



Wyposażenie dodatkowe RATIONAL.

Wytrzymałe. Trwałe.
Niestrudzone.



Gorące. Tłuste. Pełne załadunki.
Akcesoria do iCombi
są w stanie wytrzymać
wiele.

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

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



Grillowanie i smażenie.

Wyższa wydajność produkcyjna, lepsze rezultaty.

Powłoka TriLax

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

1 Blacha do smażenia i pieczenia

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

2 Taca do grillowania i smażenia

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

3 Taca do grillowania i pieczenia pizzy

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

4 Multibaker

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

5 Ruszt grillowy w kratkę i paski

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

6 Ruszt CombiGrill

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

7 Ruszt do załadunku

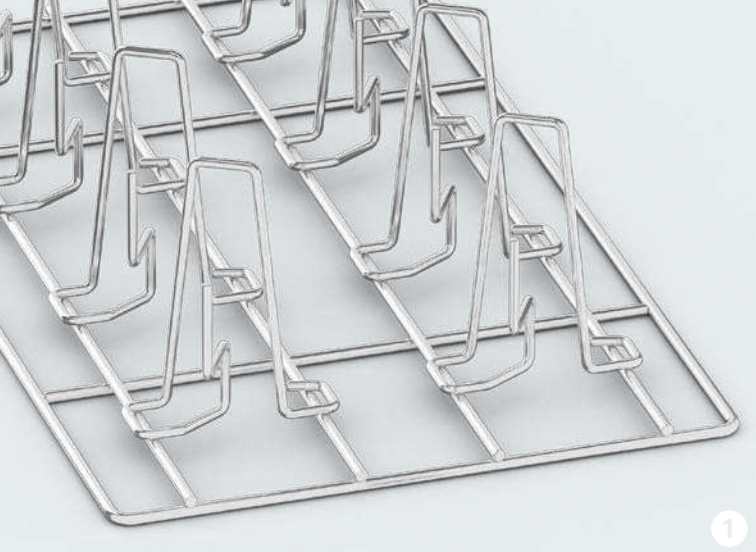
Idealne uzupełnienie rusztu CombiGrill. Do przyrządzania cienkich produktów z grilla, takich jak błyskawiczne steki lub warzywa. Wystarczy ułożyć je na ruszcie do załadunku, który następnie należy umieścić na rozgrzanym ruszcie CombiGrill, a po zakończeniu wyjąć z urządzenia.

8 Forma do smażenia i pieczenia

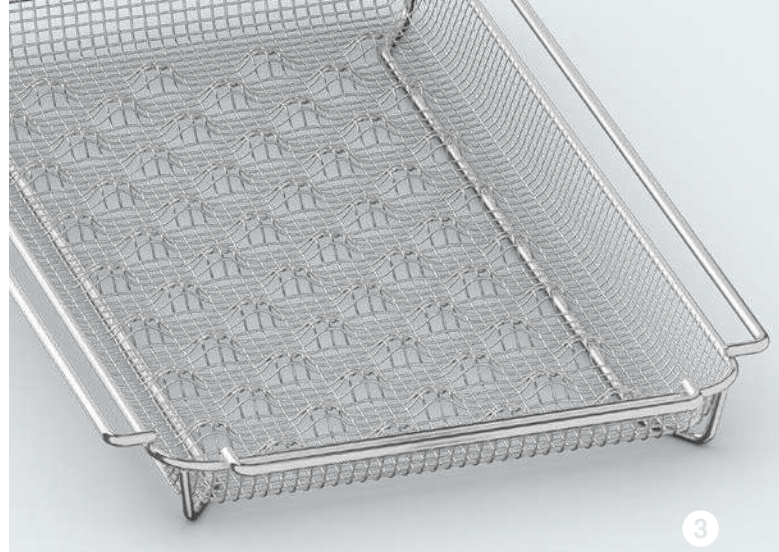
Do przyrządzania klasycznych dań z patelni, takich jak placki ziemniaczane, tortille, quiche, naleśniki lub małe ciasta, jak np. tarta tatin. Falowane denko zapewnia szybkie przewodnictwo termiczne. Z tacami do przenoszenia ułatwiającymi obsługę.

9 Pojemniki emaliowane „w marmurek”

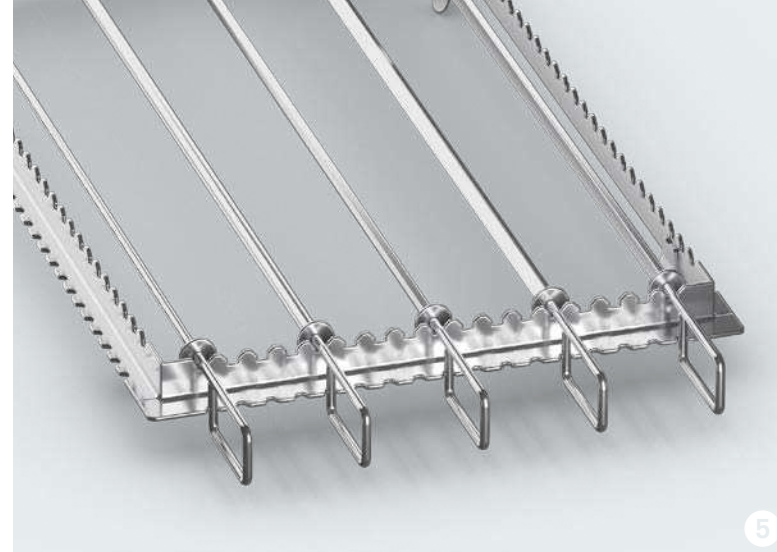
Z zaokrąglonymi narożnikami, zapobiegającymi stratom przy porcjowaniu ciast i zapiekanek. Dzięki wysokiemu przewodnictwu cieplnemu pojemniki doskonale sprawdzają się do smażenia, duszenia, podsmażania i pieczenia. Praktycznie niezniszczalne.



