

Каталог

Аппараты и аксессуары



Важные пояснения и указания

Данный каталог действителен только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь и Республики Казахстан. Цены указаны без НДС и действительны с 05.05.2020 г. Все предыдущие каталоги становятся недействительны. Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений с целью совершенствования продукции, а также изменений цен и артикулов изделий.

Срок гарантии на новые аппараты RATIONAL составляет 2 года с даты, указанной в счете, или с документально подтвержденной даты установки аппарата. Дата установки необходимо подтвердить на основе счета за установку или письменного подтверждения дилера или партнера в сфере продаж. Действуют условия гарантии RATIONAL. Мы будем рады подробно проинформировать Вас о составе специальной комплектации и о других индивидуальных возможностях оснащения аппаратов.

Вы можете получить дополнительную информацию на сайте rational-online.com, по телефону: +7 495 640 63 38 или по эл. почте: info@rational-online.ru

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

4	iCombi Pro
6	iCombi Classic
8	Опции и Combi-Duo
8	Опции iCombi Pro и iCombi Classic
13	Combi-Duo XS 6-2/3
14	Combi-Duo 6-1/1 и 10-1/1
16	Combi-Duo 6-2/1 и 10-2/1
18	Средства по уходу за аппаратами
19	Аксессуары
19	Аксессуары, тип XS 6-2/3
21	Аксессуары тип 6-1/1 и 10-1/1
26	Аксессуары тип 6-2/1 и 10-2/1
30	Аксессуары, тип 20-1/1 и 20-2/1
33	Аксессуары для приготовления и специальные аксессуары
37	Аксессуары Gastronorm
38	ConnectedCooking
39	Пакеты совместимости iCombi
40	Сертификационные знаки для iCombi
41	Характеристики оснащения iCombi
41	Функции
43	Управление
44	Уход и эксплуатационная безопасность
45	Характеристики оснащения
47	Установка и сертификационные знаки
48	Безопасность труда и эргономика



	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Электрическое исполнение	7.640 €	9.550 €	13.430 €
Номер изделия	CA1ERRA.0001223	CB1ERRA.0001224	CD1ERRA.0001225
Потребляемая мощность	5,7 кВт	10,8 кВт	18,9 кВт
Напряжение	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Вес	67 кг	99 кг	127 кг
Газовое исполнение	–	11.390 €	15.570 €
Номер изделия, природный газ Н	–	CB1GRRRA.0001244	CD1GRRRA.0001259
Номер изделия, сжиженный газ ЗВ/Р	–	CB1GRRRA.0001890	CD1GRRRA.0001891
Потребляемая мощность, природный газ / сжиженный газ ЗР	–	13 кВт / 13 кВт	22 кВт / 22 кВт
Напряжение	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Вес	–	117 кг	155 кг
Ёмкость	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
Количество порций в день	20-80	30-100	80-150
Ширина	655 мм	850 мм	850 мм
Глубина (вкл. ручку дверцы)	621 мм	842 мм	842 мм
Высота	567 мм	754 мм	1014 мм

Опции

Левая навеска дверцы рабочей камеры	376 €	376 €	376 €
Набор рамы с направляющими	–	315 €	385 €
Встроенная система слива жира	–	753 €	753 €
Исполнение для флота/MarineLine	521 €	534 €	534 €
HeavyDutyLine	–	555 €	555 €
Безопасное исполнение/SecurityLine	–	1.127 €	1.127 €
Безопасный замок дверцы	66 €	66 €	66 €
Запираемая панель управления	–	562 €	562 €
Смонтированный UltraVent	3.188 €	–	–
Смонтированный UltraVent Plus	4.886 €	–	–
Подключение к установке оптимизации энергопотребления	67 €	67 €	67 €
Подключение к индикации состояния аппарата	67 €	67 €	67 €

Аксессуары

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

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



6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
14.590 €	19.400 €	22.710 €	32.550 €
CC1ERRA.0001226	CE1ERRA.0001227	CF1ERRA.0001228	CG1ERRA.0001229
22,4 кВт	37,4 кВт	37,2 кВт	67,9 кВт
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
137 кг	179 кг	263 кг	336 кг
16.930 €	22.510 €	25.660 €	36.780 €
CC1GRRRA.0001260	CE1GRRRA.0001261	CF1GRRRA.0001262	CG1GRRRA.0001263
CC1GRRRA.0001892	CE1GRRRA.0001893	CF1GRRRA.0001894	CG1GRRRA.0001895
28 кВт / 28 кВт	40 кВт / 40 кВт	42 кВт / 42 кВт	80 кВт / 80 кВт
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
144 кг	192 кг	284 кг	379 кг
6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
1072 мм	1072 мм	877 мм	1082 мм
1042 мм	1042 мм	913 мм	1117 мм
754 мм	1014 мм	1807 мм	1807 мм

Опции

376 €	376 €	–	–
441 €	532 €	–	–
753 €	753 €	3.183 €	3.183 €
534 €	534 €	1.049 €	1.049 €
555 €	555 €	1.150 €	1.195 €
1.127 €	1.127 €	2.562 €	2.562 €
66 €	66 €	166 €	166 €
562 €	562 €	562 €	562 €
–	–	–	–
–	–	–	–
67 €	67 €	67 €	67 €
67 €	67 €	67 €	67 €

Аксессуары

Стр. [► 26]	Стр. [► 26]	Стр. [► 30]	Стр. [► 30]
-------------	-------------	-------------	-------------



	CombiMaster Plus XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Электрическое исполнение	6.000 €	7.510 €	10.560 €
Номер изделия	CA2ERRA.0001230	CB2ERRA.0001231	CD2ERRA.0001232
Потребляемая мощность	5,7 кВт	10,8 кВт	18,9 кВт
Напряжение	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Вес	62 кг	93 кг	121 кг
Газовое исполнение	–	8.950 €	12.250 €
Номер изделия, природный газ Н	–	CB2GRRRA.0001264	CD2GRRRA.0001265
Номер изделия, сжиженный газ ЗВ/Р	–	CB2GRRRA.0001896	CD2GRRRA.0001897
Потребляемая мощность, природный газ / сжиженный газ ЗР	–	13 кВт / 13 кВт	22 кВт / 22 кВт
Напряжение	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Вес	–	101 кг	139 кг
Ёмкость	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
Количество порций в день	20-80	30-100	80-150
Ширина	655 мм	850 мм	850 мм
Глубина (вкл. ручку дверцы)	621 мм	842 мм	842 мм
Высота	567 мм	754 мм	1014 мм

Опции

Левая навеска дверцы рабочей камеры	376 €	376 €	376 €
Набор рамы с направляющими	–	315 €	385 €
Встроенная система слива жира	–	753 €	753 €
Исполнение для флота/MarineLine	521 €	534 €	534 €
HeavyDutyLine	–	555 €	555 €
Безопасное исполнение/SecurityLine	–	1.127 €	1.127 €
Безопасный замок дверцы	66 €	66 €	66 €
Запираемая панель управления	–	562 €	562 €
Смонтированный UltraVent	3.188 €	–	–
Смонтированный UltraVent Plus	4.886 €	–	–
Подключение к установке оптимизации энергопотребления	67 €	67 €	67 €
Подключение к индикации состояния аппарата	67 €	67 €	67 €

Аксессуары

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

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

iCombi Classic



6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
11.470 €	15.250 €	19.530 €	27.990 €
CC2ERRA.0001233	CE2ERRA.0001234	CF2ERRA.0001235	CG2ERRA.0001236
22,4 кВт	37,4 кВт	37,2 кВт	67,9 кВт
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
131 кг	160 кг	231 кг	304 кг
13.310 €	17.690 €	22.060 €	31.620 €
CC2GRRRA.0001266	CE2GRRRA.0001267	CF2GRRRA.0001268	CG2GRRRA.0001269
CC2GRRRA.0001898	CE2GRRRA.0001899	CF2GRRRA.0001900	CG2GRRRA.0001901
28 кВт / 28 кВт	40 кВт / 40 кВт	42 кВт / 42 кВт	80 кВт / 80 кВт
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
128 кг	184 кг	276 кг	371 кг
6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
1072 мм	1072 мм	877 мм	1082 мм
1042 мм	1042 мм	913 мм	1117 мм
754 мм	1014 мм	1807 мм	1807 мм

Опции

376 €	376 €	–	–
441 €	532 €	–	–
753 €	753 €	3.183 €	3.183 €
534 €	534 €	1.049 €	1.049 €
555 €	555 €	1.150 €	1.195 €
1.127 €	1.127 €	2.562 €	2.562 €
66 €	66 €	166 €	166 €
562 €	562 €	562 €	562 €
–	–	–	–
–	–	–	–
67 €	67 €	67 €	67 €
67 €	67 €	67 €	67 €

Аксессуары

Стр. [► 26]	Стр. [► 26]	Стр. [► 30]	Стр. [► 30]
-------------	-------------	-------------	-------------

Опции iCombi Pro и iCombi Classic



Левая навеска дверцы настольных аппаратов

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

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	376 €	376 €	376 €	376 €	376 €	–	–
iCombi Classic	–	376 €	376 €	376 €	376 €	–	–
CombiMaster Plus	376 €	–	–	–	–	–	–



Набор рам с направляющими для настольных аппаратов

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

Характеристики оснащения:

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

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	315 €	385 €	441 €	532 €	–	–
iCombi Classic	–	315 €	385 €	441 €	532 €	–	–



Набор рам с направляющими для Combi-Duo

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

Характеристики оснащения: (настройка зависит от конкретной кухонной системы)

