

The background of the advertisement features a collection of Rational kitchen accessories. In the top left, there is a stainless steel mesh basket. Below it is a stainless steel tray. In the center, a black circular pan with a handle is shown. To the right, another stainless steel mesh basket is visible. At the bottom, a black plastic grid tray is shown. The items are arranged on a light-colored surface, and the overall composition is clean and professional.

## **Accessori RATIONAL.**

Robusti. Duraturi.  
Resistenti.



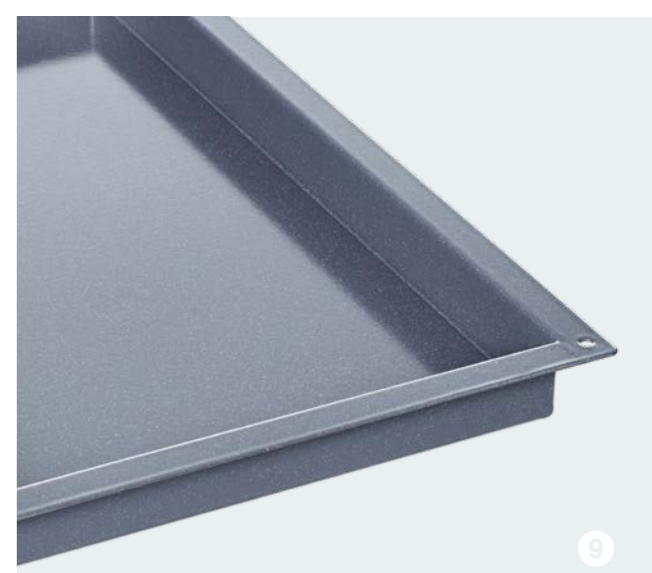
**Bollente. Grasso. Completamente carico.**

Gli accessori per iCombi sono molto resistenti.

Devono essere robusti per resistere ogni giorno a qualsiasi sollecitazione e adatti all'uso intenso delle cucine professionali. Solo allora piastra per griglia e pizza, carrello portateghe, CombiFry e cappa per condensa potranno definirsi accessori originali RATIONAL. Perché solo così puoi usufruire delle eccellenti prestazioni di iCombi Pro e iCombi Classic in tutta la loro versatilità. Prodotti prefritti, pollo, prodotti da forno e verdure grigliate riescono alla perfezione. Persino sulla bistecca si creano invitanti marcature. Ottieni il meglio dai tuoi sistemi di cottura e di' addio a sporco ostinato, danni e accessori surriscaldati.

➤ **Accessori resistenti**

Per risultati all'altezza della tua immaginazione. Ogni volta.



## Grigliare e arrostitire.

# Maggiore produttività. Risultati migliori.

### Rivestimento in TriLax

Gli accessori RATIONAL con rivestimento in TriLax hanno una conducibilità termica ottimale, sono stati progettati per la cottura alla griglia, in padella e al forno e resistono a temperature fino a 300 °C. Il resistente rivestimento antiaderente favorisce inoltre la doratura.

### 1 Piastra per arrostiti e pasticceria

E' la piastra universale per pesce, carne, pollame, patate arrostiti, prodotti da forno, verdure e molto altro. Per prodotti succulenti con una crosta croccante.

### 2 Piastra per griglia e arrostiti

Per una succulenta cottura alla griglia di carne, pesce o verdure. Con lato griglia per tradizionali marcature e lato arrostito il bordo continuo per arrostiti. Il completamento ideale per il tuo menu à la carte.

### 3 Piastra per griglia e per pizza

Lato teglia per pizza appena preparata o già pronta, focacce e schiacciate. Lato griglia per verdure, pesce e carne.

### 4 Multibaker

Porzionamento ottimale e dimensioni dei prodotti standardizzate per uova al tegamino, omelette, rösti e tortillas.

### 5 Griglia a righe e quadretti

Classiche marcature su un lato o originale motivo da steak house americana sull'altro. Estremamente robusta e duratura. Non necessita di preriscaldamento.

### 6 Griglia CombiGrill

Per la preparazione di grandi quantità di prodotti grigliati. Non è necessario preriscaldare la griglia.

### 7 Griglia di carico

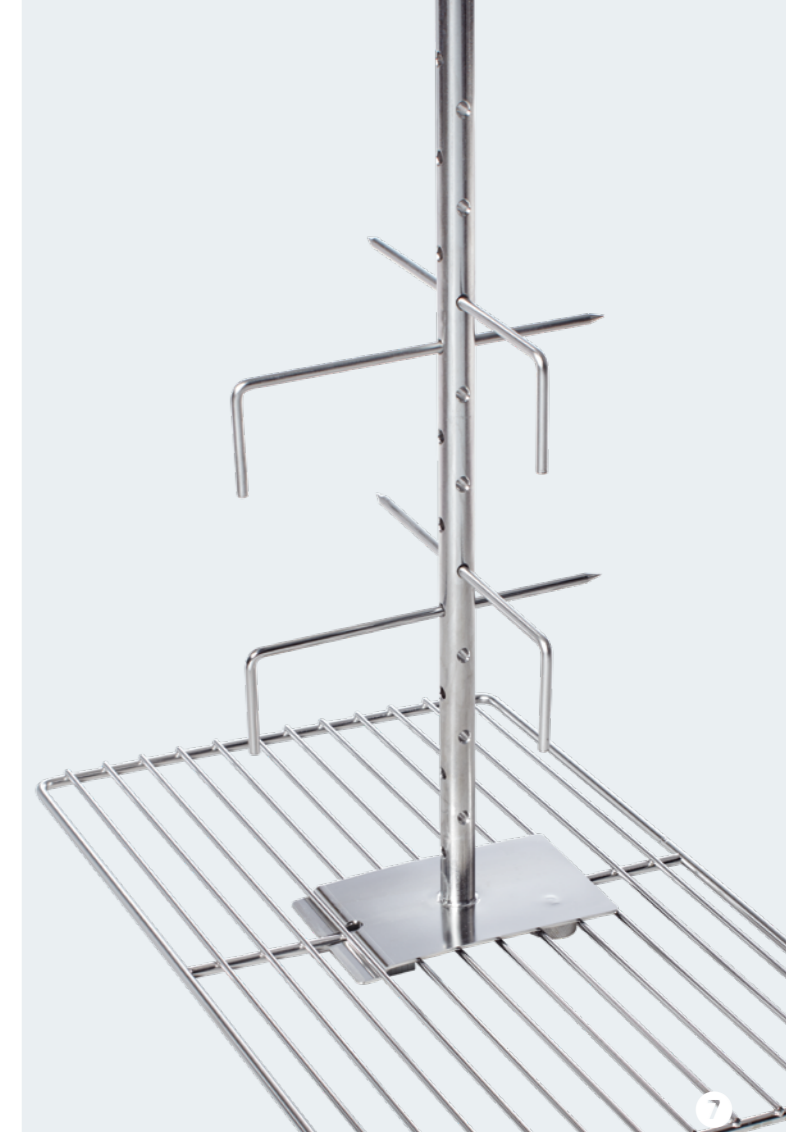
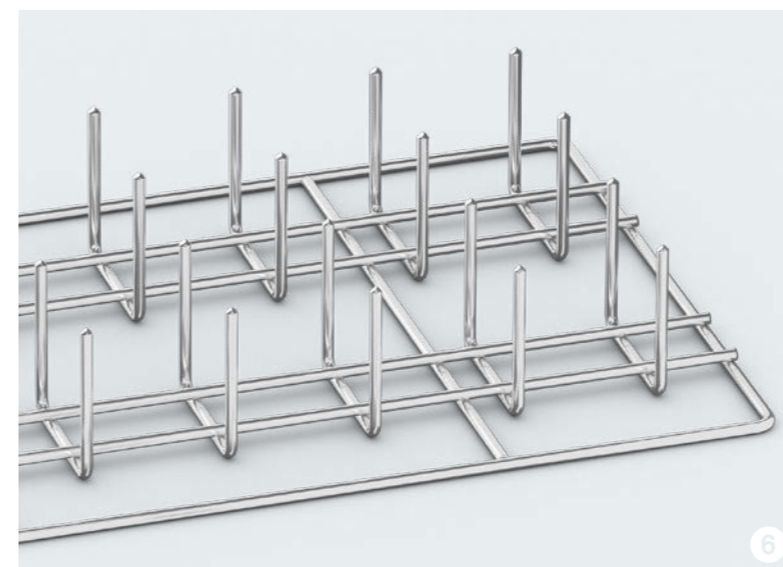
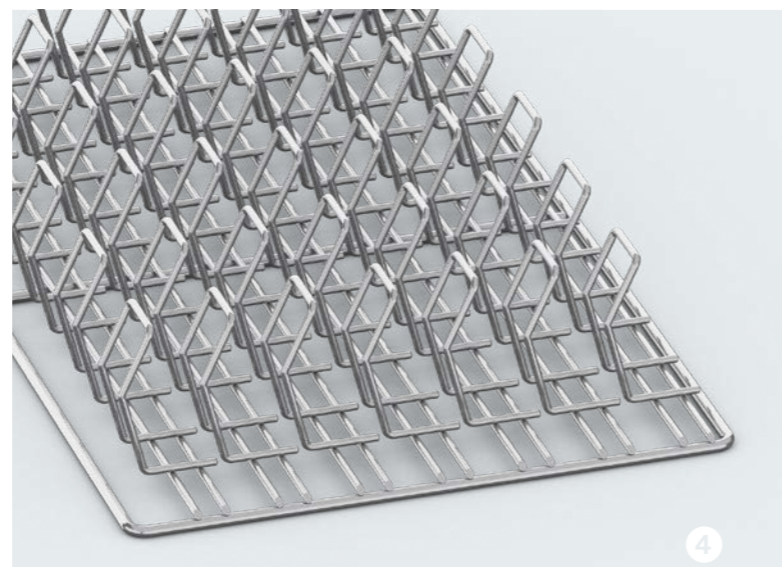
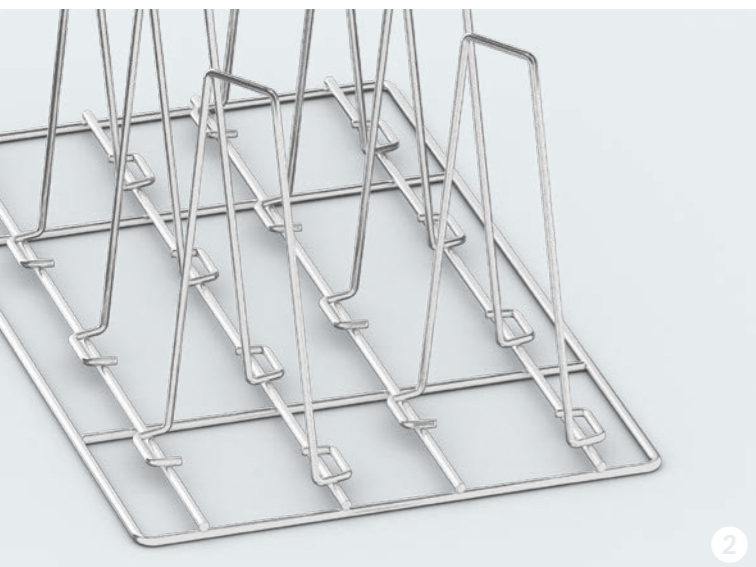
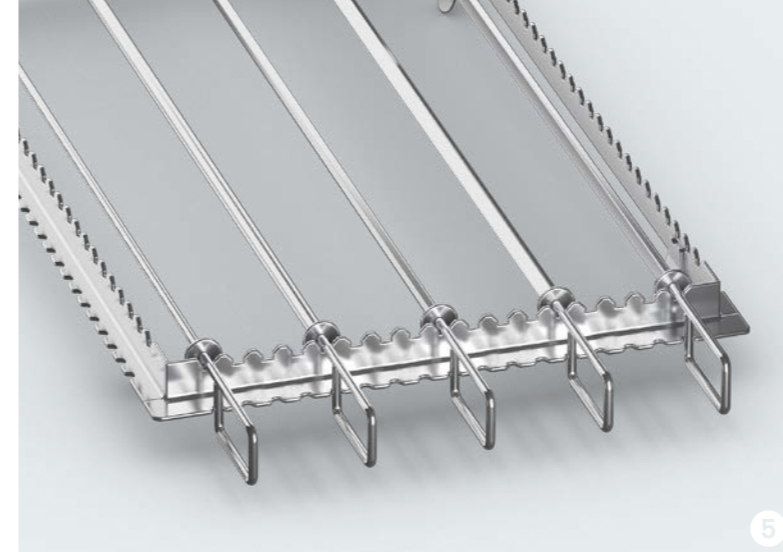
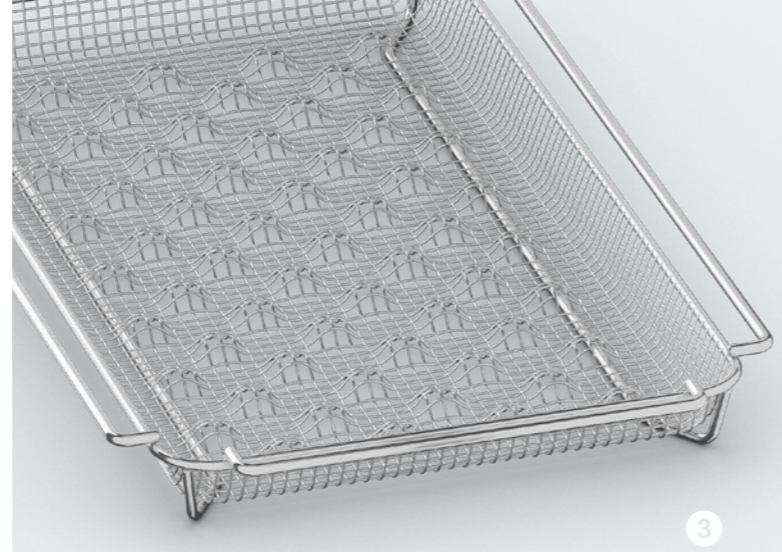
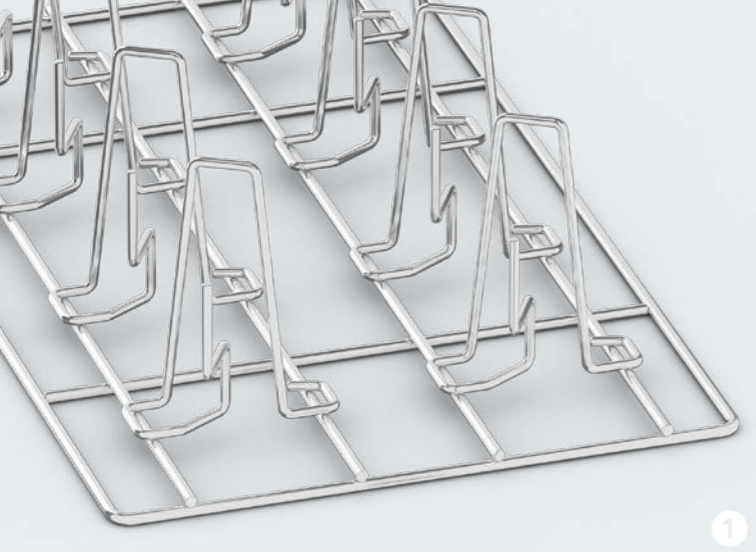
Il completamento ideale della CombiGrill. Per prodotti sottili da grigliare come paillard o verdure. Sistemare gli alimenti sulla griglia di carico, posizionare sulla CombiGrill calda ed estrarre dopo la cottura.

