

Каталог.

Аппараты и аксессуары.



Важные пояснения и указания

Данный каталог действителен только на территории Российской Федерации. Производитель оставляет за собой право на внесение технических изменений с целью совершенствования продукции, а также изменений цен и артикулов изделий.

Срок гарантии на новые аппараты RATIONAL составляет 1 год с даты, указанной в счете, или с документально подтвержденной даты установки аппарата. Дата ввода в эксплуатацию должна быть документально подтверждена уполномоченным партнером.

Действуют условия гарантии RATIONAL. Мы будем рады подробно проинформировать Вас о составе специальной комплектации и о других индивидуальных возможностях оснащения аппаратов.

Вы можете получить дополнительную информацию на сайте www.restoll.ru, по телефону +7 (495) 023-82-83 или по эл. почте info@restoll.ru

- Стандартная комплектация без доплаты | ○ Специальная комплектация за дополнительную плату | – Недоступно | □ Аксессуар

Содержание



- 4 **iCombi Pro**
- 6 **iCombi Classic**
- 8 **Опции iCombi Pro и iCombi Classic**
- 13 **Combi-Duo**
- 13 Combi-Duo XS 6-2/3
- 14 Combi-Duo 6-1/1 и 10-1/1
- 16 Combi-Duo 6-2/1 и 10-2/1
- 18 **Средства по уходу за iCombi**
- 19 **Аксессуары**
- 19 Аксессуары, тип XS 6-2/3
- 21 Аксессуары, тип 6-1/1 и 10-1/1
- 26 Аксессуары, тип 6-2/1 и 10-2/1
- 30 Аксессуары, тип 20-1/1 и 20-2/1
- 33 Специальные аксессуары RATIONAL
- 36 Аксессуары Gastronorm
- 37 **Комплекты совместимости iCombi**
- 39 **Пакеты совместимости Combi-Duo универсальные**
- 41 **Сертификационные знаки для iCombi**
- 42 **Характеристики iCombi**



- 50 **iVario**
- 51 **iVario Pro**
- 52 **Опции iVario**
- 54 **Варианты установки iVario 2-XS и iVario Pro 2-S**
- 55 **Варианты установки iVario Pro L и iVario Pro XL**
- 56 **Аксессуары**
- 56 Аксессуары, тип 2-XS
- 58 Аксессуары, тип 2-S
- 60 Аксессуары, тип L, XL
- 62 **Средства по уходу за iVario**
- 63 **Оснащение iVario**
- 66 **Сертификационные знаки для iVario**



- 67 **ConnectedCooking**



XS 6-2/3

6-1/1

10-1/1

Электрическое исполнение

Артикул	CA1ERRA.0001223	CB1ERRA.0001224	CD1ERRA.0001225
Потребляемая мощность	5,7 кВт	10,8 кВт	18,9 кВт
Напряжение	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В
Вес	62 кг	100 кг	130 кг

Газовое исполнение

Артикул, природный газ Н	–	CB1GRRRA.0001244	CD1GRRRA.0001259
Артикул, сжиженный газ 3В/Р	–	CB1GRRRA.0001890	CD1GRRRA.0001891
Номинальная мощность, природный газ	–	13 кВт	22 кВт
Номинальная мощность, сжиженный газ 3В/Р	–	13,5 кВт	23 кВт
Напряжение	–	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В
Вес	–	114 кг	149 кг

Емкость

	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN	10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN
Количество порций в день	20–80	30–100	80–150
Ширина	655 мм	850 мм	850 мм
Глубина (вкл. ручку дверцы)	555 мм (621 мм)	775 мм (842 мм)	775 мм (842 мм)
Высота (вкл. вытяжную трубу)	567 мм (594 мм)	754 мм (804 мм)	1014 мм (1064 мм)

Опции

Левая навеска дверцы рабочей камеры	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Набор рамы с направляющими	–	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Встроенная система слива жира	–	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
MarineLine	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
HeavyDutyLine	–	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SecurityLine	–	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Безопасный замок дверцы	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Запираемая панель управления	–	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Смонтированный UltraVent	<input type="radio"/>	–	–
Смонтированный UltraVent Plus	<input type="radio"/>	–	–
Подключение к установке оптимизации энергопотребления	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Подключение к индикации состояния аппарата	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Аксессуары

Подходящие аксессуары приведены здесь:	Стр. [19]	Стр. [21]	Стр. [21]
--	-----------	-----------	-----------

Дополнительную информацию об опциях и аксессуарах Вы найдете на странице [8] и нашем сайте. Кроме того, по запросу Вы сможете получить информацию о комбинациях опций и исполнений для нестандартного напряжения.



6-2/1



10-2/1



20-1/1



20-2/1

CC1ERRA.0001226	CE1ERRA.0001227	CF1ERRA.0001228	CG1ERRA.0001229
22,4 кВт	37,4 кВт	37,2 кВт	67,9 кВт
3 NAC 400 B	3 NAC 400 B	3 NAC 400 B	3 NAC 400 B
135 кг	173 кг	254 кг	325 кг
CC1GRRRA.0001260	CE1GRRRA.0001261	CF1GRRRA.0001262	CG1GRRRA.0001263
CC1GRRRA.0001892	CE1GRRRA.0001893	CF1GRRRA.0001894	CG1GRRRA.0001895
28 кВт	40 кВт	42 кВт	80 кВт
29,5 кВт	42 кВт	44 кВт	84 кВт
1 NAC 230 B	1 NAC 230 B	1 NAC 230 B	1 NAC 230 B
151 кг	192 кг	273 кг	358 кг
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 мм	1072 мм	877 мм	1082 мм
975 мм (1042 мм)	975 мм (1042 мм)	847 мм (913 мм)	1052 мм (1117 мм)
754 мм (804 мм)	1014 мм (1064 мм)	1807 мм (1872 мм)	1807 мм (1872 мм)

	○	○	–	–
	○	○	–	–
	○	○	○	○
	○	○	○	○
	○	○	○	○
	○	○	○	○
	○	○	○	○
	○	○	○	○
	–	–	–	–
	–	–	–	–
	○	○	○	○
	○	○	○	○

Стр. [26]

Стр. [26]

Стр. [30]

Стр. [30]

ENERGY STAR исключает эти аппараты из сертификации. iCombi Pro XS 6-2/3 и iCombi Pro 20-2/1 электро.

iCombi Classic

^



CombiMaster Plus XS 6-2/3

6-1/1

10-1/1

Электрическое исполнение

Артикул	CA2ERRA.0001230	CB2ERRA.0001231	CD2ERRA.0001232
Потребляемая мощность	5,7 кВт	10,8 кВт	18,9 кВт
Напряжение	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В	3 NAC 400 В
Вес	62 кг	95 кг	123 кг

Газовое исполнение

Артикул, природный газ Н	–	CB2GRRRA.0001264	CD2GRRRA.0001265
Артикул, сжиженный газ 3В/Р	–	CB2GRRRA.0001896	CD2GRRRA.0001897
Номинальная мощность, природный газ	–	13 кВт	22 кВт
Номинальная мощность, сжиженный газ 3В/Р	–	13,5 кВт	23 кВт
Напряжение	–	1 NAC 230 В	1 NAC 230 В
Вес	–	110 кг	143 кг

Емкость

	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN	10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN
Количество порций в день	20–80	30–100	80–150
Ширина	655 мм	850 мм	850 мм
Глубина (вкл. ручку дверцы)	555 мм (621 мм)	775 мм (842 мм)	775 мм (842 мм)
Высота (вкл. вытяжную трубу)	567 мм (594 мм)	754 мм (804 мм)	1014 мм (1064 мм)

Опции

Левая навеска дверцы рабочей камеры	○	○	○
Набор рамы с направляющими	–	○	○
Встроенная система слива жира	–	○	○
MarineLine	○	○	○
HeavyDutyLine	–	○	○
SecurityLine	–	○	○
Безопасный замок дверцы	○	○	○
Запираемая панель управления	–	○	○
Смонтированный UltraVent	○	–	–
Смонтированный UltraVent Plus	○	–	–
Подключение к установке оптимизации энергопотребления	○	○	○
Подключение к индикации состояния аппарата	○	○	○

Аксессуары

Подходящие аксессуары приведены здесь:	Стр. [19]	Стр. [21]	Стр. [21]
--	-----------	-----------	-----------

Дополнительную информацию об опциях и аксессуарах Вы найдете на странице [8] и нашем сайте. Кроме того, по запросу Вы сможете получить информацию о комбинациях опций и исполнений для нестандартного напряжения.



6-2/1



10-2/1



20-1/1



20-2/1

CC2ERRA.0001233	CE2ERRA.0001234	CF2ERRA.0001235	CG2ERRA.0001236
22,4 кВт	37,4 кВт	37,2 кВт	67,9 кВт
3 NAC 400 B	3 NAC 400 B	3 NAC 400 B	3 NAC 400 B
128 кг	165 кг	246 кг	313 кг
CC2GRRRA.0001266	CE2GRRRA.0001267	CF2GRRRA.0001268	CG2GRRRA.0001269
CC2GRRRA.0001898	CE2GRRRA.0001899	CF2GRRRA.0001900	CG2GRRRA.0001901
28 кВт	40 кВт	42 кВт	80 кВт
29,5 кВт	42 кВт	44 кВт	84 кВт
1 NAC 230 B	1 NAC 230 B	1 NAC 230 B	1 NAC 230 B
147 кг	187 кг	267 кг	346 кг
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 мм	1072 мм	877 мм	1082 мм
975 мм (1042 мм)	975 мм (1042 мм)	847 мм (913 мм)	1052 мм (1117 мм)
754 мм (804 мм)	1014 мм (1064 мм)	1807 мм (1872 мм)	1807 мм (1872 мм)

	○	○	–	–
	○	○	–	–
	○	○	○	○
	○	○	○	○
	○	○	○	○
	○	○	○	○
	○	○	○	○
	○	○	○	○
	–	–	–	–
	–	–	–	–
	○	○	○	○
	○	○	○	○

Стр. [26]

Стр. [26]

Стр. [30]

Стр. [30]

ENERGY STAR доступен только для аппаратов 6-1/1 и 6-2/1 электро и газ, а также 10-1/1 электро.

Опции iCombi Pro и iCombi Classic



Левая навеска дверцы настольных аппаратов

Чтобы облегчить доступ к аппарату в определенных ситуациях, возникающих на кухне, можно заказать настольные аппараты не с правым, а левым упором.

	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							
CombiMaster Plus							



Набор рам с направляющими для настольных аппаратов

Навесные рамы заменяются рамой с направляющими и подходящей планкой-направляющей. Соответствующую транспортировочную тележку для удобной и безопасной загрузки и разгрузки кухонных аппаратов можно подобрать на стр. [23] и стр. [27].

Характеристики оснащения:

- > Рамы с направляющими для аксессуаров стандарта Gastronorm или «Пекарь» (доступны различные рамы с направляющими с различным количеством уровней загрузки)
- > Стандартная планка-направляющая для транспортировочной тележки, настольные аппараты

	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							



Набор рам с направляющими для Combi-Duo

Навесные рамы заменяются рамой с направляющими и подходящей планкой-направляющей. Соответствующую транспортировочную тележку для удобной и безопасной загрузки и разгрузки Combi-Duo можно подобрать на стр. [15], стр. [23] а также стр. [17] и стр. [27].

Характеристики оснащения: (настройка зависит от конкретной кухонной системы)

- > Рамы с направляющими для аксессуаров стандарта Gastronorm или «Пекарь» (доступны различные рамы с направляющими с различным количеством уровней загрузки)
- > Планка-направляющая Combi-Duo для транспортировочной тележки 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							
iCombi Classic							



Встроенная система слива жира

Стекающий жир автоматически и надежно собирается из рабочей камеры в специальные поддоны для сбора жира. Для использования опции в аппаратах типов 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 необходимы аксессуары: Подставка II, подставка IV или комплект для выравнивания.

Характеристики оснащения:

- > Базовые компоненты: поддон для сбора жира, трубная разводка и приемная емкость
- > Конкретные компоненты приведены в информационной брошюре: Встроенная система слива жира

	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							

Аксессуары для встроенной системы слива жира

60.73.309	Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира (Combi-Duo и настольные аппараты)
-----------	---

Опции iCombi Pro и iCombi Classic



MarineLine для электрических аппаратов

Обеспечивает эффективную и надежную эксплуатацию Вашего аппарата на пассажирских и военных судах, даже в условиях качки.

Характеристики оснащения:

- › Защита от переворачивания и соскальзывания для настольных аппаратов (типы XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) с помощью приспособлений для крепления к подставкам. Доступные подставки приведены на стр. [19], стр. [21] и стр. [26]
- › Ножки из нержавеющей стали и дополнительный крепежный комплект позволяют прикрутить или приварить напольные аппараты (типы 20-1/1, 20-2/1), защитив их от опрокидывания и соскальзывания
- › Регулируемый ограничитель дверцы для смягчения движения при открытии и закрытии дверцы, а также ее фиксации в открытом виде
- › Специально разработанные навесные рамы и рамы с направляющими защищают аксессуары для приготовления от случайного выскальзывания
- › Соответствие гигиеническим требованиям USPHS
- › Сертификат Германского Ллойда

	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							
CombiMaster Plus							

Аксессуары MarineLine

60.76.348	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навеской дверцы, тип 6-1/1
60.76.350	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навеской дверцы, тип 6-1/1
60.76.353	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навеской дверцы, тип 10-1/1
60.76.355	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навеской дверцы, тип 10-1/1
60.76.351	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навеской дверцы, тип 6-2/1
60.76.352	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навеской дверцы, тип 6-2/1
60.76.356	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навеской дверцы, тип 10-2/1
60.76.412	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навеской дверцы, тип 10-2/1
60.76.413	Противоударная защитная решетка для дверцы, тип 20-1/1
60.76.414	Противоударная защитная решетка для дверцы, тип 20-2/1



SecurityLine

Специальные элементы защищают аппарат от умышленного повреждения и предотвращают травмы. Только для аппаратов с правой навеской дверцы.

Характеристики оснащения:

- › Блокируемая панель управления
- › Запираемая дверца рабочей камеры в безопасном исполнении со встроенной решеткой из нержавеющей стали
- › Рама с направляющими с опускаемой рукояткой для типов 20-1/1 и 20-2/1
- › Запираемый ручной душ и отсек для таблеток Care для типов 20-1/1 и 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							
iCombi Classic							

Опции iCombi Pro и iCombi Classic



Безопасный замок дверцы

Безопасный замок дверцы предотвращает слишком быстрое открытие дверцы рабочей камеры и тем самым защищает от ожогов выходящим горячим паром.

Характеристики оснащения:

- > Открытие дверцы рабочей камеры настольных аппаратов 2-кратным касанием ручки дверцы
- > Открытие дверцы рабочей камеры напольных аппаратов дополнительным нажатием на педаль

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
CombiMaster Plus



Запираемая панель управления

Защита от несанкционированного доступа и намеренного повреждения практически неразрушаемыми пластиковыми накладками (LEXAN) со встроенным замком. Только для аппаратов с правой навеской дверцы.

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



HeavyDutyLine

Предназначенные для использования в неблагоприятных условиях, таких как высокая температура окружающей среды, длительная эксплуатация и высокие механические нагрузки, аппараты в исполнении HeavyDutyLine идеально соответствуют требованиям, например крупных промышленных кухонь.

Характеристики оснащения:

- > Элемент(ы) из металла для защиты панели управления, центрального поворотного регулятора и т.д.
- > Усиленная рама с направляющими для типов 20-1/1 и 20-2/1
- > Внешний USB-термомонитор (внутренний термомонитор отсутствует)
- > Подготовка к установке противоударной защиты дверцы и боковых стенок с помощью дополнительных аксессуаров

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

Аксессуар HeavyDutyLine

60.76.106	Противоударная защита 6-1/1, 10-1/1. Только в сочетании с подставкой II
60.76.354	Противоударная защита 6-2/1, 10-2/1. Только в сочетании с подставкой II
60.76.367	Противоударная защита слева 20-1/1
60.76.361	Противоударная защита справа 20-1/1
60.76.292	Противоударная защита слева 20-2/1
60.76.112	Противоударная защита справа 20-2/1
60.76.348	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навеской дверцы, тип 6-1/1
60.76.353	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навеской дверцы, тип 10-1/1
60.76.351	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навеской дверцы, тип 6-2/1
60.76.356	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навеской дверцы, тип 10-2/1
60.76.413	Противоударная защитная решетка для дверцы, тип 20-1/1
60.76.414	Противоударная защитная решетка для дверцы, тип 20-2/1

Опции iCombi Pro и iCombi Classic



MobilityLine

Специальные аксессуары для мобильного использования в кейтеринговом обслуживании или при обслуживании банкетов.

Характеристики оснащения:

- > Для настольных аппаратов типов 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 и 10-2/1: Подставка II MobilityLine с 14 парами направляющих. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками и укреплениями. Четыре колеса из нержавеющей стали диаметром 200 мм. Выступ с перилами для противоударной защиты
- > Для напольных аппаратов типов 20-1/1 и 20-2/1: Передвижное основание с 4 колёсами из нержавеющей стали и стопорным тормозом

60.31.164	Подставка II, версия MobilityLine тип 6-1/1, 10-1/1
60.31.165	Подставка II, версия MobilityLine тип 6-2/1, 10-2/1
60.21.334	Передвижное основание 20-1/1
60.22.496	Передвижное основание 20-2/1

Защита для панели управления

Складная противоударная защита из небьющегося пластика (LEXAN) для панели управления.

	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							

Аппараты типа XS 6-2/3 с предварительно установленными UltraVent или UltraVent Plus

Предварительно установленные конденсационные вытяжные зонты обеспечивают легкую и быструю установку аппаратов XS 6-2/3 на месте установки.

	UltraVent, предварительная установка на XS 6-2/3	UltraVent Plus, предварительная установка на XS 6-2/3
iCombi Pro		
CombiMaster Plus		

Подключение к установке оптимизации энергопотребления

Интерфейс для прямого соединения аппарата с установками оптимизации энергопотребления согласно стандарту DIN 18875. Только для аппаратов с напряжением 3 NAC 400 В и 3 NAC 415 В.

	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							
CombiMaster Plus							

Подключение к индикации состояния аппарата / беспотенциальным контактам

Разъем для непосредственного подключения кухонной системы к системе производственного контроля или для управления внешними устройствами, например, вентиляцией.

	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							
CombiMaster Plus							

Опции iCombi Pro и iCombi Classic

Интерфейс Ethernet

Интерфейс Ethernet (RJ45) обеспечивает кабельное соединение аппаратов. Кроме того, возможно объединение аппаратов в сеть с помощью ConnectedCooking.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	•	•	•	•	•	•	•
iCombi Classic	–	63 €	63 €	63 €	63 €	63 €	63 €
CombiMaster Plus	63 €	–	–	–	–	–	–

Wi-Fi и разъем Ethernet

Возможен выбор сетевого подключения аппаратов: с помощью беспроводного интерфейса Wi-Fi (IEEE 802.11 Standard) или кабельного подключения (RJ45). Кроме того, возможно объединение аппаратов в сеть с помощью ConnectedCooking.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	•	•	•	•	•	•	•
iCombi Classic	–	76 €	76 €	76 €	76 €	76 €	76 €

Combi-Duo XS 6-2/3



Комплект Combi-Duo для iCombi Pro XS 6-2/3 и CombiMaster Plus XS 6-2/3

Комплект для надлежащей установки двух аппаратов RATIONAL друг над другом (в комплект не входит подставка). Вы можете одновременно работать на разных рабочих режимах на той же площади.

