Produits d'entretien.



Nettoyant pour grill	
Nettoyant pour grill, 10 l	N° : 9006.0153
Bras de nettoyage	
Bras de nettoyage avec 4 tampons	N° : 60.73.925
Tampons de nettoyage	
Kit comprenant 2 tampons nettoyant durs	N° : 60.73.922
Kit comprenant 2 tampons de nettoyage doux	N° : 60.73.923
Éponges de nettoyage	
Kit comprenant 6 éponges de récurage	N° : 60.73.924
Kit de nettoyage	
10 l de nettoyant, 1 bras de nettoyage, 2 tampons nettoyant durs, 2 tampons de nettoyage doux, 1 éponge de récurage	N° : 60.73.920

Manutention.

VarioMobil	
1/1 GN Type 2-XS, 2-S Dimensions : L 425 P 756 H 799 mm	N° : 60.73.349
2/1 GN Type L, XL Dimensions : L 635 P 790 H 887 mm	N° : 60.70.107
Chariot porte paniers	
Type 2-S, L, XL Dimensions : L 418 P 692 H 1522 mm	N° : 60.73.612
Chariot réserve d'huile	
Type L, XL Dimensions : L 603 P 655 H 1085 mm	N° : 60.74.941

➔ **Retrouvez plus d'informations sur les accessoires RATIONAL originaux sur le site :**

rational-online.com/fr/accessoires



RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente – BP 52
68271 Wittenheim Cedex
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
Fax +33 (0)3 89 57 05 54

info@rational-france.fr
rational-online.com

