

The background of the advertisement features a collage of various kitchen accessories. In the top left, there is a silver metal mesh basket. Below it, a dark-colored frying pan is shown. To the left of the pan is a rectangular metal tray. In the bottom right, another metal mesh basket is visible, and below it is a dark-colored metal griddle with a grid pattern. The text is overlaid on a white diagonal shape that cuts across the middle of the image.

RATIONAL-accessoires.
Robuust. Duurzaam.
Bestand tegen een stootje.



Heet. Vet. Vol beladen.

Het toebehoren voor de iCombi houdt heel wat uit.

Robuust is noodzakelijk. Elke dag kunnen incasseren en geschikt zijn voor intensief gebruik in de professionele keuken. Dan pas hebben grill- en pizzaplaten, verrijdbare bordenrekken, CombiFry en de condensatiekap de benaming originele RATIONAL-accessoires verdient. Want dan pas kunt u de voortreffelijke prestaties van de iCombi Pro en de iCombi Classic werkelijk optimaal benutten. Om te zorgen dat voorgefrituurde producten, kip, bakproducten en gegrilde groente ook echt perfect lukken. Zelfs de steak krijgt mooie strepen als op de barbecue. Haal het beste uit uw kookstelsel. En laat u niet meer in beslag nemen door hardnekkige verontreinigingen, ergerlijke beschadigingen en oververhitte accessoires.

➤ **Robuust toebehoren**

Zodat alles wordt zoals u het zich voorstelt. Telkens opnieuw.



Grillen en braden.

Hogere productiviteit, betere resultaten.

TriLax-coating

De met TriLax gecoate RATIONAL-accessoires bezitten uitmuntende warmtegeleidende eigenschappen. Ze zijn ontwikkeld om te grillen, braden en bakken en zorgen voor temperaturen tot 300 °C. Bovendien ondersteunt de robuuste antiaanbaklaag het bruinen.

① Braad- en bakplaat

Het universele blik voor vis, vlees, gevogelte, gebakken aardappels, bakproducten, groente en nog veel meer. Sappig en met een fraaie korst.

② Grill- en bakplaat

Voor sappig gegrild vlees, vis of groente. Met grillkant voor een traditioneel grillpatroon en bakkant met rondomlopende rand om kort te braden. De ideale aanvulling op uw à-la-carte aanbod.

③ Grill- en pizzaplaat

Bakkant voor verse of convenience pizza, tarte flambée en plat brood. Grillkant voor groente, vis en vlees.

④ Multibaker

Optimale portionering en constante productformaten bij spiegeleieren, omelet, rösti en tortilla's.

⑤ Grillrooster met ruitjes- en streeppatroon

Met klassieke grillstrepen aan de ene, of een origineel Amerikaans steakhouse-patroon op de andere kant. Extreem robuust en duurzaam. Voorverwarmen overbodig.

⑥ CombiGrill-rooster

Voor de bereiding van grote hoeveelheden grilproducten. Voorverwarmen van het rooster is niet nodig.

⑦ Vulhulp

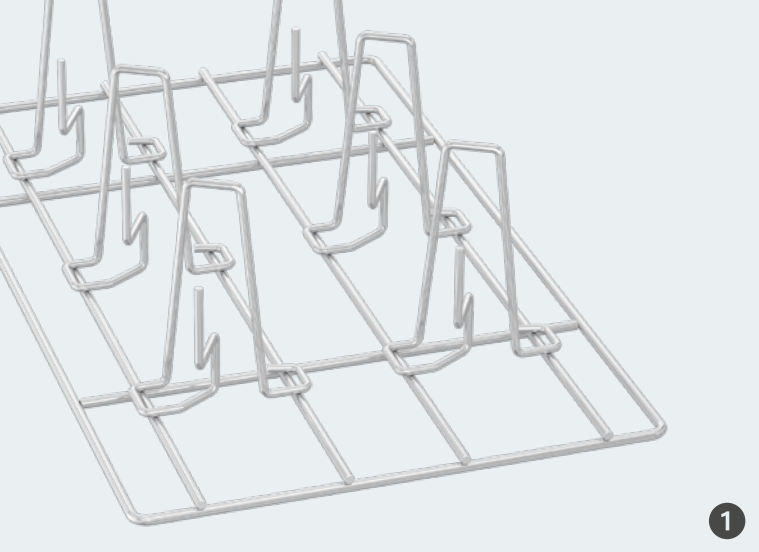
Ideale aanvulling op het CombiGrill-rooster. Voor dunne grilproducten als minutensteaks of gegrilde groente. Te bereiden etenswaren op de vulhulp leggen, deze op het warme CombiGrill-rooster plaatsen en later uitnemen.

⑧ Braad- en koekenpan

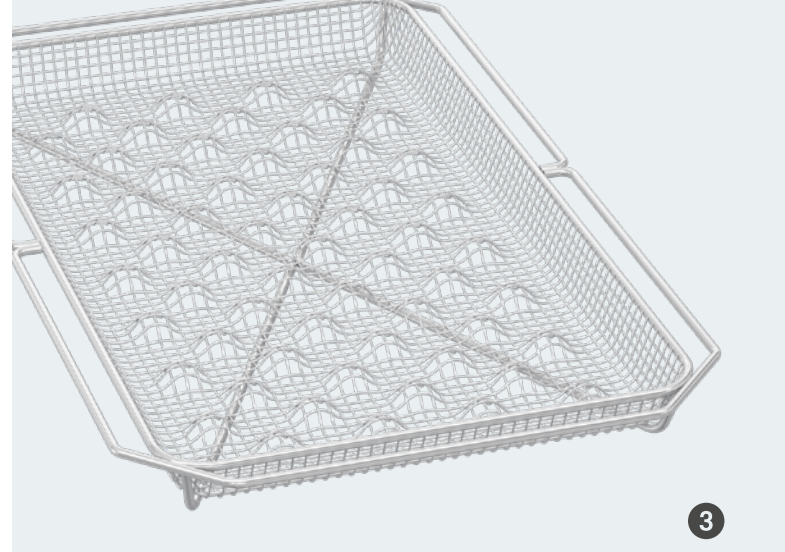
Voor klassieke pangerechten als rösti, tortilla, quiche, pannenkoeken of kleine taartjes als een tarte tatin. Golfbodem voor snelle warmteoverdracht. Met draagbakken voor eenvoudig gebruik.

⑨ Duurzaam geëmailleerde bakken

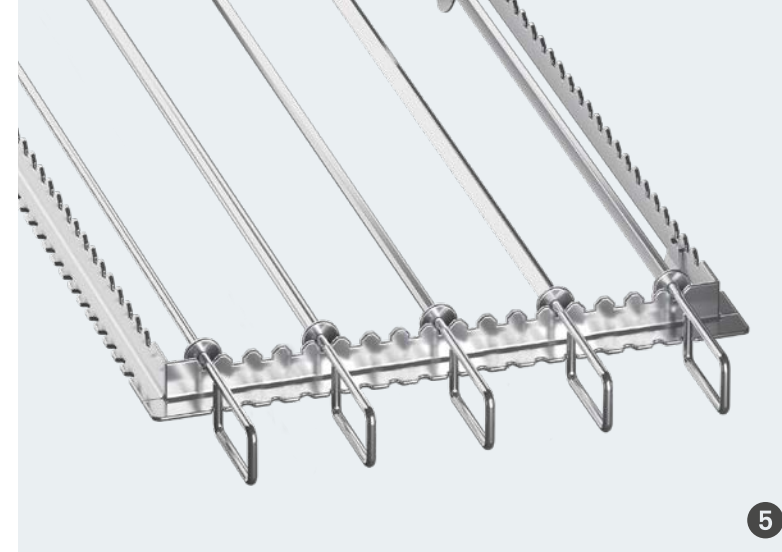
Compleet vormgegoten hoeken, zodat er bij stoofschotels geen verlies plaatsvindt. Dankzij de uitstekende warmtegeleidende eigenschappen ideaal voor braden, stoven, kort bakken en bakken. Vrijwel onverwoestbaar.



