

Catálogo

Sistemas de cocção e
acessórios



Explicações e orientações importantes: Este catálogo é válido apenas para o Brasil. Os preços indicados são recomendações não vinculativas da RATIONAL BRASIL sem os impostos aplicáveis e entram em vigor a partir de 12/03/2020. Todos os catálogos anteriores perdem a validade. Podemos fazer alterações técnicas no interesse do progresso, nos preços e números de artigo.

O período de garantia para equipamentos da RATIONAL novos corresponde a 2 (dois) anos a partir da data da fatura ou da data de instalação comprovada. A data de instalação deve ser comprovada por escrito pela fatura de instalação ou por um distribuidor ou parceiro de vendas. Aplicam-se as condições da explicação da garantia da RATIONAL. Informaremos você detalhadamente sobre os equipamentos especiais e outras possibilidades de equipagem individuais.

Mais informações em rational-online.com, pelo telefone 11 3372-3000 ou pelo e-mail info@rational-online.com.br

● Equipamento de série sem custos adicionais | ◦ Equipamento à parte contra pagamento de um custo extra| – Não disponível | □ Acessórios

4	iCombi Pro
6	iCombi Classic
8	Itens opcionais e Combi-Duo
8	Itens opcionais para o iCombi Pro e o iCombi Classic
12	Combi-Duo XS 6-2/3
13	Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1
15	Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1
17	Produtos de conservação do iCombi
18	Acessórios
18	Acessório tipo XS 6-2/3
20	Acessório tipos 6-1/1 e 10-1/1
24	Acessório tipos 6-2/1 e 10-2/1
28	Acessório tipos 20-1/1 e 20-2/1
32	Acessórios especiais e de cocção
36	Recipientes conforme a norma gastronômica
37	Pacote de compatibilidade do iCombi
39	Pacote de compatibilidade para Combi-Duo Universal
41	Aprovações do iCombi
42	Características da equipagem do iCombi
42	Funções
43	Operação
44	Conservação e segurança operacional
45	Características do equipamento
47	Instalação e aprovações
48	Segurança do trabalho e ergonomia
49	iVario
49	Visão geral do iVario
50	iVario
52	Itens opcionais e variantes de instalação
52	Itens opcionais do iVario
54	Variantes de instalação do iVario 2-XS e iVario Pro 2-S
55	Variantes de instalação do iVario Pro L e iVario Pro XL
56	Acessórios
56	Acessórios do tipo 2-XS
58	Acessórios do tipo 2-S
60	Acessórios dos tipos L e XL
62	Produtos de conservação do iVario
63	Funções da equipagem e aprovações
63	Equipagem iVario
65	Aprovações para o iVario
66	ConnectedCooking



	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Versão elétrica			
Código do item	CA1ERRA.0000320	CB1ERRA.0000321	CD1ERRA.0000323
Carga conectada	5,3 kW	9,9 kW	17,3 kW
Voltagem	3 AC 220V	3 AC 220V	3 AC 220V
Peso	67 kg	99 kg	127 kg
Versão a gás	–		
Número de item gás natural H	–	CB1GRRRA.0000088	CD1GRRRA.0000089
Número de item gás liquefeito 3B/P	–	CB1GRRRA.0000332	CD1GRRRA.0000334
Potência de conexão gás natural/gás liquefeito 3P	–	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW
Voltagem	–	2 AC 220 V	2 AC 220 V
Peso	–	117 kg	155 kg
Capacidade	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
Refeições por dia	20-80	30-100	80-150
Largura	655 mm	850 mm	850 mm
Profundidade (incluindo a maçaneta)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Altura (incluindo o tubo de respiro)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)

Itens opcionais

Batente da porta da câmara de cocção à esquerda	o	o	o
Pacote de armação móvel para carga múltipla	–	o	o
Dreno de gordura integrado	–	o	o
MarineLine	o	o	o
HeavyDutyLine	–	o	o
SecurityLine	–	o	o
Trava de segurança para a porta	o	o	o
Painel de controle bloqueável	–	o	o
UltraVent montada	o	–	–
UltraVent Plus montada	o	–	–
Conexão na exibição da operação	o	o	o

Acessórios

Aqui você encontra os acessórios compatíveis:	Página [► 18]	Página [► 20]	Página [► 20]
---	---------------	---------------	---------------

Encontre mais informações e itens opcionais na página [► 8] e no nosso site. Além disso, você pode pedir para receber informações sobre a combinação dos itens opcionais e sobre as tensões especiais.



6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
CC1ERRA.0000322	CE1ERRA.0000324	CF1ERRA.0000327	CG1ERRA.0000329
9,9 kW	34,3 kW	34,1 kW	62,4 kW
3 AC 220V	3 AC 220V	3 AC 220V	3 AC 220V
137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
CC1GRRRA.0000333	CE1GRRRA.0000335	CF1GRRRA.0000337	CG1GRRRA.0000338
CC1GRRRA.0001163	CE1GRRRA.0001164	CF1GRRRA.0000336	CG1GRRRA.0000339
28 kW / 28 kW	40 kW / 40 kW	42 kW / 42 kW	80 kW / 80 kW
2 AC 220 V	2 AC 220 V	2 AC 220 V	2 AC 220 V
144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
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 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
975 mm (1042 mm)	975 mm (1042 mm)	847 mm (913 mm)	1052 mm (1117 mm)
754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)	1807 mm (1872 mm)	1807 mm (1872 mm)

Itens opcionais

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	-	-
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	-	-
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
-	-	-	-
-	-	-	-
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Acessórios

Página [▶ 24]	Página [▶ 24]	Página [▶ 28]	Página [▶ 28]
---------------	---------------	---------------	---------------

A ENERGY STAR exclui esses sistemas de cocção da certificação: iCombi Pro XS 6-2/3 e iCombi Pro 20-2/1 versão elétrica.



	CombiMaster Plus XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Versão elétrica			
Código do item	CA2ERRA.0001152	CB2ERRA.0000314	CD2ERRA.0000317
Carga conectada	5,3 kW	9,9 kW	17,3 kW
Voltagem	3 AC 220V	3 AC 220V	3 AC 220V
Peso	62 kg	93 kg	121 kg
Versão a gás	–		
Número de item gás natural H	–	CB2GRRRA.0000093	CD2GRRRA.0000094
Número de item gás liquefeito 3B/P	–	CB2GRRRA.0000330	CD2GRRRA.0001165
Potência de conexão gás natural/gás liquefeito 3P	–	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW
Voltagem	–	2 AC 220 V	2 AC 220 V
Peso	–	101 kg	139 kg
Capacidade	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
Refeições por dia	20-80	30-100	80-150
Largura	655 mm	850 mm	850 mm
Profundidade (incluindo a maçaneta)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Altura (incluindo o tubo de respiro)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)

Itens opcionais

Batente da porta da câmara de cocção à esquerda	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pacote de armação móvel para carga múltipla	–	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dreno de gordura integrado	–	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
MarineLine	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
HeavyDutyLine	–	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SecurityLine	–	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Trava de segurança para a porta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Painel de controle bloqueável	–	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
UltraVent montada	<input type="radio"/>	–	–
UltraVent Plus montada	<input type="radio"/>	–	–
Conexão na exibição da operação	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Acessórios

Aqui você encontra os acessórios compatíveis:	Página [► 18]	Página [► 20]	Página [► 20]
---	---------------	---------------	---------------

Encontre mais informações e itens opcionais na página [► 8] e no nosso site. Além disso, você pode pedir para receber informações sobre a combinação dos itens opcionais e sobre as tensões especiais.

iCombi Classic



6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
CC2ERRA.0001153	CE2ERRA.0001154	CF2ERRA.0001155	CG2ERRA.0001156
9,9 kW	34,3 kW	34,1 kW	62,4 kW
3 AC 220V	3 AC 220V	3 AC 220V	3 AC 220V
131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
CC2GRRRA.0001169	CE2GRRRA.0001170	CF2GRRRA.0001171	CG2GRRRA.0001172
CC2GRRRA.0001166	CE2GRRRA.0001167	CF2GRRRA.0000331	CG2GRRRA.0001168
28 kW / 28 kW	40 kW / 40 kW	42 kW / 42 kW	80 kW / 80 kW
2 AC 220 V	2 AC 220 V	2 AC 220 V	2 AC 220 V
128 kg	184 kg	276 kg	371 kg
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 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
975 mm (1042 mm)	975 mm (1042 mm)	847 mm (913 mm)	1052 mm (1117 mm)
754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)	1807 mm (1872 mm)	1807 mm (1872 mm)

Itens opcionais

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	–	–
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	–	–
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
–	–	–	–
–	–	–	–
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Acessórios

Página [► 24]	Página [► 24]	Página [► 28]	Página [► 28]
---------------	---------------	---------------	---------------

Itens opcionais para o iCombi Pro e o iCombi Classic



Batente da porta da câmara de cocção à esquerda para unidades de mesa

Para facilitar o acesso ao sistema de cocção em determinadas condições da cozinha, é possível pedir que a porta venha com o batente à esquerda nas unidades de mesa.

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



Pacote de armação móvel para carga múltipla para as unidades de mesa

As grades de suspensão foram substituídas por uma armação móvel para carga múltipla e pela guia de inserção correspondente. Poderá encontrar carrinhos de transporte adequados para o carregamento e descarregamento cómodo e seguro de seu sistema de cocção na página [► 22] e na página [► 25].

Características do equipamento:

- A armação móvel para carga múltipla é adequada para acessórios da Gastronorm e da norma de panificação (estão disponíveis diferentes armações móveis para carga múltipla com diferentes quantidades de prateleiras)
- Guia de inserção padrão para o carrinho de transporte dos equipamentos de mesa

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



Pacote de armação móvel para carga múltipla Combi-Duo

As grades de suspensão foram substituídas por uma armação móvel para carga múltipla e pela guia de inserção correspondente. Os carrinhos de transporte adequados para o carregamento e o descarregamento cómodos e seguros dos seus Combi-Duos estão na página [► 14], página [► 22], página [► 16] e página [► 25].

Características do equipamento: (a ser configurado para cada sistema de cocção)

- A armação móvel para carga múltipla é adequada para acessórios da Gastronorm e da norma de panificação (estão disponíveis diferentes armações móveis para carga múltipla com diferentes quantidades de prateleiras)
- Guia de inserção Combi-Duo para o carrinho de transporte do Combi-Duo

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



Dreno de gordura integrado

Os pingos de gordura são retirados da câmara de cocção automaticamente com segurança e direcionados para os recipiente de coleta de gordura especiais. Para utilizar o item opcional nos sistemas de cocção dos tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 deve-se utilizar o acessório: base inferior II, base inferior IV ou conjunto de nivelamento.

Características do equipamento:

- Componentes básicos: bacia coletora de gordura, tubulação e recipiente coletor
- Os componentes específicos podem ser consultados no Fact File: Dreno de gordura integrado

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

Acessórios para a drenagem de gordura integrada

60.73.309	Carrinho de transporte para recipientes com drenagem de gordura integrada (Combi-Duo e equipamentos de chão)	
-----------	--	--

Itens opcionais para o iCombi Pro e o iCombi Classic



MarineLine para equipamentos elétricos

Proporciona a operação eficiente e segura do seu sistema de cocção em navios mesmo quando o mar estiver agitado.

Características do equipamento:

- Proteção das unidades de mesa contra basculamento e escorregões (tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) pelo aparafusamento nas bases inferiores fixáveis. As bases inferiores disponíveis podem ser encontradas em página [► 18], página [► 20] e página [► 24]
- Pés em aço inoxidável, assim como o conjunto de fixação adicional possibilitam o aparafusamento ou a soldagem de unidades de chão (tipos 20-1/1, 20-2/1) e de seu elemento de segurança contra tombamento e deslizamento
- Fixador da porta de ajuste flexível para amortecer a movimentação ao abrir e fechar a porta, além de fixá-la na posição aberta
- Grades de suspensão (hanging racks) e armações móveis para carga múltipla especialmente projetadas protegem o acessório de cocção inserido contra a possibilidade de deslizar para fora
- Atende às prescrições de higiene do USPHS
- Certificado por Germanischer Lloyd

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

Acessórios MarineLine

60.76.348	Grade de proteção para porta com batente à direita, tipo 6-1/1	
60.76.350	Grade de proteção para porta com batente à esquerda, tipo 6-1/1	
60.76.353	Grade de proteção para porta com batente à direita, tipo 10-1/1	
60.76.355	Grade de proteção para porta com batente à esquerda, tipo 10-1/1	
60.76.351	Grade de proteção para porta com batente à direita, tipo 6-2/1	
60.76.352	Grade de proteção para porta com batente à esquerda, tipo 6-2/1	
60.76.356	Grade de proteção para porta com batente à direita, tipo 10-2/1	
60.76.412	Grade de proteção para porta com batente à esquerda, tipo 10-2/1	
60.76.413	Grade de proteção para porta, tipo 20-1/1	
60.76.414	Grade de proteção para porta, tipo 20-2/1	



SecurityLine

Os elementos de segurança específicos protegem o sistema de cocção contra danos intencionais e evitam um uso que coloque as pessoas em risco. Apenas para os sistemas de cocção com batente da porta à direita.

Características do equipamento:

- Painel de controle bloqueável
- Porta da câmara de cocção bloqueável na versão de segurança com grade de aço inoxidável integrada
- Armação móvel para carga múltipla com puxador retrátil para os tipos 20-1/1 e 20-2/1
- Ducha e compartimento Care bloqueáveis para os tipos 20-1/1 e 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	–	o	o	o	o	o	o
iCombi Classic	–	o	o	o	o	o	o

Itens opcionais para o iCombi Pro e o iCombi Classic



HeavyDutyLine

Projetados para o uso em condições desafiadoras, como em locais com temperatura ambiente elevada, longos períodos operacionais e grande demanda física, os sistemas de cocção da versão HeavyDutyLine atendem muito bem às exigências de grandes cozinhas de produção, por exemplo.

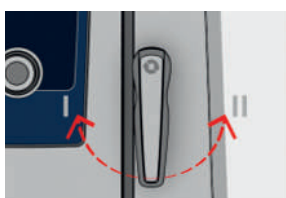
Características do equipamento:

- Elementos de metal para proteger o painel de controle, a roda de ajuste etc.
- Armação móvel para carga múltipla reforçada para os tipos 20-1/1 e 20-2/1
- Um sensor de temperatura de núcleo externo conectado por USB (exclui o sensor de temperatura de núcleo interno)
- Preparado para receber a proteção contra golpes laterais e na porta graças aos acessórios adicionais

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

Acessórios da HeavyDutyLine

60.76.106	Proteção contra golpes 6-1/1, 10-1/1. Somente em combinação com a base inferior II	
60.76.354	Proteção contra golpes 6-2/1, 10-2/1. Somente em combinação com a base inferior II	
60.76.367	Proteção contra golpes à esquerda 20-1/1	
60.76.361	Proteção contra golpes à direita 20-1/1	
60.76.292	Proteção contra golpes à esquerda 20-2/1	
60.76.112	Proteção contra golpes à direita 20-2/1	
60.76.348	Grade de proteção para porta com batente à direita, tipo 6-1/1	
60.76.353	Grade de proteção para porta com batente à direita, tipo 10-1/1	
60.76.351	Grade de proteção para porta com batente à direita, tipo 6-2/1	
60.76.356	Grade de proteção para porta com batente à direita, tipo 10-2/1	
60.76.413	Grade de proteção para porta, tipo 20-1/1	
60.76.414	Grade de proteção para porta, tipo 20-2/1	



Trava de segurança para a porta

A trava de segurança da porta impede que a porta da câmara de cocção seja aberta muito rapidamente e, assim, protege contra lesões ocasionadas pelo vapor quente.

Características do equipamento:

- Abertura da porta da câmara de cocção das unidades de mesa ao acionar o puxador da porta duas vezes
- Abertura da porta da câmara de cocção das unidades de chão pelo acionamento do pedal adicional

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

Painel de controle bloqueável

Protege contra acesso não autorizado e destruição intencional por meio de uma cobertura de plástico quase indestrutível (LEXAN) com fecho integrado. Apenas para os sistemas de cocção com batente da porta à direita.

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



Itens opcionais para o iCombi Pro e o iCombi Classic



MobilityLine

Acessório especial para uso portátil em serviços de catering ou em eventos com jantares.

Características do equipamento:

- Para as unidades de mesa dos tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 e 10-2/1: Base inferior II MobilityLine com 14 pares de calhas de suporte. Aberta dos dois lados, com paredes e reforço lateral. Quatro rodas de aço inoxidável com Ø 200 mm. Revestimento com estruturas de metal arredondadas
- Para as unidades de chão dos tipos 20-1/1 e 20-2/1: Estruturas de base móveis com 4 rodas de aço inoxidável e freios de travamento

60.31.164	Base inferior II, versão MobilityLine tipos 6-1/1, 10-1/1	
60.31.165	Base inferior II, versão MobilityLine tipos 6-2/1, 10-2/1	
60.21.334	Estruturas de base móveis 20-1/1	
60.22.496	Estruturas de base móveis 20-2/1	

Proteção para o painel de controle

Proteção dobrável contra golpes de plástico inquebrável (LEXAN) para a área de controle.

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

Sistemas de cocção do tipo XS 6-2/3 com UltraVent ou UltraVent Plus pré-montada

As coifas de condensação permitem que os sistemas de cocção do XS 6-2/3 tipo sejam instalados de forma especialmente simples e rápida.

	UltraVent, pré-montada em XS 6-2/3	UltraVent Plus, pré-montada em XS 6-2/3
iCombi Pro	o	o
CombiMaster Plus	o	o

Conexão ao monitoramento da operação/contatos sem potencial

Interface para conectividade direta do sistema de cocção com sistemas de controle operacional ou controle de unidades externas, por exemplo, ventiladores.

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

Interface Ethernet

A interface Ethernet (RJ45) permite que os sistemas de cocção sejam conectados à rede por cabos. Dessa forma, é possível conectar os sistemas de cocção ao 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	–	o	o	o	o	o	o
CombiMaster Plus	o	–	–	–	–	–	–

Interfaces WiFi e Ethernet

Conexão dos sistemas de cocção à rede de forma flexível por uma interface WiFi sem fio (IEEE 802.11 padrão) ou pela interface com fio (RJ45). Dessa forma, é possível conectar os sistemas de cocção ao 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	–	o	o	o	o	o	o

Combi-Duo XS 6-2/3



Conjunto Combi-Duo para iCombi Pro XS 6-2/3 e CombiMaster Plus XS 6-2/3

Conjunto para a combinação técnica adequada de dois sistemas de cocção da RATIONAL (estrutura inferior não inclusa no conjunto). Sem a necessidade de espaço adicional, você trabalha simultaneamente em diferentes modos de operação.

60.73.768	Tipo XS 6-2/3 no tipo XS 6-2/3 batente à direita	
60.74.276	Tipo XS 6-2/3 no tipo XS 6-2/3 batente à esquerda	
60.74.780	Tipo XS 6-2/3 no tipo XS 6-2/3 batente à direita Marine	
60.74.929	Tipo XS 6-2/3 no tipo XS 6-2/3 batente à esquerda Marine	

Base inferior I para Combi-Duo

Todos os lados abertos.

