



Accesorios RATIONAL.

Robustos. Duraderos.
Muy resistentes.



Calientes y completamente resistentes.

Los accesorios para el iCombi son muy duraderos.

Deben ser robustos, capaces de soportar el trabajo diario y aptos para el uso rudo en cocinas profesionales – de esta manera tanto las bandejas para parrilla y pizza, los racks móviles, el CombiFry y las campanas de extracción, se han ganado el nombre de accesorios originales RATIONAL. Sólo así podrás aprovechar al máximo el excelente rendimiento del iCombi Pro y del iCombi Classic. Todo, desde productos prefritos, pollo, productos horneados y vegetales a la parrilla serán un total éxito. También la carne tendrá las distintivas marcas de parrilla. Así, obtienes el máximo de tu sistema de cocina. Ya no necesitas quedarte atrás y lidiar con la suciedad, daños innecesarios y accesorios sobrecalentados.

➤ **Accesorios resistentes**

Para que todo quede siempre exactamente como lo deseas. Una y otra vez.



Grillar y dorar.

Mayor productividad, mejores resultados.

Revestimiento Trilax

Los accesorios de RATIONAL con recubrimiento TriLax tienen una excelente conductividad térmica, han sido desarrollados para parrillar, freír y hornear y pueden soportar temperaturas de hasta 300 °C. Además, el robusto revestimiento antiadherente favorece el dorado.

1 Bandeja de asar y hornear

La bandeja multiusos para pescado, carne, aves, papas asadas, productos horneados, verduras y mucho más. Jugosos y con una corteza crujiente.

2 Bandeja para plancha y parrilla

Para carne, pescado o vegetales a la parrilla. Con el lado de parrilla para las tradicionales marcas de parrilla, con el lado de plancha, que tiene borde continuo, para contener grasas. El complemento ideal para el servicio A la carta.

3 Bandeja para parrilla y para pizza

El lado de horneado para pizza fresca o congelada, tartas y panes sin levadura. El lado de parrilla para verduras, pescado y carne.

4 Multibaker

Porciones óptimas y estandarizadas de huevos fritos, omelettes o tortillas españolas.

5 Parrilla con marcas tradicionales o de diamante

Con las clásicas marcas de parrilla de un lado y las típicas marcas americanas del otro. Es extremadamente robusta y tiene una larga vida útil. No es necesario precalentarla.

6 Parrilla CombiGrill

Es ideal para preparar grandes cantidades de productos a la parrilla. No es necesario precalentarla.

7 Asistente de carga

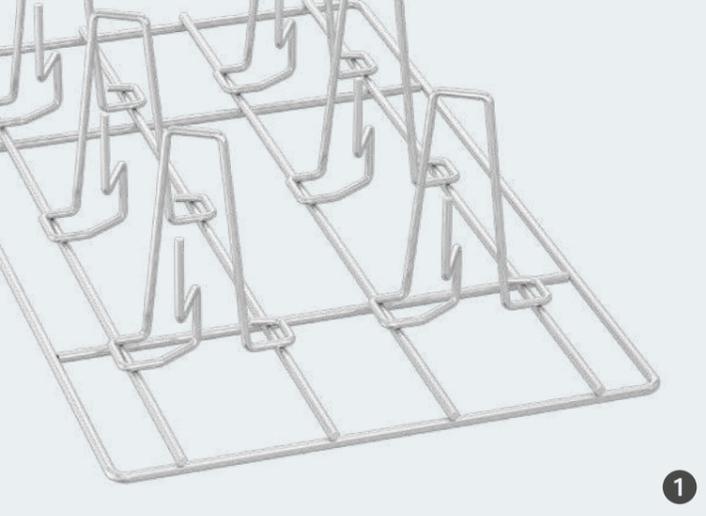
Facilita la cocción de grandes cantidades de alimentos a la parrilla, principalmente bifés finos o vegetales. Así, los productos pueden ser retirados sin necesidad de extraer la parrilla CombiGrill de la cámara de cocción.

8 Sartén para asar y hornear

Para platos típicos de sartén como tortillas españolas, quiches, crepes o pequeñas tartas. Base ondulada para una rápida conducción del calor. Con bandeja de carga para un manejo sencillo y seguro.

9 Contenedores de granito esmaltado

Forma completamente rectangular para que no se desperdicien las porciones de las esquinas. Gracias a su muy buena conductividad térmica, son ideales para freír, estofar, asar y hornear. Prácticamente indestructibles.



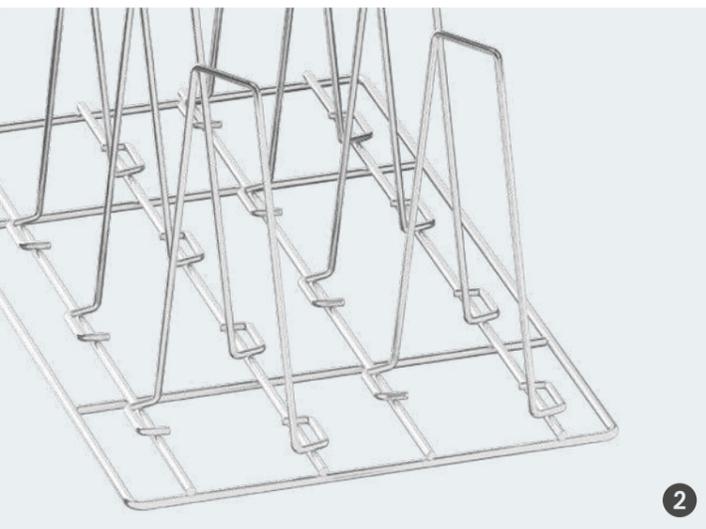
1



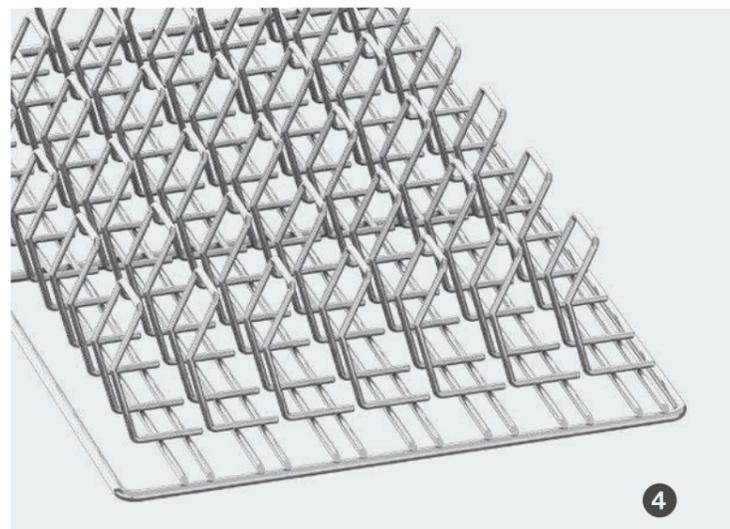
3



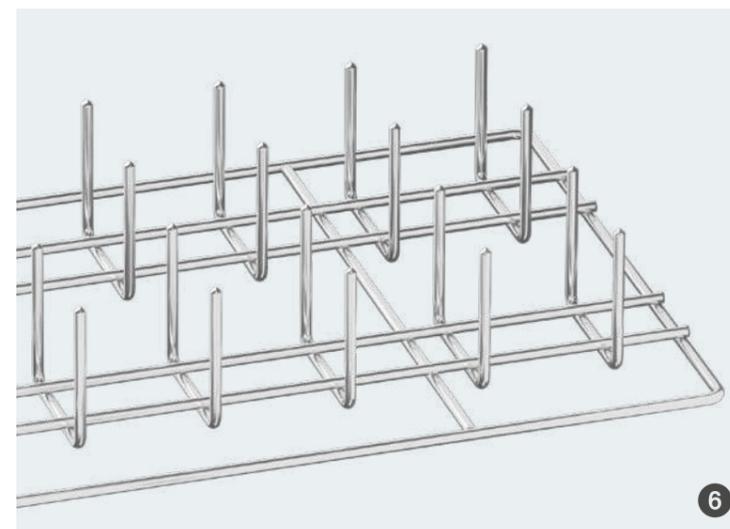
5



2



4



6



7

Accesorios especiales para requerimientos especiales.

1 2 Superspike para pollos y patos

Debido a la colocación en vertical del ave, se consigue un efecto chimenea, con lo que el tiempo de cocción se reduce considerablemente. Para lograr pechugas jugosas con piel dorada uniforme.

3 CombiFry

Para preparar grandes cantidades de productos prefritos como nuggets de pollo, papas fritas o cuña, sin necesidad de agregar aceite. De forma sana, sabrosa y rentable.

4 Parrilla para ribs

Gracias a la colocación vertical, se aprovecha óptimamente el equipo con hasta 3.5 kg de costillas por parrilla.

5 Espadas para brochetas y Tandoori

Redondas, cuadradas o rectangulares; y de diferentes grosores, siempre encontrarás la espada ideal para preparar carne, pescado, aves o verduras.

6 Potato Baker

Podrás preparar papas al horno o mazorcas de maíz sin papel aluminio y hasta un 50%* más rápido.

*en comparación con la tecnología de cocina convencional

7 Espadín para cordero y lechón

Para la fácil preparación de corderos o lechones de hasta 30 kg.



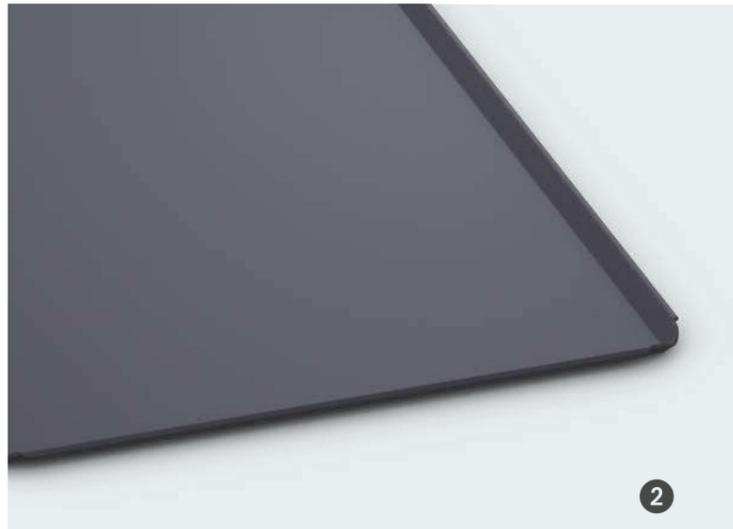
1



3



5



2



4



6

Hornear.

