

Příslušenství RATIONAL.

Robustní. S dlouhou životností.
Pro náročné podmínky.

Horké. Mastné. Plně naložené.

Příslušenství pro iCombi vydrží opravdu hodně.

Musí být robustní, každý den vydržet pořádný nápor a musí být vhodné pro náročné použití v profesionální kuchyni – teprve pak si deska na grilování a pizzu, stojanový vozík, CombiFry i kondenzační digestoř zaslouží název originální příslušenství RATIONAL. A teprve pak můžete naplno využít špičkový výkon zařízení iCombi Pro a iCombi Classic v plné šíři. Všechno se tak podaří, od předsmažených pokrmů, kuřat, pečiva až po grilovanou zeleninu. Dokonce i steaky budou mít delikátní grilovací proužky. Abyste mohli využít co nejvíc a všechny možnosti svého varného systému. A abyste se už nemuseli trápit špinavým zařízením, nepříjemnými závadami a nebo přehřátým příslušenstvím.

Odolné příslušenství
Aby vše dopadlo tak, jak si to představujete. Pokaždé.



















Grilování a smažení.

Vyšší produktivita, lepší výsledek.

S povrchovou vrstvou TriLax
Příslušenství RATIONAL potažené vrstvou TriLax má vynikající tepelnou vodivost, může dosáhnout teploty až 300 °C, a bylo proto vyvinuto pro grilování, smažení a pečení. Odolný nepřilnavý povlak navíc napomáhá dokonalému zabarvení pokrmů.

❶ Plech na smažení a pečení
Univerzální plech na ryby, maso, drůbež, opékané brambory, pečivo, zeleninu a mnoho dalšího. Vše šťavnaté a s pěknou krustou.

❷ Deska na grilování a pečení
Pro šťavnaté grilované maso, ryby nebo zeleninu. Strana pro grilování s tradičním grilovacím vzorem a strana pro pečení s okrajem kolem dokola na pečení minutek. Ideální doplněk pro přípravu vašeho ala carte menu.

❸ Deska na grilování a pizzu
Pečicí strana na čerstvou nebo předpřipravenou pizzu, slané koláče a tradiční placky nebo pizza chleby. Grilovací strana na zeleninu, ryby a maso.

❹ Plech Multibaker
Optimální porcování a konstantní velikost produktu při přípravě sázených vajec, omelet, bramboráčků a nebo tortill.

❺ Křížový a proužkový grilovací rošt
S klasickými grilovacími proužky na jedné straně, nebo originálním americkým steakovým vzorem na druhé. Extrémně robustní a odolný. Předehřívání roštu není nutné.

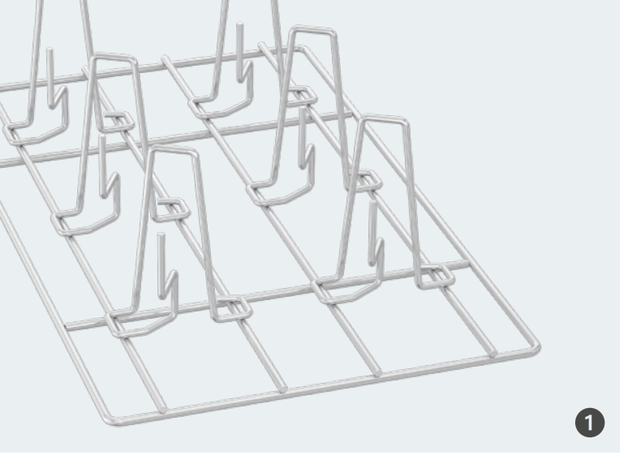
❻ Rošt CombiGrill
Pro přípravu velkého množství grilovaných pokrmů. Předehřívání roštu není nutné.

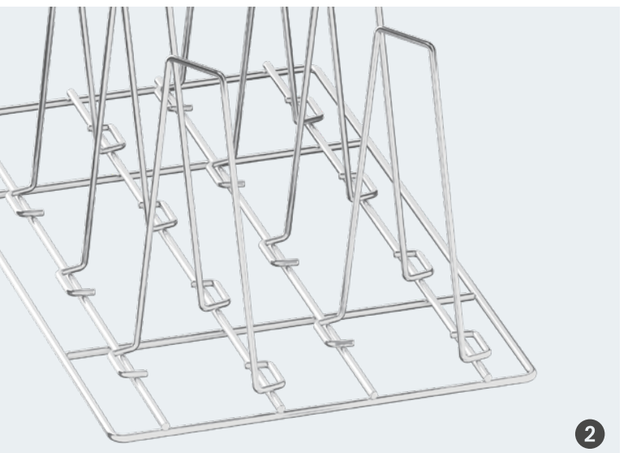
❼ Pomocný rošt
Ideální doplněk ke grilovacímu roštu CombiGrill. Pro tenké grilované výrobky, jako jsou minutkové steaky nebo grilovaná zelenina. Potraviny, které chcete ugrilovat. Položte na pomocný rošt, umístěte na rošt CombiGrill a později z něj opět sundejte.

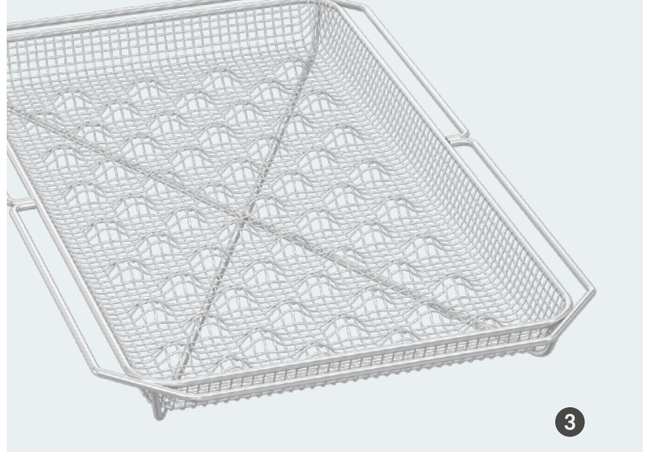
❽ Pánev na pečení a smažení
Pro klasické pokrmy z pánve, jako jsou rösti, tortilly, quiche a palačinky, nebo malé koláče jako tarte tatin. Zvlněné dno pro rychlý přívod tepla. S nosnými plechy pro snadnou manipulaci.

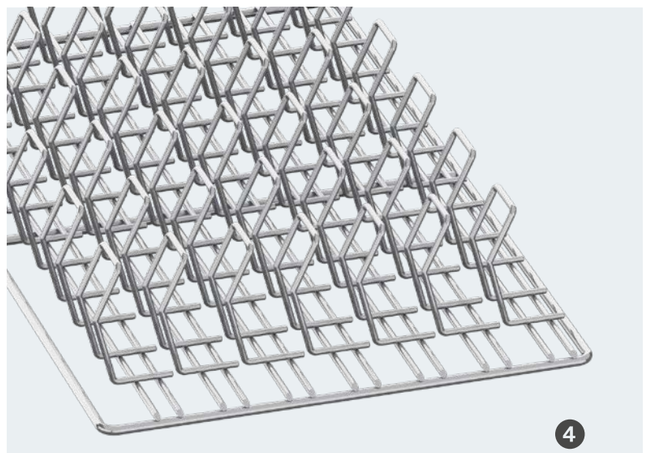
❾ Granitem smaltované nádoby
Plně vytvarované rohy, aby u nákypů nedocházelo ke ztrátám porcí. Díky velmi dobré tepelné vodivosti ideální ke smažení, dušení, pečení minutek a pečení. Téměř nezničitelné.

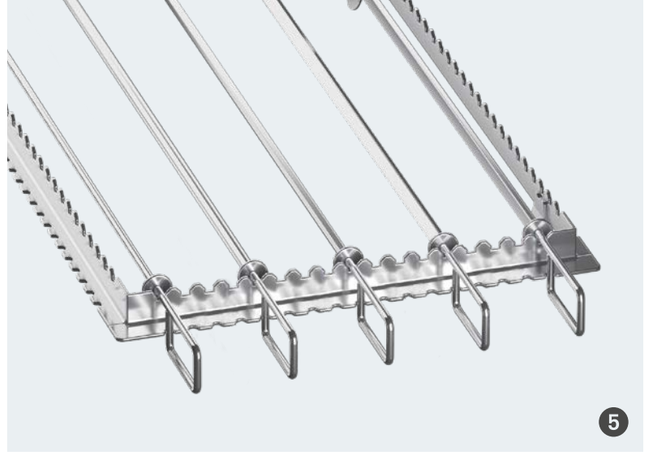
Katalogové číslo a další provedení na straně 32.
Katalogové číslo a další provedení na straně 32.

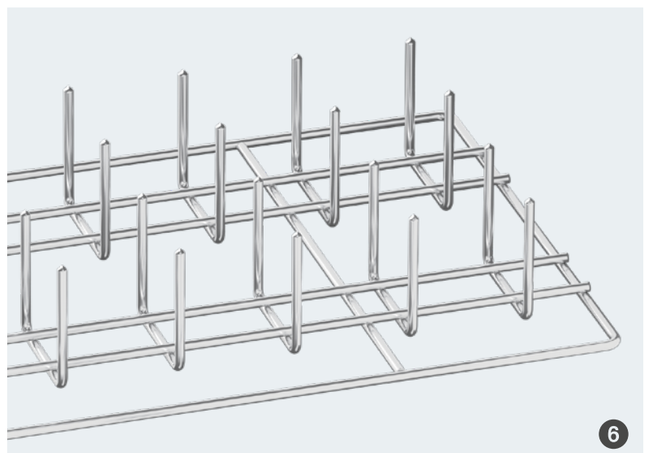


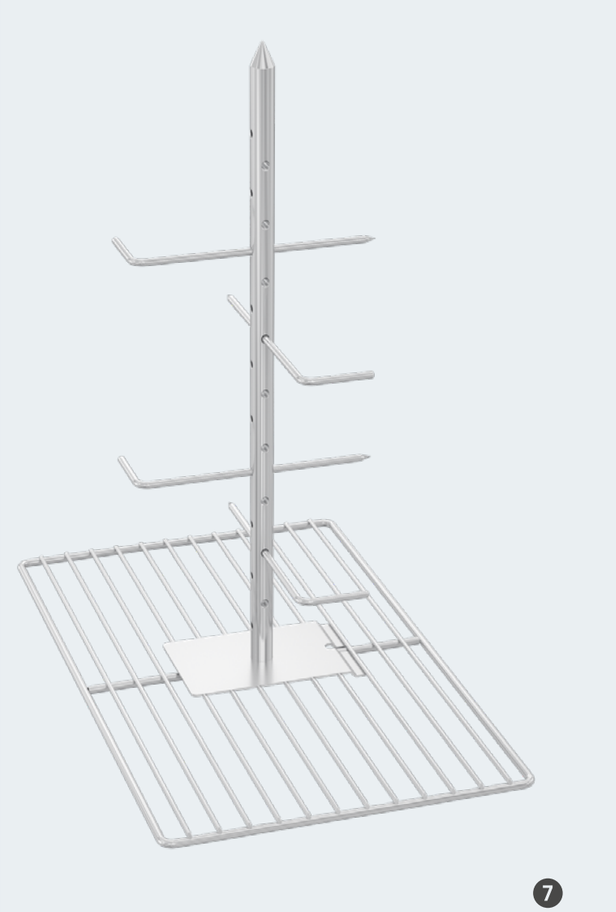












Speciální použití.

Aby vše výjimečné bylo opravdu výjimečným.

❶ ❷ Superspike pro přípravu kuřat a kachen
Výrazně kratší doba přípravy díky uspořádání drůbeže nastojato a komínovému efektu, který takto vzniká. Výsledkem jsou mimořádně šťavnatá prsíčka a rovnoměrně opečená kůžička.

❸ CombiFry
K přípravě velkého množství předsmažených produktů, jako jsou rybí nugety, hranolky a americké brambory, bez přidání tuku. Zdravé a chutné.

❹ Rošt Sparerib na žebra
Optimální využití zařízení díky vertikálnímu uspořádání žeber na roštu až do 3,5 kg na jednom roštu.

❺ Špízy na grilování a tandoori
S kulatým, čtvercovým nebo obdélníkovým průřezem budete mít vždy ten správný špíz na maso, ryby, drůbež nebo zeleninu.

