Katalog

Urządzenia i akcesoria

Ważne wyjaśnienia i uwagi: Niniejszy katalog obowiązuje wyłącznie na terenie Polski. Podane ceny są niewiążącymi cenami proponowanymi przez firmę RATIONAL Sp. z o.o., nie zawierają podatku VAT i obowiązują od dnia 05.05.2020 r. Wszystkie wcześniejsze katalogi tracą swoją ważność. Zmiany techniczne, służące postępowi technicznemu, a także zmiany cen i numerów artykułów zastrzeżone.

Okres gwarancji dla urządzeń RATIONAL wynosi 2 lata od daty wystawienia faktury lub udokumentowanej daty instalacji. Datę instalacji należy potwierdzić, przedkładając fakturę za instalację lub pisemne potwierdzenie wystawione przez dystrybutora lub dealera. Obowiązują warunki zawarte w oświadczeniu gwarancyjnym RATIONAL. Chętnie udzielimy informacji dotyczących zakresu dostawy wersji specjalnych oraz dodatkowych indywidualnych możliwości doposażenia urządzeń.

Dalsze informacje można uzyskać na stronie rational-online.com, pod nr tel.: +48 22 8649326, lub adresem e-mail: info@rational-online.pl

● Standardowe wyposażenie bez dodatkowych opłat | ○ Wyposażenie specjalne za dodatkową opłatą | – Niedostępne | □ Akcesoria

4 **iCombi Pro**

6 **iCombi Classic**

8 **Opcje i Combi-Duo**
8 Opcje iCombi Pro oraz iCombi Classic
13 Combi-Duo XS 6-2/3
14 Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1
16 Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1

18 **Produkty pielęgnacyjne**

19 **Wyposażenie dodatkowe**
19 Akcesoria, typ XS 6-2/3
21 Akcesoria, typ 6-1/1 i 10-1/1
26 Akcesoria, typ 6-2/1 i 10-2/1
30 Akcesoria, typ 20-1/1 i 20-2/1
33 Akcesoria do gotowania i akcesoria specjalne
37 Pojemniki GN

38 **ConnectedCooking**

39 **Pakiety gwarantujące kompatybilność iCombi**

40 **Znaki jakości dla iCombi**

41 **Cechy wyposażenia iCombi**
41 Funkcje
43 Obsługa
44 Pielęgnacja i bezpieczeństwo użytkowania
45 Elementy/cechy wyposażenia
47 Ustawianie urządzeń i dopuszczenia
48 Bezpieczeństwo pracy i ergonomia

iCombi Pro

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Elektryczne	32.960,-	41.200,-	57.930,-
Numer artykułu	CA1ERRA.0000866	CB1ERRA.0000867	CD1ERRA.0000868
Moc znamionowa	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
napięcie zasilania	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Masa	67 kg	99 kg	127 kg
Gaz	–	49.130,-	67.190,-
Numer artykułu gaz płynny 3P	–	CB1GRRA.0000892	CD1GRRA.0000893
Numer artykułu gaz ziemny H	–	CB1GRRA.0000886	CD1GRRA.0000887
Numer artykułu gaz płynny 3B/P	–	CB1GRRA.0000880	CD1GRRA.0000881
Moc znamionowa: gaz ziemny / gaz płynny 3P	–	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW
Moc znamionowa: gaz płynny 3B/P	–	13,5 kW	23 kW
napięcie zasilania	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Masa	–	117 kg	155 kg
Powierzchnia	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
Porcje na dzień	20-80	30-100	80-150
Szerokość	655 mm	850 mm	850 mm
Głębokość (z klamką)	621 mm	842 mm	842 mm
Wysokość	567 mm	754 mm	1014 mm

Opcje

Drzwi komory (lewostronne)	1.581,-	1.581,-	1.581,-
Zestaw stelaży ruchomych	–	1.324,-	1.615,-
Zintegrowany odpływ tłuszczu	–	3.162,-	3.162,-
Wersja morska MarineLine	2.188,-	2.243,-	2.243,-
Wersja o wzmocnionej konstrukcji HeavyDutyLine	–	2.332,-	2.332,-
Wersja więzienna SecurityLine	–	4.732,-	4.732,-
Dwustopniowe otwarcie drzwi	277,-	277,-	277,-
Osłona panelu obsługi z zamknięciem	–	2.361,-	2.361,-
Zamontowany okap UltraVent	12.180,-	–	–
Zamontowany okap UltraVent Plus	18.660,-	–	–
Podłączenie do instalacji optymalizującej zużycie energii	282,-	282,-	282,-
Przyłącze do podłączenia zewnętrznych sygnalizatorów	282,-	282,-	282,-

Wyposażenie dodatkowe

Pasujące akcesoria można znaleźć tutaj:	Strona [▸ 19]	Strona [▸ 21]	Strona [▸ 21]

Dalsze informacje i opcje można znaleźć na stronie [▸ 8] oraz na naszej stronie internetowej. Ponadto można uzyskać informacje o możliwości łączenia opcji oraz o napięciach specjalnych dostępnych na zamówienie.

iCombi Pro

6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
62.950,-	83.700,-	97.980,-	140.440,-
CC1ERRA.0000869	CE1ERRA.0000870	CF1ERRA.0000871	CG1ERRA.0000872
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
73.030,-	97.110,-	110.690,-	158.690,-
CC1GRRA.0000894	CE1GRRA.0000895	CF1GRRA.0000896	CG1GRRA.0000897
CC1GRRA.0000888	CE1GRRA.0000889	CF1GRRA.0000890	CG1GRRA.0000891
CC1GRRA.0000882	CE1GRRA.0000883	CF1GRRA.0000884	CG1GRRA.0000885
28 kW / 28 kW	40 kW / 40 kW	42 kW / 42 kW	80 kW / 80 kW
29,5 kW	42 kW	44 kW	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

Opcje

1.581,-	1.581,-	–	–
1.852,-	2.233,-	–	–
3.162,-	3.162,-	13.372,-	13.372,-
2.243,-	2.243,-	4.406,-	4.406,-
2.332,-	2.332,-	4.831,-	5.019,-
4.732,-	4.732,-	10.764,-	10.764,-
277,-	277,-	697,-	697,-
2.361,-	2.361,-	2.361,-	2.361,-
–	–	–	–
–	–	–	–
282,-	282,-	282,-	282,-
282,-	282,-	282,-	282,-

Wyposażenie dodatkowe

Strona [▸ 26]	Strona [▸ 26]	Strona [▸ 30]	Strona [▸ 30]

iCombi Classic

	CombiMaster Plus XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Elektryczne	25.890,-	32.390,-	45.540,-
Numer artykułu	CA2ERRA.0000873	CB2ERRA.0000874	CD2ERRA.0000875
Moc znamionowa	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
napięcie zasilania	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Masa	62 kg	93 kg	121 kg
Gaz	–	38.610,-	52.830,-
Numer artykułu gaz płynny 3P	–	CB2GRRA.0000910	CD2GRRA.0000911
Numer artykułu gaz ziemny H	–	CB2GRRA.0000904	CD2GRRA.0000905
Numer artykułu gaz płynny 3B/P	–	CB2GRRA.0000898	CD2GRRA.0000899
Moc znamionowa: gaz ziemny / gaz płynny 3P	–	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW
Moc znamionowa: gaz płynny 3B/P	–	13,5 kW	23 kW
napięcie zasilania	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Masa	–	101 kg	139 kg
Powierzchnia	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
Porcje na dzień	20-80	30-100	80-150
Szerokość	655 mm	850 mm	850 mm
Głębokość (z klamką)	621 mm	842 mm	842 mm
Wysokość	567 mm	754 mm	1014 mm

Opcje

Drzwi komory (lewostronne)	1.581,-	1.581,-	1.581,-
Zestaw stelaży ruchomych	–	1.324,-	1.615,-
Zintegrowany odpływ tłuszczu	–	3.162,-	3.162,-
Wersja morska MarineLine	2.188,-	2.243,-	2.243,-
Wersja o wzmocnionej konstrukcji HeavyDutyLine	–	2.332,-	2.332,-
Wersja więzienna SecurityLine	–	4.732,-	4.732,-
Dwustopniowe otwarcie drzwi	277,-	277,-	277,-
Osłona panelu obsługi z zamknięciem	–	2.361,-	2.361,-
Zamontowany okap UltraVent	12.180,-	–	–
Zamontowany okap UltraVent Plus	18.660,-	–	–
Podłączenie do instalacji optymalizującej zużycie energii	282,-	282,-	282,-
Przyłącze do podłączenia zewnętrznych sygnalizatorów	282,-	282,-	282,-

Wyposażenie dodatkowe

Pasujące akcesoria można znaleźć tutaj:	Strona [▸ 19]	Strona [▸ 21]	Strona [▸ 21]

Dalsze informacje i opcje można znaleźć na stronie [▸ 8] oraz na naszej stronie internetowej. Ponadto można uzyskać informacje o możliwości łączenia opcji oraz o napięciach specjalnych dostępnych na zamówienie.

iCombi Classic

6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
49.480,-	65.800,-	84.250,-	120.730,-
CC2ERRA.0000876	CE2ERRA.0000877	CF2ERRA.0000878	CG2ERRA.0000879
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
57.420,-	76.310,-	95.160,-	136.420,-
CC2GRRA.0000912	CE2GRRA.0000913	CF2GRRA.0000914	CG2GRRA.0000915
CC2GRRA.0000906	CE2GRRA.0000907	CF2GRRA.0000908	CG2GRRA.0000909
CC2GRRA.0000900	CE2GRRA.0000901	CF2GRRA.0000902	CG2GRRA.0000903
28 kW / 28 kW	40 kW / 40 kW	42 kW / 42 kW	80 kW / 80 kW
29,5 kW	42 kW	44 kW	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

Opcje

1.581,-	1.581,-	–	–
1.852,-	2.233,-	–	–
3.162,-	3.162,-	13.372,-	13.372,-
2.243,-	2.243,-	4.406,-	4.406,-
2.332,-	2.332,-	4.831,-	5.019,-
4.732,-	4.732,-	10.764,-	10.764,-
277,-	277,-	697,-	697,-
2.361,-	2.361,-	2.361,-	2.361,-
–	–	–	–
–	–	–	–
282,-	282,-	282,-	282,-
282,-	282,-	282,-	282,-

Wyposażenie dodatkowe

Strona [▸ 26]	Strona [▸ 26]	Strona [▸ 30]	Strona [▸ 30]

Opcje iCombi Pro oraz iCombi Classic

Drzwi lewe w urządzeniach nablatowych

W celu poprawy dostępu do urządzenia w określonych sytuacjach eksploatacyjnych, urządzenia nablatowe można wyposażyć w drzwi lewe.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	1.581,-	1.581,-	1.581,-	1.581,-	1.581,-	–	–
iCombi Classic	–	1.581,-	1.581,-	1.581,-	1.581,-	–	–
CombiMaster Plus	1.581,-	–	–	–	–	–	–

Zestaw stelaży ruchomych do urządzeń nablatowych

Stelaże zawieszane są zastąpione stelażem ruchomym z odpowiednią szyną wjazdową. Odpowiednie wózki transportowe do wygodnego i bezpiecznego załadunku i rozładunku urządzenia można znaleźć na stronie [▸ 23] oraz stronie [▸ 27].

Elementy/cechy wyposażenia:

- Stelaże ruchome spełniające wymogi akcesoriów normy gastronomicznej i piekarniczej (dostępne różne stelaże ruchome z różną liczbą poziomów)
- Szyna wjazdowa do stelaży ruchomych w urządzeniach nablatowych

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	1.324,-	1.615,-	1.852,-	2.233,-	–	–
iCombi Classic	–	1.324,-	1.615,-	1.852,-	2.233,-	–	–

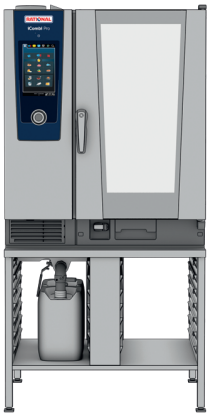
Pakiet ruchomego stelaża do Combi-Duo

Stelaże zawieszane są zastąpione stelażem ruchomym z odpowiednią szyną wjazdową. Odpowiednie wózki transportowe do wygodnego i bezpiecznego załadunku i rozładunku urządzenia można znaleźć na stronie [▸ 15], stronie [▸ 23] oraz stronie [▸ 17] i stronie [▸ 27].

Elementy/cechy wyposażenia: (skonfigurować dla każdego urządzenia)

- Stelaże ruchome spełniające wymogi akcesoriów normy gastronomicznej i piekarniczej (dostępne różne stelaże ruchome z różną liczbą poziomów)
- Szyna wjazdowa do stelaży ruchomych w urządzeniach nablatowych

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	1.324,-	1.615,-	1.852,-	2.233,-	–	–
iCombi Classic	–	1.324,-	1.615,-	1.852,-	2.233,-	–	–



Zintegrowany odpływ tłuszczu

Skapujący tłuszcz jest automatycznie i niezawodnie odprowadzany z komory do specjalnych zbiorników do odprowadzania tłuszczu. W celu umożliwienia tej opcji w urządzeniach typów 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 konieczne jest zastosowanie następującego wyposażenia dodatkowego: podstawa II, podstawa IV lub zestaw poziomujący.

Elementy/cechy wyposażenia:

- Elementy podstawowe: Rynienka do odprowadzania tłuszczu, rury i pojemnik zbiorczy
- Konkretne elementy zostały wyszczególnione w dokumencie: Zintegrowany odpływ tłuszczu

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	3.162,-	3.162,-	3.162,-	3.162,-	13.372,-	13.372,-
iCombi Classic	–	3.162,-	3.162,-	3.162,-	3.162,-	13.372,-	13.372,-

Akcesoria do zintegrowanego odpływu tłuszczu

60.73.309	Wózek transportowy na pojemnik zbiorczy do tłuszczu (Combi-Duo i urządzenia podłogowe)	1.690,-

Opcje iCombi Pro oraz iCombi Classic

Wersja morska MarineLine dla urządzeń elektrycznych

Umożliwia wydajną i bezpieczną eksploatację urządzenia na statkach, również na wzburzonym morzu.

Elementy/cechy wyposażenia:

- Zabezpieczenie urządzeń nablatowych przed przewróceniem i przesuwaniem (typy XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) dzięki przykręceniu do podstawy z możliwością unieruchomienia. Dostępne podstawy można znaleźć na stronie [▸ 19], stronie [▸ 21] i stronie [▸ 26]
- Nóżki ze stali szlachetnej oraz dodatkowy zestaw montażowy umożliwiają przykręcenie oraz przyspawanie jednostek podłogowych (typu 20-1/1, 20-2/1), zabezpieczając je tym samym przed przewróceniem i ześlizgnięciem
- Elastyczna regulacja blokady drzwi amortyzująca ruch otwierania i zamykania drzwi oraz możliwość ich zablokowania po otwarciu
- Specjalnie zaprojektowane stelaże zawieszane oraz ruchome zabezpieczają używane akcesoria kuchenne przed niezamierzonym wysunięciem
- Zgodne z wymogami higienicznymi USPHS
- Certyfikat potwierdzający dopuszczenie 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	2.188,-	2.243,-	2.243,-	2.243,-	2.243,-	4.406,-	4.406,-
iCombi Classic	–	2.243,-	2.243,-	2.243,-	2.243,-	4.406,-	4.406,-
CombiMaster Plus	2.188,-	–	–	–	–	–	–

Akcesoria do wersji morskiej MarineLine

60.76.348	Krata chroniąca drzwi prawe przed uderzeniami, typ 6-1/1	1.570,-
60.76.350	Krata chroniąca drzwi lewe przed uderzeniami, typ 6-1/1	1.570,-
60.76.353	Krata chroniąca drzwi prawe przed uderzeniami, typ 10-1/1	1.860,-
60.76.355	Krata chroniąca drzwi lewe przed uderzeniami, typ 10-1/1	1.860,-
60.76.351	Krata chroniąca drzwi prawe przed uderzeniami, typ 6-2/1	1.950,-
60.76.352	Krata chroniąca drzwi lewe przed uderzeniami, typ 6-2/1	1.950,-
60.76.356	Krata chroniąca drzwi prawe przed uderzeniami, typ 10-2/1	2.300,-
60.76.412	Krata chroniąca drzwi lewe przed uderzeniami, typ 10-2/1	2.300,-
60.76.413	Krata chroniąca drzwi przed uderzeniami, typ 20-1/1	2.610,-
60.76.414	Krata chroniąca drzwi przed uderzeniami, typ 20-2/1	3.400,-

Wersja więzienna SecurityLine

Specjalne elementy zabezpieczające chronią urządzenie przed umyślnymi aktami wandalizmu i zapobiegają wykorzystaniu ich do zranienia osób. Wyłącznie dla urządzeń z drzwiami prawymi.