Precisión y delicadeza en tus productos.

1 Sartén para asar y hornear

Perfecto para tartas pequeñas como la Tarta Tatin. La base ondulada proporciona una rápida transferencia de calor a través de toda la base. Con bandeja de carga con forma especial para un manejo sencillo.

2 Bandeja de asar y hornear

Excelente para hornear panes, croissants, bollería y mucho más, con una corteza crujiente e interior suave.

3 Bandeja pastelera perforada

Ideal para variedad de panes, productos de pastelería, pre cocidos y deshidratados.

4 Contenedores de granito esmaltado

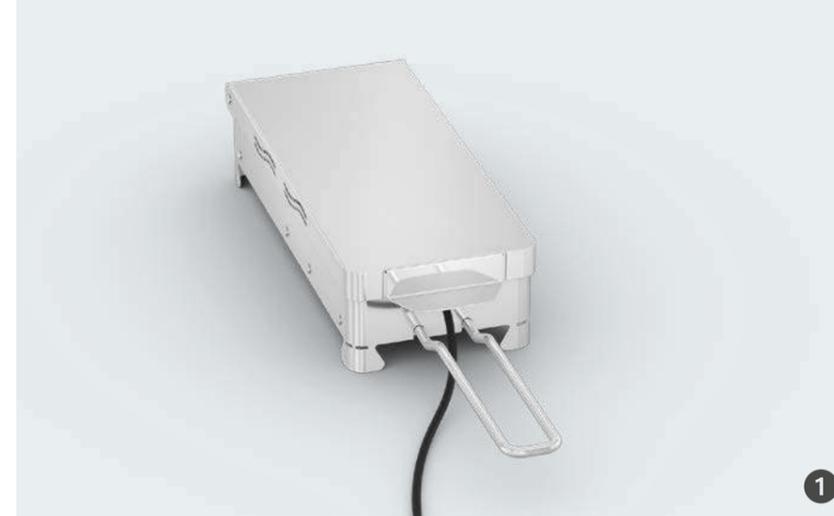
Gracias al moldeado preciso, las porciones de las esquinas no se desperdician. Excelente conductividad térmica para dorados uniformes y bizcochuelos esponjosos.

5 Rack móvil en estándar de panadería

El rack móvil sustituye al bastidor colgante. Para una carga y descarga rápida, fabricados en acero inoxidable de alta calidad para satisfacer las más altas exigencias de calidad y adaptados de forma óptima a los equipos RATIONAL.

6 Bastidor colgante en estándar de panadería

Gracias a las guías en forma de L, el bastidor colgante se puede cargar fácilmente con bandejas de panadería. Y con la amplia distancia entre las guías, se aprovecha toda la capacidad del equipo RATIONAL incluso cuando se hornean productos de formato alto. Fabricados en acero inoxidable de alta calidad para las más altas exigencias.



Accesorios GN.

Mejores por defecto.

1 Contenedores perforados

Accesorios polifacéticos, robustos y duraderos para la preparación de verduras al vapor o para tu buffet. Gracias a las múltiples perforaciones, los alimentos se cocinan al vapor de manera uniforme y conservan el color y los nutrientes.

2 Contenedores

El espesor del material de los contenedores RATIONAL supera en un 33 % a la media. Esta particularidad garantiza máxima estabilidad, incluso si se llenan con grandes cantidades, una larga duración y un cómodo manejo sin bordes afilados.

3 Parrilla

Ideal para asados grandes. Fabricada en acero inoxidable extremadamente estable y duradero.

Extras.

Aún más posibilidades.

1 VarioSmoker

Aromas intensos a ahumado, sin necesidad de horno ahumador y directo en el vaporizador combinado. El VarioSmoker proporciona a la carne, el pescado y las verduras un sabor ahumado natural, cuya intensidad se puede determinar una y otra vez según sus preferencias. Incluso se puede ahumar a baja temperatura sin problema. Las rutas de cocción inteligentes del iCombi Pro controlan el VarioSmoker a través de la conexión USB y garantizan un resultado de cocción y ahumado óptimo y profesional.

2 Rieles extraíbles

La suave extracción de los accesorios de cocción facilita una carga y descarga rápida de los productos en el servicio a la carta.

3 Kit de Pasteurización y Sous-vide

La sonda térmica Sous-Vide, especial y muy delgada, controla con precisión la obtención de la temperatura del núcleo sin destruir el vacío de la bolsa. Conservación sin pérdida de sabor. Un accesorio para diferentes aplicaciones, manejo sencillo y uso flexible (9 rutas de cocción inteligentes adicionales de cocción al vacío y pasteurización).

4 Sonda térmica de conexión externa

La sonda térmica conectable desde fuera sirve para sustituir a la sonda térmica interna.



Finishing.

La separación consistente de la producción y el servicio.

❶ Sistema para banquetes

20, 100 ó más de 1000 comidas – con Finishing se cocinan en su punto, sin estrés ni prisas y sin gastos de personal adicional. Los alimentos se emplatan en frío y se mantienen refrigerados en el rack móvil para platos. Poco antes de servir, los platos se terminan con Finishing al mismo tiempo. El Kit de Finishing incluye todos los accesorios necesarios para empezar inmediatamente (rack móvil para platos, Thermocover, carro de transporte).

❷ Rack móvil para platos

Fabricado en acero inoxidable de alta calidad y adaptado de forma óptima a los equipos. Para una carga y descarga rápida de hasta 120 platos ya montados en el iCombi Pro 20-2/1 (de hasta 31 cm de diámetro).

❸ Thermocover

Compuesto de materiales aislantes de temperatura, los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing. Puede abrirse y cerrarse rápidamente gracias a su cierre magnético. También es fácil de limpiar y no requiere mucho espacio de almacenamiento.

❹ Guía de inserción

Para la carga y descarga rápida y ergonómica de los racks móviles y de los racks móviles para platos. Necesaria para los equipos de mesa Modelo 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 y 10-2/1.

❺ Carro de transporte

Facilidad de carga y descarga del rack móvil para equipos de mesa. Las ruedas tándem del carro de transporte, grandes, de deslizamiento suave e higiénicas, garantizan un transporte seguro de la comida en la cocina. Adaptadas a la altura de las mesas. Versión de altura ajustable para mesas de trabajo.

❻ Carro de transporte para Combi-Duo

Simplemente cargue y descargue ambos equipos de forma segura al mismo tiempo. Se requiere una guía de inserción para Combi-Duo por separado.



Combi-Duo.

Doble rendimiento en menos espacio.

1 Combi-Duo

Dos equipos, máxima flexibilidad. Cuando hay poco espacio en la cocina, pero tienes que cocinar al vapor y asar a la parrilla al mismo tiempo, y la carga de trabajo no disminuye, el Combi-Duo provee dos equipos que pueden ser controlados opcionalmente desde el equipo superior. Para más comodidad. Para más flexibilidad.

2 Kit de drenaje integrado para Combi-Duo

Recoge de forma confiable la grasa que gotea en la cámara de cocción y la dirige al recipiente de drenaje de grasa integrado. Diferentes versiones según la variante de montaje.

3 Opciones de instalación para Combi-Duo

El kit de nivelación y las mesas son de acero inoxidable de alta calidad para un montaje estable y correcto.

Opciones de instalación:

- › Con kit de nivelación para compensar las irregularidades del piso: Variante con poca altura para una baja altura de inserción, requiere un canal de desagüe en el suelo.
- › Kit móvil con ruedas para una fácil limpieza y una baja altura de inserción, requiere un canal de drenaje en el suelo.
- › Instalación fija con mesa UG I para Combi-Duo o base con patas. No requiere canal de desagüe en el suelo.
- › Instalación móvil con mesa UG I para Combi-Duo con ruedas giratorias y freno de estacionamiento.

Mesas.

Estables. Ocupan poco espacio. Prácticas.

4 Kit de nivelación y mesas

Para un montaje estable y correcto de tu equipo RATIONAL ofrecemos mesas de acero inoxidable de alta calidad y estabilidad en diferentes versiones: abiertas, cerradas de los lados o totalmente cerradas con puertas. Los rieles ayudan a almacenar los accesorios de cocción para ahorrar espacio. Las versiones móviles con ruedas giratorias estables y con freno, permiten un desplazamiento flexible del equipo en la cocina. Todas las mesas cumplen con las normas de higiene vigentes.



Opciones de montaje. Muy prácticas.

1 Kit de montaje para iCombi Pro XS 6-2/3

Como en los espacios a la vista del cliente el impacto visual es muy importante, puedes integrar el equipo pequeño con el kit de montaje. Tiene un espacio habilitado para una campana así que, según tus necesidades, puedes instalar una UltraVent o UltraVent Plus. El juego de revestimiento también incluido evita la acumulación de suciedad en lugares de difícil acceso.

2 MobilityLine Equipos de piso (Modelo 20-1/1, 20-2/1)

El bastidor especial con cuatro ruedas giratorias robustas y frenos de pedal, sobre los que está montado el equipo de piso, permite movilidad sin esfuerzo.

3 MobilityLine Equipos de mesa (Modelo 6-1/1 – 10-2/1)

El equipo de mesa se atornilla firmemente a la mesa UG II MobilityLine. Los soportes laterales protegen al equipo y, en combinación con las ruedas grandes y robustas, facilitan el movimiento.

Tecnología de extracción.

Para un clima de trabajo agradable.

Todas las campanas de extracción y condensación

- > tienen un diseño moderno y contemporáneo
- > tienen una estructura delantera fácil de limpiar que incluye una tapa extraíble
- > ajustan la potencia de extracción a la situación, mediante una regulación inteligente y constante del ventilador, por ejemplo, cuando se abre la puerta. La instalación es sencilla y puede realizarse a posteriori.

