LA NOSTRA STORIA

COFFEE & PROFESSIONAL EQUIPMENT

www.lanostrastoriacoffee.com

# Katalog.

## Pişirme sistemleri ve aksesuarlar.



Türkiye, 01.10.2026

Bu ünite ve aksesuar kataloğu sadece Türkiye'de geçerlidir. Belirtilen fiyatlar, üreticinin yerel pazardaki liste fiyatlarıdır ve KDV dahil değildir. Fiyatlar 01.10.2026 tarihinden itibaren geçerlidir. Bu katalog, önceki fiyat kataloglarını geçersiz kılar. Teknik özellikler, fiyatlar ve ürün numaralarında değişiklik yapma hakkı RATIONAL'e aittir.

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. Ek ücrete tabi özel donanımların ayrıntılı kapsamı ve isteğe özel diğer donanım seçenekleri hakkında sizi memnuniyetle bilgilendiririz.

Bilgi: www.lanostrastoriacoffee.com | +90 537 436 36 70
E-posta: info@lanostrastoriacoffee.com

● Ek ücretsiz standart donanım | ○ Ek ücrete tabi özel donanım | – 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**

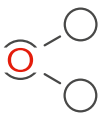
**55 Aksesuarlar**
55 Tip 2-XS aksesuarları
57 Tip 2-S aksesuarları
60 Tip L ve XL aksesuarları

**62 iVario bakım ürünleri**

**63 Ek güncellenmiş donanım seçenekleri iVario 2-XS, iVario Pro 2-S, L ve XL**

**65 iVario donanım özellikleri**

**68 iVario ünitesinin onay işaretleri**


**69 ConnectedCooking**

# iCombi Pro





| | XS 6-2/3 | 6-1/1 | 10-1/1 |
|---|---|---|---|
| **Elektrikli** | **8.830€** | **11.040€** | **15.520€** |
| Ürün numarası | CA1ERRA.0001008 | CB1ERRA.0001001 | CD1ERRA.0001002 |
| Giriş gücü | 5,7 kW | 10,8 kW | 18,9 kW |
| Voltaj | 3NAC400 V 50/60Hz | 3NAC400 V 50/60Hz | 3NAC400 V 50/60Hz |
| Ağırlık | 64 kg | 101 kg | 130 kg |
| **Gazlı** | **–** | **13.170€** | **18.010€** |
| Doğalgaz H ürün numarası | – | CB1GRRA.0001055 | CD1GRRA.0001056 |
| Sıvı gaz 3B/P ürün numarası | – | CB1GRRA.0001049 | CD1GRRA.0001050 |
| Doğalgaz giriş gücü | – | 13,0 kW | 22,0 kW |
| Sıvı gaz 3B/P giriş gücü | – | 13,5 kW | 23,0 kW |
| Voltaj | – | 1NAC230 V 50/60Hz | 1NAC230 V 50/60Hz |
| Ağırlık | – | 115 kg | 150 kg |
| **Kapasite** | 6 × 2/3 GN | 6 × 1/1 GN/12 × 1/2 GN | 10 × 1/1 GN/20 × 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) | 1.014 mm (1.064 mm) |
| **Seçenekler** | | | |
| iCareSystem AutoDose | – | 750€ | 750€ |
| Sola açılan pişirme kabini kapısı | 420€ | 420€ | 420€ |
| Kapı emniyet kilidi. | 70€ | 70€ | 70€ |
| Entegre yağ tahliyesi. | – | 850€ | 850€ |
| Kumanda ekranı için koruma | – | 240€ | 240€ |
| Kilitlenebilen kumanda ekranı. | – | 630€ | 630€ |
| Monte edilmiş durumda UltraVent | 3.551€ | – | – |
| Monte edilmiş durumda UltraVent Plus | 5.442€ | – | – |
| Çalışma durumu göstergesine/harici sinyal çıkışına bağlantı | 80€ | 80€ | 80€ |
| Pastane normu tepsi raflığı | – | Ek ücretsiz | Ek ücretsiz |
| HeavyDuty ön darbe korumas | – | 161€ | 161€ |
| MobilityLine | – | 2.737€ | 2.737€ |
| Mobil tepsi standı paketi. | – | 364€ | 445€ |
| SecurityLine | – | 1.270€ | 1.270€ |
| MarineLine | 590€ | 870€ | 870€ |
| **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 |
|---|---|---|---|
| **16.870€** | **22.430€** | **26.260€** | **37.640€** |
| CC1ERRA.0001003 | CE1ERRA.0001004 | CF1ERRA.0001005 | CG1ERRA.0001006 |
| 22,4 kW | 37,4 kW | 37,2 kW | 67,9 kW |
| 3NAC400 V 50/60Hz | 3NAC400 V 50/60Hz | 3NAC400 V 50/60Hz | 3NAC400 V 50/60Hz |
| 135 kg | 173 kg | 254 kg | 325 kg |
| **19.570€** | **26.020€** | **29.670€** | **42.530€** |
| CC1GRRA.0001057 | CE1GRRA.0001058 | CF1GRRA.0001059 | CG1GRRA.0001060 |
| CC1GRRA.0001051 | CE1GRRA.0001052 | CF1GRRA.0001053 | CG1GRRA.0001054 |
| 28,0 kW | 40,0 kW | 42,0 kW | 80,0 kW |
| 29,5 kW | 42,0 kW | 44,0 kW | 84,0 kW |
| 1NAC230 V 50/60Hz | 1NAC230 V 50/60Hz | 1NAC230 V 50/60Hz | 1NAC230 V 50/60Hz |
| 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 |
| 1.072 mm | 1.072 mm | 877 mm | 1.082 mm |
| 975 mm (1.042 mm) | 975 mm (1.042 mm) | 847 mm (913 mm) | 1.052 mm (1.118 mm) |
| 754 mm (804 mm) | 1.014 mm (1.064 mm) | 1.807 mm (1.872 mm) | 1.807 mm (1.872 mm) |
| | | | |
| 750€ | 750€ | – | – |
| 420€ | 420€ | – | – |
| 70€ | 70€ | 190€ | 190€ |
| 850€ | 850€ | 3.580€ | 3.580€ |
| 240€ | 240€ | 240€ | 240€ |
| 630€ | 630€ | 630€ | 630€ |
| – | – | – | – |
| – | – | – | – |
| 80€ | 80€ | 80€ | 80€ |
| | | | |
| – | – | Ek ücretsiz | – |
| 161€ | 161€ | 322€ | 322€ |
| 3.120€ | 3.120€ | 2.863€ | 2.863€ |
| 509€ | 614€ | – | – |
| 1.270€ | 1.270€ | 2.880€ | 2.880€ |
| 870€ | 870€ | 1.180€ | 1.180€ |
| | | | |
| Sayfa [25] | Sayfa [25] | Sayfa [29] | Sayfa [29] |

# iCombi Classic





| | 6-1/1 | 10-1/1 |
|---|---|---|
| **Elektrikli** | **8.680€** | **12.200€** |
| Ürün numarası | CB2ERRA.0001016 | CD2ERRA.0001017 |
| Giriş gücü | 10,8 kW | 18,9 kW |
| Voltaj | 3NAC400 V 50/60Hz | 3NAC400 V 50/60Hz |
| Ağırlık | 96 kg | 123 kg |
| **Gazlı** | **10.350€** | **14.160€** |
| Doğalgaz H ürün numarası | CB2GRRA.0001067 | CD2GRRA.0001068 |
| Sıvı gaz 3B/P ürün numarası | CB2GRRA.0001061 | CD2GRRA.0001062 |
| Doğalgaz giriş gücü | 13,0 kW | 22,0 kW |
| Sıvı gaz 3B/P giriş gücü | 13,5 kW | 23,0 kW |
| Voltaj | 1NAC230 V 50/60Hz | 1NAC230 V 50/60Hz |
| Ağırlık | 111 kg | 143 kg |
| **Kapasite** | 6 × 1/1 GN/12 × 1/2 GN | 10 × 1/1 GN/20 × 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) | 1.014 mm (1.064 mm) |
| **Seçenekler** | | |
| Ethernet arabirimi | 70€ | 70€ |
| WiFi ve Ethernet arabirimi | 80€ | 80€ |
| Sola açılan pişirme kabini kapısı | 420€ | 420€ |
| Kapı emniyet kilidi. | 70€ | 70€ |
| Entegre yağ tahliyesi. | 850€ | 850€ |
| Kumanda ekranı için koruma | 240€ | 240€ |
| Kilitlenebilen kumanda ekranı. | 630€ | 630€ |
| Çalışma durumu göstergesine/harici sinyal çıkışına bağlantı | 80€ | 80€ |
| Pastane normu tepsi raflığı | Ek ücretsiz | Ek ücretsiz |
| HeavyDuty ön darbe korumas | 161€ | 161€ |
| MobilityLine | 2.737€ | 2.737€ |
| Mobil tepsi standı paketi. | 364€ | 445€ |
| SecurityLine | 1.270€ | 1.270€ |
| MarineLine | 870€ | 870€ |
| **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.






| 6-2/1 | 10-2/1 | 20-1/1 | 20-2/1 |
|---|---|---|---|
| **13.260€** | **17.630€** | **22.580€** | **32.360€** |
| CC2ERRA.0001018 | CE2ERRA.0001019 | CF2ERRA.0001020 | CG2ERRA.0001021 |
| 22,4 kW | 37,4 kW | 37,2 kW | 67,9 kW |
| 3NAC400 V 50/60Hz | 3NAC400 V 50/60Hz | 3NAC400 V 50/60Hz | 3NAC400 V 50/60Hz |
| 128 kg | 165 kg | 245 kg | 313 kg |
| **15.390€** | **20.450€** | **25.500€** | **36.560€** |
| CC2GRRA.0001069 | CE2GRRA.0001070 | CF2GRRA.0001071 | CG2GRRA.0001072 |
| CC2GRRA.0001063 | CE2GRRA.0001064 | CF2GRRA.0001065 | CG2GRRA.0001066 |
| 28,0 kW | 40,0 kW | 42,0 kW | 80,0 kW |
| 29,5 kW | 42,0 kW | 44,0 kW | 84,0 kW |
| 1NAC230 V 50/60Hz | 1NAC230 V 50/60Hz | 1NAC230 V 50/60Hz | 1NAC230 V 50/60Hz |
| 148 kg | 188 kg | 267 kg | 346 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 |
| 1.072 mm | 1.072 mm | 877 mm | 1.082 mm |
| 976 mm (1.042 mm) | 975 mm (1.042 mm) | 847 mm (913 mm) | 1.052 mm (1.118 mm) |
| 754 mm (804 mm) | 1.014 mm (1.064 mm) | 1.807 mm (1.872 mm) | 1.807 mm (1.872 mm) |
| | | | |
| 70€ | 70€ | 70€ | 70€ |
| 80€ | 80€ | 80€ | 80€ |
| 420€ | 420€ | – | – |
| 70€ | 70€ | 190€ | 190€ |
| 850€ | 850€ | 3.580€ | 3.580€ |
| 240€ | 240€ | 240€ | 240€ |
| 630€ | 630€ | 630€ | 630€ |
| 80€ | 80€ | 80€ | 80€ |
| – | – | Ek ücretsiz | – |
| 161€ | 161€ | 322€ | 322€ |
| 3.120€ | 3.120€ | 2.863€ | 2.863€ |
| 509€ | 614€ | – | – |
| 1.270€ | 1.270€ | 2.880€ | 2.880€ |
| 870€ | 870€ | 1.180€ | 1.180€ |
| | | | |
| Sayfa [25] | Sayfa [25] | Sayfa [29] | Sayfa [29] |

ENERGY STAR etiketi, elektrikli ve gazlı 6-1/1, 6-2/1 ve 10-1/1 elektrikli pişirme sistemleri için mevcuttur.

# iCombi Pro ve iCombi Classic opsiyonları



## iCareSystem AutoDose

iCombi Pro tezgah üstü üniteler için otomatik temizlik ve bakım sistemi.
RATIONAL Active Green ve Care kartuşlarının (yıkama ve bakım ürünleri) kullanımı, tek bir yüklemeyle birçok kez temizlik işlemine olanak verir, kullanıcının kimyasallarla temas etmesini önler ve manuel müdahaleye gerek kalmadan ünitenin daha verimli ve bağımsız olarak temizlenmesini sağlar.

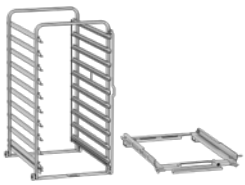
| | XS 6-2/3 | 6-1/1 | 10-1/1 | 6-2/1 | 10-2/1 | 20-1/1 | 20-2/1 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| iCombi Pro | – | 750€ | 750€ | 750€ | 750€ | – | – |
| iCombi Classic | – | – | – | – | – | – | – |



## 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 | 420€ | 420€ | 420€ | 420€ | 420€ | – | – |
| iCombi Classic | – | 420€ | 420€ | 420€ | 420€ | – | – |



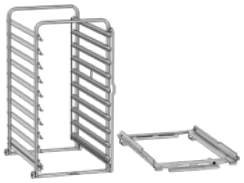
## Tezgah üstü üniteler için mobil tepsi standı paketi

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 | – | 364€ | 445€ | 509€ | 614€ | – | – |
| iCombi Classic | – | 364€ | 445€ | 509€ | 614€ | – | – |



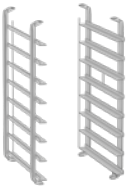
## Combi-Duo için mobil tepsi standı paketi.

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 ünitede 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 | – | 364€ | 445€ | 509€ | 614€ | – | – |
| iCombi Classic | – | 364€ | 445€ | 509€ | 614€ | – | – |



## Pastane normu tepsi raflığı

1/1 GN tepsi raflıkları fabrika çıkışlı olarak pastane normunda aksesuarlar için tepsi raflıklarıyla değiştirilir. Her yerde eşit düzeyde pişirme sağlamak için hava iletim sacı da değiştirilir. Uygun pastane normu aksesuarlarını Sayfa [32] ila [35] arasında bulabilirsiniz.

