

Αριστερό άνοιγμα της πόρτας θαλάμου μαγειρέματος σε επιτραπέζιες συσκευές

Προκειμένου να βελτιωθεί η πρόσβαση στο σύστημα μαγειρέματος σε ορισμένες κουζίνες, η πόρτα στις επιτραπέζιες συσκευές μπορεί να παραδοθεί με αριστερό άνοιγμα.

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



Πακέτο τρόλεϊ ραφιών για επιτραπέζιες συσκευές

Οι πλαϊνές σχάρες στήριξης αντικαθίστανται με τρόλεϊ ραφιών και αντίστοιχες ράγες εισδοχής. Κατάλληλα τρόλεϊ μεταφοράς για την άνετη και ασφαλή φόρτωση και εκφόρτωση του συστήματος μαγειρέματος θα βρείτε στη σελίδα [22] και στη σελίδα [26].

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- Τρόλεϊ ραφιών για αξεσουάρ κατά τα πρότυπα γαστρονομίας και αρτοποιίας (διατίθενται πολλά τρόλεϊ ραφιών με ποικίλο αριθμό διαθέσιμων ραφιών)
- > Ράγες εισδοχής, βασική έκδοση, για τα τρόλεϊ μεταφοράς των επιτραπέζιων συσκευών

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-	364€	445€	509€	614€	-	-
iCombi Classic	-	364€	445€	509€	614€	-	-



Πακέτο τρόλεϊ ραφιών για το Combi-Duo

Οι πλαϊνές σχάρες στήριξης αντικαθίστανται με τρόλεϊ ραφιών και αντίστοιχες ράγες εισδοχής. Κατάλληλα τρόλεϊ μεταφοράς για την άνετη και ασφαλή φόρτωση και εκφόρτωση του Combi-Duo θα βρείτε στη σελίδα [14], στη σελίδα [22] στη σελίδα [16] και στη σελίδα [26].

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού: (διαμορφώνεται ανάλογα με το σύστημα μαγειρέματος)

 Τρόλεϊ ραφιών για αξεσουάρ κατά τα πρότυπα γαστρονομίας και αρτοποιίας (διατίθενται πολλά τρόλεϊ ραφιών με με ποικίλο αριθμό διαθέσιμων ραφιών)

Ράγες εισδοχής Combi-Duo για τα τρόλεϊ μεταφοράς του Combi-Duo

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-	364€	445€	509€	614€	-	-
iCombi Classic	-	364€	445€	509€	614€	-	-



Ενσωματωμένο σύστημα αποστράγγισης λίπους

Τα λίπη που στάζουν απομακρύνονται αυτόματα και αξιόπιστα από τον θάλαμο μαγειρέματος σε ειδικά δοχεία συλλογής λίπους. Για την εφαρμογή της επιλογής στα συστήματα μαγειρέματος των τύπων 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 απαιτείται η χρήση των αξεσουάρ: κάτω βάση ΙΙ, κάτω βάση ΙV ή σετ ευθυγράμμισης.

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

Βασικά εξαρτήματα: λεκάνη συλλογής λιπών, σωλήνωση και δοχείο συλλογής
 Ανατρέξτε στο Fact File για να δείτε τα ειδικά εξαρτήματα: Ενσωματωμένο σύστημα αποστράγγισης λίπους

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

Αξεσουάρ για το ενσωματωμένο σύστημα αποστράγγισης λίπους

60.73.309	Τρόλεϊ μεταφοράς για τα δοχεία συλλογής λίπους (Combi-Duo και επιδαπέδιες	468€
	συσκευές)	



MarineLine για ηλεκτρικές συσκευές

Επιτρέπει την αποδοτική και ασφαλή λειτουργία του συστήματος μαγειρέματος σε πλοία, ακόμα και σε θαλασσοταραχή.

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- Ασφάλεια ανατροπής και ολίσθησης σε επιτραπέζιες συσκευές (τύποι XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) μέσω κοχλίωσης σε σταθερές κάτω βάσεις. Μπορείτε να βρείτε τις διαθέσιμες κάτω βάσεις στη σελίδα [18], στη σελίδα [20] και στη σελίδα [25]
- Τα ανοξείδωτα πόδια και το πρόσθετο σετ στερέωσης επιτρέπουν το βίδωμα ή τη συγκόλληση των συσκευών δαπέδου (τύποι 20-1/1, 20-2/1) και συνεπώς την ασφάλισή τους έναντι ανατροπής και ολίσθησης
- > Ρυθμιζόμενος σταθεροποιητής πόρτας για την επιβράδυνση της κίνησης ανοίγματος και κλεισίματος της πόρτας και για την σταθεροποίησή της σε ανοικτή θέση
- Οι ειδικά σχεδιασμένες πλαϊνές σχάρες στήριξης και τα τρόλεϊ μεταφοράς ασφαλίζουν τα αξεσουάρ μαγειρέματος από ακούσια μετακίνηση
- › Συμμόρφωση με τις απαιτήσεις υγιεινής USPHS
- > Πιστοποίηση από το Germanischer Lloyd

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	585€	867€	867€	867€	867€	1.179€	1.179€
iCombi Classic	_	867€	867€	867€	867€	1.179€	1.179€

Αξεσουάρ MarineLine

 60.76.348 Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 6-1/1 431 60.76.350 Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με αριστερό άνοιγμα, τύπος 6-1/1 431 60.76.353 Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 10-1/1 510
60.76.353 Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 10-1/1
60.76.355 Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με αριστερό άνοιγμα, τύπος 10-1/1 510
60.76.351 Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 6-2/1
60.76.352 Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με αριστερό άνοιγμα, τύπος 6-2/1
60.76.356 Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 10-2/1
60.76.412 Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με αριστερό άνοιγμα, τύπος 10-2/1
60.76.413 Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα, τύπος 20-1/1
60.76.414 Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα, τύπος 20-2/1



SecurityLine

Τα ειδικά εξαρτήματα ασφάλισης προστατεύουν το σύστημα μαγειρέματος από βανδαλισμούς και αποτρέπουν χρήσεις που ενδεχομένως μπορούν να βλάψουν άτομα. Μόνο για συστήματα μαγειρέματος με πόρτα με δεξιό άνοιγμα.

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- > Πίνακας ελέγχου που κλειδώνει
- > Πόρτα θαλάμου με δυνατότητα κλειδώματος στην έκδοση ασφαλείας με ενσωματωμένο ανοξείδωτο πλέγμα προστασίας
- > Τρόλεϊ ραφιών με πτυσσόμενη λαβή για τους τύπους 20-1/1 και 20-2/1
- > Ασφαλιζόμενο ντους χειρός και συρτάρι Care για τους τύπους 20-1/1 και 20-2/1

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-	1.266€	1.266€	1.266€	1.266€	2.879€	2.879€
iCombi Classic	-	1.266€	1.266€	1.266€	1.266€	2.879€	2.879€



Κλείστρο ασφαλείας πόρτας

Το κλείστρο ασφαλείας πόρτας εμποδίζει το γρήγορο άνοιγμα της πόρτας θαλάμου μαγειρέματος και προστατεύει έτσι από τραυματισμούς που μπορεί να προκληθούν από τον εξερχόμενο καυτό ατμό.

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- Άνοιγμα της πόρτας θαλάμου μαγειρέματος σε επιτραπέζιες συσκευές με διπλό πάτημα της λαβής πόρτας
- > Άνοιγμα της πόρτας Θαλάμου μαγειρέματος σε συσκευές δαπέδου με το πάτημα πρόσθετου πεντάλ

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





Ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού

Προστατεύει από μη εξουσιοδοτημένη πρόσβαση και βανδαλισμούς με ένα σχεδόν άθραυστο πλαστικό κάλυμμα (LEXAN) με ενσωματωμένη κλειδαριά. Μόνο για συστήματα μαγειρέματος με πόρτα με δεξιό άνοιγμα.

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

HeavyDutyLine

Τα συστήματα μαγειρέματος της έκδοσης HeavyDutyLine είναι σχεδιασμένα για χρήση σε δύσκολες συνθήκες, όπως υψηλές θερμοκρασίες περιβάλλοντος, μεγάλοι χρόνοι λειτουργίας και υψηλές μηχανικές καταπονήσεις, π.χ. σε μεγάλες κουζίνες παραγωγής.

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- Μεταλλικό(α) εξάρτημα(τα) για την προστασία του πίνακα χειρισμού, του περιστροφικού διακόπτη κλπ.
- > Ενισχυμένο τρόλεϊ ραφιών για τους τύπους 20-1/1 και 20-2/1
- Ένας εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB (παραλείπεται ο εσωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα)
- Δυνατότητα επέκτασης με προσθήκη προστασίας πρόσκρουσης για την πόρτα και τα πλαϊνά τοιχώματα με πρόσθετα αξεσουάρ

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

Αξεσουάρ HeavyDutyLine

60.76.106	Προστασία πρόσκρουσης 6-1/1, 10-1/1. Μόνο σε συνδυασμό με την κάτω βάση ΙΙ	1.185€
60.76.354	Προστασία πρόσκρουσης 6-2/1, 10-2/1. Μόνο σε συνδυασμό με την κάτω βάση ΙΙ	1.476€
60.76.367	Προστασία πρόσκρουσης αριστερά 20-1/1	888€
60.76.361	Προστασία πρόσκρουσης δεξιά 20-1/1	755€
60.76.292	Προστασία πρόσκρουσης αριστερά 20-2/1	1.043€
60.76.112	Προστασία πρόσκρουσης δεξιά 20-2/1	871€
60.76.348	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 6-1/1	431€
60.76.353	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 10-1/1	510€
60.76.351	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 6-2/1	536€
60.76.356	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 10-2/1	631€
60.76.413	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα, τύπος 20-1/1	716€
60.76.414	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα, τύπος 20-2/1	934€

MobilityLine

Ειδικά αξεσουάρ για φορητή χρήση σε χώρους εστίασης ή επίσημων εκδηλώσεων.

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- > Για επιτραπέζιες συσκευές, τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 και 10-2/1: Κάτω βάση ΙΙ MobilityLine με 14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα, ενισχυμένη στο πλάι. Τέσσερις ρόδες από ανοξείδωτο ατσάλι Ø 200 mm. Βάση με μπάρες προστασίας πρόσκρουσης
- Για επιδαπέδιες συσκευές, τύποι 20-1/1 και 20-2/1: Τροχήλατο πλαίσιο βάσης με 4 ρόδες από ανοξείδωτο χάλυβα και φρένο

60.31.164 Κάτω βάση ΙΙ, έκδοση MobilityLine, τύποι 6-1/	1, 10-1/1 2.526€
60.31.165 Κάτω βάση ΙΙ, έκδοση MobilityLine, τύποι 6-2/	1, 10-2/1 2.889€
60.21.334 Τροχήλατο πλαίσιο βάσης 20-1/1	2.652€
60.22.496 Τροχήλατο πλαίσιο βάσης 20-2/1	2.652€









Προστασία για τον πίνακα ελέγχου

Αναδιπλούμενη προστασία πρόσκρουσης από άθραυστο πλαστικό (LEXAN) για τον πίνακα χειρισμού.

