

RATIONAL

RATIONAL aksesuarları.

Sağlam. Dayanıklı.
Uzun ömürlü.

Sıcak. Yağlı. Tam yüklenmiş.
iCombi aksesuarları son
derece dayanıklıdır.

Aksesuarların dayanıklı olması, her gün bir sürü işin altından kalkması ve profesyonel mutfaktaki zorlu kullanım şartlarına uygun olması gerekir. Izgara ve pizza tepsi, mobil tepsi standı, CombiFry ve yoğunlaştırma davlumbazı ancak o zaman orijinal RATIONAL aksesuarı adını hak eder. iCombi Pro ve iCombi Classic ünitelerinin olağanüstü performans değerlerinden ancak o zaman tüm yelpazesinde eksiksiz olarak yararlanabilirsiniz. Önceden yağda kızartılmış ürünlerin, piliç, unlu mamuller ve ızgara sebzelerin tam kıvamında olması için. Pirzolada bile lezzetli ızgara çizgileri çıkar. Pişirme sisteminizden en iyi şekilde yararlanabilmeniz için. Bundan sonra inatçı kirler, sinir bozucu hasarlar ve aşırı ısınan aksesuarlar yüzünden işinizin kesintiye uğramaması için.

- ➔ **Dayanıklı aksesuarlar**
Her şeyin tam istediğiniz sonucu vermesi için. Tekrar tekrar.



Izgara ve fırınlama.

Daha yüksek verim, daha iyi sonuçlar.

TriLax kaplama

TriLax kaplamalı RATIONAL aksesuarları olağanüstü ısı iletkenliğine sahiptir, ızgara, fırınlama ve unlu mamuller için geliştirilmiştir ve 300 °C'ye kadar sıcaklığa dayanır. Ayrıca, sağlam yapışmaz kaplama, kahverengileşmeyi kolaylaştırır.

1 Kızartma ve fırınlama tepsi

Balık, et, parça kümes hayvanı, fırında patates, unlu mamuller, sebze başka pek çok şey için genel amaçlı tepsi. Güzel bir kabuk, yumuşak bir iç yapı.

2 Izgara ve fırınlama tepsi

Yumuşak ızgara et, balık veya sebzeler. Izgara tarafında geleneksel ızgara deseni, fırınlama tarafında küçük parçaların fırınlanması için çepeçevre çıkıntılı kenar vardır. À la carte çalışmada ideal yardımcınızdır.

3 Izgara ve pizza tepsi

Fırınlama tarafı, taze veya dondurulmuş hazır pizza, ekmek ve pide ve gözlemeler içindir. Izgara tarafı, sebze, balık ve et içindir.

4 Multibaker

Sahanda yumurta, omlet, mücver ve tortilla hazırlarken optimum porsiyonlama ve sabit büyüklükte ürünler elde etmek için.

5 Çapraz desenli ve çizgili ızgara tepsi

Bir tarafında klasik ızgara çizgileri, diğer tarafında orijinal Amerikan steakhouse çizgileri vardır. Son derece dayanıklı ve uzun ömürlüdür. Ön ısıtma gerektirmez.

6 CombiGrill ızgara

Büyük miktarda ızgara ürün hazırlamaya yarar. Izgaranın önceden ısıtılması gerekmez.

7 Yükleme ızgarası

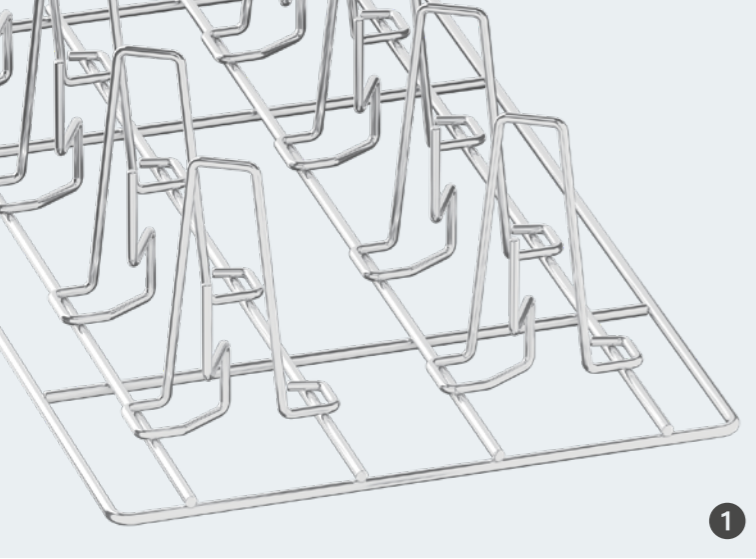
CombiGrill ızgaranın ideal tamamlayıcısıdır. Hızlı biftek veya ızgara sebze gibi ince ızgara ürünler için. Malzemeleri yükleme ızgarasına dizer, sıcak CombiGrill ızgarasına yerleştirir, sonradan aynı şekilde alırsınız.

8 Kızartma ve fırınlama tavası

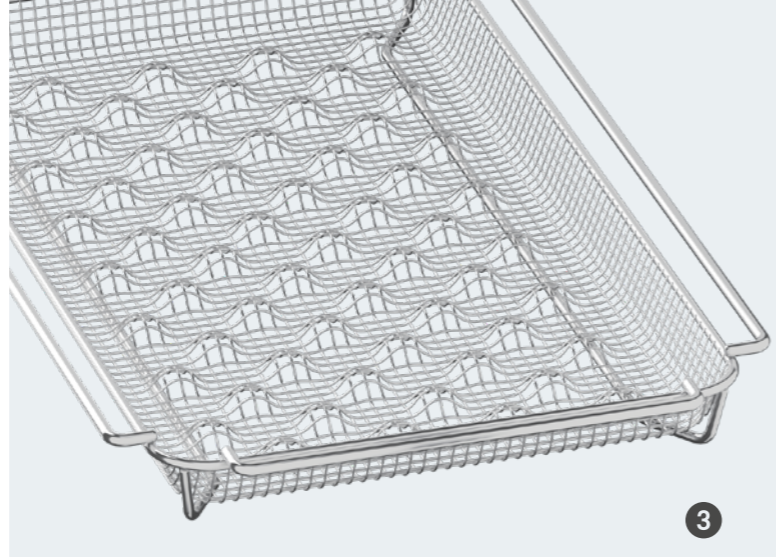
Mücver, tortilla, kiş, krep veya küçük tart ve kuru pastalar gibi klasik tava yiyecekleri için. Dalgalı formdaki tabanı sayesinde olağanüstü ısı aktarımı. Kullanım kolaylığı için taşıma tepsiyle birlikte.

9 Granit emaye küvetler

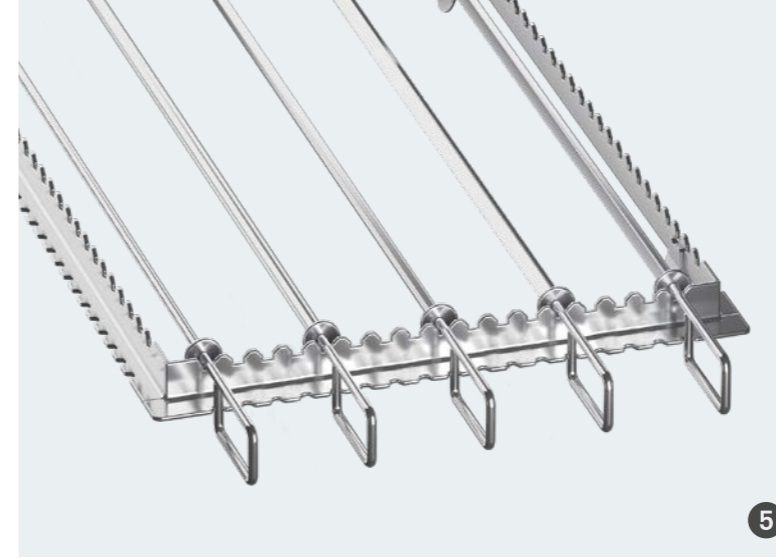
Gratenlerde porsiyon kaybı olmaması için köşeleri optimum olarak şekillendirilmiştir. Çok iyi ısı iletme özelliği sayesinde kızartma, kendi suyunda pişirme, kavurma ve fırınlama için idealdir. Neredeyse ölümsüzdür.



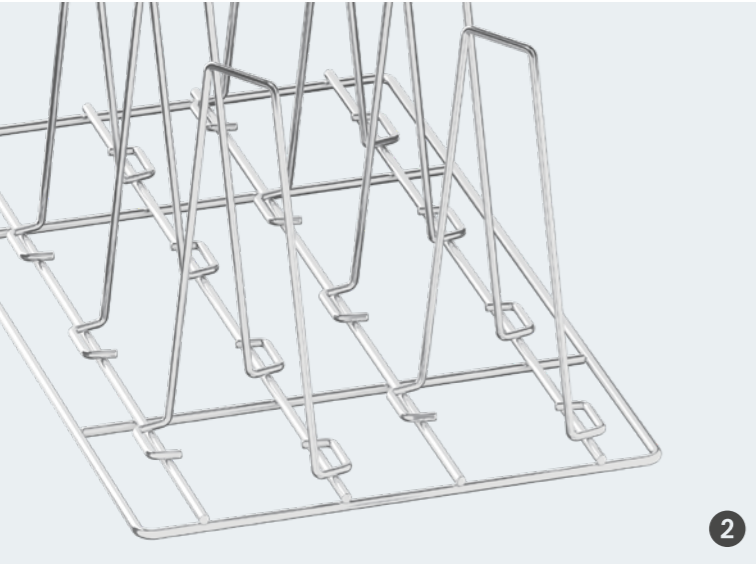
1



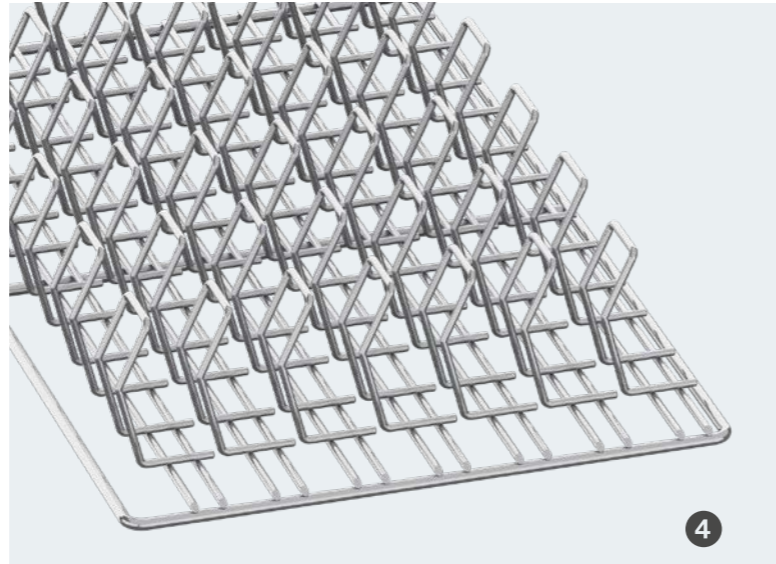
3



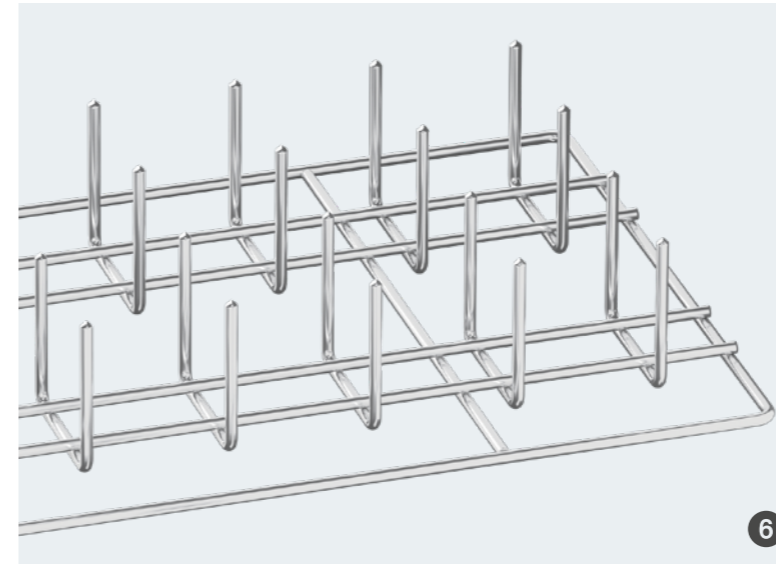
5



2



4



6



7

Özel uygulamalar.

