

Catalogo

Sistemi di cottura e
accessori



Spiegazioni e avvertenze importanti: Il presente catalogo è valido solamente in Italia. I prezzi indicati sono prezzi consigliati non vincolanti di RATIONAL Italia s.r.l., sono al netto dell'IVA di legge in vigore e sono validi a partire dal 05/05/2020. Tutti i precedenti cataloghi perdono di validità. Ci riserviamo di apportare modifiche tecniche volte a migliorare i prodotti e di modificare i prezzi e i codici degli articoli.

Il periodo di garanzia per i nostri apparecchi è di 2 anni dalla data fattura o dalla data comprovata dell'installazione. La data dell'installazione deve essere documentata dalla fattura dell'installazione o confermata per iscritto da un rivenditore o partner commerciale. Trovano applicazione le condizioni di cui alla dichiarazione sulla garanzia RATIONAL. Saremo lieti di fornire informazioni dettagliate sulle nostre dotazioni speciali e su altre possibilità di configurazione personalizzata.

Per ricevere ulteriori informazioni, visitare il sito rational-online.com oppure telefonare al numero 041 8629050, o inviare un'e-mail all'indirizzo info@rational-online.it

● Dotazioni di serie senza sovrapprezzo | ○ Dotazioni speciali con sovrapprezzo | – Non disponibile | □ Accessori

4	iCombi Pro
6	iCombi Classic
8	Opzioni e Combi-Duo
8	Opzioni iCombi Pro e iCombi Classic
13	Combi-Duo XS 6-2/3
14	Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1
16	Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1
18	Prodotti per la pulizia
19	Accessori
19	Accessori mod. XS 6-2/3
21	Accessori mod. 6-1/1 e 10-1/1
25	Accessori mod. 6-2/1 e 10-2/1
29	Accessori mod. 20-1/1 e 20-2/1
32	Accessori speciali e di cottura
36	Contenitori Gastronorm
37	ConnectedCooking
38	Pacchetti compatibilità iCombi
39	Marchio di prova per iCombi
40	Caratteristiche tecniche iCombi
40	Funzioni
41	Uso
42	Manutenzione e sicurezza di funzionamento
43	Caratteristiche di equipaggiamento
45	Installazione e marchi di prova
46	Sicurezza sul lavoro ed ergonomia



	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Elettrico	7.640 €	9.550 €	13.430 €
Codice articolo	CA1ERRA.0000284	CB1ERRA.0000103	CD1ERRA.0000104
Potenza allacciata	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Tensione	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Peso	67 kg	99 kg	127 kg
A gas	-	11.390 €	15.570 €
Codice articolo GPL 3P	-	CB1GRRRA.0000116	CD1GRRRA.0000117
Codice articolo gas naturale H	-	CB1GRRRA.0000115	CD1GRRRA.0000118
Codice articolo GPL 3B/P	-	CB1GRRRA.0000794	CD1GRRRA.0000795
Potenza allacciata gas naturale / GPL 3P	-	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW
Potenza allacciata GPL 3B/P	-	13,5 kW	23 kW
Tensione	-	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Peso	-	117 kg	155 kg
Capacità	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
Pasti al giorno	20-80	30-100	80-150
Larghezza	655 mm	850 mm	850 mm
Profondità (maniglia sportello inclusa)	621 mm	842 mm	842 mm
Altezza (tubo di ventilazione incluso)	567 mm	754 mm	1014 mm

Opzioni

Porta della camera di cottura con apertura da destra	376 €	376 €	376 €
Pacchetto carrello portateglie	-	315 €	385 €
Scarico grassi integrato	-	753 €	753 €
MarineLine	521 €	534 €	534 €
HeavyDutyLine	-	555 €	555 €
SecurityLine	-	1.127 €	1.127 €
Chiusura di sicurezza della porta	66 €	66 €	66 €
Pannello di comando con serratura	-	562 €	562 €
UltraVent montato	2.902 €	-	-
UltraVent Plus montato	4.444 €	-	-
Collegamento imp. ottimizzazione energetica	67 €	67 €	67 €
Collegamento a indicatore di funzionamento	67 €	67 €	67 €

Accessori

Gli accessori adatti si trovano qui:	Pagina [▶ 19]	Pagina [▶ 21]	Pagina [▶ 21]
--------------------------------------	---------------	---------------	---------------

Ulteriori informazioni e opzioni sono disponibili a pagina [▶ 8] e sul nostro sito Web. Sono inoltre disponibili su richiesta informazioni su combinazioni di opzioni e tensioni speciali.



6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
14.590 €	19.400 €	22.710 €	32.550 €
CC1ERRA.0000776	CE1ERRA.0000777	CF1ERRA.0000778	CG1ERRA.0000779
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
16.930 €	22.510 €	25.660 €	36.780 €
CC1GRRRA.0000786	CE1GRRRA.0000787	CF1GRRRA.0000788	CG1GRRRA.0000789
CC1GRRRA.0000790	CE1GRRRA.0000791	CF1GRRRA.0000792	CG1GRRRA.0000793
CC1GRRRA.0000796	CE1GRRRA.0000797	CF1GRRRA.0000798	CG1GRRRA.0000799
28 kW / 28 kW	40 kW / 40 kW	42 kW / 42 kW	80 kW / 80 kW
29,5 kW	42 kW	44kW	84 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm

Opzioni

376 €	376 €	-	-
441 €	532 €	-	-
753 €	753 €	3.183 €	3.183 €
534 €	534 €	1.049 €	1.049 €
555 €	555 €	1.150 €	1.195 €
1.127 €	1.127 €	2.562 €	2.562 €
66 €	66 €	166 €	166 €
562 €	562 €	562 €	562 €
-	-	-	-
-	-	-	-
67 €	67 €	67 €	67 €
67 €	67 €	67 €	67 €

Accessori

Pagina [▶ 25]	Pagina [▶ 25]	Pagina [▶ 29]	Pagina [▶ 29]
---------------	---------------	---------------	---------------



	CombiMaster Plus XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Elettrico	6.000 €	7.510 €	10.560 €
Codice articolo	CA2ERRA.0000780	CB2ERRA.0000151	CD2ERRA.0000781
Potenza allacciata	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Tensione	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Peso	62 kg	93 kg	121 kg
A gas	-	8.950 €	12.250 €
Codice articolo GPL 3P	-	CB2GRRRA.0000800	CD2GRRRA.0000801
Codice articolo gas naturale H	-	CB2GRRRA.0000169	CD2GRRRA.0000170
Codice articolo GPL 3B/P	-	CB2GRRRA.0000810	CD2GRRRA.0000811
Potenza allacciata gas naturale / GPL 3P	-	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW
Potenza allacciata GPL 3B/P	-	13,5 kW	23 kW
Tensione	-	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Peso	-	101 kg	139 kg
Capacità	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
Pasti al giorno	20-80	30-100	80-150
Larghezza	655 mm	850 mm	850 mm
Profondità (maniglia sportello inclusa)	621 mm	842 mm	842 mm
Altezza (tubo di ventilazione incluso)	567 mm	754 mm	1014 mm

Opzioni

Porta della camera di cottura con apertura da destra	376 €	376 €	376 €
Pacchetto carrello portateglie	-	315 €	385 €
Scarico grassi integrato	-	753 €	753 €
MarineLine	521 €	534 €	534 €
HeavyDutyLine	-	555 €	555 €
SecurityLine	-	1.127 €	1.127 €
Chiusura di sicurezza della porta	66 €	66 €	66 €
Pannello di comando con serratura	-	562 €	562 €
UltraVent montato	2.902 €	-	-
UltraVent Plus montato	4.444 €	-	-
Collegamento imp. ottimizzazione energetica	67 €	67 €	67 €
Collegamento a indicatore di funzionamento	67 €	67 €	67 €

Accessori

Gli accessori adatti si trovano qui:	Pagina [▶ 19]	Pagina [▶ 21]	Pagina [▶ 21]
--------------------------------------	---------------	---------------	---------------

Ulteriori informazioni e opzioni sono disponibili a pagina [▶ 8] e sul nostro sito Web. Sono inoltre disponibili su richiesta informazioni su combinazioni di opzioni e tensioni speciali.

iCombi Classic



6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
11.470 €	15.250 €	19.530 €	27.990 €
CC2ERRA.0000782	CE2ERRA.0000783	CF2ERRA.0000784	CG2ERRA.0000785
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
13.310 €	17.690 €	22.060 €	31.620 €
CC2GRRRA.0000802	CE2GRRRA.0000803	CF2GRRRA.0000804	CG2GRRRA.0000805
CC2GRRRA.0000806	CE2GRRRA.0000807	CF2GRRRA.0000808	CG2GRRRA.0000809
CC2GRRRA.0000812	CE2GRRRA.0000813	CF2GRRRA.0000814	CG2GRRRA.0000815
28 kW / 28 kW	40 kW / 40 kW	42 kW / 42 kW	80 kW / 80 kW
29,5 kW	42 kW	44kW	84 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
128 kg	184 kg	276 kg	371 kg
6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm

Opzioni

376 €	376 €	-	-
441 €	532 €	-	-
753 €	753 €	3.183 €	3.183 €
534 €	534 €	1.049 €	1.049 €
555 €	555 €	1.150 €	1.195 €
1.127 €	1.127 €	2.562 €	2.562 €
66 €	66 €	166 €	166 €
562 €	562 €	562 €	562 €
-	-	-	-
-	-	-	-
67 €	67 €	67 €	67 €
67 €	67 €	67 €	67 €

Accessori

Pagina [▶ 25]	Pagina [▶ 25]	Pagina [▶ 29]	Pagina [▶ 29]
---------------	---------------	---------------	---------------

Opzioni iCombi Pro e iCombi Classic



Apertura da destra della porta della camera di cottura di apparecchi da tavolo

Per facilitare l'accesso al sistema di cottura in determinati contesti, la porta degli apparecchi da tavolo può essere ordinata nella versione con apertura da destra.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	376 €	376 €	376 €	376 €	376 €	-	-
iCombi Classic	-	376 €	376 €	376 €	376 €	-	-
CombiMaster Plus	376 €	-	-	-	-	-	-



Pacchetto carrello portateglie per apparecchi da tavolo

I telai appesi sono sostituiti da un carrello portateglie con la relativa guida di inserimento. I carrelli da trasporto adatti per caricare e scaricare il sistema di cottura in modo pratico e sicuro sono disponibili a pagina [▶ 23] e pagina [▶ 26].

Caratteristiche di equipaggiamento:

- Carrello portateglie adatto per accessori Gastronorm o formato pasticceria (sono disponibili diversi carrelli portateglie con un numero variabile di ripiani)
- Guida di inserimento per carrello da trasporto apparecchi da tavolo

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-	315 €	385 €	441 €	532 €	-	-
iCombi Classic	-	315 €	385 €	441 €	532 €	-	-



Pacchetto struttura carrellata per Combi-Duo

I telai appesi sono sostituiti da un carrello portateglie con la relativa guida di inserimento. I carrelli da trasporto adatti per caricare e scaricare il sistema di cottura in modo pratico e sicuro sono disponibili a pagina [▶ 15], pagina [▶ 23] e a pagina [▶ 17] e pagina [▶ 26].

Caratteristiche di equipaggiamento: (da configurare per ogni sistema di cottura)

- Carrello portateglie adatto per accessori Gastronorm o formato pasticceria (sono disponibili diversi carrelli portateglie con un numero variabile di ripiani)
- Guida di inserimento per carrello da trasporto apparecchi da tavolo

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-	315 €	385 €	441 €	532 €	-	-
iCombi Classic	-	315 €	385 €	441 €	532 €	-	-



Scarico grassi integrato

Il grasso che cola viene scaricato automaticamente dalla camera di cottura in modo affidabile in speciali vaschette di raccolta. Per montare l'opzione sui sistemi di cottura dei modelli 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 occorre utilizzare l'accessorio: sottotelaio II, sottotelaio IV o kit di livellamento.

Caratteristiche di equipaggiamento:

- Componenti base: vaschetta di raccolta grassi, tubi e contenitore di raccolta
- Per i componenti specifici consultare il Fact File: Scarico grassi integrato

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-	753 €	753 €	753 €	753 €	3.183 €	3.183 €
iCombi Classic	-	753 €	753 €	753 €	753 €	3.183 €	3.183 €

Accessori per lo scarico grassi integrato

60.73.309	Carrello da trasporto per vaschetta di raccolta grassi integrata (Combi-Duo e apparecchi da pavimento)	402 €
-----------	--	-------

Opzioni iCombi Pro e iCombi Classic



MarineLine per apparecchi elettrici

Consente di utilizzare il sistema di cottura con efficienza e in sicurezza anche con forte moto ondoso.

Caratteristiche di equipaggiamento:

- Protezione antiribaltamento e antiscivolo di apparecchi da tavolo (modelli XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) mediante avvvitamento a sottotelai fissabili. I sottotelai disponibili si trovano a pagina [▶ 19], pagina [▶ 21] e pagina [▶ 25]
- I piedini in acciaio inox e un ulteriore kit di fissaggio consentono di saldare o avvvitare saldamente gli apparecchi da pavimento (modelli 20-1/1, 20-2/1) impedendo che possano ribaltarsi o scivolare
- Fermaporta regolabile per ammortizzare il movimento di apertura e chiusura della porta e per fissarla da aperta
- I telai appesi e i carrelli portateglie realizzati appositamente fanno sì che gli accessori di cottura utilizzati non possano scivolare fuori
- Conformi ai requisiti igienici USPHS
- Certificati dal Germanischer Lloyd

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	521 €	534 €	534 €	534 €	534 €	1.049 €	1.049 €
iCombi Classic	-	534 €	534 €	534 €	534 €	1.049 €	1.049 €
CombiMaster Plus	521 €	-	-	-	-	-	-

Accessori MarineLine

60.76.348	Griglia protezione antiurto per porta con apertura da sinistra, mod. 6-1/1	373 €
60.76.350	Griglia protezione antiurto per porta con apertura da destra, mod. 6-1/1	373 €
60.76.353	Griglia protezione antiurto per porta con apertura da sinistra, mod. 10-1/1	442 €
60.76.355	Griglia protezione antiurto per porta con apertura da destra, mod. 10-1/1	442 €
60.76.351	Griglia protezione antiurto per porta con apertura da sinistra, mod. 6-2/1	465 €
60.76.352	Griglia protezione antiurto per porta con apertura da destra, mod. 6-2/1	465 €
60.76.356	Griglia protezione antiurto per porta con apertura da sinistra, mod. 10-2/1	546 €
60.76.412	Griglia protezione antiurto per porta con apertura da destra, mod. 10-2/1	546 €
60.76.413	Griglia protezione antiurto per porta, mod. 20-1/1	621 €
60.76.414	Griglia protezione antiurto per porta, mod. 20-2/1	809 €

SecurityLine

Elementi di sicurezza specifici proteggono il sistema di cottura da danneggiamenti intenzionali e ne impediscono un uso dannoso per le persone. Solo per sistemi di cottura con porta con apertura da sinistra.