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

Συστήματα μαγειρέματος τύπου XS 6-2/3 με προεγκατεστημένο UltraVent ή UltraVent Plus

Οι προεγκατεστημένες κάσκες συμπύκνωσης επιτρέπουν την πολύ εύκολη και γρήγορη εγκατάσταση των συστημάτων μαγειρέματος τύπου XS 6-2/3 στον χώρο εγκατάστασης.

	UltraVent, προεγκατεστημένο στο XS 6-2/3	UltraVent, προεγκατεστημένο στο XS 6-2/3
iCombi Pro	3.351€	5.131€

Σύνδεση με οθόνη λειτουργίας / επαφές άνευ δυναμικού

Θύρα για απευθείας σύνδεση του συστήματος μαγειρέματος σε συστήματα ελέγχου λειτουργίας ή για τον έλεγχο εξωτερικών συσκευών, π.χ. συστήματα αερισμού.

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

Θύρα Ethernet

Η θύρα Ethernet (RJ45) επιτρέπει την ενσύρματη σύνδεση των συστημάτων μαγειρέματος σε ένα δίκτυο. Με αυτή τη θύρα είναι εφικτή και η σύνδεση των συστημάτων μαγειρέματος με το 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	-	66€	66€	66€	66€	66€	66€

Θύρα WiFi και Ethernet

Επιλεκτική σύνδεση των συστημάτων μαγειρέματος σε δίκτυο μέσω της θύρας ασύρματης σύνδεσης WiFi (IEEE 802.11 Standard) ή ενσύρματα μέσω της θύρας (RJ45). Με αυτή τη θύρα είναι εφικτή και η σύνδεση των συστημάτων μαγειρέματος με το 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	-	80€	80€	80€	80€	80€	80€

Combi-Duo XS 6-2/3







Combi-Duo-Kit

Σετ για τον σωστό συνδυασμό δύο συστημάτων μαγειρέματος RATIONAL το ένα επάνω στο άλλο (το σετ δεν περιλαμβάνει υποδομή). Χωρίς απαίτηση για πρόσθετο χώρο, εργάζεστε ταυτόχρονα σε διαφορετικές λειτουργίες.

60.73.768	Τύπος XS 6-2/3 επάνω σε τύπο XS 6-2/3 δεξιό άνοιγμα	631€
60.74.276	Τύπος XS 6-2/3 επάνω σε τύπο XS 6-2/3 αριστερό άνοιγμα	631€
60.74.780	Τύπος XS 6-2/3 επάνω σε τύπο XS 6-2/3 δεξιό άνοιγμα MarineLine	882€
60.74.929	Τύπος XS 6-2/3 επάνω σε τύπο XS 6-2/3 αριστερό άνοιγμα MarineLine	882€

Κάτω βάση Ι για Combi-Duo

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.020	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Y: 639 563 555 mm	541€
60.31.170	Με ρόδες, Διαστάσεις Π Β Y: 663 641 562 mm	782€

Κάτω βάση ΙΙ για Combi-Duo

4 ζεύγη ράγες τοποθέτησης με ένα ράφι. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

60.31.046	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Υ: 639 563 557 mm	961€
60.31.058	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π Β Υ: 689 613 557 mm	1.113€

UltraVent και UltraVent Plus

UltraVent: Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση. UltraVent Plus: Κάσκα συμπύκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

60.73.943	UltraVent XS, Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π Β Y: 657 580 240 mm	3.401€
60.74.404	UltraVent Plus XS, Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π Β Y: 657 580 329 mm	5.181€

Κιτ προσαρμογέα

Για την προσαρμογή υπάρχοντος UltraVent XS ή UltraVent Plus XS σε εγκατάσταση Combi-Duo.

60.73.945	Κιτ προσαρμογέα UltraVent XS και UltraVent Plus XS γ	via Combi-Duo	162€
00.75.545	Ret ripodappoyed dicravent As Rat dicravent i las As y	na combi bao	102 C

Combi-Duo 6-1/1 και 10-1/1



Combi-Duo-Kit

Σετ για τον σωστό συνδυασμό δύο συστημάτων μαγειρέματος RATIONAL το ένα επάνω στο άλλο (το σετ δεν περιλαμβάνει υποδομή). Χωρίς απαίτηση για πρόσθετο χώρο, εργάζεστε ταυτόχρονα σε διαφορετικές λειτουργίες.

				Επάνω σύστημα ηλεκτρικό	μαγειρέματος,	Επάνω σύστη μαγειρέματος	•
		Κάτω σύστημα μαγειρέματος		XS 6-2/3	6-1/1	6-1/1	
Ва	σική έκδοση	Ηλεκτρική	6-1/1	I	E	Е	
			10-1/1	1	E	E	
		Αερίου	6-1/1	G	G	G	
			10-1/1	G	-	-	
Ma	rineLine	Ηλεκτρική	6-1/1	-	K	-	
			10-1/1	-	K	_	
Е	60.73.991	Combi-Duo τύπος 6-1/	′1 E/G πάνω σ	ε τύπο 6-1/1 ή τύ	πο 10-1/1 E		822€
G	60.75.751	Combi-Duo τύπος 6-1/1 E/G ή τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 6-1/1 G					1.151€
1	60.75.755	Combi-Duo τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 6-1/1 E 1.151€				1.151€	
Κ	60.76.708	Combi-Duo τύπος 6-1/	′1 Ε πάνω σε τι	ύπο 6-1/1 Ε ή τύπο	o 10-1/1 E Marine	Line	1.151€



Σετ ευθυγράμμισης

Για την εξομάλυνση υψομετρικών διαφορών σε επιδαπέδια ή επιτραπέζια τοποθέτηση. Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 20 mm.

60.74.795	Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-1/1, 10-1/1, Διαστάσεις Π B Y: 850 614 34 mm	270€
60.76.846	Σετ ευθυγράμμισης με δυνατότητα σταθεροποίησης (MarineLine) τύποι 6-1/1, $10-1/1$, Δ ιαστάσεις Π B Y: 881 614 34 mm	385€



Υποδομή με πόδια

Η υποδομή με πόδια φροντίζει για ασφαλή υπερυψωμένη εγκατάσταση των συστημάτων μαγειρέματος iCombi 6-1/1 και 10-1/1. Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 20 mm.

60.31.668 Τύποι 6-1/1, 10-1/1,



Σετ για κινητό Combi-Duo

Σετ με ρυθμιζόμενες στο ύψος ρόδες. Το ύψος μπορεί να ρυθμιστεί αδιαβάθμητα κατά 20 mm.

60.31.622	Τύποι 6-1/1, 10-1/1, Διαστάσεις Π Β Υ: 848 773 85 mm	505€
-----------	--	------



Κάτω βάση Ι για Combi-Duo 6-1/1 επάνω σε 6-1/1 ή σε 10-1/1 Ε

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.200	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Y: 860 685 200 mm	541€
60.31.201	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π B Y: 884 763 200 mm	814€
60.31.202	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π Β Υ: 885 710 200 mm	689€



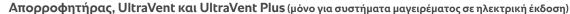
Κάτω βάση ΙΙ για Combi-Duo 6-1/1 επάνω σε 6-1/1

3 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

60.31.206	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Y: 860 703 445 mm	1.094€
60.31.207	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π B Y: 884 769 445 mm	1.251€

Combi-Duo 6-1/1 και 10-1/1





Απορροφητήρας: Κάσκα συμπύκνωσης για την απομάκρυνση των υδρατμών. Απαιτείται εξωτερική σύνδεση. UltraVent: Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση. UltraVent Plus: Κάσκα συμπύκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π Β Y: 854 970 313 mm	4.728€
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π Β Y: 854 970 403 mm	7.566€
60.76.221	Απορροφητήρας Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π Β Y: 854 970 359 mm	4.057€



Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 6-1/1

60.61.678	Έκδοση Combi-Duo, 5+1 θέσεις (αφαιρούμενη ψηλότερη θέση για μέγιστο ύψος	308€
τοποθέτησης 1,60 m, για επιδαπέδια τοποθέτηση 6-1/1 E επάνω σε 10-1/1, E)		

Κάλυμμα ντους χειρός

Για το ασφαλές κλείσιμο του ανοίγματος ντους χειρός στη βάση. Το κιτ περιλαμβάνει το κάλυμμα και μία τάπα για το ασφαλές από άποψη υγιεινής κλείσιμο των σωληνώσεων νερού κατά την αφαίρεση του ντους χειρός, π.χ. στο κάτω σύστημα μαγειρέματος ενός Combi-Duo.

87.01.790S	Κάλυμμα ντους χειρός	43:
67.01.7903	καλύμμα ντους χειρός	43



Τρόλεϊ μεταφοράς Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

Το τρόλεϊ μεταφοράς μπορεί να προσαρμοστεί ιδανικά στο ύψος της εκάστοτε εγκατάστασης.

1.407 ta Combi Dao, Alao taolig 11 D 1.501 042 1052 1470 mm	60.75.388	Για Combi-Duo, Διαστάσεις Π Β Υ: 561 842 1052-1478 mm	1.407€
---	-----------	---	--------



Ράγα εισδοχής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

Απαιτείται ράγα εισδοχής κατά τη χρήση τρόλεϊ ραφιών στο Combi-Duo.

60.75.761	Ράνα εισδοχής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών	170€
00.7 3.7 0 1	I dyd cloody ig Combi Ddo yld tponci pawiwy	1700



Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για Combi-Duo

Επέκταση της επιλογής ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους (σελίδα [8]): σωλήνωση, στηρίγματα και δοχεία.

_	60.75.873	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στο σετ ευθυγράμμισης	859€
	60.75.406	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στην Κάτω βάση Ι για Combi-Duo	702€
	60.75.874	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στην Κάτω βάση ΙΙ για Combi-Duo	780€



Τρόλεϊ μεταφοράς για δοχεία

Επιτρέπουν την ασφαλή μεταφορά των δοχείων.

60.73.309	Τρόλεϊ μεταφοράς για τα δοχεία συλλογής λίπους (Combi-Duo και επιδαπέδιες	468€
	συσκευές)	

Combi-Duo 6-2/1 και 10-2/1



Combi-Duo-Kit

Σετ για τον σωστό συνδυασμό δύο συστημάτων μαγειρέματος RATIONAL το ένα επάνω στο άλλο (το σετ δεν περιλαμβάνει υποδομή). Χωρίς απαίτηση για πρόσθετο χώρο, εργάζεστε ταυτόχρονα σε διαφορετικές λειτουργίες.

