Wyposażenie dodatkowe RATIONAL.

Wytrzymałe. Trwałe.
Niestrudzone.

Gorące. Tłuste. Pełne załadunki.

Akcesoria do iCombi są w stanie wytrzymać wiele.

Muszą być wytrzymałe, być w stanie znieść codziennie użytkowanie w kuchniach profesjonalnych – dopiero wtedy tace do grillowania i pieczenia pizzy, Podstawae na talerze, CombiFry i okapy kondensacyjne zasługują na miano oryginalnych akcesoriów RATIONAL. To właśnie one umożliwiają korzystanie z możliwości iCombi Pro i iCombi Classic w pełnym zakresie. Tylko dzięki nim może udać się przyrządzanie produktów wstępnie smażonych, kurczaków, wypieków i warzyw z grilla. Nawet stek otrzymuje apetyczne paski z grilla. Aby optymalnie wykorzystywać swoje urządzenia. Aby nie trzeba było przerywać pracy z uwagi na uporczywe zabrudzenia, uciążliwe uszkodzenia i przegrzane akcesoria.

Wytrzymałe akcesoria
Aby wszystko udawało się zgodnie z planem. Za każdym razem.

Grillowanie i smażenie.

Wyższa wydajność produkcyjna, lepsze rezultaty.

Powłoka TriLax
Akcesoria RATIONAL z powłoką TriLax odznaczają się wysokim przewodnictwem termicznym, zostały opracowane z myślą o grillowaniu, smażeniu i pieczeniu i są wytrzymałe na temperatury do 300°C. Dodatkowo wytrzymała powłoka zapobiegająca przywieraniu wspomaga przyrumienienie.

❶ Blacha do smażenia i pieczenia
Uniwersalna blacha do przyrządzania ryb, mięsa, drobiu w kawałkach, smażonych ziemniaków, warzyw, wypieków i wielu innych produktów. Z zachowaniem soczystości i chrupiącymi skórkami.

❷ Taca do grillowania i smażenia
Do grillowania soczystych mięs, ryb lub warzyw. Ze stroną z klasycznym wzorkiem grillowym i stroną z krawędzią dookoła umożliwiającą przyrządzanie produktów krótko smażonych. Idealne uzupełnienie podczas pracy w trybie à la carte.

❸ Taca do grillowania i pieczenia pizzy
Strona do pieczenia pizzy ze świeżego ciasta lub convenience, podpłomyków i tradycyjnej pity. Druga strona do grillowania warzyw, ryb i mięsa.

❹ Multibaker
Do optymalnego porcjowania takich potraw, jak jaja sadzone, omlety, placki ziemniaczane czy tortille z zachowaniem jednakowych wielkości porcji.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 32.

❺ Ruszt grillowy w kratkę i paski
Z klasycznymi paskami grillowymi z jednej strony, z drugiej – oryginalny amerykański wzór w stylu steakhouse. Wyjątkowo wytrzymały i trwały. Brak konieczności wstępnego rozgrzewania.

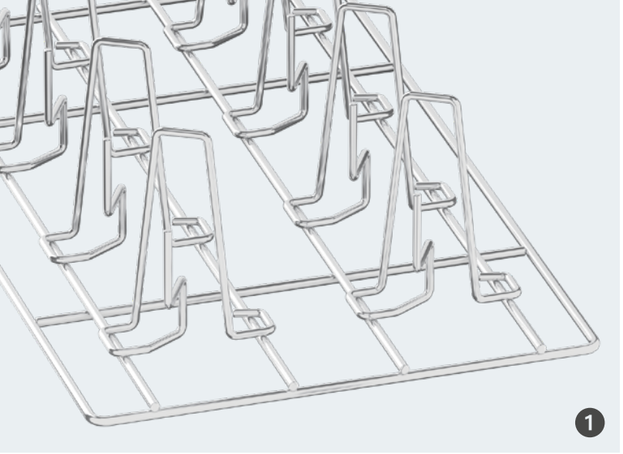
❻ Ruszt CombiGrill
Do przyrządzania potraw grillowanych w dużych ilościach. Wstępne rozgrzewanie rusztu nie jest konieczne.

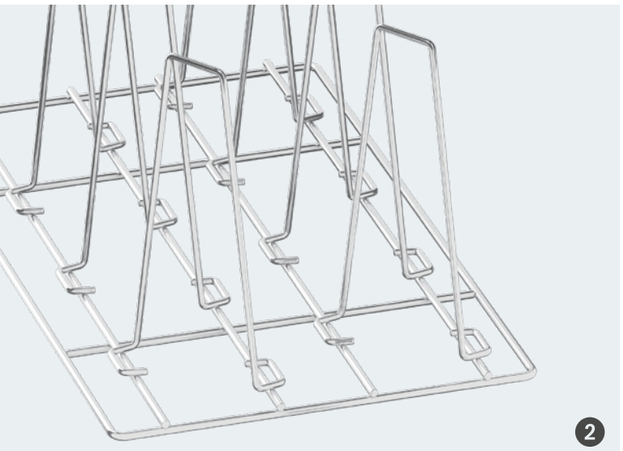
❼ Ruszt do załadunku
Idealne uzupełnienie rusztu CombiGrill. Do przyrządzania cienkich produktów z grilla, takich jak błyskawiczne steki lub warzywa. Wystarczy ułożyć je na ruszcie do załadunku, który następnie należy umieścić na rozgrzanym ruszcie CombiGrill, a po zakończeniu wyjąć z urządzenia.

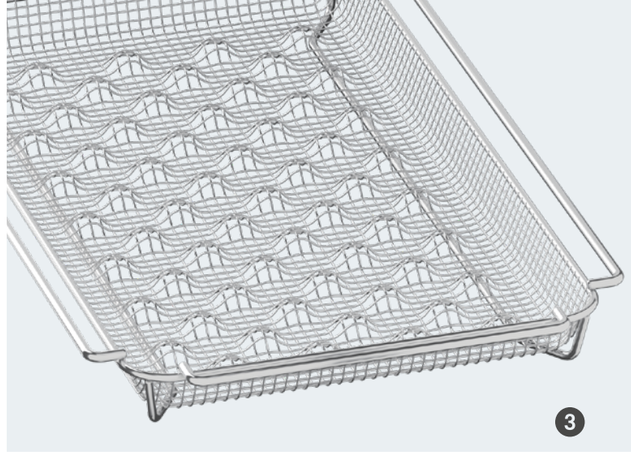
❽ Forma do smażenia i pieczenia
Do przyrządzania klasycznych dań z patelni, takich jak placki ziemniaczane, tortille, quiche, naleśniki lub małe ciasta, jak np. tarta tatin. Falowane denko zapewnia szybkie przewodnictwo termiczne. Z tacami do przenoszenia ułatwiającymi obsługę.

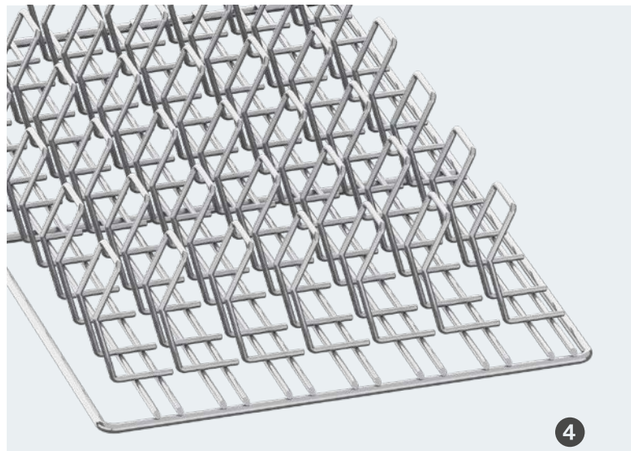
❾ Pojemniki emaliowane „w marmurek”
Z zaokrąglonymi narożami, zapobiegającymi stratom przy porcjowaniu ciast i zapiekanek. Dzięki wysokiemu przewodnictwu cieplnemu pojemniki doskonale sprawdzają się do smażenia, duszenia, podsmażania i pieczenia. Praktycznie niezniszczalne.

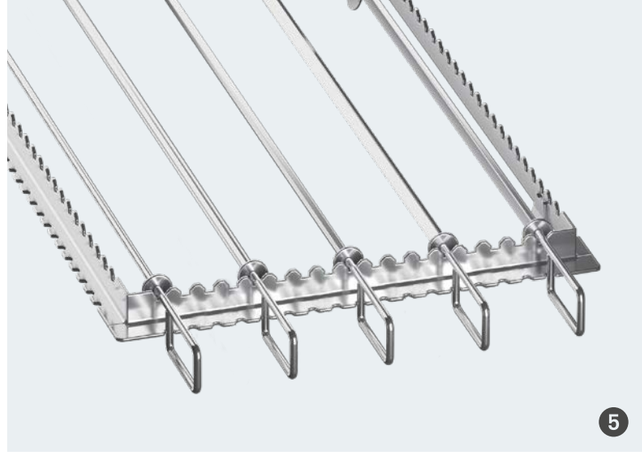
Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 32.

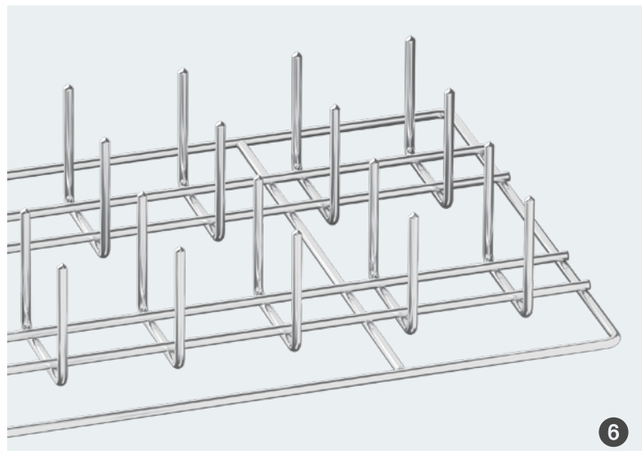


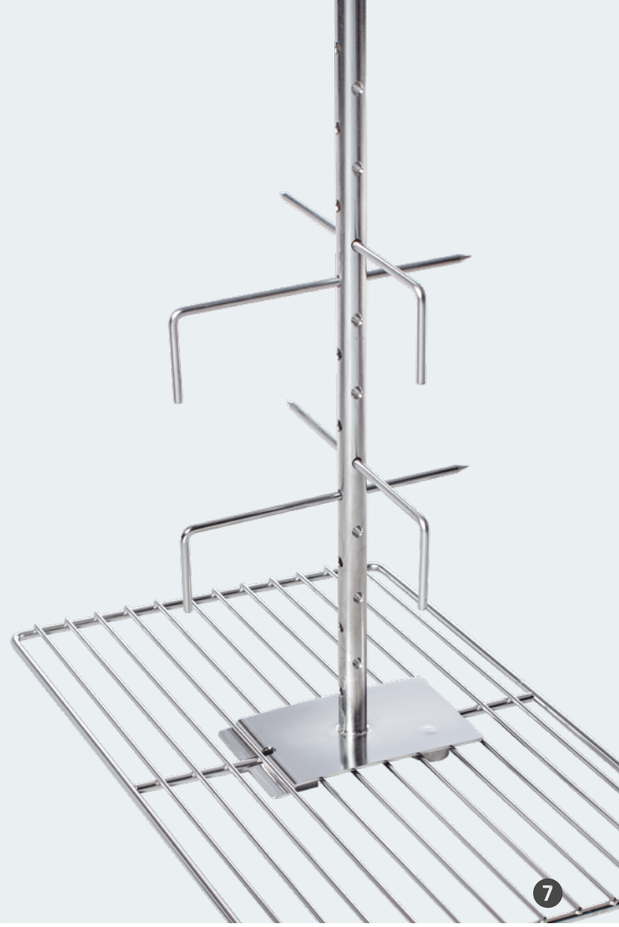












Zastosowania specjalne.