Özel şeylerin gerçekten özel olması için.

1 2 Piliç ve ördek Superspike

Ördeklerin dik olarak dizilmesiyle oluşan baca etkisi sayesinde, pişme süresi belirgin ölçüde kısalmır. Böylece göğüs eti son derece sulu kalır ve derisi eşit bir şekilde kızarır.

3 CombiFry

Balık köftesi, patates kızartması veya elma dilim patates gibi önceden kızartılmış büyük miktarda ürünün ayrıca yağ eklenmeden hazırlanmasını sağlar. Sağlıklı ve leziz bir şekilde.

4 Kaburga ızgarası

Kaburgaların dikine dizilmesi sayesinde üniteye ızgara başına 3,5 kg'a kadar doldurularak üniteden optimum şekilde yararlanılmasını sağlar.

5 Izgara ve tandori şişleri

Et, balık, kümes hayvanı veya sebze farklı çaplarda yuvarlak, kare veya dikdörtgen kesitli şişler sayesinde daima doğru şiş kullanabilirsiniz.

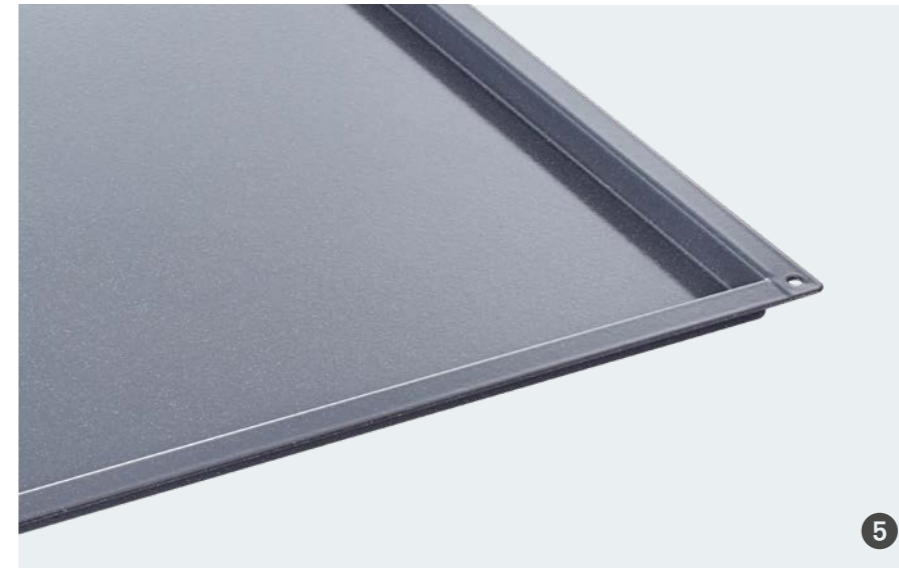
6 Patates fırınlama teli

Alüminyum folyo kullanmadan % 50* daha hızlı şekilde kumpir veya bütün mısır hazırlayabilirsiniz.

* Geleneksel mutfak teknolojisine kıyasla.

7 Kuzu ve oğlak şişleri

30 kg'a kadar bütün kuzu veya oğlağın kolayca hazırlanmasına yarar.



Unlu mamuller.

Ustalık böyle ortaya çıkar.

1 Muffin kalıbı

Muffin ve tatlılar için, son derece esnek malzemeden yapılmıştır ve optimum yapışmazlık özelliğine sahiptir. 100 ml kapasitededir.

2 Kızartma ve fırınlama tavası

Elmalı tart gibi küçük tartlar için mükemmeldir. Dalgalı formdaki tabanı sayesinde tüm tabanında hızlı ısı aktarımı sağlar. Kullanım kolaylığı için, özel formda taşıma tepsileriyle birlikte.

3 Kızartma ve fırınlama tepsisi

Unlu mamuller için marifetli aksesuar: Eşit renklenme düzeyinde, dışı çıtır çıtır, içi gevrek sandviç ekmekleri, kruvasanlar, milföylü tatlılar ve daha pek çok şey.

4 Delikli fırınlama tepsisi

Ekmek, sandviç ekmeği, pide, ayrıca her türden önceden pişirilmiş unlu malullerin üretiminde ideal.

5 Granit emaye küvetler

Keklerde porsiyon kaybı olmaması için kapların köşeleri optimum olarak şekillendirilmiştir. Çok iyi ısı iletim özellikleri sayesinde eşit renklenme ve pofuduk kekler.

6 Pastane normunda mobil tepsi standı

Mobil tepsi standı, tepsi raflığının yerini tutar. Hızlı yükleme ve boşaltma yapılmasını sağlar, yüksek kalitede paslanmaz çelikten yapılmıştır ve RATIONAL ünitelerine göre optimum şekilde uyarlanmıştır.

7 Pastane normunda tepsi raflığı

L şeklindeki rayları sayesinde tepsi raflığına fırın tepsileri kolayca yüklenir. Arttırılmış ray mesafesi sayesinde, yüksekliği daha fazla olan unlu mamullerde de RATIONAL ünitelerinin tam kapasiteyle kullanılmasını sağlar. Yüksek kalitede paslanmaz çelikten yapılmıştır.



1



2



3



1



2



3

GN aksesuarları.

Standart şekilde daha iyi.

1 Delikli küvet

Sebze buğulama veya açık büfe ürünleri hazırlamak için, çok yönlü, sağlam ve uzun ömürlü bir aksesuar. Maksimum delik sayısı sayesinde malzemeler eşit bir şekilde buğulanır, rengini ve besin değerini korur.

2 Küvetler

Paslanmaz çelikten yapılmış RATIONAL kaplarının malzeme kalınlığı, standart kaplardan % 33 daha fazladır. Kapların bu özelliği, büyük miktarda doldurulduğunda bile maksimum sağlamlık ve uzun kullanım ömrü sağlar ve kenarları keskin olmadığından kullanımı rahattır.

3 Izgara

Fırında bütün kızartma pişirmek için mükemmeldir. Son derece sağlam ve uzun ömürlü paslanmaz çelikten yapılmıştır.

Ekstralar.

Daha fazla olanak.

1 VarioSmoker

Tütsüleme fırınına gerek kalmadan doğrudan buharlı kombi fırın ile baharatlı tütsü aromaları. VarioSmoker sayesinde ete, balığa ve sebzelere, yoğunluğunu tamamen kendi zevkinize göre belirleyebileceğiniz doğal tütsü özelliği kazandırabilirsiniz. Düşük sıcaklıkta bile tütsüleme sorun değildir. Tak-çalıştır özelliği sayesinde tütsülemeye başlamak çok kolay: iCombi Pro akıllı pişirme fonksiyonları VarioSmoker'i USB bağlantısı aracılığıyla ayarlar ve optimum ve profesyonel bir pişirme ve tütsüleme sonucu garanti eder.

2 Çekilebilir raylar

Pişirme aksesuarlarının kolayca dışarıya çekilmesi Â-la-kart işletmelerde ürünlerin hızlı bir şekilde yükleme yapılmasını ve çıkarılmasını kolaylaştırır.

3 Dıştan takılabilen merkez sıcaklık sensörleri
Özel, çok ince sous vide merkez sıcaklık sensörü, torbanın vakumunu kaçırmadan ürünün merkez sıcaklığının hassas şekilde kontrol edilmesini sağlar. Dıştan takılan merkez sıcaklık sensörü, dahili merkez sıcaklık sensörünün yerine kullanılabilir.



Finishing.

Üretimle servisin sistematik bir şekilde birbirinden ayrılması.

1 Banket için sistem

İster 20, ister 100, isterse binlerce yemek olsun, Finishing sayesinde yemekler stressiz, telaşsız ve fazla personele gerek kalmadan dakik bir şekilde hazırlanır. Gereken sayıda tabağı soğuk olarak düzenleyip mobil tabak raflığında soğutulmuş olarak bekletirsiniz. Hemen servisten önce bütün tabaklar Finishing işlemiyle aynı zamanda servise hazırlanır. Finishing sisteminde, hemen üretime başlayabilmeniz için gereken bütün aksesuarlar mevcuttur (mobil tabak raflığı, termik örtü, taşıma arabası).

2 Mobil tabak raflığı

Yüksek kalitede paslanmaz çelikten yapılmış ve ünitelere göre optimum şekilde tasarlanmıştır. Hazırlanmış 120 tabağın iCombi Pro 20-2/1 ünitesine hızlı şekilde yüklenmesine ve boşaltılmasına yarar (maksimum tabak çapı 31 cm).

3 Termik örtü

Finishing sonrasında yiyeceklerin 20 dakikaya kadar sıcak olarak bekletilmesi için, özel yalıtım malzemelerinden yapılmıştır. Mıknatıslı basit kilit sistemi sayesinde kolayca açılıp kapatılır. Ayrıca temizlenmesi ve depolanması kolaydır.

4 Giriş rayı

Mobil tepsi standının veya mobil tabak raflığının hızlı ve ergonomik bir şekilde yüklenip boşaltılmasına yarar. Tip 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 ve 10-2/1 tezgah üstü ünitelerde gereklidir.

5 Taşıma arabası

Tezgah üstü ünitelerde mobil tepsi standının kolayca yüklenip boşaltılmasına yarar. Geniş, sarsıntısız dönen, mobil sıralı tekerlekler sayesinde yemeklerin güvenli şekilde taşınmasını sağlar. Tezgahların yüksekliğine göre ayarlanmıştır. Mutfak tezgahları için yükseklik ayarlı versiyonu mevcuttur.

6 Combi-Duo için taşıma arabası

Tek seferde her iki ünitenin güvenli şekilde yüklenmesine ve boşaltılmasına yarar. Combi-Duo için ayrı bir giriş rayı gereklidir.



Combi-Duo.

Az yerde iki kat performans.

