

iCombi® Classic.

Produktiv. Robust. Verlässlich.





Der iCombi Classic. Für den ausge- bildeten Koch.

Der iCombi Classic packt richtig an. Und wird für den erfahrenen Koch schnell zum unentbehrlichen Helfer. Denn er ist robust, leistungsfähig, kraftvoll und effizient. Kann grillen, braten, dämpfen, backen und schmoren. Überzeugt mit Funktionen, die hohe Garqualität gewährleisten. All das auf weniger als ca. 1m². So passt er zu den Ansprüchen einer Profiküche. Setzt Ihre Ideen um. Damit Sie immer das exzellente Ergebnis bekommen, das Sie sich vorstellen.

Für herausragende Speisenqualität: Individuelle Regelung von Hitze und Feuchtigkeit.

Alles in einem Gerät, nutzerfreundlich und verlässlich: Dampf für Farbe, Saftigkeit und Erhalt von Nährstoffen. Heißluft für krosse Krusten, luftige Panaden und Grillmuster. Beides kombiniert, um Garverluste und Austrocknen zu vermeiden. Und dafür jede Menge Qualität zu garantieren.



Dampf



Dampf & Hitze



Hitze



Mehr
Informationen

Ihre Vorteile.

Herausragende Speisenqualität.

Über alle Einschübe.

Krosse Krusten, appetitliche Grillmuster, wichtige Vitamine. Mit dem iCombi Classic erzielen Sie jederzeit hervorragende Ergebnisse. Über alle Einschübe, gesund und lecker.



Herausragende
Speisenqualität.



Hohe
Investitions-
sicherheit.

Zeitersparnis.

Im Handumdrehen.

Für leckeres und hochwertiges Essen braucht es vor allem Zeit. Der iCombi Classic gibt sie Ihnen. Und nimmt dafür jede Menge Druck raus. Denn er arbeitet effizient, produktiv und zuverlässig.



Zeitersparnis.



Hoher
Hygienestandard.

Hohe Investitionssicherheit.

Lohnt sich.

Kosten für Energie, Betrieb, Wartung, Wasserenthärtung und Entkalkung? Im Vergleich zu herkömmlicher Küchentechnologie deutlich geringer. Die Lebensdauer? Oft über 10 Jahre. Das Ergebnis? Eine sichere Investition.

Hoher Hygienestandard.

Ohne Aufwand.

Alles sauber und hygienisch sicher. Denn der iCombi Classic ist nach der automatischen Reinigung auf Knopfdruck schon nach kurzer Zeit wieder blitzsauber und einsatzbereit. Und zeichnet alle HACCP-Daten auf.

Individuelles Garraumklima. Für herausragende Gleichmäßigkeit.

Kraftvolles Zuführen von Energie – auf konstant hohem Niveau.

- › Mess- und Regelzentrale für individuelles Garraumklima
- › Feuchtigkeitseinstellung in 10 %-Schritten
- › Kraftvoller Frischdampfgenerator für optimale Dampfsättigung
- › Leistungsstarke Entfeuchtung, mehr Lüfterräder* und optimale Garraumgeometrie
- › Bis zu 10 %* weniger Energie- und Wasserverbrauch



bis zu
105 Liter/sek.
Entfeuchtung



300°C
Heißluft



max.
Dampfsättigung

Ihre Vorteile:



Linksanschlag optional

* Im Vergleich zum Vorgängermodell.



Frischdampfgenerator.

Macht ordentlich Dampf.

Klare Regel: Je besser der Dampf, umso besser das Essen.

- › 100 % hygienischer Frischdampf
- › Maximale Dampfsättigung auch bei Temperaturen < 100 °C
- › Keine Schmutzpartikel auf den Lebensmitteln
- › Automatische Entkalkung
- › Intensive Farbe und Geschmack der Lebensmittel
- › Keine Geschmacksübertragung



Bedienkonzept. Einfach und intuitiv.

Mit dem iCombi Classic im Nullkommanichts zum Ziel.

- › Schnelles Lernen der Bedienung
- › Farbdisplay, aussagekräftige Symbole, Drehrad mit Push-Funktion
- › Individuell programmierbar: bis zu 100 Garabläufe mit jeweils bis zu 12 Schritten abspeichern
- › Mit ConnectedCooking, dem digitalen Küchenmanagement, Garprogramme erstellen und verteilen, HACCP-Daten dokumentieren, Onlinestatus sowie Geräteverfügbarkeit und -nutzung einsehen



Ihre Vorteile:



Combi Classic



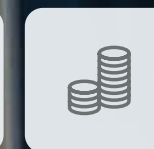
Reinigung & Entkalkung.

Ganz leicht ganz sauber.

Damit Sie immer mit einem hygienisch einwandfreien Kochsystem arbeiten können.

- › Automatische Reinigung und Entkalkung mit phosphatfreien Reinigertabs
- › 4 Reinigungsprogramme: stark, mittel, leicht oder Spülen ohne Tabs
- › Reinigung schnell und einfach über das Display anwählbar
- › Schaltet sich auf Wunsch nach der Reinigung automatisch ab
- › Care-System hält Dampfgenerator kalkfrei und spart teure Wasserenthärtung
- › Zeichnet HACCP-Daten auf

Ihre Vorteile:



Wirtschaftlichkeit.

Mehr Leistung, weniger Verbrauch.

Wie man es auch dreht und wendet:
Die Rechnung geht auf.

- › Benötigt weniger Rohwaren, Fett und Energie*
- › Ersetzt eine Vielzahl herkömmlicher Gargeräte
- › Nachhaltiges Handeln: umweltzertifizierte Produktion, energieeffiziente Vertriebslogistik und phosphatfreier Reiniger

Ihr Vorteil:



Lassen Sie uns gemeinsam rechnen.

Die Voraussetzung für eine erfolgreiche Küche: Sie muss sich rechnen. Und zwar so:

- › Sofort einsetzbar
- › Ersetzt zahlreiche Küchengeräte
- › Weitere Investitionen überflüssig
- › Platz, Arbeitszeit, Rohwaren, Energie und Wasser sparen
- › Extrem kurze Amortisationszeit

Amortisationszeit
unter 1 Jahr

Ihr Gewinn	Berechnungsansatz pro Monat	Ihr Mehrverdienst pro Monat	Kalkulieren Sie selbst
Fleisch/Fisch/Geflügel			
Deutlich weniger Bratverluste bedeuten bis zu 25 %* weniger Rohwareneinsatz.	Wareneinsatz 9.984 €	= 2.496 €	
	Wareneinsatz mit iCombi Classic 7.488 €		
Energie			
Durch kurze Vorheizzeiten und moderne Regeltechnik verbrauchen Sie bis zu 70 %* weniger Strom.	Verbrauch 6.300 kWh × 0,20 € je kWh	= 882 €	
	Verbrauch mit iCombi Classic 1.890 kWh × 0,20 € je kWh		
Fett			
Fett wird nahezu überflüssig. Ihr Wareneinkauf und die Entsorgungskosten reduzieren sich um bis zu 95 %.*	Wareneinsatz 50 €	= 47 €	
	Wareneinsatz mit iCombi Classic 3 €		
Arbeitszeit			
Gewinne durch Vorproduktion, einfache Handhabung und automatische Reinigung.	35 Std. weniger × 30 €**	= 1.050 €	
Wasserenthärtung/Entkalkung			
Durch die automatische Reinigung und Entkalkung entfallen diese Kosten vollständig.	Kosten herkömmlich 60 €	= 60 €	
	Kosten mit iCombi Classic 0 €		
Ihr Mehrverdienst pro Monat		= 4.535 €	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		= 54.420 €	

Exemplarische Kalkulation mit 200 Essen pro Tag.

* Gegenüber herkömmlicher Kochtechnik.

** Mischkalkulation Stundensatz Koch/Reinigungskraft.

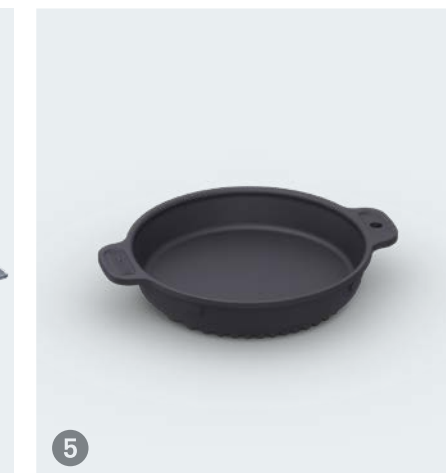
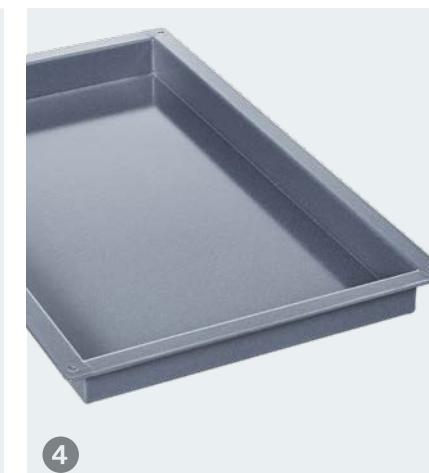
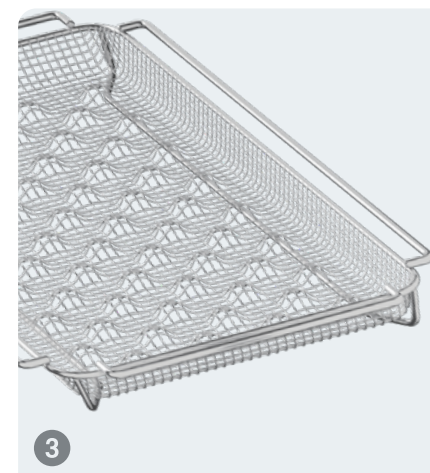


Zubehör.

Damit Sie erreichen,
was Sie wollen.

Robust muss es sein, jeden Tag was aushalten und für den harten Einsatz in der Profiküche geeignet sein. Wie das RATIONAL-Originalzubehör. Das darüber hinaus noch für gute Ergebnisse sorgt.

- ❶ UltraVent Plus
 - › Absorbiert Dampf und Fett
 - › Reduziert unangenehme Dämpfe
 - › Leichte Reinigung und Wartung
- ❷ Combi-Duo-Kit
 - Zwei Kochsysteme, einfach übereinander kombiniert. Für mehr Flexibilität.



- ❸ Frittierkorb CombiFry
- ❹ Granitemaillierter Behälter
- ❺ Brat- und Backpfanne
- ❻ Brat- und Backblech
- ❼ Grill- und Pizzaplatte
- ❽ Multibaker
- ❾ Kreuz- und Streifengrillrost



Mehr Informationen



Qualität & Nachhaltigkeit.

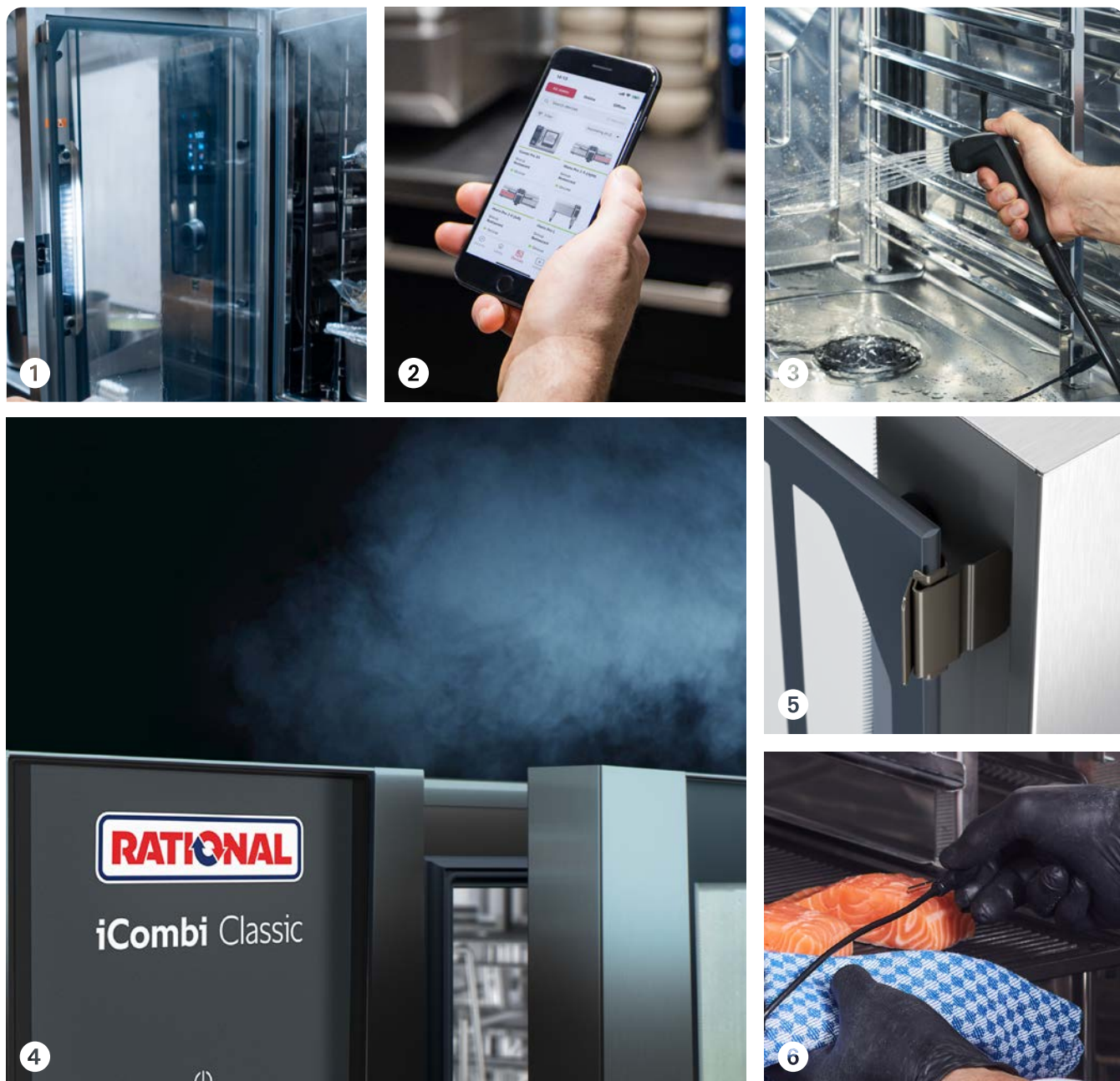
Aus Respekt für Mensch und Natur.