Elementy/cechy wyposażenia:

- Osłona panelu obsługi z zamknięciem
- Zamykane drzwi komory w wersji zabezpieczonej ze zintegrowaną kratą ze stali szlachetnej
- Stelaż ruchomy z chowanym uchwytem dla typów 20-1/1 i 20-2/1
- Zamykany spryskiwacz ręczny i szuflada Care dla typów 20-1/1 i 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	–	4.732,-	4.732,-	4.732,-	4.732,-	10.764,-	10.764,-
iCombi Classic	–	4.732,-	4.732,-	4.732,-	4.732,-	10.764,-	10.764,-

Opcje iCombi Pro oraz iCombi Classic

Wersja o wzmocnionej konstrukcji HeavyDutyLine

Urządzenia w wersji o wzmocnionej konstrukcji HeavyDutyLine zostały zaprojektowane z myślą o stosowaniu w wymagających warunkach, np. w wysokiej temperaturze otoczenia, przy długich czasach eksploatacji i w przypadku silnych obciążeń mechanicznych, np. w dużych kuchniach produkcyjnych.

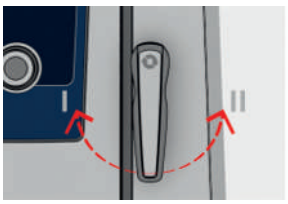
Elementy/cechy wyposażenia:

- Elementy metalowe, chroniące panel obsługi i pokrętło nastawcze itp.
- Wzmocniony stelaż ruchomy dla typów 20-1/1 i 20-2/1
- Zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia USB (eliminacja wewnętrznego czujnika temperatury rdzenia)
- Przygotowane do rozszerzenia o ochronę drzwi i ścian bocznych dodatkowymi elementami

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	2.332,-	2.332,-	2.332,-	2.332,-	4.831,-	5.019,-
iCombi Classic	–	2.332,-	2.332,-	2.332,-	2.332,-	4.831,-	5.019,-

Akcesoria do wersji wzmocnionej HeavyDutyLine

60.76.106	Ochrona przed uderzeniami 6-1/1, 10-1/1. Tylko w połączeniu z podstawą II	4.310,-
60.76.354	Ochrona przed uderzeniami 6-2/1, 10-2/1. Tylko w połączeniu z podstawą II	5.360,-
60.76.367	Ochrona przed uderzeniami, lewa 20-1/1	3.230,-
60.76.361	Ochrona przed uderzeniami, prawa 20-1/1	2.740,-
60.76.292	Ochrona przed uderzeniami, lewa 20-2/1	3.790,-
60.76.112	Ochrona przed uderzeniami, prawa 20-2/1	3.160,-
60.76.348	Krata chroniąca drzwi prawe przed uderzeniami, typ 6-1/1	1.570,-
60.76.350	Krata chroniąca drzwi lewe przed uderzeniami, typ 6-1/1	1.570,-
60.76.353	Krata chroniąca drzwi prawe przed uderzeniami, typ 10-1/1	1.860,-
60.76.355	Krata chroniąca drzwi lewe przed uderzeniami, typ 10-1/1	1.860,-
60.76.351	Krata chroniąca drzwi prawe przed uderzeniami, typ 6-2/1	1.950,-
60.76.352	Krata chroniąca drzwi lewe przed uderzeniami, typ 6-2/1	1.950,-
60.76.356	Krata chroniąca drzwi prawe przed uderzeniami, typ 10-2/1	2.300,-
60.76.412	Krata chroniąca drzwi lewe przed uderzeniami, typ 10-2/1	2.300,-
60.76.413	Krata chroniąca drzwi przed uderzeniami, typ 20-1/1	2.610,-
60.76.414	Krata chroniąca drzwi przed uderzeniami, typ 20-2/1	3.400,-



Dwustopniowe otwarcie drzwi

Dwustopniowe otwieranie drzwi zapobiega ich zbyt szybkiemu otwarciu i chroni przed obrażeniami spowodowanymi przez wydostającą się gorącą parę.

Elementy/cechy wyposażenia:

- Otwieranie drzwi komory urządzeń nablatowych przez 2-stopniowe naciśnięcie klamki
- Otwieranie drzwi komory urządzeń podłogowych przez dodatkowe naciśnięcie pedału nożnego

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	277,-	277,-	277,-	277,-	277,-	697,-	697,-
iCombi Classic	–	277,-	277,-	277,-	277,-	697,-	697,-
CombiMaster Plus	277,-	–	–	–	–	–	–

Osłona panelu obsługi z zamknięciem

Chroni przed nieuprawnionym dostępem i umyślnym zniszczeniem dzięki niemal niezniszczalnej osłonie z tworzywa sztucznego (LEXAN) ze zintegrowanym zamkiem. Wyłącznie dla urządzeń z drzwiami prawymi.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	2.361,-	2.361,-	2.361,-	2.361,-	2.361,-	2.361,-
iCombi Classic	–	2.361,-	2.361,-	2.361,-	2.361,-	2.361,-	2.361,-

Opcje iCombi Pro oraz iCombi Classic

Wersja mobilna MobilityLine

Specjalne wyposażenie dodatkowe do użytku mobilnego w cateringu lub na bankietach.

Elementy/cechy wyposażenia:

- Dla wszystkich urządzeń nablatowych typów 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 i 10-2/1: Podstawa II mobilna (MobilityLine) z 14 parami prowadnic. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi, wzmocnienia po bokach. Cztery kółka ze stali nierdzewnej o Ø 200 mm. Nakładka z pałąkami chroniącymi przed uderzeniami
- Do urządzeń podłogowych 20-1/1 i 20-2/1: mobilna rama podstawowa z 4 kółkami skrętnymi ze stali szlachetnej i hamulcem

60.31.164	Podstawa II, wersja Wersja mobilna MobilityLine typ 6-1/1, 10-1/1	9.180,-
60.31.165	Podstawa II, wersja Wersja mobilna MobilityLine typ 6-2/1, 10-2/1	10.500,-
60.21.334	Mobilna rama podstawowa 20-1/1	9.660,-
60.22.496	Mobilna rama podstawowa 20-2/1	9.660,-

Osłona panelu obsługi

Odchylana osłona przed uderzeniami z wytrzymałego tworzywa sztucznego (LEXAN) do panelu obsługi.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	889,-	889,-	889,-	889,-	889,-	889,-
iCombi Classic	–	889,-	889,-	889,-	889,-	889,-	889,-

Urządzenia typu XS 6-2/3 z fabrycznie zamontowanym UltraVent lub UltraVent Plus

Fabrycznie zamontowane okapy kondensacyjne umożliwiają wyjątkowo łatwą i szybką instalację urządzenia typu XS 6-2/3 w miejscu ustawienia.

	UltraVent, fabrycznie zamontowany na XS 6-2/3	UltraVent Plus, fabrycznie zamontowany na XS 6-2/3
iCombi Pro	12.180,-	18.660,-
CombiMaster Plus	12.180,-	18.660,-

Podłączenie do instalacji optymalizującej zużycie energii

Złącze do bezpośredniego podłączania urządzenia do instalacji optymalizującej zużycie energii.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	282,-	282,-	282,-	282,-	282,-	282,-	282,-
iCombi Classic	–	282,-	282,-	282,-	282,-	282,-	282,-
CombiMaster Plus	282,-	–	–	–	–	–	–

Podłączenie do wskaźnika eksploatacji / styku bezpotencjałowego

Interfejs do bezpośredniego połączenia urządzenia z działającymi systemami sterowania lub do sterowania urządzeniami zewnętrznymi, takimi jak wentylacja.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	282,-	282,-	282,-	282,-	282,-	282,-	282,-
iCombi Classic	–	282,-	282,-	282,-	282,-	282,-	282,-
CombiMaster Plus	282,-	–	–	–	–	–	–

Złącze Ethernet

Złącze Ethernet (RJ45) umożliwia przewodowe podłączanie urządzeń do sieci. Za jego pośrednictwem można podłączać urządzenia do 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	–	247,-	247,-	247,-	247,-	247,-	247,-
CombiMaster Plus	247,-	–	–	–	–	–	–

Opcje iCombi Pro oraz iCombi Classic

Złącze WLAN i Ethernet

Elastyczne podłączanie urządzeń do sieci za pośrednictwem bezprzewodowego złącza WLAN (IEEE 802.11 Standard) lub złącza przewodowego (RJ45). Za jego pośrednictwem można podłączać urządzenia do 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	–	296,-	296,-	296,-	296,-	296,-	296,-

● Standard | ○ Opcjonalne | – Niedostępne

Combi-Duo XS 6-2/3

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

Fabryczny zestaw montażowy do bezpiecznego łączenia dwóch urządzeń RATIONAL ustawionych jeden nad drugim (zestaw nie zawiera podstawy). Na tej samej powierzchni można równocześnie przyrządzać dania w różnych trybach.

60.73.768	Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3 drzwi prawe	2.290,-
60.74.276	Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3 drzwi lewe	2.290,-
60.74.780	Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3 drzwi prawe wersja morska	3.210,-
60.74.929	Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3 drzwi lewe wersja morska	3.210,-

Podstawa I dla Combi-Duo

Całkowicie odkryta.

60.31.020	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 634 | 558 | 555 mm	1.970,-
60.31.170	Na kółkach skrętnych, Wymiary szer. | gr. | wys.: 683 | 656 | 567 mm	2.840,-

Podstawa II dla Combi-Duo

4 pary prowadnic z półką. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi.

60.31.046	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 639 | 563 | 556 mm	3.500,-
60.31.058	Z mocowaniem (MarineLine), Wymiary szer. | gr. | wys.: 689 | 613 | 557 mm	4.050,-

UltraVent i UltraVent Plus

UltraVent: Okap kondensacyjny do wiązania i odprowadzania oparów. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

UltraVent Plus: Okap kondensacyjny do wiązania i odprowadzania oparów. Specjalna technologia filtracyjna ogranicza wydzielanie uciążliwego dymu. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

60.73.943	UltraVent XS, Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.:657 | 580 | 240 mm	12.360,-
60.74.404	UltraVent Plus XS, Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 657 | 580 | 329 mm	18.840,-

Zestaw adaptacyjny do okapów RATIONAL

Do dostosowania posiadanych okapów UltraVent XS lub UltraVent Plus XS do wariantu Combi-Duo.

60.73.945	Zestaw adaptacyjny UltraVent XS i UltraVent Plus XS do Combi-Duo	590,-

Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1

Zestaw Combi-Duo do iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, iCombi Classic 6-1/1, 10-1/1 i CombiMaster Plus XS 6-2/3

Fabryczny zestaw montażowy do bezpiecznego łączenia dwóch urządzeń RATIONAL ustawionych jeden nad drugim (zestaw nie zawiera podstawy). Na tej samej powierzchni można równocześnie przyrządzać dania w różnych trybach.

60.73.991	Typ 6-1/1 E/G na 6-1/1 E Typ 6-1/1 E/G na 10-1/1 E	2.990,-
60.75.751	Typ 6-1/1 E/G na 6-1/1 G drzwi prawe Typ XS 6-2/3 na 6-1/1 G drzwi prawe	4.180,-
60.75.753	Typ 6-1/1 E/G na 6-1/1 G drzwi lewe Typ XS 6-2/3 na 6-1/1 G drzwi lewe	4.180,-
60.75.755	Typ XS 6-2/3 na 6-1/1 E drzwi prawe Typ XS 6-2/3 na 10-1/1 E drzwi prawe	4.180,-
60.75.757	Typ XS 6-2/3 na 6-1/1 E drzwi lewe Typ XS 6-2/3 na 10-1/1 E drzwi lewe	4.180,-

Zestaw poziomujący

Do wyrównywania nierówności podłoża przy ustawieniu urządzeń na podłodze lub blacie. Zakres regulacji wynosi 20 mm. Natomiast zakres regulacji zestawu poziomującego na rolkach wynosi 10 mm mm.

60.74.795	Zestaw poziomujący, typy 6-1/1, 10-1/1, Wymiary szer. | gr. | wys.: 850 | 614 | 35 mm	980,-
60.31.545	Zestaw na rolkach z regulacją wysokości, typy 6-1/1, 10-1/1	1.210,-

Podstawa I do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 lub na 10-1/1 E

Całkowicie odkryta.

60.31.200	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 860 | 685 | 200 mm	1.970,-
60.31.201	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 883 | 763 | 200 mm	2.960,-
60.31.202	Z mocowaniem (MarineLine), Wymiary szer. | gr. | wys.: 885 | 710 | 200 mm	2.500,-

Podstawa II dla Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1

3 pary prowadnic. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi.

60.31.206	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 860 | 703 | 445 mm	3.980,-
60.31.207	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 883 | 769 | 445 mm	4.550,-

Okap wentylacyjny, UltraVent i UltraVent Plus

Okap wentylacyjny: okap odprowadzający opary. Konieczne jest przyłącze zewnętrzne.

UltraVent: Okap kondensacyjny do wiązania i odprowadzania oparów. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

UltraVent Plus: Okap kondensacyjny do wiązania i odprowadzania oparów. Specjalna technologia filtracyjna ogranicza wydzielanie uciążliwego dymu. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

UltraVent Plus nie może być montowany na Combi-Duo z podstawą na kółkach skrętnych o regulowanej wysokości.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 854 | 970 | 313 mm	17.190,-
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 854 | 970 | 403 mm	27.510,-
60.76.221	Okap wentylacyjny Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 854 | 970 | 359 mm	14.750,-

Zestaw adaptacyjny do okapów RATIONAL

W celu zainstalowania UltraVent, UltraVent Plus lub okapu wentylacyjnego na urządzenia SCC (SelfCookingCenter i CombiMaster Plus - od 09.2011 do 04.2020).

60.75.148	Typy 61 i 101, wyłącznie urządzenia elektryczne	1.420,-

Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1

Stelaż zawieszany, typ 6-1/1

60.61.678	Wersja Combi-Duo, 5+1 poziomów (górny poziom wyjmowany przy najwyższym poziomie 1,60 m, w razie ustawienia na podłodze, 6-1/1 E na 10-1/1 E)	1.120,-

Wózek transportowy Combi-Duo do stelaża ruchomego

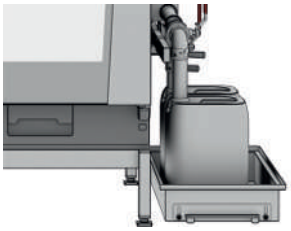
Wózek transportowy można optymalnie dostosować do wysokości danego miejsca instalacji.