### 8 Tegame per arrostiti e cottura in forno

Per le classiche specialità al tegame come rösti, tortilla, quiche e crêpes o piccoli dolci come le tarte tatin. Fondo ondulato per un rapido apporto termico. Con piastra di supporto per un uso semplice.

### 9 Contenitori smaltati al granito

Bordi perfettamente sagomati per eliminare la perdita di porzioni in sformati. L'ottimale conducibilità termica li rende ideali per arrostitire, stufare, spadellare e cuocere al forno. Pressoché indistruttibili.



## Utilizzi speciali.

# Per specialità ancora più speciali.

### ① ② Superspike per polli e anatre

Il posizionamento verticale del pollame e l'effetto camino riducono notevolmente il tempo di cottura. La carne del petto rimane particolarmente succulenta e la doratura della pelle uniforme.

### ③ CombiFry

Consente di preparare grandi quantità di prodotti prefritti come bastoncini di pesce, patatine fritte tradizionali e a spicchi senza grassi aggiuntivi. Sani e gustosi.

### ④ Griglia Spare Rib

La disposizione verticale delle costine consente di caricare fino a 3,5 kg per griglia e di sfruttare al massimo l'apparecchio.

### ⑤ Spiedi per grigliate e Tandoori

Con sezione rotonda, quadrata o rettangolare e diametri diversi per carne, pesce, pollame o verdure.

### ⑥ Potato Baker

Patate al forno o pannocchie di mais anche senza avvolgerle nell'alluminio e in metà\* tempo.

### ⑦ Spiedo per agnello e porchetta

Per una preparazione facile di agnelli interi e porchette fino a 30 kg.

\* Rispetto ad attrezzature di cucina tradizionali.



1



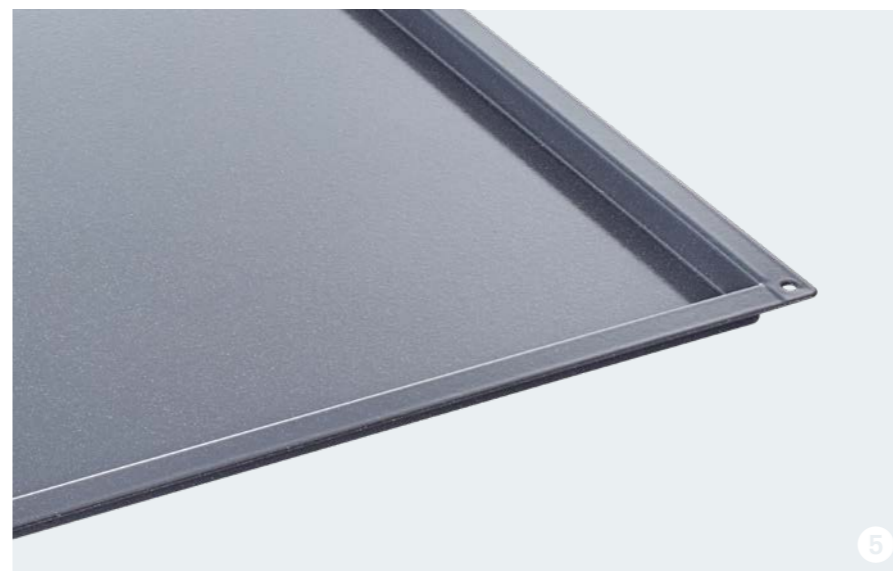
2



3



4



5



6



7

## Cuocere al forno.

# Così nasce l'artigianato di qualità.

### 1 Stampo per muffin e timballi

Realizzato in un materiale ultraflessibile dalle ottime proprietà antiaderenti per muffin e dessert. 100 ml di volume di riempimento.

### 2 Tegame per arrostiti e cottura in forno

Perfetto per dolci come la tarte tatin. Il fondo ondulato garantisce un rapido apporto termico sull'intera superficie. Con piastra di supporto dedicata per un uso semplice.

### 3 Piastra per arrostiti e pasticceria

Il talento universale per la cottura al forno: panini, croissant, dolci di pasta sfoglia e molto altro con una doratura uniforme, una crosta croccante e un soffice interno.

### 4 Piastra per pasticceria forata

Ideale per pane, panini, brezel così come per la produzione di tutti i tipi di prodotti precotti.

### 5 Contenitori smaltati al granito

I bordi dei contenitori sono perfettamente sagomati per eliminare la perdita di porzioni nei dolci. Ottima proprietà di conduzione del calore per una doratura uniforme.

### 6 Carrello portateglie formato pasticceria

Un carrello portateglie che sostituisce un telaio appeso. Per un carico/scarico veloce, in acciaio inox di qualità per esigenze elevate e ottimale per apparecchi RATIONAL.

### 7 Telaio appeso formato pasticceria

La forma a L dei ripiani permette di caricare, senza difficoltà, le piastre sul telaio appeso, mentre l'ampia distanza fra le guide consente di sfruttare l'intera capacità dell'apparecchio RATIONAL anche con prodotti da forno piuttosto alti. In pregiato acciaio inox per un'elevata di qualità.



## Accessori GN.

### Uno standard superiore.

#### ① Contenitori forati

Accessori flessibili, robusti e di lunga durata per cuocere al vapore le verdure o allestire un buffet. La foratura massima garantisce una cottura al vapore uniforme e la conservazione di colori e sostanze nutritive degli alimenti.

#### ② Contenitori

Lo spessore del materiale dei contenitori RATIONAL in acciaio inox è fino al 33% maggiore rispetto ai valori standard. Questo garantisce la massima stabilità anche con grandi quantità di alimenti, una lunga durata e una maneggevolezza priva di rischi grazie all'assenza di bordi taglienti.

#### ③ Griglia

Ideale per la cottura di arrostiti tradizionali. In acciaio inox estremamente robusto e di lunga durata.

## Optional.

### Ancora più possibilità.

#### ① VarioSmoker

Per affumicare senza la necessità di un forno dedicato, direttamente in iCombi Pro. Il VarioSmoker conferisce a carne, pesce e verdure un naturale aroma di affumicato, la cui intensità può essere sempre regolata in base alle preferenze. Ed è adatto anche per l'affumicatura a bassa temperatura.

#### ② Sensori termici collegabili esternamente

Lo speciale sensore Sous-vide controlla il raggiungimento dell'esatta temperatura del nucleo del prodotto ed è talmente sottile da non compromettere il sottovuoto nel sacchetto. Il sensore termico collegabile esternamente può essere utilizzato in sostituzione di quello interno.



