

Catalogus

Kooksystemen en toebehoren



Belangrijke toelichtingen en aanwijzingen

Deze catalogus is enkel geldig in Nederland. De vermelde prijzen zijn vrijblijvende adviesprijzen van RATIONAL Nederland exclusief BTW en geldig vanaf 1 januari 2022. Alle eerdere catalogi zijn hiermee niet meer geldig. Onder voorbehoud van technische wijzigingen die de verdere ontwikkelingen dienen, alsmede wijzigen van prijzen en artikelnummers. Prijsbasis: franco huis, inclusief verpakking en transportverzekering, exclusief BTW en verwijderingsbijdrage. Betalingsvoorwaarden: 10 dagen na factuurdatum 2% betalingskorting of 30 dagen netto.

De garantieperiode voor RATIONAL apparaten bedraagt voor nieuwe apparatuur 2 jaar vanaf de factuurdatum of vanaf de aangetoonde installatiedatum. De installatiedatum moet worden aangetoond met de installatierekening of door een handelaar dan wel distributiepartner schriftelijk bevestigd worden. Van toepassing zijn de voorwaarden van de garantieverklaring van RATIONAL. Wij informeren u graag over de gedetailleerde omvang van de standaarduitrustingen en over bijkomende individuele uitrustingsmogelijkheden.

Ga voor meer informatie naar www.rational-online.com of neem contact op met onze RATIONAL klantenservice.
Telefoon: 088 220 8000 , e-mail: info@rational.nl

● Standaarduitrusting zonder meerprijs | ○ Standaarduitrusting tegen meerprijs | – Niet beschikbaar | □ Toebehoren

Inhoudsopgave



- 4 **iCombi Pro**
- 6 **iCombi Classic**
- 8 **Opties iCombi Pro en iCombi Classic**
- 12 **Combi-Duo**
 - 12 Combi-Duo XS 6-2/3
 - 13 Combi-Duo 6-1/1 en 10-1/1
 - 15 Combi-Duo 6-2/1 en 10-2/1
- 17 **Verzorgingsproducten iCombi**
- 18 **Toebehoren**
 - 18 Toebehoren type XS 6-2/3
 - 20 Toebehoren type 6-1/1 en 10-1/1
 - 25 Toebehoren type 6-2/1 en 10-2/1
 - 29 Toebehoren type 20-1/1 en 20-2/1
 - 32 Kook- en speciaal toebehoren
 - 35 Gastronom-houders
- 36 **Compatibiliteitspakketten iCombi**
- 37 **Compatibiliteitspakketten Combi-Duo Universal**
- 39 **Keurmerken voor iCombi**
- 40 **Uitrustingskenmerken iCombi**



- 48 **iVario**
- 49 **iVario Pro**
- 50 **Opties iVario**
- 52 **Opstellingsvarianten iVario 2-XS en iVario Pro 2-S**
- 53 **Opstellingsvarianten iVario Pro L en iVario Pro XL**
- 54 **Toebehoren**
 - 54 Toebehoren type 2-XS
 - 56 Toebehoren type 2-S
 - 58 Toebehoren type L, XL
- 60 **Verzorgingsproducten iVario**
- 61 **Uitrustingskenmerken iVario**
- 64 **Keurmerken voor iVario**



- 65 **ConnectedCooking**

iCombi Pro

^



XS 6-2/3

6-1/1

10-1/1

Elektrisch	€ 12.019	€ 15.099	€ 19.725
Artikelnummer	CA1ERRA.0001173	CB1ERRA.0001174	CD1ERRA.0001175
Aansluitwaarde	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Spanning	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Gewicht	67 kg	99 kg	127 kg
Gas	–	€ 18.841	€ 23.131
Artikelnummer vloeibaar gas 3P	–	CB1GRRRA.0001187	CD1GRRRA.0001188
Artikelnummer aardgas L	–	CB1GRRRA.0001199	CD1GRRRA.0001200
Artikelnummer vloeibaar gas 3B/P	–	CB1GRRRA.0001193	CD1GRRRA.0001194
Aansluitwaarde aardgas / vloeibaar gas 3P	–	13 kW	22 kW
Aansluitwaarde vloeibaar gas 3B/P	–	13,5 kW	23 kW
Spanning	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gewicht	–	117 kg	155 kg
Capaciteit	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN	10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN
Maaltijden per dag	20–80	30–100	80–150
Breedte	655 mm	850 mm	850 mm
Diepte (inclusief deurgreep)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Hoogte (inclusief ontluchtingsbuis)	567 mm (594 mm)	758 mm (804 mm)	1018 mm (1064 mm)
Opties			
Links scharnierend voor deur bereidingsruimte	€ 509	€ 509	€ 509
Pakket met verrijdbaar ovenrek	–	€ 705	€ 872
Geïntegreerde vetafvoer	–	€ 603	€ 603
MarineLine	€ 747	€ 1.021	€ 1.021
HeavyDutyLine	–	€ 906	€ 906
SecurityLine	–	€ 1.478	€ 1.478
Veiligheidssluiting van de deur	€ 86	€ 86	€ 86
Afsluitbaar bedieningspaneel	–	€ 655	€ 655
UltraVent gemonteerd	€ 4.063	–	–
UltraVent Plus gemonteerd	€ 6.284	–	–
Aansluiting systeem voor optimaal energieverbruik	€ 93	€ 93	€ 93
Aansluiting aan bedrijfsbewaking	p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.

Toebehoren

Het bijpassende toebehoren vindt u hier:	Pagina [18]	Pagina [20]	Pagina [20]
--	-------------	-------------	-------------

Meer informatie en opties vindt u op pagina [8] en onze website. Bovendien ontvangt u op aanvraag informatie over combinaties van opties en over speciale spanningen.



6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
€ 22.359	€ 29.559	€ 36.699	€ 47.779
CC1ERRA.0001176	CE1ERRA.0001177	CF1ERRA.0001178	CG1ERRA.0001179
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
€ 27.181	€ 33.331	€ 39.551	€ 55.551
CC1GRRRA.0001189	CE1GRRRA.0001190	CF1GRRRA.0001191	CG1GRRRA.0001192
CC1GRRRA.0001201	CE1GRRRA.0001202	CF1GRRRA.0001203	CG1GRRRA.0001204
CC1GRRRA.0001195	CE1GRRRA.0001196	CF1GRRRA.0001197	CG1GRRRA.0001198
28 kW	40 kW	42 kW	80 kW
29,5 kW	42 kW	44 kW	84 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
144 kg	192 kg	284 kg	379kg
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
975 mm (1042 mm)	975 mm (1042 mm)	847 mm (913 mm)	1052 mm (1117 mm)
754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)	1807 mm (1872 mm)	1807 mm (1872 mm)
€ 509	€ 509	-	-
€ 1.023	€ 1.193	-	-
€ 603	€ 603	€ 603	€ 603
€ 1.021	€ 1.021	€ 1.435	€ 1.435
€ 906	€ 906	€ 1.738	€ 1.838
€ 1.478	€ 1.478	€ 3.391	€ 3.391
€ 86	€ 86	€ 86	€ 86
€ 655	€ 655	€ 655	€ 655
-	-	-	-
-	-	-	-
€ 93	€ 93	€ 93	€ 93
p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.

Pagina [25]

Pagina [25]

Pagina [29]

Pagina [29]

ENERGY STAR sluit deze kooksystemen uit van certificatie: iCombi Pro XS 6-2/3 en iCombi Pro 20-2/1 elektrisch.

iCombi Classic



CombiMaster Plus XS 6-2/3

6-1/1

10-1/1

Elektrisch € 9.609 € 12.429 € 16.749

Artikelnummer	CA2ERRA.0001180	CB2ERRA.0001181	CD2ERRA.0001182
Aansluitwaarde	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Spanning	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Gewicht	67 kg	93 kg	121 kg

Gas – € 14.491 € 19.321

Artikelnummer vloeibaar gas 3P	–	CB2GRRRA.0001205	CD2GRRRA.0001206
Artikelnummer aardgas L	–	CB2GRRRA.0001217	CD2GRRRA.0001218
Artikelnummer vloeibaar gas 3B/P	–	CB2GRRRA.0001211	CD2GRRRA.0001212
Aansluitwaarde aardgas / vloeibaar gas 3P	–	13 kW	22 kW
Aansluitwaarde vloeibaar gas 3B/P	–	13,5 kW	23 kW
Spanning	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gewicht	–	101 kg	139 kg

Capaciteit 6 × 2/3 GN 6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN 10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN

Maaltijden per dag	20–80	30–100	80–150
Breedte	655 mm	850 mm	850 mm
Diepte (inclusief deurgreep)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Hoogte (inclusief ontluchtungsbus)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)

Opties

Links scharnierend voor deur bereidingsruimte	€ 509	€ 509	€ 509
Pakket met verrijdbaar ovenrek	–	€ 705	€ 872
Geïntegreerde vetafvoer	–	€ 603	€ 603
MarineLine	€ 747	€ 1.021	€ 1.021
HeavyDutyLine	–	€ 906	€ 906
SecurityLine	–	€ 1.478	€ 1.478
Veiligheidssluiting van de deur	€ 86	€ 86	€ 86
Afsluitbaar bedieningspaneel	–	€ 655	€ 655
UltraVent gemonteerd	€ 4.063	–	–
UltraVent Plus gemonteerd	€ 6.284	–	–
Aansluiting systeem voor optimaal energieverbruik	€ 93	€ 93	€ 93
Aansluiting aan bedrijfsbewaking	p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.

Toebehoren

Het bijpassende toebehoren vindt u hier:	Pagina [18]	Pagina [20]	Pagina [20]
--	-------------	-------------	-------------

Meer informatie en opties vindt u op pagina [8] en onze website. Bovendien ontvangt u op aanvraag informatie over combinaties van opties en over speciale spanningen.



6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
€ 18.529	€ 23.749	€ 31.649	€ 42.449
CC2ERRA.0001183	CE2ERRA.0001184	CF2ERRA.0001185	CG2ERRA.0001186
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
€21.871	€ 27.721	€ 34.221	€ 46.811
CC2GRRRA.0001207	CE2GRRRA.0001208	CF2GRRRA.0001209	CG2GRRRA.0001210
CC2GRRRA.0001219	CE2GRRRA.0001220	CF2GRRRA.0001221	CG2GRRRA.0001222
CC2GRRRA.0001213	CE2GRRRA.0001214	CF2GRRRA.0001215	CG2GRRRA.0001216
28 kW	40 kW	42 kW	80 kW
29,5 kW	42 kW	44 kW	84 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
128 kg	184 kg	276 kg	371kg
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
975 mm (1042 mm)	975 mm (1042 mm)	847 mm (913 mm)	1052 mm (1117 mm)
754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)	1807 mm (1872 mm)	1807 mm (1872 mm)
€ 509	€ 509	-	-
€ 1.023	€ 1.193	-	-
€ 603	€ 603	€ 603	€ 603
€ 1.021	€ 1.021	€ 1.435	€ 1.435
€ 906	€ 906	€ 1.638	€ 1.738
€ 1.478	€ 1.478	€ 3.391	€ 3.391
€ 86	€ 86	€ 86	€ 86
€ 655	€ 655	€ 655	€ 655
-	-	-	-
-	-	-	-
€ 93	€ 93	€ 93	€ 93
p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.

Opties iCombi Pro en iCombi Classic



Links scharnierende ovendeur bij tafelmodellen

Om het kookstelsel in bepaalde keukeninrichtingen toegankelijker te maken, kan de deur van tafelmodellen in plaats van rechts ook links scharnierend worden besteld.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	€ 509	€ 509	€ 509	€ 509	€ 509	–	–
iCombi Classic	–	€ 509	€ 509	€ 509	€ 509	–	–
CombiMaster Plus	€ 509	–	–	–	–	–	–



Pakket met verrijdbaar ovenrek voor tafelmodellen

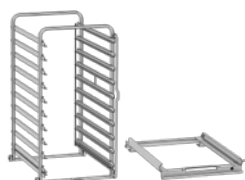
De inhangrekken worden vervangen door een verrijdbaar inhangrek met de bijbehorende inschuifrails. Geschikte transportwagens om uw kookstelsel makkelijk te be- en ontladen vindt u op pagina [22] en pagina [26].

Uitrustingskenmerken:

Verrijdbaar inhangrek geschikt voor gastro- en bakkerijnorm toebehoren (verschillende verrijdbare bordenrekken met een variërend aantal inschuifniveaus leverbaar)

Inschuifrails Standaard voor transportwagens tafelmodellen

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	€ 705	€ 872	€ 1.023	€ 1.193	–	–
iCombi Classic	–	€ 705	€ 872	€ 1.023	€ 1.193	–	–



Pakket met verrijdbaar ovenrek voor Combi-Duo

De inhangrekken worden vervangen door een verrijdbaar bordenrek met de bijbehorende inschuifrails. Geschikte transportwagens om uw Combi-Duo makkelijk te be- en ontladen vindt u op pagina [14], pagina [22] evenals pagina [16] en pagina [26].

Uitrustingskenmerken: (per kookstelsel te configureren)

- › Verrijdbaar bordenrek geschikt voor gastro- en bakkerijnorm toebehoren (verschillende verrijdbare bordenrekken met een variërend aantal inschuifniveaus leverbaar)
- › Inschuifrails Combi-Duo voor transportwagens Combi-Duo

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.	–	–
iCombi Classic	–	p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.	–	–



Geïntegreerde vetafvoer

Weg druipend vet wordt automatisch en betrouwbaar uit de bereidingsruimte afgevoerd naar speciale opvangreservoirs voor vet. Voor de realisatie van de optie bij de kooksystemen van de typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 is het gebruik van de toebehoren: onderstel II, onderstel IV of nivelleerbouwset vereist.

Uitrustingskenmerken:

- › Basisbestanddelen: opvangbak voor vet, buizen en opvangreservoirs
- › Specifieke bestanddelen vindt u in de Fact File: Geïntegreerde vetafvoer

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	€ 1.094	€ 1.094	€ 1.094	€ 1.094	€ 3.187	€ 3.187
iCombi Classic	–	€ 1.094	€ 1.094	€ 1.094	€ 1.094	€ 3.187	€ 3.187

Toebehoren voor geïntegreerde vetafvoer

60.73.309	Transportwagen voor houders met geïntegreerde vetafvoer (Combi-Duo en staande modellen)	€ 793
-----------	---	-------

Opties iCombi Pro en iCombi Classic



MarineLine voor elektroapparatuur

Maakt het efficiënte en veilige gebruik mogelijk van uw kooksystemen op schepen, ook bij zware zeegang.

Uitrustingskenmerken:

- › Beveiliging tegen omkantelen en wegglijden van tafelmodellen (type XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) door vastschroeven aan te fixeren onderstellen. De beschikbare onderstellen vindt u op pagina [18], pagina [20] en pagina [25]
- › Roestvrij stalen poten en een extra bevestigingsmontageset maken het mogelijk staande modellen (type 20-1/1, 20-2/1) vast te schroeven of te lassen om ze te beveiligen tegen omkantelen en wegglijden
- › Flexibel instelbare deurvaststeller voor het dempen van de beweging bij het openen en sluiten van de deur en om hem in geopende toestand vast te zetten
- › Speciaal ontwikkelde inhangrekken en verrijdbare ovenrekken zorgen dat het geplaatste toebehoren niet naar buiten kan glijden
- › Conform met USPHS-hygiënevereisten
- › Gecertificeerd door 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	€ 747	€ 1.021	€ 1.021	€ 1.021	€ 1.021	€ 1.435	€ 1.435
iCombi Classic	–	€ 1.021	€ 1.021	€ 1.021	€ 1.021	€ 1.435	€ 1.435
CombiMaster Plus	€ 747	–	–	–	–	–	–

Toebehoren MarineLine

60.76.348	Rooster als stootbeveiliging voor rechts scharnierende deur, type 6-1/1	p.o.a.
60.76.350	Rooster als stootbeveiliging voor links scharnierende deur, type 6-1/1	p.o.a.
60.76.353	Rooster als stootbeveiliging voor rechts scharnierende deur, type 10-1/1	p.o.a.
60.76.355	Rooster als stootbeveiliging voor links scharnierende deur, type 10-1/1	p.o.a.
60.76.351	Rooster als stootbeveiliging voor rechts scharnierende deur, type 6-2/1	p.o.a.
60.76.352	Rooster als stootbeveiliging voor links scharnierende deur, type 6-2/1	p.o.a.
60.76.356	Rooster als stootbeveiliging voor rechts scharnierende deur, type 10-2/1	p.o.a.
60.76.412	Rooster als stootbeveiliging voor links scharnierende deur, type 10-2/1	p.o.a.
60.76.413	Rooster als stootbeveiliging voor deur, type 20-1/1	p.o.a.
60.76.414	Rooster als stootbeveiliging voor deur, type 20-2/1	p.o.a.



SecurityLine

Specifieke beveiligingselementen beschermen het kookstelsel tegen moedwillige beschadiging en voorkomen gebruik waardoor personen geschaad kunnen worden. Alleen voor kooksystemen met rechts scharnierende deur.

Uitrustingskenmerken:

- › Afsluitbaar bedieningspaneel
- › Afsluitbare deur van de ovenruimte in veiligheidsuitvoering met geïntegreerd roestvrij stalen rooster
- › Verrijdbaar ovenrek met neerlaatbare handgreep voor types 20-1/1 en 20-2/1
- › Afsluitbare handdouche en Care-lade voor types 20-1/1 en 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	–	€ 1.478	€ 1.478	€ 1.478	€ 1.478	€ 3.391	€ 3.391
iCombi Classic	–	€ 1.478	€ 1.478	€ 1.478	€ 1.478	€ 3.391	€ 3.391



Veiligheidssluiting van de deur

De veiligheidssluiting van de deur voorkomt dat de deur van de ovenruimte te snel wordt geopend en beschermt op die manier tegen letsel door ontwijkende, hete damp.

Uitrustingskenmerken:

- › Opening van de deur van de ovenruimte van tafelmodellen door bediening van de deurgreep in 2 stappen
- › Opening van de deur van de ovenruimte van staande modellen door bediening van een extra voetpedaal

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	€ 86	€ 86	€ 86	€ 86	€ 86	€ 86	€ 86
iCombi Classic	–	€ 86	€ 86	€ 86	€ 86	€ 86	€ 86
CombiMaster Plus	€ 86	–	–	–	–	–	–

Opties iCombi Pro en iCombi Classic



Afsluitbaar bedieningspaneel

Beschermt tegen onbevoegde toegang en moedwillige beschadiging met vrijwel onverwoestbare kunststofafdekking (LEXAN) met geïntegreerd slot. Alleen voor kooksystemen met rechts scharnierende deur.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	€ 655	€ 655	€ 655	€ 655	€ 655	€ 655
iCombi Classic	–	€ 655	€ 655	€ 655	€ 655	€ 655	€ 655



HeavyDutyLine

Kooksystemen van de modelserie HeavyDutyLine zijn speciaal ontworpen voor het gebruik onder zware omstandigheden, zoals hoge omgevingstemperaturen, lange bedrijfstijden en sterke mechanische belasting. Hierdoor zijn ze uitstekend geschikt voor de eisen voor hoge productie in bijv. grote bedrijfskeukens.

Uitrustingskenmerken:

- > Metalen element(en) ter bescherming van het bedieningspaneel, het instelwiel, enz.
- > Verstevigd verrijdbaar ovenrek voor typen 20-1/1 en 20-2/1
- > Een externe USB-kernthermometer (interne kernthermometer valt weg)
- > Voorbereid voor uitbreiding met stootbeveiliging voor deur en zijwanden door extra toebehoren

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	€ 906	€ 906	€ 906	€ 906	€ 1.638	€ 1.638
iCombi Classic	–	€ 906	€ 906	€ 906	€ 906	€ 1.638	€ 1.638

Toebehoren HeavyDutyLine

60.76.106	Stootbeveiliging 6-1/1, 10-1/1. Alleen in combinatie met onderstel II	p.o.a
60.76.354	Stootbeveiliging 6-2/1, 10-2/1. Alleen in combinatie met onderstel II	p.o.a
60.76.367	Stootbeveiliging links 20-1/1	p.o.a
60.76.361	Stootbeveiliging rechts 20-1/1	p.o.a
60.76.292	Stootbeveiliging links 20-2/1	p.o.a
60.76.112	Stootbeveiliging rechts 20-2/1	p.o.a
60.76.348	Rooster als stootbeveiliging voor rechts scharnierende deur, type 6-1/1	p.o.a
60.76.353	Rooster als stootbeveiliging voor rechts scharnierende deur, type 10-1/1	p.o.a
60.76.351	Rooster als stootbeveiliging voor rechts scharnierende deur, type 6-2/1	p.o.a
60.76.356	Rooster als stootbeveiliging voor rechts scharnierende deur, type 10-2/1	p.o.a
60.76.413	Rooster als stootbeveiliging voor deur, type 20-1/1	p.o.a
60.76.414	Rooster als stootbeveiliging voor deur, type 20-2/1	p.o.a

MobilityLine

Speciaal toebehoren voor mobiel gebruik bij event-catering of buffetten.

Uitrustingskenmerken:

- > Voor tafelmodellen type 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 en 10-2/1: Onderstel II MobilityLine met 14 paar draagrails. Tweezijdig open, met zijwanden, zijdelings verstevigd. Vier rvs rolwielen met Ø 200 mm. Opzetstuk met beugels als stootbescherming
- > Voor staande modellen type 20-1/1 en 20-2/1: Verrijdbaar basisframe met 4 roestvrij stalen zwenkwielen en parkeerrem

60.31.164	Onderstel II, versie MobilityLine type 6-1/1, 10-1/1	€ 3.599
60.31.165	Onderstel II, versie MobilityLine type 6-2/1, 10-2/1	p.o.a.
60.21.334	Verrijdbaar basisframe 20-1/1	p.o.a.
60.22.496	Verrijdbaar basisframe 20-2/1	p.o.a.



Opties iCombi Pro en iCombi Classic



Bescherming voor bedieningspaneel

Opklapbare stootbeveiliging van breukvrij kunststof (LEXAN) voor het bedieningsveld.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	€ 171	€ 171	€ 171	€ 171	€ 171	€ 171
iCombi Classic	–	€ 171	€ 171	€ 171	€ 171	€ 171	€ 171



Kooksystemen type XS 6-2/3 met voorgemonteerde UltraVent of UltraVent Plus

Reeds gemonteerde condensatiekappen maken een bijzonder eenvoudige en snelle installatie mogelijk van kooksystemen van het type XS 6-2/3 op de plaats van opstelling.