60.75.388	Do Combi-Duo, Wymiary szer. | gr. | wys.: 568 | 844 | 1218-1478 mm	5.120,-

Szyna wjazdowa Combi-Duo do stelaża ruchomego

Szyna wjazdowa jest konieczna przy stosowaniu w urządzeniu stelaża ruchomego.

60.75.761	Szyna wjazdowa Combi-Duo do stelaża ruchomego	620,-



Zestaw montażowy dla zintegrowanego odprowadzania tłuszczu do urządzeń Combi-Duo

Rozszerzenie opcji zintegrowanego odpływu tłuszczu (strona [▸ 8]): Rury, mocowanie i pojemnik.

60.75.873	Zestaw zintegrowanego odpływu tłuszczu do ustawiania na konstrukcji poziomującej	3.120,-
60.75.406	Zestaw zintegrowanego odpływu tłuszczu do ustawiania na Podstawa I Combi-Duo	2.550,-
60.75.874	Zestaw zintegrowanego odpływu tłuszczu do ustawiania na Podstawa II Combi-Duo	2.840,-

Wózek transportowy na pojemniki do tłuszczu

Umożliwia bezpieczne przewożenie pełnych kanistrów/pojemników.

60.73.309	Wózek transportowy na pojemnik zbiorczy do tłuszczu (Combi-Duo i urządzenia podłogowe)	1.690,-

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

Zestaw Combi-Duo do iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 6-2/1, 10-2/1, iCombi Classic 6-1/1, 6-2/1, 10-2/1 i CombiMaster Plus XS 6-2/3

Fabryczny zestaw montażowy do bezpiecznego łączenia dwóch urządzeń RATIONAL ustawionych jeden nad drugim (zestaw nie zawiera podstawy). Na tej samej powierzchni można równocześnie przyrządzać dania w różnych trybach.

60.74.725	Typ 6-2/1 E/G na 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G na 10-2/1 E	3.910,-
60.75.752	Typ 6-2/1 E/G na 6-2/1 G drzwi prawe Typ 6-1/1 E/G na 6-2/1 G drzwi prawe Typ XS 6-2/3 na 6-2/1 G drzwi prawe	5.470,-
60.75.754	Typ 6-2/1 E/G na 6-2/1 G drzwi lewe Typ 6-1/1 E/G na 6-2/1 G drzwi lewe Typ XS 6-2/3 na 6-2/1 G drzwi lewe	5.470,-
60.75.756	Typ 6-1/1 E/G na 6-2/1 E drzwi prawe Typ XS 6-2/3 na 6-2/1 E drzwi prawe Typ XS 6-2/3 na 10-2/1 E drzwi prawe	5.470,-
60.75.758	Typ 6-1/1 E/G na 6-2/1 E drzwi lewe Typ XS 6-2/3 na 6-2/1 E drzwi lewe Typ XS 6-2/3 na 10-2/1 E drzwi lewe	5.470,-

Zestaw poziomujący

Do wyrównywania nierówności podłoża przy ustawieniu urządzeń na podłodze lub blacie. Zakres regulacji wynosi 20 mm. Natomiast zakres regulacji zestawu poziomującego na rolkach wynosi 10 mm mm.

60.74.597	Zestaw poziomujący, typy 6-2/1, 10-2/1, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1072 | 814 | 35 mm	1.120,-
60.31.574	Zestaw na rolkach z regulacją wysokości, typy 6-2/1, 10-2/1	1.310,-

Podstawa I do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 lub na 10-2/1 E

Całkowicie odkryta.

60.31.203	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1082 | 885 | 200 mm	2.290,-
60.31.204	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1105 | 969 | 200 mm	3.310,-
60.31.205	Z mocowaniem (MarineLine), Wymiary szer. | gr. | wys.: 1107 | 910 | 200 mm	2.880,-

Podstawa II dla Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1

3 pary prowadnic. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi.

60.31.208	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1082 | 903 | 445 mm	4.460,-

Okap wentylacyjny, UltraVent i UltraVent Plus

Okap wentylacyjny: okap odprowadzający opary. Konieczne jest przyłącze zewnętrzne.

UltraVent: Okap kondensacyjny do wiązania i odprowadzania oparów. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

UltraVent Plus: Okap kondensacyjny do wiązania i odprowadzania oparów. Specjalna technologia filtracyjna ogranicza wydzielanie uciążliwego dymu. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

UltraVent Plus nie może być montowany na Combi-Duo z podstawą na kółkach skrętnych o regulowanej wysokości.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1075 | 1170 | 313 mm	21.730,-
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1075 | 1170 | 407 mm	34.770,-
60.76.222	Okap wentylacyjny Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1075 | 1170 | 359 mm	16.950,-

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

Zestaw adaptacyjny do okapów RATIONAL

W celu zainstalowania UltraVent, UltraVent Plus lub okapu wentylacyjnego na urządzenia SCC (SelfCookingCenter i CombiMaster Plus - od 09.2011 do 04.2020).

60.75.149	Typ 62, wyłącznie urządzenia elektryczne	1.420,-
60.76.604	Typ 102, wyłącznie urządzenia elektryczne	1.420,-

Stelaż zawieszany, typ 6-2/1

60.62.188	Wersja Combi-Duo, 5+1 poziomów (górny poziom wyjmowany przy najwyższym poziomie 1,60 m, w razie ustawienia na podłodze, 6-2/1 E na 10-2/1 E)	1.120,-

Wózek transportowy Combi-Duo do stelaża ruchomego

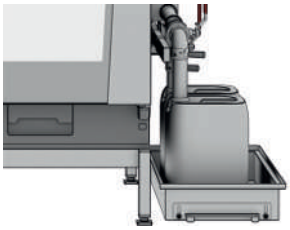
Wózek transportowy można optymalnie dostosować do wysokości danego miejsca instalacji.

60.75.387	Do Combi-Duo, Wymiary szer. | gr. | wys.: 785 | 979 | 1218-1418 mm	6.470,-

Szyna wjazdowa Combi-Duo do stelaża ruchomego

Szyna wjazdowa jest konieczna przy stosowaniu w urządzeniu stelaża ruchomego.

60.75.760	Szyna wjazdowa Combi-Duo do stelaża ruchomego	680,-



Zestaw montażowy dla zintegrowanego odprowadzania tłuszczu do urządzeń Combi-Duo

Rozszerzenie opcji zintegrowanego odpływu tłuszczu (strona [▸ 8]): Rury, mocowanie i pojemnik.

60.75.876	Zestaw zintegrowanego odpływu tłuszczu do ustawiania na konstrukcji poziomującej	3.440,-
60.75.411	Zestaw zintegrowanego odpływu tłuszczu do ustawiania na Podstawa I Combi-Duo	2.820,-
60.75.875	Zestaw zintegrowanego odpływu tłuszczu do ustawiania na Podstawa II Combi-Duo	3.040,-

Wózek transportowy na pojemniki do tłuszczu

Umożliwia bezpieczne przewożenie pełnych kanistrów/pojemników.

60.73.309	Wózek transportowy na pojemnik zbiorczy do tłuszczu (Combi-Duo i urządzenia podłogowe)	1.690,-

Produkty pielęgnacyjne

Tabletki myjące Active Green dla iCombi Pro i iCombi Classic

Nowa, bardzo skuteczna formuła bez fosforanów i fosforu zapewnia nawet 50% mniejsze zużycie środków czyszczących w porównaniu ze zwykłymi środkami czyszczącymi.

56.01.535	Tabletki myjące Active Green, 150 sztuk	410,-

Tabletka myjąca do SelfCookingCenter i CombiMaster Plus (od 05/2017)

Tabletka myjąca z intensywnym kompleksem składników czynnych, zapewniających niezawodne czyszczenie.

56.00.210	Tabletki myjące, 100 sztuk	290,-

Tabletki Care do iCombi Pro, iCombi Classic i SelfCookingCenter z Efficient CareControl

Substancje pielęgnacyjne aktywnie chronią komorę do gotowania i generator pary przed powstawaniem osadu z kamienia. Bezpieczeństwo pracy bez konieczności zmiękczania wody i uciążliwego, ręcznego odkamieniania.

56.00.562	Tabletki Care, 150 sztuk	350,-

Tabletki nabłyszczające do SelfCookingCenter bez Efficient CareControl i CombiMaster Plus (od 05/2017)

Aktywna ochrona i wydłużona żywotność dzięki wysoce wydajnym substancjom pielęgnacyjnym. Komora urządzenia jest higienicznie czysta i błyszcząca.

56.00.211	Tabletki nabłyszczające, 50 sztuk	190,-

Tabletki przeciwpieniące do iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter i CombiMaster Plus (od 05/2017)

Do redukcji piany w przypadku bardzo miękkiej wody.

56.00.598	Tabletki przeciwpieniące, 120 sztuk	230,-

Płyn myjący do wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi

9006.0136	Specjalistyczny preparat do mycia – do usuwania zabrudzeń powstałych podczas gotowania< 200 °C, nieżrący, 10 l	220,-
9006.0153	Preparat myjący do silnych zabrudzeń, 10 l	220,-
9006.0137	Preparat nabłyszczający, 10 l (wyłącznie do ClimaPlus Combi z CleanJet)	220,-

Odkamieniacz, pompa do odkamieniania

Do skutecznego odkamieniania generatora pary za pomocą specjalnych substancji pielęgnacyjnych.

6006.0110	Odkamieniacz, 10 l	220,-
6004.0203	Pompa nożna do odkamieniania generatora pary	420,-

Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy

Bardzo łatwa i wydajna obsługa dzięki zastosowaniu spryskiwacza ciśnieniowego.

6004.0100	Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy do czyszczenia ręcznego	140,-

Akcesoria, typ XS 6-2/3

Podstawa XS

Do podwyższonego o 15 do 19 cm ustawienia urządzenia na niskich blatach oraz niwelowania lekkich nierówności powierzchni roboczych oraz mocowania do stołu (wersja morska MarineLine). Całkowicie odkryta. Wymiary szer. | gr. | wys.: 629 | 438 | 148 mm

60.31.029	Standard	1.090,-

Podstawa I

Całkowicie odkryta.

60.31.018	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 634 | 558 | 931 mm	2.150,-
60.31.169	Na kółkach skrętnych, Wymiary szer. | gr. | wys.: 683 | 656 | 943 mm	2.980,-

Podstawa II

8 par prowadnic z dwoma półkami i jednym poziomem pośrednim. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi.

60.31.044	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 639 | 563 | 932 mm	4.790,-
60.31.057	Z mocowaniem (MarineLine), Wymiary szer. | gr. | wys.: 689 | 613 | 932 mm	5.360,-

Uchwyt ścienny

Do zajmującego niewiele miejsca mocowania urządzenia do ściany (zestaw nie obejmuje materiałów montażowych). Mocowanie i materiały mocujące należy ustalić wraz z architektem/statykiem oraz inwestorem budowlanym.

60.30.968	Uchwyt ścienny XS 6-2/3	1.270,-

UltraVent

Okap kondensacyjny do wiązania i odprowadzania oparów. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 657 | 580 | 240 mm

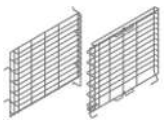
60.73.865	Typ XS 6-2/3	11.770,-

UltraVent Plus

Okap kondensacyjny do wiązania i odprowadzania oparów. Specjalna technologia filtracyjna ogranicza wydzielanie uciążliwego dymu. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

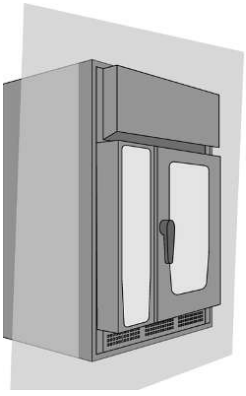
Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 657 | 580 | 329 mm

60.74.394	Typ XS 6-2/3	18.250,-



Stelaż zawieszany

60.73.724	Standard	890,-
60.74.449	Wersja okrętowa (z zabezpieczeniem załadunku)	1.060,-

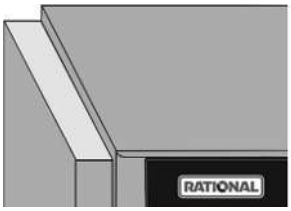


Okapy kondensacyjne do zabudowy meblowej wraz z zestawem montażowym

Dedykowane okapy XS 6-2/3 XS i UltraVent XS z zestawem montażowym do zabudowy w regale meblowym urządzeń UltraVent Plus.

60.74.063	UltraVent XS wraz z zestawem montażowym	14.480,-
60.74.405	UltraVent Plus XS wraz z zestawem montażowym	20.870,-

Akcesoria, typ XS 6-2/3



Osłona termiczna ścianki bocznej

Późniejsza instalacja osłony termicznej pozwala na ustawienie promieniujących źródeł ciepła (np. grilla) bliżej ścianki bocznej urządzenia.

60.74.182	Osłona termiczna lewa, typ XS 6-2/3	700,-

Przerywacz kondensacji

Służy do zmiany kierunku wydobywającej się pary wodnej i innych oparów z rury odpowietrzającej.

60.74.037	Typ XS 6-2/3 (wys. 438 mm)	570,-

Zestaw podłączeniowy

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

60.70.464	Typy XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	280,-

Pamięć USB RATIONAL

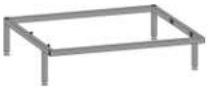
42.00.162	Pamięć USB do zapisu programów przyrządzania potraw i danych HACCP	55,-

Akcesoria, typ 6-1/1 i 10-1/1

Zestaw poziomujący

Do wyrównywania nierówności podłoża przy ustawieniu urządzeń na podłodze lub blacie. Zakres regulacji wynosi 20 mm. Natomiast zakres regulacji zestawu poziomującego na rolkach wynosi 10 mm mm.

60.74.795	Zestaw poziomujący, typy 6-1/1, 10-1/1, Wymiary szer. | gr. | wys.: 850 | 614 | 35 mm	980,-
60.31.545	Zestaw na rolkach z regulacją wysokości, typy 6-1/1, 10-1/1	1.210,-



Podwyższenie urządzenia do ustawiania na stole

To ustawiania na stołach z blatami o głębokości min. 700 mm. Całkowicie odkryta.

60.31.099	Z mocowaniem (MarineLine), Wymiary szer. | gr. | wys.: 880 | 663 | 150 mm	2.230,-

Podstawa I

Całkowicie odkryta.

60.31.089	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 860 | 685 | 699 mm	1.970,-
60.31.095	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 883 | 763 | 699 mm	2.960,-
60.31.096	Z mocowaniem (MarineLine), Wymiary szer. | gr. | wys.: 885 | 710 | 699 mm	2.500,-

Podstawa II

14 par prowadnic. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi.

60.31.086	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 860 | 703 | 699 mm	4.370,-
60.31.103	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 883 | 769 | 699 mm	5.350,-
60.31.110	Z mocowaniem (MarineLine), Wymiary szer. | gr. | wys.: 885 | 715 | 699 mm	5.230,-

Podstawa II Norma piekarnicza

14 par prowadnic 400 x 600 mm. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi.

60.31.209	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 860 | 703 | 699 mm	4.820,-
60.31.210	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 883 | 769 | 699 mm	5.890,-
60.31.211	Z mocowaniem (MarineLine), Wymiary szer. | gr. | wys.: 885 | 715 | 699 mm	5.400,-

Podstawa II Norma piekarnicza, wersja UltraVent, typ 6-1/1

20 par prowadnic 400 x 600 mm. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi. Podwyższona do instalacji na okapie wentylacyjnym lub kondensacyjnym.