## Finishing.

# Separazione coerente tra produzione e servizio.

### ❶ Sistema per banchetti

Che si debbano preparare 20, 100 o diverse migliaia di pasti, con Finishing tutti i piatti vengono preparati alla perfezione senza stress, confusione e maggiore fabbisogno di personale. È sufficiente impiattare il giusto numero di piatti freddi e conservarli al fresco nel carrello portapiatti. Poco prima del servizio, i piatti vengono ultimati contemporaneamente con Finishing. Il sistema Finishing include tutti gli accessori per partire subito: carrello portapiatti, Thermocover, carrello da trasporto.

### ❷ Carrello portapiatti

In acciaio inox di qualità, è perfetto per gli apparecchi. Consente di caricare ed estrarre velocemente fino a 120 piatti pronti da servire in iCombi Pro 20-2/1 (con un diametro max. di 31 cm).

### ❸ Thermocover

Speciali materiali isolanti permettono di mantenere il calore dei piatti fino a 20 minuti dopo il Finishing. La chiusura magnetica permette una rapida apertura/chiusura. Inoltre è facile da pulire e occupa pochissimo spazio.

### ❹ Guida d'inserimento

Consente di caricare e scaricare velocemente i carrelli portapiatti o portateghe. Obbligatorio per i Mod. di apparecchi da tavolo 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 e 10-2/1.

### ❺ Carrello di trasporto

Carico/Scarico rapido dei carrelli portateghe di apparecchi da tavolo. Grazie alle grandi, silenziose e igieniche ruote tandem, le pietanze si trasportano con la massima sicurezza. Adattato all'altezza dei sottotelai. Versione regolabile in altezza per piani di lavoro.

### ❻ Carrello da trasporto per Combi-Duo

Carico/Scarico rapido e sicuro di entrambi gli apparecchi in una sola operazione. Il Combi-Duo richiede una guida di inserimento separata.



## Combi-Duo.

Prestazioni raddoppiate con meno ingombro.

### 1 Combi-Duo

Due apparecchi, uno sopra l'altro. Quando lo spazio a disposizione è ristretto, si deve cuocere contemporaneamente sia al vapore che alla griglia e il lavoro continua ad aumentare, Combi-Duo fornisce due apparecchi che puoi scegliere di controllare dall'unità superiore. Per maggior comfort e flessibilità.

### 2 Kit scarico grassi integrato per Combi-Duo

Raccoglie il grasso che cola nella camera di cottura per convogliarlo in contenitori di raccolta grassi. Sono disponibili diverse versioni a seconda della variante di installazione.

### 3 Varianti di installazione per Combi-Duo

Kit di livellamento e sottotelai in pregiato acciaio inox per un montaggio stabile e corretto.

#### Le varianti di installazione:

- › Con kit di livellamento per compensare i dislivelli del pavimento: variante bassa con una ridotta altezza di inserimento, richiede una canalina di scolo.
- › Kit mobile con rulli per una pulizia facile e un'altezza di inserimento ridotta, richiede una canalina di scolo.
- › Installazione fissa con sottotelaio I o II per Combi-Duo con piedini. Non richiede una canalina di scolo.
- › Installazione mobile con sottotelaio I o II per Combi-Duo con ruote e freno di stazionamento.

## Sottotelai.

Stabili. Salvaspazio. Pratici.

### 4 Kit di livellamento e sottotelai

Per un montaggio stabile e sicuro del vostro apparecchio RATIONAL, sono disponibili diverse versioni di sottotelai in pregiato e resistente acciaio inox: aperti, chiusi sui lati, completamente chiusi con ante. Grazie alle guide sagomate, gli accessori di cottura possono essere riposti occupando pochissimo spazio. Le varianti mobili con stabili ruote e freno di stazionamento consentono un posizionamento flessibile dell'apparecchio in cucina. Tutti i sottotelai sono stati realizzati nel rispetto delle norme igieniche vigenti.





## Varianti di installazione. Grande praticità.

### ① Kit per incasso per iCombi Pro XS e CombiMaster Plus XS

Anche l'occhio vuole la sua parte. Per questo il kit per incasso consente, ad esempio, di installare questo piccolo apparecchio a vista. Lo spazio per una cappa è già integrato e, in base alle tue esigenze, puoi montare una cappa UltraVent o UltraVent Plus. La dotazione comprende un kit di rivestimento per evitare i depositi di sporco in punti difficilmente accessibili.

### ② Apparecchio da pavimento MobilityLine (Mod. 20-1/1, 20-2/1)

L'apparecchio da pavimento è montato su un telaio speciale, dotato di quattro ruote robuste e freno di stazionamento, che consente di spostare l'unità senza fatica.

### ③ Apparecchio da tavolo MobilityLine (Mod. 6-1/1 – 10-2/1)

L'apparecchio da tavolo è fissato saldamente al sottotelaio II MobilityLine. Le staffe laterali proteggono l'apparecchio e, insieme alle grandi ruote robuste, ne facilitano lo spostamento.

## Tecnologia di aspirazione.

## Per un clima sempre ideale.

### Tutte le cappe di aspirazione e a condensazione

- > hanno un design moderno e senza tempo;
- > hanno una struttura frontale facile da pulire, compresa la copertura rimovibile;
- > sono in grado di regolare la potenza di aspirazione in base alla situazione, per esempio all'apertura della porta, grazie alla regolazione intelligente e continua delle ventole. L'installazione è facile e può essere eseguita anche successivamente.

### ① UltraVent

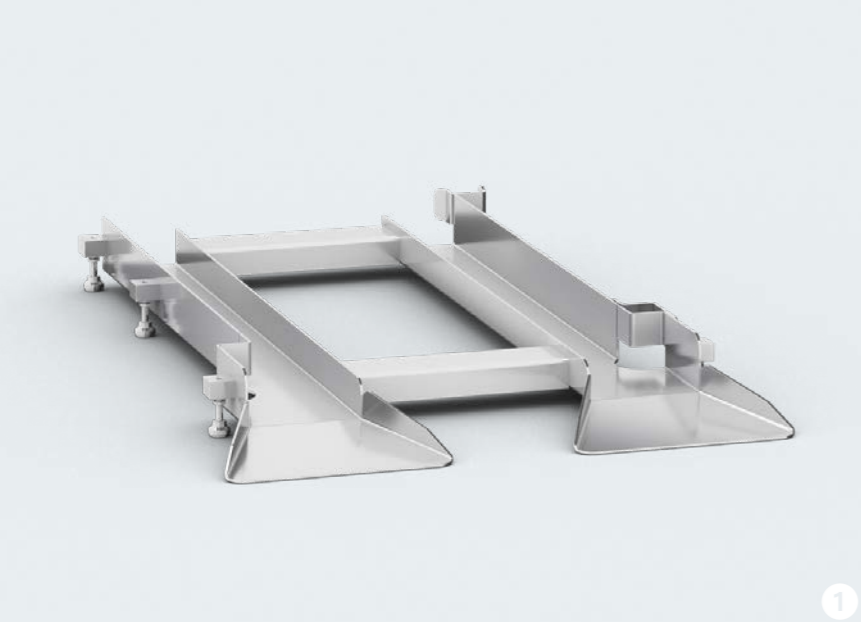
Grazie alla tecnologia a condensazione, UltraVent raccoglie fumi e vapori. Non è necessario un collegamento con l'esterno né un ampliamento dell'impianto di aerazione esistente.

### ② UltraVent Plus

Oltre ad avere la tecnologia di condensazione della UltraVent, UltraVent Plus è dotata di una speciale tecnologia di filtraggio che condensa i vapori oltre a ridurre il fastidioso fumo che si genera quando si griglia o arrostitisce. Gli apparecchi RATIONAL possono quindi essere installati anche in punti critici, come ad esempio nel front cooking.

### ③ Cappa di aspirazione vapori

Aperto la porta della camera di cottura, i vapori vengono aspirati automaticamente, senza tecnologia di condensazione. È necessario un collegamento esterno.



## Accessori di installazione.

# La risposta a ogni sfida.

### ❶ Rampa di ingresso

Con la rampa di ingresso è possibile compensare le pendenze (fino al 3%) del pavimento della cucina. È così possibile inserire il carrello portateghe nell'apparecchio RATIONAL in modo sicuro senza scossoni.

### ❷ Rialzo per apparecchi e carrelli portateghe

L'altezza da terra viene aumentata di 70mm. Il carrello portateghe deve essere adattato all'altezza dell'apparecchio.

### ❸ Schermo anticalore per parete laterale destra e sinistra

L'installazione dello schermo anticalore consente di posizionare le fonti di calore, come il grill, vicino alla parete laterale destra o sinistra.

### ❹ Convogliatore fumi (solo per apparecchi a gas)

Per l'eliminazione dei fumi tramite un tubo di scarico (diametro tubo 180mm).

### ❺ Maniglia per carrello portateghe

Per posizionare comodamente la maniglia del carrello sempre nel medesimo luogo e recuperarla facilmente. Viene fornita di serie con gli apparecchi da pavimento.

### ❻ Kit di collegamento apparecchi

Composto da tubo di alimentazione dell'acqua (2 m) e tubi di scarico dell'acqua DN 50.

### ❼ Interruttore di condensa

Accelera l'eliminazione del vapore e di altri fumi dal tubo di ventilazione. Fumi e vapori possono quindi essere espulsi in un impianto di aspirazione mediante un tubo.

### ❽ Supporto da parete

Montaggio a parete per ridurre l'ingombro. Il fissaggio e il relativo materiale (non incluso) devono essere definiti di comune accordo con un architetto/ingegnere edile e il committente.



1



3



5



7



9



2



4



6



8



10

## Prodotti per la pulizia. Pulizia igienica.

### 1 Pastiglia detergente Active Green (per iCombi Pro e iCombi Classic)

Un apparecchio pulito, nel rispetto dell'ambiente: la nuova formula di questa pastiglia detergente è priva di fosfati e fosforo e riduce la quantità di detergente utilizzato anche del 50%\*. Senza compromettere la forza pulente o l'igiene. Consente la pulizia intermedia ultrarapida di iCombi Pro in circa 12 minuti.

### 2 Pastiglia detergente (per tutti gli apparecchi SelfCookingCenter e CombiMaster Plus)

Pastiglie detergenti altamente concentrate ed efficienti con un complesso di principi attivi altamente efficace per la massima prestazione pulente.

### 3 Pastiglia anticalcare (per iCombi Pro, iCombi Classic e SelfCookingCenter con Efficient CareControl)

Le sostanze pulenti proteggono attivamente dal calcare ancora prima che possa formarsi nel generatore di vapore e nella camera di cottura e prolungano la durata dell'apparecchio. Sicurezza di funzionamento affidabile anche senza costosi trattamenti di addolcimento dell'acqua o decalcificazione.

### 4 Pastiglia di brillantante (per SelfCookingCenter senza Efficient CareControl e CombiMaster Plus)

Protezione attiva che prolunga la durata dell'apparecchio grazie a sostanze pulenti altamente efficaci. La camera di cottura viene igienizzata per un risultato pulito e brillante.

### 5 Pastiglia antischiuma (per tutti gli apparecchi iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter e CombiMaster Plus)

Riduce la formazione di schiuma in caso di acque particolarmente dolci.

### 6 Detergente per griglie (per tutti gli apparecchi CombiMaster e KlimaPlus Combi)

Detergente liquido per un'igiene impeccabile.

