




Příslušenství RATIONAL.

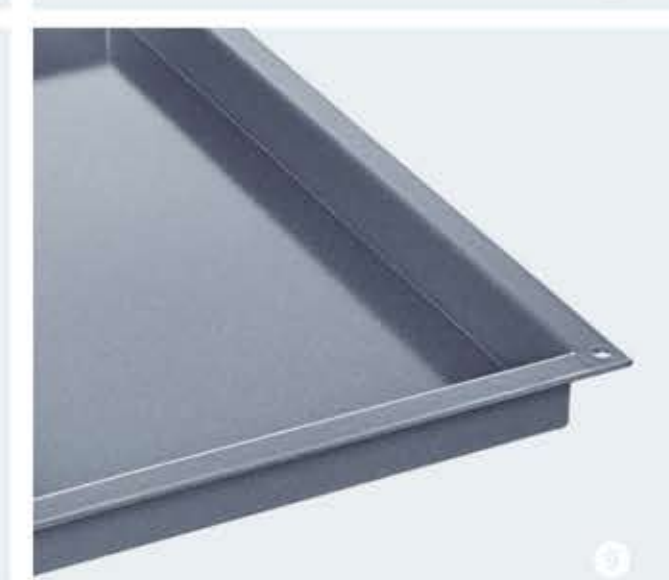
Robustní. S dlouhou životností.
Pro náročné podmínky.



Horké. Mastné. Plně naložené.
Příslušenství pro iCombi
vydrží opravdu hodně.

Musí být robustní, každý den vydržet pořádný nápor a musí být vhodné pro náročné použití v profesionální kuchyni – teprve pak si deska na grilování a pizzu, stojanový vozík, CombiFry i kondenzační digestoř zaslouží název originální příslušenství RATIONAL. A teprve pak můžete naplno využít špičkový výkon zařízení iCombi Pro a iCombi Classic v plné šíři. Všechno se tak podaří, od před smažených pokrmů, kuřat, pečiva až po grilovanou zeleninu. Dokonce i steaky budou mít delikátní grilovací proužky. Abyste mohli využít co nejvíc a všechny možnosti svého varného systému. A abyste se už nemuseli trápit špinavým zařízením, nepříjemnými závadami a nebo přehřátým příslušenstvím.

- **Odolné příslušenství.**
Aby vše dopadlo tak, jak si to představujete. Pokaždé.



Grilování a smažení.

Vyšší produktivita, lepší výsledek.

S povrchovou vrstvou TriLax

Příslušenství RATIONAL potažené vrstvou TriLax má vynikající tepelnou vodivost, může dosáhnout teploty až 300 °C, a bylo proto vyvinuto pro grilování, smažení a pečení. Odolný nepřilnavý povlak navíc napomáhá dokonalému zabarvení pokrmů.

1 Plech na smažení a pečení

Univerzální plech na ryby, maso, drůbež, opékané brambory, pečivo, zeleninu a mnoho dalšího. Vše šťavnaté a s pěknou krustou.

2 Deska na grilování a pečení

Pro šťavnaté grilované maso, ryby nebo zeleninu. Strana pro grilování s tradičním grilovacím vzorem a strana pro pečení s okrajem kolem dokola na pečení minutek. Ideální doplněk pro přípravu vašeho ala carte menu.

3 Deska na grilování a pizzu

Pečící strana na čerstvou nebo předpřipravenou pizzu, slané koláče a tradiční placky nebo pizza chleby. Grilovací strana na zeleninu, ryby a maso.

4 Plech Multibaker

Optimální porcování a konstantní velikost produktu při přípravě sázených vajec, omelet, bramboráčků a nebo tortill.

5 Křížový a proužkový grilovací rošt

S klasickými grilovacími proužky na jedné straně, nebo originálním americkým steakovým vzorem na druhé. Extrémně robustní a odolný. Předehřívání roštu není nutné.

6 Rošt CombiGrill

Pro přípravu velkého množství grilovaných pokrmů. Předehřívání roštu není nutné.

7 Pomocný rošt

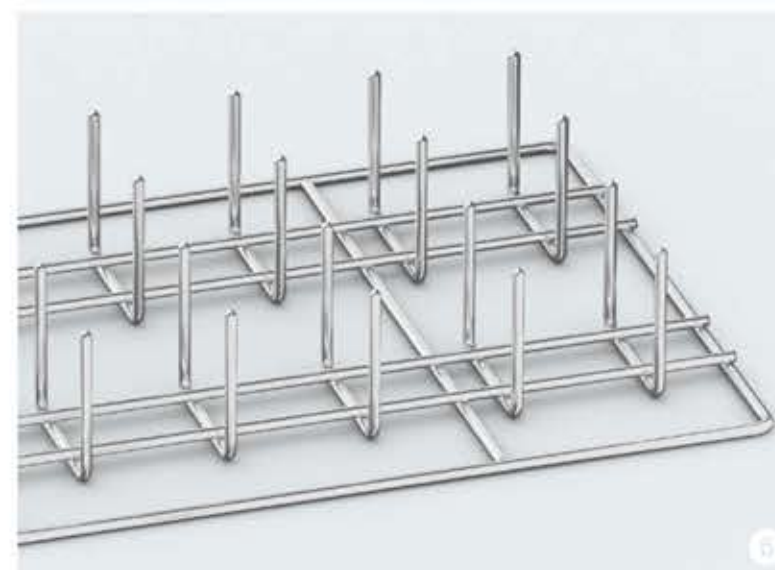
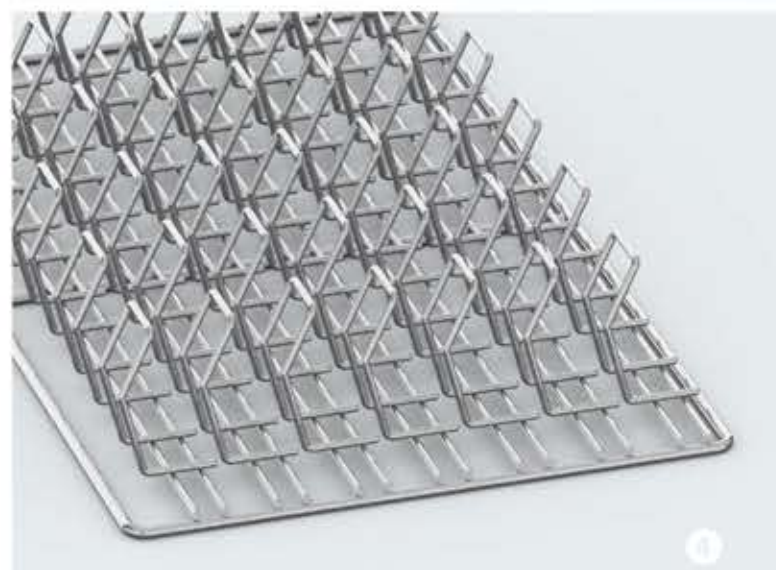
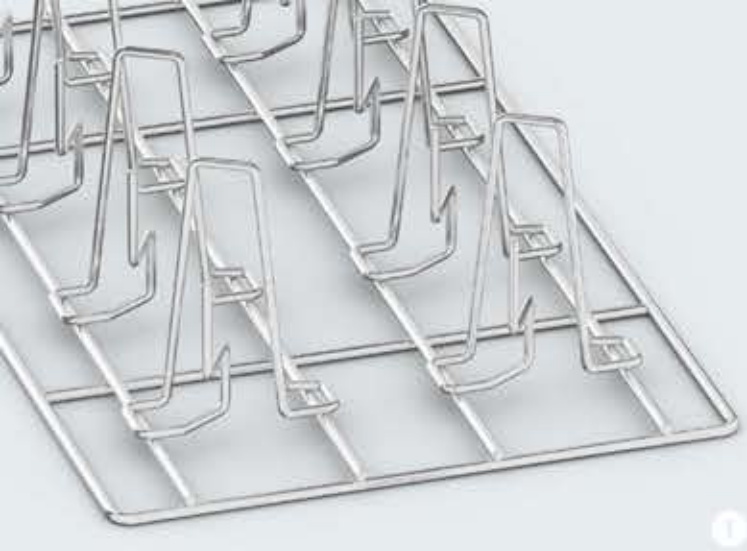
Ideální doplněk ke grilovacímu roštu CombiGrill. Pro tenké grilované výrobky, jako jsou minutkové steaky nebo grilovaná zelenina. Potraviny, které chcete ugrilovat. Položte na pomocný rošt, umístěte na rošt CombiGrill a později z něj opět sundejte.