	UltraVent, voorgemonteerd op XS 6-2/3	UltraVent Plus, voorgemonteerd op XS 6-2/3
iCombi Pro	€ 4.063	€ 6.284
CombiMaster Plus	€ 4.063	€ 6.284

Aansluiting systeem voor optimaal energieverbruik

Interface voor rechtstreekse aansluiting van het kookstelsel voor optimaal energieverbruik (overeenkomstig norm DIN 18875). Alleen beschikbaar voor apparatuur met de spanningen 3 NAC 400 V en 3 NAC 415 V.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	€ 93	€ 93	€ 93	€ 93	€ 93	€ 93	€ 93
iCombi Classic	–	€ 93	€ 93	€ 93	€ 93	€ 93	€ 93
CombiMaster Plus	€ 93	–	–	–	–	–	–

Aansluiting met bedrijfsbewakingssysteem / potentiaalvrije contacten

Interface voor rechtstreekse aansluiting van het kookstelsel op bedrijfsbewakingssystemen of voor de aansturing van externe apparaten zoals ventilatiesystemen.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	€ 99	€ 99	€ 99	€ 99	€ 99	€ 99	€ 99
iCombi Classic	–	€ 99	€ 99	€ 99	€ 99	€ 99	€ 99
CombiMaster Plus	€ 99	–	–	–	–	–	–

Ethernet-interface

De Ethernet-interface (RJ45) maakt de netwerkaansluiting met een kabel op de kooksystemen mogelijk. Hiermee kunnen de kooksystemen worden verbonden met 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	–	€ 86	€ 86	€ 86	€ 86	€ 86	€ 86
CombiMaster Plus	€ 86	–	–	–	–	–	–

Wifi- en Ethernet-interface

Flexibel te selecteren netwerkverbinding van de kooksystemen via een draadloze Wifi-interface (IEEE 802.11 standaard) of per kabel via de interface (RJ45). Hiermee kunnen de kooksystemen worden verbonden met 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	–	€ 113	€ 113	€ 113	€ 113	€ 113	€ 113

Combi-Duo XS 6-2/3



Combi-Duo ombouwset voor iCombi Pro XS 6-2/3 en CombiMaster Plus XS 6-2/3

Bouwset voor vakkundige combinatie van twee RATIONAL-kooksystemen boven elkaar (geen onderbouw in bouwset opgenomen). Zonder extra benodigde ruimte werkt u gelijktijdig in verschillende bedrijfsfuncties.

60.73.768	Type XS 6-2/3 op type XS 6-2/3 rechts scharnierend	€ 815
60.74.276	Type XS 6-2/3 op type XS 6-2/3 links scharnierend	€ 815
60.74.780	Type XS 6-2/3 op type XS 6-2/3 rechts scharnierend Marine	€ 1.078
60.74.929	Type XS 6-2/3 op type XS 6-2/3 links scharnierend Marine	p.o.a.



Onderstel I voor Combi-Duo

Aan alle zijden open.

60.31.020	Standaard, afmetingen B D H: 639 563 555 mm	€ 649
60.31.170	Met zwenkwielen, afmetingen B D H: 663 641 562 mm	€ 1.074



Onderstel II voor Combi-Duo

4 paar rails met een bergvak. Tweezijdig open, met zijwanden.

60.31.046	Standaard, afmetingen B D H: 639 563 557 mm	€ 1.294
60.31.058	Met fixatie (MarineLine), afmetingen B D H: 689 613 557 mm	p.o.a.



UltraVent en UltraVent Plus

UltraVent: Condensatiekap voor het binden en afvoeren van damp. Geen buitenaansluiting nodig.

UltraVent Plus: Condensatiekap voor het binden en afvoeren van damp. Speciale filtertechniek vermindert lastige damp en wasem. Geen buitenaansluiting nodig.

60.73.943	UltraVent XS, elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B D H: 657 580 240 mm	€ 4.261
60.74.404	UltraVent Plus XS, elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B D H: 657 580 329 mm	€ 7.211

Adapter-kit

Voor de aanpassing van een bestaande UltraVent XS of UltraVent Plus XS aan een andere opstelling van de Combi-Duo.

60.73.945	Adapter-Kit UltraVent XS en UltraVent Plus XS voor Combi-Duo	€ 200
-----------	--	-------

Combi-Duo 6-1/1 en 10-1/1



Combi-Duo ombouwset

Bouwset voor vakkundige combinatie van twee RATIONAL-kooksystemen boven elkaar (geen onderbouw in bouwset opgenomen). Zonder extra benodigde ruimte werkt u gelijktijdig in verschillende bedrijfsfuncties.

		Onderste kookstelsysteem		Bovenste kookstelsysteem elektrisch		Bovenste kookstelsysteem gas
			XS 6-2/3	6-1/1	6-1/1	6-1/1
Standaard	Elektrisch	6-1/1	I	E	E	E
		10-1/1	I	E	E	E
	Gas	6-1/1	G	G	G	G
		10-1/1	G	-	-	-
MarineLine	Elektrisch	6-1/1	-	K	-	-
		10-1/1	-	K	-	-
E	60.73.991	Combi-Duo type 6-1/1 E/G op type 6-1/1 of type 10-1/1 E				€ 1.527
G	60.75.751	Combi-Duo type 6-1/1 E/G of type XS 6-2/3 op type 6-1/1 G				€ 1.643
I	60.75.755	Combi-Duo type XS 6-2/3 op type 6-1/1 E				€ 1.643
K	60.76.708	Combi-Duo type 6-1/1 E op type 6-1/1 E of type 10-1/1 E MarineLine				€ 1.643



Nivelleringsset

Voor het compenseren van hoogteverschillen bij opstelling op de vloer of op een tafel. De hoogte kan tot max. 20 mm worden veranderd.

60.74.795	Egalisatieset typen 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B D H: 850 614 34 mm	€ 391
60.76.846	Nivelleerset vast monteerbaar (MarineLine) typen 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B D H: 881 614 34 mm	p.o.a.



Onderkast met poten

De onderkast met poten zorgt voor een veilige verhoogde installatie van de iCombi kooksystemen 6-1/1 en 10-1/1. De hoogte kan tot max. 20 mm worden veranderd.

60.31.668	Types 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B D H: 870 635 152 mm	p.o.a.
-----------	---	--------



Bouwset voor verplaatsbare Combi-Duo

Bouwset met in hoogte verstelbare wielen. De hoogte kan traploos 20 mm versteld worden.

60.31.622	Types 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B D H: 884 656 85 mm	p.o.a.
-----------	--	--------



Onderstel I voor Combi-Duo 6-1/1 op 6-1/1 of op 10-1/1 E

Aan alle zijden open.

60.31.200	Standaard, afmetingen B D H: 860 685 200 mm	€ 918
60.31.201	Met in hoogte verstelbare zwenkwielen, afmetingen B D H: 884 763 200 mm	€ 1.025
60.31.202	Met fixatie (MarineLine), afmetingen B D H: 885 710 200 mm	€ 993



Onderstel II voor Combi-Duo 6-1/1 op 6-1/1

3 paar rails. Tweezijdig open, met zijwanden.

60.31.206	Standaard, afmetingen B D H: 860 703 445 mm	€ 1.563
60.31.207	Met in hoogte verstelbare zwenkwielen, afmetingen B D H: 884 769 445 mm	€ 1.786

Combi-Duo 6-1/1 en 10-1/1



Afzuigkap, UltraVent en UltraVent Plus (alleen voor elektrische uitvoering)

Afzuigkap: Kap om damp en wasem af te voeren. Een buitenaansluiting is noodzakelijk.

UltraVent: Condensatiekap voor het binden en afvoeren van damp. Geen buitenaansluiting nodig.

UltraVent Plus: Condensatiekap voor het binden en afvoeren van damp. Speciale filtertechniek vermindert lastige damp en wasem. Geen buitenaansluiting nodig.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B D H: 854 970 313 mm	€ 5.965
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B D H: 854 970 403 mm	€ 9.084
60.76.221	Afzuigkap Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B D H: 854 970 359 mm	€ 4.615



Inhangrek type 6-1/1

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

Afdekking handdouche

Om de opening van de handdouche in de sokkel goed af te sluiten. De set bevat de afdekking en een stop om de waterleidingen hygiënisch goed af te sluiten bij demontage van de handdouche, bijvoorbeeld in het onderste kookstelsel van een Combi-Duo.

87.01.790S	Afdekking handdouche	p.o.a.
------------	----------------------	--------



Combi-Duo-transportwagen voor verrijdbare ovenrekken

De transportwagen is optimaal instelbaar op de hoogte van de betreffende installatie.

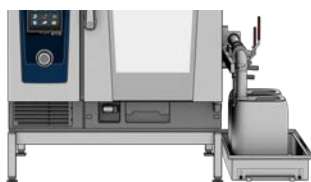
60.75.388	Voor Combi-Duo, afmetingen B D H: 568 844 1218-1478 mm	p.o.a.
-----------	--	--------



Combi-Duo inschuifrail voor verrijdbaar ovenrek

De inschuifrail is voor het gebruik van een verrijdbaar ovenrek in de Combi-Duo noodzakelijk.

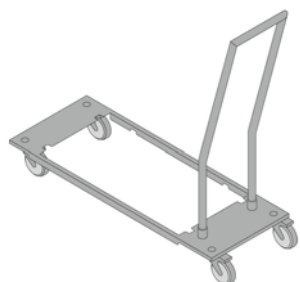
60.75.761	Inschuifrail Combi-Duo voor verrijdbaar ovenrek	p.o.a.
-----------	---	--------



Set geïntegreerde vetafvoer voor Combi-Duo

Uitbreiding van de optie geïntegreerde vetafvoer (pagina [8]): Buizen, bevestigingen en houders.

60.75.873	Set geïntegreerde vetafvoer voor opstelling op nivelleerbouwset	p.o.a.
60.75.406	Set geïntegreerde vetafvoer voor opstelling op Onderstel I Combi-Duo	p.o.a.
60.75.874	Set geïntegreerde vetafvoer voor opstelling op Onderstel II Combi-Duo	p.o.a.



Transportwagen voor houders

Maakt een veilig vervoer van de gevulde blikken of vaten mogelijk.

60.73.309	Transportwagen voor houders met geïntegreerde vetafvoer (Combi-Duo en staande modellen)	p.o.a.
-----------	---	--------

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



Combi-Duo ombouwset

Bouwset voor vakkundige combinatie van twee RATIONAL-kooksystemen boven elkaar (geen onderbouw in bouwset opgenomen). Zonder extra benodigde ruimte werkt u gelijktijdig in verschillende bedrijfsfuncties.

		Bovenste kookstelsysteem elektrisch			Bovenste kookstelsysteem gas		
	Onderste kookstelsysteem		XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1
Standaard	Elektrisch	6-2/1	J	J	F	J	F
		10-2/1	J	–	F	–	F
	Gas	6-2/1	H	H	H	H	H
		10-2/1	H	–	–	–	–
MarineLine	Elektrisch	6-2/1 linksdraaiend	–	–	L	–	–
		10-2/1 linksdraaiend	–	–	L	–	–
	6-2/1 links scharnierende deur	–	–	M	–	–	
	10-2/1 links scharnierende deur	–	–	M	–	–	
F	60.74.725	Combi-Duo type 6-2/1 E/G op type 6-2/1 of type 10-2/1 E					p.o.a.
H	60.75.752	Combi-Duo type 6-1/1, type 6-2/1 E/G of type XS 6-2/3 op type 6-2/1 G					p.o.a.
J	60.75.756	Combi-Duo type 6-1/1 E/G of type XS 6-2/3 op type 6-2/1 E					p.o.a.
L	60.76.709	Combi-Duo type 6-2/1 op type 6-2/1 E of type 10-2/1 E rechts scharnierend MarineLine					p.o.a.
M	60.76.710	Combi-Duo type 6-2/1 op type 6-2/1 E of type 10-2/1 E links scharnierend MarineLine					p.o.a.



Nivelleringsset

Voor het compenseren van hoogteverschillen bij opstelling op de vloer of op een tafel. De hoogte kan tot max. 20 mm worden veranderd.

60.74.597	Egalisatieset typen 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B D H: 1072 814 34 mm	p.o.a.
60.76.845	Nivelleerset vast monteerbaar (MarineLine) typen 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B D H: 1103 814 34 mm	p.o.a.



Onderkast met poten

De onderkast met poten zorgt voor een veilige verhoogde installatie van de iCombi kooksystemen 6-2/1 en 10-2/1. De hoogte kan tot max. 20 mm worden veranderd.

60.31.671	Types 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B D H: 1092 835 152 mm	p.o.a.
-----------	--	--------



Bouwset voor verplaatsbare Combi-Duo

Bouwset met in hoogte verstelbare wielen. De hoogte kan traploos 20 mm versteld worden.

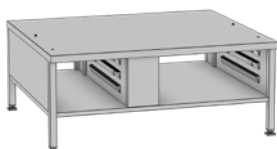
60.31.635	Types 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B D H: 1106 856 85 mm	p.o.a.
-----------	---	--------



Onderstel I voor Combi-Duo 6-2/1 op 6-2/1 of op 10-2/1 E

Aan alle zijden open.

60.31.203	Standaard, afmetingen B D H: 1082 885 200 mm	p.o.a.
60.31.204	Met in hoogte verstelbare zwenkwielen, afmetingen B D H: 1106 963 200 mm	p.o.a.
60.31.205	Met fixatie (MarineLine), afmetingen B D H: 1107 910 200 mm	p.o.a.



Onderstel II voor Combi-Duo 6-2/1 op 6-2/1

3 paar rails. Tweezijdig open, met zijwanden.

60.31.208	Standaard, afmetingen B D H: 1082 903 445 mm	p.o.a.
-----------	--	--------

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



Afzuigkap, UltraVent en UltraVent Plus (alleen voor elektrische uitvoering)

Afzuigkap: Kap om damp en wasem af te voeren. Een buitenaansluiting is noodzakelijk.

UltraVent: Condensatiekap voor het binden en afvoeren van damp. Geen buitenaansluiting nodig.

UltraVent Plus: Condensatiekap voor het binden en afvoeren van damp. Speciale filtertechniek vermindert lastige damp en wasem. Geen buitenaansluiting nodig.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B D H: 1075 1170 313 mm	p.o.a.
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B D H: 1075 1170 407 mm	p.o.a.
60.76.222	Afzuigkap Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B D H: 1075 1170 359 mm	p.o.a.



Inhangrek type 6-2/1

60.62.188	Versie Combi-Duo, 5+1 niveaus (bovenste niveau uitneembaar voor max. niveau van 1,60 m, bij opstelling op bodem 6-2/1 E op 10-2/1 E)	p.o.a.
-----------	--	--------

Afdekking handdouche

Om de opening van de handdouche in de sokkel goed af te sluiten. De set bevat de afdekking en een stop om de waterleidingen hygiënisch goed af te sluiten bij demontage van de handdouche, bijvoorbeeld in het onderste kookstelsel van een Combi-Duo.

87.01.790S	Afdekking handdouche	p.o.a.
------------	----------------------	--------



Combi-Duo-transportwagen voor verrijdbare ovenrekken

De transportwagen is optimaal instelbaar op de hoogte van de betreffende installatie.

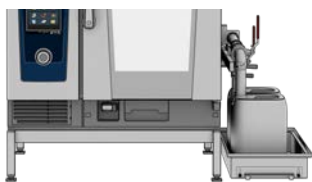
60.75.387	Voor Combi-Duo, afmetingen B D H: 773 961 1218-1418 mm	p.o.a.
-----------	--	--------



Combi-Duo inschuifrail voor verrijdbaar ovenrek

De inschuifrail is voor het gebruik van een verrijdbaar ovenrek in de Combi-Duo noodzakelijk.

60.75.760	Inschuifrail Combi-Duo voor verrijdbaar ovenrek	p.o.a.
-----------	---	--------



Set geïntegreerde vetafvoer voor Combi-Duo

Uitbreiding van de optie geïntegreerde vetafvoer (pagina [8]): Buizen, bevestigingen en houders.

60.75.876	Set geïntegreerde vetafvoer voor opstelling op nivelleerbouwsset	p.o.a.
60.75.411	Set geïntegreerde vetafvoer voor opstelling op Onderstel I Combi-Duo	p.o.a.
60.75.875	Set geïntegreerde vetafvoer voor opstelling op Onderstel II Combi-Duo	p.o.a.



Transportwagen voor houders

Maakt een veilig vervoer van de gevulde blikken of vaten mogelijk.

60.73.309	Transportwagen voor houders met geïntegreerde vetafvoer (Combi-Duo en staande modellen)	p.o.a.
-----------	---	--------

Verzorgingsproducten iCombi



Active Green-reinigingstabs voor iCombi Pro en iCombi Classic

De nieuwe, uiterst effectieve formule is fosfaat- en fosforvrij en bespaart tot wel 50% van de gangbare chemische stoffen.

56.01.535	Active Green-reinigingstabs, 150 stuks	€ 157
-----------	--	-------



Reinigingstab voor SelfCookingCenter en CombiMaster Plus (vanaf 05/2017)

Reinigingstabs met intensief werkstofcomplex voor een betrouwbare reiniging met maximaal vermogen.

56.00.210	Reinigingstabs, 100 stuks	€ 130
-----------	---------------------------	-------

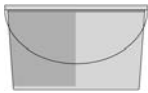


Care-tab voor iCombi Pro, iCombi Classic en SelfCookingCenter met Efficient CareControl

Onderhoudsstoffen beschermen actief tegen kalkafzettingen in de bereidingsruimte en de stoomgenerator.

Bedrijfszekerheid zonder ontharden van water en omslachtig, handmatig ontkalken.

56.00.562	Care-tabs, 150 stuks	€ 160
-----------	----------------------	-------



Glansspoeltab voor SelfCookingCenter zonder Efficient CareControl en CombiMaster Plus (vanaf 05/2017)

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

56.00.211	Glansspoeltabs, 50 stuks	€ 98
-----------	--------------------------	------



Ontschuimingstablet voor iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter en CombiMaster Plus (vanaf 05/2017)

Om de vorming van schuim te verminderen bij een sterk schuimende waterkwaliteit.

56.00.598	Ontschuimingstabs, 120 stuks	€ 85
-----------	------------------------------	------



Vloeibare reiniger voor elk type CombiMaster en ClimaPlus Combi

9006.0136	Speciale reiniger soft – bij vuil dat ontstaat door kooktoepassingen < 200 °C, niet-bindend, 10 l	€ 101
9006.0153	Grillreiniger voor hardnekkig vuil, 10 l	€ 122
9006.0137	Glansspoelmiddel, 10 l (alleen voor ClimaPlus Combi met CleanJet)	€ 101



Ontkalker, speciaalreiniging

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

6006.0110	Ontkalker, 10 l	€ 126
6006.0101	Speciaal reiniger 10 l (UN1814 42b kaliumhydroxide)	€ 101

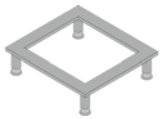


Handmatig sproeipistool

Extra eenvoudige bediening dankzij ingebouwd pompmechanisme.

6004.0100	Handmatig sproeipistool om met de hand schoon te maken	€ 61
-----------	--	------

Toebehoren type XS 6-2/3



Onderstel XS

Voor een met 150 mm bis 190 mm verhoogde opstelling op lage werkbladen en ter compensatie van licht oneffen ondergronden, evenals voor bevestiging op een tafel (MarineLine). Aan alle zijden open.
Afmetingen B | D | H: 629 | 438 | 148 mm

60.31.029	Standaard	€ 399
-----------	-----------	-------



Onderstel I

Aan alle zijden open.

60.31.018	Standaard, afmetingen B D H: 639 563 931 mm	€ 827
60.31.169	Met zwenkwielen, afmetingen B D H: 663 641 938 mm	€ 1.061



Onderstel II

8 paar rails met twee bergvakken en een tussengedeelte. Tweezijdig open, met zijwanden.

60.31.044	Standaard, afmetingen B D H: 639 563 932 mm	€ 2.268
60.31.057	Met fixatie (MarineLine), afmetingen B D H: 689 613 932 mm	€ 2.299



Wandbeugel

Voor de ruimtebesparende montage aan een wand (bevestigingsmateriaal niet inbegrepen). De bevestiging en het bevestigingsmateriaal moeten samen met een architect/statisch specialist en de bouwheer worden vastgelegd.

60.30.968	Wandhouder XS 6-2/3	€ 428
-----------	---------------------	-------



UltraVent

Condensatiekap voor het binden en afvoeren van damp. Geen buitenaansluiting nodig.
Elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B | D | H: 657 | 580 | 240 mm

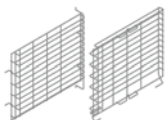
60.73.865	Type XS 6-2/3	€ 4.063
-----------	---------------	---------



UltraVent Plus

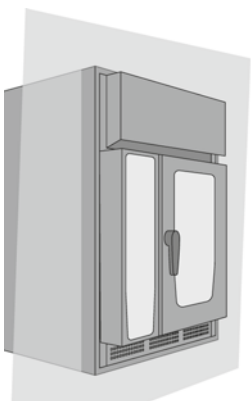
Condensatiekap voor het binden en afvoeren van damp. Speciale filtertechniek vermindert lastige damp en wasem. Geen buitenaansluiting nodig.
Elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B | D | H: 657 | 580 | 329 mm

60.74.394	Type XS 6-2/3	€ 6.284
-----------	---------------	---------



Inhangrek

60.73.724	Standaard	€ 296
60.74.449	Scheepsuitvoering (met beladingsbeveiliging)	p.o.a.



Inbouwset

Voor de vakkundige integratie van apparaten type XS 6-2/3 incl. UltraVent XS of UltraVent Plus XS in een kastwand.

60.74.063	UltraVent XS inclusief inbouwset	€ 4.892
60.74.405	UltraVent Plus XS inclusief inbouwset	€ 7.114

Toebehoren type XS 6-2/3



Hitteschild links, type

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

60.74.182 Hitteschild links, type XS 6-2/3 € 280



Condensonderbreker

Zorgt ervoor dat stoom en andere dampen sneller worden afgevoerd uit de ontluchtungsbus.

60.74.037 Type XS 6-2/3 (H 438 mm) € 113



Set voor apparaataansluiting

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

60.70.464 Types XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 € 75



RATIONAL USB-stick

42.00.162 USB 3.0-stick voor bereidingsprogramma's en HACCP-gegevens € 56

Toebehoren type 6-1/1 en 10-1/1



Nivelleringsset

Voor het compenseren van hoogteverschillen bij opstelling op de vloer of op een tafel. De hoogte kan tot max. 20 mm worden veranderd.

60.74.795	Egalisatieset typen 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B D H: 850 614 34 mm	€ 391
60.76.846	Nivelleerset vast monteerbaar (MarineLine) typen 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B D H: 881 614 34 mm	p.o.a.

