Κατάλογος

Συστήματα μαγειρέματος και Αξεσουάρ

Σημαντικές επεξηγήσεις και συμβουλές: Ο παρών κατάλογος ισχύει μόνο για την Ελλάδα-Κύπρο. Οι αναφερόμενες τιμές είναι προτεινόμενες μη δεσμευτικές τιμές της RATIONAL International AG, δεν περιλαμβάνουν τον νόμιμο ΦΠΑ και ισχύουν από την 05/05/2020. Όλοι οι προηγούμενοι κατάλογοι παύουν να ισχύουν. Τηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών για σκοπούς βελτίωσης, καθώς και το δικαίωμα αλλαγών τιμών και κωδικών προϊόντων.

Ο χρόνος εγγύησης των νέων συσκευών RATIONAL είναι 2 έτη από την ημερομηνία τιμολόγησης ή από την αποδεδειγμένη ημερομηνία εγκατάστασης. Η ημερομηνία εγκατάστασης θα πρέπει να βεβαιωθεί γραπτώς από τον εμπορικό αντιπρόσωπο ή τον συνεργάτη πωλήσεων βάσει του τιμολογίου εγκατάστασης. Ισχύουν οι όροι και οι προϋποθέσεις της δήλωσης εγγύησης της RATIONAL. Θα χαρούμε να σας ενημερώσουμε αναλυτικά για τη γκάμα πρόσθετου εξοπλισμού και για τις δυνατότητες του εξοπλισμού.

Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο www.rational-online.gr και στην υπηρεσία μας εξυπηρέτησης πελατών RATIONAL. Τηλέφωνο: +30 210 0108373, κινητό +30 693 0779687, ηλεκτρονική διεύθυνση: m.savvatis@rational-online.com

● Βασικός εξοπλισμός χωρίς πρόσθετη χρέωση | ○ Ειδικός εξοπλισμός με πρόσθετη χρέωση | – Μη διαθέσιμο | ☐ Πρόσθετος εξοπλισμός

Περιεχόμενα

4 iCombi Pro

6 iCombi Classic

8 Επιλογές και Combi-Duo
8 Επιλογές iCombi Pro και iCombi Classic
12 Combi-Duo XS 6-2/3
13 Combi-Duo 6-1/1 και 10-1/1
15 Combi-Duo 6-2/1 και 10-2/1

17 Προϊόντα φροντίδας

18 Αξεσουάρ
18 Αξεσουάρ, τύπος XS 6-2/3
20 Αξεσουάρ, τύποι 6-1/1 και 10-1/1
25 Αξεσουάρ, τύποι 6-2/1 και 10-2/1
29 Αξεσουάρ, τύποι 20-1/1 και 20-2/1
33 Αξεσουάρ μαγειρέματος και ειδικά αξεσουάρ
37 Δοχείο προδιαγραφών Gastronorm

38 Πακέτα συμβατότητας iCombi

39 Πακέτα συμβατότητας για Combi-Duo Universal

41 Σήματα ελέγχου για iCombi

42 Χαρακτηριστικά εξοπλισμού iCombi
42 Λειτουργίες
43 Χειρισμός
44 Φροντίδα και ασφάλεια λειτουργίας
45 Χαρακτηριστικά εξοπλισμού
47 Τοποθέτηση και σήματα ελέγχου
48 Εργασιακή ασφάλεια και εργονομία

49 iVario
49 Επισκόπηση iVario
50 iVario

52 Επιλογές και παραλλαγές τοποθέτησης
52 Επιλογές iVario
54 Παραλλαγές τοποθέτησης

55 Προϊόντα φροντίδας iVario

56 Αξεσουάρ
56 Αξεσουάρ, τύπος 2-XS
58 Αξεσουάρ, τύπος 2-S
60 Αξεσουάρ, τύποι L και XL

62 Χαρακτηριστικά εξοπλισμού και σήματα ελέγχου
62 Εξοπλισμός iVario

64 ConnectedCooking

iCombi Pro

	XS 6-2/3	**6-1/1**	**10-1/1**
Ηλεκτρική	**7.560 €**	**9.450 €**	**13.290 €**
Αρ. προϊόντος	CA1ERRA.0001237	CB1ERRA.0001238	CD1ERRA.0001239
Συνδεδεμένο φορτίο	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Τάση	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Βάρος	67 kg	99 kg	127 kg
Αερίου	**–**	**11.270 €**	**15.410 €**
Αρ. προϊόντος για υγραέριο 3P	–	CB1GRRA.0001797	CD1GRRA.0001800
Αρ. προϊόντος για φυσικό αέριο H	–	CB1GRRA.0001518	CD1GRRA.0001519
Αρ. προϊόντος για υγραέριο 3B/P	–	CB1GRRA.0001524	CD1GRRA.0001525
Συνδεδεμένο φορτίο φυσικό αέριο/υγραέριο 3P	–	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW
Συνδεδεμένο φορτίο υγραέριο 3B/P	–	13,5 kW	23 kW
Τάση	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Βάρος	–	117 kg	155 kg
Χωρητικότητα	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
Γεύματα ανά ημέρα	20-80	30-100	80-150
Πλάτος	655 mm	850 mm	850 mm
Βάθος (συμπεριλαμβάνεται λαβή πόρτας)	621 mm	842 mm	842 mm
Ύψος	567 mm	754 mm	1014 mm

Επιλογές

Αριστερό άνοιγμα για πόρτα συσκευής	372 €	372 €	372 €
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών	–	312 €	381 €
Ενσωματωμένο σύστημα εκροής λίπους	–	745 €	745 €
MarineLine	515 €	528 €	528 €
HeavyDutyLine	–	549 €	549 €
SecurityLine	–	1.115 €	1.115 €
Κλείστρο ασφαλείας πόρτας	65 €	65 €	65 €
Ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού	–	556 €	556 €
UltraVent εγκατεστημένο	2.873 €	–	–
UltraVent Plus εγκατεστημένο	4.398 €	–	–
Σύνδεση στην οθόνη λειτουργίας	66 €	66 €	66 €

Αξεσουάρ

Εδώ θα βρείτε τα κατάλληλα αξεσουάρ:	Σελίδα [▸ 18]	Σελίδα [▸ 20]	Σελίδα [▸ 20]

Περισσότερες πληροφορίες και επιλογές θα βρείτε στη σελίδα [▸ 8] και στην ιστοσελίδα μας. Επιπλέον μπορείτε να λάβετε πληροφορίες για τους συνδυασμούς των επιλογών και τις ειδικές τάσεις, κατόπιν αιτήματος.

iCombi Pro

6-2/1	**10-2/1**	**20-1/1**	**20-2/1**
14.440 €	**19.200 €**	**22.470 €**	**32.210 €**
CC1ERRA.0001240	CE1ERRA.0001241	CF1ERRA.0001242	CG1ERRA.0001243
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
16.750 €	**22.270 €**	**25.390 €**	**36.400 €**
CC1GRRA.0001801	CE1GRRA.0001803	CF1GRRA.0001804	CG1GRRA.0001805
CC1GRRA.0001520	CE1GRRA.0001521	CF1GRRA.0001522	CG1GRRA.0001523
CC1GRRA.0001526	CE1GRRA.0001527	CF1GRRA.0001528	CG1GRRA.0001529
28 kW / 28 kW	40 kW / 40 kW	42 kW / 42 kW	80 kW / 80 kW
29,5 kW	42 kW	44kW	84 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm

Επιλογές

372 €	372 €	–	–
436 €	526 €	–	–
745 €	745 €	3.150 €	3.150 €
528 €	528 €	1.038 €	1.038 €
549 €	549 €	1.138 €	1.182 €
1.115 €	1.115 €	2.536 €	2.536 €
65 €	65 €	164 €	164 €
556 €	556 €	556 €	556 €
–	–	–	–
–	–	–	–
66 €	66 €	66 €	66 €

Αξεσουάρ

Σελίδα [▶ 25]	Σελίδα [▶ 25]	Σελίδα [▶ 29]	Σελίδα [▶ 29]

Το ENERGY STAR εξαιρεί αυτά τα συστήματα μαγειρέματος από διαδικασίες πιστοποίησης. iCombi Pro XS 6-2/3 και iCombi Pro 20-2/1 ηλεκτρική.

iCombi Classic

	CombiMaster Plus XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Ηλεκτρική	**5.940 €**	**7.430 €**	**10.440 €**
Αρ. προϊόντος	CA2ERRA.0001431	CB2ERRA.0001432	CD2ERRA.0001434
Συνδεδεμένο φορτίο	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Τάση	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Βάρος	62 kg	93 kg	121 kg
Αερίου	–	**8.860 €**	**12.120 €**
Αρ. προϊόντος για υγραέριο 3P	–	CB2GRRA.0001806	CD2GRRA.0001807
Αρ. προϊόντος για φυσικό αέριο H	–	CB2GRRA.0001530	CD2GRRA.0001531
Αρ. προϊόντος για υγραέριο 3B/P	–	CB2GRRA.0001536	CD2GRRA.0001537
Συνδεδεμένο φορτίο φυσικό αέριο/υγραέριο 3P	–	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW
Συνδεδεμένο φορτίο υγραέριο 3B/P	–	13,5 kW	23 kW
Τάση	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Βάρος	–	101 kg	139 kg
Χωρητικότητα	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
Γεύματα ανά ημέρα	20-80	30-100	80-150
Πλάτος	655 mm	850 mm	850 mm
Βάθος (συμπεριλαμβάνεται λαβή πόρτας)	621 mm	842 mm	842 mm
Ύψος	567 mm	754 mm	1014 mm

Επιλογές

Αριστερό άνοιγμα για πόρτα συσκευής	372 €	372 €	372 €
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών	–	312 €	381 €
Ενσωματωμένο σύστημα εκροής λίπους	–	745 €	745 €
MarineLine	515 €	528 €	528 €
HeavyDutyLine	–	549 €	549 €
SecurityLine	–	1.115 €	1.115 €
Κλείστρο ασφαλείας πόρτας	65 €	65 €	65 €
Ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού	–	556 €	556 €
UltraVent εγκατεστημένο	2.873 €	–	–
UltraVent Plus εγκατεστημένο	4.398 €	–	–
Σύνδεση στην οθόνη λειτουργίας	66 €	66 €	66 €

Αξεσουάρ

Εδώ θα βρείτε τα κατάλληλα αξεσουάρ:	Σελίδα [▸ 18]	Σελίδα [▸ 20]	Σελίδα [▸ 20]

Περισσότερες πληροφορίες και επιλογές θα βρείτε στη σελίδα [▸ 8] και στην ιστοσελίδα μας. Επιπλέον, μπορείτε να λάβετε πληροφορίες για τους συνδυασμούς των επιλογών και τις ειδικές τάσεις.

iCombi Classic

6-2/1	**10-2/1**	**20-1/1**	**20-2/1**
11.350 €	**15.090 €**	**19.320 €**	**27.690 €**
CC2ERRA.0001435	CE2ERRA.0001436	CF2ERRA.0001437	CG2ERRA.0001438
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
13.170 €	**17.500 €**	**21.830 €**	**31.290 €**
CC2GRRA.0001808	CE2GRRA.0001809	CF2GRRA.0001810	CG2GRRA.0001811
CC2GRRA.0001532	CE2GRRA.0001533	CF2GRRA.0001534	CG2GRRA.0001535
CC2GRRA.0001538	CE2GRRA.0001539	CF2GRRA.0001540	CG2GRRA.0001541
28 kW / 28 kW	40 kW / 40 kW	42 kW / 42 kW	80 kW / 80 kW
29,5 kW	42 kW	44kW	84 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
128 kg	184 kg	276 kg	371 kg
6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm

Επιλογές

372 €	372 €	–	–
436 €	526 €	–	–
745 €	745 €	3.150 €	3.150 €
528 €	528 €	1.038 €	1.038 €
549 €	549 €	1.138 €	1.182 €
1.115 €	1.115 €	2.536 €	2.536 €
65 €	65 €	164 €	164 €
556 €	556 €	556 €	556 €
–	–	–	–
–	–	–	–
66 €	66 €	66 €	66 €

Αξεσουάρ

Σελίδα [▶ 25]	Σελίδα [▶ 25]	Σελίδα [▶ 29]	Σελίδα [▶ 29]

Το ENERGY STAR είναι διαθέσιμο μόνο για τα συστήματα μαγειρέματος 6-1/1 και 6-2/1 σε ηλεκτρική έκδοση και έκδοση αερίου καθώς και για το 10-1/1 σε ηλεκτρική έκδοση.

Επιλογές iCombi Pro και iCombi Classic

Αριστερό άνοιγμα της πόρτας θαλάμου μαγειρέματος σε επιτραπέζιες συσκευές

Προκειμένου να βελτιωθεί η πρόσβαση στο σύστημα μαγειρέματος σε ορισμένες κουζίνες, η πόρτα στις επιτραπέζιες συσκευές μπορεί να παραδοθεί με αριστερό άνοιγμα.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	372 €	372 €	372 €	372 €	372 €	–	–
iCombi Classic	–	372 €	372 €	372 €	372 €	–	–
CombiMaster Plus	372 €	–	–	–	–	–	–

Πακέτο τρόλεϊ ραφιών για επιτραπέζιες συσκευές

Οι πλαϊνές σχάρες στήριξης αντικαθίστανται με τρόλεϊ ραφιών και αντίστοιχες ράγες εισδοχής. Κατάλληλα τρόλεϊ μεταφοράς για την άνετη και ασφαλή φόρτωση και εκφόρτωση του συστήματος μαγειρέματος θα βρείτε στη σελίδα [▶ 22] και στη σελίδα [▶ 26].

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- Τρόλεϊ ραφιών για αξεσουάρ κατά τα πρότυπα γαστρονομίας και αρτοποιίας (διατίθενται πολλά τρόλεϊ ραφιών με ποικίλο αριθμό διαθέσιμων ραφιών)
- Ράγες εισδοχής, βασική έκδοση, για τα τρόλεϊ μεταφοράς των επιτραπέζιων συσκευών

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	312 €	381 €	436 €	526 €	–	–
iCombi Classic	–	312 €	381 €	436 €	526 €	–	–

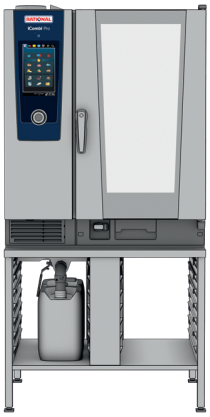
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών για το Combi-Duo

Οι πλαϊνές σχάρες στήριξης αντικαθίστανται με τρόλεϊ ραφιών και αντίστοιχες ράγες εισδοχής. Κατάλληλα τρόλεϊ μεταφοράς για την άνετη και ασφαλή φόρτωση και εκφόρτωση του Combi-Duo θα βρείτε στη σελίδα [▶ 14], στη σελίδα [▶ 22], στη σελίδα [▶ 16] και στη σελίδα [▶ 26].

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού: (διαμορφώνεται ανάλογα με το σύστημα μαγειρέματος)

- Τρόλεϊ ραφιών για αξεσουάρ κατά τα πρότυπα γαστρονομίας και αρτοποιίας (διατίθενται πολλά τρόλεϊ ραφιών με με ποικίλο αριθμό διαθέσιμων ραφιών)
- Ράγες εισδοχής Combi-Duo για τα τρόλεϊ μεταφοράς του Combi-Duo

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	312 €	381 €	436 €	526 €	–	–
iCombi Classic	–	312 €	381 €	436 €	526 €	–	–



Ενσωματωμένο σύστημα αποστράγγισης λίπους

Τα λίπη που στάζουν απομακρύνονται αυτόματα και αξιόπιστα από τον θάλαμο μαγειρέματος σε ειδικά δοχεία συλλογής λίπους. Για την εφαρμογή της επιλογής στα συστήματα μαγειρέματος των τύπων 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 απαιτείται η χρήση των αξεσουάρ: κάτω βάση II, κάτω βάση IV ή σετ ευθυγράμμισης.

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- Βασικά εξαρτήματα: λεκάνη συλλογής λιπών, σωλήνωση και δοχείο συλλογής
- Ανατρέξτε στο Fact File για να δείτε τα ειδικά εξαρτήματα: Ενσωματωμένο σύστημα αποστράγγισης λίπους

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	745 €	745 €	745 €	745 €	3.150 €	3.150 €
iCombi Classic	–	745 €	745 €	745 €	745 €	3.150 €	3.150 €

Αξεσουάρ για το ενσωματωμένο σύστημα αποστράγγισης λίπους

60.73.309	Τρόλεϊ μεταφοράς για τα δοχεία συλλογής λίπους (Combi-Duo και επιδαπέδιες συσκευές)	400 €

Επιλογές iCombi Pro και iCombi Classic

MarineLine για ηλεκτρικές συσκευές

Επιτρέπει την αποδοτική και ασφαλή λειτουργία του συστήματος μαγειρέματος σε πλοία, ακόμα και σε θαλασσοταραχή.

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- Ασφάλεια ανατροπής και ολίσθησης σε επιτραπέζιες συσκευές (τύποι XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) μέσω κοχλίωσης σε σταθερές κάτω βάσεις. Μπορείτε να βρείτε τις διαθέσιμες κάτω βάσεις στη σελίδα [▶ 18], στη σελίδα [▶ 20] και στη σελίδα [▶ 25]
- Τα ανοξείδωτα πόδια και το πρόσθετο σετ στερέωσης επιτρέπουν το βίδωμα ή τη συγκόλληση των συσκευών δαπέδου (τύποι 20-1/1, 20-2/1) και συνεπώς την ασφάλισή τους έναντι ανατροπής και ολίσθησης
- Ρυθμιζόμενος σταθεροποιητής πόρτας για την επιβράδυνση της κίνησης ανοίγματος και κλεισίματος της πόρτας και για την σταθεροποίησή της σε ανοικτή θέση
- Οι ειδικά σχεδιασμένες πλαϊνές σχάρες στήριξης και τα τρόλεϊ μεταφοράς ασφαλίζουν τα αξεσουάρ μαγειρέματος από ακούσια μετακίνηση
- Συμμόρφωση με τις απαιτήσεις υγιεινής USPHS
- Πιστοποίηση από το Germanischer Lloyd

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	515 €	528 €	528 €	528 €	528 €	1.038 €	1.038 €
iCombi Classic	–	528 €	528 €	528 €	528 €	1.038 €	1.038 €
CombiMaster Plus	515 €	–	–	–	–	–	–

Αξεσουάρ MarineLine

60.76.348	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 6-1/1	369 €
60.76.350	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με αριστερό άνοιγμα, τύπος 6-1/1	369 €
60.76.353	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 10-1/1	438 €
60.76.355	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με αριστερό άνοιγμα, τύπος 10-1/1	438 €
60.76.351	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 6-2/1	460 €
60.76.352	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με αριστερό άνοιγμα, τύπος 6-2/1	460 €
60.76.356	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 10-2/1	540 €
60.76.412	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με αριστερό άνοιγμα, τύπος 10-2/1	540 €
60.76.413	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα, τύπος 20-1/1	614 €
60.76.414	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα, τύπος 20-2/1	801 €

SecurityLine

Τα ειδικά εξαρτήματα ασφάλισης προστατεύουν το σύστημα μαγειρέματος από βανδαλισμούς και αποτρέπουν χρήσεις που ενδεχομένως μπορούν να βλάψουν άτομα. Μόνο για συστήματα μαγειρέματος με πόρτα με δεξιό άνοιγμα.

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- Πίνακας ελέγχου που κλειδώνει
- Πόρτα θαλάμου με δυνατότητα κλειδώματος στην έκδοση ασφαλείας με ενσωματωμένο ανοξείδωτο πλέγμα προστασίας
- Τρόλεϊ ραφιών με πτυσσόμενη λαβή για τους τύπους 20-1/1 και 20-2/1
- Ασφαλιζόμενο ντους χειρός και συρτάρι Care για τους τύπους 20-1/1 και 20-2/1

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	1.115 €	1.115 €	1.115 €	1.115 €	2.536 €	2.536 €
iCombi Classic	–	1.115 €	1.115 €	1.115 €	1.115 €	2.536 €	2.536 €

Επιλογές iCombi Pro και iCombi Classic

HeavyDutyLine

Τα συστήματα μαγειρέματος της έκδοσης HeavyDutyLine είναι σχεδιασμένα για χρήση σε δύσκολες συνθήκες, όπως υψηλές θερμοκρασίες περιβάλλοντος, μεγάλοι χρόνοι λειτουργίας και υψηλές μηχανικές καταπονήσεις, π.χ. σε μεγάλες κουζίνες παραγωγής.

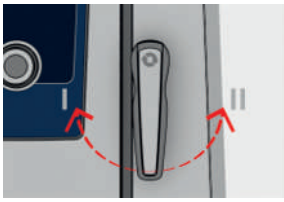
Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- Μεταλλικό(α) εξάρτημα(τα) για την προστασία του πίνακα χειρισμού, του περιστροφικού διακόπτη κλπ.
- Ενισχυμένο τρόλεϊ ραφιών για τους τύπους 20-1/1 και 20-2/1
- Ένας εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB (παραλείπεται ο εσωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα)
- Δυνατότητα επέκτασης με προσθήκη προστασίας πρόσκρουσης για την πόρτα και τα πλαϊνά τοιχώματα με πρόσθετα αξεσουάρ

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	549 €	549 €	549 €	549 €	1.138 €	1.182 €
iCombi Classic	–	549 €	549 €	549 €	549 €	1.138 €	1.182 €

Αξεσουάρ HeavyDutyLine

60.76.106	Προστασία πρόσκρουσης 6-1/1, 10-1/1. Μόνο σε συνδυασμό με την κάτω βάση II	1.015 €
60.76.354	Προστασία πρόσκρουσης 6-2/1, 10-2/1. Μόνο σε συνδυασμό με την κάτω βάση II	1.264 €
60.76.367	Προστασία πρόσκρουσης αριστερά 20-1/1	760 €
60.76.361	Προστασία πρόσκρουσης δεξιά 20-1/1	646 €
60.76.292	Προστασία πρόσκρουσης αριστερά 20-2/1	894 €
60.76.112	Προστασία πρόσκρουσης δεξιά 20-2/1	745 €
60.76.348	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 6-1/1	369 €
60.76.353	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 10-1/1	438 €
60.76.351	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 6-2/1	460 €
60.76.356	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 10-2/1	540 €
60.76.413	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα, τύπος 20-1/1	614 €
60.76.414	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα, τύπος 20-2/1	801 €



Κλείστρο ασφαλείας πόρτας

Το κλείστρο ασφαλείας πόρτας εμποδίζει το γρήγορο άνοιγμα της πόρτας θαλάμου μαγειρέματος και προστατεύει έτσι από τραυματισμούς που μπορεί να προκληθούν από τον εξερχόμενο καυτό ατμό.

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- Άνοιγμα της πόρτας θαλάμου μαγειρέματος σε επιτραπέζιες συσκευές με διπλό πάτημα της λαβής πόρτας
- Άνοιγμα της πόρτας θαλάμου μαγειρέματος σε συσκευές δαπέδου με το πάτημα πρόσθετου πεντάλ

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	65 €	65 €	65 €	65 €	65 €	164 €	164 €
iCombi Classic	–	65 €	65 €	65 €	65 €	164 €	164 €
CombiMaster Plus	65 €	–	–	–	–	–	–

Ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού

Προστατεύει από μη εξουσιοδοτημένη πρόσβαση και βανδαλισμούς με ένα σχεδόν άθραυστο πλαστικό κάλυμμα (LEXAN) με ενσωματωμένη κλειδαριά. Μόνο για συστήματα μαγειρέματος με πόρτα με δεξιό άνοιγμα.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	556 €	556 €	556 €	556 €	556 €	556 €
iCombi Classic	–	556 €	556 €	556 €	556 €	556 €	556 €

Επιλογές iCombi Pro και iCombi Classic

MobilityLine

Ειδικά αξεσουάρ για φορητή χρήση σε χώρους εστίασης ή επίσημων εκδηλώσεων.