60.31.020	Padrão, Dimensões L P A: 634 558 555 mm	
60.31.170	Com rodinhas, Dimensões L P A: 683 656 567 mm	



Base inferior II para Combi-Duo

4 pares de calhas de suporte com um compartimento. Aberto dos dois lados com paredes laterais.

60.31.046	Padrão, Dimensões L P A: 639 563 556 mm	
60.31.058	Com fixação (MarineLine), Dimensões L P A: 689 613 557 mm	



UltraVent e UltraVent Plus

UltraVent: coifa de condensação para coletar e direcionar os vapores. Não é necessária nenhuma conexão externa.

UltraVent Plus: coifa de condensação para coletar e direcionar os vapores. Tecnologia de filtragem especial para reduzir as fumaças desagradáveis. Não é necessária nenhuma conexão externa.

60.73.943	UltraVent XS, Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L P A: 657 580 240 mm	
60.74.404	UltraVent Plus XS, Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L P A: 657 580 329 mm	

Kit de adaptação

Para o ajuste de um UltraVent XS ou UltraVent Plus XS existente a uma instalação Combi-Duo.

60.73.945	Kit de adaptação UltraVent XS e UltraVent Plus XS para Combi-Duo	
-----------	--	--

Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1



Kit Combi-Duo

Conjunto para a combinação técnica adequada de dois sistemas de cocção da RATIONAL (estrutura inferior não inclusa no conjunto). Sem a necessidade de espaço adicional, você trabalha simultaneamente em diferentes modos de operação.

			Sistema de cocção superior versão elétrica		Sistema de cocção superior versão a gás
	Sistema de cocção inferior		XS 6-2/3	6-1/1	6-1/1
Padrão	Versão elétrica	6-1/1	I	E	E
		10-1/1	I	E	E
	Versão a gás	6-1/1	G	G	G
		10-1/1	G	–	–
MarineLine	Versão elétrica	6-1/1	–	K	–
		10-1/1	–	K	–

E	60.73.991	Combi-Duo tipos 6-1/1 E/G sobre tipo 6-1/1 ou tipo 10-1/1 E	
G	60.75.751	Combi-Duo tipos 6-1/1 E/G ou tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-1/1 G	
I	60.75.755	Combi-Duo tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-1/1 E	
K	60.76.708	Combi-Duo tipo 6-1/1 E sobre tipo 6-1/1 E ou tipo 10-1/1 E MarineLine	



Conjunto de nivelamento

Para compensar diferenças de altura nas instalações no chão ou na mesa. A altura pode ser alterada até 20 mm.

60.74.795	Conjunto de nivelamento dos tipos 6-1/1, 10-1/1, Dimensões L P A: 850 614 35 mm	
-----------	---	--



Estrutura inferior com pés

A estrutura inferior com pés garante uma instalação mais alta e segura dos sistemas de cocção iCombi 6-1/1 e 10-1/1. A altura pode ser alterada até 20 mm.

60.31.668	Tipos 6-1/1, 10-1/1, Dimensões L P A: 870 635 150 mm	
-----------	--	--



Conjunto de montagem para Combi-Duo móvel

Conjunto de montagem com rodinhas com altura ajustável. A altura varia 20 mm em três níveis.

60.31.622	Tipos 6-1/1, 10-1/1 Dimensões L P A: 948 634 80 mm	
-----------	--	--



Base inferior I para Combi-Duo 6-1/1 em 6-1/1 ou em 10-1/1 E

Todos os lados abertos.

60.31.200	Padrão, Dimensões L P A: 860 685 200 mm	
60.31.201	Com rodinhas com ajuste de altura, Dimensões L P A: 883 763 200 mm	
60.31.202	Com fixação (MarineLine), Dimensões L P A: 885 710 200 mm	

Base inferior II para Combi-Duo 6-1/1 em 6-1/1

3 pares de calhas de suporte. Aberto dos dois lados com paredes laterais.

60.31.206	Padrão, Dimensões L P A: 860 703 445 mm	
60.31.207	Com rodinhas com ajuste de altura, Dimensões L P A: 883 769 445 mm	



Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1



Cúpula de exaustão de vapores, UltraVent e UltraVent Plus

Cúpula de exaustão de vapores: Coifa de exaustão para desviar os vapores. É necessária uma conexão externa.

UltraVent: coifa de condensação para coletar e direcionar os vapores. Não é necessária nenhuma conexão externa.

UltraVent Plus: coifa de condensação para coletar e direcionar os vapores. Tecnologia de filtragem especial para reduzir as fumaças desagradáveis. Não é necessária nenhuma conexão externa.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L P A: 854 970 313 mm	
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L P A: 854 970 403 mm	
60.76.221	Cúpula de exaustão de vapores Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L P A: 854 970 359 mm	



Grade de suspensão tipo 6-1/1

60.61.678	Versão do Combi-Duo, 5+1 prateleiras (prateleira mais alta removível para altura máxima de 1,60 m, na instalação no chão 6-1/1 E em 10-1/1 E)	
-----------	---	--

Cobertura da ducha de mão

Para fechar a abertura da ducha de mão com segurança na base. O kit contém a cobertura e um tampão para o fechamento seguro e higiênico do cano de água ao desmontar a ducha de mão, por exemplo, no sistema de cocção inferior de um Combi-Duo.

87.01.790S	Cobertura da ducha de mão	
------------	---------------------------	--



Carrinho de transporte Combi-Duo para a armação móvel de carga múltipla

O carrinho de transporte pode ser ajustado para a altura ideal da instalação em questão.

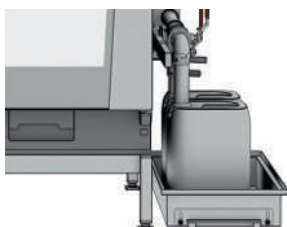
60.75.388	Para Combi-Duo, Dimensões L P A: 568 844 1218-1478 mm	
-----------	---	--



Guia de inserção do Combi-Duo para a armação móvel para carga múltipla

A guia de inserção é necessária para usar uma armação móvel de carga múltipla no Combi-Duo.

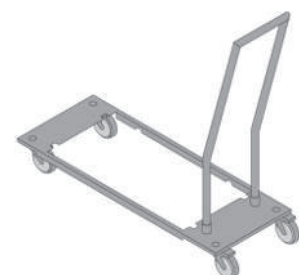
60.75.761	Guia de inserção do Combi-Duo para a armação móvel de carga múltipla	
-----------	--	--



Kit de drenagem de gordura integrada para o Combi-Duo

Ampliação do item opcional drenagem de gordura integrada (página [▶ 8]): tubulação, fixações e recipientes.

60.75.873	Kit da drenagem de gordura integrada para instalar em um conjunto de nivelamento	
60.75.406	Kit da drenagem de gordura integrada para instalar em Base inferior I Combi-Duo	
60.75.874	Kit da drenagem de gordura integrada para instalar em Base inferior II Combi-Duo	



Carrinho de transporte para recipientes

Possibilita o transporte seguro dos galões/recipientes cheios.

60.73.309	Carrinho de transporte para recipientes com drenagem de gordura integrada (Combi-Duo e unidades de chão)	
-----------	--	--

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



Kit Combi-Duo

Conjunto para a combinação técnica adequada de dois sistemas de cocção da RATIONAL (estrutura inferior não inclusa no conjunto). Sem a necessidade de espaço adicional, você trabalha simultaneamente em diferentes modos de operação.

			Sistema de cocção superior versão elétrica			Sistema de cocção superior versão a gás	
	Sistema de cocção inferior		XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1
Padrão	Versão elétrica	6-2/1	J	J	F	J	F
		10-2/1	J	–	F	–	F
	Versão a gás	6-2/1	H	H	H	H	H
		10-2/1	H	–	–	–	–
MarineLine	Versão elétrica	6-2/1 Batente à direita	–	–	L	–	–
		10-2/1 Batente à direita	–	–	L	–	–
		6-2/1 batente à esquerda	–	–	M	–	–
		10-2/1 batente à esquerda	–	–	M	–	–

F	60.74.725	Combi-Duo tipos 6-2/1 E/G sobre tipo 6-2/1 ou tipo 10-2/1 E	
H	60.75.752	Combi-Duo tipo 6-1/1, tipos 6-2/1 E/G ou tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-2/1 G	
J	60.75.756	Combi-Duo tipos 6-1/1 E/G ou tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-2/1 E	
L	60.76.709	Combi-Duo tipo 6-2/1 sobre tipo 6-2/1 E ou 10-2/1 E batente à direita MarineLine	
M	60.76.710	Combi-Duo tipo 6-2/1 sobre tipo 6-2/1 E ou 10-2/1 E batente à esquerda MarineLine	



Conjunto de nivelamento

Para compensar diferenças de altura nas instalações no chão ou na mesa. A altura pode ser alterada até 20 mm.

60.74.597	Conjunto de nivelamento dos tipos 6-2/1, 10-2/1, Dimensões L P A: 1072 814 35 mm	
-----------	--	--



Estrutura inferior com pés

A estrutura inferior com pés garante uma instalação mais alta e segura dos sistemas de cocção iCombi 6-2/1 e 10-2/1. A altura pode ser alterada até 20 mm.

60.31.671	Tipos 6-2/1, 10-2/1, Dimensões L P A: 1092 835 150 mm	
-----------	---	--



Conjunto de montagem para Combi-Duo móvel

Conjunto de montagem com rodinhas com altura ajustável. A altura varia 20 mm em três níveis.

60.31.635	Tipos 6-2/1, 10-2/1 Dimensões L P A: 1170 834 80 mm	
-----------	---	--



Base inferior I para Combi-Duo 6-2/1 em 6-2/1 ou em 10-2/1 E

Todos os lados abertos.

60.31.203	Padrão, Dimensões L P A: 1082 885 200 mm	
60.31.204	Com rodinhas com ajuste de altura, Dimensões L P A: 1105 969 200 mm	
60.31.205	Com fixação (MarineLine), Dimensões L P A: 1107 910 200 mm	

Base inferior II para Combi-Duo 6-2/1 em 6-2/1

3 pares de calhas de suporte. Aberto dos dois lados com paredes laterais.

60.31.208	Padrão, Dimensões L P A: 1082 903 445 mm	
-----------	--	--



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



Cúpula de exaustão de vapores, UltraVent e UltraVent Plus

Cúpula de exaustão de vapores: Coifa de exaustão para desviar os vapores. É necessária uma conexão externa.

UltraVent: coifa de condensação para coletar e direcionar os vapores. Não é necessária nenhuma conexão externa.

UltraVent Plus: coifa de condensação para coletar e direcionar os vapores. Tecnologia de filtragem especial para reduzir as fumaças desagradáveis. Não é necessária nenhuma conexão externa.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L P A: 1075 1170 313 mm	
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L P A: 1075 1170 407 mm	
60.76.222	Cúpula de exaustão de vapores Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L P A: 1075 1170 359 mm	



Grade de suspensão tipo 6-2/1

60.62.188	Versão do Combi-Duo, 5+1 prateleiras (prateleira mais alta removível para altura máxima de 1,60 m, na instalação no chão 6-2/1 E em 10-2/1 E)	
-----------	---	--

Cobertura da ducha de mão

Para fechar a abertura da ducha de mão com segurança na base. O kit contém a cobertura e um tampão para o fechamento seguro e higiênico do cano de água ao desmontar a ducha de mão, por exemplo, no sistema de cocção inferior de um Combi-Duo.

87.01.790S	Cobertura da ducha de mão	
------------	---------------------------	--



Carrinho de transporte Combi-Duo para a armação móvel de carga múltipla

O carrinho de transporte pode ser ajustado para a altura ideal da instalação em questão.

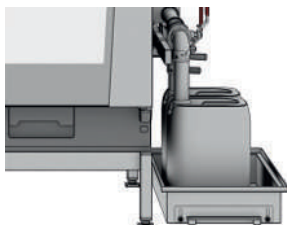
60.75.387	Para Combi-Duo, Dimensões L P A: 785 979 1218-1418 mm	
-----------	---	--



Guia de inserção do Combi-Duo para a armação móvel de carga múltipla

A guia de inserção é necessária para usar uma armação móvel de carga múltipla no Combi-Duo.

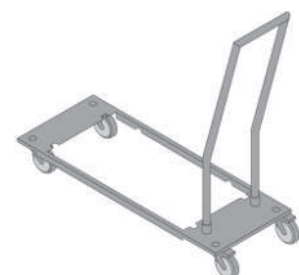
60.75.760	Guia de inserção do Combi-Duo para a armação móvel de carga múltipla	
-----------	--	--



Kit de drenagem de gordura integrada para o Combi-Duo

Ampliação do item opcional drenagem de gordura integrada (página [8]): tubulação, fixações e recipientes.

60.75.876	Kit da drenagem de gordura integrada para instalar em um conjunto de nivelamento	
60.75.411	Kit da drenagem de gordura integrada para instalar em Base inferior I Combi-Duo	
60.75.875	Kit da drenagem de gordura integrada para instalar em Base inferior II Combi-Duo	

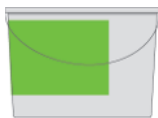


Carrinho de transporte para recipientes

Possibilita o transporte seguro dos galões/recipientes cheios.

60.73.309	Carrinho de transporte para recipientes com drenagem de gordura integrada (Combi-Duo e unidades de chão)	
-----------	--	--

Produtos de conservação do iCombi



Pastilhas de detergente Active Green para iCombi Pro e iCombi Classic

A nova receita, de alta eficácia, livre de fosfato e fósforo, diminui o uso de detergentes químicos comuns em até 50 %.

56.01.535	Pastilhas de detergente Active Green, 150 unidades
-----------	--



Pastilha de detergente para SelfCookingCenter e CombiMaster Plus (a partir de 05/2017)

Pastilhas de detergente com intenso complexo de substâncias ativas para uma limpeza de alto desempenho.

56.00.210A	Pastilhas de detergente, 100 unidades
------------	---------------------------------------



Pastilha Care para iCombi Pro, iCombi Classic e SelfCookingCenter com Efficient CareControl

Substâncias de conservação que protegem a câmara de cocção e o gerador de vapor ativamente contra o acúmulo de calcário. Segurança operacional sem amaciamento da água e descalcificação manual demorada.

56.00.562	Pastilhas Care, 150 unidades
-----------	------------------------------



Pastilhas de abrillantador para SelfCookingCenter sem Efficient CareControl e CombiMaster Plus (a partir de 05/2017)

Proteção ativa e vida útil prolongada por substâncias de conservação de alta eficiência. A câmara de cocção fica higienicamente limpa e brilhante.

56.00.211	Pastilhas de abrillantador, 50 unidades
-----------	---

Acessório tipo XS 6-2/3



Base inferior XS

Para uma instalação elevada de 150 a 190 mm em superfícies de trabalho mais baixas, para nivelar desníveis leves e para fixar em uma mesa (MarineLine). Todos os lados abertos. Dimensões L | P | A: 629 | 438 | 148 mm

60.31.029	Padrão	
-----------	--------	--



Base inferior I

Todos os lados abertos.

60.31.018	Padrão, Dimensões L P A: 634 558 931 mm	
60.31.169	Com rodinhas, Dimensões L P A: 683 656 943 mm	



Base inferior II

8 pares de calhas de suporte com dois compartimentos e nível intermédio. Aberto dos dois lados com paredes laterais.

60.31.044	Padrão, Dimensões L P A: 639 563 932 mm	
60.31.057	Com fixação (MarineLine), Dimensões L P A: 689 613 932 mm	



Suporte de parede

Para a instalação com economia de espaço em uma parede (material de fixação não incluso). A fixação e o material devem ser determinados com um arquiteto/engenheiro e o proprietário.

60.30.968	Suporte de parede XS 6-2/3	
-----------	----------------------------	--



UltraVent

coifa de condensação para coletar e direcionar os vapores. Não é necessária nenhuma conexão externa. Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L | P | A: 657 | 580 | 240 mm

60.73.865	Tipo XS 6-2/3	
-----------	---------------	--



UltraVent Plus

coifa de condensação para coletar e direcionar os vapores. Tecnologia de filtragem especial para reduzir as fumaças desagradáveis. Não é necessária nenhuma conexão externa.

Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L | P | A: 657 | 580 | 329 mm

60.74.394	Tipo XS 6-2/3	
-----------	---------------	--



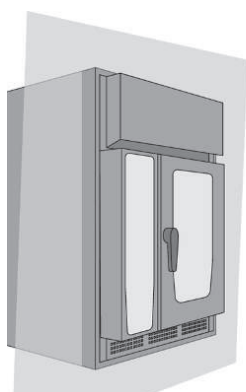
Rack suspenso

60.73.724	Padrão	
60.74.449	Versão Marine (com proteção de carregamento)	

Conjunto de instalação

Para a integração profissional dos equipamentos do tipo XS 6-2/3, inclusive o UltraVent XS ou o UltraVent Plus XS em uma parede de armários.

60.74.063	UltraVent XS, inclusive conjunto de instalação	
60.74.405	UltraVent Plus XS, inclusive conjunto de instalação	



Acessório tipo XS 6-2/3



Blindagem térmica para o painel lateral

A instalação posterior da blindagem térmica permite colocar as fontes de calor irradiado (por exemplo, grelha) perto da parede lateral.

60.74.182

Blindagem térmica à esquerda, tipo XS 6-2/3



Dispositivo para parar a condensação

Faz com que o vapor e outras fumaças subam e saiam do tubo de ventilação mais rapidamente.

60.74.037

Tipo XS 6-2/3 (H 438 mm)



Kit de instalação do equipamento

Formado pela mangueira de água (2 m) e tubulação DN 50 para o esgoto.

60.70.464

Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1



Memória de dados USB RATIONAL

42.00.162

Pendrive USB 3.0 para programas de cocção e dados HACCP

Acessório tipos 6-1/1 e 10-1/1



Conjunto de nivelamento

Para compensar diferenças de altura nas instalações no chão ou na mesa. A altura pode ser alterada até 20 mm.

60.74.795	Conjunto de nivelamento dos tipos 6-1/1, 10-1/1, Dimensões L P A: 850 614 35 mm	
-----------	---	--

Prolongamento de mesa

Para instalação em uma 700 mm bancada de trabalho funda.

60.11.655	Tipos 6-1/1 e 10-1/1, Dimensões L P A: 840 100 2 mm	
-----------	---	--



Estrutura inferior com pés

A estrutura inferior com pés garante uma instalação mais alta e segura dos sistemas de cocção iCombi 6-1/1 e 10-1/1. A altura pode ser alterada até 20 mm. Para instalação na mesa para áreas de trabalho com, no mínimo, 700 mm de profundidade.

60.31.668	Tipos 6-1/1, 10-1/1, Dimensões L P A: 870 635 150 mm	
-----------	--	--



Base inferior I

Todos os lados abertos.

60.31.089	Padrão, Dimensões L P A: 860 685 699 mm	
60.31.095	Com rodinhas com ajuste de altura, Dimensões L P A: 883 763 699 mm	
60.31.096	Com fixação (MarineLine), Dimensões L P A: 885 710 699 mm	



Base inferior II

14 pares de calhas de suporte. Aberto dos dois lados com paredes laterais.