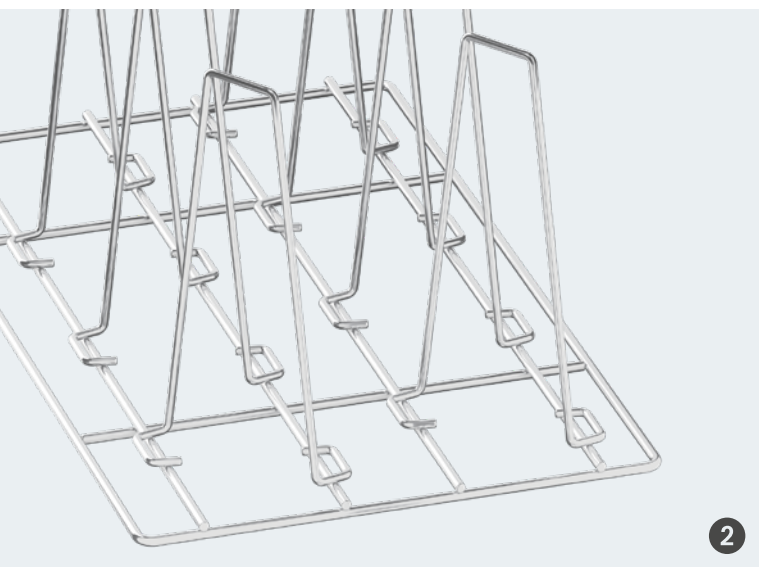
1



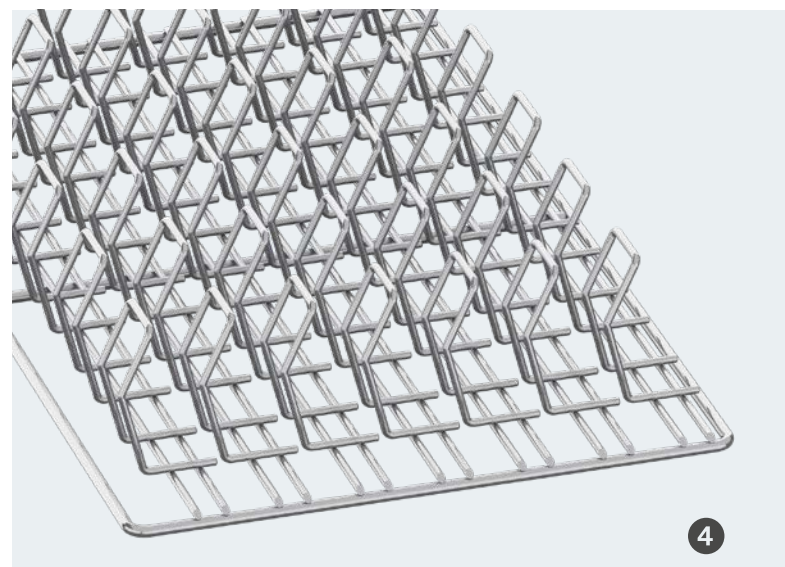
3



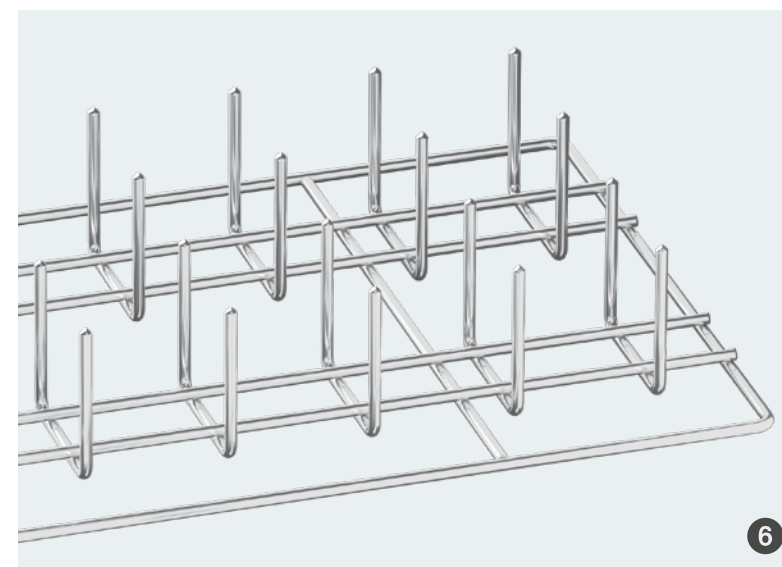
5



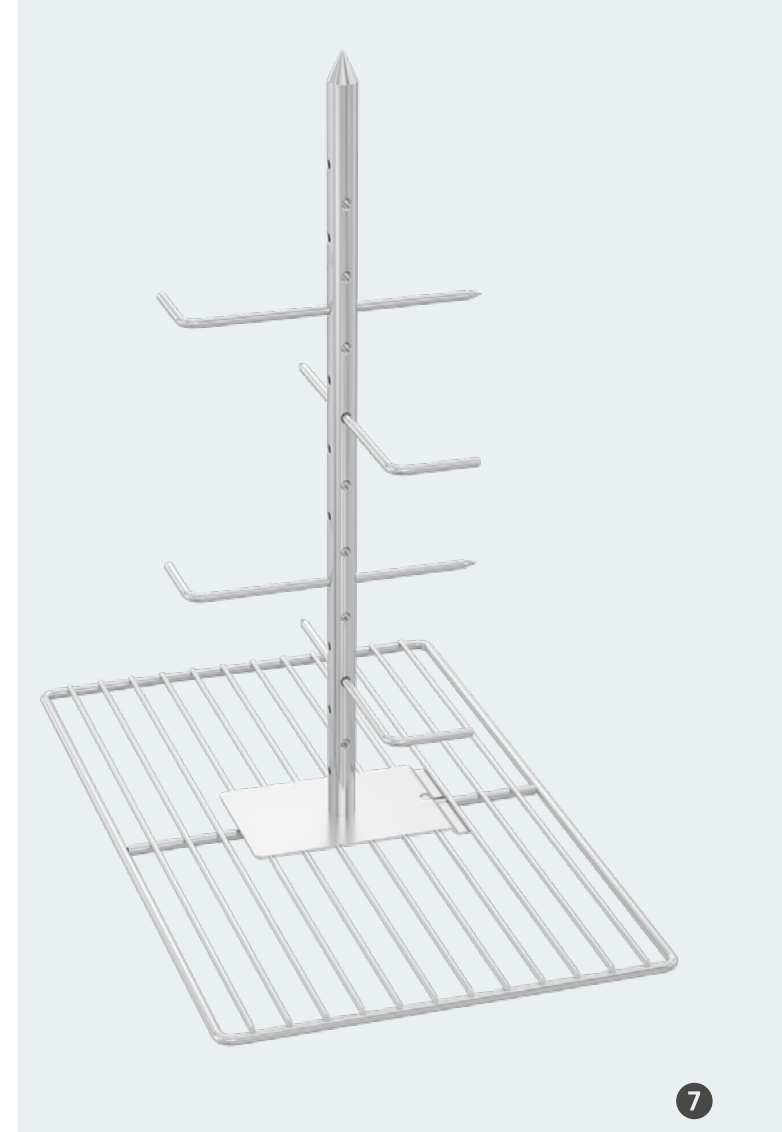
2



4



6



7

Speciale toepassingen.

Om bijzonder uitzonderlijk te maken.

1 2 Superspike voor gevogelte

Aanzienlijk kortere bereidingstijd door staande plaatsing van het gevogelte en het hiermee verbonden schoorsteeneffect. Voor bijzonder sappig borstvlies en gelijkmatige bruining.

3 CombiFry

Grote hoeveelheden voorgefrituurde producten als visnuggets, patat frites en wedges zonder extra vet bereiden. Gezond en lekker.

4 Spareribs-rooster

Optimaal gebruik van het apparaat door de verticale plaatsing van de spareribs met max. 3,5 kg per rooster.

5 Grill- en tandoorispiesen

Met ronde, vierkante of rechthoekige doornede met verschillende diameters voor vlees, vis, gevogelte of groente.

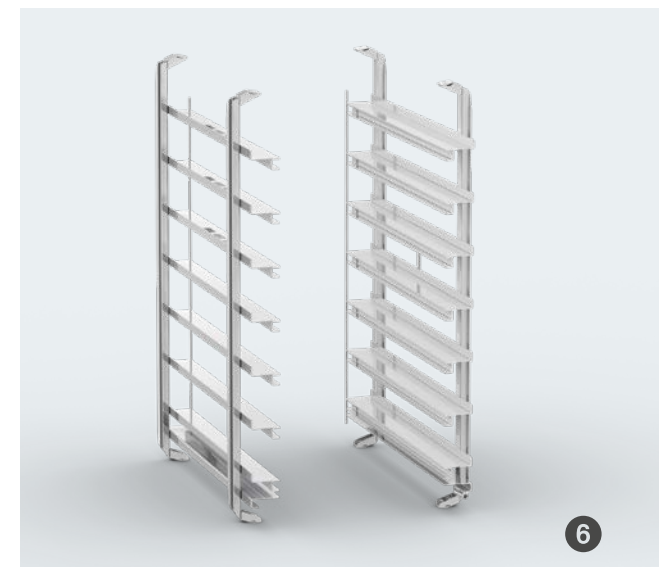
6 Potato Baker

Ovenaardappels of maiskolven zonder aluminiumfolie en tot wel 50%* sneller toebereiden.

7 Lam- en speenvarkenspies

Voor het eenvoudig bereiden van hele lammetjes of speenvarken tot max. 30 kg.

* Vergeleken met conventionele keukentechniek.



Bakken.

Zo ontstaat ambachtelijke kwaliteit.

① Braad- en koekenpan

Perfect voor kleine taartjes als tarte tatin. De golfbodem zorgt voor snelle warmteoverdracht via de gehele bodem. Met speciaal gevormde draagbakken voor eenvoudig gebruik.

② Braad- en bakplaat

De universele oplossing voor het bakken: broodjes, croissants, koffiebroodjes en nog veel meer met een gelijkmatige bruining, krokante korst en luchtig deeg.

③ Bakplaat, geperforeerd

Ideaal voor brood, broodjes, pretzels en voor de productie van elk Type voorgebakken producten.

④ Duurzaam geëmailleerde bakken

De hoeken van de bakken zijn zo gevormd, zodat er bij taarten niets verloren gaat. Uitstekende warmtegeleidende eigenschappen voor gelijkmatige bruining en luchtige pie.

⑤ Verrijdbaar bordenrek in bakkerijnorm

Een verrijdbaar bordenrek ter vervanging van een inhangrek. Voor snel vullen en leegmaken, van hoogwaardig edelstaal voor hoge kwaliteitseisen en optimaal afgestemd op RATIONAL-apparaten.

⑥ Inhangrek bakkerijnorm

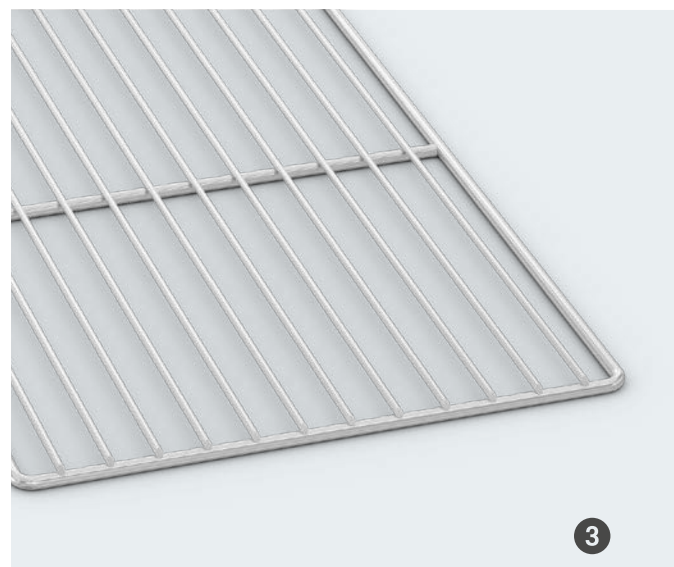
Dankzij de L-vormige niveaus is het inhangrek eenvoudig te vullen met bakplaten. En door de vergrote afstand van de rails kan de complete capaciteit van het RATIONAL-apparaat ook bij hogere bakproducten benut worden. Van hoogwaardig edelstaal voor de strengste kwaliteitseisen.



1



2



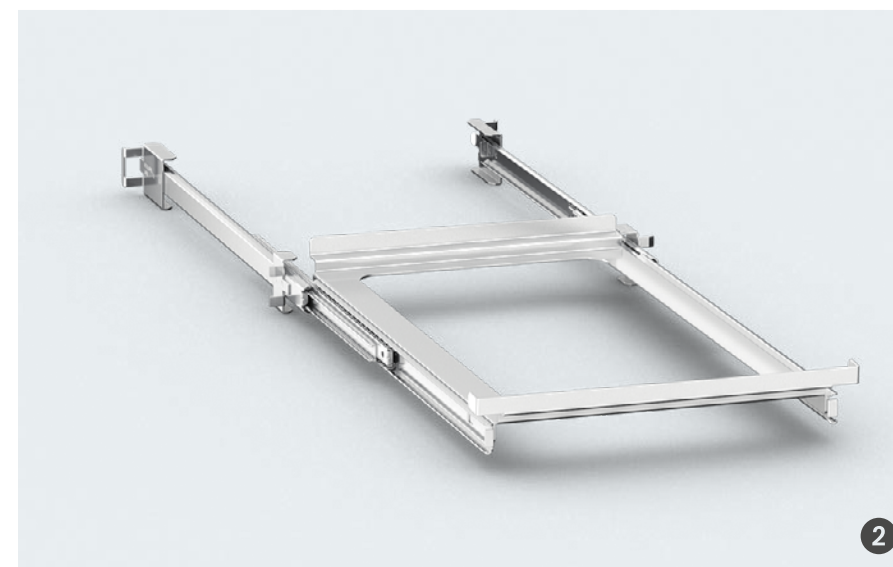
3



1



3



2



4

GN-toebereiden.

Standaard beter.

1 Houder, geperforeerd

Veelzijdige, robuuste en duurzame toebehoren voor het stomen van groente of voor uw buffet. Door maximale perforatie worden de te bereiden etenswaren gelijkmatig gestoomd, met behoud van kleur en voedingsstoffen.

2 Houder

De materiaaldikte van de RATIONAL-houders ligt max. 33 % boven de standaarddikte. Dat garandeert optimale stabiliteit, ook bij een grote hoeveelheid vulling, duurzaamheid en gebruiksvriendelijkheid, zonder scherpe randen.

3 Rooster

Ideaal voor de bereiding van grote braadstukken. Van bijzonder stabiel en duurzaam edelstaal.

Extra's.

Nog meer mogelijkheden.

1 VarioSmoker

Kruidige rookaroma's geheel zonder rookoven, maar direct uit de iCombi stoker. Met de VarioSmoker krijgen vlees, vis en groente een natuurlijke, gerookte smaak. De intensiteit kunt u helemaal volgens uw smaak altijd weer opnieuw zelf bepalen. Zelfs roken op lage temperatuur is geen probleem. De intelligente bereidingsprocessen van de iCombi Pro regelen de VarioSmoker via de USB-aansluiting en garanderen een optimaal kook- en rookresultaat.