Aby wszystkie wyjątkowe dania wyśmienicie się udawały.

❶ ❷ Ruszty Superspike do kurczaków i kaczek
Znacznie krótsze czasy przyrządzania dzięki pionowemu ustawieniu drobiu i związanemu z tym efektowi komina. Wyjątkowo soczyste mięso piersi drobiowych i równomiernie przyrumienione skórki.

❸ CombiFry
Przyrządzanie dużych ilości produktów wstępnie smażonych, takich jak paluszki rybne, frytki lub łódeczki ziemniaczane bez dodatkowego tłuszczu. Smaczne i zdrowe.

❹ Ruszt do żeberek spareribs
Optymalne obłożenie urządzenia dzięki pionowemu ułożeniu żeberek, do 3,5 kg na jeden ruszt.

❺ Sztyce do grilla i Tandoori
Z okrągłym, kwadratowym lub prostokątnym przekrojem o różnych średnicach, do przyrządzania mięsa, ryb, drobiu lub warzyw.

❻ Potato Baker
Do przyrządzania pieczonych ziemniaków i kukurydzy bez folii aluminiowej i nawet o 50%* szybciej.

* W porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi.

❼ Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka
Do łatwego przyrządzanie całych jagniąt lub prosiąt o masie do 30 kg.

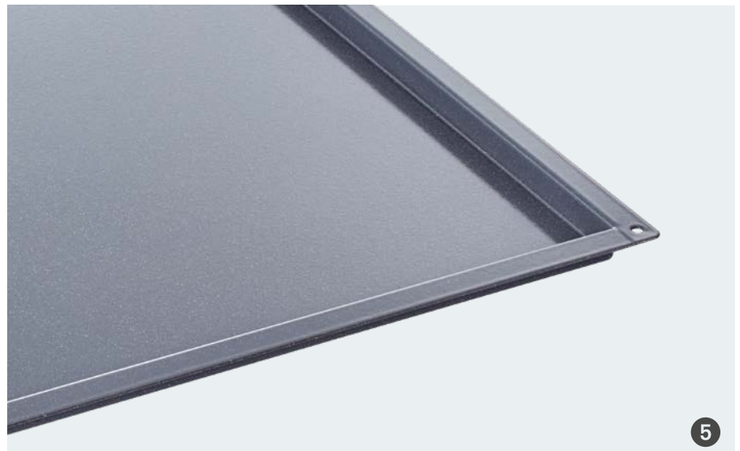
Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 35.
Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 35.

1

2

3

4



5

6

7

Wypieki.

Tak powstaje prawdziwa jakość.

❶ Formy na muffiny i tymbale
Z wysoce elastycznego materiału, o optymalnych właściwościach zapobiegających przywieraniu, do przyrządzania muffinów i deserów. Pojemność 100 ml.

❷ Forma do smażenia i pieczenia
Doskonałe do małych ciast, np. tarte tatin. Falowane dno zapewnia szybkie rozprowadzanie temperatury na całej powierzchni. Ze specjalnie ukształtowanymi tacami do przenoszenia ułatwiającymi obsługę.

❸ Blacha do smażenia i pieczenia
Uniwersalne akcesorium do pieczenia: Bułki, croissanty, ciasto duńskie i wiele więcej – z równomiernym przyrumienieniem, chrupiącą skórką i puszystym wnętrzem.

❹ Perforowana blacha do pieczenia
Idealna do pieczenia chleba, bułek, precli oraz produkcji wszystkich rodzajów produktów wstępnie wypieczonych.

❺ Pojemnik emaliowany „w marmurek”
Naroża pojemników są wyprofilowane w sposób zapobiegający stratom podczas przyrządzania ciast i zapiekanek. Bardzo dobre właściwości przenoszenia ciepła, gwarantujące równomierne przyrumienienie i puszystość ciast.

❻ Stelaż ruchomy, norma piekarnicza
Stelaż ruchomy zastępuje stelaż zawieszany. Umożliwia szybki załadunek i rozładunek urządzenia, jest wykonany z wysokiej jakości stali szlachetnej, spełniającej najwyższe wymogi jakościowe i optymalnie dostosowany do urządzeń RATIONAL.

❼ Stelaż zawieszany, norma piekarnicza
Dzięki konstrukcji w kształcie litery L Stelaż zawieszany można w prosty sposób załadować blachami do pieczenia. A dzięki powiększonym odstępom między szynami można w pełni wykorzystać całą pojemność urządzenia RATIONAL, również w przypadku wyższych wypieków. Z wysokiej jakości stali szlachetnej, spełniającej najwyższe wymogi jakościowe.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 32.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 32 i 34.

Akcesoria GN.

Standardowo lepsze.

❶ Pojemnik perforowany
Wszechstronne, wytrzymałe i trwałe akcesorium do gotowania warzyw na parze lub stosowania w bufecie. Dzięki maksymalnej perforacji produkty są przyrządzane równomiernie, zachowują kolory i wartości odżywcze.

❷ Pojemniki
Materiał pojemników RATIONAL jest grubszy od standardowego nawet o 33%. Gwarantuje to maksymalną stabilność, również w przypadku dużych załadunków, a także optymalną trwałość i wygodną obsługę bez ostrych krawędzi.

❸ Ruszt
Doskonały do przyrządzania dużych pieczeni. Z wyjątkowo stabilnej i trwałej stali szlachetnej.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 35.

Dodatki specjalne.

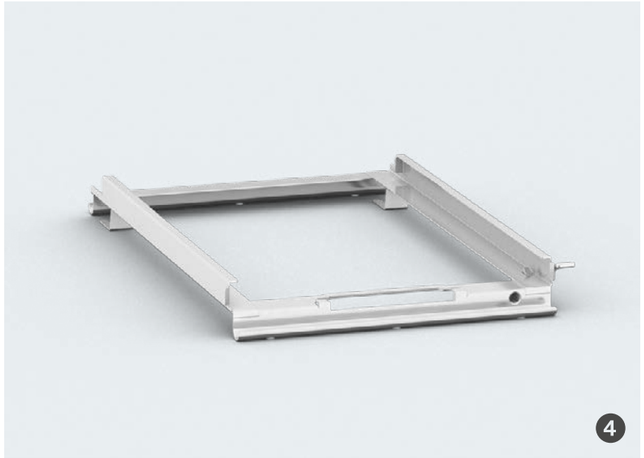
Jeszcze więcej możliwości.

❶ VarioSmoker
Wędzone aromaty bez konieczności posiadania pieca wędzarniczego – bezpośrednio z pieca konwekcyjno-parowego. VarioSmoker umożliwia nadawanie mięsom, rybom i warzywom naturalnego aromatu wędzonego, którego intensywność można dostosować zgodnie z upodobaniem. Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach także nie jest wyzwaniem. Dzięki rozwiązaniu Włącz & Pracuj początki przygody z wędzeniem są bardzo proste: inteligentne ścieżki przyrządzania potraw w iCombi Pro umożliwiają sterowanie VarioSmoker za pośrednictwem portu USB i gwarantują optymalne i profesjonalne rezultaty gotowania i wędzenia.

❷ Prowadnice
Łatwe wysuwanie akcesoriów do przyrządzania potraw ułatwia załadunek i rozładunek produktów w trybie à la carte.

❸ Podłączane na zewnątrz czujniki temperatury rdzenia
Specjalny, bardzo cienki czujnik temperatury rdzenia sous vide zapewnia precyzyjne osiąganie temperatury w produkcie bez zakłócania warunków próżniowych w woreczku. Zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia można stosować jako zamiennik wewnętrznego czujnika temperatury rdzenia.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 37.



Finishing.

Konsekwentne oddzielenie produkcji od serwowania potraw.

❶ Systemy bankietowe
Niezależnie od liczby porcji: 20, 100 czy kilka tysięcy – dzięki procesom Finishing potrawy można bez stresu, pośpiechu i zatrudniania dodatkowych pracowników przyrządzić na wyznaczony czas. Wystarczy przygotować odpowiednią liczbę talerzy na zimno i przechować je w chłodni na Podstawau na talerze. Na krótko przed zaserwowaniem dań talerze są przyrządzane jednocześnie z wykorzystaniem procesu Finishing. System Finishing zawiera wszystkie akcesoria, umożliwiające rozpoczęcie pracy (Podstawa na talerze, pokrowiec Thermocover, wózek transportowy).

❷ Stelaż na talerze
Wykonany z wysokiej jakości stali szlachetnej i optymalnie dostosowany do urządzeń. Przeznaczony do załadunku i rozładunku do 120 gotowych talerzy w iCombi Pro 20-2/1 (o średnicy do 31 cm).

❸ Pokrowiec Thermocover
Wykonany ze specjalnych materiałów izolacyjnych, przeznaczony do utrzymywania temperatury potraw przez nawet 20 minut. Szybkie zamykanie i otwieranie dzięki zamknięciu magnetycznemu. Ponadto łatwy w czyszczeniu i zajmujący niewiele miejsca po złożeniu.

❹ Szyna wjazdowa do stelaża ruchomego
Przeznaczona do szybkiego i ergonomicznego załadunku i rozładunku stelaży ruchomych oraz stelaży na talerze. Wymagana dla urządzeń Modelu 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 i 10-2/1.

❺ Wózek transportowy
Prosty załadunek i rozładunek stelaży na talerze w urządzeniach stołowych. Dzięki dużym, cichym i higienicznym podwójnym kółkom skrętnym gwarantuje bezpieczny transport potraw. Dostosowany do wysokości stelaży. Wersja z regulacją wysokości dla blatów roboczych.

❻ Wózek transportowy do Combi-Duo
Przeznaczony do prostego i bezpiecznego załadunku i rozładunku obu urządzeń jednocześnie. Konieczne posiadanie oddzielnej szyny wjazdowej do Combi-Duo.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 32 i 33.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 33.

1 2

3

4

Combi-Duo.

Podwójna moc na mniejszej przestrzeni.