Caratteristiche di equipaggiamento:

- Pannello di comando con serratura
- Porta della camera di cottura con serratura in versione di sicurezza con griglia in acciaio inox integrata
- Carrello portateglie con maniglia abbassabile per i mod. 20-1/1 e 20-2/1
- Doccia manuale e cassetto Care con serratura per i mod. 20-1/1 e 20-2/1



	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-	1.127 €	1.127 €	1.127 €	1.127 €	2.562 €	2.562 €
iCombi Classic	-	1.127 €	1.127 €	1.127 €	1.127 €	2.562 €	2.562 €

Opzioni iCombi Pro e iCombi Classic



HeavyDutyLine

Concepiti per l'impiego in condizioni difficili, come ad es. temperature ambiente elevate, lunghi tempi di funzionamento e forti sollecitazioni meccaniche, i sistemi di cottura versione HeavyDutyLine soddisfano al meglio i requisiti delle grandi cucine di produzione.

Caratteristiche di equipaggiamento:

- Elemento/i metallico/i a protezione del pannello di comando, della manopola di regolazione ecc.
- Carrello portateglie rinforzato per i mod. 20-1/1 e 20-2/1
- Un sensore termico esterno USB (manca il sensore termico interno)
- Predisposto per l'integrazione della protezione antiurto per la porta e dei pannelli laterali con ulteriori accessori

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-	555 €	555 €	555 €	555 €	1.150 €	1.195 €
iCombi Classic	-	555 €	555 €	555 €	555 €	1.150 €	1.195 €

Accessori HeavyDutyLine

60.76.106	Protezione antiurto 6-1/1, 10-1/1. Solo in abbinamento al sottotelaio II	1.025 €
60.76.354	Protezione antiurto 6-2/1, 10-2/1. Solo in abbinamento al sottotelaio II	1.277 €
60.76.367	Protezione antiurto sinistra 20-1/1	768 €
60.76.361	Protezione antiurto destra 20-1/1	653 €
60.76.292	Protezione antiurto sinistra 20-2/1	903 €
60.76.112	Protezione antiurto destra 20-2/1	753 €
60.76.348	Griglia protezione antiurto per porta con apertura da sinistra, mod. 6-1/1	373 €
60.76.350	Griglia protezione antiurto per porta con apertura da destra, mod. 6-1/1	373 €
60.76.353	Griglia protezione antiurto per porta con apertura da sinistra, mod. 10-1/1	442 €
60.76.355	Griglia protezione antiurto per porta con apertura da destra, mod. 10-1/1	442 €
60.76.351	Griglia protezione antiurto per porta con apertura da sinistra, mod. 6-2/1	465 €
60.76.352	Griglia protezione antiurto per porta con apertura da destra, mod. 6-2/1	465 €
60.76.356	Griglia protezione antiurto per porta con apertura da sinistra, mod. 10-2/1	546 €
60.76.412	Griglia protezione antiurto per porta con apertura da destra, mod. 10-2/1	546 €
60.76.413	Griglia protezione antiurto per porta, mod. 20-1/1	621 €
60.76.414	Griglia protezione antiurto per porta, mod. 20-2/1	809 €



Chiusura di sicurezza della porta

La chiusura di sicurezza porta impedisce l'apertura troppo rapida della porta della camera di cottura proteggendo da possibili lesioni dovute alla fuoriuscita di vapore bollente.

Caratteristiche di equipaggiamento:

- Apertura della porta della camera di cottura di apparecchi da tavolo tramite doppio azionamento della maniglia
- Apertura della porta della camera di cottura di apparecchi da pavimento tramite pressione di un pedale aggiuntivo

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €	166 €	166 €
iCombi Classic	-	66 €	66 €	66 €	66 €	166 €	166 €
CombiMaster Plus	66 €	-	-	-	-	-	-

Pannello di comando con serratura

Protegge dall'accesso non autorizzato e da danneggiamenti intenzionali con una copertura in plastica pressoché indistruttibile (LEXAN) con serratura integrata. Solo per sistemi di cottura con porta con apertura da sinistra.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-	562 €	562 €	562 €	562 €	562 €	562 €
iCombi Classic	-	562 €	562 €	562 €	562 €	562 €	562 €



Opzioni iCombi Pro e iCombi Classic



MobilityLine

Accessori speciali per l'impiego mobile nell'ambito di servizi di catering o di banchetti.

Caratteristiche di equipaggiamento:

- Per apparecchi da tavolo mod. 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 e 10-2/1: Sottotelaio II MobilityLine con 14 coppie di guide sagomate. Aperto su due lati, con pannelli laterali, rinforzato sui lati. Quattro ruote in acciaio inox di Ø 200 mm. Supporto con staffe protezione antiurto
- Per apparecchi da pavimento mod. 20-1/1 e 20-2/1: Telaio base mobile con 4 ruote in acciaio inox e freno di stazionamento

60.31.164	Sottotelaio II, versione MobilityLine mod. 6-1/1, 10-1/1	2.185 €
60.31.165	Sottotelaio II, versione MobilityLine mod. 6-2/1, 10-2/1	2.499 €
60.21.334	Telaio base mobile 20-1/1	2.274 €
60.22.496	Telaio base mobile 20-2/1	2.274 €

Protezione pannello di comando

Protezione antiurto a cerniera in plastica infrangibile (LEXAN) per il pannello di comando.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-	212 €	212 €	212 €	212 €	212 €	212 €
iCombi Classic	-	212 €	212 €	212 €	212 €	212 €	212 €

Sistemi di cottura mod. XS 6-2/3 con UltraVent o UltraVent Plus premontata

Le cappe a condensazione premontate consentono un'installazione particolarmente facile e veloce dei sistemi di cottura mod. XS 6-2/3 nel luogo di installazione.

	UltraVent, premontata su XS 6-2/3	UltraVent Plus, premontata su XS 6-2/3
iCombi Pro	2.902 €	4.444 €
CombiMaster Plus	2.902 €	4.444 €

Collegamento a impianto di ottimizzazione energetica

Interfaccia per il collegamento diretto del sistema di cottura a un impianto di ottimizzazione energetica.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €
iCombi Classic	-	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €
CombiMaster Plus	67 €	-	-	-	-	-	-

Collegamento a indicatore di funzionamento / contatti a potenziale zero

Interfaccia per il collegamento diretto del sistema di cottura a sistemi di controllo del funzionamento o la gestione di apparecchi esterni come ad es. impianti di ventilazione.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €
iCombi Classic	-	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €
CombiMaster Plus	67 €	-	-	-	-	-	-

Interfaccia Ethernet

L'interfaccia Ethernet (RJ45) consente di collegare i sistemi di cottura alla rete via cavo. Essa consente anche di collegare i sistemi di cottura a ConnectedCooking.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	•	•	•	•	•	•	•
iCombi Classic	-	59 €	59 €	59 €	59 €	59 €	59 €
CombiMaster Plus	59 €	-	-	-	-	-	-

Opzioni iCombi Pro e iCombi Classic

Interfaccia Wi-Fi e interfaccia Ethernet

I sistemi di cottura possono essere collegati alla rete a scelta con un'interfaccia Wi-Fi (IEEE 802.11) o via cavo con l'interfaccia RJ45. Essa consente anche di collegare i sistemi di cottura a ConnectedCooking.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	•	•	•	•	•	•	•
iCombi Classic	-	71 €	71 €	71 €	71 €	71 €	71 €

• Standard | ◦ Opzionale | – Non disponibile

Combi-Duo XS 6-2/3



Kit Combi-Duo per iCombi Pro XS 6-2/3 e CombiMaster Plus XS 6-2/3

Kit per abbinare correttamente due sistemi di cottura RATIONAL uno sull'altro. Il kit non contiene nessuna sottostruttura. Senza ulteriore fabbisogno di spazio, si può lavorare contemporaneamente in diverse modalità.

60.73.768	Mod. XS 6-2/3 su mod. XS 6-2/3 porta con apertura da sinistra	546 €
60.74.276	Mod. XS 6-2/3 su mod. XS 6-2/3 porta con apertura da destra	546 €
60.74.780	Mod. XS 6-2/3 su mod. XS 6-2/3 porta con apertura da sinistra Marine	763 €
60.74.929	Mod. XS 6-2/3 su mod. XS 6-2/3 porta con apertura da destra Marine	763 €

Sottotelaio I per Combi-Duo

Aperto su tutti i lati.



60.31.020	Standard, Dimensioni L P A: 634 558 555 mm	468 €
60.31.170	Con ruote, Dimensioni L P A: 683 656 567 mm	676 €

Sottotelaio II per Combi-Duo

4 coppie di guide sagomate con vano portaoggetti. Aperto su due lati, con pannelli laterali.



60.31.046	Standard, Dimensioni L P A: 639 563 556 mm	833 €
60.31.058	Con fissaggio (MarineLine), Dimensioni L P A: 689 613 557 mm	963 €

UltraVent e UltraVent Plus

UltraVent: cappa a condensazione per la raccolta e l'espulsione di vapori. Non occorre un collegamento esterno.

UltraVent Plus: cappa a condensazione per la raccolta e l'espulsione di vapori. La speciale tecnologia di filtraggio riduce i fumi fastidiosi. Non occorre un collegamento esterno.



60.73.943	UltraVent XS, Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L P A: 657 580 240 mm	2.942 €
60.74.404	UltraVent Plus XS, Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L P A: 657 580 329 mm	4.484 €

Kit adattatore

Per adattare una UltraVent XS o UltraVent Plus XS esistente a un Combi-Duo.

60.73.945	Kit adattatore UltraVent XS e UltraVent Plus XS per Combi-Duo	140 €
-----------	---	-------

Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1



Kit Combi-Duo per iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, iCombi Classic 6-1/1, 10-1/1 e CombiMaster Plus XS 6-2/3

Kit per abbinare correttamente due sistemi di cottura RATIONAL uno sull'altro. Il kit non contiene nessuna sottostruttura. Senza ulteriore fabbisogno di spazio, si può lavorare contemporaneamente in diverse modalità.

60.73.991	Mod. 6-1/1 E/G su mod. 6-1/1 E mod. 6-1/1 E/G su mod. 10-1/1 E	711 €
60.75.751	Mod. 6-1/1 E/G su mod. 6-1/1 G con porta con apertura da sinistra mod. XS 6-2/3 su mod. 6-1/1 G con porta con apertura da sinistra	996 €
60.75.753	Mod. 6-1/1 E/G su mod. 6-1/1 G con porta con apertura da destra mod. XS 6-2/3 su 6-1/1 G con porta con apertura da destra	996 €
60.75.755	Mod. XS 6-2/3 su mod. 6-1/1 E con porta con apertura da sinistra mod. XS 6-2/3 su mod. 10-1/1 E con porta con apertura da sinistra	996 €
60.75.757	Mod. XS 6-2/3 su mod. 6-1/1 E con porta con apertura da destra mod. XS 6-2/3 su mod. 10-1/1 E con porta con apertura da destra	996 €



Kit di livellamento

Per compensare differenze di altezza in installazioni a pavimento o su piano di lavoro. L'altezza si regola fino a 20 mm. L'altezza del kit mobile con rulli regolabile in altezza può essere variata di 10 mm.

60.74.795	Kit di livellamento mod. 6-1/1, 10-1/1, Dimensioni L P A: 850 614 35 mm	234 €
60.31.545	Kit con rulli regolabili in altezza, mod. 6-1/1, 10-1/1	287 €



Sottotelaio I per Combi-Duo 6-1/1 su 6-1/1 o su 10-1/1 E

Aperto su tutti i lati.

60.31.200	Standard, Dimensioni L P A: 860 685 200 mm	468 €
60.31.201	Con ruote regolabili in altezza, Dimensioni L P A: 883 763 200 mm	704 €
60.31.202	Con fissaggio (MarineLine), Dimensioni L P A: 885 710 200 mm	596 €



Sottotelaio II per Combi-Duo 6-1/1 su 6-1/1

3 coppie di guide sagomate. Aperto su due lati, con pannelli laterali.

60.31.206	Standard, Dimensioni L P A: 860 703 445 mm	948 €
60.31.207	Con ruote regolabili in altezza, Dimensioni L P A: 883 769 445 mm	1.083 €



Cappa di aspirazione vapori, UltraVent e UltraVent Plus

Cappa di aspirazione vapori: Cappa di aspirazione per l'espulsione dei vapori. È necessario un collegamento esterno.

UltraVent: Cappa a condensazione per la raccolta e l'espulsione di vapori. Non occorre un collegamento esterno.

UltraVent Plus: Cappa a condensazione per la raccolta e l'espulsione di vapori. La speciale tecnologia di filtraggio riduce i fumi fastidiosi. Non occorre un collegamento esterno.

UltraVent Plus da non montare su Combi-Duo con sottotelaio con ruote regolabili in altezza.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L P A: 854 970 313 mm	4.092 €
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L P A: 854 970 403 mm	6.548 €
60.76.221	Cappa di aspirazione vapori Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L P A: 854 970 359 mm	3.512 €

Kit adattatori

Per l'installazione di una UltraVent, UltraVent Plus o una cappa di aspirazione vapori su un SelfCookingCenter (per tutti gli apparecchi SelfCookingCenter whiteefficiency dal 09/2011) o CombiMaster Plus.

60.75.148	Mod. 61 e 101, solo apparecchi elettrici	338 €
-----------	--	-------

Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1



Telaio appeso mod. 6-1/1

60.61.678	Versione Combi-Duo, 5+1 ripiani (ripiano superiore estraibile per un'altezza max dell'ultimo ripiano di 1,60 m, con posizionamento sul pavimento 6-1/1 E su 10-1/1 E)	267 €
-----------	---	-------



Carrello da trasporto Combi-Duo per carrelli portateglie

Il carrello da trasporto può essere adattato perfettamente all'altezza dell'installazione.

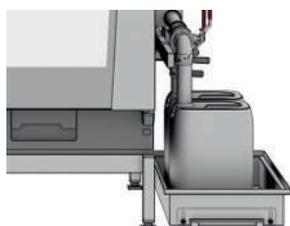
60.75.388	Per Combi-Duo, Dimensioni L P A: 568 844 1218-1478 mm	1.218 €
-----------	---	---------



Guida di inserimento Combi-Duo per carrello portateglie

La guida di inserimento è necessaria quando si usa un carrello portateglie nel sistema di cottura.

60.75.761	Guida di inserimento Combi-Duo per carrello portateglie	148 €
-----------	---	-------



Kit scarico grassi integrato per Combi-Duo

Aggiunta dell'opzione scarico grassi integrato (pagina ► 8): tubi, fissaggi e contenitore.

60.75.873	Kit scarico grassi integrato per installazione su kit di livellamento	743 €
60.75.406	Kit scarico grassi integrato per installazione su Sottotelaio I Combi-Duo	608 €
60.75.874	Kit scarico grassi integrato per installazione su Sottotelaio II Combi-Duo	676 €



Carrello da trasporto per contenitori

Consente di trasportare in sicurezza la tanica / il contenitore pieno.

60.73.309	Carrello da trasporto per contenitore scarico grassi integrato (Combi-Duo e apparecchi da pavimento)	402 €
-----------	--	-------

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



Kit Combi-Duo per iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 6-2/1, 10-2/1, iCombi Classic 6-1/1, 6-2/1, 10-2/1 e CombiMaster Plus XS 6-2/3

Kit per abbinare correttamente due apparecchi RATIONAL uno sull'altro. Il kit non contiene nessuna sottostruttura. Senza ulteriore fabbisogno di spazio, si può lavorare contemporaneamente in diverse modalità.