60.31.212	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 860 | 703 | 945 mm	6.020,-
60.31.213	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 883 | 769 | 945 mm	7.050,-

Podstawa II Wersja mobilna MobilityLine

14 par prowadnic. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi, wzmocnienia po bokach. Cztery kółka ze stali nierdzewnej o Ø 200 mm. Nakładka z pałąkami chroniącymi przed uderzeniami.

60.31.164	Wersja mobilna MobilityLine, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1199 | 892 | 792 mm	9.180,-

Podstawa III

14 par prowadnic. Otwarta z jednej strony, ze ściankami bocznymi, ścianką tylną i blatem.

60.31.091	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 860 | 703 | 699 mm	5.160,-
60.31.105	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 883 | 769 | 699 mm	6.600,-
60.31.112	Z mocowaniem (MarineLine), Wymiary szer. | gr. | wys.: 885 | 715 | 699 mm	5.910,-

Akcesoria, typ 6-1/1 i 10-1/1

Podstawa III wersja UltraVent, typ 6-1/1

20 par prowadnic. Otwarta z jednej strony, ze ściankami bocznymi, ścianką tylną i blatem. Podwyższona do instalacji na okapie wentylacyjnym lub kondensacyjnym.

60.31.214	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 860 | 703 | 945 mm	6.240,-
60.31.215	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 904 | 769 | 945 mm	7.510,-

Podstawa IV

14 par prowadnic. Zabudowana ze wszystkich stron, z drzwiami 2-skrzydłowymi.

60.31.093	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 860 | 703 | 699 mm	7.360,-
60.31.107	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 883 | 769 | 699 mm	8.870,-
60.31.114	Z mocowaniem (MarineLine), Wymiary szer. | gr. | wys.: 885 | 715 | 699 mm	8.190,-

UltraVent

Okap kondensacyjny do wiązania i odprowadzania oparów. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

Nie wolno montować ani obsługiwać w połączeniu z podstawą II MobilityLine.

Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 854 | 885 | 313 mm

60.75.134	Typy 6-1/1, 10-1/1	15.330,-

UltraVent Plus

Okap kondensacyjny do wiązania i odprowadzania oparów. Specjalna technologia filtracyjna ogranicza wydzielanie uciążliwego dymu. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

Nie wolno montować ani obsługiwać w połączeniu z podstawą II MobilityLine.

Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 854 | 885 | 403 mm

60.75.142	Typy 6-1/1, 10-1/1	23.790,-

Okap wentylacyjny

Okap odprowadzający opary. Konieczne jest przyłącze zewnętrzne.

Nie wolno montować ani obsługiwać w połączeniu z podstawą II MobilityLine.

Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 854 | 885 | 359 mm

60.76.217	Typy 6-1/1, 10-1/1	11.950,-

Zestaw adaptacyjny do okapów RATIONAL

W celu zainstalowania UltraVent, UltraVent Plus lub okapu wentylacyjnego na urządzenia SCC (SelfCookingCenter i CombiMaster Plus - od 09.2011 do 04.2020).

60.75.148	Typy 61 i 101, wyłącznie urządzenia elektryczne	1.420,-

Stelaż zawieszany, typ 6-1/1

60.61.373	Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	1.120,-
60.61.615	5 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	1.120,-
60.61.649	Tace na mięso, 6 poziomów (odstęp między szynami 72 mm)	1.680,-
60.61.576	Norma piekarnicza (400 x 600 mm), 5 poziomów (odstęp między szynami 88 mm)*	1.120,-
60.61.642	Combi-Rack, Norma piekarnicza z 1/1 GN, 4 poziomy (odstęp między szynami 95 mm)*	1.680,-
60.61.672	Wersja morska (USPHS), 6 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	1.350,-

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

Akcesoria, typ 6-1/1 i 10-1/1

Stelaż zawieszany, typ 10-1/1

60.11.447	Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	1.370,-
60.11.547	8 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	1.370,-
60.11.570	Tace na mięso, 10 poziomów (odstęp między szynami 72 mm)	2.060,-
60.11.541	Norma piekarnicza (400 x 600 mm), 8 poziomów (odstęp między szynami 88 mm)*	1.370,-
60.11.563	Combi-Rack, Norma piekarnicza z 1/1 GN, 7 poziomów (odstęp między szynami 95 mm)*	2.060,-
60.11.573	Wersja morska (USPHS), 10 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	1.640,-

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

Stelaż ruchomy, typ 6-1/1

Wyłącznie w połączeniu z szyną wjazdową do stelaża ruchomego.

60.61.420	Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	2.200,-
60.61.690	Norma piekarnicza (400 x 600 mm), 5 poziomów (odstęp między szynami 77 mm)*	2.200,-

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

Stelaż ruchomy, typ 10-1/1

Wyłącznie w połączeniu z szyną wjazdową do stelaża ruchomego.

60.11.600	Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	2.620,-
60.11.601	8 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	2.620,-
60.11.599	Norma piekarnicza (400 x 600 mm), 8 poziomów (odstęp między szynami 81 mm)*	2.620,-

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

Szyna wjazdowa do stelaża ruchomego

Szyna wjazdowa jest konieczna przy stosowaniu stelaża ruchomego.

60.75.115	Szyna wjazdowa Standard, typ 6-1/1, 10-1/1	620,-

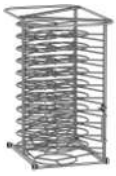
Wózek transportowy do stelaża ruchomego

Wózek transportowy umożliwia załadunek i rozładunek potraw także poza urządzeniem oraz bezpieczny transport.

Wersje standardowa i do blach piekarniczych są optymalnie dostosowane do wysokości podstaw.

Wózek transportowy z regulacją wysokości doskonale sprawdza się w przypadku ustawienia urządzeń na blatach i podstawach z podwyższeniem.

60.74.000	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 548 | 911 | 990 mm	3.100,-
60.75.606	Z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 548 | 913 | 800-1330 mm	4.960,-



Stelaż na talerze

Za pomocą stelaża na talerze można z wykorzystaniem funkcji Finishing dokończyć przyrządzanie nawet z ułożonymi daniami (do średnicy talerza 31 cm). Wyłącznie w połączeniu z szyną wjazdową do stelaża ruchomego.

60.61.702	Typ 6-1/1, 20 talerzy	2.950,-
60.61.701	Typ 6-1/1, 15 talerzy	2.680,-
60.11.581	Typ 10-1/1, 32 talerze	3.430,-
60.11.602	Typ 10-1/1, 26 talerzy	3.140,-

Akcesoria, typ 6-1/1 i 10-1/1

Systemy Finishing na bankiety

System Finishing obejmuje wszystkie ważne elementy wyposażenia dodatkowego, pozwalające od razu rozpocząć Finishing. W zestawie stelaż na talerze, pokrowiec Thermocover i wózek transportowy. Wyłącznie w połączeniu z szyną wjazdową do stelaża ruchomego.

60.61.741	Typ 6-1/1, 20 talerzy	6.749,-
60.11.628	Typ 10-1/1, 32 talerze	7.625,-
60.11.629	Typ 10-1/1, 26 talerzy	7.378,-

Thermocover

Specjalne materiały izolacyjne pozwalają po zakończeniu procesu Finishing przechować dania na gorąco przez czas do 20 minut. Proste zamknięcie magnetyczne umożliwiające szybkie otwieranie i zamykanie.

6004.1007	Typ 6-1/1	1.890,-
6004.1009	Typ 10-1/1	2.440,-

Czujnik temperatury rdzenia USB

Dodatkowe zewnętrzne czujniki temperatury rdzenia można w prosty sposób podłączać do portu USB. Prosty zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia umożliwia monitorowanie potraw w iCombi Pro i można stosować go zamiast wewnętrznego czujnika temperatury rdzenia w iCombi. Czujnik temperatury rdzenia sous-vide umożliwia przyrządzanie potraw w woreczkach próżniowych z nadzorowaniem temperatury rdzenia.

60.76.316	Czujnik temperatury rdzenia sous-vide dla urządzeń nablatowych i podłogowych	1.870,-
60.76.317	1 zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia dla urządzeń nablatowych	1.870,-

Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia

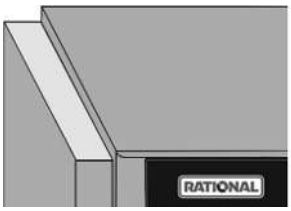
Ułatwia poprawne umieszczenie czujnika temperatury rdzenia w płynnych, miękkich lub bardzo małych produktach. Przyrząd do pozycjonowania można przymocować do stelaża ruchomego i stelaża zawieszanego.

60.71.022	Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 i 20-2/1	50,-

Uchwyt ścienny

Do zajmującego niewiele miejsca mocowania urządzenia do ściany (zestaw nie obejmuje materiałów montażowych). Mocowanie i materiały mocujące należy ustalić wraz z architektem/statykiem oraz inwestorem budowlanym.

60.31.168	Uchwyt ścienny, typ 6-1/1	1.810,-



Osłona termiczna ścianki bocznej

Późniejsza instalacja osłony termicznej pozwala na ustawienie promieniujących źródeł ciepła (np. grilla) bliżej ścianki bocznej urządzenia.

60.75.110	Osłona termiczna lewa, typ 6-1/1	820,-
60.75.113	Osłona cieplna prawa, typ 6-1/1	820,-
60.75.773	Osłona termiczna lewa, typ 10-1/1	930,-
60.75.771	Osłona cieplna prawa, typ 10-1/1	930,-

Przerywacz kondensacji

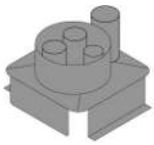
Służy do zmiany kierunku wydobywającej się pary wodnej i innych oparów z rury odpowietrzającej.

60.72.592	Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 i 10-2/1 (wys. 458 mm)	570,-

Zestaw podłączeniowy

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

60.70.464	Typy XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	280,-

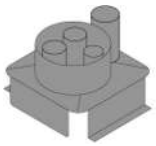


Kolektor spalin (do urządzeń gazowych)

Do odprowadzania spalin przez rurę podłączoną do kanału spalinowego (średnica rury spalin 180 mm).

70.01.360	Typ 6-1/1	830,-
70.01.376	Typ 10-1/1	830,-

Akcesoria, typ 6-1/1 i 10-1/1



Kolektor spalin z zabezpieczeniem przeciwwypływowym, klasa B13 (urządzenia gazowe)

Do odprowadzania spalin do sufitu wyciągowego lub przez rurę podłączoną do kanału spalinowego (średnica rury spalin 180 mm).

70.01.339	Typ 6-1/1	960,-
70.01.340	Typ 10-1/1	960,-

Pamięć USB RATIONAL

42.00.162	Pamięć USB do zapisu programów przyrządzania potraw i danych HACCP	55,-

Akcesoria, typ 6-2/1 i 10-2/1

Zestaw poziomujący

Do wyrównywania nierówności podłoża przy ustawieniu urządzeń na podłodze lub blacie. Zakres regulacji wynosi 20 mm. Natomiast zakres regulacji zestawu poziomującego na rolkach wynosi 10 mm mm.

60.74.597	Zestaw poziomujący, typy 6-2/1, 10-2/1, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1072 | 814 | 35 mm	1.120,-
60.31.574	Zestaw na rolkach z regulacją wysokości, typy 6-2/1, 10-2/1	1.310,-

Podstawa I

Całkowicie odkryta.

60.31.090	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1082 | 885 | 699 mm	2.290,-
60.31.102	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1105 | 963 | 699 mm	3.310,-
60.31.109	Z mocowaniem (MarineLine), Wymiary szer. | gr. | wys.: 1107 | 910 | 699 mm	2.800,-

Podstawa II

14 par prowadnic. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi.

60.31.087	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1082 | 903 | 699 mm	4.950,-
60.31.104	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1105 | 969 | 699 mm	5.820,-
60.31.111	Z mocowaniem (MarineLine), Wymiary szer. | gr. | wys.: 1107 | 915 | 699 mm	5.860,-

Podstawa II Wersja mobilna MobilityLine

14 par prowadnic. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi, wzmocnienia po bokach. Cztery kółka ze stali nierdzewnej o Ø 200 mm. Nakładka z pałąkami chroniącymi przed uderzeniami.

60.31.165	Wersja mobilna MobilityLine, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1421 | 1092 | 792 mm	10.500,-

Podstawa III

14 par prowadnic. Otwarta z jednej strony, ze ściankami bocznymi, ścianką tylną i blatem.

60.31.092	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1082 | 903 | 699 mm	5.840,-
60.31.106	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1105 | 969 | 699 mm	7.390,-
60.31.113	Z mocowaniem (MarineLine), Wymiary szer. | gr. | wys.: 1107 | 915 | 699 mm	6.620,-

Podstawa III wersja UltraVent, typ 6-2/1

20 par prowadnic. Otwarta z jednej strony, ze ściankami bocznymi, ścianką tylną i blatem. Podwyższona do instalacji na okapie wentylacyjnym lub kondensacyjnym.

60.31.216	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1082 | 903 | 945 mm	6.930,-
60.31.217	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1105 | 974 | 945 mm	8.410,-

Podstawa IV

14 par prowadnic. Zabudowana ze wszystkich stron, z drzwiami 2-skrzydłowymi.

60.31.094	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1082 | 903 | 699 mm	8.170,-
60.31.108	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1105 | 969 | 699 mm	9.650,-
60.31.115	Z mocowaniem (MarineLine), Wymiary szer. | gr. | wys.: 1107 | 915 | 699 mm	8.910,-

UltraVent

Okap kondensacyjny do wiązania i odprowadzania oparów. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

Nie wolno montować ani obsługiwać w połączeniu z podstawą II MobilityLine.

Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1075 | 1085 | 313 mm

60.75.135	Typy 6-2/1, 10-2/1	18.990,-

Akcesoria, typ 6-2/1 i 10-2/1

UltraVent Plus

Okap kondensacyjny do wiązania i odprowadzania oparów. Specjalna technologia filtracyjna ogranicza wydzielanie uciążliwego dymu. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

Nie wolno montować ani obsługiwać w połączeniu z podstawą II MobilityLine.

Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1075 | 1085 | 407 mm

60.75.143	Typy 6-2/1, 10-2/1	29.450,-

Okap wentylacyjny

Okap odprowadzający opary. Konieczne jest dodatkowe przyłącze zewnętrzne.

Nie wolno montować ani obsługiwać w połączeniu z podstawą II MobilityLine.

Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1075 | 1085 | 359 mm

60.76.218	Typy 6-2/1, 10-2/1	14.810,-

Zestaw adaptacyjny do okapów RATIONAL

W celu zainstalowania UltraVent, UltraVent Plus lub okapu wentylacyjnego na urządzenia SCC (SelfCookingCenter i CombiMaster Plus - od 09.2011 do 04.2020).

60.75.149	Typ 62, wyłącznie urządzenia elektryczne	1.420,-
60.76.604	Typ 102, wyłącznie urządzenia elektryczne	1.420,-

Stelaż zawieszany, typ 6-2/1

60.62.123	Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	1.450,-
60.62.171	5 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	1.450,-
60.62.168	7 poziomów (odstęp między szynami 65 mm)	1.450,-
60.62.178	Wersja morska (USPHS), 6 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	1.740,-

Stelaż zawieszany, typ 10-2/1

60.12.133	Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	1.660,-
60.12.146	Wersja morska (USPHS), 10 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	2.000,-

Stelaż ruchomy, typ 6-2/1

Wyłącznie w połączeniu z szyną wjazdową do stelaża ruchomego.

60.62.150	Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	2.760,-

Stelaż ruchomy, typ 10-2/1

Wyłącznie w połączeniu z szyną wjazdową do stelaża ruchomego.

