

Katalog.

Pişirme sistemleri ve aksesuarlar.



Türkiye, 01.04.2023

Önemli açıklama ve notlar

RATIONAL ünitelerinin garanti süresi, yeni ünitelerde fatura tarihinden veya belgelendirilmiş kurulum tarihinden itibaren 2 yıldır. Garanti, kurulum tarihi ya kurulum faturasıyla kanıtlanmalı ya da bir satıcı veya satış partneri tarafından yazılı olarak onaylanmalıdır. RATIONAL garanti beyanının hükümleri geçerlidir.

Daha ayrıntılı bilgi edinmek için: rational-online.com, telefon: 0212 603 67 67 veya e-posta: info@rational-online.com.tr

Kullanılamaz | ☐ Aksesuardır

İçindekiler



- 4 iCombi Pro
- 6 iCombi Classic
- 8 iCombi Pro ve iCombi Classic opsiyonları
- 12 Combi-Duo
 - 12 Combi-Duo XS 6-2/3
 - 13 Combi-Duo 6-1/1 ve 10-1/1
 - 15 Combi-Duo 6-2/1 ve 10-2/1
- 17 iCombi bakım ürünleri
- 18 Aksesuarlar
 - 18 Tip XS 6-2/3 aksesuarları
 - 20 Tip 6-1/1 ve 10-1/1 aksesuarları
 - 25 Tip 6-2/1 ve 10-2/1 aksesuarları
 - 29 Tip 20-1/1 ve 20-2/1 aksesuarları
 - 32 Pişirme aksesuarları ve özel aksesuarlar
 - 35 Gastronorm küvet
- 36 iCombi uyumluluk paketi
- 37 Combi-Duo Universal uyumluluk paketleri
- 39 iCombi ünitesinin onay işaretleri
- 40 iCombi donanım özellikleri



- 48 iVario
- 49 iVario Pro
- 50 iVario opsiyonları
- 52 Kurulum varyasyonları iVario 2-XS ve iVario Pro 2-S
- 53 Kurulum varyasyonları iVario Pro L ve iVario Pro XL
- 54 Aksesuarlar
 - 54 Tip 2-XS aksesuarları
 - 56 Tip 2-S aksesuarları
 - 58 Tip L ve XL aksesuarları
- 60 iVario bakım ürünleri
- 61 Ek güncellenmiş donanım seçenekleri iVario 2-XS, iVario Pro 2-S, L ve XL
- 63 iVario donanım özellikleri
- 66 iVario ünitesinin onay işaretleri



- 67 ConnectedCooking

iCombi Pro



XS 6-2/3

6-1/1

10-1/1

Elektrikli

Ürün numarası	CA1ERRA.0001008	CB1ERRA.0001001	CD1ERRA.0001002
Giriş gücü	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Voltaj	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Ağırlık	62 kg	100 kg	130 kg

Gazlı

Doğalgaz H ürün numarası	–	CB1GRRA.0001055	CD1GRRA.0001056
Sıvı gaz 3B/P ürün numarası	–	CB1GRRA.0001049	CD1GRRA.0001050
Doğalgaz giriş gücü	–	13 kW	22 kW
Sıvı gaz 3B/P giriş gücü	–	13,5 kW	23 kW
Voltaj	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Ağırlık	–	114 kg	149 kg

Kapasite

	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
Günlük yemek sayısı	20–80	30–100	80–150
Genişlik	655 mm	850 mm	850 mm
Derinlik (kapı kolu dahil)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Yükseklik (hava tahliye bacası dahil)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)

Seçenekler

Sola açılan pişirme kabini kapısı			
Mobil tepsi standı paketi.	–		
Entegre yağ tahliyesi.	–		
MarineLine			
HeavyDutyLine	–		
SecurityLine	–		
Kapı emniyet kilidi.			
Kilitlenebilen kumanda ekranı.	–		
Monte edilmiş durumda UltraVent		–	–
Monte edilmiş durumda UltraVent Plus		–	–
İşletim ekranına bağlantı			

Aksesuarlar

Uygun aksesuarlar:	Sayfa [18]	Sayfa [20]	Sayfa [20]
--------------------	------------	------------	------------

Daha ayrıntılı bilgiler ve isteğe bağlı seçenekler sayfa [8] ve web sitemizde yer almaktadır. Talebiniz halinde kombinasyonları ve özel voltaj seçenekleri hakkında bilgi verilir.



6-2/1



10-2/1



20-1/1



20-2/1

CC1ERRA.0001003	CE1ERRA.0001004	CF1ERRA.0001005	CG1ERRA.0001006
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
CC1GRRA.0001057	CE1GRRA.0001058	CF1GRRA.0001059	CG1GRRA.0001060
CC1GRRA.0001051	CE1GRRA.0001052	CF1GRRA.0001053	CG1GRRA.0001054
28 kW	40 kW	42 kW	80 kW
29,5 kW	42 kW	44 kW	84 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
6 × 2/1 GN / 12 × 1/1 GN	10 × 2/1 GN / 20 × 1/1 GN	20 × 1/1 GN / 40 × 1/2 GN	20 × 2/1 GN / 40 × 1/1 GN
60–160	150–300	150–300	300–500
1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
975 mm (1042 mm)	975 mm (1042 mm)	847 mm (913 mm)	1052 mm (1117 mm)
754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)	1807 mm (1872 mm)	1807 mm (1872 mm)
		–	–
		–	–
–	–	–	–
–	–	–	–

Sayfa [25]

Sayfa [25]

Sayfa [29]

Sayfa [29]

iCombi Classic



6-1/1

10-1/1

Elektrikli

Ürün numarası	CB2ERRA.0001016	CD2ERRA.0001017
Giriş gücü	10,8 kW	18,9 kW
Voltaj	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Ağırlık	95 kg	123 kg

Gazlı

Doğalgaz H ürün numarası	CB2GRRA.0001067	CD2GRRA.0001068
Sıvı gaz 3B/P ürün numarası	CB2GRRA.0001061	CD2GRRA.0001062
Doğalgaz giriş gücü	13 kW	22 kW
Sıvı gaz 3B/P giriş gücü	13,5 kW	23 kW
Voltaj	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Ağırlık	110 kg	143 kg

Kapasite

	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
Günlük yemek sayısı	30–100	80–150
Genişlik	850 mm	850 mm
Derinlik (kapı kolu dahil)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Yükseklik (hava tahliye bacası dahil)	754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)

Seçenekler

Sola açılan pişirme kabini kapısı		
Mobil tepsi standı paketi.		
Entegre yağ tahliyesi.		
MarineLine		
HeavyDutyLine		
SecurityLine		
Kapı emniyet kilidi.		
Kilitlenebilen kumanda ekranı.		
Monte edilmiş durumda UltraVent	–	–
Monte edilmiş durumda UltraVent Plus	–	–
İşletim ekranına bağlantı		

Aksesuarlar

Uygun aksesuarlar:	Sayfa [20]	Sayfa [20]
--------------------	------------	------------

Daha ayrıntılı bilgiler ve isteğe bağlı seçenekler sayfa [8] ve web sitemizde yer almaktadır. Talebiniz halinde kombinasyonları ve özel voltaj seçenekleri hakkında bilgi verilir.

iCombi Pro ve iCombi Classic opsiyonları



Tezgah üstü ünitelerde sola açılan pişirme kabini kapısı

Belirli mutfak koşullarında pişirme sistemine erişimi kolaylaştırmak için, tezgah üstü ünitelerde kapısı sağa değil sola açılan model sipariş edilebilir.

	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	–					–	–



Tezgah üstü üniteler için mobil tepsi standı paketi

Tepsi raflıklarının yerini, giriş raylı mobil tepsi standı alır. Pişirme sisteminizin güvenli şekilde yüklenmesi ve boşaltılması için uygun taşıma arabaları için bkz. sayfa [22] ve sayfa [26].

Donanım özellikleri:

- › Gastronorm veya pastane normuna uygun mobil tepsi standı (farklı raf sayısında çeşitli mobil tepsi standları mevcuttur)
- › Tezgah üstü ünitelerde taşıma arabası için giriş rayı standarttır

	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	–					–	–



Combi-Duo için mobil tepsi standı paketi.

Tepsi raflıklarının yerini, giriş raylı mobil tepsi standı alır. Combi-Duo ünitelerinizin güvenli şekilde yüklenmesi ve boşaltılması için uygun taşıma arabaları için bkz. sayfa [14], sayfa [22] ve ayrıca sayfa [16] ve sayfa [26].

Donanım özellikleri: (pişirme sistemine göre yapılandırılmalıdır)

- › Gastronorm veya pastane normuna uygun mobil tepsi standı (farklı raf sayısında çeşitli mobil tepsi standları mevcuttur)
- › Combi-Duo üniteye Combi-Duo taşıma arabası için giriş rayı

	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	–					–	–



Entegre yağ tahliyesi

Damlayan yağlar otomatik olarak, güvenli şekilde pişirme kabininden özel bir yağ toplama kabına aktarılır. tip 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 pişirme sistemlerinde opsiyonu hayata geçirmek için: Tezgah II, tezgah IV veya terazileme kiti kullanılması gerekir.

Donanım özellikleri:

- › Temel bileşenleri: Yağ toplama teknesi, borular ve toplama kabı
- › Spesifik bileşenleri şu bilgi formundan öğrenebilirsiniz: Entegre yağ tahliyesi.

	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	–						

Entegre yağ tahliyesi için aksesuarlar

60.73.309	Entegre yağ tahliyelı kaplar için taşıma arabası (Combi-Duo ve zemin üniteler)
-----------	--

iCombi Pro ve iCombi Classic opsiyonları



Elektrikli üniteler için MarineLine

Pişirme sisteminin gemilerde, sert deniz koşullarında bile verimli ve güvenli şekilde kullanılabilmesine olanak verir.

Donanım özellikleri:

- Tezgah üstü üniteler (Tip XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) sabitlenebilen tezgahlara vidalanarak devrilmeye ve kaymaya karşı emniyete alınır. Kullanılabilecek tezgahlar için bkz. sayfa [18], sayfa [20] ve sayfa [25]
- Zemin üniteler (Tip 20-1/1, 20-2/1) paslanmaz çelik ayaklar ve ek bir sabitleme kiti sayesinde vidalanarak veya kaynaklanarak devrilmeye ve kaymaya karşı emniyete alınır
- Kapının açılırken ve kapanırken hareketini yumuşatan ve açık durumdayken sabitleyen, esnek şekilde ayarlanabilen kapı sabitleme mekanizması
- Özel konseptlere göre tasarlanmış tepsi raflıkları ve mobil tepsi standları, kullanılan pişirme aksesuarlarının kayıp düşmesini önler
- USPHS hijyen gerekliliklerine uygundur
- Alman Lloyd sertifikalıdır

	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	–						

Aksesuarlar MarineLine

60.76.348	Kapısı sağa açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 6-1/1
60.76.350	Kapısı sola açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 6-1/1
60.76.353	Kapısı sağa açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 10-1/1
60.76.355	Kapısı sola açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 10-1/1
60.76.351	Kapısı sağa açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 6-2/1
60.76.352	Kapısı sola açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 6-2/1
60.76.356	Kapısı sağa açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 10-2/1
60.76.412	Kapısı sola açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 10-2/1
60.76.413	Darbeye karşı kapı kafesi, tip 20-1/1
60.76.414	Darbeye karşı kapı kafesi, tip 20-2/1



SecurityLine

Özel emniyet tertibatları, pişirme sistemini kasıtlı hasara ve insanlara zarar verecek şekilde kullanılmaya karşı korur.

Sadece kapısı sağa açılan pişirme sistemleri için mevcuttur.

Donanım özellikleri:

- Kilitlenebilen kumanda ekranı.
- Entegre paslanmaz çelik kafesli, kilitlenebilen pişirme kabini kapısı
- Tip 20-1/1 ve 20-2/1 için, indirilebilen kulplu mobil tepsi standı
- Tip 20-1/1 ve 20-2/1 için, kilitlenebilen el duşu ve bakım tableti çekmecesi

	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	–						



Kapı emniyet kilidi.

Kapı emniyet kilidi pişirme kabini kapısının çok hızlı açılmasını önleyerek kabinden çıkan buhardan yaralanmaya karşı koruma sağlar.

Donanım özellikleri:

- Tezgah üstü ünitelerde pişirme kabini kapısı, kapı kulpunun 2 kademeli hareketiyle açılır
- Zemin ünitelerde pişirme kabini kapısı, ayrıca bir pedala basılarak açılır

	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	–						

iCombi Pro ve iCombi Classic opsiyonları



Kilitlenebilen kumanda ekranı.

Entegre kilitli, kolay kolay zarar verilemeyecek bir sentetik camla (LEXAN) korunan kumanda ekranı, yetkisiz müdahaleye karşı koruma sağlar. Sadece kapısı sağa açılan pişirme sistemleri için mevcuttur.

	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	–						

HeavyDutyLine

HeavyDutyLine serisindeki pişirme sistemi modelleri yüksek ortam sıcaklığı, uzun işletim süreleri ve ağır mekanik zorlanmaya maruz kalmak gibi zorlu koşullar altında kullanım için tasarlanmıştır ve örneğin büyük endüstriyel üretim mutfaklarındaki koşullara uygundur.

Donanım özellikleri:

- › Kumanda ekranının, çevirmeli ayar düğmesinin vb. korunmasını sağlayan metal elemanlar.
- › Tip 20-1/1 ve 20-2/1 için güçlendirilmiş mobil tepsi standı
- › Harici USB merkez sıcaklık sensörü (dahili merkez sıcaklık sensörü yoktur)
- › Ek aksesuarlar yardımıyla kapı ve yan duvarlar için darbe koruması sağlayacak şekilde tasarlanmıştır

	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	–						

HeavyDutyLine aksesuarları

60.76.106	6-1/1, 10-1/1 darbe koruması. Sadece UG II tezgahla birlikte
60.76.354	6-2/1, 10-2/1 darbe koruması. Sadece UG II tezgahla birlikte
60.76.367	20-1/1 sol darbe koruması
60.76.361	20-1/1 sağ darbe koruması
60.76.292	20-2/1 sol darbe koruması
60.76.112	20-2/1 sağ darbe koruması
60.76.348	Kapısı sağa açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 6-1/1
60.76.353	Kapısı sağa açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 10-1/1
60.76.351	Kapısı sağa açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 6-2/1
60.76.356	Kapısı sağa açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 10-2/1
60.76.413	Darbeye karşı kapı kafesi, tip 20-1/1
60.76.414	Darbeye karşı kapı kafesi, tip 20-2/1

MobilityLine

Etkinlik catering veya banket etkinliklerinde mobil kullanım için özel aksesuarlar.

Donanım özellikleri:

- › Tip 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 ve 10-2/1: tezgah üstü üniteler için: 14 raflı UG II MobilityLine tezgah. İki yanı açık, güçlendirilmiş yan duvarlı. 200 mm çapta dört paslanmaz çelik tekerlek. Darbeye karşı koruma demirli tezgah üstü çerçevesi
- › Tip 20-1/1 ve 20-2/1 zemin üniteler için: Paslanmaz çelikten, 4 mobil tekerlekli ve sabitleme frenli sürülebilir ana çerçeve

60.31.164	Tezgah II, versiyon MobilityLine tip 6-1/1, 10-1/1
60.31.165	Tezgah II, versiyon MobilityLine tip 6-2/1, 10-2/1
60.21.334	20-1/1 sürülebilir ana çerçeve
60.22.496	20-2/1 sürülebilir ana çerçeve



iCombi Pro ve iCombi Classic opsiyonları



Kumanda ekranı için koruma

Kumanda ekranı için, kırılmaz sentetik camdan (LEXAN) yapılmış, yukarıya kaldırılabilen darbe koruması.

	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	–						



Tip XS 6-2/3, UltraVent veya UltraVent Plus hazır monte edilmiş pişirme sistemleri

Hazır monte edilmiş yoğurturma davlumbazları, tip XS 6-2/3 ünitelerin, yerleştirme yerine son derece kolay ve hızlı şekilde kurulmasına olanak sağlar.

	XS 6-2/3 üzerine hazır monte edilmiş UltraVent	XS 6-2/3 üzerine hazır monte edilmiş UltraVent Plus
iCombi Pro		

Çalışma göstergesine bağlantı / potansiyelsiz kontaklar

Pişirme sisteminin işletim kontrol sistemlerine bağlanmasını veya harici cihazlara (örneğin havalandırma sistemlerinin) kumanda edilmesini sağlayan arabirim.

	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	–						

Ethernet arabirimi

Ethernet arabirimi (RJ45), pişirme sistemlerinin kablolu ağa bağlanmasına olanak verir. Bu bağlantı üzerinden pişirme sistemleri ConnectedCooking sistemine bağlanabilir.

	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	–						

WiFi ve Ethernet arabirimi

Pişirme sistemlerinin esnek şekilde kablosuz WiFi arabirimi (IEEE 802.11 standardı) veya LAN arabirimi (RJ45) üzerinden kablolu olarak ağa bağlanması mümkündür. Bu bağlantı üzerinden pişirme sistemleri ConnectedCooking sistemine bağlanabilir.

	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	–						

Combi-Duo XS 6-2/3



Combi-Duo-Kit

İki RATIONAL pişirme sisteminin üst üste, usulüne uygun şekilde kombine edilmesini sağlayan montaj kiti (alt konstrüksiyon, montaj kitine dahil değildir). Daha fazla alan harcamanıza gerek kalmadan aynı anda farklı işletim modlarıyla çalışabilirsiniz.

60.73.768	Üstte tip XS 6-2/3, altta tip XS 6-2/3 kapısı sağa doğru açılan
60.74.276	Üstte tip XS 6-2/3, altta tip XS 6-2/3 kapısı sola doğru açılan
60.74.780	Üstte tip XS 6-2/3, altta tip XS 6-2/3 kapısı sağa doğru açılan, gemi modeli
60.74.929	Üstte tip XS 6-2/3, altta tip XS 6-2/3 kapısı sola doğru açılan, gemi modeli



Combi-Duo için Tezgah I

Dört yanı açık.

60.31.020	Standart, boyutlar G D Y: 639 563 555 mm
60.31.170	Tekerlekli, boyutlar G D Y: 663 641 562 mm



Combi-Duo için Tezgah II

Bir rafı 4 çift yerleştirme raylı. İki yanı açık, yan duvarlı.

60.31.046	Standart, boyutlar G D Y: 639 563 557 mm
60.31.058	Sabitlenme parçalı (MarineLine), boyutlar G D Y: 689 613 557 mm



UltraVent ve UltraVent Plus

UltraVent: Buharın toplanıp tahliyesi için yoğuşurma davlumbazı. Harici bağlantı gerekli değildir.

UltraVent Plus: Buharın toplanıp tahliyesi için yoğuşurma davlumbazı. Özel filtre teknolojisi, rahatsız edici dumanı azaltır. Harici bağlantı gerekli değildir.

60.73.943	UltraVent XS, elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G D Y: 657 580 240 mm
60.74.404	UltraVent Plus XS, elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G D Y: 657 580 329 mm

Adaptör kiti

Mevcut bir UltraVent XS veya UltraVent Plus XS davlumbazın bir Combi-Duo kurulumu üzerine adapte edilmesini sağlar.

60.73.945	Adapter-Kit UltraVent XS ve UltraVent Plus XS für Combi-Duo
-----------	---

Combi-Duo 6-1/1 ve 10-1/1



Combi-Duo-Kit

İki RATIONAL pişirme sisteminin üst üste, usulüne uygun şekilde kombine edilmesini sağlayan montaj kiti (alt konstrüksiyon, montaj kitine dahil değildir). Daha fazla alan harcamanıza gerek kalmadan aynı anda farklı işletim modlarıyla çalışabilirsiniz.

		Üstteki pişirme sistemi elektrikli		Üstteki pişirme sistemi gazlı
	Alttaki pişirme sistemi	XS 6-2/3	6-1/1	6-1/1
Standart	Elektrikli	6-1/1	I	E
		10-1/1	I	E
	Gazlı	6-1/1	G	G
		10-1/1	G	-
MarineLine	Elektrikli	6-1/1	-	K
		10-1/1	-	K
E	60.73.991	Combi-Duo üstte tip 6-1/1 E/G, altta tip 6-1/1 veya tip 10-1/1 E		
G	60.75.751	Combi-Duo üstte tip 6-1/1 E/G veya tip XS 6-2/3, altta tip 6-1/1 G		
I	60.75.755	Combi-Duo üstte tip XS 6-2/3, altta tip 6-1/1 E		
K	60.76.708	Combi-Duo üstte tip 6-1/1 E, altta tip 6-1/1 E veya tip 10-1/1 E MarineLine		



Terazileme kiti

Zemine veya tezgah üstüne yerleştirildiğinde yükseklik farklarının dengelenmesi için. Maksimum 20 mm yükseklik farkı dengelenebilir.

60.74.795	Tip 6-1/1, 10-1/1, boyutlar G D Y: terazileme kiti 850 614 34 mm
60.76.846	Sabitlenebilir dengeleme seti (MarineLine) tipleri 6-1/1, 10-1/1, boyutlar G D Y: 881 614 34 mm



Ayaklı alt konstrüksiyon

Ayaklı alt konstrüksiyon 6-1/1 ve 10-1/1 iCombi pişirme sistemlerinin güvenli yüksek kurulumunu sağlar. Maksimum 20 mm yükseklik farkı dengelenebilir.

60.31.668	Tipler 6-1/1, 10-1/1, boyutlar G D Y: 870 635 152 mm
-----------	--



Hareket ettirilebilir Combi-Duo için montaj kiti

Yükseklik ayarlı ve tekerlekli montaj kiti. Yükseklik 20 mm kadar kademesiz olarak ayarlanabilir.

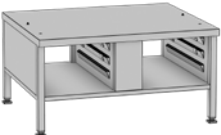
60.31.622	Tipler 6-1/1, 10-1/1, boyutlar G D Y: 848 773 85 mm
-----------	---



Tezgah I, üstte 6-1/1, altta 6-1/1 veya altta 10-1/1 E Combi-Duo için

Dört yanı açık.

60.31.200	Standart, boyutlar G D Y: 860 685 200 mm
60.31.201	Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G D Y: 884 763 200 mm
60.31.202	Sabitleme parçalı (MarineLine), boyutlar G D Y: 885 710 200 mm



Tezgah II, üstte 6-1/1, altta 6-1/1 Combi-Duo

3 çift yerleştirme rayı. İki yanı açık, yan duvarlı.

60.31.206	Standart, boyutlar G D Y: 860 703 445 mm
60.31.207	Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G D Y: 884 769 445 mm

Combi-Duo 6-1/1 ve 10-1/1



Buhar davlumbazı, UltraVent ve UltraVent Plus (sadece elektrik versiyonlu pişirme sistemleri için)

Buhar davlumbazı: Buharların tahliyesi için hava tahliye davlumbazı. Harici bağlantı gereklidir.

