

Katalog.

Kochsysteme und Zubehör.



Wichtige Erläuterungen und Hinweise

Dieser Katalog gilt nur in Deutschland. Die angegebenen Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen der RATIONAL Deutschland GmbH, verstehen sich ohne die jeweils geltende Mehrwertsteuer und gelten ab dem 13.10.2023. Alle früheren Kataloge verlieren ihre Gültigkeit. Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen sowie Preis- und Artikelnummer-Änderungen behalten wir uns vor.

Die Garantiezeit für RATIONAL-Geräte beträgt für Neugeräte 2 Jahre ab Rechnungsdatum oder nachgewiesenem Installationsdatum. Das Installationsdatum muss entweder anhand der Installationsrechnung belegt oder durch einen Händler oder Vertriebspartner schriftlich bestätigt werden. Es gelten die Bedingungen der Garantieerklärung von RATIONAL. Wir informieren Sie gerne über den detaillierten Umfang der Sonderausstattungen und über weitere, individuelle Ausstattungsmöglichkeiten.

Weitere Informationen erhalten Sie unter rational-online.com, per Telefon: 08191 327-387 oder E-Mail: info@rational-online.com

Inhaltsverzeichnis



- 4 **iCombi Pro**
- 6 **iCombi Classic**
- 8 **Optionen iCombi Pro und iCombi Classic**
- 12 **Combi-Duo**
 - 12 Combi-Duo XS 6-2/3
 - 13 Combi-Duo 6-1/1 und 10-1/1
 - 15 Combi-Duo 6-2/1 und 10-2/1
- 17 **Pflegeprodukte iCombi**
- 18 **Zubehör**
 - 18 Zubehör Typ XS 6-2/3
 - 20 Zubehör Typ 6-1/1 und 10-1/1
 - 25 Zubehör Typ 6-2/1 und 10-2/1
 - 29 Zubehör Typ 20-1/1 und 20-2/1
 - 32 Gar- und Spezialzubehör
 - 35 Gastronorm-Behälter
- 36 **Kompatibilitätspakete iCombi**
- 37 **Kompatibilitätspakete Combi-Duo Universal**
- 39 **Prüfzeichen für iCombi**
- 40 **Ausstattung iCombi**



- 48 **iVario**
- 49 **iVario Pro**
- 50 **Optionen iVario**
- 52 **Aufstellvarianten iVario 2-XS und iVario Pro 2-S**
- 53 **Aufstellvarianten iVario Pro L und iVario Pro XL**
- 54 **Zubehör**
 - 54 Zubehör Typ 2-XS
 - 56 Zubehör Typ 2-S
 - 58 Zubehör Typ L, XL
- 60 **Pflegeprodukte iVario**
- 61 **Nachrüstmöglichkeiten iVario 2-XS, iVario Pro 2-S, L und XL**
- 63 **Ausstattung iVario**
- 66 **Prüfzeichen für iVario**



- 67 **ConnectedCooking**

iCombi Pro

^



	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Elektro	8.580€	10.730€	15.090€
Artikelnummer	CA1ERRA.0000003	CB1ERRA.0000002	CD1ERRA.0000001
Anschlusswert	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Spannung	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Gewicht	62 kg	100 kg	130 kg
Gas	–	12.800€	17.500€
Artikelnummer Flüssiggas 3P	–	CB1GRRRA.0000361	CD1GRRRA.0000110
Artikelnummer Erdgas H	–	CB1GRRRA.0000015	CD1GRRRA.0000069
Artikelnummer Erdgas L	–	CB1GRRRA.0000464	CD1GRRRA.0000465
Anschlusswert Erdgas / Flüssiggas 3P	–	13 kW	22 kW
Spannung	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gewicht	–	114 kg	149 kg
Kapazität	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN	10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN
Essen pro Tag	20–80	30–100	80–150
Breite	655 mm	850 mm	850 mm
Tiefe (inklusive Türgriff)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Höhe (inklusive Entlüftungsrohr)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)
Optionen			
iCareSystem AutoDose	–	750€	750€
Linksanschlag für Garraumtür	422€	422€	422€
Hordengestellwagenpaket	–	364€	444€
Integrierter Fettablauf	–	846€	846€
MarineLine	585€	867€	867€
HeavyDutyLine	–	623€	623€
SecurityLine	–	1.266€	1.266€
Sicherheitstürverschluss	74€	74€	74€
Abschließbare Bedienblende	–	631€	631€
UltraVent montiert	3.551€	–	–
UltraVent Plus montiert	5.442€	–	–
Anschluss an Energieoptimierungsanlage	75€	75€	75€
Anschluss an Betriebsanzeige / externe Signalausgabe	75€	75€	75€
Bäckernorm – Einhängestell und Luftleitblech	–	0€	0€

Zubehör

Das passende Zubehör finden Sie hier:	Seite [18]	Seite [20]	Seite [20]
---------------------------------------	------------	------------	------------

Weitere Informationen und Optionen finden Sie auf Seite [8] und unserer Webseite. Darüber hinaus erhalten Sie Informationen zur Kombination von Optionen sowie zu Sonderspannungen auf Anfrage.



6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
16.390€	21.800€	25.520€	36.580€
CC1ERRA.0000005	CE1ERRA.0000007	CF1ERRA.0000006	CG1ERRA.0000008
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
135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
19.020€	25.290€	28.830€	41.330€
CC1GRRRA.0000460	CE1GRRRA.0000461	CF1GRRRA.0000462	CG1GRRRA.0000463
CC1GRRRA.0000016	CE1GRRRA.0000070	CF1GRRRA.0000027	CG1GRRRA.0000018
CC1GRRRA.0000466	CE1GRRRA.0000467	CF1GRRRA.0000468	CG1GRRRA.0000469
28 kW	40 kW	42 kW	80 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
6 × 2/1 GN / 12 × 1/1 GN	10 × 2/1 GN / 20 × 1/1 GN	20 × 1/1 GN / 40 × 1/2 GN	20 × 2/1 GN / 40 × 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)
750€	750€	–	–
422€	422€	–	–
509€	614€	–	–
846€	846€	3.576€	3.576€
867€	867€	1.179€	1.179€
623€	623€	1.292€	1.342€
1.266€	1.266€	2.878€	2.878€
74€	74€	187€	187€
631€	631€	631€	631€
–	–	–	–
–	–	–	–
75€	75€	75€	75€
75€	75€	75€	75€
–	–	0€	–

iCombi Classic

^



	6-1/1	10-1/1
Elektro	8.440€	11.860€
Artikelnummer	CB2ERRA.0000071	CD2ERRA.0000073
Anschlusswert	10,8 kW	18,9 kW
Spannung	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Gewicht	95 kg	123 kg
Gas	10.060€	13.760€
Artikelnummer Flüssiggas 3P	CB2GRRA.0000470	CD2GRRA.0000471
Artikelnummer Erdgas H	CB2GRRA.0000077	CD2GRRA.0000079
Artikelnummer Erdgas L	CB2GRRA.0000476	CD2GRRA.0000477
Anschlusswert Erdgas / Flüssiggas 3P	13 kW	22 kW
Spannung	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gewicht	110 kg	143 kg
Kapazität	6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN	10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN
Essen pro Tag	30–100	80–150
Breite	850 mm	850 mm
Tiefe (inklusive Türgriff)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Höhe (inklusive Entlüftungsrohr)	754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)
Optionen		
Linksanschlag für Garraumtür	422€	422€
Hordengestellwagenpaket	364€	444€
Integrierter Fettablauf	846€	846€
MarineLine	867€	867€
HeavyDutyLine	623€	623€
SecurityLine	1.266€	1.266€
Sicherheitstürverschluss	74€	74€
Abschließbare Bedienblende	631€	631€
UltraVent montiert	–	–
UltraVent Plus montiert	–	–
Anschluss an Energieoptimierungsanlage	75€	75€
Anschluss an Betriebsanzeige / externe Signalausgabe	75€	75€
Bäckernorm – Einhänggestell und Luftleitblech	0€	0€

Zubehör

Das passende Zubehör finden Sie hier:

Seite [20]

Seite [20]

Weitere Informationen und Optionen finden Sie auf Seite [8] und unserer Webseite. Darüber hinaus erhalten Sie Informationen zur Kombination von Optionen sowie zu Sonderspannungen auf Anfrage.



6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
12.890€	17.140€	21.940€	31.440€
CC2ERRA.0000072	CE2ERRA.0000074	CF2ERRA.0000075	CG2ERRA.0000076
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
128 kg	165 kg	246 kg	313 kg
14.950€	19.870€	24.780€	35.530€
CC2GRRRA.0000472	CE2GRRRA.0000473	CF2GRRRA.0000474	CG2GRRRA.0000475
CC2GRRRA.0000078	CE2GRRRA.0000080	CF2GRRRA.0000081	CG2GRRRA.0000082
CC2GRRRA.0000478	CE2GRRRA.0000479	CF2GRRRA.0000480	CG2GRRRA.0000481
28 kW	40 kW	42 kW	80 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
147 kg	187 kg	267 kg	346 kg
6 × 2/1 GN / 12 × 1/1 GN	10 × 2/1 GN / 20 × 1/1 GN	20 × 1/1 GN / 40 × 1/2 GN	20 × 2/1 GN / 40 × 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)
422€	422€	–	–
509€	614€	–	–
846€	846€	3.576€	3.576€
867€	867€	1.179€	1.179€
623€	623€	1.292€	1.342€
1.266€	1.266€	2.878€	2.878€
74€	74€	187€	187€
631€	631€	631€	631€
–	–	–	–
–	–	–	–
75€	75€	75€	75€
75€	75€	75€	75€
–	–	0€	–

Seite [25]

Seite [25]

Seite [29]

Seite [29]

ENERGY STAR verfügbar für die Kochsysteme 6-1/1 und 6-2/1 in Elektro und Gas sowie 10-1/1 Elektro.

Optionen iCombi Pro und iCombi Classic



iCareSystem AutoDose

Integriertes autonomes Reinigungs- und Bevorratungssystem für iCombi Pro Tischgeräte. Der Einsatz der RATIONAL Active Green- und Care-Kartuschen (Pflegeprodukte) ermöglicht viele Reinigungsvorgänge mit nur einer Bestückung, vermeidet Kontakt der Anwender mit Chemikalien und ermöglicht eine effizientere, bis hin zur selbstständigen Gerätereinigung – ohne manuelles Zutun.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	750€	750€	750€	750€	–	–
iCombi Classic	–	–	–	–	–	–	–



Linksanschlag der Garraumtür bei Tischgeräten

Um die Zugänglichkeit zum Kochsystem in bestimmten Küchensituationen zu erleichtern, kann die Tür von Tischgeräten in der Ausführung Linksanschlag bestellt werden.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	422€	422€	422€	422€	422€	–	–
iCombi Classic	–	422€	422€	422€	422€	–	–



Hordengestellwagen-Paket für Tischgeräte

Die Einhängegestelle werden durch einen Hordengestellwagen sowie die zugehörige Einfahrschiene ersetzt. Geeignete Transportwagen für das bequeme und sichere Be- und Entladen ihres Kochsystems finden Sie auf Seite [22] und Seite [26].

Ausstattungsmerkmale:

- › Hordengestellwagen geeignet für Gastro- oder Bäckernorm-Zubehör (verschiedene Hordengestellwagen mit unterschiedlicher Einschubanzahl verfügbar)
- › Einfahrschiene Standard für Transportwagen Tischgeräte

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	364€	444€	509€	614€	–	–
iCombi Classic	–	364€	444€	509€	614€	–	–



Hordengestellwagen-Paket für Combi-Duo

Die Einhängegestelle werden durch einen Hordengestellwagen sowie die zugehörige Einfahrschiene ersetzt. Geeignete Transportwagen für das bequeme und sichere Be- und Entladen ihres Combi-Duos finden Sie auf Seite [14], Seite [22] sowie Seite [16] und Seite [26].

Ausstattungsmerkmale: (je Kochsystem zu konfigurieren)

- › Hordengestellwagen geeignet für Gastro- oder Bäckernorm-Zubehör (verschiedene Hordengestellwagen mit unterschiedlicher Einschubanzahl verfügbar)
- › Einfahrschiene Combi-Duo für Transportwagen 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	–	364€	444€	509€	614€	–	–
iCombi Classic	–	364€	444€	509€	614€	–	–



Integrierter Fettablauf

Abtropfendes Fett wird automatisch und zuverlässig aus dem Garraum in spezielle Fettaufangbehälter abgeleitet. Für die Umsetzung der Option bei den Kochsystemen der Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 ist die Verwendung des Zubehörs: Untergestell II, Untergestell IV oder Nivellierbausatz erforderlich.

Ausstattungsmerkmale:

- › Basisbestandteile: Fettaufangwanne, Verrohrung und Auffangbehälter
- › Spezifische Bestandteile entnehmen Sie bitte dem Fact File: Integrierter Fettablauf

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	846€	846€	846€	846€	3.576€	3.576€
iCombi Classic	–	846€	846€	846€	846€	3.576€	3.576€

Zubehör für integrierten Fettablauf

60.73.309	Transportwagen für Behälter integrierter Fettablauf (Combi-Duo und Standgeräte)	521€
-----------	---	------

Optionen iCombi Pro und iCombi Classic



MarineLine für Elektrogeräte

Ermöglicht den effizienten und sicheren Betrieb ihres Kochsystems auf Schiffen auch bei schwerer See.

Ausstattungsmerkmale:

- › Kipp- und Rutschsicherung von Tischgeräten (Typen XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) durch Verschrauben mit fixierbaren Untergestellen. Die verfügbaren Untergestelle finden sich auf Seite [18], Seite [20] und Seite [25]
- › Edelstahlfüße sowie ein zusätzlicher Befestigungsbausatz ermöglichen das Festschrauben oder Festschweißen von Standgeräten (Typen 20-1/1, 20-2/1) und somit deren Sicherung gegen Kippen und Rutschen
- › Flexibel einstellbarer Türfeststeller zur Dämpfung der Bewegung beim Öffnen und Schließen der Tür sowie deren Fixierung in geöffnetem Zustand
- › Speziell konzipierte Einhängegestelle und Hordengestellwägen sichern das eingesetzte Garzubehör gegen ungewolltes Herausrutschen
- › Konform zu USPHS-Hygieneanforderungen
- › Zertifiziert durch 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	585€	867€	867€	867€	867€	1.179€	1.179€
iCombi Classic	–	867€	867€	867€	867€	1.179€	1.179€

Zubehör MarineLine

60.76.348	Rammschutzgitter für Tür Rechtsanschlag, Typ 6-1/1	456€
60.76.350	Rammschutzgitter für Tür Linksanschlag, Typ 6-1/1	456€
60.76.353	Rammschutzgitter für Tür Rechtsanschlag, Typ 10-1/1	548€
60.76.355	Rammschutzgitter für Tür Linksanschlag, Typ 10-1/1	548€
60.76.351	Rammschutzgitter für Tür Rechtsanschlag, Typ 6-2/1	570€
60.76.352	Rammschutzgitter für Tür Linksanschlag, Typ 6-2/1	570€
60.76.356	Rammschutzgitter für Tür Rechtsanschlag, Typ 10-2/1	662€
60.76.412	Rammschutzgitter für Tür Linksanschlag, Typ 10-2/1	662€
60.76.413	Rammschutzgitter für Tür, Typ 20-1/1	753€
60.76.414	Rammschutzgitter für Tür, Typ 20-2/1	981€



SecurityLine

Spezifische Sicherheitselemente schützen das Kochsystem gegen mutwillige Zerstörung und verhindern dessen personenschädigenden Einsatz. Nur für Kochsysteme mit Tür Rechtsanschlag.

Ausstattungsmerkmale:

- › Abschließbare Bedienblende
- › Abschließbare Garraumtür in Sicherheitsausführung mit integriertem Edelstahlgitter
- › Hordengestellwägen mit versenkbarem Haltegriff für Typen 20-1/1 und 20-2/1
- › Abschließbare Handbrause und Care-Schublade für Typen 20-1/1 und 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	–	1.266€	1.266€	1.266€	1.266€	2.878€	2.878€
iCombi Classic	–	1.266€	1.266€	1.266€	1.266€	2.878€	2.878€



Sicherheitstürverschluss

Der Sicherheitstürverschluss verhindert ein zu schnelles Öffnen der Garraumtür und schützt somit vor Verletzungen durch austretenden heißen Dampf.

Ausstattungsmerkmale:

- › Öffnung der Garraumtür von Tischgeräten durch 2-stufige Betätigung des Türgriffs
- › Öffnung der Garraumtür von Standgeräten durch Betätigen eines zusätzlichen Fußpedals

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	74€	74€	74€	74€	74€	187€	187€
iCombi Classic	–	74€	74€	74€	74€	187€	187€

Optionen iCombi Pro und iCombi Classic



Abschließbare Bedienblende

Schützt vor unbefugtem Zugriff und mutwilliger Zerstörung mit einer nahezu unzerstörbaren Kunststoffabdeckung (LEXAN) mit integriertem Schloss. Nur für Kochsysteme mit Tür Rechtsanschlag.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	631€	631€	631€	631€	631€	631€
iCombi Classic	–	631€	631€	631€	631€	631€	631€



HeavyDutyLine

Konzipiert für den Einsatz unter herausfordernden Bedingungen, wie hohen Umgebungstemperaturen, langen Betriebszeiten und starker mechanischer Beanspruchung, sind Kochsysteme in HeavyDutyLine-Ausführung den Anforderungen in bspw. großen Produktionsküchen bestens gewachsen.

Ausstattungsmerkmale:

- › Metallelement(e) zum Schutz der Bedienblende, des Einstellrades etc.
- › Verstärkter Hordengestellwagen für Typen 20-1/1 und 20-2/1
- › Ein externer USB-Kerntemperaturfühler (interner Kerntemperaturfühler entfällt)
- › Vorbereitet für Erweiterung um Rammschutz für Tür und Seitenwände durch zusätzliche Zubehöre

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	623€	623€	623€	623€	1.292€	1.342€
iCombi Classic	–	623€	623€	623€	623€	1.292€	1.342€

Zubehör HeavyDutyLine

60.76.106	Rammschutz 6-1/1, 10-1/1. Nur in Verbindung mit Untergestell II	1.261€
60.76.354	Rammschutz 6-2/1, 10-2/1. Nur in Verbindung mit Untergestell II	1.576€
60.76.367	Rammschutz links 20-1/1	756€
60.76.361	Rammschutz rechts 20-1/1	756€
60.76.292	Rammschutz links 20-2/1	908€
60.76.112	Rammschutz rechts 20-2/1	908€
60.76.348	Rammschutzgitter für Tür Rechtsanschlag, Typ 6-1/1	456€
60.76.353	Rammschutzgitter für Tür Rechtsanschlag, Typ 10-1/1	548€
60.76.351	Rammschutzgitter für Tür Rechtsanschlag, Typ 6-2/1	570€
60.76.356	Rammschutzgitter für Tür Rechtsanschlag, Typ 10-2/1	662€
60.76.413	Rammschutzgitter für Tür, Typ 20-1/1	753€
60.76.414	Rammschutzgitter für Tür, Typ 20-2/1	981€

MobilityLine

Spezielles Zubehör für den mobilen Einsatz im Event-Catering oder bei Bankettveranstaltungen.

Ausstattungsmerkmale:

- › Für Tischgeräte Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 und 10-2/1: Untergestell II MobilityLine mit 14 Paar Auflageschienen. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden, seitlich verstärkt. Vier Edelstahl-Laufrollen mit Ø 200 mm. Auflage mit Rammschutz-Bügeln
- › Für Standgeräte Typen 20-1/1 und 20-2/1: Fahrbarer Grundrahmen mit 4 Edelstahl-Lenkrollen und Feststellbremse

60.31.164	Untergestell II, Version MobilityLine Typ 6-1/1, 10-1/1	2.737€
60.31.165	Untergestell II, Version MobilityLine Typ 6-2/1, 10-2/1	3.120€
60.21.334	Fahrbarer Grundrahmen 20-1/1	2.863€
60.22.496	Fahrbarer Grundrahmen 20-2/1	2.863€



Optionen iCombi Pro und iCombi Classic



Schutz für Bedienblende

Klappbarer Rammschutz aus bruchsicherem Kunststoff (LEXAN) für das Bedienfeld.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	237€	237€	237€	237€	237€	237€
iCombi Classic	–	237€	237€	237€	237€	237€	237€



Kochsysteme Typ XS 6-2/3 mit vormontierter UltraVent oder UltraVent Plus

Vormontierte Kondensationshauben ermöglichen eine besonders einfache und schnelle Installation von Kochsystemen des Typs XS 6-2/3 am Aufstellort.

	UltraVent, vormontiert auf XS 6-2/3	UltraVent Plus, vormontiert auf XS 6-2/3
iCombi Pro	3.551€	5.442€

Anschluss an Energieoptimierungsanlage

Schnittstelle zur direkten Anbindung des Kochsystems an Energieoptimierungsanlagen nach Norm DIN 18875. Nur verfügbar für Gerätespannungen 3 NAC 400 V und 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	75€	75€	75€	75€	75€	75€	75€
iCombi Classic	–	75€	75€	75€	75€	75€	75€

Anschluss an Betriebszustandsanzeige und externe Signalausgabe

Vier potentialfreie Kontakte als Schnittstelle zur direkten Anbindung des Kochsystems an Betriebskontrollsysteme oder zur Ansteuerung externer Geräte wie z. B. Lüftungen.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	75€	75€	75€	75€	75€	75€	75€
iCombi Classic	–	75€	75€	75€	75€	75€	75€

Ethernet-Schnittstelle

Die Ethernet-Schnittstelle (RJ45) ermöglicht die kabelgebundene Netzwerkanbindung der Kochsysteme. Hierüber ist eine Verbindung der Kochsysteme mit ConnectedCooking möglich.

	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	–	66€	66€	66€	66€	66€	66€

WiFi und Ethernet-Schnittstelle

Flexibel wählbare Netzwerkanbindung der Kochsysteme über eine kabellose WiFi-Schnittstelle (IEEE 802.11 Standard) oder kabelgebunden über die Schnittstelle (RJ45). Hierüber ist eine Verbindung der Kochsysteme mit ConnectedCooking möglich.

	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	–	80€	80€	80€	80€	80€	80€

Kommunikationsschnittstelle OPC UA gemäß DIN 18898

Die standardisierte OPC UA Schnittstelle eignet sich besonders für die sichere und vielseitige Vernetzung verschiedener Kochsysteme in einem bestehenden Netzwerk - via Cloud oder lokal.

Die Kommunikationsschnittstelle OPC UA ist ausschließlich für den iCombi Pro verfügbar (siehe Seite 67).

