

Katalog.

Urządzenia i akcesoria.



Ważne wyjaśnienia i uwagi

Niniejszy katalog obowiązuje wyłącznie na terenie Polski. Podane ceny są niewiążącymi cenami proponowanymi przez firmę RATIONAL Sp. z o.o., nie zawierają podatku VAT i obowiązują od dnia 01.04.2022 r. Wszystkie wcześniejsze katalogi tracą swoją ważność. Zmiany techniczne, służące postępowi technicznemu, a także zmiany cen i numerów artykułów zastrzeżone.

Okres gwarancji dla urządzeń RATIONAL wynosi 2 lata od daty wystawienia faktury lub udokumentowanej daty instalacji. Datę instalacji należy potwierdzić przedkładając fakturę za instalację lub pisemne potwierdzenie wystawione przez dystrybutora. Obowiązują warunki zawarte w oświadczeniu gwarancyjnym RATIONAL. Chętnie udzielimy informacji dotyczących zakresu dostawy wersji specjalnych oraz dodatkowych indywidualnych możliwości doposażenia urządzeń.

Dalsze informacje można uzyskać na stronie rational-online.com, pod nr tel.: +48 22 8649326, lub adresem e-mail: info-poland@rational-online.com

● Standardowe wyposażenie bez dodatkowych opłat | ○ Wyposażenie specjalne za dodatkową opłatą | – Niedostępne | □ Akcesoria

Spis treści



- 4 iCombi Pro
- 6 iCombi Classic
- 8 Opcje iCombi Pro oraz iCombi Classic
- 12 Combi-Duo
 - 12 Combi-Duo XS 6-2/3
 - 13 Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1
 - 15 Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1
- 17 Produkty do pielęgnacji iCombi
- 18 Wyposażenie dodatkowe
 - 18 Akcesoria, typ XS 6-2/3
 - 20 Akcesoria, typ 6-1/1 i 10-1/1
 - 25 Akcesoria, typ 6-2/1 i 10-2/1
 - 29 Akcesoria, typ 20-1/1 i 20-2/1
 - 32 Akcesoria do gotowania i akcesoria specjalne
 - 35 Pojemniki GN
- 36 Pakiety gwarantujące kompatybilność iCombi
- 38 Pakiety gwarantujące kompatybilność Combi-Duo
- 40 Znaki jakości dla iCombi
- 41 Cechy wyposażenia iCombi



- 50 iVario
- 51 iVario Pro
- 52 Opcje iVario
- 54 Opcje montażu iVario 2-XS oraz iVario Pro 2-S
- 55 Opcje montażu iVario Pro L oraz iVario Pro XL
- 56 Wyposażenie dodatkowe
 - 56 Akcesoria, typ 2-XS
 - 58 Akcesoria, typ 2-S
 - 60 Akcesoria, typ L, XL
- 62 Produkty do pielęgnacji iVario
- 63 Cechy wyposażenia iVario
- 66 Znaki jakości dla iVario



- 67 ConnectedCooking



XS 6-2/3

6-1/1

10-1/1

Wersja elektryczna

	38.090,-	47.610,-	66.930,-
Numer katalogowy	CA1ERRA.0000866	CB1ERRA.0000867	CD1ERRA.0000868
Moc znamionowa	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Napięcie	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Masa	62 kg	100 kg	130 kg

Wersja gazowa

	–	56.780,-	77.640,-
Numer artykułu gaz płynny 3P	–	CB1GRRRA.0000892	CD1GRRRA.0000893
Numer artykułu gaz ziemny H	–	CB1GRRRA.0000886	CD1GRRRA.0000887
Numer artykułu gaz płynny 3B/P	–	CB1GRRRA.0000880	CD1GRRRA.0000881
Moc znamionowa: gaz ziemny / gaz płynny 3P	–	13 kW	22 kW
Moc znamionowa: gaz płynny 3B/P	–	13,5 kW	23 kW
Napięcie	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Masa	–	114 kg	149 kg

Powierzchnia

	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN	10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN
Porcje na dzień	20–80	30–100	80–150
Szerokość	655 mm	850 mm	850 mm
Głębokość (z klamką)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Wysokość (z rurą odpowietrzającą)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)

Opcje

Drzwi komory (lewostronne)	1.826,-	1.826,-	1.826,-
Zestaw stelaży ruchomych	–	1.573,-	1.918,-
Zintegrowany odpływ tłuszczu	–	3.654,-	3.654,-
Wersja morska MarineLine	2.528,-	3.750,-	3.750,-
Wersja o wzmocnionej konstrukcji HeavyDutyLine	–	2.695,-	2.695,-
Wersja więzienna SecurityLine	–	5.467,-	5.467,-
Dwustopniowe otwarcie drzwi	320,-	320,-	320,-
Oslona panelu obsługi z zamknięciem	–	2.727,-	2.727,-
Zamontowany okap UltraVent	14.530,-	–	–
Zamontowany okap UltraVent Plus	22.260,-	–	–
Przyłącze do instalacji optymalizującej zużycie energii	325,-	325,-	325,-
Przyłącze sygnalizatorów zewnętrznych	325,-	325,-	325,-

Wyposażenie dodatkowe

Pasujące akcesoria można znaleźć tutaj:	Strona [18]	Strona [20]	Strona [20]
---	-------------	-------------	-------------

Dalsze informacje i opcje można znaleźć na stronie [8] oraz na naszej stronie internetowej. Ponadto można uzyskać informacje o możliwości łączenia opcji oraz o napięciach specjalnych dostępnych na zamówienie.


6-2/1

10-2/1

20-1/1

20-2/1

72.740,-	96.710,-	113.220,-	162.280,-
CC1ERRA.0000869	CE1ERRA.0000870	CF1ERRA.0000871	CG1ERRA.0000872
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
84.390,-	112.210,-	127.910,-	183.370,-
CC1GRRRA.0000894	CE1GRRRA.0000895	CF1GRRRA.0000896	CG1GRRRA.0000897
CC1GRRRA.0000888	CE1GRRRA.0000889	CF1GRRRA.0000890	CG1GRRRA.0000891
CC1GRRRA.0000882	CE1GRRRA.0000883	CF1GRRRA.0000884	CG1GRRRA.0000885
28 kW	40 kW	42 kW	80 kW
29,5 kW	42 kW	44 kW	84 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
6 × 2/1 GN / 12 × 1/1 GN	10 × 2/1 GN / 20 × 1/1 GN	20 × 1/1 GN / 40 × 1/2 GN	20 × 2/1 GN / 40 × 1/1 GN
60–160	150–300	150–300	300–500
1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
975 mm (1042 mm)	975 mm (1042 mm)	847 mm (913 mm)	1052 mm (1117 mm)
754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)	1807 mm (1872 mm)	1807 mm (1872 mm)
1.826,-	1.826,-	–	–
2.201,-	2.653,-	–	–
3.654,-	3.654,-	15.450,-	15.450,-
3.750,-	3.750,-	5.091,-	5.091,-
2.695,-	2.695,-	5.582,-	5.799,-
5.467,-	5.467,-	12.437,-	12.437,-
320,-	320,-	806,-	806,-
2.727,-	2.727,-	2.727,-	2.727,-
–	–	–	–
–	–	–	–
325,-	325,-	325,-	325,-
325,-	325,-	325,-	325,-

Strona [25]

Strona [25]

Strona [29]

Strona [29]

ENERGY STAR wyklucza następujące urządzenia z certyfikacji: iCombi Pro XS 6-2/3 i iCombi 20-2/1 w wersji elektrycznej.


CombiMaster Plus XS 6-2/3
6-1/1
10-1/1
Wersja elektryczna

	29.920,-	37.430,-	52.620,-
Numer katalogowy	CA2ERRA.0000873	CB2ERRA.0000874	CD2ERRA.0000875
Moc znamionowa	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Napięcie	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Masa	62 kg	95 kg	123 kg

Wersja gazowa

	–	44.620,-	61.040,-
Numer artykułu gaz płynny 3P	–	CB2GRRRA.0000910	CD2GRRRA.0000911
Numer artykułu gaz ziemny H	–	CB2GRRRA.0000904	CD2GRRRA.0000905
Numer artykułu gaz płynny 3B/P	–	CB2GRRRA.0000898	CD2GRRRA.0000899
Moc znamionowa: gaz ziemny / gaz płynny 3P	–	13 kW	22 kW
Moc znamionowa: gaz płynny 3B/P	–	13,5 kW	23 kW
Napięcie	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Masa	–	110 kg	143 kg

Powierzchnia

	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN	10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN
Porcje na dzień	20–80	30–100	80–150
Szerokość	655 mm	850 mm	850 mm
Głębokość (z klamką)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Wysokość (z rurą odpowietrzającą)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)

Opcje

Drzwi komory (lewostronne)	1.826,-	1.826,-	1.826,-
Zestaw stelaży ruchomych	–	1.573,-	1.918,-
Zintegrowany odpływ tłuszczu	–	3.654,-	3.654,-
Wersja morska MarineLine	2.528,-	3.750,-	3.750,-
Wersja o wzmocnionej konstrukcji HeavyDutyLine	–	2.695,-	2.695,-
Wersja więzienna SecurityLine	–	5.467,-	5.467,-
Dwustopniowe otwarcie drzwi	320,-	320,-	320,-
Oslona panelu obsługi z zamknięciem	–	2.727,-	2.727,-
Zamontowany okap UltraVent	14.530,-	–	–
Zamontowany okap UltraVent Plus	22.260,-	–	–
Przyłącze do instalacji optymalizującej zużycie energii	325,-	325,-	325,-
Przyłącze sygnalizatorów zewnętrznych	325,-	325,-	325,-

Wyposażenie dodatkowe

Pasujące akcesoria można znaleźć tutaj:	Strona [18]	Strona [20]	Strona [20]
---	-------------	-------------	-------------

Dalsze informacje i opcje można znaleźć na stronie [8] oraz na naszej stronie internetowej. Ponadto można uzyskać informacje o możliwości łączenia opcji oraz o napięciach specjalnych dostępnych na zamówienie.


6-2/1

10-2/1

20-1/1

20-2/1

57.180,-	76.040,-	97.350,-	139.510,-
CC2ERRA.0000876	CE2ERRA.0000877	CF2ERRA.0000878	CG2ERRA.0000879
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
128 kg	165 kg	246 kg	313 kg
66.350,-	88.180,-	109.960,-	157.630,-
CC2GRRRA.0000912	CE2GRRRA.0000913	CF2GRRRA.0000914	CG2GRRRA.0000915
CC2GRRRA.0000906	CE2GRRRA.0000907	CF2GRRRA.0000908	CG2GRRRA.0000909
CC2GRRRA.0000900	CE2GRRRA.0000901	CF2GRRRA.0000902	CG2GRRRA.0000903
28 kW	40 kW	42 kW	80 kW
29,5 kW	42 kW	44 kW	84 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
147 kg	187 kg	267 kg	346 kg
6 × 2/1 GN / 12 × 1/1 GN	10 × 2/1 GN / 20 × 1/1 GN	20 × 1/1 GN / 40 × 1/2 GN	20 × 2/1 GN / 40 × 1/1 GN
60–160	150–300	150–300	300–500
1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
975 mm (1042 mm)	975 mm (1042 mm)	847 mm (913 mm)	1052 mm (1117 mm)
754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)	1807 mm (1872 mm)	1807 mm (1872 mm)
1.826,-	1.826,-	–	–
2.201,-	2.653,-	–	–
3.654,-	3.654,-	15.450,-	15.450,-
3.750,-	3.750,-	5.091,-	5.091,-
2.695,-	2.695,-	5.582,-	5.799,-
5.467,-	5.467,-	12.437,-	12.437,-
320,-	320,-	806,-	806,-
2.727,-	2.727,-	2.727,-	2.727,-
–	–	–	–
–	–	–	–
325,-	325,-	325,-	325,-
325,-	325,-	325,-	325,-

Strona [25]

Strona [25]

Strona [29]

Strona [29]

Znak ENERGY STAR dostępny dla urządzeń 6-1/1 i 6-2/1 w wersji elektrycznej i gazowej oraz 10-1/1 w wersji elektrycznej.

Opcje iCombi Pro oraz iCombi Classic



Drzwi lewostronne w urządzeniach nablutowych

W celu poprawy dostępu do urządzenia w określonych sytuacjach eksploatacyjnych, urządzenia nablutowe można wyposażyć w drzwi lewostronne.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	1.826,-	1.826,-	1.826,-	1.826,-	1.826,-	–	–
iCombi Classic	–	1.826,-	1.826,-	1.826,-	1.826,-	–	–
CombiMaster Plus	1.826,-	–	–	–	–	–	–



Zestaw stelaży ruchomych do urządzeń nablutowych

Stelaże zawieszane są zastąpione stelażem ruchomym z odpowiednią szyną wjazdową. Odpowiednie wózki transportowe do wygodnego i bezpiecznego załadunku i rozładunku urządzenia można znaleźć na stronie [22] oraz stronie [26].

Elementy/cechy wyposażenia:

- › Stelaże ruchome spełniające wymogi akcesoriów normy gastronomicznej i piekarniczej (dostępne różne stelaże ruchome z różną liczbą poziomów)
- › Szyna wjazdowa do stelaży ruchomych w urządzeniach nablutowych

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	1.573,-	1.918,-	2.201,-	2.653,-	–	–
iCombi Classic	–	1.573,-	1.918,-	2.201,-	2.653,-	–	–



Zestaw stelaży ruchomych do Combi-Duo

Stelaże zawieszane są zastąpione stelażem ruchomym z odpowiednią szyną wjazdową. Odpowiednie wózki transportowe do wygodnego i bezpiecznego załadunku i rozładunku Combi-Duo można znaleźć na stronie [14], stronie [22] oraz stronie [16] i stronie [26].

Elementy/cechy wyposażenia: (skonfigurować dla każdego urządzenia)

- › Stelaże ruchome spełniające wymogi akcesoriów normy gastronomicznej i piekarniczej (dostępne różne stelaże ruchome z różną liczbą poziomów)
- › Szyna wjazdowa Combi-Duo do wózka transportowego 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	–	1.573,-	1.918,-	2.201,-	2.653,-	–	–
iCombi Classic	–	1.573,-	1.918,-	2.201,-	2.653,-	–	–



Zintegrowany odpływ tłuszczu

Skapujący tłuszcz jest automatycznie i niezawodnie odprowadzany z komory do specjalnych zbiorników do odprowadzania tłuszczu. W celu umożliwienia tej opcji w urządzeniach typów 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 konieczne jest zastosowanie następującego wyposażenia dodatkowego: podstawa II, podstawa IV lub zestaw poziomujący.

Elementy/cechy wyposażenia:

- › Elementy podstawowe: Rynienka do odprowadzania tłuszczu, rury i pojemnik zbiorczy
- › Konkretnie elementy zostały wyszczególnione w dokumencie: Zintegrowany odpływ tłuszczu

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	3.654,-	3.654,-	3.654,-	3.654,-	15.450,-	15.450,-
iCombi Classic	–	3.654,-	3.654,-	3.654,-	3.654,-	15.450,-	15.450,-

Akcesoria do zintegrowanego odpływu tłuszczu

60.73.309	Wózek transportowy na pojemniki zbiorcze do tłuszczu (Combi-Duo i urządzenia podłogowe)	2.020,-
-----------	---	---------

Opcje iCombi Pro oraz iCombi Classic



Wersja morska MarineLine dla urządzeń elektrycznych

Umożliwia wydajną i bezpieczną eksploatację urządzeń na statkach, również na wzburzonym morzu.

Elementy/cechy wyposażenia:

- › Zabezpieczenie urządzeń nabełtowych przed przewróceniem i przesuwaniem (typy XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) dzięki przykręceniu do podstawy z możliwością unieruchomienia. Dostępne podstawy można znaleźć na stronie [18], stronie [20] i stronie [25]
- › Nóżki ze stali szlachetnej oraz dodatkowy zestaw montażowy umożliwiają przykręcenie oraz przyspawanie urządzeń podłogowych (typu 20-1/1, 20-2/1), zabezpieczając je tym samym przed przewróceniem i ześlizgnięciem
- › Elastyczna regulacja blokady drzwi amortyzująca ruch otwierania i zamykania drzwi oraz możliwość ich zablokowania po otwarciu
- › Specjalnie zaprojektowane stelaże zawieszane oraz ruchome zabezpieczają używane akcesoria kuchenne przed niezamierzonym wysunięciem
- › Zgodne z wymogami higienicznymi USPHS
- › Certyfikat potwierdzający dopuszczenie 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	2.528,-	3.750,-	3.750,-	3.750,-	3.750,-	5.091,-	5.091,-
iCombi Classic	–	3.750,-	3.750,-	3.750,-	3.750,-	5.091,-	5.091,-
CombiMaster Plus	2.528,-	–	–	–	–	–	–

Akcesoria do wersji morskiej MarineLine

60.76.348	Krata chroniąca drzwi prawostronne przed uderzeniami, typ 6-1/1	1.870,-
60.76.350	Krata chroniąca drzwi lewostronne przed uderzeniami, typ 6-1/1	1.870,-
60.76.353	Krata chroniąca drzwi prawostronne przed uderzeniami, typ 10-1/1	2.210,-
60.76.355	Krata chroniąca drzwi lewostronne przed uderzeniami, typ 10-1/1	2.210,-
60.76.351	Krata chroniąca drzwi prawostronne przed uderzeniami, typ 6-2/1	2.330,-
60.76.352	Krata chroniąca drzwi lewostronne przed uderzeniami, typ 6-2/1	2.330,-
60.76.356	Krata chroniąca drzwi prawostronne przed uderzeniami, typ 10-2/1	2.740,-
60.76.412	Krata chroniąca drzwi lewostronne przed uderzeniami, typ 10-2/1	2.740,-
60.76.413	Krata chroniąca drzwi przed uderzeniami, typ 20-1/1	3.120,-
60.76.414	Krata chroniąca drzwi przed uderzeniami, typ 20-2/1	4.070,-



Wersja więzienna SecurityLine

Specjalne elementy zabezpieczające chronią urządzenie przed umyślnymi aktami wandalizmu i zapobiegają wykorzystaniu ich do zranienia osób. Wyłącznie dla urządzeń z drzwiami prawostronnymi.

Elementy/cechy wyposażenia:

- › Osłona panelu obsługi z zamknięciem
- › Zamykane drzwi komory w wersji zabezpieczonej ze zintegrowaną kratą ze stali szlachetnej
- › Stelaż ruchomy z chowanym uchwytem dla typów 20-1/1 i 20-2/1
- › Zamykany spryskiwacz ręczny i szuflada Care dla typów 20-1/1 i 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	–	5.467,-	5.467,-	5.467,-	5.467,-	12.437,-	12.437,-
iCombi Classic	–	5.467,-	5.467,-	5.467,-	5.467,-	12.437,-	12.437,-



Dwustopniowe otwarcie drzwi

Dwustopniowe otwieranie drzwi zapobiega ich zbyt szybkiemu otwarciu i chroni przed obrażeniami spowodowanymi przez wydostającą się gorącą parę.

Elementy/cechy wyposażenia:

- › Otwieranie drzwi komory urządzeń nabełtowych przez 2-stopniowe naciśnięcie klamki
- › Otwieranie drzwi komory urządzeń podłogowych przez dodatkowe naciśnięcie pedału nożnego

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	320,-	320,-	320,-	320,-	320,-	806,-	806,-
iCombi Classic	–	320,-	320,-	320,-	320,-	806,-	806,-
CombiMaster Plus	320,-	–	–	–	–	–	–

Opcje iCombi Pro oraz iCombi Classic



Osłona panelu obsługi z zamknięciem

Chroni przed nieuprawnionym dostępem i umyślnym zniszczeniem dzięki niemal niezniszczalnej osłonie z tworzywa sztucznego (LEXAN) ze zintegrowanym zamkiem. Wyłącznie dla urządzeń z drzwiami prawostronnymi.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	2.727,-	2.727,-	2.727,-	2.727,-	2.727,-	2.727,-
iCombi Classic	–	2.727,-	2.727,-	2.727,-	2.727,-	2.727,-	2.727,-



Wersja o wzmocnionej konstrukcji HeavyDutyLine

Urządzenia w wersji o wzmocnionej konstrukcji HeavyDutyLine zostały zaprojektowane z myślą o stosowaniu w wymagających warunkach, np. w wysokiej temperaturze otoczenia, przy długich czasach eksploatacji i w przypadku silnych obciążeń mechanicznych, np. w dużych kuchniach produkcyjnych.

Elementy/cechy wyposażenia:

- › Elementy metalowe, chroniące panel obsługi i pokrętkę nastawcze itp.
- › Wzmocniony stelaż ruchomy dla typów 20-1/1 i 20-2/1
- › Zewnętrzny czujnik temperatury potrawy USB (eliminacja wewnętrznego czujnika temperatury potrawy)
- › Przygotowane do rozszerzenia o ochronę drzwi i ścian bocznych dodatkowymi elementami

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	2.695,-	2.695,-	2.695,-	2.695,-	5.582,-	5.799,-
iCombi Classic	–	2.695,-	2.695,-	2.695,-	2.695,-	5.582,-	5.799,-

Akcesoria do wersji wzmocnionej HeavyDutyLine

60.76.106	Ochrona przed uderzeniami 6-1/1, 10-1/1. Wyłącznie w połączeniu z podstawą II	5.140,-
60.76.354	Ochrona przed uderzeniami 6-2/1, 10-2/1. Wyłącznie w połączeniu z podstawą II	6.400,-
60.76.367	Ochrona przed uderzeniami, lewa 20-1/1	3.860,-
60.76.361	Ochrona przed uderzeniami, prawa 20-1/1	3.280,-
60.76.292	Ochrona przed uderzeniami, lewa 20-2/1	4.520,-
60.76.112	Ochrona przed uderzeniami, prawa 20-2/1	3.770,-
60.76.348	Krata chroniąca drzwi prawostronne przed uderzeniami, typ 6-1/1	1.870,-
60.76.353	Krata chroniąca drzwi prawostronne przed uderzeniami, typ 10-1/1	2.210,-
60.76.351	Krata chroniąca drzwi prawostronne przed uderzeniami, typ 6-2/1	2.330,-
60.76.356	Krata chroniąca drzwi prawostronne przed uderzeniami, typ 10-2/1	2.740,-
60.76.413	Krata chroniąca drzwi przed uderzeniami, typ 20-1/1	3.120,-
60.76.414	Krata chroniąca drzwi przed uderzeniami, typ 20-2/1	4.070,-

Wersja mobilna MobilityLine

Specjalne wyposażenie dodatkowe do użytku mobilnego w cateringu okolicznościowym lub na bankietach.

Elementy/cechy wyposażenia:

- › Dla wszystkich urządzeń nabełkowych typów 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 i 10-2/1: podstawa II mobilna (MobilityLine) z 14 parami prowadnic. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi, wzmocnienia po bokach. Cztery kółka ze stali nierdzewnej o Ø 200 mm. Nakładka z pałkami chroniącymi przed uderzeniami
- › Do urządzeń podłogowych 20-1/1 i 20-2/1: mobilna rama podstawowa z 4 kółkami skrętnymi ze stali szlachetnej i hamulcem

60.31.164	Podstawa II, wersja Wersja mobilna MobilityLine typ 6-1/1, 10-1/1	10.950,-
60.31.165	Podstawa II, wersja Wersja mobilna MobilityLine typ 6-2/1, 10-2/1	12.540,-
60.21.334	Mobilna rama podstawowa 20-1/1	11.580,-
60.22.496	Mobilna rama podstawowa 20-2/1	11.580,-



Opcje iCombi Pro oraz iCombi Classic



Osłona panelu obsługi

Odchylana osłona przed uderzeniami z wytrzymałego tworzywa sztucznego (LEXAN) do panelu obsługi.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	1.027,-	1.027,-	1.027,-	1.027,-	1.027,-	1.027,-
iCombi Classic	–	1.027,-	1.027,-	1.027,-	1.027,-	1.027,-	1.027,-



Urządzenia typu XS 6-2/3 z fabrycznie zamontowanym UltraVent lub UltraVent Plus

Fabrycznie zamontowane okapy kondensacyjne umożliwiają wyjątkowo łatwą i szybką instalację urządzenia typu XS 6-2/3 w miejscu ustawienia.