60.73.768	Тип XS 6-2/3 оп типа XS 6-2/3 Правая навеска дверцы
60.74.276	Тип XS 6-2/3 оп типа XS 6-2/3 Левая навеска дверцы
60.74.780	Тип XS 6-2/3 оп типа XS 6-2/3 Правая навеска дверцы MarineLine
60.74.929	Тип XS 6-2/3 оп типа XS 6-2/3 Левая навеска дверцы MarineLine



Подставка I для Combi-Duo

Открыта со всех сторон.

60.31.020	Стандарт, размеры Ш Г В: 639 563 555 мм
60.31.170	С роликами, размеры Ш Г В: 663 641 562 мм



Подставка II для Combi-Duo

4 пары направляющих с секцией для хранения. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками.

60.31.046	Стандарт, размеры Ш Г В: 639 563 557 мм
60.31.058	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 689 613 557 мм



UltraVent и UltraVent Plus

UltraVent: Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Внешнее подключение не требуется.

UltraVent Plus: Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Специальный фильтр позволяет избежать мешающего работе чада. Внешнее подключение не требуется.

60.73.943	UltraVent XS, подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш Г В: 657 580 240 мм
60.74.404	UltraVent Plus XS, подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш Г В: 657 580 329 мм

Комплект переходников

Для адаптации существующего UltraVent XS или UltraVent Plus XS к установке Combi-Duo.

60.73.945	Комплект переходников UltraVent XS и UltraVent Plus XS для Combi-Duo
-----------	--

Combi-Duo 6-1/1 и 10-1/1



Комплект Combi-Duo

Комплект для надлежащей установки двух аппаратов RATIONAL друг над другом (в комплект не входит подставка). Вы можете одновременно работать на разных рабочих режимах на той же площади.

	Нижний аппарат		Верхний аппарат электро		Верхний аппарат газ
			XS 6-2/3	6-1/1	6-1/1
Стандарт	Электрическое исполнение	6-1/1	I	E	E
		10-1/1	I	E	E
	Газовое исполнение	6-1/1	G	G	G
		10-1/1	G	-	-
MarineLine (всегда с особым напряжением)	Электрическое исполнение	6-1/1	-	K	-
		10-1/1	-	K	-

E	60.73.991	Combi-Duo тип 6-1/1 Э/Г на типе 6-1/1 или типе 10-1/1 Э
G	60.75.751	Combi-Duo тип 6-1/1 Э/Г на типе XS 6-2/3 или типе 6-1/1 Г
I	60.75.755	Combi-Duo тип XS 6-2/3 на типе 6-1/1 Э
K	60.76.708	Combi-Duo тип 6-1/1 Э на типе 6-1/1 Э или типе 10-1/1 Э MarineLine

Комплект для выравнивания

Для выравнивания разницы высот при установке на полу или столе. Изменение высоты может составлять до 20 мм.

60.74.795	Комплект для выравнивания, типы 6-1/1, 10-1/1, размеры Ш Г В: 850 614 34 мм
60.76.846	Фиксируемый комплект для выравнивания (MarineLine) типы 6-1/1, 10-1/1, размеры Ш Г В: 881 614 34 мм

Основание с ножками

Основание с ножками обеспечивает надежную установку аппаратов iCombi 6-1/1 и 10-1/1. на высоте 20 см. Изменение высоты может составлять до 20 мм.

60.31.668	Типы 6-1/1, 10-1/1, размеры Ш Г В: 870 635 152 мм
-----------	---

Комплект для мобильного Combi-Duo

Комплект с регулируемыми по высоте роликами. Высота может изменяться пошагово на 20 мм.

60.31.622	Типы 6-1/1, 10-1/1, размеры Ш Г В: 884 656 85 мм
-----------	--

Подставка I для Combi-Duo 6-1/1 на 6-1/1 или на 10-1/1 Э

Открыта со всех сторон.

60.31.200	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 685 200 мм
60.31.201	С регулируемыми по высоте роликами, размеры Ш Г В: 884 763 200 мм
60.31.202	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 885 710 200 мм

Подставка II для Combi-Duo 6-1/1 на 6-1/1

3 пары направляющих. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками.

60.31.206	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 703 445 мм
60.31.207	С регулируемыми по высоте роликами, размеры Ш Г В: 884 769 445 мм



Combi-Duo 6-1/1 и 10-1/1



Вытяжной зонт, UltraVent и UltraVent Plus (только для электрических аппаратов)

Вытяжной зонт: Вытяжной зонт для отвода паров. Наружное подключение не требуется.

UltraVent: Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Внешнее подключение не требуется.

UltraVent Plus: Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Специальный фильтр позволяет избежать мешающего работе чада. Внешнее подключение не требуется.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш Г В: 854 970 313 мм
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш Г В: 854 970 403 мм
60.76.221	Вытяжной зонт Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш Г В: 854 970 359 мм



Навесная рама, тип 6-1/1

60.61.678	Версия Combi-Duo, 5+1 уровней загрузки (съемный верхний уровень загрузки для макс. Высоты уровня загрузки 1,60 м, при напольной установке 6-1/1 Э на 10-1/1, Э)
-----------	---

Крышка ручного душа

Для надежной герметизации отверстия ручного душа в цоколе. Комплект включает в себя крышку и заглушку для гигиенически надежной герметизации линии подачи воды при демонтаже ручного душа, например в нижнем аппарате Combi-Duo.

87.01.790S	Крышка ручного душа
------------	---------------------



Транспортировочная тележка Combi-Duo для рамы с направляющими

Транспортировочная тележка может регулироваться по высоте в зависимости от высоты установки.

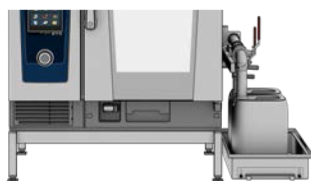
60.75.388	Для Combi-Duo, размеры Ш Г В: 568 844 1218-1478 мм
-----------	--



Планка-направляющая Combi-Duo для рамы с направляющими

Планка-направляющая необходима при использовании рамы с направляющими в Combi-Duo.

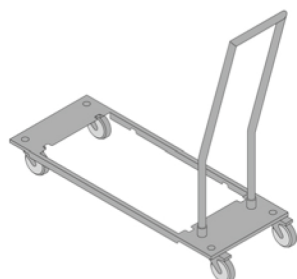
60.75.761	Планка-направляющая Combi-Duo для рамы с направляющими
-----------	--



Комплект «Встроенная система слива жира» для Combi-Duo

Расширение опции «Встроенная система слива жира» (стр. [8]): Трубная разводка, крепления и емкости.

60.75.873	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на комплект для выравнивания
60.75.406	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на Подставка I Combi-Duo
60.75.874	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на Подставка II Combi-Duo



Транспортировочная тележка для емкостей

Обеспечивает безопасную транспортировку заполненных канистр/емкостей.

60.73.309	Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира (Combi-Duo и напольные аппараты)
-----------	--

Combi-Duo 6-2/1 и 10-2/1



Комплект Combi-Duo

Комплект для надлежащей установки двух аппаратов RATIONAL друг над другом (в комплект не входит подставка). Вы можете одновременно работать на разных рабочих режимах на той же площади.

	Нижний аппарат	Верхний аппарат электро			Верхний аппарат газ		
			XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1
Стандарт	Электрическое исполнение	6-2/1	J	J	F	J	F
		10-2/1	J	-	F	-	F
	Газовое исполнение	6-2/1	H	H	H	H	H
		10-2/1	H	-	-	-	-
MarineLine (всегда с особым напряжением)	Электрическое исполнение	6-2/1 Правая навеска дверцы	-	-	L	-	-
		10-2/1 Правая навеска дверцы	-	-	L	-	-
		6-2/1 Левая навеска дверцы	-	-	M	-	-
		10-2/1 Левая навеска дверцы	-	-	M	-	-

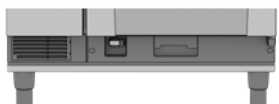
F	60.74.725	Combi-Duo тип 6-2/1 Э/Г на типе 6-2/1 или типе 10-2/1 Э
H	60.75.752	Combi-Duo тип 6-1/1, тип 6-2/1 Э/Г или тип XS 6-2/3 на типе 6-2/1 Г
J	60.75.756	Combi-Duo тип 6-1/1 Э/Г или тип XS 6-2/3 на типе 6-2/1 Э
L	60.76.709	Combi-Duo тип 6-2/1 на типе 6-2/1 Э или 10-2/1 Э Правая навеска дверцы MarineLine
M	60.76.710	Combi-Duo тип 6-2/1 на типе 6-2/1 Э или 10-2/1 Э Левая навеска дверцы MarineLine



Комплект для выравнивания

Для выравнивания разницы высот при установке на полу или столе. Изменение высоты может составлять до 20 мм.

60.74.597	Комплект для выравнивания, типы 6-2/1, 10-2/1, размеры Ш Г В: 1072 814 34 мм
60.76.845	Фиксируемый комплект для выравнивания (MarineLine) типы 6-2/1, 10-2/1, размеры Ш Г В: 1103 814 34 мм



Основание с ножками

Основание с ножками обеспечивает надежную установку аппаратов iCombi 6-2/1 и 10-2/1. на высоте 20 см. Изменение высоты может составлять до 20 мм.

60.31.671	Типы 6-2/1, 10-2/1, размеры Ш Г В: 1092 835 152 мм
-----------	--



Комплект для мобильного Combi-Duo

Комплект с регулируемыми по высоте роликами. Высота может изменяться пошагово на 20 мм.

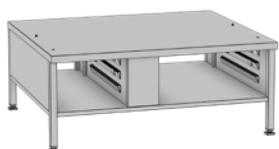
60.31.635	Типы 6-2/1, 10-2/1, размеры Ш Г В: 1106 856 85 мм
-----------	---



Подставка I для Combi-Duo 6-2/1 на 6-2/1 или на 10-2/1 Э

Открыта со всех сторон.

60.31.203	Стандарт, размеры Ш Г В: 1082 885 200 мм
60.31.204	С регулируемыми по высоте роликами, размеры Ш Г В: 1106 963 200 мм
60.31.205	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 1107 910 200 мм



Подставка II для Combi-Duo 6-2/1 на 6-2/1

3 пары направляющих. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками.

60.31.208	Стандарт, размеры Ш Г В: 1082 903 445 мм
-----------	--

Combi-Duo 6-2/1 и 10-2/1



Вытяжной зонт, UltraVent и UltraVent Plus (только для электрических аппаратов)

Вытяжной зонт: Вытяжной зонт для отвода паров. Наружное подключение не требуется.

UltraVent: Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Внешнее подключение не требуется.

UltraVent Plus: Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Специальный фильтр позволяет избежать мешающего работе чада. Внешнее подключение не требуется.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш Г В: 1075 1170 313 мм
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш Г В: 1075 1170 407 мм
60.76.222	Вытяжной зонт Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш Г В: 1075 1170 359 мм



Навесная рама, тип 6-2/1

60.62.188	Версия Combi-Duo, 5+1 уровней загрузки (съемный верхний уровень загрузки для макс. Высоты уровня загрузки 1,60 м, при напольной установке 6-2/1 Э на 10-2/1 Э)
-----------	--

Крышка ручного душа

Для надежной герметизации отверстия ручного душа в цоколе. Комплект включает в себя крышку и заглушку для гигиенически надежной герметизации линии подачи воды при демонтаже ручного душа, например, в нижнем аппарате Combi-Duo.

87.01.790S	Крышка ручного душа
------------	---------------------



Транспортировочная тележка Combi-Duo для рамы с направляющими

Транспортировочная тележка может регулироваться по высоте в зависимости от высоты установки.

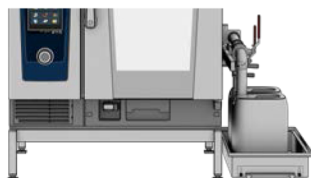
60.75.387	Для Combi-Duo, размеры Ш Г В: 773 961 1218-1418 мм
-----------	--



Планка-направляющая Combi-Duo для рамы с направляющими

Планка-направляющая необходима при использовании рамы с направляющими в Combi-Duo.

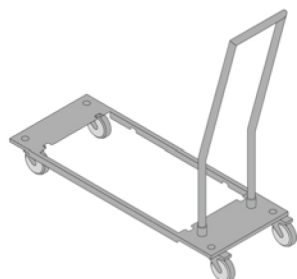
60.75.760	Планка-направляющая Combi-Duo для рамы с направляющими
-----------	--



Комплект «Встроенная система слива жира» для Combi-Duo

Расширение опции «Встроенная система слива жира» (стр. [8]): Трубная разводка, крепления и емкости.

60.75.876	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на комплект для выравнивания
60.75.411	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на Подставка I Combi- Duo
60.75.875	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на Подставка II Combi- Duo



Транспортировочная тележка для емкостей

Обеспечивает безопасную транспортировку заполненных канистр/емкостей.

60.73.309	Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира (Combi-Duo и напольные аппараты)
-----------	--

Средства по уходу за iCombi



Очищающие таблетки Active Green для iCombi Pro и iCombi Classic

Новая высокоэффективная формула без фосфатов и фосфора экономит до 50 % обычных чистящих средств.

56.01.535 Очищающие таблетки Active Green, 150 шт.



Очищающие таблетки для SelfCookingCenter и CombiMaster Plus (с 05.2017)

Очищающие таблетки с интенсивным активным комплексом гарантируют высочайшее качество очистки.

56.00.210 Очищающие таблетки, 100 шт.



Таблетка Care для iCombi Pro, iCombi Classic и SelfCookingCenter с системой Efficient CareControl

Ухаживающие вещества активно предотвращают образование накипи в рабочей камере и парогенераторе. Безопасность в эксплуатации, даже без применения систем умягчения воды и без затратного ручного удаления накипи.

56.00.562 Таблетки Care-Tab, 150 шт.



Ополаскивающие таблетки для SelfCookingCenter без Efficient CareControl и CombiMaster Plus (с 05/2017)

Активная защита и продление срока службы благодаря ухаживающим веществам. Рабочая камера становится чистой и сияющей и соответствует гигиеническим нормам.

56.00.211 Ополаскивающие таблетки, 50 шт.



Жидкий очиститель для всех CombiMaster и ClimaPlus Combi

9006.0136 Специальный мягкий очиститель – для удаления загрязнений, возникающих при приготовлении пищи < 200 °С, не едкий, 10 л

9006.0153 Очиститель для гриля, для удаления стойких загрязнений, 10 л

9006.0137 Жидкий ополаскиватель, 10 л (только для ClimaPlus Combi с CleanJet)



Удалитель накипи, ножной насос для удаления накипи

Для эффективного удаления накипи в парогенераторе с помощью специальных веществ.

6006.0110 Удалитель накипи, 10 л

6004.0203 Ножной насос для удаления накипи из парогенератора



Ручной пистолет-распылитель

Простота в обращении благодаря встроенному насосному механизму.

6004.0100 Ручной пистолет-распылитель для ручной очистки

Аксессуары, тип XS 6-2/3



Подставка XS

Для возвышения на 150 мм bis 190 мм при установке на низких рабочих поверхностях, для выравнивания слегка неровных рабочих поверхностей и для фиксации аппарата на столе (MarineLine). Открыта со всех сторон. Размеры Ш | Г | В: 629 | 438 | 148 мм

60.31.029	Стандарт
-----------	----------



Подставка I

Открыта со всех сторон.

60.31.018	Стандарт, размеры Ш Г В: 639 563 931 мм
60.31.169	С роликами, размеры Ш Г В: 663 641 938 мм



Подставка II

8 пар направляющих с 2 секциями для хранения и промежуточным уровнем. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками.

60.31.044	Стандарт, размеры Ш Г В: 639 563 932 мм
60.31.057	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 689 613 932 мм



Настенное крепление

Для экономящего место монтажа на стене (без крепёжного материала). Крепление и крепёжный материал следует подбирать совместно с архитектором / застройщиком и заказчиком.

60.30.968	Настенное крепление XS 6-2/3
-----------	------------------------------



UltraVent

Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Внешнее подключение не требуется. Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 657 | 580 | 240 мм

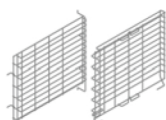
60.73.865	Тип XS 6-2/3
-----------	--------------



UltraVent Plus

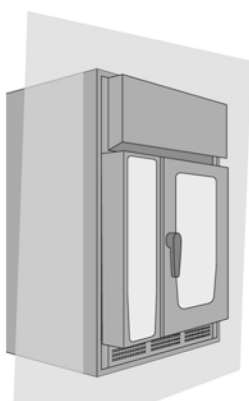
Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Специальный фильтр позволяет избежать мешающего работе чада. Внешнее подключение не требуется. Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 657 | 580 | 329 мм

60.74.394	Тип XS 6-2/3
-----------	--------------



Навесная рама

60.73.724	Стандарт
60.74.449	Исполнение для флота (с защитой загрузки)



Монтажный комплект

Для встраивания аппаратов типа XS 6-2/3 вкл. UltraVent XS или UltraVent Plus XS в стенку шкафа.

60.74.063	UltraVent XS вкл. монтажный комплект
60.74.405	UltraVent Plus XS вкл. монтажный комплект

Аксессуары, тип XS 6-2/3



Теплозащитный экран для боковой стенки

Дополнительно устанавливаемый теплозащитный экран позволяет размещать рядом со стенкой аппарата сильно нагревающееся оборудование (например, гриль).

60.74.182 Теплозащитный экран слева, тип XS 6-2/3



Сборник конденсата

Ускоряет отвод водяного пара и других испарений из вытяжной трубы.

60.74.037 Тип XS 6-2/3 (В: 438 мм)



Набор для подключения аппаратов

Включает в себя водяной шланг (2 м) и сливные трубы DN 50.

60.70.464 Типы XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1



USB-накопитель RATIONAL

42.00.162 USB-накопитель 3.0 для программ приготовления и данных HACCP

Аксессуары, тип 6-1/1 и 10-1/1



Комплект для выравнивания

Для выравнивания разницы высот при установке на полу или столе. Изменение высоты может составлять до 20 мм.

60.74.795	Комплект для выравнивания, типы 6-1/1, 10-1/1, размеры Ш Г В: 850 614 34 мм
60.76.846	Фиксируемый комплект для выравнивания (MarineLine) типы 6-1/1, 10-1/1, размеры Ш Г В: 881 614 34 мм

Надставка для стола

Для монтажа на рабочей поверхности глубиной 700 мм.

60.11.655	Типы 6-1/1, 10-1/1, размеры Ш Г В: 840 100 2 мм
-----------	---



Основание с ножками

Основание с ножками обеспечивает надежную установку аппаратов iCombi 6-1/1 и 10-1/1 на высоте 20 см. Изменение высоты может составлять до 20 мм. Для настольной установки на рабочих поверхностях глубиной мин. 700 мм.

60.31.668	Типы 6-1/1, 10-1/1, размеры Ш Г В: 870 635 152 мм
-----------	---



Подставка I

Открыта со всех сторон.

60.31.089	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 685 699 мм
60.31.095	С регулируемыми по высоте роликами, размеры Ш Г В: 884 763 699 мм
60.31.096	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 885 710 699 мм



Подставка II

14 пар направляющих. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками.

60.31.086	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 703 699 мм
60.31.103	С регулируемыми по высоте роликами, размеры Ш Г В: 884 769 699 мм
60.31.110	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 885 716 699 мм



Подставка II стандарт «Пекарь»

14 пар направляющих 400 × 600 мм. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками.

60.31.209	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 703 699 мм
60.31.210	С регулируемыми по высоте роликами, размеры Ш Г В: 884 769 699 мм
60.31.211	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 885 716 699 мм



Подставка II стандарт «Пекарь», версия UltraVent, тип 6-1/1

20 пар направляющих 400 × 600 мм. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками. Возвышение для установки вытяжного или конденсационного вытяжного зонта.

