

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 kooksysteem. 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.

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

❷ 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.

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

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

❺ 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.

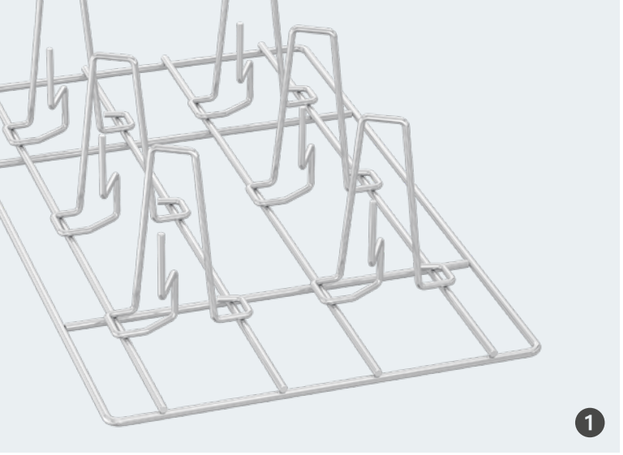
❻ CombiGrill-rooster
Voor de bereiding van grote hoeveelheden grilproducten. Voorverwarmen van het rooster is niet nodig.

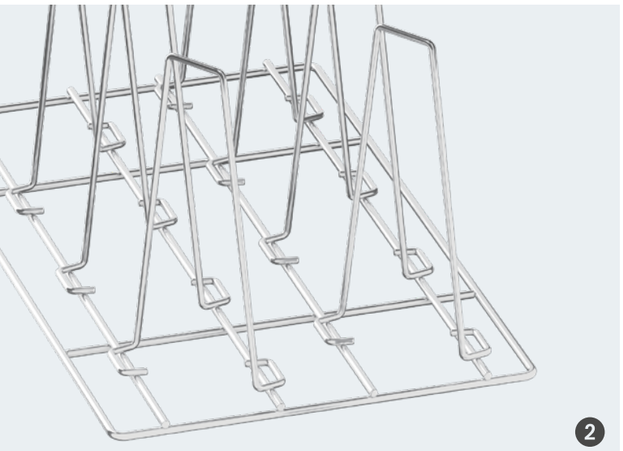
❼ Vulhulp
Ideale aanvulling op het CombiGrill-rooster. Voor dunne grilproducten als minutensteaks of gegrilde groente. Te bereiden etenswaren op de vulhulp leggen, deze op het warme CombiGrill-rooster plaatsen en later uitnemen.

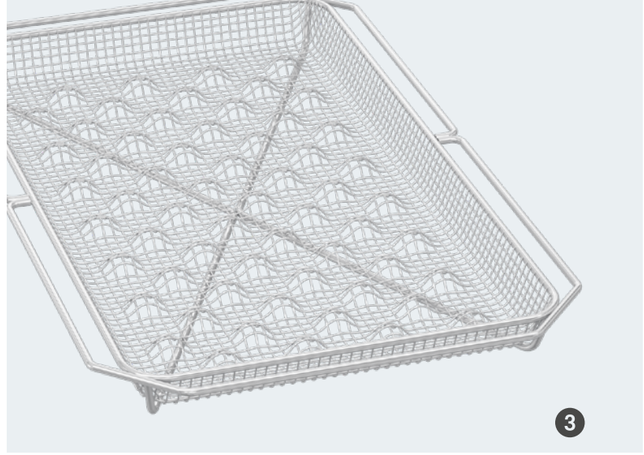
❽ Braad- en koekenpan
Voor klassieke pangerechten als rösti, tortilla, quiche, pannenkoeken of kleine taartjes als een tarte tatin. Golfbodem voor snelle warmteoverdracht. Met draagbakken voor eenvoudig gebruik.

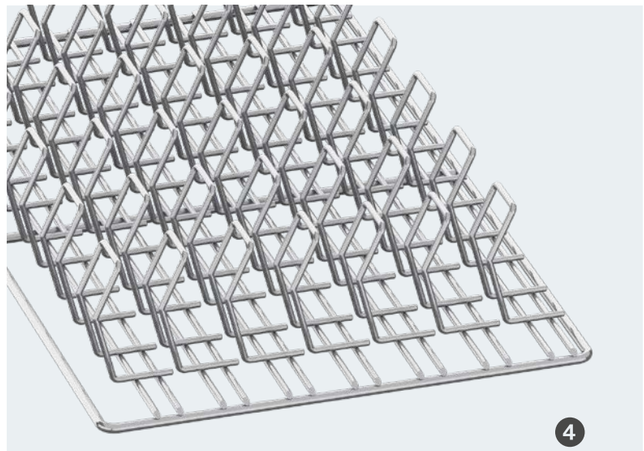
❾ Duurzaam geëmailleerde bakken
Compleet vormgegoten hoeken, zodat er bij stoofschotels geen verlies plaatsvindt. Dankzij de uitstekende warmtegeleidende eigenschappen ideaal voor braden, stoven, kort bakken en bakken. Vrijwel onverwoestbaar.