❶ Combi-Duo
Dwa urządzenia połączone ze sobą. Gdy dostępna jest ograniczona przestrzeń, a w tym samym czasie konieczne jest gotowanie na parze i grillowanie, a dodatkowo trzeba wykonywać wiele innych zadań, do dyspozycji są dwa urządzenia, którymi można opcjonalnie sterować za pomocą górnego. Większa wygoda. Większa elastyczność.

❷ Zestaw montażowy dla zintegrowanego odprowadzania tłuszczu do urządzeń Combi-Duo
Niezawodnie zbiera skapujący tłuszcz z komory i odprowadza go do zbiornika. Różne wersje w zależności od wariantu ustawienia.

❸ Warianty ustawienia dla Combi-Duo
Zestaw poziomujący i podstawy wykonane z wysokiej jakości stali szlachetnej, zapewniające stabilne i poprawne ustawienie.

Warianty montażu:
› Zestaw poziomujący wyrównujący nierówności podłoża: wariant niski, który ma niską wysokość załadunku wymaga odpływu w podłodze.
› Ruchomy zestaw na rolkach umożliwiający łatwe czyszczenie, z niską wysokością załadunku, wymaga odpływu w podłodze.
› Montaż stacjonarny z podstawą I dla Combi-Duo lub podstawą z nóżkami. Brak konieczności posiadania odpływu w podłodze.
› Montaż mobilny z podstawą I dla Combi-Duo z kółkami skrętnymi z hamulcem.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 36 i 37.

Podstawy.

Stabilne. Kompaktowe. Praktyczne.

❹ Zestaw poziomujący i podstawy
W celu stabilnego i wypoziomowanego ustawienia urządzenia RATIONAL do dyspozycji są podstawy wykonane z wysokiej jakości stabilnej stali szlachetnej w różnych wersjach: otwartej, zamkniętej po bokach lub całkowicie zamkniętej z drzwiami. Prowadnice umożliwiają przechowywanie akcesoriów. Wersje mobilne na stabilnych kółkach skrętnych z hamulcem umożliwiają elastyczne ustawianie urządzenia w kuchni. Wszystkie podstawy są wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 38.

1

2

3

Warianty ustawienia.

Bardzo praktyczne.

❶ Zestaw montażowy do iCombi Pro XS 6-2/3 i CombiMaster Plus XS
Liczy się również wygląd – dlatego też z wykorzystaniem tego zestawu montażowego małe urządzenie można zintegrować w strefę gotowania pokazowego. Uwzględniono miejsce na okap, więc można zamontować UltraVent lub UltraVent Plus. Zestaw obejmuje komplet osłon przed zabrudzeniami w trudno dostępnych miejscach.

❷ Urządzenie wolnostojące w wersji mobilnej (Model 20-1/1, 20-2/1)
Specjalna rama z czterema wytrzymałymi kółkami skrętnymi z hamulcem, na której montowane jest urządzenie, gwarantuje jego łatwe przemieszczanie.

❸ Urządzenie stołowe w wersji mobilnej (Model 6-1/1 – 10-2/1)
Urządzenie stołowe jest na stałe przykręcane do podstawy II w wersji mobilnej. Boczne pałąki chronią urządzenie, a w połączeniu z dużymi stabilnymi kółkami ułatwiają jego przemieszczanie.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 37 i 38.

1

2

3

Technologia wentylacyjna.

Aby zapewnić odpowiednie warunki pracy.

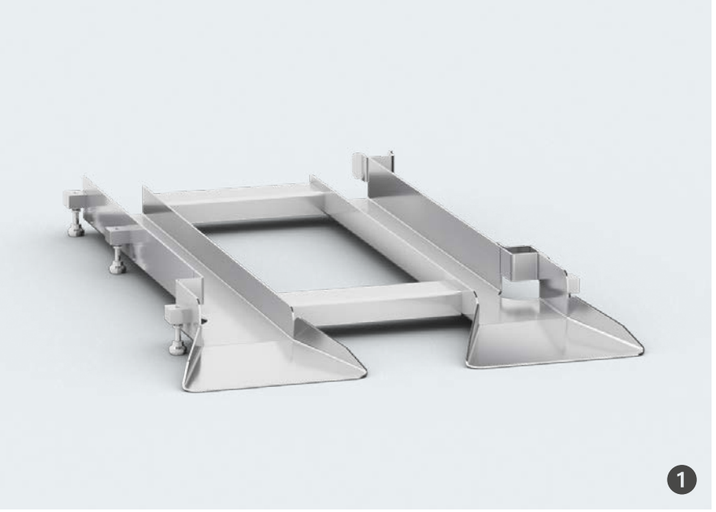
Wszystkie okapy wentylacyjne i kondensacyjne
› mają ponadczasowy, nowoczesny wygląd
› są wyposażone w łatwy do czyszczenia front ze zdejmowanym wlotem powietrza
› dostosowują moc odprowadzania powietrza dzięki inteligentnej, bezstopniowej regulacji wentylatora, np. w przypadku otwarcia drzwi, w zależności od sytuacji. Montaż jest prosty; istnieje możliwość doposażenia urządzeń.

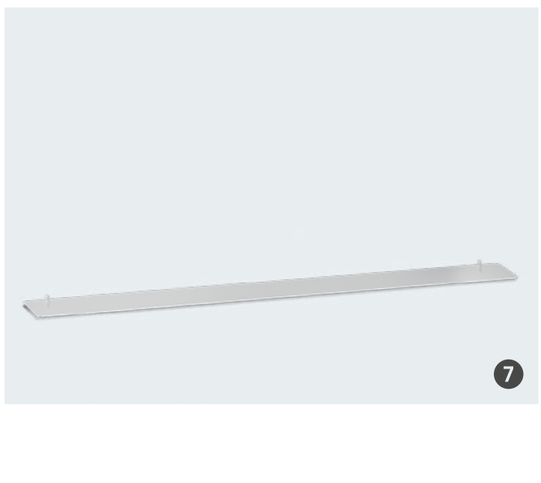
❶ UltraVent
Dzięki technologii kondensacyjnej okap UltraVent wiąże wydostające się opary. Przyłącze zewnętrzne lub rozszerzenie dotychczasowej instalacji wentylacyjnej nie jest dla tego okapu konieczne.

❷ UltraVent Plus
Okap UltraVent Plus jest wyposażony w technologię kondensacyjną UltraVent oraz w specjalną technologię filtracyjną. Pozwala ona zarówno skraplać parę, jak i unikać powstawania Modelowych dla grillowania i pieczenia oparów i uciążliwego dymu. Dzięki temu można instalować urządzenia RATIONAL także w krytycznych miejscach – na przykład w strefach wyeksponowanych.

❸ Okap wentylacyjny
Opary są automatycznie odprowadzane z komory i odsysane w razie otwarcia drzwi (bez technologii kondensacyjnej). Konieczne jest przyłącze zewnętrzne.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 37.





Akcesoria do montażu.

Odpowiedź na każde wyzwanie.

❶ Rampa wjazdowa
Przy pomocy rampy wjazdowej można wyrównać spadki (do 3%) w podłodze kuchennej. Zapewnia to bezwstrząsowy wjazd Podstaway ruchomych do urządzenia RATIONAL.

❷ Podwyższenie urządzenia i Podstaway ruchomych
Podwyższa prześwit urządzenia o 70mm. Podstawa ruchomy należy odpowiednio dostosować do wysokości urządzenia.

❸ Osłona termiczna dla prawej i lewej ścianki bocznej
Późniejsza instalacja osłony termicznej umożliwia ustawienie źródła ciepła (np. grilla) blisko prawej lub lewej ścianki bocznej urządzenia.

❹ Zabezpieczenie przeciwwypływowe (tylko dla urządzeń gazowych)
Do odprowadzania spalin rurą (średnica rury spalin 180mm).

❺ Zaczep na uchwyt stelaża ruchomego
Uchwyt stelaża ruchomego ma dzięki temu stałe miejsce i jest zawsze pod ręką (dołączony do urządzeń wolnostojących).

❻ Przerywacz kondensacji
Powoduje przyspieszone wydobywanie się pary wodnej i innych oparów z rury odpowietrzającej. Para i wyziewy są dzięki temu kierowane do układu wentylacyjnego za pomocą przewodu rurowego.

❼ Przedłużenie stołu
Zapobiega zabrudzeniom i zbieraniu się wody przez uszczelnienie spodu urządzenia iCombi Pro 6-1/1 i 10-1/1 w ramach instalacji na blacie o głębokości 700 mm.

❽ Zestaw podłączeniowy
Złożony z węża doprowadzającego wodę (2 m) i rur odpływowych DN 50.

❾ Uchwyt ścienny
Do zajmującego niewiele miejsca montażu na ścianie. Mocowanie i materiały mocujące nie są dołączone do zestawu i należy ustalić je z architektem/statykiem oraz inwestorem budowlanym.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 39.
Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 39.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Produkty pielęgnacyjne.

Higienicznie czyste.

❶ Tabletka myjąca Active Green (do iCombi Pro oraz iCombi Classic)
Czyste urządzenie, ekologiczne rozwiązanie: tabletka myjąca z nową recepturą nie zawiera fosforanów i fosforu, a dodatkowo pozwala ograniczyć zastosowanie chemii nawet o 50%*. Bezkompromisowa siła czyszczenia i higiena. Umożliwia błyskawiczne czyszczenie bieżące iCombi Pro w zaledwie 12 minut.

❷ Tabletka myjąca (do wszystkich SelfCookingCenter i CombiMaster Plus)
Wysoce skoncentrowane, wydajne tabletki myjące z intensywnym składnikiem aktywnym zapewniającym wysoką moc czyszczenia.

❸ Tabletka pielęgnacyjna (do iCombi Pro, iCombi Classic i SelfCookingCenter z Efficient CareControl)
Substancje pielęgnacyjne aktywnie chronią przed osadzaniem się kamienia w generatorze pary jeszcze przed jego powstaniem i wydłużają żywotność urządzenia. Niezawodne bezpieczeństwo pracy bez konieczności zmiękczania wody i uciążliwego odkamieniania.

❹ Tabletka nabłyszczająca (do SelfCookingCenter bez Efficient CareControl i CombiMaster Plus)
Aktywna ochrona i wydłużona żywotność dzięki wysoce wydajnym substancjom pielęgnacyjnym. Komora urządzenia jest higienicznie czysta i błyszcząca.

* W porównaniu z poprzednim modelem.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 39.

❺ Tabletka przeciwpieniąca (do wszystkich iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter i CombiMaster Plus)
Ograniczają pianę w przypadku silnie pieniących się rodzajów wody.

❻ Preparat myjący do silnych zabrudzeń (dla wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi)
Płyn czyszczący zapewniający higieniczną pielęgnację urządzenia.

❼ Specjalistyczny preparat do mycia (do wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi)
Do usuwania zabrudzeń powstałych podczas gotowania < 200°C, nieżrący.

❽ Preparat nabłyszczający, w płynie (do ClimaPlus Combiz CleanJet)

❾ Odkamieniacz (do SelfCookingCenter bez Efficient CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)
Do skutecznego odkamieniania generatora pary za pomocą specjalnych substancji pielęgnacyjnych.