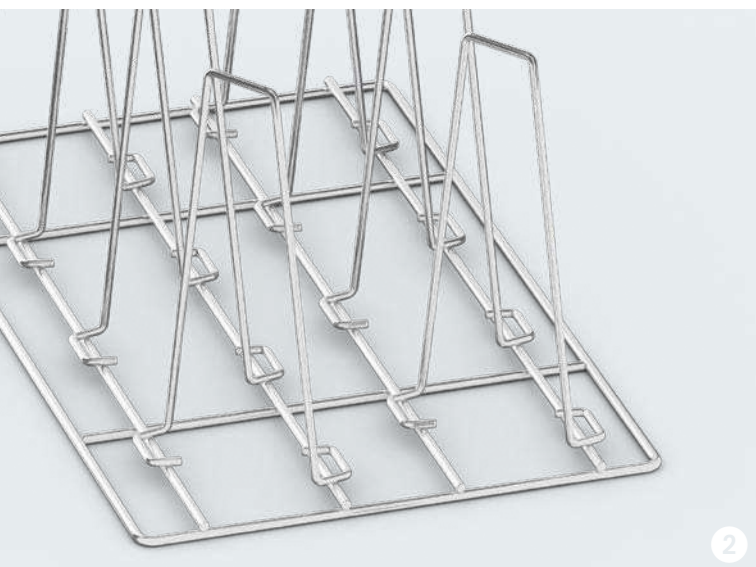
1



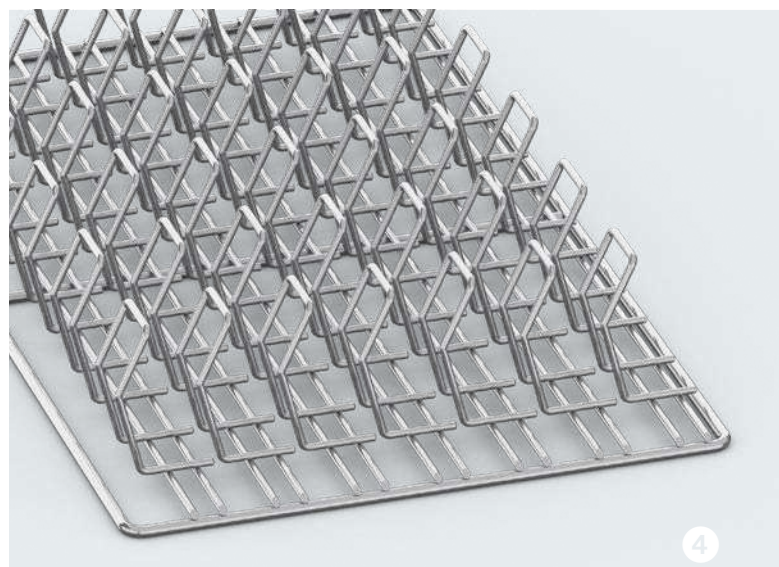
3



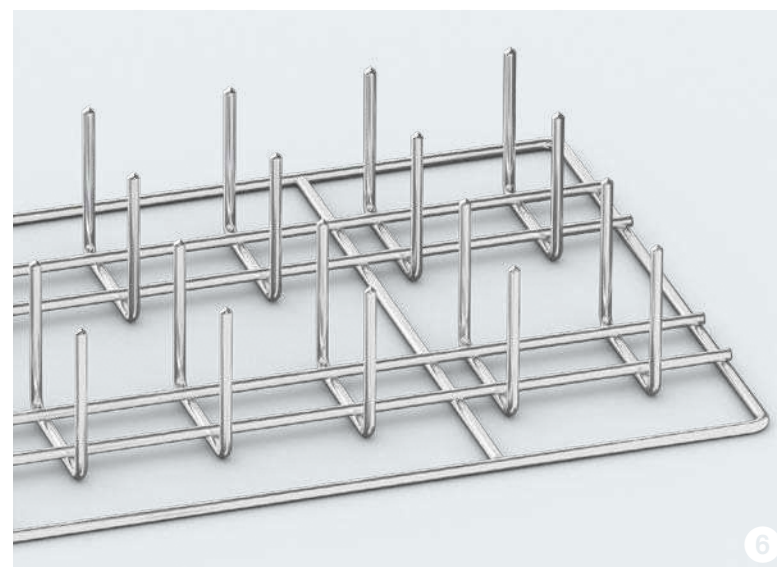
5



2



4



6



7

Zastosowania specjalne.

Aby wszystkie wyjątkowe dania
wyśmienicie się udawały.