60.31.212	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 703 945 мм
60.31.213	С регулируемыми по высоте роликами, размеры Ш Г В: 884 769 945 мм



Подставка II MobilityLine

14 пар направляющих. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками и укреплениями. Четыре колеса из нержавеющей стали диаметром 200 мм. Выступ с перилами для противоударной защиты.

60.31.164	MobilityLine, размеры Ш Г В: 1199 894 789 мм
-----------	--

Аксессуары, тип 6-1/1 и 10-1/1



Подставка III

14 пар направляющих. Открыта с одной стороны, с боковыми стенками, задней стенкой и верхней панелью.

60.31.091	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 703 699 мм
60.31.105	С регулируемыми по высоте роликами, размеры Ш Г В: 884 769 699 мм
60.31.112	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 885 716 699 мм



Подставка III версия UltraVent, тип 6-1/1

20 пар направляющих. Открыта с одной стороны, с боковыми стенками, задней стенкой и верхней панелью. Возвышение для установки вытяжного или конденсационного вытяжного зонта.

60.31.214	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 703 945 мм
60.31.215	С регулируемыми по высоте роликами, размеры Ш Г В: 884 769 945 мм



Подставка IV

14 пар направляющих. Закрыта со всех сторон, со створчатыми дверцами.

60.31.093	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 703 699 мм
60.31.107	С регулируемыми по высоте роликами, размеры Ш Г В: 884 769 699 мм
60.31.114	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 885 716 699 мм



UltraVent (только для электрических аппаратов)

Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Внешнее подключение не требуется. Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 854 | 885 | 313 мм

60.75.134	Типы 6-1/1, 10-1/1
-----------	--------------------



UltraVent Plus (только для электрических аппаратов)

Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Специальный фильтр позволяет избежать мешающего работе чада. Внешнее подключение не требуется. Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 854 | 885 | 403 мм

60.75.142	Типы 6-1/1, 10-1/1
-----------	--------------------



Вытяжной зонт (только для электрических аппаратов)

Вытяжной зонт для отвода паров. Наружное подключение не требуется. Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 854 | 885 | 359 мм

60.76.217	Типы 6-1/1, 10-1/1
-----------	--------------------



Навесная рама, тип 6-1/1

60.61.373	Стандарт, 6 уровней загрузки (расстояние между направляющими 68 мм)
60.61.615	5 уровней загрузки (расстояние между направляющими 85 мм)
60.61.649	Лотки для мяса, 6 уровней загрузки (расстояние между направляющими 72 мм)
60.61.576	Стандарт «Пекарь» (400 × 600 мм), 5 уровней загрузки (расстояние между направляющими 88 мм)*
60.61.642	Комб. решетка, стандарт «Пекарь» комб. с 1/1 GN, 4 уровня загрузки (расстояние между направляющими 95 мм)*
60.61.672	Исполнение для флота (USPHS), 6 уровней загрузки (с защитой загрузки)

* Обратите внимание: заслонка воздухопровода в рабочей камере отличается в исполнении GN и исполнении для выпекания 400 × 600 мм. Заслонку можно приобрести в качестве запасной части у сервис-партнера.

Аксессуары, тип 6-1/1 и 10-1/1



Навесная рама, тип 10-1/1

60.11.447	Стандарт, 10 уровней загрузки (расстояние между направляющими 68 мм)
60.11.547	8 уровней загрузки (расстояние между направляющими 85 мм)
60.11.570	Лотки для мяса, 10 уровней загрузки (расстояние между направляющими 72 мм)
60.11.541	Стандарт «Пекарь» (400 × 600 мм), 8 уровней загрузки (расстояние между направляющими 88 мм)*
60.11.563	Комб. решетка, стандарт «Пекарь» комб. с 1/1 GN, 7 уровня загрузки (расстояние между направляющими 95 мм)*
60.11.573	Исполнение для флота (USPHS), 10 уровней загрузки (с защитой загрузки)

Выдвигающиеся направляющие для аппаратов 6-1/1, 10-1/1

Выдвигающиеся направляющие для простого использования аксессуаров в навесных рамах с расстоянием между направляющими 68 мм.

60.76.894	Выдвигающиеся направляющие для iCombi Pro и iCombi Classic, 1/1 GN (325 × 530 мм)
60.76.897	Выдвигающиеся направляющие для SelfCookingCenter и CombiMaster Plus (с 09/2011), 1/1 GN (325 × 530 мм)



Рама с направляющими, тип 6-1/1

Только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими.

60.61.420	Стандарт, 6 уровней загрузки (расстояние между направляющими 64 мм)
60.61.690	Стандарт «Пекарь» (400 × 600 мм), 5 уровней загрузки (расстояние между направляющими 77 мм)*



Рама с направляющими, тип 10-1/1

Только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими.

60.11.600	Стандарт, 10 уровней загрузки (расстояние между направляющими 64 мм)
60.11.601	8 уровней загрузки (расстояние между направляющими 80 мм)
60.11.599	Стандарт «Пекарь» (400 × 600 мм), 8 уровней загрузки (расстояние между направляющими 81 мм)*

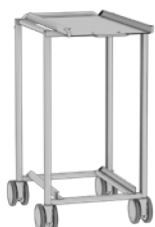
* Обратите внимание: заслонка воздухопровода в рабочей камере отличается в исполнении GN и исполнении для выпекания 400 × 600 мм. Заслонку можно приобрести в качестве запасной части у сервис-партнера.



Планка-направляющая для тележек-кассет

Планка-направляющая необходима при использовании рамы с направляющими.

60.75.115	Планка-направляющая стандарт тип 6-1/1, 10-1/1
-----------	--

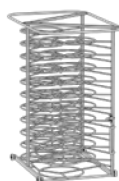


Транспортировочная тележка для рамы с направляющими

Транспортировочная тележка позволяет производить загрузку и разгрузку рамы с направляющими вне аппарата и безопасно выполнять транспортировку.

Транспортировочная тележка в стандартном исполнении регулируется в соответствии с высотой подставок. Регулируемая по высоте транспортировочная тележка подходит для установки аппаратов на рабочих столах и возвышенных подставках.

60.74.000	Стандарт, размеры Ш Г В: 548 911 990 мм
60.75.606	Регулируемая высота, размеры Ш Г В: 548 913 800-1330 мм

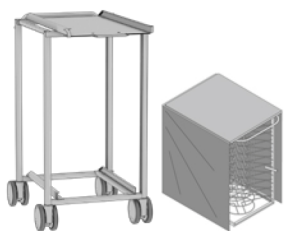


Тележка-кассета для тарелок

С помощью тележки-кассеты для тарелок можно доводить до готовности сервированные тарелки (диаметром до 31 см с использованием системы Finishing). Только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими.

60.61.702	Тип 6-1/1, 20 тарелок
60.61.701	Тип 6-1/1, 15 тарелок
60.11.581	Тип 10-1/1, 32 тарелок
60.11.602	Тип 10-1/1, 26 тарелок

Аксессуары, тип 6-1/1 и 10-1/1

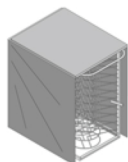


Системы Finishing для банкета

Система Finishing содержит все необходимые аксессуары для незамедлительного начала работы. Состоит из тележки-кассеты для тарелок, термочехла и транспортировочной тележки. Только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими.

Экономия 15 % по сравнению с покупкой по отдельности.

60.61.741	Тип 6-1/1, 20 тарелок
60.11.628	Тип 10-1/1, 32 тарелок
60.11.629	Тип 10-1/1, 26 тарелок



Термочехол

Специальные изоляционные материалы гарантируют хранение в горячем виде до 20 минут после Finishing. Благодаря удобной магнитной застежке можно быстро открывать и закрывать термочехол.

6004.1007	Тип 6-1/1
6004.1009	Тип 10-1/1



USB-термозонд

Дополнительные термозонды можно легко подсоединить через USB-разъем. Простой внешний термозонд позволяет контролировать степень готовности блюда в iCombi Pro, он также может использоваться вместо внутреннего термозонда в iCombi Classic. Термозонд Sous-Vide позволяет готовить в вакуумном пакете с точным контролем температуры продукта.

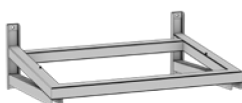
С помощью комплекта для расширения на дополнительном аппарате может быть установлен внешний термозонд в соответствии с требованиями гигиены.

60.76.316	Термозонд Sous-Vide для настольных и напольных аппаратов
60.76.317	1 внешний термозонд для настольных аппаратов
60.76.876	Комплект для расширения для USB-термозонда

Вспомогательное позиционирующее устройство для термозонда

Облегчает правильное размещение термозонда для жидких, мягких продуктов или продуктов малых размеров. Вспомогательное позиционирующее устройство может быть закреплено на рамах с направляющими и на навесных рамах.

60.71.022	Типы 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 и 20-2/1
-----------	--



Настенное крепление

Для экономящего место монтажа на стене (без крепёжного материала). Крепление и крепёжный материал следует подбирать совместно с архитектором / застройщиком и заказчиком.

60.31.168	Настенное крепление Тип 6-1/1
-----------	-------------------------------



Теплозащитный экран для боковой стенки

Дополнительно устанавливаемый теплозащитный экран позволяет размещать рядом со стенкой аппарата сильно нагревающееся оборудование (например, гриль).

60.75.110	Теплозащитный экран слева, тип 6-1/1
60.75.113	Теплозащитный экран справа, тип 6-1/1
60.75.773	Теплозащитный экран слева, тип 10-1/1
60.75.771	Теплозащитный экран справа, тип 10-1/1



Сборник конденсата

Ускоряет отвод водяного пара и других испарений из вытяжной трубы.

60.72.592	Типы 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 и 10-2/1 (В: 458 мм)
-----------	--

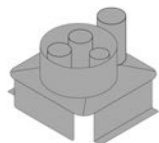
Аксессуары, тип 6-1/1 и 10-1/1



Набор для подключения аппаратов

Включает в себя водяной шланг (2 м) и сливные трубы DN 50.

60.70.464	Типы XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1
-----------	---

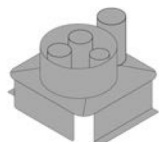


Устройство для отвода выхлопных газов

Для отвода выхлопных газов через трубу в вентиляционный потолок (диаметр выпускной трубы 180 мм).

70.01.360	Тип 6-1/1
-----------	-----------

70.01.376	Тип 10-1/1
-----------	------------



Устройство отвода выхлопных газов

Для отвода выхлопных газов через трубу в дымовую трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).

70.01.339	Тип 6-1/1
-----------	-----------

70.01.340	Тип 10-1/1
-----------	------------



USB-накопитель RATIONAL

42.00.162	USB-накопитель 3.0 для программ приготовления и данных HACCP
-----------	--

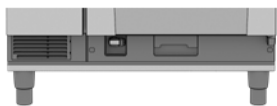
Аксессуары, тип 6-2/1 и 10-2/1



Комплект для выравнивания

Для выравнивания разницы высот при установке на полу или столе. Изменение высоты может составлять до 20 мм.

60.74.597	Комплект для выравнивания, типы 6-2/1, 10-2/1, размеры Ш Г В: 1072 814 34 мм
60.76.845	Фиксируемый комплект для выравнивания (MarineLine) типы 6-2/1, 10-2/1, размеры Ш Г В: 1103 814 34 мм



Основание с ножками

Основание с ножками обеспечивает надежную установку аппаратов iCombi 6-2/1 и 10-2/1 на высоте 20 см. Изменение высоты может составлять до 20 мм.

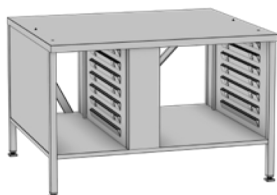
60.31.671	Типы 6-2/1, 10-2/1, размеры Ш Г В: 1092 835 152 мм
-----------	--



Подставка I

Открыта со всех сторон.

60.31.090	Стандарт, размеры Ш Г В: 1082 885 699 мм
60.31.102	С регулируемыми по высоте роликами, размеры Ш Г В: 1106 963 699 мм
60.31.109	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 1107 910 699 мм



Подставка II

14 пар направляющих. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками.

60.31.087	Стандарт, размеры Ш Г В: 1082 903 699 мм
60.31.104	С регулируемыми по высоте роликами, размеры Ш Г В: 1106 969 699 мм
60.31.111	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 1107 916 699 мм



Подставка II MobilityLine

14 пар направляющих. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками и укреплениями. Четыре колеса из нержавеющей стали диаметром 200 мм. Выступ с перилами для противоударной защиты.

60.31.165	MobilityLine, размеры Ш Г В: 1421 1094 789 мм
-----------	---



Подставка III

14 пар направляющих. Открыта с одной стороны, с боковыми стенками, задней стенкой и верхней панелью.

60.31.092	Стандарт, размеры Ш Г В: 1082 903 699 мм
60.31.106	С регулируемыми по высоте роликами, размеры Ш Г В: 1106 969 699 мм
60.31.113	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 1107 916 699 мм



Подставка III версия UltraVent, тип 6-2/1

20 пар направляющих. Открыта с одной стороны, с боковыми стенками, задней стенкой и верхней панелью. Возвышение для установки вытяжного или конденсационного вытяжного зонта.

60.31.216	Стандарт, размеры Ш Г В: 1082 903 945 мм
60.31.217	С регулируемыми по высоте роликами, размеры Ш Г В: 1106 969 945 мм



Подставка IV

14 пар направляющих. Закрыта со всех сторон, со створчатыми дверцами.

60.31.094	Стандарт, размеры Ш Г В: 1082 903 699 мм
60.31.108	С регулируемыми по высоте роликами, размеры Ш Г В: 1106 969 699 мм
60.31.115	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 1107 916 699 мм

Аксессуары, тип 6-2/1 и 10-2/1



UltraVent (только для электрических аппаратов)

Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Внешнее подключение не требуется. Подключение к электросети 1 НАС 230В, размеры Ш | Г | В: 1075 | 1085 | 313 мм

60.75.135 Типы 6-2/1, 10-2/1



UltraVent Plus (только для электрических аппаратов)

Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Специальный фильтр позволяет избежать мешающего работе чада. Внешнее подключение не требуется. Подключение к электросети 1 НАС 230В, размеры Ш | Г | В: 1075 | 1085 | 407 мм

60.75.143 Типы 6-2/1, 10-2/1



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ (только для электрических аппаратов)

Вытяжной зонт для отвода паров. Наружное подключение не требуется. Подключение к электросети 1 НАС 230В, размеры Ш | Г | В: 1075 | 1085 | 359 мм

60.76.218 Типы 6-2/1, 10-2/1



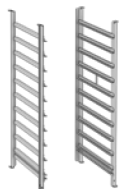
Навесная рама, тип 6-2/1

60.62.123 Стандарт, 6 уровней загрузки (расстояние между направляющими 68 мм)

60.62.171 5 уровней загрузки (расстояние между направляющими 85 мм)

60.62.168 7 уровней загрузки (расстояние между направляющими 65 мм)

60.62.178 Исполнение для флота (USPHS), 6 уровней загрузки (с защитой загрузки)



Навесная рама, тип 10-2/1

60.12.133 Стандарт, 10 уровней загрузки (расстояние между направляющими 68 мм)

60.12.143 8 уровней загрузки (расстояние между направляющими 85 мм)

60.12.146 Исполнение для флота (USPHS), 10 уровней загрузки (с защитой загрузки)



Рама с направляющими, тип 6-2/1

Только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими.

60.62.150 Стандарт, 6 уровней загрузки (расстояние между направляющими 64 мм)



Рама с направляющими, тип 10-2/1

Только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими.

60.12.150 Стандарт, 10 уровней загрузки (расстояние между направляющими 63 мм)



Планка-направляющая для тележек-кассет

Планка-направляющая необходима при использовании рамы с направляющими.

60.74.650 Планка-направляющая стандарт тип 6-2/1, 10-2/1



Транспортировочная тележка для рамы с направляющими

Транспортировочная тележка позволяет производить загрузку и разгрузку рамы с направляющими вне аппарата и безопасно выполнять транспортировку.

Транспортировочная тележка в стандартном исполнении регулируется в соответствии с высотой подставок. Регулируемая по высоте транспортировочная тележка подходит для установки аппаратов на рабочих столах и возвышенных подставках.

60.73.999 Стандарт, размеры Ш | Г | В: 735 | 996 | 990 мм

60.75.605 Регулируемая высота, размеры Ш | Г | В: 735 | 990 | 800-1330 мм

Аксессуары, тип 6-2/1 и 10-2/1



Тележка-кассета для тарелок

С помощью тележки-кассеты для тарелок можно доводить до готовности сервированные тарелки (диаметром до 31 см с использованием системы Finishing. Только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими.

60.62.017	Тип 6-2/1, 34 тарелок
60.12.022	Тип 10-2/1, 52 тарелок
60.12.062	Тип 10-2/1, 42 тарелок

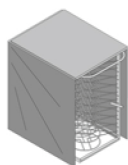


Системы Finishing для банкета

Система Finishing содержит все необходимые аксессуары для незамедлительного начала работы. Состоит из тележки-кассеты для тарелок, термочехла и транспортировочной тележки. Только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими.

Экономия 15 % по сравнению с покупкой по отдельности.

60.62.196	Тип 6-2/1, 34 тарелок
60.12.154	Тип 10-2/1, 42 тарелок
60.12.155	Тип 10-2/1, 52 тарелок



Термочехол

Специальные изоляционные материалы гарантируют хранение в горячем виде до 20 минут после Finishing. Благодаря удобной магнитной застежке можно быстро открывать и закрывать термочехол.

6004.1016	Тип 6-2/1
6004.1014	Тип 10-2/1



USB-термозонд

Дополнительные термозонды можно легко подсоединить через USB-разъем. Простой внешний термозонд позволяет контролировать степень готовности блюда в iCombi Pro, он также может использоваться вместо внутреннего термозонда в iCombi Classic. Термозонд Sous-Vide позволяет готовить в вакуумном пакете с точным контролем температуры продукта.

С помощью комплекта для расширения на дополнительном аппарате может быть установлен внешний термозонд в соответствии с требованиями гигиены.

60.76.316	Термозонд Sous-Vide для настольных и напольных аппаратов
60.76.317	1 внешний термозонд для настольных аппаратов
60.76.876	Комплект для расширения для USB-термозонда

Вспомогательное позиционирующее устройство для термозонда

Облегчает правильное размещение термозонда для жидких, мягких продуктов или продуктов малых размеров. Вспомогательное позиционирующее устройство может быть закреплено на рамах с направляющими и на навесных рамах.

60.71.022	Типы 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 и 20-2/1
-----------	--



Теплозащитный экран для боковой стенки

Дополнительно устанавливаемый теплозащитный экран позволяет размещать рядом со стенкой аппарата сильно нагревающееся оборудование (например, гриль).

60.75.769	Теплозащитный экран слева, тип 6-2/1
60.75.768	Теплозащитный экран справа, тип 6-2/1
60.75.776	Теплозащитный экран слева, тип 10-2/1
60.75.774	Теплозащитный экран справа, тип 10-2/1



Сборник конденсата

Ускоряет отвод водяного пара и других испарений из вытяжной трубы.

60.72.592	Типы 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 и 10-2/1 (В: 458 мм)
-----------	--

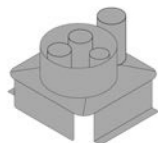
Аксессуары, тип 6-2/1 и 10-2/1



Набор для подключения аппаратов

Включает в себя водяной шланг (2 м) и сливные трубы DN 50.