1 UltraVent

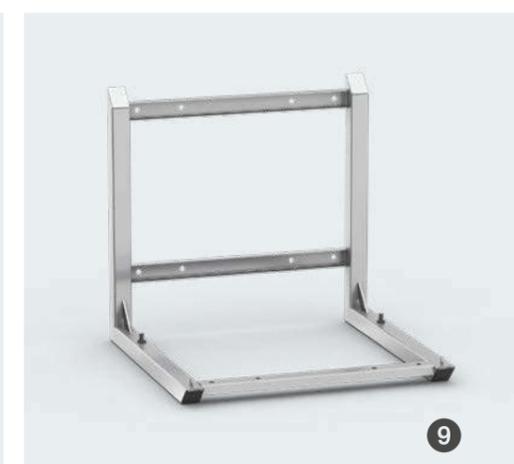
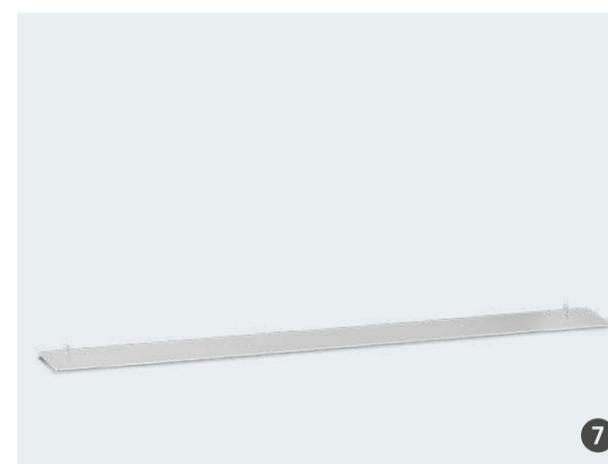
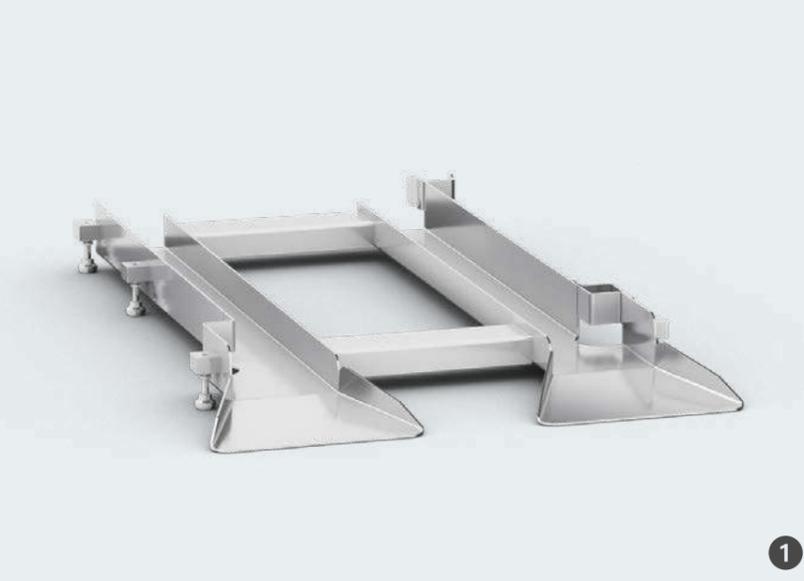
Gracias a la tecnología de condensación, la campana UltraVent funde los vapores que salen. Para esta campana, no es necesaria ni una conexión exterior adicional ni la ampliación del sistema de salida de aire ya existente.

2 UltraVent Plus

Además de la tecnología de condensación de la campana UltraVent, la campana UltraVent Plus está equipada con una tecnología de filtrado especial. Esto retiene y condensa los vapores y reduce el molesto humo, que se genera al cocinar a la plancha o al freír. Los equipos RATIONAL también se pueden instalar en las zonas más expuestas, por ejemplo: en lugares a la vista del cliente.

3 Campana extractora

Los vapores se absorben automáticamente al abrir la puerta de la cámara de cocción (sin la tecnología de condensación). Es necesaria una toma externa.



Soluciones de instalación.

Una respuesta ante cualquier desafío.

1 Rampa de entrada

Con la rampa de entrada se pueden compensar los posibles desniveles (hasta 3%) del suelo de la cocina. De esta forma se garantiza la entrada sin choques del rack móvil en el equipo RATIONAL.

2 Aumento de la altura de equipos y racks móviles

El espacio entre el equipo y el suelo se aumenta 70 mm. El rack móvil debe adaptarse a la altura del equipo.

3 Blindaje térmico para el panel lateral izquierdo y derecho

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ej. una parrilla) cerca del panel lateral izquierdo o derecho del equipo.

4 Seguro de flujo (sólo para equipos a gas)

Para desviar los gases de escape por una tubería (diámetro del tubo de escape 180 mm).

5 Soporte de asa para rack móvil

Con este soporte puedes guardar el asa del rack móvil siempre en el mismo lugar y acceder al mismo rápidamente (incluido en la entrega de los equipos de piso).

6 Interruptor de condensación

El vapor que sale se condensa y se evacúa a través del desagüe del equipo. Permite dirigir los vapores a un sistema de ventilación a través de un tubo de purga de aire.

7 Extensión de la mesa

Evita la acumulación de suciedad y agua sellando la parte inferior saliente del iCombi Pro 6-1/1 y 10-1/1 cuando se instala en una mesa de trabajo de 700 mm de profundidad.

8 Kit de conexión del equipo

Compuesto por manguera de alimentación de agua (2 m) y tuberías de desagüe DN 50.

9 Soporte de pared

Para ahorrar espacio con el montaje en la pared. Los requerimientos de instalación y el material de fijación (no incluido) se deben de consultar junto con un arquitecto/ingeniero de estructuras y el cliente.



1



3



5



7



9



2



4



6



8



10

Productos de limpieza y cuidado. Higiénicamente limpio.

1 Pastillas de detergente Active Green (para iCombi Pro y iCombi Classic)

Limpieza para el equipo, sin dañar el medio ambiente: Las pastillas de detergente con la nueva fórmula no contienen fosfatos ni fósforo y reducen la cantidad de detergente hasta en un 50%*. Sin comprometer el poder de limpieza ni la higiene. Permite una limpieza inmediata ultrarrápida del iCombi Pro en aproximadamente 12 minutos.

2 Pastillas de detergente (para todos los SelfCookingCenter y CombiMaster Plus)

Tabletas de limpieza altamente concentradas y de alto rendimiento con un complejo de ingredientes activos para una óptima limpieza.

3 Pastillas Care-Tab (para iCombi Pro, iCombi Classic y SelfCookingCenter con Efficient CareControl)

Las sustancias de mantenimiento protegen activamente el generador de vapor y la cámara de cocción contra las incrustaciones de cal, incluso antes de que se produzcan, y prolongan la vida útil del equipo. Máxima seguridad de operación sin costos de filtrado del agua ni descalcificación.

4 Pastillas de abrillantador (para SelfCookingCenter sin Efficient CareControl y CombiMaster Plus)

Protección activa y prolongación de la vida útil gracias a las sustancias de cuidado altamente eficaces. La cámara de cocción queda totalmente limpia, higiénica y brillante.

5 Detergente líquido (para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi)

Detergente líquido para una limpieza y mantenimiento higiénicos.

6 Abrillantador, líquido (para ClimaPlus Combi con CleanJet)

7 Descalcificador (para SelfCookingCenter sin Efficient CareControl, CombiMaster y ClimaPlus Combi)

Para una descalcificación eficaz del generador de vapor con sustancias de mantenimiento especiales.

8 Pistola pulverizadora manual

Producida con plástico estable, resistente y fácil de manejar. El mecanismo de bombeo integrado en la pistola genera sobrepresión, basta apretar el botón para pulverizar la superficie a limpiar con detergente líquido o abrillantador.

9 Cartucho de limpieza Active Green para iCombi Pro con la opción iCareSystem AutoDose

Los cartuchos de detergente combinan todas las ventajas de las pastillas de limpieza Active Green con una función de almacenamiento.

Más ventajas:

- > 50% menos de residuos plásticos
- > Los cartuchos 100% PP son reciclables
- > Aprox. 80% menos material de empaque

10 Cartucho Care para iCombi Pro con la opción iCareSystem AutoDose

Los cartuchos Care combinan todas las ventajas conocidas de las Care-Tabs con una función de almacenamiento.

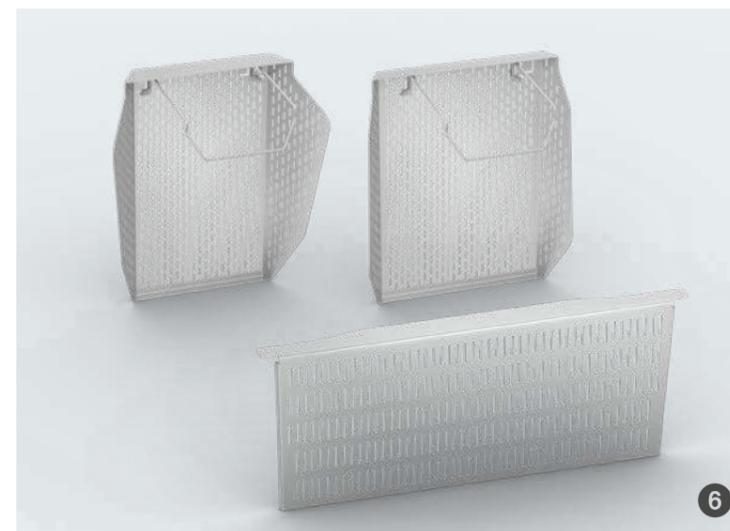
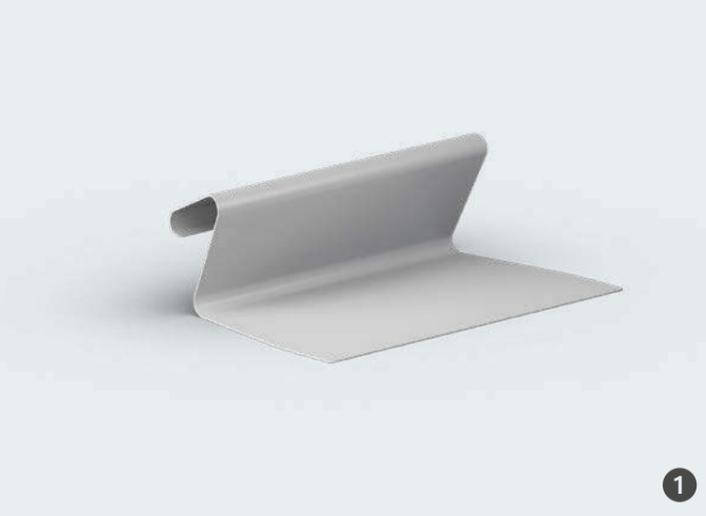
* Comparado con el Modelo anterior.



Prácticos. Robustos. Indispensables.
Los elementos adecuados para el éxito del iVario.

Eficiencia y simplicidad, creatividad y variedad, calidad y cantidad – los accesorios del iVario deben ser capaces de hacer mucho y soportar mucho. Esto aplica tanto para las cestas de cocción como para las de freír, como para la parrilla del fondo de la cuba, el VarioMobil y la pala. Sólo los que cumplen estos altos estándares ganan el derecho de ser llamados accesorios originales de RATIONAL. Así que puedes estar seguro de que obtendrás los resultados de cocción que deseas. Para que la pasta, la cocción a baja temperatura y los estofados sean verdaderos éxitos. Dejándole muy poco que hacer al kit de limpieza.