Lösungen und Handeln von RATIONAL schaffen Mehrwert für eine klimaneutrale sowie ressourcenerhaltende Zukunft und globales Wohlergehen. Das heißt:

- › Langer Lebenszyklus dank sorgfältiger Verarbeitung und hohem Qualitätsstandard
- › Entwicklung von Geräten mit weniger Wasserbedarf und geringerem Energieverbrauch
- › Hohe Qualität für weniger Reparaturen, Wartungsarbeiten und Serviceleistungen
- › Hoher Grad an wiederverwertbaren Materialien
- › Ergonomisches Arbeiten und Erleichterung durch Digitalisierung

Technische Details.

An alles gedacht.



- 1 LED-Garraumbeleuchtung
- 2 Geräte-Überwachung, Download von HACCP- und Servicedaten sowie Up- und Download von Garprogrammen über ConnectedCooking (nur mit optionaler LAN- oder WiFi-Schnittstelle)
- 3 Integrierte Handbrause mit Punkt- und Brausestrahl
- 4 Frischdampfgenerator
- 5 Doppelglastür mit wärmereflektierender Beschichtung
- 6 Integrierter Kerntemperaturfühler

Darüber hinaus:
LAN/WiFi (optional),
integrierte Türtropfwanne,
zentrifugale Fettabscheidung

IP X5

RATIONAL Services.

Auf gute
Zusammenarbeit.

Die RATIONAL-Leistungen nach dem Kauf. Damit Sie lange Freude an Ihrer Investition haben, immer das Optimum aus Ihren Kochsystemen herausholen, Ihnen die Ideen nicht ausgehen.

- > Installation durch zertifizierte Service-Partner
- > Persönliches Start-Training
- > Kostenlose Software-Updates
- > ChefLine, die kostenlose RATIONAL Hotline
- > Academy RATIONAL



Modellübersicht.

Welcher passt zu Ihnen?



Den iCombi Classic gibt es in vielen verschiedenen Größen, schließlich muss seine Leistung zu Ihren Bedürfnissen passen. 20 Essen oder 2.000? Frontcooking? Küchengröße? Strom? Gas? Welches Modell gehört in Ihre Küche?

Alles zu Optionen, Ausstattungsmerkmalen und Zubehör unter: rational-online.com



Wenn's noch mehr seid darf, ist der iCombi Pro die richtige Wahl: Mit seiner integrierten Kochexpertise sorgt er für zahlreiche WOW-Effekte in der Profiküche. Und für sichere Wunschergebnisse. Egal, wer ihn bedient.

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektro und Gas						
Kapazität	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Anzahl Essen pro Tag	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Längseinschub (GN)	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Breite	850 mm	850 mm	1.074 mm	1.074 mm	879 mm	1.084 mm
Tiefe (inklusive Türgriff)	775 (842) mm	775 (842) mm	976 (1.042) mm	976 (1.043) mm	847 (914) mm	1.052 (1.119) mm
Höhe (inklusive Entlüftungsrohr)	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	1.817 (1.882) mm	1.817 (1.882) mm
Wasserzulauf	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Wasserablauf	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Wasserdruck	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar
Elektro						
Gewicht	99 kg	127 kg	132 kg	168 kg	248 kg	313 kg
Anschlusswert	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Absicherung	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Netzanschluss	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Leistung „Heißluft“	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
Leistung „Dampf“	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Gas						
Gewicht	114 kg	147 kg	151 kg	191 kg	270 kg	346 kg
Anschlusswert Elektro	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Absicherung	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Netzanschluss	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gasanschluss	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Erdgas/Flüssiggas*						
Max. Nennwärmebelastung	13,0 kW/13,0 kW	22,0 kW/22,0 kW	28,0 kW/28,0 kW	40,0 kW/40,0 kW	42,0 kW/42,0 kW	80,0 kW/80,0 kW
Leistung „Heißluft“	13,0 kW/13,0 kW	22,0 kW/22,0 kW	28,0 kW/28,0 kW	40,0 kW/40,0 kW	42,0 kW/42,0 kW	80,0 kW/80,0 kW
Leistung „Dampf“	12,0 kW/12,0 kW	20,0 kW/20,0 kW	21,0 kW/21,0 kW	40,0 kW/40,0 kW	38,0 kW/38,0 kW	51,0 kW/51,0 kW

* Für den ordnungsgemäßen Betrieb ist der jeweilige Anschlussfließdruck sicherzustellen:
 Erdgas H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), Erdgas L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), Flüssiggas G30 und G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
 ENERGY STAR verfügbar für die Kochsysteme 6-1/1 und 6-2/1 in Elektro und Gas sowie 10-1/1 Elektro. iCombi Pro (LM100) und iCombi Classic (LM200) sind NSF-zertifiziert, ersichtlich auf der NSF-Liste.



iCombi live.

Kochen Sie mit
unseren Experten.

Nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie die RATIONAL-Kochsysteme im Einsatz, lassen Sie sich die Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe.



Jetzt anmelden

+49 8191 327-387

info@rational-online.com

RATIONAL Deutschland GmbH
Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387
Fax +49 8191 327-231

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



The RATIONAL logo is located in the top right corner. It consists of the word "RATIONAL" in a bold, sans-serif font. The letters "R", "A", "T", "I", "O", "N", and "L" are in red, while the letters "R", "A", "T", "I", "O", "N", and "A" are in blue. The logo is enclosed in a blue rectangular border with rounded corners.

RATIONAL

The background of the advertisement features a collection of RATIONAL kitchen accessories. In the top left, there is a stainless steel mesh basket. Below it is a dark grey, circular frying pan with two handles. To the left of the pan is a stainless steel metal tray. In the bottom left, there is a dark grey rectangular metal tray. In the bottom right, there is a dark grey metal grid tray. The items are arranged on a white background with a diagonal cutout effect.

RATIONAL-Zubehör.

Robust. Langlebig.
Hart im Nehmen.



Heiß. Fettig. Voll beladen.

Das Zubehör für den
iCombi hält einiges aus.

Robust muss es sein, jeden Tag was aushalten und für den harten Einsatz in der Profiküche geeignet sein – erst dann haben sich Grill- und Pizzaplatte, Hordengestellwagen, CombiFry und Kondensationshaube den Namen Original RATIONAL-Zubehör verdient. Erst dann können Sie die herausragenden Leistungswerte des iCombi Pro und des iCombi Classic in ihrer ganzen Bandbreite nutzen. Damit vorfrittierte Produkte, Hähnchen, Backwaren und Grillgemüse wirklich gelingen. Selbst das Steak bekommt leckere Grillstreifen. Damit Sie das Beste aus Ihrem Kochsystem herausholen. Und sich nicht länger mit hartnäckiger Verschmutzung, ärgerlichen Beschädigungen und überhitztem Zubehör aufhalten müssen.

➤ **Strapazierfähige Zubehöre**

Damit alles so wird, wie Sie es sich vorstellen. Immer und immer wieder.



Grillen und Braten.

Höhere Produktivität, bessere Ergebnisse.

TriLax-Beschichtung

Die mit TriLax beschichteten RATIONAL-Zubehöre besitzen eine herausragende Wärmeleitfähigkeit, wurden zum Grillen, Braten und Backen entwickelt und schaffen Temperaturen bis zu 300 °C. Zudem wirkt die robuste Antihafbeschichtung bräunungsunterstützend.

1 Brat- und Backblech

Das Universalblech für Fisch, Fleisch, Geflügelteile, Bratkartoffeln, Gebackenes, Gemüse und vieles mehr. Saftig und mit schöner Kruste.

2 Grill- und Bratplatte

Für saftiges Grillfleisch, -fisch oder -gemüse. Mit Grillseite für traditionelles Grillmuster und Bratseite mit umlaufendem Rand für Kurzbratstücke. Die ideale Ergänzung für Ihr À-la-carte.

3 Grill- und Pizzaplatte

Backseite für frische oder Convenience-Pizza, Flammkuchen und Fladenbrote. Grillseite für Gemüse, Fisch und Fleisch.

4 Multibaker

Optimale Portionierung und konstante Produktgrößen bei Spiegeleiern, Omeletts, Röstli und Tortillas.

5 Kreuz- und Streifen-Grillrost

Mit klassischem Grillstreifen- auf der einen oder original amerikanischem Steakhouse-Muster auf der anderen Seite. Extrem robust und langlebig. Vorheizen nicht notwendig.

6 CombiGrill-Rost

Für die Zubereitung großer Mengen Grill-Produkte. Vorheizen des Rosts ist nicht notwendig.