### 7 Detersivo speciale delicato (per tutti gli apparecchi CombiMaster e KlimaPlus Combi)

Per sporco da cotture < 200 °C, non corrosivo.

### 8 Brillantante, liquido (per KlimaPlus CombiClean Jet)

### 9 Decalcificante (per SelfCookingCenter senza Efficient CareControl, CombiMaster, KlimaPlus Combi)

Per eliminare efficacemente il calcare dal generatore di vapore con sostanze apposite.

### 10 Pistola a spruzzo manuale

In plastica robusta, facile da usare e resistente. Grazie al meccanismo a pompa, si genera una sovrappressione necessaria per spruzzare i punti da pulire con detergente liquido o brillantante premendo semplicemente un tasto.

\* Rispetto al modello precedente.



**Pratici. Robusti. Indispensabili.**  
Gli ingredienti giusti per  
il successo di iVario.

Efficienza e facilità d'uso, creatività e varietà, qualità e quantità: un accessorio per iVario deve essere versatile e resistente. Questo vale tanto per i cestelli per bollitura e frittura quanto per la griglia interna alla vasca, per il VarioMobil e la pala. E solo quando soddisfanno gli elevati standard richiesti, possono definirsi accessori originali RATIONAL. Così puoi essere sicuro di raggiungere i risultati di cottura che desideri. In questo modo pasta, cottura a bassa temperatura, e ragù riescono alla perfezione e l'uso del kit di pulizia viene ridotto al minimo.

- ➔ **La ricetta**  
Accessori progettati con cura che  
facilitano il lavoro e producono qualità.



1



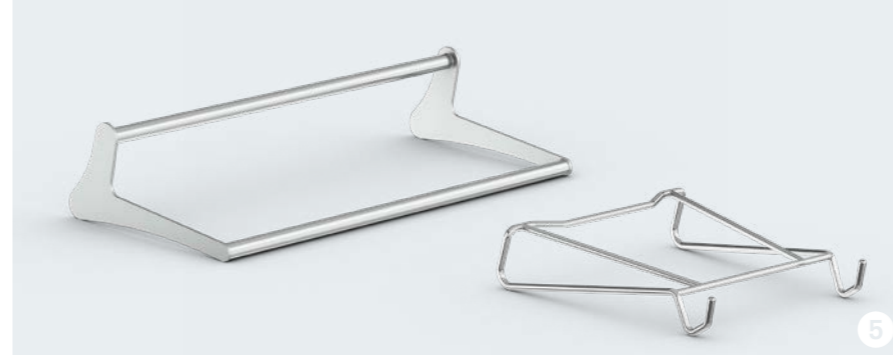
3



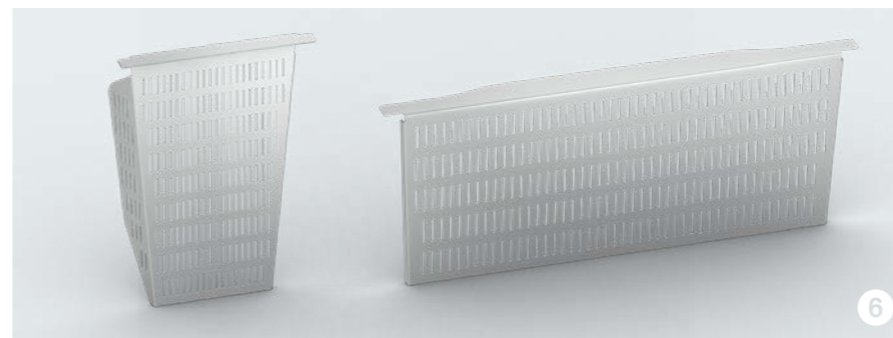
2



4



5



6



7



## La base di tutto.

Per un lavoro più veloce, efficiente ed ergonomico.

### 1 Spatola

Per girare e prelevare gli alimenti in modo semplice ed ergonomico. Stabilità e ridotto peso proprio grazie alla costruzione ben congegnata.

### 2 Pala

Per scaricare e porzionare in modo facile e sicuro grandi quantità di alimenti. Resistente a urti, graffi e temperature fino a 250 °C. Perforata e non perforata.

### 3 Mestolo speciale

Per mescolare e rimestare grandi quantità di alimenti in iVario Pro L e XL.

### 4 Cestelli per bollire e frittura

I cestelli si agganciano al braccio del sistema automatico di sollevamento e immersione e vi si caricano i prodotti. Alla fine del processo di cottura, il cestello viene automaticamente sollevato dal liquido di cottura e il prodotto può essere prelevato senza difficoltà. Adatto anche per prodotti di dimensioni ridotte come il riso. L'acqua può essere riutilizzata più volte poiché i prodotti non devono essere scolati.

### 5 Braccio per di sollevamento e immersione

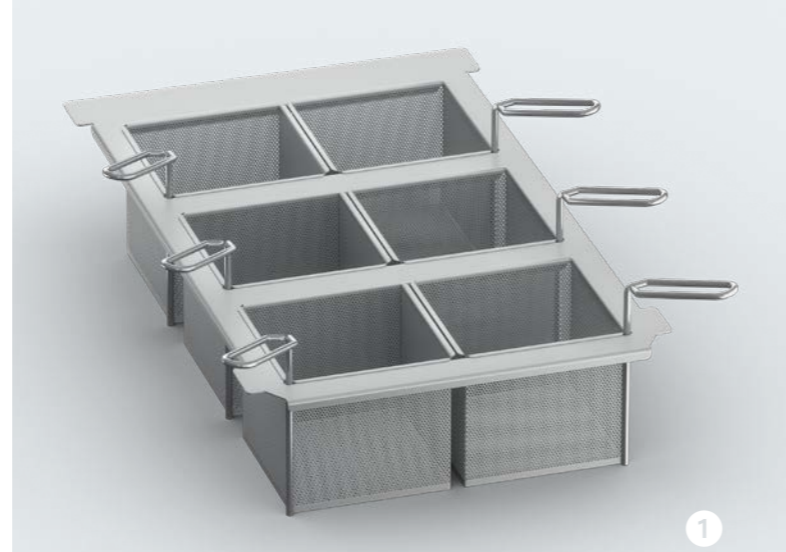
Il braccio per il sistema automatico di sollevamento e immersione è fissato sul coperchio. Supporta fino a tre cestelli per bollire o frittura. AutoLift solleva i prodotti dal liquido di cottura. Cottura perfetta di prodotti lessi, fritti o affogati.

### 6 Colino

Trattiene i prodotti cotti sfusi quando si scaricano i liquidi. Il colino è posizionato sulla parte anteriore della vasca e il liquido può fuoriuscire dalla valvola integrata nella vasca o essere raccolto quando la si capovolge.

### 7 Griglia di fondo

Per evitare il contatto diretto tra il cibo in cottura e il fondo della vasca, ad esempio durante la cottura a bassa temperatura, si posiziona la griglia interna sul fondo della vasca e vi si appoggiano gli alimenti.



## Utilizzi speciali.

### L'arte della cucina.

#### ❶ Kit cestelli porzionati

Kit con cestelli porzionati perforati o non 1/6 GN, incluso coperchio (solo per cestelli non perforati) e telaio. Il telaio supporta contenitori GN 1/3, 1/6 e 1/9. Ottimali per la bollitura, la frittura e il mantenimento del calore di piccole quantità di alimenti in ristoranti, alberghi e aree di servizio. Posizionare il telaio direttamente sul bordo della vasca. Il coperchio impedisce che gli alimenti si raffreddino e si crei una pellicola sulla superficie.

#### ❷ Colino di spätzle

Alzata per preparare gli spätzle in modo ottimale ed ergonomico, adattato perfettamente alla vasca. L'altezza di lavoro preserva la schiena.

## Trasporto.

### Da A a B.

### Sicuri e senza fatica.

#### ❶ VarioMobil

Per un agevole e sicuro svuotamento e trasporto degli alimenti in contenitori GN 2/1 o 1/1. La maniglia ripiegabile consente di riporlo più facilmente. Altezza regolabile su 4 livelli.

#### ❷ Carrello per cestello

Per immagazzinamento, trasporto e asciugatura facili e sicuri di contenitori GN standard o fino a tre cestelli per bollitura e frittura.

#### ❸ Carrello per olio

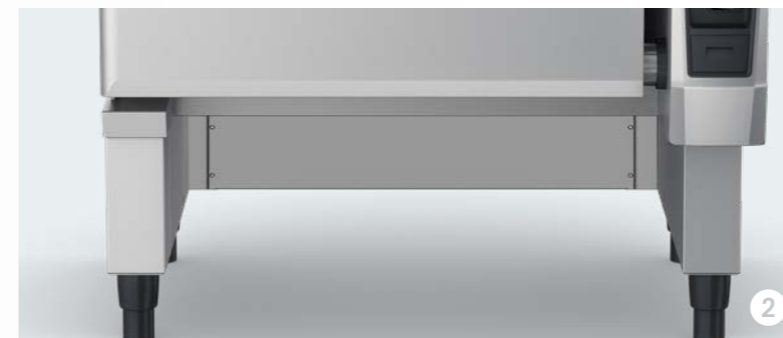
Per riempire e svuotare la vasca nonché per immagazzinare e filtrare l'olio. Blocchi di grasso possono essere sciolti e l'olio freddo può essere preriscaldato prima di caricare la vasca. È possibile trasportare olio caldo.



1



1



2



3



4



5



6

## Montaggio.

### Massima versatilità.

#### 1 Sottotelai

iVario 2-XS e iVario Pro 2-S possono essere installati direttamente su un sottotelaio. Con ripiani estraibili integrati per il posizionamento di contenitori che consentono un facile scarico della vasca. Con guide sagomate per ulteriore spazio di stoccaggio per contenitori GN e accessori. Possibilità di installazione a filo parete. Pannelli laterali e coperchio chiusi, retro aperto. Diverse varianti di installazione con piedini, piedini in acciaio, ruote o montaggio su base.

## Installazione.

### Più spazio. Più sicurezza.

#### 1 Sospensione a muro

Per facilitare la pulizia sotto iVario Pro L e XL, è possibile montarli alla parete. La posizione della sospensione a muro non ha vincoli e può essere adattata alla statura dell'utente.

#### 2 Rivestimento per sottostruttura

Copre la parte posteriore della sottostruttura e nasconde i cavi e l'installazione dello scarico, per una pulizia facilitata. Integrabile.

#### 3 Spazio contenitivo

Per sfruttare al meglio lo spazio sotto iVario Pro L e XL. Composto da nove paia di guide di inserimento, pannelli laterali, copertura e pannello posteriore chiuso. Integrabile.

#### 4 Kit collegamento apparecchio acque di scarico

Composto da tubi di scarico DN40 o DN50.

#### 5 Kit per fissaggio a pavimento

Per fissare l'apparecchio (iVario Pro L e XL) al pavimento e garantire una maggiore sicurezza operativa.

#### 6 Kit per fissaggio apparecchio

Per fissare iVario 2-XS o iVario Pro 2-S su una superficie di lavoro esistente o un sottotelaio. Per un fissaggio sicuro sia verticalmente che orizzontalmente.