2 Uitschuifrails

Door het soepele uitschuiven van keukengerei kunnen producten in à la carte bediening snel gevuld en uitgenomen worden.

3 Sous-vide en pasteurisatieset

De speciale, heel dunne sous-vide- en pasteurisatiekernthermometer controleert nauwkeurig of de kerntemperatuur wordt bereikt, zonder het vacuüm in de zak teniet te doen. Houdbaar maken zonder smaakverlies. Een hulpstuk voor verschillende toepassingen, eenvoudig te bedienen en flexibel in gebruik (9 extra, intelligente sous-vide- en pasteurisatie-bereidingsprocessen).

4 Aan de buitenzijde insteekbare kernthermometer

De van buiten te plaatsen kernthermometer is ook bruikbaar als vervanging van het interne exemplaar.



Finishing.

De consequente scheiding van productie en serveren.

❶ Systeem voor buffetten

20, 100 of een paar duizend maaltijden – met Finishing worden de gerechten zonder stress, heel rustig en zonder grote personeelsinspanning precies op tijd toebereid. Gewoon het passende aantal borden koud voorbereiden en in het verrijdbare bordenrek gekoeld bewaren. Kort voor het serveren worden de borden met Finishing tegelijkertijd afgewerkt. In het Finishing-systeem zijn alle accessoires inbegrepen om meteen aan de slag te kunnen (verrijdbaar bordenrek, thermocover, transportwagen).

❷ Verrijdbaar bordenrek

Van hoogwaardig edelstaal en optimaal afgestemd op de apparaten. Voor snel beladen en uitnemen van max. 120 voorbereide borden in de iCombi Pro 20-2/1 (max. 31 cm diameter).

❸ Thermocover

Van speciaal isolatiemateriaal om gerechten na Finishing nog max. 20 minuten warm te houden. Dankzij een eenvoudige magneetsluiting snel te openen en te sluiten. Bovendien is hij eenvoudig te reinigen en op te slaan.

❹ Inschuifrail

Voor snel, ergonomisch beladen en uitnemen van de bordenrekken. Nodig bij de tafelmodellen Type 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 en 10-2/1.

❺ Transportwagen

Gemakkelijk vullen en leeg ruimen van het verrijdbare bordenrek. De grote, soepel lopende en hygiënische tandem-rolwieltjes garanderen een veilig transport van de gerechten. Afgestemd op de hoogte van de onderstellen. In hoogte verstelbare versie voor werktafels.

❻ Transportwagen voor Combi-Duo

Eenvoudig in één werkcyclus beide apparaten veilig vullen en leeg ruimen. Afzonderlijke inschuifrails voor Combi-Duo nodig.



Combi-Duo.

Dubbel vermogen op minder ruimte.

1 Combi-Duo

Twee apparaten, eenvoudig in combinatie boven elkaar. Wanneer er weinig ruimte beschikbaar is, gelijktijdig gestoomd en gegrild moet worden, maar er niet minder taken ontstaan, zijn twee apparaten beschikbaar, die optioneel allebei via de bovenste eenheid aangestuurd kunnen worden. Voor meer comfort. Voor hogere flexibiliteit.

2 Set geïntegreerde vetafvoer voor Combi-Duo

Verzamelt betrouwbaar weg druipend vet in de ovenruimten en leidt het naar het vetreservoir. Verschillende versies, afhankelijk van de plaatsingsoptie.

3 Plaatsingsopties voor Combi-Duo

De bouwset voor het nivelleren en de onderstellen van hoogwaardig edelstaal voor een veilige en correcte opstelling.

De plaatsingsopties:

- › met nivelleerset om oneffenheden in de bodem op te vangen: lage variant met geringe inschuifhoogte, heeft een afvoergoot op de grond nodig.
- › Verplaatsbare set met wielen voor eenvoudige reiniging en lage insteekhoogte, vereist een afvoergoot in de vloer.
- › vaste opstelling met onderstel I voor Combi-Duo of onderkast met poten. Geen afvoergoot op de grond nodig.
- › Verrijdbare opstelling met onderstel I voor Combi-Duo met wielen en parkeerrem.

Onderstellen.

Stabiel. Ruimtebesparend. Praktisch.

4 Nivelleerbouwset en onderstellen

Voor de stabiele en goed uitgebalanceerde opstelling van uw RATIONAL-apparaat zijn onderstellen beschikbaar van hoogwaardig, stabiel edelstaal in verschillende versies: open, zijdelings gesloten of compleet gesloten onderstellen met deuren. Draagrails helpen erbij om keukengerei ruimtebesparend op te ruimen. Verrijdbare varianten met stabiele rolwielen en parkeerrem maken de flexibele plaatsing van het apparaat in de keuken mogelijk. Alle onderstellen zijn in overeenstemming met de geldende hygiënevoorschriften uitgevoerd.



Plaatsingsopties. Heel praktisch.

❶ Inbouwset voor iCombi Pro XS 6-2/3

Ook het uiterlijk telt mee – daarom kunt u het kleine apparaat met een inbouwset bijvoorbeeld in het frontbereik opnemen. Er is al ruimte voorzien voor een kap. Geheel naar uw behoeften kunt u een UltraVent of UltraVent Plus inbouwen. Meegeleverd wordt een afdekkingsset tegen vastgekoekte resten op moeilijk bereikbare punten.

❷ MobilityLine staand model (Type 20-1/1, 20-2/1)

Speciaal frame met vier robuuste rolwielen en parkeerrem, waarop het staande model wordt bevestigd, maakt probleemloze verplaatsing mogelijk.

❸ MobilityLine tafelmodel (Type 6-1/1 – 10-2/1)

Het tafelmodel wordt vastgeschroefd op het onderstel II MobilityLine. Zijdelingse beugels beschermen het apparaat en vereenvoudigen samen met de grote, stabiele rolwielen het verplaatsen.

Afzuigtechniek.

Voor een goed werkklimaat.

Alle afzuig- en condensatiekappen

- › Hebben tijdloos, modern design
- › Hebben een makkelijk te reinigen front, inclusief afneembaar bovendeel
- › Passen het afzuigvermogen aan de situatie aan door intelligente, traploze regeling van de ventilator, bijvoorbeeld als de deur wordt geopend. De installatie is eenvoudig en ook achteraf nog mogelijk.

❶ UltraVent

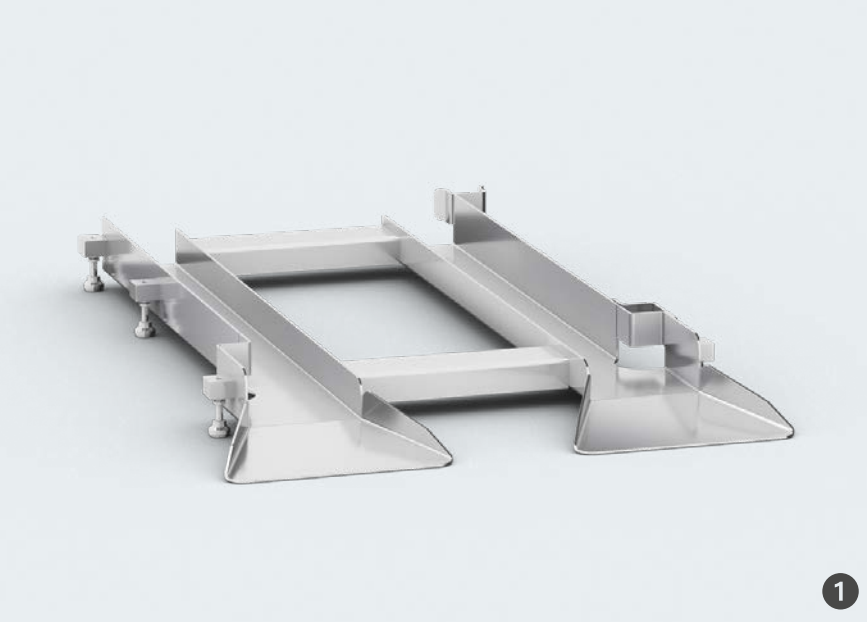
Dankzij de condensatietechnologie bindt de UltraVent ontwijkende dampen. Een extra buitenaansluiting of de uitbreiding van een bestaande luchtafvoer is voor deze kap niet noodzakelijk.

❷ UltraVent Plus

De UltraVent Plus is uitgerust met de condensatietechnologie van de UltraVent, maar is ook voorzien van een speciale filtertechniek. Hierdoor worden zowel dampen gecondenseerd alsook lastige rook verminderd, die bij grillen en braden ontstaat. RATIONAL-apparaten kunnen zo ook op gevoelige plaatsen, bijv. in het frontale bereik, geïnstalleerd worden.

❸ Afzuigkap

Dampen worden automatisch uit de ovenruimte en bij het openen van de ovendeur afgezogen (zonder condensatietechniek). Een buitenaansluiting is noodzakelijk.



Installatietoebehoren.

Voor elke uitdaging een passend antwoord.

1 Oprijplaat

Met de oprijplaat kunnen hellingen (maximaal 3 %) in de keukenvloer gecompenseerd worden. Zodoende wordt het stootvrije inschuiven van het verrijdbare bordenrek in het RATIONAL-apparaat verzekerd.

2 Verhoging voor apparaten en verrijdbare bordenrekken

De bodemvrijheid wordt met 70mm verhoogd. Het verrijdbare bordenrek moet aan de hoogte van het apparaat worden aangepast.

3 Hitteschild voor rechter en linker zijwand

De installatie achteraf van het hitteschild laat het toe om stralende hittebronnen (bijv. grill) dichtbij de rechter of linker zijwand te plaatsen.

4 Trekonderbreker (enkel voor gastoestellen)

Om afvoergassen via een buis af te kunnen voeren (diameter afvoergasbuis 180 mm).

5 Handgreephouder voor verrijdbaar bordenrek

De handgreep van het verrijdbare bordenrek zit op een vaste plek en is binnen handbereik (meegeleverd bij staande modellen).

6 Condensatiebreker

Zorgt ervoor dat stoom en andere dampen sneller worden afgevoerd uit de ontluuchtingsbuis. Stoom en dampen kunnen op die manier doelgericht via een pijpleiding naar een ander afzuigstelsel worden geleid.

7 Tafelverlengstuk

Voorkomt het verzamelen van verontreinigingen en water door afdichting van de uitstekende onderkant van de iCombi Pro 6-1/1 en 10-1/1 bij installatie op een werkplaat met een diepte van 700 mm.

8 Set voor apparaataansluiting

Bestaat uit watertoevoerslang (2 m) en afvoerbuizen DN 50.

9 Wandhouder

Voor de ruimtebesparende montage aan een wand. De bevestiging en de bevestigingsmiddelen (niet meegeleverd) moeten samen met een architect/statisch specialist en de aannemer worden vastgelegd.



1



3



5



7



9



2



4



6



8



10

Verzorgingsproducten. Hygiënisch schoon.

1 Active Green-reinigingstab (voor iCombi Pro- en iCombi Classic)

Schoon voor uw apparaat, zuiver voor het milieu: de reinigingstab met nieuwe formule is fosfaat- en fosforvrij en vermindert de hoeveelheid reinigingsmiddel met max. 50 %*. Zonder afbreuk te doen aan de schoonmaakkracht en hygiëne. Maakt supersnelle reiniging tussendoor van de iCombi Pro mogelijk in ca. 12 minuten.

2 Reinigingstab (voor elk Type SelfCookingCenter en CombiMaster Plus)

Hoog geconcentreerde, royale reinigingstabletten met intensief-werkstofcomplex voor een hoog reinigingsvermogen.

* Vergeleken met voorgaand model.