	UltraVent, fabrycznie zamontowany na XS 6-2/3	UltraVent Plus, fabrycznie zamontowany na XS 6-2/3
iCombi Pro	14.530,-	22.260,-
CombiMaster Plus	14.530,-	22.260,-

Podłączenie do instalacji optymalizującej zużycie energii

Interfejs do bezpośredniego podłączenia urządzenia do instalacji optymalizującej zużycie energii zgodnie z normą DIN 18875. Dostępne wyłącznie dla napięć 3 NAC 400 V i 3 NAC 415 V.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	325,-	325,-	325,-	325,-	325,-	325,-	325,-
iCombi Classic	–	325,-	325,-	325,-	325,-	325,-	325,-
CombiMaster Plus	325,-	–	–	–	–	–	–

Przylącze do podłączenia zewnętrznych sygnalizatorów/ kontakt bezpotencjałowy

Interfejs do bezpośredniego połączenia urządzenia z działającymi systemami sterowania lub do sterowania urządzeniami zewnętrznymi, takimi jak wentylacja.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	325,-	325,-	325,-	325,-	325,-	325,-	325,-
iCombi Classic	–	325,-	325,-	325,-	325,-	325,-	325,-
CombiMaster Plus	325,-	–	–	–	–	–	–

Złącze Ethernet

Złącze Ethernet (RJ45) umożliwia przewodowe podłączanie urządzeń do sieci. Za jego pośrednictwem można podłączyć urządzenia do 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	–	285,-	285,-	285,-	285,-	285,-	285,-
CombiMaster Plus	285,-	–	–	–	–	–	–

Złącze WiFi i Ethernet

Elastyczne podłączanie urządzeń do sieci za pośrednictwem bezprzewodowego złącza WiFi (IEEE 802.11 Standard) lub złącza przewodowego LAN (gniazdo RJ45). Za jego pośrednictwem można podłączyć urządzenia do 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	–	341,-	341,-	341,-	341,-	341,-	341,-

Combi-Duo XS 6-2/3



Zestaw montażowy Combi-Duo do iCombi Pro XS 6-2/3 i CombiMaster Plus XS 6-2/3

Fabryczny zestaw montażowy do bezpiecznego łączenia dwóch urządzeń RATIONAL ustawionych jeden nad drugim (zestaw nie zawiera podstawy). Na tej samej powierzchni można równocześnie przyrządzać dania w różnych trybach.

60.73.768	Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3 drzwi prawostronne	2.740,-
60.74.276	Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3 drzwi lewostronne	2.740,-
60.74.780	Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3 drzwi prawostronne wersja morska	3.830,-
60.74.929	Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3 drzwi lewostronne wersja morska	3.830,-

Podstawa I dla Combi-Duo

Całkowicie odkryta.

60.31.020	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 639 563 555 mm	2.340,-
60.31.170	Na kółkach skrętnych, wymiary szer. gr. wys.: 663 641 562 mm	3.390,-

Podstawa II dla Combi-Duo

4 pary prowadnic z półką. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi.

60.31.046	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 639 563 557 mm	4.170,-
60.31.058	Z mocowaniem (MarineLine), wymiary szer. gr. wys.: 689 613 557 mm	4.830,-

UltraVent i UltraVent Plus

UltraVent: okap kondensacyjny do odprowadzania oparów bez konieczności podłączania dodatkowego przyłącza.

UltraVent Plus: okap kondensacyjny do odprowadzania oparów. Specjalna technologia filtracyjna ogranicza wydzielanie uciążliwego dymu. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

60.73.943	UltraVent XS, przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. gr. wys.: 657 580 240 mm	14.750,-
60.74.404	UltraVent Plus XS, przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. gr. wys.: 657 580 329 mm	22.480,-

Zestaw adaptacyjny do okapów RATIONAL

Do dostosowania posiadanych okapów UltraVent XS lub UltraVent Plus XS do wariantu Combi-Duo.

60.73.945	Zestaw adaptacyjny UltraVent XS i UltraVent Plus XS do Combi-Duo	700,-
-----------	--	-------

Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1



Zestaw Combi-Duo

Fabryczny zestaw montażowy do bezpiecznego łączenia dwóch urządzeń RATIONAL ustawionych jeden nad drugim (zestaw nie zawiera podstawy). Na tej samej powierzchni można równocześnie przyrządzać dania w różnych trybach.

			Górne urządzenie w wersji elektrycznej		Górne urządzenie w wersji gazowej	
	Dolne urządzenie		XS 6-2/3	6-1/1	6-1/1	
Standard	Elektryczne	6-1/1	I	E	E	
		10-1/1	I	E	E	
	Gazowe	6-1/1	G	G	G	
		10-1/1	G	–	–	
Wersja morska MarineLine	Elektryczne	6-1/1	–	K	–	
		10-1/1	–	K	–	
E	60.73.991	Combi-Duo typu 6-1/1 E/G na 6-1/1 lub typu 10-1/1 E				3.560,-
G	60.75.751	Combi-Duo typu 6-1/1 E/G lub typu XS 6-2/3 na typu 6-1/1 G				4.990,-
I	60.75.755	Combi-Duo typu XS 6-2/3 na typu 6-1/1 E				4.990,-
K	60.76.708	Combi-Duo typu 6-1/1 E na typu 6-1/1 E lub typu 10-1/1 E MarineLine				4.990,-



Zestaw poziomujący

Do wyrównywania nierówności podłoża przy ustawieniu urządzeń na podłodze lub blacie. Zakres regulacji wysokości wynosi 20 mm.

60.74.795	Zestaw poziomujący, typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary szer. gr. wys.: 850 614 34 mm	1.180,-
60.76.846	Konstrukcja poziomująca z możliwością mocowania (Marine Line), typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary szer. gr. wys.: 881 614 34 mm	1.670,-



Podstawa z nóżkami

Podstawa z nóżkami zapewnia bezpieczeństwo podwyższonej instalacji urządzeń iCombi 6-1/1 i 10-1/1. Zakres regulacji wysokości wynosi 20 mm.

60.31.668	Typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary szer. gr. wys.: 870 635 152 mm	1.850,-
-----------	--	---------



Zestaw montażowy do mobilnego Combi-Duo

Zestaw z kółkami z regulacją wysokości. Wysokość można regulować bezstopniowo o 20 mm.

60.31.622	Typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary szer. gr. wys.: 884 656 85 mm	2.190,-
-----------	---	---------



Podstawa I dla Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 lub na 10-1/1 E

Całkowicie odkryta.

60.31.200	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 860 685 200 mm	2.340,-
60.31.201	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 884 763 200 mm	3.530,-
60.31.202	Z mocowaniem (MarineLine), wymiary szer. gr. wys.: 885 710 200 mm	2.990,-



Podstawa II dla Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1

3 pary przewodnic. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi.

60.31.206	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 860 703 445 mm	4.750,-
60.31.207	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 884 769 445 mm	5.430,-

Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1



Okap wentylacyjny, UltraVent i UltraVent Plus (wyłącznie dla urządzeń w wersji elektrycznej)

Okap wentylacyjny: okap odprowadzający opary przez dodatkowe przyłącze do kanału wentylacyjnego.

UltraVent: okap kondensacyjny do odprowadzania oparów bez konieczności podłączania dodatkowego przyłącza.

UltraVent Plus: okap kondensacyjny do odprowadzania oparów. Specjalna technologia filtracyjna ogranicza wydzielanie uciążliwego dymu. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. gr. wys.: 854 970 313 mm	20.510,-
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. gr. wys.: 854 970 403 mm	32.830,-
60.76.221	Okap wentylacyjny Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. gr. wys.: 854 970 359 mm	17.600,-



Stelaż zawieszany, typ 6-1/1

60.61.678	Wersja Combi-Duo, 5+1 poziomów (górny poziom wyjmowany przy najwyższym poziomie 1,60 m, w razie ustawienia na podłodze, 6-1/1 E na 10-1/1, E)	1.340,-
-----------	---	---------

Ośłona spryskiwacza ręcznego

Umożliwia bezpieczne zamykanie otworu na spryskiwacz ręczny w cokole. Zestaw zawiera pokrywę oraz korek do higienicznie bezpiecznego zamykania dróg wodnych w przypadku demontażu spryskiwacza ręcznego, np. w dolnym urządzeniu zestawu Combi-Duo.

87.01.790S	Ośłona spryskiwacza ręcznego	210,-
------------	------------------------------	-------



Wózek transportowy Combi-Duo do stelaża ruchomego

Wózek transportowy można optymalnie dostosować do wysokości danego miejsca instalacji.

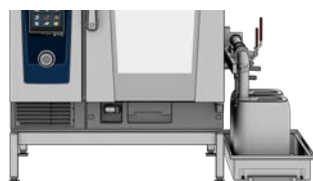
60.75.388	Do Combi-Duo, wymiary szer. gr. wys.: 561 842 1052-1478 mm	6.100,-
-----------	--	---------



Szyna wjazdowa Combi-Duo do stelaża ruchomego

Szyna wjazdowa jest konieczna przy stosowaniu w Combi-Duo stelaża ruchomego.

60.75.761	Szyna wjazdowa Combi-Duo do stelaża ruchomego	740,-
-----------	---	-------



Zestaw montażowy dla zintegrowanego odpływu tłuszczu do urządzeń Combi-Duo

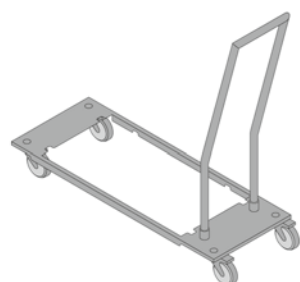
Rozszerzenie opcji zintegrowanego odpływu tłuszczu (strona [8]): rury, mocowanie i pojemnik.

60.75.873	Zestaw zintegrowanego odpływu tłuszczu do ustawiania na konstrukcji poziomującej	3.730,-
60.75.406	Zestaw zintegrowanego odpływu tłuszczu do ustawiania na podstawie I Combi-Duo	3.050,-
60.75.874	Zestaw zintegrowanego odpływu tłuszczu do ustawiania na podstawie II Combi-Duo	3.390,-

Wózek transportowy na pojemniki do tłuszczu

Umożliwia bezpieczne przewożenie pełnych kanistrów/pojemników.

60.73.309	Wózek transportowy na pojemniki zbiorcze do tłuszczu (Combi-Duo i urządzenia podłogowe)	2.020,-
-----------	---	---------



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



Zestaw Combi-Duo

Fabryczny zestaw montażowy do bezpiecznego łączenia dwóch urządzeń RATIONAL ustawionych jeden nad drugim (zestaw nie zawiera podstawy). Na tej samej powierzchni można równocześnie przyrządzać dania w różnych trybach.

	Dolne urządzenie		Górne urządzenie w wersji elektrycznej			Górne urządzenie w wersji gazowej	
			XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1
Standard	Elektryczne	6-2/1	J	J	F	J	F
		10-2/1	J	–	F	–	F
	Gazowe	6-2/1	H	H	H	H	H
		10-2/1	H	–	–	–	–
Wersja morska MarineLine	Elektryczne	6-2/1 drzwi prawostronne	–	–	L	–	–
		10-2/1 drzwi prawostronne	–	–	L	–	–
		6-2/1 drzwi lewostronne	–	–	M	–	–
		10-2/1 drzwi lewostronne	–	–	M	–	–

F	60.74.725	Combi-Duo typu 6-2/1 E/G na typy 6-2/1 lub typu 10-2/1 E	4.670,-
H	60.75.752	Combi-Duo typu 6-1/1, typu 6-2/1 E/G lub typu XS 6-2/3 na 6-2/1 G	6.530,-
J	60.75.756	Combi-Duo typu 6-1/1 E/G lub typu XS 6-2/3 na typy 6-2/1 E	6.530,-
L	60.76.709	Combi-Duo typu 6-2/1 na typy 6-2/1 E lub typu 10-2/1 E z drzwiami prawostronnymi MarineLine	6.530,-
M	60.76.710	Combi-Duo typu 6-2/1 na typy 6-2/1 E lub typu 10-2/1 E z drzwiami lewostronnymi MarineLine	6.530,-



Zestaw poziomujący

Do wyrównywania nierówności podłoża przy ustawieniu urządzeń na podłodze lub blacie. Zakres regulacji wysokości wynosi 20 mm.

60.74.597	Zestaw poziomujący, typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary szer. gr. wys.: 1072 814 34 mm	1.330,-
60.76.845	Konstrukcja poziomująca z możliwością mocowania (Marine Line), typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary szer. gr. wys.: 1103 814 34 mm	1.930,-



Podstawa z nóżkami

Podstawa z nóżkami zapewnia bezpieczeństwo podwyższonej instalacji urządzeń iCombi 6-2/1 i 10-2/1. Zakres regulacji wysokości wynosi 20 mm.

60.31.671	Typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary szer. gr. wys.: 1092 835 152 mm	2.300,-
-----------	---	---------



Zestaw montażowy do mobilnego Combi-Duo

Zestaw z kółkami z regulacją wysokości. Wysokość można regulować bezstopniowo o 20 mm.

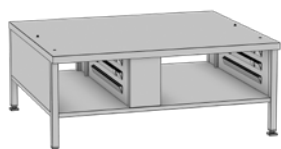
60.31.635	Typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary szer. gr. wys.: 1106 856 85 mm	2.390,-
-----------	--	---------



Podstawa I dla Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 lub na 10-2/1 E

Całkowicie odkryta.

60.31.203	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 1082 885 200 mm	2.740,-
60.31.204	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 1106 963 200 mm	3.960,-
60.31.205	Z mocowaniem (MarineLine), wymiary szer. gr. wys.: 1107 910 200 mm	3.440,-



Podstawa II dla Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1

3 pary przewodnic. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi.

60.31.208	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 1082 903 445 mm	5.320,-
-----------	---	---------

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



Okap wentylacyjny, UltraVent i UltraVent Plus (wyłącznie dla urządzeń w wersji elektrycznej)

Okap wentylacyjny: okap odprowadzający opary przez dodatkowe przyłącze do kanału wentylacyjnego.

UltraVent: okap kondensacyjny do odprowadzania oparów bez konieczności podłączania dodatkowego przyłącza.

UltraVent Plus: okap kondensacyjny do odprowadzania oparów. Specjalna technologia filtracyjna ogranicza wydzielanie uciążliwego dymu. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. gr. wys.: 1075 1170 313 mm	25.930,-
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. gr. wys.: 1075 1170 407 mm	41.500,-
60.76.222	Okap wentylacyjny Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. gr. wys.: 1075 1170 359 mm	20.230,-



Stelaż zawieszany, typ 6-2/1

60.62.188	Wersja Combi-Duo, 5+1 poziomów (górny poziom wyjmowany przy najwyższym poziomie 1,60 m, w razie ustawienia na podłodze, 6-2/1 E na 10-2/1 E)	1.340,-
-----------	--	---------

Ośłona spryskiwacza ręcznego

Umożliwia bezpieczne zamykanie otworu na spryskiwacz ręczny w cokole. Zestaw zawiera pokrywę oraz korek do higienicznie bezpiecznego zamykania dróg wodnych w przypadku demontażu spryskiwacza ręcznego, np. w dolnym urządzeniu zestawu Combi-Duo.

87.01.790S	Ośłona spryskiwacza ręcznego	210,-
------------	------------------------------	-------



Wózek transportowy Combi-Duo do stelaża ruchomego

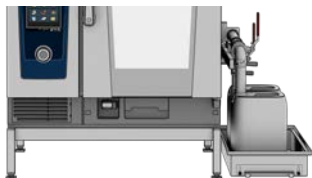
Wózek transportowy można optymalnie dostosować do wysokości danego miejsca instalacji.

60.75.387	Do Combi-Duo, wymiary szer. gr. wys.: 773 961 1052-1418 mm	7.720,-
-----------	--	---------

Szyna wjazdowa Combi-Duo do stelaża ruchomego

Szyna wjazdowa jest konieczna przy stosowaniu w Combi-Duo stelaża ruchomego.

60.75.760	Szyna wjazdowa Combi-Duo do stelaża ruchomego	810,-
-----------	---	-------



Zestaw montażowy dla zintegrowanego odpływu tłuszczu do urządzeń Combi-Duo

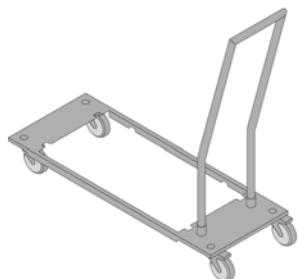
Rozszerzenie opcji zintegrowanego odpływu tłuszczu (strona [8]): rury, mocowanie i pojemnik.

60.75.876	Zestaw zintegrowanego odpływu tłuszczu do ustawiania na konstrukcji poziomującej	4.110,-
60.75.411	Zestaw zintegrowanego odpływu tłuszczu do ustawiania na podstawie I Combi-Duo	3.360,-
60.75.875	Zestaw zintegrowanego odpływu tłuszczu do ustawiania na podstawie II Combi-Duo	3.630,-

Wózek transportowy na pojemniki do tłuszczu

Umożliwia bezpieczne przewożenie pełnych kanistrów/pojemników.

60.73.309	Wózek transportowy na pojemniki zbiorcze do tłuszczu (Combi-Duo i urządzenia podłogowe)	2.020,-
-----------	---	---------



Produkty do pielęgnacji iCombi



Tabletki myjące Active Green dla iCombi Pro i iCombi Classic

Nowa, bardzo skuteczna formuła bez fosforanów i fosforu zapewnia nawet 50% mniejsze zużycie środków myjących w porównaniu ze zwykłymi środkami myjącymi.

56.01.535	Tabletki myjące Active Green, 150 sztuk	530,-
-----------	---	-------



Tabletki myjąca do SelfCookingCenter i CombiMaster Plus (od 05/2017)

Tabletka myjąca z intensywnym kompleksem składników czynnych, zapewniających niezawodne mycie.

56.00.210	Tabletki myjące, 100 sztuk	380,-
-----------	----------------------------	-------



Tabletki Care do iCombi Pro, iCombi Classic i SelfCookingCenter z Efficient CareControl

Substancje pielęgnacyjne aktywnie chronią komorę do gotowania i generator pary przed powstawaniem osadu z kamienia. Bezpieczeństwo pracy bez konieczności zmiękczenia wody i uciążliwego, ręcznego odkamieniania.

56.00.562	Tabletki Care, 150 sztuk	440,-
-----------	--------------------------	-------



Tabletki nabłyszczająca do SelfCookingCenter bez Efficient CareControl i CombiMaster Plus (od 05/2017)

Aktywna ochrona i wydłużona żywotność dzięki wysoce wydajnym substancjom pielęgnacyjnym. Komora urządzenia jest higienicznie czysta i błyszcząca.

56.00.211	Tabletki nabłyszczające, 50 sztuk	250,-
-----------	-----------------------------------	-------



Tabletki przeciwpieniące do iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter i CombiMaster Plus (od 05/2017)

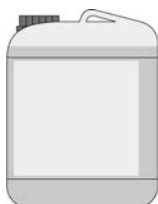
Do redukcji piany w przypadku bardzo miękkiej wody.

56.00.598	Tabletki przeciwpieniące, 120 sztuk	300,-
-----------	-------------------------------------	-------



Preparat myjący do wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi

9006.0136	Specjalistyczny preparat myjący – do usuwania zabrudzeń powstałych podczas gotowania < 200 °C, nieżrący, 10 l	290,-
9006.0153	Preparat myjący do silnych zabrudzeń, 10 l	290,-
9006.0137	Preparat nabłyszczający, 10 l (wyłącznie do ClimaPlus Combi z CleanJet)	290,-



Odkamieniacz, pompa do odkamieniania

Do skutecznego odkamieniania generatora pary za pomocą specjalnych substancji pielęgnacyjnych.

6006.0110	Odkamieniacz, 10 l	290,-
6004.0203	Pompa nożna do odkamieniania generatora pary	510,-



Spryskiwacz ręczny

Bardzo łatwa i wydajna obsługa dzięki zastosowaniu spryskiwacza ciśnieniowego.

6004.0100	Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy do mycia ręcznego	160,-
-----------	--	-------

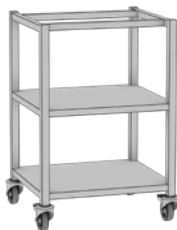
Akcesoria, typ XS 6-2/3



Podstawa XS

Do podwyższonego o 150 mm do 190 mm ustawienia urządzenia na niskich blatach oraz niwelowania lekkich nierówności powierzchni roboczych oraz mocowania do stołu (wersja morska MarineLine). Całkowicie odkryta. Wymiary szer. | gr. | wys.: 629 | 438 | 148 mm

60.31.029	Standard	1.310,-
-----------	----------	---------



Podstawa I

Całkowicie odkryta.

60.31.018	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 639 563 931 mm	2.570,-
60.31.169	Na kółkach skrętnych, wymiary szer. gr. wys.: 663 641 938 mm	3.550,-



Podstawa II

8 par prowadnic z dwoma półkami i jednym poziomem pośrednim. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi.

60.31.044	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 639 563 932 mm	5.710,-
60.31.057	Z mocowaniem (MarineLine), wymiary szer. gr. wys.: 689 613 932 mm	6.400,-



Uchwyt ścienny

Do zajmującego niewiele miejsca mocowania urządzenia do ściany (zestaw nie obejmuje materiałów montażowych). Mocowanie i materiały mocujące należy ustalić wraz z architektem/statykiem oraz inwestorem budowlanym.

60.30.968	Uchwyt ścienny XS 6-2/3	1.520,-
-----------	-------------------------	---------



UltraVent

Okap kondensacyjny do odprowadzania oparów bez konieczności podłączania dodatkowego przyłącza. Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. | gr. | wys.: 657 | 580 | 240 mm

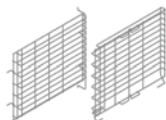
60.73.865	Typ XS 6-2/3	14.050,-
-----------	--------------	----------



UltraVent Plus

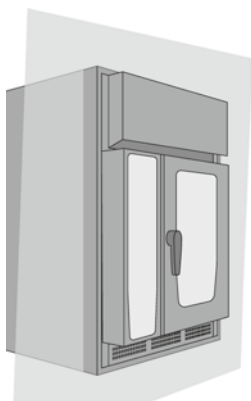
Okap kondensacyjny do odprowadzania oparów. Specjalna technologia filtracyjna ogranicza wydzielanie uciążliwego dymu. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe. Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. | gr. | wys.: 657 | 580 | 329 mm

60.74.394	Typ XS 6-2/3	21.780,-
-----------	--------------	----------



Stelaż zawieszany

60.73.724	Standard	1.060,-
60.74.449	Wersja okrętowa (z zabezpieczeniem załadunku)	1.260,-



Okapy kondensacyjne do zabudowy meblowej wraz z zestawem montażowym

Dedykowane okapy UltraVent XS i UltraVent Plus XS z zestawem montażowym do zabudowy w regale meblowym urządzeń XS 6-2/3.

60.74.063	UltraVent XS wraz z zestawem montażowym	17.280,-
60.74.405	UltraVent Plus XS wraz z zestawem montażowym	24.910,-

Akcesoria, typ XS 6-2/3



Osłona termiczna ścianki bocznej

Późniejsza instalacja osłony termicznej pozwala na ustawienie promieniujących źródeł ciepła (np. grilla) bliżej ścianki bocznej urządzenia.

60.74.182	Osłona termiczna lewa, typ XS 6-2/3	840,-
-----------	-------------------------------------	-------



Przerywacz kondensacji

Służy do zmiany kierunku wydobywającej się pary wodnej i innych oparów z rury odpowietrzającej.