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

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	315 €	385 €	441 €	532 €	–	–
iCombi Classic	–	315 €	385 €	441 €	532 €	–	–



Встроенная система слива жира

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

Характеристики оснащения:

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

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	753 €	753 €	753 €	753 €	3.183 €	3.183 €
iCombi Classic	–	753 €	753 €	753 €	753 €	3.183 €	3.183 €

Аксессуары для встроенной системы слива жира

60.73.309	Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира (Combi-Duo и настольные аппараты)	444 €
-----------	---	-------

Опции iCombi Pro и iCombi Classic



Исполнение для флота/MarineLine для электрических аппаратов

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

Характеристики оснащения:

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

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	521 €	534 €	534 €	534 €	534 €	1.049 €	1.049 €
iCombi Classic	–	534 €	534 €	534 €	534 €	1.049 €	1.049 €
CombiMaster Plus	521 €	–	–	–	–	–	–

Аксессуары MarineLine

60.76.348	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навесной дверцы, тип 6-1/1	406 €
60.76.350	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навесной дверцы, тип 6-1/1	406 €
60.76.353	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навесной дверцы, тип 10-1/1	482 €
60.76.355	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навесной дверцы, тип 10-1/1	482 €
60.76.351	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навесной дверцы, тип 6-2/1	506 €
60.76.352	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навесной дверцы, тип 6-2/1	506 €
60.76.356	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навесной дверцы, тип 10-2/1	595 €
60.76.412	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навесной дверцы, тип 10-2/1	595 €
60.76.413	Противоударная защитная решетка для дверцы, тип 20-1/1	677 €
60.76.414	Противоударная защитная решетка для дверцы, тип 20-2/1	882 €



Безопасное исполнение/SecurityLine

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

Характеристики оснащения:

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

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	1.127 €	1.127 €	1.127 €	1.127 €	2.562 €	2.562 €
iCombi Classic	–	1.127 €	1.127 €	1.127 €	1.127 €	2.562 €	2.562 €

Опции iCombi Pro и iCombi Classic



HeavyDutyLine

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

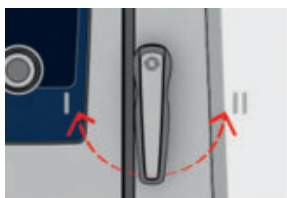
Характеристики оснащения:

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

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	555 €	555 €	555 €	555 €	1.150 €	1.195 €
iCombi Classic	–	555 €	555 €	555 €	555 €	1.150 €	1.195 €

Аксессуары HeavyDutyLine

60.76.106	Противоударная защита 6-1/1, 10-1/1. Только в сочетании с подставкой II	1.156 €
60.76.354	Противоударная защита 6-2/1, 10-2/1. Только в сочетании с подставкой II	1.440 €
60.76.367	Противоударная защита слева 20-1/1	866 €
60.76.361	Противоударная защита справа 20-1/1	736 €
60.76.292	Противоударная защита слева 20-2/1	1.018 €
60.76.112	Противоударная защита справа 20-2/1	848 €
60.76.348	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навеской дверцы, тип 6-1/1	406 €
60.76.350	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навеской дверцы, тип 6-1/1	406 €
60.76.353	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навеской дверцы, тип 10-1/1	482 €
60.76.355	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навеской дверцы, тип 10-1/1	482 €
60.76.351	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навеской дверцы, тип 6-2/1	506 €
60.76.352	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навеской дверцы, тип 6-2/1	506 €
60.76.356	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навеской дверцы, тип 10-2/1	595 €
60.76.412	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навеской дверцы, тип 10-2/1	595 €
60.76.413	Противоударная защитная решетка для дверцы, тип 20-1/1	677 €
60.76.414	Противоударная защитная решетка для дверцы, тип 20-2/1	882 €



Безопасный замок дверцы

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

Характеристики оснащения:

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

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €	166 €	166 €
iCombi Classic	–	66 €	66 €	66 €	66 €	166 €	166 €
CombiMaster Plus	66 €	–	–	–	–	–	–

Опции iCombi Pro и iCombi Classic



Запираемая панель управления

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

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	562 €	562 €	562 €	562 €	562 €	562 €
iCombi Classic	–	562 €	562 €	562 €	562 €	562 €	562 €

Передвижное исполнение/MobilityLine

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

Характеристики оснащения:

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

60.31.164	Подставка II, версия MobilityLine тип 6-1/1, 10-1/1	2.463 €
60.31.165	Подставка II, версия MobilityLine тип 6-2/1, 10-2/1	2.817 €
60.21.334	Передвижное основание 20-1/1	2.363 €
60.22.496	Передвижное основание 20-2/1	2.363 €

Защита для панели управления

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

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	212 €	212 €	212 €	212 €	212 €	212 €
iCombi Classic	–	212 €	212 €	212 €	212 €	212 €	212 €

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

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

	UltraVent, предварительная установка на XS 6-2/3	UltraVent Plus, предварительная установка на XS 6-2/3
iCombi Pro	3.188 €	4.886 €
CombiMaster Plus	3.188 €	4.886 €

Подключение к установке оптимизации энергопотребления

Интерфейс для прямого соединения аппарата с установками оптимизации энергопотребления:

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €
iCombi Classic	–	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €
CombiMaster Plus	67 €	–	–	–	–	–	–

Подключение к индикации состояния аппарата/ беспотенциальным контактам

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

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €
iCombi Classic	–	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €
CombiMaster Plus	67 €	–	–	–	–	–	–



Опции iCombi Pro и iCombi Classic

Интерфейс Ethernet

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

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	•	•	•	•	•	•	•
iCombi Classic	–	59 €	59 €	59 €	59 €	59 €	59 €
CombiMaster Plus	59 €	–	–	–	–	–	–

Wi-Fi и Ethernet

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

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	•	•	•	•	•	•	•
iCombi Classic	–	71 €	71 €	71 €	71 €	71 €	71 €

• Стандарт | ◦ Опция | – Недоступно

Combi-Duo XS 6-2/3



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

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

60.73.768	Тип XS 6-2/3 на типе XS 6-2/3 Правая навеска дверцы	601 €
60.74.276	Тип XS 6-2/3 на типе XS 6-2/3 Левая навеска дверцы	601 €
60.74.780	Тип XS 6-2/3 на типе XS 6-2/3 Правая навеска дверцы Marine	841 €
60.74.929	Тип XS 6-2/3 на типе XS 6-2/3 Левая навеска дверцы Marine	841 €

Подставка I для Combi-Duo

Открыта со всех сторон

60.31.020	Стандарт, размеры Ш Г В: 634 558 555 мм	528 €
60.31.170	Передвижная, размеры Ш Г В: 683 656 567 мм	762 €

Подставка II для Combi-Duo

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

60.31.046	Стандарт, размеры Ш Г В: 639 563 556 мм	939 €
60.31.058	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 689 613 557 мм	1.086 €

UltraVent и UltraVent Plus

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

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

60.73.943	UltraVent XS, подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш Г В: 657 580 240 мм	3.243 €
60.74.404	UltraVent Plus XS, подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш Г В: 657 580 329 мм	4.941 €

Комплект переходников

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

60.73.945	Комплект переходников UltraVent XS и UltraVent Plus XS для Combi-Duo	155 €
-----------	--	-------



Combi-Duo 6-1/1 и 10-1/1



Комплект Combi-Duo для iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, iCombi Classic 6-1/1, 10-1/1 и CombiMaster Plus XS 6-2/3

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

60.73.991	Тип 6-1/1 Э/Г на типе 6-1/1 Э Тип 6-1/1 Э/Г на типе 10-1/1 Э	784 €
60.75.751	Тип 6-1/1 Э/Г на типе 6-1/1 Г Правая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на типе 6-1/1 Г Правая навеска дверцы	1.097 €
60.75.753	Тип 6-1/1 Э/Г на типе 6-1/1 Г Левая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на 6-1/1 Г Левая навеска дверцы	1.097 €
60.75.755	Тип XS 6-2/3 на типе 6-1/1 Э Правая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на типе 10-1/1 Э Правая навеска дверцы	1.097 €
60.75.757	Тип XS 6-2/3 на типе 6-1/1 Э Левая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на типе 10-1/1 Э Левая навеска дверцы	1.097 €

Комплект для выравнивания

Для выравнивания разницы высот при установке на полу или столе. Изменение высоты может составлять до 20 мм. Возможность изменения высоты регулируемого по высоте комплекта с помощью роликов на 10 мм.

60.74.795	Комплект для выравнивания, типы 6-1/1, 10-1/1, размеры Ш Г В: 850 614 35 мм	234 €
60.31.545	Комплект с регулируемыми по высоте роликами, типы 6-1/1, 10-1/1	323 €

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

Открыта со всех сторон

60.31.200	Стандарт, Размеры Ш Г В: 860 685 200 мм	528 €
60.31.201	Передвижная, размеры Ш Г В: 883 763 200 мм	794 €
60.31.202	С фиксацией (MarineLine), Размеры Ш Г В: 885 710 200 мм	672 €

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

3 пар направляющих. Открыто с двух сторон, с боковыми стенками.

60.31.206	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 703 445 мм	1.068 €
60.31.207	Передвижная, размеры Ш Г В: 883 769 445 мм	1.221 €

Вытяжной зонт, UltraVent и UltraVent Plus

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

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

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

Запрещается устанавливать UltraVent Plus на Combi-Duo с подставкой с регулируемыми по высоте роликами.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш Г В: 854 970 313 мм	4.509 €
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш Г В: 854 970 403 мм	7.214 €
60.76.221	Вытяжной зонт Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш Г В: 854 970 359 мм	3.869 €

Комплект переходников

Для установки UltraVent, UltraVent Plus или вытяжного зонта на SelfCookingCenter (для всех аппаратов начиная с SelfCookingCenter whiteefficiency после 09.2011) или CombiMaster Plus.