60.12.150	Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 63 mm)	3.270,-

Szyna wjazdowa do stelaża ruchomego

Szyna wjazdowa jest konieczna przy stosowaniu stelaża ruchomego.

60.74.650	Szyna wjazdowa Standard, typ 6-2/1, 10-2/1	680,-

Wózek transportowy do stelaża ruchomego

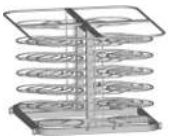
Wózek transportowy umożliwia załadunek i rozładunek potraw także poza urządzeniem oraz bezpieczny transport.

Wersje standardowa i do blach piekarniczych są optymalnie dostosowane do wysokości podstaw.

Wózek transportowy z regulacją wysokości doskonale sprawdza się w przypadku ustawienia urządzeń na blatach i podstawach z podwyższeniem.

60.73.999	Standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 735 | 996 | 990 mm	4.110,-
60.75.605	Z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 735 | 990 | 800-1330 mm	6.590,-

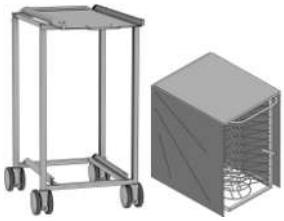
Akcesoria, typ 6-2/1 i 10-2/1



Stelaż na talerze

Za pomocą stelaża na talerze można z wykorzystaniem funkcji Finishing dokończyć przyrządzanie nawet z ułożonymi daniami (do średnicy talerza 31 cm). Wyłącznie w połączeniu z szyną wjazdową do stelaża ruchomego.

60.62.017	Typ 6-2/1, 34 talerze	3.950,-
60.12.022	Typ 10-2/1, 52 talerze	5.250,-
60.12.062	Typ 10-2/1, 42 talerze	4.520,-



Systemy Finishing na bankiety

System Finishing obejmuje wszystkie ważne elementy wyposażenia dodatkowego, pozwalające od razu rozpocząć Finishing. W zestawie stelaż na talerze, pokrowiec Thermocover i wózek transportowy. Wyłącznie w połączeniu z szyną wjazdową do stelaża ruchomego.

60.62.196	Typ 6-2/1, 34 talerze	9.078,-
60.12.154	Typ 10-2/1, 42 talerze	10.132,-
60.12.155	Typ 10-2/1, 52 talerze	10.753,-

Thermocover

Specjalne materiały izolacyjne pozwalają po zakończeniu procesu Finishing przechować dania na gorąco przez czas do 20 minut. Proste zamknięcie magnetyczne umożliwiające szybkie otwieranie i zamykanie.

6004.1016	Typ 6-2/1	2.620,-
6004.1014	Typ 10-2/1	3.290,-

Czujnik temperatury rdzenia USB

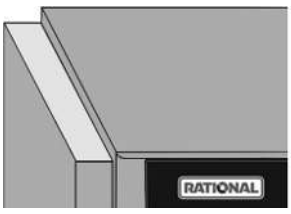
Dodatkowe zewnętrzne czujniki temperatury rdzenia można w prosty sposób podłączać do portu USB. Prosty zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia umożliwia monitorowanie potraw w iCombi Pro i można stosować go zamiast wewnętrznego czujnika temperatury rdzenia w iCombi. Czujnik temperatury rdzenia sous-vide umożliwia przyrządzanie potraw w woreczkach próżniowych z nadzorowaniem temperatury rdzenia.

60.76.316	Czujnik temperatury rdzenia sous-vide dla urządzeń nablatowych i podłogowych	1.870,-
60.76.317	1 zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia dla urządzeń nablatowych	1.870,-

Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia

Ułatwia poprawne umieszczenie czujnika temperatury rdzenia w płynnych, miękkich lub bardzo małych produktach. Przyrząd do pozycjonowania można przymocować do stelaża ruchomego i stelaża zawieszanego.

60.71.022	Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 i 20-2/1	50,-



Osłona termiczna ścianki bocznej

Późniejsza instalacja osłony termicznej pozwala na ustawienie promieniujących źródeł ciepła (np. grilla) bliżej ścianki bocznej urządzenia.

60.75.769	Osłona termiczna lewa, typ 6-2/1	970,-
60.75.768	Osłona cieplna prawa, typ 6-2/1	970,-
60.75.776	Osłona termiczna lewa, typ 10-2/1	1.120,-
60.75.774	Osłona cieplna prawa, typ 10-2/1	1.120,-

Przerywacz kondensacji

Służy do zmiany kierunku wydobywającej się pary wodnej i innych oparów z rury odpowietrzającej.

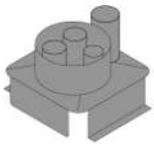
60.72.592	Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 i 10-2/1 (wys. 458 mm)	570,-

Zestaw podłączeniowy

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

60.70.464	Typy XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	280,-

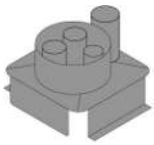
Akcesoria, typ 6-2/1 i 10-2/1



Kolektor spalin (do urządzeń gazowych)

Do odprowadzania spalin przez rurę podłączoną do kanału spalinowego (średnica rury spalin 180 mm).

70.01.432	Typ 6-2/1	830,-
70.01.586	Typ 10-2/1	830,-



Kolektor spalin z zabezpieczeniem przeciwwypływowym, klasa B13 (urządzenia gazowe)

Do odprowadzania spalin do sufitu wyciągowego lub przez rurę podłączoną do kanału spalinowego (średnica rury spalin 180 mm).

70.01.431	Typ 6-2/1	960,-
70.01.582	Typ 10-2/1	960,-

Pamięć USB RATIONAL

42.00.162	Pamięć USB do zapisu programów przyrządzania potraw i danych HACCP	55,-

Akcesoria, typ 20-1/1 i 20-2/1

UltraVent

Okap kondensacyjny do wiązania i odprowadzania oparów. Niepotrzebne dodatkowe zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

20-1/1: Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 880 | 929 | 337 mm

20-2/1: Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, Wymiary szer. | gr. | wys.: 1084 | 1134 | 337 mm

60.75.136	Typ 20-1/1	19.010,-
60.75.137	Typ 20-2/1	24.890,-

Zestaw adaptacyjny do okapów RATIONAL

Do zainstalowania UltraVent na SelfCookingCenter (dla wszystkich urządzeń od SelfCookingCenter whitefficiency po 09/2011) lub CombiMaster Plus.

60.75.150	Typ 201, wyłącznie urządzenia elektryczne	1.420,-
60.75.151	Typ 202, wyłącznie urządzenia elektryczne	1.420,-

Stelaż ruchomy, typ 20-1/1

Do szybkiego i wygodnego załadunku i rozładunku urządzeń podłogowych. Wymiary szer. | gr. | wys.: 561 | 824 | 1743 mm

60.21.331	Standard, 20 poziomów (odstęp między szynami 65 mm)	7.260,-
60.21.287	15 poziomów (odstęp między szynami 84 mm)	7.260,-
60.21.288	16 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	7.260,-
60.21.289	17 poziomów (odstęp między szynami 74 mm)	7.260,-
60.21.292	Norma piekarnicza (400 x 600 mm), 16 poziomów (odstęp między szynami 81 mm)*	7.260,-
60.21.245	20 poziomów, najwyższy poziom na wys. 1,60 m (odstęp między szynami 62 mm)	7.260,-
60.21.291	20 poziomów, wzmocniona wersja HeavyDuty/Marine (odstęp między szynami 65 mm)	7.980,-

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

Stelaż ruchomy, typ 20-2/1

Do szybkiego i wygodnego załadunku i rozładunku urządzeń podłogowych. Wymiary szer. | gr. | wys.: 772 | 1013 | 1742 mm

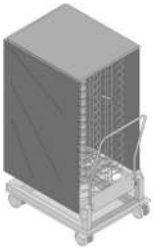
60.22.490	Standard, 20 poziomów (odstęp między szynami 65 mm)	9.130,-
60.22.394	15 poziomów (odstęp między szynami 84 mm)	9.130,-
60.22.395	16 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	9.130,-
60.22.396	17 poziomów (odstęp między szynami 74 mm)	9.130,-
60.22.368	20 poziomów, najwyższy poziom na wys. 1,60 m (odstęp między szynami 62 mm)	9.130,-
60.22.447	20 poziomów, wzmocniona wersja HeavyDuty/Marine (odstęp między szynami 65 mm)	10.040,-

Stelaż na talerze

Za pomocą stelaża na talerze można z wykorzystaniem funkcji Finishing dokończyć przyrządzanie nawet z ułożonymi daniami (do średnicy talerza 31 cm).

60.21.293	Typ 20-1/1, 60 talerzy	8.260,-
60.21.294	Typ 20-1/1, 50 talerzy	7.700,-
60.22.400	Typ 20-2/1, 120 talerzy	13.340,-
60.22.399	Typ 20-2/1, 100 talerzy	11.520,-
60.22.398	Typ 20-2/1, 84 talerze	10.110,-

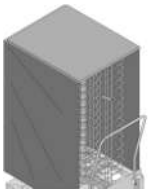
Akcesoria, typ 20-1/1 i 20-2/1



Systemy Finishing na bankiety

System Finishing obejmuje wszystkie ważne elementy wyposażenia dodatkowego, pozwalające od razu rozpocząć Finishing. Złożony ze stelaża na talerze i pokrowca Thermocover.

60.21.332	Typ 20-1/1, 60 talerzy	10.829,-
60.21.333	Typ 20-1/1, 50 talerzy	10.353,-
60.22.493	Typ 20-2/1, 120 talerzy	16.635,-
60.22.492	Typ 20-2/1, 100 talerzy	15.088,-
60.22.491	Typ 20-2/1, 84 talerze	13.889,-



Thermocover

Specjalne materiały izolacyjne pozwalają po zakończeniu procesu Finishing przechować dania na gorąco przez czas do 20 minut. Proste zamknięcie magnetyczne umożliwiające szybkie otwieranie i zamykanie.

6004.1011	Typ 20-1/1	4.480,-
6004.1012	Typ 20-2/1	6.230,-

Zestaw odprowadzania tłuszczu do stelaża ruchomego

Tylko w połączeniu z opcją „Zintegrowany odpływ tłuszczu".

60.75.107	Typ 20-1/1	3.630,-
60.75.108	Typ 20-2/1	4.570,-

Wózek transportowy na pojemniki do tłuszczu

Umożliwia bezpieczne przewożenie pełnych kanistrów/pojemników.

60.73.309	Wózek transportowy na pojemnik zbiorczy do tłuszczu (Combi-Duo i urządzenia podłogowe)	1.690,-

Zaczep na uchwyt stelaża ruchomego

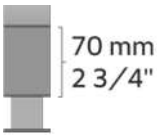
Do bezpiecznego przechowywania uchwytu stelaża ruchomego. Zaczep na uchwyt jest dołączony do zestawu.

60.75.895	Typy 20-1/1, 20-2/1	80,-

Rampa wjazdowa do stelaża ruchomego

Przy pomocy rampy wjazdowej można wyrównać spadki (do 3%) w podłodze kuchennej. Zapewnia to bezwstrząsowy wjazd stelaży ruchomych do urządzenia RATIONAL oraz ich właściwe wypoziomowanie.

60.21.262	Typ 20-1/1	4.800,-
60.22.380	Typ 20-2/1	5.560,-



Podwyższenie urządzenia

Podwyższa prześwit urządzenia RATIONAL o 70 mm. Tylko w połączeniu z podwyższeniem stelaża ruchomego.

60.70.407	Typy 20-1/1, 20-2/1	990,-

Podwyższenie stelaża ruchomego

Tylko w połączeniu z podwyższeniem urządzenia.

60.21.297	Typ 20-1/1	1.820,-
60.22.386	Typ 20-2/1	2.420,-

Akcesoria, typ 20-1/1 i 20-2/1

Czujnik temperatury rdzenia USB

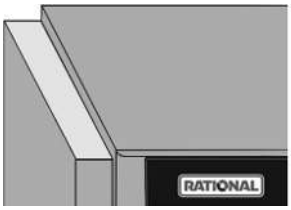
Dodatkowe zewnętrzne czujniki temperatury rdzenia można w prosty sposób podłączać do portu USB. Prosty zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia umożliwia monitorowanie potraw w iCombi Pro. Można go też stosować zamiast wewnętrznego czujnika temperatury rdzenia w iCombi. Czujnik temperatury rdzenia sous-vide umożliwia przyrządzanie potraw w woreczkach próżniowych z nadzorowaniem temperatury rdzenia.

60.76.316	Czujnik temperatury rdzenia sous-vide dla urządzeń nablatowych i podłogowych	1.870,-
60.76.318	1 zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia dla urządzeń podłogowych	1.870,-

Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia

Ułatwia poprawne umieszczenie czujnika temperatury rdzenia w płynnych, miękkich lub bardzo małych produktach. Przyrząd do pozycjonowania można przymocować do stelaża ruchomego i stelaża zawieszanego.

60.71.022	Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 i 20-2/1	50,-



Osłona termiczna ścianki bocznej

Późniejsza instalacja osłony termicznej pozwala na ustawienie promieniujących źródeł ciepła (np. grilla) bliżej ścianki bocznej urządzenia.

60.75.829	Osłona termiczna lewa, typ 20-1/1	1.250,-
60.75.826	Osłona termiczna lewa, typ 20-2/1	1.580,-

Przerywacz kondensacji

Służy do zmiany kierunku wydobywającej się pary wodnej i innych oparów z rury odpowietrzającej.

60.75.326	Typy 20-1/1 i 20-2/1 (wys. 480 mm)	720,-

Mocowanie urządzeń do podłogi 20-1/1, 20-2/1

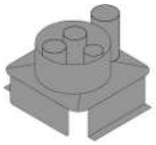
Dołączone do zestawu.

8700.0317	Typy 20-1/1, 20-2/1	130,-

Zestaw podłączeniowy

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

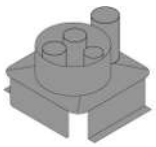
60.70.464	Typy XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	280,-



Kolektor spalin (do urządzeń gazowych)

Do odprowadzania spalin przez rurę podłączoną do kanału spalinowego (średnica rury spalin 180 mm).

70.01.587	Typ 20-1/1	1.250,-
70.01.493	Typ 20-2/1	1.250,-



Kolektor spalin z zabezpieczeniem przeciwwypływowym, klasa B13 (urządzenia gazowe)

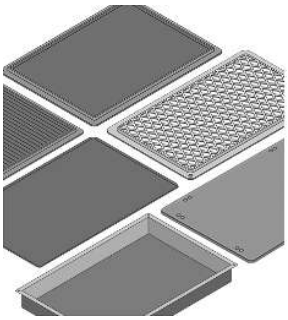
Do odprowadzania spalin do sufitu wyciągowego lub przez rurę podłączoną do kanału spalinowego (średnica rury spalin 180 mm).

70.01.583	Typ 20-1/1	1.420,-
70.01.492	Typ 20-2/1	1.420,-

Pamięć USB RATIONAL

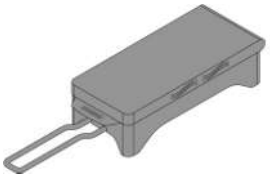
42.00.162	Pamięć USB do zapisu programów przyrządzania potraw i danych HACCP	55,-

Akcesoria do gotowania i akcesoria specjalne



Pakiety wyposażenia

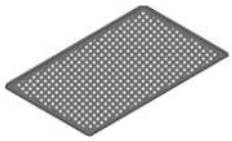
60.76.088	**Grillowy zestaw startowy** składa się z: 1 x ruszt grillowy w kratkę i paski 1/1 GN, 1 x taca do grillowania i smażenia 1/1 GN, 1 x CombiFry 1/1 GN, 1 x ruszt ze stali szlachetnej 1/1 GN	1.512,-
60.76.089	**Zestaw startowy Snack & Bake** składa się z: 3 x nieperforowana blacha do smażenia i pieczenia 1/1 GN, 1 x Multibaker 1/1 GN, 1 x pojemnik emaliowany „w marmurek"40 mm 1/1 GN	1.359,-



VarioSmoker

Pojemnik wędzarniczy z zasilaczem, uchwytem na zasilacz i kablami przyłączeniowymi. Do stosowania we wszystkich iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus i CombiMaster.