60.31.086	Padrão, Dimensões L P A: 860 703 699 mm	
60.31.103	Com rodinhas com ajuste de altura, Dimensões L P A: 883 769 699 mm	
60.31.110	Com fixação (MarineLine), Dimensões L P A: 885 715 699 mm	



Base inferior II Norma de panificação

14 pares de calhas de suporte 400 × 600 mm. Aberto dos dois lados com paredes laterais.

60.31.209	Padrão, Dimensões L P A: 860 703 699 mm	
60.31.210	Com rodinhas com ajuste de altura, Dimensões L P A: 883 769 699 mm	
60.31.211	Com fixação (MarineLine), Dimensões L P A: 885 715 699 mm	



Base inferior II Norma de panificação, versão UltraVent, tipo 6-1/1

20 pares de calhas de suporte 400 × 600 mm. Aberto dos dois lados com paredes laterais. Aumento da altura para a instalação de uma coifa de exaustão ou de condensação.

60.31.212	Padrão, Dimensões L P A: 860 703 945 mm	
60.31.213	Com rodinhas com ajuste de altura, Dimensões L P A: 883 769 945 mm	



Base inferior II MobilityLine

14 pares de calhas de suporte. Aberta dos dois lados, com paredes e reforço lateral. Quatro rodas de aço inoxidável Ø 200 mm. Revestimento com estruturas de metal arredondadas.

60.31.164	MobilityLine, Dimensões L P A: 1199 892 792 mm	
-----------	--	--



Base inferior III

14 pares de calhas de suporte. Aberto de um lado, com paredes laterais, parede traseira e tampa.

60.31.091	Padrão, Dimensões L P A: 860 703 699 mm	
60.31.105	Com rodinhas com ajuste de altura, Dimensões L P A: 883 769 699 mm	
60.31.112	Com fixação (MarineLine), Dimensões L P A: 885 715 699 mm	

Acessório tipos 6-1/1 e 10-1/1



Base inferior III versão UltraVent, tipo 6-1/1

20 pares de calhas de suporte. Aberto de um lado, com paredes laterais, parede traseira e tampa. Aumento da altura para a instalação de uma coifa de exaustão ou de condensação.

60.31.214	Padrão, Dimensões L P A: 860 703 945 mm	
60.31.215	Com rodinhas com ajuste de altura, Dimensões L P A: 904 769 945 mm	



Base inferior IV

14 pares de calhas de suporte. Fechada em todos os lados com portas articuladas.

60.31.093	Padrão, Dimensões L P A: 860 703 699 mm	
60.31.107	Com rodinhas com ajuste de altura, Dimensões L P A: 883 769 699 mm	
60.31.114	Com fixação (MarineLine), Dimensões L P A: 885 715 699 mm	



UltraVent

coifa de condensação para coletar e direcionar os vapores. Não é necessária nenhuma conexão externa.

Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L | P | A: 854 | 885 | 313 mm

60.75.134	Tipos 6-1/1, 10-1/1	
-----------	---------------------	--



UltraVent Plus

coifa de condensação para coletar e direcionar os vapores. Tecnologia de filtragem especial para reduzir as fumaças desagradáveis. Não é necessária nenhuma conexão externa.

Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L | P | A: 854 | 885 | 403 mm

60.75.142	Tipos 6-1/1, 10-1/1	
-----------	---------------------	--



Sistemas de exaustão

Coifa de exaustão para desviar os vapores. É necessária uma conexão externa.

Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L | P | A: 854 | 885 | 359 mm

60.76.217	Tipos 6-1/1, 10-1/1	
-----------	---------------------	--



Grade de suspensão tipo 6-1/1

60.61.373	Padrão, 6 prateleiras (distância entre as guias 68 mm)	
60.61.615	5 prateleiras (distância entre as guias 85 mm)	
60.61.649	Recipientes para carne, 6 prateleiras (distância entre as guias 72 mm)	
60.61.576	Norma de panificação (400 x 600 mm), 5 prateleiras (distância entre as guias 88 mm)*	
60.61.642	Rack combinado, Norma de panificação combinável com 1/1 GN, 4 prateleiras (distância entre as guias 95 mm)*	
60.61.672	Versão para o setor marítimo (USPHS), 6 prateleiras (com proteção de carregamento)	

* *Observe que o defletor de ar na câmara de cocção da versão GN é diferente da versão de panificação 400 x 600 mm. O defletor de ar pode ser aplicado como peça de reposição pelo seu parceiro de serviços.



Grade de suspensão tipo 10-1/1

60.11.447	Padrão, 10 prateleiras (distância entre as guias 68 mm)	
60.11.547	8 prateleiras (distância entre as guias 85 mm)	
60.11.570	Recipientes para carne, 10 prateleiras (distância entre as guias 72 mm)	
60.11.541	Norma de panificação (400 x 600 mm), 8 prateleiras (distância entre as guias 88 mm)*	
60.11.563	Rack combinado, Norma de panificação combinável com 1/1 GN, 7 prateleiras (distância entre as guias 95 mm)*	
60.11.573	Versão para o setor marítimo (USPHS), 10 prateleiras (com proteção de carregamento)	

* *Observe que o defletor de ar na câmara de cocção da versão GN é diferente da versão de panificação 400 x 600 mm. O defletor de ar pode ser aplicado como peça de reposição pelo seu parceiro de serviços.

Acessório tipos 6-1/1 e 10-1/1



Armação móvel para carga múltipla tipo 6-1/1

Apenas junto com a guia de inserção para a armação móvel de carga múltipla.

60.61.420	Padrão, 6 prateleiras (distância entre as guias 64 mm)	
60.61.690	Norma de panificação (400 × 600 mm), 5 prateleiras (distância entre as guias 77 mm)*	

*Observe que o defletor de ar na câmara de cocção da versão GN é diferente da versão de panificação 400 × 600 mm. O defletor de ar pode ser aplicado como peça de reposição pelo seu parceiro de serviços.



Armação móvel para carga múltipla tipo 10-1/1

Apenas junto com a guia de inserção para a armação móvel de carga múltipla.

60.11.600	Padrão, 10 prateleiras (distância entre as guias 64 mm)	
60.11.601	8 prateleiras (distância entre as guias 80 mm)	
60.11.599	Norma de panificação (400 × 600 mm), 8 prateleiras (distância entre as guias 81 mm)*	

*Observe que o defletor de ar na câmara de cocção da versão GN é diferente da versão de panificação 400 × 600 mm. O defletor de ar pode ser aplicado como peça de reposição pelo seu parceiro de serviços.



Guia de inserção para armação móvel de carga múltipla

Para o uso de uma armação móvel para carga múltipla é necessária a guia de inserção.

60.75.115	Guia de inserção padrão tipo 6-1/1, 10-1/1	
-----------	--	--



Carrinho de transporte para a armação móvel de carga múltipla

O carrinho de transporte possibilita carregar e descarregar uma armação móvel para carga múltipla mesmo fora do sistema de cocção, além de transportá-la com segurança.

A versão padrão é adaptada de forma ideal à altura das bases inferiores.

O carrinho de transporte com ajuste de altura é adequado para instalar os sistemas de cocção em bancadas de trabalho e bases inferiores mais altas.

60.74.000	Padrão, Dimensões L P A: 548 911 990 mm	
60.75.606	Altura regulável, Dimensões L P A: 548 913 800-1330 mm	



Armação móvel de carga múltipla para pratos

A armação móvel para carga múltipla para pratos permite a finalização dos pratos prontos (com diâmetro de até 31 cm) com o Finishing. Apenas junto com a guia de inserção para a armação móvel de carga múltipla.

60.61.702	Tipo 6-1/1, 20 pratos	
60.61.701	Tipo 6-1/1, 15 pratos	
60.11.581	Tipo 10-1/1, 32 pratos	
60.11.602	Tipo 10-1/1, 26 pratos	



Sistemas Finishing para banquetes

O sistema Finishing contém todos os acessórios importantes para iniciar o processo Finishing imediatamente. Composto por uma armação móvel para carga múltipla para pratos, Thermocover e carrinho de transporte. Apenas junto com a guia de inserção para a armação móvel de carga múltipla.

Economize 15 % em relação à compra unitária.

60.61.741	Tipo 6-1/1, 20 pratos	
60.11.628	Tipo 10-1/1, 32 pratos	
60.11.629	Tipo 10-1/1, 26 pratos	

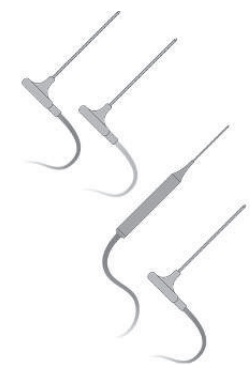


Thermocover

Materiais isolantes especiais garantem que os alimentos fiquem quentes por até 20 minutos após o Finishing. Fecho magnético simples para facilitar a abertura e o fechamento.

6004.1007	Tipo 6-1/1	
6004.1009	Tipo 10-1/1	

Acessório tipos 6-1/1 e 10-1/1



Sensor de temperatura de núcleo USB

Os sensores de temperatura de núcleo externos adicionais podem ser conectados facilmente por USB. Com os 2 sensores de temperatura de núcleo externos no iProductionManager do iCombi Pro (além do sensor de temperatura de núcleo interno), é possível monitorar até 3 alimentos diferentes ao mesmo tempo. O sensor de temperatura de núcleo externo comum permite o monitoramento de mais um alimento no iCombi Pro ou pode ser utilizado como substituto do sensor de temperatura de núcleo interno no iCombi Classic. O sensor de temperatura de núcleo Sous-vide proporciona a cocção com sacos a vácuo com o monitoramento exato da temperatura de núcleo.

60.76.314	2 sensores de temperatura de núcleo externos para cargas mistas (apenas iCombi Pro) para equipamentos de mesa (disponível a partir do 1º trim./2021)	
60.76.316	Sensor de temperatura de núcleo Sous-vide para equipamentos de mesa e de chão	
60.76.317	1 sensor de temperatura de núcleo externo para equipamentos de mesa	

Auxílio de posicionamento para o sensor de temperatura de núcleo

Facilita a colocação correta do sensor de temperatura de núcleo em produtos líquidos, macios ou muito pequenos. O auxílio de posicionamento pode ser preso na armação móvel de carga múltipla e em racks suspensos.

60.71.022	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 e 20-2/1	
-----------	---	--



Suporte de parede

Para a instalação com economia de espaço em uma parede (material de fixação não incluso). A fixação e o material devem ser determinados com um arquiteto/engenheiro e o proprietário.

60.31.168	Suporte de parede tipo 6-1/1	
-----------	------------------------------	--



Blindagem térmica para o painel lateral

A instalação posterior da blindagem térmica permite colocar as fontes de calor irradiado (por exemplo, grelha) perto da parede lateral.

60.75.110	Blindagem térmica à esquerda, tipo 6-1/1	
60.75.113	Blindagem térmica à direita, tipo 6-1/1	
60.75.773	Blindagem térmica à esquerda, tipo 10-1/1	
60.75.771	Blindagem térmica à direita, tipo 10-1/1	



Dispositivo para parar a condensação

Faz com que o vapor e outras fumaças subam e saiam do tubo de ventilação mais rapidamente.

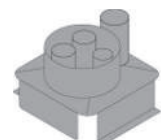
60.72.592	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 e 10-2/1 (H 458 mm)	
-----------	--	--



Kit de instalação do equipamento

Formado pela mangueira de água (2 m) e tubulação DN 50 para o esgoto.

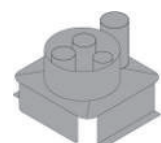
60.70.464	Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	
-----------	--	--



Coletor de exaustão

Para a exaustão dos gases de escape através de um tubo na tampa do exaustor (diâmetro do tubo de exaustão 180 mm).

70.01.360	Tipo 6-1/1	
70.01.376	Tipo 10-1/1	



Proteção de Fluxo

Para a exaustão dos gases de escape através de um tubo na chaminé (diâmetro do tubo de exaustão 180 mm).

70.01.339	Tipo 6-1/1	
70.01.340	Tipo 10-1/1	



Memória de dados USB RATIONAL

42.00.162	Pendrive USB 3.0 para programas de cocção e dados HACCP	
-----------	---	--

Acessório tipos 6-2/1 e 10-2/1



Conjunto de nivelamento

Para compensar diferenças de altura nas instalações no chão ou na mesa. A altura pode ser alterada até 20 mm.

60.74.597	Conjunto de nivelamento dos tipos 6-2/1, 10-2/1, Dimensões L P A: 1072 814 35 mm	
-----------	---	--



Estrutura inferior com pés

A estrutura inferior com pés garante uma instalação mais alta e segura dos sistemas de cocção iCombi 6-2/1 e 10-2/1. A altura pode ser alterada até 20 mm.

60.31.671	Tipos 6-2/1, 10-2/1, Dimensões L P A: 1092 835 150 mm	
-----------	---	--



Base inferior I

Todos os lados abertos.

60.31.090	Padrão, Dimensões L P A: 1082 885 699 mm	
60.31.102	Com rodinhas com ajuste de altura, Dimensões L P A: 1105 963 699 mm	
60.31.109	Com fixação (MarineLine), Dimensões L P A: 1107 910 699 mm	



Base inferior II

14 pares de calhas de suporte. Aberto dos dois lados com paredes laterais.

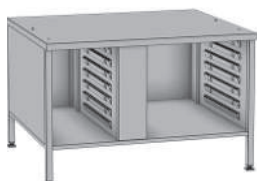
60.31.087	Padrão, Dimensões L P A: 1082 903 699 mm	
60.31.104	Com rodinhas com ajuste de altura, Dimensões L P A: 1105 969 699 mm	
60.31.111	Com fixação (MarineLine), Dimensões L P A: 1107 915 699 mm	



Base inferior II MobilityLine

14 pares de calhas de suporte. Aberta dos dois lados, com paredes e reforço lateral. Quatro rodas de aço inoxidável Ø 200 mm. Revestimento com estruturas de metal arredondadas.

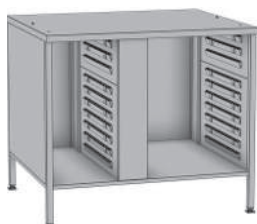
60.31.165	MobilityLine, Dimensões L P A: 1421 1092 792 mm	
-----------	---	--



Base inferior III

14 pares de calhas de suporte. Aberto de um lado, com paredes laterais, parede traseira e tampa.

60.31.092	Padrão, Dimensões L P A: 1082 903 699 mm	
60.31.106	Com rodinhas com ajuste de altura, Dimensões L P A: 1105 969 699 mm	
60.31.113	Com fixação (MarineLine), Dimensões L P A: 1107 915 699 mm	



Base inferior III versão UltraVent, tipo 6-2/1

20 pares de calhas de suporte. Aberto de um lado, com paredes laterais, parede traseira e tampa. Aumento da altura para a instalação de uma coifa de exaustão ou de condensação.

60.31.216	Padrão, Dimensões L P A: 1082 903 945 mm	
60.31.217	Com rodinhas com ajuste de altura, Dimensões L P A: 1105 974 945 mm	



Base inferior IV

14 pares de calhas de suporte. Fechada em todos os lados com portas articuladas.

60.31.094	Padrão, Dimensões L P A: 1082 903 699 mm	
60.31.108	Com rodinhas com ajuste de altura, Dimensões L P A: 1105 969 699 mm	
60.31.115	Com fixação (MarineLine), Dimensões L P A: 1107 915 699 mm	



UltraVent

coifa de condensação para coletar e direcionar os vapores. Não é necessária nenhuma conexão externa.

Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L | P | A: 1075 | 1085 | 313 mm

60.75.135	Tipos 6-2/1, 10-2/1	
-----------	---------------------	--

Acessório tipos 6-2/1 e 10-2/1



UltraVent Plus

coifa de condensação para coletar e direcionar os vapores. Tecnologia de filtragem especial para reduzir as fumaças desagradáveis. Não é necessária nenhuma conexão externa.

Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L | P | A: 1075 | 1085 | 407 mm

60.75.143	Tipos 6-2/1, 10-2/1	
-----------	---------------------	--



Sistemas de exaustão

Coifa de exaustão para desviar os vapores. É necessária uma conexão externa adicional.

Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L | P | A: 1075 | 1085 | 359 mm

60.76.218	Tipos 6-2/1, 10-2/1	
-----------	---------------------	--



Grade de suspensão tipo 6-2/1

60.62.123	Padrão, 6 prateleiras (distância entre as guias 68 mm)	
60.62.171	5 prateleiras (distância entre as guias 85 mm)	
60.62.168	7 prateleiras (distância entre as guias 65 mm)	
60.62.178	Versão para o setor marítimo (USPHS), 6 prateleiras (com proteção de carregamento)	



Grade de suspensão tipo 10-2/1

60.12.133	Padrão, 10 prateleiras (distância entre as guias 68 mm)	
60.12.146	Versão para o setor marítimo (USPHS), 10 prateleiras (com proteção de carregamento)	



Armação móvel para carga múltipla tipo 6-2/1

Apenas junto com a guia de inserção para a armação móvel de carga múltipla.

60.62.150	Padrão, 6 prateleiras (distância entre as guias 64 mm)	
-----------	--	--



Armação móvel para carga múltipla tipo 10-2/1

Apenas junto com a guia de inserção para a armação móvel de carga múltipla.

60.12.150	Padrão, 10 prateleiras (distância entre as guias 63 mm)	
-----------	---	--



Guia de inserção para armação móvel de carga múltipla

Para o uso de uma armação móvel para carga múltipla é necessária a guia de inserção.

60.74.650	Guia de inserção padrão tipo 6-2/1, 10-2/1	
-----------	--	--



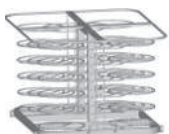
Carrinho de transporte para a armação móvel de carga múltipla

O carrinho de transporte possibilita carregar e descarregar uma armação móvel para carga múltipla mesmo fora do sistema de cocção, além de transportá-la com segurança.

A versão padrão é adaptada de forma ideal à altura das bases inferiores.

O carrinho de transporte com ajuste de altura é adequado para instalar os sistemas de cocção em bancadas de trabalho e bases inferiores mais altas.

60.73.999	Padrão, Dimensões L P A: 735 996 990 mm	
60.75.605	Altura regulável, Dimensões L P A: 735 990 800-1330 mm	



Armação móvel de carga múltipla para pratos

A armação móvel para carga múltipla para pratos permite a finalização dos pratos prontos (com diâmetro de até 31 cm) com o Finishing. Apenas junto com a guia de inserção para a armação móvel de carga múltipla.

60.62.017	Tipo 6-2/1, 34 pratos	
60.12.022	Tipo 10-2/1, 52 pratos	
60.12.062	Tipo 10-2/1, 42 pratos	

Acessório tipos 6-2/1 e 10-2/1



Sistemas Finishing para banquetes

O sistema Finishing contém todos os acessórios importantes para iniciar o processo Finishing imediatamente. Composto por uma armadura móvel para carga múltipla para pratos, Thermocover e carrinho de transporte. Apenas junto com a guia de inserção para a armadura móvel para carga múltipla.