UltraVent: Buharın toplanıp tahliyesi için yoğuşturma davlumbazı. Harici bağlantı gerekli değildir.

UltraVent Plus: Buharın toplanıp tahliyesi için yoğuşturma davlumbazı. Özel filtre teknolojisi, rahatsız edici dumanı azaltır. Harici bağlantı gerekli değildir.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G D Y: 854 970 313 mm
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G D Y: 854 970 403 mm
60.76.221	Buhar davlumbazı Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G D Y: 854 970 359 mm



Tepsi raflığı, tip 6-1/1

60.61.678	Combi-Duo versiyonu, 5+1 raflı (maksimum 1,60 m, raf yüksekliği için üst raf çıkartılabilir, zemine kurulumda üstte 6-1/1 E, altta 10-1/1, E)
-----------	---

El duşu kapağı

El duşunun kaide içine güvenli şekilde kilitlenmesi için. Kite kapak ve örneğin Combi-Duo'da alttaki pişirme sisteminde el duşunun demonte edilmesi durumunda su hattının hijyenik olarak güvenli şekilde kapatılması için bir tapa mevcuttur.

87.01.790S	El duşu kapağı
------------	----------------



Mobil tepsi standı için Combi-Duo taşıma arabası

Taşıma arabası, mevcut kurulumun yüksekliğine göre optimum şekilde ayarlanabilir.

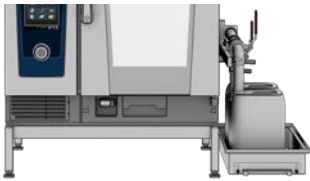
60.75.388	Combi-Duo için, boyutlar G D Y: 561 842 1052-1478 mm
-----------	--



Mobil tepsi standı için Combi-Duo giriş rayı

Giriş rayı, Combi-Duo'da mobil tepsi standı kullanımı için şarttır.

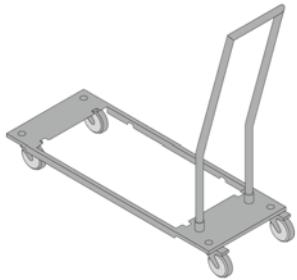
60.75.761	Mobil tepsi standı için Combi-Duo giriş rayı
-----------	--



Combi-Duo için entegre yağ tahliyesi kiti

Entegre yağ tahliyesi seçeneğinin genişletilmesi (sayfa [8]): Borular, sabitleme parçaları ve kaplar.

60.75.873	Terazileme kiti üzerine kurulum için entegre yağ tahliyesi kiti
60.75.406	Tezgah I Combi-Duo üzerine kurulum için entegre yağ tahliyesi kiti
60.75.874	Tezgah II Combi-Duo üzerine kurulum için entegre yağ tahliyesi kiti



Kaplar için taşıma arabası

Dolu bidonların, bidonların/kapların güvenli şekilde taşınmasını sağlar.

60.73.309	Entegre yağ tahliyeli kaplar için taşıma arabası (Combi-Duo ve zemin üniteler)
-----------	--

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



Combi-Duo-Kit

İki RATIONAL pişirme sisteminin üst üste, usulüne uygun şekilde kombine edilmesini sağlayan montaj kiti (alt konstrüksiyon, montaj kitine dahil değildir). Daha fazla alan harcamanıza gerek kalmadan aynı anda farklı işletim modlarıyla çalışabilirsiniz.

			Üstteki pişirme sistemi elektrikli			Üstteki pişirme sistemi gazlı	
	Altteki pişirme sistemi		XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1
Standart	Elektrikli	6-2/1	J	J	F	J	F
		10-2/1	J	–	F	–	F
	Gazlı	6-2/1	H	H	H	H	H
		10-2/1	H	–	–	–	–
MarineLine	Elektrikli	6-2/1 kapısı sağa açılan	–	–	L	–	–
		10-2/1 kapısı sağa açılan	–	–	L	–	–
		6-2/1 kapısı sola açılan	–	–	M	–	–
		10-2/1 kapısı sola açılan	–	–	M	–	–

F	60.74.725	Combi-Duo üstte tip 6-2/1 E/G, altta tip 6-2/1 veya tip 10-2/1 E
H	60.75.752	Combi-Duo üstte tip 6-1/1, tip 6-2/1 E/G veya tip XS 6-2/3, altta tip 6-2/1 G
J	60.75.756	Combi-Duo üstte tip 6-1/1 E/G veya tip XS 6-2/3, altta tip 6-2/1 E
L	60.76.709	Combi-Duo üstte tip 6-2/1, altta tip 6-2/1 E veya tip 10-2/1 E, kapısı sağa açılan MarineLine
M	60.76.710	Combi-Duo üstte tip 6-2/1, tip 6-2/1 E veya tip 10-2/1 E, kapısı sola açılan MarineLine



Terazileme kiti

Zemine veya tezgah üstüne yerleştirildiğinde yükseklik farklarının dengelenmesi için. Maksimum 20 mm yükseklik farkı dengelenebilir.

60.74.597	Terazileme kiti tip 6-2/1, 10-2/1, boyutlar G D Y: 1072 814 34 mm
60.76.845	Sabitlenebilir dengeleme seti (MarineLine) tipleri 6-2/1, 10-2/1, boyutlar G D Y: 1103 814 34 mm



Ayaklı alt konstrüksiyon

Ayaklı alt konstrüksiyon 6-2/1 ve 10-2/1 iCombi pişirme sistemlerinin güvenli yüksek kurulumunu sağlar. Maksimum 20 mm yükseklik farkı dengelenebilir.

60.31.671	Tipler 6-2/1, 10-2/1, boyutlar G D Y: 1092 835 152 mm
-----------	---



Hareket ettirilebilir Combi-Duo için montaj kiti

Yükseklik ayarlı ve tekerlekli montaj kiti. Yükseklik 20 mm kadar kademesiz olarak ayarlanabilir.

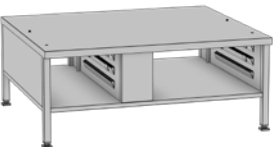
60.31.635	Tipler 6-2/1, 10-2/1, boyutlar G D Y: 1106 856 85 mm
-----------	--



Tezgah I, üstte 6-2/1, altta 6-2/1 veya altta 10-2/1 Combi-Duo için

Dört yanı açık.

60.31.203	Standart, boyutlar G D Y: 1082 885 200 mm
60.31.204	Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G D Y: 1106 963 200 mm
60.31.205	Sabitleme parçaları (MarineLine), boyutlar G D Y: 1107 910 200 mm



Tezgah II, üstte 6-2/1, altta 6-2/1 Combi-Duo

3 çift yerleştirme rayı. İki yanı açık, yan duvarlı.

60.31.208	Standart, boyutlar G D Y: 1082 903 445 mm
-----------	---

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



Buhar davlumbazı, UltraVent ve UltraVent Plus (sadece elektrik versiyonlu pişirme sistemleri için)

Buhar davlumbazı: Buharların tahliyesi için hava tahliye davlumbazı. Harici bağlantı gereklidir.

UltraVent: Buharın toplanıp tahliyesi için yoğunlaştırma davlumbazı. Harici bağlantı gerekli değildir.

UltraVent Plus: Buharın toplanıp tahliyesi için yoğunlaştırma davlumbazı. Özel filtre teknolojisi, rahatsız edici dumanı azaltır. Harici bağlantı gerekli değildir.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G D Y: 1075 1170 313 mm
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G D Y: 1075 1170 407 mm
60.76.222	Buhar davlumbazı Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G D Y: 1075 1170 359 mm



Tepsi raflığı, tip 6-2/1

60.62.188	Combi-Duo versiyonu, 5+1 raflı (maksimum 1,60 m, raf yüksekliği için üst raf çıkartılabilir, zemine kurulumda üstte 6-2/1 E, altta 10-2/1 E)
-----------	--

El duşu kapağı

El duşunun kaide içine güvenli şekilde kilitlenmesi için. Kite kapak ve örneğin Combi-Duo'da alttaki pişirme sisteminde el duşunun demonte edilmesi durumunda su hattının hijyenik olarak güvenli şekilde kapatılması için bir tapa mevcuttur.

87.01.790S	El duşu kapağı
------------	----------------



Mobil tepsi standı için Combi-Duo taşıma arabası

Taşıma arabası, mevcut kurulumun yüksekliğine göre optimum şekilde ayarlanabilir.

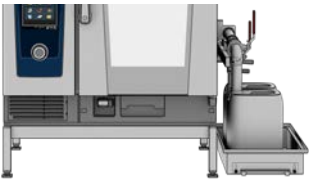
60.75.387	Combi-Duo için, boyutlar G D Y: 773 961 1052-1418 mm
-----------	--



Mobil tepsi standı için Combi-Duo giriş rayı

Giriş rayı, Combi-Duo'da mobil tepsi standı kullanımı için şarttır.

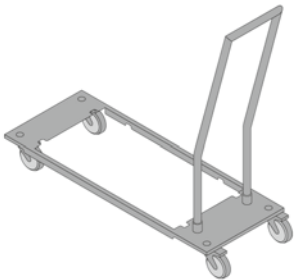
60.75.760	Mobil tepsi standı için Combi-Duo giriş rayı
-----------	--



Combi-Duo için entegre yağ tahliyesi kiti

Entegre yağ tahliyesi seçeneğinin genişletilmesi (sayfa [8]): Borular, sabitleme parçaları ve kaplar.

60.75.876	Terazileme kiti üzerine kurulum için entegre yağ tahliyesi kiti
60.75.411	Tezgah I Combi-Duo üzerine kurulum için entegre yağ tahliyesi kiti
60.75.875	Tezgah II Combi-Duo üzerine kurulum için entegre yağ tahliyesi kiti

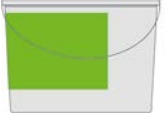


Kaplar için taşıma arabası

Dolu bidonların, bidonların/kapların güvenli şekilde taşınmasını sağlar.

60.73.309	Entegre yağ tahliyelili kaplar için taşıma arabası (Combi-Duo ve zemin üniteler)
-----------	--

iCombi bakım ürünleri



iCombi Pro ve iCombi Classic için Active Green temizlik tabletleri

Yüksek etki düzeyine sahip fosfatsız ve fosforsuz yeni formül sayesinde sıradan temizlik maddelerine kıyasla % 50'ye varan oranda tasarruf yapılır.

56.01.535	Active Green temizlik tabletleri, 150 adet
-----------	--



SelfCookingCenter ve CombiMaster Plus (05/2017 tarihinden itibaren) için temizlik tabletleri

Yüksek performanslı güvenilir temizlik sağlayan, yoğun etken madde karışımı temizlik tabletleri.

56.00.210	Temizlik tabletleri, 100 adet
-----------	-------------------------------



Efficient CareControl sistemli iCombi Pro, iCombi Classic ve SelfCookingCenter için bakım tabletleri

Bakım maddeleri, daha kireçlenme olmadan pişirme kabini ve buhar jeneratöründe kireç oluşumuna karşı aktif koruma sağlar. Suyu yumuşatmaya ve zahmetli bir şekilde manuel olarak kireç gidermeye gerek kalmadan işletim güvenliği.

56.00.562	Bakım tabletleri, 150 adet
-----------	----------------------------



Efficient CareControl sistemless SelfCookingCenter ve CombiMaster Plus (05/2017 tarihinden itibaren) için parlatici tabletler

Son derece etkili bakım maddeleri etkin koruma sağlar ve ünitenizin ömrünü uzatır. Pişirme kabini hijyenik ve pırlı pırlı olur.

56.00.211	Parlatıcı tabletler, 50 adet
-----------	------------------------------



Sıvı temizlik maddesi (bütün CombiMaster ve ClimaPlus Combi modelleri için)

9006.0153	İnatçı kirler için güçlü ızgara temizleyici, 10 l
-----------	---

9006.0137	Parlatıcı, 10 l (sadece CleanJet sistemli ClimaPlus Combi için)
-----------	---



Kireç sökücü, kireç giderme ayak pompası

Buhar jeneratöründe özel bakım maddeleriyle etkili kireç giderme için.

6006.0110	Kireç sökücü, 10 l
-----------	--------------------

6004.0203	Buhar jeneratöründe kireç giderme için ayak pompası
-----------	---

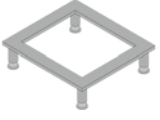


Elle püskürtme pompası

Entegre pompa mekanizması sayesinde son derece kolay kullanım.

6004.0100	Manuel temizlik için elle püskürtme pompası
-----------	---

Tip XS 6-2/3 aksesuarları



Tezgah XS

Alçak çalışma yüzeylerine 150 mm - 190 mm yükseltilmiş kurulum için, yüzeydeki hafif yükselti farklarını dengelemek için ve çalışma tezgahı üstüne kurulum için (MarineLine). Dört yanı açık. Boyutlar G | D | Y: 629 | 438 | 148 mm

60.31.029	Standart
-----------	----------



Tezgah I

Dört yanı açık.

60.31.018	Standart, boyutlar G D Y: 639 563 931 mm
60.31.169	Tekerlekli, boyutlar G D Y: 663 641 938 mm



Tezgah II

İki raflı ve ara bölmeli 8 çift yerleştirme raylı. İki yanı açık, yan duvarlı.

60.31.044	Standart, boyutlar G D Y: 639 563 932 mm
60.31.057	Sabitleme parçası (MarineLine), boyutlar G D Y: 689 613 932 mm



Duvara montaj aparatı

Yer kazanmak amacıyla duvara montaj için (sabitleme elemanları pakete dahil değildir). Kullanılacak sabitleme elemanları bir mimar ve inşaat sorumlusu ile birlikte saptanmalıdır.

60.30.968	Duvara montaj aparatı tip XS 6-2/3
-----------	------------------------------------



UltraVent

Buharın toplanıp tahliyesi için yoğunlaştırma davlumbazı. Harici bağlantı gerekli değildir. Elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G | D | Y: 657 | 580 | 240 mm

60.73.865	Tip XS 6-2/3
-----------	--------------

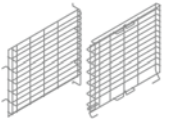


UltraVent Plus

Buharın toplanıp tahliyesi için yoğunlaştırma davlumbazı. Özel filtre teknolojisi, rahatsız edici dumanı azaltır. Harici bağlantı gerekli değildir.

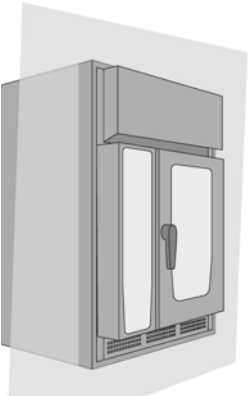
Elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G | D | Y: 657 | 580 | 329 mm

60.74.394	Tip XS 6-2/3
-----------	--------------



Tepsi raflığı

60.73.724	Standart
60.74.449	Gemi modeli (yükleme emniyetli)

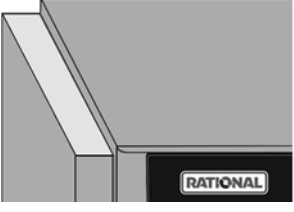


Kurulum kiti

Tip XS 6-2/3 (UltraVent XS veya UltraVent Plus XS dahil) usulüne uygun şekilde duvar dolabına entegre edilmesi için.

60.74.063	Kurulum kitiyle birlikte UltraVent XS
60.74.405	Kurulum kitiyle birlikte UltraVent Plus XS

Tip XS 6-2/3 aksesuarları



Yan duvar için ısı plakası

Sonradan ısı plakası takılarak, ısı kaynaklarının (örneğin ızgara) yan duvarın yakınına yerleştirilmesi mümkün olur.

60.74.182 Sol ısı plakası, tip XS 6-2/3



Yoğuşturma filtresi

Buharın havalandırma bacasından hızlı bir şekilde atılmasını sağlar.

60.74.037 Tip XS 6-2/3 (Y :438 mm)



Ünite bağlantı kiti

Su giriş hortumundan (2 m) ve DN 50 su borularından oluşur.

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



RATIONAL USB bellek

42.00.162 Pişirme programları ve HACCP verileri için USB bellek 3.0

Tip 6-1/1 ve 10-1/1 aksesuarları



Terazileme kiti

Zemine veya tezgah üstüne yerleştirildiğinde yükseklik farklarının dengelenmesi için. Maksimum 20 mm yükseklik farkı dengelenebilir.

60.74.795	Tip 6-1/1, 10-1/1, boyutlar G D Y: terazileme kiti 850 614 34 mm
60.76.846	Sabitlenebilir dengeleme seti (MarineLine) tipleri 6-1/1, 10-1/1, boyutlar G D Y: 881 614 34 mm

Tezgah uzatması

700 mm derinlikteki bir çalışma tezgahına kurulum için.

60.11.655	Tip 6-1/1, 10-1/1, boyutlar G D Y: 840 100 2 mm
-----------	---



Ayaklı alt konstrüksiyon

Ayaklı alt konstrüksiyon 6-1/1 ve 10-1/1 iCombi pişirme sistemlerinin güvenli yüksek kurulumunu sağlar. Maksimum 20 mm yükseklik farkı dengelenebilir. En az 700 mm derinlikteki çalışma tezgahları üzerine tezgah üstü kurulum için.

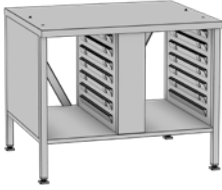
60.31.668	Tip 6-1/1, 10-1/1, boyutlar G D Y: 870 635 152 mm
-----------	---



Tezgah I

Dört yanı açık.

60.31.089	Standart, boyutlar G D Y: 860 685 699 mm
60.31.095	Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G D Y: 884 763 699 mm
60.31.096	Sabitlenme parçaları (MarineLine), boyutlar G D Y: 885 710 699 mm



Tezgah II

14 çift yerleştirme rayı. İki yanı açık, yan duvarlı.

60.31.086	Standart, boyutlar G D Y: 860 703 699 mm
60.31.103	Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G D Y: 884 769 699 mm
60.31.110	Sabitlenme parçaları (MarineLine), boyutlar G D Y: 885 716 699 mm



Tezgah II pastane normu

14 çift yerleştirme rayı, 400 × 600 mm. İki yanı açık, yan duvarlı.

60.31.209	Standart, boyutlar G D Y: 860 703 699 mm
60.31.210	Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G D Y: 884 769 699 mm
60.31.211	Sabitlenme parçaları (MarineLine), boyutlar G D Y: 885 716 699 mm



Tezgah II pastane normu, versiyon UltraVent, tip 6-1/1

20 çift yerleştirme rayı, 400 × 600 mm. İki yanı açık, yan duvarlı. Hava tahliye veya yoğunlaştırma davlumbazı montajı için yükseltilmiş.

60.31.212	Standart, boyutlar G D Y: 860 703 945 mm
60.31.213	Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G D Y: 884 769 945 mm



Tezgah II MobilityLine

14 çift yerleştirme rayı. İki yanı açık, güçlendirilmiş yan duvarlı. 200 mm çapta dört paslanmaz çelik tekerlek. Darbeye karşı koruma demirli tezgah üstü çerçevesi.

60.31.164	MobilityLine, boyutlar G D Y: 1199 894 789 mm
-----------	---

Tip 6-1/1 ve 10-1/1 aksesuarları



Tezgah III

14 çift yerleştirme rayı. Tek tarafı açık, yan duvarlı, arka duvar ve tavan kapalı.

60.31.091	Standart, boyutlar G D Y: 860 703 699 mm
60.31.105	Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G D Y: 884 769 699 mm
60.31.112	Sabitleme parçalı (MarineLine), boyutlar G D Y: 885 716 699 mm



Tezgah III versiyon UltraVent, tip 6-1/1

20 çift yerleştirme rayı. Tek tarafı açık, yan duvarlı, arka duvar ve tavan kapalı. Hava tahliye veya yoğuşurma davlumbazı montajı için yükseltilmiş.

60.31.214	Standart, boyutlar G D Y: 860 703 945 mm
60.31.215	Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G D Y: 884 769 945 mm



Tezgah IV

14 çift yerleştirme rayı. Her tarafı kapalı, çift kanatlı kapak.

60.31.093	Standart, boyutlar G D Y: 860 703 699 mm
60.31.107	Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G D Y: 884 769 699 mm
60.31.114	Sabitleme parçalı (MarineLine), boyutlar G D Y: 885 716 699 mm



UltraVent (sadece elektrik versiyonlu pişirme sistemleri için)

Buharın toplanıp tahliyesi için yoğuşurma davlumbazı. Harici bağlantı gerekli değildir. Elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G | D | Y: 854 | 885 | 313 mm

60.75.134	Tip 6-1/1, 10-1/1
-----------	-------------------



UltraVent Plus (sadece elektrik versiyonlu pişirme sistemleri için)

Buharın toplanıp tahliyesi için yoğuşurma davlumbazı. Özel filtre teknolojisi, rahatsız edici dumanı azaltır. Harici bağlantı gerekli değildir.

Elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G | D | Y: 854 | 885 | 403 mm

60.75.142	Tip 6-1/1, 10-1/1
-----------	-------------------



Buhar davlumbazı (sadece elektrik versiyonlu pişirme sistemleri için)

Buharların tahliyesi için hava tahliye davlumbazı. Harici bağlantı gereklidir.

Elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G | D | Y: 854 | 885 | 359 mm

60.76.217	Tip 6-1/1, 10-1/1
-----------	-------------------

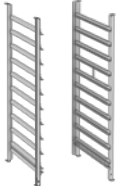


Tepsi raflığı, tip 6-1/1

60.61.373	Standart, 6 raflı (ray mesafesi 68 mm)
60.61.615	5 raflı (ray mesafesi 85 mm)
60.61.649	Et tepsileri, 6 raflı (ray mesafesi 72 mm)
60.61.576	Pastane normu (400 × 600 mm), 5 raflı (ray mesafesi 88 mm)*
60.61.642	Kombi raf, pastane normu 1/1 GN ile kombine, 4 raflı (ray mesafesi 95 mm)*
60.61.672	Gemi modeli (USPHS), 6 raflı (yükleme emniyetli)

* Pişirme kabinindeki hava iletim sacının GN modeliyle fırın modeli 400 × 600 mm arasında farklılık gösterdiğini unutmayın. Hava iletim sacını, RATIONAL Servis Partnerinizden yedek parça olarak edinebilirsiniz.

Tip 6-1/1 ve 10-1/1 aksesuarları



Tepsi raflığı, tip 10-1/1

60.11.447	Standart, 10 raflı (ray mesafesi 68 mm)
60.11.547	8 raflı (ray mesafesi 85 mm)
60.11.570	Et tepsileri, 10 raflı (ray mesafesi 72 mm)
60.11.541	Pastane normu (400 × 600 mm), 8 raflı (ray mesafesi 90 mm)*
60.11.563	Kombi raf, pastane normu 1/1 GN ile kombine, 7 raflı (ray mesafesi 95 mm)*
60.11.573	Gemi modeli (USPHS), 10 raflı (yükleme emniyetli)



6-1/1, 10-1/1 pişirme sistemleri için çekilebilir raylar

Tepsi raflığındaki pişirme aksesuarlarının kolay kullanımı için 68 mm ray mesafesi olan çekilebilir raylar.