1 Combi-Duo

Üst üste iki ünitenin kombinasyonu. Yeriniz geniş değilse, aynı anda hem buğulama hem ızgara yapılması gerekiyorsa, işler bir türlü azalmak bilmiyorsa, elinizde optimum şekilde ikisine de üstteki ünitelerden kumanda edilebilen iki ünite olur. Daha fazla konfor için. Daha fazla kullanım esnekliği için.

2 Combi-Duo için entegre yağ tahliyesi kiti

Pişirme kabini içinde damlayan yağları güvenli şekilde toplayıp yağ toplama kabına aktarır. Kurulum varyantına bağlı olarak farklı versiyonları vardır.

3 Combi-Duo için kurulum varyantları

Ünitenin güvenilir ve doğru şekilde yerleştirilmesi için, yüksek kalitede paslanmaz çelikten yapılmış terazileme kiti ve tezgahlar.

Kurulum varyantları:

- › Zemindeki seviye farklarının dengelenmesi için terazileme kitiyle birlikte: Alçak varyantın raf yüksekliği düşüktür, zeminde tahliye kanalı gerektirir.
- › Kolay temizlik için tekerlekli ve düşük raf yüksekliğine sahip, hareketli kurulum kiti, zeminde tahliye kanalı gerektirir.
- › Ayaklı tezgah veya Combi-Duo için tezgah I ile birlikte sabit kurulum. Zeminde tahliye kanalı gerektirmez.
- › Tekerlekli ve frenli Combi-Duo için tezgah I ile birlikte mobil kurulum.

Tezgahlar.

Stabil kurulum. Alan tasarrufu. Pratik.

4 Terazileme kiti ve tezgahlar

RATIONAL ünitenizin güvenilir ve dengeli şekilde yerleştirilmesi için, yüksek kalitede, dayanıklı paslanmaz çelikten yapılmış çeşitli tezgah versiyonları mevcuttur: açık, yanları kapalı veya kapılı, tamamen kapalı tezgahlar. Yerleştirme rayları, pişirme aksesuarlarının az yer kaplayacak şekilde kaldırılmasına olanak verir. Sağlam tekerlekli ve frenli mobil varyantlar, ünitenin mutfakta yeri değiştirilebilecek şekilde yerleştirilmesini sağlar. Tüm tezgahlar geçerli hijyen yönetmeliklerine göre tasarlanmıştır.



Farklı kurulum seçenekleri. Son derece pratik.

❶ **iCombi Pro XS 6-2/3 ve CombiMaster Plus XS**
Görüntü de önemlidir. O yüzden küçük üniteyi bir kurulum kitiyle örneğin ön bölüme entegre edebilirsiniz. Davlumbaza baştan yer ayrılmıştır. İhtiyacınıza göre UltraVent veya UltraVent Plus takabilirsiniz. Teslimat kapsamında, kolay erişilemeyen yerlerde kir birikmesini önlemek için bir kaplama kiti mevcuttur.

❷ **MobilityLine zemin ünite (Tip 20-1/1, 20-2/1)**
Zemin ünitenin tespit edildiği, dayanıklı dört tekerlekli ve frenli özel çerçeve sayesinde zahmetsiz şekilde taşınır.

❸ **MobilityLine tezgah üstü ünite (Tip 6-1/1 – 10-2/1)**
Tezgah üstü ünite, sağlam bir şekilde MobilityLine II tezgahın üzerine vidalanmıştır. Yan demirler üniteyi korur ve sağlam, büyük tekerleklerle birlikte ünitenin hareket ettirilmesini kolaylaştırır.

Hava tahliye sistemleri.

Çalışma ortamının havasını temizlemek için.

Bütün buhar ve yoğuşurma davlumbazları, şu özelliklere sahiptir:

- > Gelip geçici olmayan, modern tasarım
- > Çıkarılabilen mahfazayla birlikte, kolay temizlenen ön panel
- > Havalandırma sisteminin kademesiz, akıllı ayarı sayesinde emiş gücü, örneğin kapının açılması gibi farklı durumlara göre uyarlanır. Kurulumu kolaydır ve sonradan da yapılabilir.

❶ UltraVent

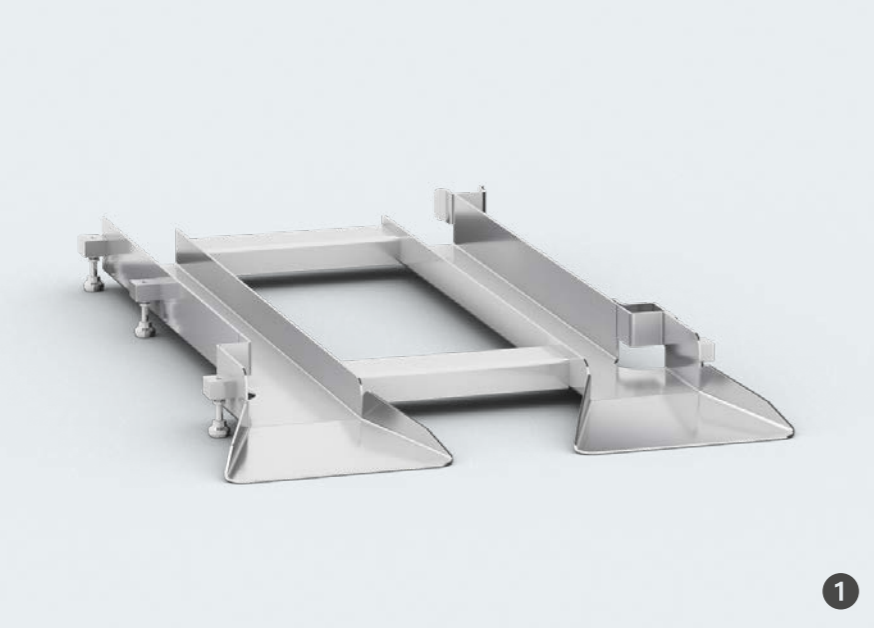
UltraVent, yoğuşurma teknolojisi yardımıyla, çıkan buharı toplar. Bu havalandırma davlumbazı için, mevcut havalandırma sisteminin genişletilmesi gerekmez.

❷ UltraVent Plus

UltraVent Plus, UltraVent cihazının yoğuşurma teknolojisine ek olarak ayrıca özel bir filtreleme sistemiyle donatılmıştır. Böylece hem buhar yoğuşurur hem de ızgara ve kızartma sırasında çıkan rahatsız edici duman azaltılır. Bu sayede RATIONAL üniteleri, örneğin teşhir alanları gibi hassas yerlere de kurulabilir.

❸ Buhar davlumbazı

Pişirme kabini kapağı açıldığında buhar, (yoğuşurma tekniği kullanılmadan) pişirme kabininde emilir. Harici bağlantı gereklidir.



1



3



5



8



2



4



6



7



9

Kurulum aksesuarları.

Her güçlüğe bir çözüm.

1 Giriş rampası

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

2 Ünitelerin ve mobil tepsi standlarının yükseltilmesi

Ünitenin yerden yüksekliği 70 mm arttırılmış olur. Mobil tepsi standının, ünitenin yüksekliğine uyarlanması gerekir.

3 Sağ ve sol yan duvar için ısı plakası

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

4 Akış emniyeti (sadece gazlı üniteler için)

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

5 Mobil tepsi standı için kol

Mobil tepsi standının kolu özel bir yuva içinde yer alır ve çok kolay erişilir (ayaklı ünitelerin teslimat kapsamına dahildir).

6 Yoğuşurma filtresi

Buharın havalandırma borusundan hızlı bir şekilde atılmasını sağlar. Böylece buhar, bir boru hattı vasıtasıyla baca sistemine tahliye edilebilir.

7 Tezgah uzatması

700 mm derinliğinde tezgah üzerine kurulumda iCombi Pro 6-1/1 ve 10-1/1'in çıkıntı yapan cihaz alt tarafında yahtım aracıyla kir ve su birikmesini önler.

8 Ünite bağlantı kiti

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

9 Duvara montaj aparatı

Yer kazandırmak amacıyla duvara montaj için. Kullanılacak sabitleme elemanları teslimat kapsamına dahil değildir ve bunlar bir mimar ve inşaat sorumlusu ile birlikte saptanmalıdır.



1



3



5



7



9



2



4



6



8



10

Bakım ürünleri.

Hijyenik temizlik.

1 Active Green temizlik tabletleri (iCombi Pro ve iCombi Classic için)

Hem ünite için hem çevre için temizlik: Yeni formüllü temizlik tableti fosfatsız ve fosforsuzdur ve gereken temizlik maddesi miktarını % 50'ye* varan oranda azaltır. Temizleme gücünden ve hijyenden ödün vermeden. iCombi Pro ünitesinde yaklaşık 12 dakikada ultra hızlı ara temizlik yapılmasını sağlar.

2 Temizlik tabletleri (bütün SelfCookingCenter ve CombiMaster Plus modelleri için)

Yüksek temizleme performansı sağlayan yoğun etken madde karışımı sayesinde yüksek konsantrasyonda, verimli temizlik tabletleri.

3 Bakım tabletleri (Efficient CareControl sistemli iCombi Pro, iCombi Classic ve SelfCookingCenter modelleri için)

Bakım maddeleri, daha kireçlenme olmadan buhar jeneratöründe ve pişirme kabini kireç oluşumunun önüne geçerek ünitenin ömrünü uzatır. Suyu yumuşatmaya ve zahmetli bir şekilde kireç gidermeye gerek kalmadan maksimum işletim güvenliği.

4 Parlatici tabletler (Efficient CareControl sistemli SelfCookingCenter ve CombiMaster Plus modelleri için)

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

5 Köpük giderici tabletler (bütün iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter ve CombiMaster Plus modelleri için)

Çok köpüren sularda köpüğü azaltır.

6 Izgara temizleyici (bütün CombiMaster ve ClimaPlus Combi modelleri için)

Hijyenik temizlik ve bakım için sıvı temizlik maddesi.

7 Yumuşak özel temizlik maddesi (bütün CombiMaster ve ClimaPlus Combi modelleri için)

< 200 °C pişirme uygulamalarındaki kirlere için, kimyasal yanığa yol açmaz.

8 Sıvı parlatici (CleanJet sistemli ClimaPlus Combi için)

9 Kireç giderici (Efficient CareControl sistemli SelfCookingCenter, CombiMaster, ClimaPlus Combi modelleri için)

Buhar jeneratöründe özel bakım maddeleriyle etkili kireç giderme için.