60.75.148	Типы 61 и 101, только электрические аппараты	374 €
-----------	--	-------

Combi-Duo 6-1/1 и 10-1/1



Навесная рама, тип 6-1/1

60.61.678	Версия Combi-Duo, 5+1 уровней загрузки (съемный верхний уровень загрузки для макс. высоты уровня загрузки 1,60 м, при напольной установке 6-1/1 Э на 10-1/1 Э)	301 €
-----------	--	-------



Транспортировочная тележка Combi-Duo для рамы с направляющими

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

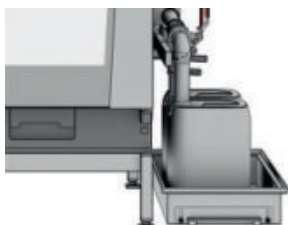
60.75.388	Для Combi-Duo, размеры Ш Г В: 568 844 1218-1478 мм	1.373 €
-----------	--	---------



Планка-направляющая Combi-Duo для рамы с направляющими

Планка-направляющая необходима при использовании рамы с направляющими в аппарате.

60.75.761	Планка-направляющая Combi-Duo для рамы с направляющими	160 €
-----------	--	-------



Комплект «Встроенная система слива жира» для Combi-Duo

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

60.75.873	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на комплект для выравнивания	819 €
60.75.406	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на подставке I Combi-Duo	670 €
60.75.874	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на подставке II Combi-Duo	745 €



Транспортировочная тележка для ёмкостей

Обеспечивает безопасную транспортировку заполненных канистр/ёмкостей.

60.73.309	Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира (Combi-Duo и напольные аппараты)	444 €
-----------	--	-------

Combi-Duo 6-2/1 и 10-2/1



Комплект Combi-Duo для iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 6-2/1, 10-2/1, iCombi Classic 6-1/1, 6-2/1, 10-2/1 и CombiMaster Plus XS 6-2/3

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

60.74.725	Тип 6-2/1 Э/Г на типе 6-2/1 Э Тип 6-2/1 Э/Г на типе 10-2/1 Э	1.025 €
60.75.752	Тип 6-2/1 Э/Г на типе 6-2/1 Г Правая навеска дверцы Тип 6-1/1 Э/Г на типе 6-2/1 Г Правая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на типе 6-2/1 Г Правая навеска дверцы	1.436 €
60.75.754	Тип 6-2/1 Э/Г на типе 6-2/1 Г Левая навеска дверцы Тип 6-1/1 на типе 6-2/1 Г Левая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на типе 6-2/1 Г Левая навеска дверцы	1.436 €
60.75.756	Тип 6-1/1 Э/Г на типе 6-2/1 Э Правая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на типе 6-2/1 Э Правая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на 10-2/1 Э Правая навеска дверцы	1.436 €
60.75.758	Тип 6-1/1 Э/Г на типе 6-2/1 Э Левая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на типе 6-2/1 Э Левая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на типе 10-2/1 Э Левая навеска дверцы	1.436 €



Комплект для выравнивания

Для выравнивания разницы высот при установке на полу или столе. Изменение высоты может составлять до 20 мм. Возможность изменения высоты регулируемого по высоте комплекта с помощью роликов на 10 мм.

60.74.597	Комплект для выравнивания, типы 6-2/1, 10-2/1, размеры Ш Г В: 1072 814 35 мм	266 €
60.31.574	Комплект с регулируемыми по высоте роликами, типы 6-2/1, 10-2/1	351 €



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

Открыта со всех сторон.

60.31.203	Стандарт, размеры Ш Г В: 1082 885 200 мм	615 €
60.31.204	Передвижная, размеры Ш Г В: 1105 969 200 мм	889 €
60.31.205	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 1107 910 200 мм	774 €



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

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

60.31.208	Стандарт, размеры Ш Г В: 1082 903 445 мм	1.196 €
-----------	--	---------



Вытяжной зонт, UltraVent и UltraVent Plus

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

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

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

Запрещается устанавливать UltraVent Plus на Combi-Duo с подставкой с регулируемыми по высоте роликами.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш Г В: 1075 1170 313 мм	5.700 €
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш Г В: 1075 1170 407 мм	9.119 €
60.76.222	Вытяжной зонт Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш Г В: 1075 1170 359 мм	4.445 €

Combi-Duo 6-2/1 и 10-2/1

Комплект переходников

Для установки UltraVent, UltraVent Plus или вытяжного зонта на SelfCookingCenter (для всех аппаратов начиная с SelfCookingCenter whiteefficiency после 09.2011) или CombiMaster Plus.

60.75.149	Тип 62, только электрические аппараты	374 €
60.76.604	Тип 102, только электрические аппараты	374 €



Навесная рама, тип 6-2/1

60.62.188	Версия Combi-Duo, 5+1 уровней загрузки (съемный верхний уровень загрузки для макс. высоты уровня загрузки 1,60 м, при напольной установке 6-2/1 Э на 10-2/1 Э)	301 €
-----------	--	-------



Транспортировочная тележка Combi-Duo для рамы с направляющими

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

60.75.387	Для Combi-Duo, размеры Ш Г В: 785 979 1218-1418 мм	1.737 €
-----------	--	---------



Планка-направляющая Combi-Duo для рамы с направляющими

Планка-направляющая необходима при использовании рамы с направляющими в аппарате.

60.75.760	Планка-направляющая Combi-Duo для рамы с направляющими	173 €
-----------	--	-------



Комплект «Встроенная система слива жира» для Combi-Duo

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

60.75.876	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на комплект для выравнивания	902 €
60.75.411	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на подставке I Combi-Duo	739 €
60.75.875	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на подставке II Combi-Duo	798 €

Транспортировочная тележка для ёмкостей

Обеспечивает безопасную транспортировку заполненных канистр/ёмкостей.

60.73.309	Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира (Combi-Duo и напольные аппараты)	444 €
-----------	--	-------



Средства по уходу за аппаратами



Очищающие таблетки Active Green для iCombi Pro и iCombi Classic

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

56.01.535	Очищающие таблетки Active Green, 150 шт.	106 €
-----------	--	-------



Очищающие таблетки для SelfCookingCenter и CombiMaster Plus (с 05.2017)

Очищающие таблетки с интенсивным активным комплексом гарантируют высочайшее качество очистки.

56.00.210	Очищающие таблетки, 100 шт.	75 €
-----------	-----------------------------	------



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

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

56.00.562	Таблетки Care, 150 шт.	89 €
-----------	------------------------	------



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

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

56.00.211	Ополаскивающие таблетки, 50 шт.	49 €
-----------	---------------------------------	------



Противопенные таблетки для iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter и CombiMaster Plus (с 05/2017)

Ограничивает образование пены при использовании воды с высокими вспенивающими свойствами.

56.00.598	Противопенные таблетки, 120 шт.	60 €
-----------	---------------------------------	------



Жидкий очиститель для всех CombiMaster и ClimaPlus Combi

9006.0136	Специальный мягкий очиститель – для удаления загрязнений, возникающих при приготовлении пищи < 200 °C, не едкий, 10 л	56 €
9006.0153	Очиститель для гриля, для удаления стойких загрязнений, 10 л	56 €
9006.0137	Жидкий ополаскиватель, 10 л (только для ClimaPlus Combi с CleanJet)	56 €



Удалитель накипи, ножной насос для удаления накипи

Для эффективного удаления накипи в парогенераторе с помощью специальных веществ.

6006.0110	Удалитель накипи, 10 л	56 €
6004.0203	Ножной насос для удаления накипи с парогенератора	116 €



Ручной пистолет-распылитель

Простота в обращении благодаря встроенному насосному механизму.

6004.0100	Ручной пистолет-распылитель для ручной очистки	36 €
-----------	--	------

Аксессуары, тип XS 6-2/3



Подставка XS

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

60.31.029	Стандарт	293 €
-----------	----------	-------



Подставка I

Открыта со всех сторон.

60.31.018	Стандарт, размеры Ш Г В: 634 558 931 мм	578 €
60.31.169	Передвижная, размеры Ш Г В: 683 656 943 мм	799 €



Подставка II

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

60.31.044	Стандарт, размеры Ш Г В: 639 563 932 мм	1.285 €
60.31.057	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 689 613 932 мм	1.440 €



Настенное крепление

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

60.30.968	Настенное крепление XS 6-2/3	341 €
-----------	------------------------------	-------



UltraVent

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

60.73.865	Тип XS 6-2/3	3.088 €
-----------	--------------	---------

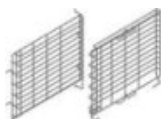


UltraVent Plus

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

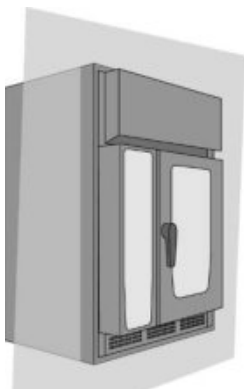
Подключение к электросети 1 NAC 230В, Размеры Ш | Г | В: 657 | 580 | 329 мм

60.74.394	Тип XS 6-2/3	4.786 €
-----------	--------------	---------



Навесная рама

60.73.724	Стандарт	239 €
60.74.449	Исполнение для флота (с защитой загрузки)	285 €



Монтажный комплект

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

60.74.063	UltraVent XS вкл. монтажный комплект	3.798 €
60.74.405	UltraVent Plus XS вкл. монтажный комплект	5.474 €

Аксессуары, тип XS 6-2/3



Теплозащитный экран для боковой стенки

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

60.74.182	Теплозащитный экран слева, тип XS 6-2/3	188 €
-----------	---	-------



Сборник конденсата

Ускоряет отвод водяного пара и других испарений из вытяжной трубы.