➔ **La receta**
Accesorios profesionales que facilitan el trabajo en la cocina y producen resultados de calidad.



La base para todo.

Para que puedas trabajar de forma más rápida, eficiente y ergonómica.

❶ Espátula

Para voltear y retirar los productos de manera fácil y ergonómica. También es perfecta para enrollar y terminar platos dulces y de huevo, como hot-cakes, omelettes y crepas. Estabilidad y bajo peso gracias a su estructura bien diseñada.

❷ Escurreidor

Sirve para retener los productos cuando se escurren los líquidos. El colador se coloca en la parte delantera de la cuba y el líquido puede salir a través de la válvula de la cuba integrada, o puede ser recolectado inclinando la cuba.

❸ Espátula larga

Para desprender los alimentos del fondo de la cuba, así como para darles la vuelta, dividirlos y revolverlos.

❹ Cesta de cocción y fritura

Las cestas se cuelgan en el brazo del sistema automático de elevación y descenso, posteriormente se cargan. Al finalizar el proceso de cocción, la cesta sale automáticamente del líquido de cocción y el producto se puede escurrir y retirar fácilmente. También son adecuadas para productos pequeños como el arroz. El agua se puede utilizar varias veces, ya que no hay necesidad de vaciarla.

❺ Cesta 1/3 GN perforada

Ideal para la preparación de pastas largas de hasta 500 g, como espaguetis y lingüinis, así como en el servicio a la carta, para la preparación de grandes cantidades de verduras. La cesta 1/3 GN es compatible con el bastidor de cesta de porción y también se puede colocar directamente en la cuba sin bastidor. El iVario 2-XS admite hasta dos cestas 1/3 GN, el iVario Pro 2-S hasta 3.

❻ Pala

Para extraer o cortar en porciones alimentos de gran tamaño de forma fácil y segura. Resistente a los golpes, a los arañazos y a temperaturas hasta 250°C. Perforada y no perforada.

❼ Soporte elevador de cestas

El brazo para el sistema automático de elevación y descenso AutoLift se fija a la tapa. AutoLift levanta los productos del líquido de cocción. Para una cocción precisa de alimentos hervidos, fritos o escalfados. Para hasta tres cestas grandes para cocción o freír en el iVario Pro XL.

❽ Parrilla para el fondo de la cuba

Para evitar el contacto de los alimentos con el fondo de la cuba, por ej. durante la cocción nocturna, la parrilla se coloca en el fondo de la cuba y la comida se coloca encima de ella.



1



2



1



2



3

Aplicaciones especiales.

El gran arte de hervir.

1 Kit cestas de porción

Kit con cestas de porción perforadas o no perforadas 1/6 GN, incluye las tapas (sólo para cestas no perforadas) y bastidor. El bastidor puede alojar contenedores GN de 1/3, 1/6 y 1/9. Ideal para cocinar, freír y mantener calientes pequeñas cantidades de alimento en restaurantes, hoteles y áreas de servicio. Para ello, coloca el bastidor directamente en el borde de la cuba. La tapa evita que los productos se enfríen y que se cree una capa.

2 Ecurridor para spätzle

Complemento de cuba para la preparación ergonómica y óptima de spätzles, adaptado de manera precisa a la cuba. La altura de trabajo aligera la espalda.

Transporte.

Sin esfuerzo de un lugar a otro. Y de regreso.

1 VarioMobil

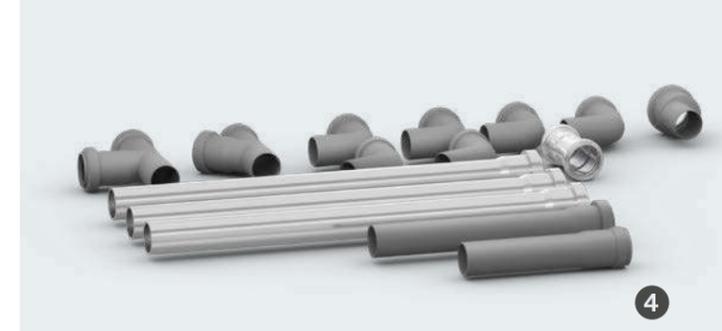
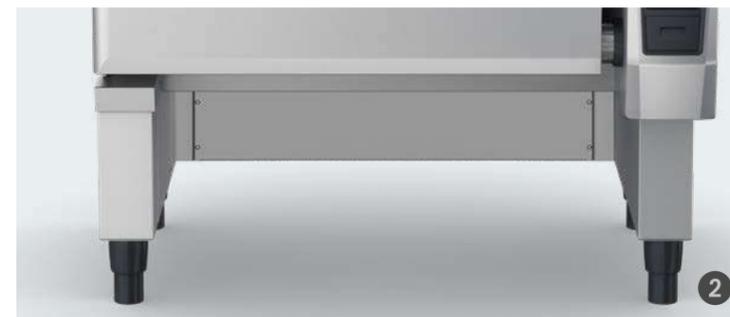
La altura del modelo 1/1 es ajustable en cuatro pasos. El asa es plegable, por lo que el VarioMobil se puede guardar ahorrando espacio. Para un trabajo ergonómico, la altura del modelo 2/1 se puede ajustar en dos pasos.

2 Carro porta cestas

Para almacenar, transportar y escurrir de forma fácil y segura los contenedores GN o hasta tres cestas de cocción o para freír. Los topes al fondo de las inserciones evitan que las cestas y los contenedores se deslicen durante el transporte.

3 Carro de aceite

Para llenar y vaciar la cuba, así como para el almacenamiento del aceite. Tiene una capacidad de 49 litros y bombea el aceite directamente a la cuba. La grasa en bloque puede ser derretida o el aceite frío se puede calentar antes de llenar la cuba. Al vaciar, el aceite se deposita en el carro a través de un filtro. Gracias a su opacidad, el aceite tiene una mayor vida útil.



Mesas.

Completamente adaptable.

1 Mesas y armarios inferiores

El iVario 2-XS y el iVario Pro 2-S se pueden instalar directamente sobre una mesa. Con cajones extraíbles integrados para colocar los contenedores y vaciar la cuba de forma segura. Con rieles de apoyo para guardar los contenedores GN y los accesorios. Se puede instalar a ras de la pared. Paneles laterales y cubierta cerrada, sin panel posterior. Diferentes opciones de instalación, con patas, patas de acero inoxidable, ruedas giratorias o montaje sobre una base.

2 Mesa UG MarineLine

La mesa UG MarineLine, apta para la navegación, para el iVario 2-XS y el iVario Pro 2-S cuenta con rieles de soporte con bloqueo para el almacenamiento seguro

de los contenedores GN. Paneles laterales y cubierta cerrada, sin panel posterior. Posibilidad de montaje en la pared. Instalación segura gracias a las patas de acero inoxidable con preparación para la fijación. Se requiere kit de fijación de equipo.

3 Mesa de altura ajustable eléctricamente

La mesa de altura ajustable gradualmente (hasta 200 mm) para el iVario 2-XS y el iVario Pro 2-S, permite una altura de trabajo ergonómica. Fácil de manejar a través de la pantalla del equipo. Cajones extraíbles integrados para colocar los contenedores y vaciar la cuba de forma segura. Rieles de apoyo para guardar los contenedores GN y los accesorios. Paneles laterales, cubierta y panel trasero. Incluye una manguera de drenaje flexible.

Instalación.

Más espacio. Más seguridad.

1 Kit para montaje en pared

Para facilitar la limpieza debajo del iVario Pro L y XL, se pueden montar en la pared. La posición del montaje en la pared puede seleccionarse libremente y adaptarse a la altura del usuario.

2 Revestimiento para base

Cubre la zona posterior de la mesa y la instalación de cables y tubería, para facilitar la limpieza. Puede combinarse con todas las variantes de bases. Se puede equipar posteriormente.

3 Espacio para guardar en la base

Así se puede utilizar de forma eficiente el espacio debajo del iVario Pro L y XL. Consta de hasta nueve pares de guías. Paneles laterales, cubierta y panel trasero. Puede combinarse con todas las variantes de bases. Se puede equipar posteriormente.

4 Kit de conexión con tubos de desagüe.

Compuesto por tubos de desagüe DN 40 o DN 50. Dependiendo del tamaño del equipo.

5 Kit para fijación al suelo

Aumento de la seguridad en el trabajo con iVario Pro L y XL mediante la colocación sencilla y segura del sistema de cocción en el suelo.

6 Kit para fijación

Para la fijación del iVario 2-XS o iVario Pro 2-S sobre una superficie de trabajo existente o sobre una mesa. Para un montaje horizontal y vertical seguro. Compatible con las patas de plástico de 90 mm y 45 mm.



1



3



4



5



2

Productos de limpieza y cuidado. Radiantemente limpio.

1 Detergente líquido para parrillas

Para manchas leves como salsa de tomate, que son difíciles de eliminar con un detergente convencional. Se puede utilizar sin diluir. Después enjuagar minuciosamente.

2 Brazo limpiador, incluye 4 esponjas

Ayuda a limpiar las zonas de difícil acceso entre la cuba y el panel de control en el iVario 2-XS y el iVario Pro 2-S. El kit incluye un brazo de limpieza y cuatro esponjas en 2 durezas diferentes.

3 Almohadillas de limpieza duras

Almohadillas de repuesto para el brazo de limpieza que facilitan la limpieza exterior. Contra la suciedad fuerte y resistente.

4 Almohadillas de limpieza suaves

Almohadillas de repuesto para el brazo de limpieza que facilitan la limpieza exterior.

5 Esponja de limpieza

Para una limpieza eficiente y rápida de la cuba. Para todos los tamaños de equipo.



Parrillar, asar y hornear.



Bandeja pastelera perforada

2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº:	60.74.147
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nº:	6015.2103
Estándar de panadería (400 × 600 mm)	Nº:	6015.1000

Bandejas de asar y hornear (no perforadas)

2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº:	60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nº:	6013.2103
Estándar de panadería (400 × 600 mm)	Nº:	6013.1003

Bandeja para plancha y parrilla

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

Bandeja para parrilla y pizza

2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº:	60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	60.70.943
Estándar de panadería (400 × 600 mm)	Nº:	60.71.237

Multibaker

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

Parrilla para marcas tradicionales o de diamante

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

Parrilla CombiGrill

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

Asistente de carga

para parrilla CombiGrill 325 × 618 mm (para 1/1 GN)	Nº:	60.73.848
---	-----	-----------

Sartén para asar y hornear.