10 Elle püskürtme pompası

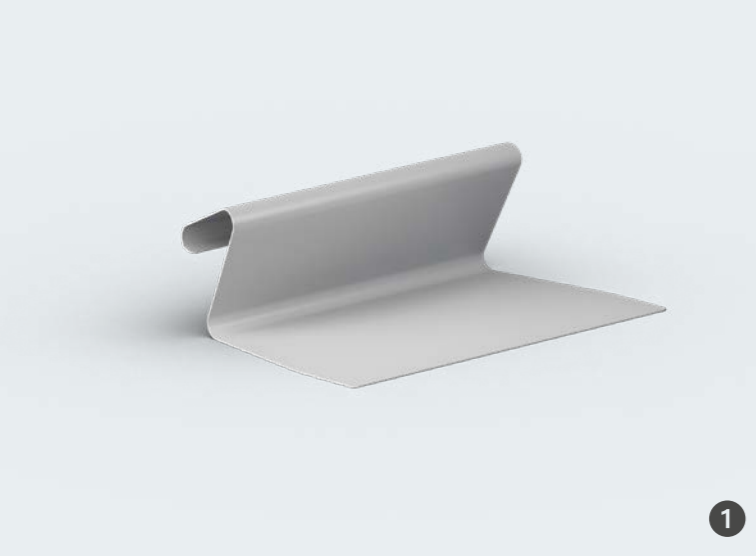
Sağlam plastikten yapılmış, dayanıklıdır ve kullanımı kolaydır. Entegre pompa mekanizmasıyla yüksek basınç oluşturularak bir düğme yardımıyla, temizlenecek yerlere sıvı temizlik maddesi veya bakım maddesi püskürtülmesini sağlar.

* Önceki modelle karşılaştırıldığında.

Pratik. Sağlam. Vazgeçilmez.
iVario ünitesinin
başarısı için en uygun
malzemeler.

Verimlilik ve basitlik, yaratıcılık ve çok yönlülük, kalite ve miktar bir iVario aksesuarının çok şey becermesi ve çok dayanıklı olması gerekir. Bu, kızartma sepetinden kazan dip ızgarasına, VarioMobil'den küreğe varıncaya kadar her şey için geçerlidir. Sadece yüksek beklentileri karşılayan aksesuarlar orijinal RATIONAL aksesuarı adını hak eder. İstediğiniz sonuçları alacağınızdan emin olabilmemiz için. Makarnanın, düşük sıcaklıkta pişirme işleminin, ve yahnilerin tam gerektiği gibi olması için. Temizlik kitine olabildiğince az iş düşmesi için.

➔ **Formül**
İşleri kolaylaştıran ve kaliteli sonuç alınmasını sağlayan, akıllıca tasarlanmış aksesuarlar.



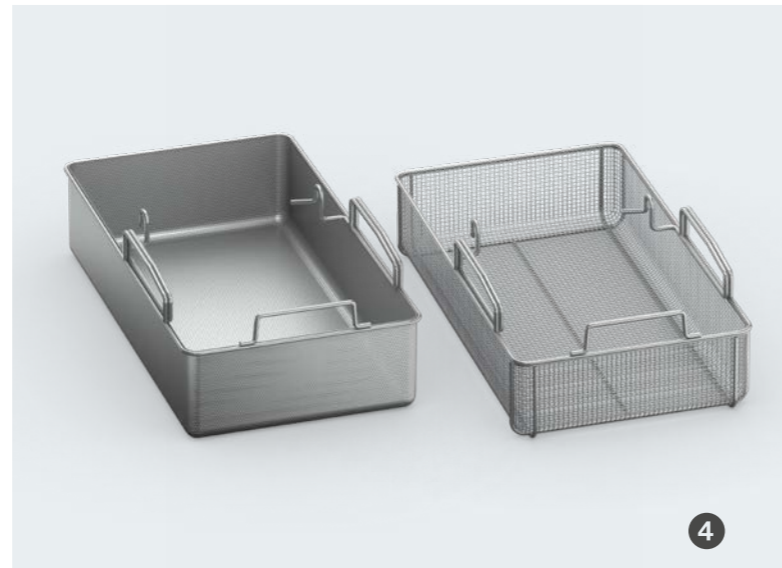
1



3



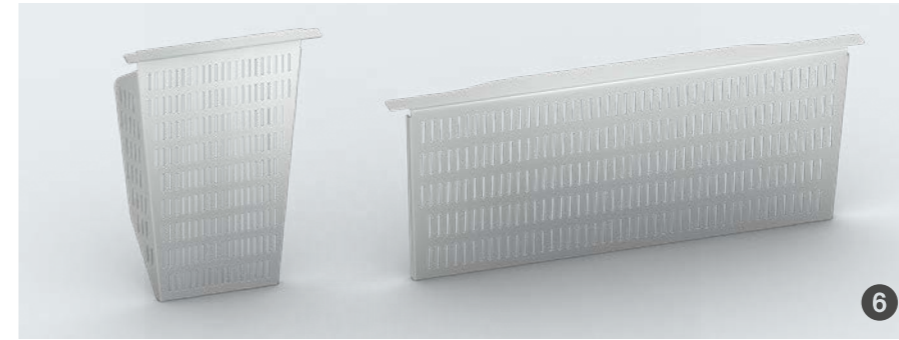
2



4



5



6



7



Her şeyin temeli .

Daha hızlı, daha verimli, daha ergonomik çalışmanız için.

1 Spatula

Ürünlerin kolay ve ergonomik şekilde çevrilmesi ve alınması için. Pancak, omler ve krep gibi tatlı ve yumurtalı gıdaların rulo yapılması ve işlenmesi için de mükemmel şekilde uygundur. Akıllıca tasarlanmış yapısı sayesinde sağlamdır ve düşük ağırlıktadır.

2 Kürek

Büyük miktarda malzemenin güvenli bir şekilde ve kolayca boşaltılmasına ve porsiyonlara ayrılmasına yarar. Hafif, darbeye dayanıklı, çizilmez ve 250 °C'ye kadar sıcaklığa dayanıklı.

3 Karıştırma spatulası

120 °C sıcaklığa kadar iVario Pro L ve XL ünitelerinde harç hazırlamaya ve yiyecekleri karıştırmaya yarar.

4 Haşlama ve kızartma sepeti

Sepetler otomatik kaldırma ve indirme sisteminin koluna asılıp yüklenir. Pişirme işleminin sonunda sepet, pişirme sıvısından otomatik olarak kaldırılır. Böylece ürün zahmetsizce alınabilir. Pirinç gibi küçük ürünlere de uygundur. Pişirme suyunun dökülmesi gerekmediğinden aynı suyu tekrar tekrar kullanabilirsiniz.

5 Otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kol

AutoLift otomatik kaldırma ve indirme sisteminin kolu kazan kapağına takılır. AutoLift sistemi ürünleri pişirme sıvısından kaldırır. Haşlanan, kızartılan veya buğulanan ürünler tam kıvamında pişer. iVario Pro XL'de üç büyük haşlama veya kızartma sepeti asılabilir.

6 Süzgeç

Sıvılar boşaltılırken, haşlanmış ürünleri tutmaya yarar. Süzgeç kazanın ön tarafına yerleştirilerek sıvının entegre kazan valfinden boşaltılması sağlanır veya kazan devrilerek ürünler süzülür.

7 Kazan dip ızgarası

Örneğin düşük sıcaklıkta pişirme işlemlerinde yiyeceklerin kazanın dibine doğrudan temasını önlemeye yarar. Kazan dip ızgarası kazan zeminine yerleştirilir ve malzemeler ızgaranın üzerine dizilir.



Özel uygulamalar.

Yemek pişirme sanatı.

1 Porsiyon sepetleri seti

Delikli veya deliksiz 1/6 GN porsiyon sepetlerinden oluşan set, çerçeve ve (sadece deliksiz sepetler için) kapaklar dahil. Çerçeve, 1/3, 1/6 ve 1/9 GN kaplara uygundur. Restaurant, otel ve servis sektöründe küçük miktarda malzemenin haşlanması, kızartılması ve sıcak tutulması için uygundur. Çerçeveyi doğrudan kazanın kenarına oturtun. Kapak, ürünlerin soğumasını ve kabuk bağlamasını önler.

2 Mantı süzgeci

Optimum ve ergonomik şekilde mantı hazırlamak için kazan üstü, tam kazana göre tasarlanmıştır. Çalışma yüksekliği, sırtınıza yük binmesini önler.



Taşıma.

A noktasından B noktasına zahmetsizce götürüp getirin.

1 VarioMobil

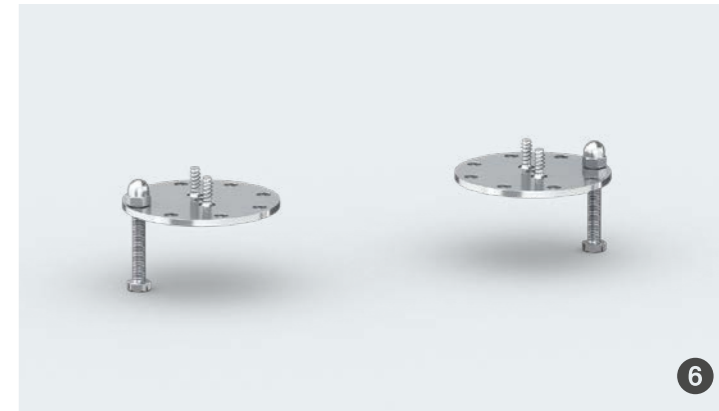
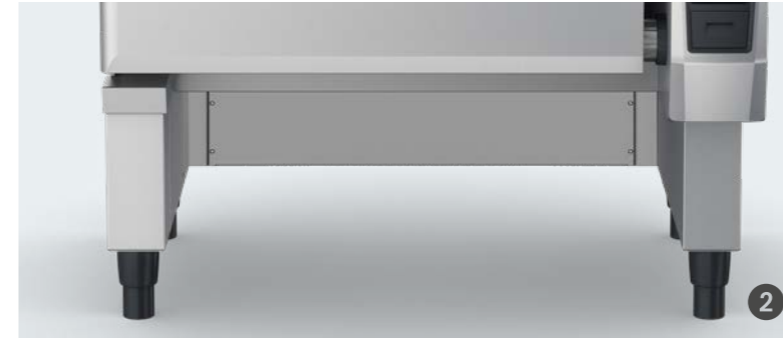
1/1 modelinin yüksekliği dört kademe halinde ayarlanabilir. Sapı katlanarak VarioMobil alan tasarruflu kenara kaldırılabilir. 2/1 modelinin yüksekliği, ergonomik çalışma için iki kademe halinde ayarlanabilir.

2 Sepet arabası

GN kapların ya da üç haşlama veya kızartma sepetinin kolayca ve güvenli şekilde saklanması, taşınması ve süzdürülmesine yarar. Rafların ucundaki stoper, taşıma sırasında sepetlerin ve haznelerin dışarı kaymasını önler.

3 Yağ arabası

Kazanın doldurmaya ve boşaltmaya, ayrıca yağı saklamaya yarar. 49 litre kapasiteye sahiptir ve yağı doğrudan kazana pompalar. Katı yağ kalıplarının eritilmesinde veya soğutulmuş sıvı yağın kazana doldurulmadan önce ısıtılmasında da kullanılır. Boşaltma sırasında yağ, yağ arabasına geri doldurulur. Işık almadığından dolayı yağ daha uzun süre saklanabilir.



Tezgahlar.

Yüksek uyum kabiliyeti.

1 Tezgahlar

iVario 2-XS ve iVario Pro 2-S, doğrudan tezgah üzerine kurulabilir. Kazanı kolayca boşaltmak için kapları koymaya yarayan sürgülü çekmece sistemine sahiptir. GN kapların ve aksesuarların konması için yerleştirme rayları vardır. Duvara monte edilebilir. Yanları ve üstü kapalı, arka tarafı açıktır. Ayaklı, paslanmaz çelik ayaklı, tekerlekli farklı farklı kurulum varyantlarının yanı sıra kaide üzerine kurulum da mümkündür.