60.74.725	Mod. 6-2/1 E/G su mod. 6-2/1 E mod. 6-2/1 E/G su mod. 10-2/1 E	930 €
60.75.752	Mod. 6-2/1 E/G su mod. 6-2/1 G con porta con apertura da sinistra mod. 6-1/1 E/G su mod. 6-2/1 G con porta con apertura da sinistra mod. XS 6-2/3 su mod. 6-2/1 G con porta con apertura da sinistra	1.303 €
60.75.754	Mod. 6-2/1 E/G su mod. 6-2/1 G con porta con apertura da destra mod. 6-1/1 E/G su mod. 6-2/1 G con porta con apertura da destra mod. XS 6-2/3 su mod. 6-2/1 G con porta con apertura da destra	1.303 €
60.75.756	Mod. 6-1/1 E/G su mod. 6-2/1 E con porta con apertura da sinistra mod. XS 6-2/3 su mod. 6-2/1 E con porta con apertura da sinistra mod. XS 6-2/3 su mod. 10-2/1 E con porta con apertura da sinistra	1.303 €
60.75.758	Mod. 6-1/1 E/G su mod. 6-2/1 E con porta con apertura da destra mod. XS 6-2/3 su mod. 6-2/1 E con porta con apertura da destra mod. XS 6-2/3 su mod. 10-2/1 E con porta con apertura da destra	1.303 €



Kit di livellamento

Per compensare differenze di altezza in installazioni a pavimento o su piano di lavoro. L'altezza si regola fino a 20 mm. L'altezza del kit mobile con rulli regolabile in altezza può essere variata di 10 mm.

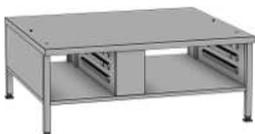
60.74.597	Kit di livellamento mod. 6-2/1, 10-2/1, Dimensioni L P A: 1072 814 35 mm	266 €
60.31.574	Kit con rulli regolabili in altezza, mod. 6-2/1, 10-2/1	312 €



Sottotelaio I per Combi-Duo 6-2/1 su 6-2/1 o su 10-2/1 E

Aperto su tutti i lati.

60.31.203	Standard, Dimensioni L P A: 1082 885 200 mm	546 €
60.31.204	Con ruote regolabili in altezza, Dimensioni L P A: 1105 969 200 mm	789 €
60.31.205	Con fissaggio (MarineLine), Dimensioni L P A: 1107 910 200 mm	687 €



Sottotelaio II per Combi-Duo 6-2/1 su 6-2/1

3 coppie di guide sagomate. Aperto su due lati, con pannelli laterali.

60.31.208	Standard, Dimensioni L P A: 1082 903 445 mm	1.061 €
-----------	---	---------



Cappa di aspirazione vapori, UltraVent e UltraVent Plus

Cappa di aspirazione vapori: Cappa di aspirazione per l'espulsione dei vapori. È necessario un collegamento esterno.

UltraVent: cappa a condensazione per la raccolta e l'espulsione di vapori. Non occorre un collegamento esterno.

UltraVent Plus: cappa a condensazione per la raccolta e l'espulsione di vapori. La speciale tecnologia di filtraggio riduce i fumi fastidiosi. Non occorre un collegamento esterno.

UltraVent Plus da non montare su Combi-Duo con sottotelaio con ruote regolabili in altezza.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L P A: 1075 1170 313 mm	5.173 €
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L P A: 1075 1170 407 mm	8.277 €
60.76.222	Cappa di aspirazione vapori Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L P A: 1075 1170 359 mm	4.035 €

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

Kit adattatori

Per l'installazione di una UltraVent, UltraVent Plus o una cappa di aspirazione vapori su un SelfCookingCenter (per tutti gli apparecchi SelfCookingCenter whiteefficiency dal 09/2011) o CombiMaster Plus.

60.75.149	Mod. 62, solo apparecchi elettrici	338 €
60.76.604	Mod. 102, solo apparecchi elettrici	338 €



Telaio appeso mod. 6-2/1

60.62.188	Versione Combi-Duo, 5+1 ripiani (ripiano superiore estraibile per un'altezza max dell'ultimo ripiano di 1,60 m, con posizionamento sul pavimento 6-2/1 E su 10-2/1 E)	267 €
-----------	---	-------



Carrello da trasporto Combi-Duo per carrelli portateglie

Il carrello da trasporto può essere adattato perfettamente all'altezza dell'installazione.

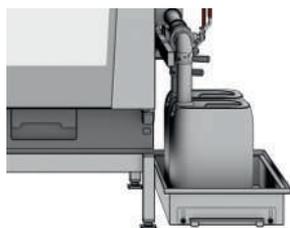
60.75.387	Per Combi-Duo, Dimensioni L P A: 785 979 1218-1418 mm	1.541 €
-----------	---	---------



Guida di inserimento Combi-Duo per carrello portateglie

La guida di inserimento è necessaria quando si usa un carrello portateglie nel sistema di cottura.

60.75.760	Guida di inserimento Combi-Duo per carrello portateglie	161 €
-----------	---	-------



Kit scarico grassi integrato per Combi-Duo

Aggiunta dell'opzione scarico grassi integrato (pagina [▶ 8](#)): tubi, fissaggi e contenitore.

60.75.876	Kit scarico grassi integrato per installazione su kit di livellamento	818 €
60.75.411	Kit scarico grassi integrato per installazione su Sottotelaio I Combi-Duo	670 €
60.75.875	Kit scarico grassi integrato per installazione su Sottotelaio II Combi-Duo	724 €



Carrello da trasporto per contenitori

Consente di trasportare in sicurezza la tanica / il contenitore pieno.

60.73.309	Carrello da trasporto per contenitore scarico grassi integrato (Combi-Duo e apparecchi da pavimento)	402 €
-----------	--	-------

Prodotti per la pulizia



Pastiglia detergente Active Green per iCombi Pro e iCombi Classic

La nuova ricetta altamente efficace senza fosfati e fosforo riduce il consumo dei tradizionali detergenti chimici fino al 50 %.

56.01.535	Pastiglie detergenti Active Green, 150 pz.	96 €
-----------	--	------



Pastiglia detergente per SelfCookingCenter e CombiMaster Plus (da 05/2017)

Pastiglie detergenti con complesso di principi attivi altamente efficace per una pulizia accurata e affidabile.

56.00.210	Pastiglie detergenti, 100 pz.	68 €
-----------	-------------------------------	------



Pastiglia anticalcare per iCombi Pro, iCombi Classic e SelfCookingCenter con Efficient CareControl

Le sostanze pulenti proteggono attivamente dai depositi di calcare nella camera di cottura e nel generatore di vapore. Sicurezza di funzionamento anche senza addolcimento dell'acqua o una faticosa decalcificazione manuale.

56.00.562	Pastiglie anticalcare, 150 pz.	81 €
-----------	--------------------------------	------



Pastiglia di brillantante per SelfCookingCenter senza Efficient CareControl e CombiMaster Plus (da 05/2017)

Protezione attiva che prolunga la durata dell'apparecchio grazie a sostanze pulenti altamente efficaci. La camera di cottura viene igienizzata per un risultato pulito e brillante.

56.00.211	Pastiglie di brillantante, 50 pz.	45 €
-----------	-----------------------------------	------



Pastiglia antischiuma per iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter e CombiMaster Plus (da 05/2017)

Per ridurre la formazione di schiuma in caso di acque particolarmente dolci.

56.00.598	Pastiglie antischiuma, 120 pz.	54 €
-----------	--------------------------------	------



Detergente liquido per tutti i CombiMaster e KlimaPlus Combi

9006.0136	Detergente speciale delicato per sporco da cotture < 200 °C, non corrosivo, 10 l	54 €
9006.0153	Detergente per grill per sporco ostinato, 10 l	54 €
9006.0137	Brillantante, 10 l (solo per KlimaPlus Combi con CleanJet)	54 €



Decalcificante, pompa di decalcificazione a pedale

Per eliminare efficacemente il calcare dal generatore di vapore con sostanze apposite.

6006.0110	Decalcificante, 10 l	54 €
6004.0203	Pompa a pedale per la decalcificazione del generatore di vapore	101 €



Pistola a spruzzo manuale

Estremamente facile da usare grazie al meccanismo a pompa integrato.

6004.0100	Pistola a spruzzo per pulizia manuale	33 €
-----------	---------------------------------------	------

Accessori mod. XS 6-2/3



Sottotelaio XS

Per un'installazione rialzata di 150 fino a 190 mm su piani di lavoro bassi, per compensare piani di lavoro con leggera aplanarità o per fissaggio a un tavolo (MarineLine). Aperto su tutti i lati. Dimensioni L | P | A: 629 | 438 | 148 mm

60.31.029	Standard	260 €
-----------	----------	-------



Sottotelaio I

Aperto su tutti i lati.

60.31.018	Standard, Dimensioni L P A: 634 558 931 mm	513 €
60.31.169	Con ruote, Dimensioni L P A: 683 656 943 mm	709 €



Sottotelaio II

8 coppie di guide sagomate con due vani portaoggetti e ripiano intermedio. Aperto su due lati, con pannelli laterali.

60.31.044	Standard, Dimensioni L P A: 639 563 932 mm	1.140 €
60.31.057	Con fissaggio (MarineLine), Dimensioni L P A: 689 613 932 mm	1.277 €



Supporto da parete

Montaggio a parete per ridurre l'ingombro (materiale di fissaggio non compreso). Il fissaggio e il relativo materiale devono essere definiti di comune accordo con un architetto/ingegnere edile e il committente.

60.30.968	Supporto da parete XS 6-2/3	302 €
-----------	-----------------------------	-------



UltraVent

cappa a condensazione per la raccolta e l'espulsione di vapori. Non occorre un collegamento esterno.

Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L | P | A: 657 | 580 | 240 mm

60.73.865	Modello XS 6-2/3	2.802 €
-----------	------------------	---------



UltraVent Plus

cappa a condensazione per la raccolta e l'espulsione di vapori. La speciale tecnologia di filtraggio riduce i fumi fastidiosi. Non occorre un collegamento esterno.

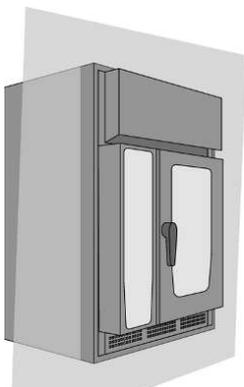
Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L | P | A: 657 | 580 | 329 mm

60.74.394	Modello XS 6-2/3	4.344 €
-----------	------------------	---------



Telaio appeso

60.73.724	Standard	212 €
60.74.449	Versione Marine (con fissaggio dei ripiani)	253 €

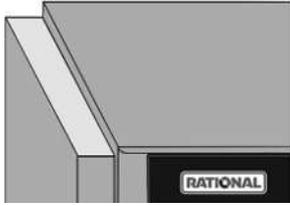


Kit per incasso

Per la corretta integrazione di apparecchi mod. XS 6-2/3 incl. UltraVent XS o UltraVent Plus XS in un armadio a parete.

60.74.063	UltraVent XS incluso kit per incasso	3.447 €
60.74.405	UltraVent Plus XS incluso kit per incasso	4.969 €

Accessori mod. XS 6-2/3



Schermo anticalore per parete laterale

L'installazione successiva dello schermo anticalore consente di posizionare le fonti di calore (ad es. il grill) vicino alla parete laterale.

60.74.182	Schermo anticalore sinistro, mod. XS 6-2/3	167 €
-----------	--	-------



Interruttore di condensa

Accelera l'eliminazione del vapore e di altri fumi dal tubo di ventilazione.

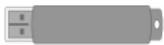
60.74.037	Mod. XS 6-2/3 (H 438 mm)	136 €
-----------	--------------------------	-------



Kit di collegamento apparecchi

Composto da tubo di alimentazione dell'acqua (2 m) e tubi di scarico DN 50.

60.70.464	Modelli XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	66 €
-----------	--	------



Chiavetta dati USB RATIONAL

42.00.162	Chiavetta USB per programmi di cottura e dati HACCP	14 €
-----------	---	------

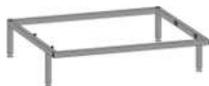
Accessori mod. 6-1/1 e 10-1/1



Kit di livellamento

Per compensare differenze di altezza in installazioni a pavimento o su piano di lavoro. L'altezza si regola fino a 20 mm. L'altezza del kit mobile con rulli regolabile in altezza può essere variata di 10 mm.

60.74.795	Kit di livellamento mod. 6-1/1, 10-1/1, Dimensioni L P A: 850 614 35 mm	234 €
60.31.545	Kit con rulli regolabili in altezza, mod. 6-1/1, 10-1/1	287 €



Rialzo per apparecchi da tavolo

Per apparecchi da tavolo installati su piani di lavoro di min. 700 mm di profondità. Aperto su tutti i lati.

60.31.099	Con fissaggio (MarineLine), Dimensioni L P A: 880 663 150 mm	532 €
-----------	--	-------



Sottotelaio I

Aperto su tutti i lati.

60.31.089	Standard, Dimensioni L P A: 860 685 699 mm	468 €
60.31.095	Con ruote regolabili in altezza, Dimensioni L P A: 883 763 699 mm	704 €
60.31.096	Con fissaggio (MarineLine), Dimensioni L P A: 885 710 699 mm	596 €



Sottotelaio II

14 coppie di guide sagomate. Aperto su due lati, con pannelli laterali.

60.31.086	Standard, Dimensioni L P A: 860 703 699 mm	1.041 €
60.31.103	Con ruote regolabili in altezza, Dimensioni L P A: 883 769 699 mm	1.275 €
60.31.110	Con fissaggio (MarineLine), Dimensioni L P A: 885 715 699 mm	1.245 €



Sottotelaio II Formato pasticceria

14 paia di guide sagomate 400 x 600 mm. Aperto su due lati, con pannelli laterali.

60.31.209	Standard, Dimensioni L P A: 860 703 699 mm	1.147 €
60.31.210	Con ruote regolabili in altezza, Dimensioni L P A: 883 769 699 mm	1.402 €
60.31.211	Con fissaggio (MarineLine), Dimensioni L P A: 885 715 699 mm	1.285 €



Sottotelaio II Formato pasticceria, versione UltraVent, mod. 6-1/1

20 paia di guide sagomate 400 x 600 mm. Aperto su due lati, con pannelli laterali. Rialzato per l'installazione di una cappa di aspirazione o una cappa a condensazione.

60.31.212	Standard, Dimensioni L P A: 860 703 945 mm	1.434 €
60.31.213	Con ruote regolabili in altezza, Dimensioni L P A: 883 769 945 mm	1.679 €



Sottotelaio II MobilityLine

14 coppie di guide sagomate. Aperto su due lati, con pannelli laterali, rinforzato sui lati. Quattro ruote in acciaio inox di Ø 200 mm. Supporto con staffe protezione antiurto.