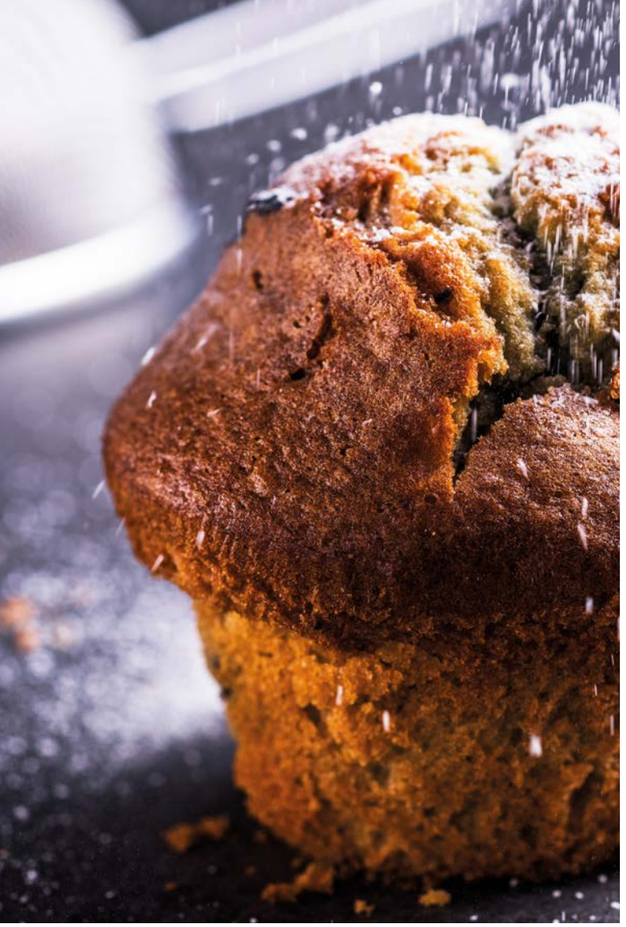
❻ Opékač brambor Potato Baker
Opékané brambory a kukuřičné klasy připravíte až o 50 %* rychleji, a to i bez hliníkové fólie.

* V porovnání s běžnou kuchyňskou technikou.

❼ Rožeň na opékání jehňat a selat
Pro snadnou přípravu celých jehňat nebo selat do hmotnosti 30 kg.

Katalogové číslo a další provedení na straně 35.

Katalogové číslo a další provedení na straně 35.



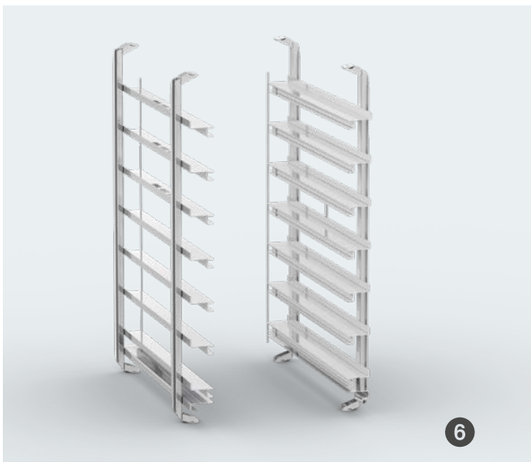












Pečení.

Tak vzniká kvalita.

❶ Pánev na pečení a smažení
Ideální pro malé koláče jako tartes tatin. Zvlněné dno zajišťuje rychlý přívod tepla po celé ploše dna. Se speciálně tvarovanými nosnými plechy pro snadnou manipulaci.

❷ Plech na smažení a pečení
Univerzální génius na pečení: housky, croissanty, plundrové pečivo a mnoho dalších produktů se stejnoměrným zabarvením, křupavou kůrčičkou a vláčným vnitřkem.

❸ Pečicí plech perforovaný
Ideální na chléb, housky či preclíky a pro výrobu všech druhů předpečených produktů.

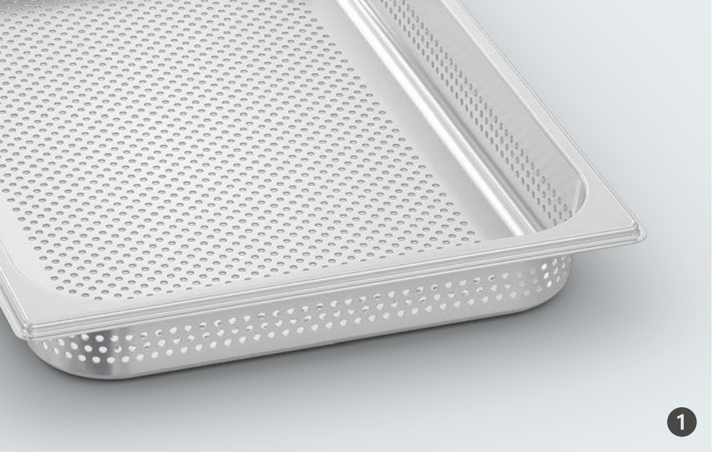
Katalogové číslo a další provedení na straně 32.

❹ Granitem smaltované nádoby
Rohy nádob jsou vytvarované tak, že u porcí koláčů nedochází k žádným ztrátám. Velmi dobrá tepelná vodivost pro rovnoměrné zabarvení a nadýchané koláče pečené na plechu.

❺ Stojanové vozíky v provedení podle pekařské normy
Stojanový vozík nahrazuje závěsný rám. Pro rychlé nakládání a vykládání, z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli pro vysoké nároky na kvalitu a optimálně uzpůsobené zařízením RATIONAL.

❻ Závěsný rám dle pekařské normy
Díky zásuvům ve tvaru písmene L lze závěsný rám snadno naplnit pečicími plechy. Díky většímu rozestupu ližin lze celkovou kapacitu zařízení RATIONAL dobře využít i při přípravě vyššího pečiva. Z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli pro ty nejvyšší nároky na kvalitu.

Katalogové číslo a další provedení na straně 32 a 34.

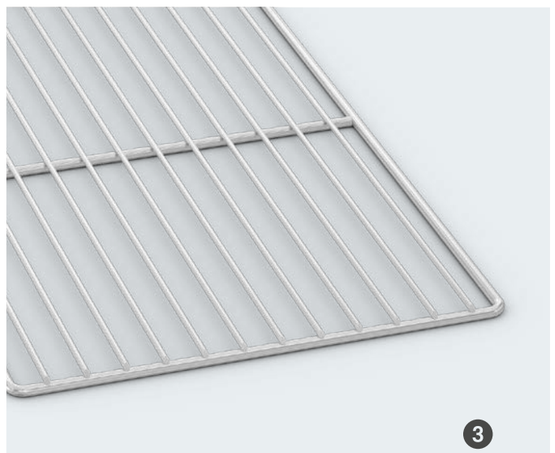
















Gastronomické příslušenství.

Standardně nejlepší.

❶ Nádoby děrované
Mnohostranné, odolné a trvanlivé příslušenství pro vaření zeleniny v páře nebo pro přípravu pokrmů pro váš bufet. Díky maximální perforaci se jídlo v páře vaří rovnoměrně a zachovává si barvu i živiny.

❷ Nerezové nádoby
Tloušťka materiálu nerezových nádob společnosti RATIONAL je až 33 % nad standardem. Zaručuje to maximální stabilitu také při velkých dávkách, dlouhou životnost a také příjemnou manipulaci, protože nádoby nemají žádné ostré hrany.

❸ Rošt
Ideální pro přípravu velkých pečení. Vyrobeno z extrémně stabilní a odolné ušlechtilé oceli.

Katalogové číslo a další provedení na straně 35.

Další doplňky.

Máte ještě více možností.

❶ VarioSmoker
Pikantní kouřové aroma i bez udírny, zato přímo z konvektomatu. VarioSmoker dodává masu, rybám a zelenině přirozený kouřový tón, jehož intenzitu můžete určovat podle chuti a vždy znovu a znovu. Dokonce ani uzení za nízké teploty není problém. Inteligentní postupy vaření konvektomatu iCombi Pro řídí VarioSmoker pomocí USB připojení a zaručují optimální a profesionální výsledek vaření i uzení.

❷ Výsuvný rám
Snadné vytahování příslušenství pro vaření usnadňuje rychlé vkládání a vyjímání produktů během provozu à la carte.

❸ Sada na sous-vide a pasterizaci
Speciální, velmi tenká sonda vnitřní teploty pokrmu v provedení pro sous vide a pesterizaci umožňuje jednoduché zasunutí bez narušení vakua v sáčku. Trvanlivost bez ztráty chuti. Příslušenství pro různá použití, jednoduchá manipulace a flexibilní použití (9 dalších inteligentních postupů přípravy sous-vide a pasterizace).

❺ Sonda vnitřní teploty pokrmu umožňující zasunutí zvnějšku
Snímač vnitřní teploty umožňující zasunutí z vnějšku lze bez problémů použít jako náhradu za vnitřní snímač vnitřní teploty pokrmu.

Katalogové číslo a další provedení na straně 37.













Finishing.

Důsledné oddělení výroby a výdeje.

❶ Systém pro bankety
Bez ohledu na to, zda se jedná o dvacet, sto nebo několik tisíc jídel, při použití funkce Finishing lze pokrmy připravovat bez stresu a spěchu. Jednoduše urovnejte zchlazený pokrm na příslušný počet talířů a udržujte je chlazené ve stojanovém vozíku na talíře. Těsně před podáváním pak budou talíře díky funkci Finishing současně k dispozici. V systému Finishing je zahrnuto veškeré příslušenství, aby bylo možné okamžitě začít (stojanový vozík na talíře, tepelný kryt, transportní vozík).

❷ Stojanový vozík na talíře
Z vysoce kvalitní nerezové oceli a optimálně uzpůsobeno pro zařízení. Pro rychlé vkládání a vyjímání až 120 talířů (do průměru 31 cm) plně připravených k výdeji v zařízení iCombi Pro 20-2/1.

❸ Tepelný kryt
Díky speciálním izolačním materiálům zůstanou pokrmy po ohřátí pomocí funkce Finishing až 20 minut horké. Rychlé otevírání a zavírání pomocí jednoduchého magnetického uzávěru. Kryt se navíc snadno čistí a zabírá málo místa.

❹ Vjezdová ližina
Pro rychlé a ergonomické vkládání a vytahování stojanového vozíku, nebo vozíku na na talíře.
K dispozici u stolních zařízení Typ 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 a 10-2/1.

❺ Transportní vozík
Snadné vkládání a vyjímání stojanových vozíku u stolních zařízení. Díky obzvlášť velkým a hygienickým tandemovým kolečkům je zaručena bezpečná přeprava pokrmů. Uzpůsoben na výšku podstavce. Výškově nastavitelná verze pro pracovní stoly.

❻ Transportní vozík pro zařízení Combi-Duo
Během jednoho pracovního kroku lze bezpečně nakládat a vykládat obě zařízení. Pro Combi-Duo je nutná samostatná vjezdová ližina.

Katalogové číslo a další provedení na straně 32 a 33.

Katalogové číslo a další provedení na straně 33.



1 2



3



4

Combi-Duo.

Dvojnásobný výkon na menším prostoru.

❶ Combi-Duo
Dvě zařízení, jednoduše spolu kombinovatelná. Pokud máte k dispozici málo místa, abyste mohli současně vařit v páře a grilovat, ale množství úkolů se nezmenšuje, mohou vám pomoct dvě zařízení, která lze volitelně ovládat pomocí horní jednotky. Pro větší pohodlí. Pro větší flexibilitu.

❷ Sada se zabudovaným odtokem tuku pro zařízení Combi-Duo
Spolehlivě shromažďuje odkapávající tuk ve varných komorách a odvádí ho do sběrné nádoby na tuk. Různé verze v závislosti na variantě instalace.

❸ Varianty instalace pro zařízení Combi-Duo
Nivelační sada a podstavce z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli pro stabilní a správnou instalaci.

Varianty instalace:
- S nivelační sadou pro vyrovnání podlahových nerovností: Nízká varianta s malou výškou zásuvu, vyžaduje odtokový žlábek v podlaze.
- Pohyblivá souprava s válečky pro snadné čištění a s malou výškou zásuvu, vyžaduje odtokový žlábek v podlaze.
- Pevná instalace s podstavcem I pro Combi-Duo nebo podstavcem s nožkami. Bez nutnosti instalace odtokového žlábku v podlaze.
- Pojízdná instalace s podstavcem I pro Combi-Duo s řídicími kolečky a zajišťovací brzdou.

Katalogové číslo a další provedení na straně 36 a 37.

Podstavce.