7 Beschickungsrost

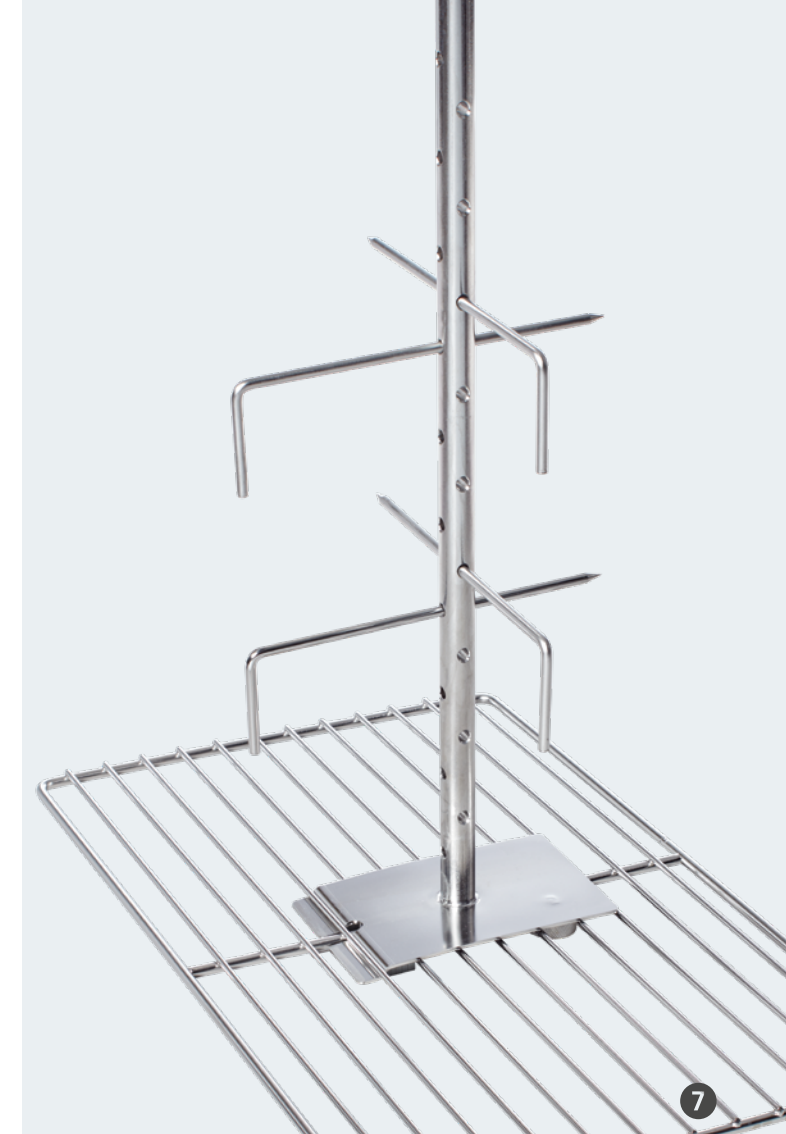
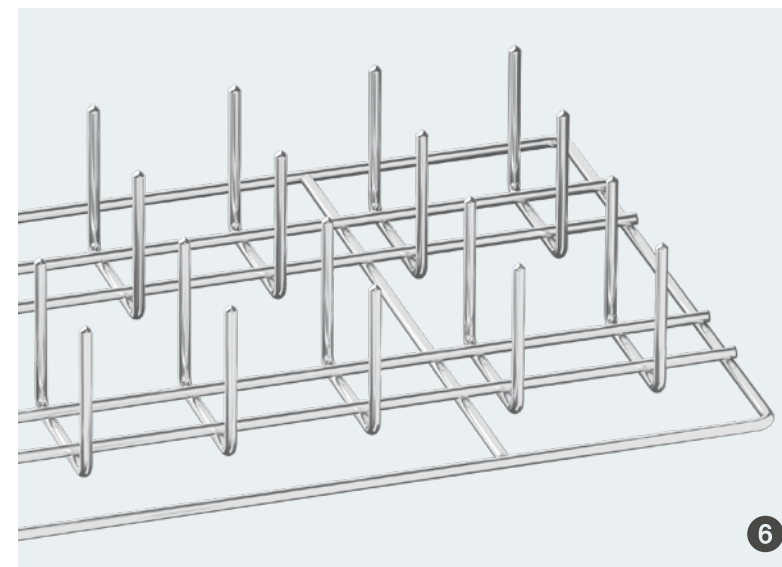
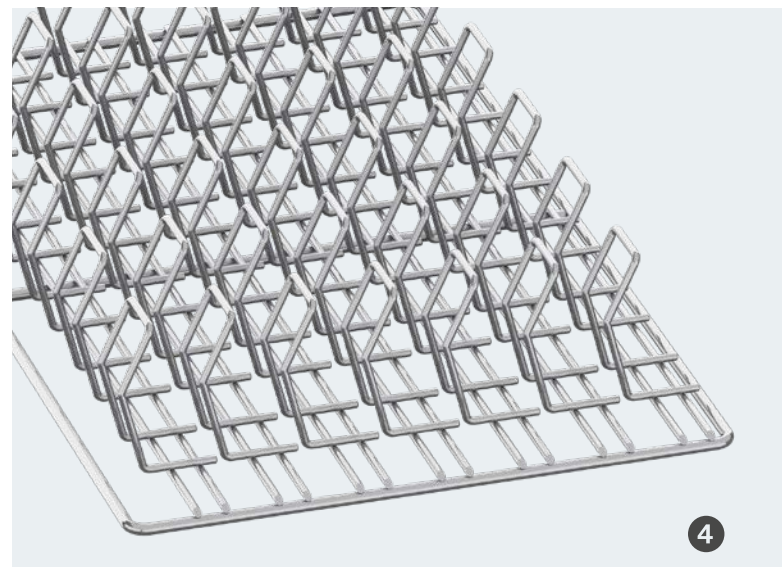
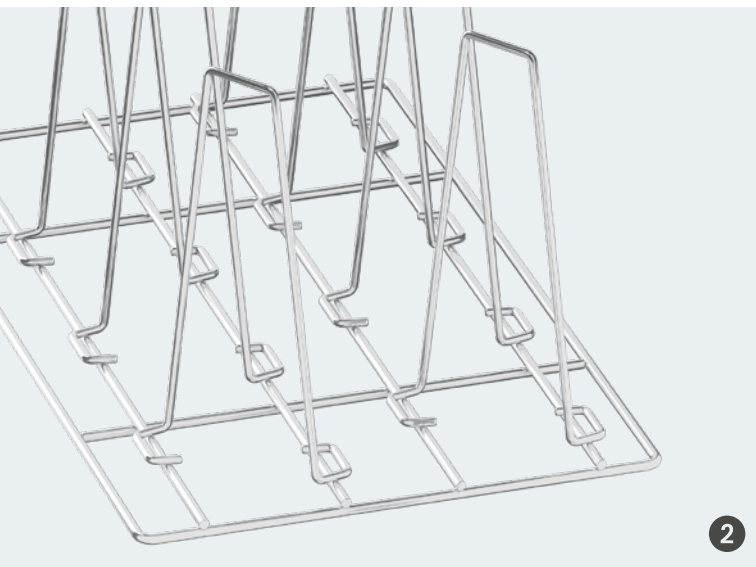
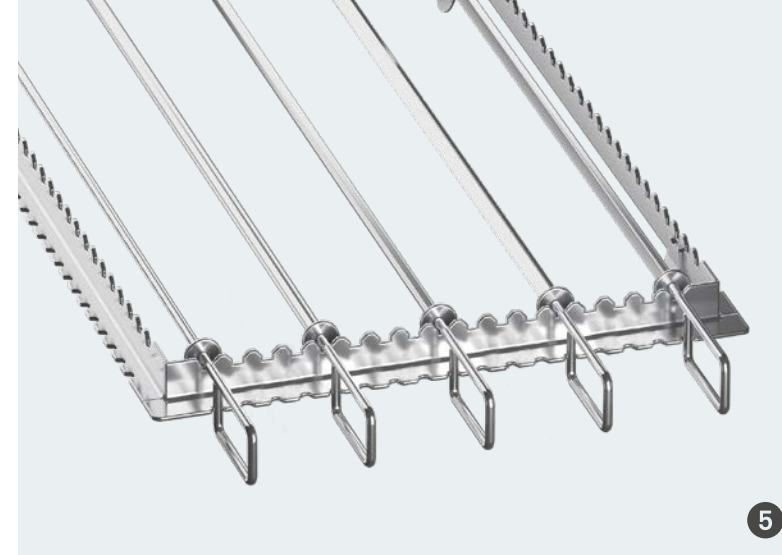
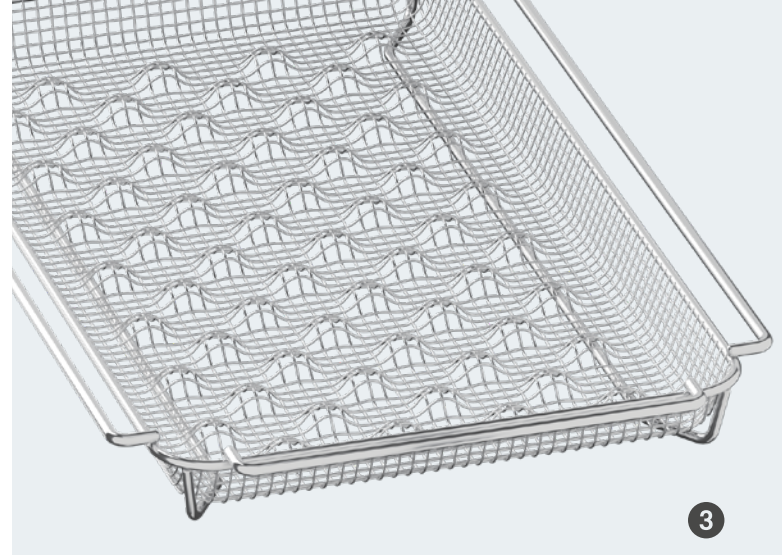
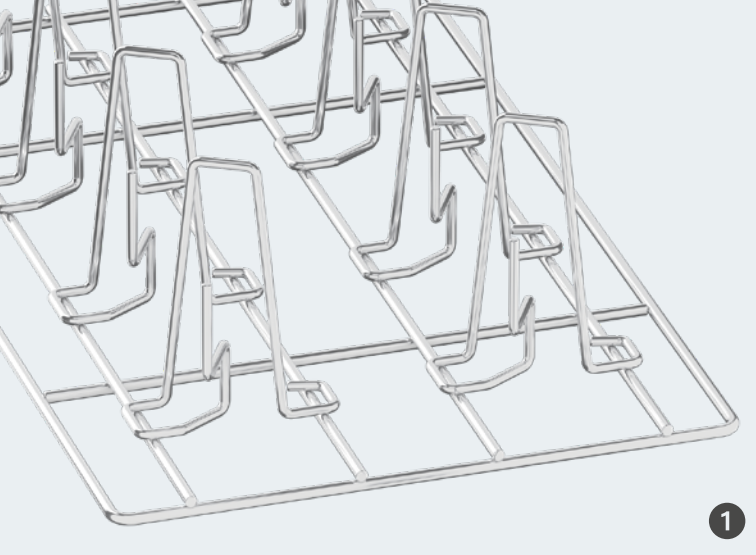
Ideale Ergänzung zum CombiGrill-Rost. Für dünne Grillprodukte wie Minutensteaks oder Grillgemüse. Gargut auf den Beschickungsrost legen, auf dem heißen CombiGrill-Rost platzieren und später entnehmen.

8 Brat- und Backpfanne

Für klassische Pfannengerichte wie Röstli, Tortilla, Quiches, Pfannkuchen oder kleine Kuchen wie Tarte Tatin. Wellenboden für schnellen Wärmeeintrag. Mit Trägerblechen für leichte Handhabung.

9 Granitemaillierte Behälter

Voll ausgeformte Ecken, damit es bei Aufläufen keine Portionsverluste gibt. Dank der sehr guten Wärmeleitfähigkeit ideal zum Braten, Schmoren, Kurzbraten und Backen. Nahezu unverwüsthlich.



Spezialanwendungen.

Damit das Besondere besonders wird.

① ② Hähnchen- und Enten-Superspike

Deutlich verkürzte Garzeit durch stehende Anordnung des Geflügels und den damit verbundenen Kamineffekt. Für besonders saftiges Brustfleisch und gleichmäßig gebräunte Haut.

③ CombiFry

Große Mengen vorfrittierter Produkte wie Fischnuggets, Pommes frites und Wedges ohne zusätzliches Fett zubereiten. Gesund und lecker.

④ Sparerib-Rost

Optimale Auslastung des Kochsystems durch die vertikale Anordnung der Spareribs mit bis zu 3,5 kg pro Rost.

⑤ Grill- und Tandoori-Spieße

Mit rundem, quadratischem oder rechteckigem Querschnitt in unterschiedlichen Durchmessern für Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse.

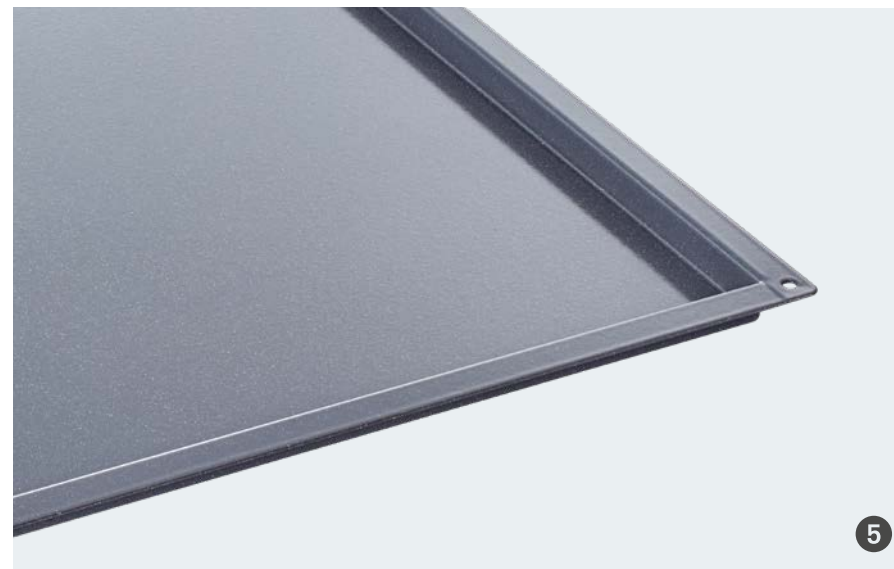
⑥ Potato Baker

Ofenkartoffeln oder Maiskolben ohne Alufolie und bis zu 50 %* schneller zubereiten.

⑦ Lamm- und Spanferkel-Spieß

Für die leichte Zubereitung ganzer Lämmer oder Spanferkel von bis zu 30 kg.

* Im Vergleich zu herkömmlicher Küchentechnik.



Backen.

So entsteht Handwerksqualität.

❶ Muffin- und Timbalform

Aus hochflexiblem Material und mit optimalen Antihafteigenschaften bei Muffins und Desserts. 100 ml Füllvolumen.

❷ Brat- und Backpfanne

Perfekt für kleine Kuchen wie Tartes Tatin. Der Wellenboden sorgt für schnellen Wärmeeintrag über den gesamten Boden. Mit speziell geformten Trägerblechen für leichte Handhabung.

❸ Brat- und Backblech

Das Universalgenie zum Backen: Brötchen, Croissants, Plundergebäck und vieles mehr mit gleichmäßiger Bräunung, knackiger Kruste und lockerem Inneren.

❹ Backblech gelocht

Ideal für Brot, Brötchen, Brezel sowie für die Produktion aller Arten von vorgebackenen Produkten.

❺ Granitemailierter Behälter

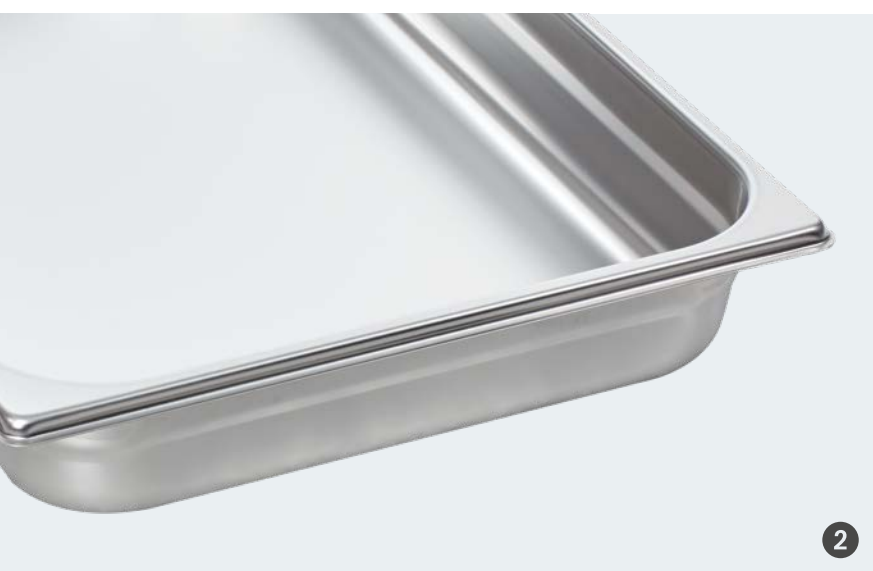
Die Ecken der Behälter sind so ausgeformt, dass es bei Kuchen keine Portionsverluste gibt. Sehr gute Wärmeleiteigenschaften für gleichmäßige Bräunung und lockere Blechkuchen.

❻ Hordengestellwagen in Bäckernorm

Ein Hordengestellwagen ersetzt ein Einhängestell. Für schnelles Be- und Entladen, aus hochwertigem Edelstahl für hohe Qualitätsansprüche und optimal auf RATIONAL-Kochsysteme abgestimmt.

❼ Hängestell Bäckernorm

Dank der L-förmigen Einschübe lässt sich das Hängestell einfach mit Backblechen beladen. Und mit den vergrößerten Schienenabständen kann die gesamte Kapazität des RATIONAL-Kochsystems auch bei höheren Backwaren genutzt werden. Aus hochwertigem Edelstahl für höchste Qualitätsansprüche.



GN-Zubehör.

Standardmäßig besser.

1 Behälter gelocht

Vielseitiges, robustes und langlebiges Zubehör zum Dämpfen von Gemüse oder für Ihr Buffet. Durch maximale Lochung wird das Gargut gleichmäßig gedämpft, behält Farbe und Nährstoffe.

2 Behälter

Die Materialdicke der RATIONAL-Behälter aus Edelstahl liegt bis zu 33 % über Standard. Das garantiert maximale Stabilität auch bei großen Füllmengen, Langlebigkeit sowie angenehme Handhabung, ohne scharfe Kanten.

3 Rost

Bestens für das Garen von Großbraten geeignet. Aus äußerst stabilem und langlebigem Edelstahl.

Extras.

Noch mehr Möglichkeiten.

1 VarioSmoker

Würzige Räucheraromen ganz ohne Räucherofen, dafür direkt aus dem Combi-Dämpfer. Mit dem VarioSmoker erhalten Fleisch, Fisch und Gemüse eine natürliche Räuchernote, deren Intensität Sie ganz nach Geschmack und immer wieder neu bestimmen können. Selbst Niedertemperaturröchern ist kein Problem. Die intelligenten Garpfade des iCombi Pro regeln den VarioSmoker per USB-Anschluss und garantieren ein optimales Gar- und Räucherergebnis.