8 Pánev na pečení a smažení

Pro klasické pokrmy z pánve, jako jsou rösti, tortilly, quiche a palačinky, nebo malé koláče jako tarte tatin. Zvlněné dno pro rychlý přívod tepla. S nosnými plechy pro snadnou manipulaci.

9 Granitem smaltované nádoby

Plně vytvarované rohy, aby u nákyků nedocházelo ke ztrátám porcí. Díky velmi dobré tepelné vodivosti ideální ke smažení, dušení, pečení minutek a pečení. Téměř nezničitelné.



Speciální použití.

Aby vše výjimečné bylo opravdu výjimečným.

1 2 Superspike pro přípravu kuřat a kachen

Výrazně kratší doba přípravy díky uspořádání drůbeže nastojato a komínovému efektu, který takto vzniká. Výsledkem jsou mimořádně šťavnatá prsíčka a rovnoměrně opečená kůžička.

3 CombiFry

K přípravě velkého množství před smažených produktů, jako jsou rybí nugety, hranolky a americké brambory, bez přidání tuku. Zdravé a chutné.

4 Rošt Sparerib na žebra

Optimální využití zařízení díky vertikálnímu uspořádání žeber na roštu až do 3,5 kg na jednom roštu.

5 Špízy na grilování a tandoori

S kulatým, čtvercovým nebo obdélníkovým průřezem budete mít vždy ten správný špíz na maso, ryby, drůbež nebo zeleninu.

6 Opékač brambor Potato Baker

Opékané brambory a kukuřičné klasy připravíte až o 50 %* rychleji, a to i bez hliníkové fólie.

7 Rožňák na opékání jehňat a selat

Pro snadnou přípravu celých jehňat nebo selat do hmotnosti 30 kg.

* V porovnání s běžnou kuchyňskou technikou.



Pečení.

Tak vzniká kvalita.

❶ Forma na muffiny a timbály

Z vysoce flexibilního materiálu s optimální nepřilnavostí při výrobě muffinů a dezertů. Objem náplně 100 ml.

❷ Pánev na pečení a smažení

Ideální pro malé koláče jako tartes tatin. Zvlněné dno zajišťuje rychlý přívod tepla po celé ploše dna. Se speciálně tvarovanými nosnými plechy pro snadnou manipulaci.

❸ Plech na smažení a pečení

Univerzální génius na pečení: housky, croissanty, plundrové pečivo a mnoho dalších produktů se stejným zbarvením, křupavou kůrkou a vláčným vnitřkem.

❹ Pečicí plech perforovaný

Ideální na chléb, housky či preclíky a pro výrobu všech druhů předpečených produktů.

❺ Granitem smaltované nádoby

Rohy nádob jsou vytvarované tak, že u porcí koláčů nedochází k žádným ztrátám. Velmi dobrá tepelná vodivost pro rovnoměrné zbarvení a nadýchané koláče pečené na plechu.

❻ Stojanové vozíky v provedení podle pekařské normy

Stojanový vozík nahrazuje závěsný rám. Pro rychlé nakládání a vykládání, z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli pro vysoké nároky na kvalitu a optimálně uzpůsobené zařízením RATIONAL.

❼ Závěsný rám dle pekařské normy

Díky zásuvkám ve tvaru písmene L lze závěsný rám snadno naplnit pečicími plechy. Díky většímu rozestupu ližin lze celkovou kapacitu zařízení RATIONAL dobře využít i při přípravě vyššího pečiva. Z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli pro ty nejvyšší nároky na kvalitu.



Gastronomické příslušenství Standardně nejlepší.

❶ Nádoby děrované

Mnohostranné, odolné a trvanlivé příslušenství pro vaření zeleniny v páře nebo pro přípravu pokrmů pro váš bufet. Díky maximální perforaci se jídlo v páře vaří rovnoměrně a zachovává si barvu i živiny.

❷ Nerezové nádoby

Tloušťka materiálu nerezových nádob společnosti RATIONAL je až 33 % nad standardem. Zaručuje to maximální stabilitu také při velkých dávkách, dlouhou životnost a také příjemnou manipulaci, protože nádoby nemají žádné ostré hrany.

❸ Rošt

Ideální pro přípravu velkých pečení. Vyrobeno z extrémně stabilní a odolné ušlechtilé oceli.

Další doplňky.

Máte ještě více možností.

❶ VarioSmoker

Pikantní kouřové aroma i bez udírny, přímo ze zařízení iCombi Pro. VarioSmoker dodává masu, rybám a zelenině přirozený kouřový tón, jehož intenzitu můžete určovat podle chuti a vždy znovu a znovu. Dokonce ani uzení za nízké teploty není problém.

❷ Vnější sonda pro měření vnitřní teploty pokrmu

Speciální, velmi tenká sonda sous-vide umožňuje přesné dosažení vnitřní teploty pokrmu, aniž by porušila vakuum v sáčku. Externí sous vide sonda pro měření teploty pokrmů sous vide, může být v případě potřeby nahrazena externí 6 bodovou sondou.



Finishing.

Důsledné oddělení výroby a výdeje.

1 Systém pro bankety

Bez ohledu na to, zda se jedná o dvacet, sto nebo několik tisíc jídel, při použití funkce Finishing lze pokrmy připravovat bez stresu a spěchu. Jednoduše urovnejte zchlazený pokrm na příslušný počet talířů a udržujte je chlazené ve stojanovém vozíku na talíře. Těsně před podáváním pak budou talíře díky funkci Finishing současně k dispozici. V systému Finishing je zahrnuto veškeré příslušenství, aby bylo možné okamžitě začít (stojanový vozík na talíře, tepelný kryt, transportní vozík).

2 Stojanový vozík na talíře

Z vysoce kvalitní nerezové oceli a optimálně uzpůsobeno pro zařízení. Pro rychlé vkládání a vyjímání až 120 talířů (do průměru 31 cm) plně připravených k výdeji v zařízení iCombi Pro 20-2/1.

3 Tepelný kryt

Díky speciálním izolačním materiálům zůstanou pokrmy po ohřátí pomocí funkce Finishing až 20 minut horké. Rychlé otevírání a zavírání pomocí jednoduchého magnetického uzávěru. Kryt se navíc snadno čistí a zabírá málo místa.

4 Vjezdová ližina

Pro rychlé a ergonomické vkládání a vytahování stojanového vozíku, nebo vozíku na talíře. K dispozici u stolních zařízení typ 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 a 10-2/1.

5 Transportní vozík

Snadné vkládání a vyjímání stojanových vozíků u stolních zařízení. Díky obzvláště velkým a hygienickým tandemovým kolečkům je zaručena bezpečná přeprava pokrmů. Uzpůsoben na výšku podstavce. Výškově nastavitelná verze pro pracovní stoly.

6 Transportní vozík pro zařízení Combi-Duo

Během jednoho pracovního kroku lze bezpečně nakládat a vykládat obě zařízení. Pro Combi-Duo je nutná samostatná vjezdová ližina.



Combi-Duo.

Dvojnásobný výkon na menším prostoru.

❶ Combi-Duo

Dvě zařízení, jednoduše spolu kombinovatelná. Pokud máte k dispozici málo místa, abyste mohli současně vařit v páře a grilovat, ale množství úkolů se nezmenšuje, mohou vám pomoci dvě zařízení, která lze volitelně ovládat pomocí horní jednotky. Pro větší pohodlí. Pro větší flexibilitu.