				Επάνω σύο ηλεκτρικό	στημα μαγει	ρέματος,	Επάνω σύο μαγειρέμα	στημα τος, αερίου
		Κάτω σύστημα μαγειρέματος		XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1
Sta	indard	Ηλεκτρική	6-2/1	J	J	F	J	F
				J	-	F	-	F
		Αερίου	6-2/1	Н	Н	Н	Н	Н
			10-2/1	Н	-	-	-	-
Ma	MarineLine Ηλεκτρική	Ηλεκτρική	6-2/1 Δεξιό άνοιγμα	-	-	L	-	-
			10-2/1 Δεξιό άνοιγμα	-	-	L	-	-
		6-2/1 Αριστερό άνοιγμα	-	-	М	-	-	
			10-2/1 Αριστερό άνοιγμα	-	-	М	-	-
F	60.74.725	Combi-Duo τύπ	ος 6-2/1 Ε/G πάνω σε	ε τύπο 6-2/	1 ή 10-2/1 l	E		1.076€
Н	60.75.752	Combi-Duo τύπ	ος 6-1/1, τύπος 6-2/´	I Ε/G ή τύπο	ος XS 6-2/3	πάνω σε τύ	πο 6-2/1 G	1.505€
J	60.75.756	Combi-Duo τύπ	ος 6-1/1 E/G ή τύπος	XS 6-2/3 π	άνω σε τύπο	6-2/1E		1.505€
L	60.76.709	Combi-Duo τύπος 6-2/1 Ε πάνω σε τύπο 6-2/1 Ε ή 10-2/1 Ε MarineLine, δεξιό άνοιγμα			1.505€			
Μ	60.76.710	Combi-Duo τύπ άνοιγμα	ος 6-2/1 πάνω σε τύπ	ο 6-2/1Εή	10-2/1 E <i>N</i>	larineLine, α	ιριστερό	1.505€



Σετ ευθυγράμμισης

Για την εξομάλυνση υψομετρικών διαφορών σε επιδαπέδια ή επιτραπέζια τοποθέτηση. Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 20 mm.

60.74.597	Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-2/1, 10-2/1, Διαστάσεις Π Β Υ: 1072 814 34 mm	307€
60.76.845	Σετ ευθυγράμμισης με δυνατότητα σταθεροποίησης (MarineLine) τύποι 6-2/1,	445€
	10-2 / 1. Λιαστάσεις Π Β Υ: 1103 814 34 mm	



Υποδομή με πόδια

Η υποδομή με πόδια φροντίζει για ασφαλή υπερυψωμένη εγκατάσταση των συστημάτων μαγειρέματος iCombi 6-2/1 και 10-2/1 Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 20 mm.

60.31.671	Τύποι 6-2/1, 10-2/1, Διαστάσεις Π Β Υ: 1092 835 152 mm	531€
00.01.071	1011010 2/ 1, 10 2/ 1, 2140 140 1411 1 1032 1033 1 132 111111	



Σετ για κινητό Combi-Duo

Σετ με ρυθμιζόμενες στο ύψος ρόδες. Το ύψος μπορεί να ρυθμιστεί αδιαβάθμητα κατά 20 mm.

60.31.635	Τύποι 6-2/1, 10-2/1 Διαστάσεις Π Β Υ: 1106 856 85 mm	550€
-----------	--	------



Κάτω βάση Ι για Combi-Duo 6-2/1 επάνω σε 6-2/1 ή σε 10-2/1 Ε

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.203	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Υ: 1082 885 200 mm	631€
60.31.204	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π \mid B \mid Y: 1106 \mid 963 \mid 200 mm	911€
60 31 205	Ms σταθεροποίηση (Marinel ine) Διαστάσεις Π B Y: 1107 910 200 mm	794€



Κάτω βάση ΙΙ για Combi-Duo 6-2/1 επάνω σε 6-2/1

3 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

60.31.208 Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Υ: 1082 903 445 mm	1.225€
--	--------

Combi-Duo 6-2/1 και 10-2/1



Απορροφητήρας, UltraVent και UltraVent Plus (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση)

Απορροφητήρας: Κάσκα συμπύκνωσης για την απομάκρυνση των υδρατμών. Απαιτείται εξωτερική σύνδεση. UltraVent: Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση. UltraVent Plus: Κάσκα συμπύκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π Β Υ: 1075 1170 313 mm	5.978€
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π Β Υ: 1075 1170 407 mm	9.563€
60.76.222	Απορροφητήρας Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π Β Υ: 1075 1170 359 mm	4.662€



Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 6-2/1

60.62.188	Έκδοση Combi-Duo, 5+1 θέσεις (αφαιρούμενη ψηλότερη θέση για μέγιστο ύψος	308€
	τοποθέτησης 1,60 m, για επιδαπέδια τοποθέτηση 6-2/1 E επάνω σε 10-2/1 E)	

Κάλυμμα ντους χειρός

Για το ασφαλές κλείσιμο του ανοίγματος ντους χειρός στη βάση. Το κιτ περιλαμβάνει το κάλυμμα και μία τάπα για το ασφαλές από άποψη υγιεινής κλείσιμο των σωληνώσεων νερού κατά την αφαίρεση του ντους χειρός, π.χ. στο κάτω σύστημα μαγειρέματος ενός Combi-Duo.

87.01.790S	Κάλυμμα ντους χειρός	43€



Τρόλεϊ μεταφοράς Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

Το τρόλεϊ μεταφοράς μπορεί να προσαρμοστεί ιδανικά στο ύψος της εκάστοτε εγκατάστασης.

60.75.387	Για Combi-Duo, Διαστάσεις Π Β Υ: 773 961 1052-1418 mm	1.779€
-----------	---	--------



Ράγα εισδοχής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

Απαιτείται ράγα εισδοχής κατά τη χρήση τρόλεϊ ραφιών στο Combi-Duo.

60.75.760	Ράνα εισδοχής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών	125€
00.73.700	Fuyu cloody iic Combi. Duo yiu iponci puqiwy	107€



Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για Combi-Duo

Επέκταση της επιλογής ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους (σελίδα [8]): σωλήνωση, στηρίγματα και δοχεία.

60.75.876	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στο σετ ευθυγράμμισης	946€
60.75.411	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στην Κάτω βάση Ι για Combi-Duo	774€
60.75.875	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στην Κάτω βάση ΙΙ για Combi-Duo	837€



Τρόλεϊ μεταφοράς για δοχεία

Επιτρέπουν την ασφαλή μεταφορά των δοχείων.

60.73.309	Τρόλεϊ μεταφοράς για τα δοχεία συλλογής λίπους (Combi-Duo και επιδαπέδιες	468€
	συσκευές)	

Προϊόντα φροντίδας iCombi

56.00.598

















Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green για iCombi Pro και iCombi Classic

Η νέα, εξαιρετικά δραστική σύνθεση χωρίς φωσφόρο και φωσφορικά άλατα μειώνει έως και 50% την κατανάλωση σε σύγκριση με τα κοινά χημικά καθαριστικά.

Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green, 150 τεμάχια

130€

Ταμπλέτες καθαρισμού για SelfCookingCenter και CombiMaster Plus (από 05/2017)

Ταμπλέτες καθαρισμού με σύμπλεγμα έντονα δραστικών στοιχείων για αξιόπιστο και ιδιαίτερα αποδοτικό καθαρισμό.

Ταμπλέτες καθαρισμού, 100 τεμάχια

98€

Ταμπλέτα φροντίδας για iCombi Pro, iCombi Classic και SelfCookingCenter με **Efficient CareControl**

Οι ουσίες περιποίησης προστατεύουν ενεργά από τη συσσώρευση αλάτων στον θάλαμο μαγειρέματος και τη γεννήτρια ατμού. Ασφάλεια λειτουργίας χωρίς αποσκλήρυνση νερού και δαπανηρή χειροκίνητη αφαίρεση αλάτων.

Ταμπλέτες φροντίδας, 150 τεμάχια

116€

Ταμπλέτα λαμπρυντικού για SelfCookingCenter χωρίς Efficient CareControl και CombiMaster Plus (από 05/2017)

Ενεργή προστασία και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής χάρη στις εξαιρετικά δραστικές ουσίες περιποίησης. Ο θάλαμος μαγειρέματος παραμένει υγιεινά καθαρός και λαμπερός.

56.00.211 Ταμπλέτα λαμπρυντικού, 50 τεμάχια 62€

75€

Αντιαφριστικές ταμπλέτες για iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter και CombiMaster Plus (από 05/2017)

Περιορίζουν τον σχηματισμό αφρού σε ποιότητες νερού με έντονα χαρακτηριστικά αφροποίησης.

Αντιαφριστικές ταμπλέτες, 120 τεμάχια

Υγρό καθαρισμού (για όλα τα CombiMaster και ClimaPlus Combi)

9006.0153	Καθαριστικό γκριλ για επίμονες ακαθαρσίες, 10 Ι	73€
9006 0137	Λαμπουντικό 10 Ι (μόνο για ClimaPlus Combi με Clean let)	73€

Προϊόν αφαλάτωσης, αντλία ποδιού για προϊόν αφαλάτωσης

Για δραστική αφαίρεση των αλάτων της γεννήτριας ατμού με ειδικές ουσίες περιποίησης.

6006.0110	Προϊόν αφαλάτωσης, 10 Ι	73€
6004.0203	Αντλία ποδιού για την αφαίρεση αλάτων από τη γεννήτρια ατμού	120€

Ντους χειρός με πίεση ψεκασμού

Εξαιρετικά εύκολος χειρισμός χάρη στον ενσωματωμένο μηχανισμό άντλησης.

6004.0100	Ντους χειρός με πίεση ψεκασμού για χειροκίνητο καθαρισμό	38€

Αξεσουάρ, τύπος ΧS 6-2/3





Για υπερυψωμένη τοποθέτηση από 150 έως 190 mm σε χαμηλές επιφάνειες εργασίες, για οριζοντίωση σε ελαφρώς επικλινείς επιφάνειες εργασίες και για σταθεροποίηση σε τραπέζι (MarineLine). Ανοικτή από όλες τις πλευρές. Δ ιαστάσεις Π | B | Y: 629 | 438 | 148 mm

60.31.029	Standard		301€
-----------	----------	--	------



Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.018	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Υ: 639 563 931 mm	592€
60.31.169	Με ρόδες, Διαστάσεις Π B Y: 663 641 938 mm	819€





8 ζεύγη ράγες τοποθέτησης με δυο ράφια και ενδιάμεσο επίπεδο. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

60.31.044	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Y: 639 563 932 mm	1.317€
60.31.057	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π Β Υ: 689 613 932 mm	1.476€



Στήριγμα τοίχου

Για εξοικονόμηση χώρου με εγκατάσταση σε τοίχο (τα υλικά στήριξης δεν παρέχονται). Ο τύπος και το υλικό στερέωσης πρέπει να καθορίζονται από κοινού με τον αρχιτέκτονα/πολιτικό μηχανικό και τον ιδιοκτήτη του κτιρίου.