1



3



4



2



5

## Prodotti per la pulizia.

# Pulizia brillante. Igiene perfetta.

### 1 Detergente per griglie

Per pulire leggere macchie sulla vasca, ad esempio di salsa di pomodoro, difficili da rimuovere con detersivi comuni. Può essere utilizzato non diluito. Risciacquare con cura.

### 2 Braccio per la pulizia, incl. 4 pad

Ideale per pulire parti esterne difficili da raggiungere tra la vasca e il pannello di comando in iVario 2-XS e in iVario Pro 2-S. Il kit include un braccetto di pulizia e quattro dischi con due livelli di durezza.

### 3 Pad per la pulizia ruvido

Acquisto supplementare per braccetto di pulizia per la pulizia esterna. Per sporco ostinato. Non graffia l'alloggiamento esterno.

### 4 Pad per la pulizia liscio

Acquisto supplementare per braccetto di pulizia per la pulizia esterna. Per sporco facilmente rimovibile.

### 5 Spugna per la pulizia

Per pulire in modo rapido ed efficace l'interno della vasca. Per tutti i modelli di apparecchi.





## Grigliare e arrostitire.



### Piastre per pasticceria forate

2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº	60.74.147
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº	6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nº	6015.2103
Formato pasticceria (400 × 600 mm)	Nº	6015.1000

### Piastre per pasticceria e per arrosti (non forate)

2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº	60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº	6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nº	6013.2103
Formato pasticceria (400 × 600 mm)	Nº	6013.1003

### Piastra per griglia e arrosti

1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº	60.71.617
-----------------------	----	-----------

### Piastra per griglia e per pizza

2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº	60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº	60.70.943
Formato pasticceria (400 × 600 mm)	Nº	60.71.237

### Multibaker

1/3 GN (325 × 265 mm) 2 stampi	Nº	60.73.764
2/3 GN (325 × 354 mm) 5 stampi	Nº	60.73.646
1/1 GN (325 × 530 mm) 8 stampi	Nº	60.71.157

### Griglia a righe e quadretti

1/2 GN (325 × 265 mm)	Nº	60.73.802
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº	60.73.801
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº	60.73.314

### Griglia CombiGrill

1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº	6035.1017
-----------------------	----	-----------

### Griglia di caricamento

per griglia CombiGrill 325 × 618 mm (per 1/1 GN)	Nº	60.73.848
--	----	-----------

### Tegame per arrosti e cottura al forno

Set piccolo (4 pezzi, piastra di supporto inclusa)	Nº	60.73.286
Set grande (2 pezzi, piastra di supporto inclusa)	Nº	60.73.287
Tegame per arrosti e cottura in forno piccolo (ø 16 cm)	Nº	60.73.271
Tegame per arrosti e cottura in forno grande (ø 25 cm)	Nº	60.73.272
Piastra di supporto per tegame per arrosti e cottura in forno piccolo	Nº	60.73.212
Piastra di supporto per tegame per arrosti e cottura in forno grande	Nº	60.73.216

### Contenitore smaltato al granito

1/2 GN (325 × 265 mm), 20 mm di profondità	Nº	6014.1202
1/2 GN (325 × 265 mm), 40 mm di profondità	Nº	6014.1204
1/2 GN (325 × 265 mm), 60 mm di profondità	Nº	6014.1206
2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm di profondità	Nº	6014.2302
2/3 GN (325 × 354 mm), 40 mm di profondità	Nº	6014.2304
2/3 GN (325 × 354 mm), 60 mm di profondità	Nº	6014.2306
2/3 GN (325 × 354 mm), 100 mm di profondità	Nº	6014.2310
1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm di profondità	Nº	6014.1102
1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm di profondità	Nº	6014.1104
1/1 GN (325 × 530 mm), 60 mm di profondità	Nº	6014.1106
1/1 GN (325 × 530 mm), 100 mm di profondità	Nº	6014.1110
2/1 GN (650 × 530 mm), 20 mm di profondità	Nº	6014.2102
2/1 GN (650 × 530 mm), 40 mm di profondità	Nº	6014.2104
2/1 GN (650 × 530 mm), 60 mm di profondità	Nº	6014.2106
Formato pasticceria (400 × 600 mm), 20 mm di profondità	Nº	6014.1002
Formato pasticceria (400 × 600 mm), 40 mm di profondità	Nº	6014.1004
Formato pasticceria (400 × 600 mm), 60 mm di profondità	Nº	6014.1006

## Finishing.

### Thermocover

Mod. 6-1/1	Nº	6004.1007
Mod. 10-1/1	Nº	6004.1009
Mod. 6-2/1	Nº	6004.1016
Mod. 10-2/1	Nº	6004.1014
Mod. 20-1/1	Nº	6004.1011
Mod. 20-2/1	Nº	6004.1012

### Sistema per banchetti

Mod. 6-1/1, 20 piatti	Nº	60.61.741
Mod. 10-1/1, 32 piatti	Nº	60.11.628
Mod. 10-1/1, 26 piatti	Nº	60.11.629
Mod. 6-2/1, 34 piatti	Nº	60.62.196
Mod. 10-2/1, 42 piatti	Nº	60.12.154
Mod. 10-2/1, 52 piatti	Nº	60.12.155
Mod. 20-1/1, 60 piatti	Nº	60.21.332
Mod. 20-1/1, 50 piatti	Nº	60.21.333
Mod. 20-2/1, 120 piatti	Nº	60.22.493
Mod. 20-2/1, 100 piatti	Nº	60.22.492
Mod. 20-2/1, 84 piatti	Nº	60.22.491

### Carrello portapiatti

Mod. 6-1/1, 20 piatti	Nº	60.61.702
Mod. 6-1/1, 15 piatti	Nº	60.61.701
Mod. 10-1/1, 32 piatti	Nº	60.11.581
Mod. 10-1/1, 26 piatti	Nº	60.11.602
Mod. 6-2/1, 34 piatti	Nº	60.62.017
Mod. 10-2/1, 52 piatti	Nº	60.12.022
Mod. 10-2/1, 42 piatti	Nº	60.12.062
Mod. 20-1/1, 60 piatti	Nº	60.21.293
Mod. 20-1/1, 50 piatti	Nº	60.21.294
Mod. 20-2/1, 120 piatti	Nº	60.22.400
Mod. 20-2/1, 100 piatti	Nº	60.22.399
Mod. 20-2/1, 84 piatti	Nº	60.22.398

### Guida di inserimento Combi-Duo per carrello portateglie

Mod. Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1	Nº	60.75.761
Mod. Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1	Nº	60.75.760

### Guida di inserimento per carrello portateglie

Standard Mod. 6-1/1, 10-1/1	Nº	60.75.115
Standard Mod. 6-2/1, 10-2/1	Nº	60.74.650

### Carrello di trasporto Combi-Duo per carrello portateglie

Per Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1, dimensioni L 568   P 844   H 1218 – 1418 mm	Nº	60.75.388
Per Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1, dimensioni L 785   P 979   H 1218 – 1418 mm	Nº	60.75.387

### Carrello da trasporto standard per carrello portateglie

Standard – 6-1/1, 10-1/1, dimensioni L 548   P 911   H 990 mm	Nº	60.74.000
Regolabile in altezza – 6-1/1, 10-1/1, dimensioni L 548   P 913   H 800 – 1330 mm	Nº	60.75.606
Standard – 6-2/1, 10-2/1, dimensioni L 735   P 996   H 990 mm	Nº	60.73.999
Regolabile in altezza – 6-2/1, 10-2/1, dimensioni L 735   P 990   H 800 – 1330 mm	Nº	60.75.605

### Carrello da trasporto per contenitori

Carrello da trasporto per vaschetta di raccolta grassi integrata (Combi-Duo e apparecchi da pavimento)	Nº	60.73.309
--	----	-----------

## Esempio di calcolo Finishing.

Capacità Carrello portapiatti	Dimensioni dell'evento (persone)	Carrello portapiatti, Thermocover	Guida di inserimento	Carrello da trasporto	Max. altezza piatto in mm	Max. altezza cibi in mm
15/20 piatti* con 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 piatti* con 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 piatti* con 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 piatti* con 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 piatti* con 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 piatti* con 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

\*Dimensione piatto fino a 31 cm di diametro

## Cuocere al forno.



### Stampi per muffin e timballi

300 × 400 mm (per 1/1 GN (325 × 530 mm))	Nº	6017.1002
400 × 600 mm (per 2/1 GN (650 × 530 mm) e formato pasticceria)	Nº	6017.1001

### Carrello portateglie Mod. 6-1/1

Standard, 6 ripiani (distanza guide 64 mm)	Nº	60.61.420
Formato pasticceria (400 × 600 mm), 5 ripiani (distanza guide 77 mm)	Nº	60.61.690

### Carrello portateglie Mod. 10-1/1

Standard, 10 ripiani (distanza guide 64 mm)	Nº	60.11.600
8 ripiani (distanza guide 80 mm)	Nº	60.11.601
Formato pasticceria (400 × 600 mm), 8 ripiani (distanza guide 81 mm)	Nº	60.11.599

### Carrello portateglie Mod. 6-2/1

Standard, 6 ripiani (distanza guide 64 mm)	Nº	60.62.150
--	----	-----------

### Carrello portateglie Mod. 10-2/1

Standard, 10 ripiani (distanza guide 63 mm)	Nº	60.12.150
---	----	-----------

### Carrello portateglie Mod. 20-1/1

Standard, 20 ripiani (distanza guide 65 mm)	Nº	60.21.331
15 ripiani (distanza guide 84 mm)	Nº	60.21.287
16 ripiani (distanza guide 80 mm)	Nº	60.21.288
17 ripiani (distanza guide 74 mm)	Nº	60.21.289
Formato pasticceria (400 × 600 mm), 16 ripiani (distanza guide 81 mm)*	Nº	60.21.292
20 ripiani, altezza ripiano max. 1,60 m (distanza guide 62 mm)	Nº	60.21.245
20 ripiani, versione rinforzata HeavyDuty/Marine (distanza guide 65 mm)	Nº	60.21.291

### Carrello portateglie Mod. 20-2/1

Standard, 20 ripiani (distanza guide 65 mm)	Nº	60.22.490
15 ripiani (distanza guide 84 mm)	Nº	60.22.394
16 ripiani (distanza guide 80 mm)	Nº	60.22.395
17 ripiani (distanza guide 74 mm)	Nº	60.22.396
20 ripiani, altezza ripiano max. 1,60 m (distanza guide 62 mm)	Nº	60.22.368
20 ripiani, versione rinforzata HeavyDuty/Marine (distanza guide 65 mm)	Nº	60.22.447

### Telaio appeso Mod. XS 6-2/3

Standard	Nº	60.73.724
Versione Marine (con fissaggio dei ripiani)	Nº	60.74.449

### Telaio appeso Mod. 6-1/1

Standard, 6 ripiani (distanza guide 68 mm)	Nº	60.61.373
5 ripiani (distanza guide 85 mm)	Nº	60.61.615
Grill/Polli, 2 ripiani	Nº	60.61.645
Formato macelleria, 6 ripiani (distanza guide 72 mm)	Nº	60.61.649
Formato pasticceria (400 × 600 mm), 5 ripiani (distanza guide 86 mm)*	Nº	60.61.576
Combi-Rack, formato pasticceria con 1/1 GN, 4 ripiani (distanza guide 95 mm)*	Nº	60.61.642
Versione Marine (USPHS), 6 ripiani (con fissaggio del carico)	Nº	60.61.672

### Telaio appeso Mod. 10-1/1

Standard, 10 ripiani (distanza guide 68 mm)	Nº	60.11.447
8 ripiani (distanza guide 85 mm)	Nº	60.11.547
Grill/Polli, 3 ripiani	Nº	60.11.566
Formato macelleria, 10 ripiani (distanza guide 72 mm)	Nº	60.11.570
Formato pasticceria (400 × 600 mm), 8 ripiani (distanza guide 90 mm)*	Nº	60.11.541
Combi-Rack, formato pasticceria con 1/1 GN, 7 ripiani (distanza guide 95 mm)*	Nº	60.11.563
Versione Marine (USPHS), 10 ripiani (con fissaggio del carico)	Nº	60.11.573

\* Si fa presente che la paratia dell'aria nella camera di cottura nella versione Gastronorm è diversa rispetto alla versione pasticceria da 400 x600 mm. La paratia dell'aria può essere acquistata come ricambio dal tuo Service Partner.