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
OPC UA via Cloud	ohne Aufpreis						
OPC UA Basic	502€	502€	502€	502€	502€	502€	502€
OPC UA Pro	753€	753€	753€	753€	753€	753€	753€

Combi-Duo XS 6-2/3



Combi-Duo-Kit für iCombi Pro XS 6-2/3

Bausatz zur fachgerechten Kombination zweier RATIONAL-Kochsysteme übereinander (kein Unterbau im Bausatz enthalten). Ohne zusätzlichen Platzbedarf arbeiten Sie gleichzeitig in unterschiedlichen Betriebsarten.

60.73.768	Typ XS 6-2/3 auf Typ XS 6-2/3 Rechtsanschlag	670€
60.74.276	Typ XS 6-2/3 auf Typ XS 6-2/3 Linksanschlag	670€
60.74.780	Typ XS 6-2/3 auf Typ XS 6-2/3 Rechtsanschlag MarineLine	938€
60.74.929	Typ XS 6-2/3 auf Typ XS 6-2/3 Linkssanschlag MarineLine	938€



Untergestell I für Combi-Duo

Allseitig offen.

60.31.020	Standard, Abmessung B T H: 639 563 555 mm	573€
60.31.170	Mit Lenkrollen, Abmessung B T H: 663 641 562 mm	859€



Untergestell II für Combi-Duo

4 Paar Auflageschienen mit einem Ablagefach. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden.

60.31.046	Standard, Abmessung B T H: 639 563 557 mm	1.019€
60.31.058	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 689 613 557 mm	1.273€



UltraVent und UltraVent Plus

UltraVent: Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Kein Außenanschluss notwendig.

UltraVent Plus: Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Spezielle Filtertechnik reduziert lästigen Qualm. Kein Außenanschluss notwendig.

60.73.943	UltraVent XS, Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B T H: 657 580 240 mm	3.610€
60.74.404	UltraVent Plus XS, Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B T H: 657 580 329 mm	5.501€

Adapter-Kit

Für die Anpassung einer bestehenden UltraVent XS oder UltraVent Plus XS an eine Combi-Duo-Aufstellung.

60.78.383	Adapter-Kit UltraVent XS und UltraVent Plus XS für Combi-Duo	165€
-----------	--	------

Combi-Duo 6-1/1 und 10-1/1



Combi-Duo-Kit

Bausatz zur fachgerechten Kombination zweier RATIONAL-Kochsysteme übereinander (kein Unterbau im Bausatz enthalten). Ohne zusätzlichen Platzbedarf arbeiten Sie gleichzeitig in unterschiedlichen Betriebsarten.

		Oberes Kochsystem Elektro		Oberes Kochsystem Gas	
	Unteres Kochsystem	XS 6-2/3	6-1/1	6-1/1	
Standard	Elektro	6-1/1	I	E	
		10-1/1	I	E	
	Gas	6-1/1	G	G	
		10-1/1	G	–	
MarineLine	Elektro	6-1/1	–	K	
		10-1/1	–	K	
E	60.73.991	Combi-Duo Typ 6-1/1 E/G auf Typ 6-1/1 oder Typ 10-1/1 E			870€
G	60.75.751	Combi-Duo Typ 6-1/1 E/G oder Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-1/1 G			1.219€
I	60.75.755	Combi-Duo Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-1/1 E			1.219€
K	60.76.708	Combi-Duo Typ 6-1/1 E auf Typ 6-1/1 E oder Typ 10-1/1 E MarineLine			1.219€



Nivellierbausatz

Für den Ausgleich von Höhenunterschieden bei Boden- oder Tischaufstellung. Die Höhe lässt sich um bis zu 20 mm ändern.

60.74.795	Nivellierbausatz Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B T H: 850 614 34 mm	286€
60.76.846	Nivellierbausatz fixierbar (MarineLine) Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B T H: 881 614 34 mm	415€



Unterbau mit Füßen

Der Unterbau mit Füßen sorgt für eine sichere erhöhte Installation der iCombi Kochsysteme 6-1/1 und 10-1/1. Die Höhe lässt sich um bis zu 20 mm ändern. Im Lieferumfang sind zwei Sätze von Füßen enthalten: 87-107 mm und 152 - 172 mm. Der Einsatz der niedrigen Füßen im Geltungsbereich der EN1672-2 ist nur mit einem Reinigungskonzept gestattet.

60.31.668	Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B T H: 870 635 152 mm	458€
-----------	--	------



Bausatz für beweglichen Combi-Duo

Bausatz mit höhenverstellbaren Rollen. Die Höhe lässt sich stufenlos um 20 mm variieren.

60.31.622	Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B T H: 848 773 85 mm	530€
-----------	---	------



Untergestell I für Combi-Duo 6-1/1 auf 6-1/1

Allseitig offen.

60.31.200	Standard, Abmessung B T H: 860 685 200 mm	573€
60.31.201	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 884 763 200 mm	859€
60.31.202	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 885 710 200 mm	716€



Dunstabzugshaube, UltraVent und UltraVent Plus (nur für Kochsysteme in Elektro-Ausführung)

Dunstabzugshaube: Ablufthaube zur Ableitung von Dämpfen. Ein Außenanschluss ist notwendig.

UltraVent: Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Kein Außenanschluss notwendig.

UltraVent Plus: Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Spezielle Filtertechnik reduziert lästigen Qualm. Kein Außenanschluss notwendig.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B T H: 854 970 313 mm	5.135€
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B T H: 854 970 403 mm	8.126€
60.76.221	Dunstabzugshaube Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B T H: 854 970 359 mm	4.019€

Combi-Duo 6-1/1 und 10-1/1



Einhängegestell Typ 6-1/1

60.61.678	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)	327 €
-----------	--	-------

Abdeckung Handbrause

Für das sichere Verschließen der Handbrausenöffnung im Sockel. Das Kit beinhaltet die Abdeckung und einen Stopfen zum hygienisch sicheren Verschließen der Wasserwege bei Demontage der Handbrause, beispielsweise im unteren Kochsystem eines Combi-Duos.

87.01.790S	Abdeckung Handbrause	48 €
------------	----------------------	------

Combi-Duo-Transportwagen für Hordengestellwagen

Der Transportwagen ist optimal auf die Höhe der jeweiligen Installation einstellbar.

60.75.388	Für Combi-Duo, Abmessung B T H: 561 842 1052-1478 mm	1.799 €
-----------	--	---------



Combi-Duo-Einfahrschiene für Hordengestellwagen

Die Einfahrschiene ist für die Verwendung eines Hordengestellwagens im Combi-Duo erforderlich.

60.75.761	Einfahrschiene Combi-Duo für Hordengestellwagen	182 €
-----------	---	-------

Kit integrierter Fettablauf für Combi-Duo

Erweiterung der Option Integrierter Fettablauf (Seite [8]): Verrohrung, Befestigungen und Behälter.

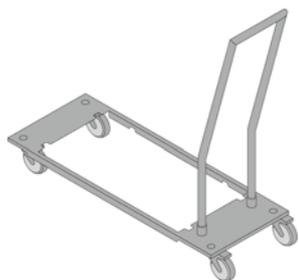
60.75.873	Kit integrierter Fettablauf für Aufstellung auf Nivellierbausatz	930 €
60.75.406	Kit integrierter Fettablauf für Aufstellung auf Untergestell I Combi-Duo	744 €



Transportwagen für Behälter

Ermöglicht den sicheren Transport der gefüllten Kanister/Behälter.

60.73.309	Transportwagen für Behälter integrierter Fettablauf (Combi-Duo und Standgeräte)	521 €
-----------	---	-------



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



Combi-Duo-Kit

Bausatz zur fachgerechten Kombination zweier RATIONAL-Kochsysteme übereinander (kein Unterbau im Bausatz enthalten). Ohne zusätzlichen Platzbedarf arbeiten Sie gleichzeitig in unterschiedlichen Betriebsarten.

		Unteres Kochsystem	Oberes Kochsystem Elektro			Oberes Kochsystem Gas	
			XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1
Standard	Elektro	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	Elektro	6-2/1 Rechtsanschlag	–	–	L	–	–
		10-2/1 Rechtsanschlag	–	–	L	–	–
		6-2/1 Linksanschlag	–	–	M	–	–
	10-2/1 Linksanschlag	–	–	M	–	–	

F	60.74.725	Combi-Duo Typ 6-2/1 E/G auf Typ 6-2/1 oder Typ 10-2/1 E	1.132 €
H	60.75.752	Combi-Duo Typ 6-1/1, Typ 6-2/1 E/G oder Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-2/1 G	1.584 €
J	60.75.756	Combi-Duo Typ 6-1/1 E/G oder Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-2/1 E	1.584 €
L	60.76.709	Combi-Duo Typ 6-2/1 auf Typ 6-2/1 E oder Typ 10-2/1 E Rechtsanschlag MarineLine	1.584 €
M	60.76.710	Combi-Duo Typ 6-2/1 auf Typ 6-2/1 E oder Typ 10-2/1 E Linksanschlag MarineLine	1.584 €



Nivellierbausatz

Für den Ausgleich von Höhenunterschieden bei Boden- oder Tischaufstellung. Die Höhe lässt sich um bis zu 20 mm ändern.

60.74.597	Nivellierbausatz Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B T H: 1072 814 34 mm	326 €
60.76.845	Nivellierbausatz fixierbar (MarineLine) Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B T H: 1103 814 34 mm	473 €



Unterbau mit Füßen

Der Unterbau mit Füßen sorgt für eine sichere erhöhte Installation der iCombi Kochsysteme 6-2/1 und 10-2/1. Die Höhe lässt sich um bis zu 20 mm ändern. Im Lieferumfang sind zwei Sätze von Füßen enthalten: 87-107 mm und 152 - 172 mm. Der Einsatz der niedrigen Füße im Geltungsbereich der EN1672-2 ist nur mit einem Reinigungskonzept gestattet.

60.31.671	Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B T H: 1092 835 152 mm	522 €
-----------	---	-------



Bausatz für beweglichen Combi-Duo

Bausatz mit höhenverstellbaren Rollen. Die Höhe lässt sich stufenlos um 20 mm variieren.

60.31.635	Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B T H: 1106 856 85 mm	604 €
-----------	--	-------



Untergestell I für Combi-Duo 6-2/1 auf 6-2/1

Allseitig offen.

60.31.203	Standard, Abmessung B T H: 1082 885 200 mm	653 €
60.31.204	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 1106 963 200 mm	979 €
60.31.205	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 1107 910 200 mm	816 €

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



Dunstabzugshaube, UltraVent und UltraVent Plus (nur für Kochsysteme in Elektro-Ausführung)

Dunstabzugshaube: Ablufthaube zur Ableitung von Dämpfen. Ein Außenanschluss ist notwendig.

UltraVent: Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Kein Außenanschluss notwendig.

UltraVent Plus: Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Spezielle Filtertechnik reduziert lästigen Qualm. Kein Außenanschluss notwendig.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B T H: 1075 1170 313 mm	6.367 €
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B T H: 1075 1170 407 mm	10.077 €
60.76.222	Dunstabzugshaube Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B T H: 1075 1170 359 mm	4.983 €



Einhängegestell Typ 6-2/1

60.62.188	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)	327 €
-----------	---	-------

Abdeckung Handbrause

Für das sichere Verschließen der Handbrausenöffnung im Sockel. Das Kit beinhaltet die Abdeckung und einen Stopfen zum hygienisch sicheren Verschließen der Wasserwege bei Demontage der Handbrause, beispielsweise im unteren Kochsystem eines Combi-Duos.

87.01.790S	Abdeckung Handbrause	48 €
------------	----------------------	------



Combi-Duo-Transportwagen für Hordengestellwagen

Der Transportwagen ist optimal auf die Höhe der jeweiligen Installation einstellbar.

60.75.387	Für Combi-Duo, Abmessung B T H: 773 961 1052-1418 mm	2.339 €
-----------	--	---------



Combi-Duo-Einfahrschiene für Hordengestellwagen

Die Einfahrschiene ist für die Verwendung eines Hordengestellwagens im Combi-Duo erforderlich.

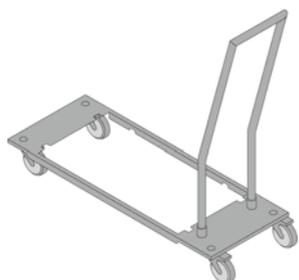
60.75.760	Einfahrschiene Combi-Duo für Hordengestellwagen	203 €
-----------	---	-------



Kit integrierter Fettablauf für Combi-Duo

Erweiterung der Option Integrierter Fettablauf (Seite [8]): Verrohrung, Befestigungen und Behälter.

60.75.876	Kit integrierter Fettablauf für Aufstellung auf Nivellierbausatz	1.116 €
60.75.411	Kit integrierter Fettablauf für Aufstellung auf Untergestell I Combi-Duo	893 €



Transportwagen für Behälter

Ermöglicht den sicheren Transport der gefüllten Kanister/Behälter.

60.73.309	Transportwagen für Behälter integrierter Fettablauf (Combi-Duo und Standgeräte)	521 €
-----------	---	-------

Pflegeprodukte iCombi



Reiniger-Tab Active Green für iCombi Pro und iCombi Classic

Die neue, hochwirksame phosphat- und phosphorfreie Rezeptur spart bis zu 50 % der üblichen Reinigungsschemie ein.

56.01.535	Reiniger-Tabs Active Green, 150 Stück / 50 Eimer pro Palette	129 €
-----------	--	-------



Reiniger-Tab für SelfCookingCenter und CombiMaster Plus (ab 05/2017)

Reiniger-Tabs mit intensivem Wirkstoffkomplex für eine zuverlässige Hochleistungsreinigung.

56.00.210	Reiniger-Tabs, 100 Stück / 36 Eimer pro Palette	96 €
-----------	---	------



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

Pflegesubstanzen schützen aktiv vor Kalkablagerungen im Garraum und Dampfgenerator. Betriebssicherheit ohne Wasserenthärtung und aufwendiges, manuelles Entkalken.

56.00.562	Care-Tabs, 150 Stück / 50 Eimer pro Palette	114 €
-----------	---	-------



Klarspüler-Tab für SelfCookingCenter ohne Efficient CareControl und CombiMaster Plus (ab 05/2017)

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

56.00.211	Klarspüler-Tabs, 50 Stück / 96 Eimer pro Palette	60 €
-----------	--	------



Reiniger Kartusche Active Green für iCombi Pro mit Option iCareSystem AutoDose

Reiniger Kartuschen Active Green für das iCareSystem AutoDose kombinieren alle bekannten Vorteile des Reiniger-Tabs Active Green mit einer Bevorratungsfunktion.

56.01.912	Reiniger Kartusche Active Green / 6 Kartuschen pro Karton / 72 Kartons pro Palette	240 €
-----------	--	-------



Care Kartusche für iCombi Pro mit Option iCareSystem AutoDose

Care Kartuschen für das iCareSystem AutoDose kombinieren alle bekannten Vorteile des Care-Tabs mit einer Bevorratungsfunktion.

56.01.914	Care Kartusche / 6 Kartuschen pro Karton / 72 Kartons pro Palette	235 €
-----------	---	-------



Flüssigreiniger für alle CombiMaster und KlimaPlus Combi

9006.0153	Grillreiniger für hartnäckige Verschmutzungen, 10 l / 40 Kanister pro Palette	70 €
9006.0137	Klarspüler, 10 l (nur für KlimaPlus Combi mit CleanJet) / 40 Kanister pro Palette	70 €



Entkalker, Entkalker-Fußpumpe

Zur wirksamen Entkalkung des Dampfgenerators mit speziellen Pflegesubstanzen.

6006.0110	Entkalker, 10 l / 40 Kanister pro Palette	70 €
6004.0203	Fußpumpe zur Entkalkung des Dampfgenerators	132 €



Handdruck-Sprühpistole

Extra leichte Handhabung dank eingebautem Pumpmechanismus.

6004.0100	Handdruck-Sprühpistole zur manuellen Reinigung	41 €
-----------	--	------

Zubehör Typ XS 6-2/3



Untergestell XS

Für eine um 150 mm bis 190 mm erhöhte Aufstellung auf niedrigen Arbeitsflächen und zum Ausgleich leicht unebener Arbeitsflächen sowie zur Fixierung auf einem Tisch (MarineLine). Allseitig offen. Abmessung B | T | H: 629 | 438 | 148 mm

60.31.029	Standard	321 €
-----------	----------	-------



Untergestell I

Allseitig offen.

60.31.018	Standard, Abmessung B T H: 639 563 931 mm	630 €
60.31.169	Mit Lenkrollen, Abmessung B T H: 663 641 938 mm	859 €



Untergestell II

8 Paar Auflageschienen mit zwei Ablagefächern und Zwischenebene. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden.

60.31.044	Standard, Abmessung B T H: 639 563 932 mm	1.400 €
60.31.057	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 689 613 932 mm	1.591 €



Wandhalterung

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

60.30.968	Wandhalterung XS 6-2/3	370 €
-----------	------------------------	-------



UltraVent

Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Kein Außenanschluss notwendig. Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 657 | 580 | 240 mm

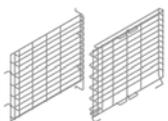
60.73.865	Typ XS 6-2/3	3.438 €
-----------	--------------	---------



UltraVent Plus

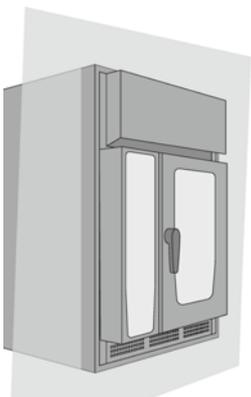
Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Spezielle Filtertechnik reduziert lästigen Qualm. Kein Außenanschluss notwendig. Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 657 | 580 | 329 mm

60.74.394	Typ XS 6-2/3	5.329 €
-----------	--------------	---------



Einhängegestell

60.73.724	Standard	252 €
60.74.449	Marine-Ausführung (mit Beladungssicherung)	328 €



Einbausatz

Für die fachgerechte Integration von Geräten Typ XS 6-2/3 inkl. UltraVent XS oder UltraVent Plus XS in eine Schrankwand.

60.74.063	UltraVent XS inklusive Einbausatz	4.229 €
60.74.405	UltraVent Plus XS inklusive Einbausatz	6.085 €

Zubehör Typ XS 6-2/3



Hitze Schild für Seitenwand

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

60.74.182	Hitze Schild links, Typ XS 6-2/3	202 €
-----------	----------------------------------	-------



Kondensationsunterbrecher

Erzeugt einen beschleunigten Auftrieb von Dampf und anderen Wrasen aus dem Entlüftungsrohr.

60.74.037	Typ XS 6-2/3 (H 438 mm)	170 €
-----------	-------------------------	-------



Geräteanschluss-Kit

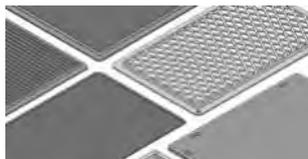
Bestehend aus Wasserzulaufschlauch (2 m) und Abwasserrohren DN 50.

60.70.464	Typen XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	79 €
-----------	--	------



RATIONAL-USB-Datenspeicher

42.00.162	USB-Stick 3.0 für Garprogramme und HACCP-Daten	17 €
-----------	--	------



Zubehör-Pakete

Beschreibung siehe Spezialzubehör Seite [32]

60.74.119	Snack & Back Typ XS 6-2/3 – Bestehend aus: 1 × Grill- und Pizzaplatte 2/3 GN (325 × 354 mm), 4 × Brat- und Backblech 2/3 GN (325 × 354 mm) (ungelocht)	366 €
-----------	--	-------

Zubehör Typ 6-1/1 und 10-1/1



Nivellierbausatz

Für den Ausgleich von Höhenunterschieden bei Boden- oder Tischaufstellung. Die Höhe lässt sich um bis zu 20 mm ändern.

60.74.795	Nivellierbausatz Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B T H: 850 614 34 mm	286 €
60.76.846	Nivellierbausatz fixierbar (MarineLine) Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B T H: 881 614 34 mm	415 €

Tischverlängerung

Zur Installation auf einer 700 mm tiefen Arbeitsplatte.

60.11.655	Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B T H: 840 100 2 mm	43 €
-----------	--	------



Unterbau mit Füßen

Der Unterbau mit Füßen sorgt für eine sichere erhöhte Installation der iCombi Kochsysteme 6-1/1 und 10-1/1. Im Lieferumfang sind zwei Sätze von Füßen enthalten: 87-107 mm und 152 - 172 mm. Die Höhe lässt sich um bis zu 20 mm ändern. Zur Installation auf einer 700 mm tiefen Arbeitsplatte.

60.31.668	Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B T H: 870 635 152 mm	458 €
-----------	--	-------



Untergestell I

Allseitig offen.

60.31.089	Standard, Abmessung B T H: 860 685 699 mm	573 €
60.31.095	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 884 763 699 mm	859 €
60.31.096	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 885 710 699 mm	716 €



Untergestell II

14 Paar Auflageschienen. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden.

60.31.086	Standard, Abmessung B T H: 860 703 699 mm	1.273 €
60.31.103	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 884 769 699 mm	1.591 €
60.31.110	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 885 716 699 mm	1.591 €



Untergestell II Bäcker-Norm

14 Paar Auflageschienen 400 × 600 mm. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden.

60.31.209	Standard, Abmessung B T H: 860 703 699 mm	1.400 €
60.31.210	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 884 769 699 mm	1.719 €
60.31.211	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 885 716 699 mm	1.591 €



Untergestell II Bäcker-Norm, Version UltraVent, Typ 6-1/1

20 Paar Auflageschienen 400 × 600 mm. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden. Erhöht für die Installation einer Abluft- oder Kondensationshaube.

60.31.212	Standard, Abmessung B T H: 860 703 945 mm	1.782 €
60.31.213	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 884 769 945 mm	2.037 €



Untergestell II MobilityLine

14 Paar Auflageschienen. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden, seitlich verstärkt. Vier Edelstahl-Laufrollen mit Ø 200 mm. Auflage mit Rammschutzbügeln.

60.31.164	MobilityLine, Abmessung B T H: 1199 894 789 mm	2.737 €
-----------	--	---------

Zubehör Typ 6-1/1 und 10-1/1



Untergestell III

14 Paar Auflageschienen. Einseitig offen, mit Seitenwänden, Rückwand und Decke.

60.31.091	Standard, Abmessung B T H: 860 703 699 mm	1.502 €
60.31.105	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 884 769 699 mm	1.953 €
60.31.112	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 885 716 699 mm	1.728 €



Untergestell III Version UltraVent, Typ 6-1/1

20 Paar Auflageschienen. Einseitig offen, mit Seitenwänden, Rückwand und Decke. Erhöht für die Installation einer Abluft- oder Kondensationshaube.