60.70.464	Типы XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1
-----------	---

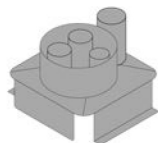


Устройство для отвода выхлопных газов

Для отвода выхлопных газов через трубу в вентиляционный потолок (диаметр выпускной трубы 180 мм).

70.01.432	Тип 6-2/1
-----------	-----------

70.01.586	Тип 10-2/1
-----------	------------



Устройство отвода выхлопных газов

Для отвода выхлопных газов через трубу в дымовую трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).

70.01.431	Тип 6-2/1
-----------	-----------

70.01.582	Тип 10-2/1
-----------	------------



USB-накопитель RATIONAL

42.00.162	USB-накопитель 3.0 для программ приготовления и данных HACCP
-----------	--

Аксессуары, тип 20-1/1 и 20-2/1



UltraVent (только для электрических аппаратов)

Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Внешнее подключение не требуется.

20-1/1: Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 880 | 929 | 337 мм

20-2/1: Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 1084 | 1134 | 337 мм

60.75.136	Тип 20-1/1
-----------	------------

60.75.137	Тип 20-2/1
-----------	------------



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ (только для электрических аппаратов)

Вытяжной зонт для отвода паров. Наружное подключение не требуется.

Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 880 | 929 | 383 мм

60.76.219	Тип 20-1/1
-----------	------------



Рама с направляющими, тип 20-1/1

Для быстрой и удобной загрузки и разгрузки напольного аппарата. Размеры Ш | Г | В: 561 | 824 | 1743 мм

60.21.331	Стандартная, 20 уровней загрузки (расстояние между направляющими 65 мм)
-----------	---

60.21.287	15 уровней загрузки (расстояние между направляющими 84 мм)
-----------	--

60.21.288	16 уровней загрузки (расстояние между направляющими 80 мм)
-----------	--

60.21.289	17 уровней загрузки (расстояние между направляющими 74 мм)
-----------	--

60.21.292	стандарт «Пекарь» (400 × 600 мм), 16 уровней загрузки (расстояние между направляющими — 81 мм)*
-----------	---

60.21.245	20 уровней загрузки, макс. высота уровня загрузки 1,60 м (расстояние между направляющими 62 мм)
-----------	---

60.21.291	20 уровней загрузки, усиленное исполнение HeavyDuty/Marine (расстояние между направляющими 65 мм)
-----------	---

* Обратите внимание: заслонка воздухопровода в рабочей камере отличается в исполнении GN и исполнении для выпекания 400 × 600 мм. Заслонку можно приобрести в качестве запасной части у сервис-партнера.



Рама с направляющими, тип 20-2/1

Для быстрой и удобной загрузки и разгрузки напольного аппарата. Размеры Ш | Г | В: 772 | 1013 | 1742 мм

60.22.490	Стандартная, 20 уровней загрузки (расстояние между направляющими 65 мм)
-----------	---

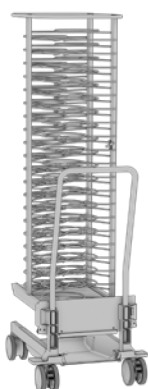
60.22.394	15 уровней загрузки (расстояние между направляющими 84 мм)
-----------	--

60.22.395	16 уровней загрузки (расстояние между направляющими 80 мм)
-----------	--

60.22.396	17 уровней загрузки (расстояние между направляющими 74 мм)
-----------	--

60.22.368	20 уровней загрузки, макс. высота уровня загрузки 1,60 м (расстояние между направляющими 62 мм)
-----------	---

60.22.447	20 уровней загрузки, усиленное исполнение HeavyDuty/Marine (расстояние между направляющими 65 мм)
-----------	---



Тележка-кассета для тарелок

С помощью тележки-кассеты для тарелок можно доводить до готовности сервированные тарелки (диаметром до 31 см) с использованием системы Finishing.

60.21.293	Тип 20-1/1, 60 тарелок
-----------	------------------------

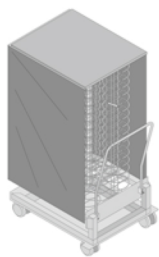
60.21.294	Тип 20-1/1, 50 тарелок
-----------	------------------------

60.22.400	Тип 20-2/1, 120 тарелок
-----------	-------------------------

60.22.399	Тип 20-2/1, 100 тарелок
-----------	-------------------------

60.22.398	Тип 20-2/1, 84 тарелок
-----------	------------------------

Аксессуары, тип 20-1/1 и 20-2/1

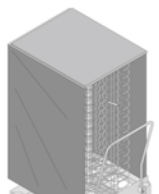


Системы Finishing для банкета

Система Finishing содержит все необходимые аксессуары для незамедлительного начала работы. Набор состоит из тележки-кассеты для тарелок и термочехла.

Экономия 15 % по сравнению с покупкой по отдельности.

60.21.332	Тип 20-1/1, 60 тарелок
60.21.333	Тип 20-1/1, 50 тарелок
60.22.493	Тип 20-2/1, 120 тарелок
60.22.492	Тип 20-2/1, 100 тарелок
60.22.491	Тип 20-2/1, 84 тарелок



Термочехол

Специальные изоляционные материалы гарантируют хранение в горячем виде до 20 минут после Finishing. Благодаря удобной магнитной застежке можно быстро открывать и закрывать термочехол.

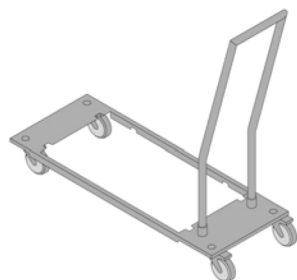
6004.1011	Тип 20-1/1
6004.1012	Тип 20-2/1



Комплект для слива жира для рам с направляющими

Только в сочетании с опцией встроенной системы слива жира.

60.75.107	Тип 20-1/1
60.75.108	Тип 20-2/1



Транспортировочная тележка для емкостей

Обеспечивает безопасную транспортировку заполненных канистр/емкостей.

60.73.309	Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира (Combi-Duo и напольные аппараты)
-----------	--



Ручка для рамы с направляющими

Для быстрого хранения ручки рамы с направляющими. Ручка для рамы с направляющими входит в комплект поставки аппаратов.

60.75.895	Типы 20-1/1, 20-2/1
-----------	---------------------



Въездная рампа для рамы с направляющими

С помощью въездной рампы можно выровнять уклоны (до 3%) пола на кухне. Таким образом обеспечивается плавный въезд рамы с направляющими в аппарат RATIONAL.

60.21.262	Тип 20-1/1
60.22.380	Тип 20-2/1



Устройство для возвышения аппарата

Расстояние аппарата от пола увеличивается на 70 мм. Только в сочетании с возвышением рамы с направляющими.

60.70.407	Типы 20-1/1, 20-2/1
-----------	---------------------

Возвышение для рамы с направляющими

Только в сочетании с устройством для возвышения аппарата.

60.21.297	Тип 20-1/1
60.22.386	Тип 20-2/1

Аксессуары, тип 20-1/1 и 20-2/1



USB-термозонд

Дополнительные термозонды можно легко подсоединить через USB-разъем. Простой внешний термозонд позволяет контролировать степень готовности блюда в iCombi Pro, он также может использоваться вместо внутреннего термозонда в iCombi Classic. Термозонд Sous-Vide позволяет готовить в вакуумном пакете с точным контролем температуры продукта.

С помощью комплекта для расширения на дополнительном аппарате может быть установлен внешний термозонд в соответствии с требованиями гигиены.

60.76.316	Термозонд Sous-Vide для настольных и напольных аппаратов
60.76.318	1 внешний термозонд для напольных аппаратов
60.76.876	Комплект для расширения для USB-термозонда

Вспомогательное позиционирующее устройство для термозонда

Облегчает правильное размещение термозонда для жидких, мягких продуктов или продуктов малых размеров. Вспомогательное позиционирующее устройство может быть закреплено на рамах с направляющими и на навесных рамах.

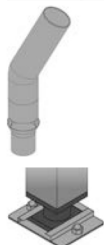
60.71.022	Типы 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 и 20-2/1
-----------	--



Теплозащитный экран для боковой стенки

Дополнительно устанавливаемый теплозащитный экран позволяет размещать рядом со стенкой аппарата сильно нагревающееся оборудование (например, гриль).

60.75.829	Теплозащитный экран слева, тип 20-1/1
60.75.826	Теплозащитный экран слева, тип 20-2/1



Сборник конденсата

Ускоряет отвод водяного пара и других испарений из вытяжной трубы.

60.75.326	Типы 20-1/1 и 20-2/1 (В: 480 мм)
-----------	----------------------------------



Комплект для напольного крепления для аппаратов 20-1/1, 20-2/1

Входит в комплект поставки аппаратов.

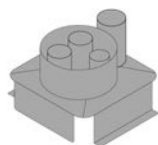
8700.0317	Типы 20-1/1 и 20-2/1 (В: 480 мм)
-----------	----------------------------------



Набор для подключения аппаратов

Включает в себя водяной шланг (2 м) и сливные трубы DN 50.

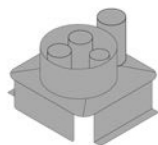
60.70.464	Типы XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1
-----------	---



Устройство для отвода выхлопных газов

Для отвода выхлопных газов через трубу в вентиляционный потолок (диаметр выпускной трубы 180 мм).

70.01.587	Тип 20-1/1
70.01.493	Тип 20-2/1



Устройство отвода выхлопных газов

Для отвода выхлопных газов через трубу в дымовую трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).

70.01.583	Тип 20-1/1
70.01.492	Тип 20-2/1



USB-накопитель RATIONAL

42.00.162	USB-накопитель 3.0 для программ приготовления и данных HACCP
-----------	--

Специальные аксессуары RATIONAL

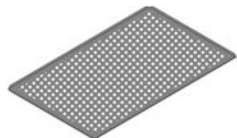


VarioSmoker

Копильный модуль с блоком питания, держателем блока питания и соединительными кабелями. Интеграция и управление с помощью интеллектуальных процессов приготовления iCombi Pro (не подходит для XS 6-2/3) посредством USB-соединения. Ручное использование во всех iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus и CombiMaster.

Подключение к электросети 90 - 240 В, 50/60 Гц, 150 Вт

60.75.371	VarioSmoker с типом разъема E/F
-----------	---------------------------------



Противень для жарения и выпекания перфорированный

Противни для выпекания с высокой теплопроводностью и антипригарным покрытием TriLax для превосходных результатов выпекания при температурах до 300 °С.

60.74.147	2/3 GN (325 × 354 мм)
6015.1103	1/1 GN (325 × 530 мм)
6015.2103	2/1 GN (650 × 530 мм)
6015.1000	«Пекарь 400 × 600 мм



Противень для жарения и выпекания (неперфорированный)

Противни для выпекания с высокой теплопроводностью и антипригарным покрытием TriLax для превосходных результатов приготовления и выпекания при температурах до 300 °С.

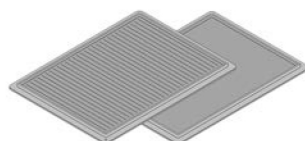
60.73.671	2/3 GN (325 × 354 мм)
6013.1103	1/1 GN (325 × 530 мм)
6013.2103	2/1 GN (650 × 530 мм)
6013.1003	«Пекарь» 400 × 600 мм



Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками

Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками с антипригарным покрытием TriLax обеспечивает классические полоски гриль на одной стороне и рисунок, популярный в американских стейк-хаусах — на другой.

60.73.802	1/2 GN (325 × 265 мм)
60.73.801	2/3 GN (325 × 354 мм)
60.73.314	1/1 GN (325 × 530 мм)



Противень для гриля и жарения

Многофункциональный противень для гриля и жарения с антипригарным покрытием TriLax позволяет добиться диагонального рисунка гриля на продуктах быстрой обжарки, рыбе и овощах. Благодаря краям с тыльной стороны он идеально подходит для жарения продуктов, при приготовлении которых выделяется много жира или жидкости.

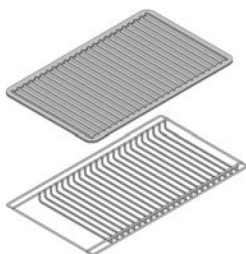
60.71.617	1/1 GN (325 × 530 мм)
-----------	-----------------------



Форма для гриля и пиццы

Форма для гриля и пиццы с высокой теплопроводностью и антипригарным покрытием TriLax. Идеально подходит для свежей пиццы или полуфабрикатов пиццы, лепешек и тарта фламбе при температурах до 300 °С. На обратной стороне формы можно готовить на гриле стейки, овощи или рыбу.

60.73.798	2/3 GN (325 × 354 мм)
60.70.943	1/1 GN (325 × 530 мм)
60.71.237	«Пекарь» 400 × 600 мм



Решётка CombiGrill с решёткой для загрузки

С помощью решетки CombiGrill с антипригарным покрытием TriLax обеспечивается великолепный рисунок гриля на продуктах быстрого обжаривания, рыбе и овощах. Прогрев не требуется.

Решётка для загрузки из нержавеющей стали облегчает приготовление на гриле большого количества порций тонких продуктов на предварительно нагретой решётке CombiGrill.

6035.1017	Решетка CombiGrill 1/1 GN (325 × 530 мм)
60.73.848	Решётка для загрузки для CombiGrill 325 × 618 мм (для 1/1 GN (325 × 530 мм))

Специальные аксессуары RATIONAL



Форма для жарения и выпекания

Ребристая поверхность обеспечивает равномерный цвет готового продукта, а покрытие помогает избежать пригорания продукта. Специальный поднос обеспечивает удобное и перемещение больших объемов продукта.

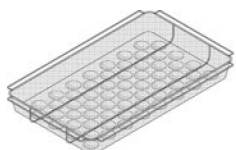
60.73.286	Набор малых форм для жарения и выпекания (количество: 4 включая поднос)
60.73.287	Набор больших форм для жарения и выпекания (количество: 2 включая поднос)
60.73.271	Малая форма для выпекания и жарения (ø 16 см)
60.73.272	Большая форма для выпекания и жарения (ø 25 см)
60.73.212	Поднос 1/1 GN для малой формы для выпекания и жарения
60.73.216	Поднос 1/1 GN для большой формы для выпекания и жарения



Multibaker

Multibaker с антипригарным покрытием TriLax подходит для приготовления яичницы, омлета, оладий и тортильи в больших количествах, и т. д.

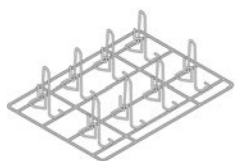
60.73.764	1/3 GN (325 × 265 мм) 2 Mulden
60.73.646	2/3 GN (325 × 354 мм) 5 Mulden
60.71.157	1/1 GN (325 × 530 мм) 8 Mulden



CombiFry

Для приготовления большого количества предварительно приготовленных во фритюре продуктов.

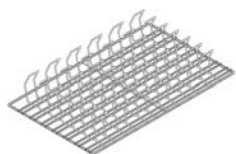
6019.1250	1/2 GN (325 × 265 мм)
60.73.619	2/3 GN (325 × 354 мм)
6019.1150	1/1 GN (325 × 530 мм)



Решетки Superspike для цыплят и уток

При вертикальном расположении цыплят и уток удаётся получить особенно сочную грудку, а кожа становится хрустящей и равномерно подрумяненной.

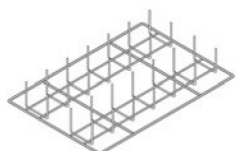
6035.1015	Ёмкость 4 шт., макс. вес v 1300 г, 1/2 GN (325 × 265 мм)
6035.1016	Ёмкость 6 шт., макс. вес 1800 г, 1/1 GN (325 × 530 мм)
6035.1006	Ёмкость 8 шт., макс. вес 1300 г, 1/1 GN (325 × 530 мм)
6035.1010	Ёмкость 10 шт., макс. вес 950 г, 1/1 GN (325 × 530 мм)
6035.1009	Ёмкость 8 шт., макс. вес 2200 г, 1/1 GN (325 × 530 мм)



Решётка Spare Rib

Благодаря вертикальному расположению свиных ребрышек на решетке Spare Rib их можно предварительно обрабатывать, в том числе и в ночное время, до нежного состояния.

6035.1018	1/1 GN (325 × 530 мм)
-----------	-----------------------

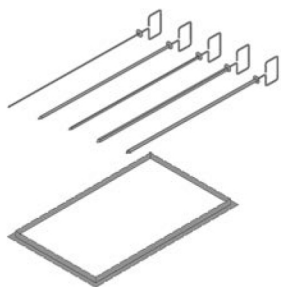


Potato Baker

С помощью Potato Baker от RATIONAL печеный картофель и початки кукурузы готовятся почти на 50 % быстрее даже без алюминиевой фольги.

6035.1019	1/1 GN (325 × 530 мм)
-----------	-----------------------

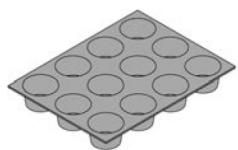
Специальные аксессуары RATIONAL



Вертел для гриля и тандури

Вертела из нержавеющей стали и подходящие рамы для приготовления кусочков мяса и птицы, а также рыбы или филе целиком. Высокая прочность благодаря высококачественной нержавеющей стали. Возможна легкая очистка в посудомоечной машине.

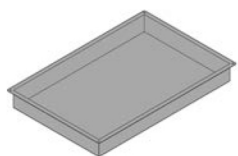
60.75.782	Набор 2/3 GN (325 × 354 мм) (1 рама вертела и 5 различных вертелов)
60.72.414	Набор 1/1 GN (325 × 530 мм) (1 рама вертела и 5 различных вертелов)
60.74.963	Рама вертела для гриля и тандури 2/3 GN (325 × 354 мм)
60.72.224	Рама вертела для гриля и тандури 1/1 GN (325 × 530 мм)
60.75.783	5 вертелов Ø 5 мм, длина 265 мм для 2/3 GN (325 × 354 мм)
60.75.784	5 вертелов □ 5 мм, длина 265 мм для 2/3 GN (325 × 354 мм)
60.75.785	5 вертела для рыбы 4 × 10 мм, длина 265 мм для 2/3 GN (325 × 354 мм)
60.72.416	3 вертелов Ø 5 мм, длина 530 мм для 1/1 GN (325 × 530 мм)
60.72.417	3 вертелов Ø 8 мм, длина 530 мм для 1/1 GN (325 × 530 мм)
60.72.418	3 вертелов □ 5 мм, длина 530 мм для 1/1 GN (325 × 530 мм)
60.72.419	3 вертелов □ 8 мм, длина 530 мм для 1/1 GN (325 × 530 мм)
60.72.420	3 вертела для рыбы 4 × 10 мм, длина 530 мм для 1/1 GN (325 × 530 мм)



Форма для маффинов и тимбале

Формы для маффинов и тимбале изготавливаются из очень гибкого материала. Они идеально подходят для приготовления овощного флана, рыбного тимбале, хлебного пудинга, пошированных яиц, самых разных десертов и многих других блюд. Объем заполнения ок. 100 мл.

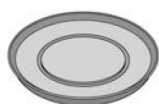
6017.1002	300 × 400 мм (для 1/1 GN (325 × 530 мм))
6017.1001	400 × 600 мм (для 2/1 GN (650 × 530 мм) и стандарт «Пекарь»)



Емкости с гранитной эмалью

Очень хорошая теплопроводность обеспечивает равномерное подрумянивание. Углы емкостей имеют четкую форму, что позволяет удобно доставать и угловые порции. Идеально подходит для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы.