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- Για επιτραπέζιες συσκευές, τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 και 10-2/1: Κάτω βάση II MobilityLine με 14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα, ενισχυμένη στο πλάι. Τέσσερις ρόδες από ανοξείδωτο ατσάλι Ø 200 mm. Βάση με μπάρες προστασίας πρόσκρουσης
- Για επιδαπέδιες συσκευές, τύποι 20-1/1 και 20-2/1: Τροχήλατο πλαίσιο βάσης με 4 ρόδες από ανοξείδωτο χάλυβα και φρένο

60.31.164	Κάτω βάση II, έκδοση MobilityLine, τύποι 6-1/1, 10-1/1	2.162 €
60.31.165	Κάτω βάση II, έκδοση MobilityLine, τύποι 6-2/1, 10-2/1	2.473 €
60.21.334	Τροχήλατο πλαίσιο βάσης 20-1/1	2.274 €
60.22.496	Τροχήλατο πλαίσιο βάσης 20-2/1	2.274 €

Προστασία για τον πίνακα ελέγχου

Αναδιπλούμενη προστασία πρόσκρουσης από άθραυστο πλαστικό (LEXAN) για τον πίνακα χειρισμού.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	209 €	209 €	209 €	209 €	209 €	209 €
iCombi Classic	–	209 €	209 €	209 €	209 €	209 €	209 €

Συστήματα μαγειρέματος τύπου XS 6-2/3 με προεγκατεστημ΄΄ενο UltraVent ή UltraVent Plus

Οι προεγκατεστημένες κάσκες συμπύκνωσης επιτρέπουν την πολύ εύκολη και γρήγορη εγκατάσταση των συστημάτων μαγειρέματος τύπου XS 6-2/3 στον χώρο εγκατάστασης.

	UltraVent, προεγκατεστημένο στο XS 6-2/3	UltraVent Plus, προεγκατεστημένο στο XS 6-2/3
iCombi Pro	2.873 €	4.398 €
CombiMaster Plus	2.873 €	4.398 €

Σύνδεση με οθόνη λειτουργίας / επαφές άνευ δυναμικού

Θύρα για απευθείας σύνδεση του συστήματος μαγειρέματος σε συστήματα ελέγχου λειτουργίας ή για τον έλεγχο εξωτερικών συσκευών, π.χ. συστήματα αερισμού.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €
iCombi Classic	–	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €
CombiMaster Plus	66 €	–	–	–	–	–	–

Θύρα Ethernet

Η θύρα Ethernet (RJ45) επιτρέπει την ενσύρματη σύνδεση των συστημάτων μαγειρέματος σε ένα δίκτυο. Με αυτή τη θύρα είναι εφικτή και η σύνδεση των συστημάτων μαγειρέματος με το ConnectedCooking.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	●	●	●	●	●	●	●
iCombi Classic	–	58 €	58 €	58 €	58 €	58 €	58 €
CombiMaster Plus	58 €	–	–	–	–	–	–

Θύρα WiFi και Ethernet

Επιλεκτική σύνδεση των συστημάτων μαγειρέματος σε δίκτυο μέσω της θύρας ασύρματης σύνδεσης WiFi (IEEE 802.11 Standard) ή ενσύρματα μέσω της θύρας (RJ45). Με αυτή τη θύρα είναι εφικτή και η σύνδεση των συστημάτων μαγειρέματος με το ConnectedCooking.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	●	●	●	●	●	●	●
iCombi Classic	–	70 €	70 €	70 €	70 €	70 €	70 €

Combi-Duo XS 6-2/3

Κιτ Combi-Duo για iCombi Pro XS 6-2/3 και CombiMaster Plus XS 6-2/3

Σετ για τον σωστό συνδυασμό δύο συστημάτων μαγειρέματος RATIONAL το ένα επάνω στο άλλο (το σετ δεν περιλαμβάνει υποδομή). Χωρίς απαίτηση για πρόσθετο χώρο, εργάζεστε ταυτόχρονα σε διαφορετικές λειτουργίες.

60.73.768	Τύπος XS 6-2/3 επάνω σε τύπο XS 6-2/3, δεξιό άνοιγμα	540 €
60.74.276	Τύπος XS 6-2/3 επάνω σε τύπο XS 6-2/3, αριστερό άνοιγμα	540 €
60.74.780	Τύπος XS 6-2/3 επάνω σε τύπο XS 6-2/3, δεξιό άνοιγμα Marine	755 €
60.74.929	Τύπος XS 6-2/3 επάνω σε τύπο XS 6-2/3, αριστερό άνοιγμα Marine	755 €

Κάτω βάση I για Combi-Duo

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.020	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 634 | 558 | 555 mm	463 €
60.31.170	Με ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 683 | 656 | 567 mm	669 €

Κάτω βάση II για Combi-Duo

4 ζεύγη ράγες τοποθέτησης με ένα ράφι. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

60.31.046	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 639 | 563 | 556 mm	824 €
60.31.058	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π | Β | Υ: 689 | 613 | 557 mm	953 €

UltraVent και UltraVent Plus

UltraVent: Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

UltraVent Plus: Κάσκα συμπύκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

60.73.943	UltraVent XS, Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ:657 | 580 | 240 mm	2.913 €
60.74.404	UltraVent Plus XS, Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 657 | 580 | 329 mm	4.438 €

Κιτ προσαρμογέα

Για την προσαρμογή υπάρχοντος UltraVent XS ή UltraVent Plus XS σε εγκατάσταση Combi-Duo.

60.73.945	Κιτ προσαρμογέα UltraVent XS και UltraVent Plus XS για Combi-Duo	140 €

Combi-Duo 6-1/1 και 10-1/1

Combi-Duo-Kit

Σετ για τον σωστό συνδυασμό δύο συστημάτων μαγειρέματος RATIONAL το ένα επάνω στο άλλο (το σετ δεν περιλαμβάνει υποδομή). Χωρίς απαίτηση για πρόσθετο χώρο, εργάζεστε ταυτόχρονα σε διαφορετικές λειτουργίες.

			επάνω σύστημα μαγειρέματος, ηλεκτρικό		επάνω σύστημα μαγειρέματος, αερίου
	κάτω σύστημα μαγειρέματος		XS 6-2/3	6-1/1	6-1/1
Βασική έκδοση	Ηλεκτρική	6-1/1	I	K	K
		10-1/1	I	K	K
	Αερίου	6-1/1	G	G	G
		10-1/1	G	–	–
MarineLine	Ηλεκτρική	6-1/1	–	K	–
		10-1/1	–	K	–

K	60.73.991	Combi-Duo τύπος 6-1/1 E/G πάνω σε τύπο 6-1/1 ή 10-1/1 E	704 €
G	60.75.751	Combi-Duo τύπος 6-1/1 E/G ή τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 6-1/1 G	986 €
I	60.75.755	Combi-Duo τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 6-1/1 E	986 €
K	60.76.708	Combi-Duo τύπος 6-1/1 E πάνω σε τύπο 6-1/1 E ή 10-1/1 E MarineLine	1.289 €

Σετ ευθυγράμμισης

Για την εξομάλυνση υψομετρικών διαφορών σε επιδαπέδια ή επιτραπέζια τοποθέτηση. Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 20 mm.

60.74.795	Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-1/1, 10-1/1, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 850 | 614 | 35 mm	232 €

Σετ για κινητό Combi-Duo

Σετ με ρυθμιζόμενες στο ύψος ρόδες. Το ύψος μπορεί να ρυθμιστεί σε τρία επίπεδα κατά 20 mm.

60.31.622	Τύποι 6-1/1, 10-1/1 Διαστάσεις Π | Β | Υ: 948 | 634 | 80 mm	294 €

Κάτω βάση I για Combi-Duo 6-1/1 επάνω σε 6-1/1 ή σε 10-1/1 E

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.200	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 860 | 685 | 200 mm	463 €
60.31.201	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 883 | 763 | 200 mm	697 €
60.31.202	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π | Β | Υ: 885 | 710 | 200 mm	590 €

Κάτω βάση II για Combi-Duo 6-1/1 επάνω σε 6-1/1

3 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

60.31.206	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 860 | 703 | 445 mm	938 €
60.31.207	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 883 | 769 | 445 mm	1.072 €

Combi-Duo 6-1/1 και 10-1/1

Απορροφητήρας, UltraVent και UltraVent Plus

Απορροφητήρας: Κάσκα συμπύκνωσης για την απομάκρυνση των υδρατμών. Απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

UltraVent: Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

UltraVent Plus: Κάσκα συμπύκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 854 | 970 | 313 mm	4.049 €
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 854 | 970 | 403 mm	6.479 €
60.76.221	Απορροφητήρας Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 854 | 970 | 359 mm	3.475 €

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 6-1/1

60.61.678	Έκδοση Combi-Duo, 5+1 θέσεις (αφαιρούμενη ψηλότερη θέση για μέγιστο ύψος τοποθέτησης 1,60 m, για επιδαπέδια τοποθέτηση 6-1/1 E επάνω σε 10-1/1 E)	264 €

Κάλυμμα ντους χειρός (διαθέσιμο από τον 09/2020)

Για το ασφαλές κλείσιμο του ανοίγματος ντους χειρός στη βάση. Το κιτ περιλαμβάνει το κάλυμμα και μία τάπα για το ασφαλές από άποψη υγιεινής κλείσιμο των σωληνώσεων νερού κατά την αφαίρεση του ντους χειρός, π.χ. στο κάτω σύστημα μαγειρέματος ενός Combi-Duo.

87.01.790S	Κάλυμμα ντους χειρός	36 €

Τρόλεϊ μεταφοράς Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

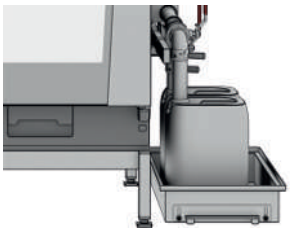
Το τρόλεϊ μεταφοράς μπορεί να προσαρμοστεί ιδανικά στο ύψος της εκάστοτε εγκατάστασης.

60.75.388	Για Combi-Duo, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 568 | 844 | 1218-1478 mm	1.205 €

Ράγα εισδοχής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

Απαιτείται ράγα εισδοχής κατά τη χρήση τρόλεϊ ραφιών στο Combi-Duo.

60.75.761	Ράγα εισδοχής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών	147 €



Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για Combi-Duo

Επέκταση της επιλογής ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους (σελίδα [▸ 8]): σωλήνωση, στηρίγματα και δοχεία.

60.75.873	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στο σετ ευθυγράμμισης	735 €
60.75.406	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στην Κάτω βάση I για Combi-Duo	602 €
60.75.874	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στην Κάτω βάση II για Combi-Duo	669 €

Τρόλεϊ μεταφοράς για δοχεία

Επιτρέπουν την ασφαλή μεταφορά των δοχείων.

60.73.309	Τρόλεϊ μεταφοράς για τα δοχεία συλλογής λίπους (Combi-Duo και επιδαπέδιες συσκευές)	400 €

Combi-Duo 6-2/1 και 10-2/1

Combi-Duo-Kit

Σετ για τον σωστό συνδυασμό δύο συστημάτων μαγειρέματος RATIONAL το ένα επάνω στο άλλο (το σετ δεν περιλαμβάνει υποδομή). Χωρίς απαίτηση για πρόσθετο χώρο, εργάζεστε ταυτόχρονα σε διαφορετικές λειτουργίες.

			επάνω σύστημα μαγειρέματος, ηλεκτρικό			επάνω σύστημα μαγειρέματος, αερίου	
	κάτω σύστημα μαγειρέματος		XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1
Βασική έκδοση	Ηλεκτρική	6-2/1	J	J	F	J	F
		10-2/1	J	–	F	–	F
	Αερίου	6-2/1	H	H	H	H	H
		10-2/1	H	–	–	–	–
MarineLine	Ηλεκτρική	6-2/1	–	–	L	–	–
		10-2/1	–	–	L	–	–
		6-2/1 Αριστερό άνοιγμα	–	–	M	–	–
		10-2/1 Αριστερό άνοιγμα	–	–	M	–	–

F	60.74.725	Combi-Duo τύπος 6-2/1 E/G πάνω σε τύπο 6-2/1 ή 10-2/1 E	920 €
H	60.75.752	Combi-Duo τύπος 6-1/1, τύπος 6-2/1 E/G ή τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 6-2/1 G	1.289 €
J	60.75.756	Combi-Duo τύπος 6-1/1 E/G ή τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 6-2/1 E	1.289 €
L	60.76.709	Combi-Duo τύπος 6-2/1 E πάνω σε τύπο 6-2/1 E ή 10-2/1 E MarineLine, δεξιό άνοιγμα	1.289 €
M	60.76.710	Combi-Duo τύπος 6-2/1 πάνω σε τύπο 6-2/1 E ή 10-2/1 E MarineLine, αριστερό άνοιγμα	1.289 €

Σετ ευθυγράμμισης

Για την εξομάλυνση υψομετρικών διαφορών σε επιδαπέδια ή επιτραπέζια τοποθέτηση. Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 20 mm.

60.74.597	Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-2/1, 10-2/1, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1072 | 814 | 35 mm	263 €

Σετ για κινητό Combi-Duo

Σετ με ρυθμιζόμενες στο ύψος ρόδες. Το ύψος μπορεί να ρυθμιστεί σε τρία επίπεδα κατά 20 mm.

60.31.635	Τύποι 6-2/1, 10-2/1 Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1170 | 834 | 80 mm	320 €

Κάτω βάση I για Combi-Duo 6-2/1 επάνω σε 6-2/1 ή σε 10-2/1 E

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.203	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1082 | 885 | 200 mm	540 €
60.31.204	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1105 | 969 | 200 mm	781 €
60.31.205	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1107 | 910 | 200 mm	680 €

Κάτω βάση II για Combi-Duo 6-2/1 επάνω σε 6-2/1

3 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

60.31.208	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1082 | 903 | 445 mm	1.050 €

Combi-Duo 6-2/1 και 10-2/1

Απορροφητήρας, UltraVent και UltraVent Plus

Απορροφητήρας: Κάσκα συμπύκνωσης για την απομάκρυνση των υδρατμών. Απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

UltraVent: Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

UltraVent Plus: Κάσκα συπύκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1075 | 1170 | 313 mm	5.119 €
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1075 | 1170 | 407 mm	8.189 €
60.76.222	Απορροφητήρας Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1075 | 1170 | 359 mm	3.992 €

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 6-2/1

60.62.188	Έκδοση Combi-Duo, 5+1 θέσεις (αφαιρούμενη ψηλότερη θέση για μέγιστο ύψος τοποθέτησης 1,60 m, για επιδαπέδια τοποθέτηση 6-2/1 E επάνω σε 10-2/1 E)	264 €

Κάλυμμα ντους χειρός (διαθέσιμο από τον 09/2020)

Για το ασφαλές κλείσιμο του ανοίγματος ντους χειρός στη βάση. Το κιτ περιλαμβάνει το κάλυμμα και μία τάπα για το ασφαλές από άποψη υγιεινής κλείσιμο των σωληνώσεων νερού κατά την αφαίρεση του ντους χειρός, π.χ. στο κάτω σύστημα μαγειρέματος ενός Combi-Duo.

87.01.790S	Κάλυμμα ντους χειρός	36 €

Τρόλεϊ μεταφοράς Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

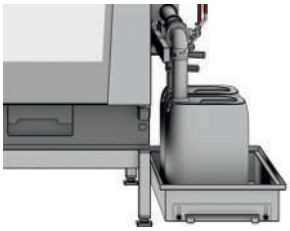
Το τρόλεϊ μεταφοράς μπορεί να προσαρμοστεί ιδανικά στο ύψος της εκάστοτε εγκατάστασης.

60.75.387	Για Combi-Duo, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 785 | 979 | 1218-1418 mm	1.524 €

Ράγα εισδοχής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

Απαιτείται ράγα εισδοχής κατά τη χρήση τρόλεϊ ραφιών στο Combi-Duo.

60.75.760	Ράγα εισδοχής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών	159 €



Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για Combi-Duo

Επέκταση της επιλογής ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους (σελίδα [▸ 8]): σωλήνωση, στηρίγματα και δοχείο.

60.75.876	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στο σετ ευθυγράμμισης	810 €
60.75.411	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στην Κάτω βάση I για Combi-Duo	663 €
60.75.875	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στην Κάτω βάση II για Combi-Duo	717 €

Τρόλεϊ μεταφοράς για δοχεία

Επιτρέπουν την ασφαλή μεταφορά των δοχείων.

60.73.309	Τρόλεϊ μεταφοράς για τα δοχεία συλλογής λίπους (Combi-Duo και επιδαπέδιες συσκευές)	400 €

Προϊόντα φροντίδας

Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green για iCombi Pro και iCombi Classic

Η νέα, εξαιρετικά δραστική σύνθεση χωρίς φωσφόρο και φωσφορικά άλατα μειώνει έως και 50% την κατανάλωση σε σύγκριση με τα κοινά χημικά καθαριστικά.

56.01.535	Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green, 150 τεμάχια	97 €

Ταμπλέτες καθαρισμού για SelfCookingCenter και CombiMaster Plus (από 05/2017)

Ταμπλέτες καθαρισμού με σύμπλεγμα έντονα δραστικών στοιχείων για αξιόπιστο και ιδιαίτερα αποδοτικό καθαρισμό.

56.00.210	Ταμπλέτες καθαρισμού, 100 τεμάχια	69 €

Ταμπλέτα φροντίδας για iCombi Pro, iCombi Classic και SelfCookingCenter με Efficient CareControl

Οι ουσίες περιποίησης προστατεύουν ενεργά από τη συσσώρευση αλάτων στον θάλαμο μαγειρέματος και τη γεννήτρια ατμού. Ασφάλεια λειτουργίας χωρίς αποσκλήρυνση νερού και δαπανηρή χειροκίνητη αφαίρεση αλάτων.

56.00.562	Ταμπλέτες φροντίδας, 150 τεμάχια	82 €

Ταμπλέτα λαμπρυντικού για SelfCookingCenter χωρίς Efficient CareControl και CombiMaster Plus (από 05/2017)

Ενεργή προστασία και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής χάρη στις εξαιρετικά δραστικές ουσίες περιποίησης. Ο θάλαμος μαγειρέματος παραμένει υγιεινά καθαρός και λαμπερός.

56.00.211	Ταμπλέτα λαμπρυντικού, 50 τεμάχια	45 €

Αντιαφριστικές ταμπλέτες για iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter και CombiMaster Plus (από 05/2017)

Περιορίζουν τον σχηματισμό αφρού σε ποιότητες νερού με έντονα χαρακτηριστικά αφροποίησης.

56.00.598	Αντιαφριστικές ταμπλέτες, 120 τεμάχια	55 €

Υγρό καθαρισμού (για όλα τα CombiMaster και ClimaPlus Combi)

9006.0136	Ειδικό ήπιο καθαριστικό – για λεκέδες από χρήσεις μαγειρέματος < 200 °C, μη καυστικό, 10 l	54 €
9006.0153	Καθαριστικό γκριλ για επίμονες ακαθαρσίες, 10 l	54 €
9006.0137	Λαμπρυντικό, 10 l (μόνο για ClimaPlus Combi με CleanJet)	54 €

Προϊόν αφαλάτωσης, αντλία ποδιού για προϊόν αφαλάτωσης

Για δραστική αφαίρεση των αλάτων της γεννήτριας ατμού με ειδικές ουσίες περιποίησης.

6006.0110	Προϊόν αφαλάτωσης, 10 l	54 €
6004.0203	Αντλία ποδιού για την αφαίρεση αλάτων από τη γεννήτρια ατμού	103 €

Ντους χειρός με πίεση ψεκασμού

Εξαιρετικά εύκολος χειρισμός χάρη στον ενσωματωμένο μηχανισμό άντλησης.

6004.0100	Ντους χειρός με πίεση ψεκασμού για χειροκίνητο καθαρισμό	33 €

Αξεσουάρ, τύπος XS 6-2/3

Κάτω βάση XS

Για υπερυψωμένη τοποθέτηση από 150 έως 190 mm σε χαμηλές επιφάνειες εργασίες, για οριζοντίωση σε ελαφρώς επικλινείς επιφάνειες εργασίες και για σταθεροποίηση σε τραπέζι (MarineLine). Ανοικτή από όλες τις πλευρές. Διαστάσεις Π | Β | Υ: 629 | 438 | 148 mm

60.31.029	Βασική έκδοση	257 €

Κάτω βάση I

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.018	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 634 | 558 | 931 mm	507 €
60.31.169	Με ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 683 | 656 | 943 mm	702 €

Κάτω βάση II

8 ζεύγη ράγες τοποθέτησης με δυο ράφια και ενδιάμεσο επίπεδο. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

60.31.044	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 639 | 563 | 932 mm	1.128 €
60.31.057	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π | Β | Υ: 689 | 613 | 932 mm	1.264 €

Στήριγμα τοίχου

Για εξοικονόμηση χώρου με εγκατάσταση σε τοίχο (τα υλικά στήριξης δεν παρέχονται). Ο τύπος και το υλικό στερέωσης πρέπει να καθορίζονται από κοινού με τον αρχιτέκτονα/πολιτικό μηχανικό και τον ιδιοκτήτη του κτιρίου.

60.30.968	Στήριγμα τοίχου XS 6-2/3	299 €

UltraVent

Κάσκα συμπύκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 657 | 580 | 240 mm

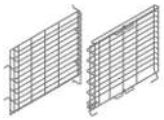
60.73.865	Τύπος XS 6-2/3	2.773 €

UltraVent Plus

Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

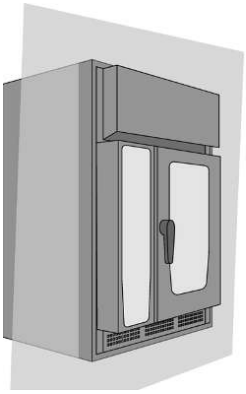
Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 657 | 580 | 329 mm

60.74.394	Τύπος XS 6-2/3	4.298 €



Πλαϊνή σχάρα στήριξης

60.73.724	Βασική έκδοση	209 €
60.74.449	Έκδοση Marine (με ασφάλιση φορτίου)	250 €

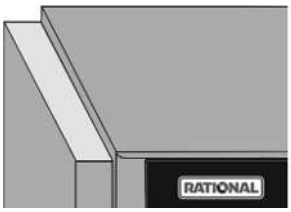


Σετ τοποθέτησης

Για τη σωστή εντοίχιση της συσκευής, τύπος XS 6-2/3 συμπεριλ. UltraVent XS και UltraVent Plus XS.

60.74.063	UltraVent XS με σετ τοποθέτησης	3.411 €
60.74.405	UltraVent Plus XS με σετ τοποθέτησης	4.916 €

Αξεσουάρ, τύπος XS 6-2/3



Θερμοπροστατευτική ποδιά τοιχώματος

Η μετέπειτα εγκατάσταση της θερμοπροστατευτικής ποδιάς επιτρέπει να τοποθετούνται ακτινοβολούσες εστίες θερμότητας (π.χ. grill) κοντά στο αριστερό τοίχωμα.