60.76.894	iCombi Pro ve iCombi Classic için çekilebilir raylar, 1/1 GN (325 × 530 mm)
60.76.897	SelfCookingCenter ve CombiMaster Plus (09/2011 itibarıyla) için çekilebilir raylar, 1/1 GN (325 × 530 mm)



Mobil tepsi standı, tip 6-1/1

Sadece mobil tepsi standı için giriş rayıyla birlikte.

60.61.420	Standart, 6 raflı (ray mesafesi 64 mm)
60.61.690	Pastane normu (400 × 600 mm), 5 raflı (ray mesafesi 77 mm)*



Mobil tepsi standı, tip 10-1/1

Sadece mobil tepsi standı için giriş rayıyla birlikte.

60.11.600	Standart, 10 raflı (ray mesafesi 64 mm)
60.11.601	8 raflı (ray mesafesi 80 mm)
60.11.599	Pastane normu (400 × 600 mm), 8 raflı (ray mesafesi 81 mm)*

* Pişirme kabinindeki hava iletim sacının GN modeliyle fırın modeli 400 × 600 mm arasında farklılık gösterdiğini unutmayın. Hava iletim sacını, RATIONAL Servis Partnerinizden yedek parça olarak edinebilirsiniz.



Mobil tepsi standı için giriş rayı

Giriş yayı, mobil tepsi standlarının kullanımı için şarttır.

60.75.115	Standart giriş rayı, tip 6-1/1, 10-1/1
-----------	--



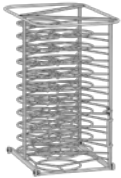
Mobil tepsi standı için taşıma arabası

Taşıma arabası, mobil tepsi standının, pişirme sisteminin dışında da yüklenebilmesine ve boşaltılabilesine ve güvenli taşıma yapılmasına olanak verir.

Standart model, tezgahların yüksekliğine göre optimum şekilde tasarlanmıştır.

Yükseklik ayarlı taşıma arabası, pişirme sistemlerinin çalışma yüzeyine ve yükseltilmiş tezgahlar üstüne kurulumu için uygundur.

60.74.000	Standart, boyutlar G D Y: 525 911 990 mm
60.75.606	Yükseklik ayarlı, boyutlar G D Y: 525 911 800-1330 mm

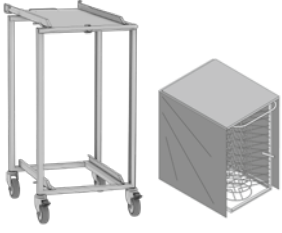


Mobil tabak standı

Mobil tabak standlarında Finishing işlemiyle, hazır durumdaki (maksimum 31 cm çapında) tabaklar tamamlanabilir. Sadece mobil tepsi standı için giriş rayıyla birlikte.

60.61.702	Tip 6-1/1, 20 tabak
60.61.701	Tip 6-1/1, 15 tabak
60.11.581	Tip 10-1/1, 32 tabak
60.11.602	Tip 10-1/1, 26 tabak

Tip 6-1/1 ve 10-1/1 aksesuarları



Banket için Finishing sistemleri

Finishing sistemi, Finishing uygulamasına hemen başlayabilmek için gereken önemli bütün aksesuarları içerir. Mobil . Sadece mobil tepsi standı için giriş rayıyla birlikte.

60.61.741	Tip 6-1/1, 20 tabak
60.11.628	Tip 10-1/1, 32 tabak
60.11.629	Tip 10-1/1, 26 tabak



Termik örtü

Kullanılan özel yalıtım malzemeleri, yiyeceklerin Finishing sonrasında 20 dakikaya kadar sıcak olarak bekletilmesine olanak sağlar. Mıknatıslı basit kilit sistemi sayesinde kolayca açılıp kapatılır.

6004.1007	Tip 6-1/1
6004.1009	Tip 10-1/1



USB merkez sıcaklık sensörleri

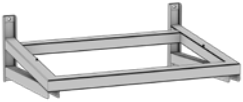
Harici ek merkez sıcaklık sensörleri USB bağlantısıyla kolayca bağlanabilir. Kolayca bağlanabilen harici merkez sıcaklık sensörü, iCombi Pro ünitesinde yemeğin gözetim altında tutulmasını sağlar veya iCombi Classic ünitesindeki dahili merkez sıcaklık sensörünün yerine kullanılabilir. Sous Vide merkez sıcaklık sensörü, vakum torbasıyla pişirme işlemi yaparken merkez sıcaklığının hassas şekilde izlenmesine olanak verir. Genişletme seti ile harici bir merkez sıcaklık sensörü hijyen kurallarına uygun olarak bir diğer pişirme sistemine monte edilebilir.

60.76.316	Tezgah üstü ve zemin üniteler için Sous Vide merkez sıcaklık sensörü
60.76.317	Tezgah üstü üniteler için 1 harici merkez sıcaklık sensörü
60.76.876	USB merkez sıcaklık sensörü için genişletme seti

Merkez sıcaklık sensörü için konumlama yardımı.

Sıvı, yumuşak veya çok küçük parçalı ürünlerde merkez sıcaklık sensörünün doğru şekilde yerleştirilmesini kolaylaştırır. Konumlama yardımı, mobil tepsi standlarına ve tepsi rafıklarına tutturulabilir.

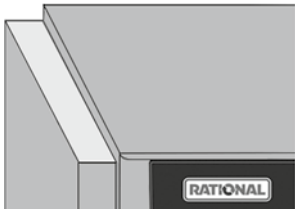
60.71.022	Tip 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 ve 20-2/1
-----------	--



Duvara montaj aparatı

Yer kazanmak amacıyla duvara montaj için (sabitleme elemanları pakete dahil değildir). Kullanılacak sabitleme elemanları bir mimar ve inşaat sorumlusu ile birlikte saptanmalıdır.

60.31.168	Duvara montaj aparatı tip 6-1/1
-----------	---------------------------------



Yan duvar için ısı plakası

Sonradan ısı plakası takılarak, ısı kaynaklarının (örneğin ızgara) yan duvarın yakınına yerleştirilmesi mümkün olur.

60.75.110	Sol ısı plakası, tip 6-1/1
60.75.113	Sağ ısı plakası, tip 6-1/1
60.75.773	Sol ısı plakası, tip 10-1/1
60.75.771	Sağ ısı plakası, tip 10-1/1



Yoğuşurma filtresi

Buharın havalandırma bacasından hızlı bir şekilde atılmasını sağlar.

60.72.592	Tip 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 ve 10-2/1 (Y :458 mm)
-----------	--

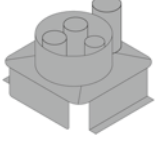
Tip 6-1/1 ve 10-1/1 aksesuarları



Ünite bağlantı kiti

Su giriş hortumundan (2 m) ve DN 50 su borularından oluşur.

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

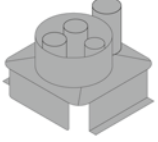


Atık gaz toplama sistemi

Atık gazların boru vasıtasıyla tavandaki havalandırma sistemine verilmesi için (atık gaz borusu çapı 180 mm).

70.01.360	Tip 6-1/1
-----------	-----------

70.01.376	Tip 10-1/1
-----------	------------



Akış emniyeti

Atık gazların boru vasıtasıyla bacaya verilmesi için (atık gaz borusu çapı 180 mm).

70.01.339	Tip 6-1/1
-----------	-----------

70.01.340	Tip 10-1/1
-----------	------------



RATIONAL USB bellek

42.00.162	Piştirme programları ve HACCP verileri için USB bellek 3.0
-----------	--

Tip 6-2/1 ve 10-2/1 aksesuarları



Terazileme kiti

Zemine veya tezgah üstüne yerleştirildiğinde yükseklik farklarının dengelenmesi için. Maksimum 20 mm yükseklik farkı dengelenebilir.

60.74.597	Terazileme kiti tip 6-2/1, 10-2/1, boyutlar G D Y: 1072 814 34 mm
60.76.845	Sabitlenebilir dengeleme seti (MarineLine) tipleri 6-2/1, 10-2/1, boyutlar G D Y: 1103 814 34 mm



Ayaklı alt konstrüksiyon

Ayaklı alt konstrüksiyon 6-2/1 ve 10-2/1 iCombi pişirme sistemlerinin güvenli yüksek kurulumunu sağlar. Maksimum 20 mm yükseklik farkı dengelenebilir.

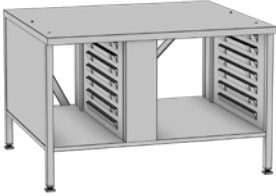
60.31.671	Tipler 6-2/1, 10-2/1, boyutlar G D Y: 1092 835 152 mm
-----------	---



Tezgah I

Dört yanı açık.

60.31.090	Standart, boyutlar G D Y: 1082 885 699 mm
60.31.102	Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G D Y: 1106 963 699 mm
60.31.109	Sabitleme parçaları (MarineLine), boyutlar G D Y: 1107 910 699 mm



Tezgah II

14 çift yerleştirme rayı. İki yanı açık, yan duvarlı.

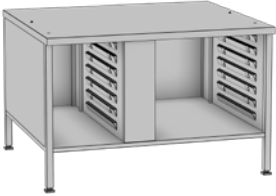
60.31.087	Standart, boyutlar G D Y: 1082 903 699 mm
60.31.104	Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G D Y: 1106 969 699 mm
60.31.111	Sabitleme parçaları (MarineLine), boyutlar G D Y: 1107 916 699 mm



Tezgah II MobilityLine

14 çift yerleştirme rayı. İki yanı açık, güçlendirilmiş yan duvarlı. 200 mm çapta dört paslanmaz çelik tekerlek. Darbeye karşı koruma demirli tezgah üstü çerçevesi.

60.31.165	MobilityLine, boyutlar G D Y: 1421 1094 789 mm
-----------	--



Tezgah III

14 çift yerleştirme rayı. Tek tarafı açık, yan duvarlı, arka duvar ve tavan kapalı.

60.31.092	Standart, boyutlar G D Y: 1082 903 699 mm
60.31.106	Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G D Y: 1106 969 699 mm
60.31.113	Sabitleme parçaları (MarineLine), boyutlar G D Y: 1107 916 699 mm



Tezgah III versiyon UltraVent, tip 6-2/1

20 çift yerleştirme rayı. Tek tarafı açık, yan duvarlı, arka duvar ve tavan kapalı. Hava tahliye veya yoğuşurma davlumbazı montajı için yükseltilmiş.

60.31.216	Standart, boyutlar G D Y: 1082 903 945 mm
60.31.217	Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G D Y: 1106 969 945 mm



Tezgah IV

14 çift yerleştirme rayı. Her tarafı kapalı, çift kanatlı kapak.

60.31.094	Standart, boyutlar G D Y: 1082 903 699 mm
60.31.108	Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G D Y: 1106 969 699 mm
60.31.115	Sabitleme parçaları (MarineLine), boyutlar G D Y: 1107 916 699 mm

Tip 6-2/1 ve 10-2/1 aksesuarları



UltraVent (sadece elektrik versiyonlu pişirme sistemleri için)

Buharın toplanıp tahliyesi için yoğunlaştırma davlumbazı. Harici bağlantı gerekli değildir. Elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G | D | Y: 1075 | 1085 | 313 mm

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



UltraVent Plus (sadece elektrik versiyonlu pişirme sistemleri için)

Buharın toplanıp tahliyesi için yoğunlaştırma davlumbazı. Özel filtre teknolojisi, rahatsız edici dumanı azaltır. Harici bağlantı gerekli değildir.

Elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G | D | Y: 1075 | 1085 | 407 mm

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



Buhar davlumbazı (sadece elektrik versiyonlu pişirme sistemleri için)

Buharların tahliyesi için hava tahliye davlumbazı. Harici bağlantı gereklidir.

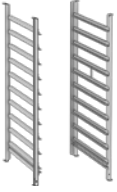
Elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G | D | Y: 1075 | 1085 | 359 mm

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



Tepsi raflığı, tip 6-2/1

60.62.123	Standart, 6 raflı (ray mesafesi 68 mm)
60.62.171	5 raflı (ray mesafesi 85 mm)
60.62.168	7 raflı (ray mesafesi 65 mm)
60.62.178	Gemi modeli (USPHS), 6 raflı (yükleme emniyetli)



Tepsi raflığı, tip 10-2/1

60.12.133	Standart, 10 raflı (ray mesafesi 68 mm)
60.12.143	8 raflı (ray mesafesi 85 mm)
60.12.146	Gemi modeli (USPHS), 10 raflı (yükleme emniyetli)



Mobil tepsi standı, tip 6-2/1

Sadece mobil tepsi standı için giriş rayıyla birlikte.

60.62.150 Standart, 6 raflı (ray mesafesi 64 mm)



Mobil tepsi standı, tip 10-2/1

Sadece mobil tepsi standı için giriş rayıyla birlikte.

60.12.150 Standart, 10 raflı (ray mesafesi 63 mm)



Mobil tepsi standı için giriş rayı

Giriş yayı, mobil tepsi standlarının kullanımı için şarttır.

60.74.650 Standart giriş rayı, tip 6-2/1, 10-2/1



Mobil tepsi standı için taşıma arabası

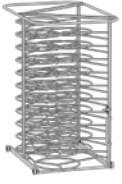
Taşıma arabası, mobil tepsi standının, pişirme sisteminin dışında da yüklenebilmesine ve boşaltılabilmesine ve güvenli taşıma yapılmasına olanak verir.

Standart model, tezgahların yüksekliğine göre optimum şekilde tasarlanmıştır.

Yükseklik ayarlı taşıma arabası, pişirme sistemlerinin çalışma yüzeyine ve yükseltilmiş tezgahlar üstüne kurulumu için uygundur.

60.73.999	Standart, boyutlar G D Y: 735 996 990 mm
60.75.605	Yükseklik ayarlı, boyutlar G D Y: 735 990 800-1330 mm

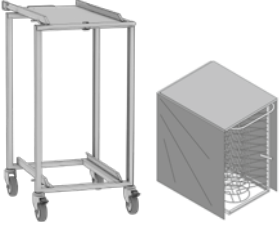
Tip 6-2/1 ve 10-2/1 aksesuarları



Mobil tabak standı

Mobil tabak standlarında Finishing işlemiyle, hazır durumdaki (maksimum 31 cm çapında) tabaklar tamamlanabilir. Sadece mobil tepsi standı için giriş rayıyla birlikte.

60.62.017	Tip 6-2/1, 34 tabak
60.12.022	Tip 10-2/1, 52 tabak
60.12.062	Tip 10-2/1, 42 tabak



Banket için Finishing sistemleri

Finishing sistemi, Finishing uygulamasına hemen başlayabilmek için gereken önemli bütün aksesuarları içerir. Mobil . Sadece mobil tepsi standı için giriş rayıyla birlikte.

60.62.196	Tip 6-2/1, 34 tabak
60.12.154	Tip 10-2/1, 42 tabak
60.12.155	Tip 10-2/1, 52 tabak



Termik örtü

Kullanılan özel yalıtım malzemeleri, yiyeceklerin Finishing sonrasında 20 dakikaya kadar sıcak olarak bekletilmesine olanak sağlar. Mıknatıslı basit kilit sistemi sayesinde kolayca açılıp kapatılır.

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



USB merkez sıcaklık sensörleri

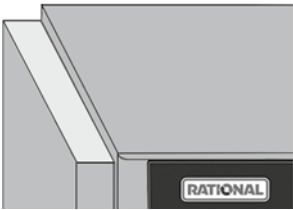
Harici ek merkez sıcaklık sensörleri USB bağlantısıyla kolayca bağlanabilir. Kolayca bağlanabilen harici merkez sıcaklık sensörü, iCombi Pro ünitesinde yemeğin gözetim altında tutulmasını sağlar veya iCombi Classic ünitesindeki dahili merkez sıcaklık sensörünün yerine kullanılabilir. Sous Vide merkez sıcaklık sensörü, vakum torbasıyla pişirme işlemi yaparken merkez sıcaklığının hassas şekilde izlenmesine olanak verir. Genişletme seti ile harici bir merkez sıcaklık sensörü hijyen kurallarına uygun olarak bir diğer pişirme sistemine monte edilebilir.

60.76.316	Tezgah üstü ve zemin üniteler için Sous Vide merkez sıcaklık sensörü
60.76.317	Tezgah üstü üniteler için 1 harici merkez sıcaklık sensörü
60.76.876	USB merkez sıcaklık sensörü için genişletme seti

Merkez sıcaklık sensörü için konumlama yardımı.

Sıvı, yumuşak veya çok küçük parçalı ürünlerde merkez sıcaklık sensörünün doğru şekilde yerleştirilmesini kolaylaştırır. Konumlama yardımı, mobil tepsi standlarına ve tepsi rafıklarına tutturulabilir.

60.71.022	Tip 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 ve 20-2/1
-----------	--



Yan duvar için ısı plakası

Sonradan ısı plakası takılarak, ısı kaynaklarının (örneğin ızgara) yan duvarın yakınına yerleştirilmesi mümkün olur.

60.75.769	Sol ısı plakası, tip 6-2/1
60.75.768	Sağ ısı plakası, tip 6-2/1
60.75.776	Sol ısı plakası, tip 10-2/1
60.75.774	Sağ ısı plakası, tip 10-2/1



Yoğuşurma filtresi

Buharın havalandırma bacasından hızlı bir şekilde atılmasını sağlar.

60.72.592	Tip 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 ve 10-2/1 (Y :458 mm)
-----------	--

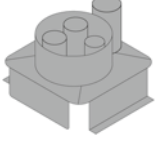
Tip 6-2/1 ve 10-2/1 aksesuarları



Ünite bağlantı kiti

Su giriş hortumundan (2 m) ve DN 50 su borularından oluşur.

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

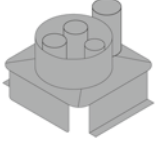


Atık gaz toplama sistemi

Atık gazların boru vasıtasıyla tavandaki havalandırma sistemine verilmesi için (atık gaz borusu çapı 180 mm).

70.01.432	Tip 6-2/1
-----------	-----------

70.01.586	Tip 10-2/1
-----------	------------



Akış emniyeti

Atık gazların boru vasıtasıyla bacaya verilmesi için (atık gaz borusu çapı 180 mm).

70.01.431	Tip 6-2/1
-----------	-----------

70.01.582	Tip 10-2/1
-----------	------------



RATIONAL USB bellek

42.00.162	Piştirme programları ve HACCP verileri için USB bellek 3.0
-----------	--

Tip 20-1/1 ve 20-2/1 aksesuarları



UltraVent (sadece elektrik versiyonlu pişirme sistemleri için)

Buharın toplanıp tahliyesi için yoğunlaştırma davlumbazı. Harici bağlantı gerekli değildir.

20-1/1: Elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G | D | Y: 880 | 929 | 337 mm

20-2/1: Elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G | D | Y: 1084 | 1134 | 337 mm

60.75.136	Tip 20-1/1
-----------	------------

60.75.137	Tip 20-2/1
-----------	------------



Buhar davlumbazı (sadece elektrik versiyonlu pişirme sistemleri için)

Buharların tahliyesi için hava tahliye davlumbazı. Harici bağlantı gereklidir.

Elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G | D | Y: 880 | 929 | 383 mm

60.76.219	Tip 20-1/1
-----------	------------



Mobil tepsi standı, tip 20-1/1

Zemin ünitelerin hızlı ve kolay bir şekilde doldurulmasını ve boşaltılmasını sağlar.

60.21.331	Standart, 20 raflı (ray mesafesi 65 mm)
-----------	---

60.21.287	15 raflı (ray mesafesi 84 mm)
-----------	-------------------------------

60.21.288	16 raflı (ray mesafesi 80 mm)
-----------	-------------------------------

60.21.289	17 raflı (ray mesafesi 74 mm)
-----------	-------------------------------

60.21.292	Pastane normu (400 × 600 mm), 16 raflı (ray mesafesi 81 mm)*
-----------	--

60.21.245	20 raflı, maksimum raf yüksekliği 1,60 m (ray mesafesi 62 mm)
-----------	---

60.21.291	20 raf, güçlendirilmiş HeavyDuty/Marine versiyonu (ray mesafesi 65 mm)
-----------	--

* Pişirme kabinindeki hava iletim sacının GN modeliyle fırın modeli 400 × 600 mm arasında farklılık gösterdiğini unutmayın. Hava iletim sacını, RATIONAL Servis Partnerinizden yedek parça olarak edinebilirsiniz.



Mobil tepsi standı, tip 20-2/1

Zemin ünitelerin hızlı ve kolay bir şekilde doldurulmasını ve boşaltılmasını sağlar.

60.22.490	Standart, 20 raflı (ray mesafesi 65 mm)
-----------	---

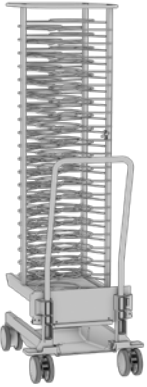
60.22.394	15 raflı (ray mesafesi 84 mm)
-----------	-------------------------------

60.22.395	16 raflı (ray mesafesi 80 mm)
-----------	-------------------------------

60.22.396	17 raflı (ray mesafesi 74 mm)
-----------	-------------------------------

60.22.368	20 raflı, maksimum raf yüksekliği 1,60 m (ray mesafesi 62 mm)
-----------	---

60.22.447	20 raf, güçlendirilmiş HeavyDuty/Marine versiyonu (ray mesafesi 65 mm)
-----------	--



Mobil tabak standı

Mobil tabak standlarında Finishing işlemiyle, hazır durumdaki (maksimum 31 cm çapında) tabaklar tamamlanabilir.

60.21.293	Tip 20-1/1, 60 tabak
-----------	----------------------

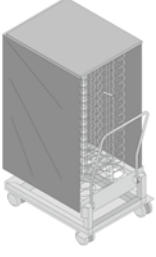
60.21.294	Tip 20-1/1, 50 tabak
-----------	----------------------

60.22.400	Tip 20-2/1, 120 tabak
-----------	-----------------------

60.22.399	Tip 20-2/1, 100 tabak
-----------	-----------------------

60.22.398	Tip 20-2/1, 84 tabak
-----------	----------------------

Tip 20-1/1 ve 20-2/1 aksesuarları



Banket için Finishing sistemleri

Finishing sistemi, Finishing uygulamasına hemen başlayabilmek için gereken önemli bütün aksesuarları içerir. Mobil

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



Termik örtü

Kullanılan özel yalıtım malzemeleri, yiyeceklerin Finishing sonrasında 20 dakikaya kadar sıcak olarak bekletilmesine olanak sağlar. Mıknatıslı basit kilit sistemi sayesinde kolayca açılıp kapatılır.

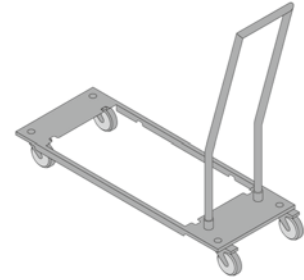
6004.1011	Tip 20-1/1
6004.1012	Tip 20-2/1



Mobil tepsi standı için yağ tahliye seti

Sadece isteğe bağlı entegre yağ tahliyesi seçeneğiyle birlikte kullanılabilir.