## Cuocere al forno.

### Telaio appeso Mod. 6-2/1

Standard, 6 ripiani (distanza guide 68 mm)	Nº	60.62.123
5 ripiani (distanza guide 85 mm)	Nº	60.62.171
7 ripiani senza guida a L (distanza guide 65 mm)	Nº	60.62.168
Versione Marine (USPHS), 6 ripiani (con fissaggio del carico)	Nº	60.62.178

### Telaio appeso Mod. 10-2/1

Standard, 10 ripiani (distanza guide 68 mm)	Nº	60.12.133
Versione Marine (USPHS), 10 ripiani (con fissaggio del carico)	Nº	60.12.146

## Accessori GN.

### Contentitori in acciaio inox forati

1/1 GN (325 × 530 mm), 55 mm di profondità	Nº	6015.1165
--	----	-----------

### Contentitori in acciaio inox

2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm di profondità	Nº	6013.2302
2/3 GN (325 × 354 mm), 65 mm di profondità	Nº	6013.2306
1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm di profondità	Nº	6013.1102
1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm di profondità	Nº	6013.1104
1/1 GN (325 × 530 mm), 65 mm di profondità	Nº	6013.1106

### Griglia in acciaio inox

2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº	6010.2301
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº	6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nº	6010.2101
Formato pasticceria (400 × 600 mm)	Nº	6010.0103

### Vaschetta di raccolta dei grassi con scarico chiuso

1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº	8710.1135
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nº	60.70.776

## Utilizzi speciali.



### Superspike per polli e anatre

Capacità 4 pezzi, peso max. 1.300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	Nº	6035.1015
Capacità 6 pezzi, peso max. 1.800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº	6035.1016
Capacità 8 pezzi, peso max. 1.300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº	6035.1006
Capacità 10 pezzi, peso max. 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº	6035.1010
Capacità: 8 pezzi, peso max. 2.200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº	6035.1009

### CombiFry

1/2 GN (325 × 265 mm)	Nº	6019.1250
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº	60.73.619
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº	6019.1150

### Griglia Spare Rib

1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº	6035.1018
-----------------------	----	-----------

### Spiedo per grigliate e Tandoori

Supporto per spiedi per grigliate e Tandoori 2/3 GN	Nº	60.74.963
Supporto per spiedi per grigliate e Tandoori 1/1 GN	Nº	60.72.224
Set 2/3 GN (1 supporto per spiedi e cinque spiedi diversi)	Nº	60.75.782
Set 1/1 GN (1 supporto per spiedi e cinque spiedi diversi)	Nº	60.72.414
5 spiedi Ø 5 mm, lunghezza 265 mm per 2/3 GN	Nº	60.75.783
5 spiedi □ 5 mm, lunghezza 265 mm per 2/3 GN	Nº	60.75.784
5 spiedi da pesce 4 × 10 mm, lunghezza 265 mm per 2/3 GN	Nº	60.75.785
3 spiedi Ø 5 mm, lunghezza 530 mm per 1/1 GN	Nº	60.72.416
3 spiedi Ø 8 mm, lunghezza 530 mm per 1/1 GN	Nº	60.72.417
3 spiedi □ 5 mm, lunghezza 530 mm per 1/1 GN	Nº	60.72.418
3 spiedi □ 8 mm, lunghezza 530 mm per 1/1 GN	Nº	60.72.419
3 spiedi da pesce 4 × 10 mm, lunghezza 530 mm per 1/1 GN	Nº	60.72.420

### Potato Baker

1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº	6035.1019
-----------------------	----	-----------

### Spiedo per agnello e porchetta (1 per agnello o 1 per porchetta)

Mod. 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 fino a 12 kg (1/1 GN)	Nº	60.70.819
Mod. 20-1/1 fino a 30 kg (1 spiedo con supporto)	Nº	6035.1003
Mod. 20-2/1 fino a 30 kg (1 spiedo con supporto, secondo spiedo per agnello o porchetta opzionale)	Nº	6035.1002
Spiedo opzionale	Nº	8710.1065

### Piatto per pizza

Pizza fino a Ø 280 mm	Nº	60.71.158
-----------------------	----	-----------

## Combi-Duo.



### Kit Combi-Duo per iCombi Pro XS 6-2/3 e CombiMaster Plus XS 6-2/3

Mod. XS 6-2/3 su Mod. XS 6-2/3 con apertura a destra	Nº	60.73.768
Mod. XS 6-2/3 su Mod. XS 6-2/3 con apertura a sinistra	Nº	60.74.276
Mod. XS 6-2/3 su Mod. XS 6-2/3 con apertura a destra Marine	Nº	60.74.780
Mod. XS 6-2/3 su Mod. XS 6-2/3 con apertura a sinistra Marine	Nº	60.74.929

### Kit Combi-Duo per iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, iCombi Classic 6-1/1, 10-1/1 e CombiMaster Plus XS 6-2/3

Mod. 6-1/1 E/G su Mod. 6-1/1 E Mod. 6-1/1 E/G su Mod. 10-1/1 E	Nº	60.73.991
Mod. 6-1/1 E/G su Mod. 6-1/1 G con apertura a destra Mod. XS 6-2/3 su Mod. 6-1/1 G con apertura a destra	Nº	60.75.751
Mod. 6-1/1 E/G su Mod. 6-1/1 G con apertura a sinistra Mod. XS 6-2/3 su Mod. 6-1/1 G con apertura a sinistra	Nº	60.75.753
Mod. XS 6-2/3 su Mod. 6-1/1 E con apertura a destra Mod. XS 6-2/3 su Mod. 10-1/1 E con apertura a destra	Nº	60.75.755
Mod. XS 6-2/3 su Mod. 6-1/1 E con apertura a sinistra Mod. XS 6-2/3 su Mod. 10-1/1 E con apertura a sinistra	Nº	60.75.757

### Kit Combi-Duo per 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 e CombiMaster Plus XS 6-2/3

Mod. 6-2/1 E/G su Mod. 6-2/1 E Mod. 6-2/1 E/G su Mod. 10-2/1 E	Nº	60.74.725
Mod. 6-2/1 E/G su Mod. 6-2/1 G con apertura a destra Mod. 6-1/1 E/G su Mod. 6-2/1 G con apertura a destra Mod. XS 6-2/3 su Mod. 6-2/1 G con apertura a destra	Nº	60.75.752
Mod. 6-2/1 E/G su Mod. 6-2/1 G con apertura a sinistra Mod. 6-1/1 E/G su Mod. 6-2/1 G con apertura a sinistra Mod. XS 6-2/3 su Mod. 6-2/1 G con apertura a sinistra	Nº	60.75.754
Mod. 6-1/1 E/G su Mod. 6-2/1 E con apertura a destra Mod. XS 6-2/3 su Mod. 6-2/1 E con apertura a destra Mod. XS 6-2/3 su Mod. 10-2/1 E con apertura a destra	Nº	60.75.756
Mod. 6-1/1 E/G su Mod. 6-2/1 E con apertura a sinistra Mod. XS 6-2/3 su Mod. 6-2/1 E con apertura a sinistra Mod. XS 6-2/3 su Mod. 10-2/1 E con apertura a sinistra	Nº	60.75.758

### Varianti di installazione per Combi-Duo

Kit di livellamento Mod. 6-1/1, 10-1/1, dimensioni L 850   P 614   H 35 mm	Nº	60.74.795
Kit di livellamento Mod. 6-2/1, 10-2/1, dimensioni L 1072   P 814   H 35 mm	Nº	60.74.597
Kit con rulli regolabili in altezza, Mod. 6-1/1, 10-1/1	Nº	60.31.545
Kit con rulli regolabili in altezza, Mod. 6-2/1, 10-2/1	Nº	60.31.574
Sottotelaio I per Combi-Duo XS 6-2/3, standard, dimensioni L 634   P 558   H 555 mm	Nº	60.31.020
Sottotelaio II per Combi-Duo XS 6-2/3, standard, dimensioni L 639   P 563   H 556 mm	Nº	60.31.046
Sottotelaio I per Combi-Duo 6-1/1 su 6-1/1 e su 10-1/1 E, standard, dimensioni L 860   P 685   H 200 mm	Nº	60.31.200
Sottotelaio II per Combi-Duo 6-1/1 su 6-1/1, standard, dimensioni L 860   P 703   H 445 mm	Nº	60.31.206
Sottotelaio I per Combi-Duo 6-2/1 su 6-2/1 e su 10-2/1 E, standard, dimensioni L 1082   P 885   H 200 mm	Nº	60.31.203
Sottotelaio II per Combi-Duo 6-2/1 su 6-2/1, standard, dimensioni L 1082   P 903   H 445 mm	Nº	60.31.208
Sottotelaio II per Combi-Duo XS 6-2/3, con ruote, dimensioni L 683   P 656   H 567 mm	Nº	60.31.170
Sottotelaio II per Combi-Duo XS 6-2/3, con fissaggio (MarineLine), dimensioni L 689   P 613   H 557 mm	Nº	60.31.058
Sottotelaio I per Combi-Duo 6-1/1 su 6-1/1 e su 10-1/1 E, con ruote, dimensioni L 883   P 763   H 200 mm	Nº	60.31.201
Sottotelaio I per Combi-Duo 6-1/1 su 6-1/1 e su 10-1/1 E, con fissaggio (MarineLine), dimensioni L 885   P 710   H 200 mm	Nº	60.31.202
Sottotelaio II per Combi-Duo 6-1/1 su 6-1/1, con ruote, dimensioni L 883   P 769   H 445 mm	Nº	60.31.207
Sottotelaio I per Combi-Duo 6-2/1 su 6-2/1 e su 10-2/1 E, con ruote, dimensioni L 1105   P 969   H 200 mm	Nº	60.31.204
Sottotelaio I per Combi-Duo 6-2/1 su 6-2/1 e su 10-2/1 E, con fissaggio (MarineLine), dimensioni L 1107   P 910   H 200 mm	Nº	60.31.205