60.74.037	Typ XS 6-2/3 (wys.: 438 mm)	690,-
-----------	-----------------------------	-------



Zestaw podłączeniowy

Złożony z węża doprowadzającego wodę (2 m) i rur odpływowych DN 50.

60.70.464	Typy XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	340,-
-----------	---	-------



Pamięć USB RATIONAL

42.00.162	Pamięć USB 3.0 do zapisu programów przyrządzania potraw i danych HACCP	60,-
-----------	--	------

Akcesoria, typ 6-1/1 i 10-1/1



Zestaw poziomujący

Do wyrównywania nierówności podłoża przy ustawieniu urządzeń na podłodze lub blacie. Zakres regulacji wysokości wynosi 20 mm.

60.74.795	Zestaw poziomujący, typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary szer. gr. wys.: 850 614 34 mm	1.180,-
60.76.846	Konstrukcja poziomująca z możliwością mocowania (Marine Line), typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary szer. gr. wys.: 881 614 34 mm	1.670,-

Przedłużenie stołu

Do montażu na blacie o głębokości 700 mm.

60.11.655	Typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary szer. gr. wys.: 840 100 2 mm	210,-
-----------	--	-------



Podstawa z nóżkami

Podstawa z nóżkami zapewnia bezpieczeństwo podwyższonej instalacji urządzeń iCombi 6-1/1 i 10-1/1. Zakres regulacji wysokości wynosi 20 mm. Do ustawiania na stołach z blatami o głębokości min. 700 mm.

60.31.668	Typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary szer. gr. wys.: 870 635 152 mm	1.850,-
-----------	--	---------



Podstawa I

Calkowicie odkryta.

60.31.089	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 860 685 699 mm	2.340,-
60.31.095	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 884 763 699 mm	3.530,-
60.31.096	Z mocowaniem (MarineLine), wymiary szer. gr. wys.: 885 710 699 mm	2.990,-



Podstawa II

14 par przewodnic. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi.

60.31.086	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 860 703 699 mm	5.220,-
60.31.103	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 884 769 699 mm	6.390,-
60.31.110	Z mocowaniem (MarineLine), wymiary szer. gr. wys.: 885 716 699 mm	6.250,-



Podstawa II norma piekarnicza

14 par przewodnic 400 × 600 mm. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi.

60.31.209	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 860 703 699 mm	5.760,-
60.31.210	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 884 769 699 mm	7.020,-
60.31.211	Z mocowaniem (MarineLine), wymiary szer. gr. wys.: 885 716 699 mm	6.440,-



Podstawa II norma piekarnicza, wersja UltraVent, typ 6-1/1

20 par przewodnic 400 × 600 mm. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi. Podwyższona, do instalacji urządzenia z okapem wentylacyjnym lub kondensacyjnym.

60.31.212	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 860 703 945 mm	7.180,-
60.31.213	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 884 769 945 mm	8.410,-



Podstawa II MobilityLine

14 par przewodnic. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi, wzmocnienia po bokach. Cztery kółka ze stali nierdzewnej o Ø 200 mm. Nakładka z pałkami chroniącymi przed uderzeniami.

60.31.164	MobilityLine, wymiary szer. gr. wys.: 1199 894 789 mm	10.950,-
-----------	---	----------

Akcesoria, typ 6-1/1 i 10-1/1



Podstawa III

14 par przewodnic. Otwarta z jednej strony, ze ściankami bocznymi, ścianką tylną i blatem.

60.31.091	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 860 703 699 mm	6.160,-
60.31.105	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 884 769 699 mm	7.880,-
60.31.112	Z mocowaniem (MarineLine), wymiary szer. gr. wys.: 885 716 699 mm	7.060,-



Podstawa III wersja UltraVent, typ 6-1/1

20 par przewodnic. Otwarta z jednej strony, ze ściankami bocznymi, ścianką tylną i blatem. Podwyższona, do instalacji urządzenia z okapem wentylacyjnym lub kondensacyjnym.

60.31.214	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 860 703 945 mm	7.460,-
60.31.215	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 884 769 945 mm	8.960,-



Podstawa IV

14 par przewodnic. Zabudowana ze wszystkich stron, z drzwiami 2-skrzydłowymi.

60.31.093	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 860 703 699 mm	8.790,-
60.31.107	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 884 769 699 mm	10.590,-
60.31.114	Z mocowaniem (MarineLine), wymiary szer. gr. wys.: 885 716 699 mm	9.780,-



UltraVent (wyłącznie dla urządzeń w wersji elektrycznej)

Okap kondensacyjny do odprowadzania oparów bez konieczności podłączania dodatkowego przyłącza.

Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. | gr. | wys.: 854 | 885 | 313 mm

60.75.134	Typy 6-1/1, 10-1/1	18.290,-
-----------	--------------------	----------



UltraVent Plus (wyłącznie dla urządzeń w wersji elektrycznej)

Okap kondensacyjny do odprowadzania oparów. Specjalna technologia filtracyjna ogranicza wydzielanie uciążliwego dymu. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe.

Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. | gr. | wys.: 854 | 885 | 403 mm

60.75.142	Typy 6-1/1, 10-1/1	28.390,-
-----------	--------------------	----------



Okap wentylacyjny (wyłącznie dla urządzeń w wersji elektrycznej)

Okap odprowadzający opary przez dodatkowe przyłącze do kanału wentylacyjnego.

Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. | gr. | wys.: 854 | 885 | 359 mm

60.76.217	Typy 6-1/1, 10-1/1	14.270,-
-----------	--------------------	----------



Stelaż zawieszany, typ 6-1/1

60.61.373	Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	1.340,-
60.61.615	5 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	1.340,-
60.61.649	Tace na mięso, 6 poziomów (odstęp między szynami 72 mm)	2.010,-
60.61.576	Norma piekarnicza (400 × 600 mm), 5 poziomów (odstęp między szynami 88 mm)*	1.340,-
60.61.642	Combi-Rack, Norma piekarnicza z 1/1 GN, 4 poziomów (odstęp między szynami 95 mm)*	2.010,-
60.61.672	Wersja morska (USPHS), 6 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	1.600,-

* Prosimy zwrócić uwagę, że wersja GN oraz wersja piekarnicza 400 × 600 mm posiadają różne osłony wentylatora w komorze gotowania. Osłonę wentylatora można zakupić u partnera serwisowego jako część serwisową.

Akcesoria, typ 6-1/1 i 10-1/1



Stelaż zawieszany, typ 10-1/1

60.11.447	Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	1.640,-
60.11.547	8 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	1.640,-
60.11.570	Tace na mięso, 10 poziomów (odstęp między szynami 72 mm)	2.460,-
60.11.541	Norma piekarnicza (400 × 600 mm), 8 poziomów (odstęp między szynami 90 mm)*	1.640,-
60.11.563	Combi-Rack, Norma piekarnicza z 1/1 GN, 7 poziomów (odstęp między szynami 95 mm)*	2.460,-
60.11.573	Wersja morska (USPHS), 10 poziomów (z zabezpieczeniem ładunku)	1.960,-

Wysuwane prowadnice dla urządzeń 6-1/1, 10-1/1

Wysuwane prowadnice do łatwego korzystania z akcesoriów do gotowania w stelażach zawieszanych z odstępami 68 mm.

60.76.894	Wysuwane prowadnice dla iCombi Pro i iCombi Classic, 1/1 GN (325 × 530 mm)	1.290,-
60.76.897	Wysuwane prowadnice dla SelfCookingCenter i CombiMaster Plus (od 09/2011), 1/1 GN (325 × 530 mm)	1.290,-



Stelaż ruchomy, typ 6-1/1

Wyłącznie w połączeniu z szyną wjazdową do stelaża ruchomego.

60.61.420	Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	2.620,-
60.61.690	Norma piekarnicza (400 × 600 mm), 5 poziomów (odstęp między szynami 77 mm)*	2.620,-



Stelaż ruchomy, typ 10-1/1

Wyłącznie w połączeniu z szyną wjazdową do stelaża ruchomego.

60.11.600	Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	3.130,-
60.11.601	8 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	3.130,-
60.11.599	Norma piekarnicza (400 × 600 mm), 8 poziomów (odstęp między szynami 81 mm)*	3.130,-

* Prosimy zwrócić uwagę, że wersja GN oraz wersja piekarnicza 400 × 600 mm posiadają różne osłony wentylatora w komorze gotowania. Osłonę wentylatora można zakupić u partnera serwisowego jako część serwisową.



Szyna wjazdowa do stelaża ruchomego

Szyna wjazdowa jest konieczna przy stosowaniu stelaża ruchomego.

60.75.115	Szyna wjazdowa Standard, typ 6-1/1, 10-1/1	740,-
-----------	--	-------

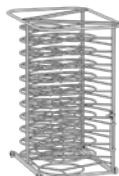


Wózek transportowy do stelaża ruchomego

Wózek transportowy umożliwia załadunek i rozładunek potraw także poza urządzeniem oraz bezpieczny transport. Wersje standardowa i do blach piekarniczych są optymalnie dostosowane do wysokości podstaw.

Wózek transportowy z regulacją wysokości doskonale sprawdza się w przypadku ustawienia urządzeń na blatach i podstawach z podwyższeniem.

60.74.000	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 525 911 990 mm	3.710,-
60.75.606	Z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 525 911 800-1330 mm	5.920,-

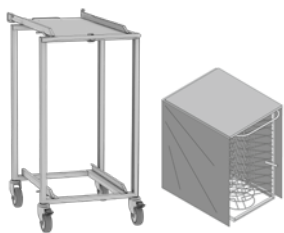


Stelaż na talerze

Za pomocą stelaża na talerze można z wykorzystaniem funkcji Finishing dokończyć przyrządzanie nawet z ułożonymi daniami (do średnicy talerza 31 cm). Wyłącznie w połączeniu z szyną wjazdową do stelaża ruchomego.

60.61.702	Typ 6-1/1, 20 talerzy	3.520,-
60.61.701	Typ 6-1/1, 15 talerzy	3.190,-
60.11.581	Typ 10-1/1, 32 talerzy	4.090,-
60.11.602	Typ 10-1/1, 26 talerzy	3.740,-

Akcesoria, typ 6-1/1 i 10-1/1

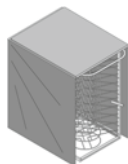


Systemy Finishing na bankiety

System Finishing obejmuje wszystkie ważne elementy wyposażenia dodatkowego, pozwalające od razu rozpocząć Finishing. W zestawie stelaż na talerze, pokrowiec Thermocover i wózek transportowy. Wyłącznie w połączeniu z szyną wjazdową do stelaża ruchomego.

Elementy w zestawie mają o 15% niższą cenę w porównaniu z ceną detaliczną.

60.61.741	Typ 6-1/1, 20 talerzy	8.058,-
60.11.628	Typ 10-1/1, 32 talerzy	9.104,-
60.11.629	Typ 10-1/1, 26 talerzy	8.806,-



Thermocover

Specjalne materiały izolacyjne pozwalają po zakończeniu procesu Finishing przechować dania na gorąco przez czas do 20 minut. Proste zamknięcie magnetyczne umożliwiające szybkie otwieranie i zamykanie.

6004.1007	Typ 6-1/1	2.250,-
6004.1009	Typ 10-1/1	2.910,-



Czujnik temperatury potrawy USB

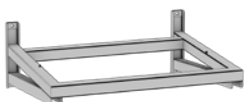
Dodatkowe zewnętrzne czujniki temperatury potrawy można w prosty sposób podłączyć do portu USB. Prosty zewnętrzny czujnik temperatury potrawy umożliwia monitorowanie potrawy w iCombi Pro. Można go też stosować zamiast wewnętrznego czujnika temperatury potrawy w iCombi Classic. Czujnik temperatury potrawy sous-vide umożliwia przyrządzanie potraw w woreczkach próżniowych z nadzorowaniem temperatury potrawy. Za pomocą zestawu rozszerzającego można podłączyć zewnętrzny czujnik temperatury potrawy do innego urządzenia zgodnie z przepisami dot. higieny.

60.76.316	Czujnik temperatury potrawy sous-vide do urządzeń nabełkowych i podłogowych	2.230,-
60.76.317	1 zewnętrzny czujnik temperatury potrawy do urządzeń nabełkowych	2.230,-
60.76.876	Zestaw rozszerzający do czujnika temperatury potrawy USB	680,-

Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury potrawy

Ułatwia poprawne umieszczenie czujnika temperatury potrawy w płynnych, miękkich lub bardzo małych produktach. Przyrząd do pozycjonowania można przymocować do stelaża ruchomego i stelaża zawieszanego.

60.71.022	Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 i 20-2/1	70,-
-----------	--	------



Uchwyt ścienny

Do zajmującego niewiele miejsca mocowania urządzenia do ściany (zestaw nie obejmuje materiałów montażowych). Mocowanie i materiały mocujące należy ustalić wraz z architektem/statykiem oraz inwestorem budowlanym.

60.31.168	Uchwyt ścienny Typ 6-1/1	2.160,-
-----------	--------------------------	---------



Osłona termiczna ścianki bocznej

Późniejsza instalacja osłony termicznej pozwala na ustawienie promieniujących źródeł ciepła (np. grilla) bliżej ścianki bocznej urządzenia.

60.75.110	Osłona termiczna lewa, typ 6-1/1	970,-
60.75.113	Osłona termiczna prawa, typ 6-1/1	970,-
60.75.773	Osłona termiczna lewa, typ 10-1/1	1.120,-
60.75.771	Osłona termiczna prawa, typ 10-1/1	1.120,-



Przerywacz kondensacji

Służy do zmiany kierunku wydobywającej się pary wodnej i innych oparów z rury odpowietrzającej.

60.72.592	Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 i 10-2/1 (wys.: 458 mm)	690,-
-----------	---	-------

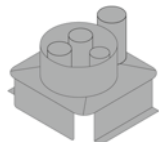
Akcesoria, typ 6-1/1 i 10-1/1



Zestaw podłączeniowy

Złożony z węża doprowadzającego wodę (2 m) i rur odpływowych DN 50.

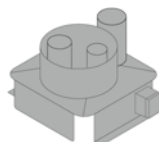
60.70.464	Typy XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	340,-
-----------	---	-------



Kolektor spalin (do urządzeń gazowych)

Do odprowadzania spalin przez rurę podłączoną do kanału spalinowego (średnica rury spalin 180 mm).

70.01.360	Typ 6-1/1	990,-
70.01.376	Typ 10-1/1	990,-



Kolektor spalin z zabezpieczeniem przeciwwypływowym, klasa B13 (urządzenia gazowe)

Do odprowadzania spalin do sufitu wyciągowego lub przez rurę podłączoną do kanału spalinowego (średnica rury spalin 180 mm).

70.01.339	Typ 6-1/1	1.160,-
70.01.340	Typ 10-1/1	1.160,-



Pamięć USB RATIONAL

42.00.162	Pamięć USB 3.0 do zapisu programów przyrządzania potraw i danych HACCP	60,-
-----------	--	------

Akcesoria, typ 6-2/1 i 10-2/1



Zestaw poziomujący

Do wyrównywania nierówności podłoża przy ustawieniu urządzeń na podłodze lub blacie. Zakres regulacji wysokości wynosi 20 mm.

60.74.597	Zestaw poziomujący, typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary szer. gr. wys.: 1072 814 34 mm	1.330,-
60.76.845	Konstrukcja poziomująca z możliwością mocowania (Marine Line), typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary szer. gr. wys.: 1103 814 34 mm	1.930,-



Podstawa z nóżkami

Podstawa z nóżkami zapewnia bezpieczeństwo podwyższonej instalacji urządzeń iCombi 6-2/1 i 10-2/1. Zakres regulacji wysokości wynosi 20 mm.

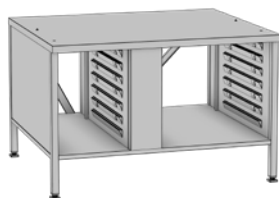
60.31.671	Typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary szer. gr. wys.: 1092 835 152 mm	2.300,-
-----------	---	---------



Podstawa I

Całkowicie odkryta.

60.31.090	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 1082 885 699 mm	2.740,-
60.31.102	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 1106 963 699 mm	3.960,-
60.31.109	Z mocowaniem (MarineLine), wymiary szer. gr. wys.: 1107 910 699 mm	3.350,-



Podstawa II

14 par przewodnic. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi.

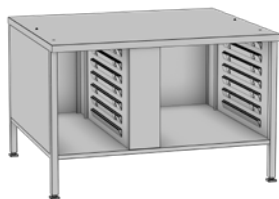
60.31.087	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 1082 903 699 mm	5.910,-
60.31.104	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 1106 969 699 mm	6.950,-
60.31.111	Z mocowaniem (MarineLine), wymiary szer. gr. wys.: 1107 916 699 mm	7.000,-



Podstawa II MobilityLine

14 par przewodnic. Otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi, wzmocnienia po bokach. Cztery kółka ze stali nierdzewnej o Ø 200 mm. Nakładka z pałkami chroniącymi przed uderzeniami.

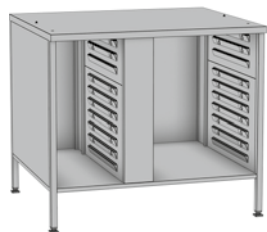
60.31.165	MobilityLine, wymiary szer. gr. wys.: 1421 1094 789 mm	12.540,-
-----------	--	----------



Podstawa III

14 par przewodnic. Otwarta z jednej strony, ze ściankami bocznymi, ścianką tylną i blatem.

60.31.092	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 1082 903 699 mm	6.970,-
60.31.106	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 1106 969 699 mm	8.820,-
60.31.113	Z mocowaniem (MarineLine), wymiary szer. gr. wys.: 1107 916 699 mm	7.910,-



Podstawa III wersja UltraVent, typ 6-2/1

20 par przewodnic. Otwarta z jednej strony, ze ściankami bocznymi, ścianką tylną i blatem. Podwyższona, do instalacji urządzenia z okapem wentylacyjnym lub kondensacyjnym.

60.31.216	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 1082 903 945 mm	8.270,-
60.31.217	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 1106 969 945 mm	10.040,-



Podstawa IV

14 par przewodnic. Zabudowana ze wszystkich stron, z drzwiami 2-skrzydłowymi.

60.31.094	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 1082 903 699 mm	9.760,-
60.31.108	Na kółkach skrętnych z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 1106 969 699 mm	11.520,-
60.31.115	Z mocowaniem (MarineLine), wymiary szer. gr. wys.: 1107 916 699 mm	10.640,-

Akcesoria, typ 6-2/1 i 10-2/1



UltraVent (wyłącznie dla urządzeń w wersji elektrycznej)

Okap kondensacyjny do odprowadzania oparów bez konieczności podłączania dodatkowego przyłącza. Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. | gr. | wys.: 1075 | 1085 | 313 mm

60.75.135	Typy 6-2/1, 10-2/1	22.660,-
-----------	--------------------	----------



UltraVent Plus (wyłącznie dla urządzeń w wersji elektrycznej)

Okap kondensacyjny do odprowadzania oparów. Specjalna technologia filtracyjna ogranicza wydzielanie uciążliwego dymu. Niepotrzebne zewnętrzne gniazdo przyłączeniowe. Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. | gr. | wys.: 1075 | 1085 | 407 mm

60.75.143	Typy 6-2/1, 10-2/1	35.150,-
-----------	--------------------	----------



Okap wentylacyjny (wyłącznie dla urządzeń w wersji elektrycznej)

Okap odprowadzający opary przez dodatkowe przyłącze do kanału wentylacyjnego. Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. | gr. | wys.: 1075 | 1085 | 359 mm

60.76.218	Typy 6-2/1, 10-2/1	17.680,-
-----------	--------------------	----------



Stelaż zawieszany, typ 6-2/1

60.62.123	Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	1.730,-
60.62.171	5 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	1.730,-
60.62.168	7 poziomów (odstęp między szynami 65 mm)	1.730,-
60.62.178	Wersja morska (USPHS), 6 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	2.080,-



Stelaż zawieszany, typ 10-2/1

60.12.133	Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	1.980,-
60.12.143	8 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	1.980,-
60.12.146	Wersja morska (USPHS), 10 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	2.380,-



Stelaż ruchomy, typ 6-2/1

Wyłącznie w połączeniu z szyną wjazdową do stelaża ruchomego.

60.62.150	Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	3.290,-
-----------	--	---------



Stelaż ruchomy, typ 10-2/1

Wyłącznie w połączeniu z szyną wjazdową do stelaża ruchomego.

60.12.150	Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 63 mm)	3.890,-
-----------	---	---------



Szyna wjazdowa do stelaża ruchomego

Szyna wjazdowa jest konieczna przy stosowaniu stelaża ruchomego.

60.74.650	Szyna wjazdowa Standard, typ 6-2/1, 10-2/1	810,-
-----------	--	-------



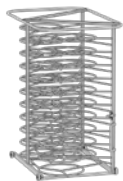
Wózek transportowy do stelaża ruchomego

Wózek transportowy umożliwia załadunek i rozładunek potraw także poza urządzeniem oraz bezpieczny transport. Wersje standardowa i do blach piekarniczych są optymalnie dostosowane do wysokości podstaw.

Wózek transportowy z regulacją wysokości doskonale sprawdza się w przypadku ustawienia urządzeń na blatach i podstawach z podwyższeniem.

60.73.999	Standard, wymiary szer. gr. wys.: 735 996 990 mm	4.920,-
60.75.605	Z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 735 990 800-1330 mm	7.870,-

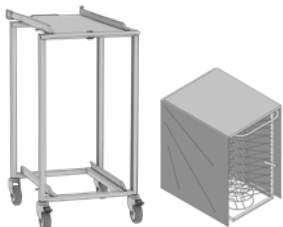
Akcesoria, typ 6-2/1 i 10-2/1



Stelaż na talerze

Za pomocą stelaża na talerze można z wykorzystaniem funkcji Finishing dokończyć przyrządzanie nawet z ułożonymi daniami (do średnicy talerza 31 cm). Wyłącznie w połączeniu z szyną wjazdową do stelaża ruchomego.

60.62.017	Typ 6-2/1, 34 talerzy	4.700,-
60.12.022	Typ 10-2/1, 52 talerzy	6.260,-
60.12.062	Typ 10-2/1, 42 talerzy	5.380,-

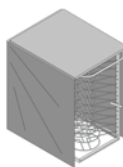


Systemy Finishing na bankiety

System Finishing obejmuje wszystkie ważne elementy wyposażenia dodatkowego, pozwalające od razu rozpocząć Finishing. W zestawie stelaż na talerze, pokrowiec Thermocover i wózek transportowy. Wyłącznie w połączeniu z szyną wjazdową do stelaża ruchomego.

Elementy w zestawie mają o 15% niższą cenę w porównaniu z ceną detaliczną.

60.62.196	Typ 6-2/1, 34 talerzy	10.838,-
60.12.154	Typ 10-2/1, 42 talerzy	12.079,-
60.12.155	Typ 10-2/1, 52 talerzy	12.827,-



Thermocover

Specjalne materiały izolacyjne pozwalają po zakończeniu procesu Finishing przechować dania na gorąco przez czas do 20 minut. Proste zamknięcie magnetyczne umożliwiające szybkie otwieranie i zamykanie.

6004.1016	Typ 6-2/1	3.130,-
6004.1014	Typ 10-2/1	3.910,-



Czujnik temperatury potrawy USB

Dodatkowe zewnętrzne czujniki temperatury potrawy można w prosty sposób podłączyć do portu USB. Prosty zewnętrzny czujnik temperatury potrawy umożliwia monitorowanie potrawy w iCombi Pro. Można go też stosować zamiast wewnętrznego czujnika temperatury potrawy w iCombi Classic. Czujnik temperatury potrawy sous-vide umożliwia przyrządzanie potraw w woreczkach próżniowych z nadzorowaniem temperatury potrawy. Za pomocą zestawu rozszerzającego można podłączyć zewnętrzny czujnik temperatury potrawy do innego urządzenia zgodnie z przepisami dot. higieny.