60.30.968	Στήριγμα τοίχου XS 6-2/3	349€



UltraVent

Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση. Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Δ απαστάσεις Π | B | Y: 657 | 580 | 240 mm

60.73.865	Τύπος XS 6-2/3	3.238€
-----------	----------------	--------



UltraVent Plus

Κάσκα συμπύκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | B | Y: 657 | 580 | 329 mm

60.74.394	Τύπος XS 6-2/3	5.018€



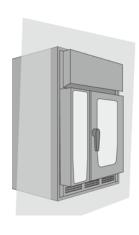
Πλαϊνή σχάρα στήριξης

60.73.724	Βασική έκδοση	243€
60.74.449	Έκδοση Marine (με ασφάλιση φορτίου)	292€

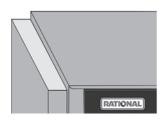


Για τη σωστή εντοίχιση της συσκευής, τύπος XS 6-2/3 συμπεριλ. UltraVent XS και UltraVent Plus XS.

60.74.063	UltraVent XS με σετ τοποθέτησης	3.983€
60.74.405	UltraVent Plus XS με σετ τοποθέτησης	5.740€



Αξεσουάρ, τύπος ΧS 6-2/3

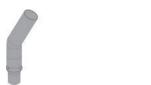


Θερμοπροστατευτική ποδιά τοιχώματος

Η μετέπειτα εγκατάσταση της θερμοπροστατευτικής ποδιάς επιτρέπει να τοποθετούνται ακτινοβολούσες εστίες θερμότητας (π.χ. grill) κοντά στο αριστερό τοίχωμα.

60.74.182 Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος XS 6-2/3

192€



Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης

Επιταχύνει την απομάκρυνση ατμού και άλλων σταγονιδίων από τον σωλήνα εξαερισμού.

50.74.037 Τύπος XS 6-2/3 (Y: 438 mm) 160€



Σετ σύνδεσης συσκευής

Αποτελείται από λάστιχο παροχής νερού (2 m) και σωλήνες αποχέτευσης DN 50.

60.70.464 Τύποι XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 76€



RATIONAL-USB-Stick

42.00.162 USB-Stick 3.0 για προγράμματα μαγειρέματος και δεδομένα HACCP 16€



Σετ ευθυγράμμισης

Για την εξομάλυνση υψομετρικών διαφορών σε επιδαπέδια ή επιτραπέζια τοποθέτηση. Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 20 mm.

60.74.795	Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-1/1, 10-1/1, Διαστάσεις Π Β Υ: 850 614 34 mm	270€
60.76.846	Σετ ευθυγράμμισης με δυνατότητα σταθεροποίησης (MarineLine) τύποι 6-1/1, $10-1/1$, Δ ιαστάσεις Π B Y: 881 614 34 mm	385€

Προέκταση τραπεζιού

Για εγκατάσταση σε 700 mm βαθύ πάγκο εργασίας.

60.11.655	Τύποι 6-1/1, 10-1/1, Διαστάσεις Π Β Υ: 840 100 2 mm	46€
-----------	---	-----



Υποδομή με πόδια

Η υποδομή με πόδια φροντίζει για ασφαλή υπερυψωμένη εγκατάσταση των συστημάτων μαγειρέματος iCombi 6-1/1 και 10-1/1. Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 20 mm. Για επιτραπέζια τοποθέτηση σε πάγκους εργασίας με ελάχιστο βάθος 700 mm.

		60.31.668	Τύποι 6-1/1, 10-1/1, Διαστάσεις Π Β Υ: 870 635 152 mm	427€
--	--	-----------	---	------



Κάτω βάση Ι

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.089 60.31.095	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Υ: 860 685 699 mm Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες,	541€ 814€
	Διαστάσεις Π Β Υ: 884 763 699 mm	
60.31.096	Με σταθεροποίηση (MarineLine). Διαστάσεις Π Β Y: 885 710 699 mm	689€



Κάτω βάση ΙΙ

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

60.31.086	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Y: 860 703 699 mm	1.202€
60.31.103	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π B Y: 884 769 699 mm	1.473€
60.31.110	Με σταθεροποίηση (MarineLine). Διαστάσεις Π Β Y: 885 716 699 mm	1.440€



Κάτω βάση ΙΙ πρότυπο αρτοποιίας

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης 400 × 600 mm. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

60.31.209	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Y: 860 703 699 mm	1.325€
60.31.210	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π B Y: 884 769 699 mm	1.619€
60.31.211	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π Β Υ: 885 716 699 mm	1.485€



Κάτω βάση ΙΙ πρότυπο αρτοποιίας, έκδοση UltraVent, τύπος 6-1/1

 $20 \, \zeta \epsilon \dot{\nu} \gamma \eta \, \rho \dot{\alpha} \gamma \epsilon \zeta \, \tau \, cono \theta \dot{\epsilon} \tau \eta \sigma \eta \zeta \, 400 \times 600 \, mm. \, Avoikt \dot{\eta} \, a \pi \dot{o} \, \delta \dot{\nu} o \, \pi \lambda \epsilon \upsilon \rho \dot{\epsilon} \zeta, \, \mu \epsilon \, \pi \lambda a \ddot{\imath} \dot{\nu} \dot{\alpha} \, \tau o \iota \chi \dot{\omega} \mu a \tau \alpha. \, \Upsilon \pi \epsilon \rho \upsilon \psi \omega \mu \dot{\epsilon} \nu \eta \, \gamma \iota \alpha \, \tau \eta \nu \, \epsilon \gamma \kappa \alpha \tau \dot{\alpha} \sigma \tau \alpha \sigma \eta \, \alpha \pi o \rho \rho o \phi \eta \tau \dot{\eta} \rho \alpha.$

60.31.212	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Y: 860 703 945 mm	1.656€
60.31.213	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π \mid B \mid Y: 884 \mid 769 \mid 945 mm	1.939€



Κάτω βάση II MobilityLine

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα, ενισχυμένη στα πλαϊνά. Τέσσερις ρόδες από ανοξείδωτο ατσάλι Ø 200 mm. Βάση με μπάρες προστασίας πρόσκρουσης.

60.31.164	MobilityLine, Διαστάσεις Π Β Y: 1199 894 789 mm	2.526€
-----------	---	--------



















Κάτω βάση III

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή στη μία πλευρά, με πλαϊνά τοιχώματα, πλάτη και καπάκι.

60.31.091	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Y: 860 703 699 mm	1.419€
60.31.105	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π B Y: 884 769 699 mm	1.815€
60.31.112	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π Β Y: 885 716 699 mm	1.626€

Κάτω βάση III, έκδοση UltraVent, τύπος 6-1/1

20 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή στη μία πλευρά, με πλαϊνά τοιχώματα, πλάτη και καπάκι. Υπερυψωμένη για την εγκατάσταση κάσκα συμπύκνωσης.

60.31.214	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Y: 860 703 945 mm	1.718€
60.31.215	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π \mid B \mid Y: 884 \mid 769 \mid 945 mm	2.066€

Κάτω βάση ΙV

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Κλειστή από όλες τις πλευρές, με πόρτες.

60.31.093	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Υ: 860 703 699 mm	2.024€
60.31.107	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π \mid B \mid Y: 884 \mid 769 \mid 699 mm	2.441€
60.31.114	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π Β Y: 885 716 699 mm	2.252€

UltraVent (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση)

Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση. Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | B | Y: 854 | 885 | 313 mm

60.75.134	Τύποι 6-1/1, 10-1/1	4.216€

UltraVent Plus (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση)

Κάσκα συμπύκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | B | Y: 854 | 885 | 403 mm

6	0.75.142	Τύποι 6-1/1, 10-1/1	6.543€
---	----------	---------------------	--------

Απορροφητήρας (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση)

Κάσκα συμπύκνωσης για την απομάκρυνση των υδρατμών. Απαιτείται εξωτερική σύνδεση. Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | B | Y: 854 | 885 | 359 mm

60.76.217	Τύποι 6-1/1, 10-1/1	3.290€

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 6-1/1

60.61.373	Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 68 mm)	308€
60.61.615	5 θέσεις (απόσταση ραγών 85 mm)	308€
60.61.649	Ταψιά κρέατος, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 72 mm)	463€
60.61.576	Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm), 5 θέσεις (απόσταση ραγών 88 mm)*	308€
60.61.642	Βαγονέτο Combi, πρότυπο αρτοποιίας συνδυασμένο με 1/1 GN, 4 θέσεις (απόσταση ραγών 95 mm)*	463€
60.61.672	Έκδοση Marine (USPHS), 6 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	371€

^{*} Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι το διάφραγμα αέρα στον θάλαμο μαγειρέματος ανάμεσα στην έκδοση για γαστρονόμο και στην έκδοση αρτοποιίας διαφέρει κατά 400 × 600 mm. Μπορείτε να προμηθευτείτε το διάφραγμα αέρα ως ανταλλακτικό από τον προμηθευτή σας.



Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 10-1/1

60.11.447	Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 68 mm)	377€
60.11.547	8 θέσεις (απόσταση ραγών 85 mm)	377€
60.11.570	Ταψιά κρέατος, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 72 mm)	567€
60.11.541	Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm), 8 θέσεις (απόσταση ραγών 90 mm)*	377€
60.11.563	Βαγονέτο Combi, πρότυπο αρτοποιίας συνδυασμένο με 1/1 GN, 7 θέσεις (απόσταση ραγών 95 mm)*	567€
60.11.573	Έκδοση Marine (USPHS), 10 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	452€

Εκτεινόμενες ράγες για συστήματα μαγειρέματος 6-1/1, 10-1/1

Εκτεινόμενες ράγες για εύκολη χρήση των αξεσουάρ μαγειρέματος σε πλαϊνές σχάρες στήριξης με απόσταση ραγών 68 mm.

60.76.894	Εκτεινόμενες ράγες για iCombi Pro και iCombi Classic, 1/1 GN (325 × 530 mm)	291€
60.76.897	Εκτεινόμενες ράγες για SelfCookingCenter και CombiMaster Plus (από τον	291€
	09/2011), 1/1 GN (325 × 530 mm)	



Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 6-1/1

Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

60.61.420	Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 64 mm)	604€
60.61.690	Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm), 5 θέσεις (απόσταση ραγών 77 mm)*	604€



Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

60.11.600	Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 64 mm)	722€
60.11.601	8 θέσεις (απόσταση ραγών 80 mm)	722€
60.11.599	Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm), 8 θέσεις (απόσταση ραγών 81 mm)*	722€

^{*} Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι το διάφραγμα αέρα στον θάλαμο μαγειρέματος ανάμεσα στην έκδοση για γαστρονόμο και στην έκδοση αρτοποιίας διαφέρει κατά 400×600 mm. Μπορείτε να προμηθευτείτε το διάφραγμα αέρα ως ανταλλακτικό από τον προμηθευτή σας.



Ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών

Απαιτείται ράγα εισδοχής κατά τη χρήση τρόλεϊ ραφιών.

60.75.115 Ράγα εισδοχής, βασική έκδοση, τύπος 6-1/1, 10-1/1	170€
---	------



Τρόλεϊ μεταφοράς για τρόλεϊ ραφιών

Το τρόλεϊ μεταφοράς επιτρέπει τη φόρτωση και εκφόρτωση του τρόλεϊ ραφιών και εκτός του συστήματος μαγειρέματος, καθώς και την ασφαλή μεταφορά του.

Τα κανονικά μοντέλα είναι προσαρμοσμένα βέλτιστα στο ύψος των κάτω βάσεων.

Το ρυθμιζόμενο σε ύψος τρόλεϊ μεταφοράς είναι κατάλληλο για τοποθετήσεις των συστημάτων μαγειρέματος σε πάγκους εργασίας και υπερυψωμένες κάτω βάσεις.

60.74.000	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Υ: 525 911 990 mm	853€
60.75.606	Ρυθμιζόμενο σε ύψος, Διαστάσεις Π B Y: 525 911 800-1330 mm	1.365€



Με το τρόλεϊ πιάτων μπορούν να ολοκληρωθούν με Finishing τα έτοιμα στημένα πιάτα (με διάμετρο έως και 31 cm. Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

60.61.702	Τύπος 6-1/1, 20 πιάτα	813€
60.61.701	Τύπος 6-1/1, 15 πιάτα	739€
60.11.581	Τύπος 10-1/1, 32 πιάτα	946€
60.11.602	Τύπος 10-1/1, 26 πιάτα	864€





Συστήματα Finishing για συνεστιάσεις

Το σύστημα Finishing περιλαμβάνει όλα τα σημαντικά αξεσουάρ που επιτρέπουν την άμεση έναρξη του Finishing. Αποτελείται από τρόλεϊ πιάτων, Thermocover και τρόλεϊ μεταφοράς. Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

Εξοικονομήστε 15 % σε σχέση με μεμονωμένη αγορά.

60.61.741	Τύπος 6-1/1, 20 πιάτα	1.857€
60.11.628	Τύπος 10-1/1, 32 πιάτα	2.102€
60.11.629	Τύπος 10-1/1, 26 πιάτα	2.032€



Thermocover

Ειδικά μονωτικά υλικά διασφαλίζουν ότι το φαγητό παραμένει ζεστό για έως και 20 λεπτά μετά τη διαδικασία του Finishing. Απλή μαγνητική ασφάλεια για εύκολο άνοιγμα και κλείσιμο.

6004.10	007 Τύι	πος 6-1/1	519€
6004.10	009 Τύι	πος 10-1/1	674€



Αισθητήρας Θερμοκρασίας πυρήνα USB

Μπορούν να συνδεθούν και πρόσθετοι εξωτερικοί αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα μέσω σύνδεσης USB. Ο απλός εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα επιτρέπει την επιτήρηση ενός προϊόντος στο iCombi Pro ή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως αντικατάσταση του εσωτερικού αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο iCombi Classic. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα sous vide επιτρέπει το μαγείρεμα με σακούλα κενού και επιτήρηση της θερμοκρασίας πυρήνα με απόλυτη ακρίβεια.

Με το σετ επέκτασης, μπορεί να τοποθετηθεί ένας εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα σε ένα επιπλέον σύστημα μαγειρέματος, σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής.

60.76.316	Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα sous vide για επιτραπέζιες και επιδαπέδιες συσκευές	517€
60.76.317	1 εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα για επιτραπέζιες συσκευές	517€
60.76.876	Σετ επέκτασης για αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα USB	155€

Βοήθημα τοποθέτησης αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Διευκολύνει την σωστή τοποθέτηση του αισθητήρα πυρήνα σε ρευστά, μαλακά ή πολύ μικρά προϊόντα. Το βοήθημα τοποθέτησης μπορεί να στερεωθεί στο τρόλεϊ ραφιών και τις πλαϊνές σχάρες στήριξης.

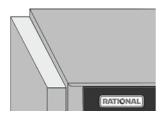
60.71.022	Τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 και 20-2/1	14€



Στήριγμα τοίχου

Για εξοικονόμηση χώρου με εγκατάσταση σε τοίχο (τα υλικά στήριξης δεν παρέχονται). Ο τύπος και το υλικό στερέωσης πρέπει να καθορίζονται από κοινού με τον αρχιτέκτονα/πολιτικό μηχανικό και τον ιδιοκτήτη του κτιρίου.

60.31.168	Στήριγμα τοίχου Τύπος 6-1/1	497€
00.5 1.100		137 €



Θερμοπροστατευτική ποδιά τοιχώματος

Η μετέπειτα εγκατάσταση της Θερμοπροστατευτικής ποδιάς επιτρέπει να τοποθετούνται ακτινοβολούσες εστίες Θερμότητας (π.χ. grill) κοντά στο αριστερό τοίχωμα.

60.75.110	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 6-1/1	225€
60.75.113	Δεξιά θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 6-1/1	225€
60.75.773	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 10-1/1	257€
60.75.771	Δεξιά Θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 10-1/1	257€



Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης

Επιταχύνει την απομάκρυνση ατμού και άλλων σταγονιδίων από τον σωλήνα εξαερισμού.

60.72.592	Τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 και 10-2/1 (Y: 458 mm)	160€
-----------	---	------





Σετ σύνδεσης συσκευής

Αποτελείται από λάστιχο παροχής νερού (2 m) και σωλήνες αποχέτευσης DN 50.

60.70.464 Τύποι XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1,	20-2/1 76€
---	------------



Συλλέκτης καυσαερίων

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στον εξαερισμό οροφής (διάμετρος σωλήνα απαερίων 180 mm).

70.01.360	Τύπος 6-1/1	230€
70.01.376	Τύπος 10-1/1	230€



Ασφάλεια ροής

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στην καπνοδόχο (διάμετρος σωλήνα απαερίων 180 mm).

70.01.339	Τύπος 6-1/1	266€
70.01.340	Τύπος 10-1/1	266€



RATIONAL-USB-Stick

42.00.162	USB-Stick 3.0 για προγράμματα μαγειρέματος και δεδομένα HACCP	16€
-----------	---	-----



Σετ ευθυγράμμισης

Για την εξομάλυνση υψομετρικών διαφορών σε επιδαπέδια ή επιτραπέζια τοποθέτηση. Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 20 mm.

60.74.597	Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-2/1, 10-2/1, Διαστάσεις Π Β Υ: 1072 814 34 mm	307€
60.76.845	Σετ ευθυγράμμισης με δυνατότητα σταθεροποίησης (MarineLine) τύποι 6-2/1,	445€
	10-2/1, Διαστάσεις Π B Y: 1103 814 34 mm	



Υποδομή με πόδια

Η υποδομή με πόδια φροντίζει για ασφαλή υπερυψωμένη εγκατάσταση των συστημάτων μαγειρέματος iCombi 6-2/1 και 10-2/1. Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 20 mm.

60.31.671 Τύποι 6-2/1, 10-2/1, Διαστάσεις Π Β Υ: 1092 835 152 mm	531€
--	------



Κάτω βάση Ι

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.090	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Υ: 1082 885 699 mm	631€
60.31.102	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π \mid B \mid Y: 1106 \mid 963 \mid 699 mm	911€
60.31.109	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π Β Υ: 1107 910 699 mm	771€



Κάτω βάση ΙΙ

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

60.31.087	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Υ: 1082 903 699 mm	1.361€
60.31.104	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π \mid B \mid Y: 1106 \mid 969 \mid 699 mm	1.602€
60.31.111	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π Β Υ: 1107 916 699 mm	1.612€



Κάτω βάση II MobilityLine

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα, ενισχυμένη στα πλαϊνά. Τέσσερις ρόδες από ανοξείδωτο ατσάλι Ø 200 mm. Βάση με μπάρες προστασίας πρόσκρουσης.

60.31.165	MobilityLine, Διαστάσεις Π B Y: 1421 1094 789 mm	2.889€



Κάτω βάση III

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή στη μία πλευρά, με πλαϊνά τοιχώματα, πλάτη και καπάκι.

60.31.092	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Υ: 1082 903 699 mm	1.607€
60.31.106	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π B Y: 1106 969 699 mm	2.033€
60.31.113	Με σταθεροποίηση (MarineLine). Διαστάσεις Π Β Υ: 1107 916 699 mm	1.822€



Κάτω βάση III, έκδοση UltraVent, τύπος 6-2/1

20 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή στη μία πλευρά, με πλαϊνά τοιχώματα, πλάτη και καπάκι. Υπερυψωμένη για την εγκατάσταση κάσκα συμπύκνωσης.

60.31.216	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Y: 1082 903 945 mm	1.906€
60.31.217	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π B Y: 1106 969 945 mm	2.313€



Κάτω βάση ΙV

14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Κλειστή από όλες τις πλευρές, με πόρτες.

60.31.094	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Υ: 1082 903 699 mm	2.248€
60.31.108	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, Διαστάσεις Π \mid B \mid Y: 1106 \mid 969 \mid 699 mm	2.654€
60.31.115	Με σταθεροποίηση (MarineLine), Διαστάσεις Π Β Υ: 1107 916 699 mm	2.451€



UltraVent (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση)

Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση. Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1075 | 1085 | 313 mm

60.75.135	Τύποι 6-2/1, 10-2/1	5.222€
00.75.155	1011010 2/ 1, 10 2/ 1	5.22



UltraVent Plus (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση)

Κάσκα συμπύκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | B | Y: 1075 | 1085 | 407 mm

60.75.143	Τύποι 6-2/1, 10-2/1	8.100€
-----------	---------------------	--------



Απορροφητήρας (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση)

Κάσκα συμπύκνωσης για την απομάκρυνση των υδρατμών. Απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | B | Y: 1075 | 1085 | 359 mm

60.76.218	Τύποι 6-2/1, 10-2/1	4.073€



Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 6-2/1

60.62.123	Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 68 mm)	400€
60.62.171	5 θέσεις (απόσταση ραγών 85 mm)	400€
60.62.168	7 θέσεις (απόσταση ραγών 65 mm)	400€
60.62.178	Έκδοση Marine (USPHS), 6 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	480€



Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 10-2/1

60.12.133	Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 68 mm)	458€
60.12.143	8 θέσεις (απόσταση ραγών 85 mm)	458€
60.12.146	Έκδοση Marine (USPHS), 10 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	548€



Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 6-2/1

Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

60.62.15	Ο Βασική έκδοση	, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 64 mm)	761€
00.02.13	U DUOIKI EKOOOI	, o decel (alloctacij paywy 64 min)	701€



Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 10-2/1

Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

60.12.150 Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 63 mm)	899€
---	------



Ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών

Απαιτείται ράγα εισδοχής κατά τη χρήση τρόλεϊ ραφιών.