60.74.037	Тип XS 6-2/3 (В 438 мм)	152 €
-----------	-------------------------	-------



Набор для подключения аппаратов

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

60.70.464	Типы XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	72 €
-----------	---	------



USB-накопитель RATIONAL

42.00.162	USB-накопитель для работы с программами приготовления / данными HACCP	14 €
-----------	---	------

Аксессуары тип 6-1/1 и 10-1/1



Комплект для выравнивания

Для выравнивания разницы высот при установке на полу или столе. Изменение высоты может составлять до 20 мм. Возможность изменения высоты регулируемого по высоте комплекта с помощью роликов на 10 мм.

60.74.795	Комплект для выравнивания, типы 6-1/1, 10-1/1, размеры Ш Г В: 850 614 35 мм	234 €
60.31.545	Комплект с регулируемыми по высоте роликами, типы 6-1/1, 10-1/1	323 €



Возвышение аппарата для настольной установки

Для настольной установки на рабочих поверхностях глубиной мин. 700 мм. Открыто со всех сторон

60.31.099	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 880 663 150 мм	599 €
-----------	---	-------



Подставка I

Открыта со всех сторон.

60.31.089	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 685 699 мм	528 €
60.31.095	Передвижная, размеры Ш Г В: 883 763 699 мм	794 €
60.31.096	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 885 710 699 мм	672 €



Подставка II

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

60.31.086	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 703 699 мм	1.173 €
60.31.103	Передвижная, размеры Ш Г В: 883 769 699 мм	1.437 €
60.31.110	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 885 715 699 мм	1.404 €



Подставка II стандарт «Пекарь»

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

60.31.209	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 703 699 мм	1.292 €
60.31.210	Передвижная, размеры Ш Г В: 883 769 699 мм	1.580 €
60.31.211	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 885 715 699 мм	1.449 €



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

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

60.31.212	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 703 945 мм	1.616 €
60.31.213	Передвижная, размеры Ш Г В: 883 769 945 мм	1.893 €



Подставка II MobilityLine

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

60.31.164	MobilityLine, передвижная Ш Г В: 1199 892 792 мм	2.463 €
-----------	--	---------



Подставка III

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

60.31.091	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 703 699 мм	1.384 €
60.31.105	Передвижная, размеры Ш Г В: 883 769 699 мм	1.771 €
60.31.112	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 885 715 699 мм	1.587 €

Аксессуары тип 6-1/1 и 10-1/1



Подставка III версия UltraVent, тип 6-1/1

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

60.31.214	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 703 945 мм	1.676 €
60.31.215	Передвижная, размеры Ш Г В: 904 769 945 мм	2.015 €



Подставка IV

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

60.31.093	Стандарт, размеры Ш Г В: 860 703 699 мм	1.975 €
60.31.107	Передвижная, размеры Ш Г В: 883 769 699 мм	2.381 €
60.31.114	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 885 715 699 мм	2.198 €



UltraVent

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

Запрещается устанавливать и использовать совместно с подставкой II MobilityLine.

Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 854 | 885 | 313 мм

60.75.134	Типы 6-1/1, 10-1/1	4.020 €
-----------	--------------------	---------



UltraVent Plus

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

Запрещается устанавливать и использовать совместно с подставкой II MobilityLine. Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 854 | 885 | 403 мм

60.75.142	Типы 6-1/1, 10-1/1	6.240 €
-----------	--------------------	---------



Вытяжной зонт

Вытяжной зонт для отвода паров. Наружное подключение не требуется.

Запрещается устанавливать и использовать совместно с подставкой II MobilityLine.

Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 854 | 885 | 359 мм

60.76.217	Типы 6-1/1, 10-1/1	3.136 €
-----------	--------------------	---------

Комплект переходников

Для установки UltraVent, UltraVent Plus или вытяжного зонта на SelfCookingCenter (для всех аппаратов начиная с SelfCookingCenter whiteefficiency после 09.2011) или CombiMaster Plus.

60.75.148	Типы 61 и 101, только электрические аппараты	374 €
-----------	--	-------



Навесная рама, тип 6-1/1

60.61.373	Стандарт, 6 уровней загрузки (расстояние между направляющими 68 мм)	301 €
60.61.615	5 уровней загрузки (расстояние между направляющими 85 мм)	301 €
60.61.649	Лотки для мяса, 6 уровней загрузки (расстояние между направляющими — 72 мм)	452 €
60.61.576	Стандарт «Пекарь» (400 x 600 мм), 5 уровней загрузки (расстояние между направляющими — 88 мм)*	301 €
60.61.642	Комб. решетка, стандарт «Пекарь» комб. с 1/1 GN, 4 уровня загрузки (расстояние между направляющими — 95 мм)*	452 €
60.61.672	Исполнение для флота (USPHS), 6 уровней загрузки (с защитой загрузки)	362 €

* Обратите внимание: заслонка воздухопровода в рабочей камере отличается в исполнении GN и исполнении «Пекарь» 400 x 600 мм. Заслонку можно приобрести в качестве запасной части у сервис-партнера.

Аксессуары тип 6-1/1 и 10-1/1



Навесная рама, тип 10-1/1

60.11.447	Стандарт, 10 уровней загрузки (расстояние между направляющими 68 мм)	369 €
60.11.547	8 уровней загрузки (расстояние между направляющими 85 мм)	369 €
60.11.570	Лотки для мяса, 10 уровней загрузки (расстояние между направляющими — 72 мм)	553 €
60.11.541	Стандарт «Пекарь» (400 x 600 мм), 8 уровней загрузки (расстояние между направляющими — 88 мм)*	369 €
60.11.563	Комб. решетка, стандарт «Пекарь» комб. с 1/1 GN, 7 уровня загрузки (расстояние между направляющими — 95 мм)*	553 €
60.11.573	Исполнение для флота (USPHS), 10 уровней загрузки (с защитой загрузки)	441 €

* Обратите внимание: заслонка воздухопровода в рабочей камере отличается в исполнении GN и исполнении «Пекарь» 400 x 600 мм. Заслонку можно приобрести в качестве запасной части у сервис-партнера.



Рама с направляющими тип 6-1/1

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

60.61.420	Стандартная, 6 уровней загрузки (расстояние между направляющими 64 мм)	586 €
60.61.690	Стандарт «Пекарь» (400 x 600 мм), 5 уровней загрузки (расстояние между направляющими 77 мм)*	586 €

* Обратите внимание, что заслонка воздухопровода в рабочей камере отличается в исполнении GN и исполнении «Пекарь» 400 x 600 мм. Заслонку можно приобрести в качестве запасной части у сервис-партнера.



Рама с направляющими тип 10-1/1

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

60.11.600	Стандартная, 10 уровней загрузки (расстояние между направляющими 64 мм)	699 €
60.11.601	8 уровней загрузки (расстояние между направляющими 80 мм)	699 €
60.11.599	Стандарт «Пекарь» (400 x 600 мм), 8 уровней загрузки (расстояние между направляющими 81 мм)*	699 €

* Обратите внимание, что заслонка воздухопровода в рабочей камере отличается в исполнении GN и исполнении «Пекарь» 400 x 600 мм. Заслонку можно приобрести в качестве запасной части у сервис-партнера.



Планка-направляющая для тележек-кассет

Планка-направляющая необходима при использовании рамы с направляющими.

60.75.115	Планка-направляющая стандарт тип 6-1/1, 10-1/1	160 €
-----------	--	-------

Транспортировочная тележка для рамы с направляющими

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

Транспортировочная тележка в стандартном исполнении регулируется в соответствии с высотой подставок.

Регулируемая по высоте транспортировочная тележка подходит для установки аппаратов на рабочих столах и возвышенных подставках.

60.74.000	Стандарт, размеры Ш Г В: 548 911 990 мм	832 €
60.75.606	Регулируемая высота, размеры Ш Г В: 548 913 800-1330 мм	1.332 €

Тележка-кассета для тарелок

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

60.61.702	Тип 6-1/1, 20 тарел.	782 €
60.61.701	Тип 6-1/1, 15 тарел.	711 €
60.11.581	Тип 10-1/1, 32 тарел.	908 €
60.11.602	Тип 10-1/1, 26 тарел.	831 €



Аксессуары тип 6-1/1 и 10-1/1



Системы Finishing для банкета

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

60.61.741	Тип 6-1/1, 20 тарел.	1.797 €
60.11.628	Тип 10-1/1, 32 тарел.	2.029 €
60.11.629	Тип 10-1/1, 26 тарел.	1.964 €



Термочехол

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

6004.1007	Тип 6-1/1	500 €
6004.1009	Тип 10-1/1	647 €



USB-термозонд

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

60.76.316	Термозонд Sous-vide для настольных и напольных аппаратов	450 €
60.76.317	1 внешний термозонд для настольных аппаратов	450 €

Вспомогательное позиционирующее устройство для термозонда

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

60.71.022	Типы 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 и 20-2/1	13 €
-----------	--	------



Настенное крепление

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

60.31.168	Настенное крепление, тип 6-1/1	485 €
-----------	--------------------------------	-------



Теплозащитный экран для боковой стенки

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

60.75.110	Теплозащитный экран слева, тип 6-1/1	219 €
60.75.113	Теплозащитный экран справа, тип 6-1/1	219 €
60.75.773	Теплозащитный экран слева, тип 10-1/1	251 €
60.75.771	Теплозащитный экран справа, тип 10-1/1	251 €



Сборник конденсата

Ускоряет отвод водяного пара и других испарений из вытяжной трубы.