2 Auszugschienen

Leichtgängiger Auszug von Garzubehören erleichtert das schnelle Beschicken und Entnehmen von Produkten im À-la-carte Betrieb.

3 Sous-vide- und Pasteurisierungs-Kit

Der spezielle, sehr dünne Sous-vide- und Pasteurisierungs-Kerntemperaturfühler kontrolliert präzise das Erreichen der Kerntemperatur ohne das Vakuum im Beutel zu zerstören. Haltbar machen ohne Geschmacksverlust. Ein Zubehör für unterschiedliche Anwendungen, einfache Handhabung und flexible Nutzung (9 zusätzliche, intelligente Sous-vide- und Pasteurisierungs-Garpfade).

4 Außen anschließbare Kerntemperaturfühler

Der außen ansteckbare Kerntemperaturfühler, kann als Ersatz für den internen Kerntemperaturfühler genutzt werden.



Finishing.

Die konsequente Trennung von Produktion und Ausgabe.

❶ System für Bankette

20, 100 oder mehrere 1000 Essen – mit Finishing werden die Speisen ohne Stress, ohne Hektik, ohne Personalaufwand auf den Punkt zubereitet. Einfach passende Anzahl Teller kalt anrichten und im Tellerhordengestellwagen gekühlt aufbewahren. Kurz vor dem Servieren werden die Teller mit Finishing gleichzeitig bereitgestellt. Im Finishing-System sind alle Zubehöre enthalten, um sofort starten zu können (Tellerhordengestellwagen, Thermocover, Transportwagen).

❷ Tellerhordengestellwagen

Aus hochwertigem Edelstahl und optimal auf die Kochsysteme abgestimmt. Für schnelles Be- und Entladen von bis zu 120 fertig angerichteten Tellern im iCombi Pro 20-2/1 (bis zu 31 cm Durchmesser).

❸ Thermocover

Aus speziellen Isoliermaterialien, um Speisen nach dem Finishing bis zu 20 Minuten heiß zu halten. Durch einfachen Magnetverschluss schnell zu öffnen und zu schließen. Darüber hinaus ist es leicht zu reinigen und zu verstauen.

❹ Einfahrschiene

Für schnelles, ergonomisches Be- und Entladen der Horden- oder Tellerhordengestellwagen. Erforderlich bei den Tischgeräten Typ 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 und 10-2/1.

❺ Transportwagen

Einfaches Be- und Entladen des Hordengestellwagen bei Tischgeräten. Durch die großen, lauffähigen und hygienischen Tandem-Lenkrollen sicherer Transport der Speisen. Auf die Höhe der Untergestelle abgestimmt. Höhenverstellbare Version für Arbeitstische.

❻ Transportwagen für Combi-Duo

Einfach in einem Arbeitsgang beide Kochsysteme sicher be- und entladen. Separate Einfahrschiene für Combi-Duo notwendig.



Combi-Duo.

Doppelte Leistung bei weniger Platz.

1 Combi-Duo

Zwei Kochsysteme, einfach übereinander kombiniert. Wenn wenig Platz vorhanden ist, zur selben Zeit gedämpft und gegrillt werden soll, die Aufgaben aber nicht weniger werden, stehen zwei Kochsysteme zur Verfügung, die optional beide über die obere Einheit gesteuert werden können. Für mehr Komfort. Für mehr Flexibilität.

2 Kit integrierter Fettablauf für Combi-Duo

Sammelt zuverlässig abtropfendes Fett in den Garräumen und leitet es in Fettauffangbehälter. Unterschiedliche Versionen abhängig von der Aufstellvariante.

3 Aufstellvarianten für Combi-Duo

Der Nivellierbausatz und die Untergestelle aus hochwertigem Edelstahl für standsichere und korrekte Aufstellung.

Die Aufstellvarianten:

- › Mit Nivellierbausatz für den Ausgleich von Bodenunebenheiten: Niedrige Variante mit geringer Einschubhöhe, benötigt eine Bodenablafrinne.
- › Beweglicher Bausatz mit Rollen für einfache Reinigung und geringer Einschubhöhe, benötigt eine Bodenablafrinne.
- › Feste Aufstellung mit Untergestell I für Combi-Duo oder Unterbau mit Füßen. Keine Bodenablafrinne notwendig.
- › Fahrbare Aufstellung mit Untergestell I für Combi-Duo mit Lenkrollen und Feststellbremse.

Artikelnummer und weitere Ausführungen auf Seite 36 und 37.

Untergestelle.

Standfest. Platzsparend. Praktisch.

4 Nivellierbausatz und Untergestelle

Für die standsichere und ausgeglichene Aufstellung Ihres RATIONAL-Kochsystems stehen Ihnen Untergestelle aus hochwertigem, stabilem Edelstahl in verschiedenen Versionen zur Verfügung: offene, seitlich geschlossene oder voll geschlossene Untergestelle mit Türen. Auflageschienen helfen, Garzubehör platzsparend zu verstauen. Fahrbare Varianten mit stabilen Lenkrollen und Feststellbremse ermöglichen die flexible Positionierung des Kochsystems in der Küche. Alle Untergestelle sind nach geltenden Hygienevorschriften ausgeführt.

Artikelnummer und weitere Ausführungen auf Seite 38.



Aufstellungsvarianten. Schön praktisch.

① Einbausatz für iCombi Pro XS 6-2/3

Auch die Optik zählt – deshalb können Sie das kleine Kochsystem mit einem Einbausatz beispielsweise in Ihren Frontbereich integrieren. Platz für eine Haube ist bereits vorgesehen, ganz nach Ihren Bedürfnissen können Sie eine UltraVent oder UltraVent Plus einbauen. Im Lieferumfang enthalten ist ein Verblendungssatz gegen Schmutzablagerungen an schwer zugänglichen Stellen.

② MobilityLine Standgerät (Typ 20-1/1, 20-2/1)

Spezieller Rahmen mit vier robusten Lenkrollen und Feststellbremse, auf dem das Standgerät befestigt wird, ermöglicht müheloses Bewegen.

③ MobilityLine Tischgerät (Typ 6-1/1 – 10-2/1)

Das Tischgerät wird fest auf dem Untergestell II MobilityLine verschraubt. Seitliche Bügel schützen das Kochsystem und erleichtern zusammen mit den großen, stabilen Laufrollen das Bewegen.

Ablufttechnik.

Für ein gutes Arbeitsklima.

Alle Dunstabzugs- und Kondensationshauben

- › Haben zeitloses, modernes Design
- › Haben einen leicht zu reinigenden Frontaufbau inklusive abnehmbarer Hutze
- › Passen die Absaugleistung durch intelligente, stufenlose Regelung des Lüfters, etwa bei Öffnung der Tür, situationsbedingt an. Die Installation ist einfach und nachträglich möglich.

① UltraVent

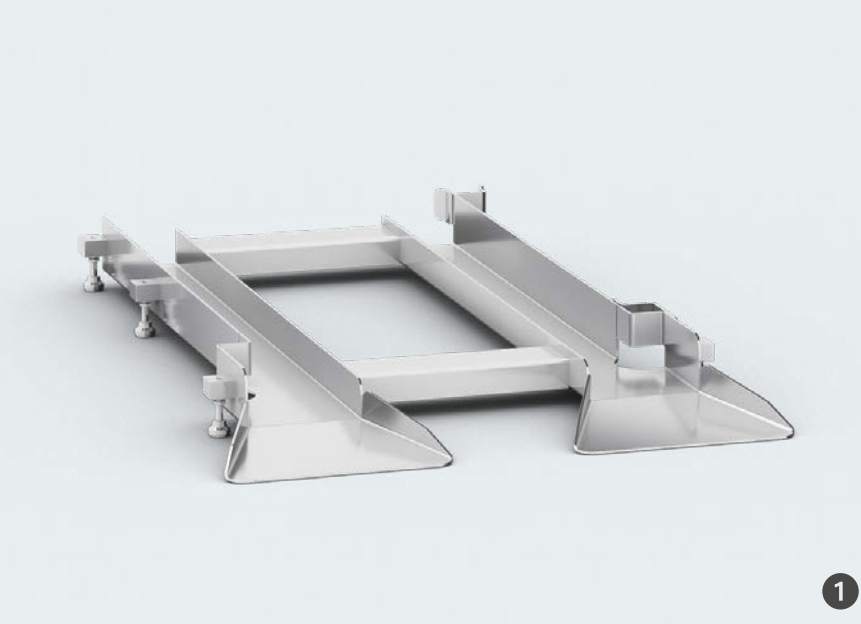
Dank der Kondensationstechnologie bindet die UltraVent austretende Dämpfe. Ein Außenanschluss oder die Erweiterung einer bestehenden Abluftanlage ist für diese Umlufthaube nicht erforderlich.

② UltraVent Plus

Zusätzlich zur Kondensationstechnologie der UltraVent ist die UltraVent Plus mit einer speziellen Filtertechnik ausgestattet. Dadurch werden sowohl Dämpfe kondensiert als auch lästiger Qualm reduziert, wie er beim Grillen und Braten entsteht. RATIONAL-Kochsysteme können so auch an sensiblen Orten, z. B. im Frontbereich, installiert werden.

③ Dunstabzugshaube

Dämpfe werden automatisch aus dem Garraum und beim Öffnen der Garraumbür abgesehen (ohne Kondensationstechnik). Ein Außenanschluss ist erforderlich.



Installationszubehör.

Auf jede Herausforderung eine Antwort.

1 Einfahrrampe

Mit der Einfahrrampe können Schrägen (bis 3 %) im Küchenboden ausgeglichen werden. Somit ist ein stoßfreies Einfahren des Hordengestellwagens in das RATIONAL-Kochsystem sichergestellt.

2 Geräte- und Hordengestellwagenerhöhung

Die Bodenfreiheit wird um 70 mm erhöht. Der Hordengestellwagen muss entsprechend der Gerätehöhe angepasst werden.

3 Hitzeschild für rechte und linke Seitenwand

Die nachträgliche Installation des Hitzeschildes erlaubt es, strahlende Hitzequellen (z. B. Grill) nahe an die rechte oder linke Seitenwand zu stellen.

4 Strömungssicherung (nur für Gasgeräte)

Zur Abführung der Abgase über ein Rohr (Durchmesser Abgasrohr 180 mm).

5 Griffhalter für Hordengestellwagen

Der Griff des Hordengestellwagens hat seinen festen Platz und ist schnell zur Hand (im Lieferumfang der Standgeräte enthalten).

6 Kondensationsunterbrecher

Erzeugt einen beschleunigten Auftrieb von Dampf und anderen Wrasen aus dem Entlüftungsrohr. Dämpfe und Wrasen können somit gezielt mittels einer Rohrleitung in eine Abzugsanlage geleitet werden.

7 Tischverlängerung

Verhindert Schmutz und Wasseransammlung durch Abdichtung der überstehenden Geräteunterseite von iCombi Pro 6-1/1 und 10-1/1 bei Installation auf einer 700 mm tiefen Arbeitsplatte.

8 Geräteanschluss-Kit

Bestehend aus Wasserzulaufschlauch (2,5 m) und Abwasserrohren DN 50.

9 Wandhalterung

Für die platzsparende Montage an einer Wand. Die Befestigung und das Befestigungsmaterial (nicht enthalten) sind gemeinsam mit einem Architekten/Statiker und dem Bauherrn festzulegen.



1



3



5



7



9



2



4



6



8



10

Pflegeprodukte.

Hygienisch sauber.

1 Reiniger-Tab Active Green (für iCombi Pro und iCombi Classic)

Sauber zum Kochsystem, sauber zur Umwelt: Der Reiniger-Tab mit neuer Rezeptur ist phosphat- und phosphorfrei und reduziert die Reinigermenge um bis zu 50%*. Ohne Kompromisse bei Reinigungskraft und Hygiene. Ermöglicht die ultraschnelle Zwischenreinigung des iCombi Pro in ca. 12 Minuten.

2 Reiniger-Tab (für alle SelfCookingCenter und CombiMaster Plus)

Hochkonzentrierte, ergiebige Reiniger-Tabs mit Intensiv-Wirkstoffkomplex für hohe Reinigungsleistung.

3 Care-Tab (für iCombi Pro, iCombi Classic und SelfCookingCenter mit Efficient CareControl)

Pflegesubstanzen schützen aktiv vor Kalkablagerungen im Dampfgenerator und im Garraum bereits vor dem Entstehen und verlängern die Lebensdauer des Kochsystems. Zuverlässige Betriebssicherheit ohne Wasserenthärtung und aufwendiges Entkalken.

4 Klarspüler-Tab (für SelfCookingCenter ohne Efficient CareControl und CombiMaster Plus)

Aktiver Schutz und verlängerte Lebensdauer durch hochwirksame Pflegesubstanzen. Der Garraum wird hygienisch sauber und glänzend.

5 Grillreiniger (für alle CombiMaster und KlimaPlus Combi)

Flüssigreiniger für hygienische Sauberkeit und Pflege.

6 Klarspüler, flüssig (für KlimaPlus Combi mit CleanJet)

7 Entkalker (für SelfCookingCenter ohne Efficient CareControl, CombiMaster, KlimaPlus Combi)

Zur wirksamen Entkalkung des Dampfgenerators mit speziellen Pflegesubstanzen.

8 Handdruck-Sprühpistole

Aus stabilem Kunststoff, widerstandsfähig und leicht in der Handhabung. Mit dem eingebauten Pumpmechanismus wird Überdruck erzeugt, so dass mit einem Knopfdruck die zu reinigenden Stellen mit Flüssigreiniger oder -klarspüler besprüht werden können.

9 Reiniger Kartusche Active Green für iCombi Pro mit Option iCareSystem AutoDose

Die Reiniger Kartusche kombinieren alle bekannten Vorteile des Reiniger-Tabs Active Green mit einer Bevorratungsfunktion.

Weitere Vorteile:

- > 50 % weniger Plastikabfall
- > 100 % PP-Kartuschen sind recycelbar
- > Ca. 80 % weniger Verpackungsvolumen

10 Care Kartusche für iCombi Pro mit Option iCareSystem AutoDose

Die Care Kartuschen kombinieren alle bekannten Vorteile des Care-Tabs mit einer Bevorratungsfunktion.

* Im Vergleich zum Vorgängermodell.