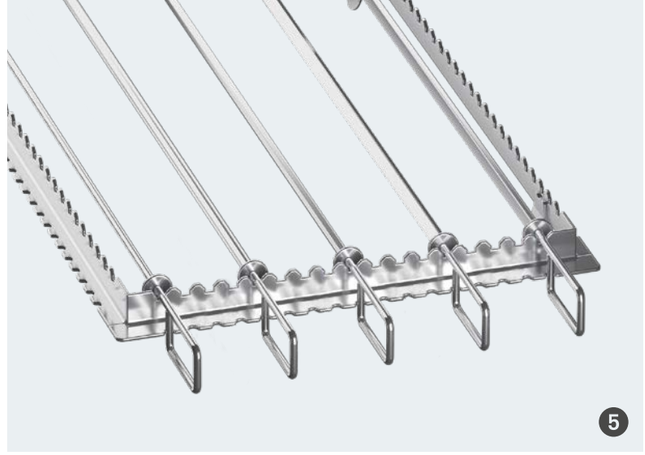
Artikelnummers en andere modellen op pagina 32.
Artikelnummers en andere modellen op pagina 32.

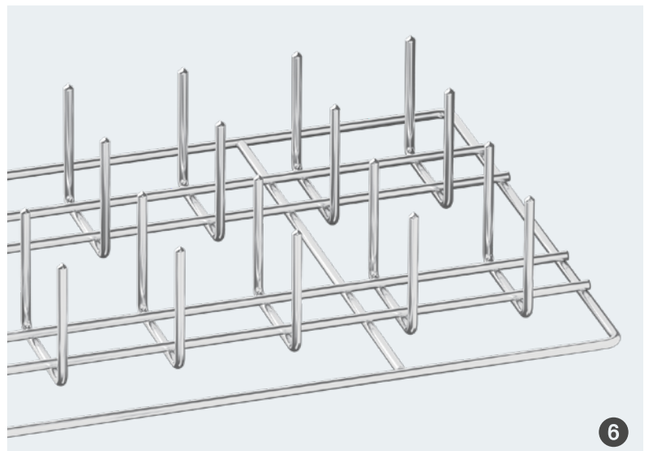


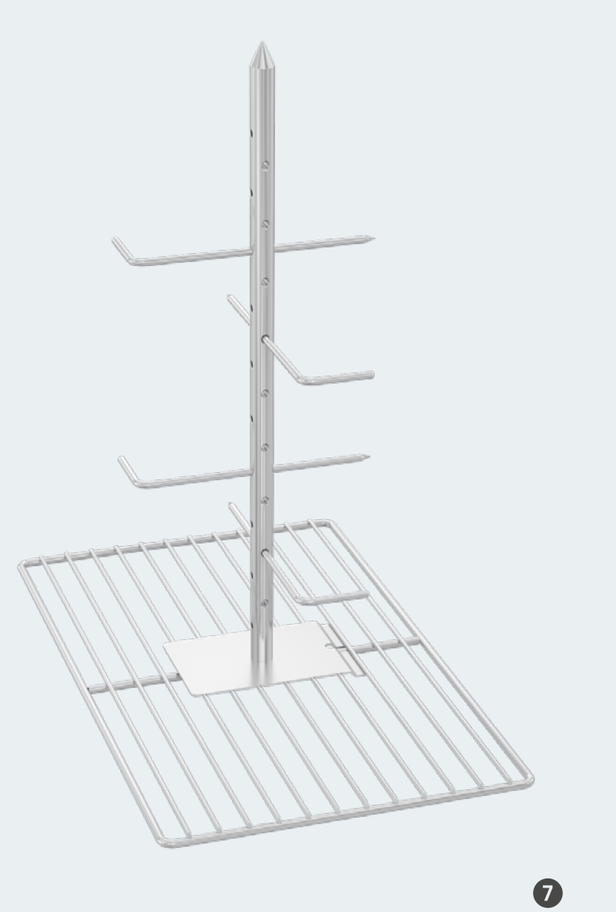












Speciale toepassingen.