**Donanım özellikleri:**

› Pastane normu aksesuarlar için uygun tepsi raflığı (400 x 600 mm), cihaz tipi 6-1/1 için 5 raf ve cihaz tipi 10-1/1 için 8 raf
› Pişirme kabininde pastane normu için hava iletim sacı

| | XS 6-2/3 | 6-1/1 | 10-1/1 | 6-2/1 | 10-2/1 | 20-1/1 | 20-2/1 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| iCombi Pro | – | Ek ücretsiz | Ek ücretsiz | – | – | – | – |
| iCombi Classic | – | Ek ücretsiz | Ek ücretsiz | – | – | – | – |

# iCombi Pro ve iCombi Classic opsiyonları



## 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 | – | 850€ | 850€ | 850€ | 850€ | 3.580€ | 3.580€ |
| iCombi Classic | – | 850€ | 850€ | 850€ | 850€ | 3.580€ | 3.580€ |

**Entegre yağ tahliyesi için aksesuarlar**

| | | |
|---|---|---|
| 60.73.309 | Entegre yağ tahliyeli kaplar için taşıma arabası (Combi-Duo ve zemin üniteler) | 521€ |



## 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 kapanırkenki 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 | 590€ | 870€ | 870€ | 870€ | 870€ | 1.180€ | 1.180€ |
| iCombi Classic | – | 870€ | 870€ | 870€ | 870€ | 1.180€ | 1.180€ |

**Aksesuarlar MarineLine**

| | | |
|---|---|---|
| 60.76.348 | Kapısı sağa açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 6-1/1 | 456€ |
| 60.76.350 | Kapısı sola açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 6-1/1 | 456€ |
| 60.76.353 | Kapısı sağa açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 10-1/1 | 548€ |
| 60.76.355 | Kapısı sola açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 10-1/1 | 548€ |
| 60.76.351 | Kapısı sağa açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 6-2/1 | 570€ |
| 60.76.352 | Kapısı sola açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 6-2/1 | 570€ |
| 60.76.356 | Kapısı sağa açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 10-2/1 | 662€ |
| 60.76.412 | Kapısı sola açılan model için darbeye karşı kapı kafesi, tip 10-2/1 | 662€ |
| 60.76.413 | Darbeye karşı kapı kafesi, tip 20-1/1 | 753€ |
| 60.76.414 | Darbeye karşı kapı kafesi, tip 20-2/1 | 981€ |



## 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 | 2.737€ |
| 60.31.165 | Tezgah II, versiyon MobilityLine tip 6-2/1, 10-2/1 | 3.120€ |
| 60.21.334 | 20-1/1 sürülebilir ana çerçeve | 2.863€ |
| 60.22.496 | 20-2/1 sürülebilir ana çerçeve | 2.863€ |

# iCombi Pro ve iCombi Classic opsiyonları



## 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 | – | 1.270€ | 1.270€ | 1.270€ | 1.270€ | 2.880€ | 2.880€ |
| iCombi Classic | – | 1.270€ | 1.270€ | 1.270€ | 1.270€ | 2.880€ | 2.880€ |



## 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 | 70€ | 70€ | 70€ | 70€ | 70€ | 190€ | 190€ |
| iCombi Classic | – | 70€ | 70€ | 70€ | 70€ | 190€ | 190€ |



## 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 | – | 630€ | 630€ | 630€ | 630€ | 630€ | 630€ |
| iCombi Classic | – | 630€ | 630€ | 630€ | 630€ | 630€ | 630€ |



## HeavyDuty ön darbe korumas

Sağlam HeavyDuty ön darbe koruması, pişirme sistemini zorlu mutfak ortamlarında korur. Kontrol paneli ve çevirmeli merkezi ayar düğmesi, aşırı mekanik zorlanmaya ve hasara karşı korunur.

| | XS 6-2/3 | 6-1/1 | 10-1/1 | 6-2/1 | 10-2/1 | 20-1/1 | 20-2/1 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| iCombi Pro | – | 161€ | 161€ | 161€ | 161€ | 322€ | 322€ |
| iCombi Classic | – | 161€ | 161€ | 161€ | 161€ | 322€ | 322€ |



## Kumanda ekranı için koruma

Kumanda ekranı için, kırılmaz sentetik camdan (LEXAN) yapılma, 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 | – | 240€ | 240€ | 240€ | 240€ | 240€ | 240€ |
| iCombi Classic | – | 240€ | 240€ | 240€ | 240€ | 240€ | 240€ |



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

Hazır monte edilmiş yoğuşturma 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 | 3.551€ | 5.442€ |

# iCombi Pro ve iCombi Classic opsiyonları

### Harici sinyal çıkışına ve çalışma durumu göstergesine bağlantı

Pişirme sisteminin işletim kontrol sistemlerine bağlanmasını veya harici cihazlara (örneğin havalandırma sistemlerinin) kumanda edilmesini sağlayan arabirim olarak dört potansiyelsiz kontak. Fabrika çıkışlı dahili kablo tesisatı sayesinde UltraVent veya UltraVent Plus için ayrı bir prize gerek kalmaz.

| | XS 6-2/3 | 6-1/1 | 10-1/1 | 6-2/1 | 10-2/1 | 20-1/1 | 20-2/1 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| iCombi Pro | 80€ | 80€ | 80€ | 80€ | 80€ | 80€ | 80€ |
| iCombi Classic | – | 80€ | 80€ | 80€ | 80€ | 80€ | 80€ |

### 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 | – | 70€ | 70€ | 70€ | 70€ | 70€ | 70€ |



### 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 | – | 80€ | 80€ | 80€ | 80€ | 80€ | 80€ |



# 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 | 670€ |
| 60.74.276 | Üstte tip XS 6-2/3, altta tip XS 6-2/3 kapısı sola doğru açılan | 670€ |
| 60.74.780 | Üstte tip XS 6-2/3, altta tip XS 6-2/3 kapısı sağa doğru açılan, gemi modeli | 938€ |
| 60.74.929 | Üstte tip XS 6-2/3, altta tip XS 6-2/3 kapısı sola doğru açılan, gemi modeli | 938€ |



## Combi-Duo için Tezgah I

Dört yanı açık.

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.020 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 639 \| 563 \| 555 mm | 573€ |
| 60.31.170 | Tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 663 \| 696 \| 563 mm | 859€ |



## Combi-Duo için Tezgah II

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.046 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 639 \| 563 \| 557 mm | 1.019€ |
| 60.31.058 | Sabitleme parçalı (MarineLine), boyutlar G \| D \| Y: 644 \| 613 \| 560 mm | 1.273€ |



## UltraVent ve UltraVent Plus

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.

| | | |
|---|---|---|
| 60.73.943 | UltraVent XS, elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G \| D \| Y: 657 \| 580 \| 240 mm | 3.610€ |
| 60.74.404 | UltraVent Plus XS, elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G \| D \| Y: 657 \| 580 \| 329 mm | 5.501€ |

## Adaptör kiti

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.78.383 | Adapter-Kit UltraVent XS ve UltraVent Plus XS für Combi-Duo | 167€ |

# 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 | E |
| | | 10-1/1 | I | E | E |
| | Gazlı | 6-1/1 | G | 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 | 870€ |
| 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 | 1.219€ |
| I | 60.75.755 | Combi-Duo üstte tip XS 6-2/3, altta tip 6-1/1 E veya tip 10-1/1 E | 1.219€ |
| 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 | 1.219€ |



## Terazileme kiti

Zemine veya tezgah üstüne yerleştirildiğinde yükseklik farklarının dengelenmesi için. Maksimum 20 mm yükseklik farkı dengelenebilir. Conta, özellikle fayans üzerine kurulum sırasında hijyenik bir sızdırmazlık sağlar.

| | | |
|---|---|---|
| 60.74.795 | Tip 6-1/1, 10-1/1, boyutlar G \| D \| Y: terazileme kiti 850 \| 614 \| 34 mm | 286€ |
| 60.76.846 | Sabitlenebilir dengeleme seti (MarineLine) tipleri 6-1/1, 10-1/1, boyutlar G \| D \| Y: 881 \| 614 \| 34 mm | 415€ |



## Ayaklı alt konstrüksiyon

Ayaklı alt konstrüksiyon ve iCombi pişirme sistemlerinin 6-1/1 ve 10-1/1 güvenli yüksek kurulumunu sağlar. Teslimat kapsamında iki yükseklik ayarlı ayak seti mevcuttur: 87-107 mm ve 152-172 mm.

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.668 | Tipler 6-1/1, 10-1/1, boyutlar G \| D \| Y: 870 \| 635 \| 152 mm | 458€ |



## Hareket ettirilebilir Combi-Duo için montaj kiti

Yükseklik ayarlı ve ruletli 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 | 530€ |



## 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 | 573€ |
| 60.31.201 | Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 884 \| 763 \| 200 mm | 859€ |
| 60.31.202 | Sabitleme parçalı (MarineLine), boyutlar G \| D \| Y: 885 \| 710 \| 200 mm | 716€ |



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

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.206 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 860 \| 703 \| 445 mm | 1.400€ |
| 60.31.207 | Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 884 \| 769 \| 445 mm | 1.464€ |

# 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 | 5.135€ |
| 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 | 8.126€ |
| 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 | 4.019€ |



## 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) | 327€ |



## El duşu kapağı

El duşunun kaide içine güvenli şekilde kilitlenmesi için. Kitte 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 | 43€ |



## Mobil tepsi standı için Combi-Duo taşıma arabası

Taşıma arabası, mevcut Combi-Duo kurulumun yüksekliğine göre optimum şekilde ayarlanabilir.
Combi-Duo kiti için yerleştirme panelli set, Combi-Duo kurulumu sırasında bir kereye mahsus gereklidir.

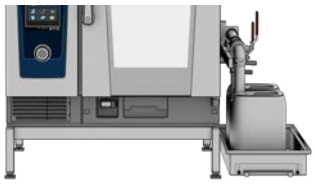
| | | |
|---|---|---|
| 60.75.388 | Combi-Duo kiti için yerleştirme paneli dahil Combi-Duo taşıma arabası seti | 1.799€ |
| 60.76.981 | Combi-Duo taşıma arabası, boyutlar G \| D \| Y: 561 \| 842 \| 1052-1478 mm | 1.538€ |



## 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 | 182€ |



## 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 | 930€ |
| 60.75.406 | Tezgah I Combi-Duo üzerine kurulum için entegre yağ tahliyesi kiti | 744€ |
| 60.75.874 | Tezgah II Combi-Duo üzerine kurulum için entegre yağ tahliyesi kiti | 855€ |



## 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) | 521€ |

# 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 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Alttaki 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 | J | F | J | 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 | 1.132€ |
| 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 | 1.584€ |
| 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 veya tip 10-2/1 E | 1.584€ |
| 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 | 1.584€ |
| 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 | 1.584€ |



## Terazileme kiti

Zemine veya tezgah üstüne yerleştirildiğinde yükseklik farklarının dengelenmesi için. Maksimum 20 mm yükseklik farkı dengelenebilir. Conta, özellikle fayans üzerine kurulum sırasında hijyenik bir sızdırmazlık sağlar.

| | | |
|---|---|---|
| 60.74.597 | Terazileme kiti tip 6-2/1, 10-2/1, boyutlar G \| D \| Y: 1072 \| 814 \| 34 mm | 326€ |
| 60.76.845 | Sabitlenebilir dengeleme seti (MarineLine) tipleri 6-2/1, 10-2/1, boyutlar G \| D \| Y: 1103 \| 814 \| 34 mm | 473€ |



## Ayaklı alt konstrüksiyon

Ayaklı alt konstrüksiyon ve iCombi pişirme sistemlerinin 6-2/1 ve 10-2/1 güvenli yüksek kurulumunu sağlar. Teslimat kapsamında iki yükseklik ayarlı ayak seti mevcuttur: 87-107 mm ve 152-172 mm.

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.671 | Tipler 6-2/1, 10-2/1, boyutlar G \| D \| Y: 1092 \| 835 \| 152 mm | 522€ |



## Hareket ettirilebilir Combi-Duo için montaj kiti

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

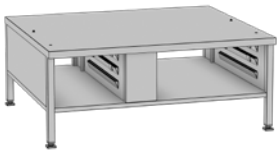
| | | |
|---|---|---|
| 60.31.635 | Tipler 6-2/1, 10-2/1, boyutlar G \| D \| Y: 1106 \| 856 \| 85 mm | 604€ |



## 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 | 653€ |
| 60.31.204 | Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 1106 \| 963 \| 200 mm | 979€ |
| 60.31.205 | Sabitleme parçalı (MarineLine), boyutlar G \| D \| Y: 1107 \| 910 \| 200 mm | 816€ |



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

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.208 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 1082 \| 903 \| 445 mm | 1.597€ |

# 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 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.

| | | |
|---|---|---|
| 60.76.170 | UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G \| D \| Y: 1075 \| 1170 \| 313 mm | 6.367 € |
| 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 | 10.077 € |
| 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 | 4.983 € |



## 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) | 327 € |



## El duşu kapağı

El duşunun kaide içine güvenli şekilde kilitlenmesi için. Kitte 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 | 43 € |



## Mobil tepsi standı için Combi-Duo taşıma arabası

Taşıma arabası, mevcut Combi-Duo kurulumun yüksekliğine göre optimum şekilde ayarlanabilir.
Combi-Duo kiti için yerleştirme panelli set, Combi-Duo kurulumu sırasında bir kereye mahsus gereklidir.

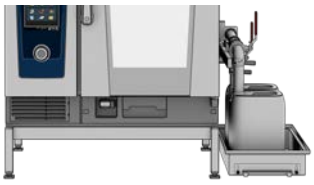
| | | |
|---|---|---|
| 60.75.387 | Combi-Duo kiti için yerleştirme paneli dahil Combi-Duo taşıma arabası seti | 2.339 € |
| 60.76.982 | Combi-Duo taşıma arabası, boyutlar G \| D \| Y: 773 \| 961 \| 1052-1418 mm | 1.999 € |



## 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 | 203 € |



## 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 | 1.116 € |
| 60.75.411 | Tezgah I Combi-Duo üzerine kurulum için entegre yağ tahliyesi kiti | 893 € |
| 60.75.875 | Tezgah II Combi-Duo üzerine kurulum için entegre yağ tahliyesi kiti | 1.026 € |



## 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) | 521 € |

# 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 | 123 € |



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

Güvenilir temizlik için yoğun aktif madde kompleksine sahip fosfatsız temizlik tabletleri.

| | | |
|---|---|---|
| 56.02.315E | Temizlik tabletleri, 130 adet | 128 € |



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

Bakım maddeleri, daha kireçlenme olmadan pişirme kabininde 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 | 109 € |



### Efficient CareControl sistemsiz SelfCookingCenter ve CombiMaster Plus (05/2017 tarihinden itibaren) için parlatıcı tabletler

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

| | | |
|---|---|---|
| 56.00.211 | Parlatıcı tabletler, 50 adet | 62 € |



### iCareSystem AutoDose seçenekli Active Green temizleyici kartuşu

iCareSystem AutoDose Active Green temizlik kartuşları, Active Green temizlik tabletinin bilinen tüm avantajlarını, iCombi Pro'nuzun tamamen otomatik olarak temizlik ve bakımını sağlayan entegre depolama fonksiyonuyla birleştirir.

| | | |
|---|---|---|
| 56.01.912 | Active Green temizleyici kartuşu / karton başına 6 kartuş | 192 € |



### iCareSystem AutoDose seçenekli iCombi Pro için bakım kartuşu

iCareSystem AutoDose için bakım kartuşları, bakım tabletinin bilinen tüm avantajlarını, iCombi Pro'nuzun tamamen otomatik olarak temizlik ve bakımını sağlayan entegre depolama fonksiyonuyla birleştirir.

| | | |
|---|---|---|
| 56.01.914 | Care kartuşu / karton başına 6 kartuş | 188 € |



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

| | | |
|---|---|---|
| 9006.0153 | İnatçı kirler için güçlü ızgara temizleyici, 10 l | 74 € |



### Kireç sökücü, kireç giderme ayak pompası

Buhar jeneratöründe özel bakım maddeleriyle etkili kireç giderme için.

| | | |
|---|---|---|
| 6006.0110 | Kireç sökücü, 10 l | 74 € |
| 6004.0203 | Buhar jeneratöründe kireç giderme için ayak pompası | 132 € |

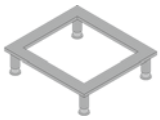


### Elle püskürtme pompası

Entegre pompa mekanizması sayesinde son derece kolay kullanım.

| | | |
|---|---|---|
| 6004.0100 | Manuel temizlik için elle püskürtme pompası | 41 € |

# 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.

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.029 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 629 \| 438 \| 148 mm | 320€ |