Praktisch. Robust. Unverzichtbar.
Die passenden Zutaten
für den Erfolg des iVario.

Effizienz und Einfachheit, Kreativität und Vielfalt, Qualität und Quantität – ein Zubehör für den iVario muss viel können, viel aushalten. Das gilt für die Koch- und Frittierkörbe genauso wie für den Tiegelbodenrost, für das VarioMobil wie für die Schaufel. Und nur, wer den hohen Ansprüchen genügt, darf sich Original RATIONAL-Zubehör nennen. Damit Sie sicher sein können, die Garergebnisse zu bekommen, die Sie sich wünschen. Damit Nudeln, Niedertemperaturgaren und Ragouts wirklich gelingen. Und das Reiniger-Kit möglichst wenig zu tun hat.

Das Rezept
Durchdachtes Zubehör, das Arbeit erleichtert und Qualität produziert.



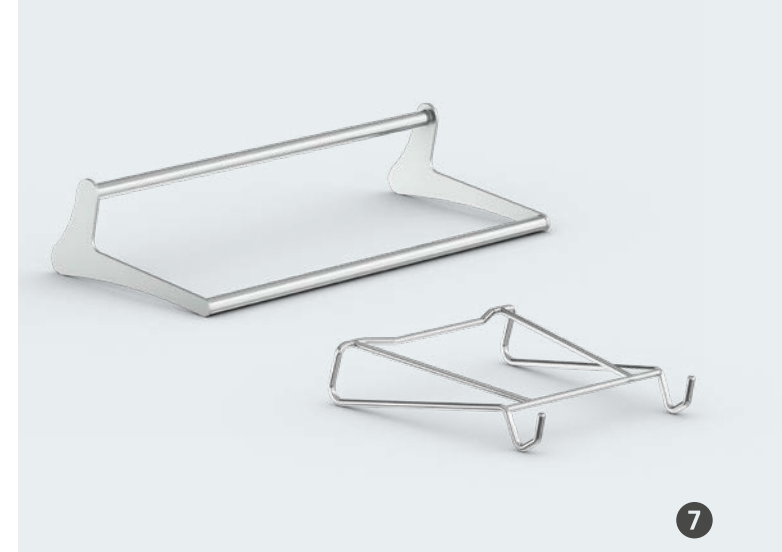
1



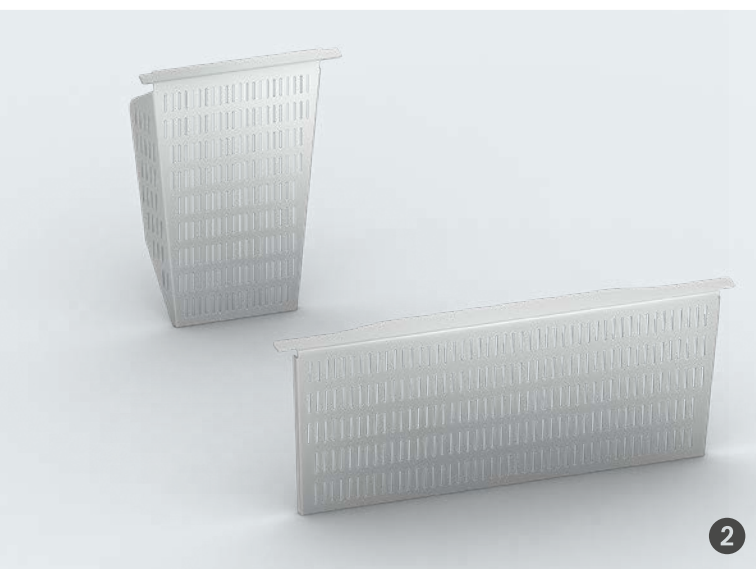
3



5



7



2



4



6



8

Die Basis für alles.

Damit Sie schneller, effizienter, ergonomischer arbeiten.

1 Spachtel

Zum einfachen und ergonomischen Wenden und Entnehmen von Produkten. Auch perfekt zum Rollen und Verarbeiten von Süß- und Eierspeisen, wie Pfannkuchen, Omelett und Crêpes. Stabilität und geringes Eigengewicht aufgrund der durchdachten Konstruktion.

2 Sieb

Dient als Rückhalt für lose gekochte Produkte beim Ablassen von Flüssigkeiten. Sieb auf der Vorderseite des Tiegels anbringen, die Flüssigkeit kann über das integrierte Tiegelventil abfließen oder durch Kippen aufgefangen werden.

3 Langspachtel

Zum Lösen von Gargut am Tiegelboden sowie Wenden, Zerteilen und Umrühren von Speisen.

4 Koch- und Frittierkorb

Die Körbe werden in den Arm für die Hebe- und Senkautomatik eingehängt, anschließend beladen. Am Ende des Garvorgangs kommt der Korb automatisch aus der Garflüssigkeit, das Produkt kann abtropfen und mühelos entnommen werden. Auch für kleine Produkte wie Reis geeignet. Wasser kann mehrmals verwendet werden, da nichts abgekippt werden muss.

5 Korb 1/3 GN gelocht

Ideal für die Zubereitung von bis zu 500 g langer Pasta, wie z.B. Spaghetti und Linguine, sowie im À-la carte, für die Zubereitung von größeren Mengen Gemüse. Der Korb 1/3 GN ist kompatibel zum Portionskorbrahmen und kann auch ohne Rahmen direkt in den Tiegel gestellt werden. Die iVario 2-XS nehmen bis zu zwei 1/3 GN Körbe auf, die iVario Pro 2-S bis zu drei.

6 Schaufel

Zum sicheren und einfachen Entleeren oder Portionieren von großen Gargutmengen. Leicht, stoßsicher, kratzfest und temperaturbeständig bis 250 °C.

7 Arm für Hebe- und Senkautomatik

Der Arm für die Hebe- und Senkautomatik AutoLift wird am Deckel angebracht. AutoLift hebt die Produkte aus der Garflüssigkeit. Für punktgenaues Garen von Gekochtem, Frittiertem oder Pochiertem. Für bis zu drei große Koch- oder Frittierkörbe im iVario Pro XL.

8 Tiegelbodenrost

Um den direkten Kontakt zwischen Gargut und Tiegelboden zu vermeiden, z. B. beim Niedertemperaturgaren, wird der Tiegelbodenrost auf den Tiegelboden gesetzt, darauf das Lebensmittel gegeben.



Spezialanwendungen.

Die hohe Kunst des Kochens.

1 Kit Portionskörbe

Kit mit gelochten oder ungelochten Portionskörben 1/6 GN, inklusive Deckel (nur für ungelochte Körbe) und Rahmen. Der Rahmen kann 1/3, 1/6 sowie 1/9 GN-Behälter aufnehmen. Optimal für das Kochen, Frittieren und Warmhalten kleiner Mengen im Restaurant, Hotel und Servicebereich. Dazu den Rahmen direkt auf den Tiegelerand setzen. Deckel verhindert das Auskühlen und Hautziehen der Produkte.

2 Spätzlesieb

Tiegelaufsatz zur optimalen und ergonomischen Herstellung von Spätzle, exakt auf den Tiegel zugeschnitten. Arbeitshöhe entlastet den Rücken.

Transport.

Müheless von A nach B. Und wieder zurück.

1 VarioMobil

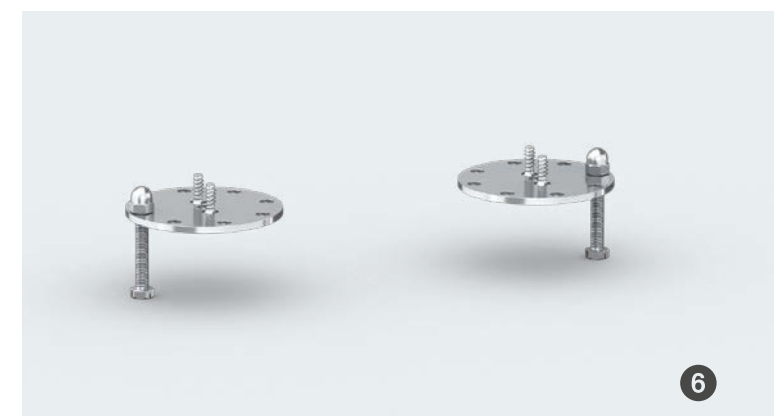
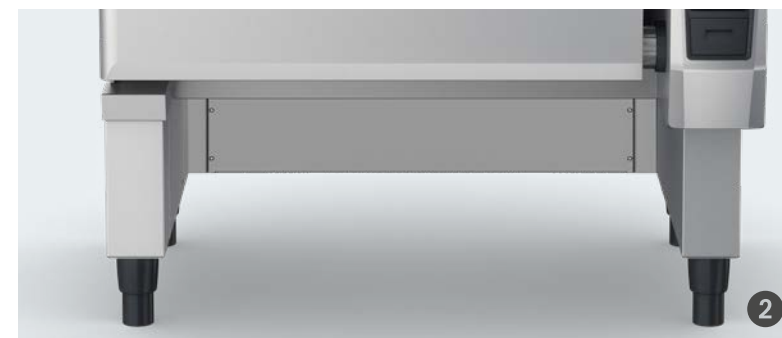
Das 1/1-Modell ist in vier Stufen höheneinstellbar. Der Griff ist klappbar, sodass das VarioMobil platzsparend verstaut werden kann. Das 2/1-Modell ist in zwei Stufen höhenverstellbar für ergonomisches Arbeiten.

2 Korbwagen

Zum einfachen und sicheren Lagern, Transportieren und Abtropfen von GN-Behältern oder bis zu drei Koch- oder Frittierkörben. Stopper am Ende der Einschübe verhindern das Herausrutschen der Körbe und Behälter beim Transport.

3 Ölswagen

Zum Befüllen und Entleeren des Tiegels sowie zur Lagerung des Öls. Er hat ein Fassungsvermögen von 49 Litern und pumpt das Öl direkt in den Tiegel. Blockfett kann aufgeschmolzen oder gekühltes Öl vor dem Befüllen des Tiegels aufgewärmt werden. Beim Entleeren wird das Öl durch einen Filter in den Ölswagen zurückgegeben. Dank der Lichtundurchlässigkeit ist das Öl länger haltbar.



Untergestelle.

Ganz schön anpassungsfähig.

① Untergestelle

iVario 2-XS und iVario Pro 2-S können direkt auf einem Untergestell installiert werden. Mit integrierten Auszügen zum Abstellen von Behältern, um den Tiegel einfach zu entleeren. Mit Auflageschienen zum Verstauen von GN-Behältern und Zubehör. Kann wandbündig aufgestellt werden. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen. Verschiedene Aufstellvarianten mit Füßen, Edelstahlfüßen, Lenkrollen oder die Aufstellung auf einem Sockel.

② Untergestell MarineLine

Das seetaugliche Untergestell MarineLine für iVario 2-XS und iVario Pro 2-S besitzt Auflageschienen mit Arretierung, um GN-Behälter sicher zu verstauen. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen. Wandbündige Aufstellung möglich. Sichere Aufstellung durch Edelstahlfüße mit Fixierungsvorbereitung. Kit Gerätebefestigung notwendig.

③ Elektrisch höhenverstellbares Untergestell

Das stufenlos höhenverstellbare Untergestell (bis 200 mm) für iVario 2-XS und iVario Pro 2-S ermöglicht eine ergonomische Arbeitshöhe. Leicht über das Gerätedisplay zu bedienen. Integrierte Auszüge zum Abstellen von Behältern, zur einfachen Tiegelentleerung. Auflageschienen zum Verstauen von GN-Behältern und Zubehör. Seitenwände, Decke und Rückseite geschlossen. Flexibler Ablaufschlauch inklusive.

Installation.

Mehr Platz. Mehr Sicherheit.

① Kit für Wandaufhängung

Um die Reinigung unter iVario Pro L und XL zu erleichtern, können diese an der Wand montiert werden. Die Position der Wandaufhängung kann frei gewählt werden.

② Verkleidung für Unterbau

Verblendet den hinteren Bereich des Unterbaus und deckt die Kabel- und Abwasserinstallation ab, zur leichteren Reinigung. Kombinierbar mit allen Unterbauvarianten. Nachrüstbar.

③ Stauraum für Unterbau

So kann der Raum unter iVario Pro L und XL effizient genutzt werden. Bestehend aus bis zu neun Paar Auflageschienen, Seitenwände, Decke und Rückseite geschlossen. Kombinierbar mit allen Unterbauvarianten. Nachrüstbar.

④ Kit Geräteanschluss Abwasser

Bestehend aus Abwasserrohren DN 40 oder DN 50. Abhängig von der Gerätegröße.

⑤ Kit für Bodenbefestigung

Erhöhung der Arbeitssicherheit bei iVario Pro L und XL durch einfache und sichere Positionierung des Kochsystems auf dem Boden.

⑥ Kit für Gerätebefestigung

Zum Fixieren von iVario 2-XS oder iVario Pro 2-S auf einer bestehenden Arbeitsfläche oder dem Untergestell. Für eine sichere horizontale und vertikale Befestigung. Kompatibel mit den Aufstellvarianten Kunststofffüße 90 mm und 45 mm.



1



3



4



2



5

Pflegeprodukte.

Strahlend sauber. Hygienisch einwandfrei.

1 Grillreiniger

Für leichte Verfärbungen im Tiegel, etwa von Tomatensoße, die mit einfachem Spülmittel nur schwer zu entfernen sind. Kann unverdünnt angewendet werden. Anschließend gründlich ausspülen.

2 Reinigungsarm, inkl. 4 Pads

Hilft, schwer erreichbare Außenstellen zwischen Tiegel und Bedienkonsole beim iVario 2-XS und iVario Pro 2-S zu reinigen. Das Kit umfasst einen Reinigungsarm sowie vier Reinigungspads in zwei Härtegraden.

3 Reinigungspads rau

Nachbestellung für den Reinigungsarm zur Außenreinigung. Gegen starke, fest sitzende Verschmutzungen.

4 Reinigungspads weich

Nachbestellung für den Reinigungsarm zur Außenreinigung.

5 Reinigungsschwamm

Zur effektiven und schnellen Innenreinigung des Tiegels. Für alle Gerätegrößen.



Grillen, Braten und Backen.