3 Care-tab (voor iCombi Pro, iCombi Classic en SelfCookingCenter met Efficient CareControl)

Onderhoudsmiddelen beschermen actief tegen kalkafzettingen in de verse-stoomgenerator en in de ovenruimte nog voordat deze kunnen ontstaan en verlengen de levensduur van het apparaat. Betrouwbare gebruikszekerheid zonder water ontharden en omslachtig ontkalken.

4 Glansspoeltab (voor SelfCookingCenter zonder Efficient CareControl en CombiMaster Plus)

Actieve bescherming en verlengde levensduur door uiterste effectieve onderhoudsmiddelen. De ovenruimte wordt hygiënisch schoon en glanzend.

5 Grillreiniger (voor elk Type CombiMaster en ClimaPlus Combi)

Vloeibare reiniger voor hygiënische reiniging en verzorging.

6 Glansspoelmiddel, vloeibaar (voor ClimaPlus Combi met CleanJet)

7 Ontkalker (voor SelfCookingCenter zonder Efficient CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)

Voor de effectieve ontkalking van de verse-stoomgenerator met speciale onderhoudsmiddelen.

8 Handmatig sproeipistool

Van stabiele kunststof, robuust en gemakkelijk te hanteren. Het ingebouwde pompmechanisme zorgt voor overdruk, zodat met één druk op de knop de te reinigen punten met vloeibare reiniger of glansspoeler kunnen worden besproeid.

9 Reinigingspatroon Active Green voor iCombi Pro met de optie iCareSystem AutoDose

De reinigingspatroon combineert alle bekende voordelen van de reinigingstab Active Green met een bevoorradsingsfunctie.

Andere voordelen:

- > 50% minder plastic afval
- > 100% PP-patronen zijn recyclebaar
- > Ca. 80% minder verpakkingsvolume

10 Care-patroon voor iCombi Pro met de optie iCareSystem AutoDose

De Care-patronen combineren alle bekende voordelen van de Care-tab met een bevoorradsingsfunctie.



Praktisch. Robuust. Onmisbaar.

De passende ingrediënten voor het succes van de iVario.

Efficiëntie en eenvoud, creativiteit en veelzijdigheid, kwaliteit en kwantiteit – accessoires voor de iVario moet veel kunnen en heel wat uithouden. Dat geldt net zo goed voor de kook- en frituurmanden als voor het bodemrooster van de pan, voor de VarioMobil en voor de schep. Alleen wie voldoet aan de hoogste eisen, mag de naam origineel toebehoren van RATIONAL dragen. Zo weet u zeker dat u de kookresultaten behaalt die u zich wenst. Zodat pasta, bereiding bij lage temperatuur en ragouts ook echt lukken. En de reinigingsset zo min mogelijk tot inzet hoeft te komen.

➤ Het recept

Uitgekiende accessoires die het werk verlichten en kwaliteit opleveren.



1



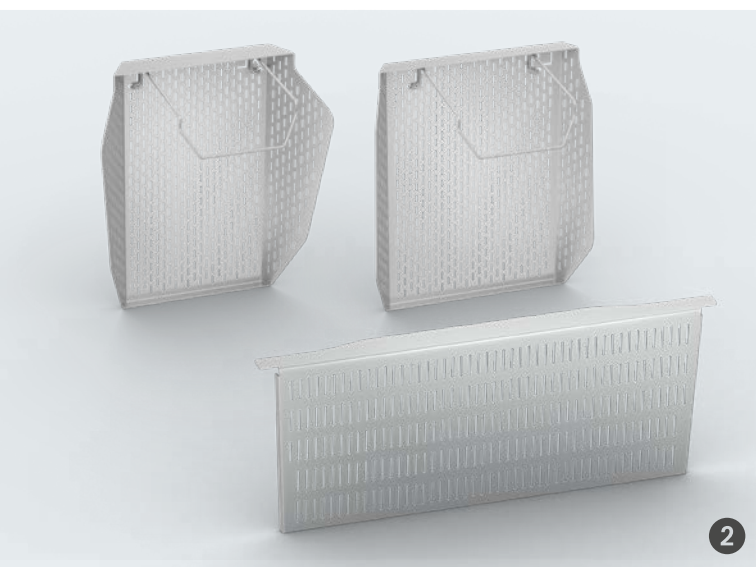
3



5



7



2



4



6



8

De basis voor alles.

Zodat u sneller, efficiënter en ergonomischer kunt werken.

1 Spatel

Om gemakkelijk en ergonomisch producten om te keren en uit te nemen. Ook perfect voor het oprollen en verwerken van zoete en eiergerechten als pannenkoeken, omeletten en crêpes. Stabiliteit en een gering eigen gewicht vanwege de uitgekende constructie.

2 Zeef

Dient als steun voor los gekookte producten tijdens het afgieten van vloeistoffen. Zeef aan de voorkant van de pan aanbrengen, de vloeistof afgieten via de geïntegreerde klep of kan worden opgevangen door te kantelen.

3 Lange spatel

Om voedsel los te maken van de kuipbodem en voor het omkeren, snijden en omroeren van producten.

4 Kook- en frituurmand

De manden worden aangebracht in de arm voor de automatische liftfunctie en vervolgens beladen. Aan het einde van de voorbereiding komt de mand automatisch weer omhoog en kan het product moeiteloos worden uitgenomen. Ook geschikt voor kleine producten als rijst. Water kan meermaals worden gebruikt omdat er niets gekanteld hoeft te worden.

5 Schep

Ideaal voor de bereiding van max. 500 g lange pasta, zoals spaghetti en linguine, en in de à la carte, voor de bereiding van grotere hoeveelheden groenten. De 1/3 GN-mand past in het frame voor de portioneermant en kan ook zonder frame direct in de pan worden geplaatst. In de iVario 2-XS passen maximaal twee 1/3 GN-manden, in de iVario Pro 2-S maximaal drie.

6 Schep

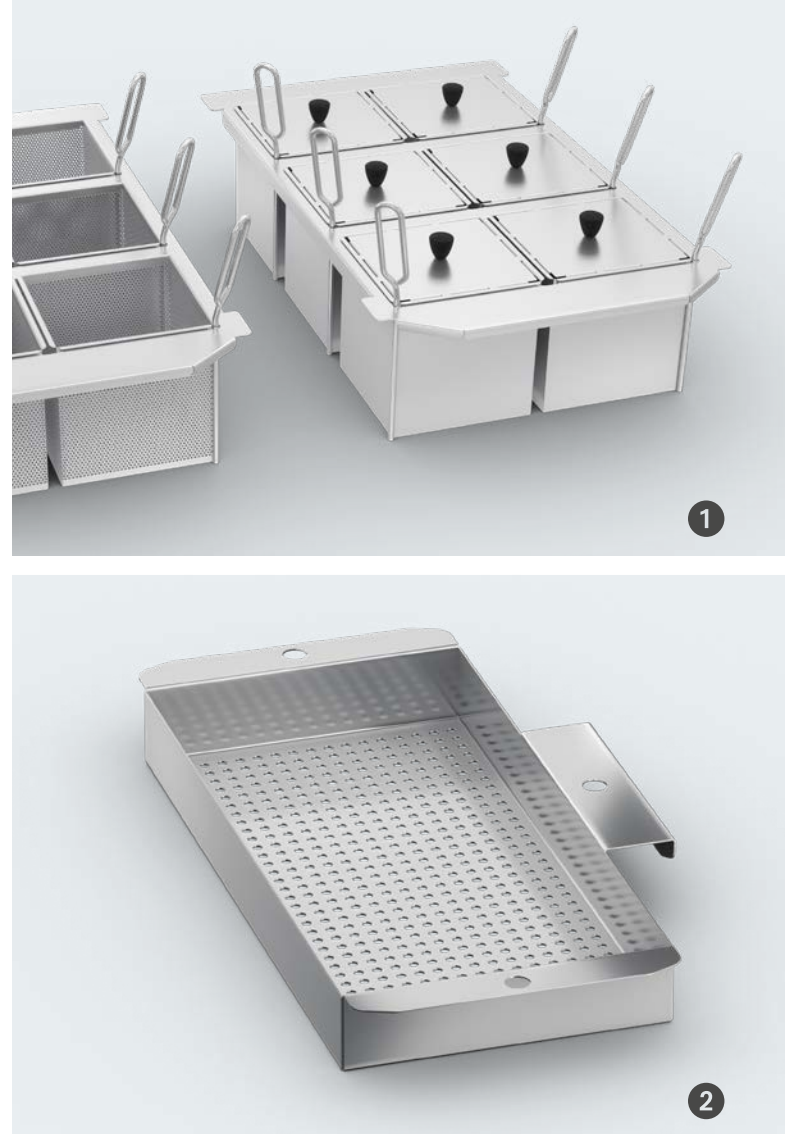
Om grote hoeveelheden bereide etenswaren veilig en gemakkelijk weg te gooien of in porties te verdelen. Licht, beschermd tegen stoten, krasvast en temperatuurbestendig tot 250 °C.

7 Arm voor automatisch hefmechanisme

De arm voor de automatische liftfunctie AutoLift wordt aan het deksel bevestigd. AutoLift tilt de producten uit de vloeistof. Voor heel precies koken, frituren of pocheren. Voor maximaal drie grote kook- of frituurmanden in de iVario Pro XL.

8 Bodemrooster

Om direct contact tussen te bereiden etenswaren en de bodem van de braadpan te vermijden, bijv. bij bereiding op lage temperatuur wordt het bodemrooster ingezet waarop de levensmiddelen liggen.



Speciale toepassingen.

De ware kunst van het koken.

❶ Set portioneermanten

Set met geperforeerde of niet-geperforeerd portioneermanten 1/6 GN, inclusief deksel (enkel voor manden niet-geperforeerd) en frame. Het frame kan 1/3, 1/6 alsook 1/9 GN-houders opnemen. Optimaal voor het koken, frituren en warm houden van kleine hoeveelheden in horeca en dienstverlening. Plaats hiervoor het frame direct op de rand van de pan. Het deksel voorkomt dat de producten afkoelen of een vel vormen.

❷ Spätzle-rasp

Opzetstuk voor op de pan, voor een optimale en ergonomische bereiding van spätzle, exact op maat gemaakt voor de pan. De werkhoogte ontziet de rug.



Transport.

Probleemloos van A naar B. En weer terug.

❶ VarioMobil

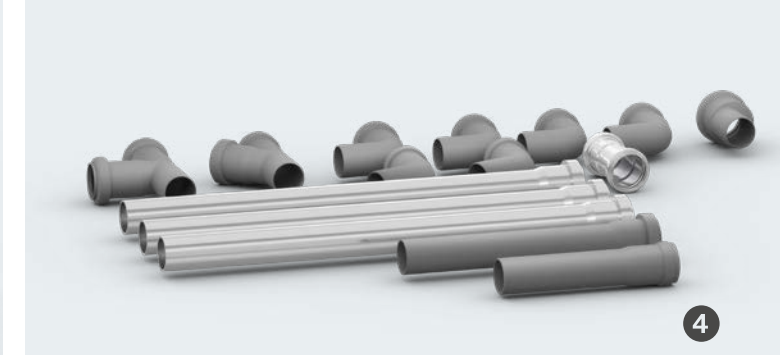
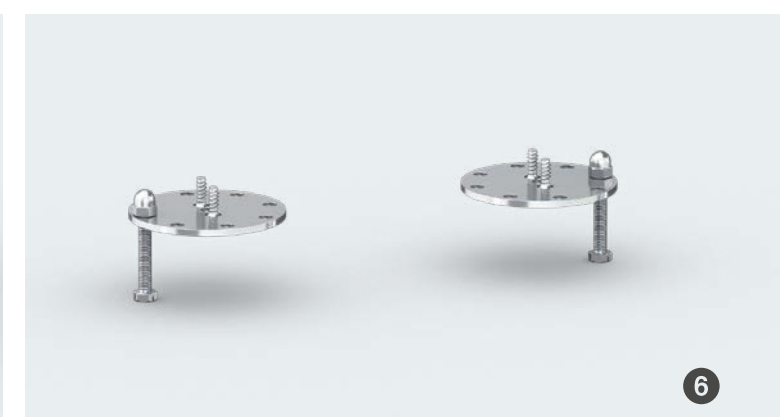
De uitvoering 1/1 is in vier standen in de hoogte verstelbaar. De handgreep is inklapbaar, zodat u het VarioMobil ruimtebesparend kunt opbergen. De uitvoering 2/1 is in twee standen in de hoogte verstelbaar om ergonomisch verantwoord te kunnen werken.