❷ Sada se zabudovaným odtokem tuku pro zařízení Combi-Duo

Spolehlivě shromažďuje odkapávající tuk ve varných komorách a odvádí ho do sběrné nádoby na tuk. Různé verze v závislosti na variantě instalace.

❸ Varianty instalace pro zařízení Combi-Duo

Nivelační sada a podstavce z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli pro stabilní a správnou instalaci.

Varianty instalace:

- › s nivelační sadou pro vyrovnání podlahových nerovností: nízká varianta.
- › Pohyblivá souprava s válečky pro snadné čištění, vyžaduje odtokový žlábek v podlaze.
- › Pevná instalace s podstavcem I nebo II pro Combi-Duo s nožkami. Bez nutnosti instalace odtokového žlábků v podlaze.
- › Pojízdná instalace s podstavcem I nebo II pro Combi-Duo s řídicími kolečky a zajišťovací brzdou.

Podstavce.

Stabilní. Prostorově úsporné. Praktické.

❹ Nivelační sada a podstavec

Pro stabilní a vyváženou instalaci vašeho zařízení RATIONAL jsou vám k dispozici podstavce vyrobené z vysoce kvalitní, odolné ušlechtilé oceli, a to v různých verzích: otevřené, uzavřené z boku nebo zcela uzavřené podstavce s dvířky. Nosné ližiny pomáhají ukládat příslušenství pro vaření tak, aby zabralo co nejméně místa. Pojízdné varianty se stabilními řídicími kolečky a zajišťovací brzdou umožňují flexibilní umístění zařízení v kuchyni. Provedení všech podstavců odpovídá platným hygienickým předpisům.



Varianty instalace.

Pěkné a praktické.

1 Montážní sada pro iCombi Pro XS a CombiMaster Plus XS

Důležitý je i vizuální dojem – proto můžete tohle malé zařízení integrovat pomocí montážní sady například i do prostor blízko zákazníků. Prostor pro digestoř je již k dispozici a můžete si nainstalovat UltraVent nebo UltraVent Plus – zcela podle svých potřeb. Součástí dodávky je zaslepovací sada, která zabraňuje usazování nečistot na těžko přístupných místech.

2 Samostatně stojící zařízení MobilityLine (typ 20-1/1, 20-2/1)

Speciální rám se čtyřmi robustními řídicími kolečky a zajišťovací brzdou upevněný na samostatně stojícím zařízení umožňuje snadné přesouvání.

3 Stolní zařízení MobilityLine (typ 6-1/1 – 10-2/1)

Stolní zařízení je pevně přišroubováno k podstavci II MobilityLine. Boční madla chrání zařízení a spolu s velkými stabilními kolečky usnadňují jeho pohyb.

Odvětrávací technika.

Pro příjemné pracovní ovzduší.

Všechny odsávací a kondenzační digestoře

- > mají nadčasový moderní design
- > mají snadno udržovatelný čelní nástavec včetně odnímatelné masky
- > přizpůsobení odsávacího výkonu pomocí inteligentní plynulé regulace ventilátoru v závislosti na situaci, např. při otevření dveří. Instalace je jednoduchá a lze ji provést i dodatečně.

1 UltraVent

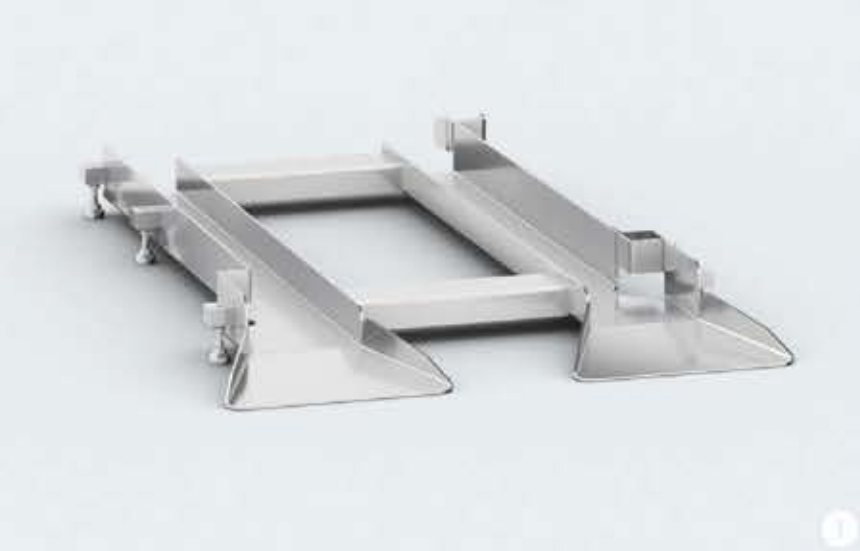
Díky kondenzační technologii váže zařízení UltraVent unikající páry. Vyvedení do venkovního prostoru nebo rozšíření stávající vzduchotechnické instalace není u tohoto odsavače par nutné.

2 UltraVent Plus

Zařízení UltraVent Plus je oproti zařízení UltraVent vybaveno vedle kondenzační technologie navíc ještě speciální filtrační technologií. Díky tomu nejen kondenzují páry, ale snižuje se také množství obtěžujícího dýmu, který vzniká při grilování a pečení. Zařízení RATIONAL je tak možno instalovat také na kritických místech, jako např. v prostorách blízko zákazníků.

Digestoř

Páry jsou automaticky odsávány z varné komory při otevření jejích dveří (bez kondenzační techniky). Je nutné zajistit venkovní připojení.



Instalace.

Máme odpověď na každou výzvu.

1 Nájezdová rampa

Zajistíte si tak plynulé zajištění stojanovým vozíkem do zařízení RATIONAL.

2 Sada pro zvýšení zařízení a stojanového vozíku

Umožňuje zvýšit světlou výšku zařízení RATIONAL o 70 milimetrů. Stojanový vozík musí být nastaven podle výšky zařízení.

3 Tepelný štít na pravou a levou boční stěnu

Dodatečná instalace tepelného štítu umožňuje umístění zdrojů sálavého tepla (např. grilu) blízko pravé nebo levé boční stěny.

4 Prvek pro zajištění proudění (pouze pro plynová zařízení)

K odvodu spalin trubkou (průměr trubky k odvádění spalin 180 mm).

5 Rukojeť pro stojanový vozík

Rukojeť stojanového vozíku má své pevné místo a je pohotově po ruce (dodává se spolu s volně stojícím zařízením).

6 Sada pro připojení zařízení

Sestává z přívodní hadice na vodu (2 m) a z odpadního potrubí DN 50.

7 Přerušovač kondenzace

Urychluje odvádění páry a dalších výparů z odvětrávací trubice. Páru a výpary je tak možné cíleně odvádět potrubím do odtahu.

8 Nástěnný držák

K montáži na zeď pro úsporu místa. Způsob upevnění a upevňovací materiál (není součástí dodávky) je nutné projednat s architektem/statikem a stavebníkem.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

Přípravky na péči.

Hygienicky čisté.

1 Čisticí tablety Active Green (pro iCombi Pro a iCombi Classic)

Čisté zařízení, čisté životní prostředí: čisticí tablety s novou recepturou neobsahují fosfáty ani fosfor a snižují množství čisticího prostředku až o 50%*. Bez kompromisů v čisticí síle a hygieně. Umožňuje velmi rychlé průběžné čištění zařízení iCombi Pro za přibližně 12 minut.

2 Čisticí tablety (pro všechny typy přístrojů SelfCookingCenter a CombiMaster Plus)

Vysoce koncentrované a velmi účinné čisticí tablety s intenzivním komplexem účinných látek pro vysoký výkon čištění.