2 MarineLine tezgah

Deniz kullanımına uygun iVario 2-XS ve iVario Pro 2-S için MarineLine tezgah Gastronom kaplarını güvenli şekilde muhafaza etmek için sabitlemeli yerleştirme raylarına sahiptir. Yanları ve üstü kapalı, arka tarafı açıktır. Duvara montajlı kurulum mümkündür. Sabitleme hazırlık tertibatı olan paslanmaz çelik ayaklarla güvenli kurulum. Cihaz sabitlemesi kiti gereklidir.

3 Elektrikli yükseklik ayarlı tezgahlar

iVario 2-XS ve iVario Pro 2-S için kademesiz yükseklik ayarlı tezgah (200 mm'ye kadar) ergonomik çalışma yüksekliğine imkan vermektedir. Cihaz, ekranı üzerinden kolayca kullanılabilir. Kapların koyulması için entegre çekmeceler, kazanın kolayca boşaltılması için. Gastronom kapların ve aksesuarların konması için yerleştirme rayları. Yan duvarlar, tavanı ve arka tarafı kapalı. Esnek boşaltma hortumu dahil.

Kurulum.

Daha fazla alan. Daha fazla güvenlik.

1 Duvara montaj kiti

iVario Pro L ve XL ünitelerinin altını temizlemeyi kolaylaştırmak için üniteler duvara monte edilebilir. Duvara monte edileceği yer istendiği gibi seçilerek kullanıcının boyuna göre uyarlanabilir.

2 Alt konstrüksiyon için kaplama

Alt konstrüksiyonun arka kısmını örter ve kablo hatlarıyla atık su tesisatını gizleyerek temizliği kolaylaştırır. Bütün alt konstrüksiyon modelleriyle birlikte kullanılabilir. Sonradan eklenebilir.

3 Alt konstrüksiyon için saklama alanı

iVario Pro L ve XL ünitelerinin altındaki alanın verimli şekilde kullanılmasını sağlar. Maks. dokuz yerleştirme rayı çiftinden oluşmaktadır. Yan duvarlar, tavanı ve arka tarafı kapalı. Bütün alt konstrüksiyon modelleriyle birlikte kullanılabilir. Sonradan eklenebilir.

4 Ünite atık su bağlantı kiti

DN40 veya DN50 atık su borularından oluşur. Cihaz boyutuna bağlı olarak.

5 Zemin montaj kiti

Pişirme sisteminin zemine kolay ve güvenli konumlandırılması sayesinde iVario Pro L ve XI'de daha fazla çalışma güvenliği.

6 Ünite tespit kiti

iVario 2-XS veya iVario Pro 2-S ünitesinin mevcut bir çalışma yüzeyine veya tezgaha sabitlenmesi için. Ünitenin yatay ve dikey olarak emniyetli şekilde tespit edilmesini sağlar. 90 mm ve 45 mm plastik ayak kurulum varyantları ile uyumlu.



1



3



4



5



2

Bakım ürünleri.

Pırıl pırıl. Kusursuz hijyen.

1 Izgara temizleyici

Kazanda, basit temizlik maddeleriyle zor çıkan hafif renk değişiklikleri, örneğin salçadan kaynaklanan lekeler için. Sulandırılmadan kullanılabilir. Ardından iyice durulayın.

2 4 pedle birlikte temizleme kolu

iVario 2-XS ve iVario Pro 2-S modellerinde kazanla kumanda konsolunun arasında kalan, zor erişilir yerlerin temizlenmesine yardımcı olur. Kit bir temizleme kolunu ve iki farklı sertlikte temizleme pedini içerir.

3 Sert temizleme pedleri

Ünitenin dış temizliğinde kullanmak üzere temizleme kolu için yedek malzeme siparişi. İnatçı kirler için.

4 Yumuşak temizleme pedleri

Ünitenin dış temizliğinde kullanmak üzere temizleme kolu için yedek malzeme siparişi.

5 Temizlik süngeri

Kazanın içinin etkili ve hızlı şekilde temizlenmesi için. Bütün ünite boyutları için.



Izgara, fırınlama ve kızartma.



Delikli fırınlama tepsi

2/3 GN (325 × 354 mm)	No.: 60.74.147
1/1 GN (325 × 530 mm)	No.: 6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	No.: 6015.2103
Pastane normu 400 × 600 mm)	No.: 6015.1000

Kızartma ve fırınlama tepsi (deliksiz)

2/3 GN (325 × 354 mm)	No.: 60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	No.: 6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	No.: 6013.2103
Pastane normu 400 × 600 mm)	No.: 6013.1003

Izgara ve fırınlama tepsi

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

Izgara ve pizza tepsi

2/3 GN (325 × 354 mm)	No.: 60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	No.: 60.70.943
Pastane normu 400 × 600 mm)	No.: 60.71.237

Multibaker

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

Çapraz desenli ve çizgili ızgara

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

CombiGrill ızgara

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

Yükleme ızgarası

325 × 618 mm CombiGrill ızgara için (1/1 GN için)	No.: 60.73.848
---	----------------

Kızartma ve fırın tavası

Küçük set (taşıma tepsiyle birlikte 4 parça)	No.: 60.73.286
Büyük set (taşıma tepsiyle birlikte 2 parça)	No.: 60.73.287
Küçük kızartma ve fırın tepsi (ø 16 cm)	No.: 60.73.271
Büyük kızartma ve fırın tepsi (ø 25 cm)	No.: 60.73.272
Kızartma ve fırın tavası için küçük taşıma tepsi	No.: 60.73.212
Kızartma ve fırın tavası için büyük taşıma tepsi	No.: 60.73.216

Muffin kalıpları

300 × 400 mm 1/1 GN (325 × 530 mm) için	No.: 6017.1002
400 × 600 mm 2/1 GN (650 × 530 mm) ve pastane normu için)	No.: 6017.1001

Granit emaye küvetler

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

Finishing.

Termik örtü

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

Banket için sistem

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

Finishing.



Mobil tabak raflığı

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

Mobil tepsi standı için Combi-Duo giriş rayı

Tip Combi-Duo 6-1/1 ve 10-1/1	No.: 60.75.761
Tip Combi-Duo 6-2/1 ve 10-2/1	No.: 60.75.760

Mobil tepsi standı için giriş rayı

Standart Tip 6-1/1, 10-1/1	No.: 60.75.115
Standart Tip 6-2/1, 10-2/1	No.: 60.74.650

Mobil tepsi standı için yükseklik ayarlı taşıma arabası

Combi-Duo 6-1/1 ve 10-1/1 için, ölçüler G 568 D 844 Y 1218 – 1418 mm	No.: 60.75.388
Combi-Duo 6-2/1 ve 10-2/1 için, ölçüler G 773 D 961 Y 1218 – 1418 mm	No.: 60.75.387

Mobil tepsi standı için taşıma arabası

Standart – 6-1/1, 10-1/1, ölçüler G 548 D 911 Y 990 mm	No.: 60.74.000
Yükseklik ayarlı – 6-1/1, 10-1/1, ölçüler G 548 D 913 Y 800 – 1330 mm	No.: 60.75.606
Standart – 6-2/1, 10-2/1, ölçüler G 735 D 996 Y 990 mm	No.: 60.73.999
Yükseklik ayarlı – 6-2/1, 10-2/1, ölçüler B 735 T 990 H 800 – 1330 mm	No.: 60.75.605

Küvetler için taşıma arabası

Entegre yağ tahliyesi kaplar için taşıma arabası (Combi-Duo ve ayaklı üniteler)	No.: 60.73.309
---	----------------

Finishing hesaplama örneği.

Kapasite Mobil tabak raflığı	Davetin boyutu (kişi sayısı)	Mobil tabak raflığı, termik örtü	Giriş rayı	Taşıma arabası	Maksimum tabak yüksekliği (mm)	Maksimum yemek yüksekliği (mm)
iCombi Pro 6-1/1 ile 15/20 tabak*	15/20	1	1	1	32/25	70/53
	30/40	2	1	2	32/25	70/53
	45/60	3	1	3	32/25	70/53
iCombi Pro 10-1/1 ile 26/32 tabak*	52/64	2	1	2	32/25	70/53
	78/96	3	1	3	32/25	70/53
	104/128	4	1	4	32/25	70/53
iCombi Pro 6-2/1 ile 34 tabak*	24/34	1	1	1	32	61
	48/68	2	1	2	40/32	61
	72/102	3	1	3	40/32	61
iCombi Pro 10-2/1 ile 42/52 tabak*	84/104	2	1	2	40/32	82/63
	126/156	3	1	3	40/32	82/63
	168/208	4	1	4	40/32	82/63
iCombi Pro 20-1/1 ile 50/60 tabak*	100/120	2	–	–	32/25	67/52
	150/180	3	–	–	32/25	67/52
	200/240	4	–	–	32/25	67/52
iCombi Pro 20-2/1 ile 84/100/120 tabak*	168/200/240	2	–	–	40/32/25	79/65/52
	252/300/360	3	–	–	40/32/25	79/65/52
	336/400/480	4	–	–	40/32/25	79/65/52

* Tabak çapı 31 cm'ye kadar

Mobil tepsi standı ve tepsi raflığı.



Mobil tepsi standı, Tip 6-1/1

Standart, 6 raf (ray mesafesi 64 mm)	No.:	60.61.420
Pastane normu (400 × 600 mm), 5 raf (ray mesafesi 77 mm)	No.:	60.61.690

Mobil tepsi standı, Tip 10-1/1

Standart, 10 raf (ray mesafesi 64 mm)	No.:	60.11.600
8 raf (ray mesafesi 80 mm)	No.:	60.11.601
Pastane normu (400 × 600 mm), 8 raf (ray mesafesi 81 mm)	No.:	60.11.599

Mobil tepsi standı, Tip 6-2/1

Standart, 6 raf (ray mesafesi 64 mm)	No.:	60.62.150
--------------------------------------	------	-----------

Mobil tepsi standı, Tip 10-2/1

Standart, 10 raf (ray mesafesi 63 mm)	No.:	60.12.150
---------------------------------------	------	-----------

Mobil tepsi standı, Tip 20-1/1

Standart, 20 raf (ray mesafesi 65 mm)	No.:	60.21.331
15 raf (ray mesafesi 84 mm)	No.:	60.21.287
16 raf (ray mesafesi 80 mm)	No.:	60.21.288
17 raf (ray mesafesi 74 mm)	No.:	60.21.289
Pastane normu (400 × 600 mm), 16 raf (ray mesafesi 81 mm)*	No.:	60.21.292
20 raf, maksimum raf yüksekliği 1,60 m (ray mesafesi 62 mm)	No.:	60.21.245
20 raf, güçlendirilmiş HeavyDuty/Marine versiyonu (ray mesafesi 65 mm)	No.:	60.21.291

Mobil tepsi standı, Tip 20-2/1

Standart, 20 raf (ray mesafesi 65 mm)	No.:	60.22.490
15 raf (ray mesafesi 84 mm)	No.:	60.22.394
16 raf (ray mesafesi 80 mm)	No.:	60.22.395
17 raf (ray mesafesi 74 mm)	No.:	60.22.396
20 raf, maksimum raf yüksekliği 1,60 m (ray mesafesi 62 mm)	No.:	60.22.368
20 raf, güçlendirilmiş HeavyDuty/Marine versiyonu (ray mesafesi 65 mm)	No.:	60.22.447