ου./4.650 Ράνα εισοοχής, βασική εκοοσή, τυπος 6-2/ Ι, Ιυ-2/ Ι	60.74.650	Ράγα εισδοχής, βασική έκδοση, τύπος 6-2/1, 10-2/1	185€
---	-----------	---	------



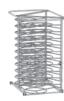
Τρόλεϊ μεταφοράς για τρόλεϊ ραφιών

Το τρόλεϊ μεταφοράς επιτρέπει τη φόρτωση και εκφόρτωση του τρόλεϊ ραφιών και εκτός του συστήματος μαγειρέματος, καθώς και την ασφαλή μεταφορά του.

Τα κανονικά μοντέλα είναι προσαρμοσμένα βέλτιστα στο ύψος των κάτω βάσεων.

Το ρυθμιζόμενο σε ύψος τρόλεϊ μεταφοράς είναι κατάλληλο για τοποθετήσεις των συστημάτων μαγειρέματος σε πάγκους εργασίας και υπερυψωμένες κάτω βάσεις.

60.73.999	Βασική έκδοση, Διαστάσεις Π Β Υ: 735 996 990 mm	1.131€
60.75.605	Ρυθμιζόμενο σε ύψος, Διαστάσεις Π B Y: 735 990 800-1330 mm	1.813€





Με το τρόλεϊ πιάτων μπορούν να ολοκληρωθούν με Finishing τα έτοιμα στημένα πιάτα (με διάμετρο έως και 31 cm. Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

60.62.017	Τύπος 6-2/1, 34 πιάτα	1.088€
60.12.022	Τύπος 10-2/1, 52 πιάτα	1.446€
60.12.062	Τύπος 10-2/1, 42 πιάτα	1.246€



Συστήματα Finishing για συνεστιάσεις

Το σύστημα Finishing περιλαμβάνει όλα τα σημαντικά αξεσουάρ που επιτρέπουν την άμεση έναρξη του Finishing. Αποτελείται από τρόλεϊ πιάτων, Thermocover και τρόλεϊ μεταφοράς. Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

Εξοικονομήστε 15 % σε σχέση με μεμονωμένη αγορά.

60.62.196	Τύπος 6-2/1, 34 πιάτα	2.502€
60.12.154	Τύπος 10-2/1, 42 πιάτα	2.791€
60.12.155	Τύπος 10-2/1, 52 πιάτα	2.961€



Thermocover

Ειδικά μονωτικά υλικά διασφαλίζουν ότι το φαγητό παραμένει ζεστό για έως και 20 λεπτά μετά τη διαδικασία του Finishing. Απλή μαγνητική ασφάλεια για εύκολο άνοιγμα και κλείσιμο.

6004.1016	Τύπος 6-2/1	724€
6004.1014	Τύπος 10-2/1	906€



Αισθητήρας Θερμοκρασίας πυρήνα USB

Μπορούν να συνδεθούν και πρόσθετοι εξωτερικοί αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα μέσω σύνδεσης USB. Ο απλός εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα επιτρέπει την επιτήρηση ενός προϊόντος στο iCombi Pro ή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως αντικατάσταση του εσωτερικού αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο iCombi Classic. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα sous vide επιτρέπει το μαγείρεμα με σακούλα κενού και επιτήρηση της θερμοκρασίας πυρήνα με απόλυτη ακρίβεια.

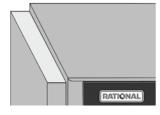
Με το σετ επέκτασης, μπορεί να τοποθετηθεί ένας εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα σε ένα επιπλέον σύστημα μαγειρέματος, σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής.

60.76.316	Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα sous vide για επιτραπέζιες και επιδαπέδιες συσκευές	517€
60.76.317	1 εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα για επιτραπέζιες συσκευές	517€
60.76.876	Σετ επέκτασης για αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα USB	155€

Βοήθημα τοποθέτησης αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Διευκολύνει την σωστή τοποθέτηση του αισθητήρα πυρήνα σε ρευστά, μαλακά ή πολύ μικρά προϊόντα. Το βοήθημα τοποθέτησης μπορεί να στερεωθεί στο τρόλεϊ ραφιών και τις πλαϊνές σχάρες στήριξης.

60.	71.022	Τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 και 20-2/1	14€
-----	--------	---	-----



Θερμοπροστατευτική ποδιά τοιχώματος

Η μετέπειτα εγκατάσταση της θερμοπροστατευτικής ποδιάς επιτρέπει να τοποθετούνται ακτινοβολούσες εστίες θερμότητας (π.χ. grill) κοντά στο αριστερό τοίχωμα.

60.75.769	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 6-2/1	268€
60.75.768	Δεξιά θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 6-2/1	268€
60.75.776	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 10-2/1	307€
60.75.774	Δεξιά θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 10-2/1	307€



Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης

Επιταχύνει την απομάκρυνση ατμού και άλλων σταγονιδίων από τον σωλήνα εξαερισμού.





Σετ σύνδεσης συσκευής

Αποτελείται από λάστιχο παροχής νερού (2 m) και σωλήνες αποχέτευσης DN 50.

60.70.464	Τύποι XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	76.€
00.70.404	101101 \(\lambda\)	70-6



Συλλέκτης καυσαερίων

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στον εξαερισμό οροφής (διάμετρος σωλήνα απαερίων 180 mm).

70.01.432	Τύπος 6-2/1	230€
70.01.586	Τύπος 10-2/1	230€



Ασφάλεια ροής

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στην καπνοδόχο (διάμετρος σωλήνα απαερίων 180 mm).

70.01.431	Τύπος 6-2/1	266€
70.01.582	Τύπος 10-2/1	266€



RATIONAL-USB-Stick

42.00.162	USB-Stick 3.0 για προγράμματα μαγειρέματος και δεδομένα HACCP	16€
-----------	---	-----

Αξεσουάρ, τύπος 20-1/1 και 20-2/1



UltraVent (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση)

Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση. 20-1/1: Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 880 | 929 | 337 mm 20-2/1: Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π | Β | Υ: 1084 | 1134 | 337 mm

60.75.136	Τύπος 20-1/1	5.229€
60.75.137	Τύπος 20-2/1	6.845€



Απορροφητήρας (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση)

Κάσκα συμπύκνωσης για την απομάκρυνση των υδρατμών. Απαιτείται εξωτερική σύνδεση. Ηλεκτρική σύνδεση 1 NAC 230V, Διαστάσεις Π \mid B \mid Y: 880 \mid 929 \mid 383 mm

6	0.76.219	Τύπος 20-1/1	4.079€
U	0.70.219	10110(20-1/1	4.079€



Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 20-1/1

Για γρήγορη και εύκολη φόρτωση και εκφόρτωση συσκευής δαπέδου.

60.21.331	Βασική έκδοση, 20 θέσεις (απόσταση ραγών 65 mm)	1.998€
60.21.287	15 θέσεις (απόσταση ραγών 84 mm)	1.998€
60.21.288	16 θέσεις (απόσταση ραγών 80 mm)	1.998€
60.21.289	17 θέσεις (απόσταση ραγών 74 mm)	1.998€
60.21.292	Πρότυπο αρτοποιίας (400 × 600 mm), 16 θέσεις (απόσταση ραγών 81 mm)*	1.998€
60.21.245	20 θέσεις, μέγιστο ύψος τοποθέτησης 1,60 m (απόσταση ραγών 62 mm)	1.998€
60.21.291	20 θέσεις, ενισχυμένη έκδοση HeavyDuty/Marine (απόσταση ραγών 65 mm)	2.196€

^{*} Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι το διάφραγμα αέρα στον θάλαμο μαγειρέματος ανάμεσα στην έκδοση για γαστρονόμο και στην έκδοση αρτοποιίας διαφέρει κατά 400 × 600 mm. Μπορείτε να προμηθευτείτε το διάφραγμα αέρα ως ανταλλακτικό από τον προμηθευτή σας.



Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 20-2/1

Για γρήγορη και εύκολη φόρτωση και εκφόρτωση συσκευής δαπέδου.

60.22.490	Βασική έκδοση, 20 θέσεις (απόσταση ραγών 65 mm)	2.514€
60.22.394	15 θέσεις (απόσταση ραγών 84 mm)	2.514€
60.22.395	16 θέσεις (απόσταση ραγών 80 mm)	2.514€
60.22.396	17 θέσεις (απόσταση ραγών 74 mm)	2.514€
60.22.368	20 θέσεις, μέγιστο ύψος τοποθέτησης 1,60 m (απόσταση ραγών 62 mm)	2.514€
60.22.447	20 θέσεις, ενισχυμένη έκδοση HeavyDuty/Marine (απόσταση ραγών 65 mm)	2.763€



Τρόλεϊ πιάτων

Με το τρόλεϊ πιάτων μπορούν να ολοκληρωθούν με Finishing τα έτοιμα στημένα πιάτα (με διάμετρο έως και 31 cm).

60.21.293	Τύπος 20-1/1, 60 πιάτα	2.276€
60.21.294	Τύπος 20-1/1, 50 πιάτα	2.121€
60.22.400	Τύπος 20-2/1, 120 πιάτα	3.675€
60.22.399	Τύπος 20-2/1, 100 πιάτα	3.173€
60.22.398	Τύπος 20-2/1, 84 πιάτα	2.785€

Αξεσουάρ, τύπος 20-1/1 και 20-2/1





Το σύστημα Finishing περιλαμβάνει όλα τα σημαντικά αξεσουάρ που επιτρέπουν την άμεση έναρξη του Finishing. Αποτελείται από τρόλεϊ πιάτων και Thermocover.

Εξοικονομήστε 15 % σε σχέση με μεμονωμένη αγορά.

60.21.332	Τύπος 20-1/1, 60 πιάτα	2.984€
60.21.333	Τύπος 20-1/1, 50 πιάτα	2.852€
60.22.493	Τύπος 20-2/1, 120 πιάτα	4.582€
60.22.492	Τύπος 20-2/1, 100 πιάτα	4.156€
60.22.491	Τύπος 20-2/1, 84 πιάτα	3.826€



Thermocover

Ειδικά μονωτικά υλικά διασφαλίζουν ότι το φαγητό παραμένει ζεστό για έως και 20 λεπτά μετά τη διαδικασία του Finishing. Απλή μαγνητική ασφάλεια για εύκολο άνοιγμα και κλείσιμο.

6004.1011	Τύπος 20-1/1	1.234€
6004.1012	Τύπος 20-2/1	1.716€



Σετ εκροής λίπους για τρόλεϊ ραφιών

Μόνο σε συνδυασμό με την επιλογή ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους.