6014.1202	1/2 GN (325 × 265 мм), глубина 20 мм
6014.1204	1/2 GN (325 × 265 мм), глубина 40 мм
6014.1206	1/2 GN (325 × 265 мм), глубина 60 мм
6014.2302	2/3 GN (325 × 354 мм), глубина 20 мм
6014.2304	2/3 GN (325 × 354 мм), глубина 40 мм
6014.2306	2/3 GN (325 × 354 мм), глубина 60 мм
6014.2310	2/3 GN (325 × 354 мм), глубина 100 мм
6014.1102	1/1 GN (325 × 530 мм), глубина 20 мм
6014.1104	1/1 GN (325 × 530 мм), глубина 40 мм
6014.1106	1/1 GN (325 × 530 мм), глубина 60 мм
6014.1110	1/1 GN (325 × 530 мм), глубина 100 мм
6014.2102	2/1 GN (650 × 530 мм), глубина 20 мм
6014.2104	2/1 GN (650 × 530 мм), глубина 40 мм
6014.2106	2/1 GN (650 × 530 мм), глубина 60 мм
6014.1002	«Пекарь» 400 × 600 мм, глубина 20 мм
6014.1004	«Пекарь» 400 × 600 мм, глубина 40 мм
6014.1006	«Пекарь» 400 × 600 мм, глубина 60 мм

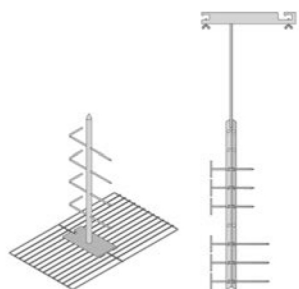


Форма для пиццы

Форма для пиццы, для тележек-кассет для выпекания до готовности полуфабриката пиццы в кратчайшее время. Просто загрузите форму для пиццы в тележку-кассету и выпекайте до готовности с помощью функции Finishing.

60.71.158	Пицца диаметром до 280 мм
-----------	---------------------------

Специальные аксессуары RATIONAL

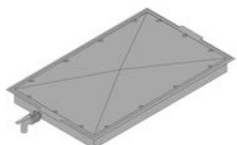


Спица для приготовления ягнят и молочных поросят

(рассчитана на 1 ягненка или 1 молочного поросенка)

Для приготовления ягнят и молочных поросят целиком. Просто закрепите тушку на спице и вставьте спицу в аппарат.

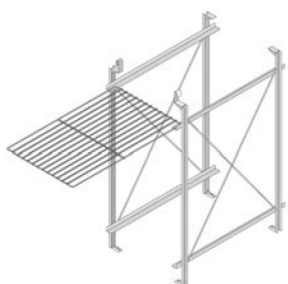
60.70.819	Типы 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 до 12 кг (1/1 GN (325 × 530 мм))
6035.1003	Тип 20-1/1 до 30 кг (1 вертел с держателем)
6035.1002	Тип 20-2/1 до 30 кг (1 вертел с держателем, второй вертел для ягненка или молочного поросенка, опциональный)
8710.1065	Опциональный вертел



Поддон для сбора жира со сточным клапаном (включая крышку и спускной шланг)

Идеально подходит для сбора жира при приготовлении продуктов на гриле и жарении. Поддон для сбора жира легко и безопасно опустошается благодаря запираемому шаровому крану и спускному шлангу.

8710.1135	1/1 GN (325 × 530 мм)
60.70.776	2/1 GN (650 × 530 мм)

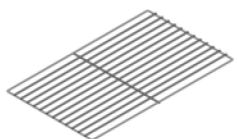


Навесная рама для пекинской утки

Специальная навесная рама для аппаратов 10-1/1 позволяет оптимизировать загрузку с подвешенными продуктами, например, для приготовления утки по-пекински. Верхний уровень загрузки служит для установки входящей в комплект решетки из нержавеющей стали, на которой можно легко закреплять продукты. Нижний уровень для размещения емкости для сбора капающего жира.

60.76.307	Комплект навесных рам для утки по-пекински (навесные рамы и решетка 400 × 600 мм)
-----------	---

Аксессуары Gastronorm



Решётка из нержавеющей стали

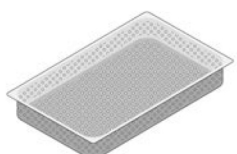
6010.2301	2/3 GN (325 × 354 мм)
6010.1101	1/1 GN (325 × 530 мм)
6010.2101	2/1 GN (650 × 530 мм)
6010.0103	«Пекарь» 400 × 600 мм



Ёмкость из нержавеющей стали

Толщина материала ёмкостей RATIONAL на 33 % превышает стандартную. Это гарантирует максимальную стабильность даже при больших объемах загрузки и долговечность. Четкие выступы гарантируют компактное расположение друг на друге.

6013.2302	2/3 GN (325 × 354 мм), глубина 20 мм
6013.2306	2/3 GN (325 × 354 мм), глубина 65 мм
6013.1102	1/1 GN (325 × 530 мм), глубина 20 мм
6013.1104	1/1 GN (325 × 530 мм), глубина 40 мм
6013.1106	1/1 GN (325 × 530 мм), глубина 65 мм



Перфорированные ёмкости из нержавеющей стали

6015.1165	1/1 GN (325 × 530 мм), глубина 55 мм
-----------	--------------------------------------

Комплекты совместимости iCombi

Проверка возможности использования аксессуаров с различными поколениями аппаратов.

Тип 6-1/1 и 10-1/1

Комплект совместимости, включающий планку-направляющую и транспортировочную тележку, обеспечивает возможность использования новых рам с направляющими также для аппаратов предыдущих поколений, начиная с 2004 года.

60.61.745	Комплект совместимости вкл. стандартную транспортировочную тележку, Размеры Ш Г В: 548 911 990 мм для настольных аппаратов
60.61.746	Комплект совместимости вкл. планку-направляющую и стандартную транспортировочную тележку, Размеры Ш Г В: 548 913 800-1330 мм для настольных аппаратов

Тип 6-2/1 и 10-2/1

Комплект совместимости, включающий планку-направляющую и транспортировочную тележку, обеспечивает возможность использования новых рам с направляющими.

60.62.197	Комплект совместимости вкл. стандартную транспортировочную тележку, Размеры Ш Г В: 735 996 990 мм для настольных аппаратов
-----------	---

Тип 20-1/1

Комплект совместимости, состоящий из центрирующей рамы, набора для подъема аппарата и тележки с направляющими, позволяет использовать новую тележку.

60.21.335	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими, 20 уровней загрузки, макс. высота уровня загрузки 1,60 м (расстояние между направляющими 62 мм) для настольных аппаратов
60.21.336	Комплект совместимости вкл. стандартную раму с направляющими, 20 уровней загрузки (расстояние между направляющими 65 мм) для настольных аппаратов
60.21.337	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими, 15 уровней загрузки (расстояние между направляющими 84 мм) для настольных аппаратов
60.21.338	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими, 16 уровней загрузки (расстояние между направляющими 80 мм) для настольных аппаратов
60.21.339	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими «Пекарь», 16 уровней загрузки (расстояние между направляющими 81 мм) для настольных аппаратов
60.21.340	Комплект совместимости вкл. тележку-кассету для тарелок, тип 20-1/1, 60 тарелок для настольных аппаратов
60.21.341	Комплект совместимости вкл. тележку-кассету для тарелок, тип 20-1/1, 50 тарелок для настольных аппаратов

Тип 20-2/1

Комплект совместимости, состоящий из центрирующей рамы, набора для подъема аппарата и тележки с направляющими, позволяет использовать новую тележку.

60.22.497	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими, 20 уровней загрузки, макс. высота уровня загрузки 1,60 м (расстояние между направляющими 62 мм) для настольных аппаратов
60.22.498	Комплект совместимости вкл. стандартную раму с направляющими, 20 уровней загрузки (расстояние между направляющими 65 мм) для настольных аппаратов
60.22.499	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими, 15 уровней загрузки (расстояние между направляющими 84 мм) для настольных аппаратов
60.22.500	Комплект совместимости вкл. тележку-кассету для тарелок, тип 20-2/1, 84 тарелок для настольных аппаратов
60.22.501	Комплект совместимости вкл. тележку-кассету для тарелок, тип 20-2/1, 100 тарелок для настольных аппаратов
60.22.502	Комплект совместимости вкл. тележку-кассету для тарелок, тип 20-2/1, 120 тарелок для настольных аппаратов

Комплекты совместимости iCombi

Комплект переходников

Для установки UltraVent, UltraVent Plus или вытяжного зонта на SelfCookingCenter или CombiMaster Plus.
SelfCookingCenter или CombiMaster Plus с 09/2011 по 05/2020

60.75.148	Комплект переходников для типа 61 и 101, только отдельные аппараты электро
60.75.149	Комплект переходников для типа 62, только отдельные аппараты электро
60.76.604	Комплект переходников для типа 102, только отдельные аппараты электро
60.75.150	Комплект переходников для типа 201, только электрические аппараты
60.75.151	Комплект переходников для типа 202, только электрические аппараты

SelfCookingCenter или CombiMaster Plus с 04/2004 по 09/2011

60.76.837	Комплект переходников для типа 61 и 101, только отдельные электрические аппараты
-----------	--

USB-накопитель RATIONAL

USB-накопитель 2.0 для программ приготовления и данных HACCP, для SelfCookingCenter и CombiMaster Plus

42.00.386	USB-накопитель 2.0
-----------	--------------------

Пакеты совместимости Combi-Duo универсальные

iCombi с SelfCookingCenter или CombiMaster Plus с 2004 г.

Выберите комплект Combi-Duo и соответствующую систему вентиляции для нижнего аппарата.

		Нижний аппарат	Верхний аппарат iCombi					Система вентиляции, нижний аппарат	
			Электрическое исполнение			Газовое исполнение			
			XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1		
SelfCookingCenter или CombiMaster Plus с 09/2011 по 05/2020	Правая навеска дверцы	Электрическое исполнение	XS	A	-	-	-	-	-
			61	P*	N	-	N	-	V*
			101	P*	N	-	N	-	V*
			62	Q*	Q*	O	Q*	O	V*
		102	Q*	-	O	-	O	V*	
		Газовое исполнение	61	P	P	-	P	-	T
			101	P	-	-	-	-	T
			62	Q	Q	Q	Q	Q	T
	102		Q	-	-	-	-	T	
	Левая навеска дверцы	Электрическое исполнение	XS	B	-	-	-	-	-
			61	R	R	-	R	-	V
			101	R	-	-	-	-	V
			62	S	S	S	S	S	V
		102	S	-	-	-	-	V	
		Газовое исполнение	61	R	R	-	R	-	T
			101	R	-	-	-	-	T
62			S	S	S	S	S	T	
102	S		-	-	-	-	T		
SelfCookingCenter или CombiMaster Plus с 04/2004 по 09/2011	Правая навеска дверцы	Электрическое исполнение	61	P	P	-	P	-	W
			62	Q	Q	Q	Q	Q	W
		Газовое исполнение	61	P	P	-	P	-	U
			62	Q	Q	Q	Q	Q	U
	Левая навеска дверцы	Электрическое исполнение	61	R	R	-	R	-	W
			62	S	S	S	S	S	W
		Газовое исполнение	61	R	R	-	R	-	U
			62	S	S	S	S	S	U

A	60.73.768	Combi-Duo тип XS 6-2/3 на типе XS 6-2/3 Правая навеска дверцы
B	60.74.276	Combi-Duo тип XS 6-2/3 на типе XS 6-2/3 Левая навеска дверцы
N	60.76.500	Combi-Duo, тип 6-1/1 электро/газ на типе 61, 101 электро, правая навеска дверцы, совместимое исполнение
O	60.76.575	Combi-Duo, тип 6-2/1 электро/газ на типе 62, 102 электро, правая навеска дверцы, совместимое исполнение
P	60.74.524	Combi-Duo универсальный, тип XS 6-2/3 или тип 6-1/1 электро/газ на типе 61 электро/газ, правая навеска дверцы, совместимое исполнение
Q	60.74.797	Combi-Duo универсальный, тип XS 6-2/3 или тип 6-1/1 электро/газ на типе 62 электро/газ, правая навеска дверцы, совместимое исполнение
R	60.74.930	Combi-Duo универсальный, тип XS 6-2/3 или тип 6-1/1 электро/газ на типе 61 электро/газ, левая навеска дверцы, совместимое исполнение
S	60.74.953	Combi-Duo универсальный, тип XS 6-2/3 или тип 6-1/1 электро/газ на типе 62 электро/газ, левая навеска дверцы, совместимое исполнение
T	60.76.756	Газоотводный короб тип 61, 101, 62, 102 газ с 09/2011 по 05/2020
U	60.76.757	Газоотводный короб тип 61, 101, 62, 102 газ с 04/2004 по 09/2011
V	60.76.733	Вытяжная труба тип 61, 101, 62, 102 электро с 09/2011 по 05/2020
W	60.76.735	Вытяжная труба тип 61, 101, 62, 102 электро с 04/2004 по 09/2011

* Вытяжная труба электро V требуется только для комплектов Combi-Duo P и Q.

Пакеты совместимости Combi-Duo универсальные

Комплект переходников для вытяжных зонтов Combi-Duo

Для установки на Combi-Duo с iCombi на SelfCookingCenter или CombiMaster Plus с 09/2011 по 05/2020.

60.76.659	Тип 61, 101, 62 и 102 Elektro
-----------	-------------------------------

Для установки на Combi-Duo с iCombi на SelfCookingCenter или CombiMaster Plus с 04/2004 по 09/2011.

60.76.883	Тип 61, 101, 62 и 102 Elektro
-----------	-------------------------------

Варианты основания для комбинации iCombi с SelfCookingCenter или CombiMaster Plus

Для новой конфигурации Combi-Duo выберите одну из следующих опций

Нижний аппарат SelfCookingCenter или CombiMaster Plus тип 61 или тип 101

60.60.349	С ножками
60.60.968	Передвижной на роликах
60.31.649	Подставка I для Combi-Duo тип 61 на тип 61

Нижний аппарат SelfCookingCenter или CombiMaster Plus тип 62 или тип 102

60.60.392	С ножками
60.60.513	Передвижной на роликах
60.31.650	Подставка UG I для Combi-Duo тип 62 на тип 62

Сертификационные знаки для iCombi

Следующие сертификационные знаки подтверждают, что наши аппараты соответствуют установленным регламентам и стандартам независимых контрольных и сертификационных организаций. Они наглядно демонстрируют, что наша продукция соответствует национальным и международным аспектам техники безопасности, что мы придаем большое значение обеспечению превосходного качества нашей продукции и поддерживаем его с документарным подтверждением. Подробная информация приведена на rational-online.com.



Маркировка CE определяет важные стандарты безопасности в отношении продуктов, выпускаемых на европейский рынок.



EnergyStar — это международная и добровольная программа. Она сертифицирует продукты с высокой энергоэффективностью на основе критериев экономии энергии Европейского патентного ведомства и министерства энергетики США.



KIWA работает с европейским рынком, тестируя, inspectируя и сертифицируя приборы на соответствие в области электрики, водо- и газоиспользования. Дополнительно проводятся испытания устройств на соответствие установленных требований к качеству и безопасности.



NSF-HCV сертифицирует гигиеническую безопасность устройств для приготовления пищи в Европе.



CSA — это североамериканский сертификационный знак, гарантирующий соответствие всем законодательным положениям в отношении газового допуска при выпуске на рынок новых устройств.



NSF гарантирует соблюдение во всем мире гигиенических стандартов NSF/ANSI при выпуске на рынок новых устройств.



UL оценивает и сертифицирует безопасность электропродуктов, выпускаемых на рынок США.



QA — это знак качества для газовых устройств в Нидерландах, сертифицирующий соответствие аппаратов заданным требованиям к качеству, функциональности и безопасности.



Сертификат устанавливает требования к устройствам в газовой и водной сферах в отношении качества, безопасности и потребительских качеств для швейцарского рынка.



EAC закрепляет важнейшие евразийские требования к качеству и безопасности.



Электротехнические устройства, предназначенные для японского рынка, должны соответствовать требованиям стандарта безопасности PSE.



JIA сертифицирует соответствие специальным требованиям к защите питьевой воды на японском рынке.



Контролирующий союз JIA проверяет и сертифицирует газовые аппараты на японском рынке.



KTL действует на корейском рынке и подтверждает соблюдение требований к безопасности продукции для электрических устройств.



KGS сертифицирует основные требования газового допуска в соответствии с корейскими стандартами.



Watermark сертифицирует устройства для австралийского рынка на их соответствие надлежащему использованию и наличие допуска.



AGA действует на австралийском рынке и гарантирует соответствие газовых устройств австралийским стандартам безопасности для газовой продукции.



INMETRO применяется в Бразилии для всех электрических устройств или компонентов с потребляемой мощностью менее 20 кВт.



IRAM устанавливает правила допуска на аргентинский рынок в отношении электроники, газа, механики, гигиены, безопасности и продуктов питания.



DNV GL — международное сертификационное общество, сертифицирующее оборудование, создаваемое для флота.