❷ Mandenwagen

Voor het eenvoudig en veilig opslaan, transporteren en laten uitlekken van GN-houders of max. drie kook- of frituurmanden. Stoppers aan het uiteinde van de niveaus voorkomen dat de manden en houders tijdens transport naar buiten kunnen glijden.

❸ Oliewagen

Om de kuip te vullen of legen en om de olie te bewaren. Hij heeft een inhoud van 49 liter en pompt de olie direct in de kuip. Blokken vet of gekoelde olie kunnen voor het vullen van de pan verwarmd worden. Bij het leegmaken wordt de olie via een filter teruggedaan in de oliewagen. Doordat hij geen licht doorlaat, is de olie langer houdbaar.



Onderstellen.

Echt heel goed aanpasbaar.

① Onderstellen

iVario 2-XS en iVario Pro 2-S kunnen direct op een onderstel geïnstalleerd worden. Met geïntegreerde, uitschuifbare plateaus om houders te plaatsen zodat u de pan gemakkelijk kunt legen. Met draagrails voor plaatsing van GN-houders en toebehoren. Kan aansluitend tegen de wand geplaatst worden. Zijwanden en bovenkant gesloten, achterzijde open. Verschillende plaatsingsvarianten met poten, roestvrij stalen poten, zwenkwielen of op een sokkel.

② Onderstel MarineLine

Het onderstel MarineLine voor iVario 2-XS en iVario Pro 2-S is geschikt voor maritiem gebruik en beschikt over uitschuifrails met vergrendeling voor het veilig opbergen van GN-bakken. Zijwanden en bovenkant gesloten, achterzijde open.

Opstelling langs de wand mogelijk. Veilige opstelling door roestvrijstalen poten, voorbereid voor bevestiging. De set apparaatbevestiging is hiervoor benodigd.

③ Elektrisch in hoogte verstelbare onderstellen

Het traploos in hoogte verstelbare onderstel (tot 200 mm) voor iVario 2-XS en iVario Pro 2-S maakt een ergonomisch verantwoorde werkhogte mogelijk. Eenvoudig te bedienen via het display van het apparaat. Geïntegreerde, uitschuifbare plateaus om houders te plaatsen en kuipen gemakkelijk leeg te maken. Draagrails voor plaatsing van GN-houders en toebehoren. Zijwanden, bovenpaneel en achterkant gesloten. Buigzame afvoerslang inbegrepen.

Installatie.

Meer ruimte. Meer veiligheid.

① Set wandophanging

Om de reiniging onder iVario Pro L en XL makkelijker te maken, kunt u deze aan de wand monteren. De positie van de wandbevestiging kan vrij gekozen worden, aangepast aan de lichaamslengte van de gebruiker.

② Plint voor onderbouw

Verbergt de achterkant van de onderbouw en dekt de kabel- en waterafvoer af, voor reinigingsgemak. Te combineren met alle onderbouwvarianten. Ook als uitbreiding achteraf.

③ Opbergruimte voor onderbouw

Zo kan de ruimte onder iVario Pro L en XL efficiënt gebruikt worden. Bestaan uit max. negen paar draagrails. Zijwanden, bovenpaneel en achterkant gesloten. Te combineren met alle onderbouwvarianten. Ook als uitbreiding achteraf.

④ Set voor aansluiting apparatuur op waterafvoer

Bestaat uit afvoerbuizen DN 40 of DN 50. Afhankelijk van het apparaat.

⑤ Set vloerbevestiging

Voor meer arbeidsveiligheid bij iVario Pro L en XL door eenvoudige en veilige plaatsing van het kookstelsel op de vloer.

⑥ Set apparaatbevestiging

Om de iVario 2-XS of iVario Pro 2-S op een bestaand werkvlak of het onderstel vast te zetten. Voor een veilige horizontale en verticale aansluiting. Compatibel met de opstellingsvarianten met kunststof poten van 90 en 45 mm.



1



2



3



4



5

Verzorgingsproducten.

Stralend schoon. Hygiënisch onberispelijk.

1 Grillreiniger

Voor lichte verkleuringen in de pan, zoals van tomatensaus, die met gewoon afwasmiddel maar moeilijk weg te krijgen zijn. Kan onverdund gebruikt worden. Vervolgens grondig schoonspoelen.

2 Reinigingsarm, incl. 4 pads

Helpt om moeilijk bereikbare punten tussen de pan en het bedieningspaneel bij de iVario 2-XS en iVario Pro 2-S te reinigen. De set omvat een reinigingsarm en vier reinigingspads in twee hardheden.

3 Reinigingspads ruw

Nabestelling voor de reinigingsarm voor buitenreiniging. Tegen sterke, aangekoekte verontreinigingen.

4 Reinigingspads zacht

Nabestelling voor de reinigingsarm voor buitenreiniging.

5 Reinigingsspons

Om snel en effectief de binnenkant van de pan te reinigen. Voor alle apparaatformaten.



Grillen, braden en bakken.

Bakplaten, geperforeerd		
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
Bakkerijnorm (400 × 600 mm)	Nr.:	6015.1000

Braad- en bakplaten (zonder perforatie)		
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
Bakkerijnorm (400 × 600 mm)	Nr.:	6013.1003

Grill- en bakplaat		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr.:	60.71.617

Grill- en Pizzaplatte		
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr.:	60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr.:	60.70.943
Bakkerijnorm (400 × 600 mm)	Nr.:	60.71.237

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

Grillrooster met ruitjes- en streeppatroon (crisscross)		
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

CombiGrill-rooster		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr.:	6035.1017

Laadhulp		
voor CombiGrill-rooster 325 × 618 mm (voor 1/1 GN)	Nr.:	60.73.848

Braad- en koekenpan		
Set klein (4 stuks, inclusief draagbak)	Nr.:	60.73.286
Set groot (2 stuks, inclusief draagbak)	Nr.:	60.73.287
Braad- en koekenpan klein (ø 16 cm)	Nr.:	60.73.271
Braad- en koekenpan groot (ø 25 cm)	Nr.:	60.73.272
Draagblik voor braad- en koekenpan klein	Nr.:	60.73.212
Draagblik voor braad- en koekenpan groot	Nr.:	60.73.216

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

Finishing.

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

Systeem voor buffetten			
Type 6-1/1, 20 borden	Nr.:	60.61.741	
Type 10-1/1, 32 borden	Nr.:	60.11.628	
Type 10-1/1, 26 borden	Nr.:	60.11.629	
Type 6-2/1, 34 borden	Nr.:	60.62.196	
Type 10-2/1, 42 borden	Nr.:	60.12.154	
Type 10-2/1, 52 borden	Nr.:	60.12.155	
Type 20-1/1, 60 borden	Nr.:	60.21.332	
Type 20-1/1, 50 borden	Nr.:	60.21.333	
Type 20-2/1, 120 borden	Nr.:	60.22.493	
Type 20-2/1, 100 borden	Nr.:	60.22.492	
Type 20-2/1, 84 borden	Nr.:	60.22.491	

Finishing.

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

Inschuifrail Combi-Duo voor verrijdbaar ovenrek		
Type Combi-Duo 6-1/1 en 10-1/1	Nr.:	60.75.761
Type Combi-Duo 6-2/1 en 10-2/1	Nr.:	60.75.760

Inschuifrail voor verrijdbaar ovenrek		
Standaard Type 6-1/1, 10-1/1	Nr.:	60.75.115
Standaard Type 6-2/1, 10-2/1	Nr.:	60.74.650

Transportwagen Combi-Duo voor verrijdbaar bordenrek		
Voor Combi-Duo 6-1/1 en 10-1/1, Afmetingen B 561 D 842 H 1052 – 1478 mm	Nr.:	60.75.388
Voor Combi-Duo 6-2/1 en 10-2/1, Afmetingen B 773 D 961 H 1052 – 1478 mm	Nr.:	60.75.387

Transportwagen Standard voor verrijdbaar ovenrek		
Standaard – 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B 525 D 911 H 990 mm	Nr.:	60.74.000
In hoogte verstelbaar – 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B 525 D 911 H 800 – 1330 mm	Nr.:	60.75.606
Standaard – 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B 735 D 996 H 990 mm	Nr.:	60.73.999
In hoogte verstelbaar – 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B 735 D 990 H 800 – 1330 mm	Nr.:	60.75.605

Transportwagen voor houders		
Transportwagen voor houders met geïntegreerde vetafvoer (Combi-Duo en staande modellen)	Nr.:	60.73.309

Calculatievoorbeeld Finishing.

Capaciteit Verrijdbare bordenrekken	Grootte evenement (personen)	Verrijdbare bordenrekken, Thermocover	Inschui-frail	Transport-wagen	Max. bordenhoogte in mm	Max. hoogte gerecht in mm
15/20 borden* met 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 borden* met 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 borden* met iCombi Pro 6-2/1	34	1	1	1	32	61
	68	2	1	2	32	61
	102	3	1	3	32	61
42/52 borden* met 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 borden* met 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 borden* met 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

*Afmeting borden tot max. 31 cm diameter

Verrijdbare bordenrekken en inhangrekken.



Verrijdbaar ovenrek Type 6-1/1		
Standaard, 6 niveaus (railafstand 64 mm)	Nr.:	60.61.420
Bakkerijnorm (400 × 600 mm), 5 niveaus (railafstand 77 mm)	Nr.:	60.61.690

Verrijdbaar ovenrek Type 10-1/1		
Standaard, 10 niveaus (railafstand 64 mm)	Nr.:	60.11.600
8 niveaus (railafstand 80 mm)	Nr.:	60.11.601
Bakkerijnorm (400 × 600 mm), 8 niveaus (railafstand 81 mm)	Nr.:	60.11.599

Verrijdbaar ovenrek Type 6-2/1		
Standaard, 6 niveaus (railafstand 64 mm)	Nr.:	60.62.150

Verrijdbaar ovenrek Type 10-2/1		
Standaard, 10 niveaus (railafstand 63 mm)	Nr.:	60.12.150

Verrijdbaar ovenrek Type 20-1/1		
Standaard, 20 niveaus (railafstand 65 mm)	Nr.:	60.21.331
15 niveaus (railafstand 84 mm)	Nr.:	60.21.287
16 niveaus (railafstand 80 mm)	Nr.:	60.21.288
17 niveaus (railafstand 74 mm)	Nr.:	60.21.289
Bakkerijnorm (400 × 600 mm), 16 niveaus (railafstand 81 mm)*	Nr.:	60.21.292
20 niveaus, max. inschuifhoogte 1,60 m (railafstand 62 mm)	Nr.:	60.21.245
20 niveaus, versterkte HeavyDuty/Marine-versie (railafstand 65 mm)	Nr.:	60.21.291