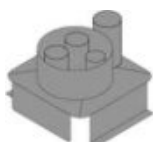
60.72.592	Типы 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 и 10-2/1 (B 458 мм)	152 €
-----------	---	-------



Набор для подключения аппаратов

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

60.70.464	Типы XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	72 €
-----------	---	------

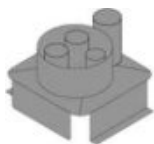


Устройство для отвода выхлопных газов

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

70.01.360	Тип 6-1/1	219 €
70.01.376	Тип 10-1/1	219 €

Аксессуары тип 6-1/1 и 10-1/1



Устройство отвода выхлопных газов

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

70.01.339	Тип 6-1/1	253 €
70.01.340	Тип 10-1/1	253 €



USB-накопитель RATIONAL

42.00.162	USB-накопитель для работы с программами приготовления / данными HACCP	14 €
-----------	---	------

Аксессуары тип 6-2/1 и 10-2/1



Комплект для выравнивания

Для выравнивания разницы высот при установке на полу или столе. Изменение высоты может составлять до 20 мм. Возможность изменения высоты регулируемого по высоте комплекта с помощью роликов на 10 мм.

60.74.597	Комплект для выравнивания, типы 6-2/1, 10-2/1, размеры Ш Г В: 1072 814 35 мм	266 €
60.31.574	Комплект с регулируемыми по высоте роликами, типы 6-2/1, 10-2/1	351 €



Подставка I

Открыта со всех сторон

60.31.090	Стандарт, размеры Ш Г В: 1082 885 699 мм	615 €
60.31.102	Передвижная, размеры Ш Г В: 1105 963 699 мм	889 €
60.31.109	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 1107 910 699 мм	752 €



Подставка II

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

60.31.087	Стандарт, размеры Ш Г В: 1082 903 699 мм	1.328 €
60.31.104	Передвижная, размеры Ш Г В: 1105 969 699 мм	1.563 €
60.31.111	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 1107 915 699 мм	1.572 €



Подставка II MobilityLine

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

60.31.165	MobilityLine, размеры Ш Г В: 1421 1092 792 мм	2.817 €
-----------	---	---------



Подставка III

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

60.31.092	Стандарт, размеры Ш Г В: 1082 903 699 мм	1.567 €
60.31.106	Передвижная, размеры Ш Г В: 1105 969 699 мм	1.983 €
60.31.113	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 1107 915 699 мм	1.778 €



Подставка III версия UltraVent, тип 6-2/1

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

60.31.216	Стандарт, размеры Ш Г В: 1082 903 945 мм	1.860 €
60.31.217	Передвижная, размеры Ш Г В: 1105 974 945 мм	2.256 €



Подставка IV

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

60.31.094	Стандарт, размеры Ш Г В: 1082 903 699 мм	2.191 €
60.31.108	Передвижная, размеры Ш Г В: 1105 969 699 мм	2.590 €
60.31.115	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш Г В: 1107 915 699 мм	2.391 €



UltraVent

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

Запрещается устанавливать и использовать совместно с подставкой II MobilityLine.

Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 1075 | 1085 | 313 мм

60.75.135	Типы 6-2/1, 10-2/1	4.981 €
-----------	--------------------	---------

Аксессуары тип 6-2/1 и 10-2/1



UltraVent Plus

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

Запрещается устанавливать и использовать совместно с подставкой II MobilityLine. Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 1075 | 1085 | 407 мм

60.75.143	Типы 6-2/1, 10-2/1	7.725 €
-----------	--------------------	---------



Вытяжной зонт

Вытяжной зонт для отвода паров. Дополнительное наружное подключение не требуется.

Запрещается устанавливать и использовать совместно с подставкой II MobilityLine.

Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 1075 | 1085 | 359 мм

60.76.218	Типы 6-2/1, 10-2/1	3.884 €
-----------	--------------------	---------

Комплект переходников

Для установки UltraVent, UltraVent Plus или вытяжного зонта на SelfCookingCenter (для всех аппаратов начиная с SelfCookingCenter whiteefficiency после 09.2011) или CombiMaster Plus.

60.75.149	Тип 62, только электрические аппараты	374 €
60.76.604	Тип 102, только электрические аппараты	374 €



Навесная рама, тип 6-2/1

60.62.123	Стандарт, 6 уровней загрузки (расстояние между направляющими 68 мм)	390 €
60.62.171	5 уровней загрузки (расстояние между направляющими 85 мм)	390 €
60.62.168	7 уровней загрузки (расстояние между направляющими 65 мм)	390 €
60.62.178	Исполнение для флота (USPHS), 6 уровней загрузки (с защитой загрузки)	468 €



Навесная рама, тип 10-2/1

60.12.133	Стандарт, 10 уровней загрузки (расстояние между направляющими 68 мм)	445 €
60.12.146	Исполнение для флота (USPHS), 10 уровней загрузки (с защитой загрузки)	536 €



Рама с направляющими тип 6-2/1

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

60.62.150	Стандарт, 6 уровней загрузки (расстояние между направляющими 64 мм)	736 €
-----------	---	-------



Рама с направляющими тип 10-2/1

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

60.12.150	Стандарт, 10 уровней загрузки (расстояние между направляющими 63 мм)	871 €
-----------	--	-------



Планка-направляющая для тележек-кассет

Планка-направляющая необходима при использовании рамы с направляющими.

60.74.650	Планка-направляющая стандарт тип 6-2/1, 10-2/1	173 €
-----------	--	-------



Транспортировочная тележка для рамы с направляющими

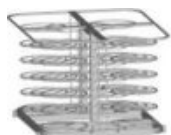
Транспортировочная тележка позволяет производить загрузку и разгрузку рамы с направляющими вне аппарата и безопасно выполнять транспортировку.

Транспортировочная тележка в стандартном исполнении регулируется в соответствии с высотой подставок.

Регулируемая по высоте транспортировочная тележка подходит для установки аппаратов на рабочих столах и возвышенных подставках.

60.73.999	Стандарт, размеры Ш Г В: 735 996 990 мм	1.104 €
60.75.605	Регулируемая высота, размеры Ш Г В: 735 990 800-1330 мм	1.768 €

Аксессуары тип 6-2/1 и 10-2/1



Тележка-кассета для тарелок

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

60.62.017	Тип 6-2/1, 34 тарел.	1.046 €
60.12.022	Тип 10-2/1, 52 тарел.	1.391 €
60.12.062	Тип 10-2/1, 42 тарел.	1.197 €



Системы Finishing для банкета

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

60.62.196	Тип 6-2/1, 34 тарел.	2.418 €
60.12.154	Тип 10-2/1, 42 тарел.	2.696 €
60.12.155	Тип 10-2/1, 52 тарел.	2.861 €



Термочехол

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

6004.1016	Тип 6-2/1	695 €
6004.1014	Тип 10-2/1	871 €



USB-термозонд

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

60.76.316	Термозонд Sous-vide для настольных и напольных аппаратов	450 €
60.76.317	1 внешний термозонд для настольных аппаратов	450 €

Вспомогательное позиционирующее устройство для термозонда

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

60.71.022	Типы 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 и 20-2/1	13 €
-----------	--	------



Теплозащитный экран для боковой стенки

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

60.75.769	Теплозащитный экран слева, тип 6-2/1	261 €
60.75.768	Теплозащитный экран справа, тип 6-2/1	261 €
60.75.776	Теплозащитный экран слева, тип 10-2/1	300 €
60.75.774	Теплозащитный экран справа, тип 10-2/1	300 €



Сборник конденсата

Ускоряет отвод водяного пара и других испарений из вытяжной трубы.

60.72.592	Типы 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 и 10-2/1 (В 458 мм)	152 €
-----------	---	-------

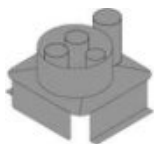


Набор для подключения аппаратов

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

60.70.464	Типы XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	72 €
-----------	---	------

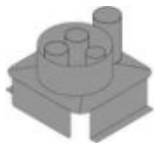
Аксессуары тип 6-2/1 и 10-2/1



Устройство отвода выхлопных газов

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

70.01.432	Тип 6-2/1	219 €
70.01.586	Тип 10-2/1	219 €



Устройство отвода выхлопных газов

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

70.01.431	Тип 6-2/1	253 €
70.01.582	Тип 10-2/1	253 €



USB-накопитель RATIONAL

42.00.162	USB-накопитель для работы с программами приготовления / данными HACCP	14 €
-----------	---	------

Аксессуары, тип 20-1/1 и 20-2/1



UltraVent

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

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

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

60.75.136	Тип 20-1/1	4.986 €
60.75.137	Тип 20-2/1	6.528 €

Комплект переходников

Для установки UltraVent на SelfCookingCenter (для всех аппаратов начиная с SelfCookingCenter whiteefficiency после 09/2011) или CombiMaster Plus.