Tepsi raflığı, Tip XS 6-2/3

Standart	No.:	60.73.724
Gemi modeli (yükleme emniyetli)	No.:	60.74.449

Tepsi raflığı, Tip 6-1/1

Standart, 6 raf (ray mesafesi 68 mm)	No.:	60.61.373
5 raf (ray mesafesi 85 mm)	No.:	60.61.615
Piliç ızgara, 2 raflı	No.:	60.61.645
Et tepsileri, 6 raf (ray mesafesi 72 mm)	No.:	60.61.649
Pastane normu (400 × 600 mm), 5 raf (ray mesafesi 86 mm)*	No.:	60.61.576
Kombi raflık, 1/1 GN ile pastane normu kombinasyonu, 4 raf (ray mesafesi 95 mm)*	No.:	60.61.642
Gemi modeli (USPHS), 6 raf (yükleme emniyetli)	No.:	60.61.672

Tepsi raflığı, Tip 10-1/1

Standart, 10 raf (ray mesafesi 68 mm)	No.:	60.11.447
8 raf (ray mesafesi 85 mm)	No.:	60.11.547
Piliç ızgara, 3 raflı	No.:	60.11.566
Et tepsileri, 10 raf (ray mesafesi 72 mm)	No.:	60.11.570
Pastane normu (400 × 600 mm), 8 raf (ray mesafesi 90 mm)*	No.:	60.11.541
Kombi raflık, 1/1 GN ile pastane normu kombinasyonu, 7 raf (ray mesafesi 95 mm)*	No.:	60.11.563
Gemi modeli (USPHS), 10 raf (yükleme emniyetli)	No.:	60.11.573

Tepsi raflığı, Tip 6-2/1

Standart, 6 raf (ray mesafesi 68 mm)	No.:	60.62.123
5 raf (ray mesafesi 85 mm)	No.:	60.62.171
L raysız 7 raf (ray mesafesi 65 mm)	No.:	60.62.168
Gemi modeli (USPHS), 6 raf (yükleme emniyetli)	No.:	60.62.178

Tepsi raflığı, Tip 10-2/1

Standart, 10 raf (ray mesafesi 68 mm)	No.:	60.12.133
Gemi modeli (USPHS), 10 raf (yükleme emniyetli)	No.:	60.12.146

GN aksesuarları.

Delikli küvet, paslanmaz çelik

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

Paslanmaz çelik küvet

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

Izgara, paslanmaz çelik

2/3 GN (325 × 354 mm)	No.:	6010.2301
1/1 GN (325 × 530 mm)	No.:	6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	No.:	6010.2101
Pastane normu 400 × 600 mm)	No.:	6010.0103

Boşaltma musluklu yağ toplama kabı

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

Özel uygulamalar.



Tavuk ve ördek Superspike

Kapasite: 4 adet, maksimum ağırlık 1.300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	No.:	6035.1015
Kapasite: 6 adet, maksimum ağırlık 1.800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	No.:	6035.1016
Kapasite: 8 adet, maksimum ağırlık 1.300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	No.:	6035.1006
Kapasite: 10 adet, maksimum ağırlık 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	No.:	6035.1010
Kapasite: 8 adet, maksimum ağırlık 2.200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	No.:	6035.1009

CombiFry

1/2 GN (325 × 265 mm)	No.:	6019.1250
2/3 GN (325 × 354 mm)	No.:	60.73.619
1/1 GN (325 × 530 mm)	No.:	6019.1150

Kaburga ızgarası

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

Izgara ve tandori şişi

Izgara ve tandori şişi çerçevesi 2/3 GN	No.:	60.74.963
Izgara ve tandori şişi çerçevesi 1/1 GN	No.:	60.72.224
2/3 GN set (1 × şiş çerçevesi ve beş farklı şiş)	No.:	60.75.782
1/1 GN set (1 × şiş çerçevesi ve beş farklı şiş)	No.:	60.72.414
5 × şiş, Ø 5 mm, 265 mm uzunluğunda, 2/3 GN için	No.:	60.75.783
5 × şiş, □ 5 mm, 265 mm uzunluğunda, 2/3 GN için	No.:	60.75.784
5 × balık şiş, 4×10 mm, 265 mm uzunluğunda 2/3 GN için	No.:	60.75.785
3 × şiş, Ø 5 mm, 530 mm uzunluğunda, 1/1 GN için	No.:	60.72.416
3 × şiş, Ø 8 mm, 530 mm uzunluğunda, 1/1 GN için	No.:	60.72.417
3 × şiş, □ 5 mm, 530 mm uzunluğunda, 1/1 GN için	No.:	60.72.418
3 × şiş, □ 8 mm, 530 mm uzunluğunda, 1/1 GN için	No.:	60.72.419
3 × balık şiş, 4 × 10 mm, 530 mm uzunluğunda 1/1 GN için	No.:	60.72.420

Patates pişiricisi

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

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

Tip 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1, 12 kg'a kadar (1/1 GN)	No.:	60.70.819
Tip 20-1/1, 30 kg'a kadar (1 şiş ve askı)	No.:	6035.1003
Tip 20-2/1, 30 kg'a kadar (1 şiş ve askı, ikinci şiş kuzu veya oğlak için, isteğe bağlı)	No.:	6035.1002
İsteğe bağlı ek şiş	No.:	8710.1065

Pizza kabı

Ø 280 mm'ye kadar pizza	No.:	60.71.158
-------------------------	------	-----------

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

Combi-Duo.



iCombi Pro XS 6-2/3 ve CombiMaster Plus XS 6-2/3 için Combi-Duo kiti

Tip XS 6-2/3 üzerinde Tip XS 6-2/3, kapısı sağa açılan model	No.:	60.73.768
Tip XS 6-2/3 üzerinde Tip XS 6-2/3, kapısı sola açılan model	No.:	60.74.276
Üstte Tip XS 6-2/3, altta Tip XS 6-2/3, kapısı sağa açılan, gemi modeli	No.:	60.74.780
Üstte Tip XS 6-2/3, altta Tip XS 6-2/3, kapısı sola açılan, gemi modeli	No.:	60.74.929

Combi-Duo kiti, iCombi Pro 6-1/1 ve 10-1/1 için

Tip 6-1/1 E üzerinde Tip 6-1/1 E/G Tip 10-1/1 E üzerinde Tip 6-1/1 E/G	No.:	60.73.991
Üstte Tip 6-1/1 E/G, altta Tip 6-1/1 G Üstte Tip XS 6-2/3, altta Tip 6-1/1 G	No.:	60.75.751
Üstte Tip XS 6-2/3, altta Tip 6-1/1 E Üstte Tip XS 6-2/3, altta Tip 10-1/1 E	No.:	60.75.755
Üstte Tip 6-1/1 E, altta Tip 6-1/1 E Üstte Tip 6-1/1 E, altta Tip 10-1/1 E Gemi modeli	No.:	60.76.708

6-2/1 ve 10-2/1 için Combi-Duo kiti

Tip 6-2/1 E üzerinde Tip 6-2/1 E/G Tip 10-2/1 E üzerinde Tip 6-2/1 E/G	No.:	60.74.725
Üstte Tip 6-2/1 E/G, altta Tip 6-2/1 G Üstte Tip 6-1/1 E/G, altta Tip 6-2/1 G Üstte Tip XS 6-2/3, altta 6-2/1 G	No.:	60.75.752
Üstte Tip 6-1/1 E/G, altta Tip 6-2/1 E Üstte Tip XS 6-2/3, altta Tip 6-2/1 E Üstte Tip XS 6-2/3, altta Tip 10-2/1 E	No.:	60.75.756
Üstte Tip 6-2/1 E, altta Tip 6-2/1 E Üstte Tip 6-2/1 E/G, altta Tip 10-2/1 E Kapısı sağa açılan, gemi modeli	No.:	60.76.709
Üstte Tip 6-2/1 E, altta Tip 6-2/1 E Üstte Tip 6-2/1 E/G, altta Tip 10-2/1 E Kapısı sola açılan, gemi modeli	No.:	60.76.710

Combi-Duo için kurulum varyantları

Terazileme kiti, Tip 6-1/1, 10-1/1, ölçüler G 850 D 614 Y 34 mm	No.:	60.74.795
Terazileme kiti, Tip 6-2/1, 10-2/1, ölçüler G 1072 D 814 Y 34 mm	No.:	60.74.597
Terazileme kiti, gemi modeli, Tip 6-1/1, 10-1/1, ölçüler G 881 D 614 Y 34 mm	No.:	60.76.846
Terazileme kiti, gemi modeli, Tip 6-2/1, 10-2/1, ölçüler G 1103 D 814 Y 34 mm	No.:	60.76.845
Tekerlekli kit, Tip 6-1/1, 10-1/1, ölçüler G 884 D 656 Y 85 mm	No.:	60.31.622
Tekerlekli kit, Tip 6-2/1, 10-2/1, ölçüler G 1106 D 856 Y 85 mm	No.:	60.31.635
Ayaklı tezgah, Tip 6-1/1, 10-1/1, ölçüler G 870 D 635 Y 152 mm	No.:	60.31.668
Ayaklı tezgah, Tip 6-2/1, 10-2/1, ölçüler G 1092 D 835 Y 152 mm	No.:	60.31.671
Combi-Duo XS 6-2/3 için tezgah I, standart, ölçüler G 639 D 563 Y 555 mm	No.:	60.31.020
Combi-Duo XS 6-2/3 için tezgah II, standart, ölçüler G 639 D 563 Y 557 mm	No.:	60.31.046
Combi-Duo 6-1/1 üzerinde ve 10-1/1 E üzerinde 6-1/1 için tezgah I, standart, ölçüler G 860 D 685 Y 200 mm	No.:	60.31.200
Combi-Duo 6-2/1 üzerinde ve 10-2/1 E üzerinde 6-2/1 için tezgah I, standart, ölçüler G 1082 D 885 Y 200 mm	No.:	60.31.203
Combi-Duo XS 6-2/3 için tezgah I, tekerlekli, ölçüler G 663 D 641 Y 562 mm	No.:	60.31.170
Combi-Duo XS 6-2/3 için tezgah II, tespit parçalı (MarineLine), ölçüler G 689 D 613 Y 557 mm	No.:	60.31.058
Combi-Duo 6-1/1 üzerinde ve 10-1/1 E üzerinde 6-1/1 için tezgah I, tekerlekli, ölçüler G 884 D 763 Y 200 mm	No.:	60.31.201
Combi-Duo 6-1/1 üzerinde ve 10-1/1 E üzerinde 6-1/1 için tezgah I, tespit parçalı (MarineLine), ölçüler G 885 D 710 Y 200 mm	No.:	60.31.202
Combi-Duo 6-2/1 üzerinde ve 10-2/1 E üzerinde 6-2/1 için tezgah I, tekerlekli, ölçüler G 1106 D 963 Y 200 mm	No.:	60.31.204
Combi-Duo 6-2/1 üzerinde ve 10-2/1 E üzerinde 6-2/1 için tezgah I, tespit parçalı (MarineLine), ölçüler G 1107 D 910 Y 200 mm	No.:	60.31.205

Combi-Duo.