60.31.164	MobilityLine, Dimensioni L P A: 1199 892 792 mm	2.185 €
-----------	---	---------



Sottotelaio III

14 coppie di guide sagomate. Aperto su un lato, con pannelli laterali, pannello posteriore e copertura.

60.31.091	Standard, Dimensioni L P A: 860 703 699 mm	1.228 €
60.31.105	Con ruote regolabili in altezza, Dimensioni L P A: 883 769 699 mm	1.571 €
60.31.112	Con fissaggio (MarineLine), Dimensioni L P A: 885 715 699 mm	1.408 €



Sottotelaio III, versione UltraVent, mod. 6-1/1

20 coppie di guide sagomate. Aperto su un lato, con pannelli laterali, pannello posteriore e copertura. Rialzato per l'installazione di una cappa di aspirazione o una cappa a condensazione.

60.31.214	Standard, Dimensioni L P A: 860 703 945 mm	1.486 €
60.31.215	Con ruote regolabili in altezza, Dimensioni L P A: 904 769 945 mm	1.788 €

Accessori mod. 6-1/1 e 10-1/1



Sottotelaio IV

14 coppie di guide sagomate. Chiuso su tutti i lati, con porte ad anta.

60.31.093	Standard, Dimensioni L P A: 860 703 699 mm	1.752 €
60.31.107	Con ruote regolabili in altezza, Dimensioni L P A: 883 769 699 mm	2.112 €
60.31.114	Con fissaggio (MarineLine), Dimensioni L P A: 885 715 699 mm	1.950 €



UltraVent

cappa a condensazione per la raccolta e l'espulsione di vapori. Non occorre un collegamento esterno.

Non montare, né utilizzare insieme a un sottotelaio II MobilityLine.

Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L | P | A: 854 | 885 | 313 mm

60.75.134	Mod. 6-1/1, 10-1/1	3.649 €
-----------	--------------------	---------



UltraVent Plus

cappa a condensazione per la raccolta e l'espulsione di vapori. La speciale tecnologia di filtraggio riduce i fumi fastidiosi. Non occorre un collegamento esterno.

Non montare, né utilizzare insieme a un sottotelaio II MobilityLine.

Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L | P | A: 854 | 885 | 403 mm

60.75.142	Mod. 6-1/1, 10-1/1	5.664 €
-----------	--------------------	---------



Cappa di aspirazione vapori

Cappa di aspirazione per l'espulsione dei vapori. È necessario un collegamento esterno.

Non montare, né utilizzare insieme a un sottotelaio II MobilityLine.

Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L | P | A: 854 | 885 | 359 mm

60.76.217	Mod. 6-1/1, 10-1/1	2.846 €
-----------	--------------------	---------

Kit adattatori

Per l'installazione di una UltraVent, UltraVent Plus o una cappa di aspirazione vapori su un SelfCookingCenter (per tutti gli apparecchi SelfCookingCenter whiteefficiency dal 09/2011) o CombiMaster Plus.

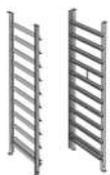
60.75.148	Mod. 61 e 101, solo apparecchi elettrici	338 €
-----------	--	-------



Telaio appeso mod. 6-1/1

60.61.373	Standard, 6 ripiani (distanza guide 68 mm)	267 €
60.61.615	5 ripiani (distanza guide 85 mm)	267 €
60.61.649	Formato macelleria, 6 ripiani (distanza guide 72 mm)	401 €
60.61.576	Formato pasticceria (400 x 600 mm), 5 ripiani (distanza guide 88 mm)*	267 €
60.61.642	Combi-Rack, Formato pasticceria abbinato a 1/1 GN, 4 ripiani (distanza guide 95 mm)*	401 €
60.61.672	Versione Marine (USPHS), 6 ripiani (con fissaggio del carico)	321 €

* Si fa presente che la paratia dell'aria nella camera di cottura della versione Gastronorm è diversa rispetto alla versione pasticceria 400 x 600 mm. La paratia dell'aria può essere acquistata come ricambio dal vostro Service Partner.



Telaio appeso mod. 10-1/1

60.11.447	Standard, 10 ripiani (distanza guide 68 mm)	327 €
60.11.547	8 ripiani (distanza guide 85 mm)	327 €
60.11.570	Formato macelleria, 10 ripiani (distanza guide 72 mm)	490 €
60.11.541	Formato pasticceria (400 x 600 mm), 8 ripiani (distanza guide 88 mm)*	327 €
60.11.563	Combi-Rack, Formato pasticceria abbinato a 1/1 GN, 7 ripiani (distanza guide 95 mm)*	490 €
60.11.573	Versione Marine (USPHS), 10 ripiani (con fissaggio del carico)	392 €

* Si fa presente che la paratia dell'aria nella camera di cottura della versione Gastronorm è diversa rispetto alla versione pasticceria 400 x 600 mm. La paratia dell'aria può essere acquistata come ricambio dal vostro Service Partner.

Accessori mod. 6-1/1 e 10-1/1



Carrello portateglie mod. 6-1/1

Solo in abbinamento alla guida di inserimento per carrello portateglie.

60.61.420	Standard, 6 ripiani (distanza guide 64 mm)	524 €
60.61.690	Formato pasticceria (400 x 600 mm), 5 ripiani (distanza guide 77 mm)*	524 €

* Si fa presente che la paratia dell'aria nella camera di cottura della versione Gastronorm è diversa rispetto alla versione pasticceria 400 x 600 mm. La paratia dell'aria può essere acquistata come ricambio dal vostro Service Partner.



Carrello portateglie mod. 10-1/1

Solo in abbinamento alla guida di inserimento per carrello portateglie.

60.11.600	Standard, 10 ripiani (distanza guide 64 mm)	624 €
60.11.601	8 ripiani (distanza guide 80 mm)	624 €
60.11.599	Formato pasticceria (400 x 600 mm), 8 ripiani (distanza guide 81 mm)*	624 €

* Si fa presente che la paratia dell'aria nella camera di cottura della versione Gastronorm è diversa rispetto alla versione pasticceria 400 x 600 mm. La paratia dell'aria può essere acquistata come ricambio dal vostro Service Partner.



Guida di inserimento per carrello portateglie

La guida di inserimento è obbligatoria quando si usa un carrello portateglie.

60.75.115	Guida di inserimento standard mod. 6-1/1, 10-1/1	148 €
-----------	--	-------



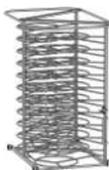
Carrello da trasporto per carrello portateglie

Il carrello da trasporto consente di caricare e scaricare un carrello portateglie anche al di fuori del sistema di cottura e garantisce un trasporto sicuro.

La versione standard è ottimizzata sull'altezza dei sottotelai.

Il carrello da trasporto regolabile in altezza è adatto per installare i sistemi di cottura su piani di lavoro e sottotelai rialzati.

60.74.000	Standard, Dimensioni L P A: 548 911 990 mm	739 €
60.75.606	Regolabile in altezza, Dimensioni L P A: 548 913 800-1330 mm	1.182 €



Carrello portapiatti

Con il carrello portapiatti è possibile terminare la preparazione di pietanze precedentemente impiattate (fino a 31 cm di diametro) usando il sistema Finishing. Solo in abbinamento alla guida di inserimento per carrello portateglie.

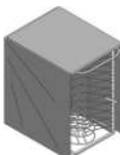
60.61.702	Mod. 6-1/1, 20 piatti	704 €
60.61.701	Mod. 6-1/1, 15 piatti	640 €
60.11.581	Mod. 10-1/1, 32 piatti	818 €
60.11.602	Mod. 10-1/1, 26 piatti	748 €



Sistemi Finishing per banchetti

Il sistema Finishing contiene tutti gli accessori necessari per poter iniziare subito a lavorare con il Finishing. Comprende carrello portapiatti, coperta Thermocover e carrello da trasporto. Solo in abbinamento alla guida di inserimento per carrello portateglie.

60.61.741	Mod. 6-1/1, 20 piatti	1.609 €
60.11.628	Mod. 10-1/1, 32 piatti	1.818 €
60.11.629	Mod. 10-1/1, 26 piatti	1.759 €



Thermocover

Speciali materiali isolanti permettono di tenere al caldo i piatti fino a 20 minuti dopo il Finishing. Pratica chiusura magnetica per un'apertura e chiusura rapida.

6004.1007	Modello 6-1/1	450 €
6004.1009	Modello 10-1/1	582 €

Accessori mod. 6-1/1 e 10-1/1



Sensore termico USB

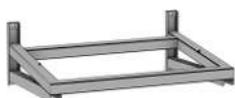
Ulteriori sensori termici esterni possono essere facilmente collegati via USB. Il semplice sensore termico esterno consente di controllare gli alimenti in iCombi Pro e può essere utilizzato per sostituire il sensore termico interno di iCombi. Il sensore termico per sottovuoto consente di cuocere con i sacchetti sottovuoto controllando esattamente la temperatura al cuore.

60.76.316	Sensore termico Sous Vide per apparecchi da tavolo e da pavimento	447 €
60.76.317	1 sensore termico esterno per apparecchi da tavolo	447 €

Supporto di posizionamento del sensore termico

Semplifica il corretto posizionamento del sensore termico in prodotti liquidi, morbidi o molto piccoli. Il supporto di posizionamento può essere fissato a carrelli portateglie e telai appesi.

60.71.022	Mod. 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 e 20-2/1	12 €
-----------	--	------



Supporto da parete

Montaggio a parete per ridurre l'ingombro (materiale di fissaggio non compreso). Il fissaggio e il relativo materiale devono essere definiti di comune accordo con un architetto/ingegnere edile e il committente.

60.31.168	Supporto da parete mod. 6-1/1	430 €
-----------	-------------------------------	-------



Schermo anticalore per parete laterale

L'installazione successiva dello schermo anticalore consente di posizionare le fonti di calore (ad es. il grill) vicino alla parete laterale.

60.75.110	Schermo anticalore sinistro, mod. 6-1/1	194 €
60.75.113	Schermo anticalore destro, mod. 6-1/1	194 €
60.75.773	Schermo anticalore sinistro, mod. 10-1/1	222 €
60.75.771	Schermo anticalore destro, mod. 10-1/1	222 €



Interruttore di condensa

Accelera l'eliminazione del vapore e di altri fumi dal tubo di ventilazione.

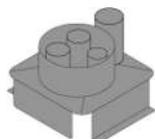
60.72.592	Mod. 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 e 10-2/1 (H 458 mm)	136 €
-----------	---	-------



Kit di collegamento apparecchi

Composto da tubo di alimentazione dell'acqua (2 m) e tubi di scarico DN 50.

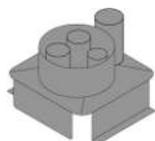
60.70.464	Modelli XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	66 €
-----------	--	------



Collettore di scarico fumi

Per l'eliminazione dei fumi tramite un tubo nel soffitto ventilato (diametro tubo 180 mm).

70.01.360	Modello 6-1/1	198 €
70.01.376	Modello 10-1/1	198 €



Convogliatore fumi

Per l'eliminazione dei fumi tramite un tubo nel camino (diametro tubo 180 mm).

70.01.339	Modello 6-1/1	229 €
70.01.340	Modello 10-1/1	229 €



Chiavetta dati USB RATIONAL

42.00.162	Chiavetta USB per programmi di cottura e dati HACCP	14 €
-----------	---	------

Accessori mod. 6-2/1 e 10-2/1



Kit di livellamento

Per compensare differenze di altezza in installazioni a pavimento o su piano di lavoro. L'altezza si regola fino a 20 mm. L'altezza del kit mobile con rulli regolabile in altezza può essere variata di 10 mm.

60.74.597	Kit di livellamento mod. 6-2/1, 10-2/1, Dimensioni L P A: 1072 814 35 mm	266 €
60.31.574	Kit con rulli regolabili in altezza, mod. 6-2/1, 10-2/1	312 €



Sottotelaio I

Aperto su tutti i lati.

60.31.090	Standard, Dimensioni L P A: 1082 885 699 mm	546 €
60.31.102	Con ruote regolabili in altezza, Dimensioni L P A: 1105 963 699 mm	789 €
60.31.109	Con fissaggio (MarineLine), Dimensioni L P A: 1107 910 699 mm	667 €



Sottotelaio II

14 coppie di guide sagomate. Aperto su due lati, con pannelli laterali.

60.31.087	Standard, Dimensioni L P A: 1082 903 699 mm	1.178 €
60.31.104	Con ruote regolabili in altezza, Dimensioni L P A: 1105 969 699 mm	1.387 €
60.31.111	Con fissaggio (MarineLine), Dimensioni L P A: 1107 915 699 mm	1.395 €



Sottotelaio II MobilityLine

14 coppie di guide sagomate. Aperto su due lati, con pannelli laterali, rinforzato sui lati. Quattro ruote in acciaio inox di Ø 200 mm. Supporto con staffe protezione antiurto.

60.31.165	MobilityLine, Dimensioni L P A: 1421 1092 792 mm	2.499 €
-----------	--	---------



Sottotelaio III

14 coppie di guide sagomate. Aperto su un lato, con pannelli laterali, pannello posteriore e copertura.

60.31.092	Standard, Dimensioni L P A: 1082 903 699 mm	1.390 €
60.31.106	Con ruote regolabili in altezza, Dimensioni L P A: 1105 969 699 mm	1.759 €
60.31.113	Con fissaggio (MarineLine), Dimensioni L P A: 1107 915 699 mm	1.577 €



Sottotelaio III, versione UltraVent, mod. 6-2/1

20 coppie di guide sagomate. Aperto su un lato, con pannelli laterali, pannello posteriore e copertura. Rialzato per l'installazione di una cappa di aspirazione o una cappa a condensazione.

60.31.216	Standard, Dimensioni L P A: 1082 903 945 mm	1.650 €
60.31.217	Con ruote regolabili in altezza, Dimensioni L P A: 1105 974 945 mm	2.002 €



Sottotelaio IV

14 coppie di guide sagomate. Chiuso su tutti i lati, con porte ad anta.

60.31.094	Standard, Dimensioni L P A: 1082 903 699 mm	1.944 €
60.31.108	Con ruote regolabili in altezza, Dimensioni L P A: 1105 969 699 mm	2.298 €
60.31.115	Con fissaggio (MarineLine), Dimensioni L P A: 1107 915 699 mm	2.122 €



UltraVent

Cappa a condensazione per la raccolta e l'espulsione di vapori. Non occorre un collegamento esterno.

Non montare, né utilizzare insieme a un sottotelaio II MobilityLine.

Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L | P | A: 1075 | 1085 | 313 mm

60.75.135	Mod. 6-2/1, 10-2/1	4.521 €
-----------	--------------------	---------

Accessori mod. 6-2/1 e 10-2/1



UltraVent Plus

Cappa a condensazione per la raccolta e l'espulsione di vapori. La speciale tecnologia di filtraggio riduce i fumi fastidiosi. Non occorre un collegamento esterno.

Non montare, né utilizzare insieme a un sottotelaio II MobilityLine.

Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L | P | A: 1075 | 1085 | 407 mm

60.75.143	Mod. 6-2/1, 10-2/1	7.011 €
-----------	--------------------	---------



Cappa di aspirazione vapori

cappa di aspirazione per l'espulsione dei vapori. È necessario un collegamento esterno supplementare.