Set de sartenes pequeñas (4 unidades, incluye bandeja)	Nº:	60.73.286
Set de sartenes grandes (2 unidades, incluye bandeja)	Nº:	60.73.287
Sartén pequeña (ø 16 cm)	Nº:	60.73.271
Sartén grande (ø 25 cm)	Nº:	60.73.272
Bandeja para sartén pequeña	Nº:	60.73.212
Bandeja para sartén grande	Nº:	60.73.216

Contenedores de granito esmaltado

1/2 GN (325 × 265 mm) 20 mm prof.	Nº:	6014.1202
1/2 GN (325 × 265 mm) 40 mm prof.	Nº:	6014.1204
1/2 GN (325 × 265 mm) 60 mm prof.	Nº:	6014.1206
2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm prof.	Nº:	6014.2302
2/3 GN (325 × 354 mm) 40 mm prof.	Nº:	6014.2304
2/3 GN (325 × 354 mm) 60 mm prof.	Nº:	6014.2306
2/3 GN (325 × 354 mm) 100 mm prof.	Nº:	6014.2310
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm prof.	Nº:	6014.1102
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm prof.	Nº:	6014.1104
1/1 GN (325 × 530 mm) 60 mm prof.	Nº:	6014.1106
1/1 GN (325 × 530 mm) 100 mm prof.	Nº:	6014.1110
2/1 GN (650 × 530 mm) 20 mm prof.	Nº:	6014.2102
2/1 GN (650 × 530 mm) 40 mm prof.	Nº:	6014.2104
2/1 GN (650 × 530 mm) 60 mm prof.	Nº:	6014.2106
Estándar de panadería (400 × 600 mm) 20 mm prof.	Nº:	6014.1002
Estándar de panadería (400 × 600 mm) 40 mm prof.	Nº:	6014.1004
Estándar de panadería (400 × 600 mm) 60 mm prof.	Nº:	6014.1006

Finishing.

Thermocover

Modelo 6-1/1	Nº:	6004.1007
Modelo 10-1/1	Nº:	6004.1009
Modelo 6-2/1	Nº:	6004.1016
Modelo 10-2/1	Nº:	6004.1014
Modelo 20-1/1	Nº:	6004.1011
Modelo 20-2/1	Nº:	6004.1012

Sistema para banquetes

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

Finishing.



Rack móvil para platos

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

Guía de inserción de Combi-Duo para rack móvil

Modelo Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1	Nº:	60.75.761
Modelo Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1	Nº:	60.75.760

Guías de inserción para rack móvil

Estándar Modelo 6-1/1, 10-1/1	Nº:	60.75.115
Estándar Modelo 6-2/1, 10-2/1	Nº:	60.74.650

Carro de transporte Combi-Duo de altura regulable para rack móvil

Para Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1, Medidas An. 561 Prof. 842 Al. 1052 – 1478 mm	Nº:	60.75.388
Para Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1, Medidas An. 773 Prof. 961 Al. 1052 – 1478 mm	Nº:	60.75.387

Carro de transporte standard para rack móvil

Estándar – 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 525 Prof. 911 Al. 990 mm	Nº:	60.74.000
De altura regulable – 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 525 Prof. 911 Al. 800 – 1330 mm	Nº:	60.75.606
Estándar – 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 735 Prof. 996 Al. 990 mm	Nº:	60.73.999
De altura regulable – 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 735 Prof. 990 Al. 800 – 1330 mm	Nº:	60.75.605

Carro de transporte para contenedores

Carro de transporte para el contenedor del drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de piso)	Nº:	60.73.309
---	-----	-----------

Ejemplo de cálculo Finishing.

Capacidad Rack móvil para platos	Tamaño del evento (personas)	Rack móvil para platos, Thermocover	Guía de inserción	Carro de transporte	Máx. Altura máxima de platos en mm	Máx. Altura máxima de alimentos en mm
15/20 platos* con iCombi Pro 6-1/1	15/20	1	1	1	32/25	70/53
	30/40	2	1	2	32/25	70/53
	45/60	3	1	3	32/25	70/53
26/32 platos* con iCombi Pro 10-1/1	52/64	2	1	2	32/25	70/53
	78/96	3	1	3	32/25	70/53
	104/128	4	1	4	32/25	70/53
34 platos* con iCombi Pro 6-2/1	34	1	1	1	32	61
	68	2	1	2	32	61
	102	3	1	3	32	61
42/52 platos* con iCombi Pro 10-2/1	84/104	2	1	2	40/32	82/63
	126/156	3	1	3	40/32	82/63
	168/208	4	1	4	40/32	82/63
50/60 platos* con iCombi Pro 20-1/1	100/120	2	–	–	32/25	67/52
	150/180	3	–	–	32/25	67/52
	200/240	4	–	–	32/25	67/52
84/100/120 platos* con iCombi Pro 20-2/1	168/200/240	2	–	–	40/32/25	79/65/52
	252/300/360	3	–	–	40/32/25	79/65/52
	336/400/480	4	–	–	40/32/25	79/65/52

*Platos de hasta 31 cm de diámetro

Bastidores colgantes y racks móviles.



Rack móvil Modelo 6-1/1

Estándar, 6 guías (distancia entre guías 64 mm)	Nº:	60.61.420
Estándar de panadería (400 × 600 mm), 5 guías (distancia entre guías 77 mm)	Nº:	60.61.690

Rack móvil Modelo 10-1/1

Estándar, 10 guías (distancia entre guías 64 mm)	Nº:	60.11.600
8 guías (distancia entre guías 80 mm)	Nº:	60.11.601
Estándar de panadería (400 × 600 mm), 8 guías (distancia entre guías 81 mm)	Nº:	60.11.599

Rack móvil Modelo 6-2/1

Estándar, 6 guías (distancia entre guías 64 mm)	Nº:	60.62.150
---	-----	-----------

Rack móvil Modelo 10-2/1

Estándar, 10 guías (distancia entre guías 63 mm)	Nº:	60.12.150
--	-----	-----------

Rack móvil Modelo 20-1/1

Estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm)	Nº:	60.21.331
15 guías (distancia entre guías 84 mm)	Nº:	60.21.287
16 guías (distancia entre guías 80 mm)	Nº:	60.21.288
17 guías (distancia entre guías 74 mm)	Nº:	60.21.289
Estándar de panadería (400 × 600 mm), 16 guías (distancia entre guías 81 mm)*	Nº:	60.21.292
20 guías, altura máx. de inserción 1.60 m (distancia entre guías 62 mm)	Nº:	60.21.245
20 guías, reforzadas versión HeavyDuty/Marine (distancia entre guías 65 mm)	Nº:	60.21.291

Rack móvil Modelo 20-2/1

Estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm)	Nº:	60.22.490
15 guías (distancia entre guías 84 mm)	Nº:	60.22.394
16 guías (distancia entre guías 80 mm)	Nº:	60.22.395
17 guías (distancia entre guías 74 mm)	Nº:	60.22.396
20 guías, altura máx. de inserción 1.60 m (distancia entre guías 62 mm)	Nº:	60.22.368
20 guías, reforzadas versión HeavyDuty/Marine (distancia entre guías 65 mm)	Nº:	60.22.447

Bastidor colgante Modelo XS 6-2/3

Estándar	Nº:	60.73.943
Versión Marina (con seguro para la carga)	Nº:	60.74.449

Bastidor colgante Modelo 6-1/1

Estándar, 6 guías (distancia entre guías 68 mm)	Nº:	60.61.373
5 guías (distancia entre guías 85 mm)	Nº:	60.61.615
Pollo a la parrilla, 2 guías	Nº:	60.61.645
Fuentes para carne, 6 guías (distancia entre guías 72 mm)	Nº:	60.61.649
Estándar de panadería (400 × 600 mm), 5 guías (distancia entre guías 86 mm)*	Nº:	60.61.576
Combi-Rack, estándar de panadería en combinación con 1/1 GN, 4 guías (distancia entre guías 95 mm)*	Nº:	60.61.642
Versión Marina (USPHS), 6 guías (con seguro para la carga)	Nº:	60.61.672

Bastidor colgante Modelo 10-1/1

Estándar, 10 guías (distancia entre guías 68 mm)	Nº:	60.11.447
8 guías (distancia entre guías 85 mm)	Nº:	60.11.547
Pollo a la parrilla, 3 guías	Nº:	60.11.566
Fuentes para carne, 10 guías (distancia entre guías 72 mm)	Nº:	60.11.570
Estándar de panadería (400 × 600 mm), 8 guías (distancia entre guías 90 mm)*	Nº:	60.11.541
Combi-Rack, estándar de panadería en combinación con 1/1 GN, 7 guías (distancia entre guías 95 mm)*	Nº:	60.11.563
Versión Marina (USPHS), 10 guías (con seguro para la carga)	Nº:	60.11.573

Bastidor colgante Modelo 6-2/1

Estándar, 6 guías (distancia entre guías 68 mm)	Nº:	60.62.123
5 guías (distancia entre guías 85 mm)	Nº:	60.62.171
7 guías sin forma de L (distancia entre guías 65 mm)	Nº:	60.62.168
Versión Marina (USPHS), 6 guías (con seguro para la carga)	Nº:	60.62.178

Bastidor colgante Modelo 10-2/1

Estándar, 10 guías (distancia entre guías 68 mm)	Nº:	60.12.133
Versión Marina (USPHS), 10 guías (con seguro para la carga)	Nº:	60.12.146

Accesorios GN.

Contenedores perforados, acero inoxidable

1/1 GN (325 × 530 mm) 55 mm prof.	Nº:	6015.1165
-----------------------------------	-----	-----------

Contenedores de acero inoxidable

2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm prof.	Nº:	6013.2302
2/3 GN (325 × 354 mm) 65 mm prof.	Nº:	6013.2306
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm prof.	Nº:	6013.1102
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm prof.	Nº:	6013.1104
1/1 GN (325 × 530 mm) 65 mm prof.	Nº:	6013.1106

Parrilla de acero inoxidable

2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº:	6010.2301
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nº:	6010.2101
Estándar de panadería (400 × 600 mm)	Nº:	6010.0103

Colector de grasa con tapón

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

Aplicaciones especiales.



Superspike para pollos y patos.