Характеристики iCombi

Функции	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
iCookingSuite с режимами работы Птица, Мясо, Рыба, Блюда из яиц, Гарниры, Выпечка и Finishing, а также процессами приготовления Варка, Жарение, Выпекание, Гриль для простого определения желаемого результата с автоматической корректировкой идеального процесса приготовления и выпекания.	●	●	●	–	–	–
Предварительные настройки параметров приготовления для конкретной страны, независимо от выбранного языка пользователя. Возможен выбор примеров применения с предварительными настройками для других стран.	●	●	●	–	–	–
Дисплей: Индикация этапов текущего интеллектуального процесса приготовления. Индикация текущего этапа приготовления.	●	●	●	–	–	–
Messenger сообщает о текущих автоматических изменениях процесса приготовления и выпекания и отображает запросы действий в виде всплывающих окон	●	●	●	–	–	–
Автоматическая функция охлаждения для интеллектуальной подготовки нужного микроклимата, с возможностью выбора впрыскивания воды для быстрого охлаждения	●	●	●	–	–	–
Оptionальная функция охлаждения для быстрого и безопасного охлаждения рабочей камеры	●	●	●	●	●	●
В любое время возможно активное вмешательство в текущие интеллектуальные процессы приготовления и корректировка параметров приготовления	●	●	●	–	–	–
Переход из интеллектуальных процессов приготовления в iProductionManager или ручное управление. Переход из ручного управления в iProductionManager и обратно	●	●	●	–	–	–
iProductionManager — интеллектуальная и гибкая организация всего производственного процесса. Индикация продуктов, которые могут готовиться одновременно, и индивидуальный контроль каждого уровня загрузки — даже при смешанной загрузке. Напоминания, когда необходимо загрузить или выгрузить блюдо. Расположение заказов на текущий момент или в будущем, автоматическое расположение с оптимизацией по времени или энергии. Возможность расположения заказов для приготовления блюд к заданному целевому времени.	●	●	●	–	–	–
Поуровневая сигнализация iProductionManager: сигнализирует о необходимости загрузки или разгрузки уровня iCookingSuite или ручной режим: с помощью светодиода сообщает об этапах процесса прогрева, об окончании процесса приготовления или о запросе действия	–	●	–	–	–	–
Интеллектуальное управление прогревом и загрузкой — мгновенная загрузка с учетом продукта, без времени ожидания, для получения оптимальных результатов	●	●	●	–	–	–
iDensityControl — всегда обеспечивает нужный микроклимат в рабочей камере благодаря интеллектуальным датчикам, высокопроизводительной нагревательной системе, парогенератору и активному удалению влаги. Интеллектуальное распределение воздушных потоков позволяет использовать энергию там, где она необходима	●	●	●	–	–	–
ClimaPlus обеспечивает точное измерение влажности, 10-ступенчатая регулировка и управление (CombiMaster Plus XS 6-2/3: 5-ступенчатая)	–	–	–	●	●	●
Высокоэффективное активное удаление влаги: до 105 л в секунду для лучших результатов приготовления	●	●	●	●	●	●
Режимы: Пар 30 °C–130 °C, сухой жар 30 °C–300 °C, комбинация пара и сухого жара 30 °C–300 °C	●	●	●	●	●	●
Автоматический интеллектуальный процесс Finishing для режима Банкет / Буфет, À-la-carte и т.д.	●	●	●	–	–	–
Программы Finishing для банкета с тарелками и емкостями	–	–	–	–	●	●
Низкотемпературное приготовление (также в ночное время)	●	●	●	–	–	–
Приготовление с разницей «Дельта-Т» для щадящего приготовления больших кусков мяса, также в ночное время	●	●	●	–	●	●
Интеллектуальные процессы копчения при использовании VarioSmoker (не рекомендуется для 20-2/1)	–	●	●	–	–	–

● Стандарт | ○ Необязательный | – Недоступно | □ Аксессуар

Характеристики iCombi

Управление	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
«Топ 10» избранных процессов приготовления и ручных программ iCookingSuite, которые легко отыскать в избранном под звездочкой на главном экране	●	●	●	–	–	–
Широкие возможности для индивидуальной настройки в соответствии с использованием	●	●	●	–	–	–
Создание пользовательских профилей MyDisplay для конкретной конфигурации аппаратов и управления, например, индивидуальный главный экран	●	●	●	–	–	–
Индивидуально конфигурируемая, пользовательская индикация (изображения, тексты и т. д.)	●	●	●	–	–	–
Регулируемый звуковой сигнал и контрастность дисплея	●	●	●	–	–	–
Широкие возможности настройки, например, энергии, языка, сети и системы	●	●	●	–	–	–
Цветной TFT-дисплей 10,1 дюйма с емкостным сенсорным экраном и интуитивно понятными символами обеспечивает простое управление жестами касания и смахивания	●	●	●	–	–	–
Центральный регулятор с функцией Push для настроек и подтверждения ввода данных. Возможны дополнительная прокрутка в списках и выбор процессов приготовления нажатием	●	●	●	–	●	●
Цветной дисплей 4,3 дюйма с интуитивно понятными символами и программные клавиши для максимальной простоты управления	–	–	–	–	●	●
Блокировка управления и программирования, настраиваемая пользователем (3 ступени)	●	●	●	–	–	–
Блокировка программирования	–	–	–	●	–	–
Цифровое руководство пользователя с практическими советами и разнообразными примерами использования, которые можно запустить в виде процессов приготовления непосредственно из руководства	●	●	●	–	–	–
Эргономичное функционирование второго аппарата iCombi Pro с помощью дисплея другого аппарата iCombi Pro, например, через Combi-Duo	●	●	●	–	–	–
Удаленный контроль аппаратов с ПК, смартфона или планшета с помощью ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–
Контроль аппаратов с ПК, смартфона или планшета с помощью ConnectedCooking	–	–	–	–	○	○
Навигация по меню доступна более чем на 55 языках	●	●	●	–	–	–
Навигация по меню с помощью понятных символов	●	●	●	–	●	●
Рычаг установки рабочих режимов, температуры, температуры продукта и времени.	–	–	–	●	–	–

● Стандарт | ○ Необязательный | – Недоступно | □ Аксессуар

Характеристики iCombi

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Очистка, уход и надежность в эксплуатации						
iCareSystem – интеллектуальная система очистки и удаления накипи с распознаванием текущего состояния загрязнения и рекомендациями оптимальной степени очистки и количества чистящих средств	●	●	●	–	–	–
Сверхбыстрая промежуточная очистка за 12 минут (iCombi Pro XS 6-2/3: < 30 мин.)	●	●	●	–	–	–
Легкая, средняя и сильная очистка, в обычном и экорежиме	●	●	●	–	–	–
Ополаскивание с таблетками и без них	●	●	●	–	–	–
Автоматическое удаление накипи — подключение к системе умягчения воды не требуется и нет необходимости в ручной очистке парогенератора от накипи	●	●	●	–	●	●
Автоматический запрос очистки в зависимости от параметров программы	●	●	●	–	–	–
Отображение текущего этапа очистки и оставшегося времени очистки	●	●	●	–	–	–
Недельный график очистки аппарата, настраиваемый вручную	●	●	●	–	–	–
Управление и контроль за очисткой с ПК, смартфона или планшета с помощью ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–
Система Care — автоматическая система очистки и ухода за рабочей камерой и парогенератором	–	–	–	–	●	●
4 автоматических программы очистки — легкая, средняя или сильная очистка, ополаскивание без таблеток	–	–	–	–	●	●
Индикация оптимального количества таблеток Active Green и Care для каждой программы очистки	●	●	●	–	●	●
Отображение выбранной программы очистки и оставшегося времени очистки	–	–	–	●	●	●
Твердые продукты для очистки и ухода для максимальной эксплуатационной безопасности	●	●	●	●	●	●
Очищающие таблетки Active Green (пробная упаковка) и таблетки Care (пробная упаковка)	●	●	●	–	●	●
Очищающие таблетки (пробная упаковка) и ополаскивающие таблетки (пробная упаковка)	–	–	–	●	–	–
Встроенный эргономичный ручной душ с возвратным механизмом, функцией перекрытия воды и переключаемой струей (точечная и рассеянная струя)	–	●	●	–	●	●
Встроенный ручной душ с возвратным механизмом, функцией перекрытия воды и плавного регулирования напора струи	●	–	–	●	–	–
Отображение необходимости удаления накипи	–	–	–	●	–	–
Программа удаления накипи, управляемая с помощью меню	–	–	–	●	–	–
Сервисная диагностическая система (SDS) с автоматической индикацией сервисных сообщений	●	●	●	●	●	●

● Стандарт | ○ Необязательный | – Недоступно | □ Аксессуар

Характеристики iCombi

Характеристики оснащения	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Термозонд с 6 точками измерения	●	●	●	–	–	–
Термозонд с 1 точкой измерения	–	–	–	●	●	●
Индивидуальная установка минимальной и максимальной температуры внутри продукта в системных настройках	●	●	●	–	–	–
Вспомогательное позиционирующее устройство для термозонда	●	□	□	●	□	□
Внешний USB-термозонд	–	□	□	–	□	□
Внешний USB-термозонд Sous-Vide для приготовления в вакууме (Sous-Vide)	–	□	□	–	□	□
1200 свободно программируемых программ, содержащих до 12 шагов, с возможностью выбора названия	●	●	●	–	–	–
100 свободно программируемых программ, содержащих до 12 шагов, с возможностью выбора названия	–	–	–	–	●	●
100 свободно программируемых программ, содержащих до 6 шагов	–	–	–	●	–	–
Ручная подача пара	●	●	●	–	–	–
Точная подача пара 4 ступенями, программируемыми в диапазоне 30 °C–260 °C, в режимах «сухой жар» или «комбинация»	●	●	●	–	–	–
5 программируемых скоростей вентилятора	●	●	●	●	●	●
Интеллектуальные пути приготовления с автоматическим обнаружением нагрузки	●	●	●	–	–	–
Выбор единицы измерения температуры: °C или °F	●	●	●	●	●	●
Цифровая индикация температуры	●	●	●	●	●	●
Индикация фактических и заданных значений	●	●	●	●	●	●
Цифровой таймер, 0–24 часа, с постоянной настройкой	●	●	●	●	●	●
Часы реального времени, 24 часа	●	●	●	–	●	●
Выбор формата отображения времени: часы/минуты или минуты/секунды	●	●	●	–	–	–
Отображение времени в формате "часы/минуты"	–	–	–	●	●	●
Автоматическая предварительная установка времени включения (можно задать дату и время)	●	●	●	–	–	–
Мощный парогенератор с автоматическим наполнением водой	●	●	●	●	●	●
Практически бесшумная система горелки (только для газовых аппаратов)	–	●	●	–	●	●
Автоматическое устройство очистки испарений	●	●	●	●	●	●
Динамическое перемешивание воздуха с помощью реверсивных высокопроизводительных вентиляторов (6 уровней загрузки: 1 вентилятор, 10 уровней загрузки: 2 вентилятора, 20 уровней загрузки: 3 вентилятора)	●	●	●	●	●	●
Автоматическая калибровка в соответствии с условиями места установки (высота н.у.м.), включая самодиагностику	●	●	●	●	●	●
Автоматическая коррекция географической высоты в режиме приготовления на пару для получения оптимальных результатов	●	●	●	●	●	●
Регулировка подачи энергии в соответствии с потреблением	●	●	●	●	●	●
Съемная заслонка воздухопровода	●	●	●	●	●	●
Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора для максимальной эксплуатационной безопасности и быстрой смены направления	●	●	●	●	●	●
Сепарация жира методом центрифугирования, без дополнительного жирового фильтра	●	●	●	●	●	●
Трехслойная дверца рабочей камеры с задней вентиляцией, со специальным теплоотражающим покрытием и поворачивающимися внутренними стеклами для легкой очистки	●	●	●	●	–	–
Двухслойная дверца рабочей камеры с задней вентиляцией, со специальным теплоотражающим покрытием и поворачивающимися внутренними стеклами для легкой очистки	–	–	–	–	●	●
Фиксированные положения двери 110 °/180° (настольные аппараты), 120°/180° (напольные аппараты) для максимальной эксплуатационной безопасности	●	●	●	●	●	●

Характеристики iCombi

Характеристики оснащения	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Бесконтактный переключатель двери	●	●	●	●	●	●
Контроль времени открытия дверцы при загрузке и приготовлении с функцией аварийного оповещения	●	●	●	–	–	–
Свободно выбираемое время работы вытяжного зонта или конденсационного вытяжного зонта RATIONAL после отключения	●	●	●	–	–	–
Вставное, легко заменяемое уплотнение двери	●	●	●	●	●	●
Панели для рамы с направляющими	–	–	●	–	–	●
Продольная загрузка для типа XS 6-2/3 для габаритов GN 1/2, 1/3, 2/3, минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы	●	–	–	●	–	–
Продольная загрузка для типа 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1 для габаритов GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы	–	●	●	–	●	●
Продольная загрузка для типа 6-1/1 и 10-1/1 для «Пекарь» (400 × 600 мм), минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы	–	○	–	–	○	–
Продольная загрузка для типа 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1 для габаритов GN 2/1, 1/1, 2/4, минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы	–	●	●	–	●	●
Гигиеничная рабочая камера в форме ванны без стыков, со скругленными углами, для обеспечения безопасности при скоплении жидкости	●	●	●	●	●	●
Светодиодное освещение рабочей камеры и уровней загрузки	●	●	●	●	●	●
Съемные навесные рамы с дополнительной направляющей для поддона для сбора жира	–	●	–	–	●	–
Поворотные и съемные навесные рамы	●	–	–	●	–	–
Направляющие U-образной формы с вырезами для упрощения загрузки	–	●	●	–	●	●
G-образные направляющие	–	○	–	–	○	–
Набор рамы с направляющими	–	○	–	–	○	–
Набор рам с направляющими для Combi-Duo	–	○	–	–	○	–
Рама с направляющими, с двусторонней блокировкой, водосборник с устройством слива, tandem ходовые колеса (2 — со стопорными тормозами), диаметр колеса 125 мм, металлические детали из нержавеющей стали	–	–	●	–	–	●
Дверца рабочей камеры с оптимизированной герметизирующей механикой, пар не выходит при эксплуатации без рамы с направляющими	–	–	●	–	–	●
Материал внутри и снаружи — специальная сталь DIN 1.4301	●	●	●	●	●	●
Разъем USB для вывода данных HACCP и сервисных данных, а также для передачи программ приготовления на USB-карту памяти RATIONAL для удобного обновления программного обеспечения	●	●	●	●	●	●
Загрузка корзины изображений для индивидуализации стартовой страницы через разъем USB	●	●	●	–	–	–
Рабочие и предупреждающие сообщения, например, о нехватке воды	●	●	●	●	●	●

● Стандарт | ○ Необязательный | – Недоступно | □ Аксессуар

Характеристики iCombi

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1		XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1
Подключение, установка и сертификационные знаки						
Возможность подключения к установкам оптимизации энергопотребления (только для напряжения 3 NAC 400 В и 3 NAC 415 В)	○	○	○	○	○	○
Подключение к индикации состояния аппарата / безпотенциальный контакт, напр., внутрипроизводственной вентиляции или сигнализатора	○	○	○	–	–	–
Интерфейс Wi-Fi для современного облачного сетевого решения ConnectedCooking	●	●	●	–	○	○
Интерфейс Ethernet для подключения к ConnectedCooking	●	●	●	○	○	○
Декларация о соответствии стандартам: CE	●	●	●	●	●	●
Электробезопасность: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●	●
Энергоэффективность: Energy Star	–	●	●	–	–	–
Газовая безопасность: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	–	●	●	–	●	●
Безопасность оборудования / оператора, в соответствии с Директивой ЕС по машинам, механизмам и машинному оборудованию 2006/42/EC	●	●	●	●	●	●
Общие санитарные нормы: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●	●
Сертификат кошерности для аппаратов и чистящих средств	●	●	●	●	●	●
Обеспечение качества питьевой воды: SVGW, KIWA, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●	●
Германский Ллойд DNV GL	●	●	●	●	●	●
Аксессуары отвечают требованиям пищевой гигиены согласно Регламенту 1935/2004/EC	●	●	●	●	●	●
Прямое подсоединение к сливу согласно SVGW, EN1717	●	●	●	●	●	●
Водозащищенность по стандарту IPX 5	●	●	●	●	●	●
Регулировка высоты ножек аппарата	–	–	●	–	–	●
Цоколь аппарата с уплотнением по периметру	●	●	–	●	●	–
Возможна установка на столе глубиной 700 мм (6-1/1 и 10-1/1)	●	●	–	●	●	–
Установка на столе глубиной 600 мм	●	–	–	●	–	–
Настенное крепление (XS 6-2/3 и 6-1/1)	●	●	–	●	●	–
Крепление к полу	–	–	●	–	–	●
Особое напряжение — по запросу	○	○	○	○	○	○
Сжиженный или природный газ	–	●	●	–	●	●

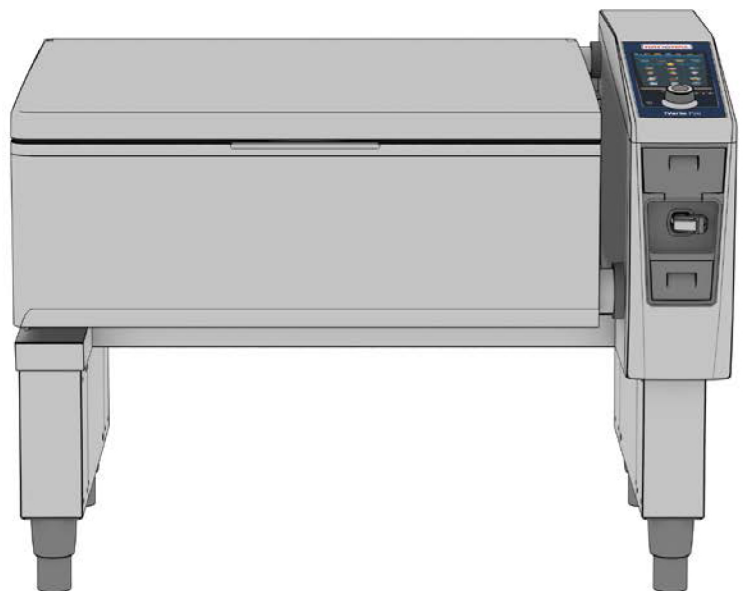
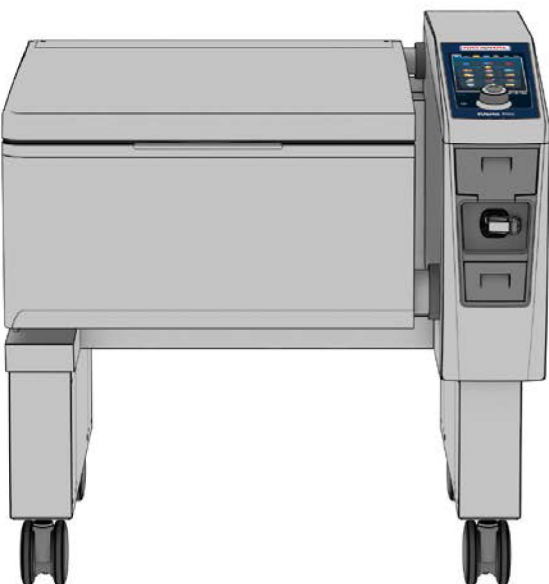
● Стандарт | ○ Необязательный | – Недоступно | □ Аксессуар

Характеристики iCombi

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Гигиена, безопасность труда и эргономика						
Предохранительный ограничитель температуры для парогенератора и нагревателя воздуха	●	●	●	●	●	●
Протестировано в соответствии с национальным и международным стандартом работы без присмотра	●	●	●	●	●	●
Левая навеска дверцы рабочей камеры	○	○	–	○	○	–
Дверная ручка с функцией захлопывания и открывания вправо/влево, эргономичное открытие одной рукой	●	●	–	●	●	–
Дверная ручка с функцией захлопывания и блокировки, эргономичное открытие одной рукой	–	–	●	–	–	●
Максимальная высота загрузки 1,60 м (для настольных моделей на соответствующих оригинальных шкафах-подставках RATIONAL)	●	●	○	●	●	○
Комплект Combi-Duo — устанавливаемые друг на друга аппараты (в зависимости от варианта установки с максимальной высотой уровня загрузки 1,60 м)	□	□	–	□	□	–
Безопасный замок дверцы	○	○	○	○	○	○
Встроенная система слива жира	–	○	○	–	○	○
SecurityLine (безопасное исполнение / исполнение для тюрем)	–	○	○	–	○	○
Блокируемая панель управления	–	○	○	–	○	○
Откидная защита панели управления	–	○	○	–	○	○
MarineLine (Исполнение для флота)	○	○	○	○	○	○
HeavyDutyLine	–	○	○	–	○	○
MobilityLine — передвижные напольные аппараты с ходовыми колесами	–	–	□	–	–	□
MobilityLine — передвижные настольные аппараты на усиленной подставке	–	□	–	–	□	–

● Стандарт | ○ Необязательный | – Недоступно | □ Аксессуар

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





iVario 2-XS

Артикул	WZ9ENRA.0001975
Емкость	2 x 13 дм ³ , 2 x 17 л
Порций на раздачу	От 30
Ширина	1100 мм
Глубина	756 мм
Высота	485 мм
Вес	117 кг
Потребляемая мощность	14 кВт
Потребляемая мощность с опцией Balanced Power	–
Напряжение	3 NAC 400 В

Основные аппараты и варианты установки

Основной аппарат (пластиковые ножки 90 мм)	
Герметичная напольная установка (пластиковые ножки 45 мм и комплект уплотнений)	
Подставка с ножками	
Подставка с ножками из нержавеющей стали	
Подставка с роликами	
Подставка с электрической регулировкой высоты	
Подставка для установки на цоколе	

Основной аппарат	–
Основание с пластиковыми ножками	–
Основание с ножками из нержавеющей стали	–
Основание с роликами	–
Основание с электрической регулировкой высоты	–
Основание для установки на цоколе	–
Обшивка для основания	–
Место для хранения в основании	–

Опции

Приготовление под давлением	–
iZoneControl	
Низкотемпературное приготовление	

Аксессуары

Подходящие аксессуары приведены здесь:	Стр. [56]
--	-----------

Дополнительная информация по вариантам установки, опциям, комбинациям опций и нестандартному напряжению доступны по запросу.