Tafelverlengstuk

Voor installatie op een 700 mm lage werkplaat.

60.11.655	Types 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B D H: 840 100 2 mm	p.o.a.
-----------	---	--------



Onderkast met poten

De onderkast met poten zorgt voor een veilige verhoogde installatie van de iCombi kooksystemen 6-1/1 en 10-1/1. De hoogte kan tot max. 20 mm worden veranderd. Voor plaatsing als tafelmodel op werkplaten met min. 700 mm diepte.

60.31.668	Types 6-1/1, 10-1/1, afmetingen B D H: 870 635 152 mm	p.o.a.
-----------	---	--------



Onderstel I

Aan alle zijden open.

60.31.089	Standaard, afmetingen B D H: 860 685 699 mm	€ 918
60.31.095	Met in hoogte verstelbare zwenkwielen, afmetingen B D H: 884 763 699 mm	€ 1.020
60.31.096	Met fixatie (MarineLine), afmetingen B D H: 885 710 699 mm	p.o.a.



Onderstel II

14 paar rails. Tweezijdig open, met zijwanden.

60.31.086	Standaard, afmetingen B D H: 860 703 699 mm	€ 1.727
60.31.103	Met in hoogte verstelbare zwenkwielen, afmetingen B D H: 884 769 699 mm	€ 1.818
60.31.110	Met fixatie (MarineLine), afmetingen B D H: 885 716 699 mm	€ 2.072



Onderstel II bakkerijnorm

14 paar draagrails 400 × 600 mm. Tweezijdig open, met zijwanden.

60.31.209	Standaard, afmetingen B D H: 860 703 699 mm	€ 2.097
60.31.210	Met in hoogte verstelbare zwenkwielen, afmetingen B D H: 884 769 699 mm	€ 2.160
60.31.211	Met fixatie (MarineLine), afmetingen B D H: 885 716 699 mm	p.o.a.



Onderstel II bakkerijnorm, versie UltraVent, type 6-1/1

20 paar draagrails 400 × 600 mm. Tweezijdig open, met zijwanden. Verhoogt voor de installatie van een afzuig- of condensatiekap.

60.31.212	Standaard, afmetingen B D H: 860 703 945 mm	€ 2.160
60.31.213	Met in hoogte verstelbare zwenkwielen, afmetingen B D H: 884 769 945 mm	€ 2.427



Onderstel II MobilityLine

14 paar rails. Tweezijdig open, met zijwanden, zijdelings verstevigd. Vier rvs rolwielen met Ø 200 mm. Opzetstuk met beugels als stootbeveiliging.

60.31.164	MobilityLine, afmetingen B D H: 1199 894 789 mm	€ 3.594
-----------	---	---------

Toebehoren type 6-1/1 en 10-1/1



Onderstel III

14 paar rails. Eenzijdig open, met zijwanden, achterwand en bovenpaneel.

60.31.091	Standaard, afmetingen B D H: 860 703 699 mm	€ 2.097
60.31.105	Met in hoogte verstelbare zwenkwielen, afmetingen B D H: 884 769 699 mm	€ 2.160
60.31.112	Met fixatie (MarineLine), afmetingen B D H: 885 716 699 mm	€ 2.345



Onderstel III versie UltraVent, type 6-1/1

20 paar rails. Eenzijdig open, met zijwanden, achterwand en bovenpaneel. Verhoogt voor de installatie van een afzuig- of condensatiekap.

60.31.214	Standaard, afmetingen B D H: 860 703 945 mm	€ 2.582
60.31.215	Met in hoogte verstelbare zwenkwielen, afmetingen B D H: 884 769 945 mm	€ 2.582



Onderstel IV

14 paar rails. Aan alle kanten gesloten, met vleugeldeuren.

60.31.093	Standaard, afmetingen B D H: 860 703 699 mm	€ 3.034
60.31.107	Met in hoogte verstelbare zwenkwielen, afmetingen B D H: 884 769 699 mm	€ 3.185
60.31.114	Met fixatie (MarineLine), afmetingen B D H: 885 716 699 mm	p.o.a.



UltraVent (alleen voor elektrische uitvoering)

Condensatiekap voor het binden en afvoeren van damp. Geen buitenaansluiting nodig. Elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B | D | H: 854 | 885 | 313 mm

60.75.134	Types 6-1/1, 10-1/1	€ 5.680
-----------	---------------------	---------



UltraVent Plus (alleen voor elektrische uitvoering)

Condensatiekap voor het binden en afvoeren van damp. Speciale filtertechniek vermindert lastige damp en wasem. Geen buitenaansluiting nodig.

Elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B | D | H: 854 | 885 | 403 mm

60.75.142	Types 6-1/1, 10-1/1	€ 7.721
-----------	---------------------	---------



Afzuigkap (alleen voor elektrische uitvoering)

Kap om damp en wasem af te voeren. Een buitenaansluiting is noodzakelijk.

Elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B | D | H: 854 | 885 | 359 mm

60.76.217	Types 6-1/1, 10-1/1	€ 4.273
-----------	---------------------	---------

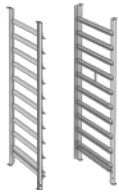


Inhangrek type 6-1/1

60.61.373	Standaard, 6 niveaus (railafstand 68 mm)	€ 382
60.61.615	5 niveaus (railafstand 85 mm)	€ 382
60.61.649	Vleeschotels, 6 niveaus (railafstand 72 mm)	€ 656
60.61.576	Bakkerijnorm (400 × 600 mm), 5 niveaus (railafstand 88 mm)*	€ 440
60.61.642	Combi-Rack, bakkerijnorm gecombineerd met 1/1 GN, 4 niveaus (railafstand 95 mm)*	€ 679
60.61.672	Marine-model (USPHS), 6 niveaus (met beladingsbeveiliging)	p.o.a.

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

Toebehoren type 6-1/1 en 10-1/1



Inhangrek type 10-1/1

60.11.447	Standaard, 10 niveaus (railafstand 68 mm)	€ 542
60.11.547	8 niveaus (railafstand 85 mm)	€ 542
60.11.570	Vleesschotels, 10 niveaus (railafstand 72 mm)	€ 815
60.11.541	Bakkerijnorm (400 × 600 mm), 8 niveaus (railafstand 88 mm)*	€ 565
60.11.563	Combi-Rack, bakkerijnorm gecombineerd met 1/1 GN, 7 niveaus (railafstand 95 mm)*	€ 908
60.11.573	Marine-model (USPHS), 10 niveaus (met beladingsbeveiliging)	p.o.a.

Uitschuifrails voor typen 6-1/1, 10-1/1

Uitschuifrails voor eenvoudig gebruik van accessoires in inhangrekken met 68 mm afstand tussen de uitschuifrails.

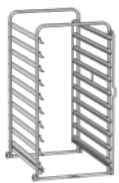
60.76.894	Uitschuifrails voor iCombi Pro en iCombi Classic, 1/1 GN (325 × 530 mm)	p.o.a.
60.76.897	Uitschuifrails voor SelfCookingCenter en CombiMaster Plus (vanaf 09/2011), 1/1 GN (325 × 530 mm)	p.o.a.



Verrijdbaar ovenrek type 6-1/1

Alleen in combinatie met inschuifrail voor verrijdbaar ovenrek.

60.61.420	Standaard, 6 niveaus (railafstand 64 mm)	€ 873
60.61.690	Bakkerijnorm (400 × 600 mm), 5 niveaus (railafstand 77 mm)*	€ 873



Verrijdbaar ovenrek type 10-1/1

Alleen in combinatie met inschuifrail voor verrijdbaar ovenrek.

60.11.600	Standaard, 10 niveaus (railafstand 64 mm)	€ 998
60.11.601	8 niveaus (railafstand 80 mm)	€ 1.046
60.11.599	Bakkerijnorm (400 × 600 mm), 8 niveaus (railafstand 81 mm)*	€ 998

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



Inschuifrail voor verrijdbaar ovenrek

De inschuifrail is bij het gebruik van een verrijdbaar ovenrek noodzakelijk.

60.75.115	Inschuifrail standaard type 6-1/1, 10-1/1	€ 223
-----------	---	-------



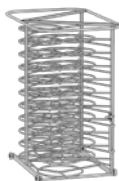
Transportwagen voor verrijdbaar ovenrek

De transportwagen maakt het beladen en uitladen van een verrijdbaar ovenrek ook buiten het kookstelsel mogelijk, net als een veilig transport.

De standaarduitvoering is optimaal op de hoogte van de onderstellen afgestemd.

De in hoogte verstelbare transportwagen is geschikt voor plaatsing van de kooksystemen op werktafels en verhoogde onderstellen.

60.74.000	Standaard, afmetingen B D H: 548 911 990 mm	€ 1.197
60.75.606	In hoogte verstelbaar, afmetingen B D H: 548 913 800-1330 mm	€ 1.926

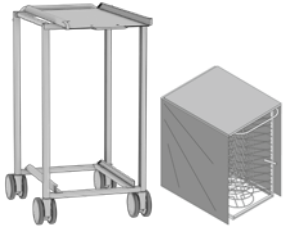


Verrijdbare bordenrekken

Met de verrijdbare bordenrekken kunnen kant-en-klaar gegarandeerde borden (maximaal 31 cm diameter) met Finishing afgewerkt worden. Alleen in combinatie met inschuifrail voor verrijdbaar ovenrek.

60.61.702	Type 6-1/1, 20 borden	€ 1.112
60.61.701	Type 6-1/1, 15 borden	€ 1.112
60.11.581	Type 10-1/1, 32 borden	€ 1.169
60.11.602	Type 10-1/1, 26 borden	€ 1.169

Toebehoren type 6-1/1 en 10-1/1

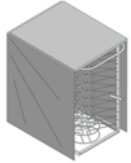


Finishing-systemen voor buffetten

Het Finishing-systeem bevat alle belangrijke onderdelen om meteen met Finishing te kunnen beginnen. Bestaande uit verrijdbare bordenrekken, Thermocover en transportwagen. Alleen in combinatie met inschuifrail voor verrijdbare ovenrekken.

Bespaar 15% ten opzichte van afzonderlijke aanschaf.

60.61.741	Type 6-1/1, 20 borden	€ 2.519
60.11.628	Type 10-1/1, 32 borden	€ 2.787
60.11.629	Type 10-1/1, 26 borden	€ 2.862



Thermocover

Speciale isolatiematerialen zorgen ervoor dat de gerechten na de Finishing maximaal 20 minuten warm blijven. Eenvoudige magneetsluiting om snel te openen en te sluiten.

6004.1007	Type 6-1/1	€ 821
6004.1009	Type 10-1/1	€ 1.071



USB-kernthermometer

Extra externe kernthermometers kunnen makkelijk worden aangesloten met een USB-verbinding. De enkelvoudige externe kernthermometer kan een extra gerecht bewaken in de iCombi Pro of kan als vervanging voor de interne kernthermometer in de iCombi Classic worden gebruikt. De sous-vide-kernthermometer maakt bereiding met vacuüm buidels mogelijk met exacte bewaking van de kerntemperatuur.

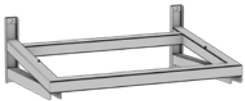
Met de uitbereidingsset kan een externe kernthermometer volgens de hygiënevoorschriften op nog een kookstelsel worden aangebracht.

60.76.316	Sous-vide-kernthermometer voor tafel- en staande modellen	€ 746
60.76.317	1 externe kernthermometer voor tafelmodellen	€ 743
60.76.876	Uitbreidingsset voor USB-kernthermometer	p.o.a.

Positioneerhulpmiddel voor kernthermometer

Maakt het gemakkelijker de kernthermometer in vloeibare, zachte of erg kleine producten te plaatsen. Het positioneerhulpmiddel kan worden bevestigd aan verrijdbare ovenrekken en inhangrekken.

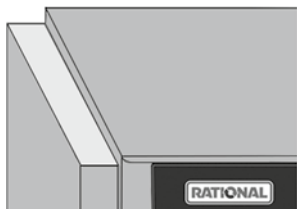
60.71.022	Types 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 en 20-2/1	€ 42
-----------	--	------



Wandbeugel

Voor de ruimtebesparende montage aan een wand (bevestigingsmateriaal niet inbegrepen). De bevestiging en het bevestigingsmateriaal moeten samen met een architect/statisch specialist en de bouwheer worden vastgelegd.

60.31.168	Wandhouder type 6-1/1	€ 827
-----------	-----------------------	-------



Hitteschild links, type

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

60.75.110	Hitteschild links, type 6-1/1	€ 314
60.75.113	Hitteschild rechts, type 6-1/1	€ 314
60.75.773	Hitteschild links, type 10-1/1	€ 360
60.75.771	Hitteschild rechts, type 10-1/1	€ 360



Condensonderbreker

Zorgt ervoor dat stoom en andere dampen sneller worden afgevoerd uit de ontluftingsbuis.

60.72.592	Types 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 en 10-2/1 (H 458 mm)	€ 113
-----------	---	-------

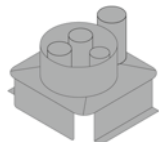
Toebehoren type 6-1/1 en 10-1/1



Set voor apparaataansluiting

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

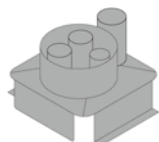
60.70.464	Types XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	€ 75
-----------	--	------



Rookgasvanger

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

70.01.360	Type 6-1/1	p.o.a.
70.01.376	Type 10-1/1	p.o.a.



Stromingsbeveiliging

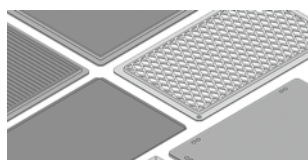
Om afvoergassen via een buis in de schoorsteen af te kunnen voeren (diameter afvoergasbuis 180 mm).

70.01.339	Type 6-1/1	p.o.a.
70.01.340	Type 10-1/1	p.o.a.



RATIONAL USB-stick

42.00.162	USB 3.0-stick voor bereidingsprogramma's en HACCP-gegevens	€ 56
-----------	--	------



Pakketten met accessoires

Beschrijving, zie speciale toebehoren, pagina [32].

60.72.107	Starterspakket	€ 517
60.72.108	Grillpakket	€ 656

Toebehoren type 6-2/1 en 10-2/1



Nivelleringsset

Voor het compenseren van hoogteverschillen bij opstelling op de vloer of op een tafel. De hoogte kan tot max. 20 mm worden veranderd.

60.74.597	Egalisatieset typen 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B D H: 1072 814 34 mm	p.o.a.
60.76.845	Nivelleerset vast monteerbaar (MarineLine) typen 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B D H: 1103 814 34 mm	p.o.a.



Onderkast met poten

De onderkast met poten zorgt voor een veilige verhoogde installatie van de iCombi kooksystemen 6-2/1 en 10-2/1. De hoogte kan tot max. 20 mm worden veranderd.

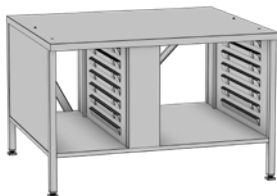
60.31.671	Types 6-2/1, 10-2/1, afmetingen B D H: 1092 835 152 mm	p.o.a.
-----------	--	--------



Onderstel I

Aan alle zijden open.

60.31.090	Standaard, afmetingen B D H: 1082 885 699 mm	€ 1.053
60.31.102	Met in hoogte verstelbare zwenkwielen, afmetingen B D H: 1106 963 699 mm	p.o.a.
60.31.109	Met fixatie (MarineLine), afmetingen B D H: 1107 910 699 mm	p.o.a.



Onderstel II

14 paar rails. Tweezijdig open, met zijwanden.

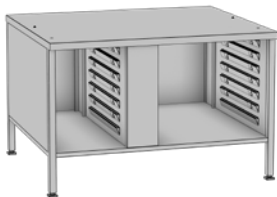
60.31.087	Standaard, afmetingen B D H: 1082 903 699 mm	€ 1.778
60.31.104	Met in hoogte verstelbare zwenkwielen, afmetingen B D H: 1106 969 699 mm	p.o.a.
60.31.111	Met fixatie (MarineLine), afmetingen B D H: 1107 916 699 mm	p.o.a.



Onderstel II MobilityLine

14 paar rails. Tweezijdig open, met zijwanden, zijdelings verstevigd. Vier rvs rolwielen met Ø 200 mm. Opzetstuk met beugels als stootbeveiliging.

60.31.165	MobilityLine, afmetingen B D H: 1421 1094 789 mm	p.o.a.
-----------	--	--------



Onderstel III

14 paar rails. Eenzijdig open, met zijwanden, achterwand en bovenpaneel.

60.31.092	Standaard, afmetingen B D H: 1082 903 699 mm	€ 2.479
60.31.106	Met in hoogte verstelbare zwenkwielen, afmetingen B D H: 1106 969 699 mm	p.o.a.
60.31.113	Met fixatie (MarineLine), afmetingen B D H: 1107 916 699 mm	p.o.a.



Onderstel III versie UltraVent, type 6-2/1

20 paar rails. Eenzijdig open, met zijwanden, achterwand en bovenpaneel. Verhoogt voor de installatie van een afzuig- of condensatiekap.

60.31.216	Standaard, afmetingen B D H: 1082 903 945 mm	€ 2.906
60.31.217	Met in hoogte verstelbare zwenkwielen, afmetingen B D H: 1106 969 945 mm	p.o.a.



Onderstel IV

14 paar rails. Aan alle kanten gesloten, met vleugeldeuren.

60.31.094	Standaard, afmetingen B D H: 1082 903 699 mm	€ 3.276
60.31.108	Met in hoogte verstelbare zwenkwielen, afmetingen B D H: 1106 969 699 mm	p.o.a.
60.31.115	Met fixatie (MarineLine), afmetingen B D H: 1107 916 699 mm	p.o.a.

Toebehoren type 6-2/1 en 10-2/1



UltraVent (alleen voor elektrische uitvoering)

Condensatiekap voor het binden en afvoeren van damp. Geen buitenaansluiting nodig. Elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B | D | H: 1075 | 1085 | 313 mm

60.75.135	Types 6-2/1, 10-2/1	€ 6.666
-----------	---------------------	---------



UltraVent Plus (alleen voor elektrische uitvoering)

Condensatiekap voor het binden en afvoeren van damp. Speciale filtertechniek vermindert lastige damp en wasem. Geen buitenaansluiting nodig.

Elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B | D | H: 1075 | 1085 | 407 mm

60.75.143	Types 6-2/1, 10-2/1	€ 11.191
-----------	---------------------	----------



Afzuigkap (alleen voor elektrische uitvoering)

Kap om damp en wasem af te voeren. Een buitenaansluiting is noodzakelijk.

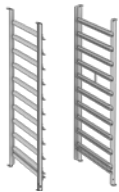
Elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B | D | H: 1075 | 1085 | 359 mm

60.76.218	Types 6-2/1, 10-2/1	€ 5.700
-----------	---------------------	---------



Inhangrek type 6-2/1

60.62.123	Standaard, 6 niveaus (railafstand 68 mm)	€ 592
60.62.171	5 niveaus (railafstand 85 mm)	€ 592
60.62.168	7 niveaus (railafstand 65 mm)	p.o.a.
60.62.178	Marine-model (USPHS), 6 niveaus (met beladingsbeveiliging)	p.o.a.



Inhangrek type 10-2/1

60.12.133	Standaard, 10 niveaus (railafstand 68 mm)	€ 656
60.12.143	8 niveaus (railafstand 85 mm)	p.o.a.
60.12.146	Marine-model (USPHS), 10 niveaus (met beladingsbeveiliging)	p.o.a.



Verrijdbaar ovenrek type 6-2/1

Alleen in combinatie met inschuifrail voor verrijdbaar ovenrek.

60.62.150	Standaard, 6 niveaus (railafstand 64 mm)	€ 1.112
-----------	--	---------



Verrijdbaar ovenrek type 10-2/1

Alleen in combinatie met inschuifrail voor verrijdbaar ovenrek.

60.12.150	Standaard, 10 niveaus (railafstand 63 mm)	€ 1.220
-----------	---	---------



Inschuifrail voor verrijdbaar ovenrek

De inschuifrail is bij het gebruik van een verrijdbaar ovenrek noodzakelijk.

60.74.650	Inschuifrail standaard type 6-2/1, 10-2/1	p.o.a.
-----------	---	--------



Transportwagen voor verrijdbaar ovenrek

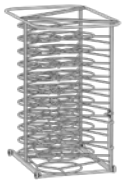
De transportwagen maakt het beladen en uitladen van een verrijdbaar ovenrek ook buiten het kookstelsel mogelijk, net als een veilig transport.

De standaarduitvoering is optimaal op de hoogte van de onderstellen afgestemd.

De in hoogte verstelbare transportwagen is geschikt voor plaatsing van de kooksystemen op werktafels en verhoogde onderstellen.

60.73.999	Standaard, afmetingen B D H: 735 996 990 mm	€ 1.557
60.75.605	In hoogte verstelbaar, afmetingen B D H: 735 990 800-1330 mm	€ 2.461

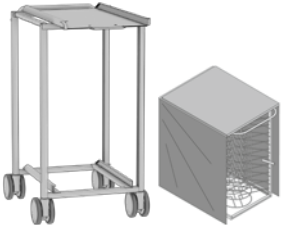
Toebehoren type 6-2/1 en 10-2/1



Verrijdbare bordenrekken

Met de verrijdbare bordenrekken kunnen kant-en-klaar gegarneerde borden (maximaal 31 cm diameter) met Finishing afgewerkt worden. Alleen in combinatie met inschuifrail voor verrijdbaar ovenrek.

60.62.017	Type 6-2/1, 34 borden	€ 1.511
60.12.022	Type 10-2/1, 52 borden	€ 1.511
60.12.062	Type 10-2/1, 42 borden	€ 1.693

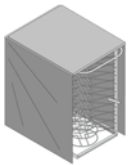


Finishing-systemen voor buffetten

Het Finishing-systeem bevat alle belangrijke onderdelen om meteen met Finishing te kunnen beginnen. Bestaande uit verrijdbare bordenrekken, Thermocover en transportwagen. Alleen in combinatie met inschuifrail voor verrijdbare ovenrekken.

Bespaar 15% ten opzichte van afzonderlijke aanschaf.

60.62.196	Type 6-2/1, 34 borden	p.o.a.
60.12.154	Type 10-2/1, 42 borden	p.o.a.
60.12.155	Type 10-2/1, 52 borden	p.o.a.



Thermocover

Speciale isolatiematerialen zorgen ervoor dat de gerechten na de Finishing maximaal 20 minuten warm blijven. Eenvoudige magneetsluiting om snel te openen en te sluiten.