1 2 Ruszty Superspike do kurczaków i kaczek

Znacznie krótsze czasy przyrządzania dzięki pionowemu ustawieniu drobiu i związanemu z tym efektowi komina. Wyjątkowo soczyste mięso piersi drobiowych i równomiernie przyrumienione skórki.

3 CombiFry

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

4 Ruszt do żeberek spareribs

Optymalne obłożenie urządzenia dzięki pionowemu ułożeniu żeberk, do 3,5 kg na jeden ruszt.

5 Sztyce do grilla i Tandoori

Z okrągłym, kwadratowym lub prostokątnym przekrojem o różnych średnicach, do przyrządzania mięsa, ryb, drobiu lub warzyw.

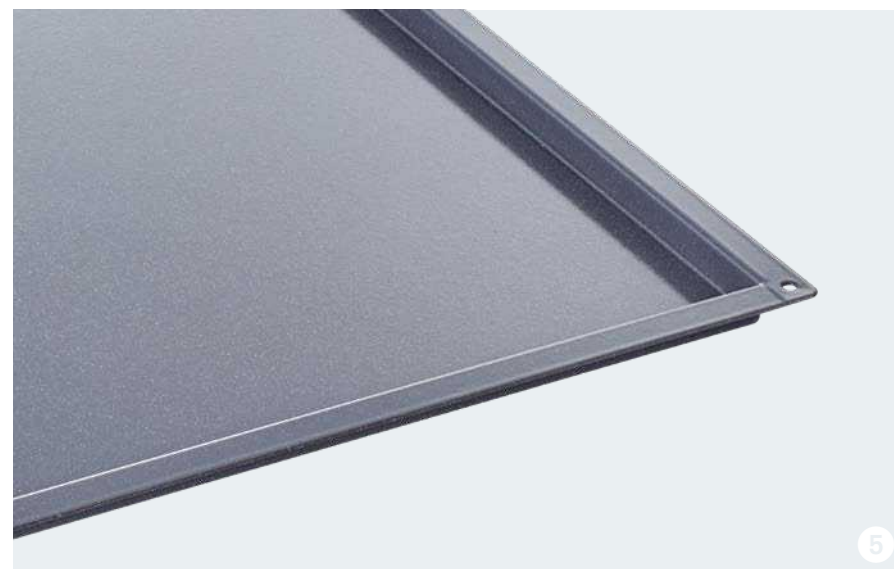
6 Potato Baker

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

7 Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka

Do łatwego przyrządzania całych jagniąt lub prosiąt o masie do 30 kg.

* W porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi.



Wypieki.

Tak powstaje prawdziwa jakość.

❶ Formy na muffiny i tymbale

Z wysoce elastycznego materiału, o optymalnych właściwościach zapobiegających przywieraniu, do przyrządzania muffinów i deserów. Pojemność 100 ml.

❷ Forma do smażenia i pieczenia

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

❸ Blacha do smażenia i pieczenia

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

❹ Perforowana blacha do pieczenia

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

❺ Pojemnik emaliowany „w marmurek”

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

❻ Stelaż ruchomy, norma piekarnicza

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

❼ Stelaż zawieszany, norma piekarnicza

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



Akcesoria GN.

Standardowo lepsze.

❶ Pojemnik perforowany

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

❷ Pojemniki

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

❸ Ruszt

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

Dodatki specjalne.

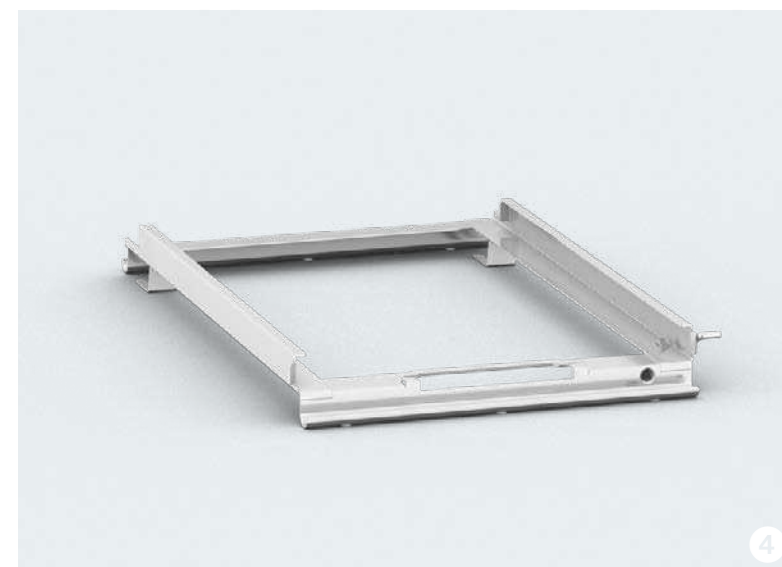
Jeszcze więcej możliwości.

❶ VarioSmoker

Wędzone aromaty bez konieczności posiadania pieca wędzarniczego, bezpośrednio z iCombi Pro. VarioSmoker umożliwia nadawanie mięsom, rybom i warzywom naturalnego aromatu wędzonego, którego intensywność można dostosować zgodnie z upodobaniem. Bezproblemowo udaje się również przyrządzanie potraw w niskich temperaturach.