Om bijzonder uitzonderlijk te maken.

❶ ❷ Superspike voor gevogelte
Aanzienlijk kortere bereidingstijd door staande plaatsing van het gevogelte en het hiermee verbonden schoorsteeneffect. Voor bijzonder sappig borstvlees en gelijkmatige bruining.

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

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

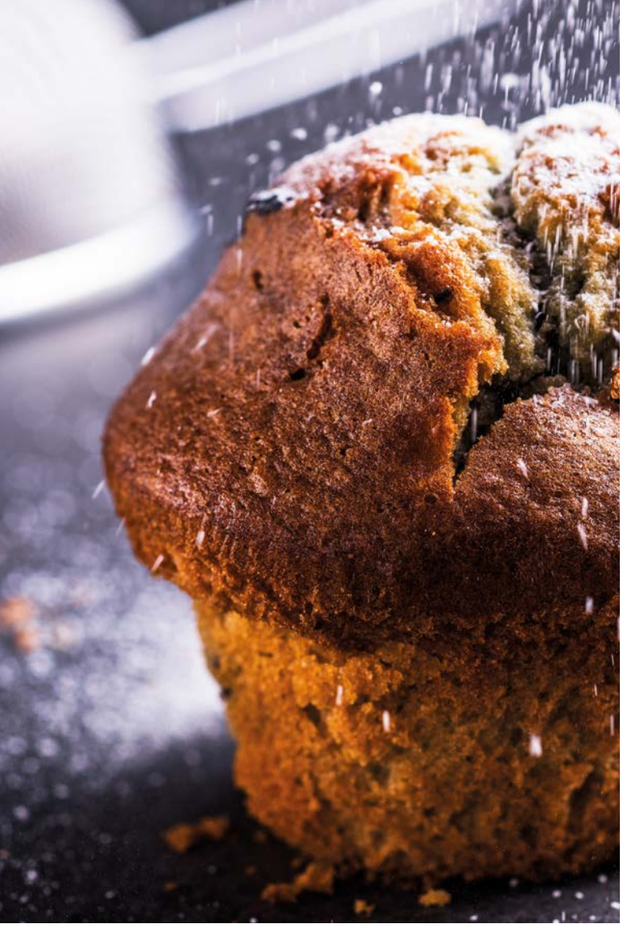
❺ Grill- en tandoorispiesen
Met ronde, vierkante of rechthoekige doornede met verschillende diameters voor vlees, vis, gevogelte of groente.

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

* Vergeleken met conventionele keukentechniek.

❼ Lam- en speenvarkenspies
Voor het eenvoudig bereiden van hele lammetjes of speenvarken tot max. 30 kg.

Artikelnummers en andere modellen op pagina 35.
Artikelnummers en andere modellen op pagina 35.



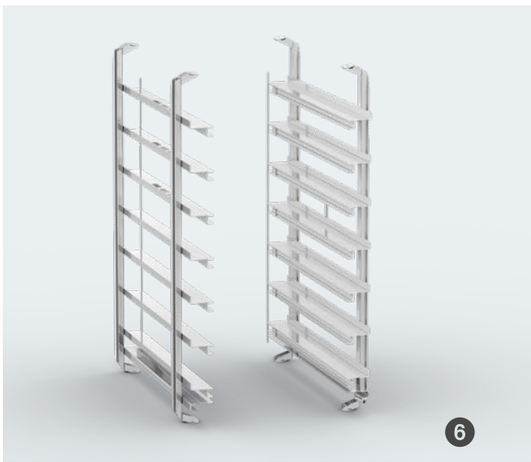












Bakken.

Zo ontstaat ambachtelijke kwaliteit.

❶ 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.

❷ 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.

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

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

❺ 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.

❻ 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.

Artikelnummers en andere modellen op pagina 32.

Artikelnummers en andere modellen op pagina 32 en 34.