Tepsi raflığı, Tip Combi-Duo 6-1/1

Combi-Duo versiyonu, 5+1 raf (maksimum 1,60 m raf yüksekliği için en üst raf çıkartılabilir, zemine kurulumda 10-1/1 E üzerinde 6-1/1 E)	No.:	60.61.678
--	------	-----------

Tepsi raflığı, Tip Combi-Duo 6-2/1

Combi-Duo versiyonu, 5+1 raf (maksimum 1,60 m raf yüksekliği için en üst raf çıkartılabilir, zemine kurulumda 10-2/1 E üzerinde 6-2/1 E)	No.:	60.62.188
--	------	-----------

Combi-Duo için entegre yağ tahliyesi kiti

Terazileme kiti üzerine kurulum için Combi-Duo 6-1/1 ve 10-1/1	No.:	60.75.873
Tezgah I üzerine kurulum için Combi-Duo 6-1/1 ve 10-1/1	No.:	60.75.406
Terazileme kiti üzerine kurulum için Combi-Duo 6-2/1 ve 10-2/1	No.:	60.75.876
Tezgah I üzerine kurulum için Combi-Duo 6-2/1 ve 10-2/1	No.:	60.75.411

Ekstralar.

VarioSmoker

VarioSmoker Tip E/F	No.:	60.75.371
---------------------	------	-----------

USB merkez sıcaklık sensörleri

Tezgah üstü ve zemin üniteler için sous vide merkez sıcaklık sensörü	No.:	60.76.316
Tezgah üstü üniteler için 1 harici merkez sıcaklık sensörü	No.:	60.76.317
Zemin üniteler için 1 harici merkez sıcaklık sensörü	No.:	60.76.318
USB merkez sıcaklık sensörü için genişletme seti	No.:	60.76.876

Merkez sıcaklık sensörü için konumlama yardımı

Tip 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 ve 20-2/1	No.:	60.71.022
--	------	-----------

68 mm ray mesafeli askı tertibatları için çekilebilir raylar

iCombi Pro ve iCombi Classic için, Tip 6-1/1, 10-1/1	No.:	60.76.894
SelfCookingCenter ve CombiMaster Plus (09/2011 itibariyle) için, Tip 61, 101	No.:	60.76.897

Farklı kurulum seçenekleri.



Kurulum kiti

Kurulum kitiyle birlikte UltraVent XS	No.:	60.74.063
Kurulum kitiyle birlikte UltraVent Plus XS	No.:	60.74.405

MobilityLine ayaklı ünite

Sürülebilir ana çerçeve 20-1/1	No.:	60.21.334
Sürülebilir ana çerçeve 20-2/1	No.:	60.22.496

Ağ bağlantısı.

WiFi adaptör

Tezgah üstü üniteler için WiFi adaptör seti	No.:	60.76.714
Zemin üniteleri için WiFi adaptör seti	No.:	60.76.603

Hava tahliye sistemleri.

Buhar davlumbazı, UltraVent ve UltraVent Plus

UltraVent XS Combi-Duo	No.:	60.73.943
UltraVent Plus XS Combi-Duo	No.:	60.74.404
UltraVent Combi-Duo Tip 6-1/1, 10-1/1	No.:	60.76.169
UltraVent Plus Combi-Duo Tip 6-1/1, 10-1/1	No.:	60.76.173
Buhar davlumbazı Combi-Duo Tip 6-1/1, 10-1/1	No.:	60.76.221
UltraVent Combi-Duo Tip 6-2/1, 10-2/1	No.:	60.76.170
UltraVent Plus Combi-Duo Tip 6-2/1, 10-2/1	No.:	60.76.174
Buhar davlumbazı Combi-Duo Tip 6-2/1, 10-2/1	No.:	60.76.222
UltraVent, Tip XS 6-2/3	No.:	60.73.865
UltraVent Plus, Tip XS 6-2/3	No.:	60.74.394
UltraVent, Tip 6-1/1, 10-1/1	No.:	60.75.134
UltraVent Plus, Tip 6-1/1, 10-1/1	No.:	60.75.142
Buhar davlumbazı, Tip 6-1/1, 10-1/1	No.:	60.76.217
UltraVent, Tip 6-2/1, 10-2/1	No.:	60.75.135
UltraVent Plus, Tip 6-2/1, 10-2/1	No.:	60.75.143
Buhar davlumbazı, Tip 6-2/1, 10-2/1	No.:	60.76.218
UltraVent, Tip 20-1/1	No.:	60.75.136
UltraVent, Tip 20-2/1	No.:	60.75.137
Buhar davlumbazı, Tip 20-1/1	No.:	60.76.219

Tezgahlar.



Tezgah, Tip XS 6-2/3		
XS tezgah, standart, ölçüler G 629 D 438 Y 148 mm	No.:	60.31.029
Tezgah I, standart, ölçüler G 639 D 563 Y 931 mm	No.:	60.31.018
Tezgah I, tekerlekli, ölçüler G 663 D 641 Y 938 mm	No.:	60.31.169
Tezgah II, standart, ölçüler G 639 D 563 Y 932 mm	No.:	60.31.044
Tezgah II, tespit parçalı (MarineLine), ölçüler G 689 D 613 Y 932 mm	No.:	60.31.057

Terazileme kiti ve tezgah, Tip 6-1/1 ve 10-1/1		
Terazileme kiti, Tip 6-1/1, 10-1/1, ölçüler G 850 D 614 Y 34 mm	No.:	60.74.795
Terazileme kiti, gemi modeli, Tip 6-1/1, 10-1/1, ölçüler G 881 D 614 Y 34 mm	No.:	60.76.846
Tekerlekli kit, Tip 6-1/1, 10-1/1, ölçüler G 884 D 656 Y 85 mm	No.:	60.31.622
Ayaklı tezgah, Tip 6-1/1, 10-1/1, ölçüler G 870 D 635 Y 152 mm	No.:	60.31.668
Tezgah I, standart, ölçüler G 860 D 685 Y 699 mm	No.:	60.31.089
Tezgah I, tekerlekli, ölçüler G 884 D 763 Y 699 mm	No.:	60.31.095
Tezgah I, tespit parçalı (MarineLine), ölçüler G 885 D 710 Y 699 mm	No.:	60.31.096
Tezgah II, standart, ölçüler G 860 D 703 Y 699 mm	No.:	60.31.086
Tezgah II, tekerlekli, ölçüler G 884 D 769 Y 699 mm	No.:	60.31.103
Tezgah II, tespit parçalı (MarineLine), ölçüler G 885 D 716 Y 699 mm	No.:	60.31.110
Tezgah II, pastane normu, standart, ölçüler G 860 D 703 Y 699 mm	No.:	60.31.209
Tezgah II, pastane normu, tekerlekli, ölçüler G 884 D 769 Y 699 mm	No.:	60.31.210
Tezgah II, pastane normu, tespit parçalı (MarineLine), ölçüler G 885 D 716 Y 699 mm	No.:	60.31.211
Tezgah II, pastane normu, UltraVent versiyonu, ölçüler G 860 D 703 Y 945 mm	No.:	60.31.212
Tezgah II, pastane normu, UltraVent versiyonu, tekerlekli, ölçüler G 884 D 769 Y 945 mm	No.:	60.31.213
Tezgah II, MobilityLine, ölçüler G 1199 D 894 Y 789 mm	No.:	60.31.164
Tezgah III, standart, ölçüler G 860 D 703 Y 699 mm	No.:	60.31.091
Tezgah III, tekerlekli, ölçüler G 883 D 769 Y 699 mm	No.:	60.31.105
Tezgah III, tespit parçalı (MarineLine), ölçüler G 885 D 716 Y 699 mm	No.:	60.31.112
Tezgah III, UltraVent versiyonu, standart, ölçüler G 860 D 703 Y 945 mm	No.:	60.31.214

Terazileme kiti ve tezgah, Tip 6-1/1 ve 10-1/1		
Tezgah III, UltraVent versiyonu, tekerlekli, ölçüler G 884 D 769 Y 945 mm	No.:	60.31.215
Tezgah IV, standart, ölçüler G 860 D 703 Y 699 mm	No.:	60.31.093
Tezgah IV, tekerlekli, ölçüler G 884 D 769 Y 699 mm	No.:	60.31.107
Tezgah IV, tespit parçalı (MarineLine), ölçüler G 885 D 716 Y 699 mm	No.:	60.31.114

Terazileme kiti ve tezgah, Tip 6-2/1 ve 10-2/1		
Terazileme kiti, Tip 6-2/1, 10-2/1, ölçüler G 1072 D 814 Y 34 mm	No.:	60.74.597
Terazileme kiti, gemi modeli, Tip 6-2/1, 10-2/1, ölçüler G 1103 D 814 Y 34 mm	No.:	60.76.845
Tekerlekli kit, Tip 6-2/1, 10-2/1, ölçüler G 1106 D 856 Y 85 mm	No.:	60.31.635
Ayaklı tezgah, Tip 6-2/1, 10-2/1, ölçüler G 1092 D 835 Y 152 mm	No.:	60.31.671
Tezgah I, standart, ölçüler G 1082 D 885 Y 699 mm	No.:	60.31.090
Tezgah I, tekerlekli, ölçüler G 1106 D 963 Y 699 mm	No.:	60.31.102
Tezgah I, tespit parçalı (MarineLine), ölçüler G 1107 D 910 Y 699 mm	No.:	60.31.109
Tezgah II, standart, ölçüler G 1082 D 903 Y 699 mm	No.:	60.31.087
Tezgah II, tekerlekli, ölçüler G 1106 D 969 Y 699 mm	No.:	60.31.104
Tezgah II, tespit parçalı (MarineLine), ölçüler G 1107 D 916 Y 699 mm	No.:	60.31.111
Tezgah II, MobilityLine, ölçüler G 1421 D 1094 Y 789 mm	No.:	60.31.165
Tezgah III, standart, ölçüler G 1082 D 903 Y 699 mm	No.:	60.31.092
Tezgah III, tekerlekli, ölçüler G 1105 D 969 Y 699 mm	No.:	60.31.106
Tezgah III, tespit parçalı (MarineLine), ölçüler G 1107 D 916 Y 699 mm	No.:	60.31.113
Tezgah III, UltraVent versiyonu, standart, ölçüler G 1082 D 903 Y 945 mm	No.:	60.31.216
Tezgah III, UltraVent versiyonu, tekerlekli, ölçüler G 1106 D 969 Y 945 mm	No.:	60.31.217
Tezgah IV, standart, ölçüler G 1082 D 903 Y 699 mm	No.:	60.31.094
Tezgah IV, tekerlekli, ölçüler G 1106 D 969 Y 699 mm	No.:	60.31.108
Tezgah IV, tespit parçalı (MarineLine), ölçüler G 1107 D 916 Y 699 mm	No.:	60.31.115

Kurulum aksesuarları.