❷ Podłączane na zewnątrz czujniki temperatury rdzenia

Specjalny, bardzo cienki czujnik temperatury rdzenia sous vide zapewnia precyzyjne osiągnięcie temperatury w produkcie bez zakłócania warunków próżniowych w woreczku. Zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia można stosować jako zamiennik wewnętrznego czujnika temperatury rdzenia.



Finishing.

Konsekwentne oddzielenie produkcji od serwowania potraw.

❶ Systemy bankietowe

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

❷ Stelaż na talerze

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

❸ Pokrowiec Thermocover

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

❹ Szyna wjazdowa do stelaża ruchomego

Przeznaczona do szybkiego i ergonomicznego załadunku i rozładunku stelaży ruchomych oraz stelaży na talerze. Wymagana dla urządzeń typu 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 i 10-2/1.

❺ Wózek transportowy

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

❻ Wózek transportowy do Combi-Duo

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



Combi-Duo.

Podwójna moc na mniejszej przestrzeni.

1 Combi-Duo

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

2 Zestaw montażowy dla zintegrowanego odprowadzania tłuszczu do urządzeń Combi-Duo

Niezawodnie zbiera skapujący tłuszcz z komory i odprowadza go do zbiornika. Różne wersje w zależności od wariantu ustawienia.

3 Warianty ustawienia dla Combi-Duo

Zestaw poziomujący i Podstawę wykonane z wysokiej jakości stali szlachetnej, zapewniające stabilne i poprawne ustawienie.

Warianty ustawienia:

- › Zestaw poziomujący wyrównujący nierówności podłoża: wariant niski z niewielką wysokością załadunku wymaga posiadania rynny odpływowej w podłodze.
- › Ruchomy zestaw na rolkach umożliwiający łatwe czyszczenie, z niską wysokością załadunku, wymaga rynny odpływowej w podłodze.
- › Montaż stały z podstawą I lub II dla Combi-Duo z nóżkami. Brak konieczności posiadania rynny odpływowej w podłodze.
- › Montaż przejezdny z podstawą I lub II dla Combi-Duo z kółkami skrętnymi z hamulcem.

Podstawy.

Stabilne. Kompaktowe. Praktyczne.

4 Zestaw poziomujący i podstawy

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



Warianty ustawienia. Bardzo praktyczne.

❶ Zestaw montażowy do iCombi Pro XS i CombiMaster Plus XS

Liczy się również wygląd – dlatego też z wykorzystaniem tego zestawu montażowego małe urządzenie można zintegrować w strefę gotowania pokazowego. Uwzględniono miejsce na okap, więc można zamontować UltraVent lub UltraVent Plus. Zestaw obejmuje komplet osłon przed zabrudzeniami w trudno dostępnych miejscach.

❷ Urządzenie wolnostojące w wersji mobilnej (typ 20-1/1, 20-2/1)

Specjalna rama z czterema wytrzymałymi kółkami skrętnymi z hamulcem, na której montowane jest urządzenie, gwarantuje jego łatwe przemieszczanie.

❸ Urządzenie stołowe w wersji mobilnej (typ 6-1/1 – 10-2/1)

Urządzenie stołowe jest na stałe przykręcone do podstawy II w wersji mobilnej. Boczne pałąki chronią urządzenie, a w połączeniu z dużymi stabilnymi kółkami ułatwiają jego przemieszczanie.

Technologia wentylacyjna.

Aby zapewnić odpowiednie warunki pracy.

Wszystkie okapy wentylacyjne i kondensacyjne

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

❶ UltraVent

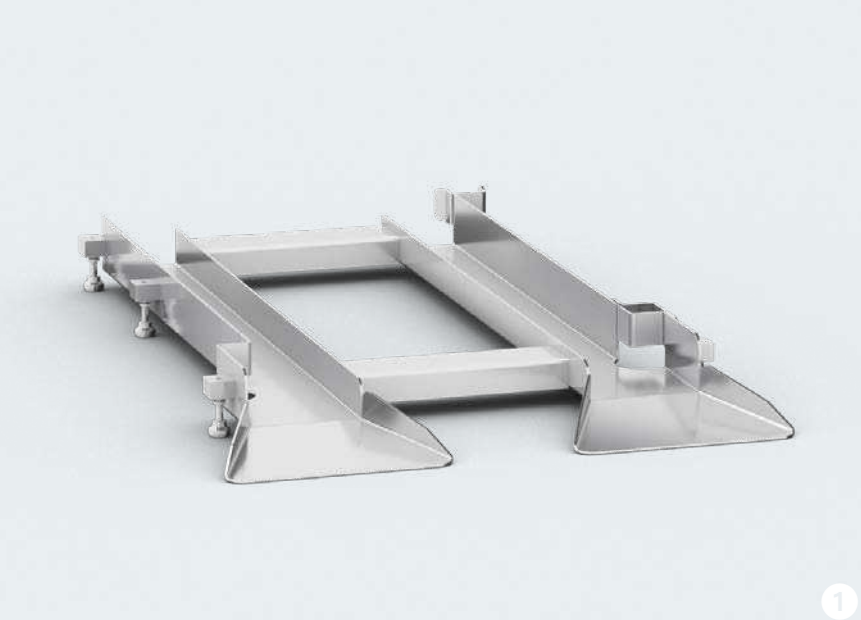
Dzięki technologii kondensacyjnej okap UltraVent wiąże wydostające się opary. Przyłącze zewnętrzne lub rozszerzenie dotychczasowej instalacji wentylacyjnej nie jest dla tego okapu konieczne.