60.31.214	Standard, Abmessung B T H: 860 703 945 mm	1.803 €
60.31.215	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 884 769 945 mm	2.179 €



Untergestell IV

14 Paar Auflageschienen. Allseitig geschlossen, mit Flügeltüren.

60.31.093	Standard, Abmessung B T H: 860 703 699 mm	2.144 €
60.31.107	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 884 769 699 mm	2.572 €
60.31.114	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 885 716 699 mm	2.358 €



UltraVent (nur für Kochsysteme in Elektro-Ausführung)

Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Kein Außenanschluss notwendig. Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 854 | 885 | 313 mm

60.75.134	Typen 6-1/1, 10-1/1	4.465 €
-----------	---------------------	---------



UltraVent Plus (nur für Kochsysteme in Elektro-Ausführung)

Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Spezielle Filtertechnik reduziert lästigen Qualm. Kein Außenanschluss notwendig. Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 854 | 885 | 403 mm

60.75.142	Typen 6-1/1, 10-1/1	6.921 €
-----------	---------------------	---------



Dunstabzugshaube (nur für Kochsysteme in Elektro-Ausführung)

Ablufthaube zur Ableitung von Dämpfen. Ein Außenanschluss ist notwendig. Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 854 | 885 | 359 mm

60.76.217	Typen 6-1/1, 10-1/1	3.483 €
-----------	---------------------	---------

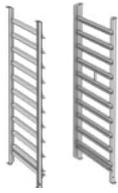


Einhängegestell Typ 6-1/1

60.61.373	Standard, 6 Einschübe (Schienenabstand 68 mm)	327 €
60.61.615	5 Einschübe (Schienenabstand 85 mm)	327 €
60.61.649	Fleischschalen, 6 Einschübe (Schienenabstand 72 mm)	491 €
60.61.576	Bäcker-Norm (400 × 600 mm), 5 Einschübe (Schienenabstand 88 mm)*	327 €
60.61.642	Combi-Rack, Bäcker-Norm kombiniert mit 1/1 GN, 4 Einschübe (Schienenabstand 95 mm)*	491 €
60.61.672	Marine-Ausführung (USPHS), 6 Einschübe (mit Beladungssicherung)	426 €

* 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.

Zubehör Typ 6-1/1 und 10-1/1



Einhängegestell Typ 10-1/1

60.11.447	Standard, 10 Einschübe (Schienenabstand 68 mm)	399€
60.11.547	8 Einschübe (Schienenabstand 85 mm)	399€
60.11.570	Fleischschalen, 10 Einschübe (Schienenabstand 72 mm)	599€
60.11.541	Bäcker-Norm (400 × 600 mm), 8 Einschübe (Schienenabstand 90 mm)*	399€
60.11.563	Combi-Rack, Bäcker-Norm kombiniert mit 1/1 GN, 7 Einschübe (Schienenabstand 95 mm)*	599€
60.11.573	Marine-Ausführung (USPHS), 10 Einschübe (mit Beladungssicherung)	519€



Auszugschienen für Kochsysteme 6-1/1, 10-1/1

Auszugschienen zur einfachen Nutzung von Garzubehör in Einhängegestellen mit 68 mm Schienenabstand.

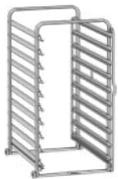
60.76.894	Auszugschienen für iCombi Pro und iCombi Classic, 1/1 GN (325 × 530 mm)	308€
60.76.897	Auszugschienen für SelfCookingCenter und CombiMaster Plus (ab 09/2011), 1/1 GN (325 × 530 mm)	308€



Hordengestellwagen Typ 6-1/1

Nur in Verbindung mit Einfahrschiene für Hordengestellwagen.

60.61.420	Standard, 6 Einschübe (Schienenabstand 64 mm)	642€
60.61.690	Bäcker-Norm (400 × 600 mm), 5 Einschübe (Schienenabstand 77 mm)*	706€



Hordengestellwagen Typ 10-1/1

Nur in Verbindung mit Einfahrschiene für Hordengestellwagen.

60.11.600	Standard, 10 Einschübe (Schienenabstand 64 mm)	835€
60.11.601	8 Einschübe (Schienenabstand 80 mm)	835€
60.11.599	Bäcker-Norm (400 × 600 mm), 8 Einschübe (Schienenabstand 81 mm)*	918€

* 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.



Einfahrschiene für Hordengestellwagen

Die Einfahrschiene ist bei der Verwendung eines Hordengestellwagens erforderlich.

60.75.115	Einfahrschiene Standard Typ 6-1/1, 10-1/1	182€
-----------	---	------



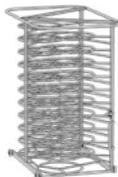
Transportwagen für Hordengestellwagen

Der Transportwagen ermöglicht das Be- und Entladen eines Hordengestellwagens auch außerhalb des Kochsystemes sowie einen sicheren Transport.

Die Standardausführung ist optimal auf die Höhe der Untergestelle abgestimmt.

Der höhenverstellbare Transportwagen eignet sich für Aufstellungen der Kochsysteme auf Arbeitstischen und erhöhten Untergestellen.

60.74.000	Standard, Abmessung B T H: 525 911 990 mm	905€
60.75.606	Höhenverstellbar, Abmessung B T H: 525 911 800-1330 mm	1.447€



Tellerhordengestellwagen

Mit den Tellerhordengestellwagen können fertig angerichtete Teller (bis zu 31 cm Durchmesser) mit Finishing vollendet werden. Nur in Verbindung mit Einfahrschiene für Hordengestellwagen.

60.61.702	Typ 6-1/1, 20 Teller	858€
60.61.701	Typ 6-1/1, 15 Teller	780€
60.11.581	Typ 10-1/1, 32 Teller	1.029€
60.11.602	Typ 10-1/1, 26 Teller	936€

Zubehör Typ 6-1/1 und 10-1/1

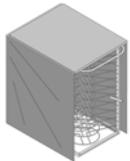


Finishing-Systeme für Bankett

Das Finishing-System beinhaltet alle wichtigen Zubehörteile, um sofort mit Finishing starten zu können. Bestehend aus Tellerhordengestellwagen, Thermocover und Transportwagen. Nur in Verbindung mit der Einfahrschiene für Hordengestellwagen.

Sparen Sie 15 % gegenüber dem Einzelkauf.

60.61.741	Typ 6-1/1, 20 Teller	1.964 €
60.11.628	Typ 10-1/1, 32 Teller	2.249 €
60.11.629	Typ 10-1/1, 26 Teller	2.170 €



Thermocover

Spezielle Isoliermaterialien stellen sicher, dass die Speisen nach dem Finishing bis zu 20 Minuten heiß bleiben. Einfacher Magnetverschluss zum schnellen Öffnen und Verschließen.

6004.1007	Typ 6-1/1	548 €
6004.1009	Typ 10-1/1	712 €

* 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.



USB-Kerntemperaturfühler

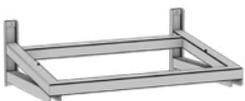
Zusätzliche externe Kerntemperaturfühler können einfach per USB-Verbindung angeschlossen werden. Der einfache externe Kerntemperaturfühler erlaubt die Überwachung einer Speise im iCombi oder kann als Ersatz für den internen Kerntemperaturfühler verwendet werden. Der Sous-vide- und Pasteurisierungs-Kit erlaubt das Garen mit Vakuumbbeutel mit exakter Überwachung der Kerntemperatur. Mit dem Erweiterungsset kann ein externer Kerntemperaturfühler hygienekonform an einem weiteren Kochsystem angebracht werden.

60.76.316	Sous-vide- und Pasteurisierungs-Kit für Tisch- und Standgeräte	650 €
60.76.317	1 externer Kerntemperaturfühler für Tischgeräte	541 €
60.76.876	Erweiterungsset für USB-Kerntemperaturfühler	162 €

Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler

Erleichtert die korrekte Platzierung des Kerntemperaturfühlers in flüssigen, weichen oder sehr kleinen Produkten. Die Positionierhilfe kann an Hordengestellwagen und Einhängeregeln befestigt werden.

60.71.022	Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 und 20-2/1	15 €
-----------	---	------



Wandhalterung

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

60.31.168	Wandhalterung Typ 6-1/1	536 €
-----------	-------------------------	-------



Hitzeschild für Seitenwand

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

60.75.110	Hitzeschild links, Typ 6-1/1	237 €
60.75.113	Hitzeschild rechts, Typ 6-1/1	237 €
60.75.773	Hitzeschild links, Typ 10-1/1	273 €
60.75.771	Hitzeschild rechts, Typ 10-1/1	273 €



Kondensationsunterbrecher

Erzeugt einen beschleunigten Auftrieb von Dampf und anderen Wrasen aus dem Entlüftungsrohr.

60.72.592	Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 und 10-2/1 (H 458 mm)	170 €
-----------	--	-------

Zubehör Typ 6-1/1 und 10-1/1



Geräteanschluss-Kit

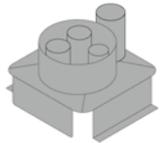
Bestehend aus Wasserzulaufschlauch (2 m) und Abwasserrohren DN 50.

60.70.464	Typen XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	79 €
-----------	--	------

Zweiter Wasseranschluss

Ermöglicht den Anschluss einer zweiten Wasserleitung an die iCombi Kochsysteme zur Versorgung der Handbrause.

60.77.082	Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	79 €
-----------	--	------



Strömungssicherung

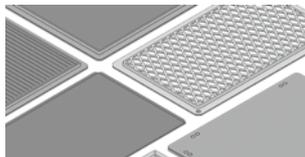
Zur Abführung der Abgase über ein Rohr in den Kamin (Durchmesser Abgasrohr 180 mm).

70.01.339	Typ 6-1/1	283 €
70.01.340	Typ 10-1/1	283 €



RATIONAL-USB-Datenspeicher

42.00.162	USB-Stick 3.0 für Garprogramme und HACCP-Daten	17 €
-----------	--	------



Zubehör-Pakete

Beschreibung siehe Spezialzubehör Seite [32]

60.72.107	Starter-Paket	464 €
60.72.108	Grill-Paket	591 €

Zubehör Typ 6-2/1 und 10-2/1



Nivellierbausatz

Für den Ausgleich von Höhenunterschieden bei Boden- oder Tischaufstellung. Die Höhe lässt sich um bis zu 20 mm ändern.

60.74.597	Nivellierbausatz Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B T H: 1072 814 34 mm	326 €
60.76.845	Nivellierbausatz fixierbar (MarineLine) Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B T H: 1103 814 34 mm	473 €



Unterbau mit Füßen

Der Unterbau mit Füßen sorgt für eine sichere erhöhte Installation der iCombi Kochsysteme 6-2/1 und 10-2/1. Im Lieferumfang sind zwei Sätze von Füßen enthalten: 87-107 mm und 152 - 172 mm. Die Höhe lässt sich um bis zu 20 mm ändern.

60.31.671	Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B T H: 1092 835 152 mm	522 €
-----------	---	-------



Untergestell I

Allseitig offen.

60.31.090	Standard, Abmessung B T H: 1082 885 699 mm	653 €
60.31.102	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 1106 963 699 mm	979 €
60.31.109	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 1107 910 699 mm	816 €



Untergestell II

14 Paar Auflageschienen. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden.

60.31.087	Standard, Abmessung B T H: 1082 903 699 mm	1.451 €
60.31.104	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 1106 969 699 mm	1.814 €
60.31.111	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 1107 916 699 mm	1.814 €



Untergestell II MobilityLine

14 Paar Auflageschienen. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden, seitlich verstärkt. Vier Edelstahl-Laufrollen mit Ø 200 mm. Auflage mit Rammschutzbügeln.

60.31.165	MobilityLine, Abmessung B T H: 1421 1094 789 mm	3.120 €
-----------	---	---------



Untergestell III

14 Paar Auflageschienen. Einseitig offen, mit Seitenwänden, Rückwand und Decke.

60.31.092	Standard, Abmessung B T H: 1082 903 699 mm	1.713 €
60.31.106	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 1106 969 699 mm	2.227 €
60.31.113	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 1107 916 699 mm	1.970 €



Untergestell III Version UltraVent, Typ 6-2/1

20 Paar Auflageschienen. Einseitig offen, mit Seitenwänden, Rückwand und Decke. Erhöht für die Installation einer Abluft- oder Kondensationshaube.

60.31.216	Standard, Abmessung B T H: 1082 903 945 mm	2.055 €
60.31.217	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 1106 969 945 mm	2.484 €



Untergestell IV

14 Paar Auflageschienen. Allseitig geschlossen, mit Flügeltüren.

60.31.094	Standard, Abmessung B T H: 1082 903 699 mm	2.444 €
60.31.108	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 1106 969 699 mm	2.932 €
60.31.115	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 1107 916 699 mm	2.688 €

Zubehör Typ 6-2/1 und 10-2/1



UltraVent (nur für Kochsysteme in Elektro-Ausführung)

Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Kein Außenanschluss notwendig.
Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 1075 | 1085 | 313 mm

60.75.135	Typen 6-2/1, 10-2/1	5.537 €
-----------	---------------------	---------



UltraVent Plus (nur für Kochsysteme in Elektro-Ausführung)

Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Spezielle Filtertechnik reduziert lästigen Qualm.
Kein Außenanschluss notwendig.
Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 1075 | 1085 | 407 mm

60.75.143	Typen 6-2/1, 10-2/1	8.582 €
-----------	---------------------	---------



Dunstabzugshaube (nur für Kochsysteme in Elektro-Ausführung)

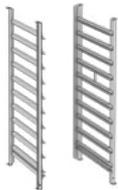
Ablufthaube zur Ableitung von Dämpfen. Ein Außenanschluss ist notwendig.
Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 1075 | 1085 | 359 mm

60.76.218	Typen 6-2/1, 10-2/1	4.319 €
-----------	---------------------	---------



Einhängegestell Typ 6-2/1

60.62.123	Standard, 6 Einschübe (Schienenabstand 68 mm)	426 €
60.62.171	5 Einschübe (Schienenabstand 85 mm)	426 €
60.62.168	7 Einschübe (Schienenabstand 65 mm)	426 €
60.62.178	Marine-Ausführung (USPHS), 6 Einschübe (mit Beladungssicherung)	553 €



Einhängegestell Typ 10-2/1

60.12.133	Standard, 10 Einschübe (Schienenabstand 68 mm)	488 €
60.12.143	8 Einschübe (Schienenabstand 85 mm)	488 €
60.12.146	Marine-Ausführung (USPHS), 10 Einschübe (mit Beladungssicherung)	634 €



Hordengestellwagen Typ 6-2/1

Nur in Verbindung mit Einfahrschiene für Hordengestellwagen.

60.62.150	Standard, 6 Einschübe (Schienenabstand 64 mm)	899 €
-----------	---	-------



Hordengestellwagen Typ 10-2/1

Nur in Verbindung mit Einfahrschiene für Hordengestellwagen.

60.12.150	Standard, 10 Einschübe (Schienenabstand 63 mm)	1.092 €
-----------	--	---------



Einfahrschiene für Hordengestellwagen

Die Einfahrschiene ist bei der Verwendung eines Hordengestellwagens erforderlich.

60.74.650	Einfahrschiene Standard Typ 6-2/1, 10-2/1	203 €
-----------	---	-------



Transportwagen für Hordengestellwagen

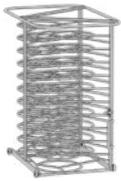
Der Transportwagen ermöglicht das Be- und Entladen eines Hordengestellwagens auch außerhalb des Kochsystemes sowie einen sicheren Transport.

Die Standardausführung ist optimal auf die Höhe der Untergestelle abgestimmt.

Der höhenverstellbare Transportwagen eignet sich für Aufstellungen der Kochsysteme auf Arbeitstischen und erhöhten Untergestellen.

60.73.999	Standard, Abmessung B T H: 735 996 990 mm	1.176 €
60.75.605	Höhenverstellbar, Abmessung B T H: 735 990 800-1330 mm	1.882 €

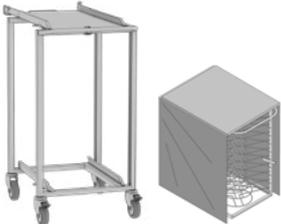
Zubehör Typ 6-2/1 und 10-2/1



Tellerhordengestellwagen

Mit den Tellerhordengestellwagen können fertig angerichtete Teller (bis zu 31 cm Durchmesser) mit Finishing vollendet werden. Nur in Verbindung mit Einfahrschiene für Hordengestellwagen.

60.62.017	Typ 6-2/1, 34 Teller	1.217 €
60.12.022	Typ 10-2/1, 52 Teller	1.521 €
60.12.062	Typ 10-2/1, 42 Teller	1.287 €



Finishing-Systeme für Bankett

Das Finishing-System beinhaltet alle wichtigen Zubehörteile, um sofort mit Finishing starten zu können.

Bestehend aus Tellerhordengestellwagen, Thermocover und Transportwagen. Nur in Verbindung mit der Einfahrschiene für Hordengestellwagen.

Sparen Sie 15 % gegenüber dem Einzelkauf.

60.62.196	Typ 6-2/1, 34 Teller	2.686 €
60.12.154	Typ 10-2/1, 42 Teller	2.885 €
60.12.155	Typ 10-2/1, 52 Teller	3.084 €



Thermocover

Spezielle Isoliermaterialien stellen sicher, dass die Speisen nach dem Finishing bis zu 20 Minuten heiß bleiben.

Einfacher Magnetverschluss zum schnellen Öffnen und Verschließen.

6004.1016	Typ 6-2/1	767 €
6004.1014	Typ 10-2/1	932 €



USB-Kerntemperaturfühler

Zusätzliche externe Kerntemperaturfühler können einfach per USB-Verbindung angeschlossen werden. Der einfache externe Kerntemperaturfühler erlaubt die Überwachung einer Speise im iCombi oder kann als Ersatz für den internen Kerntemperaturfühler verwendet werden. Der Sous-vide- und Pasteurisierungs-Kit erlaubt das Garen mit Vakuumbbeutel mit exakter Überwachung der Kerntemperatur. Mit dem Erweiterungsset kann ein externer Kerntemperaturfühler hygienekonform an einem weiteren Kochsystem angebracht werden.

60.76.316	Sous-vide- und Pasteurisierungs-Kit für Tisch- und Standgeräte	650 €
60.76.317	1 externer Kerntemperaturfühler für Tischgeräte	541 €
60.76.876	Erweiterungsset für USB-Kerntemperaturfühler	162 €

Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler

Erleichtert die korrekte Platzierung des Kerntemperaturfühlers in flüssigen, weichen oder sehr kleinen Produkten. Die Positionierhilfe kann an Hordengestellwagen und Einhängestellen befestigt werden.

60.71.022	Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 und 20-2/1	15 €
-----------	---	------



Hitzeschild für Seitenwand

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

60.75.769	Hitzeschild links, Typ 6-2/1	285 €
60.75.768	Hitzeschild rechts, Typ 6-2/1	285 €
60.75.776	Hitzeschild links, Typ 10-2/1	332 €
60.75.774	Hitzeschild rechts, Typ 10-2/1	332 €



Kondensationsunterbrecher

Erzeugt einen beschleunigten Auftrieb von Dampf und anderen Wrasen aus dem Entlüftungsrohr.

60.72.592	Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 und 10-2/1 (H 458 mm)	170 €
-----------	--	-------

Zubehör Typ 6-2/1 und 10-2/1



Geräteanschluss-Kit

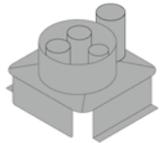
Bestehend aus Wasserzulaufschlauch (2 m) und Abwasserrohren DN 50.

60.70.464	Typen XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	79 €
-----------	--	------

Zweiter Wasseranschluss

Ermöglicht den Anschluss einer zweiten Wasserleitung an die iCombi Kochsysteme zur Versorgung der Handbrause.

60.77.082	Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	79 €
-----------	--	------



Strömungssicherung

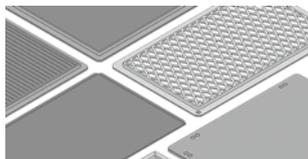
Zur Abführung der Abgase über ein Rohr in den Kamin (Durchmesser Abgasrohr 180 mm).

70.01.431	Typ 6-2/1	283 €
70.01.582	Typ 10-2/1	283 €



RATIONAL-USB-Datenspeicher

42.00.162	USB-Stick 3.0 für Garprogramme und HACCP-Daten	17 €
-----------	--	------



Zubehör-Pakete

Beschreibung siehe Spezialzubehör Seite [32]

60.72.107	Starter-Paket	464 €
60.72.108	Grill-Paket	591 €

Zubehör Typ 20-1/1 und 20-2/1



UltraVent (nur für Kochsysteme in Elektro-Ausführung)

Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Kein Außenanschluss notwendig.
 20-1/1: Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 880 | 929 | 337 mm
 20-2/1: Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 1084 | 1134 | 337 mm

60.75.136	Typ 20-1/1	5.537 €
60.75.137	Typ 20-2/1	7.233 €



Dunstabzugshaube (nur für Kochsysteme in Elektro-Ausführung)

Ablufthaube zur Ableitung von Dämpfen. Ein Außenanschluss ist notwendig.
 Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 880 | 929 | 383 mm

60.76.219	Typ 20-1/1	4.319 €
-----------	------------	---------



Hordengestellwagen Typ 20-1/1

Für schnelles und bequemes Be- und Entladen eines Standgeräts.

60.21.331	Standard, 20 Einschübe (Schienenabstand 65 mm)	2.124 €
60.21.287	15 Einschübe (Schienenabstand 84 mm)	2.124 €
60.21.288	16 Einschübe (Schienenabstand 80 mm)	2.124 €
60.21.289	17 Einschübe (Schienenabstand 74 mm)	2.124 €
60.21.292	Bäcker-Norm (400 × 600 mm), 16 Einschübe (Schienenabstand 81 mm)*	2.124 €
60.21.245	20 Einschübe, max. Einschubhöhe 1,60 m (Schienenabstand 62 mm)	2.124 €
60.21.291	20 Einschübe, verstärkte HeavyDuty/Marine-Version (Schienenabstand 65 mm)	2.336 €

* 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.



Hordengestellwagen Typ 20-2/1

Für schnelles und bequemes Be- und Entladen eines Standgeräts.

60.22.490	Standard, 20 Einschübe (Schienenabstand 65 mm)	2.676 €
60.22.394	15 Einschübe (Schienenabstand 84 mm)	2.676 €
60.22.395	16 Einschübe (Schienenabstand 80 mm)	2.676 €
60.22.396	17 Einschübe (Schienenabstand 74 mm)	2.676 €
60.22.368	20 Einschübe, max. Einschubhöhe 1,60 m (Schienenabstand 62 mm)	2.676 €
60.22.447	20 Einschübe, verstärkte HeavyDuty/Marine-Version (Schienenabstand 65 mm)	2.944 €

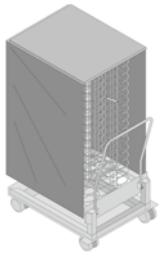


Tellerhordengestellwagen

Mit den Tellerhordengestellwagen können fertig angerichtete Teller (bis zu 31 cm Durchmesser) mit Finishing vollendet werden.