Capacidad 4 piezas, peso máx. 1,300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	Nº:	6035.1015
Capacidad 6 piezas, peso máx. 1,800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	6035.1016
Capacidad 8 piezas, peso máx. 1,300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	6035.1006
Capacidad 10 piezas, peso máx. 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	6035.1010
Capacidad: 8 piezas, peso máx. 2,200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	6035.1009

CombiFry

1/2 GN (325 × 266mm)	Nº:	6019.1250
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº:	60.73.619
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	6019.1150

Parrilla para ribs

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

Espadas para brochetas y Tandoori

Rack para espadas para brochetas y tandoori 2/3 GN	Nº:	60.74.963
Rack para espadas para brochetas y tandoori 1/1 GN	Nº:	60.72.224
Set 2/3 GN (1× rack para espadas y cinco espadas diferentes)	Nº:	60.75.782
Set 1/1 GN (1× rack para espadas y cinco espadas diferentes)	Nº:	60.72.414
5× espadas O 5 mm, 265 mm de largo para 2/3 GN	Nº:	60.75.783
5× espadas □ 5 mm, 265 mm de largo para 2/3 GN	Nº:	60.75.784
5× espadas para pescado 4 × 10 mm, 265 mm de largo para 2/3 GN	Nº:	60.75.785
3× espadas O 5 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN	Nº:	60.72.416
3× espadas O 8 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN	Nº:	60.72.417
3× espadas □ 5 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN	Nº:	60.72.418
3× espadas □ 8 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN	Nº:	60.72.419
3× espadas para pescado 4 × 10 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN	Nº:	60.72.420

Potato Baker

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

Espadín para cordero y lechón (1 cordero o 1 lechón)

Modelo 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 hasta 12 kg (1/1 GN)	Nº:	60.70.819
Modelo 20-1/1 hasta 30 kg (1 espadín con soporte)	Nº:	6035.1003
Modelo 20-2/1 hasta 30 kg (1 espadín con soporte, segundo espadín para cordero o lechón opcional)	Nº:	6035.1002
Espadín opcional	Nº:	8710.1065

Molde para pizza

Pizza hasta Ø 280 mm	Nº:	60.71.158
----------------------	-----	-----------

* Ten en cuenta que el deflector de aire en la cámara de cocción entre el Modelo GN y la versión para panadería 400 × 600 mm es diferente. El deflector puede adquirirse como refacción y lo puede comprar al Servicepartner.

Combi-Duo.



Kit Combi-Duo para iCombi Pro XS 6-2/3 y CombiMaster Plus XS 6-2/3

Modelo XS 6-2/3 sobre Modelo XS 6-2/3 con puerta de apertura hacia la derecha	Nº:	60.73.768
Modelo XS 6-2/3 sobre Modelo XS 6-2/3 con puerta de apertura hacia la izquierda	Nº:	60.74.276
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo XS 6-2/3, con puerta de apertura hacia la derecha, versión Marine	Nº:	60.74.780
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo XS 6-2/3, con puerta de apertura hacia la izquierda, versión Marine	Nº:	60.74.929

Kit Combi-Duo para iCombi Pro 6-1/1 y 10-1/1

Modelo 6-1/1 E/G sobre Modelo 6-1/1 E	Nº:	60.73.991
Modelo 6-1/1 E/G sobre Modelo 10-1/1 E	Nº:	60.75.751
Modelo 6-1/1 E/G sobre modelo 6-1/1 G	Nº:	60.75.751
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-1/1 G	Nº:	60.75.751
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-1/1 E	Nº:	60.75.755
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 10-1/1 E	Nº:	60.75.755
Modelo 6-1/1 E sobre modelo 6-1/1 E	Nº:	60.76.708
Modelo 6-1/1 E sobre modelo 10-1/1 E	Nº:	60.76.708
Versión Marine	Nº:	60.76.708

Kit Combi-Duo para 6-2/1 y 10-2/1

Modelo 6-2/1 E/G sobre Modelo 6-2/1 E	Nº:	60.74.725
Modelo 6-2/1 E/G sobre Modelo 10-2/1 E	Nº:	60.75.752
Modelo 6-2/1 E/G sobre modelo 6-2/1 G	Nº:	60.75.752
Modelo 6-1/1 E/G sobre modelo 6-2/1 G	Nº:	60.75.752
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-2/1 G	Nº:	60.75.752
Modelo 6-1/1 E/G sobre modelo 6-2/1 E	Nº:	60.75.756
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-2/1 E	Nº:	60.75.756
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 10-2/1 E	Nº:	60.75.756
Modelo 6-2/1 E sobre modelo 6-2/1 E	Nº:	60.76.709
Modelo 6-2/1 E/G sobre modelo 10-2/1 E	Nº:	60.76.709
Apertura hacia la derecha, versión Marine	Nº:	60.76.709
Modelo 6-2/1 E sobre modelo 6-2/1 E	Nº:	60.76.710
Modelo 6-2/1 E/G sobre modelo 10-2/1 E	Nº:	60.76.710
Apertura hacia la izquierda, versión Marine	Nº:	60.76.710

Opciones de instalación para Combi-Duo

Kit de nivelación Modelo 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 850 Prof. 614 Al. 34 mm	Nº:	60.74.795
Kit de nivelación Modelo 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 1072 Prof. 814 Al. 34 mm	Nº:	60.74.597
Kit de nivelación versión Marine, modelos 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 881 Prof. 614 Al. 34 mm	Nº:	60.76.846
Kit de nivelación versión Marine, modelos 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 1103 Prof. 814 Al. 34 mm	Nº:	60.76.845
Kit con ruedas, modelos 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 884 Prof. 656 Al. 85 mm	Nº:	60.31.622
Kit con ruedas, modelos 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 1106 Prof. 856 Al. 85 mm	Nº:	60.31.635
Base con patas, modelos 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 870 Prof. 635 Al. 152 mm	Nº:	60.31.668
Base con patas, modelos 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 1092 Prof. 835 Al. 152 mm	Nº:	60.31.671
Mesa UG I para Combi-Duo XS 6-2/3, estándar, medidas An. 639 Prof. 563 Al. 555 mm	Nº:	60.31.020
Mesa UG II para Combi-Duo XS 6-2/3, estándar, medidas An. 639 Prof. 563 Al. 557 mm	Nº:	60.31.046
Mesa UG I para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1 y sobre 10-1/1 E, estándar, medidas An. 860 Prof. 685 Al. 200 mm	Nº:	60.31.200
Mesa UG I para Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1 y sobre 10-2/1 E, estándar, medidas An. 1082 Prof. 885 Al. 200 mm	Nº:	60.31.203
Mesa UG I para Combi-Duo XS 6-2/3, con ruedas giratorias, medidas An. 663 Prof. 641 Al. 562 mm	Nº:	60.31.170
Mesa UG II para Combi-Duo XS 6-2/3, con fijación (MarineLine), medidas An. 689 Prof. 613 Al. 557 mm	Nº:	60.31.058
Mesa UG I para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1 y sobre 10-1/1 E, con ruedas giratorias, medidas An. 884 Prof. 763 Al. 200 mm	Nº:	60.31.201
Mesa UG I para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1 y sobre 10-1/1 E, con fijación (MarineLine), medidas An. 885 Prof. 710 Al. 200 mm	Nº:	60.31.202
Mesa UG I para Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1 y sobre 10-2/1 E, con ruedas giratorias, medidas An. 1106 Prof. 963 Al. 200 mm	Nº:	60.31.204
Mesa UG I para Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1 y sobre 10-2/1 E, con fijación (MarineLine), medidas An. 1107 Prof. 910 Al. 200 mm	Nº:	60.31.205

Combi-Duo.

Bastidor colgante Modelo Combi-Duo 6-1/1

Versión Combi-Duo, 5+1 guías (la guía superior puede retirarse para una altura máx. de inserción de 1.60m, para instalación en el suelo 6-1/1 E sobre 10-1/1 E)	Nº:	60.61.678
---	-----	-----------

Bastidor colgante Modelo Combi-Duo 6-2/1

Versión Combi-Duo, 5+1 guías (la guía superior puede retirarse para una altura máx. de inserción de 1.60m, para instalación en el suelo 6-2/1 E sobre 10-2/1 E)	Nº:	60.62.188
---	-----	-----------

Kit de drenaje de grasa integrado para Combi-Duo

para su instalación sobre el kit de nivelación Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1	Nº:	60.75.873
para su instalación sobre mesa UG I Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1	Nº:	60.75.406
para su instalación sobre el kit de nivelación Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1	Nº:	60.75.876
para su instalación sobre mesa UG I Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1	Nº:	60.75.411

Extras.

VarioSmoker

VarioSmoker Modelo I	Nº:	60.75.375
VarioSmoker Modelo E/F	Nº:	60.75.371

Sonda térmica USB

Kit de Pasteurización y Sous-Vide para equipos de mesa y equipos de piso	Nº:	60.76.316
1 sonda térmica de conexión externa para equipos de mesa	Nº:	60.76.317
1 sonda térmica de conexión externa para equipos de piso	Nº:	60.76.318
Kit de extensión para sonda térmica USB	Nº:	60.76.876

Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica

Modelo 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 y 20-2/1	Nº:	60.71.022
--	-----	-----------

Rieles extraíbles para bastidor colgante con 68 mm de distancia entre bandejas

Para iCombi Pro y iCombi Classic, modelo 6-1/1, 10-1/1	Nº:	60.76.894
Para SelfCookingCenter® y CombiMaster Plus (a partir de 09/2011), modelos 61, 101	Nº:	60.76.897

Opciones de montaje.



Kit de montaje

UltraVent XS con kit de montaje	Nº:	60.74.063
UltraVent Plus XS con kit de montaje	Nº:	60.74.405

Equipos de piso MobilityLine

Bastidor de base móvil 20-1/1	Nº:	60.21.334
Bastidor de base móvil 20-2/1	Nº:	60.22.496

Tecnología de extracción.