### Tezgah I
Dört yanı açık.

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.018 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 639 \| 563 \| 931 mm | 630€ |
| 60.31.169 | Tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 663 \| 696 \| 939 mm | 859€ |



### 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 | 1.400€ |
| 60.31.057 | Sabitleme parçalı (MarineLine), boyutlar G \| D \| Y: 644 \| 613 \| 936 mm | 1.591€ |



### 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 | 370€ |



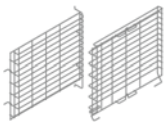
### UltraVent
Buharın toplanıp tahliyesi için yoğuşturma davlumbazı. Harici bağlantı gerekli değildir.
Elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G | D | Y: 657 | 580 | 240 mm

| | | |
|---|---|---|
| 60.73.865 | Tip XS 6-2/3 | 3.438€ |



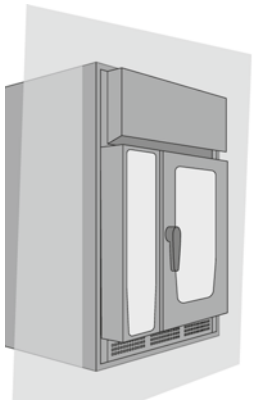
### UltraVent Plus
Buharın toplanıp tahliyesi için yoğuşturma davlumbazı. Özel filtre teknolojisi, rahatsız edici dumanı azaltır. Harici bağlantı gerekli değildir.
Elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G | D | Y: 657 | 580 | 329 mm

| | | |
|---|---|---|
| 60.74.394 | Tip XS 6-2/3 | 5.329€ |



### Tepsi raflığı

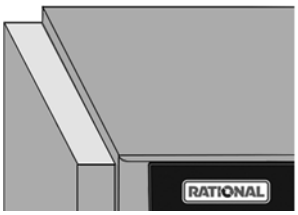
| | | |
|---|---|---|
| 60.73.724 | Standart, 6 raflı (ray mesafesi 46 mm) | 252€ |
| 60.74.449 | Gemi modeli (USPHS), 6 raflı (yükleme emniyetli) | 328€ |



### 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 | 4.229€ |
| 60.74.405 | Kurulum kitiyle birlikte UltraVent Plus XS | 6.085€ |

# 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 | 202 € |



### Yoğuşturma filtresi

Buharın havalandırma bacasından hızlı bir şekilde atılmasını sağlar.

| | | |
|---|---|---|
| 60.74.037 | Tip XS 6-2/3 (Y :438 mm) | 170 € |



### Ünite bağlantı kiti

Su giriş hortumundan (2,5 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 | 84 € |



### RATIONAL USB bellek

| | | |
|---|---|---|
| 42.00.162 | Pişirme programları ve HACCP verileri için USB bellek 3.0 | 16 € |

# 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. Conta, özellikle fayans üzerine kurulum sırasında hijyenik bir sızdırmazlık sağlar.

| | | |
|---|---|---|
| 60.74.795 | Tip 6-1/1, 10-1/1, boyutlar G \| D \| Y: terazileme kiti 850 \| 614 \| 34 mm | 286€ |
| 60.76.846 | Sabitlenebilir dengeleme seti (MarineLine) tipleri 6-1/1, 10-1/1, boyutlar G \| D \| Y: 881 \| 614 \| 34 mm | 415€ |



### Ayaklı alt konstrüksiyon

Ayaklı alt konstrüksiyon ve iCombi pişirme sistemlerinin 6-1/1 ve 10-1/1 güvenli yüksek kurulumunu sağlar. Teslimat kapsamında iki yükseklik ayarlı ayak seti mevcuttur: 87-107 mm ve 152-172 mm. 700 mm derinlikteki bir çalışma tezgahına kurulum için.

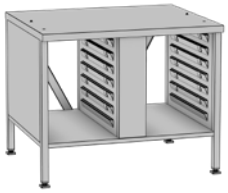
| | | |
|---|---|---|
| 60.31.668 | Tip 6-1/1, 10-1/1, boyutlar G \| D \| Y: 870 \| 635 \| 152 mm | 458€ |



### Tezgah I

Dört yanı açık.

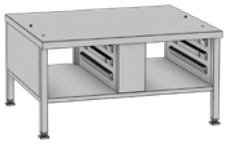
| | | |
|---|---|---|
| 60.31.089 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 860 \| 685 \| 699 mm | 573€ |
| 60.31.095 | Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 884 \| 763 \| 699 mm | 859€ |
| 60.31.096 | Sabitleme parçalı (MarineLine), boyutlar G \| D \| Y: 885 \| 710 \| 699 mm | 716€ |



### Tezgah II

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.086 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 860 \| 703 \| 699 mm | 1.273€ |
| 60.31.103 | Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 884 \| 769 \| 699 mm | 1.591€ |
| 60.31.110 | Sabitleme parçalı (MarineLine), boyutlar G \| D \| Y: 885 \| 716 \| 699 mm | 1.591€ |



### Tezgah II 445 mm yüksekliğinde

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.206 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 860 \| 703 \| 445 mm | 1.400€ |
| 60.31.207 | Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 884 \| 769 \| 445 mm | 1.464€ |



### 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 | 1.400€ |
| 60.31.210 | Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 884 \| 769 \| 699 mm | 1.719€ |
| 60.31.211 | Sabitleme parçalı (MarineLine), boyutlar G \| D \| Y: 885 \| 716 \| 699 mm | 1.591€ |



### 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 yoğuşturma davlumbazı montajı için yükseltilmiş.

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.212 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 860 \| 703 \| 945 mm | 1.782€ |
| 60.31.213 | Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 884 \| 769 \| 945 mm | 2.037€ |



### 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 | 2.737€ |

# 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 | 1.502 € |
| 60.31.105 | Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 884 \| 769 \| 699 mm | 1.953 € |
| 60.31.112 | Sabitleme parçalı (MarineLine), boyutlar G \| D \| Y: 885 \| 716 \| 699 mm | 1.728 € |



### 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 yoğuşturma davlumbazı montajı için yükseltilmiş.

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.214 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 860 \| 703 \| 945 mm | 1.803 € |
| 60.31.215 | Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 884 \| 769 \| 945 mm | 2.179 € |



### Tezgah IV
14 çift yerleştirme rayı. Her tarafı kapalı, çift kanatlı kapak.

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.093 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 860 \| 703 \| 699 mm | 2.144 € |
| 60.31.107 | Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 884 \| 769 \| 699 mm | 2.572 € |
| 60.31.114 | Sabitleme parçalı (MarineLine), boyutlar G \| D \| Y: 885 \| 716 \| 699 mm | 2.358 € |



### UltraVent (sadece elektrik versiyonlu pişirme sistemleri için)
Buharın toplanıp tahliyesi için yoğuşturma 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 | 4.465 € |



### UltraVent Plus (sadece elektrik versiyonlu pişirme sistemleri için)
Buharın toplanıp tahliyesi için yoğuşturma 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 | 6.921 € |



### 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 | 3.483 € |

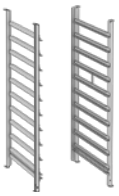


### Tepsi raflığı, tip 6-1/1

| | | |
|---|---|---|
| 60.61.373 | Standart, 6 raflı (ray mesafesi 68 mm) | 327 € |
| 60.61.615 | 5 raflı (ray mesafesi 85 mm) | 327 € |
| 60.61.649 | Et tepsileri, 6 raflı (ray mesafesi 72 mm) | 491 € |
| 60.61.576 | Pastane normu (400 × 600 mm), 5 raflı (ray mesafesi 88 mm)* | 327 € |
| 60.61.642 | Kombi raf, pastane normu 1/1 GN ile kombine, 4 raflı (ray mesafesi 95 mm)* | 491 € |
| 60.61.672 | Gemi modeli (USPHS), 6 raflı (yükleme emniyetli) | 426 € |

* 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) | 399€ |
| 60.11.547 | 8 raflı (ray mesafesi 85 mm) | 399€ |
| 60.11.570 | Et tepsileri, 10 raflı (ray mesafesi 72 mm) | 599€ |
| 60.11.541 | Pastane normu (400 × 600 mm), 8 raflı (ray mesafesi 90 mm)* | 399€ |
| 60.11.563 | Kombi raf, pastane normu 1/1 GN ile kombine, 7 raflı (ray mesafesi 95 mm)* | 599€ |
| 60.11.573 | Gemi modeli (USPHS), 10 raflı (yükleme emniyetli) | 519€ |



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

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

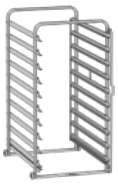
| | | |
|---|---|---|
| 60.76.894 | iCombi Pro ve iCombi Classic için çekilebilir raylar, 1/1 GN (325 × 530 mm) | 308€ |
| 60.76.897 | SelfCookingCenter ve CombiMaster Plus (09/2011 itibariyle) için çekilebilir raylar, 1/1 GN (325 × 530 mm) | 308€ |



## 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) | 642€ |
| 60.61.690 | Pastane normu (400 × 600 mm), 5 raflı (ray mesafesi 77 mm)* | 706€ |



## 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) | 835€ |
| 60.11.601 | 8 raflı (ray mesafesi 80 mm) | 835€ |
| 60.11.599 | Pastane normu (400 × 600 mm), 8 raflı (ray mesafesi 81 mm)* | 918€ |



## Mobil tepsi standı için giriş rayı

Giriş yayı, mobil tepsi standlarının kullanımı için şarttır.

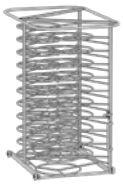
| | | |
|---|---|---|
| 60.75.115 | Standart giriş rayı, tip 6-1/1, 10-1/1 | 182€ |



## 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.

| | | |
|---|---|---|
| 60.74.000 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 525 \| 911 \| 990 mm | 905€ |
| 60.75.606 | Yükseklik ayarlı, boyutlar G \| D \| Y: 525 \| 911 \| 800-1330 mm | 1.447€ |



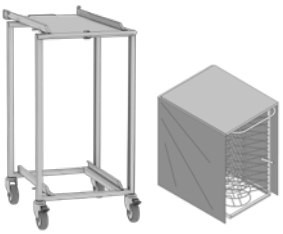
## Mobil tabak standı

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 | 858€ |
| 60.61.701 | Tip 6-1/1, 15 tabak | 780€ |
| 60.11.581 | Tip 10-1/1, 32 tabak | 1.029€ |
| 60.11.602 | Tip 10-1/1, 26 tabak | 936€ |

* 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



## Banket için Finishing sistemleri

Finishing sistemi, Finishing uygulamasına hemen başlayabilmek için gereken önemli bütün aksesuarları içerir. Mobil tabak standı, termik örtü ve taşıma arabasından oluşur. Sadece mobil tepsi standı için giriş rayıyla birlikte.
**Tek tek satın almaya kıyasla % 15 tasarruf edersiniz.**

| | | |
|---|---|---|
| 60.61.868 | Tip 6-1/1, 20 tabak | 1.964€ |
| 60.11.722 | Tip 10-1/1, 32 tabak | 2.249€ |
| 60.11.723 | Tip 10-1/1, 26 tabak | 2.170€ |



## 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.

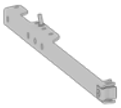
| | | |
|---|---|---|
| 60.61.867 | Tip 6-1/1 | 548€ |
| 60.11.721 | Tip 10-1/1 | 712€ |



## 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 ve pastörizasyon kiti, 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.

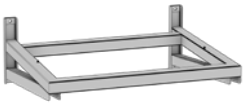
| | | |
|---|---|---|
| 60.76.316 | Tezgah üstü ve zemin üniteler için Sous Vide ve pastörizasyon kiti | 657€ |
| 60.76.317 | Tezgah üstü üniteler için 1 harici merkez sıcaklık sensörü | 548€ |
| 60.76.876 | USB merkez sıcaklık sensörü için genişletme seti | 164€ |



## 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 raflıklarına tutturulabilir.

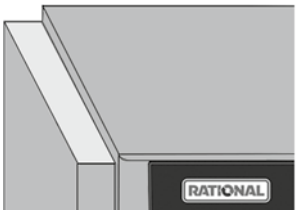
| | | |
|---|---|---|
| 60.71.022 | Tip 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 ve 20-2/1 | 15€ |



## 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 | 536€ |




## 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 | 237€ |
| 60.75.113 | Sağ ısı plakası, tip 6-1/1 | 237€ |
| 60.75.773 | Sol ısı plakası, tip 10-1/1 | 273€ |
| 60.75.771 | Sağ ısı plakası, tip 10-1/1 | 273€ |



## Yoğuşturma 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) | 170€ |

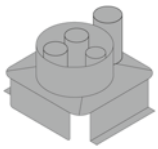
# Tip 6-1/1 ve 10-1/1 aksesuarları



### Ünite bağlantı kiti

Su giriş hortumundan (2,5 m) ve DN 50 su borularından oluşur.

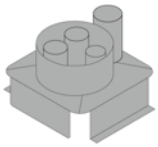
| | | |
|---|---|---|
| 60.70.464 | Tip XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 | 84€ |



### 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 | 240€ |
| 70.01.376 | Tip 10-1/1 | 240€ |



### Akış emniyeti

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

| | | |
|---|---|---|
| 70.01.339 | Tip 6-1/1 | 283€ |
| 70.01.340 | Tip 10-1/1 | 283€ |



### RATIONAL USB bellek

| | | |
|---|---|---|
| 42.00.162 | Pişirme programları ve HACCP verileri için USB bellek 3.0 | 16€ |

# 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. Conta, özellikle fayans üzerine kurulum sırasında hijyenik bir sızdırmazlık sağlar.

| | | |
|---|---|---|
| 60.74.597 | Terazileme kiti tip 6-2/1, 10-2/1, boyutlar G \| D \| Y: 1072 \| 814 \| 34 mm | 326€ |
| 60.76.845 | Sabitlenebilir dengeleme seti (MarineLine) tipleri 6-2/1, 10-2/1, boyutlar G \| D \| Y: 1103 \| 814 \| 34 mm | 473€ |



### Ayaklı alt konstrüksiyon

Ayaklı alt konstrüksiyon ve iCombi pişirme sistemlerinin 6-2/1 ve 10-2/1 güvenli yüksek kurulumunu sağlar. Teslimat kapsamında iki yükseklik ayarlı ayak seti mevcuttur: 87-107 mm ve 152-172 mm.

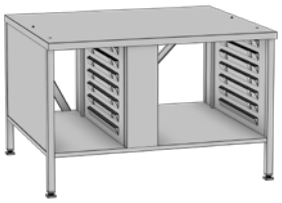
| | | |
|---|---|---|
| 60.31.671 | Tipler 6-2/1, 10-2/1, boyutlar G \| D \| Y: 1092 \| 835 \| 152 mm | 522€ |



### Tezgah I

Dört yanı açık.