60.21.293	Typ 20-1/1, 60 Teller	2.488 €
60.21.294	Typ 20-1/1, 50 Teller	2.262 €
60.22.400	Typ 20-2/1, 120 Teller	3.650 €
60.22.399	Typ 20-2/1, 100 Teller	3.498 €
60.22.398	Typ 20-2/1, 84 Teller	3.041 €

Zubehör Typ 20-1/1 und 20-2/1

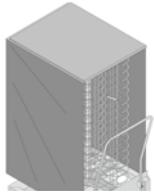


Finishing-Systeme für Bankett

Das Finishing-System beinhaltet alle wichtigen Zubehörteile, um sofort mit Finishing starten zu können. Bestehend aus Tellerhordengestellwagen und Thermocover.

Sparen Sie 15 % gegenüber dem Einzelkauf.

60.21.332	Typ 20-1/1, 60 Teller	3.232 €
60.21.333	Typ 20-1/1, 50 Teller	3.040 €
60.22.493	Typ 20-2/1, 120 Teller	4.639 €
60.22.492	Typ 20-2/1, 100 Teller	4.510 €
60.22.491	Typ 20-2/1, 84 Teller	4.122 €



Thermocover

Spezielle Isoliermaterialien stellen sicher, dass die Speisen nach dem Finishing bis zu 20 Minuten heiß bleiben. Einfacher Magnetverschluss zum schnellen Öffnen und Verschließen.

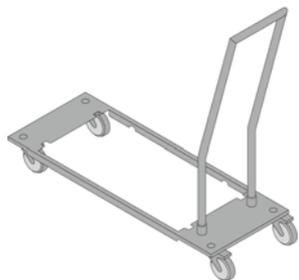
6004.1011	Typ 20-1/1	1.315 €
6004.1012	Typ 20-2/1	1.808 €



Fettaufbau-Set für Hordengestellwagen

Nur in Verbindung mit Option integrierter Fettaufbau.

60.75.107	Typ 20-1/1	1.062 €
60.75.108	Typ 20-2/1	1.338 €



Transportwagen für Behälter

Ermöglicht den sicheren Transport der gefüllten Kanister/Behälter.

60.73.309	Transportwagen für Behälter integrierter Fettaufbau (Combi-Duo und Standgeräte)	521 €
-----------	---	-------



Griffhalter für Hordengestellwagen

Für die sichere Aufbewahrung des Hordengestellwagen-Griffs. Griffhalter ist im Lieferumfang der Geräte enthalten.

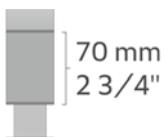
60.75.895	Typen 20-1/1, 20-2/1	21 €
-----------	----------------------	------



Einfahrrampe für Hordengestellwagen

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

60.21.262	Typ 20-1/1	1.380 €
60.22.380	Typ 20-2/1	1.739 €



Geräteerhöhung

Die Bodenfreiheit des Gerätes wird um 70 mm erhöht. Nur in Verbindung mit Hordengestellwagenerhöhung.

60.70.407	Typen 20-1/1, 20-2/1	297 €
-----------	----------------------	-------

Erhöhung für Hordengestellwagen

Nur in Verbindung mit Geräteerhöhung.

60.21.297	Typ 20-1/1	425 €
60.22.386	Typ 20-2/1	535 €

Zubehör Typ 20-1/1 und 20-2/1



USB-Kerntemperaturfühler

Zusätzliche externe Kerntemperaturfühler können einfach per USB-Verbindung angeschlossen werden. Der einfache externe Kerntemperaturfühler erlaubt die Überwachung einer Speise im iCombi oder kann als Ersatz für den internen Kerntemperaturfühler verwendet werden. Der Sous-vide- und Pasteurisierungs-Kit erlaubt das Garen mit Vakuumbbeutel mit exakter Überwachung der Kerntemperatur. Mit dem Erweiterungsset kann ein externer Kerntemperaturfühler hygienekonform an einem weiteren Kochsystem angebracht werden.

60.76.316	Sous-vide- und Pasteurisierungs-Kit für Tisch- und Standgeräte	650 €
60.76.318	1 externer Kerntemperaturfühler für Standgeräte	541 €
60.76.876	Erweiterungsset für USB-Kerntemperaturfühler	162 €

Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler

Erleichtert die korrekte Platzierung des Kerntemperaturfühlers in flüssigen, weichen oder sehr kleinen Produkten. Die Positionierhilfe kann an Hordengestellwagen und Einhängeregeln befestigt werden.

60.71.022	Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 und 20-2/1	15 €
-----------	---	------



Hitzeschild für Seitenwand

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

60.75.829	Hitzeschild links, Typ 20-1/1	368 €
60.75.826	Hitzeschild links, Typ 20-2/1	463 €



Kondensationsunterbrecher

Erzeugt einen beschleunigten Auftrieb von Dampf und anderen Wrasen aus dem Entlüftungsrohr.

60.75.326	Typen 20-1/1 und 20-2/1 (H 480 mm)	221 €
-----------	------------------------------------	-------



Bodenbefestigung für Kochsysteme 20-1/1, 20-2/1

Ist im Lieferumfang der Kochsysteme enthalten.

8700.0317	Typen 20-1/1 und 20-2/1	40 €
-----------	-------------------------	------



Geräteanschluss-Kit

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

60.70.464	Typen XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	79 €
-----------	--	------

Zweiter Wasseranschluss

ermöglicht den Anschluss einer zweiten Wasserleitung an die iCombi Kochsysteme zur Versorgung der Handbrause.

60.77.082	Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	79 €
-----------	--	------



Strömungssicherung

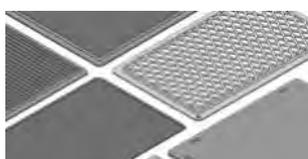
Zur Abführung der Abgase über ein Rohr in den Kamin (Durchmesser Abgasrohr 180 mm).

70.01.583	Typ 20-1/1	368 €
70.01.492	Typ 20-2/1	368 €



RATIONAL-USB-Datenspeicher

42.00.162	USB-Stick 3.0 für Garprogramme und HACCP-Daten	17 €
-----------	--	------

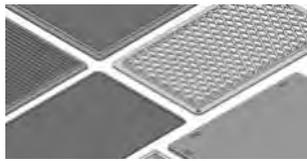


Zubehör-Pakete

Beschreibung siehe Spezialzubehör Seite [32]

60.72.107	Starter-Paket	464 €
60.72.108	Grill-Paket	591 €

Gar- und Spezialzubehör



Zubehör-Pakete

60.72.107	Starter-Paket – Bestehend aus: 1 × Grill- und Pizzaplatte 1/1 GN, 2 × Brat- und Backblech 1/1 GN (ungelocht), 1 × granitemaillierter Behälter 1/1 GN 20 mm tief, 1 × granitemaillierter Behälter 1/1 GN 60 mm tief	464 €
60.72.108	Grill-Paket – Bestehend aus: 2 × Grill- und Pizzaplatte 1/1 GN, 2 × Kreuz- und Streifen-Grillrost 1/1 GN	591 €
60.74.119	Snack & Back Typ XS 6-2/3 – Bestehend aus: 1 × Grill- und Pizzaplatte 2/3 GN, 4 × Brat- und Backblech 2/3 GN (ungelocht)	366 €
60.73.644	Snack & Back Typ 6-1/1 – Bestehend aus: 1 × Grill- und Pizzaplatte 400 × 600 mm, 5 × Brat- und Backblech 400 × 600 mm (ungelocht)	549 €
60.73.645	Snack & Back Typ 10-1/1 – Bestehend aus: 2 × Grill- und Pizzaplatte 400 × 600 mm, 8 × Brat- und Backblech 400 × 600 mm (ungelocht)	951 €



VarioSmoker

Räucherbox mit Netzteil, Netzteilhalter und Anschlusskabeln. Einbindung und Steuerung über die intelligenten Garpfade des iCombi Pro (nicht für XS 6-2/3) per USB-Verbindung. Manuelle Nutzung in allen iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus und CombiMaster. Elektrischer Anschluss 90 - 240 V, 50/60 Hz, 150 W

60.75.371	VarioSmoker mit Steckertyp E/F	691 €
-----------	--------------------------------	-------



Backbleche gelocht

Hochwärmeleitende Backbleche mit TriLax Antihafbeschichtung für perfekte Backergebnisse bei Temperaturen bis 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (325 × 354 mm)	54 €
6015.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	70 €
6015.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)	103 €
6015.1000	Bäcker-Norm 400 × 600 mm	85 €



Brat- und Backbleche (ungelocht)

Hochwärmeleitende Backbleche mit TriLax Antihafbeschichtung für perfekte Gar- und Backergebnisse bei Temperaturen bis 300 °C.

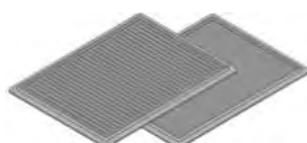
60.73.671	2/3 GN (325 × 354 mm)	56 €
6013.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	73 €
6013.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)	109 €
6013.1003	Bäcker-Norm 400 × 600 mm	89 €



Kreuz- und Streifen-Grillrost

Der Kreuz- und Streifen-Grillrost mit TriLax Antihafbeschichtung ermöglicht klassische Grillstreifen auf der einen oder original amerikanische Steakhouse-Muster auf der anderen Seite.

60.73.802	1/2 GN (325 × 265 mm)	124 €
60.73.801	2/3 GN (325 × 354 mm)	127 €
60.73.314	1/1 GN (325 × 530 mm)	165 €



Grill- und Bratplatte

Multifunktional einsetzbare Grill- und Bratplatte mit TriLax Antihafbeschichtung, ideal für diagonal angeordnete Grillmuster auf Kurzgebratenem, Fisch und Gemüse. Der umlaufende Rand auf der Rückseite eignet sich zum Braten von Lebensmitteln mit starkem Fett- und Flüssigkeitsaustritt.

60.71.617	1/1 GN (325 × 530 mm)	165 €
-----------	-----------------------	-------

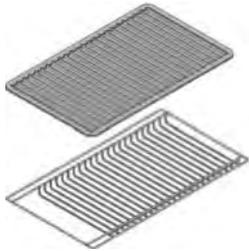
Gar- und Spezialzubehör



Grill- und Pizzaplatte

Hochwärmeleitende Grill- und Pizzaplatte mit TriLax Antihafbeschichtung. Ideal für frische oder Convenience Pizza, Flammkuchen und Fladenbrot bei Temperaturen bis zu 300 °C. Die Rückseite eignet sich zum Grillen von Steaks, Gemüse oder auch Fisch.

60.73.798	2/3 GN (325 × 354 mm)	140€
60.70.943	1/1 GN (325 × 530 mm)	182€
60.71.237	Bäcker-Norm 400 × 600 mm	222€



CombiGrill-Rost mit Beschickungsrost

Der CombiGrill-Rost mit TriLax Antihafbeschichtung ermöglicht perfekte Grillmuster auf Kurzgebratenem, Fisch und Gemüse. Kein Vorheizen nötig.

Der Beschickungsrost, aus rostfreiem Edelstahl, erleichtert das Grillen großer Mengen sehr dünner Produkte auf dem vorgeheizten CombiGrill-Rost.

6035.1017	CombiGrill-Rost 1/1 GN (325 × 530 mm)	149€
60.73.848	Beschickungsrost für CombiGrill-Rost 325 × 618 mm (für 1/1 GN (325 × 530 mm))	50€



Brat- und Backpfanne

Der wellenförmige Boden sorgt für eine gleichmäßige Bräunung und die TriLax Antihafbeschichtung verhindert zudem ein Anhaften der Produkte. Das Trägerblech ermöglicht eine einfache und sichere Handhabung bei großen Beladungsmengen.

60.73.286	Set Brat- und Backpfanne klein (4 Stück inklusive Trägerblech)	324€
60.73.287	Set Brat- und Backpfanne groß (2 Stück inklusive Trägerblech)	240€
60.73.271	Brat- und Backpfanne klein (Ø 16 cm)	70€
60.73.272	Brat- und Backpfanne groß (Ø 25 cm)	97€
60.73.212	Trägerblech 1/1 GN für Brat- und Backpfanne klein	45€
60.73.216	Trägerblech 1/1 GN für Brat- und Backpfanne groß	45€



Multibaker

Der Multibaker mit TriLax Antihafbeschichtung eignet sich für die Zubereitung großer Mengen Spiegeleier, Omelettes, Rösti und Tortillas, etc.

60.73.764	1/3 GN (325 × 265 mm) 2 Mulden	57€
60.73.646	2/3 GN (325 × 354 mm) 5 Mulden	85€
60.71.157	1/1 GN (325 × 530 mm) 8 Mulden	110€



CombiFry

Für die Zubereitung von großen Mengen vorfrittierter Produkte.

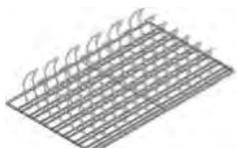
6019.1250	1/2 GN (325 × 265 mm)	84€
60.73.619	2/3 GN (325 × 354 mm)	86€
6019.1150	1/1 GN (325 × 530 mm)	112€



Hähnchen- und Enten-Superspike

Die stehende Anordnung der Hähnchen und Enten sorgt für besonders saftiges Brustfleisch sowie knusprige und gleichmäßig gebräunte Haut.

6035.1015	Kapazität 4 Stück, max. Gewicht 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	50€
6035.1016	Kapazität 6 Stück, max. Gewicht 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	60€
6035.1006	Kapazität 8 Stück, max. Gewicht 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	66€
6035.1010	Kapazität 10 Stück, max. Gewicht 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	76€
6035.1009	Enten-Superspike, Kapazität: 8 Stück, max. Gewicht 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	119€

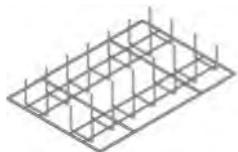


Spare-Rib-Rost

Die vertikale Anordnung der Spare-Ribs auf dem Spare-Rib-Rost ermöglicht, dass Spare Ribs bei optimaler Kapazitätsauslastung perfekt – auch über Nacht – zart vorgekocht werden können.

6035.1018	1/1 GN (325 × 530 mm)	133€
-----------	-----------------------	------

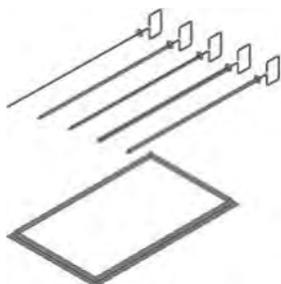
Gar- und Spezialzubehör



Potato Baker

Mit dem Potato Baker von RATIONAL bereiten Sie Ofenkartoffeln oder Maiskolben ohne Alufolie und bis zu 50 % schneller zu.

6035.1019	1/1 GN (325 × 530 mm)	133 €
-----------	-----------------------	-------



Grill- und Tandoori-Spieß

Edelstahl-Spieße und passende Spießrahmen für die Zubereitung von Fleisch- und Geflügelstücken, ganzem Fisch oder Filet. Extrem robust dank hochwertigem Edelstahl. Einfach in der Spülmaschine zu reinigen.

60.75.782	Set 2/3 GN (325 × 354 mm)(1 Spießrahmen und 5 verschiedenen Spießern)	103 €
60.72.414	Set 1/1 GN (325 × 530 mm) (1 Spießrahmen und 5 verschiedenen Spießern)	144 €
60.74.963	Grill- und Tandoori-Spießrahmen 2/3 GN (325 × 354 mm)	49 €
60.72.224	Grill- und Tandoori-Spießrahmen 1/1 GN (325 × 530 mm)	64 €
60.75.783	5 Spieße Ø 5 mm, 265 mm lang für 2/3 GN (325 × 354 mm)	54 €
60.75.784	5 Spieße □ 5 mm, 265 mm lang für 2/3 GN (325 × 354 mm)	54 €
60.75.785	5 Fisch-Spieße 4 × 10 mm, 265 mm lang für 2/3 GN (325 × 354 mm)	59 €
60.72.416	3 Spieße Ø 5 mm, 530 mm lang für 1/1 GN (325 × 530 mm)	48 €
60.72.417	3 Spieße Ø 8 mm, 530 mm lang für 1/1 GN (325 × 530 mm)	55 €
60.72.418	3 Spieße □ 5 mm, 530 mm lang für 1/1 GN (325 × 530 mm)	48 €
60.72.419	3 Spieße □ 8 mm, 530 mm lang für 1/1 GN (325 × 530 mm)	55 €
60.72.420	3 Fisch-Spieße 4 × 10 mm, 530 mm lang für 1/1 GN (325 × 530 mm)	55 €



Muffin- und Timbalform

Die Muffin- und Timbalform sind aus hochflexiblem Material hergestellt. Sie eignen sich ideal für das Garen von z. B. Gemüseflans, Fischtimbale, Brotpudding, pochierten Eiern, verschiedensten Desserts und vielem mehr. Füllvolumen ca. 100 ml.

6017.1002	300 × 400 mm (für 1/1 GN (325 × 530 mm))	94 €
6017.1001	400 × 600 mm (für 2/1 GN (650 × 530 mm) und Bäcker-Norm)	173 €



Granitemaillierte Behälter

Sehr gute Wärmeleitfähigkeit sorgt für eine gleichmäßige Bräunung. Voll ausgeformte Ecken der Behälter, so dass auch Eckstücke ausgegeben werden können. Besonders geeignet für Blechkuchen, Rührteige und Blechpizzen.

6014.1202	1/2 GN (325 × 265 mm), 20 mm tief	69 €
6014.1204	1/2 GN (325 × 265 mm), 40 mm tief	76 €
6014.1206	1/2 GN (325 × 265 mm), 60 mm tief	94 €
6014.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm tief	71 €
6014.2304	2/3 GN (325 × 354 mm), 40 mm tief	78 €
6014.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), 60 mm tief	96 €
6014.2310	2/3 GN (325 × 354 mm), 100 mm tief	121 €
6014.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm tief	92 €
6014.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm tief	102 €
6014.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), 60 mm tief	125 €
6014.1110	1/1 GN (325 × 530 mm), 100 mm tief	157 €
6014.2102	2/1 GN (650 × 530 mm), 20 mm tief	137 €
6014.2104	2/1 GN (650 × 530 mm), 40 mm tief	150 €
6014.2106	2/1 GN (650 × 530 mm), 60 mm tief	185 €
6014.1002	Bäcker-Norm 400 × 600 mm, 20 mm tief	113 €
6014.1004	Bäcker-Norm 400 × 600 mm, 40 mm tief	124 €
6014.1006	Bäcker-Norm 400 × 600 mm, 60 mm tief	152 €

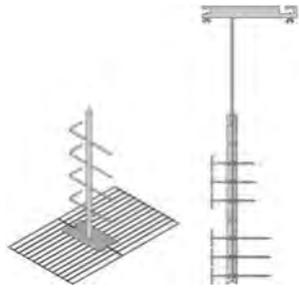


Pizzaform

Pizzaform für Tellerhordengestelle zum Fertigbacken von Convenience-Pizzen in kürzester Zeit. Pizzaformen einfach in den Tellerhordengestellwagen laden und mit Finishing fertig backen.

60.71.158	Pizza bis Ø 280 mm	26 €
-----------	--------------------	------

Gar- und Spezialzubehör



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

Für die Zubereitung ganzer Lämmer und Spanferkel. Einfach aufstecken und einhängen.

60.70.819	Typen 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 bis 12 kg (1/1 GN (325 × 530 mm)	167 €
6035.1003	Typ 20-1/1 bis 30 kg (1 Spieß mit Träger)	561 €
6035.1002	Typ 20-2/1 bis 30 kg (1 Spieß mit Träger, zweiter Spieß für Lamm oder Spanferkel optional)	587 €
8710.1065	Optionaler Spieß	243 €



Fettauffangbehälter mit Ablaufverschluss (inklusive Deckel und Ablassschlauch)

Ideal zum Auffangen von Fett beim Grillen und Braten. Der Fettauffangbehälter kann durch den verschließbaren Kugelhahn und den Ablassschlauch einfach und sicher entleert werden.

8710.1135	1/1 GN (325 × 530 mm)	388 €
60.70.776	2/1 GN (650 × 530 mm)	574 €

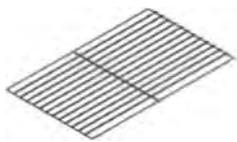


Einhängegestell für Pekingente

Das Spezialeinhängegestell für Kochsysteme 10-1/1 erlaubt eine optimale Bestückung mit hängend garenden Produkten, wie beispielsweise Pekingenten. Der obere Einschub dient der Aufnahme des im Paket enthaltenen Edelstahlrostes, an dem das Gargut einfach befestigt werden kann. Unterer Einschub zur Positionierung eines Behälters zur Aufnahme von abtropfendem Fett.

60.76.307	Set Einhänggestell für Pekingente (Einhängegestelle und Rost 400 × 600 mm)	695 €
-----------	--	-------

Gastronorm-Behälter



Rost, Edelstahl rostfrei

6010.2301	2/3 GN (325 × 354 mm)	35 €
6010.1101	1/1 GN (325 × 530 mm)	45 €
6010.2101	2/1 GN (650 × 530 mm)	77 €
6010.0103	Bäcker-Norm 400 × 600 mm	56 €



Behälter, Edelstahl rostfrei

Die Materialdicke der RATIONAL-Behälter liegt bis zu 33 % über dem Standard. Dies garantiert maximale Stabilität, auch bei großen Füllmengen und Langlebigkeit. Ausgeprägte Stapelschultern garantieren platzsparendes Stapeln.

6013.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm tief	27 €
6013.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), 65 mm tief	40 €
6013.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm tief	35 €
6013.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm tief	44 €
6013.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), 65 mm tief	51 €



Behälter gelocht, Edelstahl rostfrei

6015.1165	1/1 GN (325 × 530 mm), 55 mm tief	54 €
-----------	-----------------------------------	------

Kompatibilitätspakete iCombi

Sicherstellung der Verwendung von Zubehör über verschiedene Gerätegenerationen.

Typ 6-1/1 und 10-1/1

Kompatibilitätspaket bestehend aus Einfahrschiene und Transportwagen sichert die freie Verwendbarkeit von neuen Hordengestellwagen für Geräte der Vorgängergenerationen ab 2004.