60.74.182	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος XS 6-2/3	165 €

Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης

Επιταχύνει την απομάκρυνση ατμού και άλλων σταγονιδίων από τον σωλήνα εξαερισμού.

60.74.037	Τύπος XS 6-2/3 (Y 438 mm)	138 €

Σετ σύνδεσης συσκευής

Αποτελείται από λάστιχο παροχής νερού (2 m) και σωλήνες αποχέτευσης DN 50.

60.70.464	Τύποι XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	65 €

RATIONAL-USB-Stick

42.00.162	USB stick για προγράμματα μαγειρέματος και δεδομένα HACCP	14 €

Αξεσουάρ, τύποι 6-1/1 και 10-1/1

Σετ ευθυγράμμισης

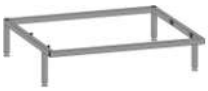
Για την εξομάλυνση υψομετρικών διαφορών σε επιδαπέδια ή επιτραπέζια τοποθέτηση. Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 20 mm.

60.74.795	Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-1/1, 10-1/1, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 850 | 614 | 35 mm	232 €

Προέκταση τραπεζιού

Για εγκατάσταση σε 700 mm βαθύ πάγκο εργασίας.

60.11.655	Τύποι 6-1/1 και 10-1/1, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 840 | 100 | 2 mm	40 €



Σύστημα ανύψωσης συσκευής για τοποθέτηση σε πάγκο

Για επιτραπέζια τοποθέτηση σε πάγκους εργασίας με ελάχιστο βάθος 700 mm. Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.099	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π | Β | Υ: 880 | 663 | 150 mm	526 €

Κάτω βάση I

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.089	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 860 | 685 | 699 mm	463 €
60.31.095	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 883 | 763 | 699 mm	697 €
60.31.096	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π | Β | Υ: 885 | 710 | 699 mm	590 €

Κάτω βάση II

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

60.31.086	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 860 | 703 | 699 mm	1.030 €
60.31.103	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 883 | 769 | 699 mm	1.261 €
60.31.110	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π | Β | Υ: 885 | 715 | 699 mm	1.232 €

Κάτω βάση II Πρότυπο αρτοποιίας

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης 400 x 600 mm. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

60.31.209	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 860 | 703 | 699 mm	1.135 €
60.31.210	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 883 | 769 | 699 mm	1.387 €
60.31.211	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π | Β | Υ: 885 | 715 | 699 mm	1.272 €

Κάτω βάση II Πρότυπο αρτοποιίας, έκδοση UltraVent, τύπος 6-1/1

20 ζεύγη ράγες τοποθέτησης 400 x 600 mm. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα. Υπερυψωμένη για την εγκατάσταση απορροφητήρα.

60.31.212	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 860 | 703 | 945 mm	1.418 €
60.31.213	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 883 | 769 | 945 mm	1.662 €

Κάτω βάση II MobilityLine

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα, ενισχυμένη στα πλαϊνά. Τέσσερις ρόδες από ανοξείδωτο ατσάλι Ø 200 mm. Βάση με μπάρες προστασίας πρόσκρουσης.

60.31.164	MobilityLine, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1199 | 892 | 792 mm	2.162 €

Κάτω βάση III

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή στη μία πλευρά, με πλαϊνά τοιχώματα, πλάτη και καπάκι.

60.31.091	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 860 | 703 | 699 mm	1.215 €
60.31.105	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 883 | 769 | 699 mm	1.555 €
60.31.112	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π | Β | Υ: 885 | 715 | 699 mm	1.393 €

Αξεσουάρ, τύποι 6-1/1 και 10-1/1

Κάτω βάση III, έκδοση UltraVent, τύπος 6-1/1

20 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή στη μία πλευρά, με πλαϊνά τοιχώματα, πλάτη και καπάκι. Υπερυψωμένη για την εγκατάσταση κάσκας συμπύκνωσης.

60.31.214	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 860 | 703 | 945 mm	1.471 €
60.31.215	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 904 | 769 | 945 mm	1.769 €

Κάτω βάση IV

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Κλειστή από όλες τις πλευρές, με πόρτες.

60.31.093	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 860 | 703 | 699 mm	1.734 €
60.31.107	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 883 | 769 | 699 mm	2.090 €
60.31.114	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π | Β | Υ: 885 | 715 | 699 mm	1.929 €

UltraVent

Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 854 | 885 | 313 mm

60.75.134	Τύποι 6-1/1, 10-1/1	3.611 €

UltraVent Plus

Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 854 | 885 | 403 mm

60.75.142	Τύποι 6-1/1, 10-1/1	5.604 €

Απορροφητήρας

Απορροφητήρας για την απομάκρυνση των υδρατμών. Απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 854 | 885 | 359 mm

60.76.217	Τύποι 6-1/1, 10-1/1	2.816 €

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 6-1/1

60.61.373	Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 68 mm)	264 €
60.61.615	5 θέσεις (απόσταση ραγών 85 mm)	264 €
60.61.649	Ταψιά κρέατος, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 72 mm)	397 €
60.61.576	Πρότυπο αρτοποιίας (400 x 600 mm), 5 θέσεις (απόσταση ραγών 88 mm)*	264 €
60.61.642	Βαγονέτο Combi, Πρότυπο αρτοποιίας συνδυασμένο με 1/1 GN, 4 θέσεις (απόσταση ραγών 95 mm)*	397 €
60.61.672	Έκδοση Marine (USPHS), 6 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	318 €

* Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι το διάφραγμα αέρα στον θάλαμο μαγειρέματος ανάμεσα στην έκδοση για γαστρονόμο και στην έκδοση αρτοποιίας διαφέρει κατά 400 x 600 mm. Μπορείτε να προμηθευτείτε το διάφραγμα αέρα ως ανταλλακτικό από τον προμηθευτή σας.

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 10-1/1

60.11.447	Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 68 mm)	323 €
60.11.547	8 θέσεις (απόσταση ραγών 85 mm)	323 €
60.11.570	Ταψιά κρέατος, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 72 mm)	485 €
60.11.541	Πρότυπο αρτοποιίας (400 x 600 mm), 8 θέσεις (απόσταση ραγών 88 mm)*	323 €
60.11.563	Βαγονέτο Combi, Πρότυπο αρτοποιίας συνδυασμένο με 1/1 GN, 7 θέσεις (απόσταση ραγών 95 mm)*	485 €
60.11.573	Έκδοση Marine (USPHS), 10 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	387 €

* Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι το διάφραγμα αέρα στον θάλαμο μαγειρέματος ανάμεσα στην έκδοση για γαστρονόμο και στην έκδοση αρτοποιίας διαφέρει κατά 400 x 600 mm. Μπορείτε να προμηθευτείτε το διάφραγμα αέρα ως ανταλλακτικό από τον προμηθευτή σας.

Αξεσουάρ, τύποι 6-1/1 και 10-1/1

Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 6-1/1

Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

60.61.420	Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 64 mm)	518 €
60.61.690	Πρότυπο αρτοποιίας (400 x 600 mm), 5 θέσεις (απόσταση ραγών 77 mm)*	518 €

* Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι το διάφραγμα αέρα στον θάλαμο ψησίματος ανάμεσα στην έκδοση για γαστρονόμο και στην έκδοση ψησίματος διαφέρει κατά 400 x 600 mm. Μπορείτε να προμηθευτείτε το διάφραγμα αέρα ως ανταλλακτικό από τον προμηθευτή σας.

Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 10-1/1

Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

60.11.600	Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 64 mm)	618 €
60.11.601	8 θέσεις (απόσταση ραγών 80 mm)	618 €
60.11.599	Πρότυπο αρτοποιίας (400 x 600 mm), 8 θέσεις (απόσταση ραγών 81 mm)*	618 €

* Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι το διάφραγμα αέρα στον θάλαμο μαγειρέματος ανάμεσα στην έκδοση για γαστρονόμο και στην έκδοση αρτοποιίας διαφέρει κατά 400 x 600 mm. Μπορείτε να προμηθευτείτε το διάφραγμα αέρα ως ανταλλακτικό από τον προμηθευτή σας.

Ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών

Απαιτείται ράγα εισδοχής κατά τη χρήση τρόλεϊ ραφιών.

60.75.115	Ράγα εισδοχής, βασική έκδοση, τύπος 6-1/1, 10-1/1	147 €

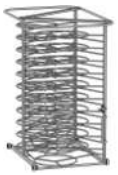
Τρόλεϊ μεταφοράς για τρόλεϊ ραφιών

Το τρόλεϊ μεταφοράς επιτρέπει τη φόρτωση και εκφόρτωση του τρόλεϊ ραφιών και εκτός του συστήματος μαγειρέματος, καθώς και την ασφαλή μεταφορά του.

Τα κανονικά μοντέλα είναι προσαρμοσμένα βέλτιστα στο ύψος των κάτω βάσεων.

Το ρυθμιζόμενο σε ύψος τρόλεϊ μεταφοράς είναι κατάλληλο για τοποθετήσεις των συστημάτων μαγειρέματος σε πάγκους εργασίας και υπερυψωμένες κάτω βάσεις.

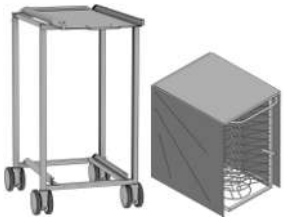
60.74.000	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 548 | 911 | 990 mm	731 €
60.75.606	Ρυθμιζόμενο σε ύψος, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 548 | 913 | 800-1330 mm	1.169 €



Τρόλεϊ πιάτων

Με το τρόλεϊ πιάτων μπορούν να ολοκληρωθούν με Finishing τα έτοιμα στημένα πιάτα (με διάμετρο έως και 31 cm). Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

60.61.702	Τύπος 6-1/1, 20 πιάτα	696 €
60.61.701	Τύπος 6-1/1, 15 πιάτα	632 €
60.11.581	Τύπος 10-1/1, 32 πιάτα	808 €
60.11.602	Τύπος 10-1/1, 26 πιάτα	740 €



Συστήματα Finishing για συνεστιάσεις

Το σύστημα Finishing περιλαμβάνει όλα τα σημαντικά αξεσουάρ που επιτρέπουν την άμεση έναρξη του Finishing. Αποτελείται από τρόλεϊ πιάτων, Thermocover και τρόλεϊ μεταφοράς. Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

Εξοικονομήστε 15 % σε σχέση με μεμονωμένη αγορά.

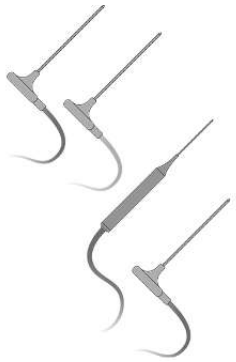
60.61.741	Τύπος 6-1/1, 20 πιάτα	1.591 €
60.11.628	Τύπος 10-1/1, 32 πιάτα	1.798 €
60.11.629	Τύπος 10-1/1, 26 πιάτα	1.740 €

Thermocover

Ειδικά μονωτικά υλικά διασφαλίζουν ότι το φαγητό παραμένει ζεστό για έως και 20 λεπτά μετά τη διαδικασία του Finishing. Απλή μαγνητική ασφάλεια για εύκολο άνοιγμα και κλείσιμο.

6004.1007	Τύπος 6-1/1	445 €
6004.1009	Τύπος 10-1/1	576 €

Αξεσουάρ, τύποι 6-1/1 και 10-1/1



Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB

Μπορούν να συνδεθούν και πρόσθετοι εξωτερικοί αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα μέσω σύνδεσης USB. Με 2 εξωτερικούς αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα μπορούν, στο iProductionManager του iCombi Pro (μαζί με τον εσωτερικό αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) να επιτηρούνται ταυτόχρονα έως και 3 διαφορετικά φαγητά. Ο απλός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα επιτρέπει την επιτήρηση των γευμάτων στο iCombi Pro ή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την αντικατάσταση του εσωτερικού αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο iCombi Classic. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα sous vide επιτρέπει το μαγείρεμα με σακούλα κενού και επιτήρηση της θερμοκρασίας πυρήνα με απόλυτη ακρίβεια.

60.76.314	2 εξωτερικοί αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα για μικτές τροφοδοσίες (μόνο iCombi Pro) για επιτραπέζιες συσκευές (διαθέσιμοι από το 1ο τρίμηνο/2021)	663 €
60.76.316	Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα sous vide για επιτραπέζιες και επιδαπέδιες συσκευές	442 €
60.76.317	1 εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα για επιτραπέζιες συσκευές	442 €

Βοήθημα τοποθέτησης αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

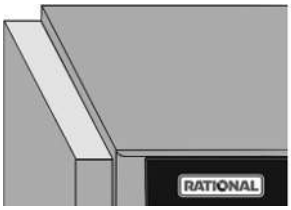
Διευκολύνει την σωστή τοποθέτηση του αισθητήρα πυρήνα σε ρευστά, μαλακά ή πολύ μικρά προϊόντα. Το βοήθημα τοποθέτησης μπορεί να στερεωθεί στο τρόλεϊ ραφιών και τις πλαϊνές σχάρες στήριξης.

60.71.022	Τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 και 20-2/1	12 €

Στήριγμα τοίχου

Για εξοικονόμηση χώρου με εγκατάσταση σε τοίχο (τα υλικά στήριξης δεν παρέχονται). Ο τύπος και το υλικό στερέωσης πρέπει να καθορίζονται από κοινού με τον αρχιτέκτονα/πολιτικό μηχανικό και τον ιδιοκτήτη του κτιρίου.

60.31.168	Στήριγμα τοίχου, τύπος 6-1/1	426 €



Θερμοπροστατευτική ποδιά πλευρικού τοιχώματος

Η μετέπειτα εγκατάσταση της θερμοπροστατευτικής ποδιάς επιτρέπει να τοποθετούνται ακτινοβολούσες εστίες θερμότητας (π.χ. grill) κοντά στο αριστερό τοίχωμα.

60.75.110	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 6-1/1	192 €
60.75.113	Δεξιά θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 6-1/1	192 €
60.75.773	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 10-1/1	220 €
60.75.771	Δεξιά θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 10-1/1	220 €

Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης

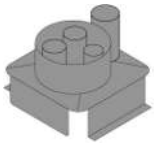
Επιταχύνει την απομάκρυνση ατμού και άλλων σταγονιδίων από τον σωλήνα εξαερισμού.

60.72.592	Τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 και 10-2/1 (Y 458 mm)	138 €

Σετ σύνδεσης συσκευής

Αποτελείται από λάστιχο παροχής νερού (2 m) και σωλήνες αποχέτευσης DN 50.

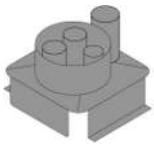
60.70.464	Τύποι XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	65 €



Συλλέκτης καυσαερίων

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στον εξαερισμό οροφής (διάμετρος σωλήνα απαερίων 180 mm).

70.01.360	Τύπος 6-1/1	197 €
70.01.376	Τύπος 10-1/1	197 €



Ασφάλεια ροής

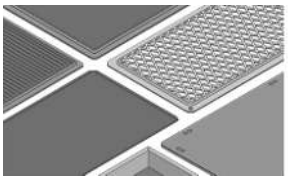
Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στην καπνοδόχο (διάμετρος σωλήνα απαερίων 180 mm).

70.01.339	Τύπος 6-1/1	227 €
70.01.340	Τύπος 10-1/1	227 €

RATIONAL-USB-Stick

42.00.162	USB stick για προγράμματα μαγειρέματος και δεδομένα HACCP	14 €

Αξεσουάρ, τύποι 6-1/1 και 10-1/1



Πακέτα αξεσουάρ

Περιγραφή, βλέπε ειδικά αξεσουάρ.

60.72.107	Πακέτο έναρξης, βλέπε σελίδα [▸ 33]	371 €
60.72.108	Πακέτο γκριλ, βλέπε σελίδα [▸ 33]	471 €

Αξεσουάρ, τύποι 6-2/1 και 10-2/1

Σετ ευθυγράμμισης

Για την εξομάλυνση υψομετρικών διαφορών σε επιδαπέδια ή επιτραπέζια τοποθέτηση. Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 20 mm.

60.74.597	Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-2/1, 10-2/1, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1072 | 814 | 35 mm	263 €

Κάτω βάση I

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.090	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1082 | 885 | 699 mm	540 €
60.31.102	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1105 | 963 | 699 mm	781 €
60.31.109	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1107 | 910 | 699 mm	660 €

Κάτω βάση II

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

60.31.087	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1082 | 903 | 699 mm	1.166 €
60.31.104	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1105 | 969 | 699 mm	1.372 €
60.31.111	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1107 | 915 | 699 mm	1.380 €

Κάτω βάση II MobilityLine

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα, ενισχυμένη στα πλαϊνά. Τέσσερις ρόδες από ανοξείδωτο ατσάλι Ø 200 mm. Βάση με μπάρες προστασίας πρόσκρουσης.

60.31.165	MobilityLine, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1421 | 1092 | 792 mm	2.473 €

Κάτω βάση III

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή στη μία πλευρά, με πλαϊνά τοιχώματα, πλάτη και καπάκι.

60.31.092	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1082 | 903 | 699 mm	1.375 €
60.31.106	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1105 | 969 | 699 mm	1.741 €
60.31.113	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1107 | 915 | 699 mm	1.560 €

Κάτω βάση III, έκδοση UltraVent, τύπος 6-2/1

20 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή στη μία πλευρά, με πλαϊνά τοιχώματα, πλάτη και καπάκι. Υπερυψωμένη για την εγκατάσταση κάσκας συμπύκνωσης.

60.31.216	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1082 | 903 | 945 mm	1.633 €
60.31.217	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1105 | 974 | 945 mm	1.980 €

Κάτω βάση IV

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Κλειστή από όλες τις πλευρές, με πόρτες.

60.31.094	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1082 | 903 | 699 mm	1.923 €
60.31.108	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1105 | 969 | 699 mm	2.274 €
60.31.115	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1107 | 915 | 699 mm	2.099 €

UltraVent

Κάσκα συμπύκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1075 | 1085 | 313 mm

60.75.135	Τύποι 6-2/1, 10-2/1	4.473 €

Αξεσουάρ, τύποι 6-2/1 και 10-2/1

UltraVent Plus

Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1075 | 1085 | 407 mm

60.75.143	Τύποι 6-2/1, 10-2/1	6.937 €

Απορροφητήρας

Απορροφητήρας για την απομάκρυνση των υδρατμών. Απαιτείται επιπλέον εξωτερική σύνδεση.

Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1075 | 1085 | 359 mm

60.76.218	Τύποι 6-2/1, 10-2/1	3.488 €

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 6-2/1

60.62.123	Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 68 mm)	342 €
60.62.171	5 θέσεις (απόσταση ραγών 85 mm)	342 €
60.62.168	7 θέσεις (απόσταση ραγών 65 mm)	342 €
60.62.178	Έκδοση Marine (USPHS), 6 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	411 €

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 10-2/1

60.12.133	Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 68 mm)	391 €
60.12.146	Έκδοση Marine (USPHS), 10 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	470 €

Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 6-2/1

Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

60.62.150	Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 64 mm)	650 €

Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 10-2/1

Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

60.12.150	Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 63 mm)	770 €

Ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών

Απαιτείται ράγα εισδοχής κατά τη χρήση τρόλεϊ ραφιών.

60.74.650	Ράγα εισδοχής, βασική έκδοση, τύπος 6-2/1, 10-2/1	159 €

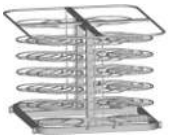
Τρόλεϊ μεταφοράς για τρόλεϊ ραφιών

Το τρόλεϊ μεταφοράς επιτρέπει τη φόρτωση και εκφόρτωση του τρόλεϊ ραφιών και εκτός του συστήματος μαγειρέματος, καθώς και την ασφαλή μεταφορά του.

Τα τυπικά μοντέλα είναι προσαρμοσμένα βέλτιστα στο ύψος των κάτω βάσεων.

Το ρυθμιζόμενο σε ύψος τρόλεϊ μεταφοράς είναι κατάλληλο για τοποθετήσεις των συστημάτων μαγειρέματος σε πάγκους εργασίας και υπερυψωμένες κάτω βάσεις.

60.73.999	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 735 | 996 | 990 mm	969 €
60.75.605	Ρυθμιζόμενο σε ύψος, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 735 | 990 | 800-1330 mm	1.552 €



Τρόλεϊ πιάτων

Με το τρόλεϊ πιάτων μπορούν να ολοκληρωθούν με Finishing τα έτοιμα στημένα πιάτα (με διάμετρο έως και 31 cm). Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

60.62.017	Τύπος 6-2/1, 34 πιάτα	931 €
60.12.022	Τύπος 10-2/1, 52 πιάτα	1.238 €
60.12.062	Τύπος 10-2/1, 42 πιάτα	1.066 €

Αξεσουάρ, τύποι 6-2/1 και 10-2/1

Συστήματα Finishing για συνεστιάσεις

Το σύστημα Finishing περιλαμβάνει όλα τα σημαντικά αξεσουάρ που επιτρέπουν την άμεση έναρξη του Finishing. Αποτελείται από τρόλεϊ πιάτων, Thermocover και τρόλεϊ μεταφοράς. Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

Εξοικονομήστε 15 % σε σχέση με μεμονωμένη αγορά.

60.62.196	Τύπος 6-2/1, 34 πιάτα	2.140 €
60.12.154	Τύπος 10-2/1, 42 πιάτα	2.389 €
60.12.155	Τύπος 10-2/1, 52 πιάτα	2.535 €

Thermocover

Τα ειδικά μονωτικά υλικά επιτρέπουν την θερμική αποθήκευση πιάτων για έως και 20 λεπτά μετά την διαδικασία του Finishing. Απλή μαγνητική ασφάλεια για εύκολο άνοιγμα και κλείσιμο.

6004.1016	Τύπος 6-2/1	618 €
6004.1014	Τύπος 10-2/1	775 €

Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB

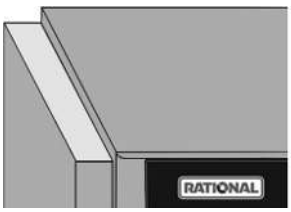
Μπορούν να συνδεθούν και πρόσθετοι εξωτερικοί αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα μέσω σύνδεσης USB. Με 2 εξωτερικούς αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα μπορούν, στο iProductionManager του iCombi Pro (μαζί με τον εσωτερικό αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) να επιτηρούνται ταυτόχρονα έως και 3 διαφορετικά φαγητά. Ο απλός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα επιτρέπει την επιτήρηση των γευμάτων στο iCombi Pro ή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την αντικατάσταση του εσωτερικού αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο iCombi Classic. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα sous vide επιτρέπει το μαγείρεμα με σακούλα κενού και επιτήρηση της θερμοκρασίας πυρήνα με απόλυτη ακρίβεια.

60.76.314	2 εξωτερικοί αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα για μικτές τροφοδοσίες (μόνο iCombi Pro) για επιτραπέζιες συσκευές (διαθέσιμοι από το 1ο τρίμηνο/2021)	663 €
60.76.316	Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα sous vide για επιτραπέζιες και επιδαπέδιες συσκευές	442 €
60.76.317	1 εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα για επιτραπέζιες συσκευές	442 €

Βοήθημα τοποθέτησης αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Διευκολύνει την σωστή τοποθέτηση του αισθητήρα πυρήνα σε ρευστά, μαλακά ή πολύ μικρά προϊόντα. Το βοήθημα τοποθέτησης μπορεί να στερεωθεί στο τρόλεϊ ραφιών και τις πλαϊνές σχάρες στήριξης.