Stabilní. Prostorově úsporné. Praktické.

❹ Nivelační sada a podstavec
Pro stabilní a vyváženou instalaci vašeho zařízení RATIONAL jsou vám k dispozici podstavce vyrobené z vysoce kvalitní, odolné ušlechtilé oceli, a to v různých verzích: otevřené, uzavřené z boku nebo zcela uzavřené podstavce s dvířky. Nosné ližiny pomáhají ukládat příslušenství pro vaření tak, aby zabralo co nejméně místa. Pojízdné varianty se stabilními řídicími kolečky a zajišťovací brzdou umožňují flexibilní umístění zařízení v kuchyni. Provedení všech podstavců odpovídá platným hygienickým předpisům.

Katalogové číslo a další provedení na straně 38.



1



2



3



1



2



3

Varianty instalace.

Pěkné a praktické.

❶ Montážní sada pro iCombi Pro XS 6-2/3
Důležitý je i vizuální dojem – proto můžete tohle malé zařízení integrovat pomocí montážní sady například i do prostor blízko zákazníků. Prostor pro digestoř je již k dispozici a můžete si nainstalovat UltraVent nebo UltraVent Plus – zcela podle svých potřeb. Součástí dodávky je zaslepovací sada, která zabraňuje usazování nečistot na těžko přístupných místech.

❷ Samostatně stojící zařízení MobilityLine (Typ 20-1/1, 20-2/1)
Speciální rám se čtyřmi robustními řídicími kolečky a zajišťovací brzdou upevněný na samostatně stojícím zařízení umožňuje snadné přesouvání.

❸ Stolní zařízení MobilityLine (Typ 6-1/1 – 10-2/1)
Stolní zařízení je pevně přišroubováno k podstavci II MobilityLine. Boční madla chrání zařízení a spolu s velkými stabilními kolečky usnadňují jeho pohyb.

Katalogové číslo a další provedení na straně 37 a 38.

Odvětrávací technika.

Pro příjemné pracovní ovzduší.

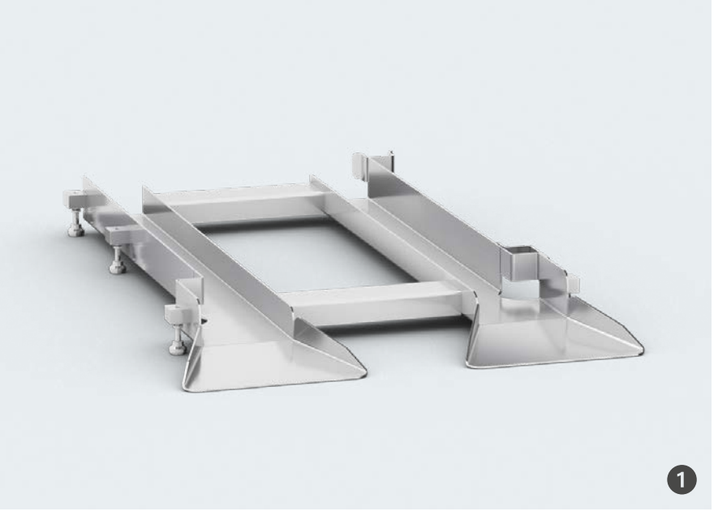
Všechny odsávací a kondenzační digestoře
› mají nadčasový moderní design
› mají snadno udržovatelný čelní nástavec včetně odnímatelné masky
› přizpůsobení odsávacího výkonu pomocí inteligentní plynulé regulace ventilátoru v závislosti na situaci, např. při otevření dvířek. Instalace je jednoduchá a lze ji provést i dodatečně.

❶ UltraVent
Díky kondenzační technologii váže zařízení UltraVent unikající páry. Vyvedení do venkovního prostoru nebo rozšíření stávající vzduchotechnické instalace není u tohoto odsavače par nutné.

❷ UltraVent Plus
Zařízení UltraVent Plus je oproti zařízení UltraVent vybaveno vedle kondenzační technologie navíc ještě speciální filtrační technologií. Díky tomu nejen kondenzují páry, ale snižuje se také množství obtěžujícího dýmu, který vzniká při grilování a pečení. Zařízení RATIONAL je tak možno instalovat také na kritických místech, jako např. v prostorách blízko zákazníků.

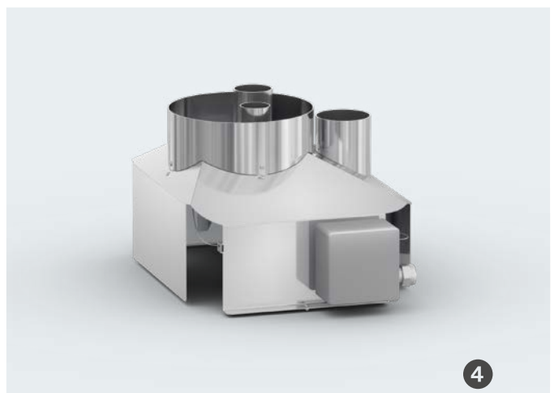
Digestoř
Páry jsou automaticky odsávány z varné komory při otevření jejích dvířek (bez kondenzační techniky). Je nutné zajistit venkovní připojení.

Katalogové číslo a další provedení na straně 37.



















Instalace.

Máme odpověď na každou výzvu.

❶ Nájezdová rampa
Zajistíte si tak plynulé zajíždění stojanovým vozíkem do zařízení RATIONAL.

❷ Sada pro zvýšení zařízení a stojanového vozíku
Umožňuje zvýšit světlou výšku zařízení RATIONAL o 70 milimetrů. Stojanový vozík musí být nastaven podle výšky zařízení.

❸ Tepelný štít na pravou a levou boční stěnu
Dodatečná instalace tepelného štítu umožňuje umístění zdrojů sálavého tepla (např. grilu) blízko pravé nebo levé boční stěny.

❹ Prvek pro zajištění proudění (pouze pro plynová zařízení)
K odvodu spalin trubkou (průměr trubky k odvádění spalin 180 mm).

❺ Rukojeť pro stojanový vozík
Rukojeť stojanového vozíku má své pevné místo a je pohotově po ruce (dodává se spolu s volně stojícím zařízením).

❻ Přerušovač kondenzace
Urychluje odvádění páry a dalších výparů z odvětrávací trubice. Páru a výpary je tak možné cíleně odvádět potrubím do odtahu.

❼ Prodloužení stolu
Zabraňuje hromadění nečistot a vody utěsněním vyčnívající spodní strany zařízení iCombi Pro 6-1/1 a 10-1/1 při instalaci na pracovní desku hlubokou 700 mm.

❽ Sada pro připojení zařízení
Sestává z přívodní hadice na vodu (2 m) a z odpadního potrubí DN 50.

❾ Nástěnný držák
K montáži na zeď pro úsporu místa. Způsob upevnění a upevňovací materiál (není součástí dodávky) je nutné projednat s architektem/statikem a stavebníkem.

Katalogové číslo a další provedení na straně 39.

Katalogové číslo a další provedení na straně 39.



1



2



3



4



5



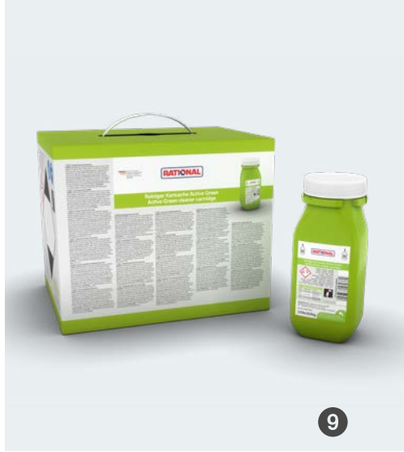
6



7



8



9



10

Přípravky na péči.

Hygienicky čisté.

❶ Čisticí tablety Active Green (pro iCombi Pro a iCombi Classic)
Čisté zařízení, čisté životní prostředí: čisticí tablety s novou recepturou neobsahují fosfáty ani fosfor a snižují množství čisticího prostředku až o 50 %*. Bez kompromisů v čisticí síle a hygieně. Umožňuje velmi rychlé průběžné čištění zařízení iCombi Pro za přibližně 12 minut.

❷ Čisticí tablety (pro všechny Typy přístrojů SelfCookingCenter a CombiMaster Plus)
Vysoce koncentrované a velmi účinné čisticí tablety s intenzivním komplexem účinných látek pro vysoký výkon čištění.

* V porovnání s předchozím modelem.

❸ Tablety k péči o zařízení (pro iCombi Pro, iCombi Classic a SelfCookingCenter s funkcí Efficient CareControl)
Ošetřující látky aktivně chrání před usazeninami vodního kamene v parním generátoru a ve varné komoře ještě předtím, než se utvoří a prodlužují tak životnost spotřebiče. Tím je trvale zajištěna provozní bezpečnost bez nutnosti změkčování vody a náročného odvápňování.

❹ Tablety s leštidlem (SelfCookingCenter bez funkce Efficient CareControl a CombiMaster Plus)
Aktivní ochrana a prodloužená životnost díky vysoce účinným ošetřujícím látkám. Varná komora bude vždy hygienicky čistá a se zářivě lesklými povrchy.

❺ Čistič grilu (pro všechny Typy zařízení CombiMaster a ClimaPlus Combi)
Tekutý čisticí prostředek pro hygienickou čistotu a péči o zařízení.

Katalogové číslo a další provedení na straně 39.

❻ Čistič s leštidlem, tekutý (pro ClimaPlus Combi s CleanJet)

❼ Odvápňovač (pro SelfCookingCenter bez funkce Efficient CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)
K účinnému odvápňování parního generátoru pomocí speciálních ošetřujících látek.

❽ Ruční stříkací pistole
Z pevného plastu, odolná a se snadnou manipulací. Vestavěný pumpičkový mechanismus vytváří přetlak, díky němuž postříkáte tekutým čisticím prostředkem nebo leštidlem čištěná místa pouhým stisknutím tlačítka.

❾ Čisticí kartuše Active Green pro iCombi Pro s volitelnou funkcí iCareSystem AutoDose
Kartuše s čističem kombinují všechny známé výhody čisticích tablet Active Green a jsou integrovány do zařízení.
Další výhody:
› o 50 % méně plastového odpadu
› 100 % PP kartuší je recyklovatelných
› Přibližně o 80 % menší objem balení

❿ Kartuše Care pro iCombi Pro s volitelnou funkcí AutoDose
Kartuše Care kombinují všechny známé výhody Care tablet a jsou integrovány v zařízení.

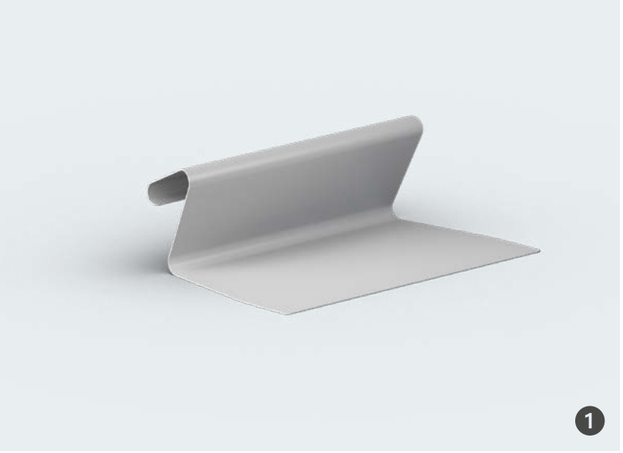
Katalogové číslo a další provedení na straně 39.

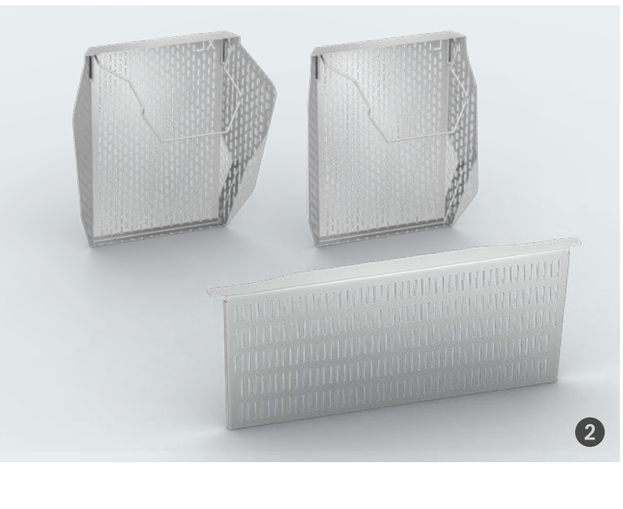
Praktické. Robustní. Nepostradatelné.