60.73.008	VarioSmoker	2.250,-



Perforowane blachy do pieczenia

Blachy do pieczenia o wysokim przewodnictwie cieplnym z powłoką zapobiegającą przywieraniu TriLax, gwarantujące perfekcyjne rezultaty pieczenia w temperaturach do 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (325 x 354 mm)	190,-
6015.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	240,-
6015.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	370,-
6015.1000	Norma piekarnicza (400 x 600 mm)	310,-

Blachy do pieczenia i smażenia (nieperforowane)

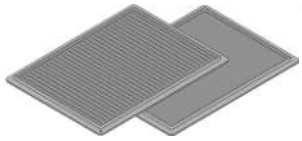
Blachy do pieczenia o wysokim przewodnictwie cieplnym z powłoką zapobiegającą przywieraniu TriLax, gwarantujące perfekcyjne rezultaty gotowania i pieczenia w temperaturach do 300 °C.

60.73.671	2/3 GN (325 x 354 mm)	200,-
6013.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	260,-
6013.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	370,-
6013.1003	Norma piekarnicza (400 x 600 mm)	320,-

Ruszt grillowy w kratkę i paski

Ruszt grillowy w kratkę i paski z powłoką zapobiegającą przywieraniu TriLax umożliwia klasyczne paski grillowe lub oryginalny amerykański wzorek Steakhouse.

60.73.802	1/2 GN (325 x 265 mm)	370,-
60.73.801	2/3 GN (325 x 354 mm)	430,-
60.73.314	1/1 GN (325 x 530 mm)	570,-



Taca do grillowania i smażenia

Taca do grillowania i smażenia o wielofunkcyjnym zastosowaniu z powłoką zapobiegającą przywieraniu TriLax, doskonała do tworzenia ukośnych wzorków grillowych na produktach krótko smażonych, rybach i warzywach. Dzięki rowkowi biegnącemu wokół brzegu, odwrotna strona idealnie nadaje się do smażenia produktów, z których wypływa dużo tłuszczu albo płynu.

60.71.617	1/1 GN (325 x 530 mm)	570,-

Taca do grillowania i pieczenia pizzy

Taca do grillowania i pieczenia pizzy z powłoką zapobiegającą przywieraniu TriLax. Doskonały do przyrządzania pizzy convenience, podpłomyków i chlebków pita w temperaturach do 300 °C. Odwrotna strona nadaje się do grillowania steków, warzyw oraz ryb.

60.73.798	2/3 GN (325 x 354 mm)	460,-
60.70.943	1/1 GN (325 x 530 mm)	610,-
60.71.237	Norma piekarnicza (400 x 600 mm)	780,-

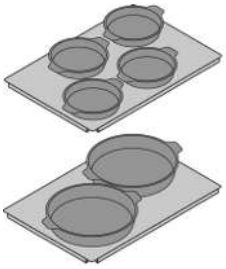
Akcesoria do gotowania i akcesoria specjalne

Ruszt CombiGrill z rusztem do załadunku

Ruszt CombiGrill z powłoką zapobiegającą przywieraniu TriLax pozwala uzyskać perfekcyjny wzorek grillowy na produktach krótko smażonych, rybach i warzywach. Brak konieczności rozgrzewania.

Ruszt pomocniczy wykonany ze stali nierdzewnej ułatwia grillowanie dużych ilości bardzo cienkich produktów na rozgrzanym ruszcie CombiGrill.

6035.1017	Ruszt CombiGrill 1/1 GN (325 x 530 mm)	510,-
60.73.848	Ruszt pomocniczy do załadunku rusztu CombiGrill 325 x 618 mm (do 1/1 GN (325 x 530 mm))	170,-



Forma do smażenia i pieczenia

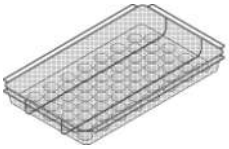
Żeberkowana powierzchnia zapewnia równomierne zarumienienie, a powłoka TriLax zapobiega przywieraniu potraw. Taca, na której umieszcza się formy, zapewnia ich wygodny i bezpieczny transport.

60.73.286	Zestaw małych form do smażenia i pieczenia(4 szt. plus taca)	1.090,-
60.73.287	Zestaw dużych form do smażenia i pieczenia(2 szt. plus taca)	780,-
60.73.271	Forma do smażenia i pieczenia, mała (ø 16 cm)	240,-
60.73.272	Forma do smażenia i pieczenia, duża (ø 25 cm)	320,-
60.73.212	Taca do małych form do smażenia i pieczenia	150,-
60.73.216	Taca do dużych form do smażenia i pieczenia	150,-

Multibaker

Multibaker z powłoką zapobiegającą przywieraniu TriLax jest przeznaczony do przyrządzania dużych ilości jaj sadzonych, omletów, placków ziemniaczanych, tortilli itp.

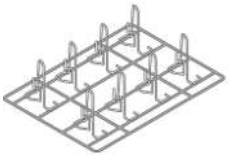
60.73.764	1/3 GN (325 x 265 mm) 2 zagłębienia	200,-
60.73.646	2/3 GN (325 x 354 mm) 5 zagłębień	290,-
60.71.157	1/1 GN (325 x 530 mm) 8 zagłębień	380,-



CombiFry

Do przyrządzania produktów wstępnie frytowanych w dużych ilościach.

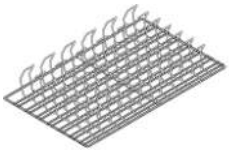
6019.1250	1/2 GN (325 x 265 mm)	210,-
60.73.619	2/3 GN (325 x 354 mm)	290,-
6019.1150	1/1 GN (325 x 530 mm)	380,-



Ruszt Superspike do kurczaków i kaczek

Pionowe ustawienie kurczaków i kaczek gwarantuje szczególnie soczyste mięso piersi oraz chrupiącą i równomiernie przyrumienioną skórkę.

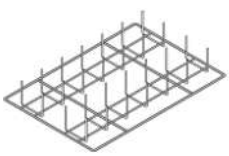
6035.1015	Pojemność 4 sztuki, maks. masa 1300 g, 1/2 GN (325 x 265 mm)	180,-
6035.1016	Pojemność 6 sztuk, maks. masa 1800 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	210,-
6035.1006	Pojemność 8 sztuk, maks. masa 1300 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	230,-
6035.1010	Pojemność 10 sztuk, maks. masa 950 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	280,-
6035.1009	Pojemność: 8 sztuk, maks. masa 2200 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	410,-



Ruszt do pieczenia żeberek

Pionowe ułożenie żeberek na ruszcie umożliwia – przy optymalnym wykorzystaniu pojemności urządzenia – idealne, delikatne wstępne podgotowanie żeberek (także w nocy).

6035.1018	1/1 GN (325 x 530 mm)	450,-

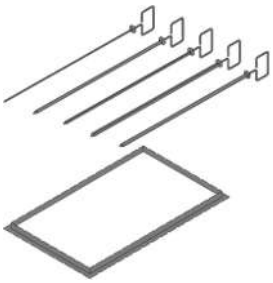


Potato Baker

Przy pomocy urządzenia Potato Baker firmy RATIONAL można przyrządzać ziemniaki z pieca lub kolby kukurydzy bez folii aluminiowej do 50% szybciej.

6035.1019	1/1 GN (325 x 530 mm)	450,-

Akcesoria do gotowania i akcesoria specjalne



Sztyca do grilla i Tandoori

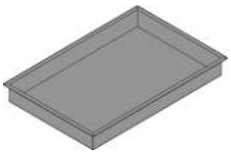
Sztyce ze stali szlachetnej i pasująca rama, przeznaczone do przyrządzania kawałków mięsa i drobiu, całych ryb lub filetów. Wyjątkowo wytrzymała dzięki wysokiej jakości stali szlachetnej. Łatwe czyszczenie w zmywarce.

60.75.782	Zestaw 2/3 GN (325 x 354 mm) (1 x rama do sztyc z 5 różnymi sztycami)	340,-
60.72.414	Zestaw 1/1 GN (325 x 530 mm) (1 x rama do sztyc z 5 różnymi sztycami)	480,-
60.74.963	Rama do sztyc do grilla i Tandoori 2/3 GN (325 x 354 mm)	180,-
60.72.224	Rama do sztyc do grilla i Tandoori 1/1 GN (325 x 530 mm)	220,-
60.75.783	5 sztyc O 5 mm, 265 mm długość do 2/3 GN (325 x 354 mm)	180,-
60.75.784	5 sztyc □ 5 mm, 265 mm długość do 2/3 GN (325 x 354 mm)	180,-
60.75.785	5 sztyc do ryb 4 x 10 mm, 265 mm długość do 2/3 GN (325 x 354 mm)	200,-
60.72.416	3 sztyce O 5 mm, długość 530 mm do 1/1 GN (325 x 530 mm)	160,-
60.72.417	3 sztyce O 8 mm, długość 530 mm do 1/1 GN (325 x 530 mm)	190,-
60.72.418	3 sztyce □ 5 mm, długość 530 mm do 1/1 GN (325 x 530 mm)	160,-
60.72.419	3 sztyce □ 8 mm, długość 530 mm do 1/1 GN (325 x 530 mm)	190,-
60.72.420	3 sztyce do ryb 4 x 10 mm, długość 530 mm do 1/1 GN (325 x 530 mm)	180,-

Forma na muffiny i tymbale

Formy na muffiny i tymbale są wykonane z wysoce elastycznego materiału. Doskonale nadają się do przyrządzania np. flanów warzywnych, tymbali rybnych, puddingu chlebowego, jaj w koszulkach, najróżniejszych deserów i wielu innych potraw. Pojemność napełniania ok. 100 ml.

6017.1002	300 x 400 mm (do 1/1 GN (325 x 530 mm))	320,-
6017.1001	400 x 600 mm (do 2/1 GN (650 x 530 mm) i)Norma piekarnicza	610,-



Pojemniki emaliowane „w marmurek”

Bardzo dobre przewodnictwo cieplne gwarantuje równomierne przyrumienienie. W pełni wyprofilowane naroża pojemnika umożliwiające serwowanie narożnych kawałków. Doskonałe do pieczenia ciast z blachy, ciast piaskowych i pizzy.

6014.1202	1/2 GN (325 x 265 mm), gł. 20 mm	240,-
6014.1204	1/2 GN (325 x 265 mm), gł. 40 mm	260,-
6014.1206	1/2 GN (325 x 265 mm), gł. 60 mm	320,-
6014.2302	2/3 GN (325 x 354 mm), gł. 20 mm	260,-
6014.2304	2/3 GN (325 x 354 mm), gł. 40 mm	290,-
6014.2306	2/3 GN (325 x 354 mm), gł. 60 mm	360,-
6014.2310	2/3 GN (325 x 354 mm), gł. 100 mm	440,-
6014.1102	1/1 GN (325 x 530 mm), gł. 20 mm	320,-
6014.1104	1/1 GN (325 x 530 mm), gł. 40 mm	350,-
6014.1106	1/1 GN (325 x 530 mm), gł. 60 mm	420,-
6014.1110	1/1 GN (325 x 530 mm), gł. 100 mm	530,-
6014.2102	2/1 GN (650 x 530 mm), gł. 20 mm	470,-
6014.2104	2/1 GN (650 x 530 mm), gł. 40 mm	520,-
6014.2106	2/1 GN (650 x 530 mm), gł. 60 mm	640,-
6014.1002	Norma piekarnicza (400 x 600 mm), gł. 20 mm	380,-
6014.1004	Norma piekarnicza (400 x 600 mm), gł. 40 mm	410,-
6014.1006	Norma piekarnicza (400 x 600 mm), gł. 60 mm	510,-

Forma do pizzy

Forma do pizzy do stelaży na talerze do pieczenia gotowej pizzy w mgnieniu oka. Wystarczy włożyć formę do pizzy do stelaża na talerze i włączyć pieczenie Finishing.

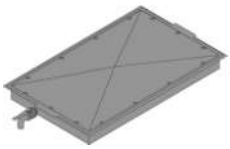
60.71.158	Pizza o Ø do 280 mm	90,-

Akcesoria do gotowania i akcesoria specjalne

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

Do przyrządzania całych jagniąt i prosiąt. Wystarczy nadziać mięso i zawiesić.

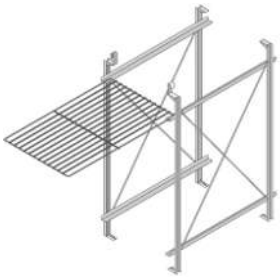
60.70.819	Typy 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 do 12 kg (1/1 GN (325 x 530 mm))	870,-
6035.1003	Typ 20-1/1 do 30 kg (1 szpikulec z uchwytem)	1.940,-
6035.1002	Typ 20-2/1 do30 kg (1 szpikulec z uchwytem, drugi szpikulec na jagnię lub prosię opcjonalnie)	1.990,-
8710.1065	Szpikulec opcjonalny	830,-



Zbiornik do odprowadzania tłuszczu (z pokrywą i wężem odpływowym)

Idealny do odprowadzania tłuszczu z grillowania i smażenia. Zbiornik można łatwo i bezpieczne opróżnić przez wąż odpływowy z zaworem kulowym.

8710.1135	1/1 GN (325 x 530 mm)	1.330,-
60.70.776	2/1 GN (650 x 530 mm)	1.960,-

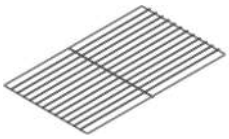


Stelaż zawieszany do kaczki po pekińsku

Specjalny stelaż zawieszany do urządzeń 10-1/1 umożliwia on optymalny załadunek produktów przyrządzanych w zawieszeniu, takich jak np. kaczki po pekińsku. Górna półka służy do zawieszania zawartego w pakiecie rusztu ze stali nierdzewnej i prostego mocowania produktów. Dolna półka na pojemnik zbiorczy na ściekający tłuszcz.

60.76.307	Zestaw stelaża zawieszanego do kaczki po pekińsku (stelaże zawieszane i ruszt 400 x 600 mm)	2.240,-

Pojemniki GN



Ruszt ze stali szlachetnej

6010.2301	2/3 GN (325 x 354 mm)	120,-
6010.1101	1/1 GN (325 x 530 mm)	160,-
6010.2101	2/1 GN (650 x 530 mm)	270,-
6010.0103	Norma piekarnicza (400 x 600 mm)	200,-

Pojemnik ze stali szlachetnej

Materiał pojemników RATIONAL jest grubszy od standardowego o 33%. Gwarantuje to maksymalną stabilność również w przypadku większych załadunków, a także długą żywotność. Wgłębienia umożliwiają układanie w stosy.