60.71.022	Τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 και 20-2/1	12 €



Θερμοπροστατευτική ποδιά τοιχώματος

Η μετέπειτα εγκατάσταση της θερμοπροστατευτικής ποδιάς επιτρέπει να τοποθετούνται ακτινοβολούσες εστίες θερμότητας (π.χ. grill) κοντά στο αριστερό τοίχωμα.

60.75.769	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 6-2/1	229 €
60.75.768	Δεξιά θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 6-2/1	229 €
60.75.776	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 10-2/1	263 €
60.75.774	Δεξιά θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 10-2/1	263 €

Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης

Επιταχύνει την απομάκρυνση ατμού και άλλων σταγονιδίων από τον σωλήνα εξαερισμού.

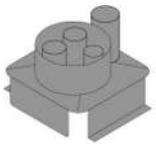
60.72.592	Τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 και 10-2/1 (Y 458 mm)	138 €

Σετ σύνδεσης συσκευής

Αποτελείται από λάστιχο παροχής νερού (2 m) και σωλήνες αποχέτευσης DN 50.

60.70.464	Τύποι XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	65 €

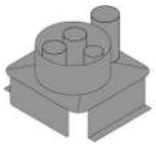
Αξεσουάρ, τύποι 6-2/1 και 10-2/1



Συλλέκτης καυσαερίων

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στον εξαερισμό οροφής (διάμετρος σωλήνα απαερίων 180 mm).

70.01.432	Τύπος 6-2/1	197 €
70.01.586	Τύπος 10-2/1	197 €



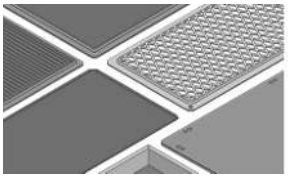
Ασφάλεια ροής

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στην καπνοδόχο (διάμετρος σωλήνα απαερίων 180 mm).

70.01.431	Τύπος 6-2/1	227 €
70.01.582	Τύπος 10-2/1	227 €

RATIONAL-USB-Stick

42.00.162	USB stick για προγράμματα μαγειρέματος και δεδομένα HACCP	14 €



Πακέτα αξεσουάρ

Περιγραφή, βλέπε ειδικά αξεσουάρ.

60.72.107	Πακέτο έναρξης, βλέπε σελίδα [▸ 33]	371 €
60.72.108	Πακέτο γκριλ, βλέπε σελίδα [▸ 33]	471 €

Αξεσουάρ, τύποι 20-1/1 και 20-2/1

UltraVent

Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται επιπλέον εξωτερική σύνδεση.

20-1/1: Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 880 | 929 | 337 mm

20-2/1: Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1084 | 1134 | 337 mm

60.75.136	Τύπος 20-1/1	4.478 €
60.75.137	Τύπος 20-2/1	5.862 €

Απορροφητήρας

Απορροφητήρας για την απομάκρυνση των υδρατμών. Απαιτείται επιπλέον εξωτερική σύνδεση.

Τύπος 20-1/1: Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: Π 886 | Β 1226 | Υ 450 mm

60.76.219	Τύπος 20-1/1	3.493 €

Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 20-1/1

Για γρήγορη και εύκολη φόρτωση και εκφόρτωση συσκευής δαπέδου. Διαστάσεις Π | Β | Υ: 561 | 824 | 1743 mm

60.21.331	Βασική έκδοση, 20 θέσεις (απόσταση ραγών 65 mm)	1.710 €
60.21.287	15 θέσεις (απόσταση ραγών 84 mm)	1.710 €
60.21.288	16 θέσεις (απόσταση ραγών 80 mm)	1.710 €
60.21.289	17 θέσεις (απόσταση ραγών 74 mm)	1.710 €
60.21.292	Πρότυπο αρτοποιίας (400 x 600 mm), 16 θέσεις (απόσταση ραγών 81 mm)*	1.710 €
60.21.245	20 θέσεις, μέγιστο ύψος τοποθέτησης 1,60 m (απόσταση ραγών 62 mm)	1.710 €
60.21.291	20 θέσεις, ενισχυμένη έκδοση HeavyDuty/Marine (απόσταση ραγών 65 mm)	1.881 €

* Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι το διάφραγμα αέρα στον θάλαμο ψησίματος ανάμεσα στην έκδοση για γαστρονόμο και στην έκδοση ψησίματος διαφέρει κατά 400 x 600 mm. Μπορείτε να προμηθευτείτε το διάφραγμα αέρα ως ανταλλακτικό από τον προμηθευτή σας.

Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 20-2/1

Για γρήγορη και εύκολη φόρτωση και εκφόρτωση συσκευής δαπέδου. Διαστάσεις Π | Β | Υ: 772 | 1013 | 1742 mm

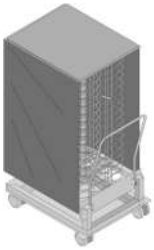
60.22.490	Βασική έκδοση, 20 θέσεις (απόσταση ραγών 65 mm)	2.150 €
60.22.394	15 θέσεις (απόσταση ραγών 84 mm)	2.150 €
60.22.395	16 θέσεις (απόσταση ραγών 80 mm)	2.150 €
60.22.396	17 θέσεις (απόσταση ραγών 74 mm)	2.150 €
60.22.368	20 θέσεις, μέγιστο ύψος τοποθέτησης 1,60 m (απόσταση ραγών 62 mm)	2.150 €
60.22.447	20 θέσεις, ενισχυμένη έκδοση HeavyDuty/Marine (απόσταση ραγών 65 mm)	2.366 €

Τρόλεϊ πιάτων

Με το τρόλεϊ πιάτων μπορούν να ολοκληρωθούν με Finishing τα έτοιμα στημένα πιάτα (με διάμετρο έως και 31 cm).

60.21.293	Τύπος 20-1/1, 60 πιάτα	1.947 €
60.21.294	Τύπος 20-1/1, 50 πιάτα	1.814 €
60.22.400	Τύπος 20-2/1, 120 πιάτα	3.145 €
60.22.399	Τύπος 20-2/1, 100 πιάτα	2.715 €
60.22.398	Τύπος 20-2/1, 84 πιάτα	2.384 €

Αξεσουάρ, τύποι 20-1/1 και 20-2/1

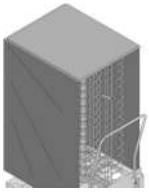


Συστήματα Finishing για συνεστιάσεις

Το σύστημα Finishing περιλαμβάνει όλα τα σημαντικά αξεσουάρ που επιτρέπουν την άμεση έναρξη του Finishing. Αποτελείται από τρόλεϊ πιάτων και Thermocover.

Εξοικονομήστε 15 % σε σχέση με μεμονωμένη αγορά.

60.21.332	Τύπος 20-1/1, 60 πιάτα	2.552 €
60.21.333	Τύπος 20-1/1, 50 πιάτα	2.439 €
60.22.493	Τύπος 20-2/1, 120 πιάτα	3.921 €
60.22.492	Τύπος 20-2/1, 100 πιάτα	3.556 €
60.22.491	Τύπος 20-2/1, 84 πιάτα	3.274 €



Thermocover

Τα ειδικά μονωτικά υλικά επιτρέπουν την θερμική αποθήκευση πιάτων για έως και 20 λεπτά μετά την διαδικασία του Finishing. Απλή μαγνητική ασφάλεια για εύκολο άνοιγμα και κλείσιμο.

6004.1011	Τύπος 20-1/1	1.055 €
6004.1012	Τύπος 20-2/1	1.468 €

Σετ εκροής λίπους για τρόλεϊ ραφιών

Μόνο σε συνδυασμό με την επιλογή ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους.

60.75.107	Τύπος 20-1/1	855 €
60.75.108	Τύπος 20-2/1	1.076 €

Τρόλεϊ μεταφοράς για δοχεία

Επιτρέπουν την ασφαλή μεταφορά των δοχείων.

60.73.309	Τρόλεϊ μεταφοράς για τα δοχεία συλλογής λίπους (Combi-Duo και επιδαπέδιες συσκευές)	400 €

Λαβή για τρόλεϊ ραφιών

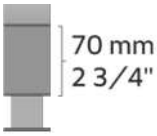
Για την ασφαλή φύλαξη της λαβής του τρόλεϊ ραφιών. Η λαβή περιλαμβάνεται μαζί με τη συσκευή.

60.75.895	Τύποι 20-1/1, 20-2/1	20 €

Ράμπα εισόδου για τρόλεϊ ραφιών

Η ράμπα κλίσης μπορεί να αντισταθμίσει κλίσεις (μέχρι 3%) στο δάπεδο της κουζίνας. Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζεται η σωστή εισαγωγή της βάσης μεταφοράς ραφιών στη συσκευή RATIONAL.

60.21.262	Τύπος 20-1/1	1.139 €
60.22.380	Τύπος 20-2/1	1.318 €



Σύστημα ανύψωσης συσκευής

Η απόσταση της συσκευής από το έδαφος αυξάνεται κατά 70 mm. Μόνο σε συνδυασμό με το σύστημα ανύψωσης τρόλεϊ ραφιών.

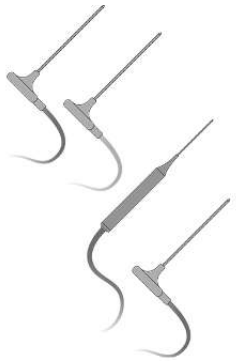
60.70.407	Τύποι 20-1/1, 20-2/1	235 €

Σύστημα ανύψωσης τρόλεϊ ραφιών

Μόνο σε συνδυασμό με το σύστημα ανύψωσης συσκευής.

60.21.297	Τύπος 20-1/1	432 €
60.22.386	Τύπος 20-2/1	575 €

Αξεσουάρ, τύποι 20-1/1 και 20-2/1



Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB

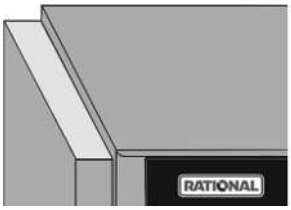
Μπορούν να συνδεθούν και πρόσθετοι εξωτερικοί αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα μέσω σύνδεσης USB. Με 2 εξωτερικούς αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα μπορούν, στο iProductionManager του iCombi Pro (μαζί με τον εσωτερικό αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) να επιτηρούνται ταυτόχρονα έως και 3 διαφορετικά φαγητά. Ο απλός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα επιτρέπει την επιτήρηση των γευμάτων στο iCombi Pro ή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την αντικατάσταση του εσωτερικού αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο iCombi Classic. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα sous vide επιτρέπει το μαγείρεμα με σακούλα κενού και επιτήρηση της θερμοκρασίας πυρήνα με απόλυτη ακρίβεια.

60.76.315	2 εξωτερικοί αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα για μικτές τροφοδοσίες (μόνο iCombi Pro) για συσκευές δαπέδου (διαθέσιμοι από το 1ο τρίμηνο/2021)	663 €
60.76.316	Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα sous vide για επιτραπέζιες και επιδαπέδιες συσκευές	442 €
60.76.318	1 εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα για επιδαπέδιες συσκευές	442 €

Βοήθημα τοποθέτησης αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Διευκολύνει την σωστή τοποθέτηση του αισθητήρα πυρήνα σε ρευστά, μαλακά ή πολύ μικρά προϊόντα. Το βοήθημα τοποθέτησης μπορεί να στερεωθεί στο τρόλεϊ ραφιών και τις πλαϊνές σχάρες στήριξης.

60.71.022	Τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 και 20-2/1	12 €



Θερμοπροστατευτική ποδιά τοιχώματος

Η μετέπειτα εγκατάσταση της θερμοπροστατευτικής ποδιάς επιτρέπει να τοποθετούνται ακτινοβολούσες εστίες θερμότητας (π.χ. grill) κοντά στο αριστερό τοίχωμα.

60.75.829	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 20-1/1	294 €
60.75.826	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 20-2/1	371 €

Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης

Επιταχύνει την απομάκρυνση ατμού και άλλων σταγονιδίων από τον σωλήνα εξαερισμού.

60.75.326	Τύποι 20-1/1 και 20-2/1 (Y 480 mm)	172 €

Στερέωση στο δάπεδο για συστήματα μαγειρέματος 20-1/1, 20-2/1

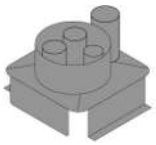
Περιλαμβάνεται στο πακέτο παράδοσης των συστημάτων μαγειρέματος.

8700.0317	Τύποι 20-1/1, 20-2/1	31 €

Σετ σύνδεσης συσκευής

Αποτελείται από λάστιχο παροχής νερού (2 m) και σωλήνες αποχέτευσης DN 50.

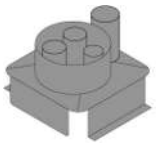
60.70.464	Τύποι XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	65 €



Συλλέκτης καυσαερίων

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στον εξαερισμό οροφής (διάμετρος σωλήνα απαερίων 180 mm).

70.01.587	Τύπος 20-1/1	296 €
70.01.493	Τύπος 20-2/1	296 €



Ασφάλεια ροής

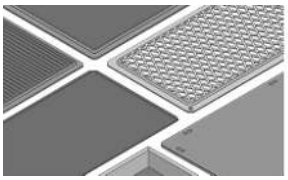
Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στην καπνοδόχο (διάμετρος σωλήνα απαερίων 180 mm).

70.01.583	Τύπος 20-1/1	336 €
70.01.492	Τύπος 20-2/1	336 €

RATIONAL-USB-Stick

42.00.162	USB stick για προγράμματα μαγειρέματος και δεδομένα HACCP	14 €

Αξεσουάρ, τύποι 20-1/1 και 20-2/1

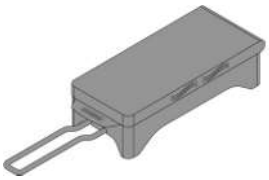


Πακέτα αξεσουάρ

Περιγραφή, βλέπε ειδικά αξεσουάρ.

60.72.107	Πακέτο έναρξης, βλέπε σελίδα [▸ 33]	371 €
60.72.108	Πακέτο γκριλ, βλέπε σελίδα [▸ 33]	471 €

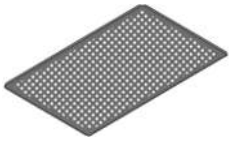
Αξεσουάρ μαγειρέματος και ειδικά αξεσουάρ



VarioSmoker

Καπνιστήρι με τροφοδοτικό, στήριγμα τροφοδοτικού και καλώδια σύνδεσης. Χρήση σε όλα τα iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus και στο CombiMaster.

60.73.008	VarioSmoker	531 €



Λαμαρίνα ψησίματος, διάτρητη

Λαμαρίνες ψησίματος με υψηλή θερμοαγωγιμότητα και αντικολλητική επίστρωση TriLax για άριστα αποτελέσματα ψησίματος σε θερμοκρασίες έως 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (325 x 354 mm)	45 €
6015.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	57 €
6015.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	86 €
6015.1000	Πρότυπο αρτοποιίας (400 x 600 mm)	72 €

Λαμαρίνες ψησίματος (μη διάτρητες)

Λαμαρίνες ψησίματος με υψηλή θερμοαγωγιμότητα και αντικολλητική επίστρωση TriLax για άριστα αποτελέσματα μαγειρέματος και ψησίματος σε θερμοκρασίες έως 300 °C.

60.73.671	2/3 GN (325 x 354 mm)	46 €
6013.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	60 €
6013.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	87 €
6013.1003	Πρότυπο αρτοποιίας (400 x 600 mm)	74 €

Σταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ

Η σταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ με αντικολλητική επίστρωση TriLax επιτρέπει τη δημιουργία κλασικών γραμμών ψησίματος στη μία πλευρά ή αυθεντικό αμερικάνικο μοτίβο steakhouse στην άλλη.

60.73.802	1/2 GN (325 x 265 mm)	87 €
60.73.801	2/3 GN (325 x 354 mm)	102 €
60.73.314	1/1 GN (325 x 530 mm)	134 €

Ταψί γκριλ και τηγανίσματος

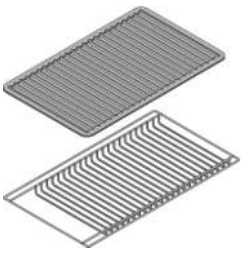
Ταψί γκριλ και τηγανίσματος πολλαπλών χρήσεων με αντικολλητική επίστρωση TriLax, ιδανικό για διαγώνιες γραμμές μοτίβων σε κρεατικά, ψάρια και λαχανικά. Η περιφερειακή προεξοχή στο πίσω μέρος είναι ιδανική για το ψήσιμο τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά ή υγρά.

60.71.617	1/1 GN (325 x 530 mm)	134 €

Ταψί γκριλ και πίτσας

Ταψί γκριλ και πίτσας υψηλής θερμοαγωγιμότητας με αντικολλητική επίστρωση TriLax. Ιδανικό για φρέσκες πίτσες ή πίτσες Convenience, τηγανίτες και λαγάνες σε θερμοκρασίες έως και 300 °C. Το πίσω μέρος είναι κατάλληλο για το ψήσιμο στη σχάρα μπριζόλας, λαχανικών ή ψαριών.

60.73.798	2/3 GN (325 x 354 mm)	109 €
60.70.943	1/1 GN (325 x 530 mm)	143 €
60.71.237	Πρότυπο αρτοποιίας (400 x 600 mm)	184 €



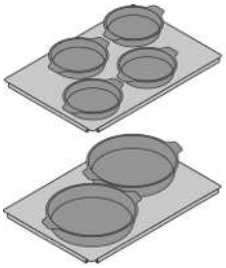
Σχάρα CombiGrill με βοήθημα φόρτωσης

Με τη σχάρα CombiGrill με αντικολλητική επίστρωση TriLax λαμβάνετε τέλεια γράμμωση σε κρεατικά, ψάρια και λαχανικά. Δεν απαιτείται προθέρμανση.

Το βοήθημα φόρτωσης από ανοξείδωτο ατσάλι διευκολύνει το ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων πολύ λεπτών προϊόντων στην προθερμασμένη σχάρα Combi-Grill.

6035.1017	Σχάρα CombiGrill 1/1 GN (325 x 530 mm)	121 €
60.73.848	Βοήθημα φόρτωσης για τη σχάρα CombiGrill 325 x 618 mm (για 1/1 GN (325 x 530 mm))	41 €

Αξεσουάρ μαγειρέματος και ειδικά αξεσουάρ



Ταψί-τηγάνι

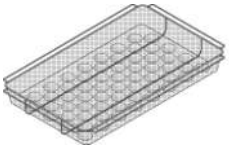
Ο κυματοειδής πάτος εξασφαλίζει ομοιόμορφο ρόδισμα, ενώ η αντικολλητική επιφάνεια Trilax εμποδίζει το κόλλημα των τροφίμων. Η επιφάνεια στήριξης επιτρέπει την εύκολη και ασφαλή συγκράτηση σε περιπτώσεις μεγάλου όγκου τροφίμων.

60.73.286	Σετ με μικρά ταψιά-τηγάνια (4 τεμάχια μαζί με τη βάση στήριξης)	259 €
60.73.287	Σετ με μεγάλα ταψιά-τηγάνια (2 τεμάχια μαζί με τη βάση στήριξης)	185 €
60.73.271	Μικρό ταψί-τηγάνι (ø 16 cm)	56 €
60.73.272	Μεγάλο ταψί-τηγάνι (ø 25 cm)	74 €
60.73.212	Βάση στήριξης 1/1 GN για μικρό ταψί-τηγάνι	36 €
60.73.216	Βάση στήριξης 1/1 GN για μεγάλο ταψί-τηγάνι	36 €

Multibaker

Το Multibaker με αντικολλητική επίστρωση TriLax είναι κατάλληλο για την ετοιμασία μεγάλων ποσοτήτων αβγών ματιών, ομελετών, ρόστι και τορτίλιας, κλπ.

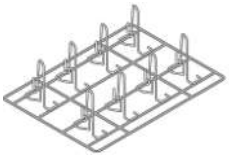
60.73.764	1/3 GN (325 x 265 mm) 2 θέσεις	48 €
60.73.646	2/3 GN (325 x 354 mm) 5 θέσεις	68 €
60.71.157	1/1 GN (325 x 530 mm) 8 θέσεις	88 €



CombiFry

Για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων προϊόντων στη σχάρα.

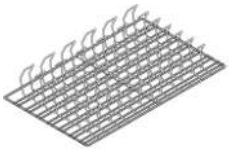
6019.1250	1/2 GN (325 x 265 mm)	50 €
60.73.619	2/3 GN (325 x 354 mm)	69 €
6019.1150	1/1 GN (325 x 530 mm)	90 €



Σούβλα κοτόπουλου και πάπιας

Η σωστή διάταξη στα κοτόπουλα και στις πάπιες εξασφαλίζει ιδιαίτερα ζουμερό κρέας στήθους, καθώς και τραγανή και ομοιόμορφα ροδισμένη πέτσα.

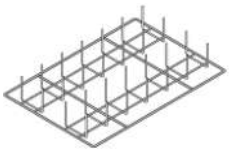
6035.1015	Χωρητικότητα 4 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1.300 g, 1/2 GN (325 x 265 mm)	41 €
6035.1016	Χωρητικότητα 6 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1.800 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	50 €
6035.1006	Χωρητικότητα 8 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1.300 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	54 €
6035.1010	Χωρητικότητα 10 τεμαχίων, μέγ. βάρος 950 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	65 €
6035.1009	Χωρητικότητα 8 τεμαχίων, μέγ. βάρος 2.200 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	97 €



Σχάρα για παϊδάκια

Η κατακόρυφη διάταξη στη σχάρα επιτρέπει να προψηθούν τέλεια τα παϊδάκια με βέλτιστη χρήση της χωρητικότητας – και κατά τη διάρκεια της νύχτας.

6035.1018	1/1 GN (325 x 530 mm)	107 €

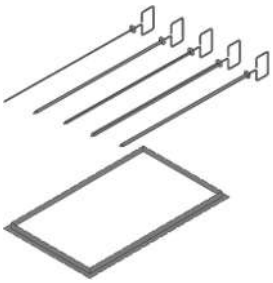


Potato Baker

Με το Potato Baker της RATIONAL προετοιμάζετε ψητές πατάτες ή καλαμπόκια χωρίς αλουμινόχαρτο έως 50% ταχύτερα.

6035.1019	1/1 GN (325 x 530 mm)	107 €

Αξεσουάρ μαγειρέματος και ειδικά αξεσουάρ



Σούβλα ψησταριάς και ταντούρι

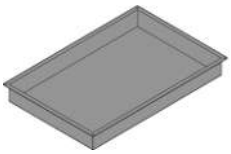
Ανοξείδωτες σούβλες και κατάλληλα πλαίσια σούβλας για το ψήσιμο κομματιών κρέατος και πουλερικών και ολόκληρων ψαριών και φιλέτων. Εξαιρετικά ανθεκτικές χάρη στο ανοξείδωτο ατσάλι υψηλής ποιότητας. Καθαρίζεται εύκολα στο πλυντήριο πιάτων.