Ty správné ingredience pro úspěch iVario.

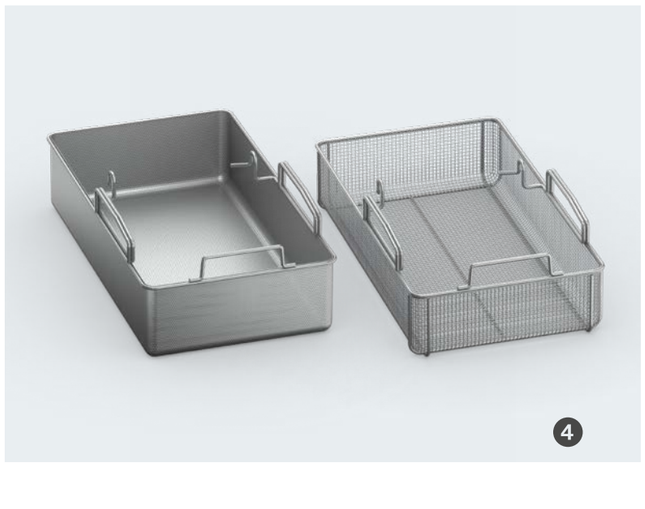
Efektivita a jednoduchost, kreativita a rozmanitost, kvalita i kvantita – příslušenství pro iVario toho musí dokázat spoustu a také hodně vydržet. Platí to pro varné i fritovací koše, rošt dna pánve, VarioMobil, ale i lopatku. A pouze to, co vyhovuje vysokým požadavkům, se může nazývat originálním příslušenstvím RATIONAL. Abyste si mohli být jisti, že získáte přesně takové výsledky vaření, jaké si přejete. Aby se skutečně povedlo vaření s nízkými teplotami, ale i těstoviny či ragú. Aby čištění fungovalo.

Recept
Promyšlené příslušenství, které usnadňuje práci a produkuje kvalitu.





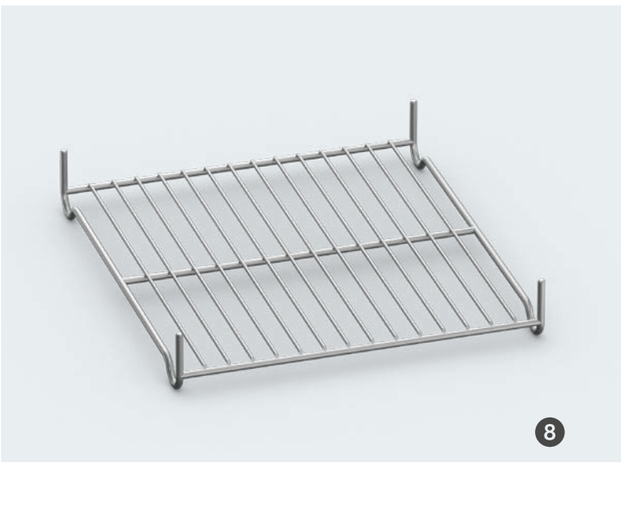












Základ pro všechno.

Abyste mohli pracovat rychleji, efektivněji a ergonomicky.

❶ Stěrka
Pro snadné a ergonomické obracení a vyjímání produktů. Ideální též k rolování a otáčení sladkých a vaječných pokrmů, jako jsou palačinky, omelety a lívance. Stabilita a nízká hmotnost díky promyšlené konstrukci.

❷ Sítko
Při vypouštění tekutin zadržuje kousky potravin uvolněné při vaření. Za tímto účelem se sítko umístí na přední stranu pánve, přes jejíž integrovaný ventil může kapalina odtékat nebo se může zachytávat nakloněním pánve.

❸ Dlouhá stěrka
K uvolnění připravovaného pokrmu ze dna pánve a také k obracení, krájení a míchání pokrmů.

❹ Varný a fritovací koš
Koše zavěsíte na rameno pro automatické zdvihání a spouštění a poté naplníte. Na konci procesu vaření se koš automaticky vyzvedne nad tekutinu, kde může pokrm okapat a lze jej snadno vyjmout. Vhodné též pro drobné potraviny, jako je třeba rýže. Voda může být použita několikrát, protože se nemusí nic slévat.

❺ Koš 1/3 GN děrovaný
Ideální pro přípravu až 500 g dlouhých těstovin, např. špaget a linguine, a také pro přípravu většího množství zeleniny v režimu À la carte. Koš 1/3 GN je kompatibilní s rámem koše na malé porce a lze jej umístit přímo do pánve i bez rámu. Zařízení iVario 2-XS pojme až dva koše 1/3 GN, zařízení iVario Pro 2-S až tři koše.

❻ Lopatka
K bezpečnému a snadnému vyprazdňování nebo porcování většího množství pokrmů. Lehké provedení odolné vůči nárazům i poškrábání i proti vysokým teplotám (do 250 °C).

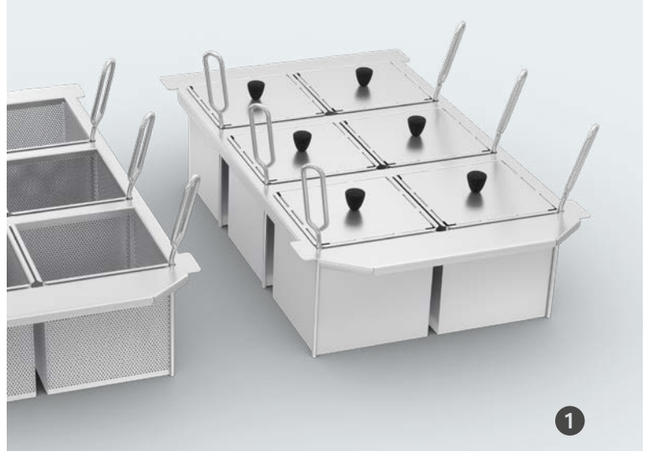
❼ Rameno pro automatické zdvihání a spouštění
Rameno automatického zvedacího a spouštěcího systému AutoLift se připevňuje k víku. AutoLift zvedá pokrmy z tekutiny. Pro naprosto přesnou přípravu pokrmů při vaření, fritování nebo pošírovaní. Až pro tři velké varné či fritovací koše ve iVario Pro XL.

❽ Rošt na dno nádoby
Slouží k zabránění kontaktu mezi potravinami a dnem pánve, např. při vaření při nízkých teplotách: rošt se umístí na dno pánve a na něj se položí jídlo.

Katalogové číslo a další provedení na straně 40.

Katalogové číslo a další provedení na straně 40.





1



2

Speciální použití.

Vysoké umění vaření.

❶ Sada košů na malé porce
Sada s děrovanými nebo neděrovanými koši na malé porce 1/6 GN, včetně víka (jen pro neděrované koše) a s rámem. Rám může pojmout 1/3, 1/6 a 1/9 GN nádoby. Ideální pro vaření, smažení a udržování malého množství pokrmů v teple, pro restaurace, hotely a oblast služeb. Za tímto účelem umístěte rám přímo na okraj vany. Víko zabraňuje chladnutí produktů.

❷ Sítko na špecle
Nástavec na pánev k optimální a ergonomické přípravě špeclí, přímo na velikost pánve. Pracovní výška nezatěžuje při práci záda.

Katalogové číslo a další provedení na straně 40.



1



2



3

Přeprava:

Snadno z bodu A do bodu B.
A zase zpět.

❶ VarioMobil
Model 1/1 je výškově nastavitelný ve čtyřech stupních. Rukojeť je sklopná, díky čemuž je zařízení VarioMobil velmi skladné. Model 2/1 je výškově nastavitelný ve dvou stupních pro ergonomickou práci.

❷ Vozík na koše
Pro snadné a bezpečné skladování, přepravu a odkapávání GN nádob nebo až tří varných či fritovacích košů. Zarážky na konci zásuvů zabraňují vyklouznutí košů a nádob při transportu.

❸ Vozík na olej
K plnění a vyprazdňování pánve i ke skladování a filtrování oleje. Má kapacitu 49 litrů a čerpá olej přímo do pánve. Před naplněním pánve lze ztuhlý tuk nebo ochlazený olej ohřát. Při vyprazdňování se olej vrací zpět přes filtr do vozíku na olej. Díky Typu uchování má olej delší trvanlivost.

Katalogové číslo a další provedení na straně 41.







Podstavce.

Oceníte velkou přizpůsobivost.

❶ Podstavce
iVario 2-XS a iVario Pro 2-S lze instalovat přímo na podstavec. S integrovanými výsuvy pro odstavení nádob pro snadné vyprázdnění pánve. S nosnými lištami pro uložení GN nádob a příslušenství. Lze instalovat v jedné rovině se stěnou. Boční stěny a vršek jsou uzavřené, zadní strana otevřená. Různé možnosti instalace s nožkami, nohami z ušlechtilé oceli, pojezdovými kolečky nebo instalace na podstavec.

❷ Podstavec MarineLine
Podstavec MarineLine pro iVario 2-XS a iVario Pro 2-S, lodní provedení, má nosné ližiny s aretací k bezpečnému ukládání GN nádob. Boční stěny a vršek jsou uzavřené, zadní strana otevřená. Je možná instalace na stěnu. Bezpečná instalace díky nohám z ušlechtilé oceli s přípravou pro upevnění. Nutná montážní sada pro upevnění zařízení.

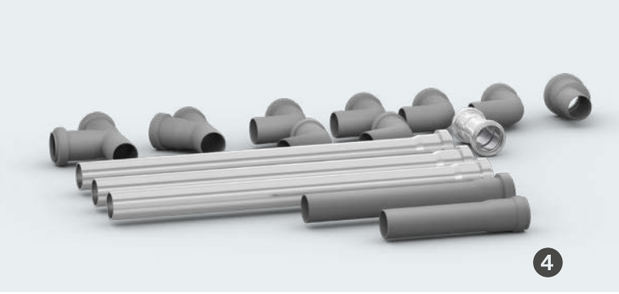
❸ Podstavce s elektrickým výškovým nastavením
Plynule nastavitelná výška podstavce (až 200 mm) pro iVario 2-XS a iVario Pro 2-S umožňuje ergonomickou pracovní výšku. Snadná obsluha přes displej zařízení. Integrované výsuvy k odstavení nádob, ke snadnému vyprazdňování pánve. Nosné lišty pro uložení GN nádob a příslušenství. Boční stěny, horní a zadní strana uzavřené. Včetně pružné vypouštěcí hadice.

Katalogové číslo a další provedení na straně 41.

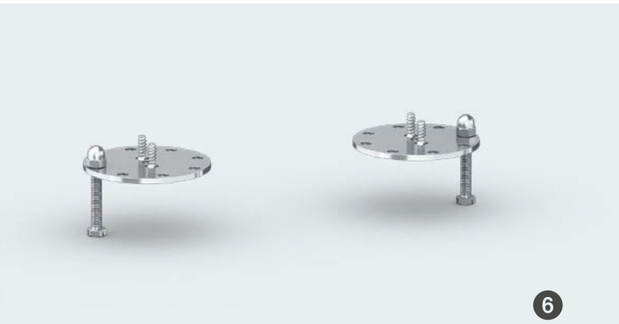












Instalace.

Více místa. Vyšší bezpečnost.

❶ Sada držáku na stěnu
Aby se usnadnilo čištění pod zařízeními iVario Pro L a XL, mohou být namontována na stěnu. Pozice tohoto nástěnného držáku se dá navíc měnit a přizpůsobit výšce uživatele.

❷ Obložení pro podstavec
Zakrývá zadní část spodní konstrukce a kryje instalaci kabelů a odtoku odpadní vody pro snadnější čištění. Lze kombinovat se všemi variantami podstavce. Možnost dodatečného dovybavení.

❸ Úložný prostor
Prostor pod iVario Pro L a XL se tak dá efektivně využívat. Sestává až z devíti párů nosných ližin. Boční stěny, horní a zadní strana uzavřené. Lze kombinovat se všemi variantami podstavce. Možnost dodatečného dovybavení.

❹ Sada pro připojení zařízení k odtoku odpadní vody
Sestává z odpadního potrubí DN 40 nebo DN 50. V závislosti na velikosti zařízení.

❺ Sada pro upevnění k podlaze
Zvýšená bezpečnost práce s iVario Pro L a XL díky jednoduchému a bezpečnému upevnění varného systému k podlaze.