60.75.150	Тип 201, только электрические аппараты	374 €
60.75.151	Тип 202, только электрические аппараты	374 €

Рама с направляющими, тип 20-1/1

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

60.21.331	Стандартная, 20 уровней загрузки (расстояние между направляющими 65 мм)	1.934 €
60.21.287	15 уровней загрузки (расстояние между направляющими 84 мм)	1.934 €
60.21.288	16 уровней загрузки (расстояние между направляющими 80 мм)	1.934 €
60.21.289	17 уровней загрузки (расстояние между направляющими 74 мм)	1.934 €
60.21.292	Стандарт «Пекарь» (400 x 600 мм), 16 уровней загрузки (расстояние между направляющими 81 мм)*	1.934 €
60.21.245	20 уровней загрузки, макс. высота уровня загрузки 1,60 м (расстояние между направляющими 62 мм)	1.934 €
60.21.291	20 уровней загрузки, усиленное исполнение HeavyDuty/Marine (расстояние между направляющими 65 мм)	2.128 €

* Обратите внимание, что заслонка воздухопровода в рабочей камере отличается в исполнении GN и исполнении «Пекарь» 400 x 600 мм. Заслонку можно приобрести в качестве запасной части у сервис-партнера.

Рама с направляющими, тип 20-2/1

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

60.22.490	Стандартная, 20 уровней загрузки (расстояние между направляющими 65 мм)	2.432 €
60.22.394	15 уровней загрузки (расстояние между направляющими 84 мм)	2.432 €
60.22.395	16 уровней загрузки (расстояние между направляющими 80 мм)	2.432 €
60.22.396	17 уровней загрузки (расстояние между направляющими 74 мм)	2.432 €
60.22.368	20 уровней загрузки, макс. высота уровня загрузки 1,60 м (расстояние между направляющими 62 мм)	2.432 €
60.22.447	20 уровней загрузки, усиленное исполнение HeavyDuty/Marine (расстояние между направляющими 65 мм)	2.676 €

Тележка-кассета для тарелок

С помощью тележки-кассеты для тарелок можно доводить до готовности сервированные тарелки (диаметром до 31 см), используя систему Finishing.

60.21.293	Тип 20-1/1, 60 тарел.	2.187 €
60.21.294	Тип 20-1/1, 50 тарел.	2.037 €
60.22.400	Тип 20-2/1, 120 тарел.	3.533 €
60.22.399	Тип 20-2/1, 100 тарел.	3.050 €
60.22.398	Тип 20-2/1, 84 тарел.	2.678 €



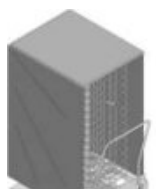
Аксессуары, тип 20-1/1 и 20-2/1



Системы Finishing для банкета

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

60.21.332	Тип 20-1/1, 60 тарел.	2.866 €
60.21.333	Тип 20-1/1, 50 тарел.	2.739 €
60.22.493	Тип 20-2/1, 120 тарел.	4.405 €
60.22.492	Тип 20-2/1, 100 тарел.	3.994 €
60.22.491	Тип 20-2/1, 84 тарел.	3.678 €



Термочехол

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

6004.1011	Тип 20-1/1	1.185 €
6004.1012	Тип 20-2/1	1.649 €



Комплект для слива жира для рам с направляющими

Только в сочетании с опцией встроенной системы слива жира.

60.75.107	Тип 20-1/1	968 €
60.75.108	Тип 20-2/1	1.217 €



Транспортировочная тележка для емкостей

Обеспечивает безопасную транспортировку заполненных канистр/емкостей.

60.73.309	Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира (Combi-Duo и напольные аппараты)	444 €
-----------	--	-------



Ручка для рамы с направляющими

Дополнительная ручка для рамы с направляющими. Ручка для рамы с направляющими входит в комплект поставки аппаратов.

60.75.895	Типы 20-1/1, 20-2/1	22 €
-----------	---------------------	------



Въездная рампа для рамы с направляющими

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

60.21.262	Тип 20-1/1	1.263 €
60.22.380	Тип 20-2/1	1.462 €



Возвышение аппарата

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

60.70.407	Типы 20-1/1, 20-2/1	261 €
-----------	---------------------	-------



Возвышение для рамы с направляющими

Только в сочетании с возвышением аппарата.

60.21.297	Тип 20-1/1	479 €
60.22.386	Тип 20-2/1	637 €

Аксессуары, тип 20-1/1 и 20-2/1



USB-термозонд

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

60.76.316	Термозонд Sous-vide для настольных и напольных аппаратов	450 €
60.76.318	1 внешний термозонд для напольных аппаратов	450 €

Вспомогательное позиционирующее устройство для термозонда

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

60.71.022	Типы 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 и 20-2/1	13 €
-----------	--	------



Теплозащитный экран для боковой стенки

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

60.75.829	Теплозащитный экран слева, тип 20-1/1	335 €
60.75.826	Теплозащитный экран слева, тип 20-2/1	423 €



Сборник конденсата

Ускоряет отвод водяного пара и других испарений из вытяжной трубы.

60.75.326	Типы 20-1/1 и 20-2/1 (В 480 мм)	190 €
-----------	---------------------------------	-------



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

Входит в комплект поставки аппаратов.

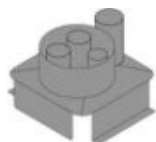
8700.0317	Типы 20-1/1, 20-2/1	35 €
-----------	---------------------	------



Набор для подключения аппаратов

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

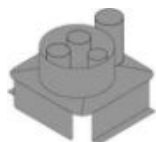
60.70.464	Типы XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	72 €
-----------	---	------



Устройство для отвода выхлопных газов

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

70.01.587	Тип 20-1/1	329 €
70.01.493	Тип 20-2/1	329 €



Устройство отвода выхлопных газов

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

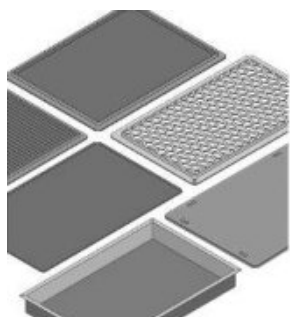
70.01.583	Тип 20-1/1	374 €
70.01.492	Тип 20-2/1	374 €



USB-накопитель RATIONAL

42.00.162	USB-накопитель для работы с программами приготовления / данными HACCP	14 €
-----------	---	------

Аксессуары для приготовления и специальные аксессуары



Наборы аксессуаров

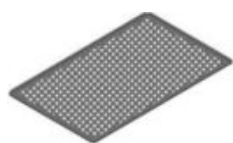
60.76.088	Набор аксессуаров для гриля включает: 1 решетку-гриль с продольными и перекрестными полосками 1/1 GN, 1 противень для гриля и жарения 1/1 GN, 1 CombiFry 1/1 GN, 1 решетку из нержавеющей стали 1/1 GN	394 €
60.76.089	Набор аксессуаров для выпечки включает: 3 противня для жарения и выпекания 1/1 GN, неперфорированный, 1 Multibaker 1/1 GN, 1 емкость с гранитной эмалью 40 мм 1/1 GN	351 €



VarioSmoker

Коптильный модуль с блоком питания, держателем блока питания и соединительными кабелями. Использование во всех iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus и CombiMaster.

60.73.008	VarioSmoker	591 €
-----------	-------------	-------



Противень для жарения и выпекания перфорированный

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

60.74.147	2/3 GN (325 x 354 mm)	51 €
6015.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	63 €
6015.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	96 €
6015.1000	«Пекарь» (400 x 600 mm)	80 €



Противень для жарения и выпекания (неперфорированный)

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

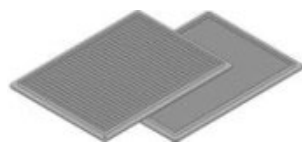
60.73.671	2/3 GN (325 x 354 mm)	52 €
6013.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	67 €
6013.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	97 €
6013.1003	«Пекарь» (400 x 600 mm)	83 €



Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками

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

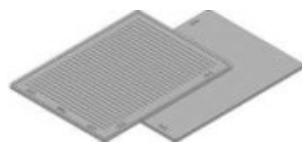
60.73.802	1/2 GN (325 x 265 mm)	97 €
60.73.801	2/3 GN (325 x 354 mm)	114 €
60.73.314	1/1 GN (325 x 530 mm)	149 €



Противень для гриля и жарения

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

60.71.617	1/1 GN (325 x 530 mm)	149 €
-----------	-----------------------	-------

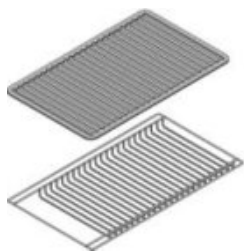


Форма для гриля и пиццы

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

60.73.798	2/3 GN (325 x 354 mm)	122 €
60.70.943	1/1 GN (325 x 530 mm)	159 €
60.71.237	«Пекарь» (400 x 600 mm)	205 €

Аксессуары для приготовления и специальные аксессуары

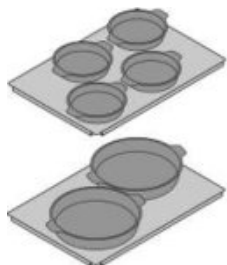


Решётка CombiGrill с решёткой для загрузки

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

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

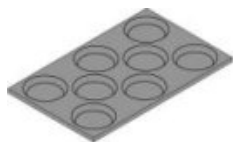
6035.1017	Решетка CombiGrill 1/1 GN (325 x 530 mm)	135 €
60.73.848	Решётка для загрузки для CombiGrill 325 x 618 мм (для 1/1 GN (325 x 530 mm))	45 €



Форма для жарения и выпекания

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

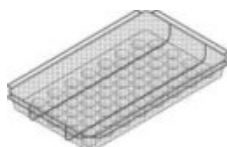
60.73.286	Набор малых форм для жарения и выпекания (количество: 4 включая поднос)	288 €
60.73.287	Набор больших форм для жарения и выпекания (количество: 2 включая поднос)	205 €
60.73.271	Малая форма для выпекания и жарения (ø 16 см)	62 €
60.73.272	Большая форма для выпекания и жарения (ø 25 см)	83 €
60.73.212	Поднос для малой формы для выпекания и жарения	40 €
60.73.216	Поднос для большой формы для выпекания и жарения	40 €



Multibaker

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

60.73.764	1/3 GN (325 x 265 mm) 2 формы	53 €
60.73.646	2/3 GN (325 x 354 mm) 5 форм	76 €
60.71.157	1/1 GN (325 x 530 mm) 8 форм	98 €



CombiFry

Для приготовления большого количества предварительно приготовленных во фритюре продуктов.