❿ Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy
Z mocnego tworzywa sztucznego, wytrzymały i łatwy w obsłudze. Za pomocą wbudowanej pompy wytwarzane jest nadciśnienie, które naciśnięciem przycisku można skierować na zabrudzone miejsca z wykorzystaniem płynnego środka czyszczącego lub preparatu spłukującego.

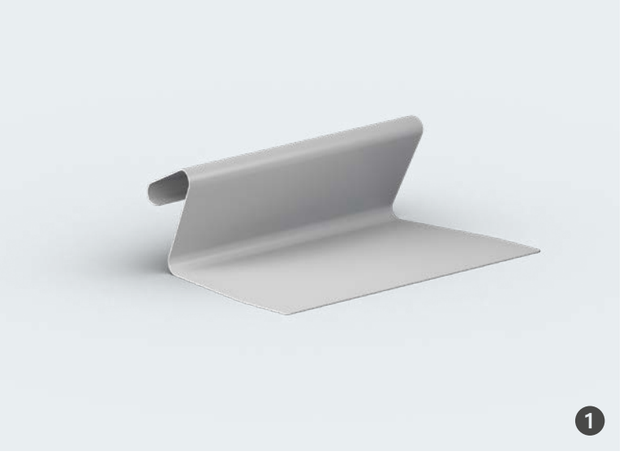
Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 39.

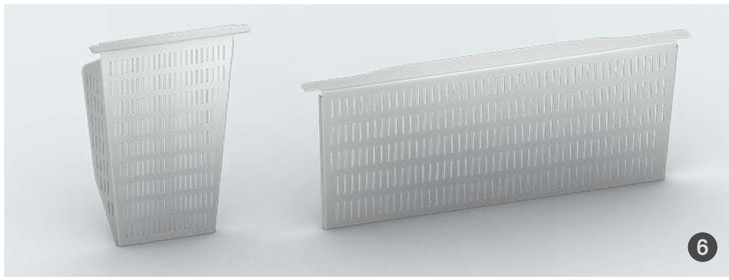
Praktyczne. Wytrzymałe. Niezastąpione.

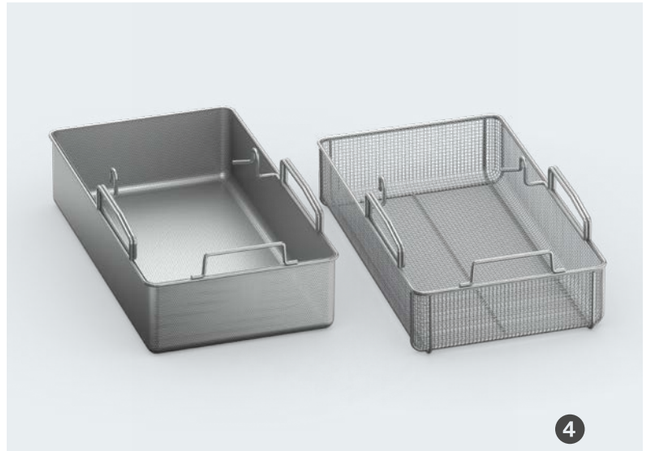
Właściwe składniki gwarantujące sukces iVario.

Wydajność i prostota, kreatywność i różnorodność, jakość i ilość – akcesoria do iVario muszą umieć wiele i być w stanie znieść niejedno. Dotyczy to zarówno koszy do gotowania i frytowania, jak i rusztu na dno kadzi, VarioMobil i szpatułek. Tylko akcesoria spełniające najwyższe wymagania mogą nosić miano oryginalnego wyposażenia dodatkowego RATIONAL. Aby mieć pewność osiągania doskonałych rezultatów. Aby doskonale udawały się makarony, potrawy przyrządzane w niskich temperaturach i ragout. Dając zestawowi do czyszczenia jak najmniej pracy.

Przepis
Przemyślane akcesoria ułatwiające pracę i pozwalające produkować prawdziwą jakość.







Solidne podstawy.

Aby pracować szybciej, bardziej wydajnie i bardziej ergonomicznie.

❶ Szpatułka
Do łatwego i ergonomicznego obracania i wyjmowania produktów. Doskonała również do rolowania i obróbki potraw słodkich i jajecznych, takich jak naleśniki czy omlety. Stabilność i niska waga dzięki przemyślanej konstrukcji.

❷ Łopatka
Do bezpiecznego i łatwego opróżniania i porcjowania większych ilości produktów. Lekka, odporna na uderzenia, zadrapania i wysoką temperaturę do 250°C.

❸ Szpatułka do mieszania
Do łączenia składników i mieszania dużych ilości potraw w iVario Pro L i XL w temperaturach do 120°C.

❹ Kosz do gotowania i frytowania
Kosze należy zawiesić na uchwytach systemu AutoLift (automatyka podnosząca i opuszczająca), następnie załadować. Na zakończenie procesu przyrządzania kosz jest automatycznie wyjmowany z płynu, a potrawy można odsączyć i bez trudu wyjąć z urządzenia. Przeznaczone do przyrządzania również drobnych produktów, np. ryżu. Wodę można wykorzystać kilkukrotnie, ponieważ nie ma konieczności jej odlewania.

❺ Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania
Ramię do AutoLift należy przymocować do pokrywy. System AutoLift wyjmuje produkty z płynu. Do precyzyjnego gotowania, frytowania i gotowania metodą poche. Z możliwością zawieszenia do trzech dużych koszy do gotowania lub frytowania w iVario Pro XL.

❻ Sito
Służy do odcedzania ugotowanych produktów przy spuszczaniu płynów. Sito należy umieścić z przodu kadzi, a następnie spuścić płyny przez zawór w kadzi lub odlać je do innego pojemnika poprzez przechylenie kadzi.

❼ Ruszt na dno kadzi
Aby zapobiec bezpośredniemu kontaktowi dna kadzi z produktami, np. podczas gotowania w niskich temperaturach, należy umieścić w kadzi ruszt na dno kadzi, na którym układane są produkty.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 40.
Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 40.

1

2

Zastosowania specjalne.

Najwyższa sztuka gotowania.

❶ Zestaw koszy porcjujących
Zestaw zawierający perforowane i nieperforowane kosze porcjujące 1/6 GN, wraz z pokrywami (wyłącznie dla koszy nieperforowanych) oraz ramę. Rama jest w stanie pomieścić pojemniki 1/3, 1/6 oraz 1/9 GN. Optymalne do gotowania, frytowania i utrzymywania temperatury mniejszych ilości potraw w restauracjach, hotelach i branży usługowej. W tym celu umieścić ramę bezpośrednio na krawędzi kadzi. Pokrywa zapobiega stygnięciu i przysychaniu produktów.

❷ Sito do szpecli
Nadstawka na kadź do optymalnego i ergonomicznego przyrządzania szpecli. Wysokość pracy odciąża kręgosłup.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 40.

1

2

3

Transport.

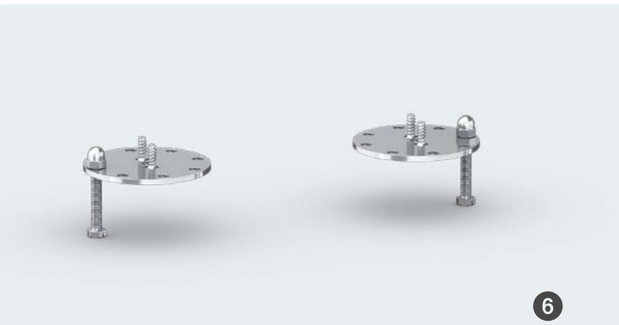
Bez wysiłku z punktu A do B. I z powrotem.

❶ VarioMobil
Wysokość modelu 1/1 można regulować w czterech stopniach. Uchwyt jest składany, dzięki czemu przechowywanie VarioMobil nie wymaga wiele miejsca. Wysokość modelu 2/1 można regulować w dwóch stopniach, co gwarantuje ergonomiczną pracę.

❷ Wózek na kosze
Do prostego i bezpiecznego przechowywania, transportowania i opróżniania pojemników GN lub do trzech koszy do gotowania lub frytowania. Ograniczniki na końcach prowadnic zapobiegają wysuwaniu się koszy i pojemników podczas transportu.

❸ Wózek na olej
Do napełniania i opróżniania kadzi oraz do przechowywania oleju. Ma pojemność 49 l i pompuje olej bezpośrednio do kadzi. Umożliwia topienie bloków tłuszczu i ogrzewanie oleju przed przelaniem go do kadzi. Przy opróżnianiu olej jest przelewany z powrotem do wózka przez filtr. Dzięki nieprzepuszczalności światła przydatność oleju do spożycia wydłuża się.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 41.



Podstawy.

Niezwykle elastyczne.

❶ Podstawy
iVario 2-XS oraz iVario Pro 2-S można instalować bezpośrednio na podstawach. Ze zintegrowanymi wysuwanymi półkami do odstawiania pojemników umożliwiającymi łatwe opróżnianie kadzi. Z szynami do przechowywania pojemników GN i innych akcesoriów. Możliwość ustawiania bezpośrednio przy ścianie. Ścianki boczne i sufit zamknięty, tylna strona otwarta. Różne warianty ustawiania z nóżkami, nóżkami ze stali szlachetnej, kółkami skrętnymi lub na cokole.

❷ Podstawa MarineLine
Podstawa MarineLine do stosowania w warunkach morskich przeznaczona do iVario 2-XS oraz iVario Pro 2-S jest wyposażona w prowadnice z blokadą umożliwiające bezpieczne przechowywanie pojemników GN. Ścianki boczne i góra zabudowane, tył otwarty. Możliwe ustawianie przy ścianie. Bezpieczne ustawienie dzięki nóżkom ze stali nierdzewnej z przygotowaniem do mocowania. Konieczny zestaw do mocowania urządzenia.

❸ Podstawy z elektryczną regulacją wysokości
Podstawa z bezstopniową regulacją wysokości (do 200 mm) do iVario 2-XS i iVario Pro 2-S zapewnia ergonomiczną wysokość roboczą. Łatwa obsługa za pomocą przycisku na wyświetlaczu urządzenia. Zintegrowane prowadnice do odstawiania pojemników i łatwego opróżniania kadzi. Szyny do przechowywania pojemników GN i innych akcesoriów. Ścianki boczne, góra i ścianka tylna zabudowane. Do zestawu dołączony jest elastyczny wąż odpływu.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 41.

Montaż.

Więcej miejsca. Więcej bezpieczeństwa.

❶ Zestaw z uchwytem ściennym
Aby ułatwić czyszczenie przestrzeni pod iVario Pro L oraz XL, można przymocować urządzenia do ściany. Rozmieszczenie uchwytu ściennego można ustalić dowolnie i dostosować do wzrostu użytkownika.

❷ Osłony do podstawy
Osłona tylnej części podstawy i kabli oraz instalacji odpływowej gwarantuje łatwe czyszczenie. Możliwość łączenia ze wszystkimi wersjami podstaw. Możliwość doposażenia.