6013.2302	2/3 GN (325 x 354 mm), gł. 20 mm	100,-
6013.2306	2/3 GN (325 x 354 mm), gł. 65 mm	160,-
6013.1102	1/1 GN (325 x 530 mm), gł. 20 mm	120,-
6013.1104	1/1 GN (325 x 530 mm), gł. 40 mm	150,-
6013.1106	1/1 GN (325 x 530 mm), gł. 65 mm	180,-

Pojemnik perforowany ze stali szlachetnej

6015.1165	1/1 GN (325 x 530 mm), gł. 55 mm	190,-

ConnectedCooking

ConnectedCooking to oparte na chmurze rozwiązanie sieciowe i aplikacja na urządzenia mobilne, umożliwiająca automatyczną dokumentację danych HACCP oraz tworzenie i zarządzanie programami gotowania. Aktualizacje oprogramowania przeprowadzane są automatycznie. Motto stojące za ConnectedCooking to: „Komfort. Bezpieczeństwo. Inspiracja". Usługa gwarantuje zupełnie nowe i wygodne możliwości zastosowania.

Platforma oparta na chmurze pozwala użytkownikom na bezpośrednie korzystanie ze wszystkich funkcji. Aplikacja ConnectedCooking jest dostępna do pobrania w odpowiednich sklepach App-Store w wersjach na urządzenia iPhone i iPad oraz tablety i smartfony Android.

Rejestracja na stronie: **ConnectedCooking.com**

Pakiety gwarantujące kompatybilność iCombi

Gwarancja zastosowania akcesoriów w różnych generacjach urządzeń.

Typ 6-1/1 i 10-1/1

Pakiet gwarantujący kompatybilność składający się z szyny wjazdowej i wózka transportowego zapewnia swobodę użytkowania nowych stelaży ruchomych, również w przypadku urządzeń poprzednich generacji od roku 2004.

60.61.745	Pakiet gwarantujący kompatybilność z wózkiem transportowym, standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 548 | 911 | 990 mm do urządzeń nablatowych	3.720,-
60.61.746	Pakiet gwarantujący kompatybilność z wózkiem transportowym, z regulacją wysokości, Wymiary szer. | gr. | wys.: 548 | 913 | 800-1330 mm do urządzeń nablatowych	5.580,-

Typ 6-2/1 i 10-2/1

Pakiet gwarantujący kompatybilność składający się z szyny wjazdowej i wózka transportowego zapewnia swobodę użytkowania nowych stelaży ruchomych.

60.62.197	Pakiet gwarantujący kompatybilność z wózkiem transportowym, standard, Wymiary szer. | gr. | wys.: 735 | 996 | 990 mm do urządzeń nablatowych	4.790,-

Typ 20-1/1

Pakiet gwarantujący kompatybilność składający się z szyny centrującej, podwyższenia urządzenia oraz ruchomego stelaża umożliwia korzystanie z nowych stelaży ruchomych.

60.21.335	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem ruchomym z 20 poziomami, najwyższy poziom na wys. 1,60 m (odstęp między szynami 62 mm) do urządzeń podłogowych	7.260,-
60.21.336	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze standardowym stelażem ruchomym z 20 poziomami (odstęp między szynami 65 mm) do urządzeń podłogowych	7.260,-
60.21.337	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem ruchomym z 15 poziomami, (odstęp między szynami 84 mm) do urządzeń podłogowych	7.260,-
60.21.338	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem ruchomym z 16 poziomami, (odstęp między szynami 80 mm) do urządzeń podłogowych	7.260,-
60.21.339	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem ruchomym, norma piekarnicza, z 16 poziomami (odstęp między szynami 81 mm) do urządzeń podłogowych	7.260,-
60.21.340	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem na talerze typu 20-1/1, 60 talerzy, do urządzeń podłogowych	8.260,-
60.21.341	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem na talerze typu 20-1/1, 50 talerzy, do urządzeń podłogowych	7.700,-

Typ 20-2/1

Pakiet gwarantujący kompatybilność składający się z szyny centrującej, podwyższenia urządzenia oraz ruchomego stelaża umożliwia korzystanie z nowych stelaży ruchomych.

60.22.497	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem ruchomym z 20 poziomami, najwyższy poziom na wys. 1,60 m (odstęp między szynami 62 mm) do urządzeń podłogowych	9.130,-
60.22.498	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze standardowym stelażem ruchomym z 20 poziomami (odstęp między szynami 65 mm) do urządzeń podłogowych	9.130,-
60.22.499	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem ruchomym z 15 poziomami, (odstęp między szynami 84 mm) do urządzeń podłogowych	9.130,-
60.22.500	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem na talerze typu 20-2/1, 84 talerzy, do urządzeń podłogowych	10.110,-
60.22.501	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem na talerze typu 20-2/1, 100 talerzy, do urządzeń podłogowych	11.520,-
60.22.502	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem na talerze typu 20-2/1, 120 talerzy, do urządzeń podłogowych	13.340,-

Znaki jakości dla iCombi

Poniższe znaki jakości potwierdzają, że nasze urządzenia spełniają wytyczne i standardy niezależnych ośrodków testowych i certyfikacyjnych. Dzięki nim już na pierwszy rzut oka widać, że urządzenia spełniają krajowe i międzynarodowe wymogi bezpieczeństwa, przykładamy wagę do wysokiej jakości produktów i jesteśmy w stanie je udokumentować. Bliższe informacje można znaleźć na stronie rational-online.com.

Zgodność CE określa najważniejsze wymogi bezpieczeństwa stawiane produktom wprowadzanym na rynek europejski.

EnergyStar to międzynarodowy i dobrowolny program certyfikacji. Wyróżnia on szczególnie energooszczędne produkty na podstawie kryteriów oszczędności prądu Amerykańskiej Agencji Ochrony Środowiska oraz Departamentu Energii Stanów Zjednoczonych.

KIWA koncentruje się na rynku europejskim w zakresie testowania, kontroli i certyfikacji urządzeń w sektorach elektrycznym, gazowym i wodnym. Dodatkowo urządzenia poddawane są badaniom zgodnie ze zdefiniowanymi wymogami odnośnie jakości i bezpieczeństwa.

Instytut NSF-HCV zajmuje się certyfikacją higienicznego bezpieczeństwa urządzeń przeznaczonych do przyrządzania potraw w Europie.

CSA to północnoamerykański znak jakości, potwierdzający spełnienie wszystkich przepisów prawnych w związku z dopuszczeniem instalacji gazowej w ramach wprowadzania nowych urządzeń na rynek.

Instytut NSF dba o przestrzeganie standardów higieny NSF/ANSI (4+51) w ramach wprowadzania nowych urządzeń na rynek.

Instytut UL poddaje ocenie i certyfikacji bezpieczeństwo produktów elektrycznych, wprowadzanych na rynek w Stanach Zjednoczonych.

WRAS obejmuje rynek brytyjski i zapewnia wyposażenie urządzeń w odpowiednie zabezpieczenia, a tym samym spełnianie ustawowych standardów obowiązujących w sektorze wodnym.

QA to znak jakości dla urządzeń gazowych w Holandii, potwierdzających, że spełniają one wymogi względem jakości, funkcjonalności i bezpieczeństwa.

Niniejszy certyfikat określa wymogi odnośnie jakości, bezpieczeństwa i właściwości użytkowych na rynku szwajcarskim dla urządzeń w sektorze gazowym i wodnym.

Instytut EAC definiuje najważniejsze wymogi dotyczące jakości i bezpieczeństwa stawiane urządzeniom na terenie Eurazji.

Urządzenia elektryczne, przeznaczone na rynek japoński muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa PSE.

Jet potwierdza spełnienie określonych wymagań w zakresie ochrony wody pitnej na rynku japońskim.

Związek kontroli JIA testuje i certyfikuje urządzenia gazowe na rynku japońskim.

Instytucja KTL jest odpowiedzialna za rynek koreański i potwierdza przestrzeganie wymogów bezpieczeństwa produkcji urządzeń elektrycznych.

KGS zajmuje się podstawowymi wymogami dotyczącymi dopuszczenia instalacji gazowych zgodnie z normami koreańskimi.

Watermark zajmuje się certyfikacją urządzeń na rynku australijskim, gwarantującą, że są one odpowiednio dostosowane do użytku.

AGA obowiązuje na rynku australijskim i gwarantuje, że urządzenia gazowe spełniają wymogi bezpieczeństwa gazu obowiązujące w Australii.

INMETRO obowiązuje w Brazylii dla wszystkich urządzeń i komponentów elektrycznych o mocy znamionowej 20 kW.

IRAM określa warunki dopuszczenia na rynku argentyńskim, w szczególności w zakresie elektroniki, instalacji gazowych, mechanicznych, higieny, bezpieczeństwa i produktów spożywczych.

DNV GL jest międzynarodowym towarzystwem klasyfikacyjnym, które certyfikuje wykonanie urządzeń do stosowania na statkach.

Funkcje

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Funkcje	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 z 6 trybami pracy: drób, mięso, ryby, potrawy jajeczne, dodatki i wypieki oraz 5 metodami przyrządzania: gotowanie, smażenie, pieczenie, grillowanie oraz Finishing umożliwiające łatwe wprowadzanie pożądanych rezultatów i automatycznego dostosowania optymalnej ścieżki przyrządzania i wypiekania.	●	●	●	–	–	–
Krajowe ustawienia domyślne parametrów przyrządzania, niezależne od wybranego języka obsługi. Wybór przykładów zastosowania z ustawieniami domyślnymi dla innych krajów.	●	●	●	–	–	–
Cockpit: Wyświetlanie etapów bieżącej inteligentnej ścieżki przyrządzania. Oznaczenie aktualnego etapu przyrządzania.	●	●	●	–	–	–
Messenger — dostarcza informacji o bieżących, automatycznych dopasowaniach procesu gotowania i pieczenia oraz wyświetla wezwania do działania w formie wyskakujących okienek	●	●	●	–	–	–
Automatyczna funkcja chłodzenia Cool Down gwarantuje inteligentne błyskawiczne dostosowanie klimatu, dzięki wtryskiwaniu wody (z możliwością wyłączenia)	●	●	●	–	–	–
Ręcznie wyłączane funkcje chłodzenia gwarantujące szybkie i niezawodne obniżanie temperatury w komorze	●	●	●	●	●	●
Aktywne zmiany w bieżących, inteligentnych ścieżkach przyrządzania potraw i dostosowanie parametrów przyrządzania jest w każdej chwili możliwe	●	●	●	–	–	–
Przejście z inteligentnej ścieżki przyrządzania do iProductionManager lub gotowania w trybie ręcznym. Przejście z gotowania w trybie ręcznym do iProductionManager	●	●	●	–	–	–
iProductionManager – inteligentna i elastyczna organizacja całego procesu produkcji. Wyświetlanie informacji o tym, które produkty można przyrządzać jednocześnie oraz indywidualne nadzorowanie poszczególnych załadunków, również w przypadku załadunków mieszanych. Przypomnienia o konieczności załadowania lub rozładowania urządzenia. Pozycjonowanie bonów w danym momencie lub w przyszłości, automatyczne sortowanie według najkrótszego czasu przyrządzania lub optymalnego zużycia energii. Alternatywnie: Pozycjonowanie bonów w taki sposób, aby potrawy były gotowe na określony czas docelowy.	●	●	●	–	–	–
Sygnalizacja załadunku iProductionManager – Sygnalizacja załadunku gotowego do rozładowania lub gotowości do załadowania iCookingSuite lub tryb ręczny – Sygnalizacja kroków ścieżki przyrządzania, takich jak koniec podgrzewania, koniec ścieżki przyrządzania lub wezwanie do działania poprzez oświetlenie LED	–	●	–	–	–	–
Inteligentne zarządzanie rozgrzewaniem i załadunkiem – zależny od produktu, natychmiastowy załadunek bez czasów oczekiwania przy zachowaniu najlepszej jakości potraw	●	●	●	–	–	–
iDensityControl – funkcja inteligentnego zarządzania klimatem zawsze gwarantuje odpowiednie warunki w komorze dzięki inteligentnym czujnikom, wysoce wydajnemu systemowi grzewczemu, generatorowi świeżej pary i aktywnemu odprowadzaniu wilgoci. Inteligentna cyrkulacja powietrza zawsze doprowadza energię tam, gdzie jest potrzebna.	●	●	●	–	–	–
ClimaPlus – dokładny pomiar wilgotności, 10-stopniowe ustawienie i kontrola (CombiMaster Plus XS 6-2/3: 5-stopniowy)	–	–	–	●	●	●
Wysoce wydajne, aktywne odprowadzanie wilgoci: do 130 l na sekundę gwarantujące najlepsze rezultaty przyrządzania	●	●	●	●	●	●
Tryb pieca konwekcyjno-parowego z funkcjami: Para 30 °C–130 °C, gorące powietrze30 °C–300 °C, połączenie pary i gorącego powietrza 30 °C–300 °C	●	●	●	●	●	●
Automatyczne, inteligentne procesy Finishing do stosowania w ramach bankietów, bufetów, gotowania à la carte itp.	●	●	●	–	–	–
Programy Finishing do przyrządzania talerzy bankietowych i pojemników	–	–	–	–	●	●
Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach (również w nocy)	●	●	●	–	–	–
Gotowanie Delta-T umożliwiające delikatne przyrządzanie dużych kawałków mięsa, również w nocy	●	●	●	–	●	●

Funkcje

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne | ☐ Dostępne jako akcesoria

Obsługa

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Obsługa	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
Lista 10 ulubionych, wybranych ścieżek przyrządzania iCookingSuite oraz programów ręcznych, łatwych do znalezienia pod gwiazdką ulubionych na ekranie startowym	●	●	●	–	–	–
Obszerne możliwości podejmowania ustawień do indywidualnego dostosowania urządzenia do konkretnego sposobu użytkowania	●	●	●	–	–	–
Tworzenie specyficznych dla użytkownika profili MyDisplay umożliwiających indywidualną konfigurację urządzenia i obsługę, np. indywidualny ekran startowy	●	●	●	–	–	–
Panel obsługi z możliwością samodzielnej konfiguracji zgodnie z wymogami użytkownika (zdjęcia, tekst, itp.)	●	●	●	–	–	–
Ustawienia dzwonka i kontrastu wyświetlacza	●	●	●	–	–	–
Obszerne możliwości dostosowania, np. ustawień energii, języka, sieci i ustawień systemowych	●	●	●	–	–	–
Kolorowy, szklany ekran pojemnościowy TFT 10,1" ze zrozumiałymi symbolami umożliwiający łatwą i intuicyjną obsługę i sterowanie gestami przeciągania i przesuwania	●	●	●	–	–	–
Centralne pokrętło ustawień z funkcją „push" umożliwiającą dokonywanie ustawień i potwierdzanie wprowadzonych danych	●	●	●	–	●	●
Ekran kolorowy 4,3" ze zrozumiałymi symbolami i miękkie przyciski gwarantujące prostą obsługę	–	–	–	–	●	●
Możliwość ustawiania przez użytkownika blokady obsługi i programów (3 poziomy)	●	●	●	–	–	–
Blokada programów	–	–	–	●	–	–
Obszerna, kontekstowa funkcja wyszukiwania i pomocy	●	●	●	–	–	–
Cyfrowa instrukcja obsługi z praktycznymi wskazówkami i obszernymi przykładami zastosowania, które można uruchomić jako ścieżkę przyrządzania z instrukcji obsługi	●	●	●	–	–	–
Ergonomiczna obsługa innych urządzeń iCombi Pro na wyświetlaczu innego iCombi Pro, np. jednocześnie Combi-Duo	●	●	●	–	–	–
Zdalne sterowanie i nadzorowanie urządzeń z komputera, smartfona lub tabletu za pośrednictwem ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–
Nadzorowanie urządzeń z komputera, smartfona lub tabletu za pośrednictwem ConnectedCooking (funkcja dostępna od Q3/2020)					○	○
Obsługa w ponad 55 językach do wyboru	●	●	●	–	–	–
Prowadzenie użytkownika wyraźnymi symbolami	●	●	●	–	●	●
Pokrętło obsługi do wyboru trybów pracy, temperatury, temperatury potrawy i czasu	–	–	–	●	–	–