6019.1250	1/2 GN (325 x 265 mm)	56 €
60.73.619	2/3 GN (325 x 354 mm)	76 €
6019.1150	1/1 GN (325 x 530 mm)	100 €



Решетки Superspike для цыплят и уток

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

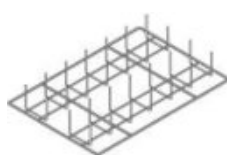
6035.1015	Емкость 4 шт., макс. вес 1300 г, 1/2 GN (325 x 265 mm)	46 €
6035.1016	Емкость 6 шт., макс. вес 1800 г, 1/1 GN (325 x 530 mm)	55 €
6035.1006	Емкость 8 шт., макс. вес 1300 г, 1/1 GN (325 x 530 mm)	61 €
6035.1010	Емкость 10 шт., макс. вес 950 г, 1/1 GN (325 x 530 mm)	72 €
6035.1009	Емкость: 8 шт., макс. вес 2200 г, 1/1 GN (325 x 530 mm)	108 €



Решётка Spare Rib

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

6035.1018	1/1 GN (325 x 530 mm)	119 €
-----------	-----------------------	-------

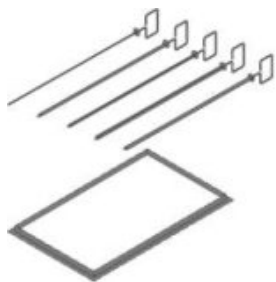


Potato Baker

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

6035.1019	1/1 GN (325 x 530 mm)	119 €
-----------	-----------------------	-------

Аксессуары для приготовления и специальные аксессуары



Вертел для гриля и тандури

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

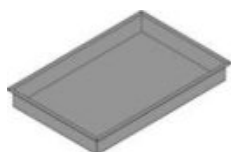
60.75.782	Набор 2/3 GN (325 x 354 mm) (1 рама вертела и 5 различных вертелов)	89 €
60.72.414	Набор 1/1 GN (325 x 530 mm) (1 рама вертела и 5 различных вертелов)	126 €
60.74.963	Рама вертела для гриля и тандури 2/3 GN (325 x 354 mm)	47 €
60.72.224	Рама вертела для гриля и тандури 1/1 GN (325 x 530 mm)	57 €
60.75.783	5 вертелов Ø 5 мм, длина 265 мм для 2/3 GN (325 x 354 mm)	47 €
60.75.784	5 вертелов □ 5 мм, длина 265 мм для 2/3 GN (325 x 354 mm)	47 €
60.75.785	5 вертелов для рыбы 4 x 10 мм, длина 265 мм для 2/3 GN (325 x 354 mm)	53 €
60.72.416	3 вертелов Ø 5 мм, длина 530 мм для 1/1 GN (325 x 530 mm)	43 €
60.72.417	3 вертелов Ø 8 мм, длина 530 мм для 1/1 GN (325 x 530 mm)	49 €
60.72.418	3 вертелов □ 5 мм, длина 530 мм для 1/1 GN (325 x 530 mm)	43 €
60.72.419	3 вертелов □ 8 мм, длина 530 мм для 1/1 GN (325 x 530 mm)	49 €
60.72.420	3 вертелов для рыбы 4 x 10 мм, длина 530 мм для 1/1 GN (325 x 530 mm)	48 €



Форма для маффинов и тимбале

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

6017.1002	300 x 400 мм (для 1/1 GN (325 x 530 mm))	84 €
6017.1001	400 x 600 мм (для 2/1 GN (650 x 530 mm) и стандарт «Пекарь»)	161 €



Емкости с гранитной эмалью

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

6014.1202	1/2 GN (325 x 265 mm), глубина 20 мм	62 €
6014.1204	1/2 GN (325 x 265 mm), глубина 40 мм	69 €
6014.1206	1/2 GN (325 x 265 mm), глубина 60 мм	84 €
6014.2302	2/3 GN (325 x 354 mm), глубина 20 мм	69 €
6014.2304	2/3 GN (325 x 354 mm), глубина 40 мм	76 €
6014.2306	2/3 GN (325 x 354 mm), глубина 60 мм	93 €
6014.2310	2/3 GN (325 x 354 mm), глубина 100 мм	117 €
6014.1102	1/1 GN (325 x 530 mm), глубина 20 мм	83 €
6014.1104	1/1 GN (325 x 530 mm), глубина 40 мм	91 €
6014.1106	1/1 GN (325 x 530 mm), глубина 60 мм	111 €
6014.1110	1/1 GN (325 x 530 mm), глубина 100 мм	140 €
6014.2102	2/1 GN (650 x 530 mm), глубина 20 мм	124 €
6014.2104	2/1 GN (650 x 530 mm), глубина 40 мм	137 €
6014.2106	2/1 GN (650 x 530 mm), глубина 60 мм	168 €
6014.1002	«Пекарь» (400 x 600 мм), глубина 20 мм	100 €
6014.1004	«Пекарь» (400 x 600 мм), глубина 40 мм	109 €
6014.1006	«Пекарь» (400 x 600 мм), глубина 60 мм	135 €

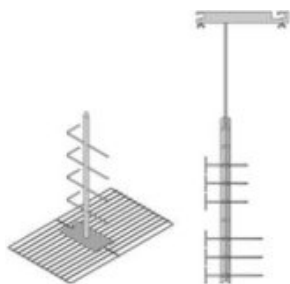


Форма для пиццы

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

60.71.158	Пицца диаметром до 280 мм	25 €
-----------	---------------------------	------

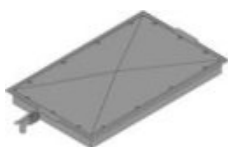
Аксессуары для приготовления и специальные аксессуары



Спица для приготовления ягнят и молочных поросят (рассчитана на 1 ягненка или 1 молочного поросенка)

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

60.70.819	Типы 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 до 12 кг (1/1 GN (325 x 530 mm)	228 €
6035.1003	Тип 20-1/1 до 30 кг (1 вертел с держателем)	508 €
6035.1002	Тип 20-2/1 до 30 кг (1 вертел с держателем, второй вертел для ягненка или молочного поросенка, опциональный)	521 €
8710.1065	Опциональный вертел	219 €



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

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

8710.1135	1/1 GN (325 x 530 mm)	350 €
60.70.776	2/1 GN (650 x 530 mm)	513 €

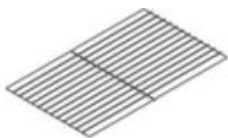


Навесная рама для пекинской утки

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

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

Аксессуары Gastronorm



Решетка из нержавеющей стали

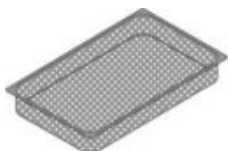
6010.2301	2/3 GN (325 x 354 mm)	31 €
6010.1101	1/1 GN (325 x 530 mm)	40 €
6010.2101	2/1 GN (650 x 530 mm)	69 €
6010.0103	«Пекарь» (400 x 600 mm)	52 €



Емкость из нержавеющей стали

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

6013.2302	2/3 GN (325 x 354 mm), глубина 20 мм	27 €
6013.2306	2/3 GN (325 x 354 mm), глубина 65 мм	41 €
6013.1102	1/1 GN (325 x 530 mm), глубина 20 мм	32 €
6013.1104	1/1 GN (325 x 530 mm), глубина 40 мм	40 €
6013.1106	1/1 GN (325 x 530 mm), глубина 65 мм	48 €



Перфорированные емкости из нержавеющей стали

6015.1165	1/1 GN (325 x 530 mm), глубина 55 мм	52 €
-----------	--------------------------------------	------

ConnectedCooking



ConnectedCooking — это облачное сетевое решение и приложение для мобильных устройств, позволяющие выполнять автоматическую документацию HACCP-данных, создание программ приготовления и управление ими, а также автоматические обновления ПО. Девиз ConnectedCooking: "Комфорт. Безопасность. Вдохновение." ConnectedCooking предлагает абсолютно новые и удобные возможности использования кухонного оборудования.

Вы можете напрямую пользоваться всеми функциями с использованием настоящей облачной платформы. Для iPhone, iPad, а также для планшетов и смартфонов с операционной системой Android приложение ConnectedCooking доступно для загрузки в соответствующих магазинах приложений.

Регистрация на сайте: **ConnectedCooking.com**

Комплекты совместимости iCombi

Возможность использования аксессуаров с различными поколениями аппаратов.