Non montare, né utilizzare insieme a un sottotelaio II MobilityLine.

Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L | P | A: 1075 | 1085 | 359 mm

60.76.218	Mod. 6-2/1, 10-2/1	3.526 €
-----------	--------------------	---------

Kit adattatori

Per l'installazione di una UltraVent, UltraVent Plus o una cappa di aspirazione vapori su un SelfCookingCenter (per tutti gli apparecchi SelfCookingCenter whiteefficiency dal 09/2011) o CombiMaster Plus.

60.75.149	Mod. 62, solo apparecchi elettrici	338 €
60.76.604	Mod. 102, solo apparecchi elettrici	338 €



Telaio appeso mod. 6-2/1

60.62.123	Standard, 6 ripiani (distanza guide 68 mm)	346 €
60.62.171	5 ripiani (distanza guide 85 mm)	346 €
60.62.168	7 ripiani (distanza guide 65 mm)	346 €
60.62.178	Versione Marine (USPHS), 6 ripiani (con fissaggio del carico)	415 €



Telaio appeso mod. 10-2/1

60.12.133	Standard, 10 ripiani (distanza guide 68 mm)	395 €
60.12.146	Versione Marine (USPHS), 10 ripiani (con fissaggio del carico)	475 €



Carrello portateglie mod. 6-2/1

Solo in abbinamento alla guida di inserimento per carrello portateglie.

60.62.150	Standard, 6 ripiani (distanza guide 64 mm)	658 €
-----------	--	-------



Carrello portateglie mod. 10-2/1

Solo in abbinamento alla guida di inserimento per carrello portateglie.

60.12.150	Standard, 10 ripiani (distanza guide 63 mm)	778 €
-----------	---	-------



Guida di inserimento per carrello portateglie

La guida di inserimento è obbligatoria quando si usa un carrello portateglie.

60.74.650	Guida di inserimento standard mod. 6-2/1, 10-2/1	161 €
-----------	--	-------



Carrello da trasporto per carrello portateglie

Il carrello da trasporto consente di caricare e scaricare un carrello portateglie anche al di fuori del sistema di cottura e garantisce un trasporto sicuro.

La versione standard è ottimizzata sull'altezza dei sottotelai.

Il carrello da trasporto regolabile in altezza è adatto per installare i sistemi di cottura su piani di lavoro e sottotelai rialzati.

60.73.999	Standard, Dimensioni L P A: 735 996 990 mm	980 €
60.75.605	Regolabile in altezza, Dimensioni L P A: 735 990 800-1330 mm	1.569 €

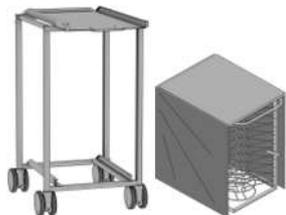
Accessori mod. 6-2/1 e 10-2/1



Carrello portapiatti

Con il carrello portapiatti è possibile terminare la preparazione di pietanze precedentemente impiattate (fino a 31 cm di diametro) usando il sistema Finishing. Solo in abbinamento alla guida di inserimento per carrello portateglie.

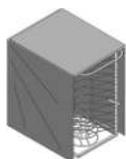
60.62.017	Mod. 6-2/1, 34 piatti	942 €
60.12.022	Mod. 10-2/1, 52 piatti	1.252 €
60.12.062	Mod. 10-2/1, 42 piatti	1.078 €



Sistemi Finishing per banchetti

Il sistema Finishing contiene tutti gli accessori necessari per poter iniziare subito a lavorare con il Finishing. Comprende carrello portapiatti, coperta Thermocover e carrello da trasporto. Solo in abbinamento alla guida di inserimento per carrello portateglie.

60.62.196	Mod. 6-2/1, 34 piatti	2.165 €
60.12.154	Mod. 10-2/1, 42 piatti	2.416 €
60.12.155	Mod. 10-2/1, 52 piatti	2.564 €



Thermocover

Speciali materiali isolanti permettono di tenere al caldo i piatti fino a 20 minuti dopo il Finishing. Pratica chiusura magnetica per un'apertura e chiusura rapida.

6004.1016	Modello 6-2/1	625 €
6004.1014	Modello 10-2/1	784 €



Sensore termico USB

Ulteriori sensori termici esterni possono essere facilmente collegati via USB. Il semplice sensore termico esterno consente di controllare gli alimenti in iCombi Pro e può essere utilizzato per sostituire il sensore termico interno di iCombi. Il sensore termico per sottovuoto consente di cuocere con i sacchetti sottovuoto controllando esattamente la temperatura al cuore.

60.76.316	Sensore termico Sous Vide per apparecchi da tavolo e da pavimento	447 €
60.76.317	1 sensore termico esterno per apparecchi da tavolo	447 €

Supporto di posizionamento del sensore termico

Semplifica il corretto posizionamento del sensore termico in prodotti liquidi, morbidi o molto piccoli. Il supporto di posizionamento può essere fissato a carrelli portateglie e telai appesi.

60.71.022	Mod. 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 e 20-2/1	12 €
-----------	--	------



Schermo anticalore per parete laterale

L'installazione successiva dello schermo anticalore consente di posizionare le fonti di calore (ad es. il grill) vicino alla parete laterale.

60.75.769	Schermo anticalore sinistro, mod. 6-2/1	232 €
60.75.768	Schermo anticalore destro, mod. 6-2/1	232 €
60.75.776	Schermo anticalore sinistro, mod. 10-2/1	266 €
60.75.774	Schermo anticalore destro, mod. 10-2/1	266 €



Interruttore di condensa

Accelera l'eliminazione del vapore e di altri fumi dal tubo di ventilazione.

60.72.592	Mod. 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 e 10-2/1 (H 458 mm)	136 €
-----------	---	-------

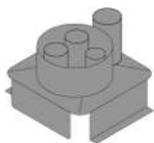


Kit di collegamento apparecchi

Composto da tubo di alimentazione dell'acqua (2 m) e tubi di scarico DN 50.

60.70.464	Modelli XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	66 €
-----------	--	------

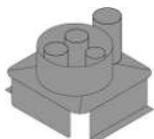
Accessori mod. 6-2/1 e 10-2/1



Collettore di scarico fumi

Per l'eliminazione dei fumi tramite un tubo nel soffitto ventilato (diametro tubo 180 mm).

70.01.432	Modello 6-2/1	198 €
70.01.586	Modello 10-2/1	198 €



Convogliatore fumi

Per l'eliminazione dei fumi tramite un tubo nel camino (diametro tubo 180 mm).

70.01.431	Modello 6-2/1	229 €
70.01.582	Modello 10-2/1	229 €



Chiavetta dati USB RATIONAL

42.00.162	Chiavetta USB per programmi di cottura e dati HACCP	14 €
-----------	---	------

Accessori mod. 20-1/1 e 20-2/1



UltraVent

cappa a condensazione per la raccolta e l'espulsione di vapori. Non occorre un collegamento esterno supplementare.

20-1/1: Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L | P | A: 880 | 929 | 337 mm

20-2/1: Collegamento elettrico 1 NAC 230V, Dimensioni L | P | A: 1084 | 1134 | 337 mm

60.75.136	Modello 20-1/1	4.525 €
60.75.137	Modello 20-2/1	5.925 €

Kit adattatori

Per l'installazione di una UltraVent su un SelfCookingCenter (per tutti gli apparecchi SelfCookingCenter whiteefficiency dal 09/2011) o CombiMaster Plus.

60.75.150	Mod. 201, solo apparecchi elettrici	338 €
60.75.151	Mod. 202, solo apparecchi elettrici	338 €

Carrello portateglie mod. 20-1/1

Per caricare e scaricare rapidamente e comodamente un apparecchio da pavimento. Dimensioni L | P | A: 561 | 824 | 1743 mm

60.21.331	Standard, 20 ripiani (distanza guide 65 mm)	1.729 €
60.21.287	15 ripiani (distanza guide 84 mm)	1.729 €
60.21.288	16 ripiani (distanza guide 80 mm)	1.729 €
60.21.289	17 ripiani (distanza guide 74 mm)	1.729 €
60.21.292	Formato pasticceria (400 x 600 mm), 16 ripiani (distanza guide 81 mm)*	1.729 €
60.21.245	20 ripiani, altezza max ripiano 1,60 m (distanza guide 62 mm)	1.729 €
60.21.291	20 ripiani, versione rinforzata HeavyDuty/Marine (distanza guide 65 mm)	1.902 €

* Si fa presente che la paratia dell'aria nella camera di cottura della versione Gastronorm è diversa rispetto alla versione pasticceria 400 x 600 mm. La paratia dell'aria può essere acquistata come ricambio dal vostro Service Partner.

Carrello portateglie mod. 20-2/1

Per caricare e scaricare rapidamente e comodamente un apparecchio da pavimento. Dimensioni L | P | A: 772 | 1013 | 1742 mm

60.22.490	Standard, 20 ripiani (distanza guide 65 mm)	2.174 €
60.22.394	15 ripiani (distanza guide 84 mm)	2.174 €
60.22.395	16 ripiani (distanza guide 80 mm)	2.174 €
60.22.396	17 ripiani (distanza guide 74 mm)	2.174 €
60.22.368	20 ripiani, altezza max ripiano 1,60 m (distanza guide 62 mm)	2.174 €
60.22.447	20 ripiani, versione rinforzata HeavyDuty/Marine (distanza guide 65 mm)	2.392 €

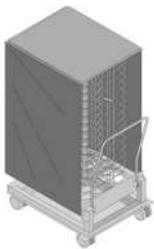
Carrello portapiatti

Con il carrello portapiatti è possibile terminare la preparazione di pietanze precedentemente impiattate (fino a 31 cm di diametro) usando il sistema Finishing.

60.21.293	Mod. 20-1/1, 60 piatti	1.969 €
60.21.294	Mod. 20-1/1, 50 piatti	1.835 €
60.22.400	Mod. 20-2/1, 120 piatti	3.181 €
60.22.399	Mod. 20-2/1, 100 piatti	2.746 €
60.22.398	Mod. 20-2/1, 84 piatti	2.411 €



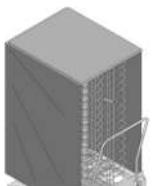
Accessori mod. 20-1/1 e 20-2/1



Sistemi Finishing per banchetti

Il sistema Finishing contiene tutti gli accessori necessari per poter iniziare subito a lavorare con il Finishing. Composto da carrello portapiatti e Thermocover.

60.21.332	Mod. 20-1/1, 60 piatti	2.581 €
60.21.333	Mod. 20-1/1, 50 piatti	2.467 €
60.22.493	Mod. 20-2/1, 120 piatti	3.966 €
60.22.492	Mod. 20-2/1, 100 piatti	3.596 €
60.22.491	Mod. 20-2/1, 84 piatti	3.312 €



Thermocover

Speciali materiali isolanti permettono di lasciare al caldo i piatti fino a 20 minuti dopo il Finishing. Pratica chiusura magnetica per un'apertura e chiusura rapida.

6004.1011	Modello 20-1/1	1.067 €
6004.1012	Modello 20-2/1	1.485 €



Kit scarico grassi per carrello portateglie

Disponibile solo in abbinamento all'opzione "scarico grassi integrato".

60.75.107	Modello 20-1/1	865 €
60.75.108	Modello 20-2/1	1.088 €



Carrello da trasporto per contenitori

Consente di trasportare in sicurezza la tanica / il contenitore pieno.

60.73.309	Carrello da trasporto per contenitore scarico grassi integrato (Combi-Duo e apparecchi da pavimento)	402 €
-----------	--	-------



Supporto maniglia per carrello portateglie

Per riporre al sicuro la maniglia del carrello portateglie. Il supporto maniglia è fornito in dotazione con gli apparecchi.

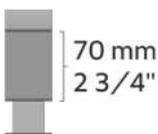
60.75.895	Mod. 20-1/1, 20-2/1	20 €
-----------	---------------------	------



Rampa di ingresso per carrello portateglie

Con la rampa di ingresso è possibile compensare pendenze (fino al 3%) nel pavimento della cucina. È così possibile inserire il carrello portateglie nell'apparecchio RATIONAL in modo sicuro senza scossoni.

60.21.262	Modello 20-1/1	1.143 €
60.22.380	Modello 20-2/1	1.322 €



Rialzo per apparecchio

L'altezza da terra dell'apparecchio viene aumentata di 70 mm. Solo in abbinamento al rialzo per carrello portateglie.

60.70.407	Mod. 20-1/1, 20-2/1	236 €
-----------	---------------------	-------



Rialzo per carrello portateglie

Solo in abbinamento a un rialzo per l'apparecchio.

60.21.297	Modello 20-1/1	433 €
60.22.386	Modello 20-2/1	577 €

Accessori mod. 20-1/1 e 20-2/1



Sensore termico USB

Ulteriori sensori termici esterni possono essere facilmente collegati via USB. Il semplice sensore termico esterno consente di controllare gli alimenti in iCombi Pro o può essere utilizzato per sostituire il sensore termico interno di iCombi. Il sensore termico per sottovuoto consente di cuocere con i sacchetti sottovuoto controllando esattamente la temperatura al cuore.

60.76.316	Sensore termico Sous Vide per apparecchi da tavolo e da pavimento	447 €
60.76.318	1 sensore termico esterno per apparecchi da pavimento	447 €

Supporto di posizionamento del sensore termico

Semplifica il corretto posizionamento del sensore termico in prodotti liquidi, morbidi o molto piccoli. Il supporto di posizionamento può essere fissato a carrelli portateglie e telai appesi.

60.71.022	Mod. 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 e 20-2/1	12 €
-----------	--	------



Schermo anticalore per parete laterale

L'installazione successiva dello schermo anticalore consente di posizionare le fonti di calore (ad es. il grill) vicino alla parete laterale.

60.75.829	Schermo anticalore sinistro, mod. 20-1/1	298 €
60.75.826	Schermo anticalore sinistro, mod. 20-2/1	375 €



Interruttore di condensa

Accelera l'eliminazione del vapore e di altri fumi dal tubo di ventilazione.

60.75.326	Mod. 20-1/1 e 20-2/1 (H 480 mm)	171 €
-----------	---------------------------------	-------



Fissaggio a pavimento per sistemi di cottura 20-1/1, 20-2/1

È fornito in dotazione con i sistemi di cottura.

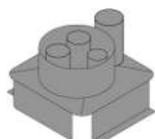
8700.0317	Mod. 20-1/1, 20-2/1	32 €
-----------	---------------------	------



Kit di collegamento apparecchi

Composto da tubo di alimentazione dell'acqua (2 m) e tubi di scarico DN 50.

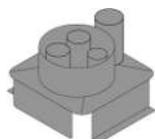
60.70.464	Modelli XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	66 €
-----------	--	------



Collettore di scarico fumi

Per l'eliminazione dei fumi tramite un tubo nel soffitto ventilato (diametro tubo 180 mm).

70.01.587	Modello 20-1/1	298 €
70.01.493	Modello 20-2/1	298 €



Convogliatore fumi

Per l'eliminazione dei fumi tramite un tubo nel camino (diametro tubo 180 mm).