60.76.316	Czujnik temperatury potrawy sous-vide do urządzeń nablátowych i podłogowych	2.230,-
60.76.317	1 zewnętrzny czujnik temperatury potrawy do urządzeń nablátowych	2.230,-
60.76.876	Zestaw rozszerzający do czujnika temperatury potrawy USB	680,-

Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury potrawy

Ułatwia poprawne umieszczenie czujnika temperatury potrawy w płynnych, miękkich lub bardzo małych produktach. Przyrząd do pozycjonowania można przymocować do stelaża ruchomego i stelaża zawieszanego.

60.71.022	Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 i 20-2/1	70,-
-----------	--	------



Osłona termiczna ścianki bocznej

Późniejsza instalacja osłony termicznej pozwala na ustawienie promieniujących źródeł ciepła (np. grilla) bliżej ścianki bocznej urządzenia.

60.75.769	Osłona termiczna lewa, typ 6-2/1	1.170,-
60.75.768	Osłona termiczna prawa, typ 6-2/1	1.170,-
60.75.776	Osłona termiczna lewa, typ 10-2/1	1.330,-
60.75.774	Osłona termiczna prawa, typ 10-2/1	1.330,-



Przerywacz kondensacji

Służy do zmiany kierunku wydobywającej się pary wodnej i innych oparów z rury odpowietrzającej.

60.72.592	Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 i 10-2/1 (wys.: 458 mm)	690,-
-----------	---	-------

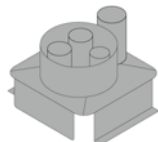
Akcesoria, typ 6-2/1 i 10-2/1



Zestaw podłączeniowy

Złożony z węża doprowadzającego wodę (2 m) i rur odpływowych DN 50.

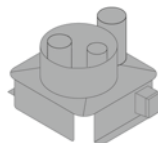
60.70.464	Typy XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	340,-
-----------	---	-------



Kolektor spalin (do urządzeń gazowych)

Do odprowadzania spalin przez rurę podłączoną do kanału spalinowego (średnica rury spalin 180 mm).

70.01.432	Typ 6-2/1	990,-
70.01.586	Typ 10-2/1	990,-



Kolektor spalin z zabezpieczeniem przeciwwypływowym, klasa B13 (urządzenia gazowe)

Do odprowadzania spalin do sufitu wyciągowego lub przez rurę podłączoną do kanału spalinowego (średnica rury spalin 180 mm).

70.01.431	Typ 6-2/1	1.160,-
70.01.582	Typ 10-2/1	1.160,-



Pamięć USB RATIONAL

42.00.162	Pamięć USB 3.0 do zapisu programów przyrządzania potraw i danych HACCP	60,-
-----------	--	------

Akcesoria, typ 20-1/1 i 20-2/1



UltraVent (wyłącznie dla urządzeń w wersji elektrycznej)

Okap kondensacyjny do odprowadzania oparów bez konieczności podłączania dodatkowego przyłącza.

20-1/1: przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. | gr. | wys.: 880 | 929 | 337 mm

20-2/1: przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. | gr. | wys.: 1084 | 1134 | 337 mm

60.75.136	Typ 20-1/1	22.680,-
60.75.137	Typ 20-2/1	29.700,-



Okap wentylacyjny (wyłącznie dla urządzeń w wersji elektrycznej)

Okap odprowadzający opary przez dodatkowe przyłącze do kanału wentylacyjnego.

Przyłącze elektryczne 1 NAC 230 V, wymiary szer. | gr. | wys.: 880 | 929 | 383 mm

60.76.219	Typ 20-1/1	17.700,-
-----------	------------	----------



Stelaż ruchomy, typ 20-1/1

Do szybkiego i wygodnego załadunku i rozładunku urządzeń podłogowych.

Wymiary szer. | gr. | wys.: 561 | 824 | 1743 mm

60.21.331	Standard, 20 poziomów (odstęp między szynami 65 mm)	8.650,-
60.21.287	15 poziomów (odstęp między szynami 84 mm)	8.650,-
60.21.288	16 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	8.650,-
60.21.289	17 poziomów (odstęp między szynami 74 mm)	8.650,-
60.21.292	Norma piekarnicza (400 × 600 mm), 16 poziomów (odstęp między szynami 81 mm)*	8.650,-
60.21.245	20 poziomów, najwyższy poziom na wys. 1,60 m (odstęp między szynami 62 mm)	8.650,-
60.21.291	20 poziomów, wzmocniona wersja HeavyDuty/wersja morska Marine (odstęp między szynami 65 mm)	9.520,-

* Prosimy zwrócić uwagę, że wersja GN oraz wersja piekarnicza 400 × 600 mm posiadają różne osłony wentylatora w komorze gotowania. Osłonę wentylatora można zakupić u partnera serwisowego jako część serwisową.



Stelaż ruchomy, typ 20-2/1

Do szybkiego i wygodnego załadunku i rozładunku urządzeń podłogowych.

Wymiary szer. | gr. | wys.: 772 | 1013 | 1742 mm

60.22.490	Standard, 20 poziomów (odstęp między szynami 65 mm)	10.890,-
60.22.394	15 poziomów (odstęp między szynami 84 mm)	10.890,-
60.22.395	16 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	10.890,-
60.22.396	17 poziomów (odstęp między szynami 74 mm)	10.890,-
60.22.368	20 poziomów, najwyższy poziom na wys. 1,60 m (odstęp między szynami 62 mm)	10.890,-
60.22.447	20 poziomów, wzmocniona wersja HeavyDuty/wersja morska Marine (odstęp między szynami 65 mm)	11.970,-

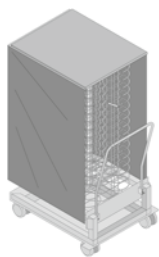


Stelaż na talerze

Za pomocą stelaża na talerze można z wykorzystaniem funkcji Finishing dokończyć przyrządzanie nawet z ułożonymi daniami (do średnicy talerza 31 cm).

60.21.293	Typ 20-1/1, 60 talerzy	9.840,-
60.21.294	Typ 20-1/1, 50 talerzy	9.170,-
60.22.400	Typ 20-2/1, 120 talerzy	15.890,-
60.22.399	Typ 20-2/1, 100 talerzy	13.720,-
60.22.398	Typ 20-2/1, 84 talerzy	12.040,-

Akcesoria, typ 20-1/1 i 20-2/1

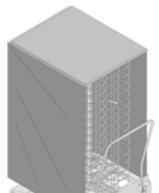


Systemy Finishing na bankiety

System Finishing obejmuje wszystkie ważne elementy wyposażenia dodatkowego, pozwalające od razu rozpocząć Finishing. Złożony ze stelaża na talerze i pokrowca Thermocover.

Elementy w zestawie mają o 15% niższą cenę w porównaniu z ceną detaliczną.

60.21.332	Typ 20-1/1, 60 talerzy	12.895,-
60.21.333	Typ 20-1/1, 50 talerzy	12.325,-
60.22.493	Typ 20-2/1, 120 talerzy	19.814,-
60.22.492	Typ 20-2/1, 100 talerzy	17.969,-
60.22.491	Typ 20-2/1, 84 talerzy	16.541,-



Thermocover

Specjalne materiały izolacyjne pozwalają po zakończeniu procesu Finishing przechować dania na gorąco przez czas do 20 minut. Proste zamknięcie magnetyczne umożliwiające szybkie otwieranie i zamykanie.

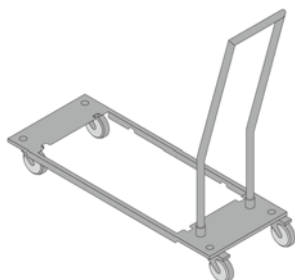
6004.1011	Typ 20-1/1	5.330,-
6004.1012	Typ 20-2/1	7.420,-



Zestaw odprowadzania tłuszczu do stelaża ruchomego

Tylko w połączeniu z opcją „Zintegrowany odpływ tłuszczu”.

60.75.107	Typ 20-1/1	4.330,-
60.75.108	Typ 20-2/1	5.440,-



Wózek transportowy na pojemniki do tłuszczu

Umożliwia bezpieczne przewożenie pełnych kanistrów/pojemników.

60.73.309	Wózek transportowy na pojemniki zbiorcze do tłuszczu (Combi-Duo i urządzenia podłogowe)	2.020,-
-----------	---	---------



Zaczep na uchwyt stelaża ruchomego

Do bezpiecznego przechowywania uchwytu stelaża ruchomego. Zaczep na uchwyt jest dołączony do zestawu.

60.75.895	Typy 20-1/1, 20-2/1	100,-
-----------	---------------------	-------

Rampa wjazdowa do stelaża ruchomego

Przy pomocy rampy wjazdowej można wyrównać spadki (do 3%) w podłodze kuchennej. Zapewnia to bezwstrząsowy wjazd stelaży ruchomych do urządzenia RATIONAL oraz ich właściwe wypoziomowanie.

60.21.262	Typ 20-1/1	5.740,-
60.22.380	Typ 20-2/1	6.640,-



Podwyższenie urządzenia

Podwyższa prześwit urządzenia RATIONAL o 70 mm. Tylko w połączeniu z podwyższeniem stelaża ruchomego.

60.70.407	Typy 20-1/1, 20-2/1	1.190,-
-----------	---------------------	---------

Podwyższenie stelaża ruchomego

Tylko w połączeniu z podwyższeniem urządzenia.

60.21.297	Typ 20-1/1	2.170,-
60.22.386	Typ 20-2/1	2.900,-

Akcesoria, typ 20-1/1 i 20-2/1



Czujnik temperatury potrawy USB

Dodatkowe zewnętrzne czujniki temperatury potrawy można w prosty sposób podłączać do portu USB. Prosty zewnętrzny czujnik temperatury potrawy umożliwia monitorowanie potrawy w iCombi Pro. Można go też stosować zamiast wewnętrznego czujnika temperatury potrawy w iCombi Classic. Czujnik temperatury potrawy sous-vide umożliwia przyrządzanie potraw w woreczkach próżniowych z nadzorowaniem temperatury potrawy. Za pomocą zestawu rozszerzającego można podłączać zewnętrzny czujnik temperatury potrawy do innego urządzenia zgodnie z przepisami dot. higieny.

60.76.316	Czujnik temperatury potrawy sous-vide do urządzeń nablutowych i podłogowych	2.230,-
60.76.318	1 zewnętrzny Czujnik temperatury potrawy do urządzeń podłogowych	2.230,-
60.76.876	Zestaw rozszerzający do czujnika temperatury potrawy USB	680,-

Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury potrawy

Ułatwia poprawne umieszczenie czujnika temperatury potrawy w płynnych, miękkich lub bardzo małych produktach. Przyrząd do pozycjonowania można przymocować do stelaża ruchomego i stelaża zawieszanego.

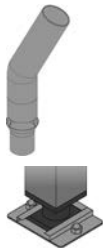
60.71.022	Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 i 20-2/1	70,-
-----------	--	------



Osłona termiczna ścianki bocznej

Późniejsza instalacja osłony termicznej pozwala na ustawienie promieniujących źródeł ciepła (np. grilla) bliżej ścianki bocznej urządzenia.

60.75.829	Osłona termiczna lewa, typ 20-1/1	1.490,-
60.75.826	Osłona termiczna lewa, typ 20-2/1	1.890,-



Przerywacz kondensacji

Służy do zmiany kierunku wydobywającej się pary wodnej i innych oparów z rury odpowietrzającej.

60.75.326	Typy 20-1/1 i 20-2/1 (wys.: 480 mm)	860,-
-----------	-------------------------------------	-------

Mocowanie urządzeń do podłogi 20-1/1, 20-2/1

Dołączone do zestawu.

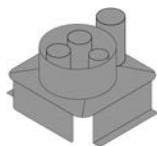
8700.0317	Typy 20-1/1 i 20-2/1	160,-
-----------	----------------------	-------



Zestaw podłączeniowy

Złożony z węża doprowadzającego wodę (2 m) i rur odpływowych DN 50.

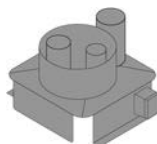
60.70.464	Typy XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	340,-
-----------	---	-------



Kolektor spalin (do urządzeń gazowych)

Do odprowadzania spalin przez rurę podłączoną do kanału spalinowego (średnica rury spalin 180 mm).

70.01.587	Typ 20-1/1	1.490,-
70.01.493	Typ 20-2/1	1.490,-



Kolektor spalin z zabezpieczeniem przeciwwypływowym, klasa B13 (urządzenia gazowe)

Do odprowadzania spalin do sufitu wyciągowego lub przez rurę podłączoną do kanału spalinowego (średnica rury spalin 180 mm).

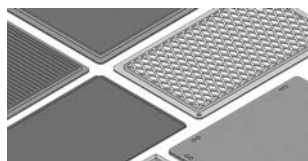
70.01.583	Typ 20-1/1	1.700,-
70.01.492	Typ 20-2/1	1.700,-



Pamięć USB RATIONAL

42.00.162	Pamięć USB 3.0 do zapisu programów przyrządzania potraw i danych HACCP	60,-
-----------	--	------

Akcesoria do gotowania i akcesoria specjalne



Pakiety wyposażenia

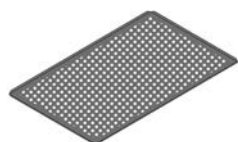
60.76.088	Grillowy zestaw startowy – w zestawie: 1 x ruszt grillowy w kratkę i paski 1/1 GN, 1 x taca do grillowania i smażenia 1/1 GN, 1 x CombiFry 1/1 GN, 1 x ruszt ze stali szlachetnej 1/1 GN	1.809,-
60.76.089	Zestaw startowy Snack & Bake – w zestawie: 3 x nieperforowana blacha do smażenia i pieczenia 1/1 GN, 1 x Multibaker 1/1 GN, 1 x pojemnik emaliowany „w marmurek” 40 mm 1/1 GN	1.611,-



VarioSmoker

Pojemnik wędzarniczy z zasilaczem, uchwytem na zasilacz i kablami przyłączeniowymi. W iCombi Pro (z wyjątkiem urządzeń XS 6-2/3) podłączenie za pomocą złącza USB i sterowanie za pomocą inteligentnych ścieżek przyrządzania potraw. Obsługa ręczna w iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus i CombiMaster. Przyłącze elektryczne 90 – 240 V, 50/60 Hz, 150 W

60.75.371	VarioSmoker z wtyczką rodzaju E/F	2.830,-
-----------	-----------------------------------	---------



Perforowane blachy do pieczenia

Blachy do pieczenia o wysokim przewodnictwie cieplnym z powłoką zapobiegającą przywieraniu TriLax, gwarantujące perfekcyjne rezultaty pieczenia w temperaturach do 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (325 × 354 mm)	230,-
6015.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	290,-
6015.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)	440,-
6015.1000	Norma piekarnicza 400 × 600 mm	370,-



Blachy do pieczenia i smażenia (nieperforowane)

Blachy do pieczenia o wysokim przewodnictwie cieplnym z powłoką zapobiegającą przywieraniu TriLax, gwarantujące perfekcyjne rezultaty gotowania i pieczenia w temperaturach do 300 °C.

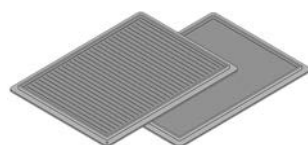
60.73.671	2/3 GN (325 × 354 mm)	230,-
6013.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	310,-
6013.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)	440,-
6013.1003	Norma piekarnicza 400 × 600 mm	380,-



Ruszt grillowy w kratkę i paski

Ruszt grillowy w kratkę i paski z powłoką zapobiegającą przywieraniu TriLax umożliwia klasyczne paski grillowe lub oryginalny amerykański wzorek Steakhouse.

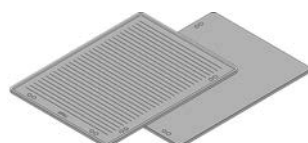
60.73.802	1/2 GN (325 × 265 mm)	440,-
60.73.801	2/3 GN (325 × 354 mm)	510,-
60.73.314	1/1 GN (325 × 530 mm)	680,-



Taca do grillowania i smażenia

Taca do grillowania i smażenia o wielofunkcyjnym zastosowaniu z powłoką zapobiegającą przywieraniu TriLax, doskonała do tworzenia ukośnych wzorków grillowych na produktach krótko smażonych, rybach i warzywach. Dzięki rowkowi biegnącemu wokół brzegu, odwrotna strona idealnie nadaje się do smażenia produktów, z których wypływa dużo tłuszczu albo płynu.

60.71.617	1/1 GN (325 × 530 mm)	680,-
-----------	-----------------------	-------

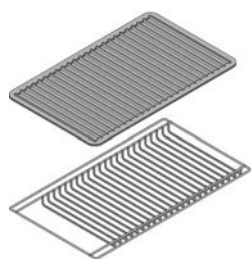


Taca do grillowania i pieczenia pizzy

Taca do grillowania i pieczenia pizzy z powłoką zapobiegającą przywieraniu TriLax. Doskonała do przyrządzania pizzy convenience, podplomyków i chlebków pita w temperaturach do 300 °C. Odwrotna strona nadaje się do grillowania steków, warzyw oraz ryb.

60.73.798	2/3 GN (325 × 354 mm)	560,-
60.70.943	1/1 GN (325 × 530 mm)	720,-
60.71.237	Norma piekarnicza 400 × 600 mm	930,-

Akcesoria do gotowania i akcesoria specjalne



Ruszt CombiGrill z rusztem do załadunku

Ruszt CombiGrill z powłoką zapobiegającą przywieraniu TriLax pozwala uzyskać perfekcyjny wzorek grillowy na produktach krótko smażonych, rybach i warzywach. Brak konieczności rozgrzewania.

Ruszt pomocniczy wykonany ze stali nierdzewnej ułatwia grillowanie dużych ilości bardzo cienkich produktów na rozgrzanym ruszcie CombiGrill.

6035.1017	Ruszt CombiGrill 1/1 GN (325 × 530 mm)	610,-
60.73.848	Ruszt pomocniczy do załadunku rusztu CombiGrill 325 × 618 mm (do 1/1 GN (325 × 530 mm))	210,-



Forma do smażenia i pieczenia

Żeberkowana powierzchnia zapewnia równomierne zarumienienie, a powłoka TriLax zapobiega przywieraniu potraw. Taca, na której umieszcza się formy, zapewnia ich wygodny i bezpieczny transport.

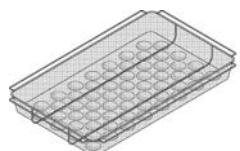
60.73.286	Zestaw małych form do smażenia i pieczenia (4 szt. plus taca)	1.310,-
60.73.287	Zestaw dużych form do smażenia i pieczenia (2 szt. plus taca)	940,-
60.73.271	Forma do smażenia i pieczenia, mała (ø 16 cm)	280,-
60.73.272	Forma do smażenia i pieczenia, duża (ø 25 cm)	380,-
60.73.212	Taca 1/1 GN do małych form do smażenia i pieczenia	190,-
60.73.216	Taca 1/1 GN do dużych form do smażenia i pieczenia	190,-



Multibaker

Multibaker z powłoką zapobiegającą przywieraniu TriLax jest przeznaczony do przyrządzania dużych ilości jaj sadzonych, omeletów, placków ziemniaczanych, tortilli itp.

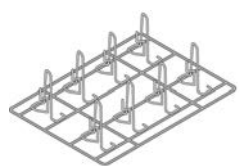
60.73.764	1/3 GN (325 × 265 mm) 2 zagłębienia	240,-
60.73.646	2/3 GN (325 × 354 mm) 5 zagłębienia	350,-
60.71.157	1/1 GN (325 × 530 mm) 8 zagłębienia	450,-



CombiFry

Do przyrządzania produktów wstępnie frytowanych w dużych ilościach.

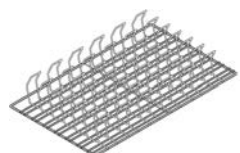
6019.1250	1/2 GN (325 × 265 mm)	250,-
60.73.619	2/3 GN (325 × 354 mm)	350,-
6019.1150	1/1 GN (325 × 530 mm)	460,-



Ruszt Superspike do kurczaków i kaczek

Pionowe ustawienie kurczaków i kaczek gwarantuje szczególnie soczyste mięso piersi oraz chrupiącą i równomiernie przyrumienioną skórę.

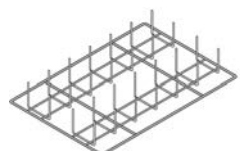
6035.1015	Pojemność 4 sztuki, maks. masa 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	210,-
6035.1016	Pojemność 6 sztuki, maks. masa 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	250,-
6035.1006	Pojemność 8 sztuki, maks. masa 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	270,-
6035.1010	Pojemność 10 sztuki, maks. masa 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	330,-
6035.1009	Superspike do kaczek, pojemność 8 sztuki, maks. masa 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	490,-



Ruszt do pieczenia żeberek

Pionowe ułożenie żeberek na ruszcie umożliwia – przy optymalnym wykorzystaniu pojemności urządzenia – idealne, delikatne wstępne przygotowanie żeberek (także w nocy).

6035.1018	1/1 GN (325 × 530 mm)	550,-
-----------	-----------------------	-------

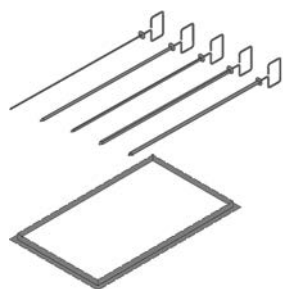


Potato Baker

Przy pomocy urządzenia Potato Baker firmy RATIONAL można przyrządzać ziemniaki z pieca lub kolby kukurydzy bez folii aluminiowej do 50% szybciej.

6035.1019	1/1 GN (325 × 530 mm)	550,-
-----------	-----------------------	-------

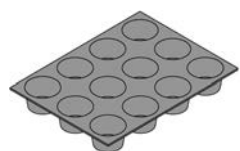
Akcesoria do gotowania i akcesoria specjalne



Sztycja do grilla i Tandoori

Sztycy ze stali szlachetnej i pasująca rama, przeznaczone do przyrządzania kawałków mięsa i drobiu, całych ryb lub filetów. Wyjątkowo wytrzymała dzięki wysokiej jakości stali szlachetnej. Łatwe mycie w zmywarce.

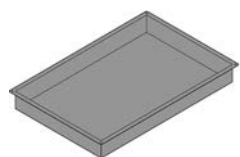
60.75.782	Zestaw 2/3 GN (325 × 354 mm) (1 x rama do sztyc z 5 różnymi sztycami)	400,-
60.72.414	Zestaw 1/1 GN (325 × 530 mm) (1 x rama do sztyc z 5 różnymi sztycami)	580,-
60.74.963	Rama do sztyc do grilla i Tandoori 2/3 GN (325 × 354 mm)	210,-
60.72.224	Rama do sztyc do grilla i Tandoori 1/1 GN (325 × 530 mm)	260,-
60.75.783	5 sztyc O 5 mm, 265 mm długość do 2/3 GN (325 × 354 mm)	220,-
60.75.784	5 sztyc □ 5 mm, 265 mm długość do 2/3 GN (325 × 354 mm)	220,-
60.75.785	5 sztyc do ryb 4 × 10 mm, 265 mm długość do 2/3 GN (325 × 354 mm)	240,-
60.72.416	3 sztyc O 5 mm, 530 mm długość do 1/1 GN (325 × 530 mm)	200,-
60.72.417	3 sztyc O 8 mm, 530 mm długość do 1/1 GN (325 × 530 mm)	220,-
60.72.418	3 sztyc □ 5 mm, 530 mm długość do 1/1 GN (325 × 530 mm)	200,-
60.72.419	3 sztyc □ 8 mm, 530 mm długość do 1/1 GN (325 × 530 mm)	220,-
60.72.420	3 sztyc do ryb 4 × 10 mm, 530 mm długość do 1/1 GN (325 × 530 mm)	220,-



Forma na muffiny i tymbale

Formy na muffiny i tymbale są wykonane z wysoce elastycznego materiału. Doskonale nadają się do przyrządzania np. flanów warzywnych, tymbali rybnych, puddingu chlebowego, jaj w koszulkach, najróżniejszych deserów i wielu innych potraw. Pojemność napełniania ok. 100 ml.