* Цена аппарата включает в себя стандартную комплектацию с аксессуарами стоимостью 604 € (подробные сведения по оснащению приведены на стр. [56]).

** Аппарат с опцией основания с пластиковыми ножками.

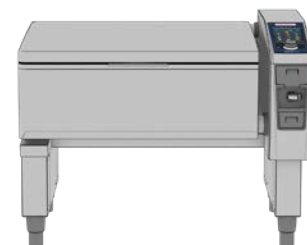
iVario Pro



iVario Pro 2-S



iVario Pro L



iVario Pro XL

	WY9ENRA.0002000	WX9ENRA.0002407	WW9ENRA.0002008
	2 x 19 дм ² , 2 x 25 л	39 дм ² , 100 л	59 дм ² , 150 л
	50–100	100–300	100–500
	1100 мм	1030 мм	1365 мм
	938 мм	894 мм	894 мм
	485 мм	1078 мм**	1078 мм**
	134 кг	216 кг**	256 кг**
	21 кВт	27 кВт	41 кВт
	–	21 кВт	34 кВт
	3 NAC 400 B	3 NAC 400 B	3 NAC 400 B

	16.700€	–	–
	Без доплаты	–	–
	2.015€	–	–
	2.080€	–	–
	2.283€	–	–
	3.152€	–	–
	2.144€	–	–

–
–
–
–
–
–
–
–
–

•	•	•
•	•	•

Стр. [58]

Стр. [60]

Стр. [60]

Приготовление под давлением

Опция приготовления под давлением — это возможность готовить самые разные блюда ещё быстрее и в более щадящем режиме. Аппарат создает равномерное оптимальное давление во всем тигеле и таким образом сохраняет клеточную структуру приготавливаемых продуктов. При этом важным фактором является безопасность системы, которая, к тому же, не требует технического обслуживания. Максимальный избыток давления: 300 мбар.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	2.670€	3.200€	3.650€

iZoneControl

Гибкое разделение дна чаши на зоны с разными температурами.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
965€			

Низкотемпературное приготовление

Использование интеллектуального процесса приготовления для низкотемпературного приготовления, конфи и приготовление в вакууме (Sous-Vide).

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
750€			

Заблокированный режим приготовления во фритюре

Режим работы «Приготовление во фритюре» недоступен. Эта опция может использоваться в целях экономии расходов на системы пожаротушения, которые являются обязательными при превышении предельных значений.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
Без доплаты	Без доплаты	Без доплаты	Без доплаты

Модуль Wi-Fi

Встроенный Wi-Fi-модуль позволяет подключить аппарат к существующей Wi-Fi-сети, например, для подключения к ConnectedCooking.

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

Интерфейс Ethernet

Встроенный интерфейс Ethernet позволяет интегрировать аппарат в существующую сеть, например для подключения к ConnectedCooking или для вывода данных HACCP.

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

Розетка с УЗО

Защита встроенной розетки с дифференциальным автоматом.

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

Возможность подключения к установке оптимизации энергопотребления

Подключение к установке оптимизации энергопотребления (например, Sicotronic, RSW). В этом случае предварительно установлены соединительные клеммы.

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

Возможность подключения SOLAS (Safety of Life at Sea)

В аппарате имеется дополнительный предохранительный ограничитель температуры, и его можно подсоединить к внешнему сигнализатору 230 В (макс. 8 А, не входит в комплект поставки). В этом случае внутри аппарата предварительно установлены соединительные клеммы и обеспечиваются следующие возможности: индикация подключения напряжения аппарата, индикация перегрева масла и вывод из эксплуатации по причине внешнего аварийного отключения (устройство не входит в комплект поставки) Беспотенциальный контакт поставляется встроенным, и его не нужно заказывать отдельно.

Примечание.

Для установки на флоте Marine допускаются только следующие конфигурации (DNV-GL):

iVario 2-XS и iVario Pro 2-S: аппарат с пластиковыми ножками 90 мм, набор для крепления аппарата (60.76.118) и подставка MarineLine (тип 2-XS: 60.31.701, тип 2-S: 60.31.702).

iVario Pro L и iVario Pro XL: аппарат с основанием с ножками из нержавеющей стали.

Ножки из нержавеющей стали на подставках/основаниях должны обязательно крепиться к полу винтами или привариванием.

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

Беспотенциальный контакт

В аппарате имеется внутренний, предварительно установленный вспомогательный беспотенциальный контакт для сообщения информации о состоянии аппарата.

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

Запираемая панель управления

Запираемая панель управления защищает аппарат от нежелательного использования.

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

Горячее водоснабжение

Возможность подключения к источнику холодной и горячей воды. При использовании горячей воды сокращается время нагрева в ходе приготовления блюд. Водяной шланг (1,50 м) входит в комплект поставки.

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

–	–		
---	---	--	--

Balanced Power

Данная опция позволяет снизить потребляемую мощность по сравнению со стандартным аппаратом для соответствия ограниченным условиям установки. В то же время изменяется время нагрева и приготовления.

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

–	–	Без доплаты	Без доплаты
---	---	-------------	-------------

● Стандарт | ○ Необязательный | – Недоступно

Варианты установки iVario 2-XS и iVario Pro 2-S

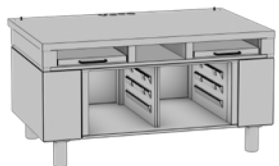
Оптимальная интеграция iVario возможна почти на любой кухне. Его модульная концепция предлагает бесчисленные возможности для оптимальной установки или встраивания. В соответствии с пожеланиями Ваших клиентов.



Герметичная напольная установка

Установка с пластиковыми ножками высотой 45 мм и комплектом уплотнений.

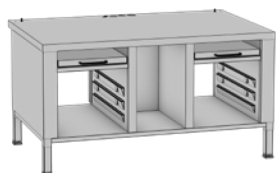
Option	Тип 2-XS	без доплаты
Option	Тип 2-S	без доплаты



Подставка с электрической регулировкой высоты ножек

Диапазон регулировки: + 175 мм / - 25 мм по сравнению со стандартной высотой. 2 выдвижные полки, 6 пар направляющих 1/1 GN (325 × 530 мм). Боковые стенки и крышки закрыты. Отдельное подключение к электросети не требуется. Управление с помощью дисплея iVario. Гибкий спускной шланг включен в комплект поставки.

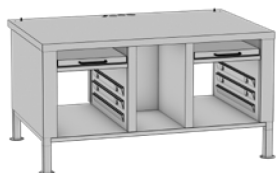
60.31.326	Тип 2-XS, размеры Ш Г В: 1100 713 570-770 мм
60.31.327	Тип 2-S, размеры Ш Г В: 1100 895 570-770 мм



Подставка с ножками

2 выдвижные полки, 6 пар направляющих 1/1 GN (325 × 530 мм). Боковые стенки и крышки закрыты, задняя стенка открыта. 4 регулируемых ножки.

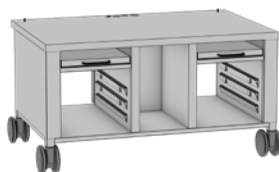
60.31.221	Тип 2-XS, размеры Ш Г В: 1100 717 595 мм
60.31.319	Тип 2-S, размеры Ш Г В: 1100 899 595 мм



Подставка с ножками из нержавеющей стали

2 выдвижные полки, 6 пар направляющих 1/1 GN (325 × 530 мм). Боковые стенки и крышки закрыты, задняя стенка открыта. 4 ножки из нержавеющей стали с возможностью фиксации (без регулировки).

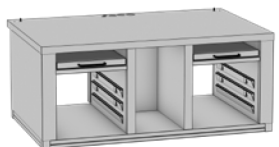
60.31.538	Тип 2-XS, размеры Ш Г В: 1130 717 595 мм
60.31.539	Тип 2-S, размеры Ш Г В: 1130 899 595 мм



Подставка с роликами

2 выдвижные полки, 6 пар направляющих 1/1 GN (325 × 530 мм). Боковые стенки и крышки закрыты, задняя стенка открыта. 4 колеса диаметром 125 мм, из них 2 со стопорным тормозом (без регулировки).

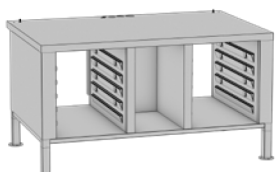
60.31.317	Тип 2-XS, размеры Ш Г В: 1145 809 595 мм
60.31.320	Тип 2-S, размеры Ш Г В: 1145 991 595 мм



Подставка для установки на цоколе

2 выдвижные полки, 6 пар направляющих 1/1 GN (325 × 530 мм). Боковые стенки и крышки закрыты, задняя стенка открыта. Без ножек для гигиенической установки на цоколе. Минимальная глубина цоколя 600 мм для типа 2-XS, 780 мм для типа 2-S.

60.31.540	Тип 2-XS, размеры Ш Г В: 1100 717 460 мм
60.31.541	Тип 2-S, размеры Ш Г В: 1100 899 460 мм



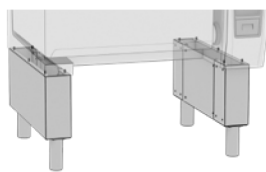
Подставка MarineLine

10 пар 1/1 GN (325 × 530 мм) направляющих с фиксаторами. Боковые стенки и крышки закрыты, задняя стенка открыта. 4 ножки из нержавеющей стали с возможностью фиксации (без регулировки). Аппарат должен быть закреплен на подставке с помощью набора для крепления аппарата 60.76.118.

60.31.701	Тип 2-XS, размеры Ш Г В: 1100 694 595 мм
60.31.702	Тип 2-S, размеры Ш Г В: 1100 876 595 мм

Варианты установки iVario Pro L и iVario Pro XL

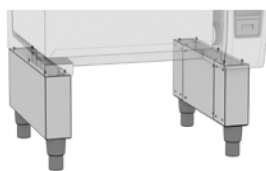
Оптимальная интеграция iVario возможна почти на любой кухне. Его модульная концепция предлагает бесчисленные возможности для оптимальной установки или встраивания. В соответствии с пожеланиями Ваших клиентов.



Основание с электрической регулировкой высоты ножек

Диапазон регулировки: + 175 мм / - 25 мм по сравнению со стандартной высотой. Установка с основанием и ножками с электрической регулировкой высоты, для установки в качестве напольного аппарата. Отдельное подключение к электросети не требуется. Управление осуществляется с помощью дисплея iVario. Гибкий спускной шланг включен в комплект поставки.

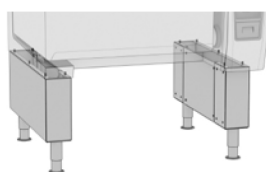
Опция	Тип L
Опция	Тип XL



Основание с пластиковыми ножками

Установка с основанием и пластиковыми ножками 150 мм с регулируемой высотой, для установки в качестве напольного аппарата.

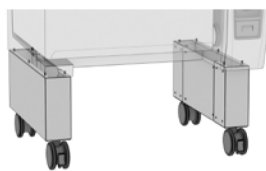
Опция	Тип L
Опция	Тип XL



Основание с ножками из нержавеющей стали

Установка с основанием и ножками из нержавеющей стали 150 мм с регулируемой высотой, для установки в качестве напольного аппарата.

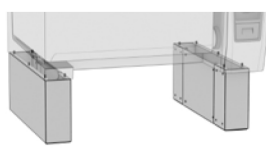
Опция	Тип L
Опция	Тип XL



Основание с роликами

Установка с основанием и 4 роликами (необходим монтаж, без регулировки), для установки в качестве передвижного напольного аппарата. 4 ролика диаметром 125 мм, из них 2 со стопорным тормозом. Фактическая высота: 150 мм. Комбинация с опцией «Приготовление под давлением» невозможна.

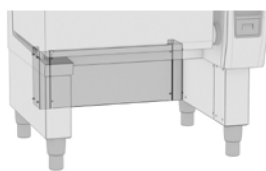
Опция	Тип L
Опция	Тип XL



Основание для установки на цоколе

Установка на основании без ножек для гигиенической установки на цоколе без дополнительных аксессуаров для установки. Минимальная глубина цоколя 650 мм.

Опция	Тип L
Опция	Тип XL



Обшивка для основания

Задняя обшивка закрывает зону между боковыми частями и подключения. Совместимо со всеми вариантами оснований. Несовместимо с «местом для хранения в основаниях».

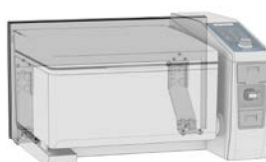
Опция	Тип L
Опция	Тип XL



Место для хранения в основании

Место для хранения в основании обеспечивает направляющие для хранения емкостей GN и аксессуаров. Задняя стенка закрыта. Совместимо со всеми вариантами оснований. Несовместимо с «обшивкой для оснований».

Опция	Тип L
Опция	Тип XL



Набор для настенного монтажа

Для настенного монтажа нижнего аппарата (без основания) для легкой очистки под аппаратом.

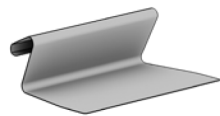
60.75.993	Тип L
60.75.934	Тип XL

Аксессуары, тип 2-XS

Стандартная комплектация, аксессуары, тип 2-XS (входят в комплект поставки iVario 2-XS)

Состоит из следующих компонентов:

2 × 60.74.791	Кронштейны для автоматического подъемного устройства, тип 2-XS	1 × 60.74.970	Корзина для варки, тип 2-XS
1 × 60.75.019	Корзина для приготовления во фритюре, тип 2-XS	1 × 60.74.666	Сито, тип 2-XS
1 × 60.73.927	Губка для очистки		



Шпатель

Для легкого и эргономичного переворачивания и вынимания продуктов из iVario.

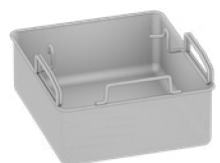
60.71.643 Тип 2-XS, 2-S, L, XL



Кронштейны для автоматического подъемного устройства

Для подвешивания корзин с помощью системы AutoLift.

60.74.791 Тип 2-XS



Корзина для варки

Для готовки в корзинах с помощью системы AutoLift. Только в сочетании с кронштейном для автоматического подъемного устройства.

60.74.970 Тип 2-XS



Корзина для приготовления во фритюре

Для фритирования в корзинах с помощью системы AutoLift. Только в сочетании с кронштейном для автоматического подъемного устройства.

60.75.019 Тип 2-XS



Сито

Задерживает рассыпные продукты при сливе воды после варки.

60.74.666 Тип 2-XS, 2-S



Решетка на дно тигеля

Для предотвращения прямого контакта между продуктами и дном тигеля, например при низкотемпературном приготовлении.

60.74.832 Тип 2-XS



Набор из 4 порционных корзин

60.75.300 Набор из 4 перфорированных порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм) + рама для порционных корзин

60.75.978 Набор из 4 неперфорированных порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм) с крышкой + рама для порционных корзин

60.75.979 Набор из 4 порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм) для фритирования + рама для порционных корзин

60.76.407 Набор из 4 перфорированных порционных корзин 1 1/6 GN (176 × 162 мм), 4 неперфорированных порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм) с крышкой, 2 рам для порционных корзин тип 2-XS.
Экономия 10 % по сравнению с покупкой по отдельности.



Набор из 2 порционных корзин

60.75.302 Набор из 2 неперфорированных порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм) с крышкой

60.75.303 Набор из 2 перфорированных порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм)

60.75.982 Набор из 2 порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм) для фритирования

60.75.311 Набор из 2 крышек для порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм)

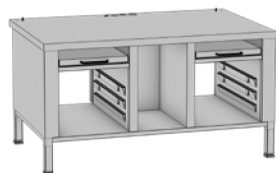
Аксессуары, тип 2-XS



VarioMobil 1/1 GN

Обеспечивает простую и безопасную выгрузку блюд и транспортировку емкостей 1/1 GN (325 × 530 мм) (GN-емкости не входят в комплект поставки). Регулировка по высоте с 4 уровнями.

60.73.349 Тип 2-XS, 2-S



Подставка

2 выдвижные полки, 6 пар 1/1 GN (325 × 530 мм) направляющих. Боковые стенки и крышки закрыты, задняя стенка открыта.

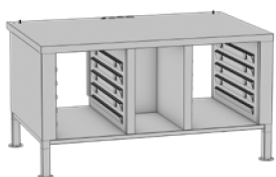
60.31.221 С ножками, размеры Ш | Г | В: 1100 | 717 | 595 мм

60.31.538 С ножками из нержавеющей стали, размеры Ш | Г | В: 1130 | 717 | 595 мм

60.31.317 С роликами, размеры Ш | Г | В: 1145 | 809 | 595 мм

60.31.540 Для установки на цоколе, размеры Ш | Г | В: 1100 | 717 | 460 мм

60.31.326 С электрической регулировкой высоты (с задней стенкой)
размеры Ш | Г | В: 1100 | 713 | 570-770 мм



Подставка MarineLine

10 пар 1/1 GN (325 × 530 мм) направляющих с фиксаторами. Боковые стенки и крышки закрыты, задняя стенка открыта. 4 ножки из нержавеющей стали с возможностью фиксации (без регулировки).

Аппарат должен быть закреплен на подставке с помощью набора для крепления аппарата 60.76.118.

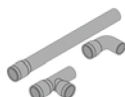
60.31.701 Тип 2-XS, размеры Ш | Г | В: 1100 | 694 | 595 мм



Набор для крепления аппарата

Для фиксирования аппаратов на имеющейся рабочей поверхности или подставке (2 шт.)

60.76.118 Тип 2-XS, 2-S



Комплект для подключения аппаратов к сливу

Включает в себя сливные трубы DN 40.

87.00.745 Тип 2-XS, 2-S



USB-накопитель RATIONAL

42.00.162 USB-накопитель 3.0 для программ приготовления и данных HACCP

Аксессуары, тип 2-S

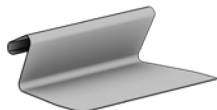
Стандартная комплектация, аксессуары

Экономия 10 % по сравнению с покупкой по отдельности.

87.00.742 Тип 2-S

Состоит из следующих компонентов:

1 × 60.71.643	Шпатель	2 × 60.75.359	Кронштейны для автоматического подъемного устройства, тип 2-S
1 × 60.74.986	Корзина для варки, тип 2-S	1 × 60.75.330	Корзина для приготовления во фритюре, тип 2-S
1 × 60.74.666	Сито, тип 2-S	2 × 60.74.663	Решетка на дно тигля типа 2-S
1 × 60.73.927	Губка для очистки		



Шпатель

Для легкого и эргономичного переворачивания и вынимания продуктов из iVario.

60.71.643 Тип 2-XS, 2-S, L, XL



Совок

Для безопасной и легкой выгрузки или порционирования больших объемов продуктов.

60.73.348 Совок неперфорированный

60.73.586 Совок перфорированный



Кронштейны для автоматического подъемного устройства

Для подвешивания корзин с помощью системы AutoLift.

60.75.359 Тип 2-S



Корзина для варки

Для готовки в корзинах с помощью системы AutoLift. Только в сочетании с кронштейном для автоматического подъемного устройства.

60.74.986 Тип 2-S



Корзина для приготовления во фритюре

Для фритирования в корзинах с помощью системы AutoLift. Только в сочетании с кронштейном для автоматического подъемного устройства.

60.75.330 Тип 2-S



Сито

Задерживает рассыпные продукты при сливе воды после варки.

60.74.666 Тип 2-XS, 2-S



Решетка на дно тигля

Для предотвращения прямого контакта между продуктами и дном тигля, например при низкотемпературном приготовлении.