3 Tablety k péči o zařízení (pro iCombi Pro, iCombi Classic a SelfCookingCenter s funkcí Efficient CareControl)

Ošetřující látky aktivně chrání před usazeninami vodního kamene v parním generátoru a ve varné komoře ještě předtím, než se utvoří a prodlužují tak životnost spotřebiče. Tím je trvale zajištěna provozní bezpečnost bez nutnosti změkčování vody a náročného odvápňování.

4 Tablety s leštidlem (SelfCookingCenter bez funkce Efficient CareControl a CombiMaster Plus)

Aktivní ochrana a prodloužená životnost díky vysoce účinným ošetřujícím látkám. Varná komora bude vždy hygienicky čistá a se zářivě lesklými povrchy.

5 Odpěňovací tablety pro všechny typy zařízení iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter a CombiMaster Plus)

Snížená pěnivost v případě silně pěnící vody.

6 Čistič grilu (pro všechny typy zařízení CombiMaster a ClimaPlus Combi)

Tekutý čisticí prostředek pro hygienickou čistotu a péči o zařízení.

7 Speciální čistič jemný (pro všechny typy zařízení CombiMaster a ClimaPlus Combi)

Při znečištění při vaření < 200 °C, není žravý.

8 Čistič s leštidlem, tekutý (pro ClimaPlus Combi s CleanJet)

9 Odvápňovač (pro SelfCookingCenter bez funkce Efficient CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)

K účinnému odvápňování parního generátoru pomocí speciálních ošetřujících látek.

10 Ruční stříkáč pistole

Z pevného plastu, odolná a se snadnou manipulací. Vestavěný pumpičkový mechanismus vytváří přetlak, díky němuž postříkáte tekutým čisticím prostředkem nebo leštidlem čištěná místa pouhým stisknutím tlačítka.

* V porovnání s předchozím modelem.



Pečící plechy perforované	
2/3 GN (325 × 354 mm)	Č.: 60.74.147
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Č.: 6015.2103
Pekařská norma (400 × 600 mm)	Č.: 6015.1000

Plechky na smažení a pečení (neperforované)	
2/3 GN (325 × 354 mm)	Č.: 60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Č.: 6013.2103
Pekařská norma (400 × 600 mm)	Č.: 6013.1003

Deska na grilování a pečení	
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 60.71.617

Deska na grilování a pizzu	
2/3 GN (325 × 354 mm)	Č.: 60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 60.70.943
Pekařská norma (400 × 600 mm)	Č.: 60.71.237

Plech Multibaker	
1/3 GN (325 × 265 mm) 2 žlábků	Č.: 60.73.764
2/3 GN (325 × 354 mm) 5 žlábků	Č.: 60.73.646
1/1 GN (325 × 530 mm) 8 žlábků	Č.: 60.71.157

Křížový a proužkový grilovací rošt	
1/2 GN (325 × 265 mm)	Č.: 60.73.802
2/3 GN (325 × 354 mm)	Č.: 60.73.801
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 60.73.314

Rošt CombiGrill	
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6035.1017

Pomocný rošt	
pro rošt CombiGrill 325 325 × 618 mm (pro 1/1 GN)	Č.: 60.73.848

Pánev na restování a pečení	
Sada malá (4 kusy včetně zásobníku)	Č.: 60.73.286
Sada velká (2 kusy včetně zásobníku)	Č.: 60.73.287
Pánev na pečení a smažení malá (ø 16 cm)	Č.: 60.73.271
Pánev na pečení a smažení velká (ø 25 cm)	Č.: 60.73.272
Zásobník pro malou pánev na pečení a smažení	Č.: 60.73.212
Zásobník pro velkou pánev na pečení a smažení	Č.: 60.73.216

Granitem smaltované nádoby	
1/2 GN (325 × 265 mm) 20 mm hluboká	Č.: 6014.1202
1/2 GN (325 × 265 mm) 40 mm hluboká	Č.: 6014.1204
1/2 GN (325 × 265 mm) 60 mm hluboká	Č.: 6014.1206
2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm hluboká	Č.: 6014.2302
2/3 GN (325 × 354 mm) 40 mm hluboká	Č.: 6014.2304
2/3 GN (325 × 354 mm) 60 mm hluboká	Č.: 6014.2306
2/3 GN (325 × 354 mm) 100 mm hluboká	Č.: 6014.2310
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm hluboká	Č.: 6014.1102
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm hluboká	Č.: 6014.1104
1/1 GN (325 × 530 mm) 60 mm hluboká	Č.: 6014.1106
1/1 GN (325 × 530 mm) 100 mm hluboká	Č.: 6014.1110
2/1 GN (650 × 530 mm) 20 mm hluboká	Č.: 6014.2102
2/1 GN (650 × 530 mm) 40 mm hluboká	Č.: 6014.2104
2/1 GN (650 × 530 mm) 60 mm hluboká	Č.: 6014.2106
Pekařská norma (400 × 600 mm) 20 mm hluboká	Č.: 6014.1002
Pekařská norma (400 × 600 mm) 40 mm hluboká	Č.: 6014.1004
Pekařská norma (400 × 600 mm) 60 mm hluboká	Č.: 6014.1006

Finishing.

Tepelný kryt	
Typ 6-1/1	Č.: 6004.1007
Typ 10-1/1	Č.: 6004.1009
Typ 6-2/1	Č.: 6004.1016
Typ 10-2/1	Č.: 6004.1014
Typ 20-1/1	Č.: 6004.1011
Typ 20-2/1	Č.: 6004.1012

Systém pro bankety	
Typ 6-1/1, 20 talířů	Č.: 60.61.741
Typ 10-1/1, 32 talířů	Č.: 60.11.628
Typ 10-1/1, 26 talířů	Č.: 60.11.629
Typ 6-2/1, 34 talířů	Č.: 60.62.196
Typ 10-2/1, 42 talířů	Č.: 60.12.154
Typ 10-2/1, 52 talířů	Č.: 60.12.155
Typ 20-1/1, 60 talířů	Č.: 60.21.332
Typ 20-1/1, 50 talířů	Č.: 60.21.333
Typ 20-2/1, 120 talířů	Č.: 60.22.493
Typ 20-2/1, 100 talířů	Č.: 60.22.492
Typ 20-2/1, 84 talířů	Č.: 60.22.491

Stojanový vozík na talíře	
Typ 6-1/1, 20 talířů	Č.: 60.61.702
Typ 6-1/1, 15 talířů	Č.: 60.61.701
Typ 10-1/1, 32 talířů	Č.: 60.11.581
Typ 10-1/1, 26 talířů	Č.: 60.11.602
Typ 6-2/1, 34 talířů	Č.: 60.62.017
Typ 10-2/1, 52 talířů	Č.: 60.12.022
Typ 10-2/1, 42 talířů	Č.: 60.12.062
Typ 20-1/1, 60 talířů	Č.: 60.21.293
Typ 20-1/1, 50 talířů	Č.: 60.21.294
Typ 20-2/1, 120 talířů	Č.: 60.22.400
Typ 20-2/1, 100 talířů	Č.: 60.22.399
Typ 20-2/1, 84 talířů	Č.: 60.22.398

Vjezdové ližiny Combi-Duo pro stojanový vozík	
Typ Combi-Duo 6-1/1 a 10-1/1	Č.: 60.75.761
Typ Combi-Duo 6-2/1 a 10-2/1	Č.: 60.75.760

Vjezdové ližiny pro stojanový vozík	
Standard typ 6-1/1, 10-1/1	Č.: 60.75.115
Standard typ 6-2/1, 10-2/1	Č.: 60.74.650

Výškově přestavitelný přepravní vozík pro stojanový vozík	
Pro Combi-Duo 6-1/1 a 10-1/1 Rozměry Š 568 H 844 V 1218–1418 mm	Č.: 60.75.388
Pro Combi-Duo 6-2/1 a 10-2/1 Rozměry Š 785 H 979 V 1218–1418 mm	Č.: 60.75.387

Přepravní vozík pro stojanový vozík	
Standard – 6-1/1, 10-1/1, rozměry Š 548 H 911 V 990 mm	Č.: 60.74.000
Výškově stavitelné provedení – 6-1/1, 10-1/1, rozměry Š 548 H 913 V 800–1330 mm	Č.: 60.75.606
Standard – 6-2/1, 10-2/1, rozměry Š 735 H 996 V 990 mm	Č.: 60.73.999
Výškově stavitelné provedení – 6-2/1, 10-2/1, rozměry Š 735 H 990 V 800–1330 mm	Č.: 60.75.605

Přepravní vozík pro nádoby	
Přepravní vozík pro nádoby se zabudovaným odvodem tuku (Combi-Duo a samostatné stojící zařízení)	Č.: 60.73.309

Příklad výpočtu pro Finishing.