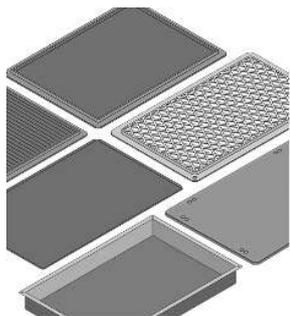
70.01.583	Modello 20-1/1	338 €
70.01.492	Modello 20-2/1	338 €



Chiavetta dati USB RATIONAL

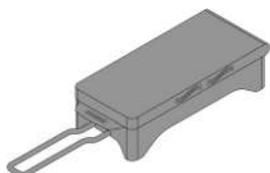
42.00.162	Chiavetta USB per programmi di cottura e dati HACCP	14 €
-----------	---	------

Accessori speciali e di cottura



Pacchetti di accessori

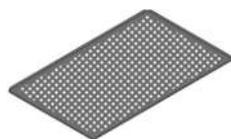
60.76.088	Starter kit per grigliare – Composto da: 1 griglia a righe e quadretti 1/1 GN, 1 piastra per griglia e arrosti 1/1 GN, 1 CombiFry 1/1 GN, 1 griglia in acciaio inox 1/1 GN	358 €
60.76.089	Starter Kit Snack & Bake – Composto da: 3 piastre per arrosti e pasticceria non forate 1/1 GN, 1 Multibaker 1/1 GN, 1 contenitore smaltato al granito 40 mm 1/1 GN	319 €



VarioSmoker

Affumicatore con alimentatore, supporto alimentatore e cavi di collegamento. Si utilizza in tutti i modelli di iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus e CombiMaster.

60.73.008	VarioSmoker	536 €
-----------	-------------	-------



Piastre per pasticceria forate

Piastre per pasticceria a elevata conducibilità termica con rivestimento antiaderente TriLax per risultati di cottura perfetti con temperature fino a 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (325 x 354 mm)	46 €
6015.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	57 €
6015.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	86 €
6015.1000	Formato pasticceria (400 x 600 mm)	72 €



Piastre per arrosti e pasticceria (non forate)

Piastre per pasticceria a elevata conducibilità termica con rivestimento antiaderente TriLax per risultati di cottura perfetti con temperature fino a 300 °C.

60.73.671	2/3 GN (325 x 354 mm)	47 €
6013.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	61 €
6013.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	88 €
6013.1003	Formato pasticceria (400 x 600 mm)	75 €



Griglia a righe e quadretti

La griglia a righe e quadretti con rivestimento antiaderente TriLax consente di ottenere le marcature classiche da un lato e quelle tipiche delle steak house americane dall'altro.

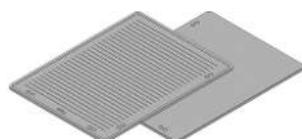
60.73.802	1/2 GN (325 x 265 mm)	88 €
60.73.801	2/3 GN (325 x 354 mm)	103 €
60.73.314	1/1 GN (325 x 530 mm)	135 €



Piastra per griglia e arrosti

La piastra per griglia e arrosti multifunzione con rivestimento antiaderente TriLax consente di ottenere marcature diagonali perfette su bistecche/braciole, pesce e verdure. Grazie al bordo continuo sul retro, è ideale per arrostitire alimenti con un'elevata perdita di grasso e liquido.

60.71.617	1/1 GN (325 x 530 mm)	135 €
-----------	-----------------------	-------

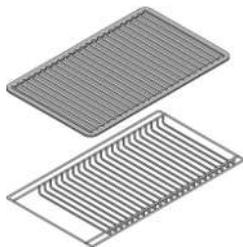


Piastra per griglia e per pizza

Piastra per griglia e per pizza ad elevata conducibilità termica con rivestimento antiaderente TriLax. Ideale per pizze appena preparate o già pronte, focacce e schiacciate a temperature fino a 300 °C. Il retro è adatto a grigliare bistecche, verdure o anche pesce.

60.73.798	2/3 GN (325 x 354 mm)	111 €
60.70.943	1/1 GN (325 x 530 mm)	145 €
60.71.237	Formato pasticceria (400 x 600 mm)	186 €

Accessori speciali e di cottura

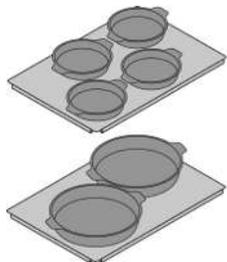


Griglia CombiGrill con griglia di carico

La griglia CombiGrill con rivestimento antiaderente TriLax consente di ottenere marcature perfette su bistecche/braciole, pesce e verdure. Non occorre preriscaldare.

Con la griglia di carico in acciaio inox, ora è ancora più semplice grigliare grandi quantità di cibi sottili sulla CombiGrill preriscaldata.

6035.1017	Griglia CombiGrill 1/1 GN (325 x 530 mm)	122 €
60.73.848	Griglia di carico per griglia CombiGrill 325 x 618 mm (per 1/1 GN (325 x 530 mm))	41 €



Tegame per arrosti e cottura in forno

Il fondo ondulato assicura una doratura uniforme mentre il rivestimento antiaderente Trilax impedisce che i cibi si attacchino. La piastra di supporto garantisce un utilizzo semplice e sicuro in caso di grandi quantità caricate.

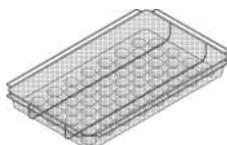
60.73.286	Set tegame per arrosti e cottura in forno piccolo (4 pezzi inclusa piastra di supporto)	260 €
60.73.287	Set tegame per arrosti e cottura in forno grande (2 pezzi inclusa piastra di supporto)	186 €
60.73.271	Tegame per arrosti e cottura in forno piccolo (ø 16 cm)	56 €
60.73.272	Tegame per arrosti e cotture in forno grande (ø 250 mm)	75 €
60.73.212	Piastra di supporto per tegame per arrosti e cottura in forno piccolo	36 €
60.73.216	Piastra di supporto per tegame per arrosti e cottura in forno grande	36 €



Multibaker

Il Multibaker con rivestimento antiaderente TriLax è adatto alla preparazione di grandi quantitativi di uova al tegamino, omelette, rösti, tortilla ecc.

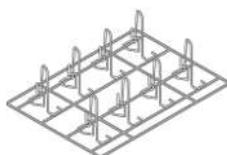
60.73.764	1/3 GN (325 x 265 mm) 2 stampi	48 €
60.73.646	2/3 GN (325 x 354 mm) 5 stampi	69 €
60.71.157	1/1 GN (325 x 530 mm) 8 stampi	89 €



CombiFry®

Per la preparazione di grandi quantità di prodotti prefritti.

6019.1250	1/2 GN (325 x 265 mm)	51 €
60.73.619	2/3 GN (325 x 354 mm)	69 €
6019.1150	1/1 GN (325 x 530 mm)	91 €



Superspike per polli e anatre

Il posizionamento verticale di polli e anatre rende la carne del petto particolarmente succosa mentre la pelle rimane croccante e dorata in modo uniforme.

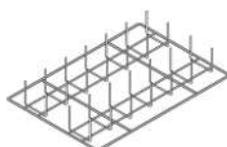
6035.1015	Capacità 4 pz., peso max 1.300 g, 1/2 GN (325 x 265 mm)	42 €
6035.1016	Capacità 6 pz., peso max 1.800 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	50 €
6035.1006	Capacità 8 pz., peso max 1.300 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	55 €
6035.1010	Capacità 10 pz., peso max 950 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	66 €
6035.1009	Capacità: 8 pz., peso max 2.200 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	98 €



Griglia Spare Rib

La disposizione verticale delle costine sulla griglia Spare Rib ne consente una cottura delicata, anche la notte e a pieno carico.

6035.1018	1/1 GN (325 x 530 mm)	108 €
-----------	-----------------------	-------

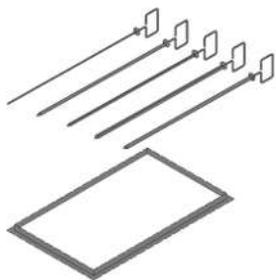


Potato Baker

Con il Potato Baker di RATIONAL è possibile cuocere le patate al forno o le pannocchie di mais anche senza avvolgerle nell'alluminio e in metà tempo, un prodotto davvero unico!

6035.1019	1/1 GN (325 x 530 mm)	108 €
-----------	-----------------------	-------

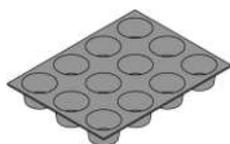
Accessori speciali e di cottura



Spiedo per grigliate e Tandoori

Spiedi in acciaio inox e appositi supporti per preparare carne e pollame in pezzi, pesci interi o filetti. Estremamente robusto in quanto prodotto con acciaio inox di qualità. Si lava facilmente nella lavastoviglie.

60.75.782	Set 2/3 GN (325 x 354 mm) (1 supporto per spiedi e 5 spiedi diversi)	81 €
60.72.414	Set 1/1 GN (325 x 530 mm) (1 supporto per spiedi e 5 spiedi diversi)	114 €
60.74.963	Supporto per spiedi per grigliate e Tandoori 2/3 GN (325 x 354 mm)	42 €
60.72.224	Supporto per spiedi per grigliate e Tandoori 1/1 GN (325 x 530 mm)	52 €
60.75.783	5 spiedi Ø 5 mm, 265 mm lunghi per 2/3 GN (325 x 354 mm)	42 €
60.75.784	5 spiedi □ 5 mm, 265 mm lunghi per 2/3 GN (325 x 354 mm)	42 €
60.75.785	5 spiedi da pesce 4 x 10 mm, 265 mm lunghi per 2/3 GN (325 x 354 mm)	48 €
60.72.416	3 spiedi Ø 5 mm, 530 mm lunghi per 1/1 GN (325 x 530 mm)	39 €
60.72.417	3 spiedi Ø 8 mm, 530 mm lunghi per 1/1 GN (325 x 530 mm)	45 €
60.72.418	3 spiedi □ 5 mm, 530 mm lunghi per 1/1 GN (325 x 530 mm)	39 €
60.72.419	3 spiedi □ 8 mm, 530 mm lunghi per 1/1 GN (325 x 530 mm)	45 €
60.72.420	3 spiedi da pesce 4 x 10 mm, 530 mm lunghi per 1/1 GN (325 x 530 mm)	44 €



Stampo per muffin e timballi

Gli stampi per muffin e timballi sono realizzati in un materiale altamente flessibile. Sono ideali per cuocere ad es. flan di verdure, timballi di pesce, pudding di pane, uova affogate, svariati dessert e molto altro ancora. Capacità ca. 100 ml.

6017.1002	300 x 400 mm (per 1/1 GN (325 x 530 mm))	76 €
6017.1001	400 x 600 mm (per 2/1 GN (650 x 530 mm) e Formato pasticceria)	146 €



Contenitori smaltati al granito

L'ottima conducibilità termica assicura una doratura uniforme. Gli angoli arrotondati dei contenitori consentono di ottenere un risultato ottimale anche nelle estremità dei prodotti. Particolarmente adatti per crostate, impasti e pizze in teglia.

6014.1202	1/2 GN (325 x 265 mm), 20 mm di profondità	56 €
6014.1204	1/2 GN (325 x 265 mm), 40 mm di profondità	62 €
6014.1206	1/2 GN (325 x 265 mm), 60 mm di profondità	76 €
6014.2302	2/3 GN (325 x 354 mm), 20 mm di profondità	62 €
6014.2304	2/3 GN (325 x 354 mm), 40 mm di profondità	69 €
6014.2306	2/3 GN (325 x 354 mm), 60 mm di profondità	85 €
6014.2310	2/3 GN (325 x 354 mm), 100 mm di profondità	106 €
6014.1102	1/1 GN (325 x 530 mm), 20 mm di profondità	75 €
6014.1104	1/1 GN (325 x 530 mm), 40 mm di profondità	82 €
6014.1106	1/1 GN (325 x 530 mm), 60 mm di profondità	101 €
6014.1110	1/1 GN (325 x 530 mm), 100 mm di profondità	127 €
6014.2102	2/1 GN (650 x 530 mm), 20 mm di profondità	113 €
6014.2104	2/1 GN (650 x 530 mm), 40 mm di profondità	125 €
6014.2106	2/1 GN (650 x 530 mm), 60 mm di profondità	153 €
6014.1002	Formato pasticceria (400 x 600 mm), 20 mm di profondità	91 €
6014.1004	Formato pasticceria (400 x 600 mm), 40 mm di profondità	99 €
6014.1006	Formato pasticceria (400 x 600 mm), 60 mm di profondità	122 €

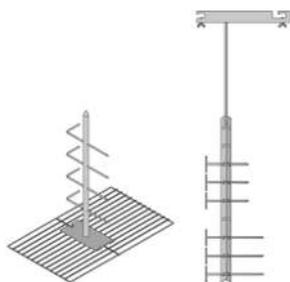


Piatto per pizza

Piatto per pizza per carrelli portapiatti per finire di cuocere pizze già pronte in brevissimo tempo. Basta caricare i piatti per pizza nel carrello portapiatti e ultimare la cottura con il Finishing.

60.71.158	Pizza fino a 280 mm di diametro	22 €
-----------	---------------------------------	------

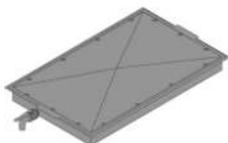
Accessori speciali e di cottura



Spiedo per agnello e porchetta (1 per agnello o 1 per porchetta)

Per preparare agnelli interi o porchette. Basta infilare la carne e appendere lo spiedo.

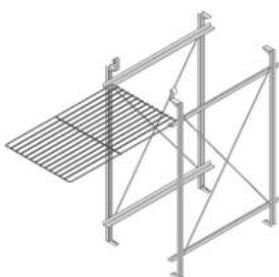
60.70.819	Mod. 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 fino a 12 kg (1/1 GN (325 x 530 mm))	207 €
6035.1003	Mod. 20-1/1 fino a 30 kg (1 spiedo con supporto)	461 €
6035.1002	Mod. 20-2/1 fino a 30 kg (1 spiedo con supporto, secondo spiedo per agnello o porchetta opzionale)	473 €
8710.1065	Spiedo opzionale	199 €



Contenitore di raccolta dei grassi con scarico chiuso (coperchio e tubo di scarico inclusi)

Ideale per raccogliere i grassi durante la cottura alla griglia e arrosto. Il contenitore di raccolta dei grassi si può svuotare in modo facile e sicuro attraverso la valvola e il tubo di scarico.

8710.1135	1/1 GN (325 x 530 mm)	318 €
60.70.776	2/1 GN (650 x 530 mm)	466 €

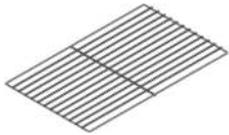


Telaio appeso per anatra alla pechinese

Lo speciale telaio appeso per sistemi di cottura 10-1/1 consente di predisporre al meglio prodotti appesi come ad esempio l'anatra alla pechinese. Il ripiano superiore funge da alloggiamento per la griglia in acciaio inox (inclusa nel pacchetto) su cui è possibile fissare facilmente l'alimento da cuocere. Ripiano inferiore per posizionare un contenitore per raccogliere il grasso che cola.