60.75.107	Tip 20-1/1
60.75.108	Tip 20-2/1



Kaplar için taşıma arabası

Dolu bidonların, bidonların/kapların güvenli şekilde taşınmasını sağlar.

60.73.309	Entegre yağ tahliyeli kaplar için taşıma arabası (Combi-Duo ve zemin üniteler)
-----------	--



Mobil tepsi standı için kol tutucusu

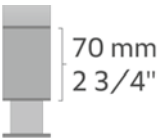
Mobil tepsi standı kollarının güvenli şekilde saklanması için. Kol tutucusu, ünitelerin teslimat kapsamına dahildir.

60.75.895	Tip 20-1/1, 20-2/1
-----------	--------------------

Mobil tepsi standı için giriş rampası

Giriş rampası sayesinde mutfak zeminindeki (% 3'e kadar olan) eğimler dengelenebilir. Böylece mobil tepsi standının bir yere takılmadan RATIONAL ünitesinin içine sürülmesi sağlanır.

60.21.262	Tip 20-1/1
60.22.380	Tip 20-2/1



Ünite yükseltme kiti

Ünitenin yerden yüksekliğini 70 mm artırır. Sadece mobil tepsi standı yükseltme parçasıyla birlikte kullanılır.

60.70.407	Tip 20-1/1, 20-2/1
-----------	--------------------

Mobil tepsi standı için ünite yükseltme kiti

Sadece ünite yükseltme kitiyle birlikte kullanılır.

60.21.297	Tip 20-1/1
60.22.386	Tip 20-2/1

Tip 20-1/1 ve 20-2/1 aksesuarları



USB merkez sıcaklık sensörleri

Harici ek merkez sıcaklık sensörleri USB bağlantısıyla kolayca bağlanabilir. Kolayca bağlanabilen harici merkez sıcaklık sensörü, iCombi Pro ünitesinde yemeğin gözetim altında tutulmasını sağlar veya iCombi Classic ünitesindeki dahili merkez sıcaklık sensörünün yerine kullanılabilir. Sous Vide merkez sıcaklık sensörü, vakum torbasıyla pişirme işlemi yaparken merkez sıcaklığının hassas şekilde izlenmesine olanak verir.

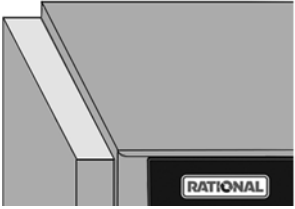
Genişletme seti ile harici bir merkez sıcaklık sensörü hijyen kurallarına uygun olarak bir diğer pişirme sistemine monte edilebilir.

60.76.316	Tezgah üstü ve zemin üniteler için Sous Vide merkez sıcaklık sensörü
60.76.318	Zemin üniteler için 1 harici merkez sıcaklık sensörü
60.76.876	USB merkez sıcaklık sensörü için genişletme seti

Merkez sıcaklık sensörü için konumlama yardımı.

Sıvı, yumuşak veya çok küçük parçalı ürünlerde merkez sıcaklık sensörünün doğru şekilde yerleştirilmesini kolaylaştırır. Konumlama yardımı, mobil tepsi standlarına ve tepsi rafıklarına tutturulabilir.

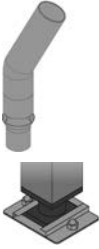
60.71.022	Tip 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 ve 20-2/1
-----------	--



Yan duvar için ısı plakası

Sonradan ısı plakası takılarak, ısı kaynaklarının (örneğin ızgara) yan duvarın yakınına yerleştirilmesi mümkün olur.

60.75.829	Sol ısı plakası, tip 20-1/1
60.75.826	Sol ısı plakası, tip 20-2/1



Yoğuşurma filtresi

Buharın havalandırma bacasından hızlı bir şekilde atılmasını sağlar.

60.75.326	Tip 20-1/1 ve 20-2/1 (Y :480 mm)
-----------	----------------------------------

20-1/1, 20-2/1 pişirme sistemleri için zemine sabitleme kiti

Pişirme sistemlerinin teslimat kapsamına dahildir.

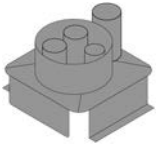
8700.0317	Tip 20-1/1 ve 20-2/1
-----------	----------------------



Ünite bağlantı kiti

Su giriş hortumundan (2 m) ve DN 50 su borularından oluşur.

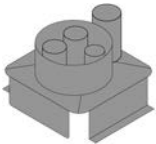
60.70.464	Tip XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1
-----------	--



Atık gaz toplama sistemi

Atık gazların boru vasıtasıyla tavadaki havalandırma sistemine verilmesi için (atık gaz borusu çapı 180 mm).

70.01.587	Tip 20-1/1
70.01.493	Tip 20-2/1



Akış emniyeti

Atık gazların boru vasıtasıyla bacaya verilmesi için (atık gaz borusu çapı 180 mm).

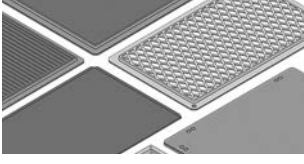
70.01.583	Tip 20-1/1
70.01.492	Tip 20-2/1



RATIONAL USB bellek

42.00.162	Pişirme programları ve HACCP verileri için USB bellek 3.0
-----------	---

Piştirme aksesuarları ve özel aksesuarlar



Aksesuar paketi

60.76.088	Izgara başlangıç kiti – İçeriği: 1 x çapraz desenli ve çizgili ızgara 1/1 GN, 1 x ızgara ve kızartma tepsisi 1/1 GN, 1 x CombiFry 1/1 GN, 1 x ızgara paslanmaz çelik 1/1 GN
60.76.089	Snack & Bake başlangıç kiti – İçeriği: 3 x kızartma ve fırınlama tepsisi deliksiz 1/1 GN, 1 x Multibaker 1/1 GN, 1 x granit emaye küvet 40 mm 1/1 GN

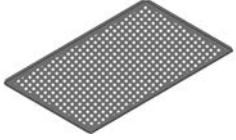


VarioSmoker

Tütsüleme kutusu, adaptör, adaptör rafı ve bağlantı kabloları ile birlikte. VarioSmoker, piştirme iCombi Pro (XS 6-2/3 için değil) sistemine USB üzerinden bağlanır, bir açma kapama anahtarı ile başlatılır ve akıllı piştirme fonksiyonları ile kontrol edilir. Tüm iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus ve CombiMaster'de cihazlarında manuel kullanım mevcuttur.

Elektrik bağlantısı 90 - 240 V, 50/60 Hz, 150 W

60.75.371	VarioSmoker, fiş tipi E/F ile
-----------	-------------------------------



Delikli fırın tepsileri

Yüksek ısı ileten fırın tepsileri, TriLax yapışmaz kaplama ile, 300 °C'ye varan sıcaklıklarda mükemmel fırınlama sonuçları için.

60.74.147	2/3 GN (325 × 354 mm)
6015.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)
6015.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)
6015.1000	Pastane normu 400 × 600 mm



Kızartma ve fırın tepsileri (deliksiz)

Yüksek ısı ileten fırın tepsileri, TriLax yapışmaz kaplama ile, 300 °C'ye varan sıcaklıklarda mükemmel piştirme ve fırınlama sonuçları için.

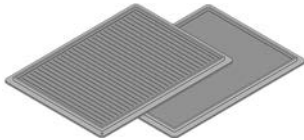
60.73.671	2/3 GN (325 × 354 mm)
6013.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)
6013.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)
6013.1003	Pastane normu 400 × 600 mm



Çapraz desenli ve çizgili ızgara

TriLax yapışmaz kaplamalı çapraz desenli ve çizgili ızgaranın bir tarafında klasik ızgara çizgileri, diğer tarafında orijinal Amerikan steakhouse çizgileri çıkar.

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



Izgara ve fırın tepsisi

Birden çok işlevle kullanılabilen, TriLax yapışmaz kaplamalı ızgara ve fırın tepsisi, kızartma, balık ve sebzeler üzerinde çapraz dokuda ızgara deseni elde edilir. Arka yüzünün kenarındaki çepeçevre çıkıntı sayesinde bol yağ ve su bırakan yiyeceklerin kızartılmasında idealdir.

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

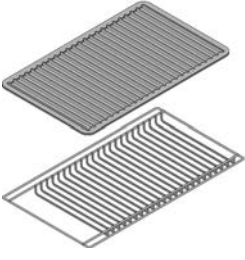


Izgara ve pizza tepsisi

TriLax yapışmaz kaplamalı, yüksek ısı iletme özelliğine sahip ızgara ve pizza tepsisi. 300 °C sıcaklığa kadar taze veya dondurulmuş hazır pizza, ekmek, pide ve gözlemeler için idealdir. Tepsinin arka yüzü, biftek, sebze veya balık ızgara yapmaya uygundur.

60.73.798	2/3 GN (325 × 354 mm)
60.70.943	1/1 GN (325 × 530 mm)
60.71.237	Pastane normu 400 × 600 mm

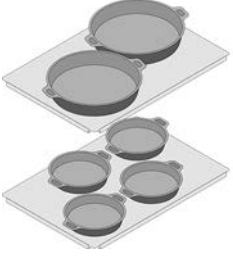
Piştirme aksesuarları ve özel aksesuarlar



Yükleme ızgaralı CombiGrill ızgara

TriLax yapışmaz kaplamalı CombiGrill ızgarayla kızartma, balık ve sebzeler üzerinde mükemmel bir ızgara deseni elde edersiniz. Önceden ısıtmak gerekmez. Paslanmaz çelikten yapılmış yüklem ızgarası, çok miktarda ince malzemenin önceden ısıtılan CombiGrill ızgara üzerinde pişirilmesini kolaylaştırır.

6035.1017	CombiGrill ızgara, 1/1 GN (325 × 530 mm)
60.73.848	CombiGrill ızgara için yüklem ızgarası 325 × 618 mm (für 1/1 GN (325 × 530 mm))



Kızartma ve fırın tava

Dalgali formdaki tabanı sayesinde eşit bir renklenme sağlar, ayrıca yapışmaz TriLax kaplama sayesinde ürünlerin yapışması önlenir. Büyük miktarda yüklemelerde taşıma tepsisi yardımıyla tavalara kolay ve güvenli bir şekilde taşınır.

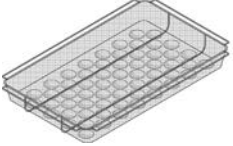
60.73.286	Küçük kızartma ve fırın tava seti (4 adet ve taşıma tepsisi)
60.73.287	Büyük kızartma ve fırın tava seti (2 adet ve taşıma tepsisi)
60.73.271	Kızartma ve fırın tava, küçük (16 cm çapta)
60.73.272	Kızartma ve fırın tava, büyük (25 cm çapta)
60.73.212	Kızartma ve fırınlama tava için 1/1 GN küçük taşıma tepsisi
60.73.216	Kızartma ve fırınlama tava için 1/1 GN büyük taşıma tepsisi



Multibaker

TriLax yapışmaz kaplamalı Multibaker, büyük miktarlarda sahanda yumurta, omlet, mücver ve tortilla vs. hazırlamak için uygundur.

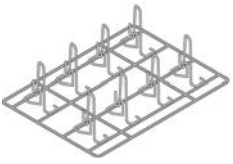
60.73.764	1/3 GN (325 × 265 mm) 2 gözlü
60.73.646	2/3 GN (325 × 354 mm) 5 gözlü
60.71.157	1/1 GN (325 × 530 mm) 8 gözlü



CombiFry

Önceden kızartılmış büyük miktarda ürün hazırlamak için.

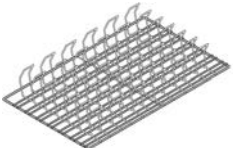
6019.1250	1/2 GN (325 × 265 mm)
60.73.619	2/3 GN (325 × 354 mm)
6019.1150	1/1 GN (325 × 530 mm)



Tavuk ve ördek Superspike

Piliç ve ördeklerin dik şekilde yerleştirilmesi, göğüs etinin sulu olmasını, derinin çıtır ve homojen şekilde esmerleşmesini sağlar.

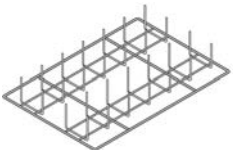
6035.1015	Kapasite: 4 adet, maksimum ağırlık 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)
6035.1016	Kapasite: 6 adet, maksimum ağırlık 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)
6035.1006	Kapasite: 8 adet, maksimum ağırlık 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)
6035.1010	Kapasite: 10 adet, maksimum ağırlık 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)
6035.1009	Ördek Superspike, kapasite: 8 adet, maksimum ağırlık 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)



Kaburga ızgarası

Kaburgaların kaburga ızgarası üzerine dikey olarak yerleştirilmesi sayesinde, kaburgaların gece piştirme modunda bile tam kapasitede ve gevrek bir şekilde pişirilmesi mümkün olur.

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

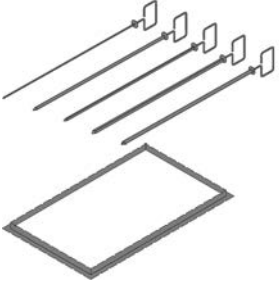


Patates fırınlama teli

RATIONAL'ın patates fırınlama teli sayesinde alüminyum folyo kullanmadan ve % 50 daha hızlı şekilde fırında patates veya bütün mısır hazırlayabilirsiniz.

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

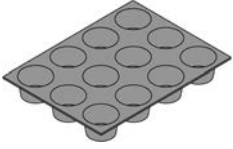
Piştirme aksesuarları ve özel aksesuarlar



Izgara ve tandori şişi

Balık ve tavuk parçaları, bütün balık veya fileto hazırlamak için paslanmaz çelik şişler ve bu şişlere uygun şiş çerçevesi. Kaliteli paslanmaz çelik malzeme sayesinde son derece sağlamdır. Bulaşık makinesinde kolayca temizlenir.

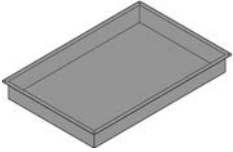
60.75.782	2/3 GN (325 × 354 mm) seti (1 şiş çerçevesi ve 5 farklı şiş)
60.72.414	1/1 GN (325 × 530 mm) seti (1 şiş çerçevesi ve 5 farklı şiş)
60.74.963	Izgara ve tandori şişi çerçevesi 2/3 GN (325 × 354 mm)
60.72.224	Izgara ve tandori şişi çerçevesi 1/1 GN (325 × 530 mm)
60.75.783	5 adet O kesitli 5 mm şiş, 265 mm uzunlukta, 2/3 GN (325 × 354 mm) için
60.75.784	5 adet □ kesitli 5 mm şiş, 265 mm uzunlukta, 2/3 GN (325 × 354 mm) için
60.75.785	5 adet 4 × 10 mm balık şişi, 265 mm uzunlukta, 2/3 GN (325 × 354 mm) için
60.72.416	3 adet O kesitli 5 mm şiş, 530 mm uzunlukta, 1/1 GN (325 × 530 mm) için
60.72.417	3 adet O kesitli 8 mm şiş, 530 mm uzunlukta, 1/1 GN (325 × 530 mm) için
60.72.418	3 adet □ kesitli 5 mm şiş, 530 mm uzunlukta, 1/1 GN (325 × 530 mm) için
60.72.419	3 adet □ kesitli 8 mm şiş, 530 mm uzunlukta, 1/1 GN (325 × 530 mm) için
60.72.420	3 adet 4 × 10 mm balık şişi, 530 mm uzunlukta, 1/1 GN (325 × 530 mm) için



Muffin kalıbı

Muffin kalıbı, son derece esnek malzemeden yapılmıştır. Örneğin sebzeli tart, balıklı börek, ekmeğin tatlısı, çılıbr, çok çeşitli tatlılar vb. için idealdir. Dolum hacmi yaklaşık 100 ml.

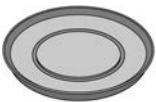
6017.1002	300 × 400 mm (1/1 GN (325 × 530 mm) için)
6017.1001	400 × 600 mm (2/1 GN (650 × 530 mm) ve pastane normu için)



Granit emaye küvetler

Çok iyi ısı iletimi sayesinde eşit kızarma elde edilir. Kapların köşelerinin tam kapasitede şekillendirilmiş olması sayesinde ürünün köşeleri de servis edilebilir. Özellikle tepside kek, yumurtalı yağlı hamurlar ve tepside pizza için uygundur.

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

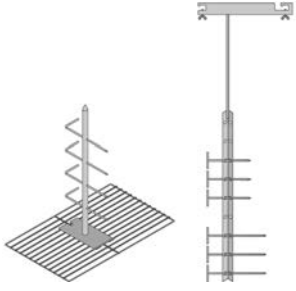


Pizza kalıbı

Dondurulmuş hazır pizzaların en kısa sürede pişirilmesini sağlayan, mobil tabak rafı için pizza kalıbı. Pizza kalıpları mobil tabak standına doldurulur ve tamamlama işlemiyle fırınlanıp tamamlanır.

60.71.158	Maksimum 280 mm çapa kadar pizzalar içindir
-----------	---

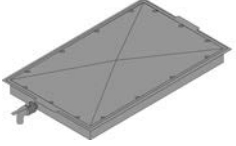
Piştirme aksesuarları ve özel aksesuarlar



Kuzu ve oğlak şişi (1 x kuzu veya 1 x oğlak)

Bütün kuzu veya oğlak hazırlamaya yarar. Şişe geçirip yerleştirmek yeterlidir.

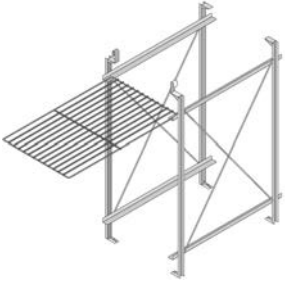
60.70.819	Tipler 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 en çok 12 kg (1/1 GN (325 × 530 mm)
6035.1003	Tip 20-1/1 en çok 30 kg (1 şiş ve askı)
6035.1002	Tip 20-2/1 en çok 30 kg (1 şiş ve askı, bütün kuzu veya oğlak için ikinci şiş isteğe bağlı seçenektir)
8710.1065	İsteğe bağlı ek şiş



Boşaltma musluklu yağ toplama kabı (kapak ve boşaltma hortumu dahil)

Izgara ve fırınlama sırasında akan yağı toplamak için idealdir. Yağ toplama kabı, kapatılabilen bilyeli musluğu ve boşaltma hortumu sayesinde kolayca ve güvenli bir şekilde boşaltılabilir.

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

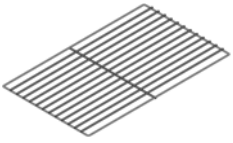


Pekin ördeği için tepsi raflığı

10-1/1 piştirme sistemleri için özel tepsi raflığı sayesinde, Pekin ördeği gibi asılı şekilde pişen ürünlerde ünitenin kapasitesi maksimuma çıkar. Üst raf, pakette yer alan paslanmaz çelik ızgara içindir. Pişecek malzeme kolayca bu ızgaraya asılabilir. Alt raf, damlayan yağların toplanmasını sağlayacak bir kap koymak içindir.

60.76.307	Pekin ördeği için tepsi raflığı seti (tepsi raflığı ve ızgara, 400 × 600 mm)
-----------	--

Gastronorm küvet



Izgara, paslanmaz çelik

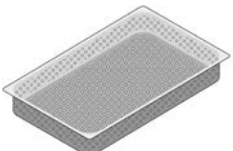
6010.2301	2/3 GN (325 × 354 mm)
6010.1101	1/1 GN (325 × 530 mm)
6010.2101	2/1 GN (650 × 530 mm)
6010.0103	Pastane normu 400 × 600 mm



Küvet, paslanmaz çelik

RATIONAL kaplarının malzeme kalınlığı, standart kaplardan % 33 daha fazladır. Bu sayede, büyük miktarda doldurulduğunda bile maksimum sağlamlık ve uzun kullanım ömrü sağlar. Kenar çıkıntıları sayesinde, yer tasarrufu sağlayacak şekilde üst üste istiflenebilir.

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



Delikli kap, paslanmaz çelik

6015.1165	1/1 GN (325 × 530 mm), 55 mm derinlikte
-----------	---

iCombi uyumluluk paketi

Aksesuarların farklı ünite serilerinde kullanılabilmesini sağlar.

Tip 6-1/1 ve 10-1/1

Giriş rayı ve taşıma arabasından oluşan uyumluluk paketi, yeni mobil tepsi standlarının 2004 yılından itibaren üretilen ünitelerde de kullanılabilmesini sağlar.

60.61.745	Standart taşıma arabasını içeren uyumluluk paketi, boyutlar G D Y: 525 911 990 mm tezgah üstü üniteler için
60.61.746	Yükseklik ayarlı taşıma arabasını içeren uyumluluk paketi, boyutlar G D Y: 525 911 800-1330 mm tezgah üstü üniteler için

Tip 6-2/1 ve 10-2/1

Giriş rayı ve taşıma arabasından oluşan uyumluluk paketi, yeni mobil tepsi standlarının kullanılabilmesini sağlar.

60.62.197	Standart taşıma arabasını içeren uyumluluk paketi, boyutlar G D Y: 735 996 990 mm tezgah üstü üniteler için
-----------	---

Tip 20-1/1

Merkezleme rayı, ünite yükseltme kiti ve mobil tepsi standından oluşan uyumluluk paketi, yeni mobil tepsi standlarının kullanılabilmesini sağlar.

60.21.335	Zemin üniteler için mobil tepsi standını içeren uyumluluk paketi, 20 raflı, maksimum raf yüksekliği 1,60 m (ray mesafesi 62 mm)
60.21.336	Zemin üniteler için standart mobil tepsi standını içeren uyumluluk paketi, 20 raflı (ray mesafesi 65 mm)
60.21.337	Zemin üniteler için mobil tepsi standını içeren uyumluluk paketi, 15 raflı (ray mesafesi 84 mm)
60.21.338	Zemin üniteler için mobil tepsi standını içeren uyumluluk paketi, 16 raflı (ray mesafesi 80 mm)
60.21.339	Zemin üniteler için pastane normunda mobil tepsi standını içeren uyumluluk paketi, 16 raflı (ray mesafesi 81 mm)
60.21.340	Tip 20-1/1 zemin üniteler için mobil tabak standını içeren uyumluluk paketi, 60 tabaklık
60.21.341	Tip 20-1/1 zemin üniteler için mobil tabak standını içeren uyumluluk paketi, 50 tabaklık

Tip 20-2/1

Merkezleme rayı, ünite yükseltme kiti ve mobil tepsi standından oluşan uyumluluk paketi, yeni mobil tepsi standlarının kullanılabilmesini sağlar.