❻ Sada pro upevnění zařízení
K upevnění iVario 2-XS nebo iVario Pro 2-S na existující pracovní plochu nebo podstavec. Pro bezpečné vodorovné a svislé připevnění. Kompatibilní s variantami instalace s plastovými nožkami 90 mm a 45 mm.

Katalogové číslo a další provedení na straně 41.



1



3



4



2



5

Přípravky na péči.

Zářivě čisté. Hygienicky nezávadné.

❶ Přípravek k čištění grilů
Na lehké na skvrny (například od rajčatové omáčky), které se dá jen obtížně odstranit jednoduchým čisticím prostředkem. Lze použít neředěný. Nakonec důkladně opláchněte.

❷ Čisticí rameno včetně 4 polštářků
Pomáhá čistit těžko přístupná vnější místa mezi vanou a ovládací konzolí u zařízení iVario 2-XS a iVario Pro 2-S. Sada obsahuje čisticí rameno a čtyři čisticí polštářky ve dvou stupních tvrdosti.

❸ Čisticí polštářky drsných
Doobjednání k čisticímu ramenu pro vnější čištění. Proti silnému, odolně ulpívajícímu znečištění.

❹ Čisticí polštářky měkkých
Doobjednání k čisticímu ramenu pro vnější čištění.

❺ Čisticí houbička
K efektivnímu a rychlému čištění vnitřku vany. Pro zařízení všech velikostí.

Katalogové číslo a další provedení na straně 41.

Grilování, smažení a pečení.

Pečicí plechy perforované

2/3 GN (325 × 354 mm)	Č.:	60.74.147
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.:	6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Č.:	6015.2103
Pekařská norma (400 × 600 mm)	Č.:	6015.1000

Plechy na smažení a pečení (neperforované)

2/3 GN (325 × 354 mm)	Č.:	60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.:	6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Č.:	6013.2103
Pekařská norma (400 × 600 mm)	Č.:	6013.1003
1/3 GN (325 × 176 mm)	Č.:	60.78.437
Sada 1/3 GN, Sestávající z: 5 kusů	Č.:	60.80.093

Deska na grilování a pečení

1/1 GN (325× 530 mm)	Č.:	60.71.617

Deska na grilování a pizzu

2/3 GN (325 × 354 mm)	Č.:	60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.:	60.70.943
Pekařská norma (400 × 600 mm)	Č.:	60.71.237

Plech Multibaker

1/3 GN (325 × 265 mm) 2 žlábky	Č.:	60.73.764
2/3 GN (325 × 354 mm) 5 žlábků	Č.:	60.73.646
1/1 GN (325 × 530 mm) 8 žlábků	Č.:	60.71.157

Křížový a proužkový grilovací rošt

1/2 GN (325 × 265 mm)	Č.:	60.73.802
2/3 GN (325 × 354 mm)	Č.:	60.73.801
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.:	60.73.314

Rošt CombiGrill

1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.:	6035.1017

Pomocný rošt

pro rošt CombiGrill 325 325 × 618 mm (pro 1/1 GN)	Č.:	60.73.848

Pánev na restování a pečení

Sada malá (4 kusy včetně zásobníku)	Č.:	60.73.286
Sada velká (2 kusy včetně zásobníku)	Č.:	60.73.287
Pánev na pečení a smažení malá (ø 16 cm)	Č.:	60.73.271
Pánev na pečení a smažení velká (ø 25 cm)	Č.:	60.73.272
Zásobník pro malou pánev na pečení a smažení	Č.:	60.73.212
Zásobník pro velkou pánev na pečení a smažení	Č.:	60.73.216

Granitem smaltované nádoby

1/2 GN (325 × 265 mm) 20 mm hluboká	Č.:	6014.1202
1/2 GN (325 × 265 mm) 40 mm hluboká	Č.:	6014.1204
1/2 GN (325 × 265 mm) 60 mm hluboká	Č.:	6014.1206
2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm hluboká	Č.:	6014.2302
2/3 GN (325 × 354 mm) 40 mm hluboká	Č.:	6014.2304
2/3 GN (325 × 354 mm) 60 mm hluboká	Č.:	6014.2306
2/3 GN (325 × 354 mm) 100 mm hluboká	Č.:	6014,2310
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm hluboká	Č.:	6014.1102
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm hluboká	Č.:	6014.1104
1/1 GN (325 × 530 mm) 60 mm hluboká	Č.:	6014.1106
1/1 GN (325 × 530 mm) 100 mm hluboká	Č.:	6014.1110
2/1 GN (650 × 530 mm) 20 mm hluboká	Č.:	6014.2102
2/1 GN (650 × 530 mm) 40 mm hluboká	Č.:	6014.2104
2/1 GN (650 × 530 mm) 60 mm hluboká	Č.:	6014.2106
Pekařská norma (400 × 600 mm) 20 mm hluboká	Č.:	6014.1002
Pekařská norma (400 × 600 mm) 40 mm hluboká	Č.:	6014.1004
Pekařská norma (400 × 600 mm) 60 mm hluboká	Č.:	6014.1006

Finishing.

Tepelný kryt

Typ 6-1/1	Č.:	60.61.867
Typ 10-1/1	Č.:	60.11.721
Typ 6-2/1	Č.:	60.62.224
Typ 10-2/1	Č.:	60.12.191
Typ 20-1/1	Č.:	60.21.503
Typ 20-2/1	Č.:	60.22.541

Systém pro bankety

Typ 6 -1/1, 20 talířů	Č.:	60.61.868
Typ 10 -1/1, 32 talířů	Č.:	60.11.722
Typ 10-1/1, 26 talířů	Č.:	60.11.723
Typ 6-2/1, 34 talířů	Č.:	60.62.225
Typ 10-2/1, 42 talířů	Č.:	60.12.192
Typ 10-2/1, 52 talířů	Č.:	60.12.193
Typ 20-1/1, 60 talířů	Č.:	60.21.504
Typ 20-1/1, 50 talířů	Č.:	60.21.505
Typ 20-2/1, 120 talířů	Č.:	60.22.544
Typ 20-2/1, 100 talířů	Č.:	60.22.543
Typ 20-2/1, 84 talířů	Č.:	60.22.542

Finishing.

Stojanový vozík na talíře

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

Vjezdové ližiny Combi-Duo pro stojanový vozík

Typ Combi-Duo 6-1/1 a 10-1/1	Č.:	60.75.761
Typ Combi-Duo 6-2/1 a 10-2/1	Č.:	60.75.760

Vjezdové ližiny pro stojanový vozík

Standard Typ 6-1/1, 10-1/1	Č.:	60.75.115
Standard Typ 6-2/1, 10-2/1	Č.:	60.74.650

Výškově přestavitelný přepravní vozík pro stojanový vozík

Pro Combi-Duo 6-1/1 a 10-1/1 Rozměry Š 561 | H 842 | V 1052–1478 mm	Č.:	60.75.388
Pro Combi-Duo 6-2/1 a 10-2/1 Rozměry Š 773 | H 961 | V 1052–1478 mm	Č.:	60.75.387

Přepravní vozík pro stojanový vozík

Standard – 6-1/1, 10-1/1, Rozměry Š 525 | H 911 | V 990 mm	Č.:	60.74.000
Výškově stavitelné provedení – 6-1/1, 10-1/1, Rozměry Š 525 | H 911 | V 800–1330 mm	Č.:	60.75.606
Standard – 6-2/1, 10-2/1, Rozměry Š 735 | H 996 | V 990 mm	Č.:	60.73.999
Výškově nastavitelné provedení – 6-2/1, 10-2/1, Rozměry Š 735 | H 990 | V 800–1330 mm	Č.:	60.75.605

Přepravní vozík pro nádoby

Přepravní vozík pro nádoby se zabudovaným odvodem tuku (Combi-Duo a samostatně stojící zařízení)	Č.:	60.73.309

Příklad výpočtu pro Finishing.

Kapacita Stojanový vozík na talíře	Rozsah akce (počet osob)	Stojanový vozík na talíře, tepelný kryt	Vjezdová ližina	Přepravní vozík	Max. výška talířů v mm	Max. výška pokrmů v mm
15/20 talířů* s 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 talířů* s 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 talířů* s 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 talířů* s 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 talířů* s 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 talířů* s 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

*Talíře do průměru 31 cm

Stojanový vozík a závěsný rám.

Stojanový vozík Typ 6-1/1

Standardní provedení, 6 zásuvných roštů (rozestup ližin 64 mm)	Č.:	60.61.420
Pekařská norma (400 × 600 mm), 5 zásuvných roštů (rozestup ližin 77 mm)	Č.:	60.61.690

Stojanový vozík Typ 10-1/1

Standardní provedení, 10 zásuvných roštů (rozestup ližin 64 mm)	Č.:	60.11.600
8 zásuvných roštů (rozestup ližin 80 mm)	Č.:	60.11.601
Pekařská norma (400 × 600 mm), 8 zásuvných roštů (rozestup ližin 81 mm)	Č.:	60.11.599

Stojanový vozík Typ 6-2/1

Standardní provedení, 6 zásuvných roštů (rozestup ližin 64 mm)	Č.:	60.62.150

Stojanový vozík Typ 10-2/1

Standardní provedení, 10 zásuvných roštů (rozestup ližin 63 mm)	Č.:	60.12.150

Stojanový vozík Typ 20-1/1

Standardní provedení, 20 zásuvných roštů (rozestup ližin 65 mm)	Č.:	60.21.331
15 zásuvných roštů (rozestup ližin 84 mm)	Č.:	60.21.287
16 zásuvných roštů (rozestup ližin 80 mm)	Č.:	60.21.288
17 zásuvných roštů (rozestup ližin 74 mm)	Č.:	60.21.289
Pekařská norma (400 × 600 mm), 16 zásuvných roštů (rozestup ližin 81 mm)*	Č.:	60.21.292
20 zásuvných roštů, max. výška zásuvu 1,60 m (rozestup ližin 62 mm)	Č.:	60.21.245
20 zásuvných roštů, zesílená verze HeavyDuty/Marine (rozestup ližin 65 mm)	Č.:	60.21.291

Stojanový vozík Typ 20-2/1

Standardní provedení, 20 zásuvných roštů (rozestup ližin 65 mm)	Č.:	60.22.490
15 zásuvných roštů (rozestup ližin 84 mm)	Č.:	60.22.394
16 zásuvných roštů (rozestup ližin 80 mm)	Č.:	60.22.395
17 zásuvných roštů (rozestup ližin 74 mm)	Č.:	60.22.396
20 zásuvných roštů, max. výška zásuvu 1,60 m (rozestup ližin 62 mm)	Č.:	60.22.368
20 zásuvných roštů, zesílená verze HeavyDuty/Marine (rozestup ližin 65 mm)	Č.:	60.22.447

Závěsný rám Typ XS 6-2/3

Standard	Č.:	60.73.724
Provedení Marine (se zabezpečením naplnění)	Č.:	60.74.449

Závěsný rám Typ 6-1/1

Standardní provedení, 6 zásuvných roštů (rozestup ližin 68 mm)	Č.:	60.61.373
5 zásuvných roštů (rozestup ližin 85 mm)	Č.:	60.61.615
Provedení pro grilování kuřat, 2 zásuvné rošty	Č.:	60.61.645
Provedení pro misky na maso, 6 zásuvných roštů (rozestup ližin 72 mm)	Č.:	60.61.649
Pekařská norma (400 × 600 mm), 5 zásuvných roštů (rozestup ližin 86 mm)*	Č.:	60.61.576
Provedení Combi-Rack, dle pekařské normy s 1/1 GN, 4 zásuvné rošty (rozestup ližin 95 mm)*	Č.:	60.61.642
Provedení Marine (USPHS), 6 zásuvných roštů (se zabezpečením naplnění)	Č.:	60.61.672

Závěsný rám Typ 10-1/1

Standardní provedení, 10 zásuvných roštů (rozestup ližin 68 mm)	Č.:	60.11.447
8 zásuvných roštů (rozestup ližin 85 mm)	Č.:	60.11.547
Provedení pro grilování kuřat, 3 zásuvné rošty	Č.:	60.11.566
Provedení pro rošty na maso, 10 zásuvných roštů (rozestup ližin 72 mm)	Č.:	60.11.570
Pekařská norma (400 × 600 mm), 8 zásuvných roštů (rozestup ližin 90 mm)*	Č.:	60.11.541
Provedení Combi-Rack, dle pekařské normy s 1/1 GN, 7 zásuvné rošty (rozestup ližin 95 mm)*	Č.:	60.11.563
Provedení Marine (USPHS), 10 zásuvných roštů (se zabezpečením naplnění)	Č.:	60.11.573

Závěsný rám Typ 6-2/1

Standardní provedení, 6 zásuvných roštů (rozestup ližin 68 mm)	Č.:	60.62.123
5 zásuvných roštů (rozestup ližin 85 mm)	Č.:	60.62.171
7 zásuvných roštů bez L lišty (rozestup ližin 65 mm)	Č.:	60.62.168
Provedení Marine (USPHS), 6 zásuvných roštů (se zabezpečením naplnění)	Č.:	60.62.178

Závěsný rám Typ 10-2/1

Standardní provedení, 10 zásuvných roštů (rozestup ližin 68 mm)	Č.:	60.12.133
Provedení Marine (USPHS), 10 zásuvných roštů (se zabezpečením naplnění)	Č.:	60.12.146

* Upozorňujeme, že provedení plechu usměrňujícího proudění vzduchu ve varné komoře je rozdílné pro provedení dle gastronormy a pro pečicí provedení 400 × 600 mm. Plech usměrňující proudění vzduchu je možné zakoupit u servisního partnera jako náhradní díl.