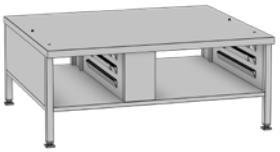
| | | |
|---|---|---|
| 60.31.090 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 1082 \| 885 \| 699 mm | 653€ |
| 60.31.102 | Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 1106 \| 963 \| 699 mm | 979€ |



### Tezgah II

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.087 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 1082 \| 903 \| 699 mm | 1.451€ |
| 60.31.104 | Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 1106 \| 969 \| 699 mm | 1.814€ |
| 60.31.111 | Sabitleme parçalı (MarineLine), boyutlar G \| D \| Y: 1107 \| 916 \| 699 mm | 1.814€ |



### Tezgah II 445 mm yüksekliğinde

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.208 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 1082 \| 903 \| 445 mm | 1.597€ |



### 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.

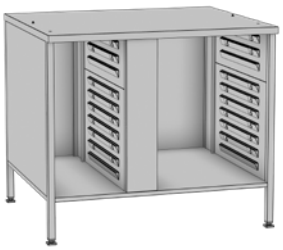
| | | |
|---|---|---|
| 60.31.165 | MobilityLine, boyutlar G \| D \| Y: 1421 \| 1094 \| 789 mm | 3.120€ |



### 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 | 1.713€ |
| 60.31.106 | Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 1106 \| 969 \| 699 mm | 2.227€ |



### 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 yoğuşturma davlumbazı montajı için yükseltilmiş.

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.216 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 1082 \| 903 \| 945 mm | 2.055€ |
| 60.31.217 | Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 1106 \| 969 \| 945 mm | 2.484€ |

# Tip 6-2/1 ve 10-2/1 aksesuarları



### Tezgah IV
14 çift yerleştirme rayı. Her tarafı kapalı, çift kanatlı kapak.

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.094 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 1082 \| 903 \| 699 mm | 2.444€ |
| 60.31.108 | Yükseklik ayarlı ve tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 1106 \| 969 \| 699 mm | 2.932€ |



### UltraVent (sadece elektrik versiyonlu pişirme sistemleri için)
Buharın toplanıp tahliyesi için yoğuşturma 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 | 5.537€ |



### UltraVent Plus (sadece elektrik versiyonlu pişirme sistemleri için)
Buharın toplanıp tahliyesi için yoğuşturma 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 | 8.582€ |



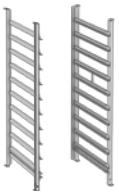
### Buhar davlumbazı (sadece elektrik versiyonlu pişirme sistemleri için)
Buharların tahliyesi için hava tahliye davlumbazı. Harici bağlantı gereklidir.
Elektrik bağlantısı 1 NAC 230V, boyutlar G | D | Y: 1075 | 1085 | 359 mm

| | | |
|---|---|---|
| 60.76.218 | Tip 6-2/1, 10-2/1 | 4.319€ |



### Tepsi raflığı, tip 6-2/1

| | | |
|---|---|---|
| 60.62.123 | Standart, 6 raflı (ray mesafesi 68 mm) | 426€ |
| 60.62.171 | 5 raflı (ray mesafesi 85 mm) | 426€ |
| 60.62.168 | 7 raflı (ray mesafesi 65 mm) | 426€ |
| 60.62.178 | Gemi modeli (USPHS), 6 raflı (yükleme emniyetli) | 553€ |



### Tepsi raflığı, tip 10-2/1

| | | |
|---|---|---|
| 60.12.133 | Standart, 10 raflı (ray mesafesi 68 mm) | 488€ |
| 60.12.143 | 8 raflı (ray mesafesi 85 mm) | 488€ |



### 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) | 899€ |



### 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) | 1.092€ |



### 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 | 203€ |

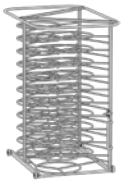
# Tip 6-2/1 ve 10-2/1 aksesuarları



## 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.

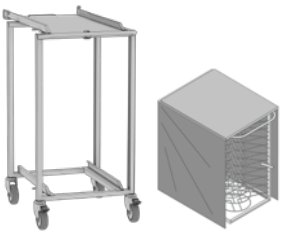
| | | |
|---|---|---|
| 60.73.999 | Standart, boyutlar G \| D \| Y: 735 \| 996 \| 990 mm | 1.176€ |
| 60.75.605 | Yükseklik ayarlı, boyutlar G \| D \| Y: 735 \| 990 \| 800-1330 mm | 1.882€ |



## 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 | 1.217€ |
| 60.12.022 | Tip 10-2/1, 52 tabak | 1.521€ |
| 60.12.062 | Tip 10-2/1, 42 tabak | 1.287€ |



## Banket için Finishing sistemleri

Finishing sistemi, Finishing uygulamasına hemen başlayabilmek için gereken önemli bütün aksesuarları içerir. Mobil tabak standı, termik örtü ve taşıma arabasından oluşur. Sadece mobil tepsi standı için giriş rayıyla birlikte.
**Tek tek satın almaya kıyasla % 15 tasarruf edersiniz.**

| | | |
|---|---|---|
| 60.62.225 | Tip 6-2/1, 34 tabak | 2.686€ |
| 60.12.192 | Tip 10-2/1, 42 tabak | 2.885€ |
| 60.12.193 | Tip 10-2/1, 52 tabak | 3.084€ |



## 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.

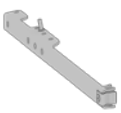
| | | |
|---|---|---|
| 60.62.224 | Tip 6-2/1 | 767€ |
| 60.12.191 | Tip 10-2/1 | 932€ |



## 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 ve pastörizasyon kiti, 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.

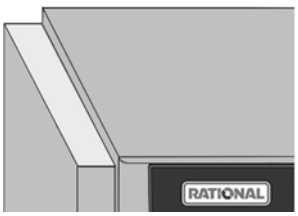
| | | |
|---|---|---|
| 60.76.316 | Tezgah üstü ve zemin üniteler için Sous Vide ve pastörizasyon kiti | 657€ |
| 60.76.317 | Tezgah üstü üniteler için 1 harici merkez sıcaklık sensörü | 548€ |
| 60.76.876 | USB merkez sıcaklık sensörü için genişletme seti | 164€ |



## 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 raflıklarına tutturulabilir.

| | | |
|---|---|---|
| 60.71.022 | Tip 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 ve 20-2/1 | 15€ |




## 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 | 285€ |
| 60.75.768 | Sağ ısı plakası, tip 6-2/1 | 285€ |
| 60.75.776 | Sol ısı plakası, tip 10-2/1 | 332€ |
| 60.75.774 | Sağ ısı plakası, tip 10-2/1 | 332€ |

# Tip 6-2/1 ve 10-2/1 aksesuarları



### Yoğuşturma filtresi

Buharın havalandırma bacasından hızlı bir şekilde atılmasını sağlar.

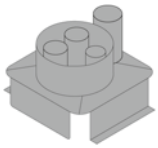
| | | |
|---|---|---|
| 60.72.592 | Tip 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 ve 10-2/1 (Y :458 mm) | 170€ |



### Ünite bağlantı kiti

Su giriş hortumundan (2,5 m) ve DN 50 su borularından oluşur.

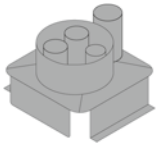
| | | |
|---|---|---|
| 60.70.464 | Tip XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 | 84€ |



### 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 | 240€ |
| 70.01.586 | Tip 10-2/1 | 240€ |



### Akış emniyeti

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

| | | |
|---|---|---|
| 70.01.431 | Tip 6-2/1 | 283€ |
| 70.01.582 | Tip 10-2/1 | 283€ |



### RATIONAL USB bellek

| | | |
|---|---|---|
| 42.00.162 | Pişirme programları ve HACCP verileri için USB bellek 3.0 | 16€ |

# Tip 20-1/1 ve 20-2/1 aksesuarları



### UltraVent (sadece elektrik versiyonlu pişirme sistemleri için)

Buharın toplanıp tahliyesi için yoğuşturma 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

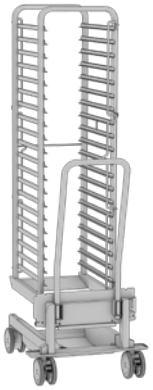
| | | |
|---|---|---|
| 60.75.136 | Tip 20-1/1 | 5.537€ |
| 60.75.137 | Tip 20-2/1 | 7.233€ |



### 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 | 4.319€ |



### 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) | 2.124€ |
| 60.21.287 | 15 raflı (ray mesafesi 84 mm) | 2.124€ |
| 60.21.288 | 16 raflı (ray mesafesi 80 mm) | 2.124€ |
| 60.21.289 | 17 raflı (ray mesafesi 74 mm) | 2.124€ |
| 60.21.292 | Pastane normu (400 × 600 mm), 16 raflı (ray mesafesi 81 mm)* | 2.124€ |
| 60.21.245 | 20 raflı, maksimum raf yüksekliği 1,60 m (ray mesafesi 62 mm) | 2.124€ |
| 60.21.291 | 20 raf, güçlendirilmiş HeavyDuty/Marine versiyonu (ray mesafesi 65 mm) | 2.336€ |



### 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) | 2.676€ |
| 60.22.394 | 15 raflı (ray mesafesi 84 mm) | 2.676€ |
| 60.22.395 | 16 raflı (ray mesafesi 80 mm) | 2.676€ |
| 60.22.396 | 17 raflı (ray mesafesi 74 mm) | 2.676€ |
| 60.22.368 | 20 raflı, maksimum raf yüksekliği 1,60 m (ray mesafesi 62 mm) | 2.676€ |
| 60.22.447 | 20 raf, güçlendirilmiş HeavyDuty/Marine versiyonu (ray mesafesi 65 mm) | 2.944€ |



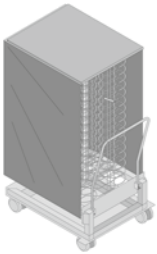
### Mobil tabak standı

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.21.293 | Tip 20-1/1, 60 tabak | 2.488€ |
| 60.21.294 | Tip 20-1/1, 50 tabak | 2.262€ |
| 60.22.400 | Tip 20-2/1, 120 tabak | 3.650€ |
| 60.22.399 | Tip 20-2/1, 100 tabak | 3.498€ |
| 60.22.398 | Tip 20-2/1, 84 tabak | 3.041€ |

* 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.

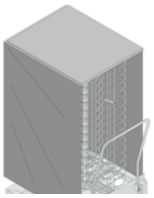
# Tip 20-1/1 ve 20-2/1 aksesuarları



## Banket için Finishing sistemleri

Finishing sistemi, Finishing uygulamasına hemen başlayabilmek için gereken önemli bütün aksesuarları içerir. Mobil tabak standı ve termik örtüden oluşur.
**Tek tek satın almaya kıyasla % 15 tasarruf edersiniz.**

| | | |
|---|---|---|
| 60.21.504 | Tip 20-1/1, 60 tabak | 3.232€ |
| 60.21.505 | Tip 20-1/1, 50 tabak | 3.040€ |
| 60.22.544 | Tip 20-2/1, 120 tabak | 4.639€ |
| 60.22.543 | Tip 20-2/1, 100 tabak | 4.510€ |
| 60.22.542 | Tip 20-2/1, 84 tabak | 4.122€ |



## 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.

| | | |
|---|---|---|
| 60.21.503 | Tip 20-1/1 | 1.315€ |
| 60.22.541 | Tip 20-2/1 | 1.808€ |



## Mobil tepsi standı için yağ tahliye seti

Sadece isteğe bağlı entegre yağ tahliyesi seçeneğiyle birlikte kullanılabilir.

| | | |
|---|---|---|
| 60.75.107 | Tip 20-1/1 | 1.062€ |
| 60.75.108 | Tip 20-2/1 | 1.338€ |



## Kaplar için taşıma arabası

Dolu bidonların, bidonların/kapların güvenli şekilde taşınmasını sağlar.

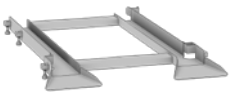
| | | |
|---|---|---|
| 60.73.309 | Entegre yağ tahliyeli kaplar için taşıma arabası (Combi-Duo ve zemin üniteler) | 521€ |



## Mobil tepsi standı için kol tutucusu

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

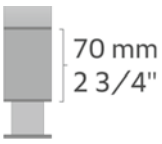
| | | |
|---|---|---|
| 60.75.895 | Tip 20-1/1, 20-2/1 | 21€ |



## 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 | 1.380€ |
| 60.22.380 | Tip 20-2/1 | 1.739€ |




## Ünite yükseltme kiti

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.70.407 | Tip 20-1/1, 20-2/1 | 297€ |

## Mobil tepsi standı için ünite yükseltme kiti

Sadece ünite yükseltme kitiyle birlikte kullanılır.

| | | |
|---|---|---|
| 60.21.297 | Tip 20-1/1 | 425€ |
| 60.22.386 | Tip 20-2/1 | 535€ |

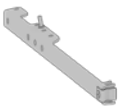
# Tip 20-1/1 ve 20-2/1 aksesuarları



## 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 ve pastörizasyon kiti, 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.

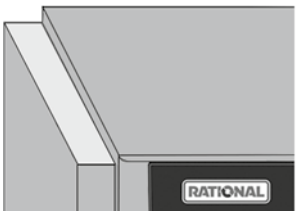
| | | |
|---|---|---|
| 60.76.316 | Tezgah üstü ve zemin üniteler için Sous Vide ve pastörizasyon kiti | 657€ |
| 60.76.318 | Zemin üniteler için 1 harici merkez sıcaklık sensörü | 548€ |
| 60.76.876 | USB merkez sıcaklık sensörü için genişletme seti | 164€ |



## 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 raflıklarına tutturulabilir.

| | | |
|---|---|---|
| 60.71.022 | Tip 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 ve 20-2/1 | 15€ |




## Yan duvar için ısı plakası

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

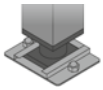
| | | |
|---|---|---|
| 60.75.829 | Sol ısı plakası, tip 20-1/1 | 368€ |
| 60.75.826 | Sol ısı plakası, tip 20-2/1 | 463€ |



## Yoğuşturma filtresi

Buharın havalandırma bacasından hızlı bir şekilde atılmasını sağlar.

| | | |
|---|---|---|
| 60.75.326 | Tip 20-1/1 ve 20-2/1 (Y :480 mm) | 221€ |



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

Pişirme sistemlerinin teslimat kapsamına dahildir.

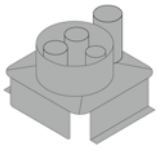
| | | |
|---|---|---|
| 8700.0317 | Tip 20-1/1 ve 20-2/1 | 40€ |



## Ünite bağlantı kiti

Su giriş hortumundan (2,5 m) ve DN 50 su borularından oluşur.