60.22.497	Zemin üniteler için mobil tepsi standını içeren uyumluluk paketi, 20 raflı, maksimum raf yüksekliği 1,60 m (ray mesafesi 62 mm)
60.22.498	Zemin üniteler için standart mobil tepsi standını içeren uyumluluk paketi, 20 raflı (ray mesafesi 65 mm)
60.22.499	Zemin üniteler için mobil tepsi standını içeren uyumluluk paketi, 15 raflı (ray mesafesi 84 mm)
60.22.500	Tip 20-2/1 zemin üniteler için mobil tabak standını içeren uyumluluk paketi, 84 tabaklık
60.22.501	Tip 20-2/1 zemin üniteler için mobil tabak standını içeren uyumluluk paketi, 100 tabaklık
60.22.502	Tip 20-2/1 zemin üniteler için mobil tabak standını içeren uyumluluk paketi, 120 tabaklık

Adaptör kiti

Bir UltraVent, UltraVent Plus veya buhar davlumbazı SelfCookingCenter veya CombiMaster Plus üzerine kurulumu için.

SelfCookingCenter veya CombiMaster Plus 09/2011 - 05/2020

60.75.148	Tip 61 ve 101 için adaptör kiti, sadece elektrikli tek üniteler
60.75.149	Tip 62 için adaptör kiti, sadece elektrikli tek üniteler
60.76.604	Tip 102 için adaptör kiti, sadece elektrikli tek üniteler
60.75.150	Tip 201 için adaptör kiti, sadece elektrikli üniteler
60.75.151	Tip 202 için adaptör kiti, sadece elektrikli üniteler

04/2004 tarihinden 09/2011 tarihine kadar SelfCookingCenter veya CombiMaster Plus

60.76.837	Tip 61 ve 101 için adaptör kiti, sadece elektrikli tek üniteler
-----------	---

RATIONAL USB bellek

Pişirme programları ve HACCP verileri için USB 2.0 bellek, SelfCookingCenter ve CombiMaster Plus için.

42.00.386	USB 2.0 bellek
-----------	----------------

Combi-Duo Universal uyumluluk paketleri

2004 yılından itibaren SelfCookingCenter veya CombiMaster Plus ile iCombi

Lütfen bir Combi-Duo kiti ve alttaki ünite de kullanılacak hava tahliye sistemini seçin.

				Üstteki pişirme sistemi iCombi					Alttaki ünitenin hava tahliye sistemi
				Elektrikli			Gazlı		
				XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1	
09/2011 tarihinden 05/2020 tarihine kadar SelfCookingCenter veya CombiMaster Plus	Kapısı sağa açılan	Elektrikli	XS	A	–	–	–	–	–
			61	P*	N	–	N	–	V*
			101	P*	N	–	N	–	V*
			62	Q*	Q*	O	Q*	O	V*
			102	Q*	–	O	–	O	V*
		Gazlı	61	P	P	–	P	–	T
			101	P	–	–	–	–	T
			62	Q	Q	Q	Q	Q	T
			102	Q	–	–	–	–	T
	Kapısı sola açılan	Elektrikli	XS	B	–	–	–	–	–
			61	R	R	–	R	–	V
			101	R	–	–	–	–	V
			62	S	S	S	S	S	V
			102	S	–	–	–	–	V
		Gazlı	61	R	R	–	R	–	T
			101	R	–	–	–	–	T
			62	S	S	S	S	S	T
			102	S	–	–	–	–	T
04/2004 tarihinden 09/2011 tarihine kadar SelfCookingCenter veya CombiMaster Plus	Kapısı sağa açılan	Elektrikli	61	P	P	–	P	–	W
			62	Q	Q	Q	Q	Q	W
		Gazlı	61	P	P	–	P	–	U
			62	Q	Q	Q	Q	Q	U
	Kapısı sola açılan	Elektrikli	61	R	R	–	R	–	W
			62	S	S	S	S	S	W
		Gazlı	61	R	R	–	R	–	U
			62	S	S	S	S	S	U

A	60.73.768	Combi-Duo üstte tip XS 6-2/3, altta tip XS 6-2/3, kapısı sağa açılan
B	60.74.276	Combi-Duo üstte tip XS 6-2/3, altta tip XS 6-2/3, kapısı sola açılan
N	60.76.500	Combi-Duo, üstte tip 6-1/1 elektrikli/gazlı, altta tip 61, 101 elektrikli, kapısı sağa açılan, uyumluluk modeli
O	60.76.575	Combi-Duo, üstte tip 6-2/1 elektrikli/gazlı, altta tip 62, 102 elektrikli, kapısı sağa açılan, uyumluluk modeli
P	60.74.524	Combi-Duo Universal, üstte tip XS 6-2/3 veya tip 6-1/1 elektrikli/gazlı, altta tip 61 elektrikli/gazlı, kapısı sağa açılan, uyumluluk modeli
Q	60.74.797	Combi-Duo Universal, üstte tip XS 6-2/3 veya tip 6-1/1 elektrikli/gazlı, altta tip 62 elektrikli/gazlı, kapısı sağa açılan, uyumluluk modeli
R	60.74.930	Combi-Duo Universal, üstte tip XS 6-2/3 veya tip 6-1/1 elektrikli/gazlı, altta tip 61 elektrikli/gazlı, kapısı sola açılan, uyumluluk modeli
S	60.74.953	Combi-Duo Universal, üstte tip XS 6-2/3 veya tip 6-1/1 elektrikli/gazlı, altta tip 62 elektrikli/gazlı, kapısı sola açılan, uyumluluk modeli
T	60.76.756	Atık gaz kasası 09/2011 tarihinden 05/2020 tarihine kadar tip 61, 101, 62, 102 gazlı
U	60.76.757	Atık gaz kasası 04/2004 tarihinden 09/2011 tarihine kadar tip 61, 101, 62, 102 gazlı
V	60.76.733	09/2011 tarihinden 05/2020 tarihine kadar hava tahliye borusu tip 61, 101, 62, 102 elektrikli
W	60.76.735	04/2004 tarihinden 09/2011 tarihine kadar hava tahliye borusu tip 61, 101, 62, 102 elektrikli

* Hava tahliye bacası elektrik V sadece Combi-Duo Kit P ve Q'da gereklidir.

Combi-Duo Universal uyumluluk paketleri

Combi-Duo davlumbazlar için adaptör kiti

iCombi özellikli bir Combi-Duo, bir SelfCookingCenter veya 09/2011 ile 05/2020 arasında bir CombiMaster Plus üzerine montaj için.

60.76.659	Tip 61, 101, 62 ve 102 elektrikli
-----------	-----------------------------------

iCombi özellikli bir Combi-Duo, bir SelfCookingCenter veya 04/2004 ile 09/2011 arasında bir CombiMaster Plus üzerine montaj için.

60.76.883	Tip 61, 101, 62 ve 102 elektrikli
-----------	-----------------------------------

Bir iCombi ünitesinin bir SelfCookingCenter veya CombiMaster Plus ile kombinasyonu için alt konstrüksiyon modelleri

Yeni bir Combi-Duo kombinasyonu söz konusuysa lütfen aşağıdaki seçeneklerden birini seçin.

Alttaki ünite bir SelfCookingCenter veya CombiMaster Plus tip 61 veya tip 101 ise

60.60.349	Ayaklı
60.60.968	Tekerlekli mobil
60.31.649	Combi-Duo üstte tip 61, altta tip 61 için UG I tezgah

Alttaki ünite bir SelfCookingCenter veya CombiMaster Plus tip 62 veya tip 102 ise

60.60.392	Ayaklı
60.60.513	Tekerlekli mobil
60.31.650	Combi-Duo üstte tip 62, altta tip 62 için UG I tezgah

iCombi ünitesinin onay işaretleri

Aşağıdaki onay damgaları pişirme sistemlerimizin, bağımsız test ve sertifikasyon kurumlarının belirlediği kılavuz ilkelere ve standartlara uygun olduğunu onaylar. Böylece bir bakışta, güvenlik teknolojisiyle ilgili ulusal ve uluslararası gereklerin yerine getirildiğini, olağanüstü ürün kalitesine önem verdiğimizizi ve buna kanıtlanabilir şekilde uyduğumuzu görürsünüz. Daha ayrıntılı bilgi için ayrıca bkz. rational-online.com.



CE uygunluğu, Avrupa pazarında piyasaya sürülen ürünlere ilişkin temel güvenlik gerekliliklerini tanımlar.



EnergyStar, gönüllülük esasına göre uygulanan uluslararası bir işaretleme programıdır. EPA ve ABD Enerji Bakanlığı'nın elektrik tasarruf ölçütlerine dayalı olarak, enerji verimliliği özellikle yüksek olan ürünleri sertifikalar.



KIWA, Avrupa pazarına ve elektrik, gaz ve suyla ilgili cihazların testine, muayenesine ve sertifikalanmasına odaklanmıştır. Cihazlar ayrıca, belirli kalite ve güvenlik gerekliliklerine göre de test edilir.



NSF-HCV, Avrupa'da gıda maddesi hazırlamakta kullanılan cihazların hijyenik güvenliğini sertifikalar.



CSA, Kuzey Amerika'da uygulanan ve yeni cihazların piyasaya sürülmesinde gaz onayıyla ilgili bütün yasal düzenlemelere tamamen uyulduğunu belirten bir onay işaretidir.



NSF, dünya çapında yeni cihazların piyasaya sürülmesinde NSF/ANSI hijyen standartlarına uyulmasını garantiler.



UL, ABD'de pazarlanan elektrikli ürünlerin güvenliğini değerlendirir ve sertifikalar.



QA, Hollanda'da gazlı cihazlar için, cihazların yürürlükteki kalite, fonksiyonallite ve güvenlik gerekliliklerini yerine getirdiğini sertifikalayan bir kalite damgasıdır.



Bu sertifika, İsviçre pazarında gaz ve su alanındaki cihazlardaki kalite, güvenlik ve kullanım özelliklerine ilişkin şartları tanımlar.



EAC, Avrupa kalite ve güvenlik şartlarına göre cihazlara ilişkin en önemli gereklilikleri belirler.



Japonya pazarına yönelik elektroteknik cihazların, PSE güvenlik standartlarının belirlenmiş olan şartları yerine getirmesi gerekir.



JIA, Japonya pazarında içme sularının korunması konusunda belirlenmiş olan şartların yerine getirilmiş olduğunu belgeler.



JIA kontrol kurumu, Japonya pazarı için gazlı cihazları test eder ve sertifikalar.



KTL, Kore pazarında elektrikli cihazlarda ürün güvenlik gerekliliklerine uyulduğunu onaylar.



KGS, Kore normlarına göre gazlı cihaz onayı verilmesi için gereken temel şartları onaylar.



Watermark, Avustralya pazarına yönelik cihazların, kullanıma uygun olduğunu ve gereken onaya sahip olduklarını güvence altına almak üzere cihazları sertifikalar.



AGA, Avustralya pazarına yöneliktir ve gazlı cihazların Avustralya gaz güvenlik standartlarına uygun olmasını güvence altına alır.



INMETRO, Brezilya'da 20 kW'ın altındaki bütün elektrikli cihazları veya bileşenlerini kapsar.



IRAM, elektronik, gaz, mekanik, hijyen, güvenlik ve gıda konularında Arjantin pazarındaki onay şartlarını belirler.



DNV GL, cihazların gemi modellerini sertifikalayan uluslararası bir sınıflandırma kurumudur.

iCombi donanım özellikleri

Fonksiyonlar	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Kümes hayvanları, et, balık, yumurtalı yemekler, garnitürler, unlu mamul ve Finishing işletim modları ve haşlama, tavada kızartma, fırınlama, ızgaradan oluşan pişirme yöntemi aracılığıyla, istenen sonucun basitçe girilmesi ve ideal pişirme ve fırınlama sürecinin otomatik olarak uyarlanması sağlayan iCookingSuite.	●	●	●	–	–
Seçilen kullanım dilinden bağımsız olarak pişirme parametrelerine ilişkin ülkeye özel hazır ayarlar. Başka ülkelere özel hazır ayarları içeren uygulama örnekleri seçilebilir.	●	●	●	–	–
Cockpit: Sürmekte olan akıllı pişirme sürecinin pişirme adımlarının gösterimi. O sırada yürütülen pişirme adımının gösterilmesi.	●	●	●	–	–
Messenger: Pişirme ve fırınlama işlemi üzerinde o sırada yapılan otomatik uyarlamalar hakkında bilgi verir ve mesaj pencereleri aracılığıyla müdahale talimatlarını görüntüler.	●	●	●	–	–
Daha hızlı soğutma sağlamak üzere akıllı iklim oluşturmak için su püskürtmeli (seçilebilir) otomatik soğutma fonksiyonu.	●	●	●	–	–
Pişirme kabininin hızlı ve güvenli şekilde soğutulması için manuel olarak seçilebilen soğutma fonksiyonu	●	●	●	●	●
Sürmekte olan akıllı pişirme süreçlerine istendiği zaman aktif olarak müdahale etmek ve pişirme parametreleri üzerinde değişiklik yapmak mümkündür.	●	●	●	–	–
Akıllı pişirme süreçlerinden iProductionManager sistemine veya manuel pişirmeye geçiş. Manuel pişirmeyle iProductionManager arasında geçiş.	●	●	●	–	–
iProductionManager: Tüm üretim sürecini akıllı ve esnek şekilde organize eder. Hangi ürünlerin bir arada hazırlanabileceği gösterilir ve karışık yüklemde bile her raf ayrı ayrı gözetim altında tutulur. Bir yemeğin üniteye konması veya üniteden alınması gerektiğinde size belirtir. Reçeteler o sırada veya ileride başlatılacak şekilde yerleştirilir, otomatik sıralama en kısa süreye veya en düşük enerji tüketimine göre optimizasyon yapar. Alternatif: Reçeteler, seçilen bir hedef zamanda tamamlanacak şekilde sıralanır.	●	●	●	–	–
Raf gösterimi iProductionManager – Hangi rafın yükleneceğini veya boşaltılacağı gösterilir. iCookingSuite veya manuel mod – Pişirme sürecinin, ön ısıtma aşamasının tamamlandığı, pişirme sürecinin sona erdiği veya müdahale etmek gerektiği gibi adımları, LED aydınlatmayla gösterilir.	–	●	–	–	–
Akıllı ön ısıtma ve yükleme yönetimi: Belirli pişirme sonucunda bekleme süresi olmadan ürüne bağlı, anında yükleme.	●	●	●	–	–
iDensityControl: Akıllı iklim yönetimi, akıllı sensörler, yüksek performanslı ısıtma sistemi, taze buhar jeneratörü ve aktif nem alma fonksiyonu aracılığıyla her zaman uygun pişirme kabini iklimini oluşturur. Akıllı hava sirkülasyonu sayesinde enerji her zaman, tam olarak ihtiyaç duyulan yere aktarılır.	●	●	●	–	–
ClimaPlus: İtinahlı nem ölçümü, 10 kademeli ayar ve kontrol	–	–	–	●	●
Yüksek oranda etkili, aktif nem alma fonksiyonu: Saniyede 105 l ye varan kapasitesi sayesinde en iyi pişirme sonuçları elde edilir	●	●	●	●	●
Şu işletim modlarına sahip buharlı kombi fırın modu: 30 °C–130 °C buhar, 30 °C–300 °C kuru hava, 30 °C–300 °C buharla kuru hava kombinasyonu.	●	●	●	●	●
Hazır tabaklı ziyafet, açık büfe, à la carte vb. için otomatik akıllı Finishing işlemi.	●	●	●	–	–
Hazır tabaklı ziyafet ve kuvetler için Finishing programları.	–	–	–	●	●
Düşük sıcaklıkta pişirme (geceleri de)	●	●	●	–	–
Büyük et parçalarının özenli bir şekilde pişirilmesi için Delta T tekniği (geceleri de).	●	●	●	●	●
VarioSmoker kullanımında akıllı tütsüleme yöntemleri (20-2/1 için tavsiye edilmez)	–	●	●	–	–

Kullanılamaz | □ Aksesuardır

iCombi donanım özellikleri

Kumanda	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Seçilen iCookingSuite pişirme işlemlerinden ve manuel programlardan oluşan en sık kullanılan 10 programı içeren listeye başlangıç ekranındaki yıldız sembolünden kolayca ulaşılır.	●	●	●	–	–
Bireysel kullanım davranışına uyarlanan kapsamlı ayar seçenekleri.	●	●	●	–	–
Ünite ve kullanım yapılandırmasının bireysel bazda yapılmasını sağlayan, kullanıcıya özel MyDisplay profillerinin kaydedilmesi.	●	●	●	–	–
Bireysel olarak yapılandırılabilen, kullanıcıya özel kumanda göstergesi (resimler, metinler vb.)	●	●	●	–	–
Alarm sesi ve ekran kontrastı ayarlanabilir.	●	●	●	–	–
Enerji, dil, ağ ve sistem ayarları gibi kapsamlı ayar seçenekleri.	●	●	●	–	–
10,1" renkli TFT ekran ve kapasitif cam dokunmatik ekran, basit parmak dokunma hareketleriyle kolay ve sezgisel kullanım sağlayan kolay anlaşılır semboller	●	●	●	–	–
Ayar yapmak ve girişleri onaylamak için basma fonksiyonlu çevirmeli merkezi ayar düğmesi. Listede ayrıca kaydırma ve pişirme programlarını basarak seçmek mümkün	●	●	●	●	●
4,3" renkli ekran, basit semboller ve ekran düğmeleri yardımıyla kolay kullanım.	–	–	–	●	●
Kullanıcıya bağlı olarak ayarlanabilen kullanım ve program kilidi (3 kademeli).	●	●	●	–	–
Program kilidi.	–	–	–	–	–
Pratik ipuçları ve kapsamlı uygulama örnekleri içeren dijital kullanım kılavuzu, pişirme süreçleri doğrudan kılavuzdan başlatılabilir.	●	●	●	–	–
Başka bir iCombi Pro ünitesine, ergonomik şekilde başka bir iCombi Pro ekranı üzerinden kumanda etme, örneğin Combi-Duo ünitesinde.	●	●	●	–	–
Pişirme sistemlerinin gözetimi ConnectedCooking sistemi yardımıyla uzaktan PC, akıllı telefon veya tablet bilgisayardan yapılabilir	●	●	●	–	–
Pişirme sistemlerinin gözetimi ConnectedCooking sistemi aracılığıyla PC, akıllı telefon veya tablet bilgisayardan yapılabilir	–	–	–	○	○
55'ten fazla dilde kullanım yönlendirmesi seçilebilir.	●	●	●	–	–
Açık ve net semboller yardımıyla kullanım yönlendirmesi.	●	●	●	●	●
Çalışma modları, sıcaklık, merkez sıcaklığı ve saat/dakika ayarı için çevirmeli ayar düğmesi.	–	–	–	–	–

Kullanılamaz | □ Aksesuardır

iCombi donanım özellikleri

Temizlik, bakım ve işletim güvenliği	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
iCareSystem: Ünitenin o sıradaki kirlilik düzeyini algılayan, ideal temizlik kademesini ve temizlik maddesi miktarını öneren akıllı temizleme ve kireç giderme sistemi.	●	●	●	–	–
12 dakikada ultra hızlı temizlik (iCombi Pro XS 6-2/3: <30 dakika)	●	●	●	–	–
Her biri normal veya kaynakları koruyan ekonomik program olarak çalıştırılabilen hafif, orta ve güçlü temizleme.	●	●	●	–	–
Tabletli veya tabletsiz yıkama.	●	●	●	–	–
Otomatik kireç giderme: Suyun yumuşatılması gerekmez, buhar jeneratöründeki kirecin manuel olarak giderilmesine gerek yoktur.	●	●	●	●	●
Kullanıcı alışkanlıklarına bağlı otomatik temizleme talimatı.	●	●	●	–	–
O sıradaki temizleme adımı ve kalan temizleme süresi görüntülenir.	●	●	●	–	–
Haftalık ünite temizlik planı: Pişirme sistemlerinin temizlenmesi için manuel olarak oluşturulabilen haftalık program.	●	●	●	–	–
Temizlik kumandası ve gözetimi ConnectedCooking sistemi yardımıyla PC, akıllı telefon veya tablet bilgisayardan yapılabilir.	●	●	●	–	–
Care-System ile otomatik temizlik: Pişirme kabini ve buhar jeneratörü için temizlik ve bakım sistemi.	–	–	–	●	●
Otomatik 4 temizlik programı: Hafif, orta veya güçlü temizleme, tabletsiz durulama.	–	–	–	●	●
Her temizlik programı için tavsiye edilen Active Green temizlik tableti ve bakım tableti sayısı gösterilir.	●	●	●	●	●
Seçilen temizleme programı ve kalan temizleme süresi görüntülenir.	–	–	–	●	●
Maksimum işletim güvenliği sağlayan katı bakım ve temizlik maddeleri.	●	●	●	●	●
Active Green temizlik tabletleri (numune paket) ve bakım tabletleri (numune paket)	●	●	●	●	●
Temizlik tabletleri (numune paket) ve parlaticı tabletleri (numune paket)	–	–	–	–	–
Otomatik geri çekme özelliğine sahip, ayarlanabilen su huzmeli (nokta huzme ve duş tipi püskürtme) ve entegre su kesme fonksiyonlu ergonomik el duşu.	–	●	●	●	●
Geri çekme otomatikli, entegre su kesme fonksiyonlu, kademesiz tazyik ayarlı entegre el duşu.	●	–	–	–	–
Ekranda kireç giderme talebi.	–	–	–	–	–
Menü yönlendirmeli kireç giderme programı.	–	–	–	–	–
Otomatik servis mesajı gösterimli Servis Teşhis Sistemi (SDS).	●	●	●	●	●