Kapacita Stojanový vozík na talíře	Rozsah akce (počet osob)	Stojanový vozík na talíře, tepelný kryt	Vjezdová ližina	Přepravní vozík	Max. výška talířů v mm	Max. výška pokrmů v mm
15/20 talířů* s iCombi Pro 6-1/1	15/20	1	1	1	32/25	70/53
	30/40	2	1	2	32/25	70/53
	45/60	3	1	3	32/25	70/53
26/32 talířů* s iCombi Pro 10-1/1	52/64	2	1	2	32/25	70/53
	78/96	3	1	3	32/25	70/53
	104/128	4	1	4	32/25	70/53
34 talířů* s iCombi Pro 6-2/1	24/34	1	1	1	32	61
	48/68	2	1	2	32	61
	72/102	3	1	3	32	61
42/52 talířů* s iCombi Pro 10-2/1	84/104	2	1	2	40/32	82/63
	126/156	3	1	3	40/32	82/63
	168/208	4	1	4	40/32	82/63
50/60 talířů* s iCombi Pro 20-1/1	100/120	2	–	–	32/25	67/52
	150/180	3	–	–	32/25	67/52
	200/240	4	–	–	32/25	67/52
84/100/120 talířů* s iCombi Pro 20-2/1	168/200/240	2	–	–	40/32/25	79/65/52
	252/300/360	3	–	–	40/32/25	79/65/52
	336/400/480	4	–	–	40/32/25	79/65/52

*Talíře do průměru 31 cm

Pečení.



Formy na muffiny a tábaly	
300 × 400 mm (pro 1/1 GN (325 × 530 mm))	Č.: 6017.1002
400 × 600 mm (pro 2/1 GN (650 × 530 mm) a pekařská norma)	Č.: 6017.1001

Stojanový vozík typ 6-1/1	
Standardní provedení, 6 zásuvných roštů (rozestup ližin 64 mm)	Č.: 60.61.420
Pekařská norma (400 × 600 mm), 5 zásuvných roštů (rozestup ližin 77 mm)	Č.: 60.61.690

Stojanový vozík typ 10-1/1	
Standardní provedení, 10 zásuvných roštů (rozestup ližin 64 mm)	Č.: 60.11.600
8 zásuvných roštů (rozestup ližin 80 mm)	Č.: 60.11.601
Pekařská norma (400 × 600 mm), 8 zásuvných roštů (rozestup ližin 81 mm)	Č.: 60.11.599

Stojanový vozík typ 6-2/1	
Standardní provedení, 6 zásuvných roštů (rozestup ližin 64 mm)	Č.: 60.62.150

Stojanový vozík typ 10-2/1	
Standardní provedení, 10 zásuvných roštů (rozestup ližin 63mm)	Č.: 60.12.150

Stojanový vozík typ 20-1/1	
Standardní provedení, 20 zásuvných roštů (rozestup ližin 65 mm)	Č.: 60.21.331
15 zásuvných roštů (rozestup ližin 84 mm)	Č.: 60.21.287
16 zásuvných roštů (rozestup ližin 80 mm)	Č.: 60.21.288
17 zásuvných roštů (rozestup ližin 74 mm)	Č.: 60.21.289
Pekařská norma (400 × 600 mm), 16 zásuvných roštů (rozestup ližin 81 mm)*	Č.: 60.21.292
20 zásuvných roštů, max. výška zásuvy 1,60 m (rozestup ližin 62 mm)	Č.: 60.21.245
20 zásuvných roštů, zesílená verze HeavyDuty/Marine (rozestup ližin 65 mm)	Č.: 60.21.291

Stojanový vozík typ 20-2/1	
Standardní provedení, 20 zásuvných roštů (rozestup ližin 65 mm)	Č.: 60.22.490
15 zásuvných roštů (rozestup ližin 84 mm)	Č.: 60.22.394
16 zásuvných roštů (rozestup ližin 80 mm)	Č.: 60.22.395
17 zásuvných roštů (rozestup ližin 74 mm)	Č.: 60.22.396
20 zásuvných roštů, max. výška zásuvy 1,60 m (rozestup ližin 62 mm)	Č.: 60.22.368
20 zásuvných roštů, zesílená verze HeavyDuty/Marine (rozestup ližin 65 mm)	Č.: 60.22.447

Závěsný rám typ XS 6-2/3	
Standard	Č.: 60.73.724
Provedení Marine (se zabezpečením naplnění)	Č.: 60.74.449

Závěsný rám typ 6-1/1	
Standardní provedení, 6 zásuvných roštů (rozestup ližin 68 mm)	Č.: 60.61.373
5 zásuvných roštů (rozestup ližin 85 mm)	Č.: 60.61.615
Provedení pro grilování kuřat, 2 zásuvné rošty	Č.: 60.61.645
Provedení pro misky na maso, 6 zásuvných roštů (rozestup ližin 72 mm)	Č.: 60.61.649
Pekařská norma (400 × 600 mm), 5 zásuvných roštů (rozestup ližin 86 mm)*	Č.: 60.61.576
Provedení Combi-Rack, dle pekařské normy s 1/1 GN, 4 zásuvné rošty (rozestup ližin 95 mm)*	Č.: 60.61.642
Provedení Marine (USPHS), 6 zásuvných roštů (se zabezpečením naplnění)	Č.: 60.61.672

Závěsný rám typ 10-1/1	
Standardní provedení, 10 zásuvných roštů (rozestup ližin 68 mm)	Č.: 60.11.447
8 zásuvných roštů (rozestup ližin 85 mm)	Č.: 60.11.547
Provedení pro grilování kuřat, 3 zásuvné rošty	Č.: 60.11.566
Provedení pro rošty na maso, 10 zásuvných roštů (rozestup ližin 72 mm)	Č.: 60.11.570
Pekařská norma (400 × 600 mm), 8 zásuvných roštů (rozestup ližin 90 mm)*	Č.: 60.11.541
Provedení Combi-Rack, dle pekařské normy s 1/1 GN, 7 zásuvné rošty (rozestup ližin 95 mm)*	Č.: 60.11.563
Provedení Marine (USPHS), 10 zásuvných roštů (se zabezpečením naplnění)	Č.: 60.11.573

Pečení.

Závěsný rám typ 6-2/1	
Standardní provedení, 6 zásuvných roštů (rozestup ližin 68 mm)	Č.: 60.62.123
5 zásuvných roštů (rozestup ližin 85 mm)	Č.: 60.62.171
7 zásuvných roštů bez L lišty (rozestup ližin 65 mm)	Č.: 60.62.168
Provedení Marine (USPHS), 6 zásuvných roštů (se zabezpečením naplnění)	Č.: 60.62.178

Závěsný rám typ 10-2/1	
Standardní provedení, 10 zásuvných roštů (rozestup ližin 68 mm)	Č.: 60.12.133
Provedení Marine (USPHS), 10 zásuvných roštů (se zabezpečením naplnění)	Č.: 60.12.146

Gastronomické příslušenství.