6017.1002	300 × 400 mm (do 1/1 GN (325 × 530 mm))	380,-
6017.1001	400 × 600 mm (do 2/1 GN (650 × 530 mm)) i norma piekarnicza)	730,-



Pojemniki emaliowane „w marmurek”

Bardzo dobre przewodnictwo ciepłe gwarantuje równomierne przyrumienienie. W pełni wyprofilowane naroża pojemnika umożliwiające serwowanie narożnych kawałków. Doskonale do pieczenia ciast z blachy, ciast piaskowych i pizzy.

6014.1202	1/2 GN (325 × 265 mm), gł. 20 mm	280,-
6014.1204	1/2 GN (325 × 265 mm), gł. 40 mm	320,-
6014.1206	1/2 GN (325 × 265 mm), gł. 60 mm	380,-
6014.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 20 mm	320,-
6014.2304	2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 40 mm	350,-
6014.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 60 mm	430,-
6014.2310	2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 100 mm	520,-
6014.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 20 mm	380,-
6014.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 40 mm	410,-
6014.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 60 mm	510,-
6014.1110	1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 100 mm	630,-
6014.2102	2/1 GN (650 × 530 mm), gł. 20 mm	570,-
6014.2104	2/1 GN (650 × 530 mm), gł. 40 mm	620,-
6014.2106	2/1 GN (650 × 530 mm), gł. 60 mm	760,-
6014.1002	Norma piekarnicza 400 × 600 mm, gł. 20 mm	450,-
6014.1004	Norma piekarnicza 400 × 600 mm, gł. 40 mm	500,-
6014.1006	Norma piekarnicza 400 × 600 mm, gł. 60 mm	610,-

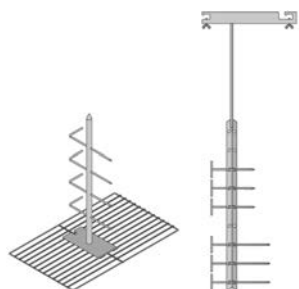


Forma do pizzy

Forma do pizzy do stelaży na talerze do pieczenia gotowej pizzy w mgnieniu oka. Wystarczy włożyć formę do pizzy do stelaża na talerze i włączyć pieczenie Finishing.

60.71.158	Pizza o Ø do 280 mm	110,-
-----------	---------------------	-------

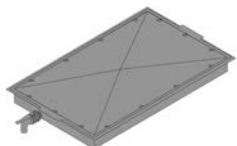
Akcesoria do gotowania i akcesoria specjalne



Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka (1 x jagnię lub 1 x prosię)

Do przyrządzania całych jagniąt i prosiąt. Wystarczy nadziać mięso i zawiesić.

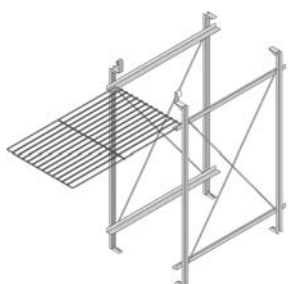
60.70.819	Typy 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 do 12 kg (1/1 GN (325 × 530 mm)	1.040,-
6035.1003	Typ 20-1/1 do 30 kg (1 szpikulec z uchwytem)	2.310,-
6035.1002	Typ 20-2/1 do 30 kg (1 szpikulec z uchwytem, drugi szpikulec na jagnię lub prosię opcjonalnie)	2.370,-
8710.1065	Szpikulec opcjonalny	990,-



Zbiornik do odprowadzania tłuszczu (z pokrywą i węzłem odpływowym)

Idealny do odprowadzania tłuszczu z grillowania i smażenia. Zbiornik można łatwo i bezpiecznie opróżnić przez węz odpływowy z zaworem kulowym.

8710.1135	1/1 GN (325 × 530 mm)	1.590,-
60.70.776	2/1 GN (650 × 530 mm)	2.330,-

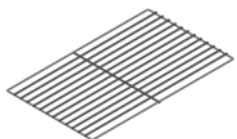


Stelaż zawieszany do kaczki po pekińsku

Specjalny stelaż zawieszany do urządzeń 10-1/1 umożliwia on optymalny załadunek produktów przyrządzanych w zawieszeniu, takich jak np. kaczki po pekińsku. Górna półka służy do zawieszania zawartego w pakiecie rusztu ze stali nierdzewnej i prostego mocowania produktów. Dolna półka na pojemnik zbiorczy na ściekający tłuszcz.

60.76.307	Zestaw stelaża zawieszanego do kaczki po pekińsku (stelaże zawieszane i ruszt 400 × 600 mm)	2.670,-
-----------	---	---------

Pojemniki GN



Ruszt ze stali szlachetnej

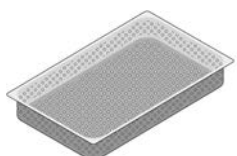
6010.2301	2/3 GN (325 × 354 mm)	140,-
6010.1101	1/1 GN (325 × 530 mm)	190,-
6010.2101	2/1 GN (650 × 530 mm)	320,-
6010.0103	Norma piekarnicza 400 × 600 mm	240,-



Pojemnik ze stali szlachetnej

Materiał pojemników RATIONAL jest grubszy od standardowego o 33%. Gwarantuje to maksymalną stabilność również w przypadku większych załadunków, a także długą żywotność. Wgłębienia umożliwiają układanie w stosy.

6013.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 20 mm	130,-
6013.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 65 mm	190,-
6013.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 20 mm	140,-
6013.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 40 mm	190,-
6013.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 65 mm	220,-



Pojemnik perforowany ze stali szlachetnej

6015.1165	1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 55 mm	230,-
-----------	----------------------------------	-------

Pakiety gwarantujące kompatybilność iCombi

Gwarancja zastosowania akcesoriów w różnych generacjach urządzeń.

Typ 6-1/1 i 10-1/1

Pakiet gwarantujący kompatybilność składający się z szyny wjazdowej i wózka transportowego zapewnia swobodę użytkowania nowych stelaży ruchomych, również w przypadku urządzeń poprzednich generacji od roku 2004.

60.61.745	Pakiet gwarantujący kompatybilność z wózkiem transportowym, standard, wymiary szer. gr. wys.: 525 911 990 mm do urządzeń nablatowych	4.450,-
60.61.746	Pakiet gwarantujący kompatybilność z wózkiem transportowym, z regulacją wysokości, wymiary szer. gr. wys.: 525 911 800-1330 mm do urządzeń nablatowych	6.660,-

Typ 6-2/1 i 10-2/1

Pakiet gwarantujący kompatybilność składający się z szyny wjazdowej i wózka transportowego zapewnia swobodę użytkowania nowych stelaży ruchomych.

60.62.197	Pakiet gwarantujący kompatybilność z wózkiem transportowym, standard, wymiary szer. gr. wys.: 735 996 990 mm do urządzeń nablatowych	5.730,-
-----------	--	---------

Typ 20-1/1

Pakiet gwarantujący kompatybilność składający się z szyny centrującej, podwyższenia urządzenia oraz ruchomego stelaża umożliwia korzystanie z nowych stelaży ruchomych.

60.21.335	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem ruchomym z 20 poziomami, najwyższy poziom na wys. 1,60 m (odstęp między szynami 62 mm) do urządzeń podłogowych	8.650,-
60.21.336	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze standardowym stelażem ruchomym z 20 poziomami (odstęp między szynami 65 mm) do urządzeń podłogowych	8.650,-
60.21.337	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem ruchomym z 15 poziomami, (odstęp między szynami 84 mm) do urządzeń podłogowych	8.650,-
60.21.338	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem ruchomym z 16 poziomami, (odstęp między szynami 80 mm) do urządzeń podłogowych	8.650,-
60.21.339	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem ruchomym, norma piekarnicza, z 16 poziomami (odstęp między szynami 81 mm) do urządzeń podłogowych	8.650,-
60.21.340	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem na talerze typu 20-1/1, 60 talerzy, do urządzeń podłogowych	9.840,-
60.21.341	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem na talerze typu 20-1/1, 50 talerzy, do urządzeń podłogowych	9.170,-

Typ 20-2/1

Pakiet gwarantujący kompatybilność składający się z szyny centrującej, podwyższenia urządzenia oraz ruchomego stelaża umożliwia korzystanie z nowych stelaży ruchomych.

60.22.497	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem ruchomym z 20 poziomami, najwyższy poziom na wys. 1,60 m (odstęp między szynami 62 mm) do urządzeń podłogowych	10.890,-
60.22.498	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze standardowym stelażem ruchomym z 20 poziomami (odstęp między szynami 65 mm) do urządzeń podłogowych	10.890,-
60.22.499	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem ruchomym z 15 poziomami, (odstęp między szynami 84 mm) do urządzeń podłogowych	10.890,-
60.22.500	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem na talerze typu 20-2/1, 84 talerzy, do urządzeń podłogowych	12.040,-
60.22.501	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem na talerze typu 20-2/1, 100 talerzy, do urządzeń podłogowych	13.720,-
60.22.502	Pakiet gwarantujący kompatybilność ze stelażem na talerze typu 20-2/1, 120 talerzy, do urządzeń podłogowych	15.890,-

Pakiety gwarantujące kompatybilność iCombi

Zestaw adaptacyjny

Do montażu UltraVent, UltraVent Plus lub okapu wentylacyjnego na SelfCookingCenter lub CombiMaster Plus.
SelfCookingCenter lub CombiMaster Plus od 09/2011 do 05/2020

60.75.148	Zestaw adaptacyjny dla typu 61 i 101, wyłącznie pojedyncze urządzenia w wersji elektrycznej	1.700,-
60.75.149	Zestaw adaptacyjny dla typu 62, wyłącznie pojedyncze urządzenia w wersji elektrycznej	1.700,-
60.76.604	Zestaw adaptacyjny dla typu 102, wyłącznie pojedyncze urządzenia w wersji elektrycznej	1.700,-
60.75.150	Zestaw adaptacyjny dla typu 201, wyłącznie urządzenia w wersji elektrycznej	1.700,-
60.75.151	Zestaw adaptacyjny dla typu 202, wyłącznie urządzenia w wersji elektrycznej	1.700,-

SelfCookingCenter lub CombiMaster Plus od 04/2004 do 09/2011

60.76.837	Zestaw adaptacyjny dla typu 61 i 101, wyłącznie pojedyncze urządzenie w wersji elektrycznej	1.990,-
-----------	---	---------

Pamięć USB RATIONAL

Pamięć zewnętrzna USB 2.0 do zapisywania programów gotowania i danych HACCP, do SelfCookingCenter oraz CombiMaster Plus.

42.00.386	Pamięć USB 2.0	110,-
-----------	----------------	-------

Pakiety gwarantujące kompatybilność Combi-Duo

iCombi z SelfCookingCenter lub CombiMaster Plus od 2004

Prosimy wybrać zestaw Combi-Duo oraz odpowiedni system wentylacyjny dla dolnego urządzenia.

				Górne urządzenie iCombi					System wentylacyjny dla urządzenia dolnego
				Elektryczne		Gazowe			
				Dolne urządzenie	XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1
SelfCookingCenter lub CombiMaster Plus od 09/2011 do 05/2020	Drzwi prawostronne	Elektryczne	XS	A	–	–	–	–	–
			61	P*	N	–	N	–	V*
			101	P*	N	–	N	–	V*
			62	Q*	Q*	O	Q*	O	V*
			102	Q*	–	O	–	O	V*
		Gazowe	61	P	P	–	P	–	T
			101	P	–	–	–	–	T
			62	Q	Q	Q	Q	Q	T
			102	Q	–	–	–	–	T
			Drzwi lewostronne	Elektryczne	XS	B	–	–	–
	61	R			R	–	R	–	V
	101	R			–	–	–	–	V
	62	S			S	S	S	S	V
	102	S			–	–	–	–	V
	Gazowe	61		R	R	–	R	–	T
		101		R	–	–	–	–	T
		62		S	S	S	S	S	T
	102	S	–	–	–	–	T		
SelfCookingCenter lub CombiMaster Plus od 04/2004 do 09/2011	Drzwi prawostronne	Elektryczne	61	P	P	–	P	–	W
			62	Q	Q	Q	Q	Q	W
		Gazowe	61	P	P	–	P	–	U
			62	Q	Q	Q	Q	Q	U
	Drzwi lewostronne	Elektryczne	61	R	R	–	R	–	W
			62	S	S	S	S	S	W
		Gazowe	61	R	R	–	R	–	U
			62	S	S	S	S	S	U

A	60.73.768	Combi-Duo typu XS 6-2/3 na XS 6-2/3 z drzwiami prawostronnymi	2.740,-
B	60.74.276	Combi-Duo typu XS 6-2/3 na XS 6-2/3 z drzwiami lewostronnymi	2.740,-
N	60.76.500	Combi-Duo, typ 6-1/1 elektryczne/gazowe na 61, 101 elektryczne kompatybilne z drzwiami prawostronnymi	3.740,-
O	60.76.575	Combi-Duo, typ 6-2/1 elektryczne/gazowe na 62, 102 elektryczne kompatybilne z drzwiami prawostronnymi	4.910,-
P	60.74.524	Combi-Duo Universal, typ XS 6-2/3 lub typ 6-1/1 elektryczne/gazowe na typ 61 elektryczne/gazowe kompatybilne z drzwiami prawostronnymi	4.640,-
Q	60.74.797	Combi-Duo Universal, typ XS 6-2/3 lub typ 6-1/1 elektryczne/gazowe na typ 62 elektryczne/gazowe kompatybilne z drzwiami prawostronnymi	6.060,-
R	60.74.930	Combi-Duo Universal, typ XS 6-2/3 lub typ 6-1/1 elektryczne/gazowe na typ 61 elektryczne/gazowe kompatybilne z drzwiami lewostronnymi	4.640,-
S	60.74.953	Combi-Duo Universal, typ XS 6-2/3 lub typ 6-1/1 elektryczne/gazowe na typ 62 elektryczne/gazowe kompatybilne z drzwiami lewostronnymi	6.060,-
T	60.76.756	Komora spalinowa, typ 61, 101, 62, 102 gazowe od 09/2011 do 05/2020	720,-
U	60.76.757	Komora spalinowa, typ 61, 101, 62, 102 gazowe od 04/2004 do 09/2011	840,-
V	60.76.733	Rura wentylacyjna, typ 61, 101, 62, 102 elektryczne od 09/2011 do 05/2020	510,-
W	60.76.735	Rura wentylacyjna, typ 61, 101, 62, 102 elektryczne od 04/2004 do 09/2011	580,-

* Rura wentylacyjna do urządzeń elektrycznych V jest potrzebna wyłącznie w zestawach Combi-Duo P i Q.

Pakiety gwarantujące kompatybilność Combi-Duo

Zestaw adaptacyjny do okapów wentylacyjnych Combi-Duo

Do instalacji na Combi-Duo z iCombi na SelfCookingCenter lub CombiMaster Plus od 09/2011 do 05/2020.

60.76.659	Typ 61, 101, 62 i 102 w wersji elektrycznej	1.700,-
-----------	---	---------

Do instalacji na Combi-Duo z iCombi na SelfCookingCenter lub CombiMaster Plus od 04/2004 do 09/2011.

60.76.883	Typ 61, 101, 62 i 102 w wersji elektrycznej	1.990,-
-----------	---	---------

Wersje podstaw dla połączeń iCombi z SelfCookingCenter lub CombiMaster Plus

Prosimy wybrać jedną z następujących opcji w razie nowej konfiguracji Combi-Duo.

Dolne urządzenie to SelfCookingCenter lub CombiMaster Plus typu 61 lub 101

60.60.349	Z nóżkami	1.380,-
60.60.968	Mobilne z kółkami	3.470,-
60.31.649	Podstawa I do Combi-Duo typ 61 na 61	2.610,-

Dolne urządzenie to SelfCookingCenter lub CombiMaster Plus typu 62 lub 102

60.60.392	Z nóżkami	1.860,-
60.60.513	Mobilne z kółkami	4.670,-
60.31.650	Podstawa I do Combi-Duo typ 62 na 62	3.040,-

Znaki jakości dla iCombi

Poniższe znaki jakości potwierdzają, że nasze urządzenia spełniają wytyczne i standardy niezależnych ośrodków testowych i certyfikacyjnych. Dzięki nim już na pierwszy rzut oka widać, że urządzenia spełniają krajowe i międzynarodowe wymagania bezpieczeństwa, przykładamy wagę do wysokiej jakości produktów i jesteśmy w stanie je udokumentować. Bliższe informacje można znaleźć na stronie rational-online.com.



Zgodność CE określa najważniejsze wymagania bezpieczeństwa stawiane produktom wprowadzanym na rynek europejski.



EnergyStar to międzynarodowy i dobrowolny program certyfikacji. Wyróżnia on szczególnie energooszczędne produkty na podstawie kryteriów oszczędności prądu Amerykańskiej Agencji Ochrony Środowiska oraz Departamentu Energii Stanów Zjednoczonych.



KIWA koncentruje się na rynku europejskim w zakresie testowania, kontroli i certyfikacji urządzeń w sektorach elektrycznym, gazowym i wodnym. Dodatkowo urządzenia poddawane są badaniom zgodnie ze zdefiniowanymi wymogami odnośnie jakości i bezpieczeństwa.



Instytut NSF-HCV zajmuje się certyfikacją higienicznego bezpieczeństwa urządzeń przeznaczonych do przyrządzania potraw w Europie.



CSA to północnoamerykański znak jakości, potwierdzający spełnienie wszystkich przepisów prawnych w związku z dopuszczeniem instalacji gazowej w ramach wprowadzania nowych urządzeń na rynek.



Instytut NSF dba o przestrzeganie standardów higieny NSF/ANSI w ramach wprowadzania nowych urządzeń na rynek.



Instytut UL poddaje ocenie i certyfikacji bezpieczeństwo produktów elektrycznych, wprowadzanych na rynek w Stanach Zjednoczonych.



QA to znak jakości dla urządzeń gazowych w Holandii, potwierdzających, że spełniają one wymagania względem jakości, funkcjonalności i bezpieczeństwa.



Niniejszy certyfikat określa wymagania odnośnie jakości, bezpieczeństwa i właściwości użytkowych na rynku szwajcarskim dla urządzeń w sektorze gazowym i wodnym.



Instytut EAC definiuje najważniejsze wymagania dotyczące jakości i bezpieczeństwa stawiane urządzeniom na terenie Eurazji.



Urządzenia elektryczne, przeznaczone na rynek japoński muszą spełniać wymagania bezpieczeństwa PSE.



JIA potwierdza spełnienie określonych wymagań w zakresie ochrony wody pitnej na rynku japońskim.



Związek kontroli JIA testuje i certyfikuje urządzenia gazowe na rynku japońskim.



Instytucja KTL jest odpowiedzialna za rynek koreański i potwierdza przestrzeganie wymogów bezpieczeństwa produkcji urządzeń elektrycznych.



KGS zajmuje się podstawowymi wymogami dotyczącymi dopuszczenia instalacji gazowych zgodnie z normami koreańskimi.



Watermark zajmuje się certyfikacją urządzeń na rynku australijskim, gwarantującą, że są one odpowiednio dostosowane do użytku.



AGA obowiązuje na rynku australijskim i gwarantuje, że urządzenia gazowe spełniają wymagania bezpieczeństwa gazu obowiązujące w Australii.



INMETRO obowiązuje w Brazylii dla wszystkich urządzeń i komponentów elektrycznych o mocy znamionowej 20 kW.



IRAM określa warunki dopuszczenia na rynku argentyńskim, w szczególności w zakresie elektroniki, instalacji gazowych, mechanicznych, higieny, bezpieczeństwa i produktów spożywczych.



DNV GL jest międzynarodowym towarzystwem klasyfikacyjnym, które certyfikuje wykonanie urządzeń do stosowania na statkach.