Kullanılamaz | ☐ Aksesuardır

iCombi donanım özellikleri

Donanım özellikleri	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
6 noktadan ölçümlü merkez sıcaklık sensörü.	●	●	●	–	–
1 noktadan ölçümlü merkez sıcaklık sensörü.	–	–	–	●	●
Seçilebilen minimum ve maksimum merkez sıcaklığı, sistem ayarlarından bireysel olarak belirlenebilir.	●	●	●	–	–
Merkez sıcaklık sensörü için konumlama yardımı.	●	□	□	□	□
Harici USB merkez sıcaklık sensörü.	–	□	□	□	□
Vakumlu pişirme için harici Sous Vide – USB merkez sıcaklık sensörü.	–	□	□	□	□
12 adede kadar adımlı 1200 program istendiği gibi programlanabilir ve adlandırılabilir.	●	●	●	–	–
12 adede kadar adımlı 100 program istendiği gibi programlanabilir ve adlandırılabilir.	–	–	–	●	●
6 adede kadar adımlı 100 program istendiği gibi programlanabilir.	–	–	–	–	–
Manuel darbeli buharlama fıskiyesi.	●	●	●	–	–
İstenen tam buhar püskürtme seviyesi, kuru hava veya kombinasyon işletim modlarında 30 °C–260 °C aralığında 4 kademe programlanabilir.	●	●	●	–	–
Programlanabilen 5 farklı hava hızı.	●	●	●	●	●
Yükleme miktarını otomatik olarak algılayan akıllı pişirme süreçleri.	●	●	●	–	–
Sıcaklık birimi °C veya °F olarak ayarlanabilir.	●	●	●	●	●
Dijital sıcaklık göstergesi.	●	●	●	●	●
Gerçek ve nominal değer göstergesi.	●	●	●	●	●
Dijital zamanlama saati, sürekli ayarlı 0–24 saat.	●	●	●	●	●
24 saatlik gerçek zaman saati.	●	●	●	●	●
Saat/dakika veya dakika/saat cinsinden saat ayarı.	●	●	●	–	–
Saat/dakika cinsinden saat ayarı.	–	–	–	●	●
Tarih ve saat ayarlı otomatik başlatma zamanı ön seçimi.	●	●	●	–	–
Otomatik su doldurmalı yüksek kapasiteli taze buhar jeneratörü.	●	●	●	●	●
Son derece sessiz, yüksek kapasiteli fanlı brülör sistemi (sadece gazlı modellerde).	–	●	●	●	●
Buharlı otomatik yıkama sistemi.	●	●	●	●	●
Ters yönde de çalışabilen yüksek kapasiteli fanlarla sağlanan dinamik hava sirkülasyonu (6 rafli modellerde 1 fan çarkı, 10 rafli modellerde: 2 fan çarkı, 20 rafli modellerde: 3 fan çarkı)	●	●	●	●	●
Kurulum yerine (deniz seviyesinden yükseklik) adapte olan otomatik kalibrasyon (otomatik test dahil).	●	●	●	●	●
Buharda pişirme modunun coğrafi irtifaya otomatik olarak adaptasyonu sayesinde en iyi buharlı pişirme sonuçları	●	●	●	●	●
İhtiyaca göre otomatik olarak ayarlanan enerji beslemesi.	●	●	●	●	●
Çıkartılabilen hava iletim sacı.	●	●	●	●	●
Maksimum kullanım güvenliği ve hızlı yön değiştirme sağlayan entegre fan freni.	●	●	●	●	●
Ek yağ filtresine gerek bırakmayan santrifüjlü yağ ayrıştırma sistemi.	●	●	●	●	●
Arkadan havalandırılmalı 3 camlı pişirme kabini kapısı, ısı yansıtıcı özel kaplama ve kolay temizlik için döndürülebilen iç camlar.	●	●	●	–	–
Arkadan havalandırılmalı 2 camlı pişirme kabini kapısı, ısı yansıtıcı özel kaplama ve kolay temizlik için çevrilebilen iç cam.	–	–	–	●	●
Maksimum çalışma güvenliği için (tezgah üstü ünitelerde) 110°/180° ve (zemin ünitelerde) 120°/180° kapı durdurma özelliği.	●	●	●	●	●
Temassız kapı kontak şalteri.	●	●	●	●	●
Yükleme ve pişirme sırasında kapı açılma sürelerinin alarm fonksiyonlu gözetimi.	●	●	●	–	–
RATIONAL davlumbazın veya yoğunlaştırma davlumbazının sonradan çalışmaya devam etme süresi istendiği gibi ayarlanabilir.	●	●	●	–	–
Kolayca değiştirilebilen geçme kapı sızdırmazlık elemanı.	●	●	●	●	●
Mobil tepsi standı için giriş yardımcıları.	–	–	●	–	●
Boylamasına raflar tip XS 6-2/3, 1/2, 1/3, 2/3 GN küvetlere uygundur, kapının açılması ve döndürülmesi sırasında minimum enerji kaybı ve yer ihtiyacı.	●	–	–	–	–

iCombi donanım özellikleri

Donanım özellikleri	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Boylamasına raflar tip 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1, 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 GN küvetlere uygundur, kapının açılması ve döndürülmesi sırasında minimum enerji kaybı ve yer ihtiyacı.	–	•	•	•	•
Boylamasına raflar tip 6-1/1 ve 10-1/1, pastane normu 400 × 600 mm) için uygundur, kapının açılması ve döndürülmesi sırasında minimum enerji kaybı ve yer ihtiyacı.	–	○	–	○	–
Boylamasına raflar tip 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1, 2/1, 1/1, 2/4 GN küvetlere uygundur, kapının açılması ve döndürülmesi sırasında minimum enerji kaybı ve yer ihtiyacı.	–	•	•	•	•
Derzsiz, tekne şeklinde hijyenik pişirme kabini, yuvarlatılmış köşeler, akış emniyeti.	•	•	•	•	•
LED pişirme kabini ve raf aydınlatması.	•	•	•	•	•
Yağ toplama teknesi için ek raylı, çıkartılabilen tepsi raflığı.	–	•	–	•	–
Döndürülebilen ve çıkartılabilen tepsi standı.	•	–	–	–	–
Kolay yükleme için çentikli, U şeklinde raf rayları.	–	•	•	•	•
L şeklinde raf rayları.	–	○	–	○	–
Mobil tepsi standı paketi.	–	○	–	○	–
Combi-Duo için mobil tepsi standı paketi.	–	○	–	○	–
Mobil tepsi standında çift taraflı sabitleme, boşaltma sistemli damlama teknesi, ikiz tekerlekler (2 tanesi park frenli), tekerlek çapı 125 mm, metal kısımları paslanmaz çelikten.	–	–	•	–	•
Optimize edilmiş entegre sızdırmazlık mekanizmalı pişirme kabini kapısı, mobil tepsi standsız işletim sırasında buhar kaçırmaz.	–	–	•	–	•
İç ve dış malzemeler DIN 1.4301 paslanmaz çelik.	•	•	•	•	•
HACCP ve servis verilerinin dışa aktarılmasını ve pişirme programlarının RATIONAL USB belleğe aktarılmasını sağlayan, ayrıca yazılım güncellemesi yapmayı kolaylaştıran, USB bağlantı noktası.	•	•	•	•	•
Ürün sepetlerinin yüklenmesi, başlangıç sayfasının kişiselleştirilmesi için USB bağlantı noktası üzerinden resim yükleme olanağı.	•	•	•	–	–
Örneğin suyun azaldığını gösteren çalışma ve uyarı göstergeleri.	•	•	•	•	•

Kullanılamaz | ☐ Aksesuardır

iCombi donanım özellikleri

Bağlantı, kurulum ve onay işaretleri	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Enerji optimizasyon sistemlerine bağlantı imkanı (sadece 3 NAC 400 V ve 3 NAC 415 V gerilimleri için)	○	○	○	○	○
Örneğin bina havalandırma sistemi veya sinyal sistemi için çalışma göstergesine bağlantı / potansiyelsiz kontaklar.	○	○	○	—	—
Modern bulut tabanlı ConnectedCooking ağ bağlantı çözümünün kullanılması için WiFi arabirimi.	●	●	●	○	○
ConnectedCooking sistemine bağlantı için Ethernet arabirimi.	●	●	●	○	○
Uygunluk beyanı: CE	●	●	●	●	●
Elektrik güvenliği: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●
Enerji verimliliği: Energy Star	●	●	●	●*	—
Gaz güvenliği: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	—	●	●	●	●
Ünite / Kullanım emniyeti : 2006/42/EC makine direktifi uyarınca kontrol edilmiştir.	●	●	●	●	●
Genel hijyen: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●
Pişirme sistemleri ve temizlik maddeleri için Kosher sertifikası.	●	●	●	●	●
İçme suyu koruması: SVGW, KIWA, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●
Alman Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●
VO 1935/2004/AT uyarınca gıda maddelerine uyumlu pişirme aksesuarları.	●	●	●	●	●
SVGW, EN1717 uyarınca sabit atık su bağlantısı.	●	●	●	●	●
IPX 5 su püskürmesi ve tazyikli su koruması.	●	●	●	●	●
Yüksekliği ayarlanabilen ünite ayakları.	—	—	●	—	●
Çepeçevre sızdırmazlık elemanlı ünite kaidesi.	●	●	—	●	—
700 mm derinlikte çalışma tezgahı üzerine yerleştirilebilir (6-1/1 ve 10-1/1)	●	●	—	●	—
600 mm derinlikte çalışma tezgahı üzerine yerleştirilebilir	●	—	—	—	—
Duvara montaj aparatı (XS 6-2/3 ve 6-1/1)	●	●	—	●	—
Zemine tespit.	—	—	●	—	●
İstek üzerine özel voltaj seçenekleri.	○	○	○	○	○
Sıvı gaz veya doğalgaz.	—	●	●	●	●

rikli pişirme sistemleri için mevcuttur.

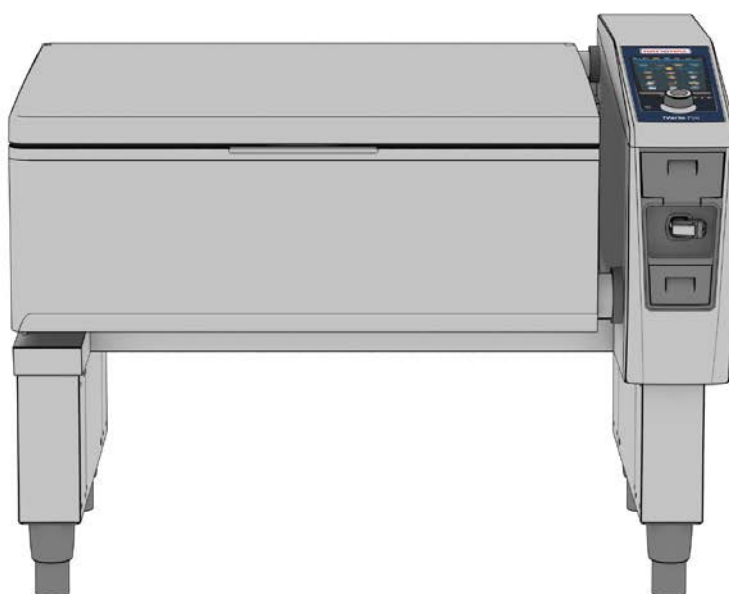
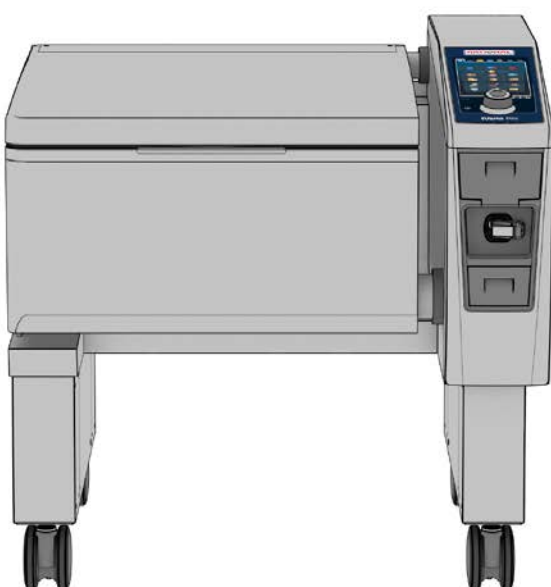
Kullanılamaz | □ Aksesuardır

iCombi donanım özellikleri

Hijyen, çalışma güvenliği ve ergonomi	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Buhar jeneratörü ve kuru hava ısıtıcısı için emniyet sıcaklık sınırlayıcısı.	●	●	●	●	●
Gözetimsiz kullanım için ulusal ve uluslararası standartlara göre test edilmiştir.	●	●	●	●	●
Sola açılan pişirme kabini kapısı	○	○	–	○	–
Tek elle kullanıma uygun, emniyet mandallı ve sağ/sol fonksiyonlu ergonomik kapı kolu.	●	●	–	●	–
Tek elle kullanıma uygun, emniyet mandallı ve kilitleme mekanizmalı ergonomik kapı kolu.	–	–	●	–	●
Maksimum raf yüksekliği 1,60 m (tezgah üstü ünitelerde uygun orijinal RATIONAL alt dolap üzerinde)	●	●	○	●	○
Combi-Duo kiti: Pişirme sistemleri üst üste yerleştirilebilir (yerleştirme şekline göre maksimum 1,60 m raf yüksekliği).	□	□	–	□	–
Kapı emniyet kilidi.	○	○	○	○	○
Entegre yağ tahliyesi.	–	○	○	○	○
SecurityLine (güvenlik/cezaevi modeli)	–	○	○	○	○
Kilitlenebilen kumanda ekranı	–	○	○	○	○
Açılır kapanır kumanda ekran koruması.	–	○	○	○	○
MarineLine (gemi modeli)	○	○	○	○	○
HeavyDutyLine	–	○	○	○	○
MobilityLine – Ruletli mobil zemin üniteler.	–	–	□	–	□
MobilityLine – Güçlendirilmiş UG tezgah üzerinde mobil tezgah üstü üniteler.	–	□	–	□	–

Kullanılamaz | □ Aksesuardır

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





iVario 2-XS

Ürün numarası	WZ9ENRA.0002490
Kapasite	2 x 13 dm ² , 2 x 17 l
Servis başına yemek sayısı	30 ve üzeri
Genişlik	1100 mm
Derinlik	756 mm
Yükseklik	485 mm
Ağırlık	117 kg
Giriş gücü	14 kW
Balanced Power seçeneği ile bağlantı değeri	–
Voltaj	3 NAC 400 V

Temel üniteler ve yerleştirme şekilleri

Temel ünite (90 mm plastik ayaklı)	
Sızdırmaz şekilde zemine kurulum (45 mm plastik ayaklı ve sızdırmaz kaideli)	
Ayaklı tezgah	
Paslanmaz çelik ayaklı tezgah	
Tekerlekli tezgah	
Elektrikli yükseklik ayarlı tezgah	
Montaj çerçevesi ile kaideli kurulum için tezgah	

Ana ünite	–
Plastik ayaklı alt konstrüksiyon	–
Paslanmaz çelik ayaklı alt konstrüksiyon	–
Mobil tekerlekli alt konstrüksiyon	–
Elektrikli yükseklik ayarlı alt konstrüksiyon	–
Kaideli kurulum için alt konstrüksiyon	–
Alt konstrüksiyon için kaplama	–
Alt konstrüksiyon için saklama alanı	–

Seçenekler

Basınçlı pişirme	–
iZoneControl	
Düşük sıcaklıkta pişirme	

Aksesuarlar

Uygun aksesuarlar	Sayfa [54]
-------------------	------------

iVario Pro



iVario Pro 2-S



iVario Pro L



iVario Pro XL

WY9ENRA.0002494	WX9ENRA.0002527	WW9ENRA.0002587
2 x 19 dm ² , 2 x 25 l	39 dm ² , 100 l	59 dm ² , 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**
134 kg	216 kg**	256 kg**
21 kW	27 kW	41 kW
–	21 kW	34 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–
–		
–		
–		
–		
–		
–		
–		
–		
•	•	•
•	•	•
Sayfa [56]	Sayfa [58]	Sayfa [58]

iVario opsiyonları

Basınçlı pişirme

İsteğe bağlı basınçlı pişirme seçeneğiyle çeşitli yemekleri hem hızlı hem de özenle koruyarak pişirmek mümkündür. Eşit ve optimum basınç seviyesi sağlanarak pişen ürünün hücre yapısı korunur. Bu, güvenli ve bakım gerektirmeyen bir sistemdir. Maksimum yüksek basınç: 300 mbar.

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

iZoneControl

Kazan tabanı esnek şekilde farklı sıcaklık bölgelerine ayrılabilir.

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

Düşük sıcaklıkta pişirme

Akıllı pişirme işlemleri yardımıyla kısık ateşte pişirme, yağda yavaş pişirme ve Sous Vide pişirme yapılabilir.

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

Kilitli yağda kızartma modu

"Derin yağda kızartma" işletim modu kullanılamaz. Bu seçenek, sınır değerlerin aşılması durumunda zorunlu olan yangın söndürme düzeneklerinin kurulmasından kaynaklanacak masraflardan tasarruf etmek için kullanılabilir.

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

WiFi modülü

Pişirme sistemi, örneğin ConnectedCooking sistemine bağlanmak amacıyla, entegre WiFi modülü aracılığıyla, mevcut bir WiFi ağına bağlanabilir.

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

Ethernet arabirimi

Pişirme sistemi, örneğin ConnectedCooking sistemine bağlanmak veya HACCP verilerini dışa aktarmak amacıyla, entegre Ethernet arabirimi aracılığıyla, mevcut bir ağa bağlanabilir.

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

FI sigortalı priz

Entegre priz, FI sigortayla emniyete alınmıştır.

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

Enerji optimizasyon sistemi için bağlantı hazırlığı

Enerji optimizasyon sistemine (örneğin Sicotronic, RSW) bağlantı. Bu seçenekte, gereken bağlantı klemensleri hazır monte edilmiş olarak gelir.

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

iVario opsiyonları

SOLAS (Safety of Life at Sea) bağlantı hazırlığı

Piştirme sisteminde fazladan bir emniyet sıcaklık sınırlayıcısı vardır ve harici bir 230V sinyal sistemine (maksimum 8A, teslimat kapsamına dahil değildir) bağlanabilir. Cihaz içindeki ilgili bağlantı parçaları bu durumda önceden monte edilmiştir ve şuna imkan sağlar: cihazın gerilim şalterinin gösterilmesi, yağ-aşırı ısınmasının gösterilmesi ve harici bir acil durum kapatması üzerinden işletimden çıkarma (aparat teslimat kapsamında yer almaz). Bir potansiyelsiz kontak entegre edilmiştir ve ayrıca sipariş edilmesine gerek yoktur. "FI sigortalı priz" opsiyonu ile kombine edilemez.

Not:

Bir Marine kurulumu için sadece aşağıdaki yapılandırmalara izin verilir (DNV GL):

iVario 2-XS ve iVario Pro 2-S: 90 mm plastik ayaklı piştirme sistemi, cihaz sabitleme kiti (60.76.118) ve MarineLine tezgah (Tip 2-XS: 60.31.701, tip 2-S: 60.31.702).

iVario Pro L ve iVario Pro XL: Paslanmaz çelik ayaklı alt yapılı piştirme sistemi

Tezgahların/alt konstrüksiyonların paslanmaz çelik ayakları mutlaka vidalanarak veya kaynak yapılarak zemine sabitlenmelidir.

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

Sinyal verme ve uzaktan kapatma için bağlantı hazırlığı

Piştirme sistemi harici bir 230V sinyal sistemine (maksimum 8A, teslimat kapsamına dahil değildir) bağlanabilir. Bu opsiyonda, gereken bağlantı klemensleri ünitenin içine hazır monte edilmiş olarak gelir. Bunu piştirme sisteminin gerilim şalterinin gösterilmesi, yağ-aşırı ısınmasının gösterilmesi ve harici bir acil durum kapatması üzerinden işletimden çıkarma (aparat teslimat kapsamında yer almaz) sağlar. Bir potansiyelsiz kontak entegre edilmiştir ve ayrıca sipariş edilmesine gerek yoktur. "FI sigortalı priz" opsiyonu ile kombine edilemez.

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

Potansiyelsiz kontak

Piştirme sisteminde, sistemin durumu hakkındaki bilgilerin aktarılmasına yarayan, hazır monte edilmiş, potansiyelsiz dahili yardımcı kontak vardır.

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

Kilitlenebilen kumanda ekranı

Kilitlenebilen kumanda ekranı piştirme sistemini istenmeyen kullanıma karşı emniyete alır.

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

Sıcak su bağlantısı

Bir soğuk bir de sıcak su besleme hattına bağlama olanağı. Sıcak su beslemesi kullanılarak, piştirme sırasındaki ısınma süreleri kısaltılır. Su besleme hortumu (1,50 m) teslimat kapsamına dahildir.

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

Balanced Power

Bu seçenekte bağlantı gücü, kısıtlı kurulum şartlarına cevap verebilmek için, standart piştirme sistemine kıyasla azaltılmıştır. Aynı zamanda ön ısıtma ve piştirme süreleri değişir.

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

Kullanılamaz

Kurulum varyasyonları iVario 2-XS ve iVario Pro 2-S

iVario neredeyse her mutfağa en iyi şekilde entegre edilebilir. Modüler konsepti, optimum kurulum ve montaj için çok sayıda imkan sunmaktadır. Tamamen müşterinizin isteklerine göre.



Sızdırmaz şekilde zemine kurulum

45 mm Yükseklikte plastik ayaklar ve sızdırmaz kaideyle kurulum.

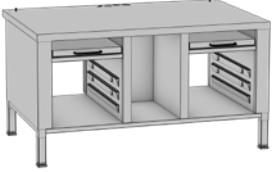
İsteğe bağlı seçenek	Tip 2-XS
İsteğe bağlı seçenek	Tip 2-S



Ayakları elektrikli yükseklik ayarlı tezgah

Ayar aralığı: + 175 mm / - 25 mm standart yükseklik ile karşılaştırıldığında. 6 çift 1/1 GN (325 × 530 mm) destek rafı 2 adet sürme rafı. Yan duvarlar ve tavan kapalı. Ayrı elektrik bağlantısı gerekli değil, kumanda iVario ekranı üzerinden. Esnek boşaltma hortumu dahil.

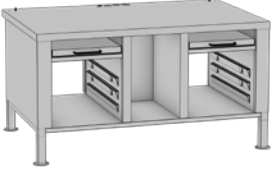
60.31.326	Tip 2-XS, boyutlar G D Y: 1100 713 570-770 mm
60.31.327	Tip 2-S, boyutlar G D Y: 1100 895 570-770 mm



Ayaklı tezgah

6 çift 1/1 GN (325 × 530 mm) destek rafı, 2 adet sürme rafı. Yanları ve üstü kapalı, arka tarafı açıktır. 4 ayarlanabilir ayak.

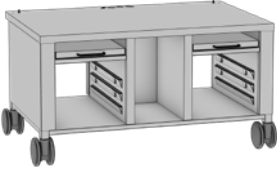
60.31.221	Tip 2-XS, boyutlar G D Y: 1100 717 595 mm
60.31.319	Tip 2-S, boyutlar G D Y: 1100 899 595 mm



Paslanmaz çelik ayaklı tezgah

6 çift 1/1 GN (325 × 530 mm) destek rafı, 2 adet sürme rafı. Yanları ve üstü kapalı, arka tarafı açıktır. 4 paslanmaz çelik ayak, sabitleme hazırlığı ile (ayarlanamaz).

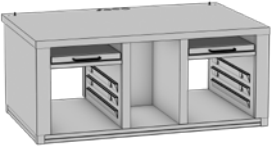
60.31.538	Tip 2-XS, boyutlar G D Y: 1130 717 595 mm
60.31.539	Tip 2-S, boyutlar G D Y: 1130 899 595 mm



Tekerlekli tezgah

6 çift 1/1 GN (325 × 530 mm) destek rafı, 2 adet sürme rafı. Yanları ve üstü kapalı, arka tarafı açıktır. 125 mm çapında 4 mobil tekerlek, 2'si sabitlenebilir (ayarlanamaz).