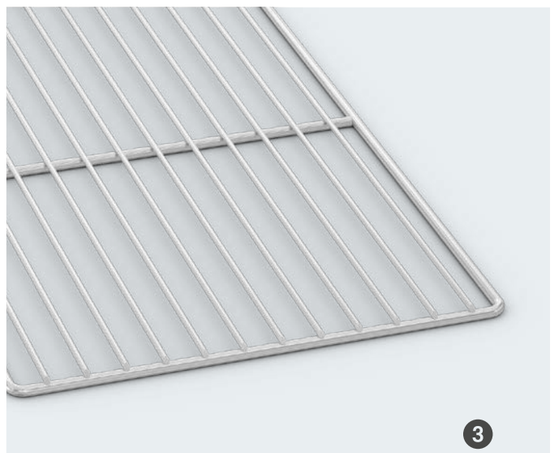


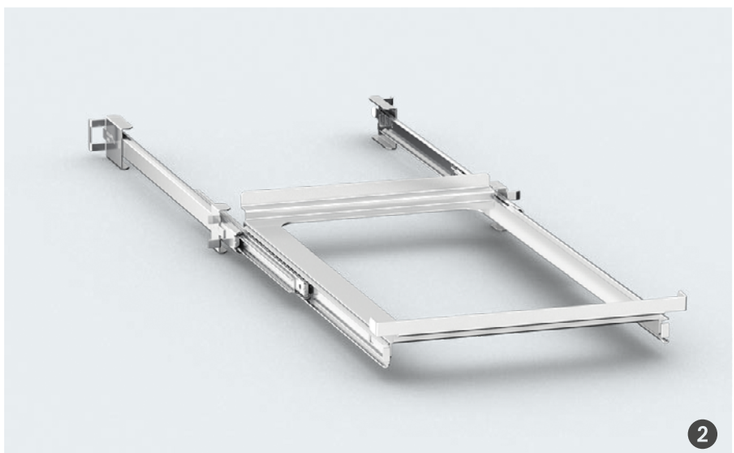














GN-toebehoren.

Standaard beter.

❶ 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.

❷ 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.

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

Artikelnummers en andere modellen op pagina 35.

Extra's.

Nog meer mogelijkheden.

❶ VarioSmoker
Kruidige rookaroma's geheel zonder rookoven, maar direct uit de iCombi stomer. 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.

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

❸ 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).

❹ Aan de buitenzijde insteekbare kernthermometer
De van buiten te plaatsen kernthermometer is ook bruikbaar als vervanging van het interne exemplaar.

Artikelnummers en andere modellen op pagina 37.













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-rolwielten 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.

Artikelnummers en andere modellen op pagina 32 en 33.

Artikelnummers en andere modellen op pagina 33.



1 2



3



4

Combi-Duo.

Dubbel vermogen op minder ruimte.

❶ 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.

❷ 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.

❸ 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.

Artikelnummers en andere modellen op pagina 36 en 37.

Onderstellen.

Stabiel. Ruimtebesparend. Praktisch.

❹ 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 ruimtebeparend 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.

Artikelnummers en andere modellen op pagina 38.



1



2



3



1



2



3

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.

Artikelnummers en andere modellen op pagina 37 en 38.

Afzuigtechniek.

Voor een goed werkklimaat.

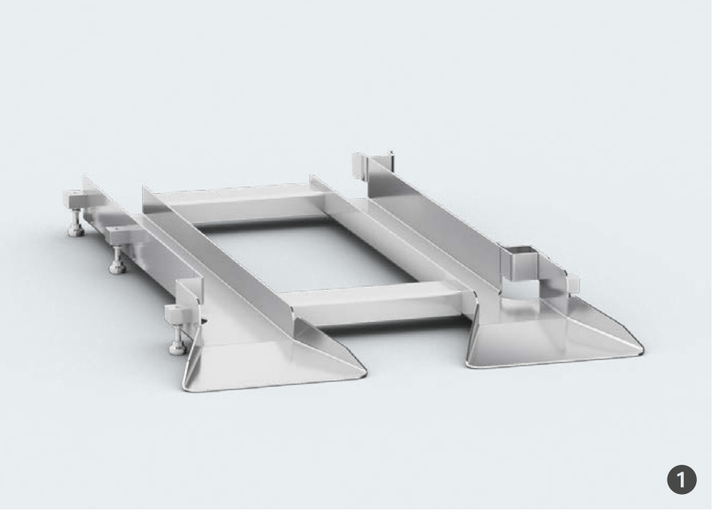
Alle afzuig- en condensatiekappen
› Hebben tijdloos, modern design
› Hebben een makkelijk te reinigen front, inclusief afneembaar bovendeel
› Passen het afzuigvermogen aan de situatie aan door intelligente, traploze regeling van de ventilator, bijvoorbeeld als de deur wordt geopend. De installatie is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