Gastronomické příslušenství.

Nádoby děrované, nerezová ušlechtilá ocel

1/1 GN (325 × 530 mm) 55 mm hluboká	Č.:	6015.1165

Nádoba z nerezavějící ušlechtilé oceli

2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm hluboká	Č.:	6013.2302
2/3 GN (325 × 354 mm) 65 mm hluboká	Č.:	6013.2306
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm hluboká	Č.:	6013.1102
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm hluboká	Č.:	6013.1104
1/1 GN (325 × 530 mm) 65 mm hluboká	Č.:	6013.1106

Rošty z nerezavějící ušlechtilé oceli

2/3 GN (325 × 354 mm)	Č.:	6010.2301
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.:	6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	Č.:	6010.2101
Pekařská norma (400 × 600 mm)	Č.:	6010.0103

Nádoba pro zachycování tuku s uzavírací výpustí

1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.:	8710.1135
2/1 GN (650 × 530 mm)	Č.:	60.70.776

Speciální použití.

Superspike pro přípravu kuřat a kachen

Kapacita 4 kusy, max. hmotnost 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	Č.:	6035.1015
Kapacita 6 kusů, max. hmotnost 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.:	6035.1016
Kapacita 8 kusů, max. hmotnost 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.:	6035.1006
Kapacita 10 kusů, max. hmotnost 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.:	6035.1010
Kapacita 8 kusů, max. hmotnost 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.:	6035.1009

CombiFry

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

Rošt na žebra

1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.:	6035.1018

Rám a špízy pro grilování a tandoori

Rám pro grilování a tandoori 2/3 GN	Č.:	60.74.963
Rám pro grilování a tandoori 1/1 GN	Č.:	60.72.224
Sada 2/3 GN (1× rám na špízy a pět různých špízů)	Č.:	60.75.782
Sada 1/1 GN (1× rám na špízy a pět různých špízů)	Č.:	60.72.414
5× špíz O 5 mm, 265 mm dlouhý pro 2/3 GN	Č.:	60.75.783
5× špíz O 5 mm, 265 mm dlouhý pro 2/3 GN	Č.:	60.75.784
5× špíz na ryby 4 × 10 mm, délka 265 mm pro 2/3 GN	Č.:	60.75.785
3× špíz O 5 mm, 530 mm dlouhý pro 1/1 GN	Č.:	60.72.416
3× špíz O 8 mm, 530 mm dlouhý pro 1/1 GN	Č.:	60.72.417
3× špíz O 5 mm, 530 mm dlouhý pro 1/1 GN	Č.:	60.72.418
3× špíz O 8 mm, 530 mm dlouhý pro 1/1 GN	Č.:	60.72.419
3× špíz na ryby 4 × 10 mm, délka 530 mm pro 1/1 GN	Č.:	60.72.420

Opékač brambor Potato Baker

1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.:	6035.1019

Rošt na opékání jehňat a selat (1 × jehně nebo 1 × sele)

Typy 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 až 12 kg (1/1 GN)	Č.:	60.70.819
Typ 20-1/1 do 30 kg (1 špíz s nosičem)	Č.:	6035.1003
Typ 20-2/1 až 30 kg (1 špíz s nosičem, druhý špíz pro jehně nebo sele volitelně	Č.:	6035.1002
Volitelný špíz	Č.:	8710.1065

Forma na pizzu

Pizza do Ø 280 mm	Č.:	60.71.158

Combi-Duo.

Sada Duo-Kit pro iCombi Pro XS 6-2/3 a CombiMaster Plus XS 6-2/3

Typ XS 6-2/3 na Typ XS 6-2/3 pravé otvírání	Č.:	60.73.768
Typ XS 6-2/3 na Typ XS 6-2/3 levé otvírání	Č.:	60.74.276
Typ XS 6- 2/3 na Typ XS 6- 2/3 pravé zavírání dvířek, provedení Marine	Č.:	60.74.780
Typ XS 6- 2/3 na Typ XS 6- 2/3 levé zavírání dvířek, provedení Marine	Č.:	60.74.929

Sada Combi-Duo pro iCombi Pro 6-1/1 a 10-1/1

Typ 6-1/1 E/G na Typ 6-1/1 E Typ 6-1/1 E/G na Typ 10-1/1 E	Č.:	60.73.991
Typ 6-1/1 E/G na Typ 6-1/1 G Typ XS 6-2/3 na Typ 6-1/1 G	Č.:	60.75.751
Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-1/1 E Typ XS 6-2/3 auf Typ 10-1/1 E	Č.:	60.75.755
Typ 6-1/1 E na Typ 6-1/1 E Typ 6-1/1 E na Typ 10-1/1 E Provedení Marine	Č.:	60.76.708

Sada Combi-Duo pro 6-2/1 a 10-2/1

Typ 6-2/1 E/G na Typ 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G na Typ 10-2/1 E	Č.:	60.74.725
Typ 6-2/1 E/G na Typ 6-2/1 G Typ XS 6-2/3 na Typ 6-2/1 G	Č.:	60.75.752
Typ 6-1/1 E/G na Typ 6-2/1 E Typ XS 6-2/3 na Typ 6-2/1 E Typ XS 6-2/3 na Typ 10-2/1 E	Č.:	60.75.756
Typ 6-2/1 E na Typ 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G na Typ 10-2/1 E Pravé otevírání dvířek, provedení Marine	Č.:	60.76.709
Typ 6-2/1 E na Typ 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G na Typ 10-2/1 E Levé otevírání dvířek, provedení Marine	Č.:	60.76.710

Varianty instalace pro zařízení Combi-Duo

Nivelační sada Typy 6-1/1, 10-1/1, Rozměry Š 850 | H 614 | V 34 mm	Č.:	60.74.795
Nivelační sada Typy 6-2/1, 10-2/1 Rozměry Š 1072 | H 814 | V 34 mm	Č.:	60.74.597
Nivelační sada pro provedení Marine, Typy 6-1/1, 10-1/1, Rozměry Š 881 | H 614 | V 34 mm	Č.:	60.76.846
Nivelační sada pro provedení Marine, Typy 6-2/1, 10-2/1, Rozměry Š 1103 | H 814 | V 34 mm	Č.:	60.76.845
Montážní sada s válečky, Typy 6-1/1, 10-1/1, Rozměry Š 884 | H 656 | V 85 mm	Č.:	60.31.622
Montážní sada s válečky, Typy 6-2/1, 10-2/1, Rozměry Š 1106 | H 856 | V 85 mm	Č.:	60.31.635
Podstavec s nožkami, Typy 6-1/1, 10-1/1, Rozměry Š 870 | H 635 | V 152 mm	Č.:	60.31.668
Podstavec s válečky, Typy 6-2/1, 10-2/1, Rozměry Š 1092 | H 835 | V 152 mm	Č.:	60.31.671
Podstavec I pro sestavu Combi-Duo XS 6-2/3, standard, Rozměry Š 639 | H 563 | V 555 mm	Č.:	60.31.020
Podstavec II pro sestavu Combi-Duo XS 6-2/3, standard, Rozměry Š 639 | H 563 | V 557 mm	Č.:	60.31.046
Podstavec I pro sestavu Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 a na 10-1/1 E, standard, Rozměry Š 860 | H 685 | V 200 mm	Č.:	60.31.200
Podstavec I pro sestavu Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 a na 10-2/1 E, standard, Rozměry Š 1082 | H 885 | V 200 mm	Č.:	60.31.203
Podstavec I pro sestavu Combi-Duo XS 6-2/3, s řídicími kolečky, Rozměry Š 663 | H 696 | V 563 mm	Č.:	60.31.170
Podstavec II pro sestavu Combi-Duo XS 6-2/3, s upevněním (MarineLine), Rozměry Š 689 | H 613 | V 557 mm	Č.:	60.31.058
Podstavec I pro sestavu Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 a na 10-1/1 E, s řídicími kolečky, Rozměry Š 884 | H 763 | V 200 mm	Č.:	60.31.201
Podstavec I pro sestavu Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 a na 10-1/1 E, s upevněním (MarineLine), Rozměry Š 885 | H 710 | V 200 mm	Č.:	60.31.202
Podstavec I pro sestavu Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 a na 10-2/1 E, s řídicími kolečky, Rozměry Š 1106 | H 963 | V 200 mm	Č.:	60.31.204
Podstavec I pro sestavu Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 a na 10-2/1 E, s upevněním (MarineLine), Rozměry Š 1107 | H 910 | V 200 mm	Č.:	60.31.205

Combi-Duo.

Závěsný rám Typ Combi-Duo 6-1/1

Verze Combi-Duo, 5+1 zásuv (horní odnímatelný pro max. výšku zásuvu 1,60 m, při instalaci na podlahu 6-1/1 Ena 10-1/1 E)	Č.:	60.61.678

Závěsný rám Typ Combi-Duo 6-2/1

Verze Combi-Duo, 5+1 zásuv (horní odnímatelný pro max. výšku zásuvu 1,60 m, při instalaci na podlahu 6-2/1 Ena 10-2/1 E)	Č.:	60.62.188

Sada se zabudovaným odtokem tuku pro zařízení Combi-Duo

pro instalaci na nivelační sadu Combi-Duo 6-1/1 a 10-1/1	Č.:	60.75.873
pro instalaci na podstavec I Combi-Duo 6-1/1 a 10-1/1	Č.:	60.75.406
pro instalaci na nivelizační sadu Combi-Duo 6-2/1 a 10-2/1	Č.:	60.75.876
pro instalaci na podstavec I Combi-Duo 6-2/1 a 10-2/1	Č.:	60.75.411

Další doplňky.

VarioSmoker

VarioSmoker Typy E/F	Č.:	60.75.371

USB sonda měření vnitřní teploty pokrmu

Sada pro sous-vide a pasterizaci pro stolní a volně stojící zařízení	Č.:	60.76.316
1 externí sonda měření vnitřní teploty pokrmu pro stolní zařízení	Č.:	60.76.317
1 externí sonda měření vnitřní teploty pokrmu pro samostatně stojící zařízení	Č.:	60.76.318
Rozšiřující sada pro USB sondu vnitřní teploty pokrmu	Č.:	60.76.876

Pomůcka k umístění sondy měření vnitřní teploty pokrmu

Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 a 20-2/1	Č.:	60.71.022

Výsuvné ližiny pro závěsné rámy s odstupem ližin 68 mm

Pro iCombi Pro a iCombi Classic, typy 6-1/1, 10-1/1	Č.:	60.76.894
Pro SelfCookingCenter a CombiMaster Plus (od 09/2011), Typy 61, 101	Č.:	60.76.897

Varianty instalace.

Montážní souprava

UltraVent XS včetně montážní sady	Č.:	60.74.063
UltraVent Plus XS včetně montážní sady	Č.:	60.74.405

Samostatně stojící zařízení MobilityLine

Pojízdný základní rám 20-1/1	Č.:	60.21.334
Pojízdný základní rám 20-2/1	Č.:	60.22.496

Síťové připojení.

WiFi adaptér

Sada WiFi adaptérů pro stolní zařízení	Č.:	60.76.714
Sada WiFi adaptérů pro samostatně stojící zařízení	Č.:	60.76.603

Odvětrávací technika.