❸ Miejsce do przechowywania w podstawie
W ten sposób można wydajnie wykorzystać przestrzeń pod iVario Pro L oraz XL. Posiadający do dziewięciu par prowadnic. Ścianki boczne, sufit i ścianka tylna zamknięte. Możliwość łączenia ze wszystkimi wersjami podstaw. Możliwość doposażenia.

❹ Zestaw przyłączeniowy do odpływu wody
Złożony z rur odpływowych DN 40 lub DN 50. W zależności od wielkości urządzenia.

❺ Zestaw do mocowania na podłodze
Zwiększenie bezpieczeństwa pracy w iVario Pro L oraz XL przez proste i niezawodne ustawienie urządzenia na podłodze.

❻ Zestaw do mocowania urządzenia
Do przytwierdzania iVario 2-XS lub iVario Pro 2-S do blatu lub podstawy. Niezawodne mocowanie w pionie i poziomie. Kompatybilne z wariantami ustawienia na nóżkach z tworzywa sztucznego 90 mm i 45 mm.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 41.

1

3

2

4

5

Produkty pielęgnacyjne.

Połysk. Higiena.

❶ Grill czystsze
Do usuwania lekkich przebarwień kadzi, np. z sosu pomidorowego, które trudno wyczyścić zwykłym płynem do mycia naczyń. Można stosować bez rozcieńczania. Następnie gruntownie spłukać.

❷ Ramię czyszczące, z 4 nakładkami
Ułatwia czyszczenie trudno dostępnych miejsc między kadzią a panelem obsługi w iVario 2-XS oraz iVario Pro 2-S. Zestaw obejmuje ramię czyszczące oraz cztery nakładki o dwóch stopniach twardości.

❸ Nakładki do czyszczenia, szorstkie
Dodatkowe zamówienie ramienia czyszczącego do czyszczenia zewnętrznego. Do usuwania silnych zabrudzeń.

❹ Nakładki do czyszczenia, miękkie
Dodatkowe zamówienie ramienia czyszczącego do czyszczenia zewnętrznego.

❺ Gąbka do czyszczenia
Do skutecznego i szybkiego czyszczenia wnętrza kadzi. Dla wszystkich wielkości urządzeń.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 41.

Grillowanie, smażenie i pieczenie.

Perforowane blachy do pieczenia

2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	60.74.147
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nr:	6015.2103
Norma piekarnicza (400 × 600 mm)	Nr:	6015.1000

Blachy do pieczenia i smażenia (nieperforowane)

2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nr:	6013.2103
Norma piekarnicza (400 × 600 mm)	Nr:	6013.1003

Taca do grillowania i smażenia

1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	60.71.617

Taca do grillowania i pieczenia pizzy

2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	60.70.943
Norma piekarnicza (400 × 600 mm)	Nr:	60.71.237

Multibaker

1/3 GN (325 × 265 mm) 2 wgłębienia	Nr:	60.73.764
2/3 GN (325 × 354 mm) 5 wgłębień	Nr:	60.73.646
1/1 GN (325 × 530 mm) 8 wgłębień	Nr:	60.71.157

Ruszt grillowy w kratkę i paski

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

Ruszt CombiGrill

1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1017

Ruszt do załadunku

do rusztu CombiGrill 325 × 618 mm (do 1/1 GN)	Nr:	60.73.848

Forma do smażenia i pieczenia

Zestaw małych (4 sztuki wraz z tacą)	Nr:	60.73.286
Zestaw dużych (2 sztuki wraz z tacą)	Nr:	60.73.287
Forma do smażenia i pieczenia, mała (ø 16 cm)	Nr:	60.73.271
Forma do smażenia i pieczenia, duża (ø 25 cm)	Nr:	60.73.272
Taca do małych form do smażenia i pieczenia	Nr:	60.73.212
Taca do dużych form do smażenia i pieczenia	Nr:	60.73.216

Formy na muffiny i tymbale

300 × 400 mm (dla 1/1 GN (325 x 530 mm))	Nr:	6017.1002
400 × 600 mm (dla 2/1 GN (650 x 530 mm) i normy piekarniczej)	Nr:	6017.1001

Pojemniki emaliowane „w marmurek”

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

Finishing.

Thermocover

Model 6-1/1	Nr:	6004.1007
Model 10-1/1	Nr:	6004.1009
Model 6-2/1	Nr:	6004.1016
Model 10-2/1	Nr:	6004.1014
Model 20-1/1	Nr:	6004.1011
Model 20-2/1	Nr:	6004.1012

System bankietowy

Model 6-1/1, 20 talerzy	Nr:	60.61.741
Model 10-1/1, 32 talerze	Nr:	60.11.628
Model 10-1/1, 26 talerzy	Nr:	60.11.629
Model 6-2/1, 34 talerze	Nr:	60.62.196
Model 10-2/1, 42 talerze	Nr:	60.12.154
Model 10-2/1, 52 talerze	Nr:	60.12.155
Model 20-1/1, 60 talerzy	Nr:	60.21.332
Model 20-1/1, 50 talerzy	Nr:	60.21.333
Model 20-2/1, 120 talerzy	Nr:	60.22.493
Model 20-2/1, 100 talerzy	Nr:	60.22.492
Model 20-2/1, 84 talerze	Nr:	60.22.491

Finishing.

Stelaż na talerze

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

Szyna wjazdowa Combi-Duo do stelaża ruchomego

Model Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.75.761
Model Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1	Nr:	60.75.760

Szyna wjazdowa do stelaża ruchomego

Standard Model 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.75.115
Standard Model 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.74.650

Wózek transportowy o regulowanej wysokości do stelaża ruchomego

Dla Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1, Wymiary szer. 568 | gł. 844 | wys. 1218 – 1418 mm	Nr:	60.75.388
Dla Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1, Wymiary szer. 773 | gł. 961 | wys. 1218 – 1418 mm	Nr:	60.75.387

Wózek transportowy do stelaża ruchomego

Standard – 6-1/1, 10-1/1, Wymiary: szer. 548 | gł. 911 | wys. 990 mm	Nr:	60.74.000
Z regulacją wysokości – 6-1/1, 10-1/1, Wymiary: szer. 548 | gł. 913 | wys. 800 – 1330 mm	Nr:	60.75.606
Standard – 6-2/1, 10-2/1, Wymiary: szer. 735 | gł. 996 | wys. 990 mm	Nr:	60.73.999
Regulacja wysokości – 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 735 | gł. 990 | wys. 800 – 1330 mm	Nr:	60.75.605

Wózek transportowy na pojemniki

Wózek transportowy na pojemnik do zintegrowanego odprowadzania tłuszczu (Combi-Duo i urządzenia wolnostojące)	Nr:	60.73.309

Przykładowa kalkulacja dla Finishing.

Pojemność Stelaż na talerze	Wielkość imprezy (liczba osób)	Stelaż na talerze, pokrowiec Thermocover	Szyna wjazdowa	Wózek transportowy	Maks. wysokość talerza w mm	Maks. wysokość potrawy w mm
15/20 talerzy* za pomocą 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 talerze* w 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 talerze* w 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 talerze* w 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 talerzy* w 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 talerzy* w 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

*Talerze o średnicy do 31 cm

Stelaż ruchomy i stelaże zawieszane.

Stelaż ruchomy Model 6-1/1

Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	Nr:	60.61.420
Norma piekarnicza (400 × 600mm), 5 poziomów (odstęp między szynami 77 mm)	Nr:	60.61.690

Stelaż ruchomy Model 10-1/1

Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	Nr:	60.11.600
8 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	Nr:	60.11.601
Norma piekarnicza (400 × 600 mm), 8 poziomów (odstęp między szynami 81 mm)	Nr:	60.11.599

Stelaż ruchomy Model 6-2/1

Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	Nr:	60.62.150

Stelaż ruchomy Model 10-2/1

Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 63 mm)	Nr:	60.12.150

Stelaż ruchomy Model 20-1/1

Standard, 20 poziomów (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.21.331
15 poziomów (odstęp między szynami 84 mm)	Nr:	60.21.287
16 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	Nr:	60.21.288
17 poziomów (odstęp między szynami 74 mm)	Nr:	60.21.289
Norma piekarnicza (400 × 600mm), 16 poziomów (odstęp między szynami 81 mm)*	Nr:	60.21.292
20 poziomów, najwyższy poziom 1,60 m (odstęp między szynami 62 mm)	Nr:	60.21.245
20 poziomów, wersja o wzmocnionej konstrukcji HeavyDuty/wersja morska (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.21.291

Stelaż ruchomy Model 20-2/1

Standard, 20 poziomów (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.22.490
15 poziomów (odstęp między szynami 84 mm)	Nr:	60.22.394
16 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	Nr:	60.22.395
17 poziomów (odstęp między szynami 74 mm)	Nr:	60.22.396
20 poziomów, najwyższy poziom 1,60 m (odstęp między szynami 62 mm)	Nr:	60.22.368
20 poziomów, wzmocniona wersja HeavyDuty/Marine (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.22.447

Stelaż zawieszany Model XS 6-2/3

Standard	Nr:	60.73.724
Wersja morska (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.74.449

Stelaż zawieszany Model 6-1/1

Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	Nr:	60.61.373
5 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	Nr:	60.61.615
Grillowanie kurczaka, 2 poziomy	Nr:	60.61.645
Tacki na mięso, 6 poziomów (odstęp między szynami 72 mm)	Nr:	60.61.649
Norma piekarnicza (400 × 600 mm), 5 poziomów (odstęp między szynami 86 mm)	Nr:	60.61.576
Combi-Rack, norma piekarnicza w połączeniu z 1/1 GN, 4 poziomy (odstęp między szynami 95 mm)*	Nr:	60.61.642
Wersja morska (USPHS), 6 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.61.672

Stelaż zawieszany Model 10-1/1

Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	Nr:	60.11.447
8 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	Nr:	60.11.547
Grillowanie kurczaka, 3 poziomy	Nr:	60.11.566
Tacki na mięso, 10 poziomów (odstęp między szynami 72 mm)	Nr:	60.11.570
Norma piekarnicza (400 × 600 mm), 8 poziomów (odstęp między szynami 90 mm)	Nr:	60.11.541
Combi-Rack, norma piekarnicza w połączeniu z 1/1 GN, 7 poziomów (odstęp między szynami 95 mm)*	Nr:	60.11.563
Wersja morska (USPHS), 10 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.11.573

Stelaż zawieszany Model 6-2/1

Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	Nr:	60.62.123
5 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	Nr:	60.62.171
7 poziomów bez szyny L (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.62.168
Wersja morska (USPHS), 6 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.62.178

Stelaż zawieszany Model 10-2/1

Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	Nr:	60.12.133
Wersja morska (USPHS), 10 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.12.146

* Prosimy zwrócić uwagę, że wersja GN oraz wersja piekarnicza 400 × 600 mm posiadają różne osłony wentylatora w komorze pieca. Osłonę wentylatora można zakupić u partnera serwisowego jako część zapasową.