60.75.107	Τύπος 20-1/1	998€
60.75.108	Τύπος 20-2/1	1.257€



Τρόλεϊ μεταφοράς για δοχεία

Επιτρέπουν την ασφαλή μεταφορά των δοχείων.

60.73.309	Τοόλεϊ μεταφοράς για τα δονεία συλλογάς λίπους (Combi-Duo και επιδαπέδιες συσκεμές)	468€
00.73.309	Τρόλεϊ μεταφοράς για τα δοχεία συλλογής λίπους (Combi-Duo και επιδαπέδιες συσκευές)	400€



Λαβή για τρόλεϊ ραφιών

Για την ασφαλή φύλαξη της λαβής του τρόλεϊ ραφιών. Η λαβή περιλαμβάνεται μαζί με τη συσκευή.

60.75.895	Τύποι 20-1/1, 20-2/1	23€
-----------	----------------------	-----



Ράμπα εισόδου για τρόλεϊ ραφιών

Η ράμπα κλίσης μπορεί να αντισταθμίσει κλίσεις (μέχρι 3%) στο δάπεδο της κουζίνας. Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζεται η σωστή εισαγωγή της βάσης μεταφοράς ραφιών στη συσκευή RATIONAL.

60.21.262	Τύπος 20-1/1	1.331€
60.22.380	Τύπος 20-2/1	1.539€



Σύστημα ανύψωσης συσκευής

Η απόσταση της συσκευής από το έδαφος αυξάνεται κατά 70 mm. Μόνο σε συνδυασμό με το σύστημα ανύψωσης τρόλεϊ ραφιών.

60.70.407	Τύποι 20-1/1, 20-2/	275€
-----------	---------------------	------

Σύστημα ανύψωσης τρόλεϊ ραφιών

Μόνο σε συνδυασμό με το σύστημα ανύψωσης συσκευής.

60.21.297	Τύπος 20-1/1	504€
60.22.386	Τύπος 20-2/1	671€

Αξεσουάρ, τύπος 20-1/1 και 20-2/1



Αισθητήρας Θερμοκρασίας πυρήνα USB

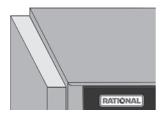
Μπορούν να συνδεθούν και πρόσθετοι εξωτερικοί αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα μέσω σύνδεσης USB. Ο απλός εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα επιτρέπει την επιτήρηση ενός προϊόντος στο iCombi Pro ή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως αντικατάσταση του εσωτερικού αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο iCombi Classic. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα sous vide επιτρέπει το μαγείρεμα με σακούλα κενού και επιτήρηση της θερμοκρασίας πυρήνα με απόλυτη ακρίβεια. Με το σετ επέκτασης, μπορεί να τοποθετηθεί ένας εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα σε ένα επιπλέον σύστημα μαγειρέματος, σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής.

60.76.316	Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα sous vide για επιτραπέζιες και επιδαπέδιες συσκευές	517€
60.76.318	1 εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα για επιδαπέδιες συσκευές	517€
60.76.876	Σετ επέκτασης για αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα USB	155€

Βοήθημα τοποθέτησης αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Διευκολύνει την σωστή τοποθέτηση του αισθητήρα πυρήνα σε ρευστά, μαλακά ή πολύ μικρά προϊόντα. Το βοήθημα τοποθέτησης μπορεί να στερεωθεί στο τρόλεϊ ραφιών και τις πλαϊνές σχάρες στήριξης.

60.71.022	Τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 και 20-2/1	14€
-----------	---	-----



Θερμοπροστατευτική ποδιά τοιχώματος

Η μετέπειτα εγκατάσταση της θερμοπροστατευτικής ποδιάς επιτρέπει να τοποθετούνται ακτινοβολούσες εστίες θερμότητας (π.χ. grill) κοντά στο αριστερό τοίχωμα.

60.75.829	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 20-1/1	343€
60.75.826	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 20-2/1	435€



Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης

Επιταχύνει την απομάκρυνση ατμού και άλλων σταγονιδίων από τον σωλήνα εξαερισμού.

60.75.326	Τύποι 20-1/1 και 20-2/1 (Y: 480 mm)	201€



Στερέωση στο δάπεδο για συστήματα μαγειρέματος 20-1/1, 20-2/1

Περιλαμβάνεται στο πακέτο παράδοσης των συστημάτων μαγειρέματος.

8700.0317	Τύποι 20-1/1 και 20-2/1	37€
-----------	-------------------------	-----



Σετ σύνδεσης συσκευής

Αποτελείται από λάστιχο παροχής νερού (2 m) και σωλήνες αποχέτευσης DN 50.

60.70.464	Τύποι XS 6-2/3, 6-1.	′1. 10-1 /1. 6-2 /1. 10-2 /1	1. 20-1/1. 20-2/1	76€.



Συλλέκτης καυσαερίων

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στον εξαερισμό οροφής (διάμετρος σωλήνα απαερίων 180 mm).

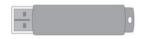
70.01.587	Τύπος 20-1/1	346€
70.01.493	Τύπος 20-2/1	346€



Ασφάλεια ροής

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στην καπνοδόχο (διάμετρος σωλήνα απαερίων 180 mm).

70.01.583	Τύπος 20-1/1	392€
70.01.492	Τύπος 20-2/1	392€



RATIONAL-USB-Stick

42 00 162	LISR-Stick 3.0 για προγράμματα μανειρέματος και δεδομένα HACCP	16€



Πακέτα αξεσουάρ

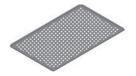
60.76.088	Πακέτο έναρξης γκριλ – Αποτελείται από: $1 \times \sigma$ ταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ 1/1 GN, $1 \times \tau$ ταψί γκριλ και τηγανίσματος 1/1 GN, $1 \times \tau$ CombiFry 1/1 GN, $1 \times \sigma$ χάρα από ανοξείδωτο ατσάλι 1/1 GN	414€
60.76.089	Κιτ έναρξης Snack & Bake – Αποτελείται από: $3 \times \lambda$ αμαρίνες ψησίματος $1/1$ GN, $1 \times Multibaker 1/1$ GN, $1 \times \delta$ οχείο εμαγιέ γρανίτη 40 mm $1/1$ GN	369€



VarioSmoker

Καπνιστήρι με τροφοδοτικό, στήριγμα τροφοδοτικού και καλώδια σύνδεσης. Ενσωμάτωση και έλεγχος μέσω των έξυπνων ροών μαγειρέματος του iCombi Pro (όχι για XS 6-2/3) μέσω σύνδεσης USB. Χειροκίνητη χρήση σε όλα τα iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus και στο CombiMaster. Ηλεκτρική σύνδεση 90 - 240 V, 50/60 Hz, 150 W

60.75.371	VarioSmoker με βύσμα τύπου E/F	653€
-----------	--------------------------------	------



Λαμαρίνα ψησίματος, διάτρητη

Λαμαρίνες ψησίματος με υψηλή θερμοαγωγιμότητα και αντικολλητική επίστρωση TriLax για άριστα αποτελέσματα ψησίματος σε θερμοκρασίες έως 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (325 × 354 mm)	52€
6015.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	66€
6015.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)	99€
6015.1000	Πρότυπο αρτοποιίας 400 × 600 mm	84€



Λαμαρίνες ψησίματος (μη διάτρητες)

Λαμαρίνες ψησίματος με υψηλή θερμοαγωγιμότητα και αντικολλητική επίστρωση TriLax για άριστα αποτελέσματα μαγειρέματος και ψησίματος σε θερμοκρασίες έως $300\,^{\circ}$ C.

60.73.671	2/3 GN (325 × 354 mm)	53€
6013.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	70€
6013.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)	100€
6013.1003	Πρότυπο αρτοποιίας 400 × 600 mm	87€



Σταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ

Η σταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ με αντικολλητική επίστρωση TriLax επιτρέπει τη δημιουργία κλασικών γραμμών ψησίματος στη μία πλευρά ή αυθεντικό αμερικάνικο μοτίβο steakhouse στην άλλη.

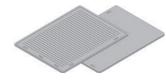
60.73.802	1/2 GN (325 × 265 mm)	101€
60.73.801	2/3 GN (325 × 354 mm)	119€
60.73.314	1/1 GN (325 × 530 mm)	156€



Ταψί γκριλ και τηγανίσματος

Ταψί γκριλ και τηγανίσματος πολλαπλών χρήσεων με αντικολλητική επίστρωση TriLax, ιδανικό για διαγώνιες γραμμές μοτίβων σε κρεατικά, ψάρια και λαχανικά. Η περιφερειακή προεξοχή στο πίσω μέρος είναι ιδανική για το ψήσιμο τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά ή υγρά.

60.71.61	1/1 GN (325 × 530 mm)	156€
----------	-----------------------	------



Ταψί γκριλ και πίτσας

Ταψί γκριλ και πίτσας υψηλής θερμοαγωγιμότητας με αντικολλητική επίστρωση TriLax. Ιδανικό για φρέσκες πίτσες ή πίτσες Convenience, τηγανίτες και λαγάνες σε θερμοκρασίες έως και 300 °C. Το πίσω μέρος είναι κατάλληλο για το ψήσιμο στη σχάρα μπριζόλας, λαχανικών ή ψαριών.

60.73.798	2/3 GN (325 × 354 mm)	129€
60.70.943	1/1 GN (325 × 530 mm)	167€
60.71.237	Πρότυπο αρτοποιίας 400 × 600 mm	214€



Σχάρα CombiGrill με βοήθημα φόρτωσης

Με τη σχάρα CombiGrill με αντικολλητική επίστρωση TriLax λαμβάνετε τέλεια γράμμωση σε ψάρια και λαχανικά. Δεν απαιτείται προθέρμανση.

Το βοήθημα φόρτωσης από ανοξείδωτο ατσάλι διευκολύνει το ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων πολύ λεπτών προϊόντων στην προθερμασμένη σχάρα Combi-Grill.

6035.1017	Σχάρα CombiGrill 1/1 GN (325 × 530 mm)	141€
60.73.848	Βοήθημα φόρτωσης για τη σχάρα CombiGrill 325 × 618 mm	48€
	(για 1/1 GN (325 × 530 mm))	



Ταψί-τηγάνι

Ο κυματοειδής πάτος εξασφαλίζει ομοιόμορφο ρόδισμα, ενώ η αντικολλητική επιφάνεια Trilax εμποδίζει το κόλλημα των τροφίμων. Η επιφάνεια στήριξης επιτρέπει την εύκολη και ασφαλή συγκράτηση σε περιπτώσεις μεγάλου όγκου τροφίμων.