Economize 15 % em relação à compra unitária.

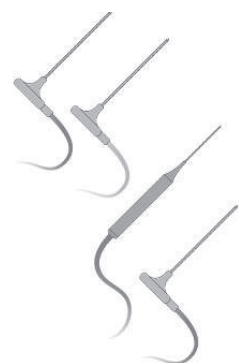
60.62.196	Tipo 6-2/1, 34 pratos	
60.12.154	Tipo 10-2/1, 42 pratos	
60.12.155	Tipo 10-2/1, 52 pratos	



Thermocover

Materiais isolantes especiais garantem que os alimentos fiquem quentes por até 20 minutos após o Finishing. Fecho magnético simples para facilitar a abertura e o fechamento.

6004.1016	Tipo 6-2/1	
6004.1014	Tipo 10-2/1	



Sensor de temperatura de núcleo USB

Os sensores de temperatura de núcleo externos adicionais podem ser conectados facilmente por USB. Com os 2 sensores de temperatura de núcleo externos no iProductionManager do iCombi Pro (além do sensor de temperatura de núcleo interno), é possível monitorar até 3 alimentos diferentes ao mesmo tempo. O sensor de temperatura de núcleo externo comum permite o monitoramento de mais um alimento no iCombi Pro ou pode ser utilizado como substituto do sensor de temperatura de núcleo interno no iCombi Classic. O sensor de temperatura de núcleo Sous-vide proporciona a cocção com sacos a vácuo com o monitoramento exato da temperatura de núcleo.

60.76.314	2 sensores de temperatura de núcleo externos para cargas mistas (apenas iCombi Pro) para equipamentos de mesa (disponível a partir do 1º trim./2021)	
60.76.316	Sensor de temperatura de núcleo Sous-vide para equipamentos de mesa e de chão	
60.76.317	1 sensor de temperatura de núcleo externo para equipamentos de mesa	

Auxílio de posicionamento para o sensor de temperatura de núcleo

Facilita a colocação correta do sensor de temperatura de núcleo em produtos líquidos, macios ou muito pequenos. O auxílio de posicionamento pode ser preso na armadura móvel de carga múltipla e em racks suspensos.

60.71.022	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 e 20-2/1	
-----------	---	--



Blindagem térmica para o painel lateral

A instalação posterior da blindagem térmica permite colocar as fontes de calor irradiado (por exemplo, grelha) perto da parede lateral.

60.75.769	Blindagem térmica à esquerda, tipo 6-2/1	
60.75.768	Blindagem térmica à direita, tipo 6-2/1	
60.75.776	Blindagem térmica à esquerda, tipo 10-2/1	
60.75.774	Blindagem térmica à direita, tipo 10-2/1	



Dispositivo para parar a condensação

Faz com que o vapor e outras fumaças subam e saiam do tubo de ventilação mais rapidamente.

60.72.592	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 e 10-2/1 (H 458 mm)	
-----------	--	--

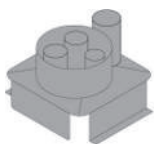


Kit de instalação do equipamento

Formado pela mangueira de água (2 m) e tubulação DN 50 para o esgoto.

60.70.464	Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	
-----------	--	--

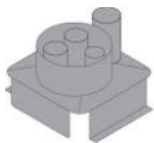
Acessório tipos 6-2/1 e 10-2/1



Coletor de exaustão

Para a exaustão dos gases de escape através de um tubo na tampa do exaustor (diâmetro do tubo de exaustão 180 mm).

70.01.432	Tipo 6-2/1	
70.01.586	Tipo 10-2/1	



Proteção de Fluxo

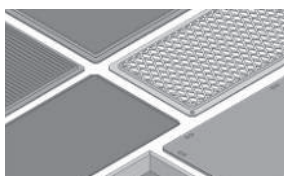
Para a exaustão dos gases de escape através de um tubo na chaminé (diâmetro do tubo de exaustão 180 mm).

70.01.431	Tipo 6-2/1	
70.01.582	Tipo 10-2/1	



Memória de dados USB RATIONAL

42.00.162	Pendrive USB 3.0 para programas de cocção e dados HACCP	
-----------	---	--



Pacotes de acessórios

Consulte os acessórios especiais para ver as descrições.

60.72.107	Pacote inicial, consulte página [► 32]	
60.72.108	Pacote de grelhar, consulte página [► 32]	

Acessório tipos 20-1/1 e 20-2/1



UltraVent

coifa de condensação para coletar e direcionar os vapores. Não é necessária nenhuma conexão externa adicional.

20-1/1: Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L | P | A: 880 | 929 | 337 mm

20-2/1: Conexão elétrica 1 NAC 230V, Dimensões L | P | A: 1084 | 1134 | 337 mm

60.75.136	Tipo 20-1/1	
60.75.137	Tipo 20-2/1	



Armação móvel para carga múltipla tipo 20-1/1

Para o rápido e cômodo carregamento e descarregamento de uma unidade de chão. Dimensões L | P | A: 561 | 824 | 1743 mm

60.21.331	Padrão, 20 prateleiras (distância entre as guias 65 mm)	
60.21.287	15 prateleiras (distância entre as guias 84 mm)	
60.21.288	16 prateleiras (distância entre as guias 80 mm)	
60.21.289	17 prateleiras (distância entre as guias 74 mm)	
60.21.292	Norma de panificação (400 × 600 mm), 16 prateleiras (distância entre as guias 81 mm)*	
60.21.245	20 prateleiras, altura máxima da prateleira 1,60 m (distância entre as guias 62 mm)	
60.21.291	20 prateleiras, versão HeavyDuty/Marine reforçada (distância entre as guias 65 mm)	

*Observe que o defletor de ar na câmara de cocção da versão GN é diferente da versão de panificação 400 × 600 mm. O defletor de ar pode ser aplicado como peça de reposição pelo seu parceiro de serviços.



Armação móvel para carga múltipla tipo 20-2/1

Para o rápido e cômodo carregamento e descarregamento de uma unidade de chão. Dimensões L | P | A: 772 | 1013 | 1742 mm

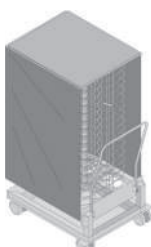
60.22.490	Padrão, 20 prateleiras (distância entre as guias 65 mm)	
60.22.394	15 prateleiras (distância entre as guias 84 mm)	
60.22.395	16 prateleiras (distância entre as guias 80 mm)	
60.22.396	17 prateleiras (distância entre as guias 74 mm)	
60.22.368	20 prateleiras, altura máxima da prateleira 1,60 m (distância entre as guias 62 mm)	
60.22.447	20 prateleiras, versão HeavyDuty/Marine reforçada (distância entre as guias 65 mm)	



Armação móvel de carga múltipla para pratos

A armação móvel para carga múltipla para pratos permite a finalização dos pratos prontos (com diâmetro de até 31 cm) com o Finishing.

60.21.293	Tipo 20-1/1, 60 pratos	
60.21.294	Tipo 20-1/1, 50 pratos	
60.22.400	Tipo 20-2/1, 120 pratos	
60.22.399	Tipo 20-2/1, 100 pratos	
60.22.398	Tipo 20-2/1, 84 pratos	



Sistemas Finishing para banquetes

O sistema Finishing contém todos os acessórios importantes para iniciar o processo Finishing imediatamente. Composto por armação móvel para carga múltipla para pratos e Thermocover.

Economize 15 % em relação à compra unitária.

60.21.332	Tipo 20-1/1, 60 pratos	
60.21.333	Tipo 20-1/1, 50 pratos	
60.22.493	Tipo 20-2/1, 120 pratos	
60.22.492	Tipo 20-2/1, 100 pratos	
60.22.491	Tipo 20-2/1, 84 pratos	

Acessório tipos 20-1/1 e 20-2/1



Thermocover

Materiais isolantes especiais garantem que os alimentos, após o Finishing, possam permanecer quentes por mais 20 minutos. Fecho magnético simples para facilitar a abertura e o fechamento.

6004.1011	Tipo 20-1/1	
6004.1012	Tipo 20-2/1	



Conjunto de drenagem de gordura para armações móveis para carga múltipla

Somente em combinação com a opção de drenagem de gordura integrada.

60.75.107	Tipo 20-1/1	
60.75.108	Tipo 20-2/1	



Carrinho de transporte para recipientes

Possibilita o transporte seguro dos galões/recipientes cheios.

60.73.309	Carrinho de transporte para recipientes com drenagem de gordura integrada (Combi-Duo e unidades de chão)	
-----------	--	--



Suporte de puxador para armação móvel de carga múltipla

Para guardar o puxador da armação móvel para carga múltipla com segurança. O puxador está incluso no conteúdo fornecido com o equipamento.

60.75.895	Tipos 20-1/1, 20-2/1	
-----------	----------------------	--

Rampa de acesso para armação móvel de carga múltipla

Com a rampa de acesso é possível compensar inclinações (de até 3%) no chão da cozinha. Deste modo, assegura-se que o recolhimento da armação móvel para carga múltipla para dentro do equipamento RATIONAL seja feito sem dificuldades.

60.21.262	Tipo 20-1/1	
60.22.380	Tipo 20-2/1	



Aumento da altura do equipamento

A distância do equipamento em relação ao solo é aumentada em 70 mm. Somente em conjunto com o aumento da altura da armação móvel para carga múltipla.

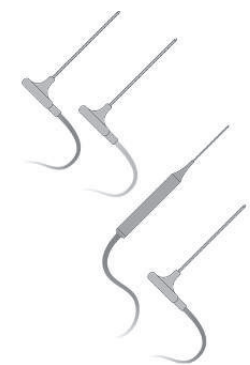
60.70.407	Tipos 20-1/1, 20-2/1	
-----------	----------------------	--

Aumento da altura da armação móvel de carga múltipla

Somente em combinação com a extensão da altura do equipamento.

60.21.297	Tipo 20-1/1	
60.22.386	Tipo 20-2/1	

Acessório tipos 20-1/1 e 20-2/1



Sensor de temperatura de núcleo USB

Os sensores de temperatura de núcleo externos adicionais podem ser conectados facilmente por USB. Com os 2 sensores de temperatura de núcleo externos no iProductionManager do iCombi Pro (além do sensor de temperatura de núcleo interno), é possível monitorar até 3 alimentos diferentes ao mesmo tempo. O sensor de temperatura de núcleo externo comum permite o monitoramento de mais um alimento no iCombi Pro ou pode ser utilizado como substituto do sensor de temperatura de núcleo interno no iCombi Classic. O sensor de temperatura de núcleo Sous-vide proporciona a cocção com sacos a vácuo com o monitoramento exato da temperatura de núcleo.

60.76.315	2 sensores de temperatura de núcleo externos para cargas mistas (apenas iCombi Pro) para equipamentos de chão (disponível a partir do 1º trim./2021)	
60.76.316	Sensor de temperatura de núcleo Sous-vide para equipamentos de mesa e de chão	
60.76.318	1 sensor de temperatura de núcleo externo para equipamentos de chão	

Auxílio de posicionamento para o sensor de temperatura de núcleo

Facilita a colocação correta do sensor de temperatura de núcleo em produtos líquidos, macios ou muito pequenos. O auxílio de posicionamento pode ser preso na armação móvel de carga múltipla e em racks suspensos.

60.71.022	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 e 20-2/1	
-----------	---	--



Blindagem térmica para o painel lateral

A instalação posterior da blindagem térmica permite colocar as fontes de calor irradiado (por exemplo, grelha) perto da parede lateral.

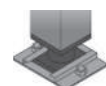
60.75.829	Blindagem térmica à esquerda, tipo 20-1/1	
60.75.826	Blindagem térmica à esquerda, tipo 20-2/1	



Dispositivo para parar a condensação

Faz com que o vapor e outras fumaças subam e saiam do tubo de ventilação mais rapidamente.

60.75.326	Tipos 20-1/1 e 20-2/1 (H 480 mm)	
-----------	----------------------------------	--



Fixação no chão para os sistemas de cocção 20-1/1, 20-2/1

Está inclusa no conteúdo fornecido com os sistemas de cocção.

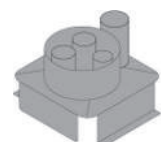
8700.0317	Tipos 20-1/1, 20-2/1	
-----------	----------------------	--



Kit de instalação do equipamento

Formado pela mangueira de água (2 m) e tubulação DN 50 para o esgoto.

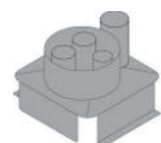
60.70.464	Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	
-----------	--	--



Coletor de exaustão

Para a exaustão dos gases de escape através de um tubo na tampa do exaustor (diâmetro do tubo de exaustão 180 mm).

70.01.587	Tipo 20-1/1	
70.01.493	Tipo 20-2/1	



Proteção de Fluxo

Para a exaustão dos gases de escape através de um tubo na chaminé (diâmetro do tubo de exaustão 180 mm).

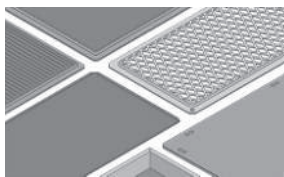
70.01.583	Tipo 20-1/1	
70.01.492	Tipo 20-2/1	



Memória de dados USB RATIONAL

42.00.162	Pendrive USB 3.0 para programas de cocção e dados HACCP	
-----------	---	--

Acessório tipos 20-1/1 e 20-2/1

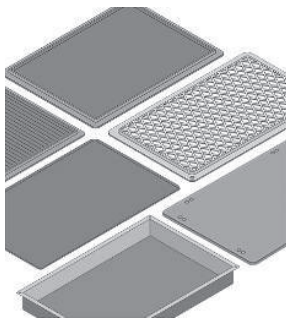


Pacotes de acessórios

Consulte os acessórios especiais para ver as descrições.

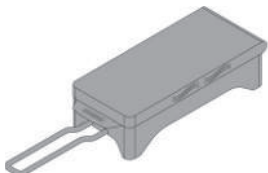
60.72.107	Pacote inicial, consulte página [▶ 32]	
60.72.108	Pacote de grelhar, consulte página [▶ 32]	

Acessórios especiais e de cocção



Pacotes de acessórios

60.72.107	Pacote inicial – formado por: 1 x bandeja para grelhados e pizza 1/1 GN, 2 x assadeiras para assados e panificação 1/1 GN (não perfuradas), 1 x recipiente de granito esmaltado 1/1 GN 20 mm de profundidade, 1 x recipiente de granito esmaltado 1/1 GN 60 mm de profundidade	
60.72.108	Pacote de grelhar – formado por: 2 x bandejas para grelhados e pizza 1/1 GN, 2 x grelhas em cruz e listras 1/1 GN	

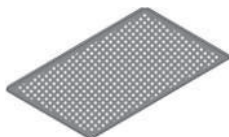


VarioSmoker

Caixa de defumação com fonte de alimentação, suporte da fonte de alimentação e cabos de conexão. Conexão e controle pelos percursos de cocção inteligentes do iCombi Pro por meio da conexão USB. Uso manual em todos os iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus e CombiMaster.

Conexão elétrica 90-240 V, 50/60 Hz, 150 W

60.75.385	VarioSmoker com conector do tipo N	
-----------	------------------------------------	--



Assadeiras perfuradas para panificação

Assadeira para panificação com alta transmissão térmica com revestimento antiaderente TriLax para resultados de panificação perfeitos em temperaturas de até 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (325 x 354 mm)	
6015.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	
6015.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	
6015.1000	Norma de panificação (400 x 600 mm)	



Assadeira para assados e panificação (não perfurada)

Assadeira para panificação com alta transmissão térmica com revestimento antiaderente TriLax para resultados de cozimento e panificação perfeitos em temperaturas de até 300 °C.

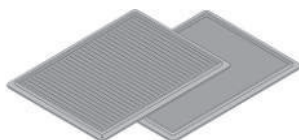
60.73.671	2/3 GN (325 x 354 mm)	
6013.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	
6013.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	
6013.1003	Norma de panificação (400 x 600 mm)	



Grelha em cruz e listras

A grelha em cruz e listrar com revestimento antiaderente TriLax permite grelhar com o padrão de grelha clássico de um lado ou com o padrão das steakhouses norte-americanas de outro.

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



Bandeja para grelhar e assar

Chapa para grelhar e assar multifuncional com revestimento antiaderente TriLax, ideal para padrão de grelha diagonal em salteados e grelhados, peixes e legumes. A borda no entorno do lado traseiro é adequada para assar alimentos com forte liberação de gordura e líquidos.

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

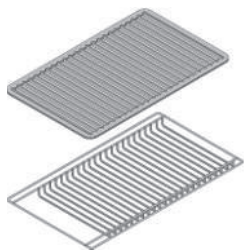


Bandeja para grelhados e pizza

Bandeja para grelhados e pizza com alta transferência térmica com revestimento antiaderente TriLax. Ideal para pizza fresca ou pronta, panquecas e pão pita em temperaturas de até 300 °C. O lado avesso da chapa é adequado para grelhar carnes, legumes ou peixes.

60.73.798	2/3 GN (325 x 354 mm)	
60.70.943	1/1 GN (325 x 530 mm)	
60.71.237	Norma de panificação (400 x 600 mm)	

Acessórios especiais e de cocção

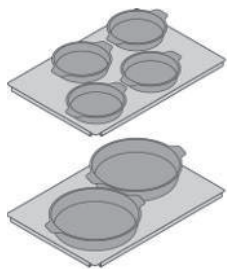


Grelha CombiGrill com auxílio de carregamento

A grelha CombiGrill com revestimento antiaderente TriLax proporciona um padrão de churrasco perfeito para grelhar carnes, peixes e legumes. Não é necessário pré-aquecer.

O auxílio de carregamento de aço inoxidável facilita grelhar grandes quantidades de produtos muito finos na grelha CombiGrill pré-aquecida.

6035.1017	Grelha CombiGrill 1/1 GN (325 x 530 mm)	
60.73.848	Auxílio de carregamento para a grelha CombiGrill 325 x 618 mm (para 1/1 GN (325 x 530 mm))	



Frigideira e assadeira

O piso ondulado garante um dourado uniforme e o revestimento antiaderente TriLax evita que os produtos grudem. A bandeja suporte possibilita o manuseio fácil e seguro em caso de grandes quantidades de carregamento.

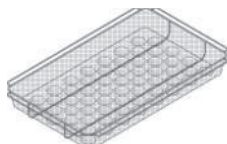
60.73.286	Conjunto de frigideira e assadeira pequeno (4 peças, inclusive a bandeja suporte)	
60.73.287	Conjunto de frigideira e assadeira grande (2 peças, inclusive a bandeja suporte)	
60.73.271	Frigideira e assadeira pequena (ø 16 cm)	
60.73.272	Frigideira e assadeira grande (ø 25 cm)	
60.73.212	Bandeja de suporte 1/1 GN para a frigideira e assadeira pequena	
60.73.216	Bandeja de suporte 1/1 GN para a frigideira e assadeira grande	



Multibaker

O Multibaker com revestimento antiaderente TriLax é adequado para a preparação de grandes quantidades de ovos fritos, omeletes, rösti e tortilhas, etc.