❷ UltraVent Plus

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

❸ Okap wentylacyjny

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



Akcesoria do montażu.

Odpowiedź na każde wyzwanie.

❶ Rampa wjazdowa

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

❷ Podwyższenie urządzenia i Podstawy ruchomych

Podwyższa prześwit urządzenia o 70mm. Podstawa ruchomy należy odpowiednio dostosować do wysokości urządzenia.

❸ Osłona termiczna dla prawej i lewej ścianki bocznej

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

❹ Zabezpieczenie przeciwwypływowe (tylko dla urządzeń gazowych)

Do odprowadzania spalin rurą (średnica rury spalin 180mm).

❺ Zaczep na uchwyt stelaża ruchomego

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

❻ Zestaw podłączeniowy

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

❼ Przerwywacz kondensacji

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

❽ Uchwyt ścienny

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



1



3



5



7



9



2



4



6



8



10

Produkty pielęgnacyjne. Higienicznie czyste.

1 Tabletki myjące Active Green (do iCombi Pro oraz iCombi Classic)

Czyste urządzenie, ekologiczne rozwiązanie: tabletki myjące z nową recepturą nie zawierają fosforanów i fosforu, a dodatkowo pozwalają ograniczyć zastosowanie chemii nawet o 50%*. Bezkompromisowa siła czyszczenia i higiena. Umożliwia błyskawiczne czyszczenie bieżące iCombi Pro w zaledwie 12 minut.

2 Tabletki myjące (do wszystkich SelfCookingCenter i CombiMaster Plus)

Wysokie skoncentrowane, wydajne tabletki myjące z intensywnym składnikiem aktywnym zapewniającym wysoką moc czyszczenia.

3 Tabletki pielęgnacyjne (do iCombi Pro, iCombi Classic i SelfCookingCenter z Efficient CareControl)

Substancje pielęgnacyjne aktywnie chronią przed osadzaniem się kamienia w generatorze pary jeszcze przed jego powstaniem i wydłużają żywotność urządzenia. Niezawodne bezpieczeństwo pracy bez konieczności zmiękczenia wody i uciążliwego odkamieniania.

4 Tabletki nabłyszczające (do SelfCookingCenter bez Efficient CareControl i CombiMaster Plus)

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

5 Tabletki przeciwpianujące (do wszystkich iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter i CombiMaster Plus)

Ograniczają pianę w przypadku silnie pianących się rodzajów wody.

6 Preparat myjący do silnych zabrudzeń (dla wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi)

Płyn czyszczący zapewniający higieniczną pielęgnację urządzenia.

7 Specjalistyczny preparat do mycia (do wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi)

Do usuwania zabrudzeń powstałych podczas gotowania < 200°C, niegrzący.

8 Preparat nabłyszczający, w płynie (do ClimaPlus Combi i CleanJet)

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

Do skutecznego odkamieniania generatora pary za pomocą specjalnych substancji pielęgnacyjnych.

10 Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy

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

* W porównaniu z poprzednim modelem.

Grillowanie i smażenie.



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

Blachy do pieczenia i smażenia (nieperforowane)		
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nr:	6013.2103
Norma piekarnicza (400 × 600 mm)	Nr:	6013.1003

Taca do grillowania i smażenia		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	60.71.617

Taca do grillowania i pieczenia pizzy		
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	60.70.943
Norma piekarnicza (400 × 600 mm)	Nr:	60.71.237

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

Ruszt grillowy w kratkę i paski		
1/2 GN (325 × 265 mm)	Nr:	60.73.802
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	60.73.801
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	60.73.314

Ruszt CombiGrill		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1017

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

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

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

Finishing.

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

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

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

Szyna wjazdowa Combi-Duo do stelaża ruchomego		
Typ Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.75.761
Typ Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1	Nr:	60.75.760

Szyna wjazdowa do stelaża ruchomego		
Standard typ 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.75.115
Standard typ 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.74.650

Przykładowa kalkulacja dla Finishing.

Pojemność Stelaż na talerze	Wielkość impre- zy (liczba osób)	Stelaż na tale- rze, pokrowiec Thermocover	Szyna wjazdowa	Wózek transpor- towy	Maks. wysokość talerza w mm	Maks. wysokość potrawy w mm
15/20 talerzy* za pomocą iCombi Pro 6-1/1	15/20	1	1	1	32/25	70/53
	30/40	2	1	2	32/25	70/53
	45/60	3	1	3	32/25	70/53
26/32 talerze* w iCombi Pro 10-1/1	52/64	2	1	2	32/25	70/53
	78/96	3	1	3	32/25	70/53
	104/128	4	1	4	32/25	70/53
34 talerze* w iCombi Pro 6-2/1	24/34	1	1	1	32	61
	48/68	2	1	2	32	61
	72/102	3	1	3	32	61
42/52 talerze* w iCombi Pro 10-2/1	84/104	2	1	2	40/32	82/63
	126/156	3	1	3	40/32	82/63
	168/208	4	1	4	40/32	82/63
50/60 talerzy* w iCombi Pro 20-1/1	100/120	2	–	–	32/25	67/52
	150/180	3	–	–	32/25	67/52
	200/240	4	–	–	32/25	67/52
84/100/120 talerzy* w iCombi Pro 20-2/1	168/200/240	2	–	–	40/32/25	79/65/52
	252/300/360	3	–	–	40/32/25	79/65/52
	336/400/480	4	–	–	40/32/25	79/65/52