6004.1016	Type 6-2/1	€ 941
6004.1014	Type 10-2/1	€ 1.094



USB-kernthermometer

Extra externe kernthermometers kunnen makkelijk worden aangesloten met een USB-verbinding. De enkelvoudige externe kernthermometer kan een extra gerecht bewaken in de iCombi Pro of kan als vervanging voor de interne kernthermometer in de iCombi Classic worden gebruikt. De sous-vide-kernthermometer maakt bereiding met vacuüm buidels mogelijk met exacte bewaking van de kerntemperatuur.

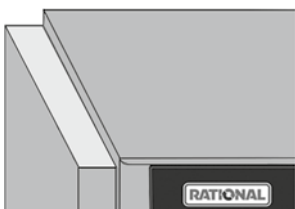
Met de uitbreidingsset kan een externe kernthermometer volgens de hygiënevoorschriften op nog een kookstelsel worden aangebracht.

60.76.316	Sous-vide-kernthermometer voor tafel- en staande modellen	p.o.a.
60.76.317	1 externe kernthermometer voor tafelmodellen	p.o.a.
60.76.876	Uitbreidingsset voor USB-kernthermometer	p.o.a.

Positioneerhulpmiddel voor kernthermometer

Maakt het gemakkelijker de kernthermometer in vloeibare, zachte of erg kleine producten te plaatsen. Het positioneerhulpmiddel kan worden bevestigd aan verrijdbare ovenrekken en inhangrekken.

60.71.022	Types 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 en 20-2/1	€ 42
-----------	--	------



Hitteschild links, type

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

60.75.769	Hitteschild links, type 6-2/1	p.o.a.
60.75.768	Hitteschild rechts, type 6-2/1	p.o.a.
60.75.776	Hitteschild links, type 10-2/1	p.o.a.
60.75.774	Hitteschild rechts, type 10-2/1	p.o.a.



Condensonderbreker

Zorgt ervoor dat stoom en andere dampen sneller worden afgevoerd uit de ontluftingsbuis.

60.72.592	Types 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 en 10-2/1 (H 458 mm)	€ 113
-----------	---	-------

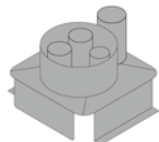
Toebehoren type 6-2/1 en 10-2/1



Set voor apparaataansluiting

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

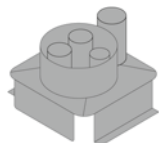
60.70.464	Types XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	€ 75
-----------	--	------



Rookgasvanger

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

70.01.432	Type 6-2/1	p.o.a.
70.01.586	Type 10-2/1	p.o.a.



Stromingsbeveiliging

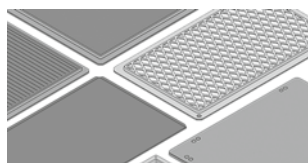
Om afvoergassen via een buis in de schoorsteen af te kunnen voeren (diameter afvoergasbuis 180 mm).

70.01.431	Type 6-2/1	p.o.a.
70.01.582	Type 10-2/1	p.o.a.



RATIONAL USB-stick

42.00.162	USB 3.0-stick voor bereidingsprogramma's en HACCP-gegevens	€ 56
-----------	--	------



Pakketten met accessoires

Beschrijving, zie speciale toebehoren, pagina [32].

60.72.107	Starterspakket	€ 517
60.72.108	Grillpakket	€ 656

Toebehoren type 20-1/1 en 20-2/1



UltraVent (alleen voor elektrische uitvoering)

Condensatiekap voor het binden en afvoeren van damp. Geen buitenaansluiting nodig.
 20-1/1: Elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B | D | H: 880 | 929 | 337 mm
 20-2/1: Elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B | D | H: 1084 | 1134 | 337 mm

60.75.136	Type 20-1/1	€ 6.666
60.75.137	Type 20-2/1	€ 9.129



Afzuigkap (alleen voor elektrische uitvoering)

Kap om damp en wasem af te voeren. Een buitenaansluiting is noodzakelijk.
 Elektrische aansluiting 1 NAC 230 V, afmetingen B | D | H: 880 | 929 | 383 mm

60.76.219	Type 20-1/1	p.o.a.
-----------	-------------	--------



Verrijdbaar ovenrek type 20-1/1

Voor het snel en comfortabel be- en ontladen van een staand model. Afmetingen B | D | H: 561 | 824 | 1743 mm

60.21.331	Standaard, 20 niveaus (railafstand 65 mm)	€ 2.843
60.21.287	15 niveaus (railafstand 84 mm)	€ 2.405
60.21.288	16 niveaus (railafstand 80 mm)	€ 2.405
60.21.289	17 niveaus (railafstand 74 mm)	€ 2.405
60.21.292	Bakkerijnorm (400 × 600 mm), 16 niveaus (railafstand 81 mm)*	€ 3.457
60.21.245	20 niveaus, max. inschuifhoogte 1,60 m (railafstand 62 mm)	p.o.a.
60.21.291	20 niveaus, versterkte HeavyDuty/Marine-versie (railafstand 65 mm)	€ 3.133

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



Verrijdbaar ovenrek type 20-2/1

Voor het snel en comfortabel be- en ontladen van een staand model. Afmetingen B | D | H: 772 | 1013 | 1742 mm

60.22.490	Standaard, 20 niveaus (railafstand 65 mm)	€ 3.185
60.22.394	15 niveaus (railafstand 84 mm)	€ 3.185
60.22.395	16 niveaus (railafstand 80 mm)	€ 3.379
60.22.396	17 niveaus (railafstand 74 mm)	€ 3.379
60.22.368	20 niveaus, max. inschuifhoogte 1,60 m (railafstand 62 mm)	p.o.a.
60.22.447	20 niveaus, versterkte HeavyDuty/Marine-versie (railafstand 65 mm)	€ 3.939

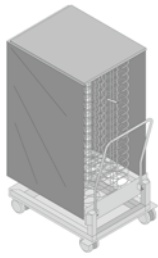


Verrijdbare bordenrekken

Met de verrijdbare bordenrekken kunnen kant-en-klaar gegarneerde borden (maximaal 31 cm diameter) met Finishing afgewerkt worden.

60.21.293	Type 20-1/1, 60 borden	p.o.a.
60.21.294	Type 20-1/1, 50 borden	€ 3.390
60.22.400	Type 20-2/1, 120 borden	p.o.a.
60.22.399	Type 20-2/1, 100 borden	p.o.a.
60.22.398	Type 20-2/1, 84 borden	p.o.a.

Toebehoren type 20-1/1 en 20-2/1

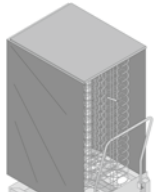


Finishing-systemen voor buffetten

Het Finishing-systeem bevat alle belangrijke onderdelen om meteen met Finishing te kunnen beginnen. Bestaat uit verrijdbare bordenrekken en Thermocovers.

Bespaar 15% ten opzichte van afzonderlijke aanschaf.

60.21.332	Type 20-1/1, 60 borden	€ 3.914
60.21.333	Type 20-1/1, 50 borden	€ 4.503
60.22.493	Type 20-2/1, 120 borden	€ 6.099
60.22.492	Type 20-2/1, 100 borden	€ 5.795
60.22.491	Type 20-2/1, 84 borden	€ 5.613



Thermocover

Speciale isolatiematerialen zorgen ervoor dat de gerechten na de Finishing maximaal 20 minuten warm blijven. Eenvoudige magneetsluiting om snel te openen en te sluiten.

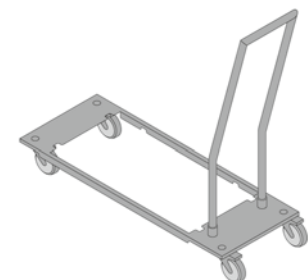
6004.1011	Type 20-1/1	€ 1.397
6004.1012	Type 20-2/1	€ 1.981



Vetafvoerset voor verrijdbare ovenrekken

Uitsluitend in combinatie met geïntegreerde vetafvoer.

60.75.107	Type 20-1/1	p.o.a.
60.75.108	Type 20-2/1	p.o.a.



Transportwagen voor houders

Maakt een veilig vervoer van de gevulde blikken of vaten mogelijk.

60.73.309	Transportwagen voor houders met geïntegreerde vetafvoer (Combi-Duo en staande modellen)	p.o.a.
-----------	---	--------



Handgriphouder voor verrijdbaar ovenrek

Om de handgreep van het verrijdbare ovenrek veilig te bewaren. Handgriphouder standaard meegeleverd bij de apparaten.

60.75.895	Types 20-1/1, 20-2/1	€ 33
-----------	----------------------	------

Oprijplaat voor ovenrekken

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

60.21.262	Type 20-1/1	€ 1.812
60.22.380	Type 20-2/1	€ 2.103



Apparaatverhoging

De bodemvrijheid van het apparaat wordt met 70 mm verhoogd. Uitsluitend in combinatie met verhoging van een verrijdbaar ovenrek.

60.70.407	Types 20-1/1, 20-2/1	€ 314
-----------	----------------------	-------

Verhoging voor verrijdbaar ovenrek

Uitsluitend in combinatie met verhoging van het apparaat.

60.21.297	Type 20-1/1	p.o.a.
60.22.386	Type 20-2/1	p.o.a.

Toebehoren type 20-1/1 en 20-2/1



USB-kernthermometer

Extra externe kernthermometers kunnen makkelijk worden aangesloten met een USB-verbinding. De eenvoudige externe kernthermometer kan een extra gerecht bewaken in de iCombi Pro of kan als vervanging voor de interne kernthermometer in de iCombi Classic worden gebruikt. De sous-vide-kernthermometer maakt bereiding met vacuüm buidels mogelijk met exacte bewaking van de kerntemperatuur.

Met de uitbereidingsset kan een externe kernthermometer volgens de hygiënevoorschriften op nog een kookstelsel worden aangebracht.

60.76.316	Sous-vide-kernthermometer voor tafel- en staande modellen	p.o.a.
60.76.318	1 externe kernthermometer voor staande modellen	p.o.a.
60.76.876	Uitbreidingsset voor USB-kernthermometer	p.o.a.

Positioneerhulpmiddel voor kernthermometer

Maakt het gemakkelijker de kernthermometer in vloeibare, zachte of erg kleine producten te plaatsen. Het positioneerhulpmiddel kan worden bevestigd aan verrijdbare ovenrekken en inhangrekken.

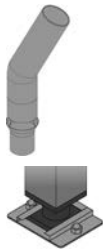
60.71.022	Types 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 en 20-2/1	€ 42
-----------	--	------



Hitteschild links, type

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

60.75.829	Hitteschild links, type 20-1/1	€ 542
60.75.826	Hitteschild links, type 20-2/1	€ 638



Condensonderbreker

Zorgt ervoor dat stoom en andere dampen sneller worden afgevoerd uit de ontluftingsbuis.

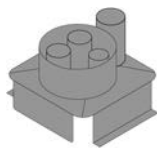
60.75.326	Types 20-1/1 en 20-2/1 (H 480 mm)	€ 113
-----------	-----------------------------------	-------



Bodembevestiging voor kooksystemen 20-1/1, 20-2/1

Is standaard meegeleverd bij de kooksystemen.

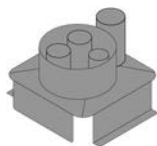
8700.0317	Types 20-1/1 en 20-2/1 (H 480 mm)	€ 75
-----------	-----------------------------------	------



Set voor apparaataansluiting

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

60.70.464	Types XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	€ 75
-----------	--	------



Rookgasvanger

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

70.01.587	Type 20-1/1	p.o.a.
70.01.493	Type 20-2/1	p.o.a.



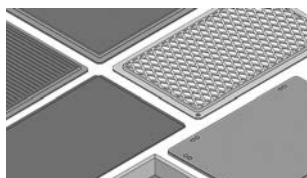
Stromingsbeveiliging

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

70.01.583	Type 20-1/1	p.o.a.
70.01.492	Type 20-2/1	p.o.a.

RATIONAL USB-stick

42.00.162	USB 3.0-stick voor bereidingsprogramma's en HACCP-gegevens	€ 56
-----------	--	------

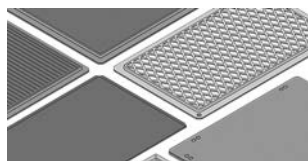


Pakketten met accessoires

Beschrijving, zie speciale toebehoren, pagina [32].

60.72.107	Starterspakket	€ 517
60.72.108	Grillpakket	€ 656

Kook- en speciaal toebehoren



Pakketten met accessoires

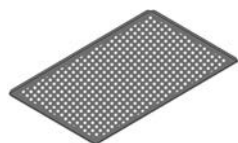
60.72.107	Starterspakket – bestaand uit: 1 x grill- en pizzaplaat 1/1 GN, 2 x braad- en bakplaat 1/1 GN (niet geperforeerd), 1 x duurzaam geëmailleerde bak 1/1 GN 20 mm diep, 1 x duurzaam geëmailleerde bak 1/1 GN 60 mm diep	€ 517
60.72.108	Grillpakket – bestaand uit: 2 x grill- en pizzaplaat 1/1 GN, 2 x grillrooster met ruitjes- en streep patroon 1/1 GN	€ 656



VarioSmoker

Rookbox met voedingseenheid, houder voedingseenheid en aansluitkabels. Integratie en besturing via de intelligente bereidingsprocessen van de iCombi Pro (niet voor XS 6-2/3) via de USB-aansluiting. Met de hand bruikbaar in alle iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus en CombiMaster. Elektrische aansluiting 90 - 240 V, 50/60 Hz, 150 W

60.75.371	VarioSmoker met stekker type E/F	€ 1.020
-----------	----------------------------------	---------



Bakplaten, geperforeerd

Bijzonder goede, warmtegeleidende bakplaten met TriLax anti-aanbaklaag voor perfecte bakresultaten bij temperaturen tot 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (325 × 354 mm)	€ 57
9015.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 57
6015.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)	€ 89
6015.1000	Bakkerijnorm 400 × 600 mm	€ 97



Braad- en bakplaten (zonder perforatie)

Bijzonder goede, warmtegeleidende bakplaten met TriLax anti-aanbaklaag voor perfecte bereidings- en bakresultaten bij temperaturen tot 300 °C.

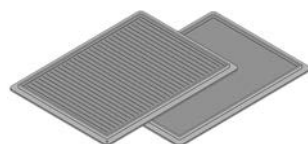
60.73.671	2/3 GN (325 × 354 mm)	€ 55
9013.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 82
6013.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)	€ 98
6013.1003	Bakkerijnorm 400 × 600 mm	€ 119



Grillrooster met ruitjes- en streep patroon (crisscross)

Het grillrooster met ruitjes- en streep patroon met TriLax antiaanbaklaag maakt klassieke grillpatronen mogelijk met de ene kant, of origineel Amerikaanse steakhouse-patronen met de andere.

60.73.802	1/2 GN (325 × 265 mm)	€ 107
60.73.801	2/3 GN (325 × 354 mm)	€ 123
60.73.314	1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 227



Grill- en bakplaat

Multifunctioneel bruikbare grill- en braadplaat met TriLax antiaanbaklaag, ideaal voor diagonaal grillpatroon op kort gebraden gerechten, vis en groente. Door de rondom lopende rand aan de achterzijde is hij bij uitstek geschikt voor het braden van levensmiddelen die veel vet of vocht verliezen.

60.71.617	1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 227
-----------	-----------------------	-------

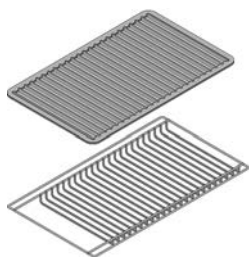


Grill- en pizzaplaat

Bijzonder goed warmte geleidende grill- en pizzaplaat met TriLax antiaanbaklaag. Ideaal voor verse of convenience pizza, tarte flambée en platbrood bij temperaturen tot 300 °C. De achterzijde is geschikt voor het grillen van steaks, groente of vis.

60.73.798	2/3 GN (325 × 354 mm)	€ 136
60.70.943	1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 227
60.71.237	Bakkerijnorm 400 × 600 mm	€ 227

Kook- en speciaal toebehoren



CombiGrill-rooster met laadhulp

Het CombiGrill-rooster met TriLax antiaanbaklaag maakt een perfect grillpatroon mogelijk op kortgebraden vlees, vis en groente. Voorverwarmen is niet nodig.

Met de laadhulp van roestvrij staal wordt het grillen van grote hoeveelheden zeer dunne producten op het CombiGrill-rooster veel eenvoudiger.

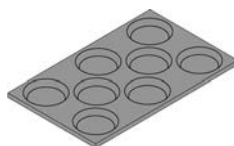
6035.1017	CombiGrill-rooster 1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 189
60.73.848	Laadhulp voor CombiGrill-rooster 325 × 618 mm (voor 1/1 GN (325 × 530 mm))	€ 54



Braad- en koekenpan

De gegolfde bodem zorgt voor een gelijkmatige bruining en de TriLax- antiaanbaklaag voorkomt dat de gerechten aanbakken. Met het draagblik kunnen ook grote hoeveelheden eenvoudig en veilig afgehandeld worden.

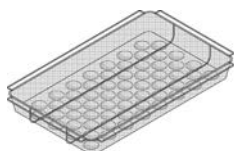
60.73.286	Set braad- en bakpannen klein (4 stuks, inclusief draagblik)	€ 347
60.73.287	Set braad- en bakpannen groot (2 stuks, inclusief draagblik)	€ 250
60.73.271	Braad- en koekenpan klein (Ø 16 cm)	€ 75
60.73.272	Braad- en koekenpan groot (Ø 25 cm)	€ 100
60.73.212	Draagblik 1/1 voor braad- en koekenpan klein	€ 49
60.73.216	Draagblik 1/1 GN voor braad- en koekenpan groot	€ 49



Multibaker

De Multibaker met TriLax antiaanbaklaag is geschikt voor de bereiding van grote hoeveelheden spiegeleieren, omeletten, rösti en tortilla's, etc.

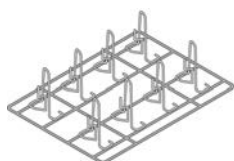
60.73.764	1/3 GN (325 × 265 mm) 2 vormen	€ 59
60.73.646	2/3 GN (325 × 354 mm) 5 vormen	€ 84
60.71.157	1/1 GN (325 × 530 mm) 8 vormen	€ 139



CombiFry

Voor de bereiding van grote hoeveelheden voorgefrituurde producten.

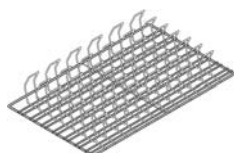
6019.1250	1/2 GN (325 × 265 mm)	€ 68
60.73.619	2/3 GN (325 × 354 mm)	€ 86
6019.1150	1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 109



Superspike voor gevogelte

De verticale plaatsing van de haantjes en eenden zorgt voor zeer mals borstvlies en een knapperig en gelijkmatig gebruid vel.

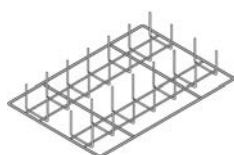
6035.1015	Capaciteit 4 stuks, max. gewicht 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	€ 53
6035.1016	Capaciteit 6 stuks, max. gewicht 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 84
6035.1006	Capaciteit 8 stuks, max. gewicht 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 84
6035.1010	Capaciteit 10 stuks, max. gewicht 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 84
6035.1009	Capaciteit 8 stuks, max. gewicht 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 140



Spare Rib-rooster

Dankzij de verticale plaatsing van de spare ribs op het Spare Rib-rooster kunnen spare ribs met een optimaal gebruik van de capaciteit perfect – ook 's nachts – mals worden voorbereid.

6035.1018	1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 164
-----------	-----------------------	-------

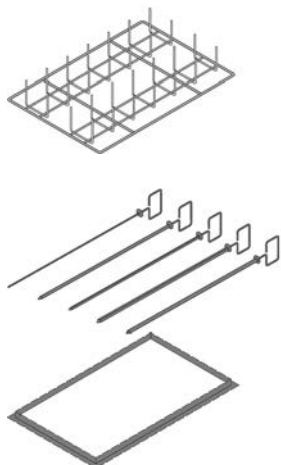


Potato Baker

Met de Potato Baker van RATIONAL bereidt u ovenaardappels of maïskolven zonder aluminiumfolie en max. 50% sneller toe.

6035.1019	1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 164
-----------	-----------------------	-------

Kook- en speciaal toebehoren



Grill- en tandoorispiesen.

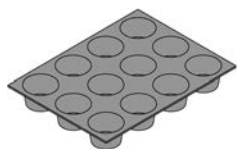
Roestvrij stalen spiesen en bijpassende spiesframes voor de voorbereiding van stukken vlees en gevogelte, hele vis of filet. Extreem robuust dankzij hoogwaardig roestvrij staal. Makkelijk te reinigen in de vaatwasser.

60.75.782	Set 2/3 GN (325 × 354 mm) (1 spiesframe met 5 verschillende spiesen)	p.o.a.
60.72.414	Set 1/1 GN (325 × 530 mm) (1 spiesframe met 5 verschillende spiesen)	€ 139
60.74.963	Grill- en tandoorispiesframe 2/3 GN (325 × 354 mm)	p.o.a.
60.72.224	Grill- en tandoorispiesframe 1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 80
60.75.783	5 spiesen Ø 5 mm, 265 mm lang voor 2/3 GN (325 × 354 mm)	p.o.a.
60.75.784	5 spiesen □ 5 mm, 265 mm lang voor 2/3 GN (325 × 354 mm)	p.o.a.
60.75.785	5 visspiesen 4 × 10 mm, 265 mm lang voor 2/3 GN (325 × 354 mm)	p.o.a.
60.72.416	3 spiesen Ø 5 mm, 530 mm lang voor 1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 54
60.72.417	3 spiesen Ø 8 mm, 530 mm lang voor 1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 61
60.72.418	3 spiesen □ 5 mm, 530 mm lang voor 1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 61
60.72.419	3 spiesen □ 8 mm, 530 mm lang voor 1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 72
60.72.420	3 visspiesen 4 × 10 mm, 530 mm lang voor 1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 72

Muffin- en timbaalvorm

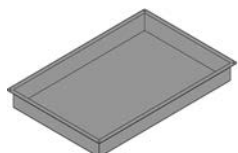
De muffin- en timbaalvorm zijn vervaardigd van uiterst flexibel materiaal. Ze zijn ideaal voor de bereiding van bijv. groenteflans, vistimbalen, broodpudding, gepocheerde eieren, diverse desserts en nog veel meer. Inhoud ca. 100 ml.