60.73.764	1/3 GN (325 x 265 mm) 2 cavidades	
60.73.646	2/3 GN (325 x 354 mm) 5 cavidades	
60.71.157	1/1 GN (325 x 530 mm) 8 cavidades	



CombiFry

Para o preparo de grandes quantidades de produtos pré-fritos.

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



Superspikes para frangos e patos

A disposição vertical dos frangos e patos proporciona carne especialmente suculenta no peito, bem como pele crocante e uniformemente dourada.

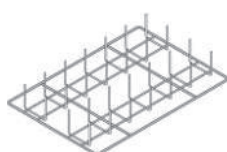
6035.1015	Capacidade para 4 unidades, peso máximo 1.300 g, 1/2 GN (325 x 265 mm)	
6035.1016	Capacidade para 6 unidades, peso máximo 1.800 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	
6035.1006	Capacidade para 8 unidades, peso máximo 1.300 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	
6035.1010	Capacidade para 10 unidades, peso máximo 950 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	
6035.1009	Capacidade: 8 unidades, peso máximo 2.200 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	



Grelha para costelinhas

A posição vertical da grelha para costelinhas possibilita que elas sejam pré-cozidas até ficarem perfeitamente tenras – inclusive durante a noite e utilizando a capacidade de forma ideal.

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

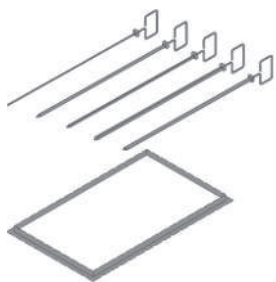


Potato Baker

Com o Potato Baker da RATIONAL você prepara batatas assadas ou espigas de milho sem precisar enrolar os alimentos em papel alumínio e até 50% mais rápido.

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

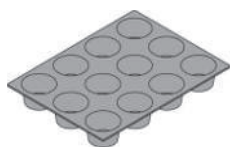
Acessórios especiais e de cocção



Espeto para grelhar e tandoori

Espeto de aço inoxidável e estrutura compatível para o preparo de peças de carne e aves, peixes inteiros ou bifes. Extremamente robusto graças ao aço inoxidável de alta qualidade. Fácil de limpar na lava-louça.

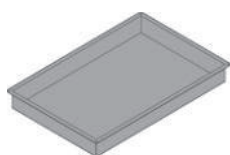
60.75.782	Conjunto 2/3 GN (325 x 354 mm) (1 estrutura de espeto e 5 espetos diferentes)	
60.72.414	Conjunto 1/1 GN (325 x 530 mm) (1 estrutura de espeto e 5 espetos diferentes)	
60.74.963	Estrutura de espeto para grelhar e tandoori 2/3 GN (325 x 354 mm)	
60.72.224	Estrutura de espeto para grelhar e tandoori 1/1 GN (325 x 530 mm)	
60.75.783	5 espetos Ø 5 mm, 265 mm de comprimento para 2/3 GN (325 x 354 mm)	
60.75.784	5 espetos □ 5 mm, 265 mm de comprimento para 2/3 GN (325 x 354 mm)	
60.75.785	5 espetos de peixe 4 x 10 mm, 265 mm de comprimento para 2/3 GN (325 x 354 mm)	
60.72.416	3 espetos Ø 5 mm, 530 mm de comprimento para 1/1 GN (325 x 530 mm)	
60.72.417	3 espetos Ø 8 mm, 530 mm de comprimento para 1/1 GN (325 x 530 mm)	
60.72.418	3 espetos □ 5 mm, 530 mm de comprimento para 1/1 GN (325 x 530 mm)	
60.72.419	3 espetos □ 8 mm, 530 mm de comprimento para 1/1 GN (325 x 530 mm)	
60.72.420	3 espetos de peixe 4 x 10 mm, 530 mm de comprimento para 1/1 GN (325 x 530 mm)	



Fôrma para muffins e tortas

As fôrmas para muffins e tortas são fabricadas com um material bastante flexível. Elas são ideais para preparar, por exemplo, quiches de legumes, tortas de peixe, pudim de pão, ovos cozidos, as mais variadas sobremesas e muito mais. Capacidade de aproximadamente 100 ml.

6017.1002	300 x 400 mm (para 1/1 GN (325 x 530 mm)	
6017.1001	400 x 600 mm (para 2/1 GN (650 x 530 mm) e Norma de panificação)	



Recipientes de granito esmaltado

Excelente transferência térmica que garante um dourado uniforme. Recipientes com bordas viradas para fora para que os pedaços das extremidades também possam ser aproveitados. Apropriados principalmente para tortas, massas de bolo e pizzas.

6014.1202	1/2 GN (325 x 265 mm), 20 mm de profundidade	
6014.1204	1/2 GN (325 x 265 mm), 40 mm de profundidade	
6014.1206	1/2 GN (325 x 265 mm), 60 mm de profundidade	
6014.2302	2/3 GN (325 x 354 mm), 20 mm de profundidade	
6014.2304	2/3 GN (325 x 354 mm), 40 mm de profundidade	
6014.2306	2/3 GN (325 x 354 mm), 60 mm de profundidade	
6014.2310	2/3 GN (325 x 354 mm), 100 mm de profundidade	
6014.1102	1/1 GN (325 x 530 mm), 20 mm de profundidade	
6014.1104	1/1 GN (325 x 530 mm), 40 mm de profundidade	
6014.1106	1/1 GN (325 x 530 mm), 60 mm de profundidade	
6014.1110	1/1 GN (325 x 530 mm), 100 mm de profundidade	
6014.2102	2/1 GN (650 x 530 mm), 20 mm de profundidade	
6014.2104	2/1 GN (650 x 530 mm), 40 mm de profundidade	
6014.2106	2/1 GN (650 x 530 mm), 60 mm de profundidade	
6014.1002	Norma de panificação (400 x 600 mm), 20 mm de profundidade	
6014.1004	Norma de panificação (400 x 600 mm), 40 mm de profundidade	
6014.1006	Norma de panificação (400 x 600 mm), 60 mm de profundidade	

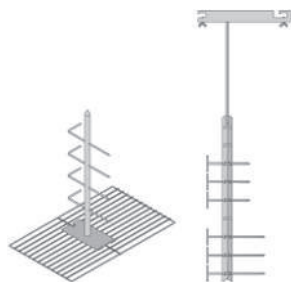


Forma de pizza

Fôrma de pizza para armação móvel para pratos para cozimento final de pizzas Convenience no menor tempo possível. Carregar, simplesmente, as fôrmas de pizza na armação móvel para pratos e finalizar o cozimento no forno com Finishing.

60.71.158	Pizza de até Ø 280 mm	
-----------	-----------------------	--

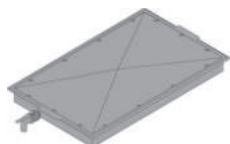
Acessórios especiais e de cocção



Espetos para cordeiros e leitões (1 cordeiro ou 1 leitão)

Para o preparo perfeito de cordeiro ou leitão inteiro. Basta espetar e pendurar.

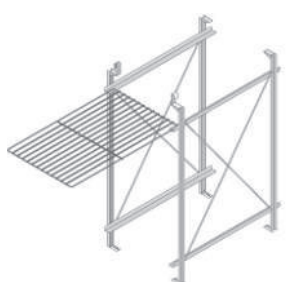
60.70.819	Tipos 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 até 12 kg (1/1 GN (325 x 530 mm)	
6035.1003	Tipo 20-1/1 até 30 kg (1 espeto com suporte)	
6035.1002	Tipo 20-2/1 até 30 kg (1 espeto com suporte, segundo espeto opcional para cordeiro ou leitão)	
8710.1065	Espeto opcional	



Recipiente coletor de gordura com fechamento de fluxo (inclusive tampa e mangueira de drenagem)

Ideal para recolher óleo ao grelhar e assar. O recipiente coletor de gordura pode ser esvaziado com facilidade e segurança devido à válvula e à mangueira de drenagem que pode ser fechadas.

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

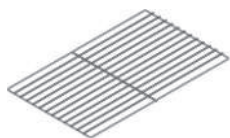


Grade de suspensão para pato à Pequim

A grade de suspensão (hanging rack) especial para os sistemas de cocção 10-1/1 permite o carregamento ideal com produtos que devem ser preparados suspensos, como pato à Pequim, por exemplo. A prateleira superior serve para receber a grelha de aço inoxidável incluída no pacote, na qual o alimento preparado pode ser facilmente fixado. Prateleira inferior para o posicionamento de um recipiente para coletar a gordura pingando.

60.76.307	Conjunto de grades de suspensão para pato à Pequim (grades de suspensão e grelha 400 x 600 mm)	
-----------	--	--

Recipientes conforme a norma gastronômica



Grelha de aço inoxidável

6010.2301	2/3 GN (325 x 354 mm)	
6010.1101	1/1 GN (325 x 530 mm)	
6010.2101	2/1 GN (650 x 530 mm)	
6010.0103	Norma de panificação (400 x 600 mm)	



Recipiente, aço inoxidável

A espessura do material dos recipientes RATIONAL é 33% maior do que o padrão. Isso garante a estabilidade máxima mesmo com grandes quantidades de enchimento e é bastante duradoura. Bordas para empilhar que garantem a economia de espaço.

6013.2302	2/3 GN (325 x 354 mm), 20 mm de profundidade	
6013.2306	2/3 GN (325 x 354 mm), 65 mm de profundidade	
6013.1102	1/1 GN (325 x 530 mm), 20 mm de profundidade	
6013.1104	1/1 GN (325 x 530 mm), 40 mm de profundidade	
6013.1106	1/1 GN (325 x 530 mm), 65 mm de profundidade	



Recipiente perfurado, aço inoxidável

6015.1165	1/1 GN (325 x 530 mm), 55 mm de profundidade	
-----------	--	--

Pacote de compatibilidade do iCombi

Garantia de usar os acessórios nas diversas gerações de equipamentos.

Tipos 6-1/1 e 10-1/1

O pacote de compatibilidade constituído por guias de inserção e carrinho de transporte garante o uso livre de novas armações móveis para carga múltipla mesmo para equipamentos de gerações anteriores a partir de 2004.

60.61.745	Pacote de compatibilidade incluindo carrinho de transporte padrão, Dimensões L P A: 548 911 990 mm para equipamentos de mesa	
60.61.746	Pacote de compatibilidade incluindo carrinho de transporte com ajuste de altura, Dimensões L P A: 548 913 800-1330 mm para equipamentos de mesa	

Tipos 6-2/1 e 10-2/1

O pacote de compatibilidade constituído por guias de inserção e carrinho de transporte garante o uso livre de novas armações móveis para carga múltipla.

60.62.197	Pacote de compatibilidade incluindo carrinho de transporte padrão, Dimensões L P A: 735 996 990 mm para equipamentos de mesa	
-----------	--	--

Tipo 20-1/1

O pacote de compatibilidade constituído por guias de centragem, ajuste da altura do equipamento e armações móveis para carga múltipla possibilita o uso de novas armações móveis para carga múltipla.

60.21.335	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla com 20 prateleiras, altura máxima de inserção de 1,60 m (distância entre as guias 62 mm) para equipamentos de chão	
60.21.336	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla padrão, 20 prateleiras (distância entre as guias 65 mm) para equipamentos de chão	
60.21.337	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla padrão, 15 prateleiras (distância entre as guias 84 mm) para equipamentos de chão	
60.21.338	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla padrão, 16 prateleiras (distância entre as guias 80 mm) para equipamentos de chão	
60.21.339	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla da norma de panificação, 16 prateleiras (distância entre as guias 81 mm) para equipamentos de chão	
60.21.340	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla para pratos do tipo 20-1/1, 60 pratos para equipamentos de chão	
60.21.341	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla para pratos do tipo 20-1/1, 50 pratos para equipamentos de chão	

Tipo 20-2/1

O pacote de compatibilidade constituído por guias de centragem, ajuste da altura do equipamento e armações móveis para carga múltipla possibilita o uso de novas armações móveis para carga múltipla.

60.22.497	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla com 20 prateleiras, altura máxima de inserção de 1,60 m (distância entre as guias 62 mm) para equipamentos de chão	
60.22.498	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla padrão, 20 prateleiras (distância entre as guias 65 mm) para equipamentos de chão	
60.22.499	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla padrão, 15 prateleiras (distância entre as guias 84 mm) para equipamentos de chão	
60.22.500	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla para pratos do tipo 20-2/1, 84 pratos para equipamentos de chão	
60.22.501	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla para pratos do tipo 20-2/1, 100 pratos para equipamentos de chão	
60.22.502	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla para pratos do tipo 20-2/1, 120 pratos para equipamentos de chão	

Conjunto adaptador

Para a instalação de UltraVent, UltraVent Plus ou sistemas de exaustão em um SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus. SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus de 09/2011 a 05/2020

60.75.148	Conjunto adaptador para os tipos 61 e 101, somente equipamentos únicos na versão elétrica	
60.75.149	Conjunto adaptador para o tipo 62, somente equipamentos únicos na versão elétrica	

Pacote de compatibilidade do iCombi

60.76.604	Conjunto adaptador para o tipo 102, somente equipamentos únicos na versão elétrica	
60.75.150	Conjunto adaptador para o tipo 201, somente equipamentos na versão elétrica	
60.75.151	Conjunto adaptador para o tipo 202, somente equipamentos na versão elétrica	

SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus de 04/2004 a 09/2011

60.76.837	Conjunto adaptador para os tipos 61 e 101, somente equipamento único na versão elétrica	
-----------	---	--

Armazenamento de dados USB RATIONAL

Pendrive 2.0 para programas de cocção e dados HACCP, para o SelfCookingCenter e o CombiMaster Plus

42.00.386	Pendrive 2.0	
-----------	--------------	--

Pacote de compatibilidade para Combi-Duo Universal

iCombi com SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus a partir de 2004

Selecione um conjunto de Combi-Duo e o sistema de exaustão correspondente para o equipamento inferior.

				Sistema de cocção superior iCombi					Sistema de exaustão do equipamento inferior
				Versão elétrica			Versão a gás		
		Aparelho inferior		XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1	
SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus de 09/2011 a 05/2020	Batente à direita	Versão elétrica	XS	A	–	–	–	–	–
			61	P*	N	–	N	–	V*
			101	P*	N	–	N	–	V*
			62	Q*	Q*	O	Q*	O	V*
			102	Q*	–	O	–	O	V*
		Versão a gás	61	P	P	–	P	–	T
			101	P	–	–	–	–	T
			62	Q	Q	Q	Q	Q	T
			102	Q	–	–	–	–	T
	Batente à esquerda	Versão elétrica	XS	B	–	–	–	–	–
			61	R	R	–	R	–	V
			101	R	–	–	–	–	V
			62	S	S	S	S	S	V
			102	S	–	–	–	–	V
		Versão a gás	61	R	R	–	R	–	T
			101	R	–	–	–	–	T
			62	S	S	S	S	S	T
			102	S	–	–	–	–	T
SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus de 04/2004 a 09/2011	Batente à direita	Versão elétrica	61	P	P	–	P	–	W
			62	Q	Q	Q	Q	Q	W
		Versão a gás	61	P	P	–	P	–	U
			62	Q	Q	Q	Q	Q	U
	Batente à esquerda	Versão elétrica	61	R	R	–	R	–	W
			62	S	S	S	S	S	W
		Versão a gás	61	R	R	–	R	–	U
			62	S	S	S	S	S	U

A	60.73.768	Combi-Duo tipo XS 6-2/3 no tipo XS 6-2/3 batente à direita	
B	60.74.276	Combi-Duo tipo XS 6-2/3 no tipo XS 6-2/3 batente à esquerda	
N	60.76.500	Combi-Duo, tipo 6-1/1 elétrico/a gás no tipo 61, 101 elétrico com batente à direita versão de compatibilidade	
O	60.76.575	Combi-Duo, tipo 6-2/1 elétrico/a gás no tipo 62, 102 elétrico com batente à direita versão de compatibilidade	
P	60.74.524	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 ou tipo 6-1/1 elétrico/a gás no tipo 61 elétrico/a gás batente à direita versão de compatibilidade	
Q	60.74.797	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 ou tipo 6-1/1 elétrico/a gás no tipo 62 elétrico/a gás batente à direita versão de compatibilidade	
R	60.74.930	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 ou 6-1/1 elétrico/a gás no tipo 61 elétrico/a gás batente à esquerda versão de compatibilidade	
S	60.74.953	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 ou tipo 6-1/1 elétrico/a gás no tipo 62 elétrico/a gás batente à esquerda versão de compatibilidade	
T	60.76.756	Receptáculo para gás de escape tipos 61, 101, 62, 102 a gás de 09/2011 a 05/2020	
U	60.76.757	Receptáculo para gás de escape tipos 61, 101, 62, 102 de 04/2004 a 09/2011	
V	60.76.733	Tubo de respiro tipos 61, 101, 62, 102 elétrico de 09/2011 a 05/2020	
W	60.76.735	Tubo de respiro tipos 61, 101, 62, 102 elétrico de 04/2004 a 09/2011	

*O tubo de respiro elétrico V é necessário apenas para os conjuntos de Combi-Duo P e Q.

Pacote de compatibilidade para Combi-Duo Universal

Conjunto de adaptação para cúpulas de exaustão de vapores do Combi-Duo

Para instalar em um Combi-Duo com iCombi em um SelfCookingCenter (para todos os equipamentos a partir do SelfCookingCenter whiteefficiency a partir de 09/2011) ou no CombiMaster Plus.

60.76.659	Tipos 61, 101, 62 e 102 elétrico	
-----------	----------------------------------	--

Variantes de estruturas inferiores para combinação de um iCombi com um SelfCookingCenter ou um CombiMaster Plus

Selecione uma das seguintes opções no caso de uma nova configuração para o Combi-Duo.

O equipamento inferior é um SelfCookingCenter ou um CombiMaster Plus do tipo 61 ou do tipo 101

60.60.349	Com pés	
60.60.968	Móvel com rodinhas	
60.31.649	Base inferior I para Combi-Duo tipo 61 sobre tipo 61	

O equipamento inferior é um SelfCookingCenter ou um CombiMaster Plus do tipo 62 ou do tipo 102

60.60.392	Com pés	
60.60.513	Móvel com rodinhas	
60.31.650	Base inferior I para Combi-Duo tipo 62 sobre tipo 62	

Aprovações do iCombi

Os selos de verificação a seguir confirmam que nossos sistemas de cocção correspondem às diretrizes e aos padrões dos institutos de verificação e certificação independentes. Assim, você logo percebe que os padrões nacionais e internacionais relevantes para a tecnologia de segurança são atendidos, que valorizamos produtos de qualidade excelente e comprovada. Mais informações também em rational-online.com.



A marcação CE define os requisitos básicos de segurança para os produtos comercializados no mercado europeu.



EnergyStar é um programa de certificação internacional e autônomo. Ele certifica principalmente os produtos com eficiência energética com base nas diretrizes de eficiência energética EPA e no Ministério de Energia dos EUA.