Backbleche gelocht

2/3 GN (325 × 354 mm)	N°: 60.74.147
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°: 6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	N°: 6015.2103
Bäcker-Norm (400 × 600 mm)	N°: 6015.1000

Brat- und Backbleche (ungelocht)

2/3 GN (325 × 354 mm)	N°: 60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°: 6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	N°: 6013.2103
Bäcker-Norm (400 × 600 mm)	N°: 6013.1003

Grill- und Bratplatte

1/1 GN (325 × 530 mm)	N°: 60.71.617
-----------------------	---------------

Grill- und Pizzaplatte

2/3 GN (325 × 354 mm)	N°: 60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°: 60.70.943
Bäcker-Norm (400 × 600 mm)	N°: 60.71.237

Multibaker

1/3 GN (325 × 265 mm) 2 Mulden	N°: 60.73.764
2/3 GN (325 × 354 mm) 5 Mulden	N°: 60.73.646
1/1 GN (325 × 530 mm) 8 Mulden	N°: 60.71.157

Kreuz- und Streifen-Grillrost

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

CombiGrill-Rost

1/1 GN (325 × 530 mm)	N°: 6035.1017
-----------------------	---------------

Beschickungsrost

für CombiGrill-Rost 325 × 618 mm (für 1/1 GN)	N°: 60.73.848
---	---------------

Brat- und Backpfanne

Set klein (4 Stück inklusive Trägerblech)	N°: 60.73.286
Set groß (2 Stück inklusive Trägerblech)	N°: 60.73.287
Brat- und Backpfanne klein (ø 16 cm)	N°: 60.73.271
Brat- und Backpfanne groß (ø 25 cm)	N°: 60.73.272
Trägerblech für Brat- und Backpfanne klein	N°: 60.73.212
Trägerblech Brat- und Backpfanne groß	N°: 60.73.216

Muffin- und Timbalformen

300 × 400 mm (für 1/1 GN (325 × 530 mm))	N°: 6017.1002
400 × 600 mm (für 2/1 GN (650 × 530 mm) und Bäcker-Norm)	N°: 6017.1001

Granitemaillierte Behälter

1/2 GN (325 × 265 mm) 20 mm tief	N°: 6014.1202
1/2 GN (325 × 265 mm) 40 mm tief	N°: 6014.1204
1/2 GN (325 × 265 mm) 60 mm tief	N°: 6014.1206
2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm tief	N°: 6014.2302
2/3 GN (325 × 354 mm) 40 mm tief	N°: 6014.2304
2/3 GN (325 × 354 mm) 60 mm tief	N°: 6014.2306
2/3 GN (325 × 354 mm) 100 mm tief	N°: 6014.2310
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm tief	N°: 6014.1102
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm tief	N°: 6014.1104
1/1 GN (325 × 530 mm) 60 mm tief	N°: 6014.1106
1/1 GN (325 × 530 mm) 100 mm tief	N°: 6014.1110
2/1 GN (650 × 530 mm) 20 mm tief	N°: 6014.2102
2/1 GN (650 × 530 mm) 40 mm tief	N°: 6014.2104
2/1 GN (650 × 530 mm) 60 mm tief	N°: 6014.2106
Bäcker-Norm (400 × 600 mm) 20 mm tief	N°: 6014.1002
Bäcker-Norm (400 × 600 mm) 40 mm tief	N°: 6014.1004
Bäcker-Norm (400 × 600 mm) 60 mm tief	N°: 6014.1006

Finishing.

Thermocover

Typ 6-1/1	N°: 6004.1007
Typ 10-1/1	N°: 6004.1009
Typ 6-2/1	N°: 6004.1016
Typ 10-2/1	N°: 6004.1014
Typ 20-1/1	N°: 6004.1011
Typ 20-2/1	N°: 6004.1012

System für Bankette

Typ 6-1/1, 20 Teller	N°: 60.61.741
Typ 10-1/1, 32 Teller	N°: 60.11.628
Typ 10-1/1, 26 Teller	N°: 60.11.629
Typ 6-2/1, 34 Teller	N°: 60.62.196
Typ 10-2/1, 42 Teller	N°: 60.12.154
Typ 10-2/1, 52 Teller	N°: 60.12.155
Typ 20-1/1, 60 Teller	N°: 60.21.332
Typ 20-1/1, 50 Teller	N°: 60.21.333
Typ 20-2/1, 120 Teller	N°: 60.22.493
Typ 20-2/1, 100 Teller	N°: 60.22.492
Typ 20-2/1, 84 Teller	N°: 60.22.491

Finishing.



Tellerhordengestellwagen

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

Einfahrschiene Combi-Duo für Hordengestellwagen

Typ Combi-Duo 6-1/1 und 10-1/1	N°: 60.75.761
Typ Combi-Duo 6-2/1 und 10-2/1	N°: 60.75.760

Einfahrschiene für Hordengestellwagen

Standard Typ 6-1/1, 10-1/1	N°: 60.75.115
Standard Typ 6-2/1, 10-2/1	N°: 60.74.650

Transportwagen Combi-Duo für Hordengestellwagen

Für Combi-Duo 6-1/1 und 10-1/1, Abmessung B 561 T 842 H 1052 – 1478 mm	N°: 60.75.388
Für Combi-Duo 6-2/1 und 10-2/1, Abmessung B 773 T 961 H 1052 – 1478 mm	N°: 60.75.387

Transportwagen Standard für Hordengestellwagen

Standard – 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B 525 T 911 H 990 mm	N°: 60.74.000
Höhenverstellbar – 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B 525 T 911 H 800 – 1330 mm	N°: 60.75.606
Standard – 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B 735 T 996 H 990 mm	N°: 60.73.999
Höhenverstellbar – 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B 735 T 990 H 800 – 1330 mm	N°: 60.75.605

Transportwagen für Behälter

Transportwagen für Behälter Integrierter Fettlauf (Combi-Duo und Standgeräte)	N°: 60.73.309
---	---------------

Rechenbeispiel Finishing.

Kapazität Tellerhordengestellwagen	Veranstaltungsgröße (Personen)	Tellerhordengestellwagen, Thermocover	Einfahrschiene	Transportwagen	Max. Tellerhöhe in mm	Max. Speisenhöhe in mm
15/20 Teller* mit iCombi Pro 6-1/1	15/20	1	1	1	32/25	70/53
	30/40	2	1	2	32/25	70/53
	45/60	3	1	3	32/25	70/53
26/32 Teller* mit iCombi Pro 10-1/1	52/64	2	1	2	32/25	70/53
	78/96	3	1	3	32/25	70/53
	104/128	4	1	4	32/25	70/53
34 Teller* mit iCombi Pro 6-2/1	34	1	1	1	32	61
	68	2	1	2	32	61
	102	3	1	3	32	61
42/52 Teller* mit iCombi Pro 10-2/1	84/104	2	1	2	40/32	82/63
	126/156	3	1	3	40/32	82/63
	168/208	4	1	4	40/32	82/63
50/60 Teller* mit iCombi Pro 20-1/1	100/120	2	–	–	32/25	67/52
	150/180	3	–	–	32/25	67/52
	200/240	4	–	–	32/25	67/52
84/100/120 Teller* mit iCombi Pro 20-2/1	168/200/240	2	–	–	40/32/25	79/65/52
	252/300/360	3	–	–	40/32/25	79/65/52
	336/400/480	4	–	–	40/32/25	79/65/52

*Tellergröße bis zu 31 cm Durchmesser

Hordengestellwagen und Einhängeregale



Hordengestellwagen Typ 6-1/1

Standard, 6 Einschübe (Schienenabstand 64 mm)	N°: 60.61.420
Bäcker-Norm (400 × 600 mm), 5 Einschübe (Schienenabstand 77 mm)	N°: 60.61.690

Hordengestellwagen Typ 10-1/1

Standard, 10 Einschübe (Schienenabstand 64 mm)	N°: 60.11.600
8 Einschübe (Schienenabstand 80 mm)	N°: 60.11.601
Bäcker-Norm (400 × 600 mm), 8 Einschübe (Schienenabstand 81 mm)	N°: 60.11.599

Hordengestellwagen Typ 6-2/1

Standard, 6 Einschübe (Schienenabstand 64 mm)	N°: 60.62.150
---	---------------

Hordengestellwagen Typ 10-2/1

Standard, 10 Einschübe (Schienenabstand 63 mm)	N°: 60.12.150
--	---------------

Hordengestellwagen Typ 20-1/1

Standard, 20 Einschübe (Schienenabstand 65 mm)	N°: 60.21.331
15 Einschübe (Schienenabstand 84 mm)	N°: 60.21.287
16 Einschübe (Schienenabstand 80 mm)	N°: 60.21.288
17 Einschübe (Schienenabstand 74 mm)	N°: 60.21.289
Bäcker-Norm (400 × 600 mm), 16 Einschübe (Schienenabstand 81 mm)*	N°: 60.21.292
20 Einschübe, max. Einschubhöhe 1,60 m (Schienenabstand 62 mm)	N°: 60.21.245
20 Einschübe, verstärkte HeavyDuty/Marine-Version (Schienenabstand 65 mm)	N°: 60.21.291

Hordengestellwagen Typ 20-2/1

Standard, 20 Einschübe (Schienenabstand 65 mm)	N°: 60.22.490
15 Einschübe (Schienenabstand 84 mm)	N°: 60.22.394
16 Einschübe (Schienenabstand 80 mm)	N°: 60.22.395
17 Einschübe (Schienenabstand 74 mm)	N°: 60.22.396
20 Einschübe, max. Einschubhöhe 1,60 m (Schienenabstand 62 mm)	N°: 60.22.368
20 Einschübe, verstärkte HeavyDuty/Marine-Version (Schienenabstand 65 mm)	N°: 60.22.447

Einhängegestell Typ XS 6-2/3

Standard	N°: 60.73.724
Marine-Ausführung (mit Beladungssicherung)	N°: 60.74.449

Einhängegestell Typ 6-1/1

Standard, 6 Einschübe (Schienenabstand 68 mm)	N°: 60.61.373
5 Einschübe (Schienenabstand 85 mm)	N°: 60.61.615
Hähnchen grillen, 2 Einschübe	N°: 60.61.645
Fleischschalen, 6 Einschübe (Schienenabstand 72 mm)	N°: 60.61.649
Bäcker-Norm (400 × 600 mm), 5 Einschübe (Schienenabstand 86 mm)*	N°: 60.61.576
Combi-Rack, Bäcker-Norm kombiniert mit 1/1 GN, 4 Einschübe (Schienenabstand 95 mm)*	N°: 60.61.642
Marine-Ausführung (USPHS), 6 Einschübe (mit Beladungssicherung)	N°: 60.61.672

Einhängegestell Typ 10-1/1

Standard, 10 Einschübe (Schienenabstand 68 mm)	N°: 60.11.447
8 Einschübe (Schienenabstand 85 mm)	N°: 60.11.547
Hähnchen grillen, 3 Einschübe	N°: 60.11.566
Fleischschalen, 10 Einschübe (Schienenabstand 72 mm)	N°: 60.11.570
Bäcker-Norm (400 × 600 mm), 8 Einschübe (Schienenabstand 90 mm)*	N°: 60.11.541
Combi-Rack, Bäcker-Norm kombiniert mit 1/1 GN, 7 Einschübe (Schienenabstand 95 mm)*	N°: 60.11.563
Marine-Ausführung (USPHS), 10 Einschübe (mit Beladungssicherung)	N°: 60.11.573

Einhängegestell Typ 6-2/1

Standard, 6 Einschübe (Schienenabstand 68 mm)	N°: 60.62.123
5 Einschübe (Schienenabstand 85 mm)	N°: 60.62.171
7 Einschübe ohne L-Schiene (Schienenabstand 65 mm)	N°: 60.62.168
Marine-Ausführung (USPHS), 6 Einschübe (mit Beladungssicherung)	N°: 60.62.178

Einhängegestell Typ 10-2/1

Standard, 10 Einschübe (Schienenabstand 68 mm)	N°: 60.12.133
Marine-Ausführung (USPHS), 10 Einschübe (mit Beladungssicherung)	N°: 60.12.146

GN-Zubehör

Behälter gelocht, Edelstahl rostfrei

1/1 GN (325 × 530 mm) 55 mm tief	N°: 6015.1165
----------------------------------	---------------

Edelstahlbehälter rostfrei

2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm tief	N°: 6013.2302
2/3 GN (325 × 354 mm) 65 mm tief	N°: 6013.2306
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm tief	N°: 6013.1102
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm tief	N°: 6013.1104
1/1 GN (325 × 530 mm) 65 mm tief	N°: 6013.1106

Rost, Edelstahl rostfrei

2/3 GN (325 × 354 mm)	N°: 6010.2301
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°: 6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	N°: 6010.2101
Bäcker-Norm (400 × 600 mm)	N°: 6010.0103

Fettauffangbehälter mit Ablaufverschluss

1/1 GN (325 × 530 mm)	N°: 8710.1135
2/1 GN (650 × 530 mm)	N°: 60.70.776

Spezialanwendungen



Hähnchen- und Enten-Superspikes

Kapazität 4 Stück, max. Gewicht 1.300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	N°: 6035.1015
Kapazität 6 Stück, max. Gewicht 1.800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°: 6035.1016
Kapazität 8 Stück, max. Gewicht 1.300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°: 6035.1006
Kapazität 10 Stück, max. Gewicht 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°: 6035.1010
Kapazität: 8 Stück, max. Gewicht 2.200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°: 6035.1009

CombiFry

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

Sparerib-Rost

1/1 GN (325 × 530 mm)	N°: 6035.1018
-----------------------	---------------

Grill- und Tandoori-Spieß

Grill- und Tandoori-Spießrahmen 2/3 GN	N°: 60.74.963
Grill- und Tandoori-Spießrahmen 1/1 GN	N°: 60.72.224
Set 2/3 GN (1 × Spießrahmen und fünf verschiedene Spieße)	N°: 60.75.782
Set 1/1 GN (1 × Spießrahmen und fünf verschiedene Spieße)	N°: 60.72.414
5 × Spieß Ø 5 mm, 265 mm lang für 2/3 GN	N°: 60.75.783
5 × Spieß □ 5 mm, 265 mm lang für 2/3 GN	N°: 60.75.784
5 × Fisch-Spieß 4 × 10 mm, 265 mm lang für 2/3 GN	N°: 60.75.785
3 × Spieß Ø 5 mm, 530 mm lang für 1/1 GN	N°: 60.72.416
3 × Spieß Ø 8 mm, 530 mm lang für 1/1 GN	N°: 60.72.417
3 × Spieß □ 5 mm, 530 mm lang für 1/1 GN	N°: 60.72.418
3 × Spieß □ 8 mm, 530 mm lang für 1/1 GN	N°: 60.72.419
3 × Fisch-Spieß 4 × 10 mm, 530 mm lang für 1/1 GN	N°: 60.72.420

Potato Baker

1/1 GN (325 × 530 mm)	N°: 6035.1019
-----------------------	---------------

Lamm- und Spanferkelspieß (1 × Lamm oder 1 × Spanferkel)

Typen 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 bis 12 kg (1/1 GN)	N°: 60.70.819
Typ 20-1/1 bis 30 kg (1 Spieß mit Träger)	N°: 6035.1003
Typ 20-2/1 bis 30 kg (1 Spieß mit Träger, zweiter Spieß für Lamm oder Spanferkel optional)	N°: 6035.1002
Optionaler Spieß	N°: 8710.1065

Pizzaform

Pizza bis Ø 280 mm	N°: 60.71.158
--------------------	---------------

* Bitte beachten Sie, dass das Luftleitblech im Garraum zwischen der GN-Ausführung und der Backausführung 400 × 600 mm unterschiedlich ist. Das Luftleitblech kann als Ersatzteil von Ihrem Servicepartner bezogen werden.