6017.1002	300 × 400 mm (für 1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 107
6017.1001	400 × 600 mm (für 2/1 GN (650 × 530 mm) en Bakkerijnorm)	€ 203

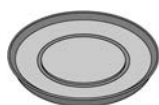


Duurzaam geëmailleerde bakken

Bijzonder goed warmtegeleidende eigenschappen zorgt voor een gelijkmatige bruining. Compleet afgeronde hoeken van de houders zodat ook de hoekstukken goed geserveerd kunnen worden. Bijzonder geschikt voor pie, roerdeeg en plaatpizza's.



6014.1202	1/2 GN (325 × 265 mm), 20 mm diep	€ 67
6014.1204	1/2 GN (325 × 265 mm), 40 mm diep	€ 78
6014.1206	1/2 GN (325 × 265 mm), 60 mm diep	€ 88
6014.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm diep	€ 74
6014.2304	2/3 GN (325 × 354 mm), 40 mm diep	€ 84
6014.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), 60 mm diep	€ 102
6014.2310	2/3 GN (325 × 354 mm), 100 mm diep	p.o.a.
9014.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm diep	€ 96
6014.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm diep	€ 99
6014.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), 60 mm diep	€ 146
6014.1110	1/1 GN (325 × 530 mm), 100 mm diep	€ 159
6014.2102	2/1 GN (650 × 530 mm), 20 mm diep	€ 127
6014.2104	2/1 GN (650 × 530 mm), 40 mm diep	€ 134
6014.2106	2/1 GN (650 × 530 mm), 60 mm diep	€ 171
6014.1002	Bakkerijnorm 400 × 600 mm, 20 mm diep	€ 129
6014.1004	Bakkerijnorm 400 × 600 mm, 40 mm diep	€ 133
6014.1006	Bakkerijnorm 400 × 600 mm, 60 mm diep	€ 158

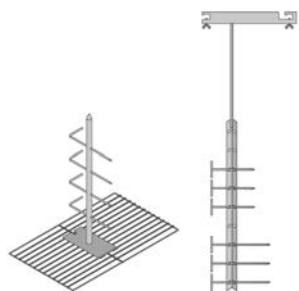


Pizzavorm

Pizzavorm voor verrijdbare bordenrekken om convenience pizza's in de kortste tijd klaar te maken. Pizzavormen gewoon in het verrijdbare bordenrek laden en met Finishing toebereden.

60.71.158	Pizza tot Ø 280 mm	€ 36
-----------	--------------------	------

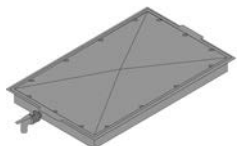
Kook- en speciaal toebehoren



Lam- en speenvarkenspies (1 x lam of 1 x speenvarken)

Voor de voorbereiding van hele lammeren of speenvarkens. Gewoon opsteken en inhangen.

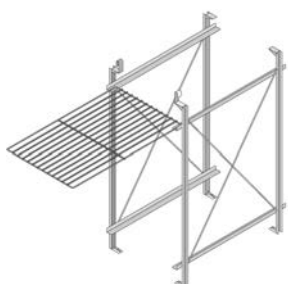
60.70.819	Types 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 tot 12 kg (1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 327
6035.1003	Type 20-1/1 tot 30 kg (1 spies met drager)	€ 701
6035.1002	Type 20-2/1 tot 30 kg (1 spies met drager, tweede spies voor lam en speenvarken optioneel)	€ 701
8710.1065	Optionele spies	€ 367



Vetopvangbak met afsluitbare afvoer (inclusief deksel en afvoerslang)

Ideaal voor het opvangen van vet bij het grillen en braden. Het opvangreservoir voor vet kan met de afsluitbare kogelkraan en de afvoerslang eenvoudig en veilig geleegd worden.

8710.1135	1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 596
60.70.776	2/1 GN (650 × 530 mm)	€ 721

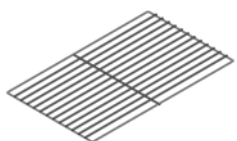


Inhangrek voor pekingeend

Het speciale inhangrek voor kooksystemen 10-1/1 maakt een optimale vulling mogelijk met hangende gerechten zoals pekingeend. Het roestvrij stalen rooster dat in het pakket zit, kan in het bovenste inschuifrail worden geschoven. Het te bereiden gerecht kan eenvoudig aan dit rooster worden vastgemaakt. Onderste inschuifniveau voor aanbrenging van een houder om weg druipend vet op te vangen.

60.76.307	Set inhangrek voor pekingeend (inhangrekken en rooster 400 × 600 mm)	p.o.a.
-----------	--	--------

Gastronorm-houders



Rooster, roestvrij staal

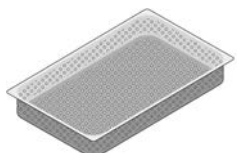
6010.2301	2/3 GN (325 × 354 mm)	€ 34
9010.1004	1/1 GN (325 × 530 mm)	€ 53
9010.1003	2/1 GN (650 × 530 mm)	€ 80
6010.1103	Bakkerijnorm 300 × 400 mm	€ 85



Houder, roestvrij staal

De materiaaldikte van de RATIONAL-houders ligt max. 33% boven de standaarddikte. Dit garandeert maximale stabiliteit en duurzaamheid, ook bij grote hoeveelheden vulling. De speciale stapelvorm garandeert ruimtebesparend stapelen.

6013.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm diep	€ 30
6013.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), 65 mm diep	€ 40
9013.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm diep	€ 45
9013.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm diep	€ 57
9013.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), 65 mm diep	€ 60



Houder, geperforeerd, roestvrij staal

6015.1165	1/1 GN (325 × 530 mm), 55 mm diep	€ 71
-----------	-----------------------------------	------

Compatibiliteitspakketten iCombi

Garantie van het gebruik van toebehoren gedurende diverse generaties apparatuur.

Type 6-1/1 en 10-1/1

Compatibiliteitspakket bestaand uit inschuifrail en transportwagen waarborgt de probleemloze bruikbaarheid van nieuwe verrijdbare ovenrekken, ook voor apparaten uit de eerdere generaties vanaf 2004.

60.61.745	Compatibiliteitspakket incl. transportwagen standaard, afmetingen B D H: 548 911 990 mm voor tafelmodellen	p.o.a.
60.61.746	Compatibiliteitspakket incl. transportwagen, in hoogte verstelbaar, afmetingen B D H: 548 913 800-1330 mm voor tafelmodellen	p.o.a.

Type 6-2/1 en 10-2/1

Compatibiliteitspakket bestaand uit inschuifrail en transportwagen waarborgt de probleemloze bruikbaarheid van nieuwe verrijdbare ovenrekken.

60.62.197	Compatibiliteitspakket incl. transportwagen standaard, afmetingen B D H: 735 996 990 mm voor tafelmodellen	p.o.a.
-----------	--	--------

Type 20-1/1

Compatibiliteitspakket bestaand uit centreerrail, apparaatverhoging en verrijdbaar ovenrek maakt het gebruik van nieuwe verrijdbare ovenrekken mogelijk.

60.21.335	Compatibiliteitspakket incl. verrijdbaar ovenrek 20 niveaus, max. inschuifhoogte 1,60 m (railafstand 62 mm) voor staande modellen	p.o.a.
60.21.336	Compatibiliteitspakket incl. verrijdbaar ovenrek standaard, 20 niveaus (railafstand 65 mm) voor staande modellen	€ 2.879
60.21.337	Compatibiliteitspakket incl. verrijdbaar ovenrek 15 niveaus, (railafstand 84 mm) voor staande modellen	p.o.a.
60.21.338	Compatibiliteitspakket incl. verrijdbaar ovenrek 16 niveaus, (railafstand 80 mm) voor staande modellen	p.o.a.
60.21.339	Compatibiliteitspakket incl. verrijdbaar ovenrek bakkerijnorm, 16 niveaus (railafstand 81 mm) voor staande modellen	p.o.a.
60.21.340	Compatibiliteitspakket incl. verrijdbaar bordenrek type 20-1/1, 60 borden voor staande modellen	p.o.a.
60.21.341	Compatibiliteitspakket incl. verrijdbaar bordenrek type 20-1/1, 50 borden voor staande modellen	p.o.a.

Type 20-2/1

Compatibiliteitspakket bestaand uit centreerrail, apparaatverhoging en verrijdbaar ovenrek maakt het gebruik van nieuwe verrijdbare ovenrekken mogelijk.

60.22.497	Compatibiliteitspakket incl. verrijdbaar ovenrek 20 niveaus, max. inschuifhoogte 1,60 m (railafstand 62 mm) voor staande modellen	€ 3.620
60.22.498	Compatibiliteitspakket incl. verrijdbaar ovenrek standaard, 20 niveaus (railafstand 65 mm) voor staande modellen	p.o.a.
60.22.499	Compatibiliteitspakket incl. verrijdbaar ovenrek 15 niveaus, (railafstand 84 mm) voor staande modellen	p.o.a.
60.22.500	Compatibiliteitspakket incl. verrijdbaar bordenrek type 20-2/1, 84 borden voor staande modellen	p.o.a.
60.22.501	Compatibiliteitspakket incl. verrijdbaar bordenrek type 20-2/1, 100 borden voor staande modellen	p.o.a.
60.22.502	Compatibiliteitspakket incl. verrijdbaar bordenrek type 20-2/1, 120 borden voor staande modellen	p.o.a.

Adapterkit

Voor de installatie van een UltraVent, UltraVent Plus of afzuigkap op een SelfCookingCenter of CombiMaster Plus. SelfCookingCenter of CombiMaster Plus van 09/2011 tot 05/2020

60.75.148	Adapterset voor type 61 en 101, alleen afzonderlijke elektroapparatuur	€ 567
60.75.149	Adapterset voor type 62, alleen afzonderlijke elektroapparatuur	p.o.a.
60.76.604	Adapterset voor type 102, alleen afzonderlijke elektroapparatuur	p.o.a.
60.75.150	Adapterset voor type 201, alleen elektroapparatuur	€ 567
60.75.151	Adapterset voor type 202, alleen elektroapparatuur	p.o.a.

SelfCookingCenter of CombiMaster Plus van 04/2004 tot 09/2011

60.76.837	Adapterset voor type 61 en 101, alleen afzonderlijk elektroapparaat	p.o.a.
-----------	---	--------

RATIONAL-USB-gegevensopslag

USB 2.0-stick voor bereidingsprogramma's en HACCP-gegevens, voor SelfCookingCenter en CombiMaster Plus

42.00.386	USB 2.0-stick	p.o.a.
-----------	---------------	--------

Compatibiliteitspakketten Combi-Duo Universal

iCombi met SelfCookingCenter of CombiMaster Plus vanaf 2004

Kies een Combi-Duo Kit en het bijbehorende ontluchtingssysteem voor het onderste apparaat.

		Onderste apparaat	Bovenste kookstelsel iCombi					Ontluchtingssysteem onderste apparaat	
			Elektrisch		Gas				
			XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1		
SelfCookingCenter of CombiMaster Plus van 09/2011 tot 05/2020	Rechtsdraaiende deur	Elektrisch	XS	A	–	–	–	–	–
			61	P*	N	–	N	–	V*
			101	P*	N	–	N	–	V*
			62	Q*	Q*	O	Q*	O	V*
		102	Q*	–	O	–	O	V*	
		Gas	61	P	P	–	P	–	T
			101	P	–	–	–	–	T
			62	Q	Q	Q	Q	Q	T
	102		Q	–	–	–	–	T	
	Linksdraaiende deur	Elektrisch	XS	B	–	–	–	–	–
			61	R	R	–	R	–	V
			101	R	–	–	–	–	V
			62	S	S	S	S	S	V
		102	S	–	–	–	–	V	
		Gas	61	R	R	–	R	–	T
			101	R	–	–	–	–	T
62			S	S	S	S	S	T	
102	S		–	–	–	–	T		
SelfCookingCenter of CombiMaster Plus van 04/2004 tot 09/2011	Rechtsdraaiende deur	Elektrisch	61	P	P	–	P	–	W
			62	Q	Q	Q	Q	Q	W
		Gas	61	P	P	–	P	–	U
			62	Q	Q	Q	Q	Q	U
	Linksdraaiende deur	Elektrisch	61	R	R	–	R	–	W
			62	S	S	S	S	S	W
		Gas	61	R	R	–	R	–	U
			62	S	S	S	S	S	U

A	60.73.768	Combi-Duo type XS 6-2/3 op type XS 6-2/3 rechts scharnierend	€ 815
B	60.74.276	Combi-Duo type XS 6-2/3 op type XS 6-2/3 links scharnierend	€ 815
N	60.76.500	Combi-Duo, type 6-1/1 elektrisch/gas op type 61, 101 elektrisch linksdraaiend, compatibiliteitsuitvoering	p.o.a.
O	60.76.575	Combi-Duo, type 6-2/1 elektrisch/gas op type 62, 102 elektrisch linksdraaiend, compatibiliteitsuitvoering	p.o.a.
P	60.74.524	Combi-Duo Universal, type XS 6-2/3 of type 6-1/1 elektrisch/gas op type 61, elektrisch/gas linksdraaiend, compatibiliteitsuitvoering	€ 1.542
Q	60.74.797	Combi-Duo Universal, type XS 6-2/3 of type 6-1/1 elektrisch/gas op type 62, elektrisch/gas, linksdraaiend, compatibiliteitsuitvoering	p.o.a.
R	60.74.930	Combi-Duo Universal, type XS 6-2/3 of type 6-1/1 elektrisch/gas op type 61 elektrisch/gas, rechtsdraaiend, compatibiliteitsuitvoering	p.o.a.
S	60.74.953	Combi-Duo Universal, type XS 6-2/3 of type 6-1/1 elektrisch/gas op type 62, elektrisch/gas, rechtsdraaiend, compatibiliteitsuitvoering	p.o.a.
T	60.76.756	Luchtafvoerkast type 61, 101, 62, 102 gas van 09/2011 tot 05/2020	€ 236
U	60.76.757	Luchtafvoerkast type 61, 101, 62, 102 gas van 04/2004 tot 09/2011	p.o.a.
V	60.76.733	Ontluhtingspijp type 61, 101, 62, 102 elektrisch van 09/2011 tot 05/2020	€ 160,71
W	60.76.735	Ontluhtingspijp type 61, 101, 62, 102 elektrisch van 04/2004 tot 09/2011	p.o.a.

* De ontluhtingsbuis Elektro V is alleen nodig bij de Combi-Duo sets P en Q.

Compatibiliteitspakketten Combi-Duo Universal

Adapterset voor Combi-Duo afzuigkappen

Voor de installatie op een Combi-Duo met iCombi op een SelfCookingCenter of CombiMaster Plus van 09/2011 tot 05/2020.

60.76.659	Type 61, 101, 62 en 102 elektrisch	€ 660
-----------	------------------------------------	-------

Voor de installatie op een Combi-Duo met iCombi op een SelfCookingCenter of CombiMaster Plus van 04/2004 tot 09/2011.

60.76.883	Type 61, 101, 62 en 102 elektrisch	p.o.a.
-----------	------------------------------------	--------

Onderkastvarianten voor combinatie van een iCombi met SelfCookingCenter of CombiMaster Plus

Selecteer een van de volgende opties in het geval van een nieuwe Combi-Duo configuratie.

Het onderste apparaat is een SelfCookingCenter of CombiMaster Plus type 61 of type 101

60.60.349	Met poten	€ 795
60.60.968	Mobile met wielen	p.o.a.
60.31.649	Onderstel I voor Combi-Duo type 61 op type 61	p.o.a.

Het onderste apparaat is een SelfCookingCenter of CombiMaster Plus type 62 of type 102

60.60.392	Met poten	p.o.a.
60.60.513	Mobile met wielen	p.o.a.
60.31.650	Onderstel I voor Combi-Duo type 62 op type 62	p.o.a.

Keurmerken voor iCombi

De volgende keurmerken bevestigen dat onze kooksystemen voldoen aan gedefinieerde richtlijnen en standaarden van onafhankelijke keurings- en certificeringsinstanties. Hierdoor herkent u op het eerste gezicht dat is voldaan aan nationale en internationale uit veiligheidsoogpunt relevante aspecten, dat wij waarde hechten aan voortreffelijke productkwaliteit en dat ook actief en aantoonbaar naleven.

Meer informatie vindt u ook op rational-online.com.

	De CE-conformiteit definieert de essentiële veiligheidsvereisten voor producten die op de Europese markt in omloop worden gebracht.
	ENERGY STAR is een internationaal en vrijwillig programma. Het certificeert bijzonder energie-efficiënte producten op basis van de energiebesuiningscriteria van de EPA en het Amerikaanse ministerie van energie.
	De KIWA concentreert zich op de Europese markt en de keuring, inspectie en certificering van apparaten op het gebied van elektra, gas en water. Daarnaast worden de apparaten gekeurd volgens gedefinieerde kwaliteits- en veiligheidseisen.
	De NSF-HCV certificeert de hygiënische veiligheid: van apparatuur voor de toebereiding van levensmiddelen in Europa.
	CSA is een Noord-Amerikaans keurmerk om de complete naleving van alle wettelijk relevante voorschriften in het kader van de gastoeilating bij de marktintroductie van nieuwe apparatuur te garanderen.
	De NSF garandeert de wereldwijde naleving van de NSF/ANSI hygiënestandaarden bij de marktintroductie van nieuwe apparaten.
	UL beoordeelt en certificeert de veiligheid van elektrische producten die in de VS op de markt komen.
	QA is een keurmerk voor gasteelsten in Nederland, dat certificeert dat toestellen voldoen aan de gestelde eisen voor kwaliteit, functionaliteit en veiligheid.
	Het certificaat definieert de eisen van apparaten in de gas- en watersector met betrekking tot kwaliteit, veiligheid en gebruikseigenschappen voor de Zwitserse markt.
	De EAC definieert de belangrijkste eisen voor apparaten volgens de Euraziatische kwaliteits- en veiligheidseisen.
	Elektrotechnische apparatuur die bestemd is voor de Japanse markt moet voldoen aan de eisen van de PSE- veiligheidsstandaard.
	JIA certificeert de naleving van bepaalde eisen voor drinkwaterbescherming op de Japanse markt.
	Het controleverband JIA test en certificeert gasteelsten voor de Japanse markt.
	KTL is voor de Koreaanse markt en bevestigt de naleving van de productveiligheidseisen voor elektrische apparaten.
	KGS certificeert de basiseisen van een gasgoedkeuring volgens de Koreaanse normen.
	Watermark certificeert apparatuur voor de Australische markt om er zeker van te zijn dat deze geschikt is voor gebruik en naar behoren is goedgekeurd.
	AGA is van toepassing op de Australische markt en zorgt ervoor dat de gasteelsten voldoen aan de Australische gasveiligheidsnormen.
	INMETRO is relevant voor alle elektrische apparaten of componenten met een aangesloten belasting van minder dan 20 kW in Brazilië.
	IRAM specificeert de wettelijke vereisten voor de Argentijnse markt, met een focus op elektronica, gas, mechanica, hygiëne, veiligheid en voedsel.
	De DNV GL is een internationale classificeringsmaatschappij die de scheepsuitvoering van apparaten certificeert.

Uitrustingskenmerken iCombi

Functies	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 met de bedrijfsmodi gevogelte, vlees, vis, eiergerechten, bijgerechten, bakproducten en Finishing, evenals 5 bereidingsmethodes koken, braden, bakken en grillen om eenvoudig het gewenste resultaat in te voeren met automatische aanpassing van het ideale bereidings- en bakproces.	●	●	●	–	–	–
Landspecifieke voorinstellingen van de bereidingsparameters, onafhankelijk van de gekozen gebruikerstaal. Selectie van toepassingsvoorbeelden met voorinstellingen voor andere landen mogelijk.	●	●	●	–	–	–
Cockpit: weergave van de bereidingsstappen van het lopende intelligente bereidingsproces. Markering van de actuele bereidingsstap.	●	●	●	–	–	–
Messenger – informeert over actuele, automatische aanpassingen van het kook- en bakproces en geeft oproepen tot handelingen als pop-upschermbereiding	●	●	●	–	–	–
Automatische afkoelfunctie Cool-Down voor intelligente klimaatregeling, met insputing van water (uitschakelbaar) voor sneller afkoelen	●	●	●	–	–	–
Handmatig te selecteren afkoelfunctie voor de snelle en veilige afkoeling van de ovenruimte	●	●	●	●	●	●
Actief ingrijpen in lopende, intelligente bereidingsprocessen en aanpassing van de bereidingsparameters is te allen tijde mogelijk	●	●	●	–	–	–
Wissel van intelligente bereidingsprocessen in de iProductionManager of in de handmatige bereiding. Wissel tussen handmatige bereiding en de iProductionManager	●	●	●	–	–	–
iProductionManager – intelligente en flexibele organisatie van het complete productieproces. Weergave welke producten gezamenlijk kunnen worden toebeleid en individuele bewaking van elk niveau – ook bij gemengde belading. Aanwijzingen wanneer een gerecht moet worden geladen of uitgenomen. Positionering van bonnen op het actuele tijdstip of in de toekomst, automatisch oproep optimaliseert op de kortste tijd of het laagste energieverbruik. Alternatief: Rangschikking van de bonnen voor de bereiding van de gerechten op een gekozen richttijd	●	●	●	–	–	–
Signalering inschuifniveau iProductionManager – signalering van het te be- of ontladen niveau iCookingSuite of handmatige modus – signalering van de stappen in het bereidingsproces, zoals einde van het voorverwarmen, einde van het bereidingsproces of oproepen tot bepaalde handelingen door de led-verlichting	–	●	–	–	–	–
Intelligent beheer van het voorverwarmen en het beladen, direct laden zonder wachttijden en met het beste bereidingsresultaat	●	●	●	–	–	–
iDensityControl – intelligente klimaatmanagement zorgt altijd voor het passende klimaat in de bereidingsruimte door intelligente sensoren, een verwarmingssysteem met hoog vermogen, verse-stoomgenerator en actieve ontvochtiging. De intelligente luchtcirculatie levert de energie altijd op het punt waar dit nodig is.	●	●	●	–	–	–
ClimaPlus – nauwkeurige meting van de vochtigheid, 10-staps instelling en regeling (CombiMaster Plus XS 6-2/3: 5-staps)	–	–	–	●	●	●
Uitermate effectieve actieve ontvochtiging van de bereidingsruimte met max. 105 l per seconde voor optimale resultaten	●	●	●	●	●	●
Combi-stomer-modus met de bedrijfsmodi: Stoom 30 °C–130 °C, Hete lucht 30 °C–300 °C, Combinatie van stoom en hete lucht 30 °C–300 °C	●	●	●	●	●	●
Automatische, intelligente Finishing (afwerking) voor bordenbuffet, buffet, à la carte enz.	●	●	●	–	–	–
Finishing-programma's voor bordenbuffet en houders	–	–	–	–	●	●
Bereiding bij lage temperatuur (ook 's nachts)	●	●	●	–	–	–
Delta-T-bereiding voor het voorzichtig bereiden van grote stukken vlees, ook 's nachts	●	●	●	–	●	●
Intelligente rookpaden bij gebruik van de VarioSmoker (niet aanbevolen voor 20-2/1)	–	●	●	–	–	–