## Combi-Duo.

### Telaio appeso Mod. Combi-Duo 6-1/1

Versione Combi-Duo, 5+1 ripiani (ripiano superiore estraibile con un'altezza max. di 1,60 m, con posizionamento sul pavimento 6-1/1 E su 10-1/1 E)	Nº	60.61.678
--	----	-----------

### Telaio appeso Mod. Combi-Duo 6-2/1

Versione Combi-Duo, 5+1 ripiani (ripiano superiore estraibile con un'altezza max. di 1,60 m, con posizionamento sul pavimento 6-2/1 E su 10-2/1 E)	Nº	60.62.188
--	----	-----------

### Kit scarico grassi integrato per Combi-Duo

per installazione su kit di livellamento Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1	Nº	60.75.873
per installazione su sottotelaio I Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1	Nº	60.75.406
per installazione su sottotelaio II Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1	Nº	60.75.874
per installazione su kit di livellamento Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1	Nº	60.75.876
per installazione su sottotelaio I Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1	Nº	60.75.411
per installazione su sottotelaio II Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1	Nº	60.75.875

## Optional.

### VarioSmoker

VarioSmoker	Nº	60.73.008
-------------	----	-----------

### Sensore termico USB

Sensore termico Sous Vide per apparecchi da tavolo e da pavimento	Nº	60.76.316
1 sensore termico esterno per apparecchi da tavolo	Nº	60.76.317
1 sensore termico esterno per apparecchi da pavimento	Nº	60.76.318

### Aiuto per il posizionamento del sensore termico

Mod. 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 e 20-2/1	Nº	60.71.022
--	----	-----------

## Varianti di installazione.



### Kit per incasso

UltraVent XS incluso kit per incasso	Nº	60.74.063
UltraVent Plus XS incluso kit per incasso	Nº	60.74.405

### Apparecchio da pavimento MobilityLine

Telaio di base mobile 20-1/1	Nº	60.21.334
Telaio di base mobile 20-2/1	Nº	60.22.496

## Tecnologia di aspirazione.

### Cappa di aspirazione vapori, UltraVent e UltraVent Plus

UltraVent XS Combi-Duo	Nº	60.73.943
UltraVent Plus XS Combi-Duo	Nº	60.74.404
UltraVent Combi-Duo Mod. 6-1/1, 10-1/1	Nº	60.76.169
UltraVent Plus Combi-Duo Mod. 6-1/1, 10-1/1	Nº	60.76.173
Cappa di aspirazione vapori Combi-Duo Mod. 6-1/1, 10-1/1	Nº	60.76.221
UltraVent Combi-Duo Mod. 6-2/1, 10-2/1	Nº	60.76.170
UltraVent Plus Combi-Duo Mod. 6-2/1, 10-2/1	Nº	60.76.174
Cappa di aspirazione vapori Combi-Duo Mod. 6-2/1, 10-2/1	Nº	60.76.222
UltraVent, Mod. XS 6-2/3	Nº	60.73.865
UltraVent Plus, Mod. XS 6-2/3	Nº	60.74.394
UltraVent, Mod. 6-1/1, 10-1/1	Nº	60.75.134
UltraVent Plus, Mod. 6-1/1, 10-1/1	Nº	60.75.142
Cappa di aspirazione vapori, Mod. 6-1/1, 10-1/1	Nº	60.76.217
UltraVent, Mod. 6-2/1, 10-2/1	Nº	60.75.135
UltraVent Plus, Mod. 6-2/1, 10-2/1	Nº	60.75.143
Cappa di aspirazione vapori, Mod. 6-2/1, 10-2/1	Nº	60.76.218
UltraVent, Mod. 20-1/1	Nº	60.75.136
UltraVent, Mod. 20-2/1	Nº	60.75.137

## Sottotelai.



### Sottotelai Mod. XS 6-2/3

Sottotelaio XS, standard, L 629   P 438   H 148 mm	Nº	60.31.029
Sottotelaio I, standard, dimensioni L 634   P 558   H 931 mm	Nº	60.31.018
Sottotelaio I, con ruote, dimensioni L 683   P 656   H 943 mm	Nº	60.31.169
Sottotelaio II, standard, dimensioni L 639   P 563   H 932 mm	Nº	60.31.044
Sottotelaio II, con fissaggio (MarineLine), dimensioni L 689   P 613   H 932 mm	Nº	60.31.057

### Kit di livellamento e sottotelai Mod. 6-1/1 e 10-1/1

Kit di livellamento Mod. 6-1/1, 10-1/1, dimensioni L 850   P 614   H 35 mm	Nº	60.74.795
Kit livellamento con rulli, Mod. 6-1/1, 10-1/1	Nº	60.31.545
Sottotelaio I, standard, dimensioni L 860   P 685   H 699 mm	Nº	60.31.089
Sottotelaio I, con ruote, dimensioni L 883   P 763   H 699 mm	Nº	60.31.095
Sottotelaio I, con fissaggio (MarineLine), dimensioni L 885   P 710   H 699 mm	Nº	60.31.096
Sottotelaio II, standard, dimensioni L 860   P 703   H 699 mm	Nº	60.31.086
Sottotelaio II, con ruote, dimensioni L 883   P 769   H 699 mm	Nº	60.31.103
Sottotelaio II, con fissaggio (MarineLine), dimensioni L 885   P 715   H 699 mm	Nº	60.31.110
Sottotelaio II, formato pasticceria, standard, dimensioni L 860   P 703   H 699 mm	Nº	60.31.209
Sottotelaio II, formato pasticceria, con ruote, dimensioni L 883   P 769   H 699 mm	Nº	60.31.210
Sottotelaio II, formato pasticceria, con fissaggio (MarineLine), dimensioni L 885   P 715   H 699 mm	Nº	60.31.211
Sottotelaio II, formato pasticceria, versione UltraVent, standard, dimensioni L 860   P 703   H 945 mm	Nº	60.31.212
Sottotelaio II, formato pasticceria, versione UltraVent, con ruote, dimensioni L 883   P 769   H 945 mm	Nº	60.31.213
Sottotelaio II, MobilityLine, dimensioni L 1199   P 892   H 792 mm	Nº	60.31.164
Sottotelaio III, standard, dimensioni L 860   P 703   H 699 mm	Nº	60.31.091
Sottotelaio III, con ruote, dimensioni L 883   P 769   H 699 mm	Nº	60.31.105
Sottotelaio III, con fissaggio (MarineLine), dimensioni L 885   P 715   H 699 mm	Nº	60.31.112
Sottotelaio III, versione UltraVent, standard, dimensioni L 860   P 703   H 945 mm	Nº	60.31.214

### Kit di livellamento e sottotelai Mod. 6-1/1 e 10-1/1

Sottotelaio III, versione UltraVent, con ruote, dimensioni L 904   P 769   H 945 mm	Nº	60.31.215
Sottotelaio IV, standard, dimensioni L 860   P 703   H 699 mm	Nº	60.31.093
Sottotelaio IV, con ruote, dimensioni L 883   P 769   H 699 mm	Nº	60.31.107
Sottotelaio IV, con fissaggio (MarineLine), dimensioni L 885   P 715   H 699 mm	Nº	60.31.114

### Kit di livellamento e sottotelai Mod. 6-2/1 e 10-2/1

Kit di livellamento Mod. 6-2/1, 10-2/1, dimensioni L 1072   P 814   H 35 mm	Nº	60.74.597
Kit livellamento con rulli, Mod. 6-2/1, 10-2/1	Nº	60.31.574
Sottotelaio I, standard, dimensioni L 1082   P 885   H 699 mm	Nº	60.31.090
Sottotelaio I, con ruote, dimensioni L 1105   P 963   H 699 mm	Nº	60.31.102
Sottotelaio I, con fissaggio (MarineLine), dimensioni L 1107   P 910   H 699 mm	Nº	60.31.109
Sottotelaio II, standard, dimensioni L 1082   P 903   H 699 mm	Nº	60.31.087
Sottotelaio II, con ruote, dimensioni L 1105   P 969   H 699 mm	Nº	60.31.104
Sottotelaio II, con fissaggio (MarineLine), dimensioni L 1107   P 916   H 699 mm	Nº	60.31.111
Sottotelaio II, MobilityLine, dimensioni L 1421   P 1092   H 792 mm	Nº	60.31.165
Sottotelaio III, standard, dimensioni L 1082   P 903   H 699 mm	Nº	60.31.092
Sottotelaio III, con ruote, dimensioni L 1105   P 969   H 699 mm	Nº	60.31.106
Sottotelaio III, con fissaggio (MarineLine), dimensioni L 1107   P 915   H 699 mm	Nº	60.31.113
Sottotelaio III, versione UltraVent, standard, dimensioni L 1082   P 903   H 945 mm	Nº	60.31.216
Sottotelaio III, versione UltraVent, con ruote, dimensioni L 1105   P 974   H 945 mm	Nº	60.31.217
Sottotelaio IV, standard, dimensioni L 1082   P 903   H 699 mm	Nº	60.31.094
Sottotelaio IV, con ruote, dimensioni L 1105   P 969   H 999 mm	Nº	60.31.108
Sottotelaio IV, con fissaggio (MarineLine), dimensioni L 1107   P 915   H 699 mm	Nº	60.31.115

## Accessori di installazione.



### Rampa di ingresso per carrello portateglie

Mod. 20-1/1	Nº	60.21.262
Mod. 20-2/1	Nº	60.22.380

### Rialzo per apparecchi da tavolo

Con fissaggio (MarineLine), dimensioni L 880   P 663   H 150 mm	Nº	60.31.099
---	----	-----------

### Rialzo per apparecchio

Mod. 20-1/1, 20-2/1	Nº	60.70.407
---------------------	----	-----------

### Rialzo per carrello portateglie

Mod. 20-1/1	Nº	60.21.297
Mod. 20-2/1	Nº	60.22.386

### Schermo anticalore per parete laterale

Schermo anticalore lato sinistro, Mod. XS 6-2/3	Nº	60.74.182
Schermo anticalore lato sinistro, Mod. 6-1/1	Nº	60.75.110
Schermo anticalore lato destro, Mod. 6-1/1	Nº	60.75.113
Schermo anticalore lato sinistro, Mod. 10-1/1	Nº	60.75.773
Schermo anticalore lato destro, Mod. 10-1/1	Nº	60.75.771
Schermo anticalore lato sinistro, Mod. 6-2/1	Nº	60.75.769
Schermo anticalore lato destro, Mod. 6-2/1	Nº	60.75.768
Schermo anticalore lato sinistro, Mod. 10-2/1	Nº	60.75.776
Schermo anticalore lato destro, Mod. 10-2/1	Nº	60.75.774
Schermo anticalore lato sinistro, Mod. 20-1/1	Nº	60.75.829
Schermo anticalore lato sinistro, Mod. 20-2/1	Nº	60.75.826

### Convogliatore fumi (solo per apparecchi a gas)

Mod. 6-1/1	Nº	70.01.339
Mod. 10-1/1	Nº	70.01.340
Mod. 6-2/1	Nº	70.01.431
Mod. 10-2/1	Nº	70.01.582
Mod. 20-1/1	Nº	70.01.583
Mod. 20-2/1	Nº	70.01.492