Combi-Duo.



Combi-Duo-Kit für iCombi Pro XS 6-2/3

Typ XS 6-2/3 auf Typ XS 6-2/3 Rechtsanschlag	N°:	60.73.768
Typ XS 6-2/3 auf Typ XS 6-2/3 Linksanschlag	N°:	60.74.276
Typ XS 6-2/3 auf Typ XS 6-2/3 Rechtsanschlag, Marine-Ausführung	N°:	60.74.780
Typ XS 6-2/3 auf Typ XS 6-2/3 Linksanschlag, Marine-Ausführung	N°:	60.74.929

Combi-Duo-Kit für iCombi Pro 6-1/1 und 10-1/1

Typ 6-1/1 E/G auf Typ 6-1/1 E Typ 6-1/1 E/G auf Typ 10-1/1 E	N°:	60.73.991
Typ 6-1/1 E/G auf Typ 6-1/1 G Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-1/1 G	N°:	60.75.751
Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-1/1 E Typ XS 6-2/3 auf Typ 10-1/1 E	N°:	60.75.755
Typ 6-1/1 E auf Typ 6-1/1 E Typ 6-1/1 E auf Typ 10-1/1 E Marine-Ausführung	N°:	60.76.708

Combi-Duo-Kit für 6-2/1 und 10-2/1

Typ 6-2/1 E/G auf Typ 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G auf Typ 10-2/1 E	N°:	60.74.725
Typ 6-2/1 E/G auf Typ 6-2/1 G Typ 6-1/1 E/G auf Typ 6-2/1 G Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-2/1 G	N°:	60.75.752
Typ 6-1/1 E/G auf Typ 6-2/1 E Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-2/1 E Typ XS 6-2/3 auf Typ 10-2/1 E	N°:	60.75.756
Typ 6-2/1 E auf Typ 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G auf Typ 10-2/1 E Rechtsanschlag, Marine-Ausführung	N°:	60.76.709
Typ 6-2/1 E auf Typ 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G auf Typ 10-2/1 E Linksanschlag, Marine-Ausführung	N°:	60.76.710

Aufstellvarianten für Combi-Duo

Nivellierbausatz Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B 850 T 614 H 34 mm	N°:	60.74.795
Nivellierbausatz Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B 1072 T 814 H 34 mm	N°:	60.74.597
Nivellierbausatz Marine-Ausführung, Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B 881 T 614 H 34 mm	N°:	60.76.846
Nivellierbausatz Marine-Ausführung, Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B 1103 T 814 H 34 mm	N°:	60.76.845
Bausatz mit Rollen, Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B 884 T 656 H 85 mm	N°:	60.31.622
Bausatz mit Rollen, Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B 1106 T 856 H 85 mm	N°:	60.31.635
Unterbau mit Füßen, Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B 870 T 635 H 152 mm	N°:	60.31.668
Unterbau mit Füßen, Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B 1092 T 835 H 152 mm	N°:	60.31.671
Untergestell I für Combi-Duo XS 6-2/3, Standard, Abmessung B 639 T 563 H 555 mm	N°:	60.31.020
Untergestell II für Combi-Duo XS 6-2/3, Standard, Abmessung B 639 T 563 H 557 mm	N°:	60.31.046
Untergestell I für Combi-Duo 6-1/1 auf 6-1/1 und auf 10-1/1 E, Standard, Abmessung B 860 T 685 H 200 mm	N°:	60.31.200
Untergestell I für Combi-Duo 6-2/1 auf 6-2/1 und auf 10-2/1 E, Standard, Abmessung B 1082 T 885 H 200 mm	N°:	60.31.203
Untergestell I für Combi-Duo XS 6-2/3, mit Lenkrollen, Abmessung B 663 T 641 H 562 mm	N°:	60.31.170
Untergestell II für Combi-Duo XS 6-2/3, mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B 689 T 613 H 557 mm	N°:	60.31.058
Untergestell I für Combi-Duo 6-1/1 auf 6-1/1 und auf 10-1/1 E, mit Lenkrollen, Abmessung B 884 T 763 H 200 mm	N°:	60.31.201
Untergestell I für Combi-Duo 6-1/1 auf 6-1/1 und auf 10-1/1 E, mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B 885 T 710 H 200 mm	N°:	60.31.202
Untergestell I für Combi-Duo 6-2/1 auf 6-2/1 und auf 10-2/1 E, mit Lenkrollen, Abmessung B 1106 T 963 H 200 mm	N°:	60.31.204
Untergestell I für Combi-Duo 6-2/1 auf 6-2/1 und auf 10-2/1 E, mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B 1107 T 910 H 200 mm	N°:	60.31.205

Combi-Duo.

Einhängegestell Typ Combi-Duo 6-1/1

Version Combi-Duo, 5+1 Einschübe (oberster Einschub entnehmbar für max. Einschubhöhe von 1,60 m, bei Bodenaufstellung 6-1/1 E auf 10-1/1 E)	N°:	60.61.678
---	-----	-----------

Einhängegestell Typ Combi-Duo 6-2/1

Version Combi-Duo, 5+1 Einschübe (oberster Einschub entnehmbar für max. Einschubhöhe von 1,60 m, bei Bodenaufstellung 6-2/1 E auf 10-2/1 E)	N°:	60.62.188
---	-----	-----------

Kit integrierter Fettablauf für Combi-Duo

Für Aufstellung auf Nivellierbausatz Combi-Duo 6-1/1 und 10-1/1	N°:	60.75.873
Für Aufstellung auf Untergestell I Combi-Duo 6-1/1 und 10-1/1	N°:	60.75.406
Für Aufstellung auf Nivellierbausatz Combi-Duo 6-2/1 und 10-2/1	N°:	60.75.876
Für Aufstellung auf Untergestell I Combi-Duo 6-2/1 und 10-2/1	N°:	60.75.411

Extras.

VarioSmoker

VarioSmoker Typ E/F	N°:	60.75.371
---------------------	-----	-----------

USB-Kerntemperaturfühler

Sous-vide- und Pasteurierungs-Kit für Tisch- und Standgeräte	N°:	60.76.316
1 externer Kerntemperaturfühler für Tischgeräte	N°:	60.76.317
1 externer Kerntemperaturfühler für Standgeräte	N°:	60.76.318
Erweiterungsset für USB-Kerntemperaturfühler	N°:	60.76.876

Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler

Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 und 20-2/1	N°:	60.71.022
---	-----	-----------

Auszugschienen für Einhängegestelle mit 68 mm Schienenabstand

Für iCombi Pro und iCombi Classic, Typen 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.76.894
Für SelfCookingCenter und CombiMaster Plus (ab 09/2011), Typen 61, 101	N°:	60.76.897

Aufstellungsvarianten.



Einbausatz

UltraVent XS inklusive Einbausatz	N°:	60.74.063
UltraVent Plus XS inklusive Einbausatz	N°:	60.74.405

MobilityLine Standgerät

Fahrbarer Grundrahmen 20-1/1	N°:	60.21.334
Fahrbarer Grundrahmen 20-2/1	N°:	60.22.496

Vernetzung.

WiFi-Adapter

WiFi-Adapter Set für Tischgeräte	N°:	60.76.714
WiFi-Adapter Set für Standgeräte	N°:	60.76.603

Ablufttechnik.

Dunstabzugshaube, UltraVent und UltraVent Plus

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

Untergestelle.



Untergestelle Typ XS 6-2/3

Untergestell XS, Standard, B 629 T 438 H 148 mm	N°:	60.31.029
Untergestell I, Standard, Abmessung B 639 T 563 H 931 mm	N°:	60.31.018
Untergestell I, mit Lenkrollen, Abmessung B 663 T 641 H 938 mm	N°:	60.31.169
Untergestell II, Standard, Abmessung B 639 T 563 H 932 mm	N°:	60.31.044
Untergestell II, mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B 689 T 613 H 932 mm	N°:	60.31.057

Nivellierbausatz und Untergestelle Typ 6-1/1 und 10-1/1

Nivellierbausatz, Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B 850 T 614 H 34 mm	N°:	60.74.795
Nivellierbausatz Marine-Ausführung, Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B 881 T 614 H 34 mm	N°:	60.76.846
Bausatz mit Rollen, Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B 884 T 656 H 85 mm	N°:	60.31.622
Unterbau mit Füßen, Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B 870 T 635 H 152 mm	N°:	60.31.668
Untergestell I, Standard, Abmessung B 860 T 685 H 699 mm	N°:	60.31.089
Untergestell I, mit Lenkrollen, Abmessung B 884 T 763 H 699 mm	N°:	60.31.095
Untergestell I, mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B 885 T 710 H 699 mm	N°:	60.31.096
Untergestell II, Standard, Abmessung B 860 T 703 H 699 mm	N°:	60.31.086
Untergestell II, mit Lenkrollen, Abmessung B 884 T 769 H 699 mm	N°:	60.31.103
Untergestell II, mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B 885 T 716 H 699 mm	N°:	60.31.110
Untergestell II, Bäcker-Norm, Standard, Abmessung B 860 T 703 H 699 mm	N°:	60.31.209
Untergestell II, Bäcker-Norm, mit Lenkrollen, Abmessung B 884 T 769 H 699 mm	N°:	60.31.210
Untergestell II, Bäcker-Norm, mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B 885 T 716 H 699 mm	N°:	60.31.211
Untergestell II, Bäcker-Norm, Version UltraVent, Standard, Abmessung B 860 T 703 H 945 mm	N°:	60.31.212
Untergestell II, Bäcker-Norm, Version UltraVent, mit Lenkrollen, Abmessung B 884 T 769 H 945 mm	N°:	60.31.213
Untergestell II, MobilityLine, Abmessung B 1199 T 894 H 789 mm	N°:	60.31.164
Untergestell III, Standard, Abmessung B 860 T 703 H 699 mm	N°:	60.31.091
Untergestell III, mit Lenkrollen, Abmessung B 883 T 769 H 699 mm	N°:	60.31.105
Untergestell III, mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B 885 T 716 H 699 mm	N°:	60.31.112
Untergestell III, Version UltraVent, Standard, Abmessung B 860 T 703 H 945 mm	N°:	60.31.214

Nivellierbausatz und Untergestelle Typ 6-1/1 und 10-1/1

Untergestell III, Version UltraVent, mit Lenkrollen, Abmessung B 884 T 769 H 945 mm	N°:	60.31.215
Untergestell IV, Standard, Abmessung B 860 T 703 H 699 mm	N°:	60.31.093
Untergestell IV, mit Lenkrollen, Abmessung B 884 T 769 H 699 mm	N°:	60.31.107
Untergestell IV, mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B 885 T 716 H 699 mm	N°:	60.31.114

Nivellierbausatz und Untergestelle Typ 6-2/1 und 10-2/1

Nivellierbausatz, Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B 1072 T 814 H 34 mm	N°:	60.74.597
Nivellierbausatz Marine-Ausführung, Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B 1103 T 814 H 34 mm	N°:	60.76.845
Bausatz mit Rollen, Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B 1106 T 856 H 85 mm	N°:	60.31.635
Unterbau mit Füßen, Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B 1092 T 835 H 152 mm	N°:	60.31.671
Untergestell I, Standard, Abmessung B 1082 T 885 H 699 mm	N°:	60.31.090
Untergestell I, mit Lenkrollen, Abmessung B 1106 T 963 H 699 mm	N°:	60.31.102
Untergestell I, mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B 1107 T 910 H 699 mm	N°:	60.31.109
Untergestell II, Standard, Abmessung B 1082 T 903 H 699 mm	N°:	60.31.087
Untergestell II, mit Lenkrollen, Abmessung B 1106 T 969 H 699 mm	N°:	60.31.104
Untergestell II, mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B 1107 T 916 H 699 mm	N°:	60.31.111
Untergestell II, MobilityLine, Abmessung B 1421 T 1094 H 789 mm	N°:	60.31.165
Untergestell III, Standard, Abmessung B 1082 T 903 H 699 mm	N°:	60.31.092
Untergestell III, mit Lenkrollen, Abmessung B 1105 T 969 H 699 mm	N°:	60.31.106
Untergestell III, mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B 1107 T 916 H 699 mm	N°:	60.31.113
Untergestell III, Version UltraVent, Standard, Abmessung B 1082 T 903 H 945 mm	N°:	60.31.216
Untergestell III, Version UltraVent, mit Lenkrollen, Abmessung B 1106 T 969 H 945 mm	N°:	60.31.217
Untergestell IV, Standard, Abmessung B 1082 T 903 H 699 mm	N°:	60.31.094
Untergestell IV, mit Lenkrollen, Abmessung B 1106 T 969 H 699 mm	N°:	60.31.108
Untergestell IV, mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B 1107 T 916 H 699 mm	N°:	60.31.115

Installationszubehör.