Cechy wyposażenia iCombi

Funkcje	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
iCookingSuite z trybami pracy: drób, mięso, ryby, potrawy jajeczne, dodatki, wypieki i Finishing oraz metodami przyrządzania: gotowanie, smażenie, pieczenie, i grillowanie, umożliwiające łatwe wprowadzanie pożądanych rezultatów i automatycznego dostosowania optymalnej ścieżki przyrządzania i wypiekania.	●	●	●	–	–	–
Krajowe ustawienia domyślne parametrów przyrządzania, niezależne od wybranego języka obsługi. Wybór przykładów zastosowania z ustawieniami domyślnymi dla innych krajów.	●	●	●	–	–	–
Cockpit: Wyświetlanie etapów bieżącej inteligentnej ścieżki przyrządzania. Oznaczenie aktualnego etapu przyrządzania.	●	●	●	–	–	–
Messenger – dostarcza informacji o bieżących, automatycznych dopasowaniach procesu gotowania i pieczenia oraz wyświetla wezwania do działania w formie wyskakujących okienek	●	●	●	–	–	–
Automatyczna funkcja chłodzenia Cool Down gwarantuje inteligentne błyskawiczne dostosowanie klimatu, dzięki wtryskiwaniu wody (z możliwością wyłączenia)	●	●	●	–	–	–
Ręcznie wyłączane funkcje chłodzenia gwarantujące szybkie i niezawodne obniżanie temperatury w komorze	●	●	●	●	●	●
Aktywne zmiany w bieżących, inteligentnych ścieżkach przyrządzania potraw i dostosowanie parametrów przyrządzania jest w każdej chwili możliwe	●	●	●	–	–	–
Przejsie z inteligentnej ścieżki przyrządzania do iProductionManager lub gotowania w trybie ręcznym. Przejsie z gotowania w trybie ręcznym do iProductionManager	●	●	●	–	–	–
iProductionManager – inteligentna i elastyczna organizacja całego procesu produkcji. Wyświetlanie informacji o tym, które produkty można przyrządzać jednocześnie oraz indywidualne nadzorowanie poszczególnych załadunków, również w przypadku załadunków mieszanych. Przypomnienia o konieczności załadowania lub rozładowania urządzeń. Pozycjonowanie bonów w danym momencie lub w przyszłości, automatyczne sortowanie według najkrótszego czasu przyrządzania lub optymalnego zużycia energii. Alternatywnie: Pozycjonowanie bonów w taki sposób, aby potrawy były gotowe na określony czas docelowy.	●	●	●	–	–	–
Sygnalizacja załadunku iProductionManager – Sygnalizacja załadunku gotowego do rozładowania lub gotowości do załadowania iCookingSuite lub tryb ręczny – Sygnalizacja kroków ścieżki przyrządzania, takich jak koniec podgrzewania, koniec ścieżki przyrządzania lub wezwanie do działania poprzez oświetlenie LED	–	●	–	–	–	–
Inteligentne zarządzanie rozgrzewaniem i załadunkiem – zależny od produktu, natychmiastowy załadunek bez czasów oczekiwania przy zachowaniu najlepszej jakości potraw	●	●	●	–	–	–
iDensityControl – funkcja inteligentnego zarządzania klimatem zawsze gwarantuje odpowiednie warunki w komorze dzięki inteligentnym czujnikom, wysoce wydajnemu systemowi grzewczemu, generatorowi świeżej pary i aktywnemu odprowadzaniu wilgoci. Inteligentna cyrkulacja powietrza zawsze doprowadza energię tam, gdzie jest potrzebna.	●	●	●	–	–	–
ClimaPlus – dokładny pomiar wilgotności, 10-stopniowe ustawienie i kontrola (CombiMaster Plus XS 6-2/3: 5-stopniowy)	–	–	–	●	●	●
Wysoce wydajne, aktywne odprowadzanie wilgoci: do 105 l na sekundę gwarantujące najlepsze rezultaty przyrządzania	●	●	●	●	●	●
Tryb pieca konwekcyjno-parowego z funkcjami: para 30 °C–130 °C, gorące powietrze 30 °C–300 °C, połączenie pary i gorącego powietrza 30 °C–300 °C	●	●	●	●	●	●
Automatyczne, inteligentne procesy Finishing do stosowania w ramach bankietów, bufetów, gotowania à la carte itp.	●	●	●	–	–	–
Programy Finishing na talerzach bankietowych i w pojemnikach	–	–	–	–	●	●
Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach (również w nocy)	●	●	●	–	–	–
Gotowanie Delta-T umożliwiające delikatne przyrządzanie dużych kawałków mięsa, również w nocy	●	●	●	–	●	●
Inteligentne ścieżki wędzenia do stosowania VarioSmoker (nie zaleca się dla 20-2/1)	–	●	●	–	–	–

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne | □ Akcesoria

Cechy wyposażenia iCombi

Obsługa	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Lista 10 ulubionych, wybranych ścieżek przyrządzania iCookingSuite oraz programów ręcznych, łatwych do znalezienia pod gwiazdką ulubionych na ekranie startowym	●	●	●	–	–	–
Obszerne możliwości podejmowania ustawień do indywidualnego dostosowania urządzenia do konkretnego sposobu użytkowania	●	●	●	–	–	–
Tworzenie specyficznych dla użytkownika profili MyDisplay umożliwiających indywidualną konfigurację urządzenia i obsługę, np. indywidualny ekran startowy	●	●	●	–	–	–
Panel obsługi z możliwością samodzielnej konfiguracji zgodnie z wymogami użytkownika (zdjęcia, tekst, itp.)	●	●	●	–	–	–
Ustawienia dzwonka i kontrastu wyświetlacza	●	●	●	–	–	–
Obszerne możliwości dostosowania, np. ustawień energii, języka, sieci i ustawień systemowych	●	●	●	–	–	–
Kolorowy, szklany wyświetlacz pojemnościowy TFT 10,1" ze zrozumiałymi symbolami umożliwiający łatwą i intuicyjną obsługę i sterowanie gestami przeciągania i przesuwania	●	●	●	–	–	–
Centralne pokrętko ustawień z funkcją „push” umożliwiającą dokonywanie ustawień i potwierdzanie wprowadzonych danych. Dodatkowo możliwe przewijanie list i wybór ścieżek przyrządzania przez naciśnięcie	●	●	●	–	●	●
Wyświetlacz kolorowy 4,3" ze zrozumiałymi symbolami i miękkie przyciski gwarantujące prostą obsługę	–	–	–	–	●	●
Możliwość ustawiania przez użytkownika blokady obsługi i programów (3 poziomy)	●	●	●	–	–	–
Blokada programów	–	–	–	●	–	–
Cyfrowa instrukcja obsługi z praktycznymi wskazówkami i obszernymi przykładami zastosowania, które można uruchomić jako ścieżkę przyrządzania z instrukcji obsługi	●	●	●	–	–	–
Ergonomiczna obsługa dodatkowego urządzenia iCombi Pro na wyświetlaczu innego iCombi Pro, np. w przypadku Combi-Duo	●	●	●	–	–	–
Zdalne nadzorowanie urządzeń z komputera, smartfona lub tabletu za pośrednictwem ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–
Nadzorowanie urządzeń z komputera, smartfona lub tabletu za pośrednictwem ConnectedCooking	–	–	–	–	○	○
Obsługa w ponad 55 językach do wyboru	●	●	●	–	–	–
Prowadzenie użytkownika wyraźnymi symbolami	●	●	●	–	●	●
Pokrętko obsługi do wyboru trybów pracy, temperatury, temperatury potrawy i czasu.	–	–	–	●	–	–

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne | □ Akcesoria

Cechy wyposażenia iCombi

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Mycie, pielęgnacja i bezpieczeństwo użytkowania	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
iCareSystem – inteligentny system mycia i odkamieniania z funkcją rozpoznawania aktualnego stanu zabrudzeń oraz sugestiami optymalnego poziomu mycia i ilości preparatów chemicznych	●	●	●	–	–	–
Błyskawiczne mycie bieżące w 12 minut (iCombi Pro XS 6-2/3: <30 minut)	●	●	●	–	–	–
Mycie lekkie, średnie i intensywne, w trybie zwykłym lub z zastosowaniem zasobooszczędnych programów Eco	●	●	●	–	–	–
Mycie z tabletkami i bez	●	●	●	–	–	–
Automatyczne odkamienianie – bez konieczności zmiękczenia wody i ręcznego odkamieniania generatora pary	●	●	●	–	●	●
Automatyczne wezwanie do mycia w zależności od sposobu użytkowania	●	●	●	–	–	–
Wyświetlanie aktualnego etapu mycia i pozostałego czasu	●	●	●	–	–	–
Tygodniowy plan mycia – ręczne ustawianie tygodniowego harmonogramu mycia urządzenia	●	●	●	–	–	–
Sterowanie i monitorowanie mycia z poziomu komputera PC, smartfona lub tabletu za pomocą ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–
Automatyczne mycie z wykorzystaniem Care-System – systemu mycia i pielęgnacji komory i generatora pary	–	–	–	–	●	●
4 automatyczne programy mycia – mycie lekkie, średnie lub intensywne, płukanie bez tabletek	–	–	–	–	●	●
Wyświetlanie zalecanej liczby tabletek myjących Active Green i tabletek pielęgnacyjnych Care dla danego programu mycia	●	●	●	–	●	●
Wyświetlanie wybranego programu mycia i czasu pozostałego do jego zakończenia	–	–	–	●	●	●
Produkty myjące i pielęgnacyjne w formie stałej – gwarancja maksymalnego bezpieczeństwa użytkowania	●	●	●	●	●	●
Tabletki myjące Active Green (opakowanie próbne) i tabletki Care (opakowanie próbne)	●	●	●	–	●	●
Tabletki myjące (opakowanie próbne) i tabletki nablyszczające (opakowanie próbne)	–	–	–	●	–	–
Zintegrowany, ergonomiczny spryskiwacz ręczny z automatycznym systemem zwijania, możliwością przełączenia strumienia (punktowy i prysznicowy) oraz zintegrowaną funkcją odcinania wody	–	●	●	–	●	●
Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia	●	–	–	●	–	–
Wyświetlanie informacji o konieczności odkamieniania	–	–	–	●	–	–
Sterowany wg menu program odkamieniania	–	–	–	●	–	–
ServiceDiagnose System (SDS) z automatycznym wyświetlaniem powiadomień serwisowych	●	●	●	●	●	●

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne | □ Akcesoria

Cechy wyposażenia iCombi

Elementy/cechy wyposażenia	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Czujnik temperatury potrawy z 6-punktowym pomiarem	●	●	●	–	–	–
Czujnik temperatury potrawy z 1-punktowym pomiarem	–	–	–	●	●	●
Indywidualne ustalanie możliwej minimalnej i maksymalnej temperatury potrawy w ustawieniach systemowych	●	●	●	–	–	–
Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury potrawy	●	□	□	●	□	□
Zewnętrzny czujnik temperatury potrawy USB	–	□	□	–	□	□
Zewnętrzny czujnik temperatury potrawy USB sous-vide do gotowania w próżni	–	□	□	–	□	□
1200 programów po maks. 12 kroków z możliwością dowolnego programowania i nazywania	●	●	●	–	–	–
100 programów po maks. 12 kroków z możliwością dowolnego programowania i nazywania	–	–	–	–	●	●
Możliwość zaprogramowania 100 programów (do 6 etapów każdy)	–	–	–	●	–	–
Ręczne nawilżanie uderzeniowe	●	●	●	–	–	–
Precyzyjne nawilżanie umożliwiające ręczne programowanie na 4 poziomach od 30 °C–260 °C w trybach pracy gorące powietrze lub kombinacji	●	●	●	–	–	–
5 prędkości wentylatora, do zaprogramowania	●	●	●	●	●	●
Inteligentne ścieżki przyrządzania potraw z automatycznym rozpoznawaniem obciążenia	●	●	●	–	–	–
Możliwość ustawienia jednostek temperatury: °C lub °F	●	●	●	●	●	●
Cyfrowy wyświetlacz temperatury	●	●	●	●	●	●
Wskaźniki wartości rzeczywistych i nastawionych	●	●	●	●	●	●
Cyfrowy zegar nastawczy 0–24 h z ustawieniem pracy ciągłej	●	●	●	●	●	●
Zegar czasu rzeczywistego 24 h	●	●	●	–	●	●
Nastawienie czasu godz./min. lub min./sek.	●	●	●	–	–	–
Nastawienie czasu godz./min.	–	–	–	●	●	●
Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i godziny	●	●	●	–	–	–
Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody	●	●	●	●	●	●
Cichy, wysokowydajny palnik wentylatorowy (tylko urządzenia gazowe)	–	●	●	–	●	●
Automatyczne odprowadzanie kondensatu	●	●	●	●	●	●
Dynamiczna cyrkulacja powietrza z wysokowydajnymi wentylatorami obracającymi się w dwóch kierunkach (6 poziomów: 1 wentylator, 10 poziomów: 2 wentylatory, 20 poziomów: 3 wentylatory)	●	●	●	●	●	●
Automatyczne dostosowanie urządzenia do miejsca instalacji (wysokość nad poziomem morza) wraz z autotestem	●	●	●	●	●	●
Automatyczne dostosowanie do wysokości geograficznej w trybie pary gwarantujące najlepsze rezultaty gotowania na parze	●	●	●	●	●	●
Dopływ energii sterowany zależnie od potrzeb	●	●	●	●	●	●
Zdejmowana osłona wentylatora	●	●	●	●	●	●
Wbudowany hamulec wirnika gwarantujący najwyższego bezpieczeństwa i szybkiej zmiany kierunku	●	●	●	●	●	●
Odśrodkowe, niewymagające filtra odprowadzanie tłuszczu	●	●	●	●	●	●
Drzwi komory do gotowania z 3 szybami i wentylowaną przestrzenią między szybami, specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybami wewnętrznymi ułatwiającymi mycie	●	●	●	●	–	–
Mycie ułatwiają drzwi komory do gotowania z 2 szybami i wentylowaną przestrzenią między szybami, ze specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybami ze szkła	–	–	–	–	●	●
Blokada drzwi w pozycji 110°/180° (urządzenia nablatowe), 120°/180° (urządzenia podłogowe) gwarantująca maksymalne bezpieczeństwo eksploatacji	●	●	●	●	●	●
Bezdotykowy wyłącznik drzwiowy	●	●	●	●	●	●

Cechy wyposażenia iCombi

Elementy/cechy wyposażenia	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Nadzór czasu otwarcia drzwi przy załadunku oraz podczas przyrządzania potraw, z funkcją alarmową	●	●	●	–	–	–
Dowolne ustawienia czasu opóźnienia okapu wentylacyjnego lub kondensacyjnego RATIONAL	●	●	●	–	–	–
Wciskana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi	●	●	●	●	●	●
Ułatwiające wprowadzenie prowadnice dla stelaży ruchomych	–	–	●	–	–	●
Wzdłużny układ prowadnic typ XS 6-2/3, odpowiedni dla pojemników GN 1/2, 1/3, 2/3, minimalna utrata energii i najmniejsze możliwe zapotrzebowanie na miejsce przy otwieraniu drzwi	●	–	–	●	–	–
Wzdłużny układ prowadnic typ 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1, odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, minimalna utrata energii i najmniejsze możliwe zapotrzebowanie na miejsce przy otwieraniu drzwi	–	●	●	–	●	●
Wzdłużny układ prowadnic typ 6-1/1 i 10-1/1, odpowiedni dla norma piekarnicza (400 x 600 mm), minimalna utrata energii i najmniejsze możliwe zapotrzebowanie na miejsce przy otwieraniu drzwi	–	○	–	–	○	–
Wzdłużny układ prowadnic typ 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1, odpowiedni dla pojemników GN 2/1, 1/1, 2/4, minimalna utrata energii i najmniejsze możliwe zapotrzebowanie na miejsce przy otwieraniu drzwi	–	●	●	–	●	●
Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożami, zapobiegająca wylewaniu	●	●	●	●	●	●
Oświetlenie LED w komorze, oświetlenie załadunku	●	●	●	●	●	●
Zdejmowane stelaże zawieszane z dodatkową nakładaną prowadnicą na pojemnik do zbierania tłuszczu	–	●	–	–	●	–
Odchylane i wyjmowane stelaże zawieszane	●	–	–	●	–	–
Prowadnice w kształcie „litery U” z otworami pozycjonującymi, umożliwiającymi łatwy załadunek	–	●	●	–	●	●
Prowadnice w kształcie „litery L”	–	○	–	–	○	–
Zestaw stelaży ruchomych	–	○	–	–	○	–
Pakiet stelaża ruchomego do Combi-Duo	–	○	–	–	○	–
Stelaż ruchomy z obustronną blokadą, pojemnikiem na skropliny z systemem opróżniania, podwójnymi kółkami (2 z hamulcami), średnica kółek 125 mm, wszystkie części metalowe ze stali szlachetnej	–	–	●	–	–	●
Drzwi komory urządzenia z wbudowanym, zoptymalizowanym mechanizmem uszczelniającym, zapobiegającym wydostawaniu się oparów podczas pracy bez stelaża ruchomego	–	–	●	–	–	●
Materiał zewnętrzny i wewnętrzny stal szlachetna – zgodny z DIN 1.4301	●	●	●	●	●	●
Złącze USB do transmisji danych HACCP i informacji serwisowych, a także do przesyłania programów do gotowania na pamięć USB RATIONAL oraz do łatwej aktualizacji oprogramowania	●	●	●	●	●	●
Przesyłanie koszyków, możliwość wczytania za pośrednictwem złącza USB zdjęć w celu indywidualizacji strony głównej	●	●	●	–	–	–
System informujący o działaniu urządzenia oraz ostrzegawczy, np. w przypadku braku wody	●	●	●	●	●	●

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne | □ Akcesoria

Cechy wyposażenia iCombi

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Podłączenie, ustawienie i dopuszczenia	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Możliwość podłączenia do instalacji optymalizującej zużycie energii (tylko w przypadku napięć 3 NAC 400 V i 3 NAC 415 V)	○	○	○	○	○	○
Podłączenie do wskaźnika eksploatacji/ styku bezpotencjałowego np. do wewnętrznego systemu wentylacji lub nadajnika sygnału	○	○	○	—	—	—
Złącze WiFi umożliwiające zastosowanie nowoczesnego, opartego na chmurze rozwiązania sieciowego ConnectedCooking	●	●	●	—	○	○
Złącze Ethernet do podłączania do ConnectedCooking	●	●	●	○	○	○
Deklaracja zgodności: CE	●	●	●	●	●	●
Bezpieczeństwo elektryczne: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●	●
Wydańność energetyczna: Energy Star	—	●	●	—	—	—
Bezpieczeństwo gazowe: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	—	●	●	—	●	●
Bezpieczeństwo urządzenia/obsługi: przetestowane zgodnie z dyrektywą maszynową 2006/42/WE	●	●	●	●	●	●
Ogólna higiena: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●	●
Certyfikat koszerności dla urządzeń i preparatów myjących	●	●	●	●	●	●
Ochrona wody pitnej: SVGW, KIWA, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●	●
Wyposażenie dodatkowe przeznaczone do przechowywania żywności zgodnie z rozporządzeniem 1935/2004/WE	●	●	●	●	●	●
Stałe przyłącze odpływowe zatwierdzone przez SVGW EN1717	●	●	●	●	●	●
Poziom izolacji elektrycznej IPX 5	●	●	●	●	●	●
Nóżki urządzenia z regulacją wysokości	—	—	●	—	—	●
Podstawa urządzenia z uszczelką dookoła	●	●	—	●	●	—
Możliwość ustawienia na stole o głębokości 700 mm (6-1/1 i 10-1/1)	●	●	—	●	●	—
Możliwość ustawienia na stole o głębokości 600 mm	●	—	—	●	—	—
Uchwyt ścienny (XS 6-2/3 i 6-1/1)	●	●	—	●	●	—
Możliwość mocowania do podłogi	—	—	●	—	—	●
Napięcia specjalne na zamówienie	○	○	○	○	○	○
Gaz płynny lub ziemny	—	●	●	—	●	●

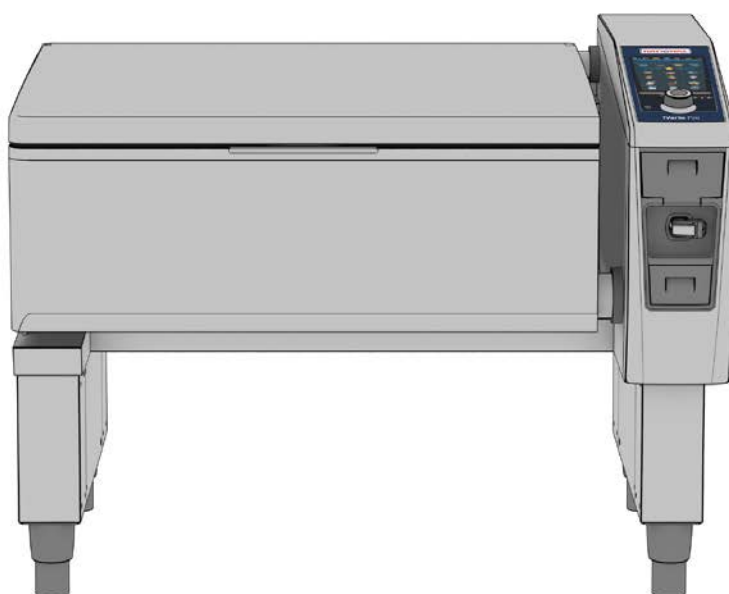
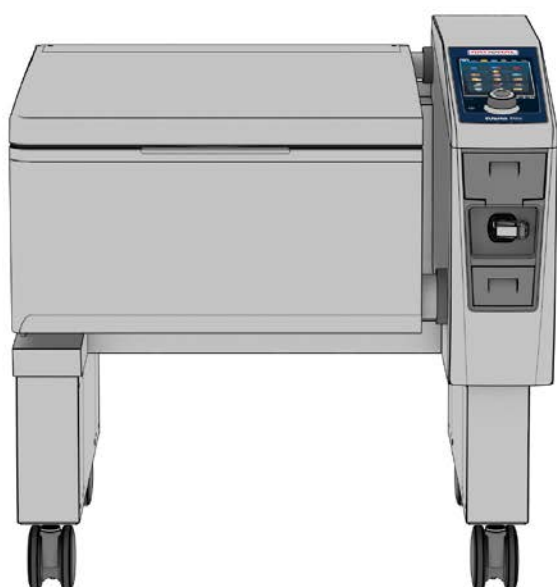
● Standard | ○ Opcjonalnie | — Niedostępne | □ Akcesoria

Cechy wyposażenia iCombi

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Higiena, bezpieczeństwo pracy i ergonomia	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Ogranicznik temperatury dla generatora pary i ogrzewania powietrza	●	●	●	●	●	●
Testowane zgodnie z krajowym i międzynarodowym standardem odnoszącym się do działania bezobsługowego	●	●	●	●	●	●
Drzwi komory (lewostronne)	○	○	–	○	○	–
Obsługiwana jedną ręką, ergonomiczna klamka z możliwością zamykania zatrzaśnięciem drzwi (działa zarówno przy wychyleniu w prawo jak i w lewo)	●	●	–	●	●	–
Obsługiwana jedną ręką, ergonomiczna klamka z blokadą i możliwością zamykania poprzez zatrzaśnięcie drzwi	–	–	●	–	–	●
Maksymalna wysokość najwyższego poziomu 1,60 m (urządzenia nablátowe na oryginalnej podstawie RATIONAL)	●	●	○	●	●	○
Zestaw Combi-Duo – możliwość ustawienia urządzeń jedno na drugim (w zależności od wariantu ustawienia i wysokości najwyższego poziomu 1,60 m)	□	□	–	□	□	–
Dwustopniowe otwarcie drzwi	○	○	○	○	○	○
Zintegrowany odpływ tłuszczu	–	○	○	–	○	○
Wersja więzienna SecurityLine (wersja zabezpieczona/więzienna)	–	○	○	–	○	○
Ośłona panelu obsługi z zamknięciem	–	○	○	–	○	○
Odchylana osłona panelu obsługi	–	○	○	–	○	○
Wersja morska MarineLine (wersja okrętowa)	○	○	○	○	○	○
Wersja o wzmocnionej konstrukcji HeavyDutyLine	–	○	○	–	○	○
Wersja mobilna MobilityLine – Wersje mobilne na kółkach	–	–	□	–	–	□
Wersja mobilna MobilityLine – Mobilne urządzenia nablátowe na wzmocnionych podstawach	–	□	–	–	□	–

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne | □ Akcesoria

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



**iVario 2-XS****Cena****53.140,-***

Numer katalogowy	WZ9ENRA.0002204
Powierzchnia	2 x 13 dm ² , 2 x 17 l
Porcje w jednym cyklu obsługi	Powyżej 30
Szerokość	1100 mm
Głębokość	756 mm
Wysokość	485 mm
Masa	117 kg
Moc znamionowa	14 kW
Wartości przyłączeniowe z opcją Balanced Power	–
Napięcie	3 NAC 400 V

Urządzenia podstawowe i warianty ustawienia

Urządzenie podstawowe (nóżki z tworzywa sztucznego 90 mm)	53.140,-*
Ustawienie na blacie (nóżki z tworzywa sztucznego 45 mm i cokół uszczelniający)	Bez dopłaty
Podstawa na nóżkach	7.680,-
Podstawa na nóżkach ze stali nierdzewnej	7.990,-
Podstawa na kółkach skrętnych	8.970,-
Podstawa z elektryczną regulacją wysokości nóżek	12.810,-
Podstawa do ustawiania na cokole z ramą montażową	8.300,-

Urządzenie podstawowe	–
Podstawa z nóżkami z tworzywa sztucznego	–
Podstawa z nóżkami ze stali szlachetnej	–
Podstawa na kółkach skrętnych	–
Podstawa z elektryczną regulacją wysokości	–
Podstawa do ustawiania na cokole	–
Oslony do podstawy	–
Miejsce do przechowywania w podstawie	–

Opcje

Gotowanie pod ciśnieniem	–
iZoneControl	4.540,-
Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach	3.530,-

Wyposażenie dodatkowe

Pasujące akcesoria można znaleźć tutaj:	Strona [56]
---	-------------

Szczegółowych informacji na temat wariantów ustawienia, opcji, kombinacji opcji oraz napięć specjalnych można uzyskać na zapytanie.

*Cena urządzenia zawiera podstawowe akcesoria o wartości 2.940,- (szczegółowy opis wyposażenia można znaleźć na stronie [56]).