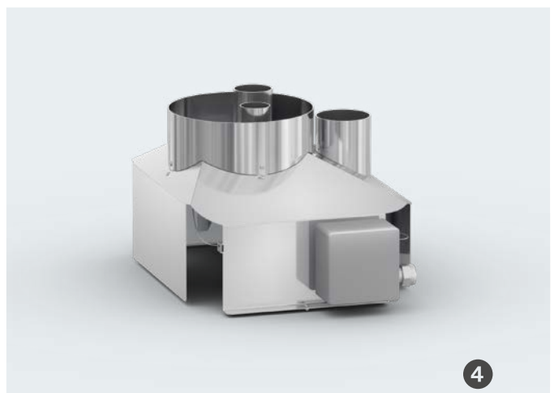
❸ Afzuigkap
Dampen worden automatisch uit de ovenruimte en bij het openen van de ovendeur afgezogen (zonder condensatietechniek). Een buitenaansluiting is noodzakelijk.

Artikelnummers en andere modellen op pagina 37.







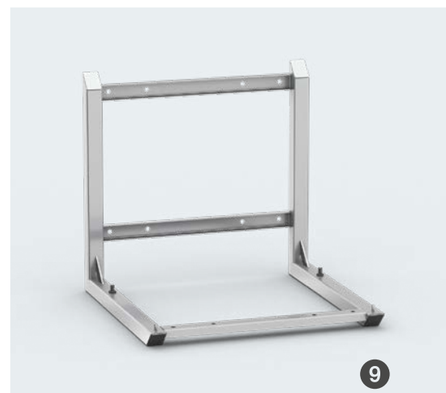












Installatietoebehoren.

Voor elke uitdaging een passend antwoord.

❶ 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.

❷ Verhoging voor apparaten en verrijdbare bordenrekken
De bodemvrijheid wordt met 70mm verhoogd. Het verrijdbare bordenrek moet aan de hoogte van het apparaat worden aangepast.

❸ 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.

❹ Trekonderbreker (enkel voor gastoestellen)
Om afvoergassen via een buis af te kunnen voeren (diameter afvoergasbuis 180 mm).

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

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

❼ 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.

❽ Set voor apparaataansluiting
Bestaat uit watertoevoerslang (2 m) en afvoerbuizen DN 50.

❾ 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.

Artikelnummers en andere modellen op pagina 39.
Artikelnummers en andere modellen op pagina 39.



1



2



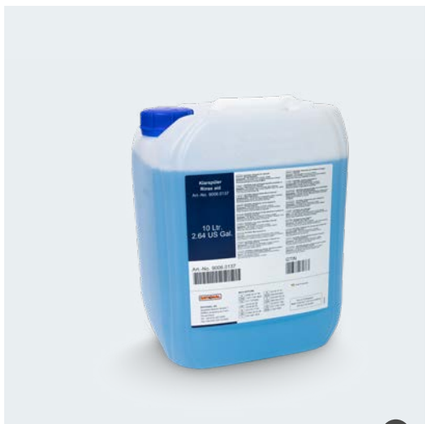
3



4



5



6



7



8



9



10

Verzorgingsproducten.

Hygiënisch schoon.

❶ 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.

❷ Reinigingstab (voor elk Type SelfCookingCenter en CombiMaster Plus)
Hoog geconcentreerde, royale reinigingstabletten met intensief-werkstofcomplex voor een hoog reinigingsvermogen.

* Vergeleken met voorgaand model.

❸ 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.

❹ 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.

❺ Grillreiniger (voor elk Type CombiMaster en ClimaPlus Combi)
Vloeibare reiniger voor hygiënische reiniging en verzorging.

❻ Glansspoelmiddel, vloeibaar (voor ClimaPlus Combi met CleanJet)

❼ Ontkalker (voor SelfCookingCenter zonder Efficient CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)
Voor de effectieve ontkalking van de verse-stoomgenerator met speciale onderhoudsmiddelen.

❽ 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.

❾ Reinigingspatroon Active Green voor iCombi Pro met de optie iCareSystem AutoDose
De reinigingspatroon combineert alle bekende voordelen van de reinigingstab Active Green met een bevoorradingsfunctie.
Andere voordelen:
› 50% minder plastic afval
› 100% PP-patronen zijn recyclebaar
› Ca. 80% minder verpakkingsvolume

❿ Care-patroon voor iCombi Pro met de optie iCareSystem AutoDose
De Care-patronen combineren alle bekende voordelen van de Care-tab met een bevoorradingsfunctie.