60.75.782	Σετ 2/3 GN (325 x 354 mm) (1 πλαίσιο σούβλας και 5 σούβλες)	80 €
60.72.414	Σετ 1/1 GN (325 x 530 mm) (1 πλαίσιο σούβλας και 5 σούβλες)	114 €
60.74.963	Πλαίσιο σούβλας ψησταριάς και ταντούρι 2/3 GN (325 x 354 mm)	42 €
60.72.224	Πλαίσιο σούβλας ψησταριάς και ταντούρι 1/1 GN (325 x 530 mm)	51 €
60.75.783	5 σούβλες, O 5 mm, μήκος 265 mm για 2/3 GN (325 x 354 mm)	42 €
60.75.784	5 σούβλες, ☐ 5 mm, μήκος 265 mm για 2/3 GN (325 x 354 mm)	42 €
60.75.785	5 σούβλες ψαριού, 4 x 10 mm, μήκος 265 mm για 2/3 GN (325 x 354 mm)	48 €
60.72.416	3 σούβλες, O 5 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 x 530 mm)	38 €
60.72.417	3 σούβλες, O 8 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 x 530 mm)	44 €
60.72.418	3 σούβλες, ☐ 5 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 x 530 mm)	38 €
60.72.419	3 σούβλες, ☐ 8 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 x 530 mm)	44 €
60.72.420	3 σούβλες ψαριού, 4 x 10 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 x 530 mm)	43 €

Φόρμα για Muffin και Timbal

Οι φόρμες για Muffin και Timbal είναι κατασκευασμένες από εξαιρετικά ευέλικτο υλικό. Είναι ιδανικά κατάλληλες για το μαγείρεμα, π.χ. φλαν λαχανικών, τιμπάλας ψαριού, πουτίγκας με ψωμί, αβγών ποσέ, ιδιαίτερων επιδορπίων και πολλών άλλων. Χωρητικότητα πλήρωσης περίπου 100 ml.

6017.1002	300 x 400 mm (για 1/1 GN (325 x 530 mm))	76 €
6017.1001	400 x 600 mm (για 2/1 GN (650 x 530 mm) και Πρότυπο αρτοποιίας)	144 €



Δοχεία εμαγιέ γρανίτη

Η πολύ καλή θερμοαγωγιμότητα φροντίζει για ομοιόμορφο ρόδισμα. Πλήρως φορμαρισμένες γωνίες για εύκολο σερβίρισμα ακόμα και των γωνιακών κομματιών. Ιδανικά για γλυκά ταψιού, ζύμες και πίτσες σε ταψί.

6014.1202	1/2 GN (325 x 265 mm), βάθος 20 mm	56 €
6014.1204	1/2 GN (325 x 265 mm), βάθος 40 mm	62 €
6014.1206	1/2 GN (325 x 265 mm), βάθος 60 mm	76 €
6014.2302	2/3 GN (325 x 354 mm), βάθος 20 mm	62 €
6014.2304	2/3 GN (325 x 354 mm), βάθος 40 mm	69 €
6014.2306	2/3 GN (325 x 354 mm), βάθος 60 mm	84 €
6014.2310	2/3 GN (325 x 354 mm), βάθος 100 mm	105 €
6014.1102	1/1 GN (325 x 530 mm), βάθος 20 mm	74 €
6014.1104	1/1 GN (325 x 530 mm), βάθος 40 mm	81 €
6014.1106	1/1 GN (325 x 530 mm), βάθος 60 mm	100 €
6014.1110	1/1 GN (325 x 530 mm), βάθος 100 mm	126 €
6014.2102	2/1 GN (650 x 530 mm), βάθος 20 mm	112 €
6014.2104	2/1 GN (650 x 530 mm), βάθος 40 mm	123 €
6014.2106	2/1 GN (650 x 530 mm), βάθος 60 mm	151 €
6014.1002	Πρότυπο αρτοποιίας (400 x 600 mm), βάθος 20 mm	90 €
6014.1004	Πρότυπο αρτοποιίας (400 x 600 mm), βάθος 40 mm	98 €
6014.1006	Πρότυπο αρτοποιίας (400 x 600 mm), βάθος 60 mm	121 €

Φόρμα για πίτσα

Φόρμα πίτσας για τρόλεϊ πιάτων, για το ψήσιμο πίτσας Convenience σε πολύ σύντομο χρόνο. Φορτώστε τις φόρμες πίτσας στο τρόλεϊ πιάτων και ολοκληρώστε το ψήσιμο με το Finishing.

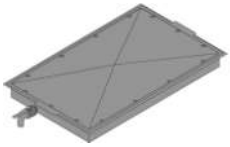
60.71.158	Πίτσα έως Ø 280 mm	22 €

Αξεσουάρ μαγειρέματος και ειδικά αξεσουάρ

Σούβλα για αρνί και γουρουνόπουλο (1 αρνί ή 1 γουρουνόπουλο)

Για την προετοιμασία ολόκληρων αρνιών και χοιρινών. Περάστε απλά και κρεμάστε.

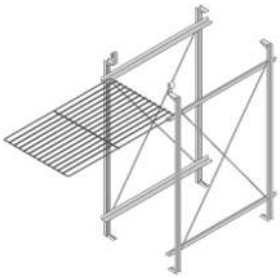
60.70.819	Τύποι 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 έως 12 kg (1/1 GN (325 x 530 mm))	205 €
6035.1003	Τύπος 20-1/1 έως 30 kg (1 σούβλα με στήριγμα)	456 €
6035.1002	Τύπος 20-2/1 έως 30 kg (1 σούβλα με στήριγμα + 1 προαιρετική σούβλα για αρνί ή γουρουνόπουλο)	468 €
8710.1065	Προαιρετική σούβλα	197 €



Συλλέκτης λίπους με κλείστρο εκροής (συμπεριλαμβάνονται καπάκι και λάστιχο εκροής)

Ιδανικός για τη συλλογή λίπους κατά το ψήσιμο. Ο συλλέκτης λίπους μπορεί να αδειάσει εύκολα και με ασφάλεια από τη βάνα και το λάστιχο εκροής.

8710.1135	1/1 GN (325 x 530 mm)	314 €
60.70.776	2/1 GN (650 x 530 mm)	461 €

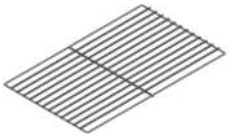


Πλαϊνές σχάρες στήριξης για πάπια Πεκίνου

Οι ειδικές πλαϊνές σχάρες στήριξης για τα συστήματα μαγειρέματος 10-1/1 επιτρέπουν την ιδανική τοποθέτηση προϊόντων που μαγειρεύονται κρεμαστά, όπως για παράδειγμα η πάπια Πεκίνου. Η επάνω θέση χρησιμεύει για την τοποθέτηση της παρεχόμενης σχάρας από ανοξείδωτο χάλυβα, η οποία διευκολύνει την σταθεροποίηση των τροφίμων. Η κάτω θέση χρησιμεύει για την τοποθέτηση ενός δοχείου για τη συλλογή του λίπους που στάζει.

60.76.307	Σετ πλαϊνών σχαρών στήριξης για πάπια Πεκίνου (πλαϊνές σχάρες στήριξης και σχάρα 400 x 600 mm)	527 €

Δοχείο προδιαγραφών Gastronorm



Σχάρα από ανοξείδωτο ατσάλι

6010.2301	2/3 GN (325 x 354 mm)	28 €
6010.1101	1/1 GN (325 x 530 mm)	37 €
6010.2101	2/1 GN (650 x 530 mm)	63 €
6010.0103	Πρότυπο αρτοποιίας (400 x 600 mm)	47 €

Δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι

Το πάχος υλικού των δοχείων RATIONAL υπερβαίνει το τυπικό πάχος κατά έως και 33 %. Αυτό εξασφαλίζει κορυφαία σταθερότητα, ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες πλήρωσης, καθώς και μεγάλη διάρκεια ζωής. Οι φορμαρισμένες ράχες εξοικονομούν χώρο.

6013.2302	2/3 GN (325 x 354 mm), βάθος 20 mm	24 €
6013.2306	2/3 GN (325 x 354 mm), βάθος 65 mm	37 €
6013.1102	1/1 GN (325 x 530 mm), βάθος 20 mm	29 €
6013.1104	1/1 GN (325 x 530 mm), βάθος 40 mm	36 €
6013.1106	1/1 GN (325 x 530 mm), βάθος 65 mm	42 €

Δοχείο διάτρητο από ανοξείδωτο ατσάλι

6015.1165	1/1 GN (325 x 530 mm), βάθος 55 mm	46 €

Πακέτα συμβατότητας iCombi

Διασφαλίζουν την χρήση των αξεσουάρ σε διάφορες γενιές συσκευών.

Τύποι 6-1/1 και 10-1/1

Το πακέτο συμβατότητας αποτελούμενο από ράγα εισδοχής και τρόλεϊ μεταφοράς εξασφαλίζει τη χρήση των νέων τρόλεϊ ραφιών και στις συσκευές προηγούμενων γενιών από το 2004.

60.61.745	Πακέτο συμβατότητας με τρόλεϊ μεταφοράς βασικής έκδοσης, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 548 | 911 | 990 mm για επιτραπέζιες συσκευές	878 €
60.61.746	Πακέτο συμβατότητας με ρυθμιζόμενο στο ύψος τρόλεϊ μεταφοράς, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 548 | 913 | 800-1330 mm για επιτραπέζιες συσκευές	1.316 €

Τύποι 6-2/1 και 10-2/1

Το πακέτο συμβατότητας αποτελούμενο από ράγα εισδοχής και τρόλεϊ μεταφοράς εξασφαλίζει τη χρήση των νέων τρόλεϊ ραφιών.

60.62.197	Πακέτο συμβατότητας με τρόλεϊ μεταφοράς βασικής έκδοσης, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 735 | 996 | 990 mm για επιτραπέζιες συσκευές	1.128 €

Τύπος 20-1/1

Το πακέτο συμβατότητας αποτελούμενο από ράγα κεντραρίσματος, ανύψωση συσκευής και τρόλεϊ ραφιών επιτρέπει τη χρήση των νέων τρόλεϊ ραφιών.

60.21.335	Πακέτο συμβατότητας με τρόλεϊ ραφιών 20 θέσεων, μέγ. ύψος τοποθέτησης 1,60 m (απόσταση ραγών 62 mm) για επιδαπέδιες συσκευές	1.710 €
60.21.336	Πακέτο συμβατότητας με τρόλεϊ ραφιών βασικής έκδοσης, 20 θέσεις (απόσταση ραγών 65 mm) για επιδαπέδιες συσκευές	1.710 €
60.21.337	Πακέτο συμβατότητας με τρόλεϊ ραφιών, 15 θέσεις (απόσταση ραγών 84 mm) για επιδαπέδιες συσκευές	1.710 €
60.21.338	Πακέτο συμβατότητας με τρόλεϊ ραφιών, 16 θέσεις (απόσταση ραγών 80 mm) για επιδαπέδιες συσκευές	1.710 €
60.21.339	Πακέτο συμβατότητας με τρόλεϊ ραφιών προτύπου αρτοποιίας, 16 θέσεις (απόσταση ραγών 81 mm) για επιδαπέδιες συσκευές	1.710 €
60.21.340	Πακέτο συμβατότητας με τρόλεϊ πιάτων, τύπος 20-1/1, 60 πιάτα για επιδαπέδιες συσκευές	1.947 €
60.21.341	Πακέτο συμβατότητας με τρόλεϊ πιάτων, τύπος 20-1/1, 50 πιάτα για επιδαπέδιες συσκευές	1.814 €

Τύπος 20-2/1

Το πακέτο συμβατότητας αποτελούμενο από ράγα κεντραρίσματος, ανύψωση συσκευής και τρόλεϊ ραφιών επιτρέπει τη χρήση των νέων τρόλεϊ ραφιών.

60.22.497	Πακέτο συμβατότητας με τρόλεϊ ραφιών 20 θέσεων, μέγ. ύψος τοποθέτησης 1,60 m (απόσταση ραγών 62 mm) για επιδαπέδιες συσκευές	2.150 €
60.22.498	Πακέτο συμβατότητας με τρόλεϊ ραφιών βασικής έκδοσης, 20 θέσεις (απόσταση ραγών 65 mm) για επιδαπέδιες συσκευές	2.150 €
60.22.499	Πακέτο συμβατότητας με τρόλεϊ ραφιών, 15 θέσεις (απόσταση ραγών 84 mm) για επιδαπέδιες συσκευές	2.150 €
60.22.500	Πακέτο συμβατότητας με τρόλεϊ πιάτων, τύπος 20-2/1, 84 πιάτα για επιδαπέδιες συσκευές	2.384 €
60.22.501	Πακέτο συμβατότητας με τρόλεϊ πιάτων, τύπος 20-2/1, 100 πιάτα για επιδαπέδιες συσκευές	2.715 €
60.22.502	Πακέτο συμβατότητας με τρόλεϊ πιάτων, τύπος 20-2/1, 120 πιάτα για επιδαπέδιες συσκευές	3.145 €

Κιτ προσαρμογέα

Για την εγκατάσταση UltraVent, UltraVent Plus ή απορροφητήρα σε SelfCookingCenter (για όλες τις συσκευές SelfCookingCenter whitefficiency από τον 09/2011) ή CombiMaster Plus.

60.75.148	Κιτ προσαρμογής για τύπο 61 και 101, μόνο ηλεκτρικές μεμονωμένες συσκευές	336 €
60.75.149	Κιτ προσαρμογής για τύπο 62, μόνο ηλεκτρικές μεμονωμένες συσκευές	336 €
60.76.604	Κιτ προσαρμογής για τύπο 102, μόνο ηλεκτρικές μεμονωμένες συσκευές	336 €
60.75.150	Κιτ προσαρμογής για τύπο 201, μόνο ηλεκτρικές συσκευές	336 €
60.75.151	Κιτ προσαρμογής για τύπο 202, μόνο ηλεκτρικές συσκευές	336 €

RATIONAL USB-Stick

USB Stick 2.0 για προγράμματα μαγειρέματος και δεδομένα HACCP, για SelfCookingCenter και CombiMaster Plus

42.00.386	USB stick 2.0	20 €

Πακέτα συμβατότητας για Combi-Duo Universal

iCombi με SelfCookingCenter ή CombiMaster Plus από το 2004

Παρακαλώ επιλέξτε ένα κιτ Combi-Duo και το αντίστοιχο σύστημα εξαερισμού για την κάτω συσκευή.

				Επάνω σύστημα μαγειρέματος iCombi					Σύστημα εξαερισμού κάτω συσκευής
				Ηλεκτρική			Αερίου		
		Κάτω συσκευή		XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1	
SelfCookingCenter ή CombiMaster Plus από 09/2011 έως 05/2020	Μεντεσές δεξιά	Ηλεκτρική	XS	A	–	–	–	–	–
			61	P	N	–	N	–	–
			101	P	N	–	N	–	–
			62	Q	Q	O	Q	O	–
			102	Q	–	O	–	O	–
		Αερίου	61	P	P	–	P	–	T
			101	P	–	–	–	–	–
			62	Q	Q	Q	Q	Q	–
			102	Q	–	–	–	–	–
	Αριστερό άνοιγμα	Ηλεκτρική	XS	B	–	–	–	–	–
			61	R	R	–	R	–	V
			101	R	–	–	–	–	–
			62	S	S	S	S	S	V
			102	S	–	–	–	–	–
		Αερίου	61	R	R	–	R	–	T
			101	R	–	–	–	–	–
			62	S	S	S	S	S	T
			102	S	–	–	–	–	–
SelfCookingCenter ή CombiMaster Plus από 04/2004 έως 09/2011	Μεντεσές δεξιά	Ηλεκτρική	61	P	P	–	P	–	W
			62	Q	Q	Q	Q	Q	W
		Αερίου	61	P	P	–	P	–	U
			62	Q	Q	Q	Q	Q	U
	Αριστερό άνοιγμα	Ηλεκτρική	61	R	R	–	R	–	W
			62	S	S	S	S	S	W
		Αερίου	61	R	R	–	R	–	U
			62	S	S	S	S	S	U

A	60.73.768	Combi-Duo τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο XS 6-2/3 δεξιό άνοιγμα	540 €
B	60.74.276	Combi-Duo τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο XS 6-2/3 αριστερό άνοιγμα	540 €
N	60.76.500	Combi-Duo, τύπος 6-1/1 ηλεκτρική/αερίου σε τύπο 61, 101 ηλεκτρική, δεξιό άνοιγμα	739 €
O	60.76.575	Combi-Duo, τύπος 6-2/1 ηλεκτρική/αερίου σε τύπο 62, 102 ηλεκτρική, δεξιό άνοιγμα	967 €
P	60.74.524	Combi-Duo Universal, τύπος XS 6-2/3 σε τύπο 61 ηλεκτρική, δεξιό άνοιγμα	916 €
Q	60.74.797	Combi-Duo Universal, τύπος XS 6-2/3 ή τύπος 6-1/1 ηλεκτρική/αερίου σε τύπο 62, 102 ηλεκτρική δεξιό άνοιγμα	1.197 €
R	60.74.930	Combi-Duo Universal, τύπος XS 6-2/3 σε τύπο 61 ηλεκτρική, αριστερό άνοιγμα	916 €
S	60.74.953	Combi-Duo Universal, τύπος XS 6-2/3 ή τύπος 6-1/1 ηλεκτρική/αερίου σε τύπο 62, 102 ηλεκτρική αριστερό άνοιγμα	1.197 €
T	60.76.756	Κουτί απαερίων τύπος 61, 101, 62, 102 αερίου από 09/2011 έως 05/2020	140 €
U	60.76.757	Κουτί απαερίων τύπος 61, 101, 62, 102 αερίου από 04/2004 έως 09/2011	163 €
V	60.76.733	Σωλήνας εξαερισμού τύπος 61, 101, 62, 102 ηλεκτρική από 09/2011 έως 05/2020	99 €
W	60.76.735	Σωλήνας εξαερισμού τύπος 61, 101, 62, 102 ηλεκτρική από 04/2004 έως 09/2011	111 €

Κιτ προσαρμογέα για απορροφητήρες Combi-Duo

Για την εγκατάσταση σε ένα Combi-Duo με iCombi σε ένα SelfCookingCenter (για όλες τις συσκευές SelfCookingCenter whitefficiency από 09/2011) ή CombiMaster Plus.

60.76.659	Τύπος 61, 101, 62 και 102 ηλεκτρική	336 €

Πακέτα συμβατότητας για Combi-Duo Universal

Παραλλαγές υποδομής για συνδυασμό ενός iCombi με ένα SelfCookingCenter ή ένα CombiMaster Plus

Παρακαλούμε επιλέξτε μία από τις παρακάτω επιλογές σε περίπτωση νέας διαμόρφωσης Combi-Duo.

Η κάτω συσκευή είναι ένα SelfCookingCenter ή ένα CombiMaster Plus τύπος 61 ή τύπος 101

60.60.349	Με πόδια	448 €
60.60.968	Κινητό με ρόδες	688 €
60.31.649	Βάση I για Combi-Duo τύπος 61 πάνω σε τύπο 61	514 €

Η κάτω συσκευή είναι ένα SelfCookingCenter ή ένα CombiMaster Plus τύπος 62 ή τύπος 102

60.60.392	Με πόδια	603 €
60.60.513	Κινητό με ρόδες	926 €
60.31.650	Βάση I για Combi-Duo τύπος 62 πάνω σε τύπο 62	600 €

Σήματα ελέγχου για iCombi

Τα παρακάτω σήματα ελέγχου πιστοποιούν ότι τα συστήματα μαγειρέματος ανταποκρίνονται στα πρότυπα και τους κανονισμούς που έχουν καθοριστεί από ανεξάρτητους φορείς ελέγχου και πιστοποίησης. Έτσι μπορείτε από την πρώτη κιόλας στιγμή να διαπιστώσετε ότι πληρούνται οι εθνικοί και διεθνείς τεχνικοί κανονισμοί ασφαλείας, ότι δίνουμε ιδιαίτερη σημασία στην εξαιρετική ποιότητα προϊόντων και ότι την τηρούμε αποδεδειγμένα. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο rational-online.com.

Η συμβατότητα CE καθορίζει τις ουσιαστικές προδιαγραφές ασφαλείας που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα που τίθενται σε κυκλοφορία στην ευρωπαϊκή αγορά.

Το EnergyStar είναι ένα διεθνές εθελοντικό πρόγραμμα σήμανσης. Πιστοποιεί τα προϊόντα που παρουσιάζουν εξαιρετική ενεργειακή αποδοτικότητα σύμφωνα με τα κριτήρια εξοικονόμησης ηλεκτρικής ενέργειας του EPA και του υπουργείου ενέργειας των ΗΠΑ.

Το KIWA εστιάζει στην ευρωπαϊκή αγορά και τον έλεγχο, στην επιθεώρηση και πιστοποίηση συσκευών ηλεκτρικού ρεύματος, αερίου και νερού. Επιπλέον, οι συσκευές ελέγχονται ως προς τις καθορισμένες προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας.

Το NSF-HCV πιστοποιεί την ασφάλεια υγιεινής σε συσκευές παρασκευής τροφίμων στην Ευρώπη.

Το CSA είναι ένα σήμα ελέγχου της Βόρειας Αμερικής το οποίο πιστοποιεί την πλήρη συμμόρφωση προς όλους τους κανονισμούς και τις νομικές διατάξεις σχετικά με την έγκριση χρήσης αερίου κατά την εισαγωγή νέων συσκευών στην αγορά.

Το NSF εγγυάται την τήρηση του προτύπου υγιεινής NSF/ANSI (4+51) κατά την εισαγωγή νέων συσκευών στην αγορά.

Το UL αξιολογεί και πιστοποιεί την ασφάλεια ηλεκτρικών προϊόντων που πωλούνται στις ΗΠΑ.

Το WRAS αφορά τη βρετανική αγορά και διασφαλίζει τον εξοπλισμό των συσκευών με κατάλληλες διατάξεις ασφαλείας, ώστε να τηρούνται τα πρότυπα που ορίζονται από τη νομοθεσία για τη βιομηχανία ύδρευσης.

Το QA είναι ένα σήμα ποιότητας για συσκευές αερίου στις Κάτω Χώρες, το οποίο πιστοποιεί ότι οι συσκευές πληρούν τις προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και ασφάλειας.

Το πιστοποιητικό ορίζει τις προδιαγραφές συσκευών αερίου και νερού ως προς την ποιότητα, την ασφάλεια και τις ιδιότητες χρήσης για την ελβετική αγορά.

Το EAC καθορίζει τις σημαντικότερες προδιαγραφές σε συσκευές σύμφωνα με τα ευρασιατικά πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας.

Οι ηλεκτρικές συσκευές που προορίζονται για την ιαπωνική αγορά θα πρέπει να πληρούν τις καθορισμένες προδιαγραφές του προτύπου ασφαλείας PSE.

Το JIA πιστοποιεί τη συμμόρφωση προς τις καθορισμένες προδιαγραφές για την προστασία του πόσιμου νερού στην ιαπωνική αγορά.

Ο οργανισμός ελέγχων JIA ελέγχει και πιστοποιεί συσκευές αερίου για την ιαπωνική αγορά.

Το KTL αφορά στην κορεατική αγορά και βεβαιώνει την τήρηση των προδιαγραφών ασφαλείας προϊόντων για ηλεκτρικές συσκευές.

Το KGS πιστοποιεί τις βασικές προδιαγραφές για την έγκριση χρήσης αερίου σύμφωνα με τα κορεατικά πρότυπα.

Το Watermark πιστοποιεί συσκευές για την αυστραλιανή αγορά, οι οποίες είναι κατάλληλες και εγκεκριμένες για χρήση.

Το AGA ισχύει για την αυστραλιανή αγορά και διασφαλίζει ότι οι συσκευές αερίου πληρούν τα αυστραλιανά πρότυπα ασφαλείας για αέριο.

Το INMETRO αφορά όλες τις ηλεκτρικές συσκευές και εξαρτήματα με συνδεδεμένο φορτίο κάτω από 20 kW στη Βραζιλία.