60.76.307	Set telaio appeso per anatra alla pechinese (telai appesi e griglia 400 x 600 mm)	533 €
-----------	---	-------

Contenitori Gastronorm



Griglia in acciaio inox

6010.2301	2/3 GN (325 x 354 mm)	29 €
6010.1101	1/1 GN (325 x 530 mm)	37 €
6010.2101	2/1 GN (650 x 530 mm)	63 €
6010.0103	Formato pasticceria (400 x 600 mm)	48 €



Contenitori in acciaio inox

Lo spessore del materiale dei contenitori RATIONAL è fino al 33% maggiore rispetto ai valori standard. Ciò garantisce la massima stabilità anche con grandi quantità di carico, e una lunga durata. Struttura appositamente realizzata per impilarli risparmiando così spazio.

6013.2302	2/3 GN (325 x 354 mm), 20 mm di profondità	25 €
6013.2306	2/3 GN (325 x 354 mm), 65 mm di profondità	37 €
6013.1102	1/1 GN (325 x 530 mm), 20 mm di profondità	29 €
6013.1104	1/1 GN (325 x 530 mm), 40 mm di profondità	36 €
6013.1106	1/1 GN (325 x 530 mm), 65 mm di profondità	43 €



Contenitori in acciaio inox forati

6015.1165	1/1 GN (325 x 530 mm), 55 mm di profondità	47 €
-----------	--	------

ConnectedCooking



ConnectedCooking è un'applicazione in cloud per dispositivi mobili pensata per la gestione della documentazione automatica dei dati HACCP, per l'elaborazione e la gestione di programmi di cottura e per gli aggiornamenti software automatici. Ecco perché il motto di ConnectedCooking è "Comfort. Sicurezza. Ispirazione.", e la soluzione offre tante nuove e pratiche possibilità di utilizzo.

La piattaforma cloud consente di utilizzare direttamente tutte le funzioni. ConnectedCooking è disponibile per iPhone, iPad, tablet Android e smartphone Android ed è scaricabile direttamente dai relativi App store.

Registrazione al sito: ConnectedCooking.com

Pacchetti compatibilità iCombi

Assicurano di poter continuare a utilizzare gli accessori tra le diverse serie di apparecchi.

Mod. 6-1/1 e 10-1/1

Il pacchetto compatibilità composto da guida di inserimento e carrello da trasporto assicura di poter utilizzare liberamente i nuovi carrelli portateghe anche con apparecchi precedenti a partire dal 2004.

60.61.745	Pacchetto compatibilità incl. carrello da trasporto standard, Dimensioni L P A: 548 911 990 mm per apparecchi da tavolo	887 €
60.61.746	Pacchetto compatibilità incl. carrello da trasporto regolabile in altezza, Dimensioni L P A: 548 913 800-1330 mm per apparecchi da tavolo	1.330 €

Mod. 6-2/1 e 10-2/1

Il pacchetto compatibilità composto da guida di inserimento e carrello da trasporto assicura di poter utilizzare liberamente i nuovi carrelli portateghe.

60.62.197	Pacchetto compatibilità incl. carrello da trasporto standard, Dimensioni L P A: 735 996 990 mm per apparecchi da tavolo	1.141 €
-----------	---	---------

Modello 20-1/1

Il pacchetto compatibilità composto da guida di inserimento, rialzo per apparecchi e carrello portateghe consente di utilizzare i nuovi carrelli portateghe.

60.21.335	Pacchetto compatibilità incl. carrello portateghe e 20 ripiani, altezza max ripiano 1,60 m (distanza guide 62 mm) per apparecchi da pavimento	1.729 €
60.21.336	Pacchetto compatibilità incl. carrello portateghe standard, 20 ripiani (distanza guide 65 mm) per apparecchi da pavimento	1.729 €
60.21.337	Pacchetto compatibilità incl. carrello portateghe e 15 ripiani (distanza guide 84 mm) per apparecchi da pavimento	1.729 €
60.21.338	Pacchetto compatibilità incl. carrello portateghe e 16 ripiani (distanza guide 80 mm) per apparecchi da pavimento	1.729 €
60.21.339	Pacchetto compatibilità incl. carrello portateghe formato pasticceria, 16 ripiani (distanza guide 81 mm) per apparecchi da pavimento	1.729 €
60.21.340	Pacchetto compatibilità incl. carrello portapiatti mod. 20-1/1, 60 piatti per apparecchi da pavimento	1.969 €
60.21.341	Pacchetto compatibilità incl. carrello portapiatti mod. 20-1/1, 50 piatti per apparecchi da pavimento	1.835 €

Modello 20-2/1

Il pacchetto compatibilità composto da guida di inserimento, rialzo per apparecchi e carrello portateghe consente di utilizzare i nuovi carrelli portateghe.

60.22.497	Pacchetto compatibilità incl. carrello portateghe e 20 ripiani, altezza max ripiano 1,60 m (distanza guide 62 mm) per apparecchi da pavimento	2.174 €
60.22.498	Pacchetto compatibilità incl. carrello portateghe standard, 20 ripiani (distanza guide 65 mm) per apparecchi da pavimento	2.174 €
60.22.499	Pacchetto compatibilità incl. carrello portateghe e 15 ripiani (distanza guide 84 mm) per apparecchi da pavimento	2.174 €
60.22.500	Pacchetto compatibilità incl. carrello portapiatti mod. 20-2/1, 84 piatti per apparecchi da pavimento	2.411 €
60.22.501	Pacchetto compatibilità incl. carrello portapiatti mod. 20-2/1, 100 piatti per apparecchi da pavimento	2.746 €
60.22.502	Pacchetto compatibilità incl. carrello portapiatti mod. 20-2/1, 120 piatti per apparecchi da pavimento	3.181 €

Marchio di prova per iCombi

Le seguenti certificazioni confermano che i nostri sistemi di cottura soddisfano le direttive e gli standard stabiliti da istituti di prova e certificazione indipendenti. Essi consentono di vedere subito che tutti gli aspetti tecnici di sicurezza nazionali e internazionali sono soddisfatti e che noi diamo un grande valore a realizzare prodotti di ottima qualità anche in modo sostenibile. Ulteriori informazioni sono disponibili anche su rational-online.com.



La conformità CE definisce i requisiti essenziali di sicurezza dei prodotti commercializzati sul mercato europeo.



EnergyStar è un programma internazionale di marcatura volontario, che certifica i prodotti particolarmente efficienti dal punto di vista energetico sulla base dei criteri di risparmio di corrente elettrica dell'EPA e del ministero per l'energia statunitense.



La KIWA si concentra sul mercato europeo e sulla prova, l'ispezione e la certificazione di apparecchi nei settori idrico, elettrico e gas. Gli apparecchi vengono anche testati secondo requisiti di qualità e sicurezza definiti.



L'omologazione NSF-HCV certifica la sicurezza igienica di apparecchi utilizzati per la preparazione di alimenti in Europa.



Il marchio di prova nordamericano CSA vuole garantire il completo soddisfacimento di tutte le norme giuridicamente rilevanti relative all'omologazione del gas all'introduzione di nuovi apparecchi sul mercato.



L'omologazione NSF garantisce il rispetto degli standard di igiene dell'NSF/ANSI (4+51) in tutto il mondo per i nuovi apparecchi introdotti sul mercato.



L'omologazione UL valuta e certifica la sicurezza di prodotti elettrici commercializzati negli USA.



L'omologazione WRAS riguarda il mercato britannico e garantisce che le dotazioni degli apparecchi siano fornite di dispositivi di sicurezza per soddisfare i requisiti di legge dell'industria dell'acqua.



Il marchio di qualità QA, valido per apparecchi a gas nei Paesi Bassi, certifica che tali apparecchi soddisfano i requisiti prescritti di qualità, funzionalità e sicurezza.



Questa certificazione definisce i requisiti degli apparecchi utilizzati con gas e acqua relativi a qualità, sicurezza e caratteristiche di utilizzo per il mercato svizzero.



L'omologazione EAC stabilisce i principali requisiti di sicurezza e qualità degli apparecchi applicati al mercato euroasiatico.



Gli apparecchi elettrotecnici destinati al mercato giapponese devono soddisfare i requisiti stabiliti dalla norma di sicurezza PSE.



Il marchio Jet accelera il soddisfacimento dei requisiti stabiliti in materia di protezione dell'acqua potabile sul mercato giapponese.



L'ente di controllo JIA testa e certifica gli apparecchi a gas per il mercato giapponese.



L'omologazione KTL è destinata al mercato coreano e conferma il rispetto dei requisiti di sicurezza del prodotto per apparecchi elettrici.



L'omologazione KGS certifica i requisiti di base di un'omologazione gas secondo le norme coreane.



La Watermark certifica gli apparecchi per il mercato australiano per assicurare che siano idonei e opportunamente omologati per l'uso.



Il marchio AGA è valido per il mercato australiano e assicura che gli apparecchi a gas soddisfano gli standard di sicurezza australiani per il gas.



INMETRO si applica a tutti gli apparecchi o componenti elettrici con potenza allacciata inferiore a 20 kW in Brasile.



L'IRAM specifica i criteri di omologazione per il mercato argentino con particolare riferimento a elettronica, gas, meccanica, igiene, sicurezza e alimenti.



L'associazione internazionale di classificazione DNV GL certifica che gli apparecchi siano conformi all'uso su imbarcazioni.

Funzioni

Funzioni	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
iCookingSuite con 6 modalità (pollame, carne, pesce, piatti a base di uova, contorni e prodotti da forno) e 5 metodi di cottura (bollire, arrostitire, cuocere al forno, grigliare e Finishing) per un facile inserimento del risultato desiderato con adattamento automatico del processo di cottura ideale.	●	●	●	–	–	–
Preimpostazioni dei parametri di cottura specifiche per il paese di utilizzo indipendentemente dalla lingua selezionata per l'interfaccia. Possibile selezionare esempi d'uso con preimpostazioni per altri paesi.	●	●	●	–	–	–
Cockpit: visualizza le fasi del processo di cottura intelligente in corso. Segnala la fase di cottura in esecuzione.	●	●	●	–	–	–
Messenger – segnala tutti gli adattamenti attuali automatici del processo di cottura visualizzando le richieste di intervento in finestre pop-up	●	●	●	–	–	–
Funzione di raffreddamento automatica Cool Down per una gestione intelligente del clima con possibilità di selezionare lo spruzzo di acqua per un raffreddamento più rapido.	●	●	●	–	–	–
Funzione a selezione manuale per il raffreddamento rapido e sicuro della camera di cottura	●	●	●	●	●	●
È sempre possibile intervenire attivamente nei processi di cottura intelligenti in corso adattando i parametri di cottura	●	●	●	–	–	–
Possibilità di passaggio tra i processi di cottura intelligenti in iProductionManager o in cottura manuale. Possibilità di passare dalla cottura manuale a iProductionManager	●	●	●	–	–	–
iProductionManager - organizzazione intelligente e flessibile dell'intero processo di produzione. Visualizzazione di quali prodotti possono essere preparati insieme e controllo separato di ogni singolo ripiano, anche con caricamento misto. Segnala quando una pietanza deve essere caricata o prelevata. Posizionamento delle comande al momento attuale o in futuro, organizzazione automatica ottimizzata per minor tempo o minor consumo di energia. In alternativa: disposizione delle comande per l'approntamento dei patti a un target time selezionato	●	●	●	–	–	–
Segnalazione del ripiano iProductionManager - segnala il ripiano da caricare o scaricare iCookingSuite o modalità manuale - segnala le fasi dei processi di cottura quali fine del preriscaldamento, fine del processo di cottura o richieste di intervento tramite l'illuminazione a LED	–	●	–	–	–	–
Gestione intelligente di carico e preriscaldamento: caricamento immediato in funzione del prodotto senza tempi di attesa con il miglior risultato di cottura	●	●	●	–	–	–
iDensityControl – la gestione intelligente assicura sempre il clima adatto nella camera di cottura mediante sensori intelligenti, il sistema di riscaldamento ad alta potenza, generatore di vapore e deumidificazione attiva. La circolazione intelligente dell'aria mette a disposizione l'energia sempre dove serve.	●	●	●	–	–	–
ClimaPlus – misurazione accurata dell'umidità con 10 livelli di impostazione e regolazione (CombiMaster Plus XS 6-2/3: 5 livelli)	–	–	–	●	●	●
Deumidificazione attiva della camera di cottura altamente efficace: fino a 130 litri al secondo per i migliori risultati di cottura	●	●	●	●	●	●
Funzione Combi-Vapore con le modalità: Vapore 30 °C–130 °C, Aria Calda 30 °C–300 °C, vapore e aria calda combinati 30 °C–300 °C	●	●	●	●	●	●
Finishing intelligente automatico per banchetti al piatto, buffet, à la carte ecc.	●	●	●	–	–	–
Programmi di Finishing per banchetti al piatto e contenitori	–	–	–	–	●	●
Cottura a bassa temperatura (anche di notte)	●	●	●	–	–	–
Cottura Delta-T per cuocere delicatamente pezzi di carne di grandi dimensioni, anche di notte	●	●	●	–	●	●

● Standard | ○ Opzionale | – Non disponibile | □ Disponibile come accessorio

Uso

Uso	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic		
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1		XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Elenco dei 10 preferiti tra processi di cottura iCookingSuite selezionati e programmi manuali, facili da trovare tramite la stellina dei preferiti nella schermata iniziale	●	●	●	–	–	–	
Svariate possibilità di regolazione per adeguare l'utilizzo alle proprie esigenze	●	●	●	–	–	–	
Creazione di profili MyDisplay specifici per l'utente per una configurazione personalizzata degli apparecchi e dell'utilizzo, ad es. schermata iniziale personalizzata	●	●	●	–	–	–	
Visualizzazione configurabile del pannello di comando in base all'utente (immagini, testi ecc.)	●	●	●	–	–	–	
Segnale acustico e contrasto del display regolabili	●	●	●	–	–	–	
Numerose possibilità di regolazione come ad es. le impostazioni di energia, lingua, rete e sistema	●	●	●	–	–	–	
Display TFT a colori da 10,1" con touchscreen in vetro e simboli autoesplicativi per l'uso e il controllo facile e intuitivo mediante scorrimento o swipe	●	●	●	–	–	–	
Manopola di regolazione centrale con funzione "Push" per impostare e confermare i dati inseriti	●	●	●	–	●	●	
Display a colori da 4,3" con simboli autoesplicativi e softkey per facilità d'uso	–	–	–	–	●	●	
Blocco della programmazione e delle funzioni impostabile in base alle esigenze dell'utente (3 livelli)	●	●	●	–	–	–	
Blocco della programmazione	–	–	–	●	–	–	
Ricca funzione di ricerca e aiuto in base al contesto	●	●	●	–	–	–	
Manuale d'uso digitale con consigli pratici e numerosi esempi d'uso che possono essere avviati direttamente dal manuale come processo di cottura	●	●	●	–	–	–	
Utilizzo ergonomico di un ulteriore apparecchio iCombi Pro tramite il display di un altro iCombi Pro, ad es. con un Combi-Duo	●	●	●	–	–	–	
Gestione e controllo remoti dei sistemi di cottura da PC, smartphone o tablet tramite ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–	
Controllo dei sistemi di cottura da PC, smartphone o tablet tramite ConnectedCooking (disponibile dal 3° trimestre 2020)					○	○	
Interfaccia utente disponibile in oltre 55 lingue	●	●	●	–	–	–	
Interfaccia utente mediante simboli chiari	●	●	●	–	●	●	
Manopola per modalità, temperatura, temperatura al cuore e tempo	–	–	–	●	–	–	