KIWA tem como foco o mercado europeu e o teste, a inspeção e a certificação de equipamentos no âmbito de versões elétricas, a gás e a água. Além disso, eles são testados conforme demandas definidas de qualidade e segurança.



A NSF-HCV certifica a segurança higiênica dos equipamentos para o preparo de alimentos na Europa.



CSA é uma aprovação norte-americana para garantir o cumprimento total de todas as prescrições legais relevantes relacionadas à autorização do uso de gás em equipamentos novos a serem comercializados.



A NSF garante o cumprimento mundial dos padrões de higiene NSF/ANSI ao inserir novos equipamentos no mercado.



UL avalia e certifica a segurança dos produtos elétricos que serão comercializados nos EUA.



QA é uma certificação de qualidade para equipamentos a gás nos Países Baixos que comprova que os aparelhos atendem às exigências prescritas em relação à qualidade, à funcionalidade e à segurança.



O certificado define o que é exigido para os equipamentos nas áreas de gás e água em relação à qualidade, à segurança e às propriedades de uso para o mercado suíço.



A EAC determina as prescrições mais importantes para os equipamentos em relação às demandas de qualidade e de segurança na Eurásia.



Os equipamentos eletrotécnicos projetados para o mercado japonês precisam atender às demandas prescritas pelo padrão de segurança PSE.



A JIA certifica o cumprimento de determinados requisitos de proteção da água potável no mercado japonês.



A associação de controle JIA testa e certifica os equipamentos a gás para o mercado japonês.



A KTL refere-se ao mercado coreano e comprova o cumprimento das exigências de segurança do produto para os equipamentos elétricos.



KGS certifica as exigências fundamentais da autorização do uso de gás conforme as normas coreanas.



Watermark certifica os equipamentos para o mercado australiano a fim de assegurar sua adequação e autorização para uso.



AGA aplica-se ao mercado australiano e garante que os equipamentos a gás correspondem aos padrões australianos para a segurança de gás.



INMETRO é relevante para todos os equipamentos ou componentes elétricos com potência de conexão abaixo de 20 kW no Brasil.



IRAM especifica as determinações de aprovação para o mercado argentino com foco na eletrônica, no gás, na mecânica, na higiene, na segurança e nos alimentos.



A DNV GL é uma sociedade internacional de classificação que certifica os equipamentos de versões para navios.

Funções

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Funções	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 com os modos de operação aves, carnes, pescados, produtos de ovos, acompanhamentos, produtos de panificação e Finishing, além dos métodos de cocção cozinhar, refogar, assar e grelhar para obter o resultado desejado com facilidade. Ajuste automático do percurso de cocção e de assado ideal.	●	●	●	—	—	—
Configurações prévias dos parâmetros de cocção específicas para o país, independentemente do idioma de usuário selecionado. É possível selecionar exemplos de aplicação com as configurações prévias de outros países.	●	●	●	—	—	—
Cockpit: exibição da etapa de cocção do percurso de cocção inteligente em andamento. Indicação da etapa de cocção atual.	●	●	●	—	—	—
Messenger – informa sobre os ajustes atuais, automáticos do método de cocção e de assados e mostra as demandas em termos de manuseio como janelas Pop-Up	●	●	●	—	—	—
Função automática de resfriamento para oferecer o clima inteligente com pulverização de água (que pode ser rejeitado) para esfriar mais rapidamente	●	●	●	—	—	—
Função de resfriamento manual selecionável para um resfriamento rápido e seguro da câmara de cocção	●	●	●	●	●	●
Intervenção ativa nos percursos de cocção inteligentes em andamento e possibilidade de ajustar os parâmetros de cocção a qualquer momento	●	●	●	—	—	—
Alternância dos percursos de cocção inteligentes no iProductionManager ou na cocção manual. Alternância entre a cocção manual e o iProductionManager	●	●	●	—	—	—
iProductionManager – organização inteligente e flexível de todo o processo de produção. Indicação de quais produtos podem ser preparados juntos e monitoramento individual de todas as prateleiras, inclusive na carga mista. Indicação de quando é preciso carregar ou retirar um alimento. Posicionamento das receitas no momento atual ou no futuro, atribuição automática otimizada para o menor tempo possível ou consumindo a menor quantidade de energia. Alternativa: Atribuição das receitas para que os pratos sejam concluídos em um prazo determinado.	●	●	●	—	—	—
Sinalização de prateleira iProductionManager – sinalização da prateleira a ser carregada ou descarregada iCookingSuite ou modo manual – sinalização das etapas do percurso de cocção, assim como o final do preaquecimento, final do percurso de cocção ou necessidades de ação pela iluminação por LED	—	●	—	—	—	—
Gerenciamento inteligente do pré-aquecimento e de carga - carregamento imediato dependente do produto, sem tempos de espera para os melhores resultados de cocção	●	●	●	—	—	—
iDensityControl – gerenciamento climático inteligente que sempre mantém o clima adequado na câmara de cocção pelos sensores inteligentes, pelo sistema de aquecimento de alto desempenho, pelo gerador de vapor fresco e pela desumidificação ativa. A circulação inteligente do ar sempre fornece energia onde ela é necessária.	●	●	●	—	—	—
ClimaPlus – medição precisa da umidade, 10 níveis de ajuste e regulação (CombiMaster Plus XS 6-2/3: 5 níveis)	—	—	—	●	●	●
Desumidificação ativa e altamente eficaz da câmara de cocção: até 105 l por segundo para os melhores resultados de cocção	●	●	●	●	●	●
Modo manual com os modos de operação: vapor 30 °C–130 °C, ar quente 30 °C–300 °C, combinação de vapor e ar quente 30 °C–300 °C	●	●	●	●	●	●
Finishing automático e inteligente para banquete em pratos, buffets, à la carte, etc.	●	●	●	—	—	—
Programas Finishing para banquete de pratos e recipientes	—	—	—	—	●	●
Cozinhar em baixas temperaturas (também durante a noite)	●	●	●	—	—	—
Cocção com Delta-T para o preparo delicado de grandes pedaços de carne, também durante a noite	●	●	●	—	●	●

Operação

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Operação	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Lista com os 10 primeiros favoritos do percurso de cocção selecionado do iCookingSuite e programas manuais, facilmente encontrados com as estrelas dos favoritos na tela inicial	●	●	●	—	—	—
Amplas possibilidades de configuração para o ajuste individual ao comportamento de uso/aplicação	●	●	●	—	—	—
Criação de perfis MyDisplay específicos do usuário para uma configuração individual do equipamento e de uso, por exemplo, tela inicial individual	●	●	●	—	—	—
Indicação de operação que pode ser configurada individualmente para cada usuário (imagens, textos etc.)	●	●	●	—	—	—
Volume do som e contraste da tela ajustáveis	●	●	●	—	—	—
Amplas possibilidades de configuração como da energia, do idioma, da rede e do sistema	●	●	●	—	—	—
Tela TFT colorida de 10,1" com vidro sensível ao toque e simbologia autoexplicativa para uma operação fácil e intuitiva	●	●	●	—	—	—
Roda de ajuste central com função "pressionar" para configurar e confirmar informações. Possibilidade de percorrer as listas e selecionar os percursos de cocção pressionando o botão	●	●	●	—	●	●
Tela colorida de 4,3" com simbologia autoexplicativa e teclas para facilitar a operação	—	—	—	—	●	●
Bloqueios de programa e operação configuráveis conforme o usuário (3 níveis)	●	●	●	—	—	—
Bloqueios de programa	—	—	—	●	—	—
Manual de instruções digital com dicas práticas e abrangentes exemplos de aplicação que podem ser iniciados como percursos de cocção diretamente a partir do manual	●	●	●	—	—	—
Uso ergonômico de um outro equipamento iCombi Pro através do display de um outro iCombi Pro, por exemplo, no caso de um Combi-Duo	●	●	●	—	—	—
Monitoramento remoto dos sistemas de cocção pelo computador, smartphone ou tablet por meio do ConnectedCooking	●	●	●	—	—	—
Monitoramento dos sistemas de cocção pelo computador, smartphone ou tablet por meio do ConnectedCooking	—	—	—	—	○	○
Guia de operação selecionável em mais de 55 idiomas	●	●	●	—	—	—
Guia de operação por símbolos autoexplicativos	●	●	●	—	●	●
Botão de controle para modos de operação, temperatura, temperatura de núcleo e tempo.	—	—	—	●	—	—

Conservação e segurança operacional

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Limpeza, conservação e segurança operacional	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 – sistema inteligente de limpeza e descalcificação com reconhecimento do estado de sujeira atual e recomendação do nível de limpeza e da quantidade de produtos de limpeza ideais	●	●	●	–	–	–
limpeza intermediária ultrarrápida em 12 minutos (iCombi Pro XS 6-2/3: <30 minutos)	●	●	●	–	–	–
Limpeza leve, média e forte como programa normal ou eco para economizar recursos	●	●	●	–	–	–
Enxágue com e sem pastilhas	●	●	●	–	–	–
Descalcificação automática – não é preciso fazer amaciamento da água nem descalcificar o gerador de vapor manualmente	●	●	●	–	●	●
Solicitação de limpeza automática dependendo do comportamento de uso	●	●	●	–	–	–
Indicação da etapa atual do ciclo da limpeza e do tempo de limpeza restante	●	●	●	–	–	–
Plano semanal para a limpeza – plano semanal que pode ser criado manualmente para a limpeza dos sistemas de cocção	●	●	●	–	–	–
Controle e monitoramento da limpeza pelo computador, smartphone ou tablet via ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–
Limpeza automática com o CareSystem – sistema de limpeza e conservação para a câmara de cocção e o gerador de vapor	–	–	–	–	●	●
4 programas de limpeza automáticos – limpeza leve, média ou forte, enxágue sem pastilhas	–	–	–	–	●	●
Exibição da quantidade recomendada de pastilhas de detergente Active Green e pastilhas Care conforme o programa de limpeza	●	●	●	–	●	●
Exibição do programa de limpeza selecionado e do tempo de limpeza restante	–	–	–	●	●	●
Produtos de conservação e detergentes sólidos para máxima segurança ao operar	●	●	●	●	●	●
Ducha integrada com operação ergonômica e sistema automático de retração, padrão de jato configurável (único e difuso) e função de bloqueio da água integrada	–	●	●	–	●	●
Ducha integrada com sistema automático de retração, função integrada de bloqueio da água e dosagem contínua de jato	●	–	–	●	–	–
Indicação do pedido de descalcificação	–	–	–	●	–	–
Programa de descalcificação conduzido pelo menu	–	–	–	●	–	–
Sistema de diagnóstico para assistência (ServiceDiagnose System - SDS) com exibição automática das mensagens de serviço	●	●	●	●	●	●

Características do equipamento

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Características do equipamento	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
Sensor de temperatura de núcleo com medição em 6 pontos	●	●	●	—	—	—
Sensor de temperatura de núcleo com medição em 1 ponto	—	—	—	●	●	●
Determinação individual da temperatura de núcleo mínima e máxima selecionável nas configurações do sistema	●	●	●	—	—	—
Auxílio de posicionamento para o sensor de temperatura de núcleo	□	□	□	□	□	□
Sensor de temperatura de núcleo externo por USB	—	□	□	—	□	□
Sensor de temperatura de núcleo externo para Sous-vide com USB para cocção a vácuo	—	□	□	—	□	□
1.200 programas com até 12 etapas de programação nomeação livre	●	●	●	—	—	—
100 programas com até 12 etapas de programação nomeação livre	—	—	—	—	●	●
100 programas com até 6 etapas de programação livre	—	—	—	●	—	—
Vaporização manual	●	●	●	—	—	—
Vaporização manual exata em 4 níveis programáveis, de 30 °C–260 °C nos modos de operação com ar quente ou combinado	●	●	●	—	—	—
5 velocidades programáveis para a circulação do ar	●	●	●	●	●	●
Percursos de cocção inteligentes com reconhecimento automático da carga	●	●	●	—	—	—
Unidade de temperatura ajustável para °C ou °F	●	●	●	●	●	●
Exibição digital da temperatura	●	●	●	●	●	●
Exibição dos valores reais e nominais	●	●	●	●	●	●
Timer digital, 0-24 horas com ajuste permanente	●	●	●	●	●	●
Relógio 24 horas	●	●	●	—	●	●
Configuração do tempo em horas/minutos ou minutos/segundos	●	●	●	—	—	—
Configuração do tempo em horas/minutos	—	—	—	●	●	●
Pré-seleção automática da hora de início com possibilidade de ajuste de data e hora	●	●	●	—	—	—
1/2 energia selecionável (somente em equipamentos elétricos) (disponível a partir do 2º sem. de 2021)	●	●	●	—	—	—
Gerador de vapor fresco de alto desempenho com reabastecimento automático de água	●	●	●	●	●	●
Sistema de queimador com soprador de alto desempenho (somente equipamentos a gás)	—	●	●	—	●	●
Sistema de esvaziamento de vapor automático	●	●	●	●	●	●
Circulação dinâmica do ar com turbina de alto desempenho e reversível (6 prateleiras: 1 turbina, 10 prateleiras: 2 turbinas, 20 prateleiras: 3 turbinas)	●	●	●	●	●	●
Calibração automática com adaptação ao local da instalação (altitude acima do nível do mar) incluindo autoteste	●	●	●	●	●	●
Ajuste automático do modo de operação cozinhar a vapor para a latitude local e para obter melhores resultados de cocção a vapor	●	●	●	●	●	●
Fornecimento de energia de acordo com a necessidade	●	●	●	●	●	●
Defletor de ar removível	●	●	●	●	●	●
Turbina com rotor com freio integrado para maior segurança operacional e mudança rápida de direção	●	●	●	●	●	●
Sistema de extração de gordura por centrifugação sem filtro de gordura adicional	●	●	●	●	●	●
Porta da câmara de cocção com vidro triplo e ventilação na parte traseira, revestimento especial que reflete o calor e vidros internos pivotantes para facilitar a limpeza	●	●	●	●	—	—
Porta de câmara de cocção com 2 vidros e ventilação na parte traseira, revestimento especial que reflete o calor e vidros pivotantes para limpeza fácil	—	—	—	—	●	●
Posições de bloqueio da porta em 110°/180° (equipamento de mesa), 120°/180° (equipamento de chão) para a máxima segurança da operação	●	●	●	●	●	●
Interruptor de contato da porta sem toque	●	●	●	●	●	●

Características do equipamento

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Características do equipamento	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
Monitoramento dos tempos de abertura da porta durante a carga e o cozimento, com função de alarme	●	●	●	—	—	—
Tempo de funcionamento por inércia da cobertura de condensação ou cúpula de evacuação de vapor da RATIONAL, seleção livre	●	●	●	—	—	—
Vedante da porta com encaixe e de fácil substituição	●	●	●	●	●	●
Guias de inserção para racks móveis	—	—	●	—	—	●
Inserção longitudinal do tipo XS 6-2/3 apropriada para recipientes 1/2, 1/3, 2/3 GN, perda mínima de energia e menor demanda de espaço para abrir a porta	●	—	—	●	—	—
Inserção longitudinal dos tipos 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1 apropriada para recipientes 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 GN, perda mínima de energia e menor demanda de espaço para abrir a porta	—	●	●	—	●	●
Inserção longitudinal dos tipos 6-1/1 e 10-1/1 apropriada para Norma de panificação (400 × 600 mm), perda mínima de energia e menor demanda de espaço para abrir a porta	—	○	—	—	○	—
Inserção longitudinal dos tipos 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1 apropriada para recipientes 2/1, 1/1, 2/4 GN, perda mínima de energia e menor demanda de espaço para abrir a porta	—	●	●	—	●	●
Câmara de cocção higiênica sem juntas em forma de cuba, cantos arredondados e proteção contra respingos	●	●	●	●	●	●
Iluminação de LED para a câmara de cocção e as prateleiras	●	●	●	●	●	●
Grades de suspensão removíveis com calhas de suporte adicionais para o coletor de gordura	—	●	—	—	●	—
Grades de suspensão giratórias e removíveis	●	—	—	●	—	—
Guias de prateleira em U com engates dentados para facilitar o carregamento	—	●	●	—	●	●
Guias de prateleira em L	—	○	—	—	○	—
Pacote de armação móvel para carga múltipla	—	○	—	—	○	—
Pacote da armação móvel para carga múltipla para o Combi-Duo	—	○	—	—	○	—
Armação móvel de carga múltipla para Norma de panificação com proteção contra deslizamento do acessório	—	—	—	—	—	—
Armação móvel para carga múltipla com travamento bilateral, bandeja coletora com esvaziamento, rodas tandem (2 com freios para travamento), diâmetro da roda de 125 mm, peças metálicas de aço inoxidável	—	—	●	—	—	●
Porta da câmara de cocção com mecanismo de vedação integrado e aprimorado, evitando a saída de vapor durante a operação sem armação móvel para carga múltipla	—	—	●	—	—	●
Material do interior e exterior: aço inoxidável DIN 1.4301	●	●	●	●	●	●
Interface USB para o envio de dados HACCP e informações sobre o serviço, além de transferência de programas de cocção para o pendrive USB RATIONAL e para a rápida atualização do software	●	●	●	●	●	●
Upload de carrinhos de compras, upload de imagens para individualização da página inicial através da interface USB	●	●	●	—	—	—
Indicações de estado e advertências, por exemplo, para a falta de água	●	●	●	●	●	●

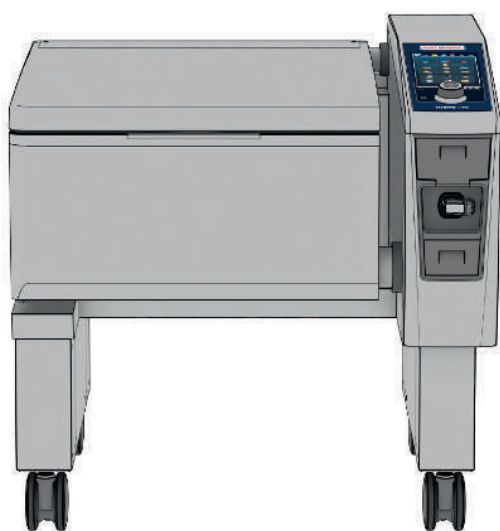
Instalação e aprovações

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Conexão, instalação e certificado	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
Possibilidade de conexão a sistemas de otimização de energia (somente para as tensões 3 NAC 400 V e 3 NAC 415 V)	○	○	○	○	○	○
Conexão à exibição da operação/contatos livres de potencial, por exemplo, para instalação de ventilação interna ou sinalizadores	○	○	○	—	—	—
Interface WiFi para usar a solução de conectividade moderna baseada em nuvem ConnectedCooking	●	●	●	—	○	○
Interface Ethernet para conectar ao ConnectedCooking	●	●	●	○	○	○
Declaração de conformidade: CE	●	●	●	●	●	●
Segurança da instalação elétrica: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●	●
Eficiência energética: Energy Star	—	●	●	—	—	—
Segurança do gás: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	—	●	●	—	●	●
Segurança do equipamento/de uso: testado conforme a diretriz de máquinas 2006/42/CE	●	●	●	●	●	●
Higiene geral: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●	●
Certificado Kosher para sistemas de cocção e produtos de limpeza	●	●	●	●	●	●
Sistema de proteção da água potável: SVGW, KIWA, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●	●
Acessório de cocção em conformidade com a diretriz de proteção e segurança alimentar VO 1935/2004/EG	●	●	●	●	●	●
Ligação fixa à rede de esgoto conforme SVGW, EN1717	●	●	●	●	●	●
Proteção contra espirros e respingos de água IPX 5	●	●	●	●	●	●
Pés do equipamento com altura ajustável	—	—	●	—	—	●
Soquete do equipamento com vedação no entorno	●	●	—	●	●	—
Possibilidade de instalação em mesa com 700 mm de profundidade (6-1/1 e 10-1/1)	●	●	—	●	●	—
Possibilidade de instalação em mesa com 600 mm de profundidade	●	—	—	●	—	—
Suporte de parede (XS 6-2/3 e 6-1/1)	●	●	—	●	●	—
Bloqueios da base	—	—	●	—	—	●
Fixações especiais mediante pedido	○	○	○	○	○	○
Gás liquefeito ou gás natural	—	●	●	—	●	●