60.31.317	Tip 2-XS, boyutlar G D Y: 1145 809 595 mm
60.31.320	Tip 2-S, boyutlar G D Y: 1145 991 595 mm

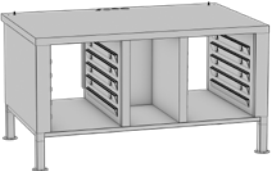


Montaj çerçevesi ile kaideli kurulum için tezgah

6 çift 1/1 GN (325 × 530 mm) destek rafı, 2 adet sürme rafı. Yanları ve üstü kapalı, arka tarafı açık, ayaksız. Bir kaide üzerine stabil ve hijyenik kurulum için montaj çerçevesi.

Tip 2-XS için minimum kaide derinliği 600 mm, tip 2-S. için 650 mm.

60.31.540	Tip 2-XS, boyutlar G D Y: 1100 717 464 mm
60.31.541	Tip 2-S, boyutlar G D Y: 1100 899 464 mm



MarineLine tezgah

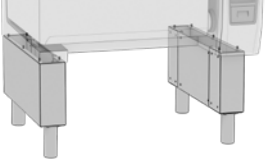
10 çift 1/1 GN (325 × 530 mm) sabitleme parçaları dahil yerleştirme rayı. Yanları ve üstü kapalı, arka tarafı açıktır. 4 paslanmaz çelik ayak, sabitleme hazırlığı ile (ayarlanamaz).

Pişirme sisteminin cihaz sabitleme kiti 60.76.118 ile tezgaha sabitlenmesi gerekmektedir.

60.31.701	Tip 2-XS, boyutlar G D Y: 1100 694 595 mm
60.31.702	Tip 2-S, boyutlar G D Y: 1100 876 595 mm

Kurulum varyasyonları iVario Pro L ve iVario Pro XL

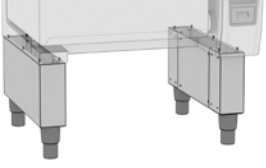
iVario neredeyse her mutfağa en iyi şekilde entegre edilebilir. Modüler konsepti, optimum kurulum ve montaj için çok sayıda imkan sunmaktadır. Tamamen müşterinizin isteklerine göre.



Ayakları elektrikli yükseklik ayarlı alt konstrüksiyon

Ayar aralığı: + 175 mm / - 25 mm standart yükseklik ile kıyaslandığında. Ayaklı ünite olarak, alt konstrüksiyon ve elektrikli yükseklik ayarlı ayaklarla kurulum. Aynı elektrik bağlantısı gerekli değil, kumanda iVario ekranı üzerinden. Esnek boşaltma hortumu dahil.

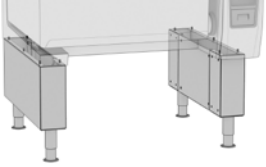
İsteğe bağlı seçenek	Tip L
İsteğe bağlı seçenek	Tip XL



Plastik ayaklı alt konstrüksiyon

Ayaklı ünite olarak, alt konstrüksiyon ve 150 mm yüksekliği olan ayarlanabilir plastik ayaklı kurulum.

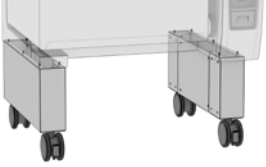
İsteğe bağlı seçenek	Tip L
İsteğe bağlı seçenek	Tip XL



Paslanmaz çelik ayaklı alt konstrüksiyon

Ayaklı ünite olarak, alt konstrüksiyon ve 150 mm yüksekliği olan ayarlanabilir ve sabitlenebilir paslanmaz çelik ayaklı kurulum.

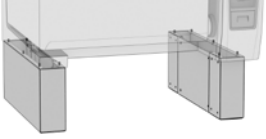
İsteğe bağlı seçenek	Tip L
İsteğe bağlı seçenek	Tip XL



Mobil tekerlekli alt konstrüksiyon

Ayaklı mobil ünite olarak, alt konstrüksiyon ve monte edilen 4 mobil tekerlekli (ayarlanamaz) kurulum. 125 mm çapında 4 tekerlek, 2'si sabitlenebilir. Efektif yükseklik: 150 mm. Basınçlı pişirme seçeneğiyle birlikte kullanılamaz.

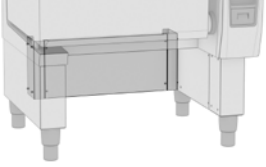
İsteğe bağlı seçenek	Tip L
İsteğe bağlı seçenek	Tip XL



Kaideli kurulum için alt konstrüksiyon

İlave kurulum aksesuarları olmadan bir kaide üzerinde hijyenik kurulum için ayaksız bir alt konstrüksiyon ile kurulum. Yüksekliği ayarlanabilir tesviye ayakları ile. Asgari kaide derinliği 650 mm.

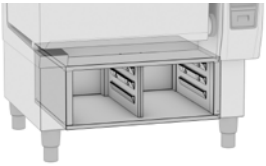
İsteğe bağlı seçenek	Tip L
İsteğe bağlı seçenek	Tip XL



Alt konstrüksiyon için kaplama

Arka taraftaki kaplama, yan parçalar arasındaki alanı kapatarak bağlantıları gizlemiş olur. Tüm altyapı seçenekleriyle birleştirilebilir. "Altyapılar için saklama alanı" ile birleştirilemez.

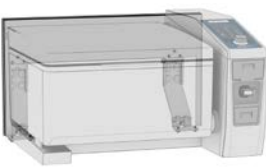
İsteğe bağlı seçenek	Tip L
İsteğe bağlı seçenek	Tip XL



Alt konstrüksiyon için saklama alanı

Alt konstrüksiyondaki saklama alanında, GN küvetlerin ve aksesuarların konması için yerleştirme rayları mevcuttur. Arka tarafı kapalı. Tüm altyapı seçenekleriyle birleştirilebilir. "Altyapı için kaplama" ile birleştirilemez.

İsteğe bağlı seçenek	Tip L
İsteğe bağlı seçenek	Tip XL



Duvara montaj kiti

Temel cihazın (alt konstrüksiyon olmadan), pişirme sisteminin altının daha kolay temizlenmesi için duvara montajı için.

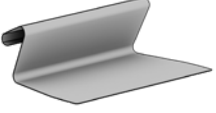
60.75.993	Tip L
60.75.934	Tip XL

Tip 2-XS aksesuarları

Temel donanım aksesuarları tip 2-XS (iVario 2-XS ünitenin teslimat kapsamına dahildir)

İçeriği:

2 × 60.74.791	Otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kol, tip 2-XS	1 × 60.74.970	Haşlama sepeti, tip 2-XS
1 × 60.75.019	Kızartma sepeti, tip 2-XS	1 × 60.74.666	Süzgeç, tip 2-XS
1 × 60.73.927	Temizlik süngeri		



Spatula

iVario Ünitesindeki ürünlerin kolay ve ergonomik şekilde çevrilmesi ve alınması için.

60.71.643	Spatula 25, genişlik 250 mm
60.77.042	Spatula 33, genişlik 330 mm



Otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kol

AutoLift ile sepetlerin asılması için.

60.74.791	Tip 2-XS
-----------	----------



Haşlama sepeti

AutoLift ile sepette haşlama yapmak için. Sadece otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kolla birlikte kullanılır.

60.74.970	Tip 2-XS
-----------	----------



Kızartma sepeti

AutoLift ile sepette kızartma yapmak için. Sadece otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kolla birlikte kullanılır.

60.75.019	Tip 2-XS
-----------	----------



Süzgeç

Su boşaltılırken, haşlanmış ürünleri tutmaya yarar.

60.74.666	Tip 2-XS, 2-S
-----------	---------------



Kazan tabanı ızgarası

Düşük sıcaklıkta pişirme işleminde malzemelerin kazanın dibine temas etmesini önlemek için.

60.74.832	Tip 2-XS
-----------	----------



4 porsiyon sepetinden oluşan set

60.75.300	1/6 GN (176 × 162 mm) Delikli 4 porsiyon sepeti + porsiyon sepeti çerçevesinden oluşan set
60.75.978	1/6 GN (176 × 162 mm) Deliksiz, kapaklı 4 porsiyon sepeti + porsiyon sepeti çerçevesinden oluşan set
60.75.979	1/6 GN (176 × 162 mm) 4 derin yağda kızartma porsiyon sepeti + porsiyon sepeti çerçevesinden oluşan set
60.76.407	1/6 GN (176 × 162 mm) Delikli 4 porsiyon sepeti, 1/6 GN (176 × 162 mm) deliksiz, nden oluşan set, tip 2-XS.



2 porsiyon sepetinden oluşan set

60.75.302	1/6 GN (176 × 162 mm) Deliksiz, kapaklı 2 porsiyon sepetinden oluşan set
60.75.303	1/6 GN (176 × 162 mm) Delikli 2 porsiyon sepetinden oluşan set
60.75.982	1/6 GN (176 × 162 mm) 2 derin yağda kızartma porsiyon sepetinden oluşan set
60.75.311	1/6 GN (176 × 162 mm) Porsiyon sepeti için 2 kapaktan oluşan set

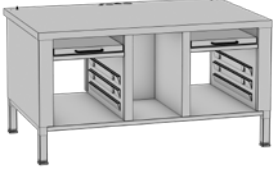
Tip 2-XS aksesuarları



VarioMobil 1/1 GN

Yemeklerin zahmetsiz ve güvenli bir şekilde boşaltılması ve 1/1 GN (325 × 530 mm) kaplarda taşınması için (GN kuvvetler teslimat kapsamına dahil değildir). 4 kademeli yükseklik ayarı vardır.

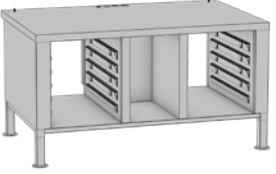
60.73.349	Tip 2-XS, 2-S
-----------	---------------



Tezgah

6 çift 1/1 GN (325 × 530 mm) destek rafı, 2 adet sürme rafı. Yanları ve üstü kapalı, arka tarafı açıktır.

60.31.221	Ayaklı, boyutlar G D Y: 1100 717 595 mm
60.31.538	Paslanmaz çelik ayaklı, boyutlar G D Y: 1130 717 595 mm
60.31.317	Tekerlekli, boyutlar G D Y: 1145 809 595 mm
60.31.540	Montaj çerçevesi ile kaideli kurulum için, boyutlar G D Y: 1100 717 464 mm
60.31.326	Yüksekliği elektrikli olarak ayarlanabilir (arka taraf kapalı), boyutlar G D Y: 1100 713 570-770 mm



MarinelLine tezgah

10 çift 1/1 GN (325 × 530 mm) sabitleme parçaları dahil yerleştirme rayı. Yanları ve üstü kapalı, arka tarafı açıktır. 4 paslanmaz çelik ayak, sabitleme hazırlığı ile (ayarlanamaz).

Pişirme sisteminin cihaz sabitleme kiti 60.76.118 ile tezgaha sabitlenmesi gerekmektedir.

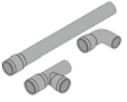
60.31.701	Tip 2-XS, boyutlar G D Y: 1100 694 595 mm
-----------	---



Ünite sabitleme kiti

Pişirme sistemlerinin mevcut bir çalışma yüzeyine veya tezgaha sabitlenmesi için (2 adet).

60.76.118	Tip 2-XS, 2-S
-----------	---------------



Ünite atık su bağlantı kiti

DN 40 su borularından oluşur.

87.00.745	Tip 2-XS, 2-S
-----------	---------------



RATIONAL USB bellek

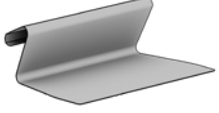
42.00.162	Pişirme programları ve HACCP verileri için USB bellek 3.0
-----------	---

Tip 2-S aksesuarları

87.00.742 Tip 2-S

İçeriği:

1 × 60.71.643	Spatula 25	2 × 60.75.359	Otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kol, tip 2-S
1 × 60.74.986	Haşlama sepeti, tip 2-S	1 × 60.75.330	Kızartma sepeti, tip 2-S
1 × 60.74.666	Süzgeç, tip 2-S	2 × 60.74.663	Kazan tabanı ızgarası, tip 2-S
1 × 60.73.927	Temizlik sünger		



Spatula

iVario Ünitesindeki ürünlerin kolay ve ergonomik şekilde çevrilmesi ve alınması için.

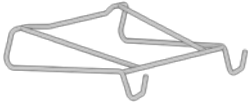
60.71.643	Spatula 25, genişlik 250 mm
60.77.042	Spatula 33, genişlik 330 mm



Kürek

Büyük miktarda malzemenin güvenli bir şekilde ve kolayca boşaltılmasına ve porsiyonlara ayrılmasına yarar.

60.73.348	Deliksiz kürek
60.73.586	Delikli kürek



Otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kol

AutoLift ile sepetlerin asılması için.

60.75.359	Tip 2-S
-----------	---------



Haşlama sepeti

AutoLift ile sepette haşlama yapmak için. Sadece otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kolla birlikte kullanılır.

60.74.986	Tip 2-S
-----------	---------



Kızartma sepeti

AutoLift ile sepette kızartma yapmak için. Sadece otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kolla birlikte kullanılır.

60.75.330	Tip 2-S
-----------	---------



Süzgeç

Su boşaltılırken, haşlanmış ürünleri tutmaya yarar.

60.74.666	Tip 2-XS, 2-S
-----------	---------------



Kazan tabanı ızgarası

Düşük sıcaklıkta pişirme işleminde malzemelerin kazanın dibine temas etmesini önlemek için.

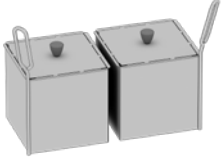
60.74.663	Tip 2-S, L, XL
-----------	----------------



6 porsiyon sepetinden oluşan set

60.75.305	1/6 GN (176 × 162 mm) Delikli 6 porsiyon sepeti + porsiyon sepeti çerçevesinden oluşan set
60.75.306	1/6 GN (176 × 162 mm) Deliksiz, kapaklı 6 porsiyon sepeti + porsiyon sepeti çerçevesinden oluşan set
60.75.307	1/6 GN (176 × 162 mm) 6 derin yağda kızartma porsiyon sepeti + porsiyon sepeti çerçevesinden oluşan set
60.76.408	1/6 GN (176 × 162 mm) Delikli 6 porsiyon sepeti, 1/6 GN (176 × 162 mm) deliksiz, nden oluşan set, tip 2-S.

Tip 2-S aksesuarları



2 porsiyon sepetinden oluşan set

60.75.302	1/6 GN (176 × 162 mm) Deliksiz, kapaklı 2 porsiyon sepetinden oluşan set
60.75.303	1/6 GN (176 × 162 mm) Delikli 2 porsiyon sepetinden oluşan set
60.75.982	1/6 GN (176 × 162 mm) 2 derin yağda kızartma porsiyon sepetinden oluşan set
60.75.311	1/6 GN (176 × 162 mm) Porsiyon sepeti için 2 kapaktan oluşan set



VarioMobil 1/1 GN

Yağda kızartma ve haşlama sepetlerinin saklanması, taşınması ve süzdürülmesine yarar. Kapasite: maksimum 16 1/1 GN tepsi veya maksimum 3 sepet (tip 2-S veya L, XL) otomatik kaldırma ve indirme sistemi için 1 kol (tip L veya XL).

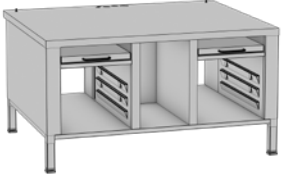
60.73.349	Tip 2-XS, 2-S
-----------	---------------



Sepet arabası

Yağda kızartma ve haşlama sepetlerinin saklanması, taşınması ve süzdürülmesine yarar. Kapasite: maksimum 16 1/1 GN tepsi veya maksimum 3 sepet (tip 2-S veya L, XL) otomatik kaldırma ve indirme sistemi için 1 kol (tip L veya XL).

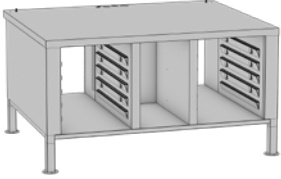
60.73.612	Tip 2-S, L, XL
-----------	----------------



Tezgah

6 çift 1/1 GN (325 × 530 mm) destek rafı, 2 adet sürme rafı. Yanları ve üstü kapalı, arka tarafı açıktır.

60.31.319	Ayaklı, boyutlar G D Y: 1100 899 595 mm
60.31.539	Paslanmaz çelik ayaklı, boyutlar G D Y: 1130 899 595 mm
60.31.320	Tekerlekli, boyutlar G D Y: 1145 991 595 mm
60.31.541	Montaj çerçevesi ile kaideli kurulum için, boyutlar G D Y: 1100 899 464 mm
60.31.327	Yüksekliği elektrikli olarak ayarlanabilir (arka taraf kapalı), boyutlar G D Y: 1100 895 570-770 mm



MarineLine tezgah

10 çift 1/1 GN (325 × 530 mm) sabitleme parçaları dahil yerleştirme rayı. Yanları ve üstü kapalı, arka tarafı açıktır. 4 paslanmaz çelik ayak, sabitleme hazırlığı ile (ayarlanamaz). Pişirme sisteminin cihaz sabitleme kiti 60.76.118 ile tezgaha sabitlenmesi gerekmektedir.

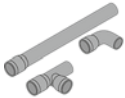
60.31.702	Tip 2-S, boyutlar G D Y: 1100 876 595 mm
-----------	--



Ünite sabitleme kiti

Pişirme sistemlerinin mevcut bir çalışma yüzeyine veya tezgaha sabitlenmesi için (2 adet).

60.76.118	Tip 2-XS, 2-S
-----------	---------------



Ünite atık su bağlantı kiti

DN 40 su borularından oluşur.

87.00.745	Tip 2-XS, 2-S
-----------	---------------



RATIONAL USB bellek

42.00.162	Pişirme programları ve HACCP verileri için USB bellek 3.0
-----------	---

Tip L ve XL aksesuarları

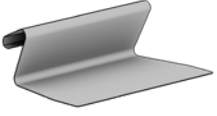
87.00.743	Tip L
87.00.744	Tip XL

Tip L içeriği:

1 × 60.77.042	Spatula 33	1 × 60.75.909	Otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kol, tip L
2 × 60.74.983	Haşlama sepeti, tip L, XL	1 × 60.75.975	Süzgeç, tip L
2 × 60.74.663	Kazan tabanı ızgarası, tip L, XL	1 × 60.73.927	Temizlik süngeri

Tip XL içeriği:

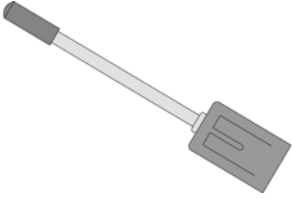
1 × 60.77.042	Spatula 33	1 × 60.75.129	Otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kol, tip XL
3 × 60.74.983	Haşlama sepeti, tip L, XL	1 × 60.74.908	Süzgeç, tip XL
3 × 60.74.663	Kazan tabanı ızgarası, tip L, XL	1 × 60.73.927	Temizlik süngeri



Spatula

iVario Ünitesindeki ürünlerin kolay ve ergonomik şekilde çevrilmesi ve alınması için.

60.71.643	Spatula 25, genişlik 250 mm
60.77.042	Spatula 33, genişlik 330 mm



Karıştırma spatulası

Harç hazırlamak ve 120 °C sıcaklığa kadar olan yemekleri karıştırmak için.

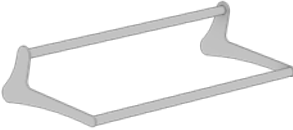
60.72.131	Tip L, XL
-----------	-----------



Kürek

Büyük miktarda malzemenin güvenli bir şekilde ve kolayca boşaltılmasına ve porsiyonlara ayrılmasına yarar.

60.73.348	Deliksiz kürek
60.73.586	Delikli kürek



Otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kol

AutoLift ile sepetlerin asılması için.

60.75.909	Tip L
60.75.129	Tip XL



Haşlama sepeti

AutoLift ile sepette haşlama yapmak için. Sadece otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kolla birlikte kullanılır.

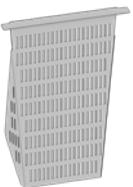
60.74.983	Tip L, XL
-----------	-----------



Kızartma sepeti

AutoLift ile sepette kızartma yapmak için. Sadece otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kolla birlikte kullanılır.

60.75.391	Tip L, XL
-----------	-----------



Süzgeç

Su boşaltılırken, haşlanmış ürünleri tutmaya yarar.

60.75.975	Tip L
60.74.908	Tip XL

Tip L ve XL aksesuarları



Kazan tabanı ızgarası

Düşük sıcaklıkta pişirme işleminde malzemelerin kazanın dibine temas etmesini önlemek için. Tavsiye: Tip L: 2 adet, tip XL: 3 adet.

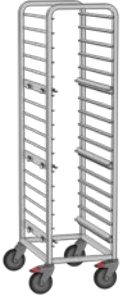
60.74.663 Tip 2-S, L, XL



VarioMobil 2/1 GN

Yemeklerin zahmetsiz ve güvenli bir şekilde boşaltılması ve 2/1 GN (650 x 530 mm) veya 1/1 GN (325 x 530 mm) küvetlerde taşınması için (GN küvetler teslimat kapsamına dahil değildir). Yükseklik ayarlı (2 kademe).

60.70.107 Tip L, XL



Sepet arabası

Yağda kızartma ve haşlama sepetlerinin saklanması, taşınması ve süzdürülmesine yarar. Kapasite: maksimum 16 1/1 GN tepsi veya maksimum 3 sepet (tip 2-S veya L, XL) otomatik kaldırma ve indirme sistemi için 1 kol (tip L veya XL).

60.73.612 Tip 2-S, L, XL



Yağ arabası

Pişirme kazanının doldurulması ve yağın depolanması ile filtrelenmesi için. Katı yağ kalıplarını veya soğutulmuş sıvı yağı eritmek için ön ısıtma fonksiyonlu. Kızgın yağ koyulabilir.

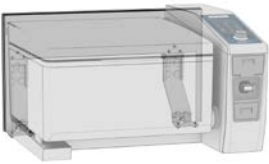
60.74.941 Tip L, XL



Zemine sabitleme kiti

Pişirme sistemlerinin zemine güvenli şekilde yerleştirilmesi için (plastik ayaklı yerleştirme şekli) (2 adet).

60.72.905 Tip L, XL



Duvara montaj kiti

Temel cihazın (alt konstrüksiyon olmadan), pişirme sisteminin altının daha kolay temizlenmesi için duvara montajı. Entegre buhar yönlendirmesi ile.

60.75.993 Tip L

60.75.934 Tip XL



Ünite atık su bağlantı kiti

DN 50 su borularından oluşur.

87.00.746 Tip L, XL



RATIONAL USB bellek

42.00.162 Pişirme programları ve HACCP verileri için USB bellek 3.0

iVario bakım ürünleri



4 pedle birlikte temizleme kolu

1 temizleme kolu, 2 sert temizleme pedi, 2 yumuşak temizleme pedinden oluşur.

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



2 sert temizleme pedinden oluşan set

Temizleme kolu yardımıyla inatçı kirlerin temizlenmesi için.