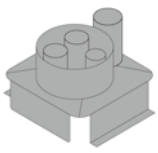
| | | |
|---|---|---|
| 60.70.464 | Tip XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 | 84€ |



## Atık gaz toplama sistemi

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

| | | |
|---|---|---|
| 70.01.587 | Tip 20-1/1 | 313€ |
| 70.01.493 | Tip 20-2/1 | 313€ |



## Akış emniyeti

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

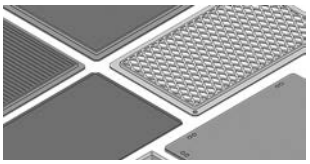
| | | |
|---|---|---|
| 70.01.583 | Tip 20-1/1 | 368€ |
| 70.01.492 | Tip 20-2/1 | 368€ |



## RATIONAL USB bellek

| | | |
|---|---|---|
| 42.00.162 | Pişirme programları ve HACCP verileri için USB bellek 3.0 | 16€ |

# Pişirme aksesuarları ve özel aksesuarlar



## Aksesuar paketi

**Tek tek satın almaya kıyasla % 15 tasarruf edersiniz.**

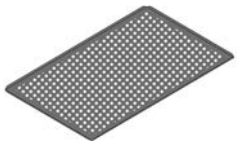
| | | |
|---|---|---|
| 60.76.088 | **Izgara başlangıç kiti** – İçeriği: 1 x çapraz desenli ve çizgili ızgara 1/1 GN, 1 x ızgara ve kızartma tepsisi 1/1 GN, 1 x CombiFry 1/1 GN, 1 x ızgara paslanmaz çelik 1/1 GN | 447 € |
| 60.76.089 | **Snack & Bake başlangıç kiti** – İçeriği: 3 x kızartma ve fırınlama tepsisi deliksiz 1/1 GN, 1 x Multibaker 1/1 GN, 1 x granit emaye küvet 40 mm 1/1 GN | 389 € |
| 60.80.093 | Kızartma ve fırınlama tepsisi paketi 1/3 GN (325 × 265 mm), İçeriği: 5 adet | 167 € |



## VarioSmoker

Tütsüleme kutusu, adaptör, adaptör rafı ve bağlantı kabloları ile birliktedir. VarioSmoker, pişirme iCombi Pro (XS 6-2/3 ve 20-2/1 için değil) sistemine USB üzerinden bağlanır, bir açma kapama anahtarı ile başlatılır ve akıllı pişirme 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 | 691 € |



## 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) | 54 € |
| 6015.1103 | 1/1 GN (325 × 530 mm) | 70 € |
| 6015.2103 | 2/1 GN (650 × 530 mm) | 103 € |
| 6015.1000 | Pastane normu 400 × 600 mm | 85 € |



## Kızartma ve fırın tepsileri (deliksiz)

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

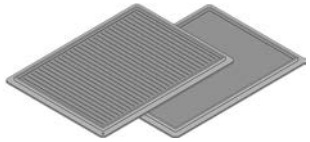
| | | |
|---|---|---|
| 60.78.437 | 1/3 GN (325 × 265 mm) | 37 € |
| 60.73.671 | 2/3 GN (325 × 354 mm) | 56 € |
| 6013.1103 | 1/1 GN (325 × 530 mm) | 73 € |
| 6013.2103 | 2/1 GN (650 × 530 mm) | 109 € |
| 6013.1003 | Pastane normu 400 × 600 mm | 89 € |



## 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) | 124 € |
| 60.73.801 | 2/3 GN (325 × 354 mm) | 127 € |
| 60.73.314 | 1/1 GN (325 × 530 mm) | 165 € |



## 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) | 165 € |

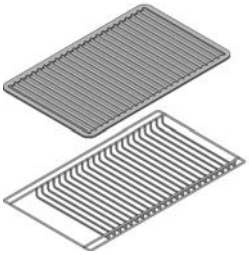


## Izgara ve pizza tepsisi

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) | 140 € |
| 60.70.943 | 1/1 GN (325 × 530 mm) | 182 € |
| 60.71.237 | Pastane normu 400 × 600 mm | 222 € |

# Pişirme 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 yapılma yükleme ızgarası, çok miktarda ince malzemenin önceden ısıtılan CombiGrill ızgara üzerinde pişirilmesini kolaylaştırır.

| | | |
|---|---|---|
| 6035.1017 | CombiGrill ızgara, 1/1 GN (325 × 530 mm) | 149€ |
| 60.73.848 | CombiGrill ızgara için yükleme ızgarası 325 × 618 mm (für 1/1 GN (325 × 530 mm) | 50€ |



### Kızartma ve fırın tavası

Dalgalı formdaki tabanı sayesinde eşit bir renklenme sağlar, ayrıca yapışmaz TriLax kaplama sayesinde ürünlerin yapışması önlenir. Büyük miktarda yüklemelerde taşıma tepsisi yardımıyla tavalar kolay ve güvenli bir şekilde taşınır.
**Sette, tek tek satın almaya kıyasla % 15 tasarruf edersiniz.**

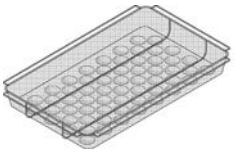
| | | |
|---|---|---|
| 60.73.286 | Küçük kızartma ve fırın tava seti (4 adet ve taşıma tepsisi) | 276€ |
| 60.73.287 | Büyük kızartma ve fırın tava seti (2 adet ve taşıma tepsisi) | 203€ |
| 60.73.271 | Kızartma ve fırın tavası, küçük (16 cm çapta) | 70€ |
| 60.73.272 | Kızartma ve fırın tavası, büyük (25 cm çapta) | 97€ |
| 60.73.212 | Kızartma ve fırınlama tavası için 1/1 GN küçük taşıma tepsisi | 45€ |
| 60.73.216 | Kızartma ve fırınlama tavası için 1/1 GN büyük taşıma tepsisi | 45€ |



### Multibaker

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

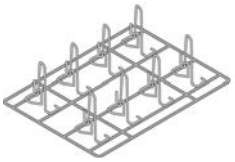
| | | |
|---|---|---|
| 60.73.764 | 1/3 GN (325 × 265 mm) 2 gözlü | 57€ |
| 60.73.646 | 2/3 GN (325 × 354 mm) 5 gözlü | 85€ |
| 60.71.157 | 1/1 GN (325 × 530 mm) 8 gözlü | 110€ |



### CombiFry

Önceden kızartılmış büyük miktarda ürün hazırlamak için (şekilde 1/1 GN gösterilmektedir).

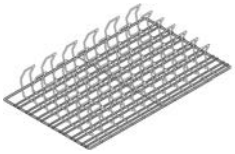
| | | |
|---|---|---|
| 6019.1250 | 1/2 GN (325 × 265 mm) | 84€ |
| 60.73.619 | 2/3 GN (325 × 354 mm) | 86€ |
| 6019.1150 | 1/1 GN (325 × 530 mm) | 112€ |



### Tavuk ve ördek Superspike

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

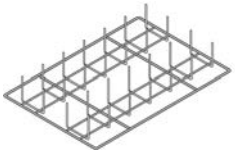
| | | |
|---|---|---|
| 6035.1015 | Kapasite: 4 adet, maksimum ağırlık 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm) | 50€ |
| 6035.1016 | Kapasite: 6 adet, maksimum ağırlık 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm) | 60€ |
| 6035.1006 | Kapasite: 8 adet, maksimum ağırlık 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm) | 66€ |
| 6035.1010 | Kapasite: 10 adet, maksimum ağırlık 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm) | 76€ |
| 6035.1009 | Ördek Superspike, kapasite: 8 adet, maksimum ağırlık 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm) | 119€ |



### Kaburga ızgarası

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

| | | |
|---|---|---|
| 6035.1018 | 1/1 GN (325 × 530 mm) | 133€ |

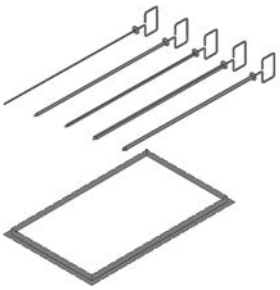


### Patates fırınlama teli

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) | 133€ |

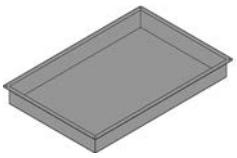
# Pişirme aksesuarları ve özel aksesuarlar



## 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.

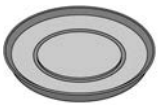
| | | |
|---|---|---|
| 60.75.782 | 2/3 GN (325 × 354 mm) seti (1 şiş çerçevesi ve 5 farklı şiş) | 103 € |
| 60.72.414 | 1/1 GN (325 × 530 mm) seti (1 şiş çerçevesi ve 5 farklı şiş) | 144 € |
| 60.74.963 | Izgara ve tandori şişi çerçevesi 2/3 GN (325 × 354 mm) | 49 € |
| 60.72.224 | Izgara ve tandori şişi çerçevesi 1/1 GN (325 × 530 mm) | 64 € |
| 60.75.783 | 5 adet O kesitli 5 mm şiş, 265 mm uzunlukta, 2/3 GN (325 × 354 mm) için | 54 € |
| 60.75.784 | 5 adet ☐ kesitli 5 mm şiş, 265 mm uzunlukta, 2/3 GN (325 × 354 mm) için | 54 € |
| 60.75.785 | 5 adet 4 × 10 mm balık şişi, 265 mm uzunlukta, 2/3 GN (325 × 354 mm) için | 59 € |
| 60.72.416 | 3 adet O kesitli 5 mm şiş, 530 mm uzunlukta, 1/1 GN (325 × 530 mm) için | 48 € |
| 60.72.418 | 3 adet ☐ kesitli 5 mm şiş, 530 mm uzunlukta, 1/1 GN (325 × 530 mm) için | 48 € |
| 60.72.419 | 3 adet ☐ kesitli 8 mm şiş, 530 mm uzunlukta, 1/1 GN (325 × 530 mm) için | 55 € |



## 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.

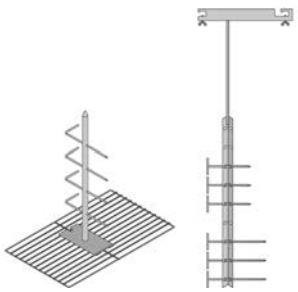
| | | |
|---|---|---|
| 6014.1202 | 1/2 GN (325 × 265 mm), 20 mm derinlikte | 69 € |
| 6014.1204 | 1/2 GN (325 × 265 mm), 40 mm derinlikte | 76 € |
| 6014.1206 | 1/2 GN (325 × 265 mm), 60 mm derinlikte | 94 € |
| 6014.2302 | 2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm derinlikte | 71 € |
| 6014.2304 | 2/3 GN (325 × 354 mm), 40 mm derinlikte | 78 € |
| 6014.2306 | 2/3 GN (325 × 354 mm), 60 mm derinlikte | 96 € |
| 6014.2310 | 2/3 GN (325 × 354 mm), 100 mm derinlikte | 121 € |
| 6014.1102 | 1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm derinlikte | 92 € |
| 6014.1104 | 1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm derinlikte | 102 € |
| 6014.1106 | 1/1 GN (325 × 530 mm), 60 mm derinlikte | 125 € |
| 6014.1110 | 1/1 GN (325 × 530 mm), 100 mm derinlikte | 157 € |
| 6014.2102 | 2/1 GN (650 × 530 mm), 20 mm derinlikte | 137 € |
| 6014.2104 | 2/1 GN (650 × 530 mm), 40 mm derinlikte | 150 € |
| 6014.2106 | 2/1 GN (650 × 530 mm), 60 mm derinlikte | 185 € |
| 6014.1002 | Pastane normu 400 × 600 mm, 20 mm derinlikte | 113 € |
| 6014.1004 | Pastane normu 400 × 600 mm, 40 mm derinlikte | 124 € |
| 6014.1006 | Pastane normu 400 × 600 mm, 60 mm derinlikte | 152 € |



## Pizza kalıbı

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.71.158 | Maksimum 280 mm çapa kadar pizzalar içindir | 26 € |

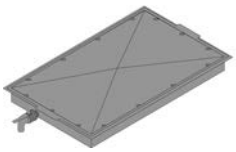


## Kuzu ve oğlak şişi (1 x kuzu veya 1 x oğlak)

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) | 167 € |
| 6035.1003 | Tip 20-1/1 en çok 30 kg (1 şiş ve askı) | 561 € |
| 6035.1002 | Tip 20-2/1 en çok 30 kg (1 şiş ve askı, bütün kuzu veya oğlak için ikinci şiş isteğe bağlı seçenektir) | 587 € |
| 8710.1065 | İsteğe bağlı ek şiş | 243 € |

# Pişirme aksesuarları ve özel aksesuarlar

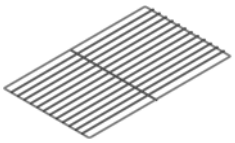


### Boşaltma musluklu yağ toplama kabı (kapak ve boşaltma hortumu dahil)

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) | 388€ |
| 60.70.776 | 2/1 GN (650 × 530 mm) | 574€ |

# Gastronorm küvet



### Izgara, paslanmaz çelik

| | | |
|---|---|---|
| 6010.2301 | 2/3 GN (325 × 354 mm) | 35€ |
| 6010.1101 | 1/1 GN (325 × 530 mm) | 45€ |
| 6010.2101 | 2/1 GN (650 × 530 mm) | 77€ |
| 6010.0103 | Pastane normu 400 × 600 mm | 56€ |



### 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 | 27€ |
| 6013.2306 | 2/3 GN (325 × 354 mm), 65 mm derinlikte | 40€ |
| 6013.1102 | 1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm derinlikte | 35€ |
| 6013.1104 | 1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm derinlikte | 44€ |
| 6013.1106 | 1/1 GN (325 × 530 mm), 65 mm derinlikte | 51€ |



### Delikli kap, paslanmaz çelik

| | | |
|---|---|---|
| 6015.1165 | 1/1 GN (325 × 530 mm), 55 mm derinlikte | 54€ |

# 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 raflarının 2004 yılı ve sonrasında üretilen ünitelerde kullanılabilmesini sağlar.

| | | |
|---|---|---|
| 60.61.746 | Yükseklik ayarlı taşıma arabasını içeren uyumluluk paketi, boyutlar G \| D \| Y: 525 \| 911 \| 800-1330 mm tezgah üstü üniteler için | 1.629€ |

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

Giriş rayı ve taşıma arabasından oluşan uyumluluk paketi, yeni mobil tepsi raflarının 2004 yılı ve sonrasında üretilen ünitelerde kullanılabilmesini sağlar.

| | | |
|---|---|---|
| 60.62.197 | Standart taşıma arabasını içeren uyumluluk paketi, boyutlar G \| D \| Y: 735 \| 996 \| 990 mm tezgah üstü üniteler için | 1.379€ |

## Tip 20-1/1

Merkezleme rayı, ünite yükseltme kiti ve mobil tepsi rafından oluşan uyumluluk paketi, yeni mobil tepsi standlarının 2004 yılı ve sonrasında üretilen ünitelerde 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) | 2.124€ |
| 60.21.336 | Zemin üniteler için standart mobil tepsi standını içeren uyumluluk paketi, 20 raflı (ray mesafesi 65 mm) | 2.124€ |
| 60.21.337 | Zemin üniteler için mobil tepsi standını içeren uyumluluk paketi, 15 raflı (ray mesafesi 84 mm) | 2.124€ |
| 60.21.338 | Zemin üniteler için mobil tepsi standını içeren uyumluluk paketi, 16 raflı (ray mesafesi 80 mm) | 2.124€ |
| 60.21.339 | Zemin üniteler için pastane normunda mobil tepsi standını içeren uyumluluk paketi, 16 raflı (ray mesafesi 81 mm) | 2.124€ |
| 60.21.340 | Tip 20-1/1 zemin üniteler için mobil tabak standını içeren uyumluluk paketi, 60 tabaklık | 2.488€ |
| 60.21.341 | Tip 20-1/1 zemin üniteler için mobil tabak standını içeren uyumluluk paketi, 50 tabaklık | 2.262€ |

## Tip 20-2/1

Merkezleme rayı, ünite yükseltme kiti ve mobil tepsi rafından oluşan uyumluluk paketi, yeni mobil tepsi standlarının 2004 yılı ve sonrasında üretilen ünitelerde 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) | 2.676€ |
| 60.22.498 | Zemin üniteler için standart mobil tepsi standını içeren uyumluluk paketi, 20 raflı (ray mesafesi 65 mm) | 2.676€ |
| 60.22.499 | Zemin üniteler için mobil tepsi standını içeren uyumluluk paketi, 15 raflı (ray mesafesi 84 mm) | 2.676€ |
| 60.22.500 | Tip 20-2/1 zemin üniteler için mobil tabak standını içeren uyumluluk paketi, 84 tabaklık | 3.041€ |
| 60.22.501 | Tip 20-2/1 zemin üniteler için mobil tabak standını içeren uyumluluk paketi, 100 tabaklık | 3.498€ |
| 60.22.502 | Tip 20-2/1 zemin üniteler için mobil tabak standını içeren uyumluluk paketi, 120 tabaklık | 3.650€ |