Digestoř, UltraVent a UltraVent Plus

UltraVent XS Combi-Duo	Č.:	60.73.943
UltraVent Plus XS Combi-Duo	Č.:	60.74.404
UltraVent Combi-Duo Typy 6-1/1, 10-1/1	Č.:	60.76.169
UltraVent Plus Combi-Duo Typy 6-1/1, 10-1/1	Č.:	60.76.173
Digestoř Combi-Duo Typy 6-1/1, 10-1/1	Č.:	60.76.221
UltraVent Combi-Duo Typy 6-2/1, 10-2/1	Č.:	60.76.170
UltraVent Plus Combi-Duo Typy 6-2/1, 10-2/1	Č.:	60.76.174
Digestoř Combi-Duo Typy 6-2/1, 10-2/1	Č.:	60.76.222
UltraVent, Typ XS 6-2/3	Č.:	60.73.865
UltraVent Plus, Typ XS 6-2/3	Č.:	60.74.394
UltraVent, Typy 6-1/1, 10-1/1	Č.:	60.75.134
UltraVent Plus, Typy 6-1/1, 10-1/1	Č.:	60.75.142
Digestoř, Typy 6-1/1, 10-1/1	Č.:	60.76.217
UltraVent, Typy 6-2/1, 10-2/1	Č.:	60.75.135
UltraVent Plus, Typy 6-2/1, 10-2/1	Č.:	60.75.143
Digestoř, Typy 6-2/1, 10-2/1	Č.:	60.76.218
UltraVent, Typ 20-1/1	Č.:	60.75.136
UltraVent, Typ 20-2/1	Č.:	60.75.137
Digestoř, Typ 20-1/1	Č.:	60.76.219

Podstavce.

Podstavce Typ XS 6-2/3

Podstavec XS, standard, Š 629 | H 438 | V 148 mm	Č.:	60.31.029
Podstavec I, standard, Rozměry Š 639 | H 563 | V 931 mm	Č.:	60.31.018
Podstavec I, s řídicími kolečky, Rozměry Š 663 | H 696 | V 939 mm	Č.:	60.31.169
Podstavec II, standard, Rozměry Š 639 | H 563 | V 932 mm	Č.:	60.31.044
Podstavec II, s upevněním (MarineLine), Rozměry Š 689 | H 613 | V 932 mm	Č.:	60.31.057

Nivelační sada a podstavce Typ 6-1/1 a 10-1/1

Nivelační sada, Typy 6-1/1, 10-1/1, Rozměry Š 850 | H 614 | V 34 mm	Č.:	60.74.795
Nivelační sada pro provedení Marine, Typy 6-1/1, 10-1/1, Rozměry Š 881 | H 614 | V 34 mm	Č.:	60.76.846
Montážní sada s válečky, Typy 6-1/1, 10-1/1, Rozměry Š 884 | H 656 | V 85 mm	Č.:	60.31.622
Podstavec s nožkami, Typy 6-1/1, 10-1/1, Rozměry Š 870 | H 635 | V 152 mm	Č.:	60.31.668
Podstavec I, standard, Rozměry Š 860 | H 685 | V 699 mm	Č.:	60.31.089
Podstavec I, s řídicími kolečky, Rozměry Š 884 | H 763 | V 699 mm	Č.:	60.31.095
Podstavec I, s upevněním (MarineLine), Rozměry Š 885 | H 710 | V 699 mm	Č.:	60.31.096
Podstavec II, standard, Rozměry Š 860 | H 703 | V 699 mm	Č.:	60.31.086
Podstavec II, s řídicími kolečky, Rozměry Š 884 | H 769 | V 699 mm	Č.:	60.31.103
Podstavec II, s upevněním (MarineLine), Rozměry Š 885 | H 716 | V 699 mm	Č.:	60.31.110
Podstavec II, pekařská norma, standard, Rozměry Š 860 | H 703 | V 699 mm	Č.:	60.31.209
Podstavec II, pekařská norma, s řídicími kolečky, Rozměry Š 884 | H 769 | V 699 mm	Č.:	60.31.210
Podstavec II, pekařská norma, s upevněním (MarineLine), Rozměry Š 885 | H 716 | V 699 mm	Č.:	60.31.211
Podstavec II, pekařská norma, verze UltraVent, Rozměry Š 860 | H 703 | V 945 mm	Č.:	60.31.212
Podstavec II, pekařská norma, verze UltraVent, s řídicími kolečky, Rozměry Š 884 | H 769 | V 945 mm	Č.:	60.31.213
Podstavec II, MobilityLine, Rozměry Š 1199 | H 894 | V 789 mm	Č.:	60.31.164
Podstavec III, standard, Rozměry Š 860 | H 703 | V 699 mm	Č.:	60.31.091
Podstavec III, s řídicími kolečky, Rozměry Š 883 | H 769 | V 699 mm	Č.:	60.31.105
Podstavec III, s upevněním (MarineLine), Rozměry Š 885 | H 716 | V 699 mm	Č.:	60.31.112
Podstavec III, verze UltraVent, standard, Rozměry Š 860 | H 703 | V 945 mm	Č.:	60.31.214

Nivelační sada a podstavce Typ 6-1/1 a 10-1/1

Podstavec III, verze UltraVent, s řídicími kolečky, Rozměry Š 884 | H 769 | V 945 mm	Č.:	60.31.215
Podstavec IV, standard, Rozměry Š 860 | H 703 | V 699 mm	Č.:	60.31.093
Podstavec IV, s řídicími kolečky, Rozměry Š 884 | H 769 | V 699 mm	Č.:	60.31.107
Podstavec IV, S upevněním (MarineLine), Rozměry Š 885 | H 716 | V 699 mm	Č.:	60.31.114

Nivelační sada a podstavce Typ 6-2/1 a 10-2/1

Nivelační sada, Typy 6-2/1, 10-2/1, Rozměry Š 1072 | H 814 | V 34 mm	Č.:	60.74.597
Nivelační sada pro provedení Marine, Typy 6-2/1, 10-2/1, Rozměry Š 1103 | H 814 | V 34 mm	Č.:	60.76.845
Montážní sada s válečky, Typy 6-2/1, 10-2/1, Rozměry Š 1106 | H 856 | V 85 mm	Č.:	60.31.635
Podstavec s válečky, Typy 6-2/1, 10-2/1, Rozměry Š 1092 | H 835 | V 152 mm	Č.:	60.31.671
Podstavec I, standard, Rozměry Š 1082 | H 885 | V 699 mm	Č.:	60.31.090
Podstavec I, s řídicími kolečky, Rozměry Š 1106 | H 963 | V 699 mm	Č.:	60.31.102
Podstavec I, s upevněním (MarineLine), Rozměry Š 1107 | H 910 | V 699 mm	Č.:	60.31.109
Podstavec II, standard, Rozměry Š 1082 | H 903 | V 699 mm	Č.:	60.31.087
Podstavec II, s řídicími kolečky, Rozměry Š 1106 | H 969 | V 699 mm	Č.:	60.31.104
Podstavec II, s upevněním (MarineLine), Rozměry Š 1107 | H 916 | V 699 mm	Č.:	60.31.111
Podstavec II, MobilityLine, Rozměry Š 1421 | H 1094 | V 789 mm	Č.:	60.31.165
Podstavec III, standard, Rozměry Š 1082 | H 903 | V 699 mm	Č.:	60.31.092
Podstavec III, s řídicími kolečky, Rozměry Š 1105 | H 969 | V 699 mm	Č.:	60.31.106
Podstavec III, s upevněním (MarineLine), Rozměry Š 1107 | H 916 | V 699 mm	Č.:	60.31.113
Podstavec III, verze UltraVent, standard, Rozměry Š 1082 | H 903 | V 945 mm	Č.:	60.31.216
Podstavec III, verze UltraVent, s řídicími kolečky, Rozměry Š 1106 | H 969 | V 945 mm	Č.:	60.31.217
Podstavec IV, standard, Rozměry Š 1082 | H 903 | V 699 mm	Č.:	60.31.094
Podstavec IV, s řídicími kolečky, Rozměry Š 1106 | H 969 | V 699 mm	Č.:	60.31.108
Podstavec IV, S upevněním (MarineLine), Rozměry Š 1107 | H 916 | V 699 mm	Č.:	60.31.115

Instalační příslušenství.

Nájezdová rampa pro stojanový vozík

Typ 20-1/1	Č.:	60.21.262
Typ 20-2/1	Č.:	60.22.380

Sada pro zvýšení zařízení

Typy 20-1/1, 20-1/1	Č.:	60.70.407

Sada pro zvýšení se stojanovým vozíkem

Typ 20-1/1	Č.:	60.21.297
Typ 20-2/1	Č.:	60.22.386

Tepelný štít na boční stěnu

Tepelný štít levý, Typ XS 6-2/3	Č.:	60.74.182
Tepelný štít levý, Typ 6-1/1	Č.:	60.75.110
Tepelný štít pravý, Typ 6-1/1	Č.:	60.75.113
Tepelný štít levý, Typ 10-1/1	Č.:	60.75.773
Tepelný štít pravý, Typ 10-1/1	Č.:	60.75.771
Tepelný štít levý, Typ 6-2/1	Č.:	60.75.769
Tepelný štít pravý, Typ 6-2/1	Č.:	60.75.768
Tepelný štít levý, Typ 10-2/1	Č.:	60.75.776
Tepelný štít pravý, Typ 10-2/1	Č.:	60.75.774
Tepelný štít levý, Typ 20-1/1	Č.:	60.75.829
Tepelný štít levý, Typ 20-2/1	Č.:	60.75.826

Díl pro odvod výparů a kouře do potrubí pro plynová zařízení

Typ 6-1/1	Č.:	70.01.339
Typ 10-1/1	Č.:	70.01.340
Typ 6-2/1	Č.:	70.01.431
Typ 10-2/1	Č.:	70.01.582
Typ 20-1/1	Č.:	70.01.583
Typ 20-2/1	Č.:	70.01.492

Sběrač spalin pro plynová zařízení

Typ 6-1/1	Č.:	70.01.360
Typ 10-1/1	Č.:	70.01.376
Typ 6-2/1	Č.:	70.01.432
Typ 10-2/1	Č.:	70.01.586
Typ 20-1/1	Č.:	70.01.587
Typ 20-2/1	Č.:	70.01.493

Rukojeť pro stojanový vozík

Typy 20-1/1, 20-1/1	Č.:	60.75.895

Sada pro připojení zařízení

Typy XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	Č.:	60.70.464

Přerušovač kondenzace

Typ XS 6-2/3 (V 438 mm)	Č.:	60.74.037
Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 a 10-2/1 (V 458 mm)	Č.:	60.72.592
Typy 20-1/1 a 20-2/1 (V 480 mm)	Č.:	60.75.326

Zavěšení na stěnu

Typ XS 6-2/3	Č.:	60.30.968
Typ 6-1/1	Č.:	60.31.168

Prodloužení stolu

Typy 6-1/1, 10-1/1	Č.:	60.11.655

Ošetřující přípravky.

Čisticí tablety Active Green (pro iCombi Pro a iCombi Classic)

Čisticí tablety Active Green, 150 kusů	Č.:	56.01.535

Čisticí tablety (pro všechny Typy přístrojů SelfCookingCenter a CombiMaster Plus)

Čisticí tablety, 100 kusů	Č.:	56.00.210

Tablety k péči o zařízení (pro iCombi Pro, iCombi Classic a SelfCookingCenter s funkcí Efficient CareControl)

Ošetřující tablety, 150 kusů	Č.:	56.00.562

Tablety s leštidlem (pro SelfCookingCenter bez funkce Efficient CareControl a CombiMaster Plus)

Lešticí tablety, 50 kusů	Č.:	56.00.211

Tekutý čisticí prostředek (pro všechny Typy zařízení CombiMaster a ClimaPlus Combi)

Čistič grilu (pro všechny Typy zařízení CombiMaster a ClimaPlus Combi)	Č.:	9006.0153
Čistič s leštidlem tekutý (pro ClimaPlus Combi s CleanJet)	Č.:	9006.0137

Odvápňovač (pro SelfCookingCenter bez funkce CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)

Odvápňovač, 10 litrů	Č.:	6006.0110
Nožní čerpadlo k odvápnění parního generátoru	Č.:	6004.0203

Čisticí kartuše Active Green pro iCombi Pro s volitelnou funkcí iCareSystem AutoDose

Kartuše s čisticím prostředkem Active Green, 6 kusů / 72 krabic na paletu	No.	56.01.912

Kartuše Care pro iCombi Pro s volitelnou funkcí AutoDose

Kartuše Care, 6 kusů / 72 krabic na paletu	No.	56.01.914

Ruční stříkací pistole

Ruční stříkací pistole k manuálnímu čištění	Č.:	6004.0100

Základ pro všechno.