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne | ☐ Dostępne jako akcesoria

Pielęgnacja i bezpieczeństwo użytkowania

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Mycie, pielęgnacja i bezpieczeństwo użytkowania	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 – inteligentny system mycia i odkamieniania z funkcją rozpoznawania aktualnego stanu zabrudzeń oraz sugestiami optymalnego poziomu mycia i ilości preparatów chemicznych	●	●	●	–	–	–
9 programów mycia:						
błyskawiczne mycie bieżące w 12 minut (iCombi Pro XS 6-2/3: <30 minut)	–	●	●	–	–	–
Mycie lekkie, średnie i intensywne, w trybie zwykłym lub z zastosowaniem zasobooszczędnych programów Eco	●	●	●	–	–	–
Mycie z tabletkami i bez	●	●	●	–	–	–
Automatyczne wyświetlanie optymalnego poziomu mycia i sugerowanej ilości tabletek myjących Active Green i tabletek pielęgnacyjnych Care	●	●	●	–	–	–
Automatyczne odkamienianie – bez konieczności zmiękczania wody i ręcznego odkamieniania generatora pary	●	●	●	–	●	●
Automatyczne wezwanie do mycia w zależności od sposobu użytkowania	●	●	●	–	–	–
Wyświetlanie aktualnego etapu mycia i pozostałego czasu	●	●	●	–	–	–
Tygodniowy plan mycia – ręczne ustawianie tygodniowego harmonogramu mycia urządzenia	●	●	●	–	–	–
Sterowanie i monitorowanie mycia z poziomu komputera PC, smartfona lub tabletu za pomocą ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–
Automatyczne mycie z wykorzystaniem Care-System – systemu mycia i pielęgnacji komory i generatora pary	–	–	–	–	●	●
4 automatyczne programy mycia – mycie lekkie, średnie lub intensywne, płukanie bez tabletek	–	–	–	–	●	●
Wyświetlanie zalecanej liczby tabletek myjących Active Green i tabletek pielęgnacyjnych Care dla danego programu mycia	–	–	–	–	●	●
Wyświetlanie wybranego programu mycia i czasu pozostałego do jego zakończenia	–	–	–	●	●	●
Produkty myjące i pielęgnacyjne w formie stałej – gwarancja maksymalnego bezpieczeństwa użytkowania	●	●	●	●	●	●
Tabletki myjące Active Green (opakowanie próbne) i tabletki Care (opakowanie próbne)	●	●	●	–	●	●
Tabletki myjące (opakowanie próbne) i tabletki nabłyszczające (opakowanie próbne)	–	–	–	●	–	–
Zintegrowany, ergonomiczny spryskiwacz ręczny z automatycznym systemem zwijania, możliwością przełączenia strumienia (punktowy i prysznicowy) oraz zintegrowaną funkcją odcinania wody	–	●	●	–	●	●
Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia	●	–	–	●	–	–
Wyświetlanie informacji o konieczności odkamieniania	–	–	–	●	–	–
Sterowany wg menu program odkamieniania	–	–	–	●	–	–
ServiceDiagnose System (SDS) z automatycznym wyświetlaniem powiadomień serwisowych	●	●	●	●	●	●

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne | ☐ Dostępne jako akcesoria

Elementy/cechy wyposażenia

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Elementy/cechy wyposażenia	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
Czujnik temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem	●	●	●	–	–	–
Czujnik temperatury rdzenia z 1-punktowym pomiarem	–	–	–	●	●	●
Indywidualne ustalanie możliwej minimalnej i maksymalnej temperatury rdzenia w ustawieniach systemowych	●	●	●	–	–	–
Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia	□	□	□	□	□	□
Zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia USB	–	□	□	–	□	□
Zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia USB sous-vide do gotowania w próżni	–	□	□	–	□	□
1200 programów po maks. 12 kroków z możliwością dowolnego programowania i nazywania	●	●	●	–	–	–
100 programów po maks. 12 kroków z możliwością dowolnego programowania i nazywania	–	–	–	–	●	●
Możliwość zaprogramowania 100 programów (do 6 etapów każdy)	–	–	–	●	–	–
Ręczne nawilżanie uderzeniowe	●	●	●	–	–	–
Precyzyjne nawilżanie umożliwiające ręczne programowanie na 4 poziomach od 30 °C–260 °C w trybach pracy gorące powietrze lub kombinacji	●	●	●	–	–	–
5 prędkości wentylatora, do zaprogramowania	●	●	●	●	●	●
Inteligentne ścieżki przyrządzania potraw z automatycznym rozpoznawaniem obciążenia	●	●	●	–	–	–
Możliwość ustawienia jednostek temperatury: °C lub °F	●	●	●	●	●	●
Cyfrowy wyświetlacz temperatury	●	●	●	●	●	●
Wskaźniki wartości rzeczywistych i nastawionych	●	●	●	●	●	●
Cyfrowy zegar nastawczy 0–24 h z ustawieniem pracy ciągłej	●	●	●	●	●	●
Zegar czasu rzeczywistego 24 h	●	●	●	–	●	●
Nastawienie czasu godz./min. lub min./sek.	●	●	●	–	–	–
Nastawienie czasu godz./min.	–	–	–	●	●	●
Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i godziny	●	●	●	–	–	–
Możliwość redukcji poboru mocy do 1/2 (wyłącznie w urządzeniach elektrycznych)	●	●	●	–	–	–
Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody	●	●	●	●	●	●
Cichy, wysokowydajny palnik wentylatorowy (tylko urządzenia gazowe)	–	●	●	–	●	●
Automatyczne odprowadzanie kondensatu	●	●	●	●	●	●
Dynamiczna cyrkulacja powietrza z wysokowydajnymi wentylatorami obracającymi się w dwa kierunki (6 poziomów: 1 wentylator, 10 poziomów: 2 wentylatory, 20 poziomów: 3 wentylatory)	●	●	●	●	●	●
Automatyczne dostosowanie urządzenia do miejsca instalacji (wysokość nad poziomem morza) wraz z autotestem	●	●	●	●	●	●
Automatyczne dostosowanie do wysokości geograficznej w trybie pary gwarantujące najlepsze rezultaty gotowania na parze	●	●	●	●	●	●
Dopływ energii sterowany zależnie od potrzeb	●	●	●	●	●	●
Zdejmowana osłona wentylatora	●	●	●	●	●	●
Wbudowany hamulec wirnika gwarancją najwyższego bezpieczeństwa i szybkiej zmiany kierunku	●	●	●	●	●	●
Odśrodkowe, niewymagające filtra odprowadzanie tłuszczu	●	●	●	●	●	●
Drzwiczki komory do gotowania z 3 szybami i wentylowaną przestrzenią między szybami, specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybami wewnętrznymi ułatwiającymi czyszczenie	●	●	●	●	–	–
Czyszczenie ułatwiają drzwiczki komory do gotowania z 2 szybkami i wentylowaną przestrzenią między szybkami, ze specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybkami ze szkła	–	–	–	–	●	●

Elementy/cechy wyposażenia

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Elementy/cechy wyposażenia	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
Blokada drzwi w pozycji 110°/180° (urządzenia nablatowe), 120°/180° (urządzenia podłogowe) gwarantująca maksymalne bezpieczeństwo eksploatacji	●	●	●	●	●	●
Bezdotykowy wyłącznik drzwiowy	●	●	●	●	●	●
Nadzór czasu otwarcia drzwi przy załadunki oraz podczas przyrządzania potraw, z funkcją alarmową	●	●	●	–	–	–
Dowolne ustawienia czasu opóźnienia okapu wentylacyjnego lub kondensacyjnego RATIONAL	●	●	●	–	–	–
Wciskana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi	●	●	●	●	●	●
Ułatwiające wprowadzenie prowadnice dla stelaży ruchomych	–	–	●	–	–	●
Wzdłużny układ prowadnic typ XS 6-2/3, odpowiedni dla pojemników GN 1/2, 1/3, 2/3, minimalna utrata energii i najmniejsze możliwe zapotrzebowanie na miejsce przy otwieraniu drzwi	●	–	–	●	–	–
Wzdłużny układ prowadnic typ 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1, odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, minimalna utrata energii i najmniejsze możliwe zapotrzebowanie na miejsce przy otwieraniu drzwi	–	●	●	–	●	●
Wzdłużny układ prowadnic typ 6-1/1 i 10-1/1, odpowiedni dla Norma piekarnicza (400 x 600 mm), minimalna utrata energii i najmniejsze możliwe zapotrzebowanie na miejsce przy otwieraniu drzwi	–	○	–	–	○	–
Wzdłużny układ prowadnic typ 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1, odpowiedni dla pojemników GN 2/1, 1/1, 2/4, minimalna utrata energii i najmniejsze możliwe zapotrzebowanie na miejsce przy otwieraniu drzwi	–	●	●	–	●	●
Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożami, zapobiegająca wylewaniu	●	●	●	●	●	●
Oświetlenie LED w komorze, oświetlenie załadunku	●	●	●	●	●	●
Zdejmowane stelaże zawieszane z dodatkową nakładaną prowadnicą na pojemnik do zbierania tłuszczu	–	●	–	–	●	–
Odchylane i wyjmowane stelaże zawieszane	●	–	–	●	–	–
Prowadnice w kształcie „litery U" z otworami pozycjonującymi, umożliwiającymi łatwy załadunek	–	●	●	–	●	●
Prowadnice w kształcie „litery L"	–	○	–	–	○	–
Zestaw stelaży ruchomych	–	○	–	–	○	–
Zestaw stelaży ruchomych do Combi-Duo	–	○	–	–	○	–
Pakiet stelaża ruchomego do Norma piekarnicza z zabezpieczeniem przed zsuwaniem się akcesoriów	–	–	–	–	–	–
Stelaż ruchomy z obustronną blokadą, pojemnikiem na skropliny z systemem opróżniania, podwójnymi kółkami (2 z hamulcami), średnica kółek 125 mm, wszystkie części metalowe ze stali szlachetnej	–	–	●	–	–	●
Drzwi komory urządzenia z wbudowanym, zoptymalizowanym mechanizmem uszczelniającym, zapobiegającym wydostawaniu się oparów podczas pracy bez stelaża ruchomego	–	–	●	–	–	●
Materiał zewnętrzny i wewnętrzny stal szlachetna – zgodny z DIN 1.4301	●	●	●	●	●	●
Złącze USB do transmisji danych HACCP i informacji serwisowych, a także do przesyłania programów do gotowania na pamięć USB RATIONAL oraz do łatwej aktualizacji oprogramowania	●	●	●	●	●	●
Przesyłanie koszyków, możliwość wczytania za pośrednictwem złącza USB zdjęć w celu indywidualizacji strony głównej	●	●	●	–	–	–
System informujący o działaniu urządzenia oraz ostrzegawczy, np. w przypadku braku wody	●	●	●	●	●	●

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne | ☐ Dostępne jako akcesoria

Ustawianie urządzeń i dopuszczenia

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Podłączenie, ustawienie i dopuszczenia	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
Możliwość podłączenia do instalacji optymalizującej zużycie energii	○	○	○	○	○	○
Podłączenie do wskaźnika eksploatacji/ styku bezpotencjałowego np. do wewnętrznego systemu wentylacji lub nadajnika sygnału	○	○	○	–	–	–
Złącze WiFi umożliwiające zastosowanie nowoczesnego, opartego na chmurze rozwiązania sieciowego ConnectedCooking	●	●	●	–	○	○
Złącze Ethernet do podłączania do ConnectedCooking	●	●	●	○	○	○
Deklaracja zgodności: CE	●	●	●	●	●	●
Bezpieczeństwo elektryczne: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●	●
Wydajność energetyczna: Energy Star	–	●	●	–	–	–
Bezpieczeństwo gazowe: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	–	●	●	–	●	●
Bezpieczeństwo urządzenia/obsługi: przetestowane zgodnie z dyrektywą maszynową 2006/42/WE	●	●	●	●	●	●
Ogólna higiena: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●	●
Certyfikat koszerności dla urządzeń i preparatów czyszczących	●	●	●	●	●	●
Ochrona wody pitnej: SVGW, KIWA, WRAS, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●	●
Wyposażenie dodatkowe przeznaczone do przechowywania żywności zgodnie z rozporządzeniem 1935/2004/WE	●	●	●	●	●	●
Stałe przyłącze odpływowe zatwierdzone przez SVGW EN1717	●	●	●	●	●	●
Poziom izolacji elektrycznej IPX 5	●	●	●	●	●	●
Nóżki urządzenia z regulacją wysokości	–	–	●	–	–	●
Podstawa urządzenia z uszczelką dookoła	●	●	–	●	●	–
Możliwość ustawienia na blatach o głębokości 700 mm (6-1/1 i 10-1/1 również z podwyższeniem RATIONAL)	●	●[1)]	–	●	●[1)]	–
Możliwość ustawienia na stole o głębokości 600 mm	●	–	–	●	–	–
Uchwyt ścienny (XS 6-2/3 i 6-1/1)	●	●	–	●	●	–
Możliwość mocowania do podłogi	–	–	●	–	–	●
Napięcia specjalne na zamówienie	○	○	○	○	○	○
Gaz płynny lub ziemny	–	●	●	–	●	●

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne | ☐ Dostępne jako akcesoria

Bezpieczeństwo pracy i ergonomia

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Higiena, bezpieczeństwo pracy i ergonomia	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
Ogranicznik temperatury dla generatora pary i ogrzewania powietrza	●	●	●	●	●	●
Testowane zgodnie z krajowym i międzynarodowym standardem odnoszącym się do działania bezobsługowego	●	●	●	●	●	●
Drzwi komory (lewostronne)	○	○	–	○	○	–
Obsługiwana jedną ręką, ergonomiczna klamka z możliwością zamykania zatrzaśnięciem drzwi (działa zarówno przy wychyleniu w prawo jak i w lewo)	●	●	–	●	●	–
Obsługiwana jedną ręką, ergonomiczna klamka z blokadą i możliwością zamykania poprzez zatrzaśnięcie drzwi	–	–	●	–	–	●
Maksymalna wysokość najwyższego poziomu 1,60 m (urządzenia nablatowe na oryginalnej szafce RATIONAL)	●	●	○	●	●	○
Zestaw Combi-Duo – możliwość ustawienia urządzeń jedno na drugim (w zależności od wariantu ustawienia i wysokości najwyższego poziomu 1,60 m)	☐	☐	–	☐	☐	–
Dwustopniowe otwarcie drzwi	○	○	○	○	○	○
Zintegrowany odpływ tłuszczu	–	○	○	–	○	○
Wersja więzienna SecurityLine (wersja zabezpieczona/więzienna)	–	○	○	–	○	○
Osłona panelu obsługi z zamknięciem	–	○	○	–	○	○
Odchylana osłona panelu obsługi	–	○	○	–	○	○
Wersja morska MarineLine (wersja okrętowa)	○	○	○	○	○	○
Wersja o wzmocnionej konstrukcji HeavyDutyLine	–	○	○	–	○	○
Wersja mobilna MobilityLine - Wersje mobilne na kółkach	–	–	☐	–	–	☐
Wersja mobilna MobilityLine - Mobilne urządzenia nablatowe na wzmocnionych podstawach	–	☐	–	–	☐	–

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne | ☐ Dostępne jako akcesoria

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Bokserska 66
02-690 Warszawa
Tel. +48 22 8649326
Faks +48 22 8649328
info@rational-online.com
rational-online.com

80.23.212 V-03 MDS/Ad 04/20 PL-PL © RATIONAL AG