**Urządzenie z podstawą z nóżkami z tworzywa sztucznego.

iVario Pro



iVario Pro 2-S

78.530,-

WY9ENRA.0002221

2 x 19 dm², 2 x 25 l

50–100

1100 mm

938 mm

485 mm

134 kg

21 kW

–

3 NAC 400 V



iVario Pro L

89.580,-**

WX9ENRA.0002269

39 dm², 100 l

100–300

1030 mm

894 mm

1078 mm**

216 kg**

27 kW

21 kW

3 NAC 400 V



iVario Pro XL

117.920,-**

WW9ENRA.0002297

59 dm², 150 l

100–500

1365 mm

894 mm

1078 mm**

256 kg**

41 kW

34 kW

3 NAC 400 V

78.530,-

Bez dopłaty

9.750,-

10.060,-

11.050,-

14.820,-

10.370,-

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

86.150,-

3.430,-

4.700,-

5.450,-

15.080,-

3.430,-

1.760,-

4.640,-

114.490,-

3.430,-

4.700,-

5.450,-

15.080,-

3.430,-

2.020,-

6.000,-

12.550,-

•

•

15.070,-

•

•

17.180,-

•

•

Strona [58]

Strona [60]

Strona [60]

Gotowanie pod ciśnieniem

Dzięki opcji gotowania pod ciśnieniem możliwe jest szybkie przyrządzanie różnych delikatnych potraw. Gwarantuje równomierny, optymalny poziom ciśnienia i zapewnia, że zachowana zostanie struktura komórkowa żywności. Jest to bezpieczny system niewymagający konserwacji. Maksymalne nadciśnienie: 300 mbar.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	12.550,-	15.070,-	17.180,-

iZoneControl

Indywidualny podział dna kadzi na strefy z różnymi temperaturami.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
4.540,-	•	•	•

Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach

Zastosowanie inteligentnych ścieżek przyrządzania do gotowania w niskiej temperaturze, konfitowania i gotowania metodą próżniową sous vide.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
3.530,-	•	•	•

Zablokowany tryb frytowania

Tryb pracy „Frytowanie” nie jest dostępny. Opcję tę można wykorzystać celem obniżenia kosztów, eliminując konieczność instalacji ewentualnego sprzętu gaśniczego wymaganego w przypadku przekroczenia wartości granicznych.

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

Moduł WiFi

Urządzenie można podłączyć do dostępnej sieci WiFi poprzez zintegrowany moduł WiFi, np. w celu połączenia z ConnectedCooking.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
1.470,-	•	•	•

Złącze Ethernet

Urządzenie można podłączyć przewodem do dostępnej sieci internetowej za pomocą zintegrowanego interfejsu Ethernet, np. w celu połączenia z ConnectedCooking lub w celu transferu danych HACCP.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
660,-	660,-	660,-	660,-

Gniazdko z zabezpieczeniem różnicowoprądowym

Zintegrowane gniazdko napięciowe (230V) posiada zabezpieczenie różnicowoprądowe.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
960,-	960,-	960,-	960,-

Przygotowanie podłączenia do instalacji optymalizującej zużycie energii

Podłączania do urządzenia optymalizującego zużycie energii (np. Sicotronic, RSW). Odpowiednie zaciski przyłączeniowe są już wstępnie zamocowane wewnątrz urządzenia.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
810,-	810,-	810,-	810,-

Przygotowanie wyjścia dla powiadomień SOLAS (Safety of Life at Sea)

Urządzenie jest wyposażone w dodatkowy ogranicznik temperatury i można podłączyć je do zewnętrznego generatora sygnału 230 V (maks. 8A, nie wchodzi w zakres dostawy). Odpowiednie zaciski przyłączeniowe są już wstępnie zamocowane wewnątrz urządzenia i umożliwiają: wyświetlanie informacji o podłączeniu urządzenia do napięcia, wyświetlanie informacji o przegrzaniu oleju i wyłączenie ze eksploatacji za pomocą wyłącznika bezpieczeństwa (aparat nie jest dołączony do zestawu). Styk bezpotencjałowy jest zintegrowany i nie trzeba go zamawiać oddzielnie.

Uwaga:

W przypadku instalacji Marine dopuszczalne są wyłącznie następujące konfiguracje (DNV-GL):

iVario 2-XS oraz iVario Pro 2-S: Urządzenie z nóżkami z tworzywa sztucznego 90 mm, zestaw do mocowania urządzenia (60.76.118) i podstawa MarineLine (typ 2-XS: 60.31.701, typ 2-S: 60.31.702).

iVario Pro L oraz iVario Pro XL: Urządzenie z konstrukcją nośną na nóżkach ze stali szlachetnej.

Nóżki podstawy / konstrukcji nośnej wykonane ze stali szlachetnej należy koniecznie przymocować do podłogi za pomocą śrub lub przyspawać.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
860,-	860,-	860,-	860,-

Styk bezpotencjałowy

Urządzenie jest wyposażone w wewnętrzny, wstępnie zmontowany, bezpotencjałowy styk pomocniczy do raportowania informacji o stanie urządzenia.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
660,-	660,-	660,-	660,-

Osłona panelu obsługi z zamknięciem

Osłona panelu obsługi z zamknięciem chroni urządzenie przed niepożądanym użyciem.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
2.770,-	2.770,-	2.770,-	2.770,-

Przyłącze gorącej wody

Możliwość podłączenia urządzenia do zimnej i ciepłej wody. Dzięki zastosowaniu ciepłej wody czas nagrzewania podczas gotowania jest krótszy. Wąż doprowadzający wodę (1,50 m) wchodzi w zakres dostawy.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	1.760,-	1.760,-

Balanced Power

W ramach tej opcji moc przyłączeniowa jest niższa w porównaniu z urządzeniem standardowym, aby spełnić wymogi ograniczonych warunków instalacyjnych. Jednocześnie zmniejsza się czas rozgrzewania i przyrządzania potraw.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	Bez dopłaty	Bez dopłaty

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne

Opcje montażu iVario 2-XS oraz iVario Pro 2-S

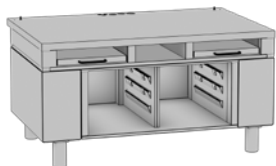
iVario można optymalnie zintegrować praktycznie w każdej kuchni. Koncepcja modułowa zapewnia liczne możliwości ustawienia i montażu. Zgodnie z życzeniem klienta.



Ustawienie na blacie

Ustawienie z wykorzystaniem nóżek z tworzywa sztucznego o wysokości 45 mm i cokołu uszczelniającego.

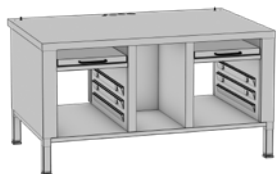
Opcja	Typ 2-XS	Bez dopłaty
Opcja	Typ 2-S	Bez dopłaty



Podstawa na nóżkach z elektryczną regulacją wysokości

Zakres regulacji: + 175 mm / - 25 mm w porównaniu z wysokością standardową. 2 wysuwane półki, 6 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm). Zamknięte ścianki boczne i sufit. Brak konieczności posiadania oddzielnego przyłącza elektrycznego, sterowanie za pośrednictwem ekranu iVario. Wraz z elastycznym węzłem odprowadzającym.

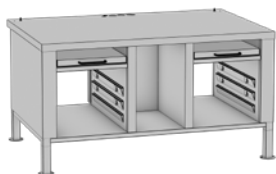
60.31.326	Typ 2-XS, wymiary szer. gr. wys.: 1100 713 570-770 mm	13.170,-
60.31.327	Typ 2-S, wymiary szer. gr. wys.: 1100 895 570-770 mm	15.240,-



Podstawa na nóżkach

2 wysuwane półki, 6 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm). Ścianki boczne i sufit zamknięte, tylna strona otwarta. 4 nóżki z regulacją.

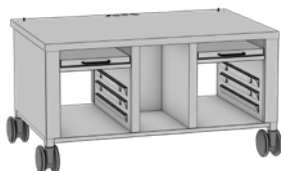
60.31.221	Typ 2-XS, wymiary szer. gr. wys.: 1100 717 595 mm	7.680,-
60.31.319	Typ 2-S, wymiary szer. gr. wys.: 1100 899 595 mm	9.750,-



Podstawa na nóżkach ze stali nierdzewnej

2 wysuwane półki, 6 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm). Ścianki boczne i sufit zamknięte, tylna strona otwarta. 4 nóżki ze stali nierdzewnej przystosowane do mocowania (brak regulacji).

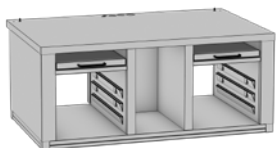
60.31.538	Typ 2-XS, wymiary szer. gr. wys.: 1130 717 595 mm	7.990,-
60.31.539	Typ 2-S, wymiary szer. gr. wys.: 1130 899 595 mm	10.060,-



Podstawa na kółkach skrętnych

2 wysuwane półki, 6 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm). Ścianki boczne i sufit zamknięte, tylna strona otwarta. 4 kółka skrętne o średnicy 125 mm, w tym 2 z hamulcem (tylne).

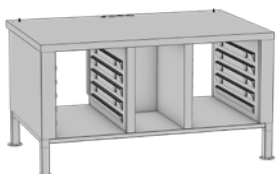
60.31.317	Typ 2-XS, wymiary szer. gr. wys.: 1145 809 595 mm	8.970,-
60.31.320	Typ 2-S, wymiary szer. gr. wys.: 1145 991 595 mm	11.050,-



Podstawa do ustawiania na cokole z ramą montażową

2 wysuwane półki, 6 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm). Ścianki boczne i góra zabudowane, tył otwarty, bez nóg. Rama montażowa do stabilnego i higienicznego ustawiania na cokole. Minimalna głębokość cokołu 600 mm dla typu 2-XS, 650 mm dla typu 2-S.

60.31.540	Typ 2-XS, wymiary szer. gr. wys.: 1100 717 464 mm	8.300,-
60.31.541	Typ 2-S, wymiary szer. gr. wys.: 1100 899 464 mm	10.370,-



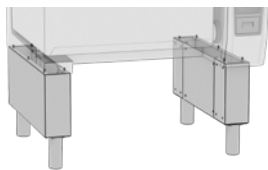
Podstawa MarineLine

10 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm) z mocowaniem. Ścianki boczne i sufit zamknięte, tył otwarty. 4 nóżki ze stali szlachetnej przystosowane do mocowania (brak regulacji). Urządzenie należy przymocować do podstawy za pomocą zestawu do mocowania urządzenia 60.76.118.

60.31.701	Typ 2-XS, wymiary szer. gr. wys.: 1100 694 595 mm	7.990,-
60.31.702	Typ 2-S, wymiary szer. gr. wys.: 1100 876 595 mm	10.060,-

Opcje montażu iVario Pro L oraz iVario Pro XL

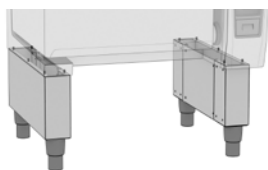
iVario można optymalnie zintegrować praktycznie w każdej kuchni. Koncepcja modułowa zapewnia liczne możliwości ustawienia i montażu. Zgodnie z życzeniem klienta.



Podstawa na nóżkach z elektryczną regulacją wysokości

Zakres regulacji: + 175 mm / - 25 mm w porównaniu z wysokością standardową. Ustawienie na podstawie na nóżkach ze stali szlachetnej z elektryczną regulacją wysokości, do instalacji jako urządzenie podłogowe. Brak konieczności posiadania oddzielnego przyłącza elektrycznego, sterowanie za pośrednictwem ekranu iVario. Do zestawu dołączony jest elastyczny wąż odprowadzający.

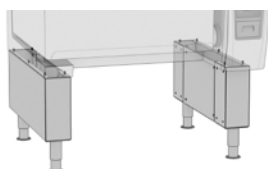
Opcja	Typ L	15.080,-
Opcja	Typ XL	15.080,-



Podstawa na nóżkach z tworzywa sztucznego

Ustawienie na konstrukcji nośnej na nóżkach z tworzywa sztucznego o wysokości 150 mm, do instalacji jako urządzenie podłogowe.

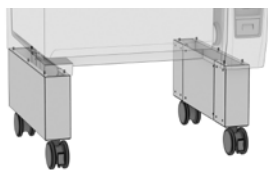
Opcja	Typ L	3.430,-
Opcja	Typ XL	3.430,-



Podstawa na nóżkach ze stali szlachetnej

Ustawienie na konstrukcji nośnej na nóżkach ze stali szlachetnej o wysokości 150 mm z możliwością przymocowania, do instalacji jako urządzenie podłogowe.

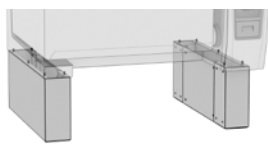
Opcja	Typ L	4.700,-
Opcja	Typ XL	4.700,-



Podstawa na kółkach skrętnych

Ustawienie na konstrukcji nośnej z 4 montowanymi kółkami skrętnymi (bez regulacji), do instalacji jako mobilne urządzenie podłogowe. 4 kółka skrętne o $\varnothing$ 125 mm, w tym 2 z hamulcem. Wysokość użytkowa: 150 mm. Brak możliwości łączenia z opcją gotowania pod ciśnieniem.

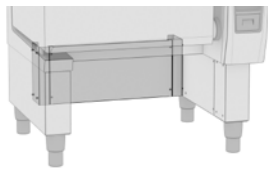
Opcja	Typ L	5.450,-
Opcja	Typ XL	5.450,-



Podstawa do ustawiania na cokole

Ustawienie na podstawie bez nóżek do higienicznego montażu na cokole bez dodatkowych akcesoriów montażowych. Minimalna głębokość cokołu 650 mm.

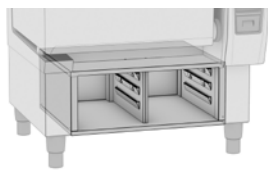
Opcja	Typ L	3.430,-
Opcja	Typ XL	3.430,-



Oslony do podstawy

Tylna osłona zamyka strefę między elementami bocznymi i zakrywa tym samym przyłącza. Możliwość łączenia ze wszystkimi wersjami podstaw. Brak możliwości łączenia z „Miejsce do przechowywania w podstawie”.

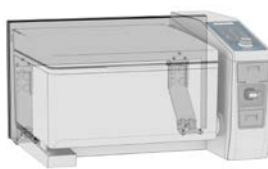
Opcja	Typ L	1.760,-
Opcja	Typ XL	2.020,-



Miejsce do przechowywania w podstawie

Miejsce do przechowywania w podstawie obejmuje prowadnice do przechowywania pojemników GN i akcesoriów. Tył zamknięty. Możliwość łączenia ze wszystkimi wersjami podstaw. Brak możliwości łączenia z „Osłonowym do podstawy”.

Opcja	Typ L	4.640,-
Opcja	Typ XL	6.000,-



Zestaw uchwyt ścienny

Do montażu ściennego urządzenia podstawowego (bez konstrukcji nośnej) w celu łatwego czyszczenia przestrzeni pod urządzeniem.

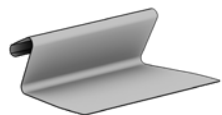
60.75.993	Typ L	7.880,-
60.75.934	Typ XL	8.510,-

Akcesoria, typ 2-XS

Wypożyczenie podstawowe akcesoria, typ 2-XS (dołączone do iVario 2-XS)

W zestawie:

2 × 60.74.791	Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania, typ 2-XS	1 × 60.74.970	Kosz do gotowania, typ 2-XS
1 × 60.75.019	Kosz do frytowania, typ 2-XS	1 × 60.74.666	Sito, typ 2-XS
1 × 60.73.927	Gąbka do czyszczenia		



Szpatułka

Do łatwego i ergonomicznego obracania i wyjmowania produktów z iVario.

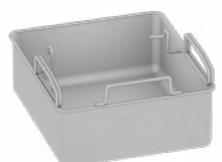
60.71.643	Szpatułka 25, szerokość 250 mm	260,-
60.77.042	Szpatułka 33, szerokość 330 mm	390,-



Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania

Do zawieszania koszy w systemie AutoLift.

60.74.791	Typ 2-XS	310,-
-----------	----------	-------



Kosz do gotowania

Do gotowania w koszach z AutoLift. Wyłącznie w połączeniu z ramieniem do automatycznego podnoszenia i opuszczania.

60.74.970	Typ 2-XS	930,-
-----------	----------	-------



Kosz do frytowania

Do frytowania w koszach z AutoLift. Wyłącznie w połączeniu z ramieniem do automatycznego podnoszenia i opuszczania.

60.75.019	Typ 2-XS	930,-
-----------	----------	-------



Sito

Do odsączania produktów gotowanych luzem.

60.74.666	Typ 2-XS, 2-S	360,-
-----------	---------------	-------



Ruszt na dno kadzi

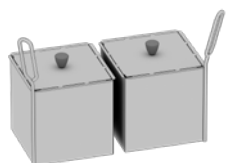
Zapobiega bezpośredniemu kontaktowi produktów z dnem kadzi podczas przyrządzania potraw w niskich temperaturach.

60.74.832	Typ 2-XS	310,-
-----------	----------	-------



Zestaw 4 koszy porcjujących

60.75.300	Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) perforowanych + rama na kosze porcjujące	1.600,-
60.75.978	Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) nieperforowanych z pokrywą + rama na kosze porcjujące	1.600,-
60.75.979	Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) do frytowania + rama na kosze porcjujące	1.600,-
60.76.407	Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) perforowanych, 4 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) nieperforowanych z pokrywą, 2 ramy na kosze porcjujące, typ 2-XS. Elementy w zestawie mają o 10% niższą cenę w porównaniu z ceną detaliczną.	2.880,-



Zestaw 2 koszy porcjujących

60.75.302	Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) nieperforowanych	670,-
60.75.303	Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) perforowanych	670,-
60.75.982	Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) do frytowania	670,-
60.75.311	Zestaw 2 pokryw do kosza porcjującego 1/6 GN (176 × 162 mm)	210,-

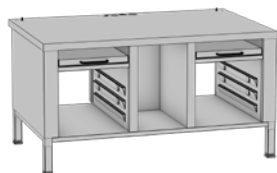
Akcesoria, typ 2-XS



VarioMobil 1/1 GN

Do transportowania żywności w pojemnikach 1/1 GN (325 × 530 mm) oraz ich łatwego i bezpiecznego opróżniania (pojemniki GN nie są zawarte w zestawie). Z 4-poziomą regulacją wysokości.

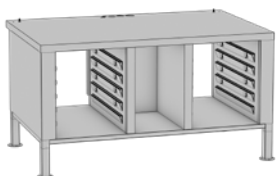
60.73.349	Typ 2-XS, 2-S	4.090,-
-----------	---------------	---------



Podstawa

2 wysuwane półki, 6 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm). Ścianki boczne i sufit zamknięty, tylna strona otwarta.

60.31.221	Z nóżkami, wymiary szer. gr. wys.: 1100 717 595 mm	7.680,-
60.31.538	Z nóżkami ze stali szlachetnej, wymiary szer. gr. wys.: 1130 717 595 mm	7.990,-
60.31.317	Na kółkach skrętnych, wymiary szer. gr. wys.: 1145 809 595 mm	8.970,-
60.31.540	Do ustawiania na cokole z ramą montażową, wymiary szer. gr. wys.: 1100 717 464 mm	8.300,-
60.31.326	Z elektryczną regulacją wysokości (tył zamknięty), wymiary szer. gr. wys.: 1100 713 570-770 mm	13.170,-



Podstawa MarineLine

10 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm) z mocowaniem. Ścianki boczne i sufit zamknięty, tył otwarty. 4 nóżki ze stali szlachetnej przystosowane do mocowania (brak regulacji).

Urządzenie należy przymocować do podstawy za pomocą zestawu do mocowania urządzenia 60.76.118.

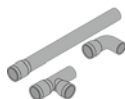
60.31.701	Typ 2-XS, wymiary szer. gr. wys.: 1100 694 595 mm	7.990,-
-----------	---	---------



Zestaw do mocowania urządzenia

Do mocowania urządzeń na posiadanym blacie lub podstawie (2 sztuki).

60.76.118	Typ 2-XS, 2-S	410,-
-----------	---------------	-------



Zestaw przyłączeniowy do odpływu wody

Złożony z rur odpływowych DN 40.

87.00.745	Typ 2-XS, 2-S	580,-
-----------	---------------	-------



Pamięć USB RATIONAL

42.00.162	Pamięć USB 3.0 do zapisu programów przyrządzania potraw i danych HACCP	60,-
-----------	--	------

Akcesoria, typ 2-S

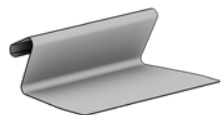
Wypożyczenie podstawowe akcesoria

Elementy w zestawie mają o 10% niższą cenę w porównaniu z ceną detaliczną.

87.00.742	Typ 2-S	4.176,-
-----------	---------	---------

W zestawie:

1 x 60.71.643	Szpatułka 25	2 x 60.75.359	Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania, typ 2-S
1 x 60.74.986	Kosz do gotowania, typ 2-S	1 x 60.75.330	Kosz do frytowania, typ 2-S
1 x 60.74.666	Sito, typ 2-S	2 x 60.74.663	Ruszt na dno kadzi, typ 2-S
1 x 60.73.927	Gąbka do czyszczenia		



Szpatułka

Do łatwego i ergonomicznego obracania i wyjmowania produktów z iVario.

60.71.643	Szpatułka 25, szerokość 250 mm	260,-
60.77.042	Szpatułka 33, szerokość 330 mm	390,-



Łopatkę

Do bezpiecznego i łatwego opróżniania i porcjowania większych ilości produktów.

60.73.348	Łopatkę nieperforowaną	570,-
60.73.586	Łopatkę perforowaną	570,-



Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania

Do zawieszania koszy w systemie AutoLift.

60.75.359	Typ 2-S	310,-
-----------	---------	-------



Kosz do gotowania

Do gotowania w koszach z AutoLift. Wyłącznie w połączeniu z ramieniem do automatycznego podnoszenia i opuszczania.

60.74.986	Typ 2-S	1.240,-
-----------	---------	---------



Kosz do frytowania

Do frytowania w koszach z AutoLift. Wyłącznie w połączeniu z ramieniem do automatycznego podnoszenia i opuszczania.

60.75.330	Typ 2-S	1.240,-
-----------	---------	---------



Sito

Do odsączania produktów gotowanych luzem.

60.74.666	Typ 2-XS, 2-S	360,-
-----------	---------------	-------



Ruszt na dno kadzi

Zapobiega bezpośredniemu kontaktowi produktów z dnem kadzi podczas przyrządzania potraw w niskich temperaturach.

60.74.663	Typ 2-S, L, XL	410,-
-----------	----------------	-------

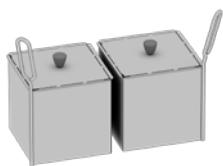


Zestaw 6 koszy porcjujących

60.75.305	Zestaw 6 koszy porcjujących 1/6 GN (176 x 162 mm) perforowanych + rama na kosze porcjujące	2.390,-
60.75.306	Zestaw 6 koszy porcjujących 1/6 GN (176 x 162 mm) nieperforowanych z pokrywą + rama na kosze porcjujące	2.390,-
60.75.307	Zestaw 6 koszy porcjujących 1/6 GN (176 x 162 mm) do frytowania + rama na kosze porcjujące	2.390,-
60.76.408	Zestaw 6 koszy porcjujących 1/6 GN (176 x 162 mm) perforowanych, 6 koszy porcjujących 1/6 GN (176 x 162 mm) nieperforowanych z pokrywą, 2 ramy na kosze porcjujące, typ 2-S.	4.290,-

Elementy w zestawie mają o 10% niższą cenę w porównaniu z ceną detaliczną.

Akcesoria, typ 2-S



Zestaw 2 koszy porcjujących

60.75.302	Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) nieperforowanych	670,-
60.75.303	Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) perforowanych	670,-
60.75.982	Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) do frytowania	670,-
60.75.311	Zestaw 2 pokryw do kosza porcjującego 1/6 GN (176 × 162 mm)	210,-



VarioMobil 1/1 GN

Do transportowania żywności w pojemnikach 1/1 GN (325 × 530 mm) oraz ich łatwego i bezpiecznego opróżniania (pojemniki GN nie są zawarte w zestawie). Z 4-poziomą regulacją wysokości.

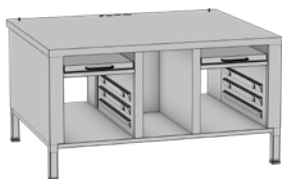
60.73.349	Typ 2-XS, 2-S	4.090,-
-----------	---------------	---------



Wózek na kosze

Do przechowywania, transportowania i suszenia koszy do frytowania i gotowania. Pojemność: maks. 16 blach 1/1 GN lub maks. 3 kosze (typ 2-S lub L, XL) 1 Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania (typ L lub XL).