Nádoby děrované, nerezová ušlechtilá ocel	
1/1 GN (325 × 530 mm) 55 mm hluboká	Č.: 6015.1165

Nádoba z nerezavějící ušlechtilé oceli	
2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm hluboká	Č.: 6013.2302
2/3 GN (325 × 354 mm) 65 mm hluboká	Č.: 6013.2306
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm hluboká	Č.: 6013.1102
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm hluboká	Č.: 6013.1104
1/1 GN (325 × 530 mm) 65 mm hluboká	Č.: 6013.1106

Rošty z nerezavějící ušlechtilé oceli	
2/3 GN (325 × 354 mm)	Č.: 6010.2301
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	Č.: 6010.2101
Pekařská norma (400 × 600 mm)	Č.: 6010.0103

Nádoba pro zachycování tuku s uzavírací výpustí	
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 8710.1135
2/1 GN (650 × 530 mm)	Č.: 60.70.776

Speciální použití.



Superspíke pro přípravu kuřat a kachen	
Kapacita 4 kusy, max. hmotnost 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	Č.: 6035.1015
Kapacita 6 kusů, max. hmotnost 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6035.1016
Kapacita 8 kusů, max. hmotnost 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6035.1006
Kapacita 10 kusů, max. hmotnost 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6035.1010
Kapacita 8 kusů, max. hmotnost 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6035.1009

CombiFry	
1/2 GN (325 × 265 mm)	Č.: 6019.1250
2/3 GN (325 × 354 mm)	Č.: 60.73.619
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6019.1150

Rošt na žebra	
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6035.1018

Rám a špízy pro grilování a tandoori	
Rám pro grilování a tandoori 2/3 GN	Č.: 60.74.963
Rám pro grilování a tandoori 1/1 GN	Č.: 60.72.224
Sada 2/3 GN (1 × rám na špízy a pět různých špízů)	Č.: 60.75.782
Sada 1/1 GN (1 × rám na špízy a pět různých špízů)	Č.: 60.72.414
5x špíz Ø 5 mm, 265 mm dlouhý pro 2/3 GN	Č.: 60.75.783
5x špíz Ø 5 mm, 265 mm dlouhý pro 2/3 GN	Č.: 60.75.784
5x špíz na ryby 4 × 10 mm, délka 265 mm pro 2/3 GN	Č.: 60.75.785
3x špíz Ø 5 mm, 530 mm dlouhý pro 1/1 GN	Č.: 60.72.416
3x špíz Ø 8 mm, 530 mm dlouhý pro 1/1 GN	Č.: 60.72.417
3x špíz Ø 5 mm, 530 mm dlouhý pro 1/1 GN	Č.: 60.72.418
3x špíz Ø 8 mm, 530 mm dlouhý pro 1/1 GN	Č.: 60.72.419
3x špíz na ryby 4 × 10 mm, délka 530 mm pro 1/1 GN	Č.: 60.72.420

Opékač brambor Potato Baker	
1/1 GN (325 × 530 mm)	Č.: 6035.1019

Rošt na opékání jehňat a selat (1 × jehně nebo 1 × sele)	
Typy 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 až 12 kg (1/1 GN)	Č.: 60.70.819
Typ 20-1/1 do 30 kg (1 špíz s nosičem)	Č.: 6035.1003
Typ 20-2/1 až 30 kg (1 špíz s nosičem, druhý špíz pro jehně nebo sele volitelně)	Č.: 6035.1002
Volitelný špíz	Č.: 8710.1065

Forma na pizzu	
Pizza do Ø 280 mm	Č.: 60.71.158

* Upozorňujeme, že provedení plechu usměrňujícího proudění vzduchu ve varné komoře je rozdílné pro provedení dle gastronormy a pro pečicí provedení 400 × 600 mm. Plech usměrňující proudění vzduchu je možné zakoupit u servisního partnera jako náhradní díl.


Sada Duo-Kit pro iCombi Pro XS 6-2/3 a CombiMaster Plus XS 6-2/3

Typ XS 6-2/3 na typ XS 6-2/3 pravé otvírání	Č.:	60.73.768
Typ XS 6-2/3 na typ XS 6-2/3 levé otvírání	Č.:	60.74.276
Typ XS 6-2/3 na typ XS 6-2/3 pravé otvírání Marine	Č.:	60.74.780
Typ XS 6-2/3 na typ XS 6-2/3 levé otvírání Marine	Č.:	60.74.929

Sada Combi-Duo pro iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, iCombi Classic 6-1/1, 10-1/1 a CombiMaster Plus XS 6-2/3

Typ 6-1/1 E/G na typ 6-1/1 E Typ 6-1/1 E/G na typ 10-1/1 E	Č.:	60.73.991
Typ 6-1/1 E/G na typ 6-1/1 G pravé otvírání Typ XS 6-2/3 na typ 6-1/1 G pravé otvírání	Č.:	60.75.751
Typ 6-1/1 E/G na typ 6-1/1 G levé otvírání Typ XS 6-2/3 na typ 6-1/1 G levé otvírání	Č.:	60.75.753
Typ XS 6-2/3 na typ 6-1/1 E pravé otvírání Typ XS 6-2/3 na typ 10-1/1 E pravé otvírání	Č.:	60.75.755
Typ XS 6-2/3 na typ 6-1/1 E levé otvírání Typ XS 6-2/3 na typ 10-1/1 E levé otvírání	Č.:	60.75.757

Sada Combi-Duo pro iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 6-2/1, 10-2/1, iCombi Classic 6-1/1, 6-2/1, 10-2/1 a CombiMaster Plus XS 6-2/3

Typ 6-2/1 E/G na typ 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G na typ 10-2/1 E	Č.:	60.74.725
Typ 6-2/1 E/G na typ 6-2/1 G pravé otvírání Typ 6-1/1 E/G na typ 6-2/1 G pravé otvírání Typ XS 6-2/3 na typ 6-2/1 G pravé otvírání	Č.:	60.75.752
Typ 6-2/1 E/G na typ 6-2/1 G levé otvírání Typ 6-1/1 E/G na typ 6-2/1 G levé otvírání Typ XS 6-2/3 na typ 6-2/1 G levé otvírání	Č.:	60.75.754
Typ 6-1/1 E/G na typ 6-2/1 E pravé otvírání Typ XS 6-2/3 na typ 6-2/1 E pravé otvírání Typ XS 6-2/3 na typ 10-2/1 E pravé otvírání	Č.:	60.75.756
Typ 6-1/1 E/G na typ 6-2/1 E levé otvírání Typ XS 6-2/3 na typ 6-2/1 E levé otvírání Typ XS 6-2/3 na typ 10-2/1 E levé otvírání	Č.:	60.75.758

Varianty instalace pro zařízení Combi-Duo

Nivelační sada typy 6-1/1, 10-1/1, rozměry Š 850 H 614 V 35 mm	Č.:	60.74.795
Nivelační sada typy 6-2/1, 10-2/1 Rozměry Š 1072 H 814 V 35 mm	Č.:	60.74.597
Sada s výškově nastavitelnými válečky, typy 6-1/1, 10-1/1	Č.:	60.31.545
Sada s výškově nastavitelnými válečky, typy 6-2/1, 10-2/1	Č.:	60.31.574
Podstavec I pro sestavu Combi-Duo XS 6-2/3, standard, rozměry Š 634 H 558 V 555 mm	Č.:	60.31.020
Podstavec II pro sestavu Combi-Duo XS 6-2/3, standard, rozměry Š 639 H 563 V 556 mm	Č.:	60.31.046
Podstavec I pro sestavu Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 a na 10-1/1 E, standard, rozměry Š 860 H 685 V 200 mm	Č.:	60.31.200
Podstavec II pro sestavu Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1, standard, rozměry Š 860 H 703 V 445 mm	Č.:	60.31.206
Podstavec I pro sestavu Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 a na 10-2/1 E, standard, rozměry Š 1082 H 885 V 200 mm	Č.:	60.31.203
Podstavec II pro sestavu Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1, standard, rozměry Š 1082 H 903 V 445 mm	Č.:	60.31.208
Podstavec I pro sestavu Combi-Duo XS 6-2/3, s řídicími kolečky, rozměry Š 683 H 656 V 567 mm	Č.:	60.31.170
Podstavec II pro sestavu Combi-Duo XS 6-2/3, s upevněním (MarineLine), rozměry Š 689 H 613 V 557 mm	Č.:	60.31.058
Podstavec I pro sestavu Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 a na 10-1/1 E, s řídicími kolečky, rozměry Š 883 H 763 V 200 mm	Č.:	60.31.201
Podstavec I pro sestavu Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 a na 10-1/1 E, s upevněním (MarineLine), rozměry Š 885 H 710 V 200 mm	Č.:	60.31.202
Podstavec II pro sestavu Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1, s řídicími kolečky, rozměry Š 883 H 769 V 445 mm	Č.:	60.31.207
Podstavec I pro sestavu Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 a na 10-2/1 E, s řídicími kolečky, rozměry Š 1105 H 969 V 200 mm	Č.:	60.31.204
Podstavec I pro sestavu Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 a na 10-2/1 E, s upevněním (MarineLine), rozměry Š 1107 H 910 V 200 mm	Č.:	60.31.205