● Standaard | ○ Optioneel | – Niet beschikbaar | □ Toebehoren

Uitrustingskenmerken iCombi

Bediening	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
Top 10 met favorieten van de gekozen iCookingSuite-bereidingsprocessen en handmatige programma's, makkelijk te vinden onder het sterretje van de bookmarks op de startpagina	●	●	●	–	–	–
Uitgebreide instelopties voor individuele aanpassing aan het gedrag voor het gebruik/ de toepassing	●	●	●	–	–	–
Aanmaken van specifieke MyDisplay-profielen per gebruiker voor een individuele configuratie van apparaten en de bediening, bijv. met individuele startpagina	●	●	●	–	–	–
Individueel configureerbare, gebruikersspecifieke bedieningsweergaven (afbeeldingen, teksten enz.)	●	●	●	–	–	–
Geluidssignaal en contrast op display instelbaar	●	●	●	–	–	–
Uitgebreide instelopties, zoals energie-, taal-, netwerk en systeeminstellingen	●	●	●	–	–	–
10,1" TFT-kleurendisplay met capacitief touchscreen en zelfverklarende symbolen voor een eenvoudige, intuïtieve bediening en besturing met knijp- of veeggebaren	●	●	●	–	–	–
Centraal instelwiel met Push-functie voor de bevestiging van ingevoerde gegevens. Extra scrollen door lijsten en selectie van bereidingsprocessen mogelijk met een druk op de knop	●	●	●	–	●	●
4,3" kleurendisplay met zelfverklarende symbolen en softkeys voor eenvoudige bediening	–	–	–	–	●	●
Gebruikersafhankelijke, instelbare bedienings- en programmablokkering (3 traps)	●	●	●	–	–	–
Programmablokkering	–	–	–	●	–	–
Digitale bedieningshandleiding met praktijktips en uitgebreide toepassingsvoorbeelden die meteen als bereidingsproces vanuit de handleiding opgestart kunnen worden	●	●	●	–	–	–
Ergonomische bediening van nog een ander iCombi Pro apparaat via het display van een tweede iCombi Pro, bijv. bij een Combi-Duo	●	●	●	–	–	–
Bewaking op afstand van de kooksystemen vanaf pc, smartphone of tablet met behulp van ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–
Bewaking van de kooksystemen vanaf pc, smartphone of tablet met behulp van ConnectedCooking	–	–	–	–	○	○
Bediening in meer dan 55 talen selecteerbaar	●	●	●	–	–	–
Bediening via duidelijke symbolen	●	●	●	–	●	●
Bedieningspook voor bedrijfsmodi, temperatuur, kerntemperatuur en tijd.	–	–	–	●	–	–

● Standaard | ○ Optioneel | – Niet beschikbaar | □ Toebehoren

Uitrustingskenmerken iCombi

Reiniging, onderhoud en bedrijfszekerheid	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
iCareSystem – intelligent reinigings- en ontkalkingssysteem met herkenning van de actuele mate van verontreiniging en advies van het ideale reinigingsprogramma en de hoeveelheid chemische middelen	●	●	●	–	–	–
Ultrasnelle tussenreiniging in 12 minuten (iCombi Pro XS 6-2/3: < 30 minuten)	●	●	●	–	–	–
Lichte, middelsterke en sterke reiniging, elk als normaal of als extra duurzaam eco-programma	●	●	●	–	–	–
Spoelen met en zonder tabs	●	●	●	–	–	–
Automatische ontkalking – waterontharding is niet nodig, de handmatige ontkalking van de stoomgenerator is niet meer nodig	●	●	●	–	●	●
Automatisch reinigingsprogramma, afhankelijk van het gebruiksgedrag	●	●	●	–	–	–
Weergave van de actuele reinigingsfase en de resterende reinigingstijd	●	●	●	–	–	–
Weekplanning voor het reinigen – handmatig instelbaar weekschema voor de reiniging van de kooksystemen	●	●	●	–	–	–
Bediening en bewaking op afstand van de reiniging vanaf pc, smartphone of tablet met behulp van ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–
Automatische reiniging met Care-systeem – reinigings- en onderhoudssysteem voor bereidingsruimte en stoomgenerator	–	–	–	–	●	●
4 automatische reinigingsprogramma's – lichte, middelsterke of sterke reiniging, spoelen zonder tabs	–	–	–	–	●	●
Weergave van de aanbevolen hoeveelheid reinigingstabs Active Green en Care-tabs per reinigingsprogramma	●	●	●	–	●	●
Weergave van het gekozen reinigingsprogramma en de resterende reinigingstijd	–	–	–	●	●	●
Verzorgings- en reinigingsproducten in vaste vorm voor maximale veiligheid bij de bediening	●	●	●	●	●	●
Reinigings-tabs Active Green (proefverpakking) en Care-tabs (proefverpakking)	●	●	●	–	●	●
Reinigingstabs (proefverpakking) en glansspoeltabs (proefverpakking)	–	–	–	●	–	–
Geïntegreerde, ergonomisch bedienbare handdouches met automatisch terugtreksysteem, omschakelbare straal (puntvormige en douchestraal) en geïntegreerde waterafsluitende functie	–	●	●	–	●	●
Geïntegreerde handdouches met terughaalmechanisme, geïntegreerde waterafsluitende functie en traploze straaldosering	●	–	–	●	–	–
Ontkalkingswaarschuwing weergeven	–	–	–	●	–	–
Menugestuurd ontkalkingsprogramma	–	–	–	●	–	–
ServiceDiagnose System (SDS) met automatische weergave van servicemeldingen	●	●	●	●	●	●

● Standaard | ○ Optioneel | – Niet beschikbaar | □ Toebehoren

Uitrustingskenmerken iCombi

Uitrustingskenmerken	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
Kernthermometer met 6 puntsmeting	●	●	●	–	–	–
Kernthermometer met 1 puntsmeting	–	–	–	●	●	●
Individueel instellen van de te selecteren minimale en maximale kerntemperatuur in de systeeminstellingen	●	●	●	–	–	–
Positioneerhulpmiddel voor kernthermometer	●	□	□	●	□	□
Externe usb-kernthermometer	–	□	□	–	□	□
Externe sous-vide usb-kernthermometer voor vacuümstomen	–	□	□	–	□	□
1.200 programma's met maximaal 12 stappen, vrij te programmeren en te benoemen	●	●	●	–	–	–
100 programma's met maximaal 12 stappen, vrij te programmeren en te benoemen	–	–	–	–	●	●
100 programma's met maximaal 6 stappen, vrij te kiezen	–	–	–	●	–	–
Handmatige stoomstraal	●	●	●	–	–	–
Exacte vochtregeling handmatig in 4 trappen instelbaar van 30 °C–260 °C in de modi hete lucht of combinatie	●	●	●	–	–	–
5 luchtsnelheden, programmeerbaar	●	●	●	●	●	●
Intelligente bereidingsprocessen met automatische herkenning van de belading	●	●	●	–	–	–
Temperatuureenheid instelbaar in °C of °F	●	●	●	●	●	●
Digitale temperatuurweergave	●	●	●	●	●	●
Weergave van werkelijke en gewenste waarden	●	●	●	●	●	●
Tijdschakelklok digitaal, 0–24 uren met continue stand	●	●	●	●	●	●
Onvertraagde 24 uursklok	●	●	●	–	●	●
Tijdsinstelling in uren/minuten of minuten/seconden	●	●	●	–	–	–
Tijdsinstelling in uren/minuten	–	–	–	●	●	●
Automatische voorkeuze van de starttijd met instelbare datum en tijd	●	●	●	–	–	–
Krachtige generator voor verse stoom met automatische watervulling	●	●	●	●	●	●
Fluisterstil brandersysteem met krachtige ventilator (uitsluitend gastoestellen)	–	●	●	–	●	●
Automatische wasemwasinstallatie	●	●	●	●	●	●
Dynamische luchtwerveling met reverserende beluchtingsrotoren (6 niveaus: 1 ventilator, 10 niveaus: 2 ventilatoren, 20 niveaus: 3 ventilatoren)	●	●	●	●	●	●
Automatische kalibrering met aanpassing aan de plaats van installatie (hoogte boven zeeniveau) inclusief zelftest	●	●	●	●	●	●
Automatische aanpassing aan de geografische hoogte van de bedrijfsmodus stoom voor optimale stoomresultaten	●	●	●	●	●	●
Op de behoeften afgestemde energietoevoer	●	●	●	●	●	●
Uitneembare luchtgeleidingsplaat	●	●	●	●	●	●
Beluchtingsrotor met geïntegreerde rem voor optimale gebruiksveiligheid	●	●	●	●	●	●
Centrifugale vetafscheiding zonder extra vetfilter	●	●	●	●	●	●
Ovendeur met 3 glasplaten met ventilatie aan de achterkant, warmtereflecterende speciale coating en draaibare binnenplaten voor eenvoudige reiniging	●	●	●	●	–	–
Ovendeur met 2 glasplaten met ventilatie aan de achterkant, warmtereflecterende speciale coating en draaibare binnenplaten voor eenvoudige reiniging	–	–	–	–	●	●
Vastklikken van de deur in posities van 110°/180° (tafelmodellen), 120°/180° (staande modellen) voor maximale veiligheid bij de bediening	●	●	●	●	●	●
Contactloze deurcontactschakelaar	●	●	●	●	●	●
Bewaking van de deur-open-tijden tijdens het laden en bereiden, met alarmfunctie	●	●	●	–	–	–
Uitlooptijd van de RATIONAL afzuig- of condensatiekap vrij selecteerbaar	●	●	●	–	–	–
Insteekbare, gemakkelijk te verwisselen deurafdichting	●	●	●	●	●	●
Hulp bij het inschuiven voor verrijdbaar ovenrek	–	–	●	–	–	●

Uitrustingskenmerken iCombi

Uitrustingskenmerken	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
Lengte inschuiftype XS 6-2/3 geschikt voor 1/2, 1/3, 2/3 GN-bakken, minimaal energieverlies en ruimtebeslag bij het openen en draaien van de deur	●	–	–	●	–	–
Lengte inschuiftype 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1 geschikt voor 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 GN-bakken, minimaal energieverlies en ruimtebeslag bij het openen en draaien van de deur	–	●	●	–	●	●
Lengte inschuiftype 6-1/1 en 10-1/1 geschikt voor bakkerijnorm (400 × 600 mm), minimaal energieverlies en ruimtebeslag bij het openen en draaien van de deur	–	○	–	–	○	–
Lengte inschuiftype 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1 geschikt voor 2/1, 1/1, 2/4 GN-bakken, minimaal energieverlies en ruimtebeslag bij het openen en draaien van de deur	–	●	●	–	●	●
Lasnaadvrije, kuipvormige, hygiënische ovenruimte, afgeronde hoeken, om overlopen te voorkomen	●	●	●	●	●	●
LED-verlichting in bereidingsruimte en van inschuifniveaus	●	●	●	●	●	●
Uitneembare inhangrekken met extra rail voor vetopvangbak	–	●	–	–	●	–
Draaibare en uitneembare inhangrekken	●	–	–	●	–	–
U-vormige inschuifrails met ontgrendelingsmechanismen om eenvoudig te laden	–	●	●	–	●	●
L-vormige inschuifrails	–	○	–	–	○	–
Pakket met verrijdbaar ovenrek	–	○	–	–	○	–
Pakket met verrijdbaar ovenrek für Combi-Duo	–	○	–	–	○	–
Verrijdbaar ovenrek met vergrendeling aan weerszijden, vetopvangbak met afsluitkraan, tandemwielletjes (2 met parkeerrem), wioldiameter 125 mm, metalen onderdelen van roestvrij staal	–	–	●	–	–	●
Ovendeur met geïntegreerd, geoptimaliseerd afdichtingsmechanisme, geen ontsnappende stoom als er geen verrijdbaar ovenrek wordt gebruikt	–	–	●	–	–	●
Materiaal binnen en buiten roestvrij staal DIN 1.4301	●	●	●	●	●	●
Usb-interface voor het exporteren van HACCP- en servicegegevens en het kopiëren van bereidingsprogramma's naar een RATIONAL usb-stick en voor een eenvoudige update van de software	●	●	●	●	●	●
Via usb-interface winkelmandjes en afbeeldingen uploaden om het startvenster aan de individuele behoeften aan te passen	●	●	●	–	–	–
Bedrijfsstoelstands- en waarschuwingmeldingen, bijvoorbeeld bij watertekort	●	●	●	●	●	●

● Standaard | ○ Optioneel | – Niet beschikbaar | □ Toebehoren

Uitrustingskenmerken iCombi

Aansluiting, opstelling en keurmerk	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
Aansluitmogelijkheid op systemen voor optimaal energiegebruik (alleen voor de spanningen 3 NAC 400 V en 3 NAC 415 V)	○	○	○	○	○	○
Aansluiting met bedrijfsbewakingsstelsel/potentiaalvrije contacten, bijv. voor bedrijfsintern ventilatiesysteem of signaalgever	○	○	○	–	–	–
Wifi-interface voor gebruik van de moderne, op de cloud gebaseerde netwerkoplossing ConnectedCooking	●	●	●	–	○	○
Ethernet-interface voor aansluiting op ConnectedCooking	●	●	●	○	○	○
Conformiteitsverklaring: CE	●	●	●	●	●	●
Elektrische veiligheid: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●	●
Energie-efficiëntie: Energy Star	–	●	●	–	–	–
Gasveiligheid: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	–	●	●	–	●	●
Apparaat-/bedieningszekerheid: getest volgens Machinerichtlijn 2006/42/EC	●	●	●	●	●	●
Algemene hygiëne: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●	●
Koosjer-certificering voor kooksystemen en reinigers	●	●	●	●	●	●
Drinkwaterbescherming: SVGW, KIWA, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●	●
Kooktoebehoren geschikt voor levensmiddelen conform VO 1935/2004/EG	●	●	●	●	●	●
Vaste aansluiting voor afvoerwater conform SVGW EN1717	●	●	●	●	●	●
Spat- en waterstraaldicht IPX 5	●	●	●	●	●	●
In hoogte verstelbare poten	–	–	●	–	–	●
Sokkel met afdichting rondom	●	●	–	●	●	–
Opstelling op 700 mm diepe tafel mogelijk (6-1/1 en 10-1/1)	●	●	–	●	●	–
Opstelling op 600 mm diepe tafel mogelijk	●	–	–	●	–	–
Wandhouder (XS 6-2/3 en 6-1/1)	●	●	–	●	●	–
Vergrendeling op de grond	–	–	●	–	–	●
Speciale spanningen op aanvraag	○	○	○	○	○	○
Vloeibaar gas of aardgas	–	●	●	–	●	●

● Standaard | ○ Optioneel | – Niet beschikbaar | □ Toebehoren

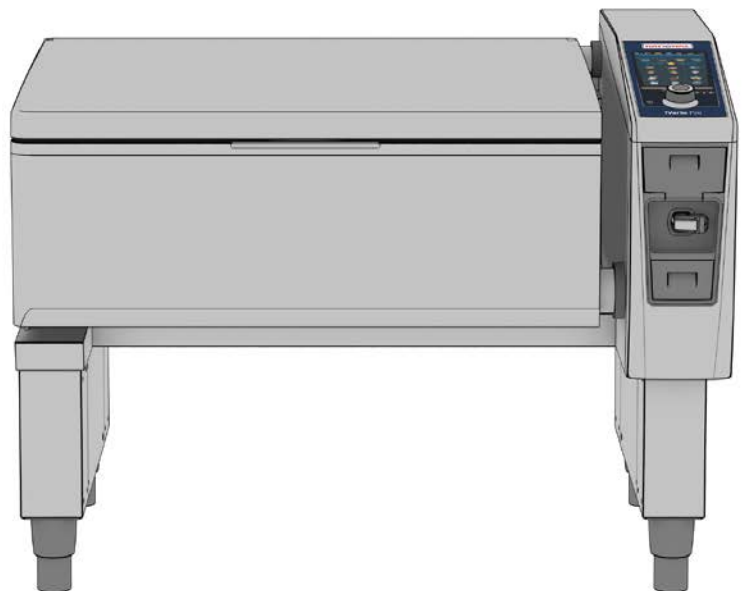
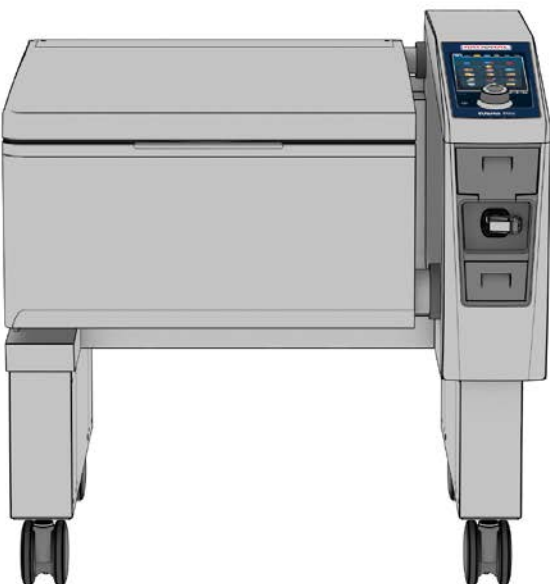
Uitrustingskenmerken iCombi

	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
Hygiëne, arbeidsveiligheid en ergonomie						
Veiligheidstemperatuurbegrenzer voor stoomgenerator en heteluchtverwarming	●	●	●	●	●	●
Getest conform nationale en internationale normen voor bedrijf zonder toezicht	●	●	●	●	●	●
Links scharnierend voor deur bereidingsruimte	○	○	–	○	○	–
Deurgreep voor ergonomische eenhandsbediening met zelfsluit- en rechts-/linksfunctie	●	●	–	●	●	–
Deurgreep voor ergonomische eenhandsbediening met zelfsluitfunctie en vergrendeling	–	–	●	–	–	●
Maximale inschuifhoogte 1,60 m (bij tafelmodellen op originele RATIONAL-onderkast)	●	●	○	●	●	○
Combi-Duo-set – stapelbare kooksystemen (afhankelijk van opstellingsvariant met maximale inschuifhoogte 1,60 m)	□	□	–	□	□	–
Veiligheidssluiting van de deur	○	○	○	○	○	○
Geïntegreerde vetafvoer	–	○	○	–	○	○
SecurityLine (Veiligheids-/gevangenisuitvoering)	–	○	○	–	○	○
Afsluitbaar bedieningspaneel	–	○	○	–	○	○
Wegklapbare bescherming bedieningspaneel	–	○	○	–	○	○
MarineLine (Scheepsuitvoering)	○	○	○	○	○	○
HeavyDutyLine	–	○	○	–	○	○
MobilityLine - Verrijdbare staande modellen met rolwielen	–	–	□	–	–	□
MobilityLine - Verrijdbare tafelmodellen op verstevigd onderstel	–	□	–	–	□	–

● Standaard | ○ Optioneel | – Niet beschikbaar | □ Toebehoren

iVario 2-XS

iVario Pro 2-S, L, XL





iVario 2-XS

Prijs	€ 16.899
Artikelnummer	WZ9ENRA.0002566
Capaciteit	2 x 13 dm ² 2 x 17 l
Maaltijden per serveercyclus	Vanaf 30
Breedte	1100 mm
Diepte	756 mm
Hoogte	485 mm
Gewicht	117 kg
Aansluitwaarde	14 kW
Aansluitwaarde met de optie Balanced Power	-
Spanning	3 NAC 400 V

Basisapparaten en opstellingsvarianten

Basisapparaat (kunststof poten 90 mm)	€ 16.899
Opstelling met afgesloten onderkant (kunststof poten 45 mm en afdichtende sokkel)	Zonder meerprijs
Onderstel met poten	p.o.a.
Onderstel met roestvrij stalen poten	p.o.a.
Onderstel met zwenkwielen	p.o.a.
Onderstel elektrisch in hoogte verstelbaar	€ 4.585
Onderstel voor plaatsing op sokkel	p.o.a.

Basisapparaat	-
Onderbouw met kunststof poten	-
Onderbouw met roestvrij stalen poten	-
Onderbouw met zwenkwielen	-
Onderbouw elektrisch in hoogte verstelbaar	-
Onderbouw voor plaatsing op sokkel	-
Plint voor onderbouw	-
Opbergruimte voor onderbouw	-

Drukversie

Prijs	-
Artikelnummer	-
Capaciteit	-

Toebehoren

Het bijpassende toebehoren vindt u hier:	Pagina [54]
--	-------------

Meer informatie over opstellingsvarianten, opties, combinaties van opties en speciale spanningen krijgt u op aanvraag.

*De prijs voor het kookstelsel omvat een basisuitvoering met toebehoren ter waarde van 0 (details van de uitrusting vindt u op pagina [54]).

**Kookstelsel met de optie onderbouw met kunststof poten.

iVario Pro



iVario Pro 2-S

€ 21.919

WY9ENRA.0002570

2 x 19 dm², 2 x 25 l

50–100

1100 mm

938 mm

485 mm

134 kg

21 kW

–

3 NAC 400 V



iVario Pro L

€ 24.429

WX9ENRA.0002588

39 dm², 100 l

100–300

1030 mm

894 mm

1078 mm**

216 kg**

27 kW

21 kW

3 NAC 400 V



iVario Pro XL

€ 32.959

WW9ENRA.0006337

59 dm², 150 l

100–500

1365 mm

894 mm

1078 mm**

256 kg**

41 kW

34 kW

3 NAC 400 V

€ 21.919

Zonder meerprijs

p.o.a.

p.o.a.

p.o.a.

€ 5.230

p.o.a.

€ 24.429

–

€ 977

€ 1.052

€ 2.720

p.o.a.

p.o.a.

p.o.a.