60.74.663 Тип 2-S, L, XL



Набор из 6 порционных корзин

60.75.305 Набор из 6 перфорированных порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм) + рама для порционных корзин

60.75.306 Набор из 6 неперфорированных порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм) с крышкой + рама для порционных корзин

60.75.307 Набор из 6 порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм) для фритирования + рама для порционных корзин

60.76.408 Набор из 6 перфорированных порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм), 6 неперфорированных порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм) с крышкой, 2 рама для порционных корзин тип 2-S.

Экономия 10 % по сравнению с покупкой по отдельности.

Аксессуары, тип 2-S



Набор из 2 порционных корзин

60.75.302	Набор из 2 неперфорированных порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм) с крышкой
60.75.303	Набор из 2 перфорированных порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм)
60.75.982	Набор из 2 порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм) для фритирования
60.75.311	Набор из 2 крышек для порционных корзин 1/6 GN (176 × 162 мм)



VarioMobil 1/1 GN

Обеспечивает простую и безопасную выгрузку блюд и транспортировку емкостей 1/1 GN (325 × 530 мм) (GN-емкости не входят в комплект поставки). Регулировка по высоте с 4 уровнями.

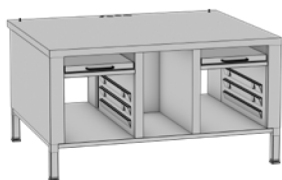
60.73.349	Тип 2-XS, 2-S
-----------	---------------



Тележка для корзин

Для хранения, транспортировки и просушки корзин для варки и фритирования. Вместимость: макс. 16 1/1 GN противней или макс. 3 корзины (тип 2-S или L, XL) 1 кронштейн для автоматического подъемного устройства (тип L или XL)

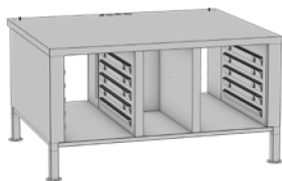
60.73.612	Тип 2-S, L, XL
-----------	----------------



Подставка

2 выдвижные полки, 6 пар 1/1 GN (325 × 530 мм) направляющих. Боковые стенки и крышки закрыты, задняя стенка открыта.

60.31.319	С ножками, размеры Ш Г В: 1100 899 595 мм
60.31.539	С ножками из нержавеющей стали, размеры Ш Г В: 1130 899 595 мм
60.31.320	С роликами, размеры Ш Г В: 1145 991 595 мм
60.31.541	Для установки на цоколе, размеры Ш Г В: 1100 899 460 мм
60.31.327	с электрической регулировкой высоты (с задней стенкой) размеры Ш Г В: 1100 895 570-770 мм



Подставка MarineLine

10 пар 1/1 GN (325 × 530 мм) направляющих с фиксаторами. Боковые стенки и крышки закрыты, задняя стенка открыта. 4 ножки из нержавеющей стали с возможностью фиксации (без регулировки).

Аппарат должен быть закреплен на подставке с помощью набора для крепления аппарата 60.76.118.

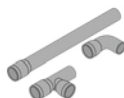
60.31.702	Тип 2-S, размеры Ш Г В: 1100 876 595 мм
-----------	---



Набор для крепления аппарата

Для фиксации аппаратов на имеющейся рабочей поверхности или подставке (2 шт.)

60.76.118	Тип 2-XS, 2-S
-----------	---------------



Комплект для подключения аппаратов к сливу

Включает в себя сливные трубы DN 40.

87.00.745	Тип 2-XS, 2-S
-----------	---------------



USB-накопитель RATIONAL

42.00.162	USB-накопитель 3.0 для программ приготовления и данных HACCP
-----------	--

Аксессуары, тип L, XL

Стандартная комплектация, аксессуары

Экономия 10 % по сравнению с покупкой по отдельности.

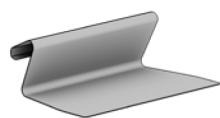
87.00.743	Тип L
87.00.744	Тип XL

Тип L включает:

1 × 60.71.643	Шпатель	1 × 60.75.909	Кронштейны для автоматического подъемного устройства, тип L
2 × 60.74.983	Корзина для варки, тип L, XL	1 × 60.75.975	Сито, тип L
2 × 60.74.663	Решетка на дно тигеля типа L, XL	1 × 60.73.927	— Губка для очистки

Тип XL включает:

1 × 60.71.643	Шпатель	1 × 60.75.129	Кронштейны для автоматического подъемного устройства, тип XL
3 × 60.74.983	Корзина для варки, тип L, XL	1 × 60.74.908	Сито, тип XL
3 × 60.74.663	Решетка на дно тигеля типа L, XL	1 × 60.73.927	— Губка для очистки



Шпатель

Для легкого и эргономичного переворачивания и вынимания продуктов из iVario.

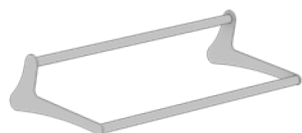
60.71.643	Тип 2-XS, 2-S, L, XL
-----------	----------------------



Совок

Для безопасной и легкой выгрузки или порционирования больших объемов продуктов.

60.73.348	Совок неперфорированный
60.73.586	Совок перфорированный



Кронштейны для автоматического подъемного устройства

Для подвешивания корзин с помощью системы AutoLift.

60.75.909	Тип L
60.75.129	Тип XL



Корзина для варки

Для готовки в корзинах с помощью системы AutoLift. Только в сочетании с кронштейном для автоматического подъемного устройства.

60.74.983	Тип L, XL
-----------	-----------



Корзина для приготовления во фритюре

Для фритирования в корзинах с помощью системы AutoLift. Только в сочетании с кронштейном для автоматического подъемного устройства.

60.75.391	Тип L, XL
-----------	-----------



Сито

Задерживает рассыпные продукты при сливе воды после варки.

60.75.975	Тип L
60.74.908	Тип XL

Аксессуары, тип L, XL



Решетка на дно тигеля

Для предотвращения прямого контакта между продуктами и дном тигеля, например при низкотемпературном приготовлении.

Рекомендация: Тип L: 2 pieces, типа XL: 3 pieces

60.74.663 Тип 2-S, L, XL



VarioMobil 2/1 GN

Обеспечивает простую и безопасную выгрузку блюд и транспортировку емкостей 2/1 GN (650 x 530 мм) или 1/1 GN (325 x 530 мм) (GN-емкости не входят в комплект поставки). Регулировка по высоте с 2 уровнями.

60.70.107 Тип L, XL



Тележка для корзин

Для хранения, транспортировки и просушки корзин для варки и фритювления. Вместимость: макс. 16 1/1 GN противней или макс. 3 корзины (тип 2-S или L, XL) 1 кронштейн для автоматического подъемного устройства (тип L или XL)

60.73.612 Тип 2-S, L, XL



Тележка для масла

Для заполнения чаши, а также для хранения и фильтрации масла. С функцией предварительного нагрева для растапливания брикетированного жира или охлажденного масла. Дополнительно возможна линия транспортировки горячего жира.

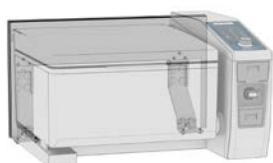
60.74.941 Тип L, XL



Набор для крепления к полу

Для надежной установки аппаратов (вариант установки с пластиковыми ножками) на полу (2 шт.).

60.72.905 Тип L, XL

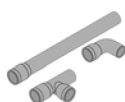


Набор для настенного монтажа

Настенный монтаж нижнего аппарата (без основания) для легкой очистки под аппаратом.

60.75.993 Тип L

60.75.934 Тип XL



Комплект для подключения аппаратов к сливу

Включает в себя сливные трубы DN 50.

87.00.746 Тип L, XL



USB-накопитель RATIONAL

42.00.162 USB-накопитель 3.0 для программ приготовления и данных HACCP

Средства по уходу за iVario



Кронштейн для очистки, вкл. 4 накладки

Состоит из 1 кронштейна для очистки, 2 жестких накладок для очистки, 2 мягких накладок для очистки.

60.73.925 Тип 2-XS, 2-S, L, XL



Набор из 2 жестких накладок для очистки

Для очистки сильных загрязнений с использованием кронштейна для очистки.

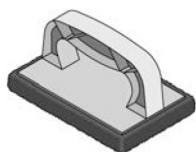
60.73.922 Набор из 2 жестких накладок для очистки



Набор из 2 мягких накладок для очистки

Для очистки загрязнений с использованием кронштейна для очистки.

60.73.923 Набор из 2 мягких накладок для очистки



Набор из 6 губок для очистки

Для эффективной и быстрой очистки тигеля.

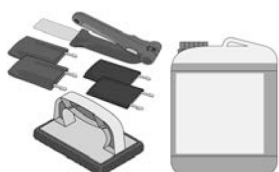
60.73.924 Набор из 6 губок для очистки



Очиститель гриля

Для идеального поддержания гигиены и чистоты.

9006.0153 Жидкий очиститель 10 л



Комплект для очистки

Состоит из очистителя для гриля 10 л, 1 кронштейна для очистки, 2 жестких накладок для очистки, 2 мягких накладок для очистки и 1 губки для очистки.

60.73.920 Комплект для очистки

Оснащение iVario

Функции	iVario Pro			
	2-XS	2-S	L	XL
iCookingSuite, интеллектуальный помощник с 6 режимами работы: Мясо, Рыба, Овощи и гарниры, Яичные блюда, Молоко и десерты, Супы и соусы или 5 способов приготовления (варка, жарение, приготовление во фритюре, тушение и Finishing) позволяют легко добиться нужного результата автоматической настройкой идеального процесса приготовления	●	●	●	●
Предварительные настройки в соответствии с национальными предпочтениями параметров приготовления независимо от установленного языка, возможность выбора одной из двух дополнительных региональных кухонь	●	●	●	●
Низкотемпературное приготовление (также ночью), конфи, приготовление в вакууме (Sous-Vide)	○	●	●	●
iZoneControl — гибкое разделение дна тигля на зоны с разными температурами	○	●	●	●
Ручной режим: обработка со свободно регулируемой температурой жидкости, температурой дна тигля или температурой масла. Диапазон температур: 30 °C–250 °C	●	●	●	●
Управление энергией iVarioBoost	●	●	●	●
Создание пользовательских профилей MyDisplay для конкретной конфигурации аппаратов и управления, например, индивидуальный главный экран	●	●	●	●
1200 свободно программируемых программ, содержащих до 12 шагов, с возможностью выбора названия	●	●	●	●
Два независимо используемых тигля	●	●	-	-
Подъемное устройство AutoLift для приготовления в корзинах	●	●	●	●
Определение рабочей среды в тигеле: ожог маслом невозможен	●	●	●	●
Приготовление с разницей Дельта-Т для щадящего приготовления больших кусков мяса	●	●	●	●
Щадящее приготовление деликатных продуктов	●	●	●	●
Подача воды для автоматического заполнения тигля с точностью до литра	●	●	●	●
Функция приготовления под давлением для экономии времени и повышенной производительности	-	○	○	○
Управление				
10,1" цветной TFT-дисплей с емкостным сенсорным дисплеем, с интуитивно понятными символами и простым интуитивным управлением	●	●	●	●
Центральный регулятор с функцией "Push" для подтверждения ввода данных	●	●	●	●
Навигация по меню доступна более чем на 40 языках	●	●	●	●
«Топ 10» избранных наиболее часто выбираемых процессов приготовления и ручных программ iCookingSuite, которые легко отыскать в избранном под звездочкой на главном экране	●	●	●	●
Цифровая индикация температуры	●	●	●	●
Отображение заданных и фактических показателей	●	●	●	●
Цифровой таймер, 0-24 часа, с постоянной настройкой, настройка в формате «ч/мин» или «мин/сек» по выбору	●	●	●	●
Регулируемый звуковой сигнал и контрастность дисплея	●	●	●	●
Комплексная контекстная функция поиска и справки	●	●	●	●
Цифровое руководство пользователя с практическими советами и разнообразными примерами использования, которые можно запустить в виде процессов приготовления непосредственно из руководства	●	●	●	●
Контроль аппарата с ПК, смартфона или планшета с помощью ConnectedCooking	●	●	●	●

● Стандарт | ○ Необязательный | – Недоступно

Оснащение iVario

Характеристики оснащения	iVario Pro			
	2-XS	2-S	L	XL
Нагревательная система iVarioBoost	●	●	●	●
Чувствительное и устойчивое к царапинам высокопроизводительное дно тигеля	●	●	●	●
Термозонд с 6 точками измерения (1 термозонд на тигель)	●	●	●	●
Спуск воды после варки или очистки непосредственно через встроенный слив в тигеле	●	●	●	●
Встроенный эргономичный ручной душ с возвратным механизмом, переключаемой струей (точечная и рассеянная струя) и функцией перекрытия воды	●	●	●	●
Встроенная розетка, 1 NAC 230 В	●	●	●	●
Выбор единицы измерения температуры: °C или °F	●	●	●	●
Магнитный держатель термозонда	●	●	●	●
Наклон тигеля осуществляется с помощью электроцилиндра	●	●	●	●
Крышка открывается и закрывается с помощью электроцилиндра	-	-	●	●
Крышка со встроенной системой подачи воды	●	●	●	●
Сервисная диагностическая система (SDS) с автоматической индикацией сервисных сообщений	●	●	●	●
Холодное водоснабжение (вкл. водяной шланг 1,50 м)	●	●	●	●
Возможность подключения к установке оптимизации энергопотребления (только для напряжения 3 NAC 400 В и 3 NAC 415 В)	○	○	○	○
Подключение к индикации состояния аппарата / безпотенциальный контакт, напр., сигнализатора	○	○	○	○
Сигнал SOLAS (Safety of Life at Sea)	○	○	○	○
Горячее водоснабжение (вкл. водяной шланг 1,50 м)	-	-	○	○
Встроенный Wi-Fi-разъем, напр., для подключения к ConnectedCooking	○	●	●	●
Balanced Power	-	-	○	○
Особое напряжение по запросу (например 3 AC 230 В, 3 AC 400 В, 3 AC 440 В)	○	○	○	○
Внутренний и наружный материалы из нержавеющей стали	●	●	●	●
Установка				
Пластиковые ножки высотой 90 мм	●	●	-	-
Герметичная напольная установка (пластиковые ножки 45 мм и комплект уплотнений)	○	○	-	-
Подставка с ножками	○	○	-	-
Подставка с ножками из нержавеющей стали	○	○	-	-
Подставка с роликами	○	○	-	-
Подставка с электрической регулировкой высоты	○	○	-	-
Подставка для установки на цоколе	○	○	-	-
Подставка MarineLine	○	○	-	-
Основание с пластиковыми ножками	-	-	○	○
Основание с ножками из нержавеющей стали	-	-	○	○
Основание с роликами	-	-	○	○
основание с электрической регулировкой высоты	-	-	○	○
Основание для установки на цоколе	-	-	○	○
Обшивка для основания	-	-	○	○
Место для хранения в основании	-	-	○	○
Настенный монтаж	-	-	○	○

● Стандарт | ○ Необязательный | - Недоступно

Оснащение iVario

	iVario Pro			
	2-XS	2-S	L	XL
Гигиена, безопасность труда и эргономика				
Рабочие и предупреждающие сообщения, например, о нагреве масла при обжаривании во фритюре	●	●	●	●
Заблокированный режим приготовления во фритюре	○	○	○	○
Блокируемая панель управления	○	○	○	○
Встроенная розетка защищена дифференциальным автоматом, 1 NAC 230 В	○	○	○	○
Интерфейс Ethernet, например, для подключения к ConnectedCooking	○	○	○	○
Разъем USB для вывода данных HACCP и сервисных данных, а также для передачи программ приготовления на USB-накопитель RATIONAL для удобного обновления программного обеспечения	●	●	●	●
Предохранительный ограничитель температуры	●	●	●	●
Доступ к сервисному пространству спереди	●	●	●	●
Бесшовный тигель, соответствующий гигиеническим нормам, с закругленными краями	●	●	●	●
Сертификационные знаки				
Декларация о соответствии стандартам: CE	●	●	●	●
Электробезопасность: SEMKO Intertek, ETL Safety, INMETRO, NOM	●	●	●	●
Безопасность при обслуживании: GS, EAC, Watermark, IRAM, UA TR	●	●	●	●
Гигиеническая защита: ETL Sanitation, NSF	●	●	●	●
Обеспечение качества питьевой воды: SVGW, TZW, NSF REG4, KUK WATER REG4	●	●	●	●
Водозащищенность по стандарту IPX 5	●	●	●	●
Установка на судах: DNV-GL	●	●	●	●

● Стандарт | ○ Необязательный | – Недоступно

Сертификационные знаки для iVario

Следующие сертификационные знаки подтверждают, что наши аппараты соответствуют установленным регламентам и стандартам независимых контрольных и сертификационных организаций. Они наглядно демонстрируют, что наша продукция соответствует национальным и международным аспектам техники безопасности, что мы придаем большое значение обеспечению превосходного качества нашей продукции и поддерживаем его с документарным подтверждением. Подробная информация приведена на rational-online.com.



Маркировка CE определяет важные стандарты безопасности в отношении продуктов, выпускаемых на европейский рынок.



Знак GS в Европе обозначает безопасность. Знак GS является для конечного потребителя гарантией того, что продукт был испытан на безопасность уполномоченной независимой организацией (Intertek).



NSF гарантирует соблюдение во всем мире гигиенических стандартов NSF/ANSI при выпуске на рынок новых устройств.



Знак ETL Safety является символом безопасности на североамериканском рынке. Он демонстрирует, что продукты были испытаны уполномоченной контрольной лабораторией сторонней организации и соответствуют действующим стандартам безопасности и минимальным требованиям для выпуска на рынок Северной Америки.



ETL Sanitation гарантирует соблюдение во всем мире гигиенических стандартов NSF/ANSI при выпуске на рынок Северной Америки новых устройств.



Сертификат устанавливает требования к устройствам в газовой и водной сферах в отношении качества, безопасности и потребительских качеств для швейцарского рынка.



EAC закрепляет важнейшие евразийские требования к качеству и безопасности.



Watermark сертифицирует устройства для австралийского рынка на их соответствие надлежащему использованию и наличие допуска.



INMETRO применяется в Бразилии для всех электрических устройств или компонентов с потребляемой мощностью менее 20 кВт.



IRAM устанавливает правила допуска на аргентинский рынок в отношении электроники, газа, механики, гигиены, безопасности и продуктов питания.



DNV GL — международное сертификационное общество, сертифицирующее оборудование, создаваемое для флота.



UA TR закрепляет важнейшие украинские требования к качеству и безопасности.



TZW: предлагает гигиенические тесты с особым акцентом на пригодность питьевой воды для всех областей национальной и международной водной промышленности.



Являясь мировым поставщиком профессиональных кухонных аппаратов, компания RATIONAL оборудовала свои продукты Wifi в рамках существующих допусков. Для получения дополнительной информации просим обратиться к нам.



Regulatory Compliance Mark (RCM) — это знак электрического регулирующего органа (Regulatory Authorities (RAs)) и Australian Communications Media Authority (ACMA), который обозначает соблюдение требований австралийского стандарта для электрических изделий.



NSF REG4 — это сертификационный знак NSF для британского рынка. Он подтверждает соблюдение требований для подачи воды (водная арматура) 1999 г. для санитарно-гигиенической продукции и материалов.



KUK WATER REG4 — это сертификационный знак KIWA для британского рынка. Он подтверждает соблюдение требований для подачи воды (водная арматура) 1999 г. для санитарно-гигиенической продукции и материалов.

ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН RESTOLL

141090, г. Королёв, мкр. Юбилейный,
ул. Лесная, д. 14Б, оф. 438

+7 (495) 023-82-83

info@restoll.ru

www.restoll.ru