## 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 | 416€ |
| 60.75.149 | Tip 62 için adaptör kiti, sadece elektrikli tek üniteler | 416€ |
| 60.76.604 | Tip 102 için adaptör kiti, sadece elektrikli tek üniteler | 416€ |
| 60.75.150 | Tip 201 için adaptör kiti, sadece elektrikli üniteler | 416€ |
| 60.75.151 | Tip 202 için adaptör kiti, sadece elektrikli üniteler | 416€ |

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 | 479€ |

## 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 | 22€ |

# Combi-Duo Universal uyumluluk paketleri

## 2004 yılından itibaren SelfCookingCenter veya CombiMaster Plus ile iCombi

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

| | | | | Üstteki pişirme sistemi iCombi | | | | | Alttaki ünitenin hava tahliye sistemi |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Elektrikli | | | Gazlı | | |
| | | Alttaki ünite | | 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 | 670€ |
| B | 60.74.276 | Combi-Duo üstte tip XS 6-2/3, altta tip XS 6-2/3, kapısı sola açılan | 670€ |
| N | 60.76.500 | Combi-Duo, üstte tip 6-1/1 elektrikli/gazlı, altta tip 61, 101 elektrikli, kapısı sağa açılan, uyumluluk modeli | 914€ |
| O | 60.76.575 | Combi-Duo, üstte tip 6-2/1 elektrikli/gazlı, altta tip 62, 102 elektrikli, kapısı sağa açılan, uyumluluk modeli | 1.188€ |
| 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 | 1.132€ |
| 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 | 1.471€ |
| R | 60.74.930 | Combi-Duo Universal, üstte tip XS 6-2/3 veya tip 6-1/1 elektrikli/gazlı, altta tip 61 elektrikli7fazlı, kapısı sola açılan, uyumluluk modeli | 1.132€ |
| 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 | 1.471€ |
| T | 60.76.756 | Atık gaz kasası 09/2011 tarihinden 05/2020 tarihine kadar tip 61, 101, 62, 102 gazlı | 198€ |
| U | 60.76.757 | Atık gaz kasası 04/2004 tarihinden 09/2011 tarihine kadar tip 61, 101, 62, 102 gazlı | 198€ |
| V | 60.76.733 | 09/2011 tarihinden 05/2020 tarihine kadar hava tahliye borusu tip 61, 101, 62, 102 elektrikli | 130€ |
| W | 60.76.735 | 04/2004 tarihinden 09/2011 tarihine kadar hava tahliye borusu tip 61, 101, 62, 102 elektrikli | 130€ |

* 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

Bir Combi-Duo XS cihazının 05/2020 ile 01/2023 arasında bir UltraVent veya UltraVent Plus ile kurulumu için.

| | | |
|---|---|---|
| 60.73.945 | Tip XS | 167€ |

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 | 416€ |

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 | 479€ |

### 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 | 358€ |
| 60.60.968 | Tekerlekli mobil | 888€ |
| 60.31.649 | Combi-Duo üstte tip 61, altta tip 61 için UG I tezgah | 659€ |

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.60.392 | Ayaklı | 408€ |
| 60.60.513 | Tekerlekli mobil | 979€ |
| 60.31.650 | Combi-Duo üstte tip 62, altta tip 62 için UG I tezgah | 751€ |

# 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 verdiğimizi 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, fonksiyonalite 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

| | iCombi Pro | | | iCombi Classic | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Fonksiyonlar** | **XS 6-2/3** | **6-1/1<br>10-1/1<br>6-2/1<br>10-2/1** | **20-1/1<br>20-2/1** | **6-1/1<br>10-1/1<br>6-2/1<br>10-2/1** | **20-1/1<br>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 uyarlanmasını 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 yüklemede 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<br>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: İtinalı 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 °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 küvetler 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) | – | ● | ● | – | – |

● Ek ücretsiz standart donanım | ○ Ek ücrete tabi özel donanım | – Kullanılamaz | ☐ Aksesuardır

# iCombi donanım özellikleri

| | iCombi Pro | | | iCombi Classic | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Kumanda** | **XS 6-2/3** | **6-1/1<br>10-1/1<br>6-2/1<br>10-2/1** | **20-1/1<br>20-2/1** | **6-1/1<br>10-1/1<br>6-2/1<br>10-2/1** | **20-1/1<br>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). | ● | ● | ● | – | – |
| 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 ve kontrolü ConnectedCooking sistemi yardımıyla PC, akıllı telefon veya tablet bilgisayardan yapılabilir | ● | ● | ● | – | – |
| Pişirme sistemlerinin gözetimi ConnectedCooking sistemi yardımıyla PC, akıllı telefon veya tablet bilgisayardan yapılabilir | – | – | – | ○ | ○ |
| 55'ten fazla dilde kullanım yönlendirmesi seçilebilir. | ● | ● | ● | – | – |
| Açık ve net semboller yardımıyla kullanım yönlendirmesi. | ● | ● | ● | ● | ● |

● Ek ücretsiz standart donanım | ○ Ek ücrete tabi özel donanım | – Kullanılamaz | ☐ Aksesuardır

# iCombi donanım özellikleri

| Temizlik, bakım ve işletim güvenliği | iCombi Pro | | | iCombi Classic | |
|---|---|---|---|---|---|
| | XS 6-2/3 | 6-1/1<br>10-1/1<br>6-2/1<br>10-2/1 | 20-1/1<br>20-2/1 | 6-1/1<br>10-1/1<br>6-2/1<br>10-2/1 | 20-1/1<br>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) | ● | ● | ● | ● | ● |
| 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. | ● | – | – | – | – |
| Otomatik servis mesajı gösterimli Servis Teşhis Sistemi (SDS). | ● | ● | ● | ● | ● |

● Ek ücretsiz standart donanım | ○ Ek ücrete tabi özel donanım | – Kullanılamaz | ☐ Aksesuardır

# iCombi donanım özellikleri

| | iCombi Pro | | | iCombi Classic | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Donanım özellikleri** | **XS 6-2/3** | **6-1/1<br>10-1/1<br>6-2/1<br>10-2/1** | **20-1/1<br>20-2/1** | **6-1/1<br>10-1/1<br>6-2/1<br>10-2/1** | **20-1/1<br>20-2/1** |
| 6 noktadan ölçümlü merkez sıcaklık sensörü. | ● | ● | ● | – | – |
| 1 noktadan ölçümlü merkez sıcaklık sensörü. | – | – | – | ● | ● |
| Merkez sıcaklık sensörü için konumlama yardımı. | ● | □ | □ | □ | □ |
| Harici USB merkez sıcaklık sensörü. | – | □ | □ | □ | □ |
| Sous Vide ve pastörizasyon kiti | – | □ | □ | □ | □ |
| 30 adede kadar adımlı 1200 program istendiği gibi programlanabilir ve adlandırılabilir. | ● | ● | ● | – | – |
| 12 adede kadar adımlı 100 program istendiği gibi programlanabilir ve adlandırılabilir. | – | – | – | ● | ● |
| Manuel darbeli buharlama fıskiyesi. | ● | ● | ● | – | – |
| İstenen tam buhar püskürtme seviyesi, kuru hava veya kombinasyon işletim modlarında 30 °C–260 °C aralığında 4 kademede 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 raflı modellerde 1 fan çarkı, 10 raflı modellerde: 2 fan çarkı, 20 raflı 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 havalandırmalı 3 camlı pişirme kabini kapısı, ısı yansıtıcı özel kaplama ve kolay temizlik için döndürülebilen iç camlar. | ● | ● | ● | – | – |
| Arkadan havalandırmalı 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 yoğuşturma 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. | ● | – | – | – | – |
| 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. | – | ○ | – | ○ | – |

# iCombi donanım özellikleri

| Donanım özellikleri | iCombi Pro | | | iCombi Classic | |
|---|---|---|---|---|---|
| | XS 6-2/3 | 6-1/1<br>10-1/1<br>6-2/1<br>10-2/1 | 20-1/1<br>20-2/1 | 6-1/1<br>10-1/1<br>6-2/1<br>10-2/1 | 20-1/1<br>20-2/1 |
| 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. | ● | ● | ● | – | – |
| HACCP verilerinin ve servis bilgilerinin ConnectedCooking sistemine indirilmesi | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| Kendi pişirme programlarınızı ConnectedCooking sistemine ve ConnectedCooking sisteminden yükleme ve indirme | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| Örneğin suyun azaldığını gösteren çalışma ve uyarı göstergeleri. | ● | ● | ● | ● | ● |

● Ek ücretsiz standart donanım | ○ Ek ücrete tabi özel donanım | – Kullanılamaz | ☐ Aksesuardır

# iCombi donanım özellikleri

| | iCombi Pro | | | iCombi Classic | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Bağlantı, kurulum ve onay işaretleri** | **XS 6-2/3** | **6-1/1<br>10-1/1<br>6-2/1<br>10-2/1** | **20-1/1<br>20-2/1** | **6-1/1<br>10-1/1<br>6-2/1<br>10-2/1** | **20-1/1<br>20-2/1** |
| Enerji optimizasyon sistemlerine bağlantı imkanı (sadece 3NAC400 V ve 3NAC415 V gerilimleri için) | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Pişirme sisteminin işletim kontrol sistemlerine bağlanmasını veya harici cihazlara (örneğin havalandırma sistemlerinin) kumanda edilmesini sağlamak için harici sinyal çıkışına ve çalışma durumu göstergesine bağlantı | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 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 | – | ● | ● | ● | ● |
| Gazlı cihazlar: H2 Ready - %20'ye kadar hacimsel hidrojen içeren gaz karışımlarıyla çalışmak için onaylı ve sertifikalı (KIWA) | – | ● | ● | ● | ● |
| Ünite / Kullanım emniyeti : 2006/42/EC makine direktifi uyarınca kontrol edilmiştir. | ● | ● | ● | ● | ● |
| Genel hijyen: NSF, HCV-EU | ● | ● | ● | ● | ● |
| Pişirme sistemleri ve temizlik maddeleri için Kosher sertifikası. | ● | ● | ● | ● | ● |
| EN18031-1'e göre onaylanmış siber güvenlik | ● | ● | ● | ● | ● |
| 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. | – | ● | ● | ● | ● |

* ENERGY STAR etiketi, elektrikli ve gazlı 6-1/1, 6-2/1 ve 10-1/1 elektrikli pişirme sistemleri için mevcuttur.

● Ek ücretsiz standart donanım | ○ Ek ücrete tabi özel donanım | – Kullanılamaz | □ Aksesuardır

# iCombi donanım özellikleri

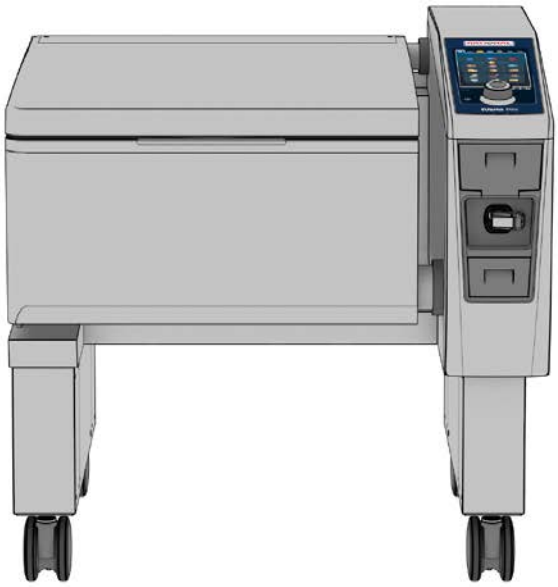
| Hijyen, çalışma güvenliği ve ergonomi | iCombi Pro | | | iCombi Classic | |
|---|---|---|---|---|---|
| | XS 6-2/3 | 6-1/1<br>10-1/1<br>6-2/1<br>10-2/1 | 20-1/1<br>20-2/1 | 6-1/1<br>10-1/1<br>6-2/1<br>10-2/1 | 20-1/1<br>20-2/1 |
| Buhar jeneratörü ve kuru hava ısıtıcısı için emniyet sıcaklık sınırlayıcısı. | ● | ● | ● | ● | ● |
| 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) | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| HeavyDuty ön darbe korumas | – | ○ | ○ | ○ | ○ |
| MobilityLine – Ruletli mobil zemin üniteler. | – | – | □ | – | □ |
| MobilityLine – Güçlendirilmiş UG tezgah üzerinde mobil tezgah üstü üniteler. | – | □ | – | □ | – |
| iCareSystem AutoDose - otomatik temizlik ve bakım sistemi | – | ○ | – | – | – |

● Ek ücretsiz standart donanım | ○ Ek ücrete tabi özel donanım | – Kullanılamaz | □ Aksesuardır

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











| | iVario 2-XS |
|---|---|
| **Fiyat** | **12.477 €*** |
| Ürün numarası | WZ9ENRA.0026818 |
| Kapasite | 2 × 13 dm², 2 × 17 l |
| Servis başına yemek sayısı | 30 ve üzeri |
| Genişlik | 1.100 mm |
| Derinlik | 756 mm |
| Yükseklik | 485 mm |
| Ağırlık | 117 kg |
| Giriş gücü | 14 kW |
| Balanced Power seçeneği ile bağlantı değeri | – |
| Voltaj | 3NAC400 V 50/60Hz |
| **Temel üniteler ve yerleştirme şekilleri** | |
| Temel ünite (90 mm plastik ayaklı) | 12.477 €* |
| Sızdırmaz şekilde zemine kurulum (45 mm plastik ayaklı ve sızdırmaz kaideli) | Ek ücretsiz |
| Ayaklı tezgah | 1.833 € |
| Paslanmaz çelik ayaklı tezgah | 1.907 € |
| Tekerlekli tezgah | 2.143 € |
| Elektrikli yükseklik ayarlı tezgah | 3.145 € |
| Montaj çerçevesi ile kaideli kurulum için tezgah | 1.982 € |
| | |
| 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 | 1.023 € |
| Düşük sıcaklıkta pişirme | 795 € |
| **Aksesuarlar** | |
| Uygun aksesuarlar | Sayfa [55] |

Talebiniz halinde yerleştirme şekilleri, isteğe bağlı seçenekler ve bunların kombinasyonları ve özel voltaj seçenekleri hakkında bilgi verilir.
*Pişirme sisteminin fiyatı, 698 € tutarında temel aksesuar donanımını içerir (donanım hakkında ayrıntılı bilgi edinmek için bkz. sayfa [55]).
**Plastik ayaklı alt konstrüksiyon seçenekli pişirme sistemi.