Το IRAM καθορίζει τις διατάξεις έγκρισης για την αργεντίνικη αγορά και εστιάζει σε ηλεκτρονικά και μηχανικά συστήματα, σε συστήματα αερίου, στην υγιεινή, την ασφάλεια και τα τρόφιμα.

Το DNV GL είναι ένας διεθνής οργανισμός ταξινομήσεων, ο οποίος πιστοποιεί τη ναυτική έκδοση συσκευών.

Λειτουργίες

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Λειτουργίες	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
iCookingSuite με 6 τρόπους λειτουργίας για πουλερικά, κρέας, ψάρι, παρασκευές με αβγά, συνοδευτικά και αρτοσκευάσματα, καθώς και με 5 μεθόδους μαγειρέματος, Βράσιμο, Τηγάνισμα, Ψήσιμο αρτοποιημάτων, Ψήσιμο στο γκριλ και Finishing, για εύκολη εισαγωγή του επιθυμητού αποτελέσματος και αυτόματη προσαρμογή της ιδανικής ροής μαγειρέματος και ψησίματος.	●	●	●	–	–	–
Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις των παραμέτρων μαγειρέματος ανάλογα με τη χώρα, ανεξάρτητα από την επιλεγμένη γλώσσα χρήστη. Δυνατότητα επιλογής παραδειγμάτων εφαρμογής με προεπιλεγμένες ρυθμίσεις για άλλες χώρες.	●	●	●	–	–	–
Cockpit: Ένδειξη των βημάτων της έξυπνης ροής μαγειρέματος που βρίσκεται σε εξέλιξη. Σήμανση του τρέχοντος βήματος μαγειρέματος.	●	●	●	–	–	–
Messenger – ενημερώνει σχετικά με τις τρέχουσες, αυτόματες προσαρμογές της διαδικασίας μαγειρέματος και ψησίματος και προβάλλει προτροπές ενεργειών με τη μορφή αναδυόμενων παραθύρων	●	●	●	–	–	–
Αυτόματη λειτουργία ψύξης Cool-Down για την έξυπνη δημιουργία κλιματικών συνθηκών, με ψεκασμό νερού (δυνατότητα επιλογής) για ταχύτερη ψύξη	●	●	●	–	–	–
Χειροκίνητη λειτουργία ψύξης για γρήγορη και ασφαλή ψύξη του θαλάμου μαγειρέματος	●	●	●	●	●	●
Δυνατότητα ενεργών επεμβάσεων στις έξυπνες ροές μαγειρέματος που βρίσκονται σε εξέλιξη και προσαρμογή των παραμέτρων μαγειρέματος	●	●	●	–	–	–
Αλλαγή από τις έξυπνες ροές μαγειρέματος στο iProductionManager ή στο χειροκίνητο μαγείρεμα. Εναλλαγή μεταξύ χειροκίνητου μαγειρέματος και iProductionManager	●	●	●	–	–	–
iProductionManager – έξυπνη και ευέλικτη οργάνωση ολόκληρης της διαδικασίας παραγωγής. Ένδειξη των προϊόντων που μπορούν να παρασκευαστούν μαζί και επιτήρηση κάθε θέσης ξεχωριστά - ακόμα και σε μικτή τροφοδοσία. Υποδείξεις για το πότε πρέπει να τροφοδοτηθεί ή να αφαιρεθεί ένα γεύμα. Τοποθέτηση δελτίων εντολής την τρέχουσα χρονική στιγμή ή στο μέλλον, αυτόματη ταξινόμηση βελτιστοποιημένη για συντομότερο χρόνο ή χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας. Εναλλακτικά: Διάταξη των δελτίων εντολής για την ολοκλήρωση των γευμάτων την επιλεγμένη χρονική στιγμή	●	●	●	–	–	–
Σηματοδότηση ραφιών iProductionManager – Σηματοδότηση της θέσης προς φόρτωση ή εκφόρτωση iCookingSuite ή χειροκίνητη λειτουργία – Σηματοδότηση βημάτων ροής μαγειρέματος, όπως τέλος προθέρμανσης, τέλος ροής μαγειρέματος ή προτροπές ενεργειών μέσω του φωτισμού LED	–	●	–	–	–	–
Ευφυής διαχείριση προθέρμανσης και φορτίου – εξαρτώμενη από το προϊόν, άμεση φόρτωση χωρίς χρόνους αναμονής για βέλτιστα αποτελέσματα στο ψήσιμο	●	●	●	–	–	–
iDensityControl – η έξυπνη διαχείριση κλίματος εξασφαλίζει πάντα το κατάλληλο κλίμα στον θάλαμο μαγειρέματος με τους έξυπνους αισθητήρες, το σύστημα θέρμανσης υψηλής απόδοσης, τη γεννήτρια καθαρού ατμού και την ενεργή αφύγρανση. Η έξυπνη κυκλοφορία αέρα διοχετεύει την ενέργεια εκεί όπου απαιτείται.	●	●	●	–	–	–
ClimaPlus – ακριβής μέτρηση υγρασίας, ρύθμιση σε 10 επίπεδα και έλεγχος (CombiMaster Plus XS 6-2/3: 5 επίπεδα)	–	–	–	●	●	●
Ενεργή και αποδοτική αφύγρανση θαλάμου μαγειρέματος: έως και 105 l ανά δευτερόλεπτο για άριστα αποτελέσματα μαγειρέματος	●	●	●	●	●	●
Λειτουργία φούρνου ατμού Combi με τα εξής είδη λειτουργίας: Ατμός 30 °C–130 °C, Θερμός αέρας 30 °C–300 °C, Συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα 30 °C–300 °C	●	●	●	●	●	●
Αυτόματο, έξυπνο Finishing για συνεστιάσεις, μπουφέ, à la carte κλπ	●	●	●	–	–	–
Προγράμματα Finishing για πιάτα συνεστιάσεων και δοχεία	–	–	–	–	●	●
Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία (και κατά τη διάρκεια της νύχτας)	●	●	●	–	–	–
Μαγείρεμα Delta-T για ήπιο μαγείρεμα μεγάλων τεμαχίων κρέατος, και κατά τη διάρκεια της νύχτας	●	●	●	–	●	●

Χειρισμός

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Χειρισμός	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Λίστα με τα 10 πιο Αγαπημένα χειροκίνητα προγράμματα και ροές μαγειρέματος iCookingSuite, εύκολη εύρεση με το αστέρι Αγαπημένων στην αρχική οθόνη	●	●	●	–	–	–
Πολλές δυνατότητες ρυθμίσεων για προσαρμογή στον τρόπο χρήσης/εφαρμογής	●	●	●	–	–	–
Εγκατάσταση προφίλ χρηστών MyDisplay για διαμόρφωση της συσκευής και του χειρισμού, π.χ. εξατομικευμένη αρχική οθόνη	●	●	●	–	–	–
Ένδειξη χειρισμού με δυνατότητα διαμόρφωσης ανάλογα με τον χρήστη (εικόνες, κείμενα, κλπ)	●	●	●	–	–	–
Δυνατότητα ρύθμισης ήχου ειδοποιήσεων και αντίθεσης οθόνης	●	●	●	–	–	–
Πολλές δυνατότητες ρυθμίσεων, όπως ρυθμίσεις ενέργειας, γλώσσας, δικτύου και συστήματος	●	●	●	–	–	–
Έγχρωμη οθόνη TFT 10,1" με χωρητική οθόνη αφής και αυτοεπεξηγηματικά σύμβολα για εύκολο, διαισθητικό χειρισμό και έλεγχο με απλές κινήσεις των χεριών	●	●	●	–	–	–
Κεντρικός επιλογέας με λειτουργία πίεσης για ρυθμίσεις και επιβεβαίωση εισαγωγής εντολών	●	●	●	–	●	●
Έγχρωμη οθόνη 4,3" με αυτοεπεξηγηματικά σύμβολα και softkeys για εύκολο χειρισμό	–	–	–	–	●	●
Εξαρτώμενο από τον χρήστη κλείδωμα χειρισμού και προγράμματος (3 βήματα)	●	●	●	–	–	–
Κλείδωμα προγράμματος	–	–	–	●	–	–
Εκτεταμένη λειτουργία αναζήτησης και βοήθειας με συναφείς έννοιες (διαθέσιμη από το 4ο τρίμηνο/2020)	●	●	●	–	–	–
Ψηφιακές οδηγίες λειτουργίας με πρακτικές συμβουλές και πολλά παραδείγματα εφαρμογών τα οποία μπορούν να εκτελεστούν απευθείας από το εγχειρίδιο ως ροή μαγειρέματος	●	●	●	–	–	–
Εργονομικός χειρισμός ενός επιπλέον iCombi Pro από την οθόνη ενός άλλου iCombi Pro π.χ. σε ένα Combi-Duo	●	●	●	–	–	–
Τηλεχειρισμός των συστημάτων μαγειρέματος από υπολογιστή, smartphone ή tablet, μέσω του ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–
Δυνατότητα επιλογής καθοδήγησης χρήστη σε 55 γλώσσες	●	●	●	–	–	–
Καθοδήγηση χρήστη μέσω επεξηγηματικών συμβόλων	●	●	●	–	●	●
Διακόπτης για τα είδη λειτουργίας, τη θερμοκρασία, τη θερμοκρασία πυρήνα και τον χρόνο	–	–	–	●	–	–

Φροντίδα και ασφάλεια λειτουργίας

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Καθαρισμός, φροντίδα και ασφάλεια λειτουργίας	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
iCareSystem – έξυπνο σύστημα καθαρισμού και αφαλάτωσης με αναγνώριση της κατάστασης ρύπανσης και σύσταση της κατάλληλης βαθμίδας καθαρισμού και ποσότητας χημικών	●	●	●	–	–	–
9 προγράμματα καθαρισμού: Πολύ γρήγορος ενδιάμεσος καθαρισμός σε 12 λεπτά (iCombi Pro XS 6-2/3: <30 λεπτά)	–	●	●	–	–	–
Ελαφρύς, μέτριος και έντονος καθαρισμός, σε κανονικά προγράμματα ή προγράμματα Eco για εξοικονόμηση πόρων	●	●	●	–	–	–
Πλύση με ή χωρίς ταμπλέτες	●	●	●	–	–	–
Αυτόματη ένδειξη της ιδανικής βαθμίδας καθαρισμού και της προτεινόμενης ποσότητας ταμπλετών καθαρισμού Active Green και ταμπλετών φροντίδας	●	●	●	–	–	–
Αυτόματη αφαλάτωση – δεν απαιτείται αποσκλήρυνση νερού, παραλείπεται η χειροκίνητη αφαλάτωση της γεννήτριας ατμού	●	●	●	–	●	●
Αυτόματη προτροπή για καθαρισμό ανάλογα με τη χρήση	●	●	●	–	–	–
Ένδειξη του τρέχοντος βήματος καθαρισμού και του υπολειπόμενου χρόνου καθαρισμού	●	●	●	–	–	–
Εβδομαδιαίο πρόγραμμα καθαρισμού – χειροκίνητη δημιουργία εβδομαδιαίου προγράμματος για τον καθαρισμό των συστημάτων μαγειρέματος	●	●	●	–	–	–
Επιτήρηση και έλεγχος του καθαρισμού από υπολογιστή, smartphone ή tablet, μέσω του ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–
Αυτόματος καθαρισμός με το σύστημα Care – σύστημα καθαρισμού και φροντίδας για τον θάλαμο μαγειρέματος και τη γεννήτρια ατμού	–	–	–	–	●	●
4 αυτόματα προγράμματα καθαρισμού – ελαφρύς, μέτριος ή έντονος καθαρισμός, πλύσιμο χωρίς ταμπλέτες	–	–	–	–	●	●
Ένδειξη της προτεινόμενης ποσότητας ταμπλετών καθαρισμού Active Green και ταμπλετών φροντίδας ανάλογα με το πρόγραμμα καθαρισμού	–	–	–	–	●	●
Ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος καθαρισμού και του υπολειπόμενου χρόνου καθαρισμού	–	–	–	●	●	●
Στερεά προϊόντα φροντίδας και καθαρισμού για μέγιστη ασφάλεια χειρισμού	●	●	●	●	●	●
Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green (πακέτο δοκιμής) και ταμπλέτες φροντίδας (πακέτο δοκιμής)	●	●	●	–	●	●
Ταμπλέτες καθαρισμού (πακέτο δοκιμής) και ταμπλέτες λαμπρυντικού (πακέτο δοκιμής)	–	–	–	●	–	–
Ενσωματωμένο, εργονομικό ντους χειρός με αυτόματο μηχανισμό επαναφοράς και εναλλασσόμενη εικόνα ροής (ομίχλη ψεκασμού και δέσμη σημείου) και ενσωματωμένη λειτουργία φραγής νερού	–	●	●	–	●	●
Ενσωματωμένο ντους χειρός με αυτόματο μηχανισμό επαναφοράς, ενσωματωμένη λειτουργία διακοπής νερού και αβαθμίδωτη δοσολογία νερού	●	–	–	●	–	–
Ένδειξη ανάγκης αφαλάτωσης	–	–	–	●	–	–
Πρόγραμμα αφαίρεσης αλάτων, ελεγχόμενο από το μενού	–	–	–	●	–	–
Σύστημα αυτοδιάγνωσης (SDS) με αυτόματη ένδειξη δηλώσεων σέρβις	●	●	●	●	●	●

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Χαρακτηριστικά εξοπλισμού	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα με 6 σημεία μέτρησης	●	●	●	–	–	–
Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα με 1 σημείο μέτρησης	–	–	–	●	●	●
Καθορισμός της ελάχιστης και μέγιστης θερμοκρασίας πυρήνα προς επιλογή, από τις ρυθμίσεις συστήματος	●	●	●	–	–	–
Βοήθημα τοποθέτησης αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα	□	□	□	□	□	□
Εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB	–	□	□	–	□	□
Εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα sous vide USB για μαγείρεμα σε κενό	–	□	□	–	□	□
Δυνατότητα προγραμματισμού και ονομασίας 1.200 προγραμμάτων με έως και 12 βήματα	●	●	●	–	–	–
Δυνατότητα προγραμματισμού και ονομασίας 100 προγραμμάτων με έως και 12 βήματα	–	–	–	–	●	●
100 προγράμματα με έως και 6 προγραμματιζόμενα βήματα	–	–	–	●	–	–
Χειροκίνητος ψεκασμ΄ός ατμού	●	●	●	–	–	–
Δυνατότητα προγραμματισμού χειροκίνητου ψεκασμού ατμού σε 4 επίπεδα από 30 °C–260 °C στις λειτουργίες θερμού αέρα ή συνδυασμού ατμού και θερμού αέρα	●	●	●	–	–	–
5 ταχύτητες ανεμιστήρα, με δυνατότητα προγραμματισμού	●	●	●	●	●	●
Έξυπνες ροές μαγειρέματος με αυτόματη αναγνώριση φορτίου	●	●	●	–	–	–
Μονάδα μέτρησης θερμοκρασίας σε °C ή °F	●	●	●	●	●	●
Ψηφιακές ενδείξεις θερμοκρασίας	●	●	●	●	●	●
Ένδειξη πραγματικών και προσδοκώμενων τιμών	●	●	●	●	●	●
Ψηφιακό χρονόμετρο, 0 - 24 ωρών με μόνιμη ρύθμιση	●	●	●	●	●	●
Ρολόι πραγματικής ώρας 24 ωρών	●	●	●	–	●	●
Ρύθμιση χρόνου σε ώρες / λεπτά ή σε λεπτά / δευτερόλεπτα	●	●	●	–	–	–
Ρύθμιση χρόνου σε ώρες / λεπτά	–	–	–	●	●	●
Αυτόματη προεπιλογή χρόνου εκκίνησης με ρυθμιζόμενη ημερομηνία και χρόνο	●	●	●	–	–	–
Δυνατότητα επιλογής 1/2 της ενέργειας (μόνο ηλεκτρικές συσκευές)	●	●	●	–	–	–
Γεννήτρια καθαρού ατμού υψηλής απόδοσης με αυτόματη πλήρωση νερού	●	●	●	●	●	●
Αθόρυβο σύστημα καυστήρα με υψηλής απόδοσης ανεμιστήρα (μόνο για συσκευές αερίου)	–	●	●	–	●	●
Αυτόματο σύστημα πλύσης υδρατμών	●	●	●	●	●	●
Δυναμική κυκλοφορία αέρα με ανεμιστήρες υψηλής απόδοσης με αναστροφή λειτουργίας (6 θέσεις: 1 ανεμιστήρας, 10 θέσεις: 2 ανεμιστήρες, 20 θέσεις: 3 ανεμιστήρες)	●	●	●	●	●	●
Αυτόματη βαθμονόμηση με προσαρμογή στον χώρο εγκατάστασης (υψόμετρο πάνω από τη στάθμη της θάλασσας) συμπερ. αυτοέλεγχος	●	●	●	●	●	●
Αυτόματη προσαρμογή της λειτουργίας Μαγείρεμα στον Ατμό στο γεωγραφικό υψόμετρο για άριστα αποτελέσματα	●	●	●	●	●	●
Εφοδιασμός ενέργειας βάσει των αναγκών	●	●	●	●	●	●
Αφαιρούμενη ποδιά κατεύθυνσης ροής αέρα	●	●	●	●	●	●
Ενσωματωμένο φρένο τροχού ανεμιστήρα για μέγιστη ασφάλεια λειτουργίας και γρήγορες αλλαγές κατεύθυνσης	●	●	●	●	●	●
Φυγοκεντρικός διαχωρισμός λίπους χωρίς πρόσθετο φίλτρο λίπους	●	●	●	●	●	●
Πόρτα θαλάμου με τριπλό τζάμι και οπίσθιο αερισμό, θερμοανακλαστική ειδική επίστρωση και περιστρεφόμενα εσωτερικά τζάμια για εύκολο καθαρισμό	●	●	●	●	–	–
Πόρτα θαλάμου με διπλό τζάμι και οπίσθιο αερισμό, θερμοανακλαστική ειδική επίστρωση και περιστρεφόμενο εσωτερικό τζάμι για εύκολο καθαρισμό	–	–	–	–	●	●
Θέσεις ασφάλισης πόρτας στις 110°/180° (επιτραπέζιες συσκευές), 120°/180° (επιδαπέδιες συσκευές) για μέγιστη ασφάλεια χειρισμού	●	●	●	●	●	●

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Χαρακτηριστικά εξοπλισμού	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Διακόπτης επαφών πόρτας χωρίς επαφή	●	●	●	●	●	●
Παρακολούθηση ανοίγματος πόρτας κατά τη διάρκεια φόρτωσης και μαγειρέματος με λειτουργία ειδοποίησης	●	●	●	–	–	–
Καθυστέρηση απενεργοποίησης του απορροφητήρα RATIONAL ή της κάσκας συμπύκνωσης	●	●	●	–	–	–
Κουμπωτό λάστιχο πόρτας, εύκολη αντικατάσταση	●	●	●	●	●	●
Βοήθημα εισόδου για το τρόλεϊ ραφιών	–	–	●	–	–	●
Φόρτωση κατά μήκος για τον τύπο XS 6-2/3, κατάλληλη για δοχεία GN 1/2, 1/3, 2/3, ελάχιστες απώλειες ενέργειας και μικρές απαιτήσεις χώρου για το άνοιγμα και την περιστροφή της πόρτας	●	–	–	●	–	–
Φόρτωση κατά μήκος για τους τύπους 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1, κατάλληλη για δοχεία GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, ελάχιστες απώλειες ενέργειας και μικρές απαιτήσεις χώρου για το άνοιγμα και την περιστροφή της πόρτας	–	●	●	–	●	●
Φόρτωση κατά μήκος για τους τύπους 6-1/1 και 10-1/1, κατάλληλη για το Πρότυπο αρτοποιίας (400 x 600 mm), ελάχιστες απώλειες ενέργειας και μικρές απαιτήσεις χώρου για το άνοιγμα και την περιστροφή της πόρτας	–	○	–	–	○	–
Φόρτωση κατά μήκος για τους τύπους 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1 κατάλληλη για δοχεία GN 2/1, 1/1, 2/4, ελάχιστες απώλειες ενέργειας και μικρές απαιτήσεις χώρου για το άνοιγμα και την περιστροφή της πόρτας	–	●	●	–	●	●
Θάλαμος μαγειρέματος χωρίς αρμούς για κορυφαία υγιεινή, στρογγυλεμένες γωνίες, χείλος ασφαλείας	●	●	●	●	●	●
Φωτισμός LED στον θάλαμο μαγειρέματος και τις θέσεις τοποθέτησης	●	●	●	●	●	●
Αφαιρούμενες πλαϊνές σχάρες στήριξης με πρόσθετη ράγα για τη λεκάνη συλλογής λίπους	–	●	–	–	●	–
Περιστρεφόμενες και αφαιρούμενες πλαϊνές σχάρες στήριξης	●	–	–	●	–	–
Ράγες εισαγωγής τύπου U με εγκοπές για εύκολη τροφοδότηση	–	●	●	–	●	●
Ράγες εισαγωγής τύπου L	–	○	–	–	○	–
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών	–	○	–	–	○	–
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών για το Combi-Duo	–	○	–	–	○	–
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών για το Πρότυπο αρτοποιίας με ασφάλεια από πιθανή μετακίνηση των αξεσουάρ	–	–	–	–	–	–
Τρόλεϊ ραφιών με ασφάλειες στις δύο πλευρές, λεκάνη συλλογής με σύστημα εκκένωσης, διπλοί τροχοί κύλισης (2 με φρένο), διάμετρος τροχού 125 mm, μεταλλικά μέρη από ανοξείδωτο ατσάλι	–	–	●	–	–	●
Πόρτα θαλάμου μαγειρέματος με ενσωματωμένο, βελτιωμένο μηχανισμό στεγανοποίησης, χωρίς εξαγωγή ατμού κατά τη λειτουργία χωρίς τρόλεϊ ραφιών	–	–	●	–	–	●
Υλικό μέσα κι έξω, ανοξείδωτο ατσάλι DIN 1.4301	●	●	●	●	●	●
Θύρα USB για την εξαγωγή δεδομένων HACCP και πληροφοριών service, καθώς και για τη μετάδοση των προγραμμάτων μαγειρέματος στο USB stick της RATIONAL για εύκολη αναβάθμιση λογισμικού	●	●	●	●	●	●
Φόρτωση καλαθιών προϊόντων, φόρτωση εικόνων για εξατομίκευση της αρχικής οθόνης μέσω της θύρας USB	●	●	●	–	–	–
Ενδείξεις λειτουργίας και προειδοποίησης, π.χ. έλλειψη νερού	●	●	●	●	●	●