Akcesoria GN.

Pojemnik perforowany ze stali szlachetnej

1/1 GN (325 × 530 mm) gł. 55 mm	Nr:	6015.1165

Pojemnik ze stali szlachetnej

2/3 GN (325 × 354 mm) gł. 20 mm	Nr:	6013.2302
2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 65 mm	Nr:	6013.2306
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 20 mm	Nr:	6013.1102
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 40 mm	Nr:	6013.1104
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 65 mm	Nr:	6013.1106

Ruszt ze stali szlachetnej

2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	6010.2301
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nr:	6010.2101
Norma piekarnicza (400 × 600 mm)	Nr:	6010.0103

Zbiornik do odprowadzania tłuszczu

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

Zastosowania specjalne.

Ruszt Superspike do kurczaków i kaczek

Pojemność 4 szt., maks. masa 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	Nr:	6035.1015
Pojemność 6 szt., maks. masa 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1016
Pojemność 8 szt., maks. masa 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1006
Pojemność 10 szt., maks. masa 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1010
Pojemność: 8 szt., maks. masa 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1009

CombiFry

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

Ruszt do pieczenia żeberek

1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1018

Sztyca do grilla i Tandoori

Rama na sztyce do grilla i Tandoori 2/3 GN	Nr:	60.74.963
Rama na sztyce do grilla i Tandoori 1/1 GN	Nr:	60.72.224
Zestaw 2/3 GN (1× rama na sztyce i pięć różnych sztyc)	Nr:	60.75.782
Zestaw 1/1 GN (1× rama na sztyce i pięć różnych sztyc)	Nr:	60.72.414
5× sztyca O 5 mm, dł. 265 mm do 2/3 GN	Nr:	60.75.783
5× sztyca □ 5 mm, dł. 265 mm do 2/3 GN	Nr:	60.75.784
5× sztyca do ryb 4 × 10 mm, dł. 265 mm do 2/3 GN	Nr:	60.75.785
3× sztyca O 5 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.416
3× sztyca O 8 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.417
3× sztyca □ 5 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.418
3× sztyca □ 8 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.419
3× sztyca do ryb 4 × 10 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.420

Potato Baker

1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1019

Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka (1 × jagnię lub 1 × prosię)

Modely 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 do 12 kg (1/1 GN)	Nr:	60.70.819
Model 20-1/1 do 30 kg (1 szpikulec z uchwytem)	Nr:	6035.1003
Model 20-2/1 do 30 kg (1 szpikulec z uchwytem, drugi szpikulec na jagnię lub prosie opcjonalnie)	Nr:	6035.1002
Szpikulec opcjonalny	Nr:	8710.1065

Forma do pizzy

Pizza do Ø 280 mm	Nr:	60.71.158

Combi-Duo.

Zestaw Combi-Duo do iCombi Pro XS 6-2/3 i CombiMaster Plus XS 6-2/3

Model XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi prawe	Nr:	60.73.768
Model XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi lewe	Nr:	60.74.276
Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi prawe, wersja morska Marine	Nr:	60.74.780
Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi lewe, wersja morska Marine	Nr:	60.74.929

Zestaw Combi-Duo do iCombi Pro 6-1/1 i 10-1/1

Model 6-1/1 E/G na 6-1/1 E Model 6-1/1 E/G na 10-1/1 E	Nr:	60.73.991
Typ 6-1/1 E/G na 6-1/1 G Typ XS 6-2/3 na 6-1/1 G	Nr:	60.75.751
Typ XS 6-2/3 na 6-1/1 E Typ XS 6-2/3 na 10-1/1 E	Nr:	60.75.755
Typ 6-1/1 E na 6-1/1 E Typ 6-1/1 E/G na 10-1/1 E Wersja morska Marine	Nr:	60.76.708

Zestaw Combi-Duo do 6-2/1 i 10-2/1

Model 6-2/1 E/G na 6-2/1 E Model 6-2/1 E/G na 10-2/1 E	Nr:	60.74.725
Typ 6-2/1 E/G na 6-2/1 G Typ 6-1/1 E/G na 6-2/1 G Typ XS 6-2/3 na 6-2/1 G	Nr:	60.75.752
Typ 6-1/1 E/G na 6-2/1 E Typ XS 6-2/3 na 6-2/1 E Typ XS 6-2/3 na 10-2/1 E	Nr:	60.75.756
Typ 6-2/1 E/G na 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G na 10-2/1 E Drzwi prawostronne, wersja morska Marine	Nr:	60.76.709
Typ 6-2/1 E/G na 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G na 10-2/1 E Drzwi lewostronne, wersja morska Marine	Nr:	60.76.710

Warianty ustawienia dla Combi-Duo

Zestaw poziomujący, Modely 6-1/1, 10-1/1, Wymiary: szer. 850 | gł. 614 | wys. 34 mm	Nr:	60.74.795
Zestaw poziomujący, Modely 6-2/1, 10-2/1, Wymiary szer. 1072 | gł. 814 | wys. 34 mm	Nr:	60.74.597
Zestaw poziomujący, wersja morska Marine, typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 881 | gł. 614 | wys. 34 mm	Nr:	60.76.846
Zestaw poziomujący, wersja morska Marine, typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 1103 | gł. 814 | wys. 34 mm	Nr:	60.76.845
Zestaw do montażu na kółkach 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 884 | gł. 656 | wys. 85 mm	Nr:	60.31.622
Zestaw do montażu na kółkach 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 1106 | gł. 856 | wys. 85 mm	Nr:	60.31.635
Podstawa z nóżkami, typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 870 | gł. 635 | wys. 152 mm	Nr:	60.31.668
Podstawa z nóżkami, typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 1092 | gł. 835 | wys. 152 mm	Nr:	60.31.671
Podstawa I do Combi-Duo XS 6-2/3, standard, Wymiary: szer. 639 | gł. 563 | wys. 555 mm	Nr:	60.31.020
Podstawa II do Combi-Duo XS 6-2/3, standard, Wymiary: szer. 639 | gł. 563 | wys. 557 mm	Nr:	60.31.046
Podstawa I do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 oraz na 10-1/1 E, standard, Wymiary: szer. 860 | gł. 685 | wys. 200 mm	Nr:	60.31.200
Podstawa I do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 oraz na 10-2/1 E, standard, Wymiary: szer. 1082 | gł. 885 | wys. 200 mm	Nr:	60.31.203
Podstawa I do Combi-Duo XS 6-2/3, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 663 | gł. 641 | wys. 562 mm	Nr:	60.31.170
Podstawa II do Combi-Duo XS 6-2/3, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 689 | gł. 613 | wys. 557 mm	Nr:	60.31.058
Podstawa I do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 oraz na 10-1/1 E, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 884 | gł. 763 | wys. 200 mm	Nr:	60.31.201
Podstawa I do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 oraz na 10-1/1 E, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 885 | gł. 710 | wys. 200 mm	Nr:	60.31.202
Podstawa I do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 oraz na 10-2/1 E, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 1106 | gł. 963 | wys. 200 mm	Nr:	60.31.204
Podstawa I do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 oraz na 10-2/1 E, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 1107 | gł. 910 | wys. 200 mm	Nr:	60.31.205

Combi-Duo.

Stelaż zawieszany Model Combi-Duo 6-1/1

Wersja Combi-Duo, 5+1 poziomów (górny poziom wyjmowany przy najwyższym poziomie 1,60 m, w razie ustawienia na podłodze, 6-1/1 E na 10-1/1 E)	Nr:	60.61.678

Stelaż zawieszany Model Combi-Duo 6-2/1

Wersja Combi-Duo, 5+1 poziomów (górny poziom wyjmowany przy najwyższym poziomie 1,60 m, w razie ustawienia na podłodze, 6-2/1 E na 10-2/1 E)	Nr:	60.62.188

Zestaw montażowy dla zintegrowanego odprowadzania tłuszczu do urządzeń Combi-Duo

do ustawiania na zestawie poziomującym Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.75.873
do ustawiania na podstawie I Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.75.406
do ustawiania na zestawie poziomującym Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1	Nr:	60.75.876
do ustawiania na podstawie I Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1	Nr:	60.75.411

Dodatki specjalne.

VarioSmoker

VarioSmoker Model E/F	Nr:	60.75.371

Czujnik temperatury rdzenia USB

Czujnik temperatury rdzenia sous vide dla urządzeń stołowych i wolnostojących	Nr:	60.76.316
1 zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia dla urządzeń stołowych	Nr:	60.76.317
1 zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia dla urządzeń wolnostojących	Nr:	60.76.318
Zestaw modyfikacyjny do czujnika temperatury rdzenia USB	Nr:	60.76.876

Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia

Modely 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 i 20-2/1	Nr:	60.71.022

Prowadnice do stelaży zawieszanych z odstępem między szynami 68 mm

Do iCombi Pro oraz iCombi Classic, Modely 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.76.894
Do SelfCookingCenter i CombiMaster Plus (od 09/2011), Modely 61, 101	Nr:	60.76.897

Warianty ustawienia.

Zestaw montażowy

UltraVent XS z zestawem montażowym	Nr:	60.74.063
UltraVent Plus XS z zestawem montażowym	Nr:	60.74.405

Urządzenie wolnostojące MobilityLine

Mobilna rama podstawowa 20-1/1	Nr:	60.21.334
Mobilna rama podstawowa 20-2/1	Nr:	60.22.496

Rozwiązania sieciowe.

Adapter WiFi

Adapter WiFi, zestaw do urządzeń nablatowych	Nr:	60.76.714
Adapter WiFi, zestaw do urządzeń podłogowych	Nr:	60.76.603

Technologia wentylacyjna.

Okap wentylacyjny, UltraVent i UltraVent Plus

UltraVent XS Combi-Duo	Nr:	60.73.943
UltraVent Plus XS Combi-Duo	Nr:	60.74.404
UltraVent Combi-Duo, Modely 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.76.169
UltraVent Plus Combi-Duo, Modely 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.76.173
Okap wentylacyjny Combi-Duo, Modely 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.76.221
UltraVent Combi-Duo, Modely 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.76.170
UltraVent Plus Combi-Duo, Modely 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.76.174
Okap wentylacyjny Combi-Duo, Modely 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.76.222
UltraVent, Model XS 6-2/3	Nr:	60.73.865
UltraVent Plus, Model XS 6-2/3	Nr:	60.74.394
UltraVent, Modely 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.75.134
UltraVent Plus, Modely 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.75.142
Okap wentylacyjny, Modely 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.76.217
UltraVent, Modely 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.75.135
UltraVent Plus, Modely 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.75.143
Okap wentylacyjny, Modely 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.76.218
UltraVent, Model 20-1/1	Nr:	60.75.136
UltraVent, Model 20-2/1	Nr:	60.75.137
Okap wentylacyjny, Model 20-1/1	Nr:	60.76.219

Podstawy.