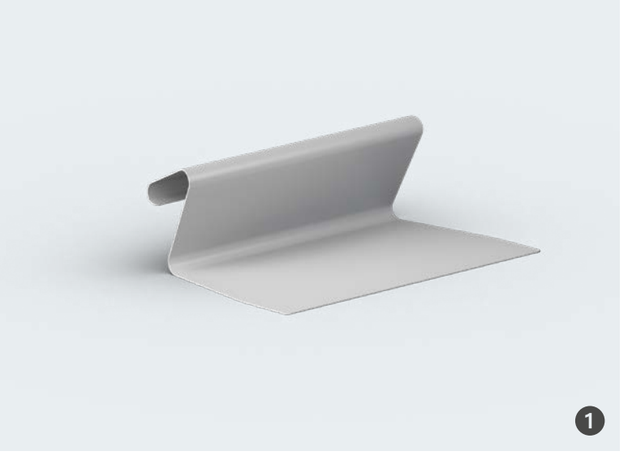
Artikelnummers en andere modellen op pagina 39.
Artikelnummers en andere modellen op pagina 39.

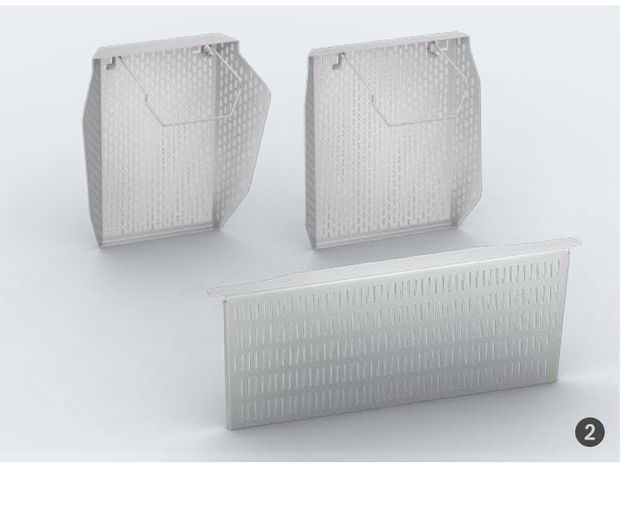
Praktisch. Robuust. Onmisbaar.

De passende ingrediënten voor het succes van de iVario.

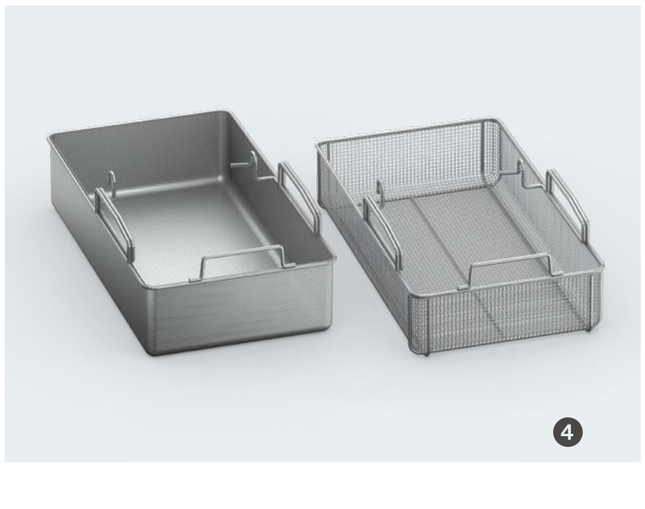
Efficiëntie en eenvoud, creativiteit en veelzijdigheid, kwaliteit en kwantiteit – accessoires voor de iVario moet veel kunnen en heel wat uithouden. Dat geldt net zo goed voor de kook- en frituurmanden als voor het bodemrooster van de pan, voor de VarioMobil en voor de schep. Alleen wie voldoet aan de 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.





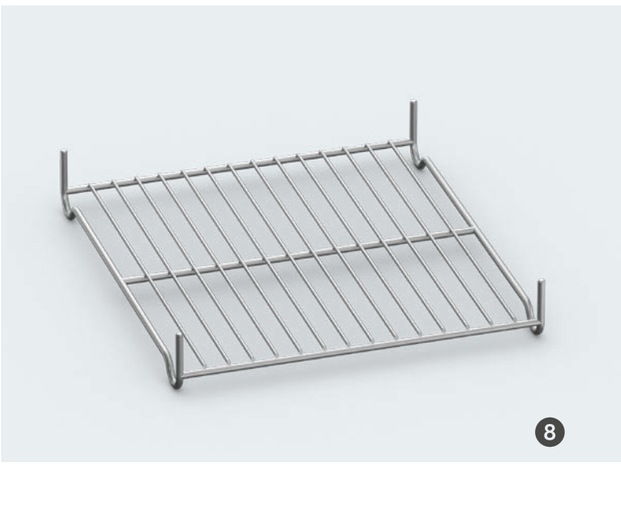












De basis voor alles.