60.73.286	Σετ με μικρά ταψιά-τηγάνια (4 τεμάχια μαζί με τη βάση στήριξης)	
60.73.287	Σετ με μεγάλα ταψιά-τηγάνια (2 τεμάχια μαζί με τη βάση στήριξης)	
60.73.271	Μικρό ταψί-τηγάνι (ø 16 cm)	65€
60.73.272	Μεγάλο ταψί-τηγάνι (ø 25 cm)	87€
60.73.212	Βάση στήριξης 1/1 GN για μικρό ταψί-τηγάνι	43€
60.73.216	Βάση στήριξης 1/1 GN για μεγάλο ταψί-τηγάνι	43€



Multibaker

To Multibaker με αντικολλητική επίστρωση TriLax είναι κατάλληλο για την ετοιμασία μεγάλων ποσοτήτων αβγών ματιών, ομελετών, ρόστι και τορτίλιας, κλπ.

60.73.764	1/3 GN (325 × 265 mm) 2 θέσεις	55€
60.73.646	2/3 GN (325 × 354 mm) 5 θέσεις	80€
60.71.157	1/1 GN (325 × 530 mm) 8 Θέσεις	104€



CombiFry

Για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων προϊόντων στη σχάρα.

6019.1250	1/2 GN (325 × 265 mm)	58€
60.73.619	2/3 GN (325 × 354 mm)	81€
6019.1150	1/1 GN (325 × 530 mm)	105€



Σούβλα κοτόπουλου και πάπιας

Η σωστή διάταξη στα κοτόπουλα και στις πάπιες εξασφαλίζει ιδιαίτερα ζουμερό κρέας στήθους, καθώς και τραγανή και ομοιόμορφα ροδισμένη πέτσα.

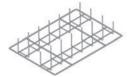
6035.1015	Χωρητικότητα 4 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	48€
6035.1016	Χωρητικότητα 6 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	58€
6035.1006	Χωρητικότητα 8 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	63€
6035.1010	Χωρητικότητα 10 τεμαχίων, μέγ. βάρος 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	75€
6035.1009	Χωρητικότητα 8 τεμαχίων, μέγ. βάρος 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	113€



Σχάρα για παϊδάκια

Η κατακόρυφη διάταξη στη σχάρα επιτρέπει να προψηθούν τέλεια τα παϊδάκια με βέλτιστη χρήση της χωρητικότητας – και κατά τη διάρκεια της νύχτας.

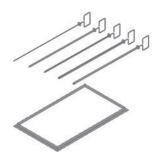
6035.1018	1/1 GN (325 × 530 mm)	125€
-----------	-----------------------	------



Potato Baker

Με το Potato Baker της RATIONAL προετοιμάζετε ψητές πατάτες ή καλαμπόκια χωρίς αλουμινόχαρτο έως 50% ταχύτερα.

6035.1019	1/1 GN (325 × 530 mm)	125€
0000.1010	1/ 1 014 (323 / 330 11111)	1230



Σούβλα ψησταριάς και ταντούρι

Ανοξείδωτες σούβλες και κατάλληλα πλαίσια σούβλας για το ψήσιμο κομματιών κρέατος και πουλερικών και ολόκληρων ψαριών και φιλέτων. Εξαιρετικά ανθεκτικές χάρη στο ανοξείδωτο ατσάλι υψηλής ποιότητας. Καθαρίζεται εύκολα στο πλυντήριο πιάτων.

60.75.782	Σετ 2/3 GN (325 × 354 mm) (1 πλαίσιο σούβλας και 5 σούβλες)	94€
60.72.414	Σετ 1/1 GN (325 × 530 mm) (1 πλαίσιο σούβλας και 5 σούβλες)	133€
60.74.963	Πλαίσιο σούβλας ψησταριάς και ταντούρι 2/3 GN (325 × 354 mm)	49€
60.72.224	Πλαίσιο σούβλας ψησταριάς και ταντούρι 1/1 GN (325 × 530 mm)	60€
60.75.783	5 σούβλες Ο 5 mm, μήκος 265 mm για 2/3 GN (325 × 354 mm)	50€
60.75.784	5 σούβλες □ 5 mm, μήκος 265 mm για 2/3 GN (325 × 354 mm)	50€
60.75.785	5 σούβλες ψαριού 4 × 10 mm, μήκος 265 mm για 2/3 GN (325 × 354 mm)	57€
60.72.416	3 σούβλες Ο 5 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 × 530 mm)	45€
60.72.417	3 σούβλες Ο 8 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 × 530 mm)	51€
60.72.418	3 σούβλες □ 5 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 × 530 mm)	45€
60.72.419	3 σούβλες □ 8 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 × 530 mm)	51€
60.72.420	3 σούβλες ψαριού 4 × 10 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 × 530 mm)	50€



Φόρμα για Muffin και Timbal

Οι φόρμες για Muffin και Timbal είναι κατασκευασμένες από εξαιρετικά ευέλικτο υλικό. Είναι ιδανικά κατάλληλες για το μαγείρεμα, π.χ. φλαν λαχανικών, τιμπάλας ψαριού, πουτίγκας με ψωμί, αβγών ποσέ, ιδιαίτερων επιδορπίων και πολλών άλλων. Χωρητικότητα πλήρωσης περίπου 100 ml.

6017.1002	300×400 mm (για $1/1$ GN (325×530 mm)	88€
6017.1001	400 × 600 mm (για 2/1 GN (650 × 530 mm) και πρότυπο αρτοποιίας)	168€



Δοχεία εμαγιέ γρανίτη

Η πολύ καλή θερμοαγωγιμότητα φροντίζει για ομοιόμορφο ρόδισμα. Πλήρως φορμαρισμένες γωνίες για εύκολο σερβίρισμα ακόμα και των γωνιακών κομματιών. Ιδανικά για γλυκά ταψιού, ζύμες και πίτσες σε ταψί.

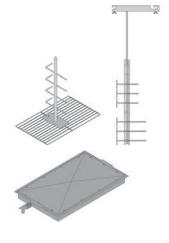
6014.1202	1/2 GN (325 × 265 mm), βάθος 20 mm	65€
6014.1204	1/2 GN (325 × 265 mm), βάθος 40 mm	72€
6014.1206	1/2 GN (325 × 265 mm), βάθος 60 mm	88€
6014.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), βάθος 20 mm	73€
6014.2304	2/3 GN (325 × 354 mm), βάθος 40 mm	80€
6014.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), βάθος 60 mm	97€
6014.2310	2/3 GN (325 × 354 mm), βάθος 100 mm	122€
6014.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 20 mm	87€
6014.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 40 mm	96€
6014.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 60 mm	118€
6014.1110	1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 100 mm	146€
6014.2102	2/1 GN (650 × 530 mm), βάθος 20 mm	131€
6014.2104	2/1 GN (650 × 530 mm), βάθος 40 mm	144€
6014.2106	2/1 GN (650 × 530 mm), βάθος 60 mm	175€
6014.1002	Πρότυπο αρτοποιίας 400 × 600 mm, βάθος 20 mm	104€
6014.1004	Πρότυπο αρτοποιίας 400 × 600 mm, βάθος 40 mm	116€
6014.1006	Πρότυπο αρτοποιίας 400 × 600 mm, βάθος 60 mm	141€



Φόρμα για πίτσα

Φόρμα πίτσας για τρόλεϊ πιάτων, για το ψήσιμο πίτσας Convenience σε πολύ σύντομο χρόνο. Φορτώστε τις φόρμες πίτσας στο τρόλεϊ πιάτων και ολοκληρώστε το ψήσιμο με το Finishing.

60.71.158	Πίτσα έως Ø 280 mm	26€
00.7 1.130	111100 200 200 11111	200



Σούβλα για αρνί και γουρουνόπουλο (1 αρνί ή 1 γουρουνόπουλο)

Για την προετοιμασία ολόκληρων αρνιών και χοιρινών. Περάστε απλά και κρεμάστε.

60.70.819	Τύποι 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 έως 12 kg (1/1 GN (325 × 530 mm)	240€
6035.1003	Τύπος 20-1/1 έως 30 kg (1 σούβλα με στήριγμα)	533€
6035.1002	Τύπος 20-2/1 έως 30 kg (1 σούβλα με στήριγμα + 1 προαιρετική σούβλα για αρνί ή γουρουνόπουλο)	546€
8710.1065	Προαιρετική σούβλα	230€

Συλλέκτης λίπους με κλείστρο εκροής (συμπεριλαμβάνονται καπάκι και λάστιχο εκροής)

Ιδανικός για τη συλλογή λίπους κατά το ψήσιμο. Ο συλλέκτης λίπους μπορεί να αδειάσει εύκολα και με ασφάλεια από τη βάνα και το λάστιχο εκροής.

8710.1135	1/1 GN (325 × 530 mm)	366€
60.70.776	2/1 GN (650 × 530 mm)	538€

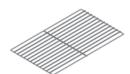


Πλαϊνές σχάρες στήριξης για πάπια Πεκίνου

Οι ειδικές πλαϊνές σχάρες στήριξης για τα συστήματα μαγειρέματος 10-1/1 επιτρέπουν την ιδανική τοποθέτηση προϊόντων που μαγειρεύονται κρεμαστά, όπως για παράδειγμα η πάπια Πεκίνου. Η επάνω θέση χρησιμεύει για την τοποθέτηση της παρεχόμενης σχάρας από ανοξείδωτο χάλυβα, η οποία διευκολύνει την σταθεροποίηση των τροφίμων. Η κάτω θέση χρησιμεύει για την τοποθέτηση ενός δοχείου για τη συλλογή του λίπους που στάζει.

60.76.307	Σετ πλαϊνών σχαρών στήριξης για πάπια Πεκίνου (πλαϊνές σχάρες στήριξης και	615€
	σχάρα 400 × 600 mm)	

Δοχείο προδιαγραφών Gastronorm



Σχάρα από ανοξείδωτο ατσάλι

6010.2301	2/3 GN (325 × 354 mm)	33€
6010.1101	1/1 GN (325 × 530 mm)	43€
6010.2101	2/1 GN (650 × 530 mm)	73€
6010.0103	Πρότυπο αρτοποιίας 400 × 600 mm	55€



Δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι

Το πάχος υλικού των δοχείων RATIONAL υπερβαίνει το τυπικό πάχος κατά έως και 33 %. Αυτό εξασφαλίζει κορυφαία σταθερότητα, ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες πλήρωσης, καθώς και μεγάλη διάρκεια ζωής. Οι φορμαρισμένες ράχες εξοικονομούν χώρο.

6013.2302	$2/3$ GN (325 × 354 mm), β á θ o ς 20 mm	29€
6013.2306	$2/3$ GN (325 × 354 mm), $\beta\dot{\alpha}\theta$ o ς 65 mm	43€
6013.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 20 mm	33€
6013.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 40 mm	41€
6013.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 65 mm	49€



Δοχείο διάτρητο από ανοξείδωτο ατσάλι

6015.1165	1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 55 mm	53€