Verrijdbaar ovenrek Type 20-2/1		
Standaard, 20 niveaus (railafstand 65 mm)	Nr.:	60.22.490
15 niveaus (railafstand 84 mm)	Nr.:	60.22.394
16 niveaus (railafstand 80 mm)	Nr.:	60.22.395
17 niveaus (railafstand 74 mm)	Nr.:	60.22.396
20 niveaus, max. inschuifhoogte 1,60 m (railafstand 62 mm)	Nr.:	60.22.368
20 niveaus, versterkte HeavyDuty/Marine-versie (railafstand 65 mm)	Nr.:	60.22.447

Inhangrek Type XS 6-2/3		
Standaard	Nr.:	60.73.724
Marine – Model (met beladingsbeveiliging)	Nr.:	60.74.449

Inhangrek Type 6-1/1		
Standaard, 6 niveaus (railafstand 68 mm)	Nr.:	60.61.373
5 niveaus (railafstand 85 mm)	Nr.:	60.61.615
Grillen, 2 niveaus	Nr.:	60.61.645
Vleeschalen, 6 niveaus (railafstand 72 mm)	Nr.:	60.61.649
Bakkerijnorm (400 × 600 mm), 5 niveaus (railafstand 86 mm)*	Nr.:	60.61.576
Combi-Rack, bakkerijnorm gecombineerd met 1/1 GN, 4 niveaus (railafstand 95 mm)*	Nr.:	60.61.642
Marine-model (USPHS), 6 niveaus (met beladingsbeveiliging)	Nr.:	60.61.672

Inhangrek Type 10-1/1		
Standaard, 10 niveaus (railafstand 68 mm)	Nr.:	60.11.447
8 niveaus (railafstand 85 mm)	Nr.:	60.11.547
Grillen, 3 niveaus	Nr.:	60.11.566
Vleeschalen, 10 niveaus (railafstand 72 mm)	Nr.:	60.11.570
Bakkerijnorm (400 × 600 mm), 8 niveaus (railafstand 90 mm)*	Nr.:	60.11.541
Combi-Rack, bakkerijnorm gecombineerd met 1/1 GN, 7 niveaus (railafstand 95 mm)*	Nr.:	60.11.563
Marine-model (USPHS), 10 niveaus (met beladingsbeveiliging)	Nr.:	60.11.573

Inhangrek Type 6-2/1		
Standaard, 6 niveaus (railafstand 68 mm)	Nr.:	60.62.123
5 niveaus (railafstand 85 mm)	Nr.:	60.62.171
7 niveaus zonder L-rail (railafstand 65 mm)	Nr.:	60.62.168
Marine-model (USPHS), 6 niveaus (met beladingsbeveiliging)	Nr.:	60.62.178

Inhangrek Type 10-2/1		
Standaard, 10 niveaus (railafstand 68 mm)	Nr.:	60.12.133
Marine-model (USPHS), 10 niveaus (met beladingsbeveiliging)	Nr.:	60.12.146

GN-accessoires.

Houder, geperforeerd, roestvrij edelstaal		
1/1 GN (325 × 530 mm) 55 mm diep	Nr.:	6015.1165

Edelstaal houder roestvrij		
2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm diep	Nr.:	6013.2302
2/3 GN (325 × 354 mm) 65 mm diep	Nr.:	6013.2306
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm diep	Nr.:	6013.1102
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm diep	Nr.:	6013.1104
1/1 GN (325 × 530 mm) 65 mm diep	Nr.:	6013.1106

Rooster, roestvrij edelstaal		
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
Bakkerijnorm (400 × 600 mm)	Nr.:	6010.0103

Vetopvangbak met aftapplug		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr.:	8710.1135
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nr.:	60.70.776

Speciale toepassingen.



Superspike voor gevogelte		
Capaziteit 4 stuks, max. gewicht 1.300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	Nr.:	6035.1015
Capaziteit 6 stuks, max. gewicht 1.800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr.:	6035.1016
Capaziteit 8 stuks, max. gewicht 1.300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr.:	6035.1006
Capaziteit 10 stuks, max. gewicht 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr.:	6035.1010
Capaciteit 8 stuks, max. gewicht 2.200 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

Spare Rib-rooster		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr.:	6035.1018

Grill- en tandoorispiesen.		
Grill- en tandoorispiesframe 2/3 GN	Nr.:	60.74.963
Grill- en tandoorispiesframe 1/1 GN	Nr.:	60.72.224
Set 2/3 GN (1× spiesframe en vijf verschillende spiesen)	Nr.:	60.75.782
Set 1/1 GN (1× spiesframe en vijf verschillende spiesen)	Nr.:	60.72.414
5× spies Ø 5 mm, 265 mm lang voor 2/3 GN	Nr.:	60.75.783
5× spies □ 5 mm, 265 mm lang voor 2/3 GN	Nr.:	60.75.784
5× visspies 4 × 10 mm, 265 mm lang voor 2/3 GN	Nr.:	60.75.785
3× spies Ø 5 mm, 530 mm lang voor 1/1 GN	Nr.:	60.72.416
3× spies Ø 8 mm, 530 mm lang voor 1/1 GN	Nr.:	60.72.417
3× spies □ 5 mm, 530 mm lang voor 1/1 GN	Nr.:	60.72.418
3× spies □ 8 mm, 530 mm lang voor 1/1 GN	Nr.:	60.72.419
3× visspies 4 × 10 mm, 530 mm lang voor 1/1 GN	Nr.:	60.72.420

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

Lam- en speenvarkenspies (1 × lam of 1 × speenvarken)		
Typen 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 tot 12 kg (1/1 GN)	Nr.:	60.70.819
Type 20-1/1 tot 30 kg (1 spies met drager)	Nr.:	6035.1003
Type 20-2/1 tot 30 kg (1 spies met drager, tweede spies voor lam of speenvarken optioneel)	Nr.:	6035.1002
Optionele spies	Nr.:	8710.1065

Pizza vorm		
Pizza tot Ø 280 mm	Nr.:	60.71.158

* Let erop dat de luchtgeleidingsplaat in de ovenruimte bij de GN-uitvoering anders is dan bij de 400 × 600 mm. De luchtgeleidingsplaat is als reserveonderdeel verkrijgbaar bij uw servicepartner.

Combi-Duo.



Combi-Duo ombouwset voor iCombi Pro XS 6-2/3 en CombiMaster Plus XS 6-2/3			
Type XS 6-2/3 naar Type XS 6-2/3 linksdraaiend	Nr.:	60.73.768	
Type XS 6-2/3 naar Type XS 6-2/3 rechtsdraaiend	Nr.:	60.74.276	
Type XS 6-2/3 op type XS 6-2/3 linksdraaiend, marine-uitvoering	Nr.:	60.74.780	
Type XS 6-2/3 naar type XS 6-2/3 rechtsdraaiend, marine-uitvoering	Nr.:	60.74.929	

Combi-Duo-Kit voor iCombi Pro 6-1/1 en 10-1/1			
Type 6-1/1 E/G naar Type 6-1/1 E Type 6-1/1 E/G naar Type 10-1/1 E	Nr.:	60.73.991	
Type 6-1/1 E/G op type 6-1/1 G Type XS 6-2/3 op type 6-1/1 G	Nr.:	60.75.751	
Type XS 6-2/3 op type 6-1/1 E Type XS 6-2/3 op type 10-1/1 E	Nr.:	60.75.755	
Type 6-1/1 E op type 6-1/1 E Type 6-1/1 E op type 10-1/1 E Marine-uitvoering	Nr.:	60.76.708	

Combi-Duo-Kit voor 6-2/1 en 10-2/1			
Type 6-2/1 E/G naar Type 6-2/1 E Type 6-2/1 E/G naar Type 10-2/1 E	Nr.:	60.74.725	
Type 6-2/1 E/G op type 6-2/1 G Type 6-1/1 E/G op type 6-2/1 G Type XS 6-2/3 op type 6-2/1 G	Nr.:	60.75.752	
Type 6-1/1 E/G op type 6-2/1 E Type XS 6-2/3 op type 6-2/1 E Type XS 6-2/3 op type 10-2/1 E	Nr.:	60.75.756	
Type 6-2/1 E op type 6-2/1 E Type 6-2/1 E/G op type 10-2/1 E Linksdraaiend, marine-uitvoering	Nr.:	60.76.709	
Type 6-2/1 E op type 6-2/1 E Type 6-2/1 E/G naar type 10-2/1 E Rechtsdraaiend, marine-uitvoering	Nr.:	60.76.710	

Plaatsingsopties voor Combi-Duo			
Nivelleerbouwset Typen 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B 850 D 614 H 34 mm	Nr.:	60.74.795	
Nivelleerbouwset Typen 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B 1072 D 814 H 34 mm	Nr.:	60.74.597	
Nivelleerset marine-uitvoering, typen 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B 881 D 614 H 34 mm	Nr.:	60.76.846	
Nivelleerset marine-uitvoering, typen 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B 1103 D 814 H 34 mm	Nr.:	60.76.845	
Set met wielen, typen 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B 884 D 656 H 85 mm	Nr.:	60.31.622	
Set met wielen, typen 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B 1106 D 856 H 85 mm	Nr.:	60.31.635	
Onderkast met poten, typen 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B 870 D 635 H 152 mm	Nr.:	60.31.668	
Onderkast met poten, typen 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B 1092 D 835 H 152 mm	Nr.:	60.31.671	
Onderstel I voor Combi-Duo XS 6-2/3, standaard, afmetingen B 639 D 563 H 555 mm	Nr.:	60.31.020	
Onderstel II Combi-Duo XS 6-2/3, standaard, afmetingen B 639 D 563 H 557 mm	Nr.:	60.31.046	
Onderstel I voor Combi-Duo 6-1/1 op 6-1/1 en op 10-1/1, standaard, afmetingen B 860 D 685 H 200 mm	Nr.:	60.31.200	
Onderstel I voor Combi-Duo 6-2/1 op 6-2/1 en op 10-2/1, standaard, afmetingen B 1082 D 885 H 200 mm	Nr.:	60.31.203	
Onderstel I voor Combi-Duo XS 6-2/3, met rolwielen, afmetingen B 663 D 641 H 562 mm	Nr.:	60.31.170	
Onderstel II Combi-Duo XS 6-2/3, met bevestiging (MarineLine), afmetingen B 689 D 613 H 557 mm	Nr.:	60.31.058	
Onderstel I voor Combi-Duo 6-1/1 op 6-1/1 en op 10-1/1, met rolwielen, afmetingen B 884 D 763 H 200 mm	Nr.:	60.31.201	
Onderstel I voor Combi-Duo 6-1/1 op 6-1/1 en op 10-1/1, met bevestiging (MarineLine), afmetingen B 885 D 710 H 200 mm	Nr.:	60.31.202	
Onderstel I voor Combi-Duo 6-2/1 op 6-2/1 en op 10-2/1, met rolwielen, afmetingen B 1106 D 963 H 200 mm	Nr.:	60.31.204	
Onderstel I voor Combi-Duo 6-2/1 op 6-2/1 en op 10-2/1, met bevestiging (MarineLine), afmetingen B 1107 D 910 H 200 mm	Nr.:	60.31.205	

Combi-Duo.

Inhangrek Type Combi-Duo 6-1/1			
Versie Combi-Duo, 5+1 niveaus (bovenste niveau uitneembaar voor max. niveau van 1,60 m, bij opstelling op bodem 6-1/1 E op 10-1/1 E)	Nr.:	60.61.678	

Inhangrek Type Combi-Duo 6-2/1			
Versie Combi-Duo, 5+1 niveaus (bovenste niveau uitneembaar voor max. niveau van 1,60 m, bij opstelling op bocem 6-2/1 E op 10-2/1 E)	Nr.:	60.62.188	

Set geïntegreerde vetafvoer voor Combi-Duo			
voor opstelling op nivelleerbouwset Combi-Duo 6-1/1 en 10-1/1	Nr.:	60.75.873	
voor opstelling op onderstel I Combi-Duo 6-1/1 en 10-1/1	Nr.:	60.75.406	
voor opstelling op nivelleerbouwset Combi-Duo 6-2/1 en 10-2/1	Nr.:	60.75.876	
voor opstelling op onderstel I Combi-Duo 6-2/1 en 10-2/1	Nr.:	60.75.411	

Extra's.