Podstawy, Model XS 6-2/3

Podstawa XS, standard, szer. 629 | gł. 438 | wys. 148 mm	Nr:	60.31.029
Podstawa I, standard, Wymiary: szer. 639 | gł. 563 | wys. 931 mm	Nr:	60.31.018
Podstawa I, z kółkami skrętnymi, wymiar szer. 663 | gł. 641 | wys. 938 mm	Nr:	60.31.169
Podstawa II, Standard, Wymiary: szer. 639 | gł. 563 | wys. 932 mm	Nr:	60.31.044
Podstawa II, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 689 | gł. 613 | wys. 932 mm	Nr:	60.31.057

Zestaw poziomujący i podstawy, Model 6-1/1 i 10-1/1

Zestaw poziomujący, typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 850 | gł. 614 | wys. 34 mm	Nr:	60.74.795
Zestaw poziomujący, wersja morska Marine, typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 881 | gł. 614 | wys. 34 mm	Nr:	60.76.846
Zestaw do montażu na kółkach 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 884 | gł. 656 | wys. 85 mm	Nr:	60.31.622
Podstawa z nóżkami, typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 870 | gł. 635 | wys. 152 mm	Nr:	60.31.668
Podstawa I, standard, Wymiary: szer. 860 | gł. 685 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.089
Podstawa I, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 884 | gł. 763 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.095
Podstawa I, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 885 | gł. 710 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.096
Podstawa II, Standard, Wymiary: szer. 860 | gł. 703 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.086
Podstawa II, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 884 | gł. 769 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.103
Podstawa II, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 885 | gł. 716 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.110
Podstawa II, norma piekarnicza, standard, Wymiary: szer. 860 | gł. 703 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.209
Podstawa II, norma piekarnicza, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 884 | gł. 769 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.210
Podstawa II, norma piekarnicza, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 885 | gł. 716 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.211
Podstawa II, norma piekarnicza, wersja UltraVent, standard, Wymiary: szer. 860 | gł. 703 | wys. 945 mm	Nr:	60.31.212
Podstawa II, norma piekarnicza, wersja UltraVent, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 884 | gł. 769 | wys. 945 mm	Nr:	60.31.213
Podstawa II, MobilityLine, Wymiary: szer. 1199 | gł. 894 | wys. 789 mm	Nr:	60.31.164
Podstawa III, Standard, Wymiary: szer. 860 | gł. 703 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.091
Podstawa III, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 883 | gł. 769 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.105
Podstawa III, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 885 | gł. 716 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.112
Podstawa III, wersja UltraVent, standard, Wymiary: szer. 860 | gł. 703 | wys. 945 mm	Nr:	60.31.214

Zestaw poziomujący i podstawy Model 6-1/1 i 10-1/1

Podstawa III, wersja UltraVent, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 884 | gł. 769 | wys. 945 mm	Nr:	60.31.215
Podstawa IV, Standard, Wymiary: szer. 860 | gł. 703 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.093
Podstawa IV, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 884 | gł. 769 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.107
Podstawa IV, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 885 | gł. 716 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.114

Zestaw poziomujący i podstawy, Model 6-2/1 i 10-2/1

Zestaw poziomujący, typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 1072 | gł. 814 | wys. 34 mm	Nr:	60.74.597
Zestaw poziomujący, wersja morska Marine, typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 1103 | gł. 814 | wys. 34 mm	Nr:	60.76.845
Zestaw do montażu na kółkach 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 1106 | gł. 856 | wys. 85 mm	Nr:	60.31.635
Podstawa z nóżkami, typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 1092 | gł. 835 | wys. 152 mm	Nr:	60.31.671
Podstawa I, standard, Wymiary: szer. 1082 | gł. 885 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.090
Podstawa I, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 1106 | gł. 963 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.102
Podstawa I, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 1107 | gł. 910 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.109
Podstawa II, Standard, Wymiary: szer. 1082 | gł. 903 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.087
Podstawa II, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 1106 | gł. 969 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.104
Podstawa II, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 1107 | gł. 916 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.111
Podstawa II, MobilityLine, Wymiary: szer. 1421 | gł. 1094 | wys. 789 mm	Nr:	60.31.165
Podstawa III, Standard, Wymiary: szer. 1082 | gł. 903 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.092
Podstawa III, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 1105 | gł. 969 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.106
Podstawa III, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 1107 | gł. 916 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.113
Podstawa III, wersja UltraVent, standard, Wymiary: szer. 1082 | gł. 903 | wys. 945 mm	Nr:	60.31.216
Podstawa III, wersja UltraVent, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 1106 | gł. 969 | wys. 945 mm	Nr:	60.31.217
Podstawa IV, Standard, Wymiary: szer. 1082 | gł. 903 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.094
Podstawa IV, z kółkami skrętnymi, Wymiary: szer. 1106 | gł. 969 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.108
Podstawa IV, z mocowaniem (wersja morska), Wymiary: szer. 1107 | gł. 916 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.115

Wyposażenie instalacyjne.

Rampa wjazdowa do stelaża na talerze

Model 20-1/1	Nr:	60.21.262
Model 20-2/1	Nr:	60.22.380

Podwyższenie urządzenia

Modely 20-1/1, 20-2/1	Nr:	60.70.407

Podwyższenie stelaża ruchomego

Model 20-1/1	Nr:	60.21.297
Model 20-2/1	Nr:	60.22.386

Osłona termiczna ścianki bocznej

Osłona termiczna lewa, Model XS 6-2/3	Nr:	60.74.182
Osłona termiczna lewa, Model 6-1/1	Nr:	60.75.110
Osłona termiczna prawa, Model 6-1/1	Nr:	60.75.113
Osłona termiczna lewa, Model 10-1/1	Nr:	60.75.773
Osłona termiczna prawa, Model 10-1/1	Nr:	60.75.771
Osłona termiczna lewa, Model 6-2/1	Nr:	60.75.769
Osłona termiczna prawa, Model 6-2/1	Nr:	60.75.768
Osłona termiczna lewa, Model 10-2/1	Nr:	60.75.776
Osłona termiczna prawa, Model 10-2/1	Nr:	60.75.774
Osłona termiczna lewa, Model 20-1/1	Nr:	60.75.829
Osłona termiczna lewa, Model 20-2/1	Nr:	60.75.826

Zabezpieczenie przeciwwypływowe spalin dla urządzeń gazowych

Model 6-1/1	Nr:	70.01.339
Model 10-1/1	Nr:	70.01.340
Model 6-2/1	Nr:	70.01.431
Model 10-2/1	Nr:	70.01.582
Model 20-1/1	Nr:	70.01.583
Model 20-2/1	Nr:	70.01.492

Pochłaniacz spalin dla urządzeń gazowych

Model 6-1/1	Nr:	70.01.360
Model 10-1/1	Nr:	70.01.376
Model 6-2/1	Nr:	70.01.432
Model 10-2/1	Nr:	70.01.586
Model 20-1/1	Nr:	70.01.587
Model 20-2/1	Nr:	70.01.493

Zaczep na uchwyt stelaża ruchomego

Modely 20-1/1, 20-2/1	Nr:	60.75.895

Zestaw podłączeniowy

Modely XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	Nr:	60.70.464

Przerywacz kondensacji

Model XS 6-2/3 (wys. 438 mm)	Nr:	60.74.037
Modely 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 i 10-2/1 (wys. 458 mm)	Nr:	60.72.592
Modely 20-1/1 i 20-2/1 (wys. 480 mm)	Nr:	60.75.326

Uchwyt ścienny

Model XS 6-2/3	Nr:	60.30.968
Model 6-1/1	Nr:	60.31.168

Przedłużenie stołu

Model 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.11.655

Produkty pielęgnacyjne.

Tabletka myjąca Active Green (do iCombi Pro oraz iCombi Classic)

Tabletki myjące Active Green, 150 sztuk	Nr:	56.01.535

Tabletka myjąca (do wszystkich SelfCookingCenter i CombiMaster Plus)

Tabletki myjące, 100 sztuk	Nr:	56.00.210

Tabletka pielęgnacyjna (do iCombi Pro, iCombi Classic i SelfCookingCenter z Efficient CareControl)

Tabletki Care, 150 sztuk	Nr:	56.00.562

Tabletka nabłyszczająca (do SelfCookingCenter bez Efficient CareControl i CombiMaster Plus)

Tabletki spłukujące, 50 sztuk	Nr:	56.00.211

Tabletka przeciwpieniąca (do wszystkich iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter i CombiMaster Plus)

Tabletki przeciwpieniące, 120 sztuk	Nr:	56.00.598

Płyn czyszczący (do wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi)

Specjalistyczny preparat do mycia (do wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi)	Nr:	9006.0136
Preparat myjący do silnych zabrudzeń (do wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi)	Nr:	9006.0153
Preparat nabłyszczający (do ClimaPlus Combi z CleanJet)	Nr:	9006.0137

Odkamieniacz (do SelfCookingCenter bez CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)

Odkamieniacz, 10 l	Nr:	6006.0110
Pompa nożna do odkamieniania generatora pary	Nr:	6004.0203

Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy

Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy do czyszczenia ręcznego	Nr:	6004.0100

Solidne podstawy.

Szpatułka

Model 2-XS, 2-S, L, XL	Nr:	60.71.643

Łopatka

Nieperforowana, Model 2-S, L, XL	Nr:	60.73.348
Perforowana, Model 2-S, L, XL	Nr:	60.73.586

Szpatułka do mieszania

Model L, XL	Nr:	60.72.131

Kosz do gotowania

Kosz do gotowania, Model 2-XS	Nr:	60.74.970
Kosz do gotowania, Model 2-S	Nr:	60.74.986
Kosz do gotowania, Model L, XL (zalecane: 2× dla L oraz 3× dla XL)	Nr:	60.74.983

Kosz do frytowania

Kosz do frytowania, Model 2-XS	Nr:	60.75.019
Kosz do frytowania, Model 2-S	Nr:	60.75.330
Kosz do frytowania, Model L, XL (zalecane: 2× dla L oraz 3× dla XL)	Nr:	60.75.391

Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania

Model 2-XS	Nr:	60.74.791
Model 2-S	Nr:	60.75.359
Model L	Nr:	60.75.909
Model XL	Nr:	60.75.129

Sito

Model 2-XS, 2-S	Nr:	60.74.666
Model L	Nr:	60.75.975
Model XL	Nr:	60.74.908

Ruszt na dno kadzi

Model 2-XS	Nr:	60.74.832
Model 2-S, L, XL	Nr:	60.74.663

Rozwiązania sieciowe.

Adapter WiFi

Adapter WiFi, zestaw do urządzeń nablatowych	Nr:	60.76.714
Adapter WiFi, zestaw do urządzeń podłogowych	Nr:	60.76.603

Zastosowania specjalne.