€ 24.429

WY9EPRA.0002578

2 x 19 dm², 2 x 25 l

WX9EPRA.0002596

39 dm², 100 l

€ 36.396

WW9EPRA.0006274

59dm², 150 l

Pagina [56]

Pagina [58]

Pagina [58]

Drukparen

Met de optie onder druk garen wordt de snellere en desondanks behoedzamere bereiding van diverse gerechten mogelijk. Een gelijkmatig, optimaal drukniveau wordt gewaarborgd, waardoor de celstructuur van de te bereiden etenswaren behouden blijft. Het betreft hierbij een veilig en onderhoudsvrij systeem. Maximale bovendruk: 300 mbar.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	€ 2.370	€ 2.963	€ 3.216

iZoneControl

Flexibel indelen van de pannenbodem in zones met verschillende temperaturen.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
p.o.a.	•	•	•

Bereiding bij lage temperatuur

Gebruik van intelligente bereidingsprocessen voor bereiding bij lage temperatuur, inkoken en sous-videgaren.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
p.o.a.	•	•	•

Vergrendelde frituurmodus

De bedrijfsmodus "Frituren" is niet beschikbaar. Deze optie kan worden gebruikt om te besparen op installatiekosten voor eventuele brandblussystemen die nodig zijn bij overschrijding van de grenswaarden.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
Zonder meerprijs	Zonder meerprijs	Zonder meerprijs	Zonder meerprijs

Wifi-module

Via de geïntegreerde Wifi-module kan het kookstelsel worden opgenomen in een bestaand Wifi-netwerk, bijv. voor aansluiting op ConnectedCooking.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
p.o.a.	•	•	•

Ethernet-interface

Via de geïntegreerde Ethernet-interface kan het kookstelsel worden opgenomen in een bestaand-netwerk, bijv. voor aansluiting op ConnectedCooking of voor export van HACCP-gegevens.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
€ 205	€ 205	€ 205	€ 205

Stopcontact met FI-beveiliging

Beveiliging van het geïntegreerde stopcontact met FI.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.

Aansluiting voorbereid voor energie-optimaliseringssysteem

Aansluiting op een energie-optimaliseringssysteem (bijv. Sicotronic, RSW). De betreffende aansluitklemmen zijn in dit geval al gemonteerd.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.

Aansluitingsvoorbereiding SOLAS (Safety of Life at Sea)

Het kookstelsel beschikt over een extra veiligheidstemperatuurbegrenzer en kan op een externe signaalgever 230 V (max. 8 A, niet meegeleverd) worden aangesloten. Bijbehorende aansluitklemmen zijn in dit geval al gemonteerd in het apparaat voor: de weergave van de toevoerspanning van het apparaat, de weergave van oververhitting van de olie en de uitschakeling door een externe noodvoorziening (apparaat niet meegeleverd). Er is een potentiaalvrij contact geïntegreerd zodat dit niet extra besteld hoeft te worden.

Opmerking:

Voor een Marine-installatie zijn alleen de volgende configuraties toegestaan (DNV-GL): iVario 2-XS en iVario Pro 2-S: kookstelsel met kunststof poten 90 mm, kit apparatuurbevestiging (60.76.118) en onderstel MarineLine (type 2-XS: 60.31.701 en type 2-S: 60.31.702). iVario Pro L en iVario Pro XL: kookstelsel met onderbouw met roestvrij stalen poten. De roestvrij stalen poten van de onderstellen moeten verplicht met schroeven of door lassen aan de bodem worden vastgemaakt.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
€ 1.021	€ 1.021	€ 1.435	€ 1.435

Potentiaalvrij contact

Het kookstelsel beschikt over een intern, voorgemonteerd, potentiaalvrij hulpcontact voor het melden van informatie over de toestand van het kookstelsel.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.

Afsluitbaar bedieningspaneel

Het afsluitbare bedieningspaneel beschermt het kookstelsel tegen ongewenst gebruik.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.	p.o.a.

Warmwateraansluiting

Aansluitingsmogelijkheid op de toevoer van koud en warm water. Door het gebruik van de warmwatertoevoer verkort u de opwarmtijd bij het koken. De watertoevoerslang (1,50 m) wordt meegeleverd.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	€ 523	€ 523

Balanced Power

Bij deze optie is het aangesloten vermogen in vergelijking met standaard-kooksystemen verminderd om te voldoen aan beperkte installatievoorwaarden. Tegelijkertijd veranderen hierdoor de voorverwarmings- en bereidingstijden.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	Zonder meerprijs	Zonder meerprijs

● Standaard | ○ Optioneel | – Niet beschikbaar

Opstellingsvarianten iVario 2-XS en iVario Pro 2-S

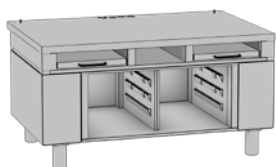
De iVario is optimaal integreerbaar in vrijwel elke keuken. Zijn modulaire concept biedt talloze mogelijkheden voor de optimale opstelling of inbouw. Helemaal naar de wensen van uw klant.



Afsluitende bodemplaat

Opstelling met 45 mm hoge kunststof poten en een dichtingssockel.

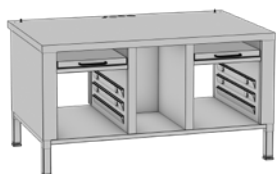
Optioneel	Type 2-XS	Zonder meerprijs
Optioneel	Type 2-S	Zonder meerprijs



Onderstel met elektrisch in hoogte verstelbare poten

Instelbaar bereik: + 175 mm / - 25 mm in vergelijking met de standaardhoogte. 2 uittrekplaten, 6 paar 1/1 GN (325 x 530 mm) rails. Zijwanden en bovenpaneel gesloten. Geen afzonderlijke stroomaansluiting nodig, bediening via de display van de iVario. Buigzame afvoerslang inbegrepen.

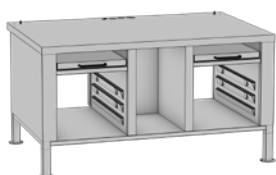
60.31.326	Type 2-XS, afmetingen B D H: 1100 713 570-770 mm	€ 4.585
60.31.327	Type 2-S, afmetingen B D H: 1100 895 570-770 mm	€ 5.230



Onderstel met poten

2 uittrekplaten, 6 paar 1/1 GN (325 x 530 mm) rails. Zijwanden en bovenkant gesloten, achterzijde open. 4 verstelbare poten.

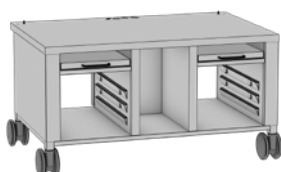
60.31.221	Type 2-XS, afmetingen B D H: 1100 717 595 mm	€ 2.389
60.31.319	Type 2-S, afmetingen B D H: 1100 899 595 mm	€ 3.036



Onderstel met roestvrij stalen poten

2 uittrekplaten, 6 paar 1/1 GN (325 x 530 mm) rails. Zijwanden en bovenkant gesloten, achterzijde open. 4 roestvrij stalen poten met voorbereiding voor vastzetting (niet verstelbaar).

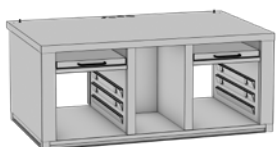
60.31.538	Type 2-XS, afmetingen B D H: 1130 717 595 mm	€ 2.487
60.31.539	Type 2-S, afmetingen B D H: 1130 899 595 mm	€ 3.132



Onderstel met zwenkwielen

2 uittrekplaten, 6 paar 1/1 GN (325 x 530 mm) rails. Zijwanden en bovenkant gesloten, achterzijde open. 4 zwenkwielen met 125 mm diameter, waarvan 2 vast te zetten (niet verstelbaar).

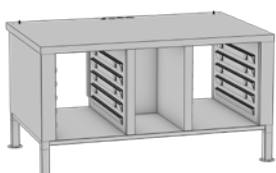
60.31.317	Type 2-XS, afmetingen B D H: 1145 809 595 mm	€ 2.792
60.31.320	Type 2-S, afmetingen B D H: 1145 991 595 mm	€ 3.438



Onderstel voor plaatsing op sokkel

2 uittrekplaten, 6 paar 1/1 GN (325 x 530 mm) rails. Zijwanden en bovenkant gesloten, achterzijde open. Zonder poten voor hygiënische opstelling op een sokkel. Minimum sokkeldiepte 600 mm voor type 2-XS en 780 mm voor type 2-S.

60.31.540	Type 2-XS, afmetingen B D H: 1100 717 460 mm	€ 2.460
60.31.541	Type 2-S, afmetingen B D H: 1100 899 460 mm	€ 3.075



Onderstel MarineLine

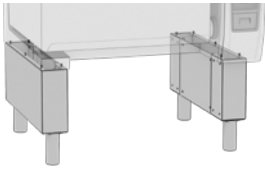
10 paar 1/1 GN (325 x 530 mm) rails met vergrendelingen. Zijwanden en bovenkant gesloten, achterzijde open. 4 roestvrij stalen poten met voorbereiding voor vastzetting (niet verstelbaar).

Het kookstelsel moet met de bevestigingsset 60.76.118 aan het onderstel van het apparaat worden vastgemaakt.

60.31.701	Type 2-XS, afmetingen B D H: 1100 694 595 mm	p.o.a.
60.31.702	Type 2-S, afmetingen B D H: 1100 876 595 mm	p.o.a.

Opstellingsvarianten iVario Pro L en iVario Pro XL

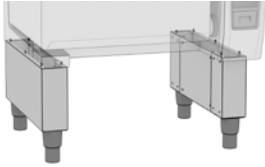
De iVario is optimaal integreerbaar in vrijwel elke keuken. Zijn modulaire concept biedt talloze mogelijkheden voor de optimale opstelling of inbouw. Helemaal naar de wensen van uw klant.



Onderbouw met elektrisch in hoogte verstelbare poten

Instelbaar bereik: + 175 mm / - 25 mm in vergelijking met de standaardhoogte. Opstelling met een onderbouw en elektrisch in de hoogte verstelbare poten, voor installatie als staand model. Geen afzonderlijke stroomaansluiting nodig, bediening via de display van de iVario. Buigzame afvoerslang inbegrepen.

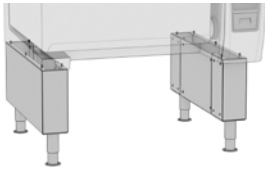
Optioneel	Type L	€ 2.952
Optioneel	Type XL	€ 2.952



Onderbouw met kunststof poten

Opstelling met een onderbouw en 150 mm hoge, verstelbare kunststof poten, voor installatie als staand model.

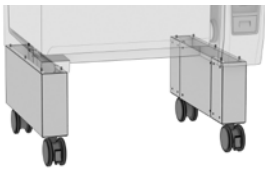
Optioneel	Type L	zonder meerprijs
Optioneel	Type XL	zonder meerprijs



Onderbouw met roestvrij stalen poten

Opstelling met een onderbouw en 150 mm hoge, verstelbare en vast te zetten roestvrij stalen poten, voor installatie als staand model.

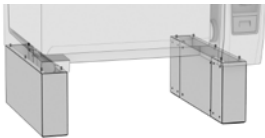
Optioneel	Type L	€ 997
Optioneel	Type XL	€ 997



Onderbouw met zwenkwielen

Opstelling met een onderbouw en 4 te monteren zwenkwielen (niet verstelbaar), voor installatie als verrijdbaar staand model. 4 zwenkwielen Ø 125 mm, waarvan 2 vast te zetten. Effectieve hoogte: 150 mm. Niet te combineren met de optie stoomgaren.

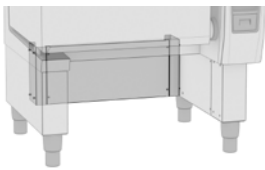
Optioneel	Type L	€ 1.052
Optioneel	Type XL	€ 1.052



Onderbouw voor plaatsing op sokkel

Opstelling met een onderbouw zonder poten voor een hygiënische opstelling op een sokkel zonder extra installatietoebehoren. Minimale sokkeldiepte 650 mm.

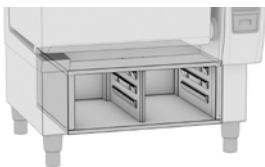
Optioneel	Type L	€ 509
Optioneel	Type XL	€ 509



Plint voor onderbouw

De bekleding aan de achterkant sluit de zone tussen de zijdelen af en dekt op die manier de aansluitingen af. Te combineren met alle onderbouwvarianten en de bijbehorende opbergruimte.

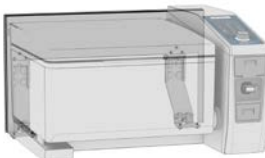
Optioneel	Type L	p.o.a.
Optioneel	Type XL	p.o.a.



Opbergruimte voor onderbouw

De opbergruimte in de onderkast beschikt over draagrails voor het bewaren van GN-bakken en toebehoren. Achterzijde afgesloten. Te combineren met alle onderbouwvarianten.

Optioneel	Type L	p.o.a.
Optioneel	Type XL	p.o.a.



Set wandophanging

Voor wandmontage van het basisapparaat (zonder onderbouw) voor eenvoudigere reiniging onder het kookstelsel.

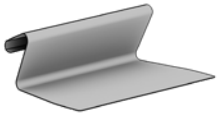
60.75.993	Type L	p.o.a.
60.75.934	Type XL	p.o.a.

Toebehoren type 2-XS

Basisuitrusting toebehoren type 2-XS (meegeleverd met de iVario 2-XS)

Bestaande uit:

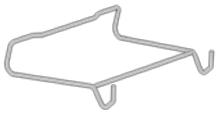
2 × 60.74.791	Arm voor automatisch hefmechanisme, type 2-XS	1 × 60.74.970	Kookmand, type 2-XS
1 × 60.75.019	Frituurmand, type 2-XS	1 × 60.74.666	Zeef, type 2-XS
1 × 60.73.927	Reinigingsspons		



Spatel

Om gemakkelijk en ergonomisch producten om te keren en uit te nemen in de iVario.

60.71.643	Type 2-XS, 2-S, L, XL	€ 71
-----------	-----------------------	------



Arm voor automatisch hefmechanisme

Om manden in aan te brengen met AutoLift.

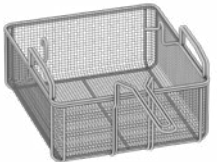
60.74.791	Type 2-XS	€ 98
-----------	-----------	------



Kookmand

Voor het koken in manden met AutoLift. Alleen in combinatie met arm voor automatisch hefmechanisme.

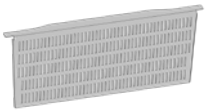
60.74.970	Type 2-XS	€ 290
-----------	-----------	-------



Frituurmand

Voor het frituren in manden met AutoLift-functie. Alleen in combinatie met arm voor automatisch hefmechanisme.

60.75.019	Type 2-XS	€ 290
-----------	-----------	-------



Zeef

Blokkade voor losgekookte producten bij het water afvoeren.

60.74.666	Type 2-XS, 2-S	€ 111
-----------	----------------	-------



Bodemrooster

Om direct contact tussen te bereiden etenswaren en de bodem van de braadpan te vermijden tijdens bereiding bij lage temperatuur.

60.74.832	Type 2-XS	€ 98
-----------	-----------	------



Set van 4 portioneermanten

60.75.300	Set van 4 portioneermanten 1/6 GN (176 × 162 mm) geperforeerd + frame voor portioneermand	p.o.a.
60.75.978	4 portioneermanten 1/6 GN (176 × 162 mm) niet-geperforeerd met deksel + frame voor portioneermand	p.o.a.
60.75.979	Set van 4 portioneermanten 1/6 GN (176 × 162 mm) frituren + frame voor portioneermand	p.o.a.
60.76.407	Set van 4 portioneermanten 1/6 GN (176 × 162 mm) geperforeerd, 4 portioneermanten 1/6 GN (176 × 162 mm) niet-geperforeerd met deksel, 2 frames voor portioneermanten type 2-XS. Bespaar 10% ten opzichte van afzonderlijke aanschaf.	p.o.a.



Set van 2 portioneermanten

60.75.302	Set van 2 portioneermanten 1/6 GN (176 × 162 mm) niet-geperforeerd met deksel	€ 198
60.75.303	Set van 2 portioneermanten 1/6 GN (176 × 162 mm) geperforeerd	p.o.a.
60.75.982	Set van 2 portioneermanten 1/6 GN (176 × 162 mm) frituren	p.o.a.
60.75.311	Set van 2 deksels voor portioneermand 1/6 GN (176 × 162 mm)	p.o.a.

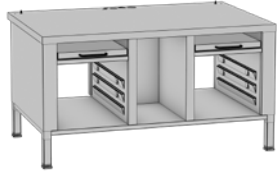
Toebehoren type 2-XS



VarioMobil 1/1 GN

Voor eenvoudig en veilig legen van kookgoed en voor het transporteren in 1/1 GN (325 × 530 mm) bakken (GN-bakken niet meegeleverd). In hoogte verstelbaar in 4 posities.

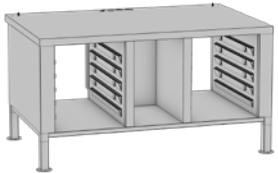
60.73.349	Type 2-XS, 2-S	€ 1.066
-----------	----------------	---------



Onderstel

2 uittrekplaten, 6 paar 1/1 GN (325 × 530 mm) rails. Zijwanden en bovenkant gesloten, achterzijde open.

60.31.221	Met poten, afmetingen B D H: 1100 717 595 mm	€ 2.389
60.31.538	Met roestvrij stalen poten, afmetingen B D H: 1130 717 595 mm	€ 2.487
60.31.317	Met zwenkwielen, afmetingen B D H: 1145 809 595 mm	€ 2.792
60.31.540	Voor plaatsing op sokkel, afmetingen B D H: 1100 717 460 mm	p.o.a.
60.31.326	Onderstel elektrisch in hoogte verstelbaar (achterzijde gesloten), afmetingen B D H: 1100 713 570-770 mm	p.o.a.



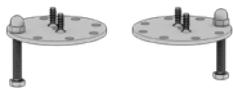
Onderstel MarineLine

10 paar 1/1 GN (325 × 530 mm) rails met vergrendelingen. Zijwanden en bovenkant gesloten, achterzijde open.

4 roestvrij stalen poten met voorbereiding voor vastzetting (niet verstelbaar).

Het kookstelsel moet met de bevestigingsset 60.76.118 aan het onderstel van het apparaat worden vastgemaakt.

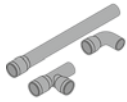
60.31.701	Type 2-XS, afmetingen B D H: 1100 694 595 mm	p.o.a.
-----------	--	--------



Set apparaatbevestiging

Om de kooksystemen op een bestaand werkvlak of het onderstel vast te zetten (2 stuks).

60.76.118	Type 2-XS, 2-S	€ 130
-----------	----------------	-------



Set voor aansluiting apparatuur op afvoerwater

Bestaat uit afvoerbuizen DN 40.

87.00.745	Type 2-XS, 2-S	p.o.a.
-----------	----------------	--------



RATIONAL USB-stick

42.00.162	USB 3.0-stick voor bereidingsprogramma's en HACCP-gegevens	€ 56
-----------	--	------

Toebehoren type 2-S

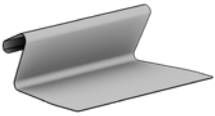
Basisuitrusting toebehoren

Bespaar 10% ten opzichte van afzonderlijke aanschaf.

87.00.742	Type 2-S	€ 1.310
-----------	----------	---------

Bestaande uit:

1 × 60.71.643	Spatel	2 × 60.75.359	Arm voor automatisch hefmechanisme, type 2-S
1 × 60.74.986	Kookmand, type 2-S	1 × 60.75.330	Frituurmand, type 2-S
1 × 60.74.666	Zeef, type 2-S	2 × 60.74.663	Bodemrooster, type 2-S
1 × 60.73.927	Reinigingsspons		



Spatel

Om gemakkelijk en ergonomisch producten om te keren en uit te nemen in de iVario.

60.71.643	Type 2-XS, 2-S, L, XL	€ 71
-----------	-----------------------	------



Schep

Om grote hoeveelheden bereide etenswaren veilig en gemakkelijk weg te gooien of in porties te verdelen.

60.73.348	Schep niet geperforeerd	€ 130
60.73.586	Schep geperforeerd	€ 130



Arm voor automatisch hefmechanisme

Om manden in aan te brengen met AutoLift.

60.75.359	Type 2-S	€ 98
-----------	----------	------



Kookmand

Voor het koken in manden met AutoLift. Alleen in combinatie met arm voor automatisch hefmechanisme.

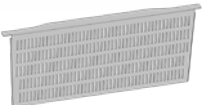
60.74.986	Type 2-S	€ 386
-----------	----------	-------



Frituurmand

Voor het frituren in manden met AutoLift-functie. Alleen in combinatie met arm voor automatisch hefmechanisme.

60.75.330	Type 2-S	€ 386
-----------	----------	-------



Zeef

Blokkade voor losgekookte producten bij het water afvoeren.

60.74.666	Type 2-XS, 2-S	€ 111
-----------	----------------	-------



Bodemrooster

Om direct contact tussen te bereiden etenswaren en de bodem van de braadpan te vermijden tijdens bereiding bij lage temperatuur.

60.74.663	Type 2-S, L, XL	€ 130
-----------	-----------------	-------



Set van 2 portioneermanten

60.75.302	Set van 2 portioneermanten 1/6 GN (176 × 162 mm) niet geperforeerd met deksel	p.o.a.
60.75.303	Set van 2 portioneermanten 1/6 GN (176 × 162 mm) geperforeerd	p.o.a.
60.75.982	Set van 2 portioneermanten 1/6 GN (176 × 162 mm) frituren	€ 208
60.75.311	Set van 2 deksels voor portioneermand 1/6 GN (176 × 162 mm)	p.o.a.

Toebehoren type 2-S



Set van 6 portioneermanden

60.75.305	Set van 6 portioneermanden 1/6 GN (176 × 162 mm) geperforeerd + frame voor portioneermand	€ 743
60.75.306	6 portioneermanden 1/6 GN (176 × 162 mm) niet-geperforeerd met deksel + frame voor portioneermand	p.o.a.
60.75.307	Set van 6 portioneermanden 1/6 GN (176 × 162 mm) Frituren + frame voor portioneermand	€ 743
60.76.408	Set van 6 portioneermanden 1/6 GN (176 × 162 mm)geperforeerd, 6 portioneermanden 1/6 GN (176 × 162 mm)niet geperforeerd met deksel, 2 frames voor portioneermand type 2-S. Bespaar 10% ten opzichte van afzonderlijke aanschaf.	€ 1.335



VarioMobil 1/1 GN

Voor eenvoudig en veilig legen van kookgoed en voor het transporteren in 1/1 GN (325 × 530 mm) bakken (GN-bakken niet meegeleverd). In hoogte verstelbaar in 4 posities.