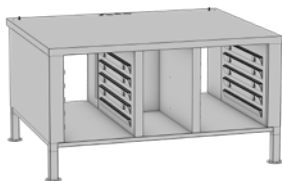
60.73.612	Typ 2-S, L, XL	5.080,-
-----------	----------------	---------



Podstawa

2 wysuwane półki, 6 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm). Ścianki boczne i sufit zamknięty, tylna strona otwarta.

60.31.319	Z nóżkami, wymiary szer. gr. wys.: 1100 899 595 mm	9.750,-
60.31.539	Z nóżkami ze stali szlachetnej, wymiary szer. gr. wys.: 1130 899 595 mm	10.060,-
60.31.320	Na kółkach skrętnych, wymiary szer. gr. wys.: 1145 991 595 mm	11.050,-
60.31.541	Do ustawiania na cokole z ramą montażową, wymiary szer. gr. wys.: 1100 899 464 mm	10.370,-
60.31.327	Z elektryczną regulacją wysokości (tył zamknięty), wymiary szer. gr. wys.: 1100 895 570-770 mm	15.240,-



Podstawa MarineLine

10 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm) z mocowaniem. Ścianki boczne i sufit zamknięty, tył otwarty. 4 nóżki ze stali szlachetnej przystosowane do mocowania (brak regulacji).

Urządzenie należy przymocować do podstawy za pomocą zestawu do mocowania urządzenia 60.76.118.

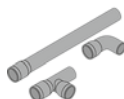
60.31.702	Typ 2-S, wymiary szer. gr. wys.: 1100 876 595 mm	10.060,-
-----------	--	----------



Zestaw do mocowania urządzenia

Do mocowania urządzeń na posiadanym blacie lub podstawie (2 sztuki).

60.76.118	Typ 2-XS, 2-S	410,-
-----------	---------------	-------



Zestaw przyłączeniowy do odpływu wody

Złożony z rur odpływowych DN 40.

87.00.745	Typ 2-XS, 2-S	580,-
-----------	---------------	-------



Pamięć USB RATIONAL

42.00.162	Pamięć USB 3.0 do zapisu programów przyrządzania potraw i danych HACCP	60,-
-----------	--	------

Akcesoria, typ L, XL

Wypożyczenie podstawowe akcesoria

Elementy w zestawie mają o 10% niższą cenę w porównaniu z ceną detaliczną.

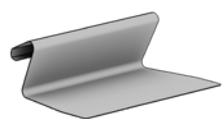
87.00.743	Typ L	4.806,-
87.00.744	Typ XL	6.435,-

Typ L, w zestawie:

1 × 60.77.042	Szpatułka 33	1 × 60.75.909	Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania, typ L
2 × 60.74.983	Kosz do gotowania, typ L, XL	1 × 60.75.975	Sito, typ L
2 × 60.74.663	Ruszt na dno kadzi, typ L, XL	1 × 60.73.927	Gąbka do czyszczenia

Typ XL, w zestawie:

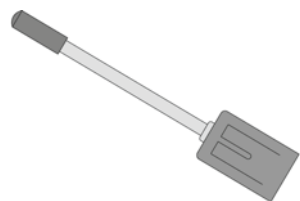
1 × 60.77.042	Szpatułka 33	1 × 60.75.129	Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania, typ XL
3 × 60.74.983	Kosz do gotowania, typ L, XL	1 × 60.74.908	Sito, typ XL
3 × 60.74.663	Ruszt na dno kadzi, typ L, XL	1 × 60.73.927	Gąbka do czyszczenia



Szpatułka

Do łatwego i ergonomicznego obracania i wyjmowania produktów z iVario.

60.71.643	Szpatułka 25, szerokość 250 mm	260,-
60.77.042	Szpatułka 33, szerokość 330 mm	390,-



Szpatułka do mieszania

Do mieszania produktów w temperaturze do 120 °C.

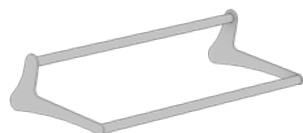
60.72.131	Typ L, XL	770,-
-----------	-----------	-------



Łopatkę

Do bezpiecznego i łatwego opróżniania i porcjowania większych ilości produktów.

60.73.348	Łopatkę nieperforowaną	570,-
60.73.586	Łopatkę perforowaną	570,-



Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania

Do zawieszania koszy w systemie AutoLift.

60.75.909	Typ L	930,-
60.75.129	Typ XL	1.090,-



Kosz do gotowania

Do gotowania w koszach z AutoLift. Wyłącznie w połączeniu z ramieniem do automatycznego podnoszenia i opuszczania.

60.74.983	Typ L, XL	1.240,-
-----------	-----------	---------



Kosz do frytowania

Do frytowania w koszach z AutoLift. Wyłącznie w połączeniu z ramieniem do automatycznego podnoszenia i opuszczania.

60.75.391	Typ L, XL	1.240,-
-----------	-----------	---------



Sito

Do odsączania produktów gotowanych luzem.

60.75.975	Typ L	620,-
60.74.908	Typ XL	620,-

Akcesoria, typ L, XL



Ruszt na dno kadzi

Zapobiega bezpośredniemu kontaktowi produktów z dnem kadzi podczas przyrządzania potraw w niskich temperaturach.

Zalecenia: typ L: 2 sztuki, typ XL: 3 sztuki.

60.74.663

Typ 2-S, L, XL

410,-



VarioMobil 2/1 GN

Do transportowania żywności w pojemnikach 2/1 GN (650 × 530 mm) lub 1/1 GN (325 × 530 mm) oraz ich łatwego i bezpiecznego opróżniania (pojemniki GN nie są zawarte w zestawie). Z regulacją wysokości (2 poziomy).

60.70.107

Typ L, XL

10.320,-



Wózek na kosze

Do przechowywania, transportowania i suszenia koszy do frytowania i gotowania. Pojemność: maks. 16 blach 1/1 GN lub maks. 3 kosze (typ 2-S lub L, XL) 1 Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania (typ L lub XL).

60.73.612

Typ 2-S, L, XL

5.080,-



Wózek na olej

Do napełniania kadzi oraz do przechowywania i filtrowania oleju. Z funkcją wstępnego podgrzewania do roztapiania tłuszczów lub schłodzonego oleju. Możliwość tłoczenia gorącego tłuszczu.

60.74.941

Typ L, XL

23.690,-



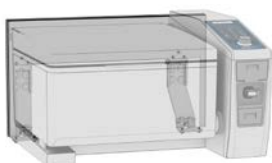
Zestaw do mocowania na podłodze

Do bezpiecznego pozycjonowania urządzeń (wersja ustawienia z nóżkami z tworzywa sztucznego) na podłodze (2 sztuki).

60.72.905

Typ L, XL

510,-



Zestaw uchwyt ścienny

Montaż ścienny urządzenia podstawowego (bez konstrukcji nośnej) w celu łatwego czyszczenia przestrzeni pod urządzeniem.

60.75.993

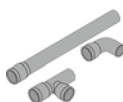
Typ L

7.880,-

60.75.934

Typ XL

8.510,-



Zestaw przyłączeniowy do odpływu wody

Złożony z rur odpływowych DN 50.

87.00.746

Typ L, XL

580,-



Pamięć USB RATIONAL

42.00.162

Pamięć USB 3.0 do zapisu programów przyrządzania potraw i danych HACCP

60,-

Produkty do pielęgnacji iVario



Ramię czyszczące wraz z 4 nakładkami

Składa się z 1 ramienia czyszczącego, 2 nakładek czyszczących szorstkich oraz 2 nakładek czyszczących miękkich.

60.73.925	Typ 2-XS, 2-S, L, XL	630,-
-----------	----------------------	-------



Zestaw 2 nakładek do czyszczenia, szorstkich

Do czyszczenia cięższych zabrudzeń należy stosować ramię czyszczące.

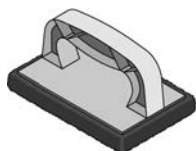
60.73.922	Zestaw 2 nakładek do czyszczenia, szorstkich	250,-
-----------	--	-------



Zestaw 2 nakładek do czyszczenia, miękkich

Do czyszczenia zabrudzeń w połączeniu z ramieniem czyszczącym.

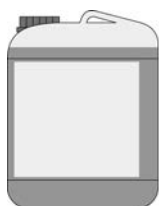
60.73.923	Zestaw 2 nakładek do czyszczenia, miękkich	250,-
-----------	--	-------



Zestaw 6 gąbek do czyszczenia

Do szybkiego i skutecznego czyszczenia kadzi.

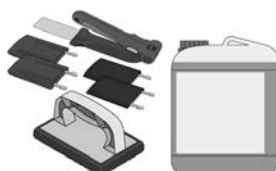
60.73.924	Zestaw 6 gąbek do czyszczenia	490,-
-----------	-------------------------------	-------



Preparat myjący do silnych zabrudzeń

Doskonale wsparcie w utrzymaniu higienicznej czystości.

9006.0153	Preparat myjący do silnych zabrudzeń, 10 l	290,-
-----------	--	-------



Zestaw do czyszczenia

W zestawie 10 l preparat myjący do silnych zabrudzeń, 1 ramię czyszczące, 2 nakładki czyszczące szorstkie, 2 nakładki czyszczące miękkie, 1 gąbka.

60.73.920	Zestaw do czyszczenia	780,-
-----------	-----------------------	-------

Cechy wyposażenia iVario

Funkcje	iVario	iVario Pro		
	2-XS	2-S	L	XL
iCookingSuite, inteligentna funkcja pomocnicza z 6 trybami pracy: Mięso, ryby, warzywa i dodatki, dania z jajek, potrawy mleczne i słodkie, zupy i sosy lub 5 metod gotowania: pieczenie, smażenie, frytowanie, duszenie i Finishing dla łatwego wprowadzania pożądanego rezultatu z automatyczną regulacją idealnego procesu gotowania	●	●	●	●
Specyficzne dla danego kraju, wstępne ustawienia parametrów gotowania niezależne od ustawionego języka. Możliwy jest wybór drugiej, dodatkowej kuchni krajowej.	●	●	●	●
Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach (również przez noc), konfitowanie, gotowanie próżniowe metodą sous vide	○	●	●	●
iZoneControl – elastyczny podział dna kadzi na strefy z różnymi temperaturami.	○	●	●	●
Tryb ręczny: Gotowanie przy dowolnie regulowanej temperaturze cieczy, temperaturze dna kadzi oraz temperaturze oleju. Zakres temperatury od 30 °C–250 °C	●	●	●	●
Zarządzanie energią iVarioBoost	●	●	●	●
Tworzenie specyficznych dla użytkownika profili MyDisplay umożliwiających indywidualną konfigurację urządzenia i obsługę, np. indywidualny ekran startowy	●	●	●	●
1200 programów po maks. 12 kroków z możliwością dowolnego programowania i nazywania	●	●	●	●
Dwie niezależnie pracujące kadzie	●	●	–	–
System podnoszenia i opuszczania koszy AutoLift	●	●	●	●
Rozpoznawanie trybu pracy w kadzi: nie ma możliwości przypalenia się oleju	●	●	●	●
Przyrządzanie potraw w trybie delta-T umożliwiające łagodną obróbkę dużych kawałków mięsa	●	●	●	●
Gotowanie delikatne umożliwiające optymalne przyrządzanie produktów wrażliwych	●	●	●	●
Dopływ wody, automatyczne napełnianie kadzi precyzyjną ilością wody	●	●	●	●
Funkcja gotowania pod ciśnieniem gwarantująca krótsze czasy pracy i większą wydajność produkcyjną	–	○	○	○
Obsługa				
Kolorowy wyświetlacz TFT o przekątnej 10,1" z pojemnościowym szklanym ekranem dotykowym i czytelnymi symbolami ułatwiającymi intuicyjną obsługę	●	●	●	●
Centralne pokrętko ustawień z funkcją „push” umożliwiającą potwierdzanie wprowadzonych danych	●	●	●	●
Obsługa w ponad 40 językach do wyboru	●	●	●	●
Lista 10 ulubionych, najczęściej używanych ścieżek przyrządzania iCookingSuite oraz programów ręcznych, łatwych do znalezienia pod gwiazdką ulubionych na ekranie startowym	●	●	●	●
Cyfrowy wyświetlacz temperatury	●	●	●	●
Wyświetlanie wartości zadanych i rzeczywistych	●	●	●	●
Cyfrowy timer 0–24 h z ustawieniami stałymi; dostępne ustawienia godz./min. lub min./sek.	●	●	●	●
Ustawienia dzwonka i kontrastu wyświetlacza	●	●	●	●
Obszerna, kontekstowa funkcja wyszukiwania i pomocy	●	●	●	●
Cyfrowa instrukcja obsługi z praktycznymi wskazówkami i obszernymi przykładami zastosowania, które można uruchomić jako ścieżkę przyrządzania z instrukcji obsługi	●	●	●	●
Monitorowanie urządzenia z poziomu komputera PC, smartfona lub tabletu za pomocą ConnectedCooking	●	●	●	●

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne

Cechy wyposażenia iVario

Elementy/cechy wyposażenia	iVario	iVario Pro		
	2-XS	2-S	L	XL
System grzewczy iVarioBoost	●	●	●	●
Szybko reagujące, odporne na zarysowania, wysokowydajne dno kadzi	●	●	●	●
Czujnik temperatury potrawy z 6 punktami pomiaru (1 czujnik na kadź)	●	●	●	●
Wylewanie wody użytej do gotowania albo mycia bezpośrednio przez zintegrowany odpływ wody w kadzi	●	●	●	●
Zintegrowany, ergonomiczny spryskiwacz ręczny z automatycznym systemem zwijania, możliwością przełączenia strumienia (punktowy i prysznicowy) oraz zintegrowaną funkcją odcinania wody	●	●	●	●
Zintegrowane gniazdko, 1 NAC 230 V	●	●	●	●
Możliwość ustawienia jednostek temperatury: °C lub °F	●	●	●	●
Magnetyczny uchwyt czujnik temperatury potrawy	●	●	●	●
Możliwość przechylania kadzi za pomocą cylindra elektrycznego	●	●	●	●
Pokrywa otwiera i zamyka się za pomocą cylindra elektrycznego	-	-	●	●
Pokrywa ze zintegrowanym wlotem wody	●	●	●	●
ServiceDiagnose System (SDS) z automatycznym wyświetlaniem powiadomień serwisowych	●	●	●	●
Przylącze zimnej wody (z wężem doprowadzającym 1,50 m)	●	●	●	●
Możliwość podłączenia do instalacji optymalizującej zużycie energii (tylko w przypadku napięć 3 NAC 400 V i 3 NAC 415 V)	○	○	○	○
Przylącze sygnalizatorów zewnętrznych / styku bezpotencjałowego np. do nadajnika sygnału	○	○	○	○
Wyjście dla powiadomień SOLAS (Safety of Live on Sea)	○	○	○	○
Przylącze ciepłej wody (z wężem doprowadzającym 1,50 m)	-	-	○	○
Zintegrowany interfejs WiFi, np. do nawiązywania połączenia z ConnectedCooking	○	●	●	●
Balanced Power	-	-	○	○
Specjalne napięcie na żądanie (np. 3 AC 230 V, 3 AC 400 V, 3 AC 440 V)	○	○	○	○
Komponenty wewnętrzne i zewnętrzne są wykonane ze stali szlachetnej	●	●	●	●
Miejsce instalacji				
Nóżki z tworzywa sztucznego o wysokości 90 mm	●	●	-	-
Ustawienie na podłodze (nóżki z tworzywa sztucznego 45 mm i cokół uszczelniający)	○	○	-	-
Podstawa na nóżkach	○	○	-	-
Podstawa na nóżkach ze stali nierdzewnej	○	○	-	-
Podstawa na kółkach skrętnych	○	○	-	-
Podstawa z elektryczną regulacją wysokości nóżek	○	○	-	-
Podstawa do ustawiania na cokole z ramą montażową	○	○	-	-
Podstawa MarineLine	○	○	-	-
Podstawa na nóżkach z tworzywa sztucznego	-	-	○	○
Podstawa na nóżkach ze stali szlachetnej	-	-	○	○
Podstawa na kółkach skrętnych	-	-	○	○
Podstawa z elektryczną regulacją wysokości	-	-	○	○
Podstawa do ustawiania na cokole	-	-	○	○
Oslony do podstawy	-	-	○	○
Miejsce do przechowywania w podstawie	-	-	○	○
Uchwyt ścienny	-	-	○	○

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne

Cechy wyposażenia iVario

	iVario	iVario Pro		
	2-XS	2-S	L	XL
Higiena, bezpieczeństwo pracy i ergonomia				
Wskaźniki pracy i ostrzegawcze, np. gorący olej przy frytowaniu	●	●	●	●
Zablokowany tryb frytowania	○	○	○	○
Ośłona panelu obsługi z zamknięciem	○	○	○	○
Gniazdko z przełącznikiem różnicowoprądowym, 1 NAC 230 V	○	○	○	○
Złącze Ethernet, np. do podłączania do ConnectedCooking	○	○	○	○
Złącze USB do transmisji danych HACCP i serwisowych, a także do przesyłania programów do gotowania na pamięć USB RATIONAL oraz do łatwej aktualizacji oprogramowania	●	●	●	●
Ogranicznik temperatury	●	●	●	●
Dostęp do komory technicznej od frontu	●	●	●	●
Bezpoinowa, higieniczna kadź z zaokrąglonymi narożnikami	●	●	●	●
Znak jakości				
Deklaracja zgodności: CE	●	●	●	●
Bezpieczeństwo elektryczne: SEMKO Intertek, ETL Safety, INMETRO, NOM	●	●	●	●
Bezpieczeństwo obsługi: GS, EAC, Watermark, IRAM, UA TR	●	●	●	●
Bezpieczeństwo i higiena: ETL Sanitation, NSF	●	●	●	●
Ochrona wody pitnej: SVGW, TZW, NSF REG4, KUK WATER REG4	●	●	●	●
Poziom izolacji elektrycznej IPX 5	●	●	●	●
Instalacja na statkach: DNV-GL	●	●	●	●

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne

Znaki jakości dla iVario

Poniższe znaki jakości potwierdzają, że nasze urządzenia spełniają wytyczne i standardy niezależnych ośrodków testowych i certyfikacyjnych. Dzięki nim już na pierwszy rzut oka widać, że urządzenia spełniają krajowe i międzynarodowe wymagania bezpieczeństwa, przykładamy wagę do wysokiej jakości produktów i jesteśmy w stanie je udokumentować. Bliższe informacje można znaleźć na stronie rational-online.com.



Zgodność CE określa najważniejsze wymagania bezpieczeństwa stawiane produktom wprowadzanym na rynek europejski.



Znak GS obowiązuje na terenie Europy i stanowi symbol bezpieczeństwa. Gwarantuje on użytkownikom końcowym, że bezpieczeństwo produktu zostało przetestowane przez autoryzowaną niezależną instytucję trzecią (Intertek).



Instytut NSF dba o przestrzeganie standardów higieny NSF/ANSI w ramach wprowadzania nowych urządzeń na rynek.



Znak ETL-Safety to symbol bezpieczeństwa obowiązujący na rynku północnoamerykańskim. Informuje on o przetestowaniu produktów w akredytowanym laboratorium badawczym instytucji trzeciej i spełnianiu przez nie obowiązujących standardów bezpieczeństwa i wymogów minimalnych na terenie Ameryki Północnej.



Instytut ETL Sanitation dba o przestrzeganie standardów higieny NSF/ANSI w ramach wprowadzania nowych urządzeń na rynek w Ameryce Północnej.



Niniejszy certyfikat określa wymagania jakości, bezpieczeństwa i właściwości użytkowych na rynku szwajcarskim dla urządzeń w sektorze gazowym i wodnym.



Instytut EAC definiuje najważniejsze wymagania dotyczące jakości i bezpieczeństwa stawiane urządzeniom na terenie Eurazji.



Watermark zajmuje się certyfikacją urządzeń na rynku australijskim, gwarantującą, że są one odpowiednio dostosowane do użytku.



INMETRO obowiązuje w Brazylii dla wszystkich urządzeń i komponentów elektrycznych o mocy znamionowej 20 kW.



IRAM określa warunki dopuszczenia na rynku argentyńskim, w szczególności w zakresie elektroniki, instalacji gazowych, mechanicznych, higieny, bezpieczeństwa i produktów spożywczych.



DNV GL jest międzynarodowym towarzystwem klasyfikacyjnym, które certyfikuje wykonanie urządzeń do stosowania na statkach.



Instytut UA TR definiuje najważniejsze wymagania dotyczące jakości i bezpieczeństwa stawiane urządzeniom na terenie Ukrainy.



TZW: oferuje badania zdolności higienicznej ze szczególnym uwzględnieniem zdolności wody pitnej dla wszystkich segmentów krajowej i międzynarodowej branży wodnej.



RATIONAL jako światowy producent profesjonalnych urządzeń kuchennych zapewnił dla swoich produktów dopuszczenie do zastosowania łączności Wi-Fi. W celu uzyskania szczegółowych informacji na ten temat prosimy o kontakt.



Regulatory Compliance Mark (RCM) to marka organów regulacyjnych (Regulatory Authorities (RAs)) oraz Australijskiego Urzędu ds. Komunikacji i Mediów (ACMA), odpowiedzialna za przestrzeganie australijskich standardów dla produktów elektrycznych.



NSF REG4 to oznakowanie certyfikacji NSF na rynku brytyjskim. Stanowi ono potwierdzenie spełnienia przez produkty i materiały sanitarne wymogów przepisów dotyczących dostarczania wody (armatury wodne) wydanych w 1999 r.



KUK WATER REG4 to oznakowanie certyfikacji KIWA na rynku brytyjskim. Stanowi ono potwierdzenie spełnienia przez produkty i materiały sanitarne wymogów przepisów dotyczących dostarczania wody (armatury wodne) wydanych w 1999 r.

ConnectedCooking



ConnectedCooking to oparte na chmurze rozwiązanie sieciowe i aplikacja na urządzenia mobilne, umożliwiająca automatyczną dokumentację danych HACCP oraz tworzenie i zarządzanie programami gotowania. Aktualizacje oprogramowania przeprowadzane są automatycznie. Motto stojące za ConnectedCooking to: „Komfort. Bezpieczeństwo. Inspiracja”. Usługa gwarantuje zupełnie nowe i wygodne możliwości zastosowania. Platforma oparta na chmurze pozwala użytkownikom na bezpośrednie korzystanie ze wszystkich funkcji. Aplikacja ConnectedCooking jest dostępna do pobrania w odpowiednich sklepach App-Store w wersjach na urządzenia iPhone i iPad oraz tablety i smartfony Android.

Rejestracja na stronie: **ConnectedCooking.com**

Adapter WiFi

Adapter WiFi z otworem kablowym, pasami montażowymi, czyścikiem, magnesem i ogranicznikiem prądu. Do stosowania w SelfCookingCenter od 09/2011, VarioCookingCenter, iCombi (za wyjątkiem typu XS 6-2/3) oraz iVario. Adapter WiFi umożliwia podłączanie urządzeń RATIONAL wyposażonych w złącze Ethernet do punktu dostępu WiFi. Może również służyć do poszerzania zasięgu jako dodatkowy punkt dostępu WiFi i bezprzewodowego podłączania do pięciu dodatkowych urządzeń.

60.76.714	Adapter WiFi w zestawie z krótkim kablem do urządzeń nabełatowych	1.340,-
60.76.603	Adapter WiFi w zestawie z długim kablem do urządzeń podłogowych	1.340,-

RATIONAL Sp. z o.o.

ul. Bokserska 66
02-690 Warszawa
Polska

Tel. +48 22 864 93 26
Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl
rational-online.com