Segurança do trabalho e ergonomia

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Higiene, segurança no trabalho e ergonomia	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Limitador de temperatura de segurança para o gerador de vapor e o aquecimento do ar quente	●	●	●	●	●	●
Testado de acordo com o padrão nacional e internacional para uma operação sem supervisão	●	●	●	●	●	●
Batente da porta da câmara de cocção à esquerda	○	○	—	○	○	—
Puxador da porta para operação ergonômica com uma mão com função de fechar por impulso à direita/esquerda	●	●	—	●	●	—
Puxador da porta para operação ergonômica com uma mão com função de fechar por impulso e travamento	—	—	●	—	—	●
Altura máxima das prateleiras de 1,60 m (nas unidades de mesa, no armário inferior adequado e correspondente original da RATIONAL)	●	●	○	●	●	○
Conjunto Combi-Duo – sistemas de cocção empilháveis (dependendo da variante de instalação, altura máxima de prateleira de 1,60 m)	□	□	—	□	□	—
Trava de segurança para a porta	○	○	○	○	○	○
Dreno de gordura integrado	—	○	○	—	○	○
SecurityLine (versão de segurança/para presídios)	—	○	○	—	○	○
Painel de controle bloqueável	—	○	○	—	○	○
Proteção do painel de controle com dobradiças	—	○	○	—	○	○
MarineLine (versão para navios)	○	○	○	○	○	○
HeavyDutyLine	—	○	○	—	○	○
MobilityLine – unidades de chão móveis com rodízios	—	—	□	—	—	□
MobilityLine – unidades de mesa móveis em bases inferiores reforçadas	—	□	—	—	□	—

Visão geral do iVario





	iVario 2-XS
Preço	*
Código do item	WZ9ENRA.0003186
Capacidade	2 x 13 dm ² , 2 x 17 l
Refeições por entrega	a partir de 30
Largura	1100 mm
Profundidade	756 mm
Altura	485 mm
Carga conectada	13 kW
Voltagem	3 AC 220 V 50/60 Hz

Equipamento básico e variantes de instalação

Equipamento básico (pés de plástico de 90 mm)	*
Instalação vedada no chão (pés de plástico de 45 mm e base vedante)	sem cobrança extra
Base inferior com pés	o
Base inferior com pés de aço inoxidável	o
Base inferior com rodinhas	o
Base inferior com ajuste elétrico da altura	o
Base inferior para instalação na base	o
Equipamento principal	–
Estrutura inferior com pés de plástico	–
Estrutura inferior com pés de aço inoxidável	–
Estrutura inferior com rodinhas	–
Estrutura inferior com ajuste elétrico da altura	–
Estrutura inferior para instalação na base	–
Revestimento para a estrutura inferior	–
Espaço de armazenamento para a estrutura inferior	–

Itens opcionais

Cozinhar na pressão	–
iZoneControl	o
Cocção em baixas temperaturas	o

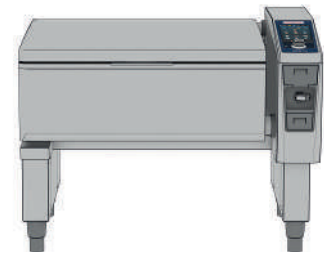
Acessórios

Aqui você encontra os acessórios compatíveis:	Página ► 56]
---	--------------

Se desejar, solicite-nos mais informações sobre as variantes de instalação, os itens opcionais e suas combinações e as tensões especiais.

*O preço do sistema de cocção inclui um conjunto de acessórios básicos no valor de (os detalhes sobre o conjunto podem ser encontrados aqui página ► 56]).

**Sistema de cocção com a opção base inferior com pés de plástico.



iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
	**	**
WY9ENRA.0003206	WX9ENRA.0003230	WW9ENRA.0003238
2 x 19 dm², 2 x 25 l	39 dm², 100 l	59 dm², 150 l
50–100	100–300	100–500
1100 mm	1030 mm	1365 mm
938 mm	894 mm	894 mm
485 mm	1078 mm**	1078 mm**
19 kW	25 kW	38 kW
3 AC 220 V 50/60 Hz	3 AC 220 V 50/60 Hz	3 AC 220 V 50/60 Hz

	–	–
sem cobrança extra	–	–
o	–	–
o	–	–
o	–	–
o	–	–
o	–	–
–		
–	o	o
–	o	o
–	o	o
–	o	o
–	o	o
–	o	o
–	o	o

Itens opcionais

o	o	o
●	●	●
●	●	●

Acessórios

Página [► 58]	Página [► 60]	Página [► 60]
---------------	---------------	---------------

Itens opcionais do iVario

Cozinhar na pressão

Com a opção de cozinhar na pressão é possível cozinhar rapidamente, mas de maneira delicada, diversos pratos. Garante-se o nível de pressão ideal e constante, conservando a estrutura celular do alimento. Trata-se de um sistema seguro e livre de manutenção.
Sobrepresão máxima: 300 mbar.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	o	o	o

iZoneControl

Divisão flexível do fundo da cuba em zonas com temperaturas diferentes.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
o	•	•	•

Cocção em baixas temperaturas

Uso de percursos de cocção inteligentes para cozinhar em baixa temperatura, confitar e Sous-vide.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
o	•	•	•

Modo de fritura bloqueado

O modo de operação "Fritar" não está disponível. Esta opção pode ser usada para economizar custos com a instalação para possíveis equipamentos de extinção de incêndios, necessários se os valores limite forem ultrapassados.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
Sem cobrança extra	Sem cobrança extra	Sem cobrança extra	Sem cobrança extra

Módulo WiFi

O sistema de cocção pode ser conectado a uma rede WiFi existente através do módulo WiFi integrado, p. ex., para conexão ao ConnectedCooking.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
o	•	•	•

Interface Ethernet

Através da interface Ethernet integrada é possível conectar o sistema de cocção em uma rede existente, por exemplo, para conectar ao ConnectedCooking ou para a emissão de dados HACCP.

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

Tomada protegida com disjuntor DR

Disjuntor DR da tomada integrada.

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

Preparo para a conexão SOLAS ("Safety of life at sea") (disponível a partir de 11/2020)

O sistema de cocção dispõe de um limitador de temperatura de segurança adicional e pode ser conectado a um sinalizador externo de 230 V (máx. 8 A, não está incluído no volume de fornecimento). Nesse caso, os terminais correspondentes são pré-montados.

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

Contato livre de potencial

O sistema de cocção dispõe de um contato auxiliar interno, pré-montado e livre de potencial para enviar informações sobre o seu estado.

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

Itens opcionais do iVario

Painel de controle bloqueável

O painel de controle bloqueável protege o sistema de cocção contra o uso indesejado.

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

Conexão de água quente (disponível a partir de 01/2021)

Possibilidade de conexão a uma saída de água quente e outra de água fria. Ao usar a conexão de água quente, o tempo de preaquecimento diminui ainda mais ao cozinhar. A mangueira de entrada de água (1,50 m) está incluída na gama de fornecimento.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	o	o

● Padrão | o Opcional | – Indisponível

Variantes de instalação do iVario 2-XS e iVario Pro 2-S

O iVario pode ser integrado em praticamente todas as cozinhas. Seu conceito modular oferece inúmeras possibilidades para a instalação ou a montagem ideais. Aqui, são os clientes que mandam.



Instalação com vedação de solo

Instalação com pés de plástico de 45 mm de altura e uma base vedante.

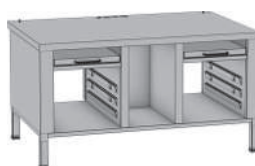
Opcional	Tipo 2-XS	Sem cobrança extra
Opcional	Tipo 2-S	Sem cobrança extra



Base inferior com pés com ajuste elétrico da altura

Área de instalação: + 175 mm / - 25 mm em comparação à altura padrão. 2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 x 530 mm). Painéis laterais e tampa fechados. Não requer uma conexão de energia separada, controle pela tela do iVario. Mangueira de drenagem flexível inclusa.

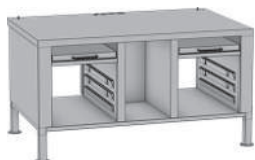
60.31.326	Tipo 2-XS	
60.31.327	Tipo 2-S	



Base inferior com pés

2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 x 530 mm). Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta. 4 pés ajustáveis.

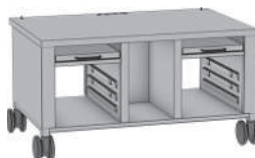
60.31.221	Tipo 2-XS	
60.31.319	Tipo 2-S	



Base inferior com pés de aço inoxidável

2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 x 530 mm). Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta. 4 pés de aço inoxidável com preparo para fixação (não ajustáveis).

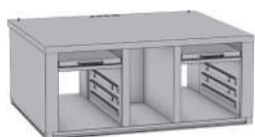
60.31.538	Tipo 2-XS	
60.31.539	Tipo 2-S	



Base inferior com rodinhas

2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 x 530 mm). Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta. 4 rodinhas com 125 mm de diâmetro, sendo 2 delas traváveis (não ajustáveis).

60.31.317	Tipo 2-XS	
60.31.320	Tipo 2-S	



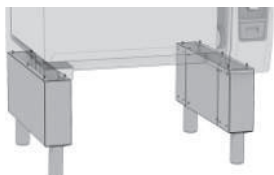
Base inferior para instalação na base

2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 x 530 mm). Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta. Sem pés para uma instalação higiênica em uma base sem acessórios de instalação adicionais. Profundidade média da base 650 mm.

60.31.540	Tipo 2-XS	
60.31.541	Tipo 2-S	

Variantes de instalação do iVario Pro L e iVario Pro XL

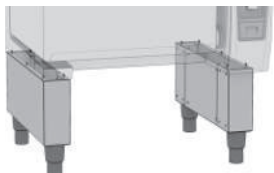
O iVario pode ser integrado em praticamente todas as cozinhas. Seu conceito modular oferece inúmeras possibilidades para a instalação ou a montagem ideais. Aqui, são os clientes que mandam.



Estrutura inferior com pés com ajuste elétrico da altura

Instalação em uma estrutura inferior e pés com ajuste automático da altura para instalar como equipamento de chão.

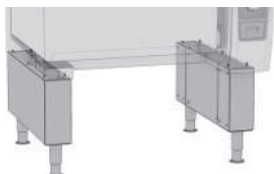
Opcional	Tipo L	o
Opcional	Tipo XL	o



Estrutura inferior com pés de plástico

Instalação em uma estrutura inferior e pés de plástico de 150 mm de altura para instalar como equipamento de chão.

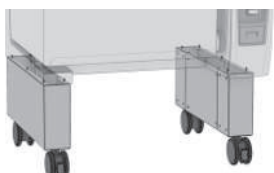
Opcional	Tipo L	o
Opcional	Tipo XL	o



Estrutura inferior com pés de aço inoxidável

Instalação em uma estrutura inferior e pés de aço inoxidável fixáveis de 150 mm de altura para instalar como equipamento de chão.

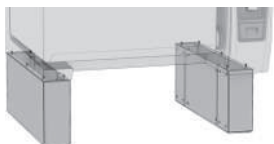
Opcional	Tipo L	o
Opcional	Tipo XL	o



Estrutura inferior com rodinhas

Instalação em uma estrutura inferior e 4 rodinhas a serem montadas para instalar como equipamento de chão móvel. 4 rodinhas Ø 125 mm, sendo 2 delas traváveis. Altura real: 150 mm. Não pode ser combinado com a opção de cozinhar na pressão.

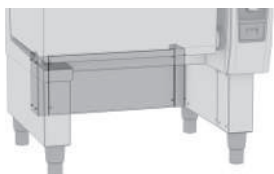
Opcional	Tipo L	o
Opcional	Tipo XL	o



Estrutura inferior para instalação na base

Montagem em uma estrutura inferior sem pés para uma instalação higiênica em uma base sem acessórios de instalação adicionais. Profundidade média da base 650 mm

Opcional	Tipo L	o
Opcional	Tipo XL	o



Revestimento para a estrutura inferior

O revestimento traseiro fecha a área entre as laterais e também cobre as conexões. Pode ser combinado com todas as variantes de estruturas inferiores e com o espaço de armazenamento.

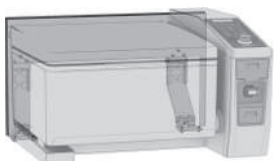
Opcional	Tipo L	o
Opcional	Tipo XL	o



Espaço de armazenamento para a estrutura inferior

O espaço de armazenamento na estrutura inferior oferece calhas de suporte para guardar recipientes GN e acessórios. Pode ser combinada com todas as variantes de estruturas inferiores.

Opcional	Tipo L	o
Opcional	Tipo XL	o



Kit de suporte de parede

Para montagem na parede. Para facilitar a limpeza embaixo do sistema de cocção.

60.75.993	Tipo L	
60.75.934	Tipo XL	

Acessórios do tipo 2-XS

Acessórios básicos do tipo 2-XS (inclusos no conteúdo fornecido com o iVario 2-XS)

Formado por:

2 x 60.74.791 – Braço do sistema automático para levantar e abaixar do tipo 2-XS	1 x 60.74.970 – Cesto para cozer do tipo 2-XS
1 x 60.75.019 – cesto para fritar do tipo 2-XS	1 x 60.74.666 – Escorredor do tipo 2-XS
1 x 60.73.927 – Esponja de limpeza	



Espátula

Para virar e retirar produtos do iVario de modo simples e ergonômico.

60.71.643	Tipos 2-XS, 2-S, L, XL	
-----------	------------------------	--



Braço do sistema automático para levantar e abaixar

Para pendurar os cestos com o AutoLift.

60.74.791	Tipo 2-XS	
-----------	-----------	--



Cesto para cozinhar

Para cozinhar em cestos com o AutoLift. Apenas em combinação com o braço automático para levantar e abaixar.

60.74.970	Tipo 2-XS	
-----------	-----------	--



Cesto para fritar

Para fritar em cestos com o AutoLift. Apenas em combinação com o braço automático para levantar e abaixar.

60.75.019	Tipo 2-XS	
-----------	-----------	--



Escorredor

Suporte para produtos moles e cozidos ao drenar a água.

60.74.666	Tipos 2-XS, 2-S	
-----------	-----------------	--



Grelha para o fundo da cuba

Evita o contato direto entre o alimento e o fundo da cuba ao cozinhar em baixas temperaturas.

60.74.832	Tipo 2-XS	
-----------	-----------	--



Kit com 4 cestos para dividir

60.75.300	Kit com 4 cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm) perfurados + molduras dos cestos para dividir	
60.75.978	Kit com 4 cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm) não perfurados com tampa + molduras dos cestos para dividir	
60.75.979	Kit com 4 cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm) para fritar + molduras dos cestos para dividir	
60.76.407	Kit com 4 cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm) não perfurado, 4 cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm) perfurados com tampa, 2 molduras dos cestos para dividir do tipo 2-XS. Economize 10 % em relação à compra unitária.	



Kit com 2 cestos para dividir

60.75.302	Kit com 2 cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm) não perfurados com tampa	
60.75.303	Kit com 2 cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm) perfurados	
60.75.982	Kit com 2 cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm) para fritar	
60.75.311	Kit com 2 tampas para os cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm)	

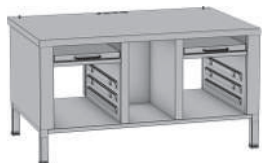
Acessórios do tipo 2-XS



VarioMobil 1/1 GN

Para esvaziar os alimentos de forma segura e sem esforço, e para transportar no 1/1 GN (325 x 530 mm) recipientes (recipientes GN não estão incluídos na gama de fornecimento). Altura regulável em 4 níveis.

60.73.349	Tipos 2-XS, 2-S	
-----------	-----------------	--



Base inferior

2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 x 530 mm). Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta.

60.31.221	Com pés	
60.31.538	Com pés de aço inoxidável	
60.31.317	Com rodinhas	
60.31.540	Para instalação em base	
60.31.326	Base inferior com ajuste elétrico da altura (traseira fechada)	



Kit de fixação da cuba

Para fixar os sistemas de cocção em uma superfície de trabalho já existente ou na base inferior (2 unidades).

60.76.118	Tipos 2-XS, 2-S	
-----------	-----------------	--



Kit para ligar o equipamento à rede de esgoto

Formado por tubulações DN 40 para o esgoto.

87.00.745	Tipos 2-XS, 2-S	
-----------	-----------------	--



Memória de dados USB RATIONAL

42.00.162	Pendrive USB 3.0 para programas de cocção e dados HACCP	
-----------	---	--

Acessórios do tipo 2-S

Acessórios básicos

Economize 10 % em relação à compra unitária.

87.00.742	Tipo 2-S	
-----------	----------	--

Formado por:

1 x 60.71.643 – Espátula	2 x 60.75.359 – Braço do sistema automático para levantar e abaixar do tipo 2-S
1 x 60.74.986 – Cesto para cozer do tipo 2-S	1 x 60.75.330 – cesto para fritar do tipo 2-S
1 x 60.74.666 – Escorredor do tipo 2-S	2 x 60.74.663 – Grelha para o fundo da cuba do tipo 2-S
1 x 60.73.927 – Esponja de limpeza	



Espátula

Para virar e retirar produtos do iVario de modo simples e ergonômico.

60.71.643	Tipos 2-XS, 2-S, L, XL	
-----------	------------------------	--



Pá

Para esvaziar ou dividir grandes quantidades de alimento com segurança e facilidade.

60.73.348	Concha	
60.73.586	Escumadeira	



Braço do sistema automático para levantar e abaixar

Para pendurar os cestos com o AutoLift.

60.75.359	Tipo 2-S	
-----------	----------	--



Cesto para cozinhar

Para cozinhar em cestos com o AutoLift. Apenas em combinação com o braço automático para levantar e abaixar.