# iVario Pro







| iVario Pro 2-S | iVario Pro L | iVario Pro XL |
|---|---|---|
| **18.367 €** | **20.900 €**** | **27.480 €**** |
| WY9ENRA.0015457 | WX9ENRA.0026891 | WW9ENRA.0026892 |
| 2 × 19 dm², 2 × 25 l | 39 dm², 100 l | 59 dm², 150 l |
| 50–100 | 100–300 | 100–500 |
| 1.100 mm | 1.030 mm | 1.365 mm |
| 938 mm | 894 mm | 894 mm |
| 485 mm | 1.078 mm** | 1.078 mm** |
| 134 kg | 216 kg** | 256 kg** |
| 21 kW | 27 kW | 41 kW |
| – | 21 kW | 34 kW |
| 3NAC400 V 50/60Hz | 3NAC400 V 50/60Hz | 3NAC400 V 50/60Hz |
| | | |
| 18.367 € | – | – |
| Ek ücretsiz | – | – |
| 2.328 € | – | – |
| 2.403 € | – | – |
| 2.638 € | – | – |
| 3.641 € | – | – |
| 2.477 € | – | – |
| | | |
| – | 20.127 € | 26.707 € |
| – | 773 € | 773 € |
| – | 1.057 € | 1.057 € |
| – | 1.227 € | 1.227 € |
| – | 3.397 € | 3.397 € |
| – | 980 € | 980 € |
| – | 397 € | 453 € |
| – | 1.045 € | 1.352 € |
| | | |
| 2.910 € | 3.500 € | 3.980 € |
| • | • | • |
| • | • | • |
| | | |
| Sayfa [57] | Sayfa [60] | Sayfa [60] |

# 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 |
|---|---|---|---|
| – | 2.910€ | 3.500€ | 3.980€ |

## iZoneControl

Kazan tabanı esnek şekilde farklı sıcaklık bölgelerine ayrılabilir.

| iVario 2-XS | iVario Pro 2-S | iVario Pro L | iVario Pro XL |
|---|---|---|---|
| 1.023€ | ● | ● | ● |

## 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 |
|---|---|---|---|
| 795€ | ● | ● | ● |

## 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 |
|---|---|---|---|
| Ek ücretsiz | Ek ücretsiz | Ek ücretsiz | Ek ücretsiz |

## 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 |
|---|---|---|---|
| 215€ | 215€ | 215€ | 215€ |

## 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 |
|---|---|---|---|
| 181€ | 181€ | 181€ | 181€ |

# iVario opsiyonları

## SOLAS (Safety of Life at Sea) bağlantı hazırlığı

Pişirme 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 pişirme 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 pişirme 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 |
|---|---|---|---|
| 192 € | 192 € | 192 € | 192 € |

## Sinyal verme ve uzaktan kapatma için bağlantı hazırlığı

Pişirme 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 pişirme 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 |
|---|---|---|---|
| 192 € | 192 € | 192 € | 192 € |

## Harici sinyal çıkışına ve çalışma durumu göstergesine bağlantı

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

| iVario 2-XS | iVario Pro 2-S | iVario Pro L | iVario Pro XL |
|---|---|---|---|
| 147 € | 147 € | 147 € | 147 € |

## Kilitlenebilen kumanda ekranı

Kilitlenebilen kumanda ekranı pişirme sistemini istenmeyen kullanıma karşı emniyete alır.

| iVario 2-XS | iVario Pro 2-S | iVario Pro L | iVario Pro XL |
|---|---|---|---|
| 624 € | 624 € | 624 € | 624 € |

## Sıcak su bağlantısı

Bir soğuk bir de sıcak su besleme hattına bağlama olanağı. Sıcak su beslemesi kullanılarak, pişirme 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 |
|---|---|---|---|
| – | – | 397 € | 397 € |

## Balanced Power

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

| iVario 2-XS | iVario Pro 2-S | iVario Pro L | iVario Pro XL |
|---|---|---|---|
| – | – | Ek ücretsiz | Ek ücretsiz |

● Ek ücretsiz standart donanım | ○ Ek ücrete tabi özel donanım | – Kullanılamaz

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

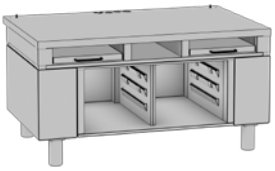
iVario neredeyse her mutfağa en iyi şekilde entegre edilebilir. Modüler konsepti, optimum kurulum ve montaj için çok sayıda imkan sunmaktadır. Tamamen müşterinizin isteklerine göre.



### Sızdırmaz şekilde zemine kurulum

45 mm Yükseklikte plastik ayaklar ve sızdırmaz kaideyle kurulum.

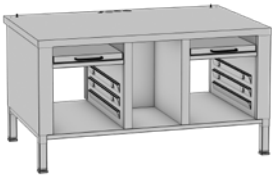
| | | |
|---|---|---|
| İsteğe bağlı seçenek | Tip 2-XS | Ek ücretsiz |
| İsteğe bağlı seçenek | Tip 2-S | Ek ücretsiz |



### 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.

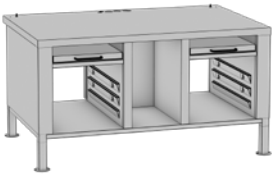
| | | |
|---|---|---|
| 60.31.326 | Tip 2-XS, boyutlar G \| D \| Y: 1100 \| 713 \| 570-770 mm | 3.145 € |
| 60.31.327 | Tip 2-S, boyutlar G \| D \| Y: 1100 \| 895 \| 570-770 mm | 3.641 € |



### 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.

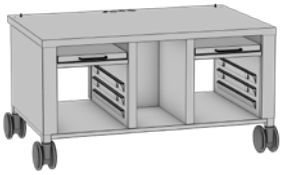
| | | |
|---|---|---|
| 60.31.851 | Tip 2-XS, boyutlar G \| D \| Y: 1100 \| 747 \| 595 mm | 1.833 € |
| 60.31.854 | Tip 2-S, boyutlar G \| D \| Y: 1100 \| 929 \| 595 mm | 2.328 € |



### 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).

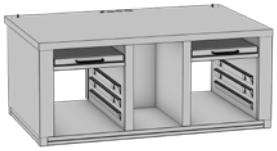
| | | |
|---|---|---|
| 60.31.853 | Tip 2-XS, boyutlar G \| D \| Y: 1130 \| 747 \| 595 mm | 1.907 € |
| 60.31.856 | Tip 2-S, boyutlar G \| D \| Y: 1130 \| 929 \| 595 mm | 2.403 € |



### 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).

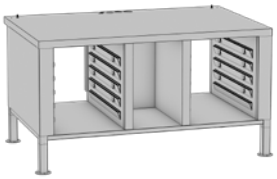
| | | |
|---|---|---|
| 60.31.852 | Tip 2-XS, boyutlar G \| D \| Y: 1145 \| 839 \| 595 mm | 2.143 € |
| 60.31.855 | Tip 2-S, boyutlar G \| D \| Y: 1145 \| 1021 \| 595 mm | 2.638 € |



### 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 \| 747 \| 464 mm | 2.100 € |
| 60.31.541 | Tip 2-S, boyutlar G \| D \| Y: 1100 \| 929 \| 464 mm | 2.600 € |



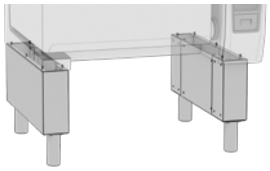
### MarineLine tezgah

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 \| 724 \| 595 mm | 1.907 € |
| 60.31.702 | Tip 2-S, boyutlar G \| D \| Y: 1100 \| 906 \| 595 mm | 2.403 € |

# Kurulum varyasyonları iVario Pro L ve iVario Pro XL

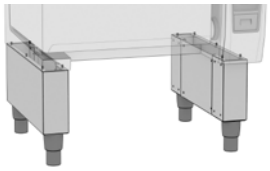
iVario neredeyse her mutfağa en iyi şekilde entegre edilebilir. Modüler konsepti, optimum kurulum ve montaj için çok sayıda imkan sunmaktadır. Tamamen müşterinizin isteklerine göre.



## 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. Ayrı elektrik bağlantısı gerekli değil, kumanda iVario ekranı üzerinden. Esnek boşaltma hortumu dahil.

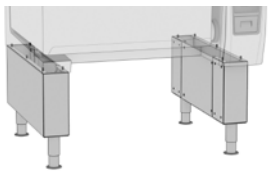
| | | |
|---|---|---|
| İsteğe bağlı seçenek | Tip L | 3.397 € |
| İsteğe bağlı seçenek | Tip XL | 3.397 € |



## Plastik ayaklı alt konstrüksiyon

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

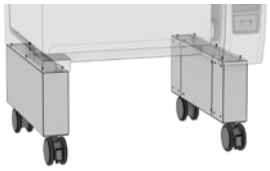
| | | |
|---|---|---|
| İsteğe bağlı seçenek | Tip L | 773 € |
| İsteğe bağlı seçenek | Tip XL | 773 € |



## Paslanmaz çelik ayaklı alt konstrüksiyon

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

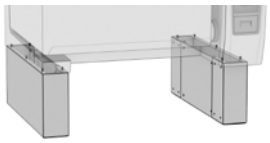
| | | |
|---|---|---|
| İsteğe bağlı seçenek | Tip L | 1.057 € |
| İsteğe bağlı seçenek | Tip XL | 1.057 € |



## 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 | 1.227 € |
| İsteğe bağlı seçenek | Tip XL | 1.227 € |



## 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.

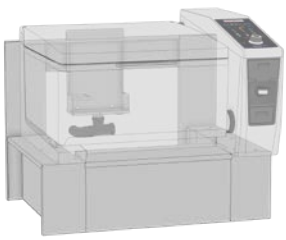
| | | |
|---|---|---|
| İsteğe bağlı seçenek | Tip L | 980 € |
| İsteğe bağlı seçenek | Tip XL | 980 € |



## Kaplamalı kaideli kurulum için alt konstrüksiyon

İlave kurulum aksesuarları olmadan bir kaide üzerinde hijyenik kurulum için ayaksız bir alt konstrüksiyon ile kurulum. Alt konstrüksiyonun ve arka tarafın tam kaplaması ile. Bağlantı rayları opsiyonel. Yüksekliği ayarlanabilir tesviye ayakları ile. Taban derinliği 782 mm'dir.

| | | |
|---|---|---|
| İsteğe bağlı seçenek | Tip L | 1.895 € |
| İsteğe bağlı seçenek | Sağ bağlantı rayı tip L ile | 2.035 € |
| İsteğe bağlı seçenek | Tip XL | 1.995 € |
| İsteğe bağlı seçenek | Sağ bağlantı rayı tip XL ile | 2.135 € |

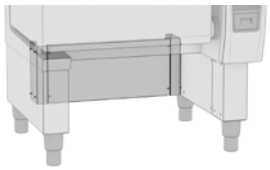


## Sol bağlantılı ve kaplamalı kaideli kurulum için alt konstrüksiyon

İlave kurulum aksesuarları olmadan bir kaide üzerinde hijyenik kurulum için ayaksız bir alt konstrüksiyon ile kurulum. Alt konstrüksiyonun ve arka tarafın tam kaplaması ile. Bağlantı rayları opsiyonel. Sol bağlantı için kazana 70 mm'lik sabit bir mesafe öngörülmüştür. Yüksekliği ayarlanabilir tesviye ayakları ile. Taban derinliği 782 mm'dir.

| | | |
|---|---|---|
| İsteğe bağlı seçenek | Tip L | 1.970 € |
| İsteğe bağlı seçenek | Sağ bağlantı rayı tip L ile | 2.110 € |
| İsteğe bağlı seçenek | Tip XL | 2.070 € |
| İsteğe bağlı seçenek | Sağ bağlantı rayı tip XL ile | 2.210 € |

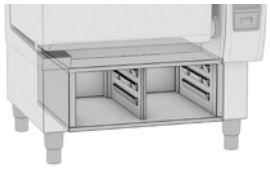
# Kurulum varyasyonları iVario Pro L ve iVario Pro XL



## 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.

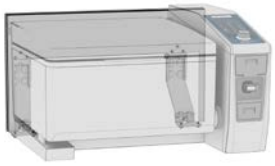
| | | |
|---|---|---|
| İsteğe bağlı seçenek | Tip L | 397 € |
| İsteğe bağlı seçenek | Tip XL | 453 € |



## 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 | 1.045 € |
| İsteğe bağlı seçenek | Tip XL | 1.352 € |



## Duvara montaj kiti

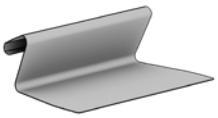
Temel cihazın (alt konstrüksiyon olmadan), pişirme sisteminin altının daha kolay temizlenmesi için duvara montajı için. Entegre buhar yönlendirmesi ile.

| | | |
|---|---|---|
| 60.75.993 | Tip L | 2.185 € |
| 60.75.934 | Tip XL | 2.309 € |

# Tip 2-XS aksesuarları

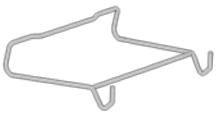
**Temel donanım aksesuarları tip 2-XS** **(iVario 2-XS ünitenin teslimat kapsamına dahildir)**
İçeriği:

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



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

| | | |
|---|---|---|
| 60.71.643 | Spatula 25, genişlik 250 mm | 73 € |
| 60.77.042 | Spatula 33, genişlik 330 mm | 93 € |



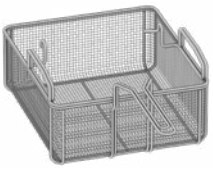
## Otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kol
AutoLift ile sepetlerin asılması için.

| | | |
|---|---|---|
| 60.74.791 | Tip 2-XS | 73 € |



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

| | | |
|---|---|---|
| 60.74.970 | Tip 2-XS | 222 € |



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

| | | |
|---|---|---|
| 60.75.019 | Tip 2-XS | 222 € |



## Süzgeç
Su boşaltılırken, haşlanmış ürünleri tutmaya yarar.

| | | |
|---|---|---|
| 60.74.666 | Tip 2-XS, 2-S | 85 € |



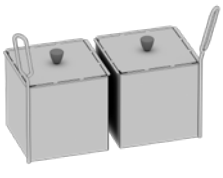
## Kazan tabanı ızgarası
Düşük sıcaklıkta pişirme işleminde malzemelerin kazanın dibine temas etmesini önlemek için.

| | | |
|---|---|---|
| 60.74.832 | Tip 2-XS | 73 € |



## 4 porsiyon sepetinden oluşan set

| | | |
|---|---|---|
| 60.75.300 | 1/6 GN (176 × 162 mm) Delikli 4 porsiyon sepeti + porsiyon sepeti çerçevesinden oluşan set | 382 € |
| 60.75.978 | 1/6 GN (176 × 162 mm) Deliksiz, kapaklı 4 porsiyon sepeti + porsiyon sepeti çerçevesinden oluşan set | 382 € |
| 60.75.979 | 1/6 GN (176 × 162 mm) 4 derin yağda kızartma porsiyon sepeti + porsiyon sepeti çerçevesinden oluşan set | 382 € |
| 60.76.407 | 1/6 GN (176 × 162 mm) Delikli 4 porsiyon sepeti, 1/6 GN (176 × 162 mm) deliksiz, kapaklı 4 porsiyon sepeti, 2 porsiyon sepeti çerçevesinden oluşan set, tip 2-XS. **Tek tek satın almaya kıyasla % 10 tasarruf edersiniz.** | 688 € |



## 2 porsiyon sepetinden oluşan set

| | | |
|---|---|---|
| 60.75.302 | 1/6 GN (176 × 162 mm) Deliksiz, kapaklı 2 porsiyon sepetinden oluşan set | 159 € |
| 60.75.303 | 1/6 GN (176 × 162 mm) Delikli 2 porsiyon sepetinden oluşan set | 159 € |
| 60.75.982 | 1/6 GN (176 × 162 mm) 2 derin yağda kızartma porsiyon sepetinden oluşan set | 159 € |
| 60.75.311 | 1/6 GN (176 × 162 mm) Porsiyon sepeti için 2 kapaktan oluşan set | 48 € |