Campanas de extracción, UltraVent y UltraVent Plus

UltraVent XS Combi-Duo	Nº:	60.73.943
UltraVent Plus XS Combi-Duo	Nº:	60.74.404
UltraVent Combi-Duo Modelo 6-1/1, 10-1/1	Nº:	60.76.171
UltraVent Plus Combi-Duo Modelo 6-1/1, 10-1/1	Nº:	60.76.175
Campana de extracción Combi-Duo Modelo 6-1/1, 10-1/1	Nº:	60.76.227
UltraVent Combi-Duo Modelo 6-2/1, 10-2/1	Nº:	60.76.172
UltraVent Plus Combi-Duo Modelo 6-2/1, 10-2/1	Nº:	60.76.176
Campana de extracción Combi-Duo Modelo 6-2/1, 10-2/1	Nº:	60.76.228
UltraVent, Modelo XS 6-2/3	Nº:	60.73.865
UltraVent Plus, Modelo XS 6-2/3	Nº:	60.74.394
UltraVent, Modelo 6-1/1, 10-1/1	Nº:	60.75.138
UltraVent Plus, Modelo 6-1/1, 10-1/1	Nº:	60.75.144
Campana de extracción, Modelo 6-1/1, 10-1/1	Nº:	60.76.223
UltraVent, Modelo 6-2/1, 10-2/1	Nº:	60.75.139
UltraVent Plus, Modelo 6-2/1, 10-2/1	Nº:	60.75.145
Campana de extracción, Modelo 6-2/1, 10-2/1	Nº:	60.76.224
UltraVent, Modelo 20-1/1	Nº:	60.75.140
UltraVent, Modelo 20-2/1	Nº:	60.75.141
Campana de extracción, Modelo 20-1/1	Nº:	60.76.219

Mesas.



Mesas Modelo XS 6-2/3

Mesa XS, estándar, An. 629 Prof. 438 Al. 148 mm	Nº:	60.31.029
Mesa I, estándar, medidas An. 639 Prof. 563 Al. 931 mm	Nº:	60.31.018
Mesa UG I, con ruedas giratorias, medidas An. 663 Prof. 641 Al. 938 mm	Nº:	60.31.169
Mesa UG II, estándar, medidas An. 639 Prof. 563 Al. 932 mm	Nº:	60.31.044
Mesa UG II, con fijación (MarineLine), medidas An. 689 Prof. 613 Al. 932 mm	Nº:	60.31.057

Kit de nivelación y mesas Modelo 6-1/1 y 10-1/1

Kit de nivelación, modelos 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 850 Prof. 614 Al. 34 mm	Nº:	60.74.795
Kit de nivelación versión Marine, modelos 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 881 Prof. 614 Al. 34 mm	Nº:	60.76.846
Kit con ruedas, modelos 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 884 Prof. 656 Al. 85 mm	Nº:	60.31.622
Base con patas, modelos 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 870 Prof. 635 Al. 152 mm	Nº:	60.31.668
Mesa UG I, estándar, medidas An. 860 Prof. 685 Al. 699 mm	Nº:	60.31.089
Mesa UG I, con ruedas giratorias, medidas An. 884 Prof. 763 Al. 699 mm	Nº:	60.31.095
Mesa UG I, con fijación (MarineLine), medidas An. 885 Prof. 710 Al. 699 mm	Nº:	60.31.096
Mesa UG II, estándar, medidas An. 860 Prof. 703 Al. 699 mm	Nº:	60.31.086
Mesa UG II, con ruedas giratorias, medidas An. 884 Prof. 769 Al. 699 mm	Nº:	60.31.103
Mesa UG II, con fijación (MarineLine), medidas An. 885 Prof. 716 Al. 699 mm	Nº:	60.31.110
Mesa UG II, estándar de panadería, estándar, medidas An. 860 Prof. 703 Al. 699 mm	Nº:	60.31.209
Mesa UG II, estándar de panadería, con ruedas giratorias, medidas An. 884 Prof. 769 Al. 699 mm	Nº:	60.31.210
Mesa UG II, estándar de panadería, con fijación (MarineLine), medidas An. 885 Prof. 716 Al. 699 mm	Nº:	60.31.211
Mesa UG II, estándar de panadería, versión UltraVent, estándar, medidas An. 860 Prof. 703 Al. 945 mm	Nº:	60.31.212
Mesa UG II, estándar de panadería, versión UltraVent, con ruedas giratorias, medidas An. 884 Prof. 769 Al. 945 mm	Nº:	60.31.213
Mesa UG II, MobilityLine, medidas An. 1199 Prof. 894 Al. 789 mm	Nº:	60.31.164
Mesa UG III, estándar, medidas An. 860 Prof. 703 Al. 699 mm	Nº:	60.31.091
Mesa UG III, con ruedas giratorias, medidas An. 883 Prof. 769 Al. 699 mm	Nº:	60.31.105
Mesa UG III, con fijación (MarineLine), medidas An. 885 Prof. 716 Al. 699 mm	Nº:	60.31.112
Mesa UG III, versión UltraVent, estándar, medidas An. 860 Prof. 703 Al. 945 mm	Nº:	60.31.214

Kit de nivelación para mesas Modelo 6-1/1 y 10-1/1

Mesa UG III, versión UltraVent, con ruedas giratorias, medidas An. 884 Prof. 769 Al. 945 mm	Nº:	60.31.215
Mesa UG IV, estándar, medidas An. 860 Prof. 703 Al. 699 mm	Nº:	60.31.093
Mesa UG IV, con ruedas giratorias, medidas An. 884 Prof. 769 Al. 699 mm	Nº:	60.31.107
Mesa UG IV, con fijación (MarineLine), medidas An. 885 Prof. 716 Al. 699 mm	Nº:	60.31.114

Kit de nivelación y mesa Modelo 6-2/1 y 10-2/1

Kit de nivelación, modelos 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 1072 Prof. 814 Al. 34 mm	Nº:	60.74.597
Kit de nivelación versión Marine, modelos 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 1103 Prof. 814 Al. 34 mm	Nº:	60.76.845
Kit con ruedas, modelos 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 1106 Prof. 856 Al. 85 mm	Nº:	60.31.635
Base con patas, modelos 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 1092 Prof. 835 Al. 152 mm	Nº:	60.31.671
Mesa UG I, estándar, medidas An. 1082 Prof. 885 Al. 699 mm	Nº:	60.31.090
Mesa UG I, con ruedas giratorias, medidas An. 1106 Prof. 963 Al. 699 mm	Nº:	60.31.102
Mesa UG I, con fijación (MarineLine), medidas An. 1107 Prof. 910 Al. 699 mm	Nº:	60.31.109
Mesa UG II, estándar, Medidas An. 1082 Prof. 903 Al. 699 mm	Nº:	60.31.087
Mesa UG II, con ruedas giratorias, Medidas An. 1106 Prof. 969 Al. 699 mm	Nº:	60.31.104
Mesa UG II, con fijación (MarineLine), medidas An. 1107 Prof. 916 Al. 699 mm	Nº:	60.31.111
Mesa UG II, MobilityLine, medidas An. 1421 Prof. 1094 Al. 789 mm	Nº:	60.31.165
Mesa UG III, estándar, medidas An. 1082 Prof. 903 Al. 699 mm	Nº:	60.31.092
Mesa UG III, con ruedas giratorias, medidas An. 1105 Prof. 969 Al. 699 mm	Nº:	60.31.106
Mesa UG III, con fijación (MarineLine), medidas An. 1107 Prof. 916 Al. 699 mm	Nº:	60.31.113
Mesa UG III, versión UltraVent, estándar, medidas An. 1082 Prof. 903 Al. 945 mm	Nº:	60.31.216
Mesa UG III, versión UltraVent, con ruedas giratorias, medidas An. 1106 Prof. 969 Al. 945 mm	Nº:	60.31.217
Mesa UG IV, estándar, medidas An. 1082 Prof. 903 Al. 699 mm	Nº:	60.31.094
Mesa UG IV, con ruedas giratorias, medidas An. 1106 Prof. 969 Al. 699 mm	Nº:	60.31.108
Mesa UG IV, con fijación (MarineLine), medidas An. 1107 Prof. 916 Al. 699 mm	Nº:	60.31.115

Soluciones de instalación.



Rampa de entrada para rack móvil

Modelo 20-1/1	Nº:	60.21.262
Modelo 20-2/1	Nº:	60.22.380

Elevación del equipo

Modelo 20-1/1, 20-2/1	Nº:	60.70.407
-----------------------	-----	-----------

Elevación para rack móvil

Modelo 20-1/1	Nº:	60.21.297
Modelo 20-2/1	Nº:	60.22.386

Blindaje térmico para el panel lateral

Blindaje térmico izquierdo, Modelo XS 6-2/3	Nº:	60.74.182
Blindaje térmico izquierdo, Modelo 6-1/1	Nº:	60.75.110
Blindaje térmico derecho, Modelo 6-1/1	Nº:	60.75.113
Blindaje térmico izquierdo, Modelo 10-1/1	Nº:	60.75.773
Blindaje térmico derecho, Modelo 10-1/1	Nº:	60.75.771
Blindaje térmico izquierdo, Modelo 6-2/1	Nº:	60.75.769
Blindaje térmico derecho, Modelo 6-2/1	Nº:	60.75.768
Blindaje térmico izquierdo, Modelo 10-2/1	Nº:	60.75.776
Blindaje térmico derecho, Modelo 10-2/1	Nº:	60.75.774
Blindaje térmico izquierdo, Modelo 20-1/1	Nº:	60.75.829
Blindaje térmico izquierdo, Modelo 20-2/1	Nº:	60.75.826

Seguro de flujo para equipos a gas

Modelo 6-1/1	Nº:	70.01.339
Modelo 10-1/1	Nº:	70.01.341
Modelo 6-2/1	Nº:	70.01.431
Modelo 10-2/1	Nº:	70.01.582
Modelo 20-1/1	Nº:	70.01.583
Modelo 20-2/1	Nº:	70.01.492

Colector de escape para dispositivos de gas

Modelo 6-1/1	Nº:	70.01.360
Modelo 10-1/1	Nº:	70.01.376
Modelo 6-2/1	Nº:	70.01.432
Modelo 10-2/1	Nº:	70.01.586
Modelo 20-1/1	Nº:	70.01.587
Modelo 20-2/1	Nº:	70.01.493

Soporte de asas para rack móvil

Modelo 20-1/1, 20-2/1	Nº:	60.75.895
-----------------------	-----	-----------

Kit de conexión de equipos

Modelo XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	Nº:	60.70.464
---	-----	-----------

Interruptor de condensación

Modelo XS 6-2/3 (Al. 438 mm)	Nº:	60.74.037
Modelo 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 y 10-2/1 (Al. 458 mm)	Nº:	60.72.592
Modelo 20-1/1 y 20-2/1 (Al. 480 mm)	Nº:	60.75.326

Soporte de pared

Modelo XS 6-2/3	Nº:	60.30.968
Modelo 6-1/1	Nº:	60.31.168

Extensión de la mesa

Modelo 6-1/1 y 10-1/1	Nº:	60.11.655
-----------------------	-----	-----------

Productos de limpieza y cuidado.