Тип 6-1/1 и 10-1/1

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

60.61.745	Комплект совместимости, вкл. планку-направляющую и стандартную транспортировочную тележку, размеры Ш Г В: 548 911 990 мм для настольных аппаратов	992 €
60.61.746	Комплект совместимости, вкл. стандартную планку-направляющую и транспортировочную тележку с регулируемой высотой, размеры Ш Г В: 548 913 800-1330 мм для настольных аппаратов	1.492 €

Тип 6-2/1 и 10-2/1

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

60.62.197	Комплект совместимости вкл. стандартную транспортировочную тележку, размеры Ш Г В: 735 996 990 мм для настольных аппаратов	1.277 €
-----------	--	---------

Тип 20-1/1

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

60.21.335	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими, 20 уровней загрузки, макс. высота уровня загрузки 1,60 м (расстояние между направляющими 62 мм) для напольных аппаратов	1.934 €
60.21.336	Комплект совместимости вкл. стандартную раму с направляющими, 20 уровней загрузки (расстояние между направляющими 65 мм) для напольных аппаратов	1.934 €
60.21.337	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими, 15 уровней загрузки (расстояние между направляющими 84 мм) для напольных аппаратов	1.934 €
60.21.338	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими, 16 уровней загрузки (расстояние между направляющими 80 мм) для напольных аппаратов	1.934 €
60.21.339	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими Bäcker-Norm, 16 уровней загрузки (расстояние между направляющими 81 мм) для напольных аппаратов	1.934 €
60.21.340	Комплект совместимости вкл. тележку-кассету для тарелок, тип 20-1/1, 60 тарелок для напольных аппаратов	2.187 €
60.21.341	Комплект совместимости вкл. тележку-кассету для тарелок, тип 20-1/1, 50 тарелок для напольных аппаратов	2.037 €

Тип 20-2/1

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

60.22.497	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими, 20 уровней загрузки, макс. высота уровня загрузки 1,60 м (расстояние между направляющими 62 мм) для напольных аппаратов	2.432 €
60.22.498	Комплект совместимости вкл. стандартную раму с направляющими, 20 уровней загрузки (расстояние между направляющими 65 мм) для напольных аппаратов	2.432 €
60.22.499	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими, 15 уровней загрузки (расстояние между направляющими 84 мм) для напольных аппаратов	2.432 €
60.22.500	Комплект совместимости вкл. тележку-кассету для тарелок, тип 20-2/1, 84 тарелок для напольных аппаратов	2.678 €
60.22.501	Комплект совместимости вкл. тележку-кассету для тарелок, тип 20-2/1, 100 тарелок для напольных аппаратов	3.050 €
60.22.502	Комплект совместимости вкл. тележку-кассету для тарелок, тип 20-2/1, 120 тарелок для напольных аппаратов	3.533 €

Сертификационные знаки для iCombi

Следующие сертификационные знаки подтверждают, что наши аппараты соответствуют установленным регламентам и стандартам независимых контрольных и сертификационных организаций. Они демонстрируют, что наша продукция соответствует национальным и международным требованиям техники безопасности, что мы придаем большое значение обеспечению превосходного качества нашей продукции и подтверждаем его документально.

Подробная информация приведена на rational-online.com.



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



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



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



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



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



NSF гарантирует соблюдение во всем мире гигиенических стандартов NSF/ANSI (4+51) при выпуске на рынок новых устройств.



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



WRAS охватывает британский рынок и гарантирует оснащение аппаратов надлежащими защитными опциями для соблюдения установленных законом стандартов для водной промышленности.



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



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



EAC закрепляет важнейшие требования к устройствам в соответствии с евразийскими требованиями к качеству и безопасности.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

Функции

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

Функции

● Стандарт | ○ Опция | – Недоступно | □ Доступно в качестве аксессуара

Управление

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Управление	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
«Топ 10» избранных процессов приготовления и ручных программ iCookingSuite, которые легко отыскать в избранном под звездочкой на главном экране	●	●	●	—	—	—
Широкие возможности для индивидуальной настройки в соответствии с использованием	●	●	●	—	—	—
Создание пользовательских профилей MyDisplay для конкретной конфигурации аппаратов и управления, например, индивидуальный главный экран	●	●	●	—	—	—
Индивидуально конфигурируемая, пользовательская индикация (изображения, тексты и т. д.)	●	●	●	—	—	—
Регулируемый звуковой сигнал и контрастность дисплея	●	●	●	—	—	—
Широкие возможности настройки, например, энергии, языка, сети и системы	●	●	●	—	—	—
Цветной TFT-дисплей 10,1 дюйма с емкостным сенсорным экраном и интуитивно понятными символами обеспечивает простое управление жестами касания и смахивания	●	●	●	—	—	—
Центральный регулятор с функцией Push для настроек и подтверждения ввода данных	●	●	●	—	●	●
Цветной дисплей 4,3 дюйма с интуитивно понятными символами и программные клавиши для максимальной простоты управления	—	—	—	—	●	●
Блокировка управления и программирования, настраиваемая пользователем (3 степени)	●	●	●	—	—	—
Блокировка программирования	—	—	—	●	—	—
Комплексная контекстная функция поиска и справки	●	●	●	—	—	—
Цифровое руководство пользователя с практическими советами и разнообразными примерами использования, которые можно запустить в виде процесса приготовления непосредственно из руководства	●	●	●	—	—	—
Эргономичное функционирование второго аппарата iCombi Pro с помощью дисплея другого аппарата iCombi Pro, например, через Combi-Duo	●	●	●	—	—	—
Удаленное управление и контроль аппаратов с ПК, смартфона или планшета с помощью ConnectedCooking	●	●	●	—	—	—
Контроль аппаратов с ПК, смартфона или планшета с помощью (доступно с 3 кв. 2020 г.)					○	○
Навигация по меню доступна более чем на 55 языках	●	●	●	—	—	—
Навигация по меню с помощью понятных символов	●	●	●	—	●	●
Рычаг установки рабочих режимов, температуры, температуры внутри продукта и времени	—	—	—	●	—	—

● Стандарт | ○ Опция | — Недоступно | □ Доступно в качестве аксессуара

Уход и эксплуатационная безопасность

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

● Стандарт | ○ Опция | – Недоступно | □ Доступно в качестве аксессуара

Характеристики оснащения

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

Характеристики оснащения

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Характеристики оснащения	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
Двухслойная дверца рабочей камеры с задней вентиляцией, со специальным теплоотражающим покрытием и поворачивающимися внутренними стеклами для легкой очистки	—	—	—	—	●	●
Фиксированные положения двери 110 °/180° (настольные аппараты), 120°/180° (напольные аппараты) для максимальной эксплуатационной безопасности	●	●	●	●	●	●
Бесконтактный переключатель двери	●	●	●	●	●	●
Контроль времени открытия дверцы при загрузке и приготовлении с функцией аварийного оповещения	●	●	●	—	—	—
Свободно выбираемое время работы вытяжного зонта или конденсационного вытяжного зонта RATIONAL после отключения	●	●	●	—	—	—
Вставное, легко заменяемое уплотнение двери	●	●	●	●	●	●
Планки для рамы с направляющими	—	—	●	—	—	●
Продольная загрузка для типа XS 6-2/3 для гастроемкостей GN 1/2, 1/3, 2/3, минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы	●	—	—	●	—	—
Продольная загрузка для типа 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1 для гастроемкостей GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы	—	●	●	—	●	●
Продольная загрузка для типа 6-1/1 и 10-1/1 для «Пекарь» (400 × 600 мм), минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы	—	○	—	—	○	—
Продольная загрузка для типа 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1 для гастроемкостей GN 2/1, 1/1, 2/4, минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы	—	●	●	—	●	●
Гигиеничная рабочая камера в форме ванны без стыков, со скругленными углами, для обеспечения безопасности при скоплении жидкости	●	●	●	●	●	●
Светодиодное освещение рабочей камеры и уровней загрузки	●	●	●	●	●	●
Съемные навесные рамы с дополнительной направляющей для поддона для сбора жира	—	●	—	—	●	—
Поворотные и съёмные навесные рамы	●	—	—	●	—	—
Направляющие U-образной формы с вырезами для упрощения загрузки	—	●	●	—	●	●
Г-образные направляющие	—	○	—	—	○	—
Набор рамы с направляющими	—	○	—	—	○	—
Набор рам с направляющими для Combi-Duo	—	○	—	—	○	—
Набор рам с направляющими для стандарта «Пекарь» с защитой от сдвига и аксессуарами	—	—	—	—	—	—
Рама с направляющими, с двусторонней блокировкой, водосборник с устройством слива, tandemные ходовые колеса (2 — со стопорными тормозами), диаметр колеса 125 мм, металлические детали из нержавеющей стали	—	—	●	—	—	●
Дверца рабочей камеры с оптимизированной герметизирующей механикой, пар не выходит при эксплуатации без рамы с направляющими	—	—	●	—	—	●
Материал внутри и снаружи — специальная сталь DIN 1.4301	●	●	●	●	●	●
Разъем USB для вывода данных HACCP и сервисных данных, а также для передачи программ приготовления на USB-карту памяти RATIONAL для удобного обновления программного обеспечения	●	●	●	●	●	●
Загрузка корзин, изображений для индивидуализации стартовой страницы через разъем USB	●	●	●	—	—	—
Рабочие и предупреждающие сообщения, например, о нехватке воды	●	●	●	●	●	●

● Стандарт | ○ Опция | — Недоступно | □ Доступно в качестве аксессуара

Установка и сертификационные знаки

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

● Стандарт | ○ Опция | — Недоступно | □ Доступно в качестве аксессуара

Безопасность труда и эргономика

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

● Стандарт | ○ Опция | — Недоступно | □ Доступно в качестве аксессуара

РАЦИОНАЛЬ Россия

Проспект Андропова 18, стр. 6

115432 г. Москва

Тел.: +7 (495) 640-63-38

info@rational-online.ru

rational-online.com