60.61.745	Kompatibilitätspaket inkl. Transportwagen Standard, Abmessung B T H: 525 911 990 mm für Tischgeräte	1.087 €
60.61.746	Kompatibilitätspaket inkl. Transportwagen Höhenverstellbar, Abmessung B T H: 525 911 800-1330 mm für Tischgeräte	1.629 €

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

Kompatibilitätspaket bestehend aus Einfahrschiene und Transportwagen sichert die freie Verwendbarkeit von neuen Hordengestellwagen für Geräte der Vorgängergenerationen ab 2004.

60.62.197	Kompatibilitätspaket inkl. Transportwagen Standard, Abmessung B T H: 735 996 990 mm für Tischgeräte	1.379 €
-----------	---	---------

Typ 20-1/1

Kompatibilitätspaket bestehend aus Zentrierschiene, Geräteerhöhung und Hordengestellwagen ermöglicht die Verwendung von neuen Hordengestellwagen für Geräte der Vorgängergenerationen ab 2004.

60.21.335	Kompatibilitätspaket inkl. Hordengestellwagen 20 Einschübe, max. Einschubhöhe 1,60 m (Schienenabstand 62 mm) für Standgeräte	2.124 €
60.21.336	Kompatibilitätspaket inkl. Hordengestellwagen Standard, 20 Einschübe (Schienenabstand 65 mm) für Standgeräte	2.124 €
60.21.337	Kompatibilitätspaket inkl. Hordengestellwagen 15 Einschübe (Schienenabstand 84 mm) für Standgeräte	2.124 €
60.21.338	Kompatibilitätspaket inkl. Hordengestellwagen 16 Einschübe (Schienenabstand 80 mm) für Standgeräte	2.124 €
60.21.339	Kompatibilitätspaket inkl. Hordengestellwagen Bäcker-Norm, 16 Einschübe (Schienenabstand 81 mm) für Standgeräte	2.124 €
60.21.340	Kompatibilitätspaket inkl. Tellerhordengestellwagen Typ 20-1/1, 60 Teller für Standgeräte	2.488 €
60.21.341	Kompatibilitätspaket inkl. Tellerhordengestellwagen Typ 20-1/1, 50 Teller für Standgeräte	2.262 €

Typ 20-2/1

Kompatibilitätspaket bestehend aus Zentrierschiene, Geräteerhöhung und Hordengestellwagen ermöglicht die Verwendung von neuen Hordengestellwagen für Geräte der Vorgängergenerationen ab 2004.

60.22.497	Kompatibilitätspaket inkl. Hordengestellwagen 20 Einschübe, max. Einschubhöhe 1,60 m (Schienenabstand 62 mm) für Standgeräte	2.676 €
60.22.498	Kompatibilitätspaket inkl. Hordengestellwagen Standard, 20 Einschübe (Schienenabstand 65 mm) für Standgeräte	2.676 €
60.22.499	Kompatibilitätspaket inkl. Hordengestellwagen 15 Einschübe (Schienenabstand 84 mm) für Standgeräte	2.676 €
60.22.500	Kompatibilitätspaket inkl. Tellerhordengestellwagen Typ 20-2/1, 84 Teller für Standgeräte	3.041 €
60.22.501	Kompatibilitätspaket inkl. Tellerhordengestellwagen Typ 20-2/1, 100 Teller für Standgeräte	3.498 €
60.22.502	Kompatibilitätspaket inkl. Tellerhordengestellwagen Typ 20-2/1, 120 Teller für Standgeräte	3.650 €

Adapterkit

Für die Installation einer UltraVent, UltraVent Plus oder Dunstabzugshaube auf einem SelfCookingCenter oder CombiMaster Plus. SelfCookingCenter oder CombiMaster Plus von 09/2011 bis 05/2020

60.75.148	Adapterkit für Typ 61 und 101, nur Einzelgeräte Elektro	412 €
60.75.149	Adapterkit für Typ 62, nur Einzelgeräte Elektro	412 €
60.76.604	Adapterkit für Typ 102, nur Einzelgeräte Elektro	412 €
60.75.150	Adapterkit für Typ 201, nur Elektrogeräte	412 €
60.75.151	Adapterkit für Typ 202, nur Elektrogeräte	412 €

SelfCookingCenter oder CombiMaster Plus von 04/2004 bis 09/2011

60.76.837	Adapterkit für Typ 61 und 101, nur Einzelgerät Elektro	473 €
-----------	--	-------

RATIONAL-USB Datenspeicher

USB-Stick 2.0 für Garprogramme und HACCP-Daten, für SelfCookingCenter und CombiMaster Plus

42.00.386	USB-Stick 2.0	24 €
-----------	---------------	------

Kompatibilitätspakete Combi-Duo Universal

iCombi mit SelfCookingCenter oder CombiMaster Plus ab 2004

Bitte wählen Sie ein Combi-Duo Kit und das entsprechende Entlüftungssystem für das untere Gerät.

		Unteres Gerät	Oberes Kochsystem iCombi					Entlüftungssystem unteres Gerät		
			Elektro		Gas					
			XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1			
SelfCookingCenter oder CombiMaster Plus von 09/2011 bis 05/2020	Rechtsanschlag	Elektro	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		
	Linksanschlag	Elektro	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 oder CombiMaster Plus von 04/2004 bis 09/2011	Rechtsanschlag	Elektro	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	
	Linksanschlag	Elektro	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 Typ XS 6-2/3 auf Typ XS 6-2/3 Rechtsanschlag	670€
B	60.74.276	Combi-Duo Typ XS 6-2/3 auf Typ XS 6-2/3 Linksanschlag	670€
N	60.76.500	Combi-Duo, Typ 6-1/1 Elektro/Gas auf Typ 61, 101 Elektro Rechtsanschlag Kompatibilitätsausführung	914€
O	60.76.575	Combi-Duo, Typ 6-2/1 Elektro/Gas auf Typ 62, 102 Elektro Rechtsanschlag Kompatibilitätsausführung	1.188€
P	60.74.524	Combi-Duo Universal, Typ XS 6-2/3 oder Typ 6-1/1 Elektro/Gas auf Typ 61 Elektro/Gas Rechtsanschlag Kompatibilitätsausführung	1.132€
Q	60.74.797	Combi-Duo Universal, Typ XS 6-2/3 oder Typ 6-1/1 Elektro/Gas auf Typ 62 Elektro/Gas Rechtsanschlag Kompatibilitätsausführung	1.471€
R	60.74.930	Combi-Duo Universal, Typ XS 6-2/3 oder Typ 6-1/1 Elektro/Gas auf Typ 61 Elektro/Gas Linksanschlag Kompatibilitätsausführung	1.132€
S	60.74.953	Combi-Duo Universal, Typ XS 6-2/3 oder Typ 6-1/1 Elektro/Gas auf Typ 62 Elektro/Gas Linksanschlag Kompatibilitätsausführung	1.471€
T	60.76.756	Abgaskasten Typ 61, 101, 62, 102 Gas von 09/2011 bis 05/2020	198€
U	60.76.757	Abgaskasten Typ 61, 101, 62, 102 Gas von 04/2004 bis 09/2011	198€
V	60.76.733	Entlüftungsrohr Typ 61, 101, 62, 102 Elektro von 09/2011 bis 05/2020	130€
W	60.76.735	Entlüftungsrohr Typ 61, 101, 62, 102 Elektro von 04/2004 bis 09/2011	130€

* Das Entlüftungsrohr Elektro V wird nur bei den Combi-Duo Kits P und Q benötigt.

Kompatibilitätspakete Combi-Duo Universal

Adapterkit für Combi-Duo Hauben

Für die Installation eines Combi-Duo XS mit einer UltraVent oder UltraVent Plus von 05/2020 bis 01/2023.

60.73.945	Typ XS	165 €
-----------	--------	-------

Für die Installation auf einem Combi-Duo mit iCombi auf einem SelfCookingCenter oder CombiMaster Plus von 09/2011 bis 05/2020.

60.76.659	Typ 61, 101, 62 und 102 Elektro	412 €
-----------	---------------------------------	-------

Für die Installation auf einem Combi-Duo mit iCombi auf einem SelfCookingCenter oder CombiMaster Plus von 04/2004 bis 09/2011.

60.76.883	Typ 61, 101, 62 und 102 Elektro	473 €
-----------	---------------------------------	-------

Unterbau Varianten für Kombination eines iCombi mit einem SelfCookingCenter oder CombiMaster Plus

Bitte wählen Sie eine der folgenden Optionen im Falle einer neuen Combi-Duo Konfiguration aus.

Das untere Gerät ist ein SelfCookingCenter oder CombiMaster Plus Typ 61 oder Typ 101

60.60.349	Mit Füßen	358 €
60.60.968	Mobile mit Rollen	859 €
60.31.649	Untergestell I für Combi-Duo Typ 61 auf Typ 61	659 €

Das untere Gerät ist ein SelfCookingCenter oder CombiMaster Plus Typ 62 oder Typ 102

60.60.392	Mit Füßen	408 €
60.60.513	Mobile mit Rollen	979 €
60.31.650	Untergestell I für Combi-Duo Typ 62 auf Typ 62	751 €

Prüfzeichen für iCombi

Die nachfolgenden Prüfsiegel bestätigen, dass unsere Kochsysteme festgelegten Richtlinien und Standards von unabhängigen Prüf- sowie Zertifizierungsstellen entsprechen. Dadurch erkennen Sie auf den ersten Blick, dass nationale und internationale sicherheitstechnisch relevante Aspekte erfüllt werden, wir Wert auf eine herausragende Produktqualität legen und diese auch nachweislich einhalten.

Weitere Informationen finden Sie auch auf rational-online.com.

- 

Die CE-Konformität definiert die wesentlichen Sicherheitsanforderungen an Produkte, die auf dem europäischen Markt in Verkehr gebracht werden.
- 

EnergyStar ist ein internationales und freiwilliges Kennzeichnungsprogramm. Es zertifiziert besonders energieeffiziente Produkte auf Basis der Stromsparkriterien der EPA und des US-Energieministeriums.
- 

Die KIWA fokussiert sich auf den europäischen Markt und die Prüfung, Inspektion und Zertifizierung von Geräten im Elektro-, Gas- und Wasserbereich. Zusätzlich werden die Geräte nach definierten Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen geprüft.
- 

Die NSF-HCV zertifiziert die hygienische Sicherheit von Geräten für die Zubereitung von Lebensmitteln in Europa.
- 

CSA ist ein nordamerikanisches Prüfzeichen, um eine vollumfängliche Erfüllung aller rechtlich relevanten Vorschriften im Bezug auf die Gaszulassung bei der Markteinführung neuer Geräte zu gewährleisten.
- 

Die NSF garantiert die weltweite Einhaltung der NSF/ANSI Hygienestandards bei der Markteinführung von neuen Geräten.
- 

UL bewertet und zertifiziert die Sicherheit von Elektroprodukten, welche in den USA vermarktet werden.
- 

QA ist ein Qualitätszeichen für Gasgeräte in den Niederlanden, welches zertifiziert, dass Geräte die vorgegebenen Anforderungen an Qualität, Funktionalität und Sicherheit erfüllen.
- 

Das Zertifikat definiert die Anforderungen von Geräten im Gas- und Wasserbereich bezüglich Qualität, Sicherheit und Gebrauchseigenschaften für den Schweizer Markt.
- 

Die EAC legt die wichtigsten Anforderungen an Geräte gemäß den eurasischen Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen fest.
- 

Elektrotechnische Geräte, welche für den japanischen Markt bestimmt sind, müssen die festgelegten Anforderungen des PSE Sicherheitsstandards erfüllen.
- 

JIA bescheinigt die Erfüllung von festgelegten Anforderungen an den Trinkwasserschutz auf dem japanischen Markt.
- 

Der Kontrollverband JIA testet und zertifiziert Gasgeräte für den japanischen Markt.
- 

Die KTL ist für den koreanischen Markt und bestätigt die Einhaltung der Produktsicherheitsanforderungen für Elektrogeräte.
- 

KGS zertifiziert die grundlegenden Anforderungen einer Gaszulassung nach den koreanischen Normen.
- 

Watermark zertifiziert Geräte für den australischen Markt, um sicherzustellen, dass sie für den Einsatz geeignet und entsprechend zugelassen sind.
- 

AGA gilt für den australischen Markt und sichert, dass die Gasgeräte den australischen Gas-Sicherheitsstandards entsprechen.
- 

INMETRO ist für alle elektrischen Geräte oder Komponenten mit einem Anschlusswert unter 20 kW in Brasilien relevant
- 

IRAM spezifiziert die Zulassungsbestimmung für den argentinischen Markt, mit Fokus auf Elektronik, Gas, Mechanik, Hygiene, Sicherheit und Lebensmittel.
- 

Die DNV GL ist eine internationale Klassifikationsgesellschaft, welche die Schiffsausführung von Geräten zertifiziert.

Ausstattung iCombi

Funktionen	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
iCookingSuite mit den Betriebsarten Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen, Beilagen, Backwaren und Finishing sowie den Garverfahren Kochen, Braten, Backen, Grillen für einfache Eingabe des Wunschergebnisses mit automatischer Anpassung des idealen Gar- und Backpfads.	●	●	●	–	–
Landesspezifische Voreinstellungen der Garparameter, unabhängig von der gewählten Benutzersprache. Auswahl von Anwendungsbeispielen mit Voreinstellungen für andere Länder möglich.	●	●	●	–	–
Cockpit: Anzeige der Garschritte des laufenden intelligenten Garpfades. Kennzeichnung des aktuellen Garschritts.	●	●	●	–	–
Messenger – informiert über aktuelle, automatische Anpassungen des Koch- und Backvorgangs und zeigt Handlungsaufforderungen als Pop-Up-Fenster an	●	●	●	–	–
Automatische Abkühlfunktion Cool-Down für intelligente Klimabereitstellung mit Wassereinspritzung (abwählbar) zur schnelleren Abkühlung	●	●	●	–	–
Manuell anwählbare Abkühlfunktion für die schnelle und sichere Garraumabkühlung	●	●	●	●	●
Aktives Eingreifen in laufende, intelligente Garpfade und Anpassung der Garparameter ist jederzeit möglich	●	●	●	–	–
Wechsel von intelligenten Garpfaden in den iProductionManager oder in das manuelle Garen. Wechsel zwischen manuellem Garen und dem iProductionManager	●	●	●	–	–
iProductionManager – Intelligente und flexible Organisation des gesamten Produktionsprozesses. Anzeige welche Produkte gemeinsam zubereitet werden können und individuelle Überwachung jeden Einschubs – auch bei Mischbeschickung. Hinweise, wenn eine Speise beschickt oder entnommen werden muss. Positionierung von Bons zum aktuellen Zeitpunkt oder in der Zukunft, automatische Anordnung optimiert nach kürzester Zeit oder geringstem Energieverbrauch. Alternativ: Anordnung der Bons zur Fertigstellung der Speisen zur einer gewählten Zielzeit	●	●	●	–	–
Einschubsignalisierung iProductionManager – Signalisierung des zu be- oder entladenden Einschubes iCookingSuite oder manueller Modus – Signalisierung von Garpfadschritten, wie Ende des Vorheizens, Garpfadende oder Handlungsaufforderungen durch die LED-Beleuchtung –	–	●	–	–	–
Intelligentes Vorheiz- und Beladungsmanagement – produktabhängiges, sofortiges Beschicken ohne Wartezeiten bei bestem Garergebnis	●	●	●	–	–
iDensityControl – intelligentes Klimamanagement stellt immer das passende Garraumklima durch intelligente Sensoren, Hochleistungsheizsystem, Frischdampfgenerator und aktiver Entfeuchtung sicher. Die intelligente Luftverwirbelung stellt Energie immer dort zur Verfügung, wo sie benötigt wird.	●	●	●	–	–
KlimaPlus – akkurate Feuchtigkeitsmessung, 10-stufige Einstellung und Regelung	–	–	–	●	●
Hochwirksame aktive Garraumentfeuchtung: bis zu 105 l pro Sekunde für beste Garergebnisse	●	●	●	●	●
Combi-Dämpfer-Modus mit den Betriebsarten: Dampf 30 °C–130 °C, Heißluft 30 °C–300 °C, Kombination aus Dampf und Heißluft 30 °C–300 °C	●	●	●	●	●
Automatisches, intelligentes Finishing für Teller-Bankett, Buffet, À-la-carte, etc.	●	●	●	–	–
Finishing-Programme für Teller-Bankett und Behälter	–	–	–	●	●
Niedertemperaturgaren (auch über Nacht)	●	●	●	–	–
Delta-T-Garen zum schonenden Garen von großen Fleischstücken, auch über Nacht	●	●	●	●	●
Intelligente Räucherpfade bei Verwendung des VarioSmoker (nicht für 20-2/1 empfohlen)	–	●	●	–	–

● Serienausstattung ohne Aufpreis | ◦ Sonderausstattung gegen Aufpreis | – Nicht verfügbar | □ Zubehör

Ausstattung iCombi

Bedienung	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Top 10 Favoriten-Liste der gewählten iCookingSuite-Garpfade und manuellen Programme, einfach auffindbar unter dem Favoriten-Stern im Startbildschirm	●	●	●	–	–
Umfangreiche Einstellmöglichkeiten zur individuellen Anpassung an das Nutzungs-/Anwendungsverhalten	●	●	●	–	–
Anlegen von anwenderspezifischen MyDisplay-Profilen für eine individuelle Geräte- und Bedienungskonfiguration z. B. individueller Startbildschirm	●	●	●	–	–
Individuell konfigurierbare, benutzerspezifische Bedienanzeige (Bilder, Texte etc.)	●	●	●	–	–
Klingelton und Displaykontrast einstellbar	●	●	●	–	–
Umfangreiche Einstellmöglichkeiten, wie Energie-, Sprach-, Netzwerk- und Systemeinstellungen	●	●	●	–	–
10,1" TFT-Farbdisplay mit kapazitivem Glas-Touchscreen sowie selbsterklärender Symbolik für einfache, intuitive Bedienung und Steuerung durch Streich- und Wischgesten	●	●	●	–	–
Zentrales Einstellrad mit „Push“-Funktion für Einstellungen und zur Bestätigung von Eingaben. Zusätzliches scrollen in Listen und Anwahl von Garpfaden per Druck möglich.	●	●	●	●	●
4,3" Farbdisplay mit selbsterklärender Symbolik und Softkeys für einfache Bedienung	–	–	–	●	●
Nutzerabhängig einstellbare Bedien- und Programmsperre (3 Stufen)	●	●	●	–	–
Digitale Betriebsanleitung mit Praxistipps und umfangreichen Anwendungsbeispielen, die direkt als Garpfad aus dem Handbuch gestartet werden können	●	●	●	–	–
Ergonomische Bedienung eines weiteren iCombi Pro-Gerätes über das Display eines anderen iCombi Pro, z. B. bei einem Combi-Duo	●	●	●	–	–
Fernüberwachung der Kochsysteme vom PC, Smartphone oder Tablet mittels ConnectedCooking	●	●	●	–	–
Überwachung der Kochsysteme vom PC, Smartphone oder Tablet mittels ConnectedCooking	–	–	–	○	○
Bedienführung in mehr als 55 Sprachen wählbar	●	●	●	–	–
Bedienführung über aussagekräftige Symbole	●	●	●	●	●

● Serienausstattung ohne Aufpreis | ○ Sonderausstattung gegen Aufpreis | – Nicht verfügbar | □ Zubehör

Ausstattung iCombi

Reinigung, Pflege und Betriebssicherheit	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
iCareSystem – intelligentes Reinigungs- und Entkalkungssystem mit Erkennung des aktuellen Verschmutzungszustandes und Empfehlung der idealen Reinigungsstufe und Chemiemenge	●	●	●	–	–
Ultraschnelle Zwischenreinigung in 12 Minuten (iCombi Pro XS 6-2/3: <30 Minuten)	●	●	●	–	–
Leichte, mittlere und starke Reinigung, jeweils als Normal- oder als ressourcenschonende Eco-Programme	●	●	●	–	–
Spülen mit und ohne Tabs	●	●	●	●	●
Automatische Entkalkung – eine Wasserenthärtung ist nicht erforderlich, die manuelle Entkalkung des Dampfgenerators entfällt	●	●	●	●	●
Automatische Reinigungsaufforderung, abhängig vom Anwendungsverhalten	●	●	●	–	–
Anzeige des aktuellen Reinigungsschritts und der verbleibenden Reinigungszeit	●	●	●	–	–
Wochenplan für Reinigung – manuell erstellbarer Wochenplan für die Reinigung der Kochsysteme	●	●	●	–	–
Reinigungssteuerung und -überwachung vom PC, Smartphone oder Tablet mittels ConnectedCooking	●	●	●	–	–
Automatische Reinigung mit Care-System – Reinigungs- und Pflegesystem für Garraum und Dampfgenerator	–	–	–	●	●
4 automatische Reinigungsprogramme – leichte, mittlere oder starke Reinigung, Spülen ohne Tabs	–	–	–	●	●
Anzeige der empfohlenen Menge von Reiniger-Tabs Active Green und Care-Tabs je Reinigungsprogramm	●	●	●	●	●
Anzeige des gewählten Reinigungsprogramms und der verbleibenden Reinigungszeit	–	–	–	●	●
Feststoff Pflege- und Reinigungsprodukte für maximale Bediensicherheit	●	●	●	●	●
Reiniger-Tabs Active Green (Probepackung) und Care-Tabs (Probepackung)	●	●	●	●	●
Integrierte, ergonomisch bedienbare Handbrause mit Rückholautomatik, umschaltbarem Strahlbild (Punkt und Brausestrahl) und integrierter Wasserabsperrfunktion	–	●	●	●	●
Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik, integrierter Wasserabsperrfunktion und stufenloser Strahldosierung	●	–	–	–	–
ServiceDiagnose System (SDS) mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen	●	●	●	●	●

● Serienausstattung ohne Aufpreis | ○ Sonderausstattung gegen Aufpreis | – Nicht verfügbar | □ Zubehör