*Talerze o średnicy do 31 cm



Wózek transportowy o regulowanej wysokości do stelaża ruchomego		
Dla Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1, Wymiary szer. 568 gł. 844 wys. 1218 – 1418 mm	Nr:	60.75.388
Dla Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1, Wymiary szer. 785 gł. 979 wys. 1218 – 1418 mm	Nr:	60.75.387

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

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

Wypieki.

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

Stelaż ruchomy typ 6-1/1		
Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	Nr:	60.61.420
Norma piekarnicza (400 × 600mm), 5 poziomów (odstęp między szynami 77 mm)	Nr:	60.61.690

Stelaż ruchomy typ 10-1/1		
Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	Nr:	60.11.600
8 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	Nr:	60.11.601
Norma piekarnicza (400 × 600 mm), 8 poziomów (odstęp między szynami 81 mm)	Nr:	60.11.599

Stelaż ruchomy typ 6-2/1		
Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	Nr:	60.62.150

Stelaż ruchomy typ 10-2/1		
Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 63 mm)	Nr:	60.12.150

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

Stelaż ruchomy typ 20-2/1		
Standard, 20 poziomów (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.22.490
15 poziomów (odstęp między szynami 84 mm)	Nr:	60.22.394
16 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	Nr:	60.22.395
17 poziomów (odstęp między szynami 74 mm)	Nr:	60.22.396
20 poziomów, najwyższy poziom 1,60 m (odstęp między szynami 62 mm)	Nr:	60.22.368
20 poziomów, wzmocniona wersja HeavyDuty/Marine (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.22.447

Stelaż zawieszany typ XS 6-2/3		
Standard	Nr:	60.73.724
Wersja morska (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.74.449

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

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



Wypieki.

Stelaż zawieszany typ 6-2/1		
Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	Nr:	60.62.123
5 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	Nr:	60.62.171
7 poziomów bez szyny L (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.62.168
Wersja morska (USPHS), 6 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.62.178

Stelaż zawieszany typ 10-2/1		
Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	Nr:	60.12.133
Wersja morska (USPHS), 10 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.12.146

Akcesoria GN.

Pojemnik perforowany ze stali szlachetnej		
1/1 GN (325 × 530 mm) gł. 55 mm	Nr:	6015.1165

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

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

Zbiornik do odprowadzania tłuszczu		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	8710.1135
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nr:	60.70.776

Zastosowania specjalne.



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

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

Ruszt do pieczenia żeberek		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1018

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

Potato Baker		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1019

Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka (1 × jagnię lub 1 × prosię)		
Typy 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 do 12 kg (1/1 GN)	Nr:	60.70.819
Typ 20-1/1 do 30 kg (1 szpikulec z uchwytem)	Nr:	6035.1003
Typ 20-2/1 do 30 kg (1 szpikulec z uchwytem, drugi szpikulec na jagnię lub prosię opcjonalnie)	Nr:	6035.1002
Szpikulec opcjonalny	Nr:	8710.1065

Forma do pizzy		
Pizza do Ø 280 mm	Nr:	60.71.158

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

Combi-Duo.



Zestaw Combi-Duo do iCombi Pro XS 6-2/3 i CombiMaster Plus XS 6-2/3		
Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi prawe	Nr:	60.73.768
Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi lewe	Nr:	60.74.276
Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi prawe Marine	Nr:	60.74.780
Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi lewe Marine	Nr:	60.74.929

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

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		
Typ 6-2/1 E/G na 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G na 10-2/1 E	Nr:	60.74.725
Typ 6-2/1 E/G na 6-2/1 G, 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	Nr:	60.75.752
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	Nr:	60.75.754
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	Nr:	60.75.756
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	Nr:	60.75.758