● Standard | ○ Opzionale | – Non disponibile | □ Disponibile come accessorio

Manutenzione e sicurezza di funzionamento

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic		
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1		XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Pulizia, manutenzione e sicurezza di funzionamento							
iCareSystem – sistema di pulizia e decalcificazione intelligente con riconoscimento del grado di sporcizia e suggerimento del livello di pulizia e della quantità di detergente chimico ideale	●	●	●	–	–	–	
9 programmi di lavaggio: lavaggio nel servizio ultrarapido in 12 minuti (iCombi Pro XS 6-2/3: < 30 minuti)	–	●	●	–	–	–	
Pulizia leggera, media e accurata con programmi normali o ecologici con risparmio di risorse	●	●	●	–	–	–	
Lavaggio con e senza pastiglie	●	●	●	–	–	–	
Visualizzazione automatica del livello di pulizia ottimale e della quantità consigliata di pastiglie detergenti Active Green e pastiglie anticalcare	●	●	●	–	–	–	
Decalcificazione automatica – non è necessario utilizzare un sistema di addolcimento dell'acqua né decalcificare manualmente il generatore	●	●	●	–	●	●	
Richiesta automatica di pulizia a seconda del modo d'uso	●	●	●	–	–	–	
Visualizzazione della fase di pulizia in corso e del tempo residuo di pulizia	●	●	●	–	–	–	
Programma settimanale di pulizia – impostazione manuale di un programma settimanale di pulizia dei sistemi di cottura	●	●	●	–	–	–	
Gestione e controllo della pulizia da PC, smartphone o tablet tramite ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–	
Pulizia automatica con Care System – sistema di pulizia e manutenzione per camera di cottura e generatore di vapore	–	–	–	–	●	●	
4 programmi di lavaggio automatici – pulizia lieve, media o accurata, lavaggio senza pastiglie	–	–	–	–	●	●	
Visualizzazione della quantità consigliata di pastiglie detergenti Active Green e pastiglie anticalcare a seconda del programma di lavaggio	–	–	–	–	●	●	
Visualizzazione del programma di lavaggio selezionato e del tempo di pulizia residuo	–	–	–	●	●	●	
Detergenti e prodotti di manutenzione solidi per la massima sicurezza di funzionamento	●	●	●	●	●	●	
Pastiglie detergenti Active Green (confezione di prova) e pastiglie anticalcare (confezione di prova)	●	●	●	–	●	●	
Pastiglie detergenti (confezione di prova) e di brillantante (confezione di prova)	–	–	–	●	–	–	
Doccia manuale ergonomica integrata con dispositivo di ritiro automatico, getto commutabile (getto puntiforme e compatto) e funzione di blocco dell'acqua integrata	–	●	●	–	●	●	
Doccia manuale integrata con dispositivo di ritiro automatico, funzione di blocco dell'acqua integrata e regolazione continua del getto	●	–	–	●	–	–	
Visualizzazione richiesta di decalcificazione	–	–	–	●	–	–	
Programma di decalcificazione guidato tramite menu	–	–	–	●	–	–	
ServiceDiagnose System (SDS) con visualizzazione automatica dei messaggi di servizio	●	●	●	●	●	●	

● Standard | ○ Opzionale | – Non disponibile | □ Disponibile come accessorio

Caratteristiche di equipaggiamento

Caratteristiche di equipaggiamento	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic		
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1		XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Sensore termico con 6 punti di misurazione	●	●	●	–	–	–	
Sensore termico con 1 punto di misurazione	–	–	–	●	●	●	
Definizione personalizzata della temperatura al cuore minima e massima selezionabile nelle impostazioni di sistema	●	●	●	–	–	–	
Supporto di posizionamento del sensore termico	□	□	□	□	□	□	
Sensore termico esterno USB	–	□	□	–	□	□	
Sensore termico esterno USB per cottura sottovuoto	–	□	□	–	□	□	
1.200 programmi con fino a 12 passi programmabili e denominabili liberamente	●	●	●	–	–	–	
100 programmi con fino a 12 passi programmabili e denominabili liberamente	–	–	–	–	●	●	
100 programmi con fino a 6 passi programmabili liberamente	–	–	–	●	–	–	
Vaporizzazione manuale	●	●	●	–	–	–	
Vaporizzazione precisa con programmazione manuale in 4 livelli da 30 °C–260 °C nelle modalità aria calda o combinata	●	●	●	–	–	–	
5 velocità dell'aria programmabili	●	●	●	●	●	●	
Percorsi di cottura intelligenti con riconoscimento automatico del carico	●	●	●	–	–	–	
Formato temperatura impostabile in °C o °F	●	●	●	●	●	●	
Display digitale per la temperatura	●	●	●	●	●	●	
Visualizzazione di valori effettivi e nominali	●	●	●	●	●	●	
Timer digitale, 0–24 ore con posizione permanente	●	●	●	●	●	●	
Visualizzazione in tempo reale (24 ore)	●	●	●	–	●	●	
Impostazione del tempo in ore/minuti o minuti/secondi	●	●	●	–	–	–	
Impostazione del tempo in ore/minuti	–	–	–	●	●	●	
Preselezione automatica start time con data e ora	●	●	●	–	–	–	
Possibilità di selezionare la modalità 1/2 energia (solo apparecchi elettrici)	●	●	●	–	–	–	
Generatore di vapore ad alta potenza con riempimento automatico dell'acqua	●	●	●	●	●	●	
Sistema del bruciatore con ventola ad alta potenza estremamente silenzioso (solo apparecchi a gas)	–	●	●	–	●	●	
Impianto di lavaggio automatico dei fumi	●	●	●	●	●	●	
Circolazione dinamica dell'aria con potenti ventole con inversione della rotazione (6 ripiani: 1 ventola, 10 ripiani: 2 ventole, 20 ripiani: 3 ventole)	●	●	●	●	●	●	
Calibrazione e adattamento automatici al luogo di installazione (altitudine ecc.) con autodiagnosi	●	●	●	●	●	●	
Adeguamento automatico all'altezza geografica della modalità Vapore per migliori risultati di cottura	●	●	●	●	●	●	
Apporto di energia commisurato al fabbisogno	●	●	●	●	●	●	
Paratia dell'aria estraibile	●	●	●	●	●	●	
Freno ventola incorporato per la massima sicurezza in funzionamento e il cambio rapido di direzione	●	●	●	●	●	●	
Separazione centrifuga dei grassi senza filtro antigrasso supplementare	●	●	●	●	●	●	
Porta camera di cottura con triplo vetro retroventilato, rivestimento speciale termoriflettente e vetri interni orientabili per una facile pulizia	●	●	●	●	–	–	
Porta camera di cottura con doppio vetro retroventilato, rivestimento speciale termoriflettente e vetro interno orientabile per una facile pulizia	–	–	–	–	●	●	
Posizioni di arresto dello sportello a 110°/180° (apparecchi da tavolo), 120°/180° (apparecchi da pavimento) per la massima sicurezza in funzionamento	●	●	●	●	●	●	
Interruttore di contatto porta di prossimità	●	●	●	●	●	●	

Caratteristiche di equipaggiamento

Caratteristiche di equipaggiamento	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Controllo del tempo di apertura dello sportello durante il carico e la cottura con funzione di allarme	●	●	●	–	–	–
Tempo di funzionamento supplementare della cappa di aspirazione o a condensazione liberamente impostabile	●	●	●	–	–	–
Guarnizione sportello a incastro facile da sostituire	●	●	●	●	●	●
Guide di inserimento per carrello portateglie	–	–	●	–	–	●
Ripiano longitudinale mod. XS 6-2/3 adatto per contenitori GN 1/2, 1/3 e 2/3, minima perdita di energia e minimo fabbisogno di spazio per aprire e ruotare lo sportello	●	–	–	●	–	–
Ripiano longitudinale mod. 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1 adatto per contenitori GN 1/1, 1/2, 1/3 e 2/3, minima perdita di energia e minimo fabbisogno di spazio per aprire e ruotare lo sportello	–	●	●	–	●	●
Ripiano longitudinale mod. 6-1/1 e 10-1/1 adatto per Formato pasticceria (400 x 600 mm), minima perdita di energia e minimo fabbisogno di spazio per aprire e ruotare lo sportello	–	○	–	–	○	–
Ripiano longitudinale mod. 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1 adatto per contenitori GN 2/1, 1/1 e 2/4, minima perdita di energia e minimo fabbisogno di spazio per aprire e ruotare lo sportello	–	●	●	–	●	●
Camera di cottura igienizzata a forma di vasca senza fughe, spigoli arrotondati, a prova di fuoriuscite	●	●	●	●	●	●
Illuminazione a LED della camera di cottura e dei ripiani	●	●	●	●	●	●
Telai appesi estraibili con guida supplementare per vaschetta di raccolta grassi	–	●	–	–	●	–
Telai appesi girevoli ed estraibili	●	–	–	●	–	–
Guide di inserimento a U con intagli per facilitare il caricamento	–	●	●	–	●	●
Guide sagomate a L	–	○	–	–	○	–
Pacchetto carrello portateglie	–	○	–	–	○	–
Pacchetto carrello portateglie per Combi-Duo	–	○	–	–	○	–
Pacchetto carrello portateglie per Formato pasticceria con protezione antiscivolamento degli accessori	–	–	–	–	–	–
Carrello portateglie con bloccaggio su entrambi i lati, vaschetta di raccolta con svuotamento e ruote tandem (2 con freno), diametro ruota 125 mm, componenti metallici in acciaio inox	–	–	●	–	–	●
Sportello della camera di cottura con meccanica a tenuta ottimizzata incorporata, nessuna fuoriuscita di vapore in caso di funzionamento senza carrello portateglie	–	–	●	–	–	●
Materiale interno ed esterno in acciaio inox DIN 1.4301	●	●	●	●	●	●
Interfaccia USB per l'emissione di dati HACCP e informazioni di servizio e il trasferimento di programmi di cottura su chiavetta USB RATIONAL e per un facile aggiornamento del software	●	●	●	●	●	●
Caricamento di carrelli e immagini per personalizzare la pagina di avvio dell'interfaccia USB	●	●	●	–	–	–
Messaggi di funzionamento e di avvertenza, ad es. in caso di mancanza d'acqua	●	●	●	●	●	●

● Standard | ○ Opzionale | – Non disponibile | □ Disponibile come accessorio

Installazione e marchi di prova

Collegamento, installazione e marchi di prova	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1		XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1
Possibilità di collegamento a impianti di ottimizzazione dell'energia	○	○	○	○	○	○
Collegamento a indicatore di funzionamento / contatti a potenziale zero ad es. per impianto di aerazione interno o trasduttore di segnale	○	○	○	–	–	–
Interfaccia Wi-Fi per utilizzare ConnectedCooking, la moderna soluzione di rete basata sul cloud	●	●	●	–	○	○
Interfaccia Ethernet per il collegamento a ConnectedCooking	●	●	●	○	○	○
Dichiarazione di conformità: CE	●	●	●	●	●	●
Sicurezza elettrica: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●	●
Efficienza energetica: Energy Star	–	●	●	–	–	–
Sicurezza gas: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	–	●	●	–	●	●
Sicurezza d'uso/degli apparecchi testata secondo la direttiva Macchine 2006/42/CE	●	●	●	●	●	●
Igiene generale: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●	●
Certificato Kosher per sistemi di cottura e detergenti	●	●	●	●	●	●
Garanzia acqua potabile: SVGW, KIWA, WRAS, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●	●
Accessori di cottura idonei per alimenti secondo la Direttiva 1935/2004/CE	●	●	●	●	●	●
Collegamento fisso alle acque di scarico omologato secondo SVGW, EN1717	●	●	●	●	●	●
Protezione contro spruzzi e getto di manichetta IPX 5	●	●	●	●	●	●
Piedini dell'apparecchio regolabili in altezza	–	–	●	–	–	●
Zoccolo dell'apparecchio con guarnizione continua	●	●	–	●	●	–
Possibile montaggio su tavolo di 700 mm di profondità (6-1/1 e 10-1/1 anche con rialzo per apparecchi RATIONAL)	●	● ¹⁾	–	●	● ¹⁾	–
Possibilità di montaggio su tavolo di 600 mm di profondità	●	–	–	●	–	–
Supporto da parete (XS 6-2/3 e 6-1/1)	●	●	–	●	●	–
Dispositivo di fissaggio al pavimento	–	–	●	–	–	●
Tensioni speciali su richiesta	○	○	○	○	○	○
GPL o gas naturale	–	●	●	–	●	●

● Standard | ○ Opzionale | – Non disponibile | □ Disponibile come accessorio

Sicurezza sul lavoro ed ergonomia

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic		
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1		XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Igiene, sicurezza sul lavoro ed ergonomia							
Limitatore di temperatura di sicurezza per generatore di vapore e riscaldamento Aria Calda	●	●	●	●	●	●	
Testato secondo lo standard nazionale e internazionale per il funzionamento senza sorveglianza	●	●	●	●	●	●	
Porta della camera di cottura con apertura da destra	○	○	–	○	○	–	
Maniglia dello sportello ergonomica azionabile con una sola mano con funzione di chiusura e funzione destra/sinistra	●	●	–	●	●	–	
Maniglia dello sportello ergonomica azionabile con una sola mano con funzione di chiusura e bloccaggio	–	–	●	–	–	●	
Altezza massima dell'ultimo ripiano 1,60 m (per apparecchi da tavolo sul relativo sottoarmadio originale RATIONAL)	●	●	○	●	●	○	
Kit Combi-Duo – sistemi di cottura impilabili (a seconda della variante di installazione con altezza massima del ripiano di 1,60 m)	□	□	–	□	□	–	
Chiusura di sicurezza della porta	○	○	○	○	○	○	
Scarico grassi integrato	–	○	○	–	○	○	
SecurityLine (versione di sicurezza per istituti di pena)	–	○	○	–	○	○	
Pannello di comando con serratura	–	○	○	–	○	○	
Protezione a cerniera pannello di controllo	–	○	○	–	○	○	
MarineLine (versione da nave)	○	○	○	○	○	○	
HeavyDutyLine	–	○	○	–	○	○	
MobilityLine – apparecchi da pavimento mobili con ruote	–	–	□	–	–	□	
MobilityLine – apparecchi da tavolo mobili su sottotelaio rinforzato	–	□	–	–	□	–	

● Standard | ○ Opzionale | – Non disponibile | □ Disponibile come accessorio

RATIONAL Italia S.r.l.
Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Tel. +39.041.86.29.050
info@rational-online.it
rational-online.com