Koszy porcjujących Model 2-XS

Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN perforowanych + rama na kosze porcjujące	Nr:	60.75.300
Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN nieperforowanych z pokrywą + rama na kosze porcjujące	Nr:	60.75.978
Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN do frytowania + rama na kosze porcjujące	Nr:	60.75.979
Zestaw koszy porcjujących (4 perforowanych + 4 nieperforowanych koszy porcjujących 1/6 GN z pokrywą + 2 rama na kosze porcjujące)	Nr:	60.76.407

Koszy porcjujących Model 2-S

Zestaw 6 koszy porcjujących 1/6 GN perforowanych + rama na kosze porcjujące	Nr:	60.75.305
Zestaw 6 koszy porcjujących 1/6 GN nieperforowanych z pokrywą + rama na kosze porcjujące	Nr:	60.75.306
Zestaw 6 koszy porcjujących 1/6 GN do frytowania + rama na kosze porcjujące	Nr:	60.75.307
Zestaw koszy porcjujących (4 perforowanych + 4 nieperforowanych koszy porcjujących 1/6 GN z pokrywą + 2 rama na kosze porcjujące)	Nr:	60.76.408

Zestaw 2 koszy porcjujących

Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN perforowanych	Nr:	60.75.303
Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN nieperforowanychz pokrywą	Nr:	60.75.302
Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN do frytowania	Nr:	60.75.982
Zestaw 2 pokryw do kosza porcjującego 1/6 GN	Nr:	60.75.311

Sito do szpecli

Model 2-XS, 2-S	Nr:	60.74.958
Model L, XL	Nr:	60.75.629

Podstawy.

Podstawy Model 2-XS

Z nóżkami Wymiary: szer. 1100 | gł. 717 | wys. 595 mm	Nr:	60.31.221
Z nóżkami ze stali szlachetnej Wymiary: szer. 1130 | gł. 717 | wys. 595 mm	Nr:	60.31.538
Podstawa z kołami skrętnymi Wymiary: szer. 1145 | gł. 717 | wys. 595 mm	Nr:	60.31.317
Do ustawiania na cokole Wymiary: szer. 1100 | gł. 717 | wys. 464 mm	Nr:	60.31.540
MarineLine* Wymiary szer. 1100 | gł. 694 | wys. 595 mm	Nr:	60.31.701
Z elektryczną regulacją wysokości Wymiary szer. 1100 | gł. 713 | wys. 570–770 mm	Nr:	60.31.326

Podstawy Model 2-S

Z nóżkami Wymiary: szer. 1100 | gł. 899 | wys. 595 mm	Nr:	60.31.319
Z nóżkami ze stali szlachetnej Wymiary: szer. 1130 | gł. 899 | wys. 595 mm	Nr:	60.31.539
Z kołami skrętnymi Wymiary: szer. 1145 | gł. 899 | wys. 595 mm	Nr:	60.31.320
Do ustawiania na cokole Wymiary: szer. 1100 | gł. 899 | wys. 464 mm	Nr:	60.31.541
MarineLine* Wymiary szer. 1100 | gł. 876 | wys. 595 mm	Nr:	60.31.702
Z elektryczną regulacją wysokości Wymiary szer. 1100 | gł. 895 | wys. 570–770 mm	Nr:	60.31.327

* Zestaw 60.76.118 wymagany do mocowania iVario na podstawie.

Montaż.

Zestaw uchwyt ścienny

Model L	Nr:	60.75.993
Model XL	Nr:	60.75.934

Zestaw do mocowania na podłodze

Model L, XL	Nr:	60.72.905

Zestaw do mocowania urządzenia

Model 2-XS, 2-S	Nr:	60.76.118

Zestaw przyłączeniowy do odpływu wody

Model 2-XS, 2-S	Nr:	87.00.745
Model L, XL	Nr:	87.00.746

Miejsce do przechowywania w podstawie

Model L		Na zamówienie
Model XL		Na zamówienie

Osłona do podstawy

Model L		Na zamówienie
Model XL		Na zamówienie

Produkty pielęgnacyjne.

Grill czystsze

Grill czystsze, 10 l	Nr:	9006.0153

Ramię czyszczące

Ramię czyszczące wraz z 4 nakładkami	Nr:	60.73.925

Nakładki czyszczące

Zestaw 2 nakładek do czyszczenia, szorstkich	Nr:	60.73.922
Zestaw 2 nakładek do czyszczenia, miękkich	Nr:	60.73.923

Gąbki do czyszczenia

Zestaw 6 gąbek do czyszczenia	Nr:	60.73.924

Zestaw do czyszczenia

Grill czystsze 10 l, 1 ramię czyszczące, 2 nakładki do czyszczenia, szorstkie, 2 nakładki do czyszczenia, miękkie, 1 gąbka do czyszczenia	Nr:	60.73.920

Transport.

VarioMobil

1/1 GN Model 2-XS, 2-S Wymiary: szer. 425 | gł. 756 | wys. 799 mm	Nr:	60.73.349
2/1 GN Model L, XL Wymiary: szer. 635 | gł. 790 | wys. 887 mm	Nr:	60.70.107

Wózek na kosze

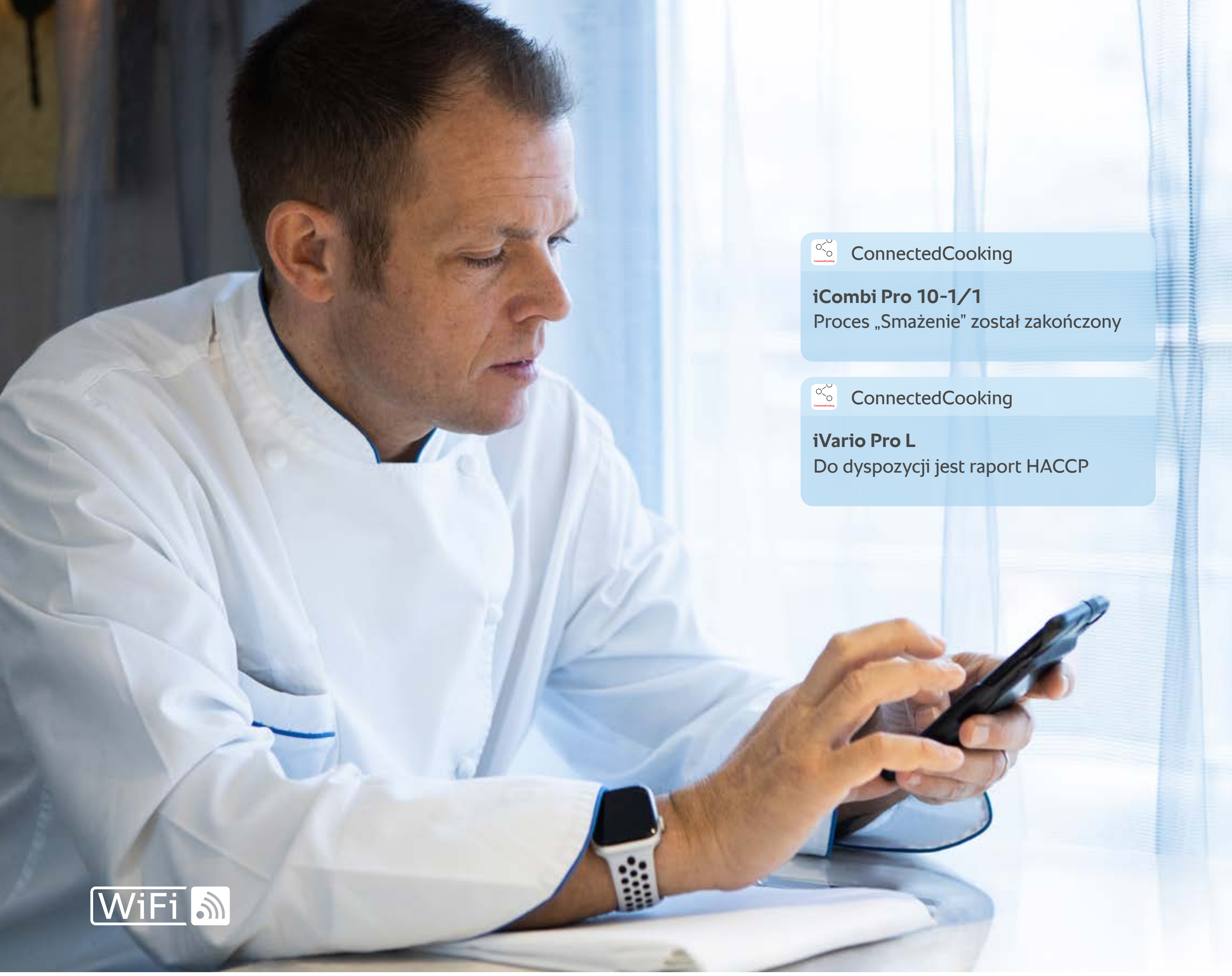
Model 2-S, L, XL Wymiary: szer. 418 | gł. 692 | wys. 1522 mm	Nr:	60.73.612

Wózek na olej

Model L, XL Wymiary: szer. 603 | gł. 655 | wys. 1085 mm	Nr:	60.74.941

Więcej o oryginalnym wyposażeniu dodatkowym RATIONAL na stronie:

rational-online.com/pl/akcesoria



ConnectedCooking.

Wszystko pod kontrolą.

ConnectedCooking
Skuteczne rozwiązanie sieciowe RATIONAL. Aby wszystko zawsze było pod kontrolą.

rational-online.com/pl/
ConnectedCooking

Rozwiązania sieciowe są spotykane coraz częściej – wszystko odbywa się w trybie cyfrowym, wszystko jest ze sobą powiązane. Jak w przypadku ConnectedCooking firmy RATIONAL. Transfer przepisów, kontrola urządzeń, dane dotyczące higieny, aktualizacje oprogramowania, zdalny dostęp firmy serwisowej – niezawodne rozwiązanie sieciowe umożliwia zajęcie się wszystkim zza biurka. Dla wszystkich urządzeń podłączonych do sieci. Ponadto można wyświetlać i zapisywać dane HACCP dla wszystkich urządzeń. Przepisy można jednym kliknięciem przesłać na urządzenia. Jedyne, co jest do tego potrzebne, to komputer, smartfon lub tablet.

A może tak adapter WiFi odpowiedni do każdej kuchni: aby mogli Państwo rozszerzyć swoją sieć WiFi na osobne pomieszczenie z kilkoma urządzeniami różnych generacji. Państwa urządzenia pozostaną połączone nawet przy słabym sygnale WiFi. Praca w sieci nie może być prostsza.

Formularz zamówieniowy.

Wybrać. Zamówić. Można zaczynać.

Firma	Osoba kontaktowa
Ulica	kod pocztowy, miejscowość
Telefon	Faks
E-mail	

Kontakt
Tel. +48 22 864 93 28

info-poland@rational-online.com

Oferta – Prosimy odpowiednio wypełnić.

Nazwa artykułu	Numer katalogowy	Norma gastronomiczna	Liczba

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Bokserska 66
02-690 Warszawa
Polska

Tel. +48 22 864 93 26
Fax +48 22 864 93 28

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

80.23.025 · V-03 · MDS/Para · 07/21 · pl_PL
Zastrzega się prawo do zmian technicznych wynikających z postępu technologicznego.