# Tip 2-XS aksesuarları



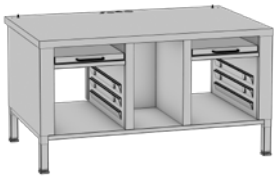
### Delikli sepet 1/3 GN
500 gr'a kadar makarna veya büyük miktarda sebze hazırlamak için. Porsiyon sepeti çerçevesi ile uyumludur ve çerçeve olmadan da doğrudan kazana yerleştirilebilir.

| | | |
|---|---|---|
| 60.77.485 | Delikli sepet 1/3 GN (325 × 265 mm) | 150€ |



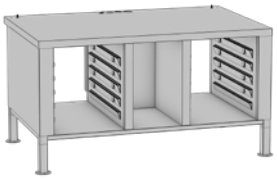
### VarioMobil 1/1 GN
Yemeklerin zahmetsiz ve güvenli bir şekilde boşaltılması ve 1/1 GN (325 × 530 mm) kaplarda taşınması için (GN küvetler teslimat kapsamına dahil değildir). 4 kademeli yükseklik ayarı vardır.

| | | |
|---|---|---|
| 60.73.349 | Tip 2-XS, 2-S | 850€ |



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

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.851 | Ayaklı ayarlanabilir, boyutlar G \| D \| Y: 1100 \| 747 \| 595 mm | 1.833€ |
| 60.31.853 | Paslanmaz çelik ayaklı (ayarlanamaz), boyutlar G \| D \| Y: 1130 \| 747 \| 595 mm | 1.907€ |
| 60.31.852 | Tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 1145 \| 839 \| 595 mm | 2.143€ |
| 60.31.540 | Montaj çerçevesi ile kaideli kurulum için, boyutlar G \| D \| Y: 1100 \| 747 \| 464 mm | 1.982€ |
| 60.31.326 | Yüksekliği elektrikli olarak ayarlanabilir (arka taraf kapalı), boyutlar G \| D \| Y: 1100 \| 713 \| 570-770 mm | 3.145€ |



### 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 \| 724 \| 595 mm | 2.100€ |



### Ünite sabitleme kiti
Pişirme sistemlerinin mevcut bir çalışma yüzeyine veya tezgaha sabitlenmesi için (2 adet).

| | | |
|---|---|---|
| 60.76.118 | Tip 2-XS, 2-S | 98€ |



### Duvara montaj kiti
Pişirme sisteminin duvara bitişik hijyenik kurulumu için. Bir kaplama çerçevesinden oluşur.

| | | |
|---|---|---|
| 60.79.530 | Tip 2-XS, 2-S | 320€ |



### Ünite atık su bağlantı kiti
DN 40 su borularından oluşur.

| | | |
|---|---|---|
| 87.00.745 | Tip 2-XS, 2-S | 137€ |



### RATIONAL USB bellek

| | | |
|---|---|---|
| 42.00.162 | Pişirme programları ve HACCP verileri için USB bellek 3.0 | 16€ |

# Tip 2-S aksesuarları

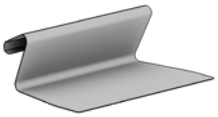
## Temel donanım aksesuarları

**Tek tek satın almaya kıyasla % 10 tasarruf edersiniz.**

| | | |
|---|---|---|
| 87.00.742 | Tip 2-S | 1.002 € |

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 süngeri | | |



### Spatula

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.71.643 | Spatula 25, genişlik 250 mm | 73 € |
| 60.77.042 | Spatula 33, genişlik 330 mm | 93 € |



### Kürek

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.73.348 | Deliksiz kürek | 134 € |
| 60.73.586 | Delikli kürek | 134 € |



### Otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kol

AutoLift ile sepetlerin asılması için.

| | | |
|---|---|---|
| 60.75.359 | Tip 2-S | 73 € |



### Haşlama sepeti

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.74.986 | Tip 2-S | 296 € |



### Kızartma sepeti

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.75.330 | Tip 2-S | 296 € |



### Süzgeç

Su boşaltılırken, haşlanmış ürünleri tutmaya yarar.

| | | |
|---|---|---|
| 60.74.666 | Tip 2-XS, 2-S | 85 € |



### Kazan tabanı ızgarası

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.74.663 | Tip 2-S, L, XL | 97 € |



### Sönümleme elemanı

Bambu sepetlerin güvenli bir şekilde yerleştirilmesi ve yemeklerin buharda pişirilmesi sırasında stabil kullanım için; maksimum 30 cm çapa kadar bambu sepetler için uygundur.

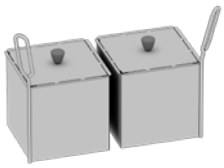
| | | |
|---|---|---|
| 60.79.486 | Tip 2-S | 280 € |

# Tip 2-S aksesuarları



## 6 porsiyon sepetinden oluşan set

| | | |
|---|---|---|
| 60.75.305 | 1/6 GN (176 × 162 mm) Delikli 6 porsiyon sepeti + porsiyon sepeti çerçevesinden oluşan set | 569€ |
| 60.75.306 | 1/6 GN (176 × 162 mm) Deliksiz, kapaklı 6 porsiyon sepeti + porsiyon sepeti çerçevesinden oluşan set | 569€ |
| 60.75.307 | 1/6 GN (176 × 162 mm) 6 derin yağda kızartma porsiyon sepeti + porsiyon sepeti çerçevesinden oluşan set | 569€ |
| 60.76.408 | 1/6 GN (176 × 162 mm) Delikli 6 porsiyon sepeti, 1/6 GN (176 × 162 mm) deliksiz, kapaklı 6 porsiyon sepeti, 2 porsiyon sepeti çerçevesinden oluşan set, tip 2-S. **Tek tek satın almaya kıyasla % 10 tasarruf edersiniz.** | 1.024€ |



## 2 porsiyon sepetinden oluşan set

| | | |
|---|---|---|
| 60.75.302 | 1/6 GN (176 × 162 mm) Deliksiz, kapaklı 2 porsiyon sepetinden oluşan set | 159€ |
| 60.75.303 | 1/6 GN (176 × 162 mm) Delikli 2 porsiyon sepetinden oluşan set | 159€ |
| 60.75.982 | 1/6 GN (176 × 162 mm) 2 derin yağda kızartma porsiyon sepetinden oluşan set | 159€ |
| 60.75.311 | 1/6 GN (176 × 162 mm) Porsiyon sepeti için 2 kapaktan oluşan set | 48€ |



## Delikli sepet 1/3 GN

500 gr'a kadar makarna veya büyük miktarda sebze hazırlamak için. Porsiyon sepeti çerçevesi ile uyumludur ve çerçeve olmadan da doğrudan kazana yerleştirilebilir.

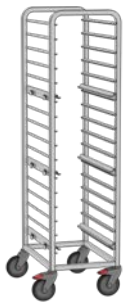
| | | |
|---|---|---|
| 60.77.485 | Delikli sepet 1/3 GN (325 × 265 mm) | 150€ |



## VarioMobil 1/1 GN

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

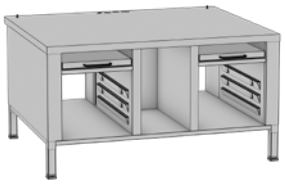
| | | |
|---|---|---|
| 60.73.349 | Tip 2-XS, 2-S | 850€ |



## Sepet arabası

Yağda kızartma ve haşlama sepetlerinin saklanmasına, taşınmasına 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).

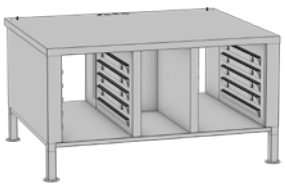
| | | |
|---|---|---|
| 60.73.612 | Tip 2-S, L, XL | 1.212€ |



## Tezgah

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.31.854 | Ayaklı ayarlanabilir, boyutlar G \| D \| Y: 1100 \| 929 \| 595 mm | 2.328€ |
| 60.31.856 | Paslanmaz çelik ayaklı (ayarlanamaz), boyutlar G \| D \| Y: 1130 \| 929 \| 595 mm | 2.403€ |
| 60.31.855 | Tekerlekli, boyutlar G \| D \| Y: 1145 \| 1021 \| 595 mm | 2.638€ |
| 60.31.541 | Montaj çerçevesi ile kaideli kurulum için, boyutlar G \| D \| Y: 1100 \| 929 \| 464 mm | 2.477€ |
| 60.31.327 | Yüksekliği elektrikli olarak ayarlanabilir (arka taraf kapalı), boyutlar G \| D \| Y: 1100 \| 895 \| 570-770 mm | 3.641€ |



## 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 \| 906 \| 595 mm | 2.600€ |

# Tip 2-S aksesuarları



### Ünite sabitleme kiti

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.76.118 | Tip 2-XS, 2-S | 98€ |



### Duvara montaj kiti

Pişirme sisteminin duvara bitişik hijyenik kurulumu için. Bir kaplama çerçevesinden oluşur.

| | | |
|---|---|---|
| 60.79.530 | Tip 2-XS, 2-S | 320€ |



### Ünite atık su bağlantı kiti

DN 40 su borularından oluşur.

| | | |
|---|---|---|
| 87.00.745 | Tip 2-XS, 2-S | 137€ |



### RATIONAL USB bellek

| | | |
|---|---|---|
| 42.00.162 | Pişirme programları ve HACCP verileri için USB bellek 3.0 | 16€ |

# Tip L ve XL aksesuarları

## Temel donanım aksesuarları

**Tek tek satın almaya kıyasla % 10 tasarruf edersiniz.**

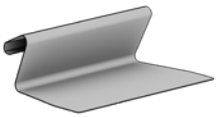
| | | |
|---|---|---|
| 87.00.743 | Tip L | 1.144 € |
| 87.00.744 | Tip XL | 1.531 € |

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 | 73 € |
| 60.77.042 | Spatula 33, genişlik 330 mm | 93 € |



### Uzun spatula

iVario ünitesinde büyük miktarda yemeği kavurmak için mükemmeldir. Kanat genişliği 135 mm, sap uzunluğu 700 mm.

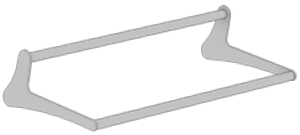
| | | |
|---|---|---|
| 60.78.143 | Tip L, XL | 95 € |



### Kürek

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.73.348 | Deliksiz kürek | 134 € |
| 60.73.586 | Delikli kürek | 134 € |



### Otomatik kaldırma ve indirme sistemi için kol

AutoLift ile sepetlerin asılması için.

| | | |
|---|---|---|
| 60.75.909 | Tip L | 222 € |
| 60.75.129 | Tip XL | 259 € |



### Haşlama sepeti

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.74.983 | Tip L, XL | 296 € |



### Kızartma sepeti

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

| | | |
|---|---|---|
| 60.75.391 | Tip L, XL | 296 € |



### Süzgeç

Su boşaltılırken, haşlanmış ürünleri tutmaya yarar.

| | | |
|---|---|---|
| 60.75.975 | Tip L | 147 € |
| 60.74.908 | Tip XL | 147 € |

# 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 | 97€ |



### 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 | 1.650€ |



### Sepet arabası
Yağda kızartma ve haşlama sepetlerinin saklanmasına, taşınmasına 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 | 1.212€ |



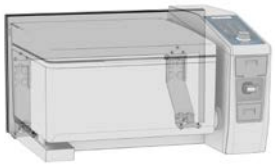
### Yağ arabası
Pişirme kazanının doldurulması ve yağın depolanması ile filtrelenmesi için. Katı yağ kalıplarını veya soğutulmuş sıvı yağı eritmek için ön ısıtma fonksiyonlu. Kızgın yağ koyulabilir.

| | | |
|---|---|---|
| 60.74.941 | Tip L, XL | 4.990€ |



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

| | | |
|---|---|---|
| 60.72.905 | Tip L, XL | 134€ |



### 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 | 2.185€ |
| 60.75.934 | Tip XL | 2.309€ |



### Duvara montaj kiti
Pişirme sisteminin duvara bitişik hijyenik kurulumu için. Kaplama çerçevesi ve entegre kondensat tahliyesinden oluşur.

| | | |
|---|---|---|
| 60.78.983 | Tip L | 390€ |
| 60.78.984 | Tip XL | 420€ |



### Ünite atık su bağlantı kiti
DN 50 su borularından oluşur.

| | | |
|---|---|---|
| 87.00.746 | Tip L, XL | 137€ |



### RATIONAL USB bellek

| | | |
|---|---|---|
| 42.00.162 | Pişirme programları ve HACCP verileri için USB bellek 3.0 | 16€ |

# 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 | 155 € |



### 2 sert temizleme pedinden oluşan set

Temizleme kolu yardımıyla inatçı kirlerin temizlenmesi için.

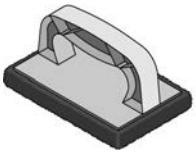
| | | |
|---|---|---|
| 60.73.922 | 2 sert temizleme pedinden oluşan set | 59 € |



### 2 yumuşak temizleme pedinden oluşan set

Temizleme kolu yardımıyla kirlerin temizlenmesi için.

| | | |
|---|---|---|
| 60.73.923 | 2 yumuşak temizleme pedinden oluşan set | 59 € |



### 6 temizlik süngerinden oluşan set

Kazanın etkili ve hızlı şekilde temizlenmesi için.

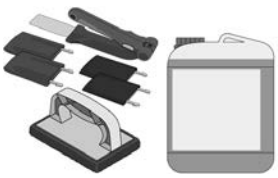
| | | |
|---|---|---|
| 60.73.924 | 6 temizlik süngerinden oluşan set | 125 € |



### Izgara temizleyici

Mükemmel hijyenik temizlik için.

| | | |
|---|---|---|
| 9006.0153 | Sıvı temizlik maddesi 10 l | 74 € |



### 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 | 201 € |

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

## Ek güncellenmiş donanım seçenekleri

| Ürün no. | Açıklama | Pişirme sistemi tipi | Not |
|---|---|---|---|
| 60.31.432 | 4 ayarlanabilir plastik ayak kiti | 2-XS, 2-S | Yalnızca 60.31.221, 60.31.317, 60.31.319, 60.31.320, 60.31.538 ve 60.31.539 için geçerlidir. |
| 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<br>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 | Pişirme sistemi tipi | Not |
|---|---|---|---|
| 87.02.031S | Ek güncellenmiş donanım kiti enerji optimizasyonu bağlantısı | 2-XS, 2-S | |
| 87.01.821S | Harici sinyal çıkışına ve çalışma durumu göstergesine bağlantı ek donanım 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 | Pişirme sistemi tipi | Not |
|---|---|---|---|
| 80.00.490 | Düşük sıcaklıkta pişirme | 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 |

*Fiyatlar talep üzerine

**Sipariş ve bilgi: La Nostra Storia Coffee | +90 537 436 36 70

# Ek güncellenmiş donanım seçenekleri iVario Pro L ve XL*

## Ek güncellenmiş donanım seçenekleri

| Ürün no. | Açıklama | Pişirme 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 pişirme 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 pişirme sistemlerinde zaten mevcuttur<br>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 kitleri (sadece servis parçası olarak sipariş edilebilir)

| Ürün no. | Açıklama | Pişirme 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 |
| 