Závěsný rám typ Combi-Duo 6-1/1

Verze Combi-Duo, 5+1 zásuv (horní odnímatelný pro max. výšku zásuvu 1,60 m, při instalaci na podlahu 6-1/1 Ena 10-1/1 E)	Č.:	60.61.678
--	-----	-----------

Závěsný rám typ Combi-Duo 6-2/1

Verze Combi-Duo, 5+1 zásuv (horní odnímatelný pro max. výšku zásuvu 1,60 m, při instalaci na podlahu 6-2/1 Ena 10-2/1 E)	Č.:	60.62.188
--	-----	-----------

Sada se zabudovaným odtokem tuku pro zařízení Combi-Duo

pro instalaci na nivelační sadu Combi-Duo 6-1/1 a 10-1/1	Č.:	60.75.873
pro instalaci na podstavec I Combi-Duo 6-1/1 a 10-1/1	Č.:	60.75.406
pro instalaci na podstavec II Combi-Duo 6-1/1 a 10-1/1	Č.:	60.75.874
pro instalaci na nivelizační sadu Combi-Duo 6-2/1 a 10-2/1	Č.:	60.75.876
pro instalaci na podstavec I Combi-Duo 6-2/1 a 10-2/1	Č.:	60.75.411
pro instalaci na podstavec II Combi-Duo 6-2/1 a 10-2/1	Č.:	60.75.875

Další doplňky.

VarioSmoker		
VarioSmoker	Č.:	60.73.008

USB sonda měření vnitřní teploty pokrmu

Sonda měření vnitřní teploty pokrmu sous vide pro stolní a samostatně stojící zařízení	Č.:	60.76.316
1 externí sonda měření vnitřní teploty pokrmu pro stolní zařízení	Č.:	60.76.317
1 externí sonda měření vnitřní teploty pokrmu pro samostatně stojící zařízení	Č.:	60.76.318

Pomůcka k umístění sondy měření vnitřní teploty pokrmu

Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 a 20-2/1	Č.:	60.71.022
--	-----	-----------


Montážní souprava

UltraVent XS včetně montážní sady	Č.:	60.74.063
UltraVent Plus XS včetně montážní sady	Č.:	60.74.405

Samostatně stojící zařízení MobilityLine

Pojízdný základní rám 20-1/1	Č.:	60.21.334
Pojízdný základní rám 20-2/1	Č.:	60.22.496

Odvětrávací technika.
Digestoř, UltraVent a UltraVent Plus

UltraVent XS Combi-Duo	Č.:	60.73.943
UltraVent Plus XS Combi-Duo	Č.:	60.74.404
UltraVent Combi-Duo typy 6-1/1, 10-1/1	Č.:	60.76.169
UltraVent Plus Combi-Duo typy 6-1/1, 10-1/1	Č.:	60.76.173
Digestoř Combi-Duo typy 6-1/1, 10-1/1	Č.:	60.76.221
UltraVent Combi-Duo typy 6-2/1, 10-2/1	Č.:	60.76.170
UltraVent Plus Combi-Duo typy 6-2/1, 10-2/1	Č.:	60.76.174
Digestoř Combi-Duo typy 6-2/1, 10-2/1	Č.:	60.76.222
UltraVent, typ XS 6-2/3	Č.:	60.73.865
UltraVent Plus, typ XS 6-2/3	Č.:	60.74.394
UltraVent, typy 6-1/1, 10-1/1	Č.:	60.75.134
UltraVent Plus, typy 6-1/1, 10-1/1	Č.:	60.75.142
Digestoř, typy 6-1/1, 10-1/1	Č.:	60.76.217
UltraVent, typy 6-2/1, 10-2/1	Č.:	60.75.135
UltraVent Plus, typy 6-2/1, 10-2/1	Č.:	60.75.143
Digestoř, typy 6-2/1, 10-2/1	Č.:	60.76.218
UltraVent, typ 20-1/1	Č.:	60.75.136
UltraVent, typ 20-2/1	Č.:	60.75.137

Podstavce.



Podstavce typ XS 6-2/3	
Podstavec XS, standard, Š 629 H 438 V 148 mm	Č.: 60.31.029
Podstavec I, standard, rozměry Š 634 H 558 V 931 mm	Č.: 60.31.018
Podstavec I, s řídicími kolečky, rozměry Š 683 H 656 V 943 mm	Č.: 60.31.169
Podstavec II, standard, rozměry Š 639 H 563 V 932 mm	Č.: 60.31.044
Podstavec II, s upevněním (MarineLine), rozměry Š 689 H 613 V 932 mm	Č.: 60.31.057

Nivelační sada a podstavce typ 6-1/1 a 10-1/1	
Nivelační sada typy 6-1/1, 10-1/1, rozměry Š 850 H 614 V 35 mm	Č.: 60.74.795
Pohyblivá nivelační sada s válečky, typy 6-1/1, 10-1/1	Č.: 60.31.545
Podstavec I, standard, Rozměry Š 860 H 685 V 699 mm	Č.: 60.31.089
Podstavec I, s řídicími kolečky, Rozměry Š 883 H 763 V 699 mm	Č.: 60.31.095
Podstavec I, s upevněním (MarineLine), rozměry Š 885 H 710 V 699 mm	Č.: 60.31.096
Podstavec II, standard, Rozměry Š 860 H 703 V 699 mm	Č.: 60.31.086
Podstavec II, s řídicími kolečky, Rozměry Š 883 H 769 V 699 mm	Č.: 60.31.103
Podstavec II, s upevněním (MarineLine), rozměry Š 885 H 715 V 699 mm	Č.: 60.31.110
Podstavec II, pekařská norma, standard, rozměry Š 860 H 703 V 699 mm	Č.: 60.31.209
Podstavec II, pekařská norma, s řídicími kolečky, rozměry Š 883 H 769 V 699 mm	Č.: 60.31.210
Podstavec II, pekařská norma, s upevněním (MarineLine), rozměry Š 885 H 715 V 699 mm	Č.: 60.31.211
Podstavec II, pekařská norma, verze UltraVent, rozměry Š 860 H 703 V 945 mm	Č.: 60.31.212
Podstavec II, pekařská norma, verze UltraVent, s řídicími kolečky, rozměry Š 883 H 769 V 945 mm	Č.: 60.31.213
Podstavec II, MobilityLine, rozměry Š 1199 H 892 V 792 mm	Č.: 60.31.164
Podstavec III, standard, rozměry Š 860 H 703 V 699 mm	Č.: 60.31.091
Podstavec III, s řídicími kolečky, rozměry Š 883 H 769 V 699 mm	Č.: 60.31.105
Podstavec III, s upevněním (MarineLine), rozměry Š 885 H 715 V 699 mm	Č.: 60.31.112
Podstavec III, verze UltraVent, standard, rozměry Š 860 H 703 V 945 mm	Č.: 60.31.214