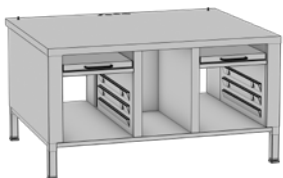
60.73.349	Type 2-XS, 2-S	€ 1.066
-----------	----------------	---------



Mandenwagen

Voor het opbergen, transporteren en laten uitdruppelen van frituur- en kookmanden. Capaciteit: max. 16 1/1 GN bakplaten of max. 3 manden (type 2-S of L, XL) 1 arm voor automatisch hefmechanisme (type L of XL).

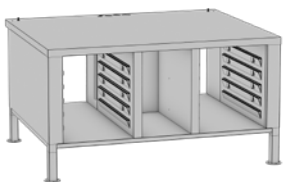
60.73.612	Type 2-S, L, XL	€ 1.334
-----------	-----------------	---------



Onderstel

2 uittreklatten, 6 paar 1/1 GN (325 × 530 mm) rails. Zijwanden en bovenkant gesloten, achterzijde open.

60.31.319	Met poten, afmetingen B D H: 1100 899 595 mm	€ 3.036
60.31.539	Met roestvrij stalen poten, afmetingen B D H: 1130 899 595 mm	€ 3.132
60.31.320	Met zwenkwielen, afmetingen B D H: 1145 991 595 mm	€ 3.438
60.31.541	Voor plaatsing op sokkel, afmetingen B D H: 1100 899 460 mm	p.o.a.
60.31.327	Onderstel elektrisch in hoogte verstelbaar (achterzijde gesloten), afmetingen B D H: 1100 895 570-770 mm	p.o.a.



Onderstel MarineLine

10 paar 1/1 GN (325 × 530 mm) rails met vergrendelingen. Zijwanden en bovenkant gesloten, achterzijde open.

4 roestvrij stalen poten met voorbereiding voor vastzetting (niet verstelbaar).

Het kookstelsel moet met de bevestigingsset 60.76.118 aan het onderstel van het apparaat worden vastgemaakt.

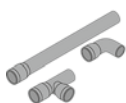
60.31.702	Type 2-S, afmetingen B D H: 1100 876 595 mm	p.o.a.
-----------	---	--------



Set apparaatbevestiging

Om de kooksystemen op een bestaand werkvlak of het onderstel vast te zetten (2 stuks).

60.76.118	Type 2-XS, 2-S	€ 130
-----------	----------------	-------



Set voor aansluiting apparatuur op afvoerwater

Bestaand uit afvoerbuizen DN 40.

87.00.745	Type 2-XS, 2-S	p.o.a.
-----------	----------------	--------



RATIONAL USB-stick

42.00.162	USB 3.0-stick voor bereidingsprogramma's en HACCP-gegevens	€ 56
-----------	--	------

Toebehoren type L, XL

Basisuitrusting toebehoren

Bespaar 10% ten opzichte van afzonderlijke aanschaf.

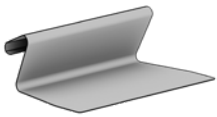
87.00.743	Type L	€ 1.470
87.00.744	Type XL	€ 1.974

Type L bestaat uit:

1 × 60.71.643	Spatel	1 × 60.75.909	Arm voor automatisch hefmechanisme, type L
2 × 60.74.983	Kookmand, type L, XL	1 × 60.75.975	Zeef, type L
2 × 60.74.663	Bodemrooster, type L, XL	1 × 60.73.927	Reinigingsspons

Type XL bestaat uit:

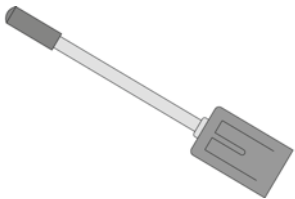
1 × 60.71.643	Spatel	1 × 60.75.129	Arm voor automatisch hefmechanisme, type XL
3 × 60.74.983	Kookmand, type L, XL	1 × 60.74.908	Zeef, type XL
3 × 60.74.663	Bodemrooster, type L, XL	1 × 60.73.927	Reinigingsspons



Spatel

Om gemakkelijk en ergonomisch producten om te keren en uit te nemen in de iVario.

60.71.643	Type 2-XS, 2-S, L, XL	€ 71
-----------	-----------------------	------



Roerspatel

Voor het omroeren van levensmiddelen tot een temperatuur van 120 °C.

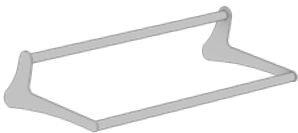
60.72.131	Type L, XL	€ 199
-----------	------------	-------



Schep

Om grote hoeveelheden bereide etenswaren veilig en gemakkelijk weg te gooien of in porties te verdelen.

60.73.348	Schep niet geperforeerd	€ 130
60.73.586	Schep geperforeerd	€ 130



Arm voor automatisch hefmechanisme

Om manden in aan te brengen met AutoLift.

60.75.909	Type L	€ 338
60.75.129	Type XL	€ 338



Kookmand

Voor het koken in manden met AutoLift. Alleen in combinatie met arm voor automatisch hefmechanisme.

60.74.983	Type L, XL	€ 386
-----------	------------	-------



Frituurmand

Voor het frituren in manden met AutoLift-functie. Alleen in combinatie met arm voor automatisch hefmechanisme.

60.75.391	Type L, XL	€ 386
-----------	------------	-------



Zeef

Blokkade voor losgekookte producten bij het water afvoeren.

60.75.975	Type L	p.o.a.
60.74.908	Type XL	€ 194

Toebehoren type L, XL



Bodemrooster

Om direct contact tussen te bereiden etenswaren en de bodem van de braadpan te vermijden tijdens bereiding bij lage temperatuur. Advies: type L: 2 stuks, type XL: 3 stuks.

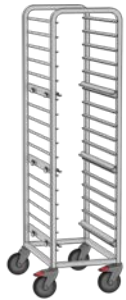
60.74.663	Type 2-S, L, XL	€ 130
-----------	-----------------	-------



VarioMobil 2/1 GN

Voor eenvoudig en veilig legen van kookgoed en voor het transporteren in 2/1 GN (650 x 530 mm) of 1/1 GN (325 x 530 mm) bakken (GN bakken niet meegeleverd). In hoogte verstelbaar (2 posities).

60.70.107	Type L, XL	€ 2.602
-----------	------------	---------



Mandenwagen

Voor het opbergen, transporteren en laten uitdruppelen van frituur- en kookmanden. Capaciteit: max. 16 1/1 GN bakplaten of max. 3 manden (type 2-S of L, XL) 1 arm voor automatisch hefmechanisme (type L of XL).

60.73.612	Type 2-S, L, XL	€ 1.400
-----------	-----------------	---------



Oliewagen

voor het vullen van de kookpan en om de olie te bewaren en te filteren. Met voorverwarmingsfunctie, om frituurvet te smelten of gekoelde olie te verhitten. Transport van heet vet mogelijk.

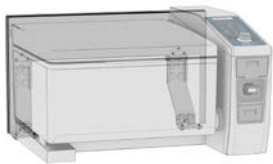
60.74.941	Type L, XL	€ 6.275
-----------	------------	---------



Set vloerbevestiging

Voor veilige positionering van de kooksystemen (opstellingsvariant met kunststof poten) op de vloer (2 stuks).

60.72.905	Type L, XL	€ 147
-----------	------------	-------

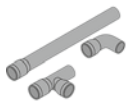


Set wandophanging

Wandmontage van het basisapparaat (zonder onderbouw) voor eenvoudigere reiniging onder het kookstelsel.

60.75.993	Type L	p.o.a.
-----------	--------	--------

60.75.934	Type XL	p.o.a.
-----------	---------	--------



Set voor aansluiting apparatuur op afvoerwater

Bestaand uit afvoerbuizen DN 50.

87.00.746	Type L, XL	p.o.a.
-----------	------------	--------



RATIONAL USB-stick

42.00.162	USB 3.0-stick voor bereidingsprogramma's en HACCP-gegevens	€ 56
-----------	--	------

Verzorgingsproducten iVario



Reinigungsarm, incl. 4 pads

Bestaande uit 1 reinigungsarm, 2 reinigungs pads ruw, 2 reinigungs pads zacht.

60.73.925 Type 2-XS, 2-S, L, XL

€ 174



Set van 2 reinigungs pads ruw

Voor het reinigen van sterk vervuilde oppervlakken, kan samen met de reinigungsarm worden gebruikt.

60.73.922 Set van 2 reinigungs pads ruw

p.o.a.

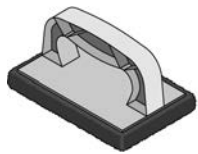


Set van 2 reinigungs pads zacht

Voor het reinigen van vervuilde oppervlakken, kan samen met de reinigungsarm worden gebruikt.

60.73.923 Set van 2 reinigungs pads zacht

p.o.a.



Set van 6 reinigungs sponzen

Om snel en effectief de pan te reinigen.

60.73.924 Set van 6 reinigungs sponzen

€ 162

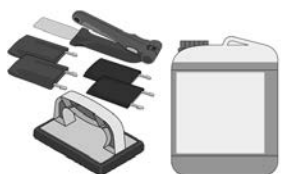


Grillreiniger

Voor een perfecte ondersteuning van het hygiënisch reinigen.

9006.0153 Vloeibare reiniger 10 l

€ 94



Set reiniging

Bestaand uit 10 l grillreiniger, 1 reinigungsarm, 2 reinigungs pads ruw, 2 reinigungs pads zacht, 1 reinigungs spons.

60.73.920 Set reiniging

€ 217

Uitrustingskenmerken iVario

Functies	iVario Pro			
	2-XS	2-S	L	XL
iCookingSuite, intelligente kookassistent met de 6 bedrijfsmodi: Vlees, vis, groenten en bijgerechten, eiergerechten, melk en desserts, soepen en sauzen of de 5 bereidingsmethoden koken, braden en bakken, frituren, stoven en Finishing om eenvoudig het gewenste resultaat in te voeren met automatische aanpassing van het ideale bereidingsproces.	●	●	●	●
Specifieke voorinstellingen per land van de bereidingsparameters onafhankelijk van de ingestelde taal, selectie van een tweede, extra nationale keuken mogelijk	●	●	●	●
Bereiding bij lage temperatuur (ook 's nachts), inkoken, sous-vide-garen	○	●	●	●
iZoneControl – flexibele indeling van de pannenbodem in zones met verschillende temperaturen	○	●	●	●
Handmatige modus: Gerechten bereiden door middel van een vrij in te stellen temperatuur van vloeistoffen, van de bodem van de braadpannen of van de olie. Temperatuurbereik: van 30 °C–250 °C	●	●	●	●
iVarioBoost-energiemanagement	●	●	●	●
Aanmaken van specifieke MyDisplay-profielen per gebruiker voor een individuele configuratie van apparaten en de bediening, bijv. met individuele startpagina	●	●	●	●
1.200 programma's met maximaal 12 stappen, vrij te programmeren en te benoemen	●	●	●	●
Twee onafhankelijk van elkaar te gebruiken braadpannen	●	●	-	-
Automatisch hef- en neerlaatsysteem voor de bereiding in manden	●	●	●	●
Herkenning van het bereidingsmedium in de pan: geen verbranden van olie mogelijk	●	●	●	●
Delta-T-bereiding voor het voorzichtig bereiden van grote stukken vlees	●	●	●	●
Sensibel koken voor de zorgvuldige bereiding van kwetsbare producten	●	●	●	●
Watertoevoer, automatisch en op de liter precies de pan vullen	●	●	●	●
Stoomgaarfunctie voor kortere bereidingstijden en hogere productiviteit	-	○	○	○
Bediening				
10,1 inch TFT-kleurendisplay met capacitief glazen aanraakscherm, met zelf verklarende symbolen voor een zeer eenvoudige, intuïtieve bediening	●	●	●	●
Centraal instelwiel met push-functie om ingevoerde gegevens te bevestigen	●	●	●	●
Bediening in meer dan 40 talen selecteerbaar	●	●	●	●
Top 10 met favorieten van de meest gebruikte iCookingSuite-bereidingsprocessen en handmatige programma's, makkelijk te vinden onder het sterretje van de bookmarks op de startpagina	●	●	●	●
Digitale temperatuurweergave	●	●	●	●
Weergave van ingestelde en werkelijke waarden	●	●	●	●
Digitale tijdschakelaar 0–24 uur met continue stand, instelling naar keuze in uren/ minuten of minuten/ seconden.	●	●	●	●
Geluidssignaal en contrast op display instelbaar	●	●	●	●
Uitgebreide, contextgevoelige zoek- en helpfunctie	●	●	●	●
Digitale bedieningshandleiding met praktijktips en uitgebreide toepassingsvoorbeelden die meteen als bereidingsproces vanuit de handleiding opgestart kunnen worden	●	●	●	●
Bewaking op afstand vanaf pc, smartphone of tablet met behulp van ConnectedCooking	●	●	●	●

● Standaard | ○ Optioneel | – Niet beschikbaar

Uitrustingskenmerken iVario

Uitrustingskenmerken	iVario Pro			
	2-XS	2-S	L	XL
iVarioBoost-verwarmingssysteem	●	●	●	●
Reactiesnelle, krasbestendige, hoogwaardige bodem van de pan	●	●	●	●
Kernthermometer met 6 meetpunten (1 sensor per pan)	●	●	●	●
Kook- en reinigingswater kan direct via de geïntegreerde waterafvoer in de bodem van het apparaat wegstromen.	●	●	●	●
Geïntegreerde, ergonomisch bedienbare handdouche met automatisch terugtreksysteem, omschakelbare straal (puntvormige en douchestraal) en geïntegreerde waterafsluitende functie	●	●	●	●
Geïntegreerd stopcontact, 1 NAC 230 V	●	●	●	●
Temperatuureenheid instelbaar in °C of °F	●	●	●	●
Magnetische houder kernthermometer	●	●	●	●
Pan kantelbaar met een elektrische cilinder	●	●	●	●
Deksel opent en sluit met een elektrische cilinder	-	-	●	●
Deksel met geïntegreerde watertoevoer	●	●	●	●
ServiceDiagnose System (SDS) met automatische weergave van servicemeldingen	●	●	●	●
Aansluiting op koud water (incl. watertoevoerslang 1,50 m)	●	●	●	●
Aanluitmogelijkheid op systeem voor optimaal energiegebruik (alleen voor de spanningen 3 NAC 400 V en 3 NAC 415 V)	○	○	○	○
Aansluiting met bedrijfsbewakingssysteem/potentiaalvrije contacten, bijv. signaalgever	○	○	○	○
Meldingsoutput SOLAS (Safety of Life at Sea)	○	○	○	○
Aansluiting op warm water (incl. watertoevoerslang 1,50 m)	-	-	○	○
Geïntegreerde wifi-interface, bijv. voor aansluiting op ConnectedCooking	○	●	●	●
Balanced Power	-	-	○	○
Speciale spanning op aanvraag (bijv. 3 AC 230 V, 3 AC 400 V, 3 AC 440 V)	○	○	○	○
Binnen- en buitenmateriaal van roestvrij staal	●	●	●	●
Plaatsing				
Kunststofpoten met 90 mm Hoogte	●	●	-	-
Opstelling met afgesloten onderkant (kunststofpoten 45 mm en afdichtende sokkel)	○	○	-	-
Onderstel met poten	○	○	-	-
Onderstel met roestvrij stalen poten	○	○	-	-
Onderstel met zwenkwielen	○	○	-	-
Onderstel elektrisch in hoogte verstelbaar	○	○	-	-
Onderstel voor plaatsing op sokkel	○	○	-	-
Onderstel MarineLine	○	○	-	-
Onderbouw met kunststof poten	-	-	○	○
Onderbouw met roestvrij stalen poten	-	-	○	○
Onderbouw met zwenkwielen	-	-	○	○
Onderbouw elektrisch in hoogte verstelbaar	-	-	○	○
Onderbouw voor plaatsing op sokkel	-	-	○	○
Plint voor onderbouw	-	-	○	○
Opbergruimte voor onderbouw	-	-	○	○
Wandophanging	-	-	○	○

● Standaard | ○ Optioneel | - Niet beschikbaar

Uitrustingskenmerken iVario

	iVario Pro			
	2-XS	2-S	L	XL
Hygiëne, arbeidsveiligheid en ergonomie				
Weergave van bedrijfstoestand en waarschuwingen, bijv. als de frituurolie heet is	●	●	●	●
Vergrendelde frituurmodus	○	○	○	○
Afsluitbaar bedieningspaneel	○	○	○	○
Geïntegreerd stopcontact met FI-beveiliging, 1 NAC 230 V	○	○	○	○
Ethernet-interface, bijv. voor aansluiting op ConnectedCooking	○	○	○	○
Usb-interface voor het exporteren van HACCP- en servicegegevens en het kopiëren van bereidingsprogramma's naar een RATIONAL usb-stick en voor een eenvoudige update van de software	●	●	●	●
Veiligheidstemperatuurbegrenzer	●	●	●	●
Technische ruimte van voren toegankelijk	●	●	●	●
Lasnaadvrije hygiënische pan met afgeronde hoeken	●	●	●	●
Keurmerk				
Conformiteitsverklaring: CE	●	●	●	●
Elektrische veiligheid: SEMKO Intertek, ETL Safety, INMETRO, NOM	●	●	●	●
Bedieningsveiligheid: GS, EAC, Watermark, IRAM, UA TR	●	●	●	●
Hygiënische veiligheid: ETL Sanitation, NSF	●	●	●	●
Drinkwaterbescherming: SVGW, TZW, NSF REG4, KUK WATER REG4	●	●	●	●
Spat- en waterstraaldicht IPX 5	●	●	●	●
Installatie op schepen: DNV-GL	●	●	●	●

● Standaard | ○ Optioneel | – Niet beschikbaar

Keurmerken voor iVario

De volgende keurmerken bevestigen dat onze kooksystemen voldoen aan gedefinieerde richtlijnen en standaarden van onafhankelijke keurings- en certificeringsinstanties. Hierdoor herkent u op het eerste gezicht dat is voldaan aan nationale en internationale uit veiligheidsoogpunt relevante aspecten, dat wij waarde hechten aan voortreffelijke productkwaliteit en dat ook actief en aantoonbaar naleven.

Meer informatie vindt u ook op rational-online.com.



De CE-conformiteit definieert de essentiële veiligheidsvereisten voor producten die op de Europese markt in omloop worden gebracht.



Het GS-keurmerk is in Europa erkend als symbool voor veiligheid. Het GS-keurmerk garandeert de eindgebruiker dat het product door een geautoriseerde, onafhankelijke instantie (Intertek) op veiligheid is gecontroleerd.



De NSF garandeert de wereldwijde naleving van de NSF/ANSI hygiënestandaarden bij de marktintroductie van nieuwe apparaten.



Het ETL-Safety-symbool is een veiligheidssymbool voor de Noord-Amerikaanse markt. Het geeft aan dat producten door een geaccrediteerd extern testlaboratorium zijn getest en dat wordt voldaan aan de geldende veiligheidsnormen en minimumvereisten voor de verkoop in Noord-Amerika.



De ETL Sanitation garandeert de wereldwijde naleving van de NSF/ANSI hygiënestandaarden bij de marktintroductie van nieuwe apparaten in Noord-Amerika.



Het certificaat definieert de eisen van apparaten in de gas- en watersector met betrekking tot kwaliteit, veiligheid en gebruikseigenschappen voor de Zwitserse markt.



De EAC definieert de belangrijkste eisen voor apparaten volgens de Euraziatische kwaliteits- en veiligheidseisen.



Watermark certificeert apparatuur voor de Australische markt om er zeker van te zijn dat deze geschikt is voor gebruik en naar behoren is goedgekeurd.



INMETRO is relevant voor alle elektrische apparaten of componenten met een aangesloten belasting van minder dan 20 kW in Brazilië.



IRAM specificeert de wettelijke vereisten voor de Argentijnse markt, met een focus op elektronica, gas, mechanica, hygiëne, veiligheid en voedsel.



De DNV GL is een internationale classificeringsmaatschappij die de scheepsuitvoering van apparaten certificeert.



De UA TR definieert de belangrijkste eisen voor apparaten volgens de kwaliteits- en veiligheidseisen van Oekraïne.



TZW: biedt hygiënische geschiktheidstests met speciale aandacht voor de geschiktheid van drinkwater voor alle gebieden van de nationale en internationale waterindustrie.



Als wereldwijd aanbieder van professionele kooksystemen heeft RATIONAL zijn producten toegelaten voor Wifi-connectiviteit waar dit is toegestaan. U kunt gerust contact met ons opnemen voor meer informatie



De Regulatory Compliance Mark (RCM) is een keurmerk van de elektrische reguleringsinstantie (Regulatory Authorities (RAs)) en de Australian Communications Media Authority (ACMA) dat de naleving van de Australische norm voor elektrische producten weergeeft.



NSF REG4 is het NSF-certificeringsmerk voor de Britse markt. Hiermee kunnen sanitaire producten en materialen aantonen dat ze voldoen aan de voorschriften voor de watervoorziening (armaturen) van 1999.



KUK WATER REG4 is het KIWA-certificeringsmerk voor de Britse markt. Hiermee kunnen sanitaire producten en materialen aantonen dat ze voldoen aan de voorschriften voor de watervoorziening (armaturen) van 1999.

ConnectedCooking



ConnectedCooking is cloudgebaseerde netwerkoplossing en applicatie voor mobiele eindapparaten om HACCP-gegevens automatisch te documenteren, bereidingsprogramma's aan te maken en te beheren, en ook om automatisch de software te updaten. ConnectedCooking heeft als motto: "Comfort. Veiligheid. Inspiratie." en biedt compleet nieuwe en gebruikersvriendelijke toepassingsmogelijkheden.

Omdat het hier om een cloudplatform gaat, kan er direct gebruikgemaakt worden van alle functies. De ConnectedCooking-app voor iPhone-, iPad- en Android-tablets en Android-smartphones kan via de desbetreffende app-stores worden gedownload.

U kunt uzelf registreren op: ConnectedCooking.com

Wifi-adapter

Wifi-adapter met kabeldoorvoer, bevestigingsstrip, reinigingsdoek, magneet en stroombegrenzer. Geschikt voor SelfCookingCenter vanaf 09/2011, VarioCookingCenter, iCombi (behalve type XS 6-2/3) en iVario. Met de Wifi-adapter kunnen RATIONAL kooksystemen met een Ethernet aansluiting worden verbonden met een Wifi-Accesspoint. Voor een groter bereik kan de Wifi-adapter ook functioneren als extra Wifi-Accesspoint voor de draadloze aansluiting van maximaal vijf andere kooksystemen.

60.76.714	Set Wifi-adapters met korte kabel voor tafelmodellen	p.o.a.
60.76.603	Set Wifi-adapters met lange kabel voor staande modellen	p.o.a.

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo
Netherlands

Tel. +31 88 220 8000

info@rational.nl
rational.nl