VarioSmoker			
VarioSmoker Type E/F	Nr.:	60.75.371	

USB-kernthermometer			
Sous-vide- en pasteurisatieset voor tafel- en vloerunits	Nr.:	60.76.316	
1 externe kernthermometer voor tafelmodellen	Nr.:	60.76.317	
1 externe kernthermometer voor staande modellen	Nr.:	60.76.318	
Uitbreidingsset voor USB-kernthermometer	Nr.:	60.76.876	

Positioneerhulpmiddel voor kernthermometer			
Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 en 20-2/1	Nr.:	60.71.022	

Uitschuifrails voor inhangrekken met een railafstand van 68 mm			
Voor iCombi Pro en iCombi Classic, Typen 6-1/1, 10-1/1	Nr.:	60.76.894	
Voor SelfCookingCenter en CombiMaster Plus (vanaf 09/2011), Typen 61, 101	Nr.:	60.76.897	

Plaatsingsopties.



Inbouwset			
UltraVent XS inclusief inbouwset	Nr.:	60.74.063	
UltraVent Plus XS inclusief inbouwset	Nr.:	60.74.405	

MobilityLine staand model			
Verrijdbaar basisframe 20-1/1	Nr.:	60.21.334	
Verrijdbaar basisframe 20-2/1	Nr.:	60.22.496	

Netwerkintegratie.

WiFi-adapter			
WiFi-adapterset voor tafelmodellen	Nr.:	60.76.714	
WiFi-adapterset voor staande modellen	Nr.:	60.76.603	

Afzuigtechniek.

Afzuigkap, UltraVent en UltraVent Plus			
UltraVent XS Combi-Duo	Nr.:	60.73.943	
UltraVent Plus XS Combi-Duo	Nr.:	60.74.404	
UltraVent Combi-Duo Typen 6-1/1, 10-1/1	Nr.:	60.76.169	
UltraVent Plus Combi-Duo Typen 6-1/1, 10-1/1	Nr.:	60.76.173	
Afzuigkap Combi-Duo Typen 6-1/1, 10-1/1	Nr.:	60.76.221	
UltraVent Combi-Duo Typen 6-2/1, 10-2/1	Nr.:	60.76.170	
UltraVent Plus Combi-Duo Typen 6-2/1, 10-2/1	Nr.:	60.76.174	
Afzuigkap Combi-Duo Typen 6-2/1, 10-2/1	Nr.:	60.76.222	
UltraVent, Type XS 6-2/3	Nr.:	60.73.865	
UltraVent Plus, Type XS 6-2/3	Nr.:	60.74.394	
UltraVent, Typen 6-1/1, 10-1/1	Nr.:	60.75.134	
UltraVent Plus, Typen 6-1/1, 10-1/1	Nr.:	60.75.142	
Afzuigkap, Typen 6-1/1, 10-1/1	Nr.:	60.76.217	
UltraVent, Typen 6-2/1, 10-2/1	Nr.:	60.75.135	
UltraVent Plus, Typen 6-2/1, 10-2/1	Nr.:	60.75.143	
Afzuigkap, Typen 6-2/1, 10-2/1	Nr.:	60.76.218	
UltraVent, Type 20-1/1	Nr.:	60.75.136	
UltraVent, Type 20-2/1	Nr.:	60.75.137	
Afzuigkap, Type 20-1/1	Nr.:	60.76.219	

Onderstellen.



Onderstellen Type XS 6-2/3			
Onderstel XS, standaard, afmetingen B 629 D 438 H 148 mm	Nr.:	60.31.029	
Onderstel I, standaard, afmetingen B 639 D 563 H 931 mm	Nr.:	60.31.018	
Onderstel I, met rolwielen, afmetingen B 663 D 641 H 938 mm	Nr.:	60.31.169	
Onderstel II, standaard, afmetingen B 639 D 563 H 932 mm	Nr.:	60.31.044	
Onderstel II, met bevestiging (MarineLine), afmetingen B 689 D 613 H 932 mm	Nr.:	60.31.057	

Nivelleerbouwset en onderstellen Type 6-1/1 en 10-1/1			
Nivelleerset, typen 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B 850 D 614 H 34 mm	Nr.:	60.74.795	
Nivelleerset marine-uitvoering, typen 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B 881 D 614 H 34 mm	Nr.:	60.76.846	
Set met wielen, typen 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B 884 D 656 H 85 mm	Nr.:	60.31.622	
Onderkast met poten, typen 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B 870 D 635 H 152 mm	Nr.:	60.31.668	
Onderstel I, standaard, afmetingen B 860 D 685 H 699 mm	Nr.:	60.31.089	
Onderstel I, met rolwielen, afmetingen B 884 D 763 H 699 mm	Nr.:	60.31.095	
Onderstel I, met bevestiging (MarineLine), afmetingen B 885 D 710 H 699 mm	Nr.:	60.31.096	
Onderstel II, standaard, afmetingen B 860 D 703 H 699 mm	Nr.:	60.31.086	
Onderstel II, met rolwielen, afmetingen B 884 D 769 H 699 mm	Nr.:	60.31.103	
Onderstel II, met bevestiging (MarineLine), afmetingen B 885 D 716 H 699 mm	Nr.:	60.31.110	
Onderstel II, bakkersnorm, standaard, afmetingen B 860 D 703 H 699 mm	Nr.:	60.31.209	
Onderstel II, bakkersnorm, met rolwielen, afmetingen B 884 D 769 H 699 mm	Nr.:	60.31.210	
Onderstel II, bakkersnorm, met bevestiging (MarineLine) afmetingen B 885 D 716 H 699 mm	Nr.:	60.31.211	
Onderstel II, bakkersnorm, versie UltraVent, standaard, afmetingen B 860 D 703 H 945 mm	Nr.:	60.31.212	
Onderstel II, bakkersnorm, versie UltraVent, met rolwielen, afmetingen B 884 D 769 H 945 mm	Nr.:	60.31.213	
Onderstel II, MobilityLine, afmetingen B 1199 D 894 H 789 mm	Nr.:	60.31.164	
Onderstel III, Standaard, afmetingen B 860 D 703 H 699 mm	Nr.:	60.31.091	
Onderstel III, met rolwielen, afmetingen B 883 D 769 H 699 mm	Nr.:	60.31.105	
Onderstel III, met bevestiging (MarineLine), afmetingen B 885 D 916 H 699 mm	Nr.:	60.31.112	
Onderstel III, versie UltraVent, standaard, afmetingen B 860 D 703 H 945 mm	Nr.:	60.31.214	

Nivelleerbouwset en onderstellen Type 6-1/1 en 10-1/1			
Onderstel III, versie UltraVent, met rolwielen, afmetingen B 884 D 769 H 945 mm	Nr.:	60.31.215	
Onderstel IV, Standaard, afmetingen B 860 D 703 H 699 mm	Nr.:	60.31.093	
Onderstel IV, met rolwielen, afmetingen B 884 D 769 H 699 mm	Nr.:	60.31.107	
Onderstel IV, met bevestiging (MarineLine), afmetingen B 885 D 716 H 699 mm	Nr.:	60.31.114	

Nivelleerbouwset en onderstellen Type 6-2/1 en 10-2/1			
Nivelleerset, typen 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B 1072 D 814 H 34 mm	Nr.:	60.74.597	
Nivelleerset marine-uitvoering, typen 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B 1103 D 814 H 34 mm	Nr.:	60.76.845	
Set met wielen, typen 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B 1106 D 856 H 85 mm	Nr.:	60.31.635	
Onderkast met poten, typen 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B 1092 D 835 H 152 mm	Nr.:	60.31.671	
Onderstel I, standaard, afmetingen B 1082 D 885 H 699 mm	Nr.:	60.31.090	
Onderstel I, met rolwielen, afmetingen B 1106 D 963 H 699 mm	Nr.:	60.31.102	
Onderstel I, met bevestiging (MarineLine), afmetingen B 1107 D 910 H 699 mm	Nr.:	60.31.109	
Onderstel II, standaard, afmetingen B 1082 D 903 H 699 mm	Nr.:	60.31.087	
Onderstel II, met rolwielen, afmetingen B 1106 D 969 H 699 mm	Nr.:	60.31.104	
Onderstel II, met bevestiging (MarineLine), afmetingen B 1107 D 916 H 699 mm	Nr.:	60.31.111	
Onderstel II, MobilityLine, afmetingen B 1421 D 1094 H 789 mm	Nr.:	60.31.165	
Onderstel III, Standaard, afmetingen B 1082 D 903 H 699 mm	Nr.:	60.31.092	
Onderstel III, met rolwielen, afmetingen B 1105 D 969 H 699 mm	Nr.:	60.31.106	
Onderstel III, met bevestiging (MarineLine), afmetingen B 1107 D 916 H 699 mm	Nr.:	60.31.113	
Onderstel III, versie UltraVent, standaard, afmetingen B 1082 D 903 H 945 mm	Nr.:	60.31.216	
Onderstel III, versie UltraVent, met rolwielen, afmetingen B 1106 D 969 H 945 mm	Nr.:	60.31.217	
Onderstel IV, Standaard, afmetingen B 1082 D 903 H 699 mm	Nr.:	60.31.094	
Onderstel IV, met rolwielen, afmetingen B 1106 D 969 H 699 mm	Nr.:	60.31.108	
Onderstel IV, met bevestiging (MarineLine), afmetingen B 1107 D 916 H 699 mm	Nr.:	60.31.115	

Installatietoebehoren.



Oprit voor bordenrekken			
Type 20-1/1	Nr.:	60.21.262	
Type 20-2/1	Nr.:	60.22.380	

Apparaatverhoging			
Typen 20-1/1, 20-2/1	Nr.:	60.70.407	

Verhoging voor verrijdbaar bordenrek			
Type 20-1/1	Nr.:	60.21.297	
Type 20-2/1	Nr.:	60.22.386	

Hitteschild voor zijwand			
Hitteschild links, Type XS 6-2/3	Nr.:	60.74.182	
Hitteschild links, Type 6-1/1	Nr.:	60.75.110	
Hitteschild rechts, Type 6-1/1	Nr.:	60.75.113	
Hitteschild links, Type 10-1/1	Nr.:	60.75.773	
Hitteschild rechts, Type 10-1/1	Nr.:	60.75.771	
Hitteschild links, Type 6-2/1	Nr.:	60.75.769	
Hitteschild rechts, Type 6-2/1	Nr.:	60.75.768	
Hitteschild links, Type 10-2/1	Nr.:	60.75.776	
Hitteschild rechts, Type 10-2/1	Nr.:	60.75.774	
Hitteschild links, Type 20-1/1	Nr.:	60.75.829	
Hitteschild links, Type 20-2/1	Nr.:	60.75.826	

Stromingsbeveiliging voor gastoestellen			
Type 6-1/1	Nr.:	70.01.339	
Type 10-1/1	Nr.:	70.01.340	
Type 6-2/1	Nr.:	70.01.431	
Type 10-2/1	Nr.:	70.01.582	
Type 20-1/1	Nr.:	70.01.583	
Type 20-2/1	Nr.:	70.01.492	

Uitlaatcollector voor gasapparaten			
Type 6-1/1	Nr.:	70.01.360	
Type 10-1/1	Nr.:	70.01.376	
Type 6-2/1	Nr.:	70.01.432	
Type 10-2/1	Nr.:	70.01.586	
Type 20-1/1	Nr.:	70.01.587	
Type 20-2/1	Nr.:	70.01.493	

Handgreephouder voor verrijdbaar ovenrek			
Typen 20-1/1, 20-2/1	Nr.:	60.75.895	

Set voor apparaataansluiting			
Typen 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	

Condensonderbreker			
Type XS 6-2/3 (H 438 mm)	Nr.:	60.74.037	
Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 en 10-2/1 (H 458 mm)	Nr.:	60.72.592	
Typen 20-1/1 en 20-2/1 (H 480 mm)	Nr.:	60.75.326	

Wandhouder			
Type XS 6-2/3	Nr.:	60.30.968	
Type 6-1/1	Nr.:	60.31.168	

Tafelverlengstuk			
Typen 6-1/1 en 10-1/1	Nr.:	60.11.655	

Verzorgingsproducten.