Stěrka		
Stěrka 25, Šířka 250 mm	Č.:	60.71.643
Stěrka 33, Šířka 330 mm	Č.:	60.77.042

Lopatka		
Neděrovaná Typ 2-S, L, XL	Č.:	60.73.348
Děrovaná Typ 2-S, L, XL	Č.:	60.73.586

Dlouhá stěrka		
Typ L, XL	Č.:	60.78.143

Varný koš		
Varný koš Typ 2-XS	Č.:	60.74.970
Varný koš Typ 2-S	Č.:	60.74.986
Varný koš Typ L, XL (Doporučení: 2× pro L a 3× pro XL)	Č.:	60.74.983

Varný fritovací		
Fritovací koš Typ 2-XS	Č.:	60.75.019
Fritovací koš Typ 2-S	Č.:	60.75.330
Fritovací koš Typ L, XL (Doporučení: 2× pro L a 3× pro XL)	Č.:	60.75.391

Koš 1/3 GN děrovaný		
Typ 2-XS, 2-S – 325 × 265 mm, děrované	Č.:	60.77.485

Rameno pro automatické zdvihání a spouštění		
Typ 2-XS	Č.:	60.74.791
Typ 2-S	Č.:	60.75.359
Typ L	Č.:	60.75.909
Typ XL	Č.:	60.75.129

Sítko		
Typ 2-XS, 2-S	Č.:	60.74.666
Typ L	Č.:	60.75.975
Typ XL	Č.:	60.74.908

Rošt na dno nádoby		
Typ 2-XS	Č.:	60.74.832
Typ 2-S, L, XL	Č.:	60.74.663

Speciální použití.

Košů na malé porce Typ 2-XS		
Sada 4 košů na malé porce 1/6 GN děrované + rám na koše	Č.:	60.75.300
Sada 4 košů na malé porce 1/6 GN neděrované s víkem + rám na koše	Č.:	60.75.978
Sada 4 košů na malé porce 1/6 GN fritovací + rám na koše	Č.:	60.75.979
Sada košů na malé porce (4 děrované + 4 neděrované košů na malé porce 1/6 GN s víkem + 2 rám na koše)	Č.:	60.76.407

Košů na malé porce Typ 2-S		
Sada 6 košů na malé porce 1/6 GN děrované + rám na koše	Č.:	60.75.305
Sada 6 košů na malé porce 1/6 GN neděrované s víkem + rám na koše	Č.:	60.75.306
Sada 6 košů na malé porce 1/6 GN fritovací + rám na koše	Č.:	60.75.307
Sada košů na malé porce (6 děrované + 6 neděrované košů na malé porce 1/6 GN s víkem + 2 rám na koše)	Č.:	60.76.408

Sada 2 košů na malé porce		
Sada 2 košů na malé porce 1/6 GN děrované	Č.:	60.75.303
Sada 2 košů na malé porce 1/6 GN neděrované s víkem	Č.:	60.75.302
Sada 2 košů na malé porce, 1/6 GN fritovací	Č.:	60.75.982
Sada 2 vík pro koše na malé porce 1/6 GN	Č.:	60.75.311

Sítko na špecle		
Typ 2-XS, 2-S	Č.:	60.74.958
Typ L, XL	Č.:	60.75.629

Síťové připojení.

WiFi adaptér		
Sada WiFi adaptérů pro stolní zařízení	Č.:	60.76.714
Sada WiFi adaptérů pro samostatně stojící zařízení	Č.:	60.76.603

Podstavce.

Podstavec Typ 2-XS		
S nožkami, Rozměry Š 1100 | H 717 | V 595 mm	Č.:	60.31.851
S nožkami z ušlechtilé oceli, Rozměry Š 1130 | H 717 | V 595 mm	Č.:	60.31.853
S řídicími kolečky, Rozměry Š 1145 | H 717 | V 595 mm	Č.:	60.31.852
Pro instalaci na podstavec, Rozměry Š 1100 | H 717 | V 464 mm	Č.:	60.31.540
MarineLine* Rozměry Š 1100 | H 694 | V 595 mm	Č.:	60.31.701
Elektricky výškově nastavitelný Rozměry Š 1100 | H 713 | V 570–770 mm	Č.:	60.31.326

Podstavec Typ 2-S		
S nožkami, Rozměry Š 1100 | H 899 | V 595 mm	Č.:	60.31.854
S nožkami z ušlechtilé oceli, Rozměry Š 1130 | H 899 | V 595 mm	Č.:	60.31.856
S řídicími kolečky, Rozměry Š 1145 | H 899 | V 595 mm	Č.:	60.31.855
Pro instalaci na podstavec, Rozměry Š 1100 | H 899 | V 464 mm	Č.:	60.31.541
MarineLine* Rozměry Š 1100 | H 876 | V 595 mm	Č.:	60.31.702
Elektricky výškově nastavitelné Rozměry Š 1100 | H 895 | V 570–770 mm	Č.:	60.31.327

* Montážní sada 60.76.118 pro upevnění pánve iVario na podstavci.

Instalace.

Sada držáku na stěnu		
Typ L	Č.:	60.75.993
Typ XL	Č.:	60.75.934

Sada pro upevnění k podlaze		
Typ L, XL	Č.:	60.72.905

Sada pro upevnění zařízení		
Typ 2-XS, 2-S	Č.:	60.76.118

Sada pro připojení zařízení k odtoku odpadní vody		
Typ 2-XS, 2-S	Č.:	87.00.745
Typ L, XL	Č.:	87.00.746

Úložný prostor pro podstavec	
Typ L	Na přání
Typ XL	Na přání

Obložení pro podstavec	
Typ L	Na přání
Typ XL	Na přání

Ošetřující přípravky.

Přípravek k čištění grilů		
Přípravek k čištění grilů, 10 l	Č.:	9006.0153

Čisticí rameno		
Čisticí rameno včetně 4 polštářků	Č.:	60.73.925

Čisticí polštářky		
Sada 2 čisticích polštářků drsných	Č.:	60.73.922
Sada 2 čisticích polštářků měkkých	Č.:	60.73.923

Čisticí houbičky		
Sada 6 čisticích houbiček	Č.:	60.73.924

Čisticí sada		
10L čistič na gril, 1 čisticí rameno, 2 čisticích polštářků drsných, 2 čisticích polštářků měkkých, 1 čisticí houbička	Č.:	60.73.920

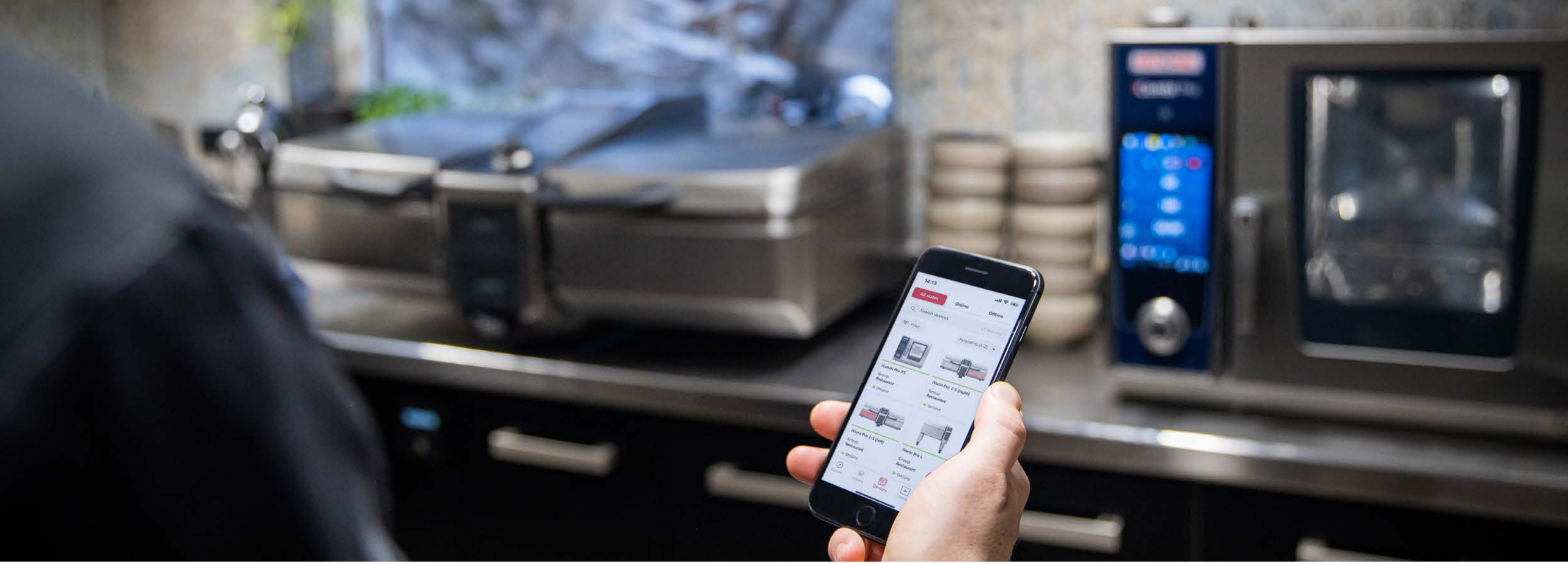
Přeprava.

VarioMobil		
1/1 GN Typ 2-XS, 2-S, Rozměry Š 425 | H 756 | V 799 mm	Č.:	60.73.349
2/1 GN Typ L, XL, Rozměry Š 635 | H 790 | V 887 mm	Č.:	60.70.107

Vozík na koše		
Typ 2-S, L, XL, Rozměry Š 418 | H 692 | V 1522 mm	Č.:	60.73.612

Vozík na olej		
Typ L, XL, Rozměry Š 603 | H 655 | V 1085 mm	Č.:	60.74.941

Více o originálním příslušenství RATIONAL na adrese:
rational-online.com/cz/prislusenstvi



Funkce ConnectedCooking.

Vše pod kontrolou.

ConnectedCooking
Výkonné síťové řešení od společnosti RATIONAL. Abyste vždy měli vše pod kontrolou.

rational-online.com/cz/ConnectedCooking

Síťové propojení se neustále vyvíjí – vše je digitální, vše je vzájemně sladěno. Tak jako u ConnectedCooking od společnosti RATIONAL. Přenos receptů, kontrola zařízení, hygienická data, aktualizace softwaru, vzdálený servisní přístup – pomocí zabezpečeného síťového řešení můžete ovládat vše od svého psacího stolu. Všechna zasíťovaná zařízení. Kromě toho můžete ze všech zařízení načíst a ukládat data HACCP. Recepty máte v zařízení jediným kliknutím myši. Vše, co k tomu potřebujete, je počítač, chytrý telefon nebo tablet.

Sada WiFi adaptéru vhodná do kuchyně pro rozšíření vaší WiFi sítě na samostatnou kuchyňskou síť s několika systémy vaření od různých generací zařízení. Vaše varné systémy zůstanou připojené i při slabém signálu WiFi. Síťování už nemůže být jednodušší.

	Data HACCP	Varné programy	Aktualizace softwaru	Automatické notifikace	Servisní data	LAN/ethernet	Wi-Fi	Vzdálený přístup	MyDisplay
iCombi Pro	●	●	●	●	●	●	●	●	●
iCombi Classic	●	●	–	●	●	○	○	–	–
iVario	●	●	●	●	●	○	●[4]	–	–
SelfCookingCenter® [1]	●	●	●	●	●	●	○[3]	●	●
VarioCookingCenter® [2]	●	●	●	●	●	●	○[3]	–	–

● Standardní ○ volitelné – není kompatibilní

1 od data výroby 03/2017
2 od data výroby 07/2017
3 Wi-Fi adaptéry lze zakoupit jako příslušenství
4 Standardně, pro velikost zařízení iVario 2-XS volitelně

RATIONAL Czech Republic s.r.o.
Evropská 859/115
160 00 Praha 6 – Vokovice
Česká republika

Tel. +420 226 521 500

info.cz@rational-online.com
rational-online.com

80.23.279 · V-04.4 · DP/bira · 04/26 · cs_CZ
Právo na technické změny na základě dalšího vývoje vyhrazeno.