Nivelační sada a podstavce typ 6-1/1 a 10-1/1	
Podstavec III, verze UltraVent, s řídicími kolečky, rozměry Š 904 H 769 V 945 mm	Č.: 60.31.215
Podstavec IV, standard, rozměry Š 860 H 703 V 699 mm	Č.: 60.31.093
Podstavec IV, s řídicími kolečky, rozměry Š 883 H 769 V 699 mm	Č.: 60.31.107
Podstavec IV, S upevněním (MarineLine), rozměry Š 885 H 715 V 699 mm	Č.: 60.31.114

Nivelační sada a podstavce typ 6-2/1 a 10-2/1	
Nivelační sada typy 6-2/1, 10-2/1, rozměry Š 1072 H 814 V 35 mm	Č.: 60.74.597
Pohyblivá nivelační sada s válečky, typy 6-2/1, 10-2/1	Č.: 60.31.574
Podstavec I, standard, rozměry Š 1082 H 885 V 699 mm	Č.: 60.31.090
Podstavec I, s řídicími kolečky, Rozměry Š 1105 H 963 V 699 mm	Č.: 60.31.102
Podstavec I, s upevněním (MarineLine), rozměry Š 1107 H 910 V 699 mm	Č.: 60.31.109
Podstavec II, standard, Rozměry Š 1082 H 903 V 699 mm	Č.: 60.31.087
Podstavec II, s řídicími kolečky, Rozměry Š 1105 H 969 V 699 mm	Č.: 60.31.104
Podstavec II, s upevněním (MarineLine), rozměry Š 1107 H 915 V 699 mm	Č.: 60.31.111
Podstavec II, MobilityLine, rozměry Š 1421 H 1092 V 792 mm	Č.: 60.31.165
Podstavec III, standard, rozměry Š 1082 H 903 V 699 mm	Č.: 60.31.092
Podstavec III, s řídicími kolečky, rozměry Š 1105 H 969 V 699 mm	Č.: 60.31.106
Podstavec III, s upevněním (MarineLine), rozměry Š 1107 H 915 V 699 mm	Č.: 60.31.113
Podstavec III, verze UltraVent, standard, rozměry Š 1082 H 903 V 945 mm	Č.: 60.31.216
Podstavec III, verze UltraVent, s řídicími kolečky, rozměry Š 1105 H 974 V 945 mm	Č.: 60.31.217
Podstavec IV, standard, rozměry Š 1082 H 903 V 699 mm	Č.: 60.31.094
Podstavec IV, s řídicími kolečky, Rozměry Š 1105 H 969 V 699 mm	Č.: 60.31.108
Podstavec IV, S upevněním (MarineLine), rozměry Š 1107 H 915 V 699 mm	Č.: 60.31.115

Více o originálním příslušenství RATIONAL na adrese:

rational-online.com/cz/prislusenstvi

Instalační příslušenství.

Nájezdová rampa pro stojanový vozík	
Typ 20-1/1	Č.: 60.21.262
Typ 20-2/1	Č.: 60.22.380

Sada pro zvýšení zařízení při postavení na stůl	
S upevněním (MarineLine), rozměry Š 880 H 663 V 150 mm	Č.: 60.31.099

Sada pro zvýšení zařízení	
Typy 20-1/1, 20-1/1	Č.: 60.70.407

Sada pro zvýšení se stojanovým vozíkem	
Typ 20-1/1	Č.: 60.21.297
Typ 20-2/1	Č.: 60.22.386

Tepelný štít na boční stěnu	
Tepelný štít levý, typ XS 6-2/3	Č.: 60.74.182
Tepelný štít levý, typ 6-1/1	Č.: 60.75.110
Tepelný štít pravý, typ 6-1/1	Č.: 60.75.113
Tepelný štít levý, typ 10-1/1	Č.: 60.75.773
Tepelný štít pravý, typ 10-1/1	Č.: 60.75.771
Tepelný štít levý, typ 6-2/1	Č.: 60.75.769
Tepelný štít pravý, typ 6-2/1	Č.: 60.75.768
Tepelný štít levý, typ 10-2/1	Č.: 60.75.776
Tepelný štít pravý, typ 10-2/1	Č.: 60.75.774
Tepelný štít levý, typ 20-1/1	Č.: 60.75.829
Tepelný štít levý, typ 20-2/1	Č.: 60.75.826

Díl pro odvod výparů a kouře do potrubí (pouze pro plynová zařízení)	
Typ 6-1/1	Č.: 70.01.339
Typ 10-1/1	Č.: 70.01.340
Typ 6-2/1	Č.: 70.01.431
Typ 10-2/1	Č.: 70.01.582
Typ 20-1/1	Č.: 70.01.583
Typ 20-2/1	Č.: 70.01.492

Sběrač spalin pro plynová zařízení	
Typ 6-1/1	Č.: 70.01.360
Typ 10-1/1	Č.: 70.01.376
Typ 6-2/1	Č.: 70.01.432
Typ 10-2/1	Č.: 70.01.586
Typ 20-1/1	Č.: 70.01.587
Typ 20-2/1	Č.: 70.01.493

Rukojeť pro stojanový vozík	
Typy 20-1/1, 20-1/1	Č.: 60.75.895

Sada pro připojení zařízení	
Typy XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	Č.: 60.70.464

Přerušovač kondenzace	
Typ XS 6-2/3 (V 438 mm)	Č.: 60.74.037
Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 a 10-2/1 (V 458 mm)	Č.: 60.72.592
Typy 20-1/1 a 20-2/1 (V 480 mm)	Č.: 60.75.326

Zavěšení na stěnu	
Typ XS 6-2/3	Č.: 60.30.968
Typ 6-1/1	Č.: 60.31.168

Ošetřující přípravky.

Čisticí tablety Active Green (pro iCombi Pro a iCombi Classic)	
Čisticí tablety Active Green, 150 kusů	Č.: 56.01.535

Čisticí tablety (pro všechny typy přístrojů SelfCookingCenter a CombiMaster Plus)	
Čisticí tablety, 100 kusů	Č.: 56.00.210

Tablety k péči o zařízení (pro iCombi Pro, iCombi Classic a SelfCookingCenter s funkcí Efficient CareControl)	
Ošetřující tablety, 150 kusů	Č.: 56.00.562

Tablety s leštídem (pro SelfCookingCenter bez funkce Efficient CareControl a CombiMaster Plus)	
Leštící tablety, 50 kusů	Č.: 56.00.211

Odpěňovací tablety (pro všechny typy zařízení iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter a CombiMaster Plus)	
Odpěňovací tablety, 120 kusů	Č.: 56.00.598

Tekutý čisticí prostředek (pro všechny typy zařízení CombiMaster a ClimaPlus Combi)	
Speciální čistič jemný (pro všechny typy zařízení CombiMaster a ClimaPlus Combi)	Č.: 9006.0136
Čistič grilu (pro všechny typy zařízení CombiMaster a ClimaPlus Combi)	Č.: 9006.0153
Čistič s leštídem tekutý (pro ClimaPlus Combi s CleanJet)	Č.: 9006.0137

Odvápňovač (pro SelfCookingCenter bez funkce CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)	
Odvápňovač, 10 litrů	Č.: 6006.0110
Nožní čerpadlo k odvápnění parního generátoru	Č.: 6004.0203

Ruční stříkací pistole	
Ruční stříkací pistole k manuálnímu čištění	Č.: 6004.0100

Kontakt:
mail 1: obchod@gastrolux.sk
mail 2: info@gastrolux.sk
tel 1: +421 41 700 26 47
tel 2: +421 41 516 61 77
mob: +421 905 756 825
www 1: gastrozariadenie.sk
www 2: gastrohygiena.sk
www 3: thermo-future-box.sk



TECHNOLÓGIE PRE VEĽKOKUCHYNE A GASTRONÓMIU