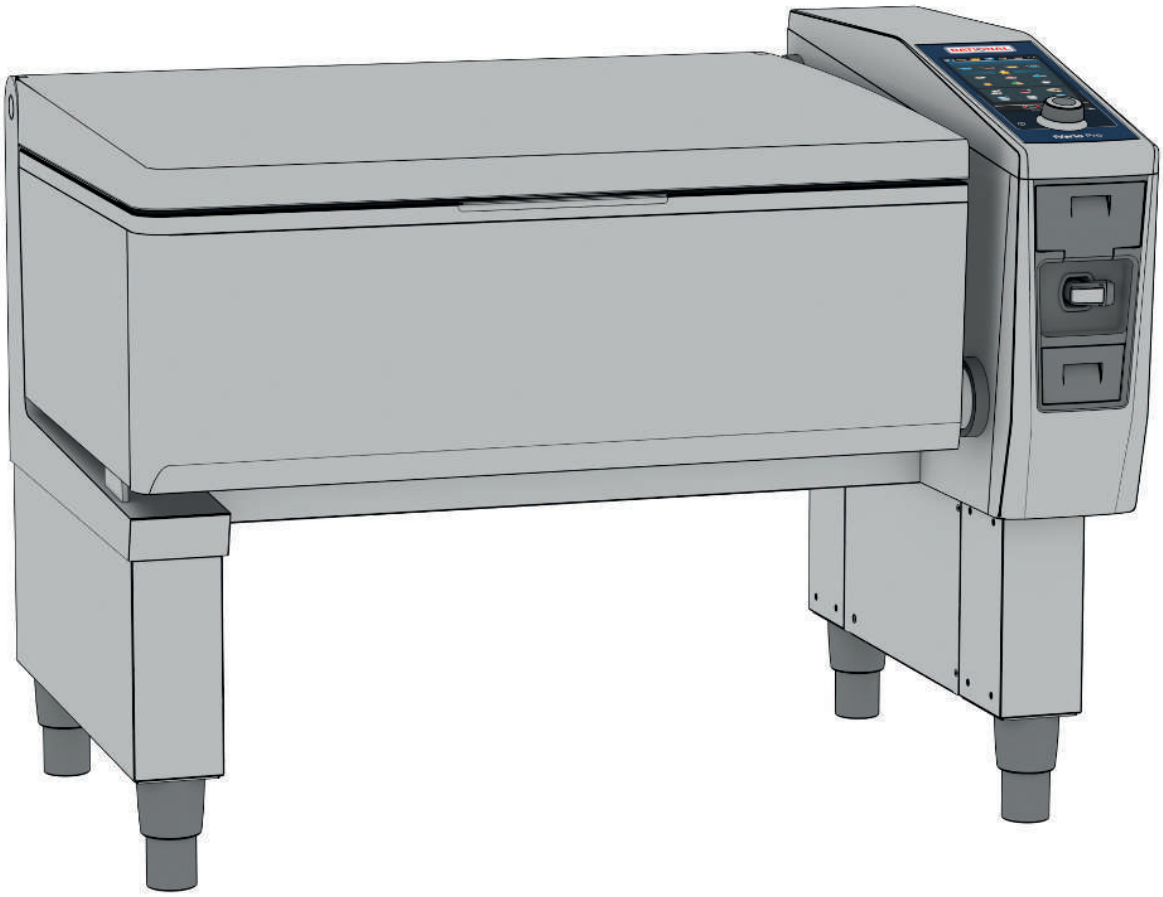
Τοποθέτηση και σήματα ελέγχου

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Σύνδεση, τοποθέτηση και σήματα ελέγχου	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Δυνατότητα σύνδεσης σε εγκαταστάσεις ενεργειακής βελτιστοποίησης	○	○	○	○	○	○
Στην ένδειξη λειτουργίας/επαφές άνευ δυναμικού, π.χ. για εσωτερικό εξαερισμό ή συσκευή σηματοδότησης	○	○	○	–	–	–
Θύρα WiFi, για τη χρήση της σύγχρονης λύσης δικτύωσης cloud, το ConnectedCooking	●	●	●	–	○	○
Θύρα Ethernet για σύνδεση στο ConnectedCooking	●	●	●	○	○	○
Δήλωση συμμόρφωσης: CE	●	●	●	●	●	●
Ηλεκτρική ασφάλεια: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●	●
Ενεργειακή αποδοτικότητα: Energy Star	–	●	●	–	–	–
Ασφάλεια αερίου: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	–	●	●	–	●	●
Ασφάλεια συσκευής/χειρισμού: έλεγχος σύμφωνα με την Οδηγία περί μηχανημάτων 2006/42/ΕΚ	●	●	●	●	●	●
Γενική υγιεινή: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●	●
Πιστοποιητικό Kosher για συστήματα μαγειρέματος και καθαριστικά	●	●	●	●	●	●
Προστασία πόσιμου νερού: SVGW, KIWA, WRAS, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●	●
Αξεσουάρ μαγειρέματος συμβατά με τρόφιμα κατά VO 1935/2004/EG	●	●	●	●	●	●
Σταθερή σύνδεση απόνερων κατά SVGW, EN1717	●	●	●	●	●	●
Προστασία από σταγόνες και δέσμες νερού IPX 5	●	●	●	●	●	●
Ρυθμιζόμενα ως προς το ύψος πόδια συσκευής	–	–	●	–	–	●
Βάση συσκευής με περιμετρικό λάστιχο	●	●	–	●	●	–
Δυνατότητα τοποθέτησης σε πάγκο βάθους 700 mm (6-1/1 και 10-1/1 και με ανύψωση συσκευής RATIONAL)	●	●	–	●	●	–
Δυνατότητα τοποθέτησης σε πάγκο βάθους 600 mm	●	–	–	●	–	–
Στήριγμα τοίχου (XS 6-2/3 και 6-1/1)	●	●	–	●	●	–
Ασφάλιση στο δάπεδο	–	–	●	–	–	●
Ειδικές τάσεις κατόπιν παραγγελίας	○	○	○	○	○	○
Υγραέριο ή φυσικό αέριο	–	●	●	–	●	●

Εργασιακή ασφάλεια και εργονομία

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Υγιεινή, ασφάλεια και εργονομία	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Περιοριστής θερμοκρασίας ασφαλείας για γεννήτρια ατμού και θέρμανση θερμού αέρα	●	●	●	●	●	●
Έλεγχος σύμφωνα με τα εθνικά και διεθνή πρότυπα για λειτουργία άνευ επίβλεψης	●	●	●	●	●	●
Αριστερός μεντεσές για πόρτα συσκευής	○	○	–	○	○	–
Λαβή πόρτας για εργονομικό χειρισμό με το ένα χέρι, με λειτουργία κλεισίματος και αριστερό/δεξιό άνοιγμα	●	●	–	●	●	–
Λαβή πόρτας για εργονομικό χειρισμό με το ένα χέρι, με λειτουργία κλειδώματος και ασφάλεια	–	–	●	–	–	●
Μέγιστο ύψος τοποθέτησης 1,60 m (σε επιτραπέζιες συσκευές επάνω σε κατάλληλη γνήσια βάση RATIONAL)	●	●	○	●	●	○
Κιτ Combi-Duo – συστήματα μαγειρέματος με δυνατότητα στοίβαξης (ανάλογα με την έκδοση τοποθέτησης με μέγιστο ύψος εισαγωγής 1,60 m)	□	□	–	□	□	–
Κλείστρο ασφαλείας πόρτας	○	○	○	○	○	○
Ενσωματωμένο σύστημα αποστράγγισης λίπους	–	○	○	–	○	○
SecurityLine (έκδοση ασφαλείας/φυλακών)	–	○	○	–	○	○
Ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού	–	○	○	–	○	○
Πτυσσόμενο προστατευτικό κάλυμμα πίνακα ελέγχου	–	○	○	–	○	○
MarineLine MarineLine (έκδοση πλοίων)	○	○	○	○	○	○
HeavyDutyLine	–	○	○	–	○	○
MobilityLine – Τροχήλατες συσκευές δαπέδου με ρόδες	–	–	□	–	–	□
MobilityLine – Τροχήλατες επιτραπέζιες συσκευές με ενισχυμένη κάτω βάση	–	□	–	–	□	–

Επισκόπηση iVario



iVario

	iVario 2-XS
Τιμή	**10.550 €***
Αρ. προϊόντος	WZ9ENRA.0001974
Χωρητικότητα	2 x 13 dm^2, 2 x 17 l
Γεύματα ανά διανομή	από 30
Πλάτος	1100 mm
Βάθος	756 mm
Ύψος	485 mm
Συνδεδεμένο φορτίο	14 kW
Τιμή σύνδεσης με την επιλογή εξισορρόπησης ισχύος (Balanced power)	–
Τάση	3 NAC 400 V

Βασικές συσκευές και παραλλαγές τοποθέτησης

Βασική συσκευή (πλαστικά πόδια 90 mm)	10.550 €*
Στεγανή προς το δάπεδο τοποθέτηση (πλαστικά πόδια 45 mm και βάση στεγανοποίησης)	χωρίς πρόσθετη χρέωση
Κάτω βάση με πόδια	1.480 €
Κάτω βάση με ανοξείδωτα πόδια	1.540 €
Κάτω βάση με ρόδες	1.730 €
Κάτω βάση, ηλεκτρικά ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος	2.540 €
Βάση για ρύθμιση πλαισίου βάσης	1.500 €

Βασική συσκευή	–
Υποδομή με πλαστικά πόδια	–
Υποδομή με ανοξείδωτα πόδια	–
Υποδομή με ρόδες	–
Υποδομή, ηλεκτρικά ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος	–
Υποδομή για ρύθμιση πλαισίου βάσης	–
Επένδυση για την υποδομή	–
Αποθηκευτικός χώρος για υποδομή	–

Επιλογές

Μαγείρεμα με πίεση	–
iZoneControl	900 €
Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία	700 €

Αξεσουάρ

Εδώ θα βρείτε τα κατάλληλα αξεσουάρ:	Σελίδα [▸ 56]

Περισσότερες πληροφορίες για τις παραλλαγές τοποθέτησης, τις επιλογές, τους συνδυασμούς επιλογών και τις ειδικές τάσεις μπορείτε να λάβετε κατόπιν επικοινωνίας.
*Στην τιμή του συστήματος μαγειρέματος περιλαμβάνονται αξεσουάρ βασικού εξοπλισμού αξίας 563 € (λεπτομέρειες του εξοπλισμού θα βρείτε στη σελίδα [▸ 56]).

**Σύστημα μαγειρέματος με την επιλογή Υποδομή με πλαστικά πόδια.

iVario

iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
15.580 €	**17.770 €****	**23.400 €****
WY9ENRA.0001981	WX9ENRA.0002399	WW9ENRA.0001996
2 x 19 dm^2, 2 x 25 l	39 dm^2, 100 l	59 dm^2, 150 l
50-100	100-300	100-500
1100 mm	1030 mm	1365 mm
938 mm	894 mm	894 mm
485 mm	1078 mm**	1078 mm**
21 kW	27 kW	41 kW
–	21 kW	34 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V

15.580 €	–	–
χωρίς πρόσθετη χρέωση	–	–
1.880 €	–	–
1.940 €	–	–
2.130 €	–	–
2.940 €	–	–
1.900 €	–	–

–	17.090 €	22.720 €
–	680 €	680 €
–	930 €	930 €
–	1.080 €	1.080 €
–	2.990 €	2.990 €
–	680 €	680 €
–	349 €	399 €
–	920 €	1.190 €

Επιλογές

2.490 €	3.000 €	3.410 €
●	●	●
●	●	●

Αξεσουάρ

Σελίδα [▶ 58]	Σελίδα [▶ 60]	Σελίδα [▶ 60]

Επιλογές iVario

Μαγείρεμα με πίεση

Με την επιλογή Μαγείρεμα με πίεση καθίσταται δυνατό το ταχύτερο και παράλληλα ήπιο μαγείρεμα διαφόρων γευμάτων. Διασφαλίζεται η ιδανική, ομοιόμορφη πίεση και προφυλάσσεται η κυτταρική δομή του τροφίμου. Πρόκειται για ένα ασφαλές σύστημα χωρίς ανάγκες συντήρησης.
Μέγιστη υπερπίεση: 300 mbar.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	2.490 €	3.000 €	3.410 €

iZoneControl

Ευέλικτος διαχωρισμός του πυθμένα δοχείου σε ζώνες με διαφορετικές θερμοκρασίες.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
900 €	●	●	●

Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία

Χρήση των έξυπνων ροών μαγειρέματος για μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, κονφί και μαγείρεμα sous vide.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
700 €	●	●	●

Κλειδωμένη λειτουργία τηγανίσματος

Η λειτουργία Τηγάνισμα δεν είναι διαθέσιμη. Αυτή η επιλογή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για εξοικονόμηση του κόστους για εγκαταστάσεις πυρόσβεσης που απαιτούνται σε περίπτωση υπέρβασης των οριακών τιμών.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
Χωρίς πρόσθετη χρέωση	Χωρίς πρόσθετη χρέωση	Χωρίς πρόσθετη χρέωση	Χωρίς πρόσθετη χρέωση

Μονάδα WiFi

Με την ενσωματωμένη μονάδα WiFi το σύστημα μαγειρέματος μπορεί να συνδεθεί σε υπάρχον ασύρματο δίκτυο WiFi, π.χ. στο ConnectedCooking.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
290 €	●	●	●

Θύρα Ethernet

Με την ενσωματωμένη θύρα Ethernet το σύστημα μαγειρέματος μπορεί να συνδεθεί σε υπάρχον δίκτυο, π.χ. για τη σύνδεση στο ConnectedCooking ή για την εξαγωγή δεδομένων HACCP.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
129 €	129 €	129 €	129 €

Πρίζα με διακόπτη προστασίας διαφυγής ρεύματος FI

Προστασία της ενσωματωμένης πρίζας με διακόπτη διαφυγής ρεύματος FI.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
189 €	189 €	189 €	189 €

Προετοιμασία σύνδεσης σε εγκατάσταση ενεργειακής βελτιστοποίησης (διαθέσιμο από τον Αύγουστο του 2020)

Σύνδεση σε εγκατάσταση ενεργειακής βελτιστοποίησης (π.χ. Sicotronic, RSW). Σε αυτήν την περίπτωση έχουν προσυναρμολογηθεί οι αντίστοιχοι ακροδέκτες σύνδεσης.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
159 €	159 €	159 €	159 €

Επιλογές iVario

Προετοιμασία σύνδεσης SOLAS (Safety of Life at Sea) (διαθέσιμη από τον 11.2020)

Το σύστημα μαγειρέματος διαθέτει έναν πρόσθετο περιοριστή θερμοκρασίας ασφαλείας και μπορεί να συνδεθεί σε έναν εξωτερικό σηματοδότη 230 V (μέγ. 8 A, δεν περιλαμβάνεται στο πακέτο παράδοσης). Σε αυτήν την περίπτωση έχουν προσυναρμολογηθεί οι αντίστοιχοι ακροδέκτες σύνδεσης.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
169 €	169 €	169 €	169 €

Επαφή άνευ δυναμικού (διαθέσιμο από τον Αύγουστο του 2020)

Το σύστημα μαγειρέματος διαθέτει μία εσωτερική, προσυναρμολογημένη βοηθητική επαφή άνευ δυναμικού για την αναγγελία της κατάστασης του συστήματος μαγειρέματος.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
129 €	129 €	129 €	129 €

Ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού (διαθέσιμο από τον Οκτώβριο του 2020)

Ο ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού ασφαλίζει το σύστημα μαγειρέματος από ανεπιθύμητη χρήση.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
549 €	549 €	549 €	549 €

Σύνδεση ζεστού νερού (διαθέσιμο από τον Ιανουάριο του 2021)

Δυνατότητα σύνδεσης σε παροχή κρύου και ζεστού νερού. Με τη χρήση της παροχής ζεστού νερού μειώνονται οι χρόνοι προθέρμανσης κατά το μαγείρεμα. Το λάστιχο παροχής νερού (1,50 m) περιλαμβάνεται στο πακέτο παράδοσης.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	349 €	349 €

Balanced power (Ισορροπημένη ισχύς)

Σε αυτήν την επιλογή η ισχύς σύνδεσης, σε σύγκριση με το τυπικό σύστημα μαγειρέματος, είναι μειωμένη, ώστε να ικανοποιούνται οι περιορισμένες προϋποθέσεις εγκατάστασης. Ταυτόχρονα αλλάζουν οι χρόνοι προθέρμανσης και μαγειρέματος καθώς και οι μέγιστες ποσότητες φορτίου.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	Χωρίς πρόσθετη χρέωση	Χωρίς πρόσθετη χρέωση

● Βασικός εξοπλισμός | ○ Προαιρετικός εξοπλισμός | – Μη διαθέσιμο

Παραλλαγές τοποθέτησης

Στεγανή προς το δάπεδο τοποθέτηση

Τοποθέτηση με πλαστικά πόδια ύψους 45 mm και μία βάση στεγανοποίησης.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
Χωρίς πρόσθετη χρέωση	Χωρίς πρόσθετη χρέωση	–	–

Κάτω βάση με ηλεκτρικά ρυθμιζόμενα ως προς το ύψος πόδια

Τοποθέτηση με κάτω βάση και ηλεκτρικά ρυθμιζόμενα ως προς το ύψος πόδια. Κάτω βάση με 2 πτυσσόμενα ράφια, 6 ζεύγη ράγες τοποθέτησης 1/1 GN (325 x 530 mm). Τα πλαϊνά τοιχώματα και το κάλυμμα είναι κλειστά, ενώ η πίσω πλευρά είναι ανοιχτή.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
2.540 €	2.940 €	–	–

Υποδομή με πλαστικά πόδια

Τοποθέτηση με υποδομή και πλαστικά πόδια ύψους 150 mm, για εγκατάσταση ως συσκευή δαπέδου.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	680 €	680 €

Υποδομή με ανοξείδωτα πόδια

Τοποθέτηση με υποδομή και ανοξείδωτα πόδια ύψους 150 mm, για εγκατάσταση ως συσκευή δαπέδου.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	930 €	930 €

Υποδομή με ρόδες

Τοποθέτηση με υποδομή και 4 περιστρεφόμενες ρόδες, για εγκατάσταση ως τροχήλατη συσκευή δαπέδου. 4 περιστρεφόμενες ρόδες ø 125 mm, 2 από αυτές με φρένο. Ωφέλιμο ύψος: 150 mm. Δεν μπορεί να συνδυαστεί με την επιλογή Μαγείρεμα με πίεση.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	1.080 €	1.080 €

Υποδομή με ηλεκτρικά ρυθμιζόμενα ως προς το ύψος πόδια

Τοποθέτηση με υποδομή και ηλεκτρικά ρυθμιζόμενα ως προς το ύψος πόδια, για εγκατάσταση ως συσκευή δαπέδου.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	2.990 €	2.990 €

Επένδυση για την υποδομή

Η επένδυση της πλάτης κλείνει την περιοχή ανάμεσα στα πλαϊνά τμήματα και καλύπτει τις συνδέσεις. Δυνατότητα συνδυασμού με όλες τις εκδόσεις υποδομών και τον αποθηκευτικό χώρο.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	349 €	399 €

Αποθηκευτικός χώρος για υποδομή

Ο αποθηκευτικός χώρος στην υποδομή διαθέτει ράγες τοποθέτησης για την αποθήκευση των δοχείων GN και των αξεσουάρ. Δυνατότητα συνδυασμού με όλες τις εκδόσεις υποδομών.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	920 €	1.190 €

Προϊόντα φροντίδας iVario

Βραχίονας καθαρισμού, συμπερ. 4 pad

Αποτελείται από 1 βραχίονα καθαρισμού, 2 pad καθαρισμού σκληρά, 2 pad καθαρισμού μαλακά.

60.73.925	Τύπος 2-XS, 2-S, L, XL	125 €

Κιτ με 2 pad καθαρισμού, σκληρά

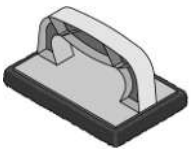
Για τον καθαρισμό επίμονων ρύπων με χρήση του βραχίονα καθαρισμού.

60.73.922	Κιτ με 2 pad καθαρισμού, σκληρά	48 €

Κιτ με 2 pad καθαρισμού, μαλακά

Για τον καθαρισμό ρύπων με χρήση του βραχίονα καθαρισμού.

60.73.923	Κιτ με 2 pad καθαρισμού, μαλακά	48 €



Κιτ 6 σφουγγαριών καθαρισμού

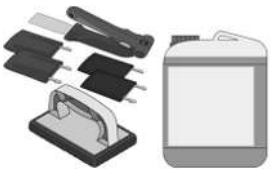
Για τον αποτελεσματικό και γρήγορο καθαρισμό του εσωτερικού του δοχείου.

60.73.924	Κιτ 6 σφουγγαριών καθαρισμού	101 €

Καθαριστικό σχάρας

Για την άριστη υποστήριξη της υγιεινής και της καθαριότητας.

9006.0153	Υγρό καθαριστικό 10 l	54 €



Κιτ καθαρισμού

Αποτελείται από καθαριστικό σχάρας 10 l, 1 βραχίονα καθαρισμού, 2 pad καθαρισμού, σκληρά, 2 pad καθαρισμού, μαλακά, 1 σφουγγάρι καθαρισμού.

60.73.920	Κιτ καθαρισμού	157 €

Αξεσουάρ, τύπος 2-XS

Αξεσουάρ βασικού εξοπλισμού, τύπος 2-XS (περιλαμβάνεται στο πακέτο παράδοσης του iVario 2-XS)

Αποτελείται από:

2 x 60.74.791 – Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου, τύπος 2-XS	1 x 60.74.970 – Καλάθι μαγειρέματος, τύπος 2-XS
1 x 60.75.019 – Καλάθι τηγανίσματος, τύπος 2-XS	1 x 60.74.666 – Σουρωτήρι, τύπος 2-XS
1 x 60.73.927 – Σφουγγάρι καθαρισμού	

Σπάτουλα

Για γύρισμα και εξαγωγή των προϊόντων, εύκολα και εργονομικά στο iVario.

60.71.643	Τύπος 2-XS, 2-S, L, XL	59 €

Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου

Για την ανάρτηση καλαθιών με AutoLift.

60.74.791	Τύπος 2-XS	59 €

Καλάθι μαγειρέματος

Για βράσιμο σε καλάθια με AutoLift. Μόνο σε συνδυασμό με βραχίονα για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου.

60.74.970	Τύπος 2-XS	179 €

Καλάθι τηγανίσματος

Για τηγάνισμα σε καλάθια με AutoLift. Μόνο σε συνδυασμό με βραχίονα για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου.

60.75.019	Τύπος 2-XS	179 €

Σουρωτήρι

Χρησιμεύει για τη συγκράτηση των βρασμένων τροφίμων κατά το σούρωμα.

60.74.666	Τύπος 2-XS, 2-S	69 €

Κάτω σχάρα δοχείου (πλέγμα βάσης)

Για την αποφυγή της άμεσης επαφής του τροφίμου με τον πυθμένα του δοχείου κατά το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία.

60.74.832	Τύπος 2-XS	59 €

Κιτ 4 καλαθιών μερίδων

60.75.300	Κιτ 4 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm) διάτρητα + πλαίσιο καλαθιών μερίδων	309 €
60.75.978	Κιτ 4 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm) μη διάτρητα με καπάκι + πλαίσιο καλαθιών μερίδων	309 €
60.75.979	Κιτ 4 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm) για τηγάνισμα + πλαίσιο καλαθιών μερίδων	309 €
60.76.407	Κιτ 4 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm) διάτρητα, 4 καλάθια μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm) μη διάτρητα με καπάκι, 2 πλαίσια καλαθιών μερίδων, τύπος 2-XS. Εξοικονομήστε 10% σε σχέση με ξεχωριστή αγορά.	556 €

Κιτ 2 καλαθιών μερίδων

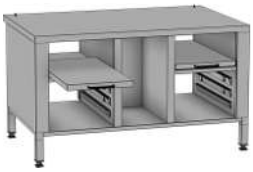
60.75.302	Κιτ 2 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm) μη διάτρητα με καπάκι	129 €
60.75.303	Κιτ 2 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm) διάτρητα	129 €
60.75.982	Κιτ 2 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm) για τηγάνισμα	129 €
60.75.311	Κιτ 2 καπακιών για καλάθι μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm)	39 €

Αξεσουάρ, τύπος 2-XS

VarioMobil 1/1 GN

Για εύκολη και ασφαλή απομάκρυνση των τροφίμων και μεταφορά σε δοχεία 1/1 GN (325 x 530 mm) (τα δοχεία GN δεν περιλαμβάνονται). Δυνατότητα ρύθμισης ύψους σε 4 επίπεδα.