Zodat u sneller, efficiënter en ergonomischer kunt werken.

❶ 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 uitgekiende constructie.

❷ 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.

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

❹ Kook- en frituurmand
De manden worden aangebracht in de arm voor de automatische liftfunctie en vervolgens beladen. Aan het einde van de toebereiding 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.

❺ 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 portioneermand 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.

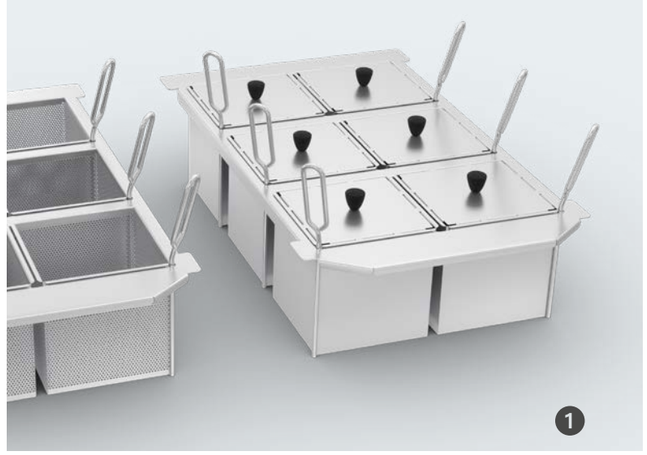
❻ Schep
Om grote hoeveelheden bereide etenswaren veilig en gemakkelijk weg te gooien of in porties te verdelen. Licht, beschermd tegen stoten, krasvast en temperatuurbestendig tot 250 °C.

❼ 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.

❽ 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.

Artikelnummers en andere modellen op pagina 40.
Artikelnummers en andere modellen op pagina 40.













Speciale toepassingen.

De ware kunst van het koken.

❶ Set portioneermanden
Set met geperforeerde of niet-geperforeerd portioneermanden 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.

Artikelnummers en andere modellen op pagina 40.

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.

Artikelnummers en andere modellen op pagina 41.







Onderstellen.

Echt heel goed aanpasbaar.

❶ 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.

❷ 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.

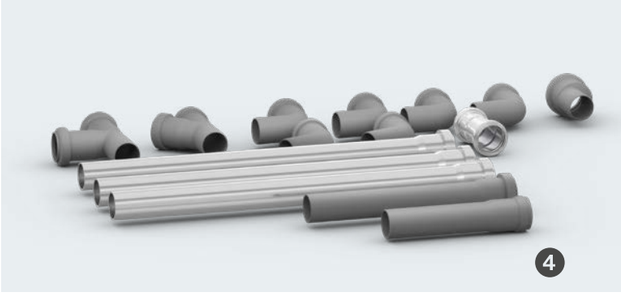
❸ Elektrisch in hoogte verstelbare onderstellen
Het traploos in hoogte verstelbare onderstel (tot 200 mm) voor iVario 2-XS en iVario Pro 2-S maakt een ergonomisch verantwoorde werkhoogte mogelijk. Eenvoudig te bedienen via het display van het apparaat. Geïntegreerde, uitschuifbare plateaus om houders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

Artikelnummers en andere modellen op pagina 41.

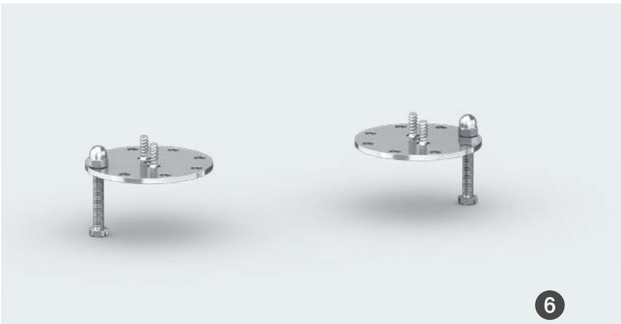












Installatie.

Meer ruimte. Meer veiligheid.

❶ 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.

❷ 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.

❸ 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.

❹ Set voor aansluiting apparatuur op waterafvoer
Bestaand uit afvoerbuizen DN 40 of DN 50. Afhankelijk van het apparaat.

❺ Set vloerbevestiging
Voor meer arbeidsveiligheid bij iVario Pro L en XL door eenvoudige en veilige plaatsing van het kooksysteem op de vloer.