Warianty ustawienia dla Combi-Duo		
Zestaw poziomujący, typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 850 gł. 614 wys. 35 mm	Nr:	60.74.795
Zestaw poziomujący, typy 6-2/1, 10-2/1, Wymiary szer. 1072 gł. 814 wys. 35 mm	Nr:	60.74.597
Zestaw z rolkami z regulacją wysokości, typy 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.31.545
Zestaw z rolkami z regulacją wysokości, typy 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.31.574
Podstawa I do Combi-Duo XS 6-2/3, standard, wymiary: szer. 634 gł. 558 wys. 555 mm	Nr:	60.31.020
Podstawa II do Combi-Duo XS 6-2/3, standard, wymiary: szer. 639 gł. 563 wys. 556 mm	Nr:	60.31.046
Podstawa I do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 oraz na 10-1/1 E, standard, wymiary: szer. 860 gł. 685 wys. 200 mm	Nr:	60.31.200
Podstawa II do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1, standard, wymiary: szer. 860 gł. 703 wys. 445 mm	Nr:	60.31.206
Podstawa I do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 oraz na 10-2/1 E, standard, wymiary: szer. 1082 gł. 885 wys. 200 mm	Nr:	60.31.203
Podstawa II do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1, standard, wymiary: szer. 1082 gł. 903 wys. 445 mm	Nr:	60.31.208
Podstawa I do Combi-Duo XS 6-2/3, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 683 gł. 656 wys. 567 mm	Nr:	60.31.170
Podstawa II do Combi-Duo XS 6-2/3, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 689 gł. 613 wys. 557 mm	Nr:	60.31.058
Podstawa I do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 oraz na 10-1/1 E, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 883 gł. 763 wys. 200 mm	Nr:	60.31.201
Podstawa I do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 oraz na 10-1/1 E, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 885 gł. 710 wys. 200 mm	Nr:	60.31.202
Podstawa II do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 883 gł. 769 wys. 445 mm	Nr:	60.31.207
Podstawa I do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 oraz na 10-2/1 E, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 1105 gł. 969 wys. 200 mm	Nr:	60.31.204
Podstawa I do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 oraz na 10-2/1 E, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 1107 gł. 910 wys. 200 mm	Nr:	60.31.205

Combi-Duo.

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

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

Zestaw montażowy dla zintegrowanego odprowadzania tłuszczu do urządzeń Combi-Duo		
do ustawiania na zestawie poziomującym Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.75.873
do ustawiania na podstawie I Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.75.406
do ustawianiu na podstawie II Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.75.874
do ustawiania na zestawie poziomującym Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1	Nr:	60.75.876
do ustawiania na podstawie I Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1	Nr:	60.75.411
do ustawianiu na podstawie II Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1	Nr:	60.75.875

Dodatki specjalne.

VarioSmoker		
VarioSmoker	Nr:	60.73.008
Czujnik temperatury rdzenia USB		
Czujnik temperatury rdzenia sous vide dla urządzeń stołowych i wolnostojących	Nr:	60.76.316
1 zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia dla urządzeń stołowych	Nr:	60.76.317
1 zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia dla urządzeń wolnostojących	Nr:	60.76.318
Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia		
Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 i 20-2/1	Nr:	60.71.022

Warianty ustawienia.



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

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

Technologia wentylacyjna.

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

➡ Więcej o oryginalnym wyposażeniu dodatkowym RATIONAL na stronie:

rational-online.com/pl/akcesoria

Podstawy.



Podstawy, typ XS 6-2/3		
Podstawa XS, standard, szer. 629 gł. 438 wys. 148 mm	Nr:	60.31.029
Podstawa I, standard, wymiary: szer. 634 gł. 558 wys. 931 mm	Nr:	60.31.018
Podstawa I, z kółkami skrętnymi, wymiar szer. 683 gł. 656 wys. 943 mm	Nr:	60.31.169
Podstawa II, Standard, wymiary: szer. 639 gł. 563 wys. 932 mm	Nr:	60.31.044
Podstawa II, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 689 gł. 613 wys. 932 mm	Nr:	60.31.057

Zestaw poziomujący i podstawy, typ 6-1/1 i 10-1/1		
Zestaw poziomujący, typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 850 gł. 614 wys. 35 mm	Nr:	60.74.795
Ruchomy zestaw poziomujący z rolkami, typy 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.31.545
Podstawa I, standard, wymiary: szer. 860 gł. 685 wys. 699 mm	Nr:	60.31.089
Podstawa I, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 883 gł. 763 wys. 699 mm	Nr:	60.31.095
Podstawa I, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 885 gł. 710 wys. 699 mm	Nr:	60.31.096
Podstawa II, Standard, wymiary: szer. 860 gł. 703 wys. 699 mm	Nr:	60.31.086
Podstawa II, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 883 gł. 769 wys. 699 mm	Nr:	60.31.103
Podstawa II, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 885 gł. 715 wys. 699 mm	Nr:	60.31.110
Podstawa II, norma piekarnicza, standard, wymiary: szer. 860 gł. 703 wys. 699 mm	Nr:	60.31.209
Podstawa II, norma piekarnicza, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 883 gł. 769 wys. 699 mm	Nr:	60.31.210
Podstawa II, norma piekarnicza, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 885 gł. 715 wys. 699 mm	Nr:	60.31.211
Podstawa II, norma piekarnicza, wersja UltraVent, standard, wymiary: szer. 860 gł. 703 wys. 945 mm	Nr:	60.31.212
Podstawa II, norma piekarnicza, wersja UltraVent, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 883 gł. 769 wys. 945 mm	Nr:	60.31.213
Podstawa II, MobilityLine, wymiary: szer. 1199 gł. 892 wys. 792 mm	Nr:	60.31.164
Podstawa III, Standard, wymiary: szer. 860 gł. 703 wys. 699 mm	Nr:	60.31.091
Podstawa III, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 883 gł. 769 wys. 699 mm	Nr:	60.31.105
Podstawa III, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 885 gł. 715 wys. 699 mm	Nr:	60.31.112
Podstawa III, wersja UltraVent, standard, wymiary: szer. 860 gł. 703 wys. 945 mm	Nr:	60.31.214