Ausstattung iCombi

Ausstattungsmerkmale	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Kerntemperaturfühler mit 6-Punktmessung	●	●	●	–	–
Kerntemperaturfühler mit 1-Punktmessung	–	–	–	●	●
Individuelles Festlegen der anwählbaren minimalen und maximalen Kerntemperatur in den Systemeinstellungen	●	●	●	–	–
Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler	●	□	□	□	□
Externer USB-Kerntemperaturfühler	–	□	□	□	□
Externer Sous-vide- und Pasteurisierungs-Kit für Vakuumgaren	–	□	□	□	□
1.200 Programme mit bis zu 30 Schritten frei programmier- und benennbar	●	●	●	–	–
100 Programme mit bis zu 12 Schritten frei programmier- und benennbar	–	–	–	●	●
Manueller Beschwadungsstoß	●	●	●	–	–
Exaktes Beschwaden manuell in 4 Stufen programmierbar von 30 °C–260 °C in Betriebsarten Heißluft oder Kombination	●	●	●	–	–
5 Lüftgeschwindigkeiten, programmierbar	●	●	●	●	●
Intelligente Gärfade mit automatischer Lasterkennung	●	●	●	–	–
Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar	●	●	●	●	●
Digitale Temperaturanzeige	●	●	●	●	●
Anzeige von Ist- und Sollwerten	●	●	●	●	●
Zeitschaltuhr digital, 0-24 Stunden mit Dauerstellung	●	●	●	●	●
24-Stunden-Echtzeituhr	●	●	●	●	●
Zeiteinstellung in Stunden/Minuten oder Minuten/Sekunden	●	●	●	–	–
Zeiteinstellung in Stunden/Minuten	–	–	–	●	●
Automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit einstellbar	●	●	●	–	–
Hochleistungs-Frischdampfgenerator mit automatischer Wasserbefüllung	●	●	●	●	●
Flüsterleises Hochleistungsgebläse-Brennersystem (nur Gasgeräte)	–	●	●	●	●
Automatische Wrasenwaschanlage	●	●	●	●	●
Dynamische Luftverwirbelung mit reversierenden Hochleistungslüfterrädern (6 Einschübe: 1 Lüfterrad, 10 Einschübe: 2 Lüfterräder, 20 Einschübe: 3 Lüfterräder)	●	●	●	●	●
Automatische Kalibrierung mit Anpassung an den Installationsort (Höhe über N. N.) inklusive Selbsttest	●	●	●	●	●
Automatische Anpassung an die geographische Höhe der Betriebsart Dämpfen für beste Dämpfergebnisse	●	●	●	●	●
Bedarfsgesteuerte Energiezufuhr	●	●	●	●	●
Entnehmbares Luftleitblech	●	●	●	●	●
Integrierte Lüfterradbremse für höchste Bediensicherheit und schnellen Richtungswechsel	●	●	●	●	●
Zentrifugale Fettabscheidung ohne zusätzlichen Fettfilter	●	●	●	●	●
3-Scheiben-Garraumtür mit Hinterlüftung, wärmereflektierender Spezialbeschichtung und schwenkbaren Innenscheiben für leichte Reinigung	●	●	●	–	–
2-Scheiben-Garraumtür mit Hinterlüftung, wärmereflektierender Spezialbeschichtung und schwenkbarer Innenscheibe für leichte Reinigung	–	–	–	●	●
Türraststellungen bei 110°/180° (Tischgeräte), 120°/180° (Standgeräte) für maximale Bediensicherheit	●	●	●	●	●
Berührungsloser Türkontaktschalter	●	●	●	●	●
Überwachung der Türöffnungszeiten beim Beladen und während des Garens mit Alarmfunktion	●	●	●	–	–
Nachlaufzeit der RATIONAL-Abzugs- bzw. Kondensationshaube frei wählbar	●	●	●	–	–
Steckbare, leicht zu wechselnde Türdichtung	●	●	●	●	●
Einfahrhilfen für Hordengestellwagen	–	–	●	–	●
Längseinschub Typ XS 6-2/3 geeignet für 1/2, 1/3, 2/3 GNBehälter, minimaler Energieverlust und geringer Platzbedarf beim Öffnen und Schwenken der Tür	●	–	–	–	–
Längseinschub Typ 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1 geeignet für 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 GN-Behälter, minimaler Energieverlust und geringer Platzbedarf beim Öffnen und Schwenken der Tür	–	●	●	●	●

Ausstattung iCombi

Ausstattungsmerkmale	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Längseinschub Typ 6-1/1 und 10-1/1 geeignet für Bäcker-Norm (400 × 600 mm), minimaler Energieverlust und geringer Platzbedarf beim Öffnen und Schwenken der Tür	–	○	–	○	–
Längseinschub Typ 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1 geeignet für 2/1, 1/1, 2/4 GN-Behälter, minimaler Energieverlust und geringer Platzbedarf beim Öffnen und Schwenken der Tür	–	●	●	●	●
Fugenfreier, wannenförmiger Hygiene-Garraum, abgerundete Ecken, Schallsicherung	●	●	●	●	●
LED-Garraum- und Einschubausleuchtung	●	●	●	●	●
Herausnehmbare Einhängestelle mit zusätzlicher Auflageschiene für Fettauffangwanne	–	●	–	●	–
Schwenkbare und herausnehmbare Einhängestelle	●	–	–	–	–
U-förmige Einschubschienen mit Ausklinkungen für einfache Beschickung	–	●	●	●	●
L-förmige Einschubschienen	–	○	–	○	–
Hordengestellwagenpaket	–	○	–	○	–
Hordengestellwagenpaket für Combi-Duo	–	○	–	○	–
Hordengestellwagenpaket für Bäcker-Norm mit Sicherung gegen Verrutschen des Zubehörs (6-1/1 und 10-1/1)	–	○	–	○	–
Hordengestellwagen mit beidseitiger Verriegelung, Tropfwanne mit Entleerung, Tandem-Laufrollen (2 mit Feststellbremse), Raddurchmesser 125 mm, Metallteile aus Edelstahl	–	–	●	–	●
Garraumtür mit integrierter, optimierter Dichtmechanik, kein Dampfaustritt bei Betrieb ohne Hordengestellwagen	–	–	●	–	●
Werkstoff innen und außen Edelstahl DIN 1.4301	●	●	●	●	●
USB-Schnittstelle zur Ausgabe von HACCP-Daten und Serviceinformationen sowie Übertragung von Garprogrammen auf den RATIONAL-USB-Stick und für einfaches Software-Update	●	●	●	●	●
Upload von Warenkörben, Bilder-Upload für Individualisierung der Startseite über USB-Schnittstelle	●	●	●	–	–
Betriebs- und Warnanzeigen, z. B. für Wassermangel	●	●	●	●	●

● Serienausstattung ohne Aufpreis | ○ Sonderausstattung gegen Aufpreis | – Nicht verfügbar | □ Zubehör

Ausstattung iCombi

Anschluss, Aufstellung und Prüfzeichen	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Anschlussmöglichkeit an Energieoptimierungsanlagen	○	○	○	○	○
Anschluss an Betriebszustandsanzeige und externe Signalausgabe zur direkten Anbindung des Kochsystems an Betriebskontrollsysteme oder zur Ansteuerung externer Geräte wie z. B. Lüftungen	○	○	○	○	○
WiFi-Schnittstelle, zur Verwendung der modernen Cloudbasierten Vernetzungslösung ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Ethernet-Schnittstelle zur Anbindung an ConnectedCooking	●	●	●	○	○
OPC UA Kommunikationsschnittstelle	○	○	○	–	–
Konformitätserklärung: CE	●	●	●	●	●
Elektrische Sicherheit: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●
Energieeffizienz: Energy Star	●	●	●	●*	–
Gassicherheit: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	–	●	●	●	●
Geräte-/Bediensicherheit: geprüft nach Maschinenrichtlinie 2006/42/EC	●	●	●	●	●
Allgemeine Hygiene: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●
Kosher-Zertifikat für Kochsysteme und Reiniger	●	●	●	●	●
Trinkwasserschutz: SVGW, KIWA, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●
Garzubehör lebensmittelecht gemäß VO 1935/2004/EG	●	●	●	●	●
Abwasser-Festanschluss nach SVGW, EN1717	●	●	●	●	●
Spritz- und Strahlwasserschutz IPX 5	●	●	●	●	●
Höhenverstellbare Gerätefüße	–	–	●	–	●
Gerätesockel mit umlaufender Dichtung	●	●	–	●	–
Aufstellung auf 700 mm tiefem Tisch möglich (6-1/1 und 10-1/1)	●	●	–	●	–
Aufstellung auf 600 mm tiefem Tisch möglich	●	–	–	–	–
Wandhalterung (XS 6-2/3 und 6-1/1)	●	●	–	●	–
Bodenarretierung	–	–	●	–	●
Sonderspannungen auf Anfrage	○	○	○	○	○
Flüssig- oder Erdgas	–	●	●	●	●

* ENERGY STAR verfügbar für die Kochsysteme 6-1/1 und 6-2/1 in Elektro und Gas sowie 10-1/1 Elektro.

● Serienausstattung ohne Aufpreis | ○ Sonderausstattung gegen Aufpreis | – Nicht verfügbar | □ Zubehör

Ausstattung iCombi

Hygiene, Arbeitssicherheit und Ergonomie	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Sicherheitstemperaturbegrenzer für Dampfgenerator und Heißluftheizung	●	●	●	●	●
Geprüft nach nationalem und internationalem Standard für unbeaufsichtigten Betrieb	●	●	●	●	●
Linksanschlag für Garraumtür	○	○	–	○	–
Türgriff für ergonomische Einhandbedienung mit Zuschlag- und Rechts-/Linksfunktion	●	●	–	●	–
Türgriff für ergonomische Einhandbedienung mit Zuschlagfunktion und Verriegelung	–	–	●	–	●
Maximale Einschubhöhe 1,60 m (bei Tischgeräten auf entsprechendem original RATIONAL-Unterschrank)	●	●	○	●	○
Combi-Duo-Kit – stapelbare Kochsysteme (je nach Aufstellvariante mit maximaler Einschubhöhe 1,60 m)	□	□	–	□	–
Sicherheitstürverschluss	○	○	○	○	○
Integrierter Fettablauf	–	○	○	○	○
SecurityLine (Sicherheits-/Gefängnisausführung)	–	○	○	○	○
Abschließbare Bedienblende	–	○	○	○	○
Klappbarer Bedienblendenschutz	–	○	○	○	○
MarineLine (Schiffsausführung)	○	○	○	○	○
HeavyDutyLine	–	○	○	○	○
MobilityLine – Fahrbare Standgeräte mit Laufrollen	–	–	□	–	□
MobilityLine – Fahrbare Tischgeräte auf verstärktem UG	–	□	–	□	–
iCareSystem AutoDose – Integriertes autonomes Reinigungs- und Bevorratungssystem	–	○	–	–	–

● Serienausstattung ohne Aufpreis | ○ Sonderausstattung gegen Aufpreis | – Nicht verfügbar | □ Zubehör

iVario 2-XS iVario Pro 2-S, L, XL





iVario 2-XS

Preis	11.980€*
Artikelnummer	WZ9ENRA.0002037
Kapazität	2 x 13 dm ² , 2 x 17 l
Essen pro Ausgabe	ab 30
Breite	1100 mm
Tiefe	756 mm
Höhe	485 mm
Gewicht	117 kg
Anschlusswert	14 kW
Anschlusswert mit der Option Balanced Power	-
Spannung	3 NAC 400 V

Grundgeräte und Aufstellvarianten

Grundgerät (Kunststofffüße 90 mm)	11.980€*
Bodendichte Aufstellung (Kunststofffüße 45 mm und Dichtungssockel)	ohne Aufpreis
Untergestell mit Füßen	1.833€
Untergestell mit Edelstahlfüßen	1.907€
Untergestell mit Lenkrollen	2.143€
Untergestell elektrisch höhenverstellbar	3.145€
Untergestell für Sockelaufstellung mit Aufstellrahmen	1.982€

Grundgerät	-
Unterbau mit Kunststofffüßen	-
Unterbau mit Edelstahlfüßen	-
Unterbau mit Lenkrollen	-
Unterbau elektrisch höhenverstellbar	-
Unterbau für Sockelaufstellung	-
Verkleidung für Unterbau	-
Stauraum für Unterbau	-

Optionen

Druckgaren	-
iZoneControl	1.023€
Niedertemperaturgaren	795€

Zubehör

Das passende Zubehör finden Sie hier:	Seite [54]
---------------------------------------	------------

Weitere Informationen zu Aufstellvarianten, Optionen, Kombination von Optionen sowie Sonderspannungen erhalten Sie auf Anfrage.

*Der Preis für das Kochsystem beinhaltet eine Zubehör-Grundausrüstung im Wert von 698€ (Details der Ausstattung finden Sie auf der Seite [54]).

**Kochsystem mit der Option Unterbau mit Kunststofffüßen.

iVario Pro



iVario Pro 2-S

iVario Pro L

iVario Pro XL

17.700€

20.193€**

26.583€**

WY9ENRA.0002066

WX9ENRA.0002563

WW9ENRA.0002572

2 x 19 dm², 2 x 25 l

39 dm², 100 l

59 dm², 150 l

50–100

100–300

100–500

1100 mm

1030 mm

1365 mm

938 mm

894 mm

894 mm

485 mm

1078 mm**

1078 mm**

134 kg

216 kg**

256 kg**

21 kW

27 kW

41 kW

–

21 kW

34 kW

3 NAC 400 V

3 NAC 400 V

3 NAC 400 V

17.700€

–

–

ohne Aufpreis

–

–

2.328€

–

–

2.403€

–

–

2.638€

–

–

3.641€

–

–

2.477€

–

–

–

19.420€

25.810€

–

773€

773€

–

1.057€

1.057€

–

1.227€

1.227€

–

3.397€

3.397€

–

980€

980€

–

397€

453€

–

1.045€

1.352€

2.830€

3.400€

3.870€

•

•

•

•

•

•

Seite [56]

Seite [58]

Seite [58]

Optionen iVario

Druckgaren

Mit der Option Druckgaren wird das schnellere und trotzdem schonende Garen verschiedenster Speisen möglich. Ein gleichmässiges, optimales Druckniveau wird gewährleistet, wodurch die Zellstruktur des Gargutes erhalten bleibt. Dabei handelt es sich um ein sicheres und wartungsfreies System. Maximaler Überdruck: 300 mbar.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	2.830€	3.400€	3.870€

iZoneControl

Flexibles Einteilen des Tiegelbodens in Zonen mit unterschiedlichen Temperaturen.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
1.023€	•	•	•

Niedertemperaturgaren

Nutzung intelligenter Garpfade zum Niedertemperaturgaren, Konfieren und Sous-vide-Garen.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
795€	•	•	•

Gesperpter Frittiermodus

Die Betriebsart „Frittieren“ steht nicht zur Verfügung. Diese Option kann genutzt werden, um installationsseitige Kosten für eventuelle Feuerlöscheinrichtungen, die bei Überschreitung der Grenzwerte notwendig sind, einzusparen.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
Ohne Aufpreis	Ohne Aufpreis	Ohne Aufpreis	Ohne Aufpreis

WiFi Modul

Über das integrierte WiFi-Modul kann das Kochsystem in ein bestehendes WiFi-Netzwerk eingebunden werden, z. B. zur Anbindung an ConnectedCooking.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
330€	•	•	•

Ethernet-Schnittstelle

Über die integrierte Ethernet-Schnittstelle kann das Kochsystem in ein bestehendes Netzwerk eingebunden werden, z. B. zur Anbindung an ConnectedCooking oder zur HACCP-Datenausgabe.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
147€	147€	147€	147€

Steckdose mit FI abgesichert

Absicherung der integrierten Steckdose mit FI.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
215€	215€	215€	215€

Anschlussvorbereitung für Energieoptimierungsanlage

Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage (z. B. Sicotronic, RSW). Entsprechende Anschlussklemmen sind in diesem Fall vormontiert.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
181€	181€	181€	181€

Optionen iVario

Anschlussvorbereitung SOLAS (Safety of Life at Sea)

Das Kochsystem verfügt über einen zusätzlichen Sicherheitstemperaturbegrenzer und kann an einen externen Signalgeber 230V (max. 8A, nicht im Lieferumfang) angeschlossen werden. Entsprechende Anschlussklemmen innerhalb des Gerätes sind in diesem Fall vormontiert und ermöglichen: die Anzeige der Spannungszuschaltung des Gerätes, die Anzeige der Öl-Überhitzung und die Außerbetriebsetzung durch eine externe Notabschaltung (Apparat nicht im Lieferumfang). Ein potentialfreier Kontakt ist integriert und muss nicht extra bestellt werden. Ist nicht mit der Option „Steckdose mit FI abgesichert“ kombinierbar.

Hinweis:

Für eine Marine-Installation sind nur die folgenden Konfigurationen zulässig (DNV-GL):

iVario 2-XS und iVario Pro 2-S: Kochsystem mit Kunststofffüße 90 mm, Kit Gerätebefestigung (60.76.118) und Untergestell MarineLine (Typ 2-XS: 60.31.701, Typ 2-S: 60.31.702).

iVario Pro L und iVario Pro XL: Kochsystem mit Unterbau mit Edelstahlfüße.

Die Edelstahlfüße der Untergestelle/Unterbauten müssen zwingend durch Verschrauben oder Verschweißen am Boden befestigt werden.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
192€	192€	192€	192€

Anschlussvorbereitung für Fernabschaltung und Signalausgabe

Das Kochsystem kann an einen externen Signalgeber 230V (max. 8A, nicht im Lieferumfang) angeschlossen werden. Entsprechende Anschlussklemmen innerhalb des Gerätes sind in diesem Fall vormontiert. Dies ermöglicht die Anzeige der Spannungszuschaltung des Gerätes, die Anzeige der Öl-Überhitzung und die Außerbetriebsetzung durch eine externe Notabschaltung (Apparat nicht im Lieferumfang). Ein potentialfreier Kontakt ist integriert und muss nicht extra bestellt werden. Ist nicht mit der Option „Steckdose mit FI abgesichert“ kombinierbar.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
192€	192€	192€	192€

Anschluss an Betriebszustandsanzeige und externe Signalausgabe

Vier potentialfreie Kontakte als Schnittstelle zur direkten Anbindung des Kochsystems an Betriebskontrollsysteme oder zur Ansteuerung externer Geräte wie z. B. Lüftungen.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
147€	147€	147€	147€

Abschließbare Bedienblende

Die abschließbare Bedienblende sichert das Kochsystem vor ungewünschter Nutzung.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
624€	624€	624€	624€

Warmwasseranschluss

Anschlussmöglichkeit an einen Kalt- und an einen Warmwasserzulauf. Durch die Nutzung des Warmwasserzulaufs verkürzen sich die Aufheizzeiten beim Kochen. Der Wasserzulaufschlauch (1,50 m) ist im Lieferumfang enthalten.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	397€	397€

Balanced Power

Bei dieser Option ist die Anschlussleistung im Vergleich zum Standard-Kochsystem reduziert, um begrenzten Installationsvoraussetzungen zu entsprechen. Gleichzeitig verändern sich Vorheiz- und Garzeiten.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	Ohne Aufpreis	Ohne Aufpreis

Kommunikationsschnittstelle OPC UA gemäß DIN 18898

Die standardisierte OPC UA Schnittstelle eignet sich besonders für die sichere und vielseitige Vernetzung verschiedener Kochsysteme in einem bestehenden Netzwerk - via Cloud oder lokal (siehe Seite 67).

	iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
OPC UA via Cloud	Ohne Aufpreis	Ohne Aufpreis	Ohne Aufpreis	Ohne Aufpreis
OPC UA Basic	502€	502€	502€	502€
OPC UA Pro	753€	753€	753€	753€

Aufstellvarianten iVario 2-XS und iVario Pro 2-S

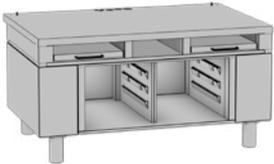
Der iVario lässt sich optimal in nahezu jede Küche integrieren. Sein modulares Konzept bietet zahlreiche Möglichkeiten für die optimale Aufstellung oder Einbau. Ganz nach den Wünschen Ihres Kunden.



Bodendichte Aufstellung

Aufstellung mit 45 mm hohen Kunststofffüßen und einem Dichtungssockel.

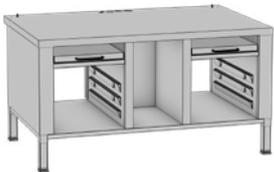
Option	Typ 2-XS	ohne Aufpreis
Option	Typ 2-S	ohne Aufpreis



Untergestell mit elektrisch höhenverstellbaren Füßen

Einstellbereich: + 175 mm / - 25 mm im Vergleich zur Standardhöhe. 2 Ausziehböden, 6 Paar 1/1 GN (325 × 530 mm) Auflageschienen. Seitenwände und Decke geschlossen. Kein separater Stromanschluss notwendig, Steuerung über das Display des iVario. Flexibler Ablaufschlauch inklusive.

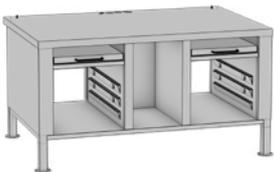
60.31.326	Typ 2-XS, Abmessung B T H: 1100 713 570-770 mm	3.145 €
60.31.327	Typ 2-S, Abmessung B T H: 1100 895 570-770 mm	3.641 €



Untergestell mit Füßen

2 Ausziehböden, 6 Paar 1/1 GN (325 × 530 mm) Auflageschienen. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen. 4 verstellbare Füße.

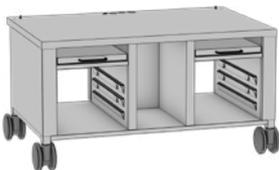
60.31.221	Typ 2-XS, Abmessung B T H: 1100 717 595 mm	1.833 €
60.31.319	Typ 2-S, Abmessung B T H: 1100 899 595 mm	2.328 €



Untergestell mit Edelstahlfüßen

2 Ausziehböden, 6 Paar 1/1 GN (325 × 530 mm) Auflageschienen. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen. 4 Edelstahlfüße mit Fixierungsvorbereitung (nicht verstellbar).

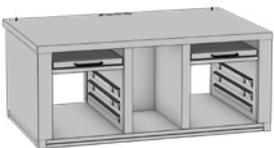
60.31.538	Typ 2-XS, Abmessung B T H: 1130 717 595 mm	1.907 €
60.31.539	Typ 2-S, Abmessung B T H: 1130 899 595 mm	2.403 €



Untergestell mit Lenkrollen

2 Ausziehböden, 6 Paar 1/1 GN (325 × 530 mm) Auflageschienen. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen. 4 Lenkrollen mit 125 mm Durchmesser, davon 2 feststellbar (nicht verstellbar).

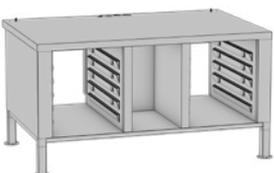
60.31.317	Typ 2-XS, Abmessung B T H: 1145 809 595 mm	2.143 €
60.31.320	Typ 2-S, Abmessung B T H: 1145 991 595 mm	2.638 €



Untergestell für Sockelaufstellung mit Aufstellrahmen

2 Ausziehböden, 6 Paar 1/1 GN (325 × 530 mm) Auflageschienen. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen, ohne Füße. Aufstellrahmen für eine stabile und hygienische Aufstellung auf einem Sockel. Mindestsockeltiefe 600 mm für Typ 2-XS, 650 mm für Typ 2-S.