❻ 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.

Artikelnummers en andere modellen op pagina 41.



1



3



4



2



5

Verzorgingsproducten.

Stralend schoon. Hygiënisch onberispelijk.

❶ 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.

❷ 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.

❸ Reinigingspads ruw
Nabestelling voor de reinigingsarm voor buitenreiniging. Tegen sterke, aangekoekte verontreinigingen.

❹ Reinigingspads zacht
Nabestelling voor de reinigingsarm voor buitenreiniging.

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

Artikelnummers en andere modellen op pagina 41.

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	Inschuifrail	Transportwagen	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
Vleesschalen, 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

* 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.

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

Capaciteit 4 stuks, max. gewicht 1.300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	Nr.:	6035.1015
Capaciteit 6 stuks, max. gewicht 1.800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr.:	6035.1016
Capaciteit 8 stuks, max. gewicht 1.300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr.:	6035.1006
Capaciteit 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 O 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 O 5 mm, 530 mm lang voor 1/1 GN	Nr.:	60.72.416
3× spies O 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

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

Schep

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

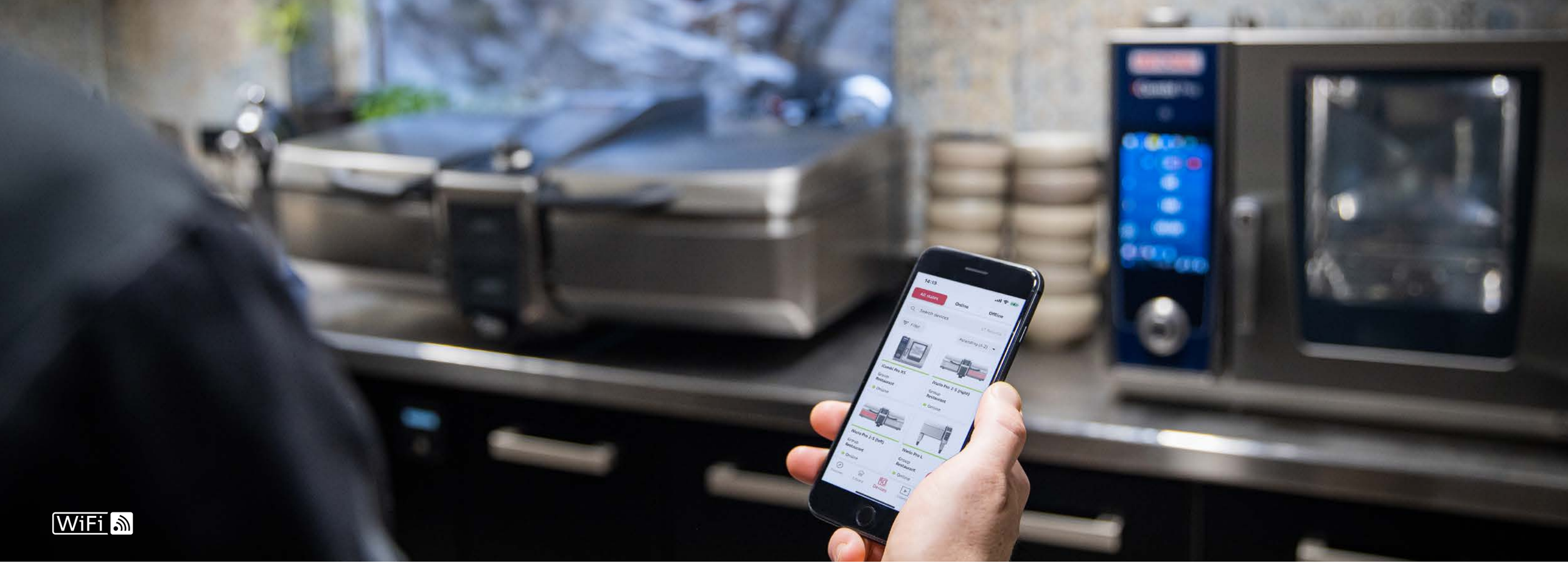
Type 2-S, L, XL Afmetingen B 418 | D 692 | H 1522 mm	Nr.:	60.73.612

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.

Netwerkintegratie 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-signaal. Netwerken kan niet eenvoudiger.

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

● Standaard ○ optioneel – niet compatibel

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

Metos B.V.

Birnieweg 2
7418 HH Deventer
Nederland

(+31)88 - 0242322

hallo@metos.nl

www.metos.nl