60.74.986	Tipo 2-S	
-----------	----------	--



Cesto para fritar

Para fritar em cestos com o AutoLift. Apenas em combinação com o braço automático para levantar e abaixar.

60.75.330	Tipo 2-S	
-----------	----------	--



Escorredor

Suporte para produtos moles e cozidos ao drenar a água.

60.74.666	Tipos 2-XS, 2-S	
-----------	-----------------	--



Grelha para o fundo da cuba

Evita o contato direto entre o alimento e o fundo da cuba ao cozinhar em baixas temperaturas

60.74.663	Tipos 2-S, L, XL	
-----------	------------------	--



Kit com 6 cestos para dividir

60.75.305	Kit com 6 cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm) perfurados + molduras dos cestos para dividir	
60.75.306	Kit com 6 cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm) não perfurados com tampa + molduras dos cestos para dividir	
60.75.307	Kit com 6 cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm) para fritar + molduras dos cestos para dividir	
60.76.408	Kit com 6 cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm) não perfurado, 6 cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm) perfurados com tampa, 2 molduras dos cestos para dividir do tipo 2-S. Economize 10 % em relação à compra unitária.	

Acessórios do tipo 2-S



Kit com 2 cestos para dividir

60.75.302	Kit com 2 cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm) não perfurados com tampa	
60.75.303	Kit com 2 cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm) perfurados	
60.75.982	Kit com 2 cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm) para fritar	
60.75.311	Kit com 2 tampas para os cestos para dividir 1/6 GN (176 x 162 mm)	



VarioMobil 1/1 GN

Para esvaziar os alimentos de forma segura e sem esforço, e para transportar no 1/1 GN (325 x 530 mm) recipientes (recipientes GN não estão incluídos na gama de fornecimento). Altura regulável em 4 níveis.

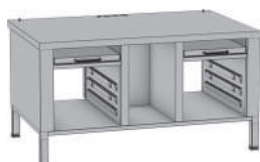
60.73.349	Tipos 2-XS, 2-S	
-----------	-----------------	--



Carrinho de transporte

Para armazenar, transportar e escorrer os cestos para fritar e para cozinhar. Capacidade: no máx. 16 bandejas 1/1 GN ou no máx. 3 cestos (tipos 2-S ou L, XL) 1 braço do sistema automático para levantar e abaixar (tipo L ou XL)

60.73.612	Tipos 2-S, L, XL	
-----------	------------------	--



Base inferior

2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 x 530 mm). Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta.

60.31.319	Com pés	
60.31.539	Com pés de aço inoxidável	
60.31.320	Com rodinhas	
60.31.541	Para instalação em base	
60.31.327	Base inferior com ajuste elétrico da altura (traseira fechada)	



Kit de fixação da cuba

Para fixar os sistemas de cocção em uma superfície de trabalho já existente ou na base inferior (2 unidades).

60.76.118	Tipos 2-XS, 2-S	
-----------	-----------------	--



Kit para ligar o equipamento à rede de esgoto

Formado por tubulações DN 40 para o esgoto.

87.00.745	Tipos 2-XS, 2-S	
-----------	-----------------	--



Memória de dados USB RATIONAL

42.00.162	Pendrive USB 3.0 para programas de cocção e dados HACCP	
-----------	---	--

Acessórios dos tipos L e XL

Acessórios básicos

Economize 10 % em relação à compra unitária.

87.00.743	Tipo L	
87.00.744	Tipo XL	

Tipo L formado por:

1 x 60.71.643 – Espátula	1 x 60.75.909 – Braço do sistema automático para levantar e abaixar do tipo L
2 x 60.74.983 – Cesto para cozer do tipo L, XL	1 x 60.75.975 – Escorredor do tipo L
2 x 60.74.663 – Grelha para o fundo da cuba do tipo L, XL	1 x 60.73.927 – Esponja de limpeza

Tipo XL formado por:

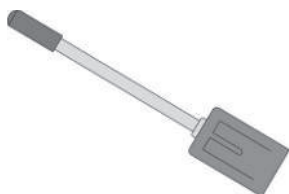
1 x 60.71.643 – Espátula	1 x 60.75.129 – Braço do sistema automático para levantar e abaixar do tipo XL
3 x 60.74.983 – Cesto para cozer do tipo L, XL	1 x 60.74.908 – Escorredor do tipo XL
3 x 60.74.663 – Grelha para o fundo da cuba do tipo L, XL	1 x 60.73.927 – Esponja de limpeza



Espátula

Para virar e retirar produtos do iVario de modo simples e ergonômico.

60.71.643	Tipos 2-XS, 2-S, L, XL	
-----------	------------------------	--



Espátula para misturar

Para misturar e mexer alimentos sob temperaturas de até 120 °C.

60.72.131	Tipos L, XL	
-----------	-------------	--



Pá

Para esvaziar ou dividir grandes quantidades de alimento com segurança e facilidade.

60.73.348	Concha	
60.73.586	Escumadeira	



Braço do sistema automático para levantar e abaixar

Para pendurar os cestos com o AutoLift.

60.75.909	Tipo L	
60.75.129	Tipo XL	



Cesto para cozinhar

Para cozinhar em cestos com o AutoLift. Apenas em combinação com o braço automático para levantar e abaixar.

60.74.983	Tipos L, XL	
-----------	-------------	--



Cesto para fritar

Para fritar em cestos com o AutoLift. Apenas em combinação com o braço automático para levantar e abaixar.

60.75.391	Tipos L, XL	
-----------	-------------	--



Escorredor

Suporte para produtos moles e cozidos ao drenar a água.

60.75.975	Tipo L	
60.74.908	Tipo XL	

Acessórios dos tipos L e XL



Grelha para o fundo da cuba

Evita o contato direto entre o alimento e o fundo da cuba ao cozinhar em baixas temperaturas. Recomendação: Tipo L: 2 unidades, tipo XL: 3 unidades

60.74.663	Tipos 2-S, L, XL	
-----------	------------------	--



VarioMobil 2/1 GN

Para esvaziar os alimentos de forma segura e sem esforço, e para transportar no 2/1 GN (650 x 530 mm) ou no 1/1 GN (325 x 530 mm) recipientes (recipientes GN não estão incluídos na gama de fornecimento). Altura regulável (2 posições).

60.70.107	Tipos L, XL	
-----------	-------------	--



Carrinho de transporte

Para armazenar, transportar e escorrer os cestos para fritar e para cozinhar. Capacidade: no máx. 16 bandejas 1/1 GN ou no máx. 3 cestos (tipos 2-S ou L, XL) 1 braço do sistema automático para levantar e abaixar (tipo L ou XL)

60.73.612	Tipos 2-S, L, XL	
-----------	------------------	--



Kit para fixação no solo

Para o posicionamento seguro dos sistemas de cocção (variante de instalação com pés de plástico) no chão (2 unidades).

60.72.905	Tipos L, XL	
-----------	-------------	--



Kit de suporte de parede

Montagem na parede para facilitar a limpeza embaixo do sistema de cocção.

60.75.993	Tipo L	
-----------	--------	--

60.75.934	Tipo XL	
-----------	---------	--



Kit para ligar o equipamento à rede de esgoto

Formado por tubulações DN 50 para o esgoto.

87.00.746	Tipos L, XL	
-----------	-------------	--



Memória de dados USB RATIONAL

42.00.162	Pendrive USB 3.0 para programas de cocção e dados HACCP	
-----------	---	--

Produtos de conservação do iVario



Braço de limpeza, incluindo 4 esponjas

Formado por 1 braço de limpeza, 2 esponjas duras para limpeza pesada, 2 esponjas macias.

60.73.925	Tipos 2-XS, 2-S, L, XL	
-----------	------------------------	--



Kit com 2 esponjas duras para limpeza pesada

Para limpar sujeiras pesadas com o braço de limpeza.

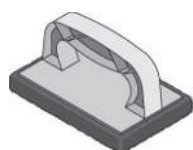
60.73.922	Kit com 2 esponjas duras para limpeza pesada	
-----------	--	--



Kit com 2 esponjas macias

Para limpar sujeiras com o braço de limpeza.

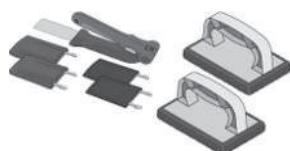
60.73.923	Kit com 2 esponjas macias	
-----------	---------------------------	--



Kit com 6 esponjas de limpeza

para a limpeza eficaz e rápida da cuba.

60.73.924	Kit com 6 esponjas de limpeza	
-----------	-------------------------------	--



Kit esponjas

Formado por 1 braço de limpeza, 2 esponjas duras para limpeza pesada, 2 esponjas macias, 2 esponjas convencionais.

60.76.146	Kit esponjas	
-----------	--------------	--

Equipagem iVario

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Funções				
iCookingSuite, assistente de cocção inteligente com 6 modos de operação: Carne, peixe, legumes e acompanhamentos, alimentos à base de ovos, alimentos à base de produtos lácteos e doces, sopas e molhos ou os 5 métodos de cocção Cozer, Assar/grelhar, Fritar, Estufar e Finishing para inserção fácil do resultado desejado com ajuste automático do método de cocção ideal.	●	●	●	●
Pré-configurações dos parâmetros de cocção específicas do país sem depender do idioma definido, com possibilidade de seleção de uma segunda cozinha (país) adicional	●	●	●	●
Cocção em baixa temperatura (também durante a noite), confitar, Sous-vide	○	●	●	●
iZoneControl – divisão flexível do fundo da cuba em zonas com temperaturas diferentes	○	●	●	●
Modo manual: é possível cozinhar configurando livremente a temperatura do líquido, a temperatura do fundo da cuba ou a temperatura do óleo. Faixa da temperatura: 30 °C–250 °C	●	●	●	●
Gerenciamento de energia iVarioBoost	●	●	●	●
Criação de perfis MyDisplay específicos do usuário para uma configuração individual do equipamento e de uso, por exemplo, tela inicial individual	●	●	●	●
1.200 programas com até 12 etapas de programação nomeação livre	●	●	●	●
Duas cubas que podem ser operadas independentemente	●	●	–	–
Dispositivo para levantar e abaixar AutoLift para cozinhar em cestos	●	●	●	●
Reconhecimento do meio de cozimento na cuba: o óleo não queima	●	●	●	●
Cozimento Delta-T para o cozimento delicado de grandes pedaços de carne	●	●	●	●
Cocção suave para o preparo delicado de produtos sensíveis	●	●	●	●
Entrada de água que enche a cuba automaticamente e com precisão de litros	●	●	●	●
Função de cozinhar na pressão para tempos de cocção mais curtos e maior produtividade	–	○	○	○
Operação				
Display colorido TFT 10,1" com tela de vidro sensível ao toque, com símbolos autoexplicativos para um uso rápido e intuitivo	●	●	●	●
Roda de ajuste central com função "pressionar" (push) para confirmar informações	●	●	●	●
Guia de operação selecionável em mais de 40 idiomas	●	●	●	●
Lista com os primeiros 10 favoritos do percurso de cocção iCookingSuite mais frequentemente utilizados e programas manuais, facilmente encontrados com a ajuda das estrelas dos favoritos na tela inicial	●	●	●	●
Indicações de temperatura digital	●	●	●	●
Exibição dos valores nominais e reais	●	●	●	●
Temporizador digital de 0–24 horas com configurações de duração; configuração opcional entre h/min ou min/s.	●	●	●	●
Volume do som e contraste da tela ajustáveis	●	●	●	●
Função de busca e de ajuda abrangente e sensíveis ao contexto	●	●	●	●
Manual de instruções digital com dicas práticas e abrangentes exemplos de aplicação que podem ser iniciados como percursos de cocção diretamente a partir do manual	●	●	●	●
Monitoramento dos equipamentos através do computador, smartphone ou tablet via ConnectedCooking	●	●	●	●
Características do equipamento				
Sistema de aquecimento iVarioBoost	●	●	●	●
Fundo da cuba de alto desempenho, de reação rápida e resistente a arranhões	●	●	●	●
Sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição (1 sensor por cuba)	●	●	●	●
Esvaziamento da água de cozimento e de limpeza diretamente por uma saída de água integrada na cuba	●	●	●	●
Ducha integrada com operação ergonômica e sistema automático de retração, padrão de jato configurável (único e difuso) e função de bloqueio da água integrada	●	●	●	●
Unidade de temperatura ajustável para °C ou °F	●	●	●	●
Suporte magnético para o sensor de temperatura de núcleo	●	●	●	●
A cuba pode ser virada por um cilindro elétrico	●	●	●	●
Um cilindro elétrico abre e fecha a tampa	–	–	●	●
Tampa com entrada de água integrada	●	●	●	●
Sistema de diagnóstico para assistência (ServiceDiagnose System - SDS) com exibição automática das mensagens de serviço	●	●	●	●

Equipagem iVario

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Conexão à água fria (inclusive mangueira de entrada de água 1,50 m)	●	●	●	●
Possibilidade de conexão a sistema de otimização de energia (somente para as tensões 3 NAC 400 V e 3 NAC 415 V)	○	○	○	○
Conexão à exibição da operação/contatos livres de potencial, por exemplo, para sinalizadores	○	○	○	○
Saída de sinalização SOLAS ("Safety of life at sea")	○	○	○	○
Conexão à água quente (inclusive mangueira de entrada de água 1,50 m)	-	-	○	○
Interface WiFi integrada, por exemplo, para conectividade com o ConnectedCooking	○	●	●	●
Tensão especial mediante solicitação (por exemplo, 3 AC 230 V, 3 AC 400 V, 3 AC 440 V)	○	○	○	○
Material interno e externo de aço inoxidável	●	●	●	●
Instalação				
Pés de plástico com 90 mm de altura	●	●	-	-
Instalação vedada no chão (pés de plástico de 45 mm e base vedante)	○	○	-	-
Base inferior com pés	○	○	-	-
Base inferior com pés de aço inoxidável	○	○	-	-
Base inferior com rodinhas	○	○	-	-
Base inferior com ajuste elétrico da altura	○	○	-	-
Base inferior para instalação na base	○	○	-	-
Estrutura inferior com pés de plástico	-	-	○	○
Estrutura inferior com pés de aço inoxidável	-	-	○	○
Estrutura inferior com rodinhas	-	-	○	○
Estrutura inferior com ajuste elétrico da altura	-	-	○	○
Estrutura inferior para instalação na base	-	-	○	○
Revestimento para a estrutura inferior	-	-	○	○
Espaço de armazenamento para a estrutura inferior	-	-	○	○
Suporte de parede	-	-	○	○
Higiene, segurança no trabalho e ergonomia				
Exibição da operação e de advertências, por exemplo, óleo quente ao fritar	●	●	●	●
Modo de fritura bloqueado	○	○	○	○
Painel de controle bloqueável	○	○	○	○
Interface Ethernet para conectar ao ConnectedCooking	○	○	○	○
Interface USB para o envio de dados HACCP e dados de serviço, além de transferência de programas de cocção para o pendrive USB RATIONAL e para a rápida atualização do software	●	●	●	●
Limitador da temperatura de segurança	●	●	●	●
Espaço técnico acessível pela frente	●	●	●	●
Recipiente interno higiênico sem ranhuras com cantos arredondados	●	●	●	●
Certificado				
Declaração de conformidade: CE	●	●	●	●
Segurança da instalação elétrica: SEMKO Intertek, ETL Safety, INMETRO, NOM	●	●	●	●
Segurança operacional: GS, EAC, Watermark, IRAM, UA TR	●	●	●	●
Segurança higiênica: ETL Sanitation, NSF	●	●	●	●
Sistema de proteção da água potável: SVGW, TZW	●	●	●	●
Proteção contra espirros e respingos de água IPX 5	●	●	●	●

● Padrão ○ Opcional – Indisponível

Aprovações para o iVario

Os selos de verificação a seguir confirmam que nossos sistemas de cocção correspondem às diretrizes e aos padrões dos institutos de verificação e certificação independentes. Assim, você logo percebe que os padrões nacionais e internacionais relevantes para a tecnologia de segurança são atendidos, que valorizamos produtos de qualidade excelente e comprovada. Mais informações também em rational-online.com.



A marcação CE define os requisitos básicos de segurança para os produtos comercializados no mercado europeu.



O símbolo GS é reconhecido na Europa pela segurança. O símbolo GS garante ao usuário final que a segurança do produto foi verificada por uma empresa terceira independente (Intertek).



A NSF garante o cumprimento mundial dos padrões de higiene NSF/ANSI ao inserir novos equipamentos no mercado.



A indicação ETL Safety é um sinal de segurança para o mercado estadunidense. Ela indica que os produtos foram testados por um laboratório de testes qualificado de terceiros e que os padrões de segurança e os requisitos mínimos aplicáveis para a comercialização nos Estados Unidos foram atendidos.



A ETL Sanitation garante o cumprimento mundial dos padrões de higiene NSF/ANSI ao inserir novos equipamentos no mercado estadunidense.



O certificado define o que é exigido para os equipamentos nas áreas de gás e água em relação à qualidade, à segurança e às propriedades de uso para o mercado suíço.



A EAC determina as prescrições mais importantes para os equipamentos em relação às demandas de qualidade e de segurança na Eurásia.



Watermark certifica os equipamentos para o mercado australiano a fim de assegurar sua adequação e autorização para uso.



INMETRO é relevante para todos os equipamentos ou componentes elétricos com potência de conexão abaixo de 20 kW no Brasil.



IRAM especifica as determinações de aprovação para o mercado argentino com foco na eletrônica, no gás, na mecânica, na higiene, na segurança e nos alimentos.



A DNV GL é uma sociedade internacional de classificação que certifica os equipamentos de versões para navios.



O padrão Norm Official Mexican, abreviado como NOM, é o nome de uma série de normas e prescrições oficiais obrigatórias para diversas atividades no México.



A UA TR determina as prescrições mais importantes para os equipamentos em relação às demandas de qualidade e de segurança da Ucrânia.



TZW: oferece testes de proficiência higiênica com foco especial na limpeza da água potável para todas as áreas dos setores hídricos nacionais e internacionais.



A RATIONAL é uma fornecedora mundial de sistemas de cocção profissionais cujos produtos são autorizados a oferecer conectividade sem fio sempre que é permitido. Não hesite em entrar em contato conosco se quiser saber mais informações.

ConnectedCooking



ConnectedCooking é solução de rede baseada em nuvem e um aplicativo para dispositivos móveis para documentação automática de dados HACCP, para a criação de programas de cocção e gerenciamento de programas de cocção, e para atualizações automáticas de software. O lema associado ao ConnectedCooking é: "Comodidade. Segurança. Inspiração." com oferta de possibilidades de aplicação totalmente novas e confortáveis.

Como plataforma baseada em nuvem, todas as funções são usadas diretamente. Para tablets iPhone, iPad e Android e smartphones Android, o aplicativo ConnectedCooking está pronto para download na App Store.

Registro em: **ConnectedCooking.com**

RATIONAL BRASIL

Rua Cincinato Braga, 500

1º Andar – Bela Vista

São Paulo – SP, CEP: 01333-010

Tel. +55 (11) 3372-3000

Fax +55 (11) 3372-3099

info@rational-online.com.br

rational-online.com