Zestaw poziomujący i podstawy typ 6-1/1 i 10-1/1		
Podstawa III, wersja UltraVent, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 904 gł. 769 wys. 945 mm	Nr:	60.31.215
Podstawa IV, Standard, wymiary: szer. 860 gł. 703 wys. 699 mm	Nr:	60.31.093
Podstawa IV, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 883 gł. 769 wys. 699 mm	Nr:	60.31.107
Podstawa IV, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 885 gł. 715 wys. 699 mm	Nr:	60.31.114

Zestaw poziomujący i podstawy, typ 6-2/1 i 10-2/1		
Zestaw poziomujący typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 1072 gł. 814 wys. 35 mm	Nr:	60.74.597
Ruchomy zestaw poziomujący z rolkami, typy 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.31.574
Podstawa I, standard, wymiary: szer. 1082 gł. 885 wys. 699 mm	Nr:	60.31.090
Podstawa I, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 1105 gł. 963 wys. 699 mm	Nr:	60.31.102
Podstawa I, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 1107 gł. 910 wys. 699 mm	Nr:	60.31.109
Podstawa II, Standard, wymiary: szer. 1082 gł. 903 wys. 699 mm	Nr:	60.31.087
Podstawa II, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 1105 gł. 969 wys. 699 mm	Nr:	60.31.104
Podstawa II, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 1107 gł. 915 wys. 699 mm	Nr:	60.31.111
Podstawa II, MobilityLine, wymiary: szer. 1421 gł. 1092 wys. 792 mm	Nr:	60.31.165
Podstawa III, Standard, wymiary: szer. 1082 gł. 903 wys. 699 mm	Nr:	60.31.092
Podstawa III, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 1105 gł. 969 wys. 699 mm	Nr:	60.31.106
Podstawa III, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 1107 gł. 915 wys. 699 mm	Nr:	60.31.113
Podstawa III, wersja UltraVent, standard, wymiary: szer. 1082 gł. 903 wys. 945 mm	Nr:	60.31.216
Podstawa III, wersja UltraVent, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 1105 gł. 974 wys. 945 mm	Nr:	60.31.217
Podstawa IV, Standard, wymiary: szer. 1082 gł. 903 wys. 699 mm	Nr:	60.31.094
Podstawa IV, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 1105 gł. 969 wys. 699 mm	Nr:	60.31.108
Podstawa IV, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 1107 gł. 915 wys. 699 mm	Nr:	60.31.115

Wyposażenie instalacyjne.



Rampa wjazdowa do stelaża na talerze		
Typ 20-1/1	Nr:	60.21.262
Typ 20-2/1	Nr:	60.22.380

Podwyższenie urządzenia do ustawiania na stole		
Z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 880 gł. 663 wys. 150 mm	Nr:	60.31.099

Podwyższenie urządzenia		
Typy 20-1/1, 20-2/1	Nr:	60.70.407

Podwyższenie stelaża ruchomego		
Typ 20-1/1	Nr:	60.21.297
Typ 20-2/1	Nr:	60.22.386

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

Zabezpieczenie przeciwwyływowe (tylko dla urządzeń gazowych)		
Typ 6-1/1	Nr:	70.01.339
Typ 10-1/1	Nr:	70.01.340
Typ 6-2/1	Nr:	70.01.431
Typ 10-2/1	Nr:	70.01.582
Typ 20-1/1	Nr:	70.01.583
Typ 20-2/1	Nr:	70.01.492

Pochłaniacz spalin dla urządzeń gazowych		
Typ 6-1/1	Nr:	70.01.360
Typ 10-1/1	Nr:	70.01.376
Typ 6-2/1	Nr:	70.01.432
Typ 10-2/1	Nr:	70.01.586
Typ 20-1/1	Nr:	70.01.587
Typ 20-2/1	Nr:	70.01.493

Zaczep na uchwyt stelaża ruchomego		
Typy 20-1/1, 20-2/1	Nr:	60.75.895

Zestaw podłączeniowy		
Typy XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	Nr:	60.70.464

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

Uchwyt ścienny		
Typ XS 6-2/3	Nr:	60.30.968
Typ 6-1/1	Nr:	60.31.168

Produkty pielęgnacyjne.

Tabletka myjąca Active Green (do iCombi Pro oraz iCombi Classic)		
Tabletki myjące Active Green, 150 sztuk	Nr:	56.01.535

Tabletka myjąca (do wszystkich SelfCookingCenter i CombiMaster Plus)		
Tabletki myjące, 100 sztuk	Nr:	56.00.210

Tabletka pielęgnacyjna (do iCombi Pro, iCombi Classic i SelfCookingCenter z Efficient CareControl)		
Tabletki Care, 150 sztuk	Nr:	56.00.562

Tabletka nabłyszczająca (do SelfCookingCenter bez Efficient CareControl i CombiMaster Plus)		
Tabletki splukujące, 50 sztuk	Nr:	56.00.211

Tabletka przeciwpieniąca (do wszystkich iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter i CombiMaster Plus)		
Tabletki przeciwpieniące, 120 sztuk	Nr:	56.00.598

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

Odkamieniacz (do SelfCookingCenter bez CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)		
Odkamieniacz, 10 l	Nr:	6006.0110
Pompa nożna do odkamieniania generatora pary	Nr:	6004.0203

Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy		
Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy do czyszczenia ręcznego	Nr:	6004.0100

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

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

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