Einfahrrampe für Hordengestellwagen

Typ 20-1/1	N°:	60.21.262
Typ 20-2/1	N°:	60.22.380

Geräteerhöhung

Typen 20-1/1, 20-2/1	N°:	60.70.407
----------------------	-----	-----------

Erhöhung für Hordengestellwagen

Typ 20-1/1	N°:	60.21.297
Typ 20-2/1	N°:	60.22.386

Hitzeschild für Seitenwand

Hitzeschild links, Typ XS 6-2/3	N°:	60.74.182
Hitzeschild links, Typ 6-1/1	N°:	60.75.110
Hitzeschild rechts, Typ 6-1/1	N°:	60.75.113
Hitzeschild links, Typ 10-1/1	N°:	60.75.773
Hitzeschild rechts, Typ 10-1/1	N°:	60.75.771
Hitzeschild links, Typ 6-2/1	N°:	60.75.769
Hitzeschild rechts, Typ 6-2/1	N°:	60.75.768
Hitzeschild links, Typ 10-2/1	N°:	60.75.776
Hitzeschild rechts, Typ 10-2/1	N°:	60.75.774
Hitzeschild links, Typ 20-1/1	N°:	60.75.829
Hitzeschild links, Typ 20-2/1	N°:	60.75.826

Strömungssicherung für Gasgeräte

Typ 6-1/1	N°:	70.01.339
Typ 10-1/1	N°:	70.01.340
Typ 6-2/1	N°:	70.01.431
Typ 10-2/1	N°:	70.01.582
Typ 20-1/1	N°:	70.01.583
Typ 20-2/1	N°:	70.01.492

Abgassammler für Gasgeräte

Typ 6-1/1	N°:	70.01.360
Typ 10-1/1	N°:	70.01.376
Typ 6-2/1	N°:	70.01.432
Typ 10-2/1	N°:	70.01.586
Typ 20-1/1	N°:	70.01.587
Typ 20-2/1	N°:	70.01.493

Griffhalter für Hordengestellwagen

Typen 20-1/1, 20-2/1	N°:	60.75.895
----------------------	-----	-----------

Geräteanschluss-Kit

Typen XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	N°:	60.70.464
--	-----	-----------

Kondensationsunterbrecher

Typ XS 6-2/3 (H 438 mm)	N°:	60.74.037
Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 und 10-2/1 (H 458 mm)	N°:	60.72.592
Typen 20-1/1 und 20-2/1 (H 480 mm)	N°:	60.75.326

Wandhalterung

Typ XS 6-2/3	N°:	60.30.968
Typ 6-1/1	N°:	60.31.168

Tischverlängerung

Typen 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.11.655
---------------------	-----	-----------

Pflegeprodukte.

Reiniger-Tab Active Green (für iCombi Pro und iCombi Classic)

Reiniger-Tabs Active Green, 150 Stück	N°:	56.01.535
---------------------------------------	-----	-----------

Reiniger-Tab (für alle SelfCookingCenter und CombiMaster Plus)

Reiniger-Tabs, 100 Stück	N°:	56.00.210
--------------------------	-----	-----------

Care-Tab (für iCombi Pro, iCombi Classic und SelfCookingCenter mit Efficient CareControl)

Care-Tabs, 150 Stück	N°:	56.00.562
----------------------	-----	-----------

Klarspüler-Tab (für SelfCookingCenter ohne Efficient CareControl und CombiMaster Plus)

Klarspüler-Tabs, 50 Stück	N°:	56.00.211
---------------------------	-----	-----------

Flüssigreiniger (für alle CombiMaster und ClimaPlus Combi)

Grillreiniger (für alle CombiMaster und ClimaPlus Combi)	N°:	9006.0153
Klarspüler flüssig (für ClimaPlus Combi mit CleanJet)	N°:	9006.0137

Entkalker (für SelfCookingCenter ohne CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)

Entkalker, 10 Liter	N°:	6006.0110
Fußpumpe zur Entkalkung des Dampfgenerators	N°:	6004.0203

Reiniger Kartusche Active Green für iCombi Pro mit Option iCareSystem AutoDose

Reiniger Kartuschen Active Green, 6 Stück / 72 Kartons pro Palette	N°:	56.01.912
--	-----	-----------

Care Kartusche für iCombi Pro mit Option iCareSystem AutoDose

Care Kartuschen, 6 Stück / 72 Kartons pro Palette	N°:	56.01.914
---	-----	-----------

Handdruck-Sprühpistole

Handdruck-Sprühpistole zur manuellen Reinigung	N°:	6004.0100
--	-----	-----------

Die Basis für alles.

Spachtel

Spachtel 25, Breite 250 mm	N°: 60.71.643
Spachtel 33, Breite 330 mm	N°: 60.77.042

Schaufel

Ungelocht, Typ 2-S, L, XL	N°: 60.73.348
Gelocht, Typ 2-S, L, XL	N°: 60.73.586

Langspachtel

Typ L, XL	N°: 60.78.143
-----------	---------------

Kochkorb

Kochkorb Typ 2-XS	N°: 60.74.970
Kochkorb Typ 2-S	N°: 60.74.986
Kochkorb Typ L, XL (Empfehlung: 2× für L und 3× für XL)	N°: 60.74.983

Frittierkorb

Frittierkorb Typ 2-XS	N°: 60.75.019
Frittierkorb Typ 2-S	N°: 60.75.330
Frittierkorb Typ L, XL (Empfehlung: 2× für L und 3× für XL)	N°: 60.75.391

Korb 1/3 GN gelocht

Typ 2-XS, 2-S – 325 × 265 mm, gelocht	N°: 60.77.485
---------------------------------------	---------------

Arm für Hebe- und Senkautomatik

Typ 2-XS	N°: 60.74.791
Typ 2-S	N°: 60.75.359
Typ L	N°: 60.75.909
Typ XL	N°: 60.75.129

Sieb

Typ 2-XS, 2-S	N°: 60.74.666
Typ L	N°: 60.75.975
Typ XL	N°: 60.74.908

Tiegelbodenrost

Typ 2-XS	N°: 60.74.832
Typ 2-S, L, XL	N°: 60.74.663

Spezialanwendung.



Portionskörbe Typ 2-XS

Kit 4 Portionskörbe 1/6 GN gelocht + Portionskorbrahmen	N°: 60.75.300
Kit 4 Portionskörbe 1/6 GN ungelocht mit Deckel + Portionskorbrahmen	N°: 60.75.978
Kit 4 Portionskörbe 1/6 GN Frittieren + Portionskorbrahmen	N°: 60.75.979
Kit Portionskörbe (4 gelochte + 4 ungelochte Portionskörbe 1/6 GN, inkl. Deckel + 2 Portionskorbrahmen)	N°: 60.76.407

Portionskörbe Typ 2-S

Kit 6 Portionskörbe 1/6 GN gelocht + Portionskorbrahmen	N°: 60.75.305
Kit 6 Portionskörbe 1/6 GN ungelocht mit Deckel + Portionskorbrahmen	N°: 60.75.306
Kit 6 Portionskörbe 1/6 GN Frittieren + Portionskorbrahmen	N°: 60.75.307
Kit Portionskörbe (6 gelochte + 6 ungelochte Portionskörbe 1/6 GN, inkl. Deckel + 2 Portionskorbrahmen)	N°: 60.76.408

Kit 2 Portionskörbe

Kit 2 Portionskörbe 1/6 GN gelocht	N°: 60.75.303
Kit 2 Portionskörbe 1/6 GN ungelocht mit Deckel	N°: 60.75.302
Kit 2 Portionskörbe 1/6 GN Frittieren	N°: 60.75.982
Kit 2 Deckel für Portionskorb 1/6 GN	N°: 60.75.311

Spätzlesieb

Typ 2-XS, 2-S	N°: 60.74.958
Typ L, XL	N°: 60.75.629

Vernetzung.

WiFi-Adapter

WiFi-Adapter Set für Tischgeräte	N°: 60.76.714
WiFi-Adapter Set für Standgeräte	N°: 60.76.603

Untergestelle.

Untergestell Typ 2-XS

Mit Füßen Abmessung B 1100 T 717 H 595 mm	N°: 60.31.221
Mit Edelstahlfüßen Abmessung B 1130 T 717 H 595 mm	N°: 60.31.538
Mit Lenkrollen Abmessung B 1145 T 717 H 595 mm	N°: 60.31.317
Für Sockelaufstellung Abmessung B 1100 T 717 H 464 mm	N°: 60.31.540
MarineLine* Abmessung B 1100 T 694 H 595 mm	N°: 60.31.701
Elektrisch höhenverstellbar Abmessung B 1100 T 713 H 570 – 770 mm	N°: 60.31.326

Untergestell Typ 2-S

Mit Füßen Abmessung B 1100 T 899 H 595 mm	N°: 60.31.319
Mit Edelstahlfüßen Abmessung B 1130 T 899 H 595 mm	N°: 60.31.539
Mit Lenkrollen Abmessung B 1145 T 899 H 595 mm	N°: 60.31.320
Für Sockelaufstellung Abmessung B 1100 T 899 H 464 mm	N°: 60.31.541
MarineLine* Abmessung B 1100 T 876 H 595 mm	N°: 60.31.702
Elektrisch höhenverstellbar Abmessung B 1100 T 895 H 570 – 770 mm	N°: 60.31.327

* Kit 60.76.118 erforderlich zur Befestigung vom iVario auf dem Untergestell.

Installation.

Kit Wandaufhängung

Typ L	N°: 60.75.993
Typ XL	N°: 60.75.934

Kit Bodenbefestigung

Typ L, XL	N°: 60.72.905
-----------	---------------

Kit Gerätebefestigung

Typ 2-XS, 2-S	N°: 60.76.118
---------------	---------------

Kit Geräteanschluss Abwasser

Typ 2-XS, 2-S	N°: 87.00.745
Typ L, XL	N°: 87.00.746

Stauraum für Unterbau

Typ L	Auf Anfrage
Typ XL	Auf Anfrage

Verkleidung für Unterbau

Typ L	Auf Anfrage
Typ XL	Auf Anfrage

Pflegeprodukte.



Grillreiniger

Grillreiniger, 10 l	N°: 9006.0153
---------------------	---------------

Reinigungsarm

Reinigungsarm, inkl. 4 Pads	N°: 60.73.925
-----------------------------	---------------

Reinigungspads

Kit 2 Reinigungspads rau	N°: 60.73.922
Kit 2 Reinigungspads weich	N°: 60.73.923

Reinigungsschwämme

Kit 6 Reinigungsschwämme	N°: 60.73.924
--------------------------	---------------

Kit Reinigung

10 l Grillreiniger, 1 Reinigungsarm, 2 Reinigungspads rau, 2 Reinigungspads weich, 1 Reinigungsschwamm	N°: 60.73.920
--	---------------

Transport.

VarioMobil

1/1 GN Typ 2-XS, 2-S Abmessung B 425 T 756 H 799 mm	N°: 60.73.349
2/1 GN Typ L, XL Abmessung B 635 T 790 H 887 mm	N°: 60.70.107

Korbwagen

Typ 2-S, L, XL Abmessung B 418 T 692 H 1522 mm	N°: 60.73.612
---	---------------

Ölwagen

Typ L, XL Abmessung B 603 T 655 H 1085 mm	N°: 60.74.941
--	---------------

➔ **Mehr zu Original**
RATIONAL-Zubehör unter:
rational-online.com/de/zubehoer



ConnectedCooking.

Alles im Griff, alles unter Kontrolle.

➔ ConnectedCooking

Die leistungsstarke Vernetzung von RATIONAL. Damit Sie immer alles im Griff haben.

rational-online.com/de/ConnectedCooking

Vernetzung schreitet voran – alles läuft digital, alles ist aufeinander abgestimmt. So wie bei ConnectedCooking von RATIONAL. Rezeptübertragung, Gerätekontrolle, Hygienedaten, Software-Updates, Service Remote Access – mit der sicheren Vernetzungslösung können Sie alles vom Schreibtisch aus regeln. Für alle vernetzten Kochsysteme. Darüber hinaus können Sie von allen Kochsystemen die HACCP-Daten abrufen und speichern. Rezepte reisen per Klick auf die Kochsysteme. Alles, was Sie dazu brauchen, ist PC, Smartphone oder Tablet.

Und vielleicht ein küchentaugliches WiFi-Adapter-Set: Damit Sie Ihr WiFi-Netzwerk um ein separates Küchennetzwerk mit mehreren Kochsystemen aus unterschiedlichen Gerätegenerationen erweitern können. Damit Ihre Kochsysteme auch bei schwachem WiFi-Signal eine gute Verbindung haben. Leichter geht Vernetzung nicht.

	HACCP-Daten	Garprogramme	Software-Updates	Push-Nachrichten	Service Daten	LAN/Ethernet	WLAN/WiFi	Fernzugriff	MyDisplay
iCombi Pro	●	●	●	●	●	●	●	●	●
iCombi Classic	●	●	–	●	●	○	○	–	–
iVario	●	●	●	●	●	○	● ⁴	–	–
SelfCookingCenter® ¹	●	●	●	●	●	●	○ ³	●	●
VarioCookingCenter® ²	●	●	●	●	●	●	○ ³	–	–

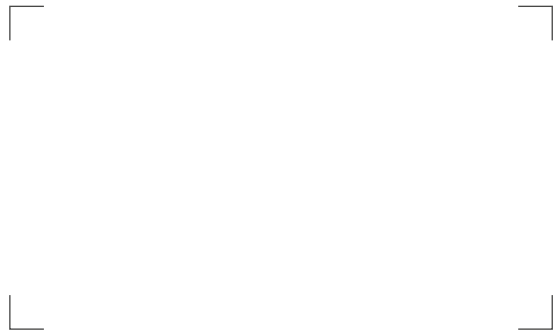
● Standard ○ optional – nicht kompatibel

¹ ab Produktionsdatum 03/2017

² ab Produktionsdatum 07/2017

³ WiFi-Adapter kann als Zubehör erworben werden

⁴ Standard, für die Gerätegröße iVario 2-XS optional



RATIONAL Deutschland GmbH

Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.com

rational-online.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Münchner Bundesstraße 10
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 662 832799-0

Fax +43 662 832799-10

info@rational-online.at

rational-online.com