60.31.540	Typ 2-XS, Abmessung B T H: 1100 717 464 mm	1.982 €
60.31.541	Typ 2-S, Abmessung B T H: 1100 899 464 mm	2.477 €



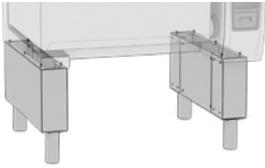
Untergestell MarineLine

10 Paar 1/1 GN (325 × 530 mm) Auflageschienen mit Arretierungen. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen. 4 Edelstahlfüße mit Fixierungsvorbereitung (nicht verstellbar). Das Kochsystem muss mit dem Kit Gerätebefestigung 60.76.118 an dem Untergestell befestigt werden.

60.31.701	Typ 2-XS, Abmessung B T H: 1100 694 595 mm	2.100 €
60.31.702	Typ 2-S, Abmessung B T H: 1100 876 595 mm	2.600 €

Aufstellvarianten iVario Pro L und iVario Pro XL

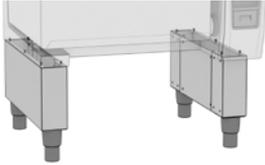
Der iVario lässt sich optimal in nahezu jede Küche integrieren. Sein modulares Konzept bietet zahlreiche Möglichkeiten für die optimale Aufstellung oder Einbau. Ganz nach den Wünschen Ihres Kunden.



Unterbau mit elektrisch höhenverstellbaren Füßen

Einstellbereich: + 175 mm / - 25 mm im Vergleich zur Standardhöhe. Aufstellung mit einem Unterbau und elektrisch höhenverstellbaren Füßen, zur Installation als Standgerät. Kein separater Stromanschluss notwendig, Steuerung über das Display des iVario. Flexibler Ablaufschlauch inklusive.

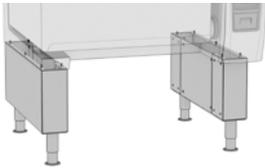
Option	Typ L	3.397 €
Option	Typ XL	3.397 €



Unterbau mit Kunststofffüßen

Aufstellung mit einem Unterbau und 150 mm hohen verstellbaren Kunststofffüßen, zur Installation als Standgerät.

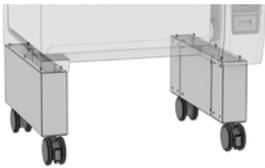
Option	Typ L	773 €
Option	Typ XL	773 €



Unterbau mit Edelstahlfüßen

Aufstellung mit einem Unterbau und 150 mm hohen verstellbaren und fixierbaren Edelstahlfüßen, zur Installation als Standgerät.

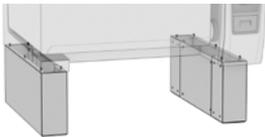
Option	Typ L	1.057 €
Option	Typ XL	1.057 €



Unterbau mit Lenkrollen

Aufstellung mit einem Unterbau und 4 zu montierenden Lenkrollen (nicht verstellbar), zur Installation als fahrbares Standgerät. 4 Lenkrollen Ø 125 mm, davon 2 feststellbar. Effektive Höhe: 150 mm. Nicht kombinierbar mit der Option Druckgaren.

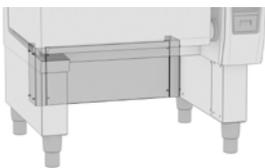
Option	Typ L	1.227 €
Option	Typ XL	1.227 €



Unterbau für Sockelaufstellung

Aufstellung mit einem Unterbau ohne Füße für eine hygienische Aufstellung auf einem Sockel ohne zusätzliches installationszubehör. Mit vier höhenverstellbaren Nivellierfüßen. Mindestsockeltiefe 650 mm.

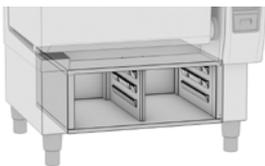
Option	Typ L	980 €
Option	Typ XL	980 €



Verkleidung für Unterbau

Die rückseitige Verkleidung schließt den Bereich zwischen den Seitenteilen und deckt somit die Anschlüsse ab. Kombinierbar mit allen Unterbauvarianten. Nicht kombinierbar mit dem „Stauraum für Unterbau“.

Option	Typ L	397 €
Option	Typ XL	453 €



Stauraum für Unterbau

Der Stauraum im Unterbau bietet Auflageschienen zum Aufbewahren von GN-Behältern und Zubehör. Rückseite geschlossen. Kombinierbar mit allen Unterbauvarianten. Nicht kombinierbar mit der „Verkleidung für Unterbau“.

Option	Typ L	1.045 €
Option	Typ XL	1.352 €



Kit Wandaufhängung

Für eine Wandmontage des Grundgerätes (ohne Unterbau) zur leichteren Reinigung unter dem Kochsystem.

60.75.993	Typ L	2.185 €
60.75.934	Typ XL	2.309 €

Zubehör Typ 2-XS

Grundausrüstung Zubehör Typ 2-XS (im Lieferumfang des iVario 2-XS enthalten)

Besteht aus:

2 × 60.74.791	Arm für Hebe- und Senkautomatik Typ 2-XS	1 × 60.74.970	Kochkorb Typ 2-XS
1 × 60.75.019	Frittierkorb Typ 2-XS	1 × 60.74.666	Sieb Typ 2-XS
1 × 60.73.927	Reinigungsschwamm		



Spachtel

Zum einfachen und ergonomischen Wenden und Entnehmen von Produkten im iVario.

60.71.643	Spachtel 25, Breite 250 mm	73 €
60.77.042	Spachtel 33, Breite 330 mm	93 €



Arm für Hebe- und Senkautomatik

Zum Einhängen von Körben mit AutoLift.

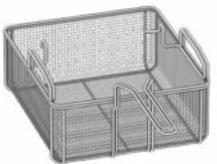
60.74.791	Typ 2-XS	73 €
-----------	----------	------



Kochkorb

Zum Kochen in Körben mit AutoLift. Nur in Verbindung mit Arm für Hebe- und Senkautomatik.

60.74.970	Typ 2-XS	222 €
-----------	----------	-------



Frittierkorb

Zum Frittieren in Körben mit AutoLift. Nur in Verbindung mit Arm für Hebe- und Senkautomatik.

60.75.019	Typ 2-XS	222 €
-----------	----------	-------



Sieb

Rückhalt für lose gekochte Produkte beim Wasser ablassen.

60.74.666	Typ 2-XS, 2-S	85 €
-----------	---------------	------



Spätzlesieb

Tiegelauflauf zur optimalen und ergonomischen Herstellung von Spätzle.

60.74.958	Typ 2-XS, 2-S	222 €
-----------	---------------	-------



Tiegelbodenrost

Vermeidung des direkten Kontaktes zwischen Gargut und Tiegelboden beim Niedertemperaturgaren.

60.74.832	Typ 2-XS	73 €
-----------	----------	------



Kit 4 Portionskörbe

60.75.300	Kit 4 Portionskörbe 1/6 GN (176 × 162 mm) gelocht + Portionskorbrahmen	382 €
60.75.978	Kit 4 Portionskörbe 1/6 GN (176 × 162 mm) ungelocht mit Deckel + Portionskorbrahmen	382 €
60.75.979	Kit 4 Portionskörbe 1/6 GN (176 × 162 mm) Frittieren + Portionskorbrahmen	382 €
60.76.407	Kit 4 Portionskörbe 1/6 GN (176 × 162 mm) gelocht, 4 Portionskörbe 1/6 GN (176 × 162 mm) ungelocht mit Deckel, 2 Portionskorbrahmen Typ 2-XS.	688 €

Sparen Sie 10 % gegenüber dem Einzelkauf.

Zubehör Typ 2-XS



Kit 2 Portionskörbe

60.75.302	Kit 2 Portionskörbe 1/6 GN (176 × 162 mm) ungelocht mit Deckel	159€
60.75.303	Kit 2 Portionskörbe 1/6 GN (176 × 162 mm) gelocht	159€
60.75.982	Kit 2 Portionskörbe 1/6 GN (176 × 162 mm) Frittieren	159€
60.75.311	Kit 2 Deckel für Portionskorb 1/6 GN (176 × 162 mm)	48€



Korb 1/3 GN gelocht

Für die Zubereitung von bis zu 500 g langer Pasta oder größeren Mengen Gemüse. Kompatibel mit dem Portionskorbrahmen und kann auch ohne Rahmen direkt in den Tiegel gestellt werden.

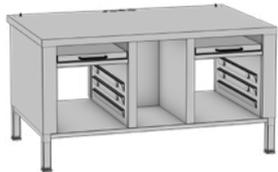
60.77.485	Korb 1/3 GN (325 × 265 mm) gelocht	150€
-----------	------------------------------------	------



VarioMobil 1/1 GN

Zum mühelosen und sicheren Entleeren von Gargut und zum Transportieren in 1/1 GN (325 × 530 mm) Behältern (GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten). Höheneinstellbar in 4 Stufen.

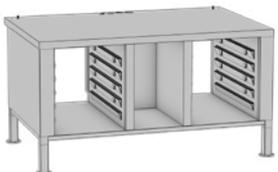
60.73.349	Typ 2-XS, 2-S	850€
-----------	---------------	------



Untergestell

2 Ausziehböden, 6 Paar 1/1 GN (325 × 530 mm) Auflageschienen. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen.

60.31.221	Mit Füßen, Abmessung B T H: 1100 717 595 mm	1.833€
60.31.538	Mit Edelstahlfüßen, Abmessung B T H: 1130 717 595 mm	1.907€
60.31.317	Mit Lenkrollen, Abmessung B T H: 1145 809 595 mm	2.143€
60.31.540	Für Sockelaufstellung mit Aufstellrahmen, Abmessung B T H: 1100 717 464 mm	1.982€
60.31.326	Untergestell elektrisch höhenverstellbar (Rückseite geschlossen), Abmessung B T H: 1100 713 570-770 mm	3.145€



Untergestell MarineLine

10 Paar 1/1 GN (325 × 530 mm) Auflageschienen mit Arretierungen. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen. 4 Edelstahlfüße mit Fixierungsvorbereitung (nicht verstellbar).

Das Kochsystem muss mit dem Kit Gerätebefestigung 60.76.118 an dem Untergestell befestigt werden.

60.31.701	Typ 2-XS, Abmessung B T H: 1100 694 595 mm	2.100€
-----------	--	--------



Kit Gerätebefestigung

Zum Fixieren der Kochsysteme auf einer bestehenden Arbeitsfläche oder dem Untergestell (2 Stück).

60.76.118	Typ 2-XS, 2-S	98€
-----------	---------------	-----



Kit Geräteanschluss Abwasser

Bestehend aus Abwasserrohren DN 40.

87.00.745	Typ 2-XS, 2-S	137€
-----------	---------------	------



RATIONAL-USB-Datenspeicher

42.00.162	USB-Stick 3.0 für Garprogramme und HACCP-Daten	17€
-----------	--	-----

Aktivierbare Optionen

Folgende Optionen stehen für das iVario 2-XS nach der Installation zur Verfügung.

80.00.492	iZoneControl	1.023€
80.00.490	Niedertemperaturgaren	795€
80.00.491	WiFi Modul	330€

Zubehör Typ 2-S

Grundausrüstung Zubehör

Sparen Sie 10 % gegenüber dem Einzelkauf.

87.00.742	Typ 2-S	1.002 €
-----------	---------	---------

Besteht aus:

1 × 60.71.643	Spachtel 25	2 × 60.75.359	Arm für Hebe- und Senkautomatik Typ 2-S
1 × 60.74.986	Kochkorb Typ 2-S	1 × 60.75.330	Frittierkorb Typ 2-S
1 × 60.74.666	Sieb Typ 2-S	2 × 60.74.663	Tiegelbodenrost Typ 2-S
1 × 60.73.927	Reinigungsschwamm		



Spachtel

Zum einfachen und ergonomischen Wenden und Entnehmen von Produkten im iVario.

60.71.643	Spachtel 25, Breite 250 mm	73 €
60.77.042	Spachtel 33, Breite 330 mm	93 €



Schaufel

Zum sicheren und einfachen Entleeren oder Portionieren von großen Gargutmengen.

60.73.348	Schaufel ungelocht	134 €
60.73.586	Schaufel gelocht	134 €



Arm für Hebe- und Senkautomatik

Zum Einhängen von Körben mit AutoLift.

60.75.359	Typ 2-S	73 €
-----------	---------	------



Kochkorb

Zum Kochen in Körben mit AutoLift. Nur in Verbindung mit Arm für Hebe- und Senkautomatik.

60.74.986	Typ 2-S	296 €
-----------	---------	-------



Frittierkorb

Zum Frittieren in Körben mit AutoLift. Nur in Verbindung mit Arm für Hebe- und Senkautomatik.

60.75.330	Typ 2-S	296 €
-----------	---------	-------



Sieb

Rückhalt für lose gekochte Produkte beim Wasser ablassen.

60.74.666	Typ 2-XS, 2-S	85 €
-----------	---------------	------



Spätzlesieb

Tiegelauflauf zur optimalen und ergonomischen Herstellung von Spätzle.

60.74.958	Typ 2-XS, 2-S	222 €
-----------	---------------	-------



Tiegelbodenrost

Vermeidung des direkten Kontaktes zwischen Gargut und Tiegelboden beim Niedertemperaturgaren.

60.74.663	Typ 2-S, L, XL	97 €
-----------	----------------	------



Kit 2 Portionskörbe

60.75.302	Kit 2 Portionskörbe 1/6 GN (176 × 162 mm) ungelocht mit Deckel	159 €
60.75.303	Kit 2 Portionskörbe 1/6 GN (176 × 162 mm) gelocht	159 €
60.75.982	Kit 2 Portionskörbe 1/6 GN (176 × 162 mm) Frittieren	159 €
60.75.311	Kit 2 Deckel für Portionskorb 1/6 GN (176 × 162 mm)	48 €

Zubehör Typ 2-S



Kit 6 Portionskörbe

60.75.305	Kit 6 Portionskörbe 1/6 GN (176 × 162 mm) gelocht + Portionskorbrahmen	569€
60.75.306	Kit 6 Portionskörbe 1/6 GN (176 × 162 mm) ungelocht mit Deckel + Portionskorbrahmen	569€
60.75.307	Kit 6 Portionskörbe 1/6 GN (176 × 162 mm) Frittieren + Portionskorbrahmen	569€
60.76.408	Kit 6 Portionskörbe 1/6 GN (176 × 162 mm) gelocht, 6 Portionskörbe 1/6 GN (176 × 162 mm) ungelocht mit Deckel, 2 Portionskorbrahmen Typ 2-S. Sparen Sie 10 % gegenüber dem Einzelkauf.	1.024€



Korb 1/3 GN gelocht

Für die Zubereitung von bis zu 500 g langer Pasta oder größeren Mengen Gemüse. Kompatibel mit dem Portionskorbrahmen und kann auch ohne Rahmen direkt in den Tiegel gestellt werden.

60.77.485	Korb 1/3 GN (325 × 265 mm) gelocht	150€
-----------	------------------------------------	------



VarioMobil 1/1 GN

Zum mühelosen und sicheren Entleeren von Gargut und zum Transportieren in 1/1 GN (325 × 530 mm) Behältern (GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten). Höheneinstellbar in 4 Stufen.

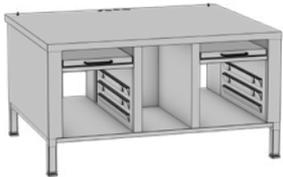
60.73.349	Typ 2-XS, 2-S	850€
-----------	---------------	------



Korbwagen

Zum Lagern, Transportieren und Abtropfen von Frittier- und Kochkörben. Kapazität: max. 16 1/1 GN Bleche oder max. 3 Körbe (Typ 2-S oder L, XL) 1 Arm für Hebe- und Senkautomatik (Typ L oder XL).

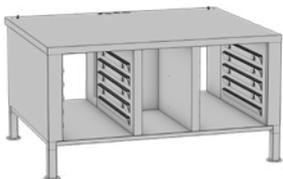
60.73.612	Typ 2-S, L, XL	1.212€
-----------	----------------	--------



Untergestell

2 Ausziehböden, 6 Paar 1/1 GN (325 × 530 mm) Auflageschienen. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen.

60.31.319	Mit Füßen, Abmessung B T H: 1100 899 595 mm	2.328€
60.31.539	Mit Edelstahlfüßen, Abmessung B T H: 1130 899 595 mm	2.403€
60.31.320	Mit Lenkrollen, Abmessung B T H: 1145 991 595 mm	2.638€
60.31.541	Für Sockelaufstellung mit Aufstellrahmen, Abmessung B T H: 1100 899 464 mm	2.477€
60.31.327	Untergestell elektrisch höhenverstellbar (Rückseite geschlossen), Abmessung B T H: 1100 895 570-770 mm	3.641€



Untergestell MarineLine

10 Paar 1/1 GN (325 × 530 mm) Auflageschienen mit Arretierungen. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen. 4 Edelstahlfüße mit Fixierungsvorbereitung (nicht verstellbar).

Das Kochsystem muss mit dem Kit Gerätebefestigung 60.76.118 an dem Untergestell befestigt werden.

60.31.702	Typ 2-S, Abmessung B T H: 1100 876 595 mm	2.600€
-----------	---	--------



Kit Gerätebefestigung

Zum Fixieren der Kochsysteme auf einer bestehenden Arbeitsfläche oder dem Untergestell (2 Stück).

60.76.118	Typ 2-XS, 2-S	98€
-----------	---------------	-----



Kit Geräteanschluss Abwasser

Bestehend aus Abwasserrohren DN 40.

87.00.745	Typ 2-XS, 2-S	137€
-----------	---------------	------



RATIONAL-USB-Datenspeicher

42.00.162	USB-Stick 3.0 für Garprogramme und HACCP-Daten	17€
-----------	--	-----

Zubehör Typ L, XL

Grundausrüstung Zubehör

Sparen Sie 10 % gegenüber dem Einzelkauf.

87.00.743	Typ L	1.144 €
87.00.744	Typ XL	1.531 €

Typ L besteht aus:

1 × 60.77.042	Spachtel 33	1 × 60.75.909	Arm für Hebe- und Senkautomatik Typ L
2 × 60.74.983	Kochkorb Typ L, XL	1 × 60.75.975	Sieb Typ L
2 × 60.74.663	Tiegelbodenrost Typ L, XL	1 × 60.73.927	Reinigungsschwamm

Typ XL besteht aus:

1 × 60.77.042	Spachtel 33	1 × 60.75.129	Arm für Hebe- und Senkautomatik Typ XL
3 × 60.74.983	Kochkorb Typ L, XL	1 × 60.74.908	Sieb Typ XL
3 × 60.74.663	Tiegelbodenrost Typ L, XL	1 × 60.73.927	Reinigungsschwamm



Spachtel

Zum einfachen und ergonomischen Wenden und Entnehmen von Produkten im iVario.

60.71.643	Spachtel 25, Breite 250 mm	73 €
60.77.042	Spachtel 33, Breite 330 mm	93 €



Langspachtel

Eignet sich perfekt um größere Speisemengen im iVario anzubraten. Blattbreite 135 mm, Stiellänge 700 mm.

60.78.143	Typ L, XL	95 €
-----------	-----------	------



Schaufel

Zum sicheren und einfachen Entleeren oder Portionieren von großen Gargutmengen.

60.73.348	Schaufel ungelocht	134 €
60.73.586	Schaufel gelocht	134 €



Arm für Hebe- und Senkautomatik

Zum Einhängen von Körben mit AutoLift.

60.75.909	Typ L	222 €
60.75.129	Typ XL	259 €



Kochkorb

Zum Kochen in Körben mit AutoLift. Nur in Verbindung mit Arm für Hebe- und Senkautomatik.

60.74.983	Typ L, XL	296 €
-----------	-----------	-------



Frittierkorb

Zum Frittieren in Körben mit AutoLift. Nur in Verbindung mit Arm für Hebe- und Senkautomatik.

60.75.391	Typ L, XL	296 €
-----------	-----------	-------



Sieb

Rückhalt für lose gekochte Produkte beim Wasser ablassen.

60.75.975	Typ L	147 €
60.74.908	Typ XL	147 €

Zubehör Typ L, XL



Spätzlesieb

Tiegelaufsatz zur optimalen und ergonomischen Herstellung von Spätzle.

60.75.629 Typ L, XL 296 €



Tiegelbodenrost

Vermeidung des direkten Kontaktes zwischen Gargut und Tiegelboden beim Niedertemperaturgaren.

Empfehlung: Typ L: 2 Stück, Typ XL: 3 Stück.

60.74.663 Typ 2-S, L, XL 97 €



VarioMobil 2/1 GN

Zum mühelosen und sicheren Entleeren von Gargut und zum Transportieren in 2/1 GN (650 × 530 mm) oder 1/1 GN (325 × 530 mm) Behältern (GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten). Höhenverstellbar (2 Positionen).

60.70.107 Typ L, XL 1.650 €



Korbwagen

Zum Lagern, Transportieren und Abtropfen von Frittier- und Kochkörben. Kapazität: max. 16 1/1 GN Bleche oder max. 3 Körbe (Typ 2-S oder L, XL) 1 Arm für Hebe- und Senkautomatik (Typ L oder XL).

60.73.612 Typ 2-S, L, XL 1.212 €



Ölwagen

Zum Befüllen des Gartiegels sowie zur Lagerung und Filterung des Öls. Mit Vorheizfunktion zum Aufschmelzen von Blockfett oder gekühltem Öl. Förderung von heißem Fett möglich.

60.74.941 Typ L, XL 4.990 €



Kit Bodenbefestigung

Zur sicheren Positionierung der Kochsysteme (Aufstellvariante mit Kunststofffüßen) auf dem Boden (2 Stück).

60.72.905 Typ L, XL 129 €



Kit Wandaufhängung

Wandmontage des Grundgerätes (ohne Unterbau) zur leichteren Reinigung unter dem Kochsystem. Mit integrierter Dampfzuführung.

60.75.993 Typ L 2.185 €

60.75.934 Typ XL 2.309 €



Kit Geräteanschluss Abwasser

Bestehend aus Abwasserrohren DN 50.

87.00.746 Typ L, XL 137 €



RATIONAL-USB-Datenspeicher

42.00.162 USB-Stick 3.0 für Garprogramme und HACCP-Daten 17 €

Pflegeprodukte iVario



Reinigungsarm, inkl. 4 Pads

Bestehend aus 1 Reinigungsarm, 2 Reinigungspads rau, 2 Reinigungspads weich.

60.73.925 Typ 2-XS, 2-S, L, XL 148 €



Kit 2 Reinigungspads rau

Zur Reinigung von stärkeren Verschmutzungen in Verwendung mit dem Reinigungsarm.