Pastillas de detergente Active Green (para iCombi Pro y iCombi Classic)

Pastillas de limpieza Active Green, 150 unidades	Nº:	56.01.535
--	-----	-----------

Pastillas de detergente (para todos los SelfCookingCenter y CombiMaster Plus)

Pastillas de detergente, 100 unidades	Nº:	56.00.210A
---------------------------------------	-----	------------

Pastillas Care-Tab (para iCombi Pro, iCombi Classic y SelfCookingCenter con Efficient CareControl)

Pastillas Care-Tabs, 150 unidades	Nº:	56.00.562
-----------------------------------	-----	-----------

Pastillas de abrillantador (para SelfCookingCenter sin Efficient CareControl y CombiMaster Plus)

Pastillas de abrillantador, 50 unidades	Nº:	56.00.211
---	-----	-----------

Detergente líquido (para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi)

Detergente líquido (para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi)	Nº:	9006.0153
Abrillantador líquido (para ClimaPlus Combi con CleanJet)	Nº:	9006.0137

Descalcificador (para SelfCookingCenter sin CareControl, CombiMaster y ClimaPlus Combi)

Descalcificador, 10 litros	Nº:	6006.0110
Bomba de pedal para descalcificación del generador de vapor	Nº:	6004.0203

Cartucho de limpieza Active Green para iCombi Pro con la opción iCareSystem AutoDose

Cartucho de limpieza Active Green, 6 pzas / 72 cajas por palet	Nº:	56.01.912
--	-----	-----------

Cartucho Care para iCombi Pro con la opción iCareSystem AutoDose

Cartuchos Care, 6 pzas / 72 cajas por palet	Nº:	56.01.914
---	-----	-----------

Pistola pulverizadora manual

Pistola pulverizadora manual para limpieza a mano	Nº:	6004.0100
---	-----	-----------

La base de todo.

Espátula de mezcla

Espátula de mezcla 25, ancho 250 mm	Nº:	60.71.643
Espátula de mezcla 33, ancho 330 mm	Nº:	60.77.042

Pala

No perforada, Modelo 2-S, L, XL	Nº:	60.73.348
Perforada, Modelo 2-S, L, XL	Nº:	60.73.586

Espátula larga

Modelo L, XL	Nº:	60.78.143
--------------	-----	-----------

Cesta para cocción

Cesta de cocción Modelo 2-XS	Nº:	60.74.970
Cesta de cocción Modelo 2-S	Nº:	60.74.986
Cesta para cocción Modelo L, XL (Recomendación: 2×para L y 3× para XL)	Nº:	60.74.983

Cesta para freír

Cesta para freír Modelo 2-XS	Nº:	60.75.019
Cesta para freír Modelo 2-S	Nº:	60.75.330
Cesta para freír Modelo L, XL (Recomendación: 2×para L y 3× para XL)	Nº:	60.75.391

Cesta 1/3 GN perforada

Modelo 2-XS, 2-S – 325 × 265 mm, perforado	Nº:	60.77.485
--	-----	-----------

Brazo para elevación y descenso automáticos

Modelo 2-XS	Nº:	60.74.791
Modelo 2-S	Nº:	60.75.359
Modelo L	Nº:	60.75.909
Modelo XL	Nº:	60.75.129

Escurreidor

Modelo 2-XS, 2-S	Nº:	60.74.666
Modelo L	Nº:	60.75.975
Modelo XL	Nº:	60.74.908

Parrilla para el fondo de la cuba

Modelo 2-XS	Nº:	60.74.832
Modelo 2-S, L, XL	Nº:	60.74.663

Aplicación especial.



Cestas de porción Modelo 2-XS

Kit com 4 cestas de porción 1/6 GN perforadas + bastidor de cestas	Nº:	60.75.300
Kit com 4 cestas de porción 1/6 GN no perforadas con tapa + bastidor de cestas	Nº:	60.75.978
Kit com 4 cestas de porción 1/6 GN para freír + bastidor de cestas	Nº:	60.75.979
Kit cestas de porción (4 perforadas + 4 no perforadas cestas de porción 1/6 GN con tapa + 2 bastidor de cestas)	Nº:	60.76.407

Cestas de porción Modelo 2-S

Kit com 6 cestas de porción 1/6 GN perforadas + bastidor de cestas	Nº:	60.75.305
Kit com 6 cestas de porción 1/6 GN no perforadas con tapa + bastidor de cestas	Nº:	60.75.306
Kit com 6 cestas de porción 1/6 GN para freír + bastidor de cestas	Nº:	60.75.307
Kit cestas de porción (6 perforadas + 6 no perforadas cestas de porción 1/6 GN con tapa + 2 bastidor de cestas)	Nº:	60.76.408

Kit 2 cestas de porción

1/6 GN perforadas	Nº:	60.75.303
1/6 GN no perforadas con tapa	Nº:	60.75.302
1/6 GN para freír	Nº:	60.75.982
Kit 2 tapas para cestas de porción 1/6 GN	Nº:	60.75.311

Escurreidor para spätzle

Modelo 2-XS, 2-S	Nº:	60.74.958
Modelo L, XL	Nº:	60.75.629

Mesas.

Mesa Modelo 2-XS

Con patas Medidas An. 1100 Prof. 717 Al. 595 mm	Nº:	60.31.221
Con patas de acero inoxidable Medidas An. 1130 Prof. 717 Al. 595 mm	Nº:	60.31.538
Con ruedas móviles Medidas An. 1145 Prof. 717 Al. 595 mm	Nº:	60.31.317
Para montaje en zócalo Medidas An. 1100 Prof. 717 Al. 464 mm	Nº:	60.31.540
MarineLine* Medidas An. 1100 Prof. 694 Al. 595 mm	Nº:	60.31.701
Con ajuste de altura eléctrico Medidas An. 1100 Prof. 713 Al. 570 – 770 mm	Nº:	60.31.326

Mesa Modelo 2-S

Con patas Medidas An. 1100 Prof. 899 Al. 595 mm	Nº:	60.31.319
Con patas de acero inoxidable Medidas An. 1130 Prof. 899 Al. 595 mm	Nº:	60.31.539
Con ruedas móviles Medidas An. 1145 Prof. 899 Al. 595 mm	Nº:	60.31.320
Para montaje en zócalo Medidas An. 1100 Prof. 899 Al. 464 mm	Nº:	60.31.541
MarineLine* Medidas An. 1100 Prof. 876 Al. 595 mm	Nº:	60.31.702
Con ajuste de altura eléctrico Medidas An. 1100 Prof. 895 Al. 570 – 770 mm	Nº:	60.31.327

*Se necesita el kit 60.76.118 para instalar el iVario sobre la mesa.

Instalación.

Kit para montaje en pared

Modelo L	Nº:	60.75.993
Modelo XL	Nº:	60.75.934

Kit para fijación al suelo

Modelo L, XL	Nº:	60.72.905
--------------	-----	-----------

Kit para fijación del equipo

Modelo 2-XS, 2-S	Nº:	60.76.118
------------------	-----	-----------

Kit de conexión con tubos de desagüe

Modelo 2-XS, 2-S	Nº:	87.00.745
Modelo L, XL	Nº:	87.00.746

Espacio para guardar en la base

Modelo L	Bajo pedido
Modelo XL	Bajo pedido

Revestimiento para base

Modelo L	Bajo pedido
Modelo XL	Bajo pedido

Productos de limpieza y cuidado.



Detergente líquido para parrillas

Detergente líquido para parrillas, 10 L	Nº:	9006.0153
---	-----	-----------

Brazo de limpieza

Brazo de limpieza, incluye 4 almohadillas	Nº:	60.73.925
---	-----	-----------

Almohadillas de limpieza

Kit de 2 esponjas de limpieza duras	Nº:	60.73.922
Kit de 2 esponjas de limpieza suaves	Nº:	60.73.923

Esponjas de limpieza

Kit de 6 esponjas de limpieza	Nº:	60.73.924
-------------------------------	-----	-----------

Kit de limpieza

10 L detergente líquido para parrillas, 1 brazo limpiador, 2 esponjas de limpieza duras, 2 esponjas de limpieza suaves, 1 esponja de limpieza	Nº:	60.73.920
---	-----	-----------

Transporte.

VarioMobil

1/1 GN Modelo 2-XS, 2-S Medidas An. 425 Prof. 756 Al. 799 mm	Nº:	60.73.349
2/1 GN Modelo L, XL Medidas An. 635 Prof. 790 Al. 887 mm	Nº:	60.70.107

Carro porta cestas

Modelo 2-S, L, XL Medidas An. 418 Prof. 692 Al. 1522 mm	Nº:	60.73.612
--	-----	-----------

Carro de aceite

Modelo L, XL Medidas An. 603 Prof. 655 Al. 1085 mm	Nº:	60.74.941
---	-----	-----------

➔ **Conozca más sobre los accesorios originales RATIONAL en:**

rational-online.com/ar/accesorios



ConnectedCooking.

Todo a tu alcance, todo bajo control.

ConnectedCooking

La poderosa red de digitalización de RATIONAL. Para que siempre tengas todo bajo control.

rational-online.com/ar/ConnectedCooking

Hoy en día, con el avance de las redes, todo es digital y todo está sincronizado. Como ConnectedCooking de RATIONAL. Transferencia de recetas, control de equipos, datos de higiene, actualizaciones de software, servicio remoto – con la solución segura de red puede controlar todo desde tu escritorio. Para todos tus equipos conectados. Además, puedes obtener y almacenar los datos HACCP de todos los equipos. Transferencia de recetas a los equipos con sólo un click. Todo lo que necesitas es una PC, un smartphone o una tablet. La conexión no puede ser más sencilla.

	Datos HACCP	Programas de cocción	Actualizaciones de software	Notificaciones push	Datos de servicio	LAN/Ethernet	Wi-Fi	Acceso remoto	MyDisplay
iCombi Pro	●	●	●	●	●	●	●	●	●
iCombi Classic	●	●	–	●	●	○	○	–	–
iVario	●	●	●	●	●	○	● ⁴	–	–
SelfCookingCenter® ¹	●	●	●	●	●	●	○ ³	●	●
VarioCookingCenter® ²	●	●	●	●	●	●	○ ³	–	–

● Estándar ○ opcional – no compatible

¹ Para equipos fabricados a partir de marzo de 2017

² Para equipos fabricados a partir de julio de 2017

³ Adaptador Wi-Fi se puede adquirir como accesorio

⁴ Estándar, opcional para el tamaño de equipo iVario 2-XS



RATIONAL Argentina - Sudamérica

Av. Martín Fierro 3415
B1715BRC - Parque Leloir
GBA Oeste - Argentina

Tel. +54 (11) 2080-2600

info@rational-online.com.ar
rational-online.com