### Collettore di scarico fumi per apparecchi a gas

Mod. 6-1/1	Nº	70.01.360
Mod. 10-1/1	Nº	70.01.376
Mod. 6-2/1	Nº	70.01.432
Mod. 10-2/1	Nº	70.01.586
Mod. 20-1/1	Nº	70.01.587
Mod. 20-2/1	Nº	70.01.493

### Maniglia per carrello portateglie

Mod. 20-1/1, 20-2/1	Nº	60.75.895
---------------------	----	-----------

### Kit di collegamento apparecchi

Mod. XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	Nº	60.70.464
---	----	-----------

### Interruttore di condensa

Mod. XS 6-2/3 (H 438 mm)	Nº	60.74.037
Mod. 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 e 10-2/1 (H 458 mm)	Nº	60.72.592
Mod. 20-1/1 e 20-2/1 (H 480 mm)	Nº	60.75.326

### Supporto da parete

Mod. XS 6-2/3	Nº	60.30.968
Mod. 6-1/1	Nº	60.31.168

## Prodotti per la pulizia.

### Pastiglia detergente Active Green (per iCombi Pro e iCombi Classic)

Pastiglie detergenti Active Green, 150 pz.	Nº	56.01.535
--	----	-----------

### Pastiglia detergente (per tutti gli apparecchi SelfCookingCenter e CombiMaster Plus)

Pastiglie detergenti, 100 pz.	Nº	56.00.210
-------------------------------	----	-----------

### Pastiglia anticalcare (per iCombi Pro, iCombi Classic e SelfCookingCenter con Efficient CareControl)

Pastiglie anticalcare, 150 pz.	Nº	56.00.562
--------------------------------	----	-----------

### Pastiglia di brillantante (per SelfCookingCenter senza Efficient CareControl e CombiMaster Plus)

Pastiglie di brillantante, 50 pz.	Nº	56.00.211
-----------------------------------	----	-----------

### Pastiglia antischiuma (per tutti gli apparecchi iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter e CombiMaster Plus)

Pastiglie antischiuma, 120 pz.	Nº	56.00.598
--------------------------------	----	-----------

### Detergente liquido (per tutti i CombiMaster e ClimaPlus Combi)

Detersivo speciale delicato (per tutti gli apparecchi CombiMaster e ClimaPlus Combi)	Nº	9006.0136
Detergente per griglie (per tutti gli apparecchi CombiMaster e ClimaPlus Combi)	Nº	9006.0153
Brillantante liquido (per ClimaPlus Combi con CleanJet)	Nº	9006.0137

### Decalcificante (per SelfCookingCenter senza CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)

Decalcificante, 10 litri	Nº	6006.0110
Pompa a pedale per la decalcificazione del generatore di vapore	Nº	6004.0203

### Pistola a spruzzo manuale

Pistola a spruzzo per pulizia manuale	Nº	6004.0100
---------------------------------------	----	-----------

## La base di tutto.

Spatola		
Mod. 2-XS, 2-S, L, XL	Nº	60.71.643
Pala		
Non perforata Mod. 2-S, L, XL	Nº	60.73.348
Perforata Mod. 2-S, L, XL	Nº	60.73.586
Mestolo speciale		
Mod. L, XL	Nº	60.72.131
Castelli per bollire e frittura		
Cestello per bollire Mod. 2-XS	Nº	60.74.970
Cestello di frittura Mod. 2-XS	Nº	60.75.019
Cestello per bollire Mod. 2-S	Nº	60.74.986
Cestello di frittura Mod. 2-S	Nº	60.75.330
Cestello per bollire Mod. L, XL (suggerimento: 2 × per L e 3 × per XL)	Nº	60.74.983
Cestello di frittura Mod. L, XL (suggerimento: 2 × per L e 3 × per XL)	Nº	60.75.391
Braccio per di sollevamento e immersione		
Mod. 2-XS	Nº	60.74.791
Mod. 2-S	Nº	60.75.359
Mod. L	Nº	60.75.909
Mod. XL	Nº	60.75.129
Colino		
Mod. 2-XS, 2-S	Nº	60.74.666
Mod. L	Nº	60.75.975
Mod. XL	Nº	60.74.908
Griglia di fondo		
Mod. 2-XS	Nº	60.74.832
Mod. 2-S, L, XL	Nº	60.74.663

## Utilizzo speciale.



Kit cestelli porzionati Mod. 2-XS		
Kit 4 cestelli porzionati 1/6 GN perforati + telaio per cestelli porzionati	Nº	60.75.300
Kit 4 cestelli porzionati 1/6 GN non perforati con coperchio + telaio per cestelli porzionati	Nº	60.75.978
Kit 4 cestelli porzionati 1/6 GN per friggere + telaio per cestelli porzionati	Nº	60.75.979
Kit cestelli porzionati	Nº	60.76.407
Kit cestelli porzionati Mod. 2-S		
Kit 6 cestelli porzionati 1/6 GN perforati + telaio per cestelli porzionati	Nº	60.75.305
Kit 6 cestelli porzionati 1/6 GN non perforati con coperchio + telaio per cestelli porzionati	Nº	60.75.306
Kit 6 cestelli porzionati 1/6 GN per friggere + telaio per cestelli porzionati	Nº	60.75.307
Kit cestelli porzionati	Nº	60.76.408
Kit 2 cestelli porzionati		
Kit 2 cestelli porzionati 1/6 GN non perforati con coperchio	Nº	60.75.302
Kit 2 cestelli porzionati 1/6 GN perforati	Nº	60.75.303
Kit 2 cestelli porzionati 1/6 GN per friggere	Nº	60.75.982
Kit 2 coperchi per cestelli porzionati 1/6 GN	Nº	60.75.311
Telaio per cestello porzionato		
Mod. 2-XS	Nº	60.75.275
Mod. 2-S	Nº	60.74.505
Colino di Spätzle		
Mod. 2-XS, 2-S	Nº	60.74.958
Mod. L, XL	Nº	60.75.629

## Montaggio.

Sottotelai Mod. 2-XS		
Con piedini, dimensioni L 1100   P 717   H 595 mm	Nº	60.31.221
Con piedini in acciaio inox, dimensioni L 1130   P 717   H 595 mm	Nº	60.31.538
Con ruote girevoli, dimensioni L 1100   P 717   H 595 mm	Nº	60.31.317
Per installazione su base, dimensioni L 1100   P 717   H 460 mm	Nº	60.31.540
Sottotelai Mod. 2-S		
Con piedini, dimensioni L 1100   P 899   H 595 mm	Nº	60.31.319
Con piedini in acciaio inox, dimensioni L 1130   P 899   H 595 mm	Nº	60.31.539
Con ruote girevoli, dimensioni L 1100   P 899   H 595 mm	Nº	60.31.320
Per installazione su base, dimensioni L 1100   P 899   H 460 mm	Nº	60.31.541

## Installazione.

Kit sospensione a muro		
Mod. L	Nº	60.75.993
Mod. XL	Nº	60.75.934
Kit per fissaggio a pavimento		
Mod. L, XL	Nº	60.72.905
Kit per fissaggio apparecchio		
Mod. 2-XS, 2-S	Nº	60.76.118
Kit collegamento apparecchio acque di scarico		
Mod. 2-XS, 2-S	Nº	87.00.745
Mod. L, XL	Nº	87.00.746
Spazio contenitivo per sottostruttura		
Mod. L	Su richiesta	
Mod. XL	Su richiesta	
Rivestimento per sottostruttura		
Mod. L	Su richiesta	
Mod. XL	Su richiesta	

## Prodotti per la pulizia.



Detergente per griglie		
Detergente per griglie 10 l	Nº	9006.0153
Braccio per la pulizia, incl. 4 pad		
Mod. 2-XS, 2-S, L, XL	Nº	60.73.925
Pad per la pulizia		
Kit 2 Pad ruvido per la pulizia	Nº	60.73.922
Kit 2 Pad liscio per la pulizia	Nº	60.73.923
Spugne per la pulizia		
Kit 6 spugne per la pulizia	Nº	60.73.924
Kit per la pulizia		
Detergente per griglie 10 l, 1 braccio per la pulizia, 2 Pad per la pulizia ruvido, 2 Pad per la pulizia liscio, 1 spugna per la pulizia	Nº	60.73.920

## Trasporto.

VarioMobil		
1/1 GN Mod. 2-XS, 2-S, dimensioni L 425   P 756   H 798 mm	Nº	60.73.349
2/1 GN Mod. L, XL, dimensioni L 620   P 863   H 806 mm	Nº	60.70.107
Carrello per cestello		
Mod. 2-S, L, XL, dimensioni L 418   P 591   H 1522 mm	Nº	60.73.612
Carrello per olio		
Mod. L, XL, dimensioni L 603   P 605   H 1096 mm	Nº	60.74.941

➔ **Maggiori informazioni su accessori originali RATIONAL su:**

[rational-online.com/it/accessori](https://rational-online.com/it/accessori)



### Modulo d'ordine.

Scegli. Ordina. E inizia subito a lavorare.

Ditta	Referente
Indirizzo	CAP, località
Telefono	Fax
E-mail	

**Contatti**  
Tel. +39 041 8629050  
  
info@rational-online.it

Offerta – Compilare con i dati richiesti.

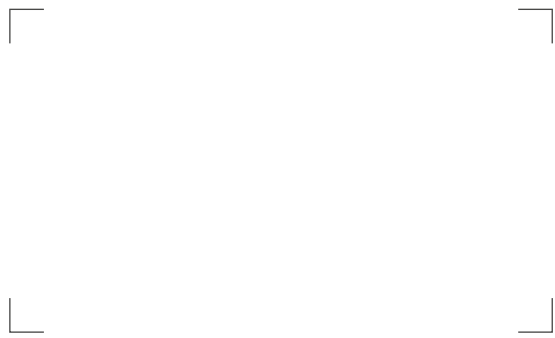
Denominazione articolo	Codice articolo	Gastronorm	Quantità

## ConnectedCooking. Tutto sotto controllo.

**ConnectedCooking**  
La potenza del collegamento in rete di RATIONAL. Per avere tutto sotto controllo, sempre.

rational-online.com/it/ConnectedCooking

Il collegamento in rete si sta evolvendo: tutto funziona in digitale, tutto è perfettamente coordinato. Proprio come con ConnectedCooking di RATIONAL. Trasferimento delle ricette, controllo degli apparecchi, dati in materia di igiene, aggiornamenti software, Service Remote Access con la soluzione di rete sicura: puoi controllare tutto dalla tua scrivania. Per tutti gli apparecchi collegati in rete. Inoltre, puoi recuperare e memorizzare i dati HACCP da tutti gli apparecchi. Le ricette possono essere inviate agli apparecchi con un semplice clic. Tutto ciò che ti serve è un PC, uno smartphone o un tablet. Il collegamento in rete non potrebbe essere più semplice.



**RATIONAL Italia s.r.l.**  
Via Impastato, 22  
30174 Mestre (VE)  
Italia

Tel. +39 041 8629050

[info@rational-online.it](mailto:info@rational-online.it)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