Mobil tepsi standı için giriş rampası		
Tip 20-1/1	No.:	60.21.262
Tip 20-2/1	No.:	60.22.380

Ünite yükseltme kiti		
Tip 20-1/1, 20-2/1	No.:	60.70.407

Mobil tepsi standı için ünite yükseltme kiti		
Tip 20-1/1	No.:	60.21.297
Tip 20-2/1	No.:	60.22.386

Yan duvar için ısı plakası		
Sol ısı plakası, Tip XS 6-2/3	No.:	60.74.182
Sol ısı plakası, Tip 6-1/1	No.:	60.75.110
Sağ ısı plakası, Tip 6-1/1	No.:	60.75.113
Sol ısı plakası, Tip 10-1/1	No.:	60.75.773
Sağ ısı plakası, Tip 10-1/1	No.:	60.75.771
Sol ısı plakası, Tip 6-2/1	No.:	60.75.769
Sağ ısı plakası, Tip 6-2/1	No.:	60.75.768
Sol ısı plakası, Tip 10-2/1	No.:	60.75.776
Sağ ısı plakası, Tip 10-2/1	No.:	60.75.774
Sol ısı plakası, Tip 20-1/1	No.:	60.75.829
Sol ısı plakası, Tip 20-2/1	No.:	60.75.826

Gazlı cihazlar için akış emniyeti		
Tip 6-1/1	No.:	70.01.339
Tip 10-1/1	No.:	70.01.340
Tip 6-2/1	No.:	70.01.431
Tip 10-2/1	No.:	70.01.582
Tip 20-1/1	No.:	70.01.583
Tip 20-2/1	No.:	70.01.492

Gazlı üniteler için atık gaz toplama sistemi		
Tip 6-1/1	No.:	70.01.360
Tip 10-1/1	No.:	70.01.376
Tip 6-2/1	No.:	70.01.432
Tip 10-2/1	No.:	70.01.586
Tip 20-1/1	No.:	70.01.587
Tip 20-2/1	No.:	70.01.493

Mobil tepsi standı için kol		
Tip 20-1/1, 20-2/1	No.:	60.75.895

Ünite bağlantı kiti		
Tip XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	No.:	60.70.464

Yoğuşurma filtresi		
Tip XS 6-2/3 (Y 438 mm)	No.:	60.74.037
Tip 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 ve 10-2/1 (Y 458 mm)	No.:	60.72.592
Tip 20-1/1 ve 20-2/1 (Y 480 mm)	No.:	60.75.326

Duvara montaj aparatı		
Tip XS 6-2/3	No.:	60.30.968
Tip 6-1/1	No.:	60.31.168

Tezgah uzatması		
Tip 6-1/1 ve 10-1/1	No.:	60.11.655

Bakım ürünleri.

Active Green temizlik tabletleri (iCombi Pro ve iCombi Classic için)		
Active Green temizlik tabletleri, 150 adet	No.:	56.01.535

Temizlik tabletleri (bütün SelfCookingCenter ve CombiMaster Plus modelleri için)		
Temizlik tabletleri, 100 adet	No.:	56.00.210

Bakım tabletleri (Efficient CareControl sistemli iCombi Pro, iCombi Classic ve SelfCookingCenter modelleri için)		
Bakım tabletleri, 150 adet	No.:	56.00.562

Parlatıcı tabletler (Efficient CareControl sistemli SelfCookingCenter ve CombiMaster Plus modelleri için)		
Parlatıcı tabletler, 50 adet	No.:	56.00.211

Köpük giderici tabletler (bütün iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter ve CombiMaster Plus modelleri için)		
Köpük giderici tabletler, 120 adet	No.:	56.00.598

Sıvı temizlik maddesi (bütün CombiMaster ve ClimaPlus Combi modelleri için)		
Yumuşak özel temizlik maddesi (bütün CombiMaster ve ClimaPlus Combi modelleri için)	No.:	9006.0136

Izgara temizleyici (bütün CombiMaster ve ClimaPlus Combi modelleri için)	No.:	9006.0153
--	------	-----------

Sıvı parlatıcı (CleanJet sistemli ClimaPlus Combi için)	No.:	9006.0137
---	------	-----------

Kireç giderici (CareControl sistemli SelfCookingCenter, CombiMaster, ClimaPlus Combi modelleri için)		
Kireç çözücü, 10 litre	No.:	6006.0110

Buhar jeneratöründe kireç giderme için ayak pompası	No.:	6004.0203
---	------	-----------

Elle püskürtme pompası		
Manuel temizlik için elle püskürtme pompası	No.:	6004.0100

Her şeyin temeli.

Spatula	
Tip 2-XS, 2-S, L, XL	No.: 60.71.643
Kürekler	
Deliksiz Tip 2-S, L, XL	No.: 60.73.348
Delikli Tip 2-S, L, XL	No.: 60.73.586
Karıştırma spatulası	
Tip L, XL	No.: 60.72.131
Haşlama sepeti	
Haşlama sepeti Tip 2-XS	No.: 60.74.970
Haşlama sepeti Tip 2-S	No.: 60.74.986
Haşlama sepeti Tip L, XL (Tavsiye: L için 2x ve XL için 3x)	No.: 60.74.983
Kızartma sepeti	
Kızartma sepeti Tip 2-XS	No.: 60.75.019
Kızartma sepeti Tip 2-S	No.: 60.75.330
Kızartma sepeti Tip L, XL (Tavsiye: L için 2x ve XL için 3x)	No.: 60.75.391
Otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kol	
Tip 2-XS	No.: 60.74.791
Tip 2-S	No.: 60.75.359
Tip L	No.: 60.75.909
Tip XL	No.: 60.75.129
Süzgeç	
Tip 2-XS, 2-S	No.: 60.74.666
Tip L	No.: 60.75.975
Tip XL	No.: 60.74.908
Zemin ızgarası	
Tip 2-XS	No.: 60.74.832
Tip 2-S, L, XL	No.: 60.74.663

Ağ bağlantısı.

WiFi adaptör	
Tezgah üstü üniteler için WiFi adaptör seti	No.: 60.76.714
Zemin üniteleri için WiFi adaptör seti	No.: 60.76.603

Özel uygulama.



Porsiyon sepeti Tip 2-XS	
4 porsiyon sepeti, 1/6 GN, delikli + porsiyon sepeti çerçevesi	No.: 60.75.300
4 porsiyon sepeti, 1/6 GN, kapaklı deliksiz + porsiyon sepeti çerçevesi	No.: 60.75.978
4 porsiyon sepeti, 1/6 GN, kızartma + porsiyon sepeti çerçevesi	No.: 60.75.979
Porsiyon sepeti (4 delikli + 4 kapaklı porsiyon sepeti, 1/6 GN, deliksiz + 2 porsiyon sepeti çerçevesi)	No.: 60.76.407

Porsiyon sepeti Tip 2-S	
6 porsiyon sepeti, 1/6 GN, delikli + porsiyon sepeti çerçevesi	No.: 60.75.305
6 porsiyon sepeti, 1/6 GN, kapaklı deliksiz + porsiyon sepeti çerçevesi	No.: 60.75.306
6 porsiyon sepeti, 1/6 GN, kızartma + porsiyon sepeti çerçevesi	No.: 60.75.307
Porsiyon sepeti (6 delikli + 6 kapaklı porsiyon sepeti, 1/6 GN, deliksiz + 2 porsiyon sepeti çerçevesi)	No.: 60.76.408

2 porsiyon sepetinden oluşan kit	
1/6 GN, delikli	No.: 60.75.303
1/6 GN, kapaklı deliksiz	No.: 60.75.302
1/6 GN, kızartma	No.: 60.75.982
1/6 GN porsiyon sepeti için 2 kapaktan oluşan set	No.: 60.75.311

Mantı süzgeci	
Tip 2-XS, 2-S	No.: 60.74.958
Tip L, XL	No.: 60.75.629

Tezgahlar.

Tezgahlar Tip 2-XS	
Ayaklı Ölçüler G 1100 D 717 Y 595 mm	No.: 60.31.221
Paslanmaz çelik ayaklı Ölçüler G 1130 D 717 Y 595 mm	No.: 60.31.538
Tekerlekli, Ölçüler G 1145 D 717 Y 595 mm	No.: 60.31.317
Kaideli kurulum için Ölçüler G 1100 D 717 Y 464 mm	No.: 60.31.540
MarineLine* Ölçüler G 1100 D 694 Y 595 mm	No.: 60.31.701
Elektrikli yükseklik ayarlı Ölçüler G 1100 D 713 Y 570 – 770 mm	No.: 60.31.326

Tezgahlar Tip 2-S	
Ayaklı Ölçüler G 1100 D 899 Y 595 mm	No.: 60.31.319
Paslanmaz çelik ayaklı Ölçüler G 1130 D 899 Y 595 mm	No.: 60.31.539
Tekerlekli Ölçüler G 1145 D 899 Y 595 mm	No.: 60.31.320
Kaideli kurulum için Ölçüler G 1100 D 899 Y 464 mm	No.: 60.31.541
MarineLine* Ölçüler G 1100 D 876 Y 595 mm	No.: 60.31.702
Elektrikli yükseklik ayarlı Ölçüler G 1100 D 895 Y 570 – 770 mm	No.: 60.31.327

* Kit 60.76.118 iVario'nun tezgah üzerine sabitlenmesi için gereklidir.

Kurulum.

Duvara montaj kiti	
Tip L	No.: 60.75.993
Tip XL	No.: 60.75.934

Zemine montaj kiti	
Tip L, XL	No.: 60.72.905

Ünite tespit kiti	
Tip 2-XS, 2-S	No.: 60.76.118

Ünite atık su bağlantı kiti	
Tip 2-XS, 2-S	No.: 87.00.745
Tip L, XL	No.: 87.00.746

Alt konstrüksiyon için saklama alanı	
Tip L	İstek üzerine
Tip XL	İstek üzerine

Alt konstrüksiyon için kaplama	
Tip L	İstek üzerine
Tip XL	İstek üzerine

Bakım ürünleri.



Izgara temizleyici	
Izgara temizleyici, 10 l	No.: 9006.0153

Temizleme kolu	
4 pedle birlikte temizleme kolu	No.: 60.73.925

Temizleme pedleri	
2 sert temizleme pedinden oluşan set	No.: 60.73.922
2 yumuşak temizleme pedinden oluşan set	No.: 60.73.923

Temizlik süngerleri	
6 temizlik süngerinden oluşan set	No.: 60.73.924

Temizlik seti	
10 lt ızgara temizleyici, 1 temizleme kolu, 2 sert temizleme pedi, 2 yumuşak temizleme pedi, 1 temizlik süngeri	No.: 60.73.920

Taşıma.

VarioMobil	
1/1 GN Tip 2-XS, 2-S Ölçüler G 425 D 756 Y 799 mm	No.: 60.73.349
2/1 GN Tip L, XL Ölçüler G 635 D 790 Y 887 mm	No.: 60.70.107

Sepet arabası	
Tip 2-S, L, XL Ölçüler G 418 D 692 Y 1522 mm	No.: 60.73.612

Yağ arabası	
Tip L, XL Ölçüler G 603 D 655 Y 1085 mm	No.: 60.74.941

➔ **Aşağıdaki adresten, orijinal RATIONAL aksesuarları hakkında daha ayrıntılı bilgi edinebilirsiniz:**

rational-online.com/tr/aksesuarlar



**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