Active Green-reinigingstab (voor iCombi Pro en iCombi Classic)			
Active Green-reinigingstab, 150 stuks	Nr.:	56.01.535	

Reinigingstab (voor elk Type SelfCookingCenter en CombiMaster Plus)			
Reinigingstabs, 100 stuks	Nr.:	56.00.210	

Care-tab (voor iCombi Pro, iCombi Classic en SelfCookingCenter met Efficient CareControl)			
Care-tabs, 150 stuks	Nr.:	56.00.562	

Glansspoeltab (voor SelfCookingCenter zonder Efficient CareControl en CombiMaster Plus)			
Glansspoeltabs, 50 stuks	Nr.:	56.00.211	

Vloeibare reiniger (voor elk Type CombiMaster en ClimaPlus Combi)			
Grillreiniger (voor elk Type CombiMaster en ClimaPlus Combi)	Nr.:	9006.0153	
Vloeibaar glansspoelmiddel (voor ClimaPlus Combi met CleanJet)	Nr.:	9006.0137	

Ontkalker (voor SelfCookingCenter zonder CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)			
Ontkalker, 10 liter	Nr.:	6006.0110	
Voetpomp voor het ontkalken van de verse-stoomgenerator	Nr.:	6004.0203	

Reinigingspatroon Active Green voor iCombi Pro met de optie iCareSystem AutoDose			
Reinigingspatroon Active Green, 6 stuks/72 dozen per pallet	Nr.:	56.01.912	

Care-patroon voor iCombi Pro met de optie iCareSystem AutoDose			
Care-patroon, 6 stuks/72 dozen per pallet	Nr.:	56.01.914	

Handmatig sproeipistool			
Handmatig sproeipistool om met de hand schoon te maken	Nr.:	6004.0100	

De basis voor alles.

Spatel		
Spatel 25, Breedte 250 mm	Nr.:	60.71.643
Spatel 33, Breedte 330 mm	Nr.:	60.77.042
Schip		
Zonder perforatie, Type 2-S, L, XL	Nr.:	60.73.348
Geperforeerd, Type 2-S, L, XL	Nr.:	60.73.586
Lange spatel		
Type L, XL	Nr.:	60.78.143
Kookmand		
Kookmand Type 2-XS	Nr.:	60.74.970
Kookmand Type 2-S	Nr.:	60.74.986
Kookmand Type L, XL (Aanbeveling: 2× voor L en 3× voor XL)	Nr.:	60.74.983
Frituurmand		
Frituurmand Type 2-XS	Nr.:	60.75.019
Frituurmand Type 2-S	Nr.:	60.75.330
Frituurmand Type L, XL (Aanbeveling: 2× voor L en 3× voor XL)	Nr.:	60.75.391
Mand 1/3 GN geperforeerd		
Model 2-XS, 2-S – 325 × 265 mm, geperforeerd	Nr.:	60.77.485
Arm voor automatisch hefmechanisme		
Type 2-XS	Nr.:	60.74.791
Type 2-S	Nr.:	60.75.359
Type L	Nr.:	60.75.909
Type XL	Nr.:	60.75.129
Zeef		
Type 2-XS, 2-S	Nr.:	60.74.666
Type L	Nr.:	60.75.975
Type XL	Nr.:	60.74.908
Bodemrooster		
Type 2-XS	Nr.:	60.74.832
Type 2-S, L, XL	Nr.:	60.74.663

Speciale toepassing.



Portioneermanden Type 2-XS		
Set van 4 portioneermanden 1/6 GN geperforeerd + frame voor portioneermand	Nr.:	60.75.300
Set van 4 portioneermanden 1/6 GN niet-geperforeerd met deksel + frame voor portioneermand	Nr.:	60.75.978
Set van 4 portioneermanden 1/6 GN frituur + frame voor portioneermand	Nr.:	60.75.979
Set portioneermanden (4 geperforeerd + 4 niet-geperforeerd portioneermanden 1/6 GN met deksel + 2 frame voor portioneermand)	Nr.:	60.76.407
Portioneermanden Type 2-S		
Set van 6 portioneermanden 1/6 GN geperforeerd + frame voor portioneermand	Nr.:	60.75.305
Set van 6 portioneermanden 1/6 GN niet-geperforeerd met deksel + frame voor portioneermand	Nr.:	60.75.306
Set van 6 portioneermanden 1/6 GN frituur + frame voor portioneermand	Nr.:	60.75.307
Set portioneermanden (6 geperforeerd + 6 niet-geperforeerd portioneermanden 1/6 GN met deksel + 2 frame voor portioneermand)	Nr.:	60.76.408
Set van 2 portioneermanden		
Set van 2 portioneermanden 1/6 GN geperforeerd	Nr.:	60.75.303
Set van 2 portioneermanden 1/6 GN niet-geperforeerd met deksel	Nr.:	60.75.302
Set van 2 portioneermanden 1/6 GN frituur	Nr.:	60.75.982
Set van 2 deksels voor portioneermand 1/6 GN	Nr.:	60.75.311
Spätzle-rasp		
Type 2-XS, 2-S	Nr.:	60.74.958
Type L, XL	Nr.:	60.75.629

Netwerkintegratie.

WiFi-adapter		
WiFi-adapterset voor tafelmodellen	Nr.:	60.76.714
WiFi-adapterset voor staande modellen	Nr.:	60.76.603

Onderstellen.

Onderstel Type 2-XS		
Met poten Afmetingen B 1100 D 717 H 595 mm	Nr.:	60.31.221
Met roestvrij stalen poten Afmetingen B 1130 D 717 H 595 mm	Nr.:	60.31.538
Met zwenkwielen Afmetingen B 1145 D 717 H 595 mm	Nr.:	60.31.317
Voor plaatsing op sokkel Afmetingen B 1100 D 717 H 464 mm	Nr.:	60.31.540
MarineLine* Afmetingen B 1100 D 694 H 595 mm	Nr.:	60.31.701
Elektrisch in hoogte verstelbaar Afmetingen B 1100 D 713 H 570 – 770 mm	Nr.:	60.31.326
Onderstel Type 2-S		
Met poten Afmetingen B 1100 D 899 H 595 mm	Nr.:	60.31.319
Met roestvrij stalen poten Afmetingen B 1130 D 899 H 595 mm	Nr.:	60.31.539
Met zwenkwielen Afmetingen B 1145 D 899 H 595 mm	Nr.:	60.31.320
Voor plaatsing op sokkel Afmetingen B 1100 D 899 H 464 mm	Nr.:	60.31.541
MarineLine* Afmetingen B 1100 D 876 H 595 mm	Nr.:	60.31.702
Elektrisch in hoogte verstelbaar Afmetingen B 1100 D 895 H 570 – 770 mm	Nr.:	60.31.327

* Set 60.76.118 benodigd voor bevestiging van iVario op het onderstel.

Installatie.

Set wandophanging		
Type L	Nr.:	60.75.993
Type XL	Nr.:	60.75.934
Set vloerbevestiging		
Type L, XL	Nr.:	60.72.905
Set apparaatbevestiging		
Type 2-XS, 2-S	Nr.:	60.76.118
Set voor aansluiting apparatuur op waterafvoer		
Type 2-XS, 2-S	Nr.:	87.00.745
Type L, XL	Nr.:	87.00.746
Opbergruimte voor onderbouw		
Type L	Op aanvraag	
Type XL	Op aanvraag	
Plint voor onderbouw		
Type L	Op aanvraag	
Type XL	Op aanvraag	

Verzorgingsproducten.



Grillreiniger		
Grillreiniger 10 l	Nr.:	9006.0153
Reinigingsarm		
Reinigingsarm, incl. 4 pads	Nr.:	60.73.925
Reinigingspads		
Set van 2 reinigingspads ruw	Nr.:	60.73.922
Set van 2 reinigingspads zacht	Nr.:	60.73.923
Reinigingssponzen		
Set van 6 reinigingssponzen	Nr.:	60.73.924
Set reiniging		
10 l grillreiniger, 1 reinigingsarm, 2 reinigingspads ruw, 2 reinigingspads zacht, 1 reinigingsspons	Nr.:	60.73.920

Transport.

VarioMobil		
1/1 GN Type 2-XS, 2-S Afmetingen B 425 D 756 H 799 mm	Nr.:	60.73.349
2/1 GN Type L, XL Afmetingen B 635 D 790 H 887 mm	Nr.:	60.70.107
Mandenwagen		
Type 2-S, L, XL Afmetingen B 418 D 692 H 1522 mm	Nr.:	60.73.612
Oliewagen		
Type L, XL Afmetingen B 603 D 655 H 1085 mm	Nr.:	60.74.941

➔ **Meer over originele toebehoren en accessoires van RATIONAL onder:**

rational-online.com



ConnectedCooking.

Alles onder de knie en goed onder controle.

➔ **ConnectedCooking**
Het sterk presterende netwerk van RATIONAL. Zodat u alles altijd onder controle hebt.

Netwerkimtegratie gaat steeds verder – alles verloopt digitaal, alles is op elkaar afgestemd. Zoals bij ConnectedCooking von RATIONAL. Doorgeven van recepten, apparatencontrole, hygiënegegevens, software-updates, service remote access – met de veilige netwerkoplossing kunt u alles regelen vanaf het bureau. Voor alle apparaten in het netwerk. Bovendien kunt u van alle apparaten de HACCP-gegevens oproepen en bewaren. Recepten met één muisklik uitwisselen tussen de apparaten. Alles wat daarvoor nodig is, zijn een pc, smartphone of tablet.

En misschien een WiFi-adapterset die geschikt is voor in de keuken: zodat je je WiFi-netwerk kunt uitbreiden met een apart keukennetwerk met meerdere kooksystemen van verschillende apparaatgeneraties. Zodat je kooksystemen verbonden blijven, ook bij een zwak WiFi-sigitaal. Netwerken kan niet eenvoudiger.

	HACCP-gegevens	Bereidingsprogramma	Software-updates	Pushberichten	Servicedata	LAN/Ethernet	WLAN/WiFi	Bediening op afstand	MyDisplay
iCombi Pro	•	•	•	•	•	•	•	•	•
iCombi Classic	•	•	–	•	•	o	o	–	–
iVario	•	•	•	•	•	o	• ⁴	–	–
SelfCookingCenter® ¹	•	•	•	•	•	•	o ³	•	•
VarioCookingCenter® ²	•	•	•	•	•	•	o ³	–	–

• Standaard o optioneel – niet compatibel

¹ vanaf productiedatum 03/2017
² vanaf productiedatum 07/2017
³ WiFi-adaptor is als accessoire verkrijgbaar
⁴ Standaard, voor de kookstelselgrootte iVario 2-XS optioneel

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Lemerij 1
7555 PX HENGLO (OV)
The Netherlands
Tel. +31 88 220 8000
info@rational.nl
rational.nl