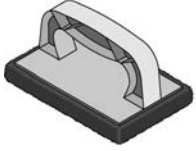
60.73.922 2 sert temizleme pedinden oluşan set



2 yumuşak temizleme pedinden oluşan set

Temizleme kolu yardımıyla kirlerin temizlenmesi için.

60.73.923 2 yumuşak temizleme pedinden oluşan set



6 temizlik süngerinden oluşan set

Kazanın etkili ve hızlı şekilde temizlenmesi için.

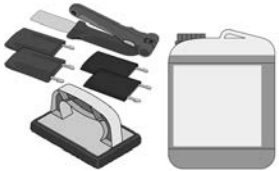
60.73.924 6 temizlik süngerinden oluşan set



Izgara temizleyici

Mükemmel hijyenik temizlik için.

9006.0153 Sıvı temizlik maddesi 10 l



Temizlik seti

10 l ızgara temizleyici, 1 temizleme kolu, 2 sert temizleme pedi, 2 yumuşak temizleme pedi, 1 süngerinden oluşur.

60.73.920 Temizlik seti

Ek güncellenmiş donanım seçenekleri iVario 2-XS ve iVario Pro 2-S*

Ek güncellenmiş donanım seçenekleri

Ürün no.	Açıklama	Piştirme sistemi tipi	Not
60.31.432	4 ayarlanabilir plastik ayak kiti	2-XS, 2-S	
60.31.524	4 paslanmaz çelik ayaklı kit	2-XS, 2-S	
60.31.433	4 tekerlekli kiti	2-XS, 2-S	
60.77.055	Ayaklı kaide montajı için montaj çerçevesi kiti	2-XS	
60.77.048	Ayaklı kaide montajı için montaj çerçevesi kiti	2-S	
87.00.749	Yükseklik ayarlı ünite bağlantı kiti (esnek tahliye hortumu DN50-DN50/40)	2-XS, 2-S	Elektrikli yükseklik ayarlı tezgahta mevcuttur Ünite atık su bağlantı kiti ek olarak gereklidir
-	Tezgah için elektrikli yükseklik ayarı	2-XS, 2-S	Ek güncellenmiş donanım olarak mümkün değildir

Ek güncellenmiş donanım seçenekleri (sadece servis parçası olarak sipariş edilebilir)

Ürün no.	Açıklama	Piştirme sistemi tipi	Not
87.01.813S	Ek güncellenmiş donanım kiti enerji optimizasyonu bağlantısı	2-XS, 2-S	
87.01.643S	Ek güncellenmiş donanım kiti Ethernet	2-XS, 2-S	
87.01.821S	Ek güncellenmiş donanım kiti potansiyel temassız adaptör kiti	2-XS, 2-S	
87.01.833S	Ek güncellenmiş donanım kiti el duşunu çıkartma	2-XS, 2-S	
87.01.848S	Ek güncellenmiş donanım kiti RATIONAL kilitlenebilen kontrol paneli	2-S	
87.01.849S	Ek güncellenmiş donanım kiti RATIONAL kilitlenebilen kontrol paneli	2-XS	
87.01.819S	Ek güncellenmiş donanım kiti kaçak akım şalteri	2-XS, 2-S	Sadece gerilim 3 NAC 400V 50/60Hz için
Ayakların 90 mm'den 45 mm'ye dönüştürülmesi:			
87.01.835S	Sızdırmaz kaide	2-XS	90 mm ayaklar 45 mm ayaklara dönüştürülebilir
87.01.834S	Sızdırmaz kaide	2-S	90 mm ayaklar 45 mm ayaklara dönüştürülebilir
Ayakların 45 mm'den 90 mm'ye dönüştürülmesi:			
87.01.591S	Ön ayak 90 mm	2-XS, 2-S	
87.01.590S	Arka ayak 90 mm	2-XS, 2-S	Dönüşüm için 2 tane gereklidir

Etkinleştirilebilir seçenekler**

Ürün no.	Açıklama	Piştirme sistemi tipi	Not
80.00.490	Düşük sıcaklıkta piştirme	2-XS	Yazılım güncellemesi LMX-2.3.16 veya daha günceli gereklidir
80.00.491	WiFi modülü	2-XS	Yazılım güncellemesi LMX-2.3.16 veya daha günceli gereklidir
80.00.492	iZoneControl	2-XS	Yazılım güncellemesi LMX-2.3.16 veya daha günceli gereklidir

RATIONAL Türkiye ofisi ile iletişime geçebilirsiniz

Ek güncellenmiş donanım seçenekleri iVario Pro L ve XL*

Ek güncellenmiş donanım seçenekleri

Ürün no.	Açıklama	Piştirme sistemi tipi	Not
60.74.364	4 ayarlanabilir plastik ayak kiti	L, XL	Alt konstrüksiyon için
60.74.500	4 ayarlanabilir paslanmaz çelik ayak kiti	L, XL	Alt konstrüksiyon için
60.71.267	4 tekerlek kiti	L, XL	Alt konstrüksiyon için. Basınçlı piştirme fonksiyonlu cihazlarda kullanılması yasaktır
60.76.119	Kaideli kurulum kiti	L, XL	Alt konstrüksiyon için
60.74.865	Alt konstrüksiyon için depolama alanı	L	
60.74.696	Alt konstrüksiyon için depolama alanı	XL	
60.76.306	Alt konstrüksiyon için kaplama	L	
60.76.305	Alt konstrüksiyon için kaplama	XL	
87.00.749	Yükseklik ayarlı ünite bağlantı kiti (esnek tahliye hortumu DN50-DN50/40)	L, XL	Elektrikli yükseklik ayarlı alt konstrüksiyona sahip piştirme sistemlerinde zaten mevcuttur Ünite atık su bağlantı kiti ek olarak gereklidir
80.00.615	Dengeli güç AÇIK Tip L, XL	L, XL	Sadece gerilim 3 NAC 400V 50/60Hz için
80.00.616	Dengeli güç KAPALI Tip L, XL	L, XL	Sadece gerilim 3 NAC 400V 50/60Hz için
-	Elektrikli yükseklik ayarlı alt konstrüksiyon	L, XL	Ek güncellenmiş donanım olarak mümkün değildir

Ek güncellenmiş donanım kiti (sadece servis parçası olarak sipariş edilebilir)

Ürün no.	Açıklama	Piştirme sistemi tipi	Not
87.01.793S	Ek güncellenmiş donanım kiti alt konstrüksiyon	L, XL	iVario Pro L & XL için komple alt konstrüksiyon içerir. Tezgahların ayrıca sipariş edilmesi gerekir
87.01.814S	Ek güncellenmiş donanım kiti enerji optimizasyon bağlantısı	L, XL	
87.01.792S	Ek güncellenmiş donanım kiti Ethernet	L, XL	
87.01.821S	Ek güncellenmiş donanım kiti potansiyel temassız adaptör kiti	L, XL	
87.01.833S	Ek güncellenmiş donanım kiti el duşunu çıkartma	L, XL	
87.01.848S	Ek güncellenmiş donanım kiti RATIONAL kilitlenebilen kontrol paneli	L, XL	
87.01.820S	Ek güncellenmiş donanım kiti kaçak akım şalteri	L, XL	Sadece gerilim 3 NAC 400V 50/60Hz için
87.01.901S	Sıcak su opsiyonu	L, XL	

iVario donanım özellikleri

	iVario	iVario Pro		
Fonksiyonlar	2-XS	2-S	L	XL
Et, balık, sebze ve garnitür, yumurtalı yemekler, tatlılar ve sütlü tatlılar, çorba ve soslardan oluşan 6 işletim modu veya haşlama, kızartma, derin yağda kızartma, kendi suyunda pişirme ve tamamlama işleminden oluşan 5 pişirme yöntemi aracılığıyla, istenen sonucun basitçe girilmesi ıve ideal pişirme sürecinin otomatik olarak uyarlanmasını sağlayan iCookingSuite	●	●	●	●
Piştirme parametrelerinin ülkeye özel ön ayarları, seçilen kullanım dilinden bağımsızdır, ek olarak ikinci bir ülke mutfağı seçilebilir.	●	●	●	●
Düşük sıcaklıkta piştirme (geceleri de), yağda yavaş piştirme, Sous Vide piştirme.	○	●	●	●
iZoneControl: Kazan tabanı esnek şekilde, farklı sıcaklıklarda bölgelere ayrılabilir	○	●	●	●
Manuel mod: İstendiğı gibi ayarlanabilen sıvı sıcaklığı, piştirme kabı zemin sıcaklığı veya yağ sıcaklığı. Sıcaklık aralığı: 30 °C–250 °C	●	●	●	●
iVarioBoost enerji yönetimi.	●	●	●	●
Ünite ve kullanım yapılandırmasının bireysel bazda yapılmasını sağlayan, kullanıcıya özel MyDisplay profillerinin kaydedilmesi.	●	●	●	●
12 adede kadar adımlı 1200 program istendiğı gibi programlanabilir ve adlandırılabilir.	●	●	●	●
Birbirinden bağımsız çalıştırılabilen iki kazan.	●	●	-	-
Sepetlerde piştirme işlemi için AutoLift otomatik kaldırma ve indirme sistemi.	●	●	●	●
Kazanın içindeki malzemeyi tanıma özelliğı yağın yanmasına izin vermez.	●	●	●	●
Büyük et parçalarının özenli bir şekilde pişirilmesi için Delta T tekniğı.	●	●	●	●
Hassas ürünlerin özenli şekilde pişirilmesi için hassas piştirme.	●	●	●	●
Kazana otomatik olarak ve litresi litresine su doldurmayı sağlayan su girişı.	●	●	●	●
Daha kısa piştirme süresi ve daha fazla üretkenlik sağlayan basınçlı piştirme fonksiyonu.	-	○	○	○
Kumanda				
10,1" TFT renkli ekran, kapasitif cam dokunmatik ekran, kolay anlaşılır sembollerle kolay ve sezgisel kullanım.	●	●	●	●
Girişleri onaylamak için basma fonksiyonlu çevirmeli merkezi ayar düğmesi.	●	●	●	●
40'ten fazla dilde kullanım yönlendirmesi seçilebilir.	●	●	●	●
En sık kullanılan iCookingSuite piştirme süreçlerinden ve manuel programlardan oluşan en sık kullanılan 10 programı içeren listeye başlangıç ekranındaki yıldız sembolünden kolayca ulaşılır.	●	●	●	●
Dijital sıcaklık göstergeleri.	●	●	●	●
Nominal ve gerçek değer göstergesi.	●	●	●	●
Dijital zamanlama saati, süre ayarlı 0-24 saat, isteğe göre saat/dakika veya dakika/saniye gösterimi.	●	●	●	●
Alarm sesi ve ekran kontrastı ayarlanabilir.	●	●	●	●
Bağlama duyarlı, kapsamlı arama ve yardım fonksiyonu.	●	●	●	●
Pratik ipuçları ve kapsamlı uygulama örnekleri içeren dijital kullanım kılavuzu, piştirme süreçleri doğrudan kılavuzdan başlatılabilir.	●	●	●	●
Ünite gözetimi ConnectedCooking sistemi yardımıyla PC, akıllı telefon veya tablet bilgisayardan yapılabilir.	●	●	●	●

Kullanılamaz

iVario donanım özellikleri

	iVario	iVario Pro		
Donanım özellikleri	2-XS	2-S	L	XL
iVarioBoost ısıtma sistemi.	●	●	●	●
Hızlı reaksiyon veren, çizilmez ve yüksek performanslı kazan tabanı.	●	●	●	●
6 ölçüm noktalı merkez sıcaklık sensörü (kazan başına 1 sensör).	●	●	●	●
Pişirme ve temizleme suyunu, doğrudan kazandaki entegre bir su çıkışı aracılığıyla boşaltma.	●	●	●	●
Otomatik geri çekme özelliğine sahip, ayarlanabilen su huzmeli (nokta huzme ve duş tipi püskürtme) ve entegre su kesme fonksiyonlu entegre, ergonomik el duşu.	●	●	●	●
Entegre priz, 1 NAC 230 V	●	●	●	●
Sıcaklık birimi °C veya °F olarak ayarlanabilir.	●	●	●	●
Mıknatıslı merkez sıcaklık sensörü tutucusu.	●	●	●	●
Kazan, elektrikli bir piston yardımıyla eğilebilir.	●	●	●	●
Kapak, elektrikli bir piston aracılığıyla açılıp kapatılır.	-	-	●	●
Entegre su girişli kapak.	●	●	●	●
Otomatik servis mesajı gösterimli Servis Teşhis Sistemi (SDS).	●	●	●	●
Soğuk su bağlantısı (1,50 m hortum dahil).	●	●	●	●
Enerji optimizasyon sistemine bağlantı imkanı (sadece 3 NAC 400 V ve 3 NAC 415 V gerilimleri için)	○	○	○	○
Örneğin sinyal sistemi için çalışma göstergesine bağlantı / potansiyelsiz kontaklar.	○	○	○	○
SOLAS mesaj çıkışı (Safety of Life at Sea)	○	○	○	○
Sinyal verme ve uzaktan kapatma için bağlantı hazırlığı	○	○	○	○
Sıcak su bağlantısı (1,50 m hortum dahil).	-	-	○	○
ConnectedCooking sistemine bağlantı için entegre WiFi arabirimi.	○	●	●	●
Balanced power	-	-	○	○
İstek üzerine özel voltaj (örneğin 3 AC 230 V, 3 AC 400 V, 3 AC 440 V).	○	○	○	○
İç ve dış malzemeleri paslanmaz çeliktir.	●	●	●	●
Kurulum				
90 mm yükseklikte plastik ayaklar.	●	●	-	-
Sızdırmaz şekilde zemine kurulum (45 mm plastik ayaklı ve sızdırmaz kaideli).	○	○	-	-
Ayaklı tezgah	○	○	-	-
Paslanmaz çelik ayaklı tezgah	○	○	-	-
Tekerlekli tezgah.	○	○	-	-
Elektrikli yükseklik ayarlı tezgah.	○	○	-	-
Montaj çerçevesi ile kaideli kurulum için tezgah	○	○	-	-
MarineLine tezgah	○	○	-	-
Plastik ayaklı alt konstrüksiyon.	-	-	○	○
Paslanmaz çelik ayaklı alt konstrüksiyon.	-	-	○	○
Mobil tekerlekli alt konstrüksiyon	-	-	○	○
Elektrikli yükseklik ayarlı alt konstrüksiyon.	-	-	○	○
Kaideli kurulum için alt konstrüksiyon.	-	-	○	○
Alt konstrüksiyon için kaplama.	-	-	○	○
Alt konstrüksiyon için saklama alanı	-	-	○	○
Duvar montaj kiti	-	-	○	○

Kullanılamaz

iVario donanım özellikleri

	iVario	iVario Pro		
Hijyen, çalışma güvenliği ve ergonomi	2-XS	2-S	L	XL
İşletim ve uyarı göstergesi, örneğin fritöz kullanımı sırasında sıcak yağ göstergesi.	●	●	●	●
Kilitli yağda kızartma modu.	○	○	○	○
Kilitlenebilen kumanda ekranı.	○	○	○	○
FI sigortalı entegre priz, 1 NAC 230 V.	○	○	○	○
Örneğin ConnectedCooking sistemine bağlantı için Ethernet arabirimi.	○	○	○	○
HACCP ve servis verilerinin dışa aktarılmasını ve pişirme programlarının RATIONAL USB belleğe aktarılmasını sağlayan, ayrıca yazılım güncellemesi yapmayı kolaylaştıran USB bağlantı noktası.	●	●	●	●
Emniyet sıcaklık sınırlayıcısı.	●	●	●	●
Teknik aksama önden erişilebilir.	●	●	●	●
Yuvarlak köşeli, derzsiz hijyenik pişirme kazanı.	●	●	●	●
Onay işaretleri				
Uygunluk beyanı: CE	●	●	●	●
Elektrik güvenliği: SEMKO Intertek, ETL Safety, INMETRO, NOM	●	●	●	●
Kullanım emniyeti GS, EAC, Watermark, IRAM, UA TR	●	●	●	●
Hijyenik güvenlik: NSF, HCV-EU	●	●	●	●
İçme suyu koruması: SVGW, TZW, KUK WATER REG4	●	●	●	●
IPX 5 su püskürmesi ve tazyikli su koruması	●	●	●	●
Gemilerde kurulum: DNV-GL	●	●	●	●

Kullanılamaz

iVario ünitesinin onay işaretleri

Aşağıdaki onay damgaları pişirme sistemlerimizin, bağımsız test ve sertifikasyon kurumlarının belirlediği kılavuz ilkelere ve standartlara uygun olduğunu onaylar. Böylece bir bakışta, güvenlik teknolojisiyle ilgili ulusal ve uluslararası gereklerin yerine getirildiğini, olağanüstü ürün kalitesine önem verdiğimizizi ve buna kanıtlanabilir şekilde uyduğumuzu görürsünüz. Daha ayrıntılı bilgi için ayrıca bkz. rational-online.com.



CE uygunluğu, Avrupa pazarında piyasaya sürülen ürünlere ilişkin temel güvenlik gerekliliklerini tanımlar.



GS işareti Avrupa'da güvenlik sembolü olarak kabul edilmektedir. GS işareti nihai kullanıcıya, ürünün yetkili bağımsız bir üçüncü taraf (Intertek) tarafından güvenlik açısından kontrol edildiğini garanti eder.



NSF, dünya çapında yeni cihazların piyasaya sürülmesinde NSF/ANSI hijyen standartlarına uyulmasını garantiler.



ETL-Safety işareti, Kuzey Amerika pazarı için bir güvenlik işaretidir. Bu işaret, ürünlerin üçüncü bir tarafa ait akredite bir test laboratuvarı tarafından test edildiğini ve Kuzey Amerika içerisinde pazarlama için geçerli güvenli standartlarını ve asgari şartları yerine getirdiğini gösterir.



Bu sertifika, İsviçre pazarında gaz ve su alanındaki cihazlardaki kalite, güvenlik ve kullanım özelliklerine ilişkin şartları tanımlar.



EAC, Avrupa kalite ve güvenlik şartlarına göre cihazlara ilişkin en önemli gereklilikleri belirler.



Watermark, Avustralya pazarına yönelik cihazların, kullanıma uygun olduğunu ve gereken onaya sahip olduklarını güvence altına almak üzere cihazları sertifikalar.



INMETRO, Brezilya'da 20 kW'ın altındaki bütün elektrikli cihazları veya bileşenlerini kapsar.



IRAM, elektronik, gaz, mekanik, hijyen, güvenlik ve gıda konularında Arjantin pazarındaki onay şartlarını belirler.



DNV GL, cihazların gemi modellerini sertifikalayan uluslararası bir sınıflandırma kurumudur.



UA TR, Ukrayna kalite ve güvenlik şartlarına göre cihazlara ilişkin en önemli gereklilikleri belirler.



TZW: Ulusal ve uluslararası su sektörünün bütün alanlarında özel olarak içme suyuna uygunluk konusuna odaklanarak hijyenik uygunluk testleri yapar.



Profesyonel pişirme sistemlerinin dünya çapında sağlayıcısı olarak RATIONAL, ürünlerinin izin verildiği her yerde Wifi bağlantılılığını onayladı. Daha fazla bilgi almak için bizimle iletişime geçinmekten çekinmeyin.



Regulatory Compliance Mark (RCM) elektrik regülasyon idaresinin (Regulatory Authorities (RAs)) ve Australian Communications Media Authority (ACMA)'nın bir markasıdır ve elektrikli ürünlere ilişkin Avustralya standartlarına uyumu temsil eder.



KUK WATER REG4 Britanya pazarında geçerli olan KIWA sertifika işaretidir. Bu işaret ile sıhhi tesisat ürünlerinin ve malzemelerinin 1999 tarihli su beslemesi (su armatürleri) direktiflerine olan uygunluğunun kanıtlanması mümkün.



NSF-HCV, Avrupa'da gıda maddesi hazırlamakta kullanılan cihazların hijyenik güvenliğini sertifikalar.

ConnectedCooking



ConnectedCooking, mobil uçbirimlerde HACCP verilerinin otomatik olarak belgelendirilmesi, pişirme programlarının oluşturulması, yönetilmesi ve otomatik yazılım güncellemesi için kullanılan, bulut tabanlı bir ağ bağlantı çözümü ve uygulamadır. Burada ConnectedCooking: "Konfor. Güvenlik. İlham." yaklaşımıyla yepyeni ve rahat kullanım olanakları sunuyor.

Bulut tabanlı bir platform olduğundan bütün fonksiyonları doğrudan kullanılabilir. iPhone, iPad ve Android tablet ve Android akıllı telefonlar için uygulama mağazalarından ConnectedCooking uygulamasını indirebilirsiniz.

Şu adresten kayıt yaptırabilirsiniz: **ConnectedCooking.com**

WiFi adaptör

WiFi adaptörü, kablo geçişi, sabitleme şeridi, temizlik bezi, mıknatıs ve akım sınırlayıcı ile. SelfCookingCenter (09/2011 itibarıyla), VarioCookingCenter, iCombi (tip XS 6-2/3 hariç) ve iVario için uygun. WiFi adaptörü, Ethernet bağlantılı RATIONAL pişirme sistemlerinin bir WiFi erişim noktasına bağlantısına imkan verir veya arttırılmış menzil için maks. beş pişirme sisteminin daha kablosuz bağlantısı için ilave WiFi erişim noktası olarak kullanılabilir.

60.76.714	Tezgah üstü üniteler için kısa kablolu WiFi adaptörü seti
60.76.603	Zemin üniteleri için uzun kablolu WiFi adaptörü seti

İletişim arabirimleri

REST API

REST API yardımıyla ConnectedCooking sistemindeki HACCP verilerini üçüncü taraf sistemlerine aktarabilirsiniz. Bunun için pişirme sistemlerinin ConnectedCooking sistemine kaydedilmesi gerekir. REST-API (RESTful API olarak da bilinir) bir API (uygulama programlama arabirimi) veya Web API'dir. Bu, REST mimarisinin sınırlamalarına tabidir ve RESTful web servisleri ile etkileşime izin verir.

ConnectedCooking	REST API
------------------	----------

OPC UA

DIN 18898 uyumlu OPC UA iletişim arabirimi, RATIONAL pişirme sistemlerinin mevcut bir ağa güvenli ve çok yönlü şekilde bağlanmasını sağlar. Bulut tabanlı OPC UA opsiyonu iCombi Pro, iVario, SelfCookingCenter ve VarioCookingCenter ünitelerinde mevcuttur. Bunun için pişirme sistemlerinin ConnectedCooking sistemine kaydedilmesi gerekir.

ConnectedCooking	OPC UA via Cloud
------------------	------------------

**RATIONAL Endüstriyel Mutfak
Ekipmanları Tic. Ltd. Şti.**

Maslak Mahallesi, Ahi Evran Cad. No:11 Olive Plaza Kat:1
34398 Maslak, Sarıyer
İstanbul/Türkiye

Tel. +90 212 603 6767

Faks +90 212 603 6763

info@rational-online.com.tr

rational-online.com