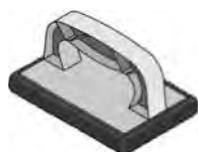
60.73.922 Kit 2 Reinigungspads rau 62 €



Kit 2 Reinigungspads weich

Zur Reinigung von Verschmutzungen in Verwendung mit dem Reinigungsarm.

60.73.923 Kit 2 Reinigungspads weich 62 €



Kit 6 Reinigungsschwämme

Zur effektiven und schnellen Reinigung des Tiegels.

60.73.924 Kit 6 Reinigungsschwämme 124 €



Grillreiniger

Zur perfekten Unterstützung für die hygienische Sauberkeit.

9006.0153 Flüssigreiniger 10 l 70 €



Kit Reinigung

Bestehend aus 10 l Grillreiniger, 1 Reinigungsarm, 2 Reinigungspads rau, 2 Reinigungspads weich, 1 Reinigungsschwamm.

60.73.920 Kit Reinigung 204 €

Nachrüstmöglichkeiten iVario 2-XS und iVario Pro 2-S*

Nachrüstmöglichkeiten

Art.Nr.	Bezeichnung	Gerätetyp	Hinweis
60.31.432	Kit 4 Kunststofffüße einstellbar Untergestell	2-XS, 2-S	
60.31.524	Kit 4 Edelstahlfüße Untergestell	2-XS, 2-S	
60.31.433	Kit 4 Lenkrollen Untergestell	2-XS, 2-S	
60.77.055	Kit Aufstellrahmen für Untergestell Sockelaufstellung	2-XS	
60.77.048	Kit Aufstellrahmen für Untergestell Sockelaufstellung	2-S	
87.00.749	Kit Geräteanschluss Höhenverstellung (Flexibler Ablaufschlauch DN50-DN50/40)	2-XS, 2-S	Ist im Untergestell elektrisch höhenverstellbar bereits vorhanden. Kit Geräteanschluss Abwasser wird zusätzlich benötigt.
-	Elektrische Höhenverstellung für Untergestell	2-XS, 2-S	Als Nachrüstung nicht möglich.

Nachrüstsätze (nur als Serviceteil bestellbar)

Art.Nr.	Bezeichnung	Gerätetyp	Hinweis
87.01.813S	Nachrüstsatz Energieoptimierung Anschluss	2-XS, 2-S	
87.01.643S	Nachrüstsatz Ethernet	2-XS, 2-S	
87.01.821S	Nachrüstsatz Anschluss an Betriebszustandsanzeige und externe Signalausgabe	2-XS, 2-S	
87.01.833S	Nachrüstsatz Handbrause entfernen	2-XS, 2-S	
87.01.848S	Nachrüstsatz abschließbare Bedienblende RATIONAL	2-S	
87.01.849S	Nachrüstsatz abschließbare Bedienblende RATIONAL	2-XS	
87.01.819S	Nachrüstsatz FI-Schalter	2-XS, 2-S	Nur für Spannung 3 NAC 400V 50/60Hz

Umbau Füße von 90 mm auf 45 mm:

87.01.835S	Dichtungssockel	2-XS	90 mm Füße können zu 45 mm Füßen umgebaut werden.
87.01.834S	Dichtungssockel	2-S	90 mm Füße können zu 45 mm Füßen umgebaut werden.

Umbau Füße von 45 mm auf 90 mm:

87.01.591S	Fuß vorne 90 mm	2-XS, 2-S	
87.01.590S	Fuß hinten 90 mm	2-XS, 2-S	Wird für den Umbau 2-fach benötigt.

Freischaltbare Optionen

Art.Nr.	Bezeichnung	Gerätetyp	Hinweis
80.00.490	Niedertemperaturgaren	2-XS	Software Update LMX-2.3.16 oder höher notwendig.
80.00.491	Wifi Modul	2-XS	Software Update LMX-2.3.16 oder höher notwendig.
80.00.492	iZoneControl	2-XS	Software Update LMX-2.3.16 oder höher notwendig.
60.78.160	OPC UA Basic	2-XS, 2-S	Software Update LMX-2.7.1 oder höher notwendig.
60.78.161	OPC UA Pro	2-XS, 2-S	Software Update LMX-2.7.1 oder höher notwendig.

*Preise auf Anfrage

Nachrüstmöglichkeiten iVario Pro L und XL*

Nachrüstmöglichkeiten

Art.Nr.	Bezeichnung	Gerätetyp	Hinweis
60.74.364	Kit 4 Kunststofffüße einstellbar	L, XL	Für Unterbau.
60.74.500	Kit 4 Edelstahlfüße einstellbar	L, XL	Für Unterbau.
60.71.267	Kit 4 Lenkrollen	L, XL	Für Unterbau. Nicht zugelassen bei Geräten mit Druckgarfunktion.
60.76.119	Kit Sockelaufstellung	L, XL	Für Unterbau.
60.74.865	Stauraum für Unterbau	L	
60.74.696	Stauraum für Unterbau	XL	
60.76.306	Verkleidung für Unterbau	L	
60.76.305	Verkleidung für Unterbau	XL	
87.00.749	Kit Geräteanschluss Höhenverstellung (Flexibler Ablaufschlauch DN50-DN50/40)	L, XL	Ist bei Geräten mit einem elektrisch höhenverstellbarem Unterbau bereits vorhanden. Kit Geräteanschluss Abwasser wird zusätzlich benötigt.
80.00.615	Balanced Power ON Typ L, XL	L, XL	Nur für Spannung 3 NAC 400V 50/60Hz
80.00.616	Balanced Power OFF Typ L, XL	L, XL	Nur für Spannung 3 NAC 400V 50/60Hz
-	Unterbau elektrisch höhenverstellbar	L, XL	Als Nachrüstung nicht möglich.

Nachrüstsätze (nur als Serviceteil bestellbar)

Art.Nr.	Bezeichnung	Gerätetyp	Hinweis
87.01.793S	Nachrüstsatz Unterbau	L, XL	Enthält einen vollständigen Unterbau für iVario Pro L und XL. Füße müssen separat bestellt werden.
87.01.814S	Nachrüstsatz Anschluss Energieoptimierung	L, XL	
87.01.792S	Nachrüstsatz Ethernet	L, XL	
87.01.821S	Nachrüstsatz Anschluss an Betriebszustandsanzeige und externe Signalausgabe	L, XL	
87.01.833S	Nachrüstsatz Handbrause entfernen	L, XL	
87.01.848S	Nachrüstsatz verschließbare Bedienblende RATIONAL	L, XL	
87.01.820S	Nachrüstsatz FI-Schalter	L, XL	Nur für Spannung 3 NAC 400V 50/60Hz
87.01.901S	Nachrüstsatz Option Warmwasser	L, XL	

Freischaltbare Optionen

Art.Nr.	Bezeichnung	Gerätetyp	Hinweis
60.78.160	OPC UA Basic	L, XL	Software Update LMX-2.7.1 oder höher notwendig.
60.78.161	OPC UA Pro	L, XL	Software Update LMX-2.7.1 oder höher notwendig.

*Preise auf Anfrage

Ausstattung iVario

Funktionen	iVario Pro			
	2-XS	2-S	L	XL
iCookingSuite, intelligenter Kochassistent mit den 6 Betriebsarten: Fleisch, Fisch, Gemüse und Beilagen, Eierspeisen, Milch- und Süßspeisen, Suppen und Saucen oder den 5 Garverfahren Kochen, Braten, Frittieren, Schmoren sowie Finishing für einfache Eingabe des Wunschergebnisses mit automatischer Anpassung des idealen Garvorgangs	●	●	●	●
Landesspezifische Voreinstellungen der Garparameter unabhängig von der eingestellten Sprache, Auswahl einer zweiten, zusätzlichen Landesküche möglich	●	●	●	●
Niedertemperaturgaren (auch über Nacht), Konfieren, Sous-vide-Garen	○	●	●	●
iZoneControl – Flexible Aufteilung des Tiegelbodens in Zonen mit unterschiedlichen Temperaturen	○	●	●	●
Manueller Modus: Garen mittels frei einstellbarer Flüssigkeitstemperatur, Tiegelbodentemperatur oder Öltemperatur. Temperaturbereich: von 30 °C–250 °C	●	●	●	●
iVarioBoost-Energiemanagement	●	●	●	●
Anlegen von anwenderspezifischen MyDisplay-Profilen für eine individuelle Geräte- und Bedienungskonfiguration z.B. individueller Startbildschirm	●	●	●	●
1.200 Programme mit bis zu 30 Schritten frei programmier- und benennbar	●	●	●	●
Zwei unabhängig voneinander zu betreibende Tiegel	●	●	-	-
AutoLift Hebe- und Senkvorrichtung für das Garen in Körben	●	●	●	●
Erkennung des Garmediums im Tiegel: keine Verbrennung von Öl möglich	●	●	●	●
Delta-T-Garen zum schonenden Garen von großen Fleischstücken	●	●	●	●
Sensitiv Kochen für das schonende Garen von sensiblen Produkten	●	●	●	●
Wassereinlauf, automatisch und litergenau den Tiegel befüllen	●	●	●	●
Druckgarfunktion für kürzere Garzeiten und mehr Produktivität	-	○	○	○
Bedienung				
10,1" TFT-Farbdisplay mit kapazitivem Glas-Touchscreen, mit selbsterklärender Symbolik für einfache, intuitive Bedienung	●	●	●	●
Zentrales Einstellrad mit „Push“-Funktion zur Bestätigung von Eingaben	●	●	●	●
Bedienführung in mehr als 40 Sprachen wählbar	●	●	●	●
Top 10 Favoriten-Liste der am häufigsten verwendeten iCookingSuite-Garpfade und manuellen Programme, einfach auffindbar unter dem Favoriten-Stern im Startbildschirm	●	●	●	●
Digitale Temperaturanzeigen	●	●	●	●
Anzeige von Soll- und Istwerten	●	●	●	●
Zeitschaltuhr digital 0–24 Std. mit Dauerstellungen, wahlweise Einstellung Std./Min. bzw. Min./Sek.	●	●	●	●
Klingelton und Displaykontrast einstellbar	●	●	●	●
Umfangreiche, kontextsensitive Such- und Hilfefunktion	●	●	●	●
Digitale Betriebsanleitung mit Praxistipps und umfangreichen Anwendungsbeispielen, die direkt als Garpfad aus dem Handbuch gestartet werden können	●	●	●	●
Geräteüberwachung vom PC, Smartphone oder Tablet mittels ConnectedCooking	●	●	●	●

● Serienausstattung ohne Aufpreis | ○ Sonderausstattung | - Nicht verfügbar

Ausstattung iVario

Ausstattungsmerkmale	iVario Pro			
	2-XS	2-S	L	XL
iVarioBoost-Heizsystem	●	●	●	●
Reaktionsschneller, kratzfester Hochleistungs-Tiegelboden	●	●	●	●
Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten (1 Fühler pro Tiegel)	●	●	●	●
Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser, direkt durch den integrierten Wasserablauf im Tiegel	●	●	●	●
Integrierte, ergonomisch bedienbare Handbrause mit Rückholautomatik, umschaltbarem Strahlbild (Punkt- und Brausestrahl) und integrierter Wasserabsperrfunktion	●	●	●	●
Integrierte Steckdose, 1 NAC 230 V	●	●	●	●
Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar	●	●	●	●
Magnetische Kerntemperaturfühlerhalterung	●	●	●	●
Tiegel kippbar durch einen Elektrozyylinder	●	●	●	●
Deckel öffnet und schließt durch einen Elektrozyylinder	-	-	●	●
Deckel mit integriertem Wassereinlauf	●	●	●	●
ServiceDiagnose System (SDS) mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen	●	●	●	●
Kaltwasseranschluss (inkl. Wasserzulaufschlauch 1,50 m)	●	●	●	●
Anschlussmöglichkeit an Energieoptimierungsanlage (nur für Spannungen 3 NAC 400 V und 3 NAC 415 V)	○	○	○	○
Anschluss an Betriebszustandsanzeige und externe Signalausgabe zur direkten Anbindung des Kochsystems an Betriebskontrollsysteme oder zur Ansteuerung externer Geräte wie z. B. Lüftungen	○	○	○	○
Meldeausgang SOLAS (Safety of Life at Sea)	○	○	○	○
Anschlussvorbereitung für Fernabschaltung und Signalausgabe	○	○	○	○
Warmwasseranschluss (inkl. Wasserzulaufschlauch 1,50 m)	-	-	○	○
Integrierte WiFi-Schnittstelle, z. B. zur Anbindung an ConnectedCooking	○	●	●	●
Balanced Power	-	-	○	○
Sonderspannung auf Anfrage (z.B. 3 AC 230 V, 3 AC 400 V, 3 AC 440 V)	○	○	○	○
Innen- und Außenmaterial aus nichtrostendem Edelstahl	●	●	●	●
Aufstellung				
Kunststofffüße mit 90 mm Höhe	●	●	-	-
Bodendichte Aufstellung (Kunststofffüße 45 mm und Dichtungssockel)	○	○	-	-
Untergestell mit Füßen	○	○	-	-
Untergestell mit Edelstahlfüßen	○	○	-	-
Untergestell mit Lenkrollen	○	○	-	-
Untergestell elektrisch höhenverstellbar	○	○	-	-
Untergestell mit Aufstellrahmen für Sockelaufstellung	○	○	-	-
Untergestell MarineLine	○	○	-	-
Unterbau mit Kunststofffüßen	-	-	○	○
Unterbau mit Edelstahlfüßen	-	-	○	○
Unterbau mit Lenkrollen	-	-	○	○
Unterbau elektrisch höhenverstellbar	-	-	○	○
Unterbau für Sockelaufstellung	-	-	○	○
Verkleidung für Unterbau	-	-	○	○
Stauraum für Unterbau	-	-	○	○
Wandaufhängung	-	-	○	○

● Serienausstattung ohne Aufpreis | ○ Sonderausstattung | - Nicht verfügbar

Ausstattungsmerkmale iVario

	iVario Pro			
	iVario 2-XS	iVario 2-S	iVario L	iVario XL
Hygiene, Arbeitssicherheit und Ergonomie				
Betriebs- und Warnanzeige, z. B. warmes Öl beim Frittieren	●	●	●	●
Gesperrter Frittiermodus	○	○	○	○
Abschließbare Bedienblende	○	○	○	○
Integrierte Steckdose mit FI abgesichert, 1 NAC 230 V	○	○	○	○
Ethernet-Schnittstelle, z. B. zur Anbindung an ConnectedCooking	○	○	○	○
USB-Schnittstelle zur Ausgabe von HACCP- und Servicedaten sowie Übertragung von Garprogrammen auf den RATIONAL USB-Stick und für einfaches Software-Update	●	●	●	●
OPC UA Kommunikationsschnittstelle	○	○	○	○
Sicherheitstemperatur-Begrenzer	●	●	●	●
Technischer Raum von vorne zugänglich	●	●	●	●
Fugenfreier Hygienetiegel mit gerundeten Ecken	●	●	●	●
Prüfzeichen				
Konformitätserklärung: CE	●	●	●	●
Elektrische Sicherheit: SEMKO Intertek, ETL Safety, INMETRO, NOM	●	●	●	●
Bediensicherheit: GS, EAC, Watermark, IRAM, UA TR	●	●	●	●
Hygienische Sicherheit: NSF, HCV-EU	●	●	●	●
Trinkwasserschutz: SVGW, TZW, KUK WATER REG4	●	●	●	●
Spritz- und Strahlwasserschutz IPX 5	●	●	●	●
Installation auf Schiffe: DNV-GL	●	●	●	●

● Serienausstattung ohne Aufpreis | ○ Sonderausstattung | – Nicht verfügbar

Prüfzeichen für iVario

Die nachfolgenden Prüfsiegel bestätigen, dass unsere Kochsysteme festgelegten Richtlinien und Standards von unabhängigen Prüf- sowie Zertifizierungsstellen entsprechen. Dadurch erkennen Sie auf den ersten Blick, dass nationale und internationale sicherheitstechnisch relevante Aspekte erfüllt werden, wir Wert auf eine herausragende Produktqualität legen und diese auch nachweislich einhalten.

Weitere Informationen finden Sie auch auf rational-online.com.

 Die CE-Konformität definiert die wesentlichen Sicherheitsanforderungen an Produkte, die auf dem europäischen Markt in Verkehr gebracht werden.

 Das GS-Zeichen ist in Europa als Symbol für Sicherheit anerkannt. Das GS-Zeichen garantiert dem Endverbraucher, dass das Produkt von einem autorisierten unabhängigen Dritten (Intertek) auf Sicherheit geprüft wurde.

 Die NSF garantiert die weltweite Einhaltung der NSF/ANSI Hygienestandards bei der Markteinführung von neuen Geräten.

 Das ETL-Safety-Zeichen ist ein Sicherheitszeichen für den nordamerikanischen Markt. Es zeigt an, dass Produkte von einem akkreditierten Prüflabor einer dritten Partei getestet wurden und die geltenden Sicherheitsstandards und Mindestanforderungen für die Vermarktung innerhalb Nordamerikas erfüllt werden.

 Das Zertifikat definiert die Anforderungen von Geräten im Gas- und Wasserbereich bezüglich Qualität, Sicherheit und Gebrauchseigenschaften für den Schweizer Markt.

 Die EAC legt die wichtigsten Anforderungen an Geräte gemäß den eurasischen Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen fest.

 WaterMark zertifiziert Geräte für den australischen Markt, um sicherzustellen, dass sie für den Einsatz geeignet und entsprechend zugelassen sind.

 INMETRO ist für alle elektrischen Geräte oder Komponenten mit einem Anschlusswert unter 20 kW in Brasilien relevant.

 IRAM spezifiziert die Zulassungsbestimmung für den argentinischen Markt, mit Fokus auf Elektronik, Gas, Mechanik, Hygiene, Sicherheit und Lebensmittel.

 Die DNV GL ist eine internationale Klassifikationsgesellschaft, welche die Schiffsausführung von Geräten zertifiziert.

 Die UA TR legt die wichtigsten Anforderungen an Geräte gemäß den ukrainischen Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen fest.

 TZW: bietet hygienische Eignungsprüfungen mit speziellem Fokus auf der Trinkwassereignung für alle Bereiche der nationalen und internationalen Wasserbranche.

 RATIONAL als weltweiter Anbieter von professionellen Kochsystemen hat seine Produkte für Wifi-Konnektivität zugelassen, wo immer es erlaubt ist. Bitte zögern Sie nicht, uns für weitere Informationen zu kontaktieren.

 Das Regulatory Compliance Mark (RCM) ist eine Marke der elektrischen Regulierungsbehörde (Regulatory Authorities (RAs)) und der Australian Communications Media Authority (ACMA), die die Einhaltung des australischen Standards für elektrische Produkte anzeigt.

 KUK WATER REG4 ist das KIWA-Zertifizierungszeichen für den britischen Markt. Dies ermöglicht es Sanitärprodukten und -materialien, die Einhaltung der Vorschriften für die Wasserversorgung (Wasserarmaturen) von 1999 nachzuweisen.

 Die NSF-HCV zertifiziert die hygienische Sicherheit von Geräten für die Zubereitung von Lebensmitteln in Europa.

ConnectedCooking



ConnectedCooking ist eine Cloud basierte Vernetzungslösung und Applikation für mobile Endgeräte zur automatischen Dokumentation von HACCP-Daten, zur Erstellung von Garprogrammen wie auch Garprogrammverwaltung, und für automatische Software-Updates. Dabei steht ConnectedCooking unter dem Motto: „Komfort. Sicherheit. Inspiration.“ und bietet völlig neue und komfortable Anwendungsmöglichkeiten.

Als Cloud-Plattform können alle Funktionen direkt genutzt werden. Für iPhone, iPad und Android Tablets und Android Smartphones steht die ConnectedCooking App in den jeweiligen App-Stores zum Download bereit.

Registrierung unter: ConnectedCooking.com

WiFi-Adapter

WiFi-Adapter mit Kabeldurchführung, Befestigungsstreifen, Reinigungstuch, Magnet und Strombegrenzer. Geeignet für SelfCookingCenter ab 09/2011, VarioCookingCenter, iCombi (außer Typ XS 6-2/3) und iVario. Der WiFi-Adapter ermöglicht den Anschluss von RATIONAL Kochsystemen mit Ethernetanschluss an einen WiFi-Accesspoint oder kann für verlängerte Reichweite als zusätzlicher WiFi-Accesspoint für den kabellosen Anschluss von bis zu fünf weiteren Kochsystemen dienen.

60.76.714	WiFi-Adapter Set	321 €
-----------	------------------	-------

Kommunikationsschnittstellen

REST API

Mit Hilfe der REST API können Sie HACCP Daten aus ConnectedCooking, an Drittsysteme übermitteln. Dafür ist eine Registrierung der Kochsysteme in ConnectedCooking notwendig. REST-API (auch bekannt als RESTful API) ist eine API (Application Programming Interface) oder Web-API, die den Beschränkungen der REST-Architektur unterliegt und Interaktionen mit RESTful Webservices ermöglicht.

ConnectedCooking	REST API	kostenfrei
------------------	----------	------------

OPC UA

Die Kommunikationsschnittstelle OPC UA gemäß DIN 18898 ermöglicht die sichere und vielseitige Vernetzung der RATIONAL-Kochsysteme in einem bestehenden Netzwerk. Die Anbindung via Cloud erfolgt mittels einem kundenspezifischen OPC UA Client über ConnectedCooking. Für die Vernetzung ist eine stabile Internetverbindung über WLAN oder LAN sicherzustellen.

Bei der Anbindung an ein lokales Netzwerk fungieren die RATIONAL-Kochsysteme als OPC UA Server. Es sind hierfür OPC UA Client beim Kunden und eine stabile Netzwerkverbindung über Ethernet vorzusehen.

Die Option OPC UA Pro beinhaltet alle Leistungsmerkmale der OPC UA Basic Option und erweitert diese zusätzlich um den Abruf aller verfügbaren HACCP-Daten in einer Datei mit Verlaufshistorie. Die cloudbasierte Option OPC UA via Cloud ist für iCombi Pro, iVario, SelfCookingCenter und VarioCookingCenter verfügbar. Die Optionen OPC UA Basic und OPC UA Pro sind für iCombi Pro und iVario verfügbar.

ConnectedCooking	OPC UA via Cloud	kostenfrei
60.78.158	OPC UA Basic für iCombi Pro (Geräteoption)	502 €
60.78.159	OPC UA Pro für iCombi Pro (Geräteoption)	753 €
60.78.160	OPC UA Basic für iVario (Geräteoption)	502 €
60.78.161	OPC UA Pro für iVario (Geräteoption)	753 €

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