60.73.349	Τύπος 2-XS, 2-S	789 €



Κάτω βάση

2 πτυσσόμενα ράφια, 6 ζεύγη 1/1 GN (325 x 530 mm)ράγες τοποθέτησης. Τα πλαϊνά τοιχώματα και το κάλυμμα είναι κλειστά, ενώ η πίσω πλευρά είναι ανοιχτή.

60.31.221	Με πόδια	1.480 €
60.31.538	Με ανοξείδωτα πόδια	1.540 €
60.31.317	Με ρόδες	1.730 €
60.31.540	Για τοποθέτηση σε βάση	1.500 €

Κιτ τοποθέτησης συσκευής

Για τη στερέωση των συστημάτων μαγειρέματος σε μία υπάρχουσα επιφάνεια εργασίας ή στην κάτω βάση (2 τεμάχια).

60.76.118	Τύπος 2-XS, 2-S	79 €

Κιτ σύνδεσης συσκευής για απόνερα

Αποτελείται από σωλήνες αποχέτευσης DN 40.

87.00.745	Τύπος 2-XS, 2-S	111 €

RATIONAL-USB-Stick

42.00.162	USB stick για προγράμματα μαγειρέματος και δεδομένα HACCP	14 €

Αξεσουάρ, τύπος 2-S

Αξεσουάρ βασικού εξοπλισμού

Εξοικονομήστε 10% σε σχέση με ξεχωριστή αγορά.

87.00.742	Τύπος 2-S	811 €

Αποτελείται από:

1 x 60.71.643 – Σπάτουλα	2 x 60.75.359 – Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου, τύπος 2-S
1 x 60.74.986 – Καλάθι καλάθι βρασμού, τύπος 2-S	1 x 60.75.330 – Καλάθι τηγανίσματος, τύπος 2-S
1 x 60.74.666 – Σουρωτήρι, τύπος 2-S	2 x 60.74.663 – Κάτω σχάρα δοχείου-πλέγμα βάσης, τύπος 2-S
1 x 60.73.927 – Σφουγγάρι καθαρισμού	

Σπάτουλα

Για γύρισμα και εξαγωγή των προϊόντων, εύκολα και εργονομικά στο iVario.

60.71.643	Τύπος 2-XS, 2-S, L, XL	59 €

Κυρτή σπάτουλα

Για την ασφαλή και εύκολη λήψη και μεριδοποίηση μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων.

60.73.348	Κυρτή σπάτουλα μη διάτρητη	109 €
60.73.586	Κυρτή σπάτουλα διάτρητη	109 €

Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου

Για την ανάρτηση καλαθιών με AutoLift.

60.75.359	Τύπος 2-S	59 €

Καλάθι βρασμού

Για βράσιμο σε καλάθια με AutoLift. Μόνο σε συνδυασμό με βραχίονα για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου.

60.74.986	Τύπος 2-S	239 €

Καλάθι τηγανίσματος

Για τηγάνισμα σε καλάθια με AutoLift. Μόνο σε συνδυασμό με βραχίονα για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου.

60.75.330	Τύπος 2-S	239 €

Σουρωτήρι

Χρησιμεύει για τη συγκράτηση των βρασμένων τροφίμων κατά το σούρωμα.

60.74.666	Τύπος 2-XS, 2-S	69 €

Κάτω σχάρα δοχείου-πλέγμα βάσης

Για την αποφυγή της άμεσης επαφής του τροφίμου με τον πυθμένα του δοχείου κατά το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία

60.74.663	Τύποι 2-S, L, XL	79 €

Κιτ 6 καλαθιών μερίδων

60.75.305	Κιτ 6 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm) διάτρητα + πλαίσιο καλαθιών μερίδων	459 €
60.75.306	Κιτ 6 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm) μη διάτρητα με καπάκι + πλαίσιο καλαθιών μερίδων	459 €
60.75.307	Κιτ 6 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm) για τηγάνισμα + πλαίσιο καλαθιών μερίδων	459 €
60.76.408	Κιτ 6 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm) διάτρητα, 6 καλάθια μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm) μη διάτρητα με καπάκι, 2 πλαίσια καλαθιών μερίδων, τύπος 2-S. Εξοικονομήστε 10% σε σχέση με ξεχωριστή αγορά.	827 €

Αξεσουάρ, τύπος 2-S

Κιτ 2 καλαθιών μερίδων

60.75.302	Κιτ 2 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm) μη διάτρητα με καπάκι	129 €
60.75.303	Κιτ 2 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm) διάτρητα	129 €
60.75.982	Κιτ 2 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm) για τηγάνισμα	129 €
60.75.311	Κιτ 2 καπακιών για καλάθι μερίδων 1/6 GN (176 x 162 mm)	39 €

VarioMobil 1/1 GN

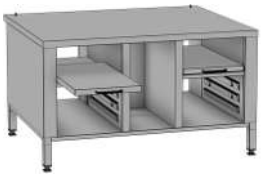
Για εύκολη και ασφαλή απομάκρυνση των τροφίμων και μεταφορά σε δοχεία 1/1 GN (325 x 530 mm) (τα δοχεία GN δεν περιλαμβάνονται). Δυνατότητα ρύθμισης ύψους σε 4 επίπεδα.

60.73.349	Τύπος 2-XS, 2-S	789 €

Τρόλεϊ καλαθιών

Για την αποθήκευση, μεταφορά και αποστράγγιση των καλαθιών τηγανίσματος και βρασμού. Χωρητικότητα: μέγ. 16 λαμαρίνες 1/1 GN ή μέγ. 3 καλάθια (τύπος 2-S ή L, XL) 1 βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου (τύπος L ή XL)

60.73.612	Τύποι 2-S, L, XL	979 €



Κάτω βάση

2 πτυσσόμενα ράφια, 6 ζεύγη ράγες τοποθέτησης 1/1 GN (325 x 530 mm). Τα πλαϊνά τοιχώματα και το κάλυμμα είναι κλειστά, ενώ η πίσω πλευρά είναι ανοιχτή.

60.31.319	Με πόδια	1.880 €
60.31.539	Με ανοξείδωτα πόδια	1.940 €
60.31.320	Με ρόδες	2.130 €
60.31.541	Για τοποθέτηση σε βάση	1.900 €

Κιτ τοποθέτησης συσκευής

Για τη στερέωση των συστημάτων μαγειρέματος σε μία υπάρχουσα επιφάνεια εργασίας ή στην κάτω βάση (2 τεμάχια).

60.76.118	Τύπος 2-XS, 2-S	79 €

Κιτ σύνδεσης συσκευής για απόνερα

Αποτελείται από σωλήνες αποχέτευσης DN 40.

87.00.745	Τύπος 2-XS, 2-S	111 €

RATIONAL-USB-Stick

42.00.162	USB stick για προγράμματα μαγειρέματος και δεδομένα HACCP	14 €

Αξεσουάρ, τύποι L και XL

Αξεσουάρ βασικού εξοπλισμού

Εξοικονομήστε 10% σε σχέση με ξεχωριστή αγορά.

87.00.743	Τύπος L	911 €
87.00.744	Τύπος XL	1.224 €

Ο τύπος L αποτελείται από:

1 x 60.71.643 – Σπάτουλα	1 x 60.75.909 – Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου, τύπος L
2 x 60.74.983 – Καλάθι βρασμού, τύποι L, XL	1 x 60.75.975 – Σουρωτήρι, τύπος L
2 x 60.74.663 – Κάτω σχάρα δοχείου, τύποι L, XL	1 x 60.73.927 – Σφουγγάρι καθαρισμού

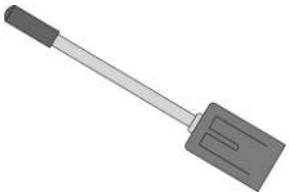
Ο τύπος XL αποτελείται από:

1 x 60.71.643 – Σπάτουλα	1 x 60.75.129 – Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου, τύπος XL
3 x 60.74.983 – Καλάθι βρασμού, τύποι L, XL	1 x 60.74.908 – Σουρωτήρι, τύπος XL
3 x 60.74.663 – Κάτω σχάρα δοχείου-πλέγμα βάσης, τύποι L, XL	1 x 60.73.927 – Σφουγγάρι καθαρισμού

Σπάτουλα

Για γύρισμα και εξαγωγή των προϊόντων, εύκολα και εργονομικά στο iVario.

60.71.643	Τύπος 2-XS, 2-S, L, XL	59 €



Σπάτουλα ανάδευσης

Για την ανάδευση τροφίμων με θερμοκρασία έως 120 °C.

60.72.131	Τύπος L, XL	149 €

Κυρτή σπάτουλα

Για την ασφαλή και εύκολη λήψη και μεριδοποίηση μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων.

60.73.348	Κυρτή σπάτουλα μη διάτρητη	109 €
60.73.586	Κυρτή σπάτουλα διάτρητη	109 €

Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου

Για την ανάρτηση καλαθιών με AutoLift.

60.75.909	Τύπος L	179 €
60.75.129	Τύπος XL	209 €

Καλάθι βρασμο΄΄υ

Για βράσιμο σε καλάθια με AutoLift. Μόνο σε συνδυασμό με βραχίονα για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου.

60.74.983	Τύπος L, XL	239 €

Καλάθι τηγανίσματος

Για τηγάνισμα σε καλάθια με AutoLift. Μόνο σε συνδυασμό με βραχίονα για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου.

60.75.391	Τύπος L, XL	239 €

Σουρωτήρι

Χρησιμεύει για τη συγκράτηση των βρασμένων τροφίμων κατά το σούρωμα.

60.75.975	Τύπος L	119 €
60.74.908	Τύπος XL	119 €

Αξεσουάρ, τύποι L και XL

Κάτω σχάρα δοχείου-πλέγμα βάσης

Για την αποφυγή της άμεσης επαφής του τροφίμου με τον πυθμένα του δοχείου κατά το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία. Πρόταση: Τύπος L: 2 τεμάχια, Τύπος XL: 3 τεμάχια

60.74.663	Τύποι 2-S, L, XL	79 €

VarioMobil 2/1 GN

Για εύκολη και ασφαλή απομάκρυνση των τροφίμων και μεταφορά σε δοχεία 2/1 GN (650 x 530 mm) και 1/1 GN (325 x 530 mm) (τα δοχεία GN δεν περιλαμβάνονται). Δυνατότητα ρύθμισης ύψους (2 θέσεις).

60.70.107	Τύπος L, XL	1.990 €

Τρόλεϊ καλαθιών

Για την αποθήκευση, μεταφορά και αποστράγγιση των καλαθιών τηγανίσματος και βρασμού. Χωρητικότητα: μέγ. 16 λαμαρίνες 1/1 GN ή μέγ. 3 καλάθια (τύπος 2-S ή L, XL) 1 βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου (τύπος L ή XL)

60.73.612	Τύποι 2-S, L, XL	979 €

Τρόλεϊ λαδιού

Για την πλήρωση του δοχείου, καθώς και για την αποθήκευση και το φιλτράρισμα του λαδιού. Με λειτουργία προθέρμανσης για να λιώνουν λίπη ή το παγωμένο λάδι. Δυνατότητα άντλησης καυτού λίπους.

60.74.941	Τύπος L, XL	4.569 €

Κιτ στερέωσης στο δάπεδο

Για την ασφαλή τοποθέτηση των συστημάτων μαγειρέματος στο δάπεδο (παραλλαγή τοποθέτησης με πλαστικά πόδια) (2 τεμάχια).

60.72.905	Τύπος L, XL	109 €

Κιτ τοποθέτησης σε τοίχο

Επίτοιχη τοποθέτηση για ευκολότερο καθαρισμό κάτω από το σύστημα μαγειρέματος.

60.75.993	Τύπος L	1.520 €
60.75.934	Τύπος XL	1.640 €

Κιτ σύνδεσης συσκευής για απόνερα

Αποτελείται από σωλήνες αποχέτευσης DN 50.

87.00.746	Τύπος L, XL	111 €

RATIONAL-USB-Stick

42.00.162	USB stick για προγράμματα μαγειρέματος και δεδομένα HACCP	14 €

Εξοπλισμός iVario

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Λειτουργίες				
iCookingSuite, έξυπνος βοηθός μαγειρέματος με 6 λειτουργίες: κρέας, ψάρι, λαχανικά και συνοδευτικά, παρασκευές με αβγά, παρασκευές με γάλα και γλυκά, σούπες και σάλτσες, καθώς και 5 μέθοδοι μαγειρέματος, Βράσιμο, Τηγάνισμα, Μπραιζέ και Finishing για εύκολη εισαγωγή του επιθυμητού αποτελέσματος και αυτόματη προσαρμογή της ιδανικής ροής μαγειρέματος.	●	●	●	●
Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις των παραμέτρων μαγειρέματος ανάλογα με τη χώρα, ανεξάρτητα από την επιλεγμένη γλώσσα, δυνατότητα επιλογής δεύτερης εθνικής κουζίνας	●	●	●	●
Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία (και κατά τη διάρκεια της νύχτας), κονφί, μαγείρεμα sous vide	o	●	●	●
iZoneControl - ευέλικτος διαχωρισμός του πυθμένα δοχείου σε ζώνες με διαφορετικές θερμοκρασίες	o	●	●	●
Χειροκίνητη λειτουργία: Μαγείρεμα με ελεύθερα επιλεγόμενη θερμοκρασία υγρών, θερμοκρασία πυθμένα δοχείου ή θερμοκρασία λαδιού. Περιοχή θερμοκρασίας: από 30 °C–250 °C	●	●	●	●
Διαχείριση ενέργειας iVarioBoost	●	●	●	●
Εγκατάσταση προφίλ χρηστών MyDisplay για διαμόρφωση της συσκευής και του χειρισμού, π.χ. εξατομικευμένη αρχική οθόνη	●	●	●	●
Δυνατότητα προγραμματισμού και ονομασίας 1.200 προγραμμάτων με έως και 12 βήματα	●	●	●	●
Δύο δοχεία που λειτουργούν ξεχωριστά	●	●	-	-
Σύστημα ανύψωσης και κατεβάσματος AutoLift για μαγείρεμα σε καλάθια	●	●	●	●
Αναγνώριση του μέσου μαγειρέματος στο δοχείο: αποτρέπεται η καύση του λαδιού	●	●	●	●
Μαγείρεμα Delta-T για ήπιο μαγείρεμα μεγάλων τεμαχίων κρέατος	●	●	●	●
Ήπιο βράσιμο για μαγείρεμα ευαίσθητων προϊόντων	●	●	●	●
Παροχή νερού, αυτόματη πλήρωση δοχείου με ακρίβεια λίτρου	●	●	●	●
Λειτουργία μαγειρέματος με πίεση για μικρότερους χρόνους μαγειρέματος και μεγαλύτερη παραγωγικότητα	-	o	o	o
Χειρισμός				
Έγχρωμη οθόνη TFT 10,1" με χωρητική γυάλινη οθόνη αφής και αυτοεπεξηγηματικά σύμβολα για εύκολο, διαισθητικό χειρισμό	●	●	●	●
Κεντρικός επιλογέας με λειτουργία πίεσης για επιβεβαίωση εισαγωγής εντολών	●	●	●	●
Δυνατότητα επιλογής καθοδήγησης χρήστη σε 40 γλώσσες	●	●	●	●
Λίστα με τα 10 πιο Αγαπημένα χειροκίνητα προγράμματα και ροές μαγειρέματος iCookingSuite που χρησιμοποιούνται συχνότερα, εύκολη εύρεση με το αστέρι Αγαπημένων στην αρχική οθόνη	●	●	●	●
Ψηφιακές ενδείξεις θερμοκρασίας	●	●	●	●
Ένδειξη ονομαστικών και πραγματικών τιμών	●	●	●	●
Ψηφιακό χρονόμετρο, 0 - 24 ωρών με μόνιμες ρυθμίσεις, δυνατότητα επιλογής ωρών/λεπτών ή λεπτών/δευτερολέπτων	●	●	●	●
Δυνατότητα ρύθμισης ήχου ειδοποιήσεων και αντίθεσης οθόνης	●	●	●	●
Εκτεταμένη λειτουργία αναζήτησης και βοήθειας με συναφείς έννοιες	●	●	●	●
Ψηφιακές οδηγίες λειτουργίας με πρακτικές συμβουλές και πολλά παραδείγματα εφαρμογών τα οποία μπορούν να εκτελεστούν απευθείας από το εγχειρίδιο ως ροή μαγειρέματος	●	●	●	●
Επιτήρηση συσκευής από υπολογιστή, smartphone ή tablet, μέσω του ConnectedCooking	●	●	●	●
Χαρακτηριστικά εξοπλισμού				
Σύστημα θέρμανσης iVarioBoost	●	●	●	●
Αντιχαρακτικός πυθμένας δοχείου υψηλής απόδοσης και ταχείας απόκρισης	●	●	●	●
Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα με 6 σημεία μέτρησης (1 αισθητήρας ανά δοχείο)	●	●	●	●
Εκκένωση του νερού βρασμού ή καθαρισμού, απευθείας από την ενσωματωμένη εκροή νερού στο δοχείο	●	●	●	●
Ενσωματωμένο, εργονομικό ντους χειρός με αυτόματο μηχανισμό επαναφοράς και εναλλασσόμενη εικόνα ροής (ομίχλη ψεκασμού και δέσμη σημείου) και ενσωματωμένη λειτουργία φραγής νερού	●	●	●	●
Ενσωματωμένη πρίζα, 1 NAC 230 V	●	●	●	●
Μονάδα μέτρησης θερμοκρασίας σε °C ή °F	●	●	●	●
Μαγνητικό στήριγμα αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα	●	●	●	●
Δυνατότητα ανατροπής δοχείου μέσω ηλεκτρικού κυλίνδρου	●	●	●	●
Το καπάκι ανοίγει και κλείνει από ηλεκτρικό κύλινδρο	-	-	●	●
Καπάκι με ενσωματωμένη παροχή νερού	●	●	●	●

Εξοπλισμός iVario

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Σύστημα αυτοδιάγνωσης (SDS) με αυτόματη ένδειξη δηλώσεων σέρβις	●	●	●	●
Σύνδεση κρύου νερού (συμπερ. λάστιχο παροχής νερού 1,50 m)	●	●	●	●
Δυνατότητα σύνδεσης σε εγκατάσταση ενεργειακής βελτιστοποίησης	o	o	o	o
Στην ένδειξη λειτουργίας/επαφές άνευ δυναμικού, π.χ. για σηματοδότη	o	o	o	o
Έξοδος μηνυμάτων SOLAS (Safety of Life at Sea)	o	o	o	o
Σύνδεση ζεστού νερού (συμπερ. λάστιχο παροχής νερού 1,50 m)	-	-	o	o
Ενσωματωμένη θύρα WiFi π.χ. για σύνδεση στο ConnectedCooking	o	●	●	●
Balanced power (ισορροπημένη ισχύς)	-	-	o	o
Ειδικές τάσεις κατόπιν παραγγελίας (π.χ. 3 AC 230 V, 3 AC 400 V, 3 AC 440 V)	o	o	o	o
Εσωτερικό και εξωτερικό υλικό από ανοξείδωτο ατσάλι	●	●	●	●
Τοποθέτηση				
Πλαστικά πόδια με ύψος 90 mm	●	●	-	-
Στεγανή προς το δάπεδο τοποθέτηση (πλαστικά πόδια 45 mm και βάση στεγανοποίησης)	o	o	-	-
Κάτω βάση με πόδια	o	o	-	-
Κάτω βάση με ανοξείδωτα πόδια	o	o	-	-
Κάτω βάση με ρόδες	o	o	-	-
Κάτω βάση, ηλεκτρικά ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος	o	o	-	-
Κάτω βάση για τοποθέτηση σε βάση	o	o	-	-
Υποδομή με πλαστικά πόδια	-	-	o	o
Υποδομή με ανοξείδωτα πόδια	-	-	o	o
Υποδομή με ρόδες	-	-	o	o
Υποδομή, ηλεκτρικά ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος	-	-	o	o
Υποδομή για τοποθέτηση σε βάση	-	-	o	o
Επένδυση για την υποδομή	-	-	o	o
Αποθηκευτικός χώρος για υποδομή	-	-	o	o
Επίτοιχη ανάρτηση	-	-	o	o
Υγιεινή, ασφάλεια και εργονομία				
Ένδειξη λειτουργίας και προειδοποίησης, π.χ. καυτό λάδι κατά το τηγάνισμα	●	●	●	●
Κλειδωμένη λειτουργία τηγανίσματος	o	o	o	o
Ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού	o	o	o	o
Ενσωματωμένη πρίζα με διακόπτη προστασίας διαφυγής ρεύματος FI, 1 NAC 230 V	o	o	o	o
Θύρα Ethernet, π.χ. για σύνδεση στο ConnectedCooking	o	o	o	o
Θύρα USB για την εξαγωγή δεδομένων HACCP και service, καθώς και για τη μετάδοση των προγραμμάτων μαγειρέματος στο USB stick της RATIONAL για εύκολη αναβάθμιση λογισμικού	●	●	●	●
Περιοριστής θερμοκρασίας ασφαλείας	●	●	●	●
Χώρος τεχνικής εγκατάστασης, προσβάσιμος από μπροστά	●	●	●	●
Δοχείο υγιεινής χωρίς αρμούς, με στρογγυλεμένες γωνίες	●	●	●	●
Σήμα ελέγχου				
Δήλωση συμμόρφωσης: CE	●	●	●	●
Ηλεκτρική ασφάλεια: SEMKO Intertek, ETL Safety	●	●	●	●
Ασφάλεια χρήσης: GS	●	●	●	●
Ασφάλεια υγιεινής: ETL Sanitation	●	●	●	●
Προστασία πόσιμου νερού: SVGW	●	●	●	●
Προστασία από σταγόνες και δέσμες νερού IPX 5	●	●	●	●

● Βασικός εξοπλισμός o Προαιρετικός εξοπλισμός – Μη διαθέσιμο

ConnectedCooking

Το ConnectedCooking είναι μία λύση δικτύωσης cloud και μία εφαρμογή για φορητές τερματικές συσκευές, για την αυτόματη τεκμηρίωση δεδομένων HACCP, για τη δημιουργία και τη διαχείριση προγραμμάτων μαγειρέματος καθώς και για τις αυτόματες αναβαθμίσεις λογισμικού. Το ConnectedCooking ακολουθεί το σύνθημα: «Άνεση. Ασφάλεια. Έμπνευση.» και προσφέρει νέες δυνατότητες χρήσης.

Μέσα από την πλατφόρμα cloud μπορούν να χρησιμοποιηθούν απευθείας όλες οι λειτουργίες. Το ConnectedCooking είναι διαθέσιμο προς λήψη για iPhone, iPad, tablet και smartphone με λειτουργικό Android στα αντίστοιχα App Stores.

Εγγραφή στο: **ConnectedCooking.com**

RATIONAL International AG
Λεωφόρος Μεσογείων 340
Αγία Παρασκευή, Τ.Κ.: 153 41
Τηλ.: + 30 210 0108373
Κινητό: +30 693 0779687
m.savvatis@rational-online.com
rational-online.com

80.23.206 V-13 MDS/Ad 07/20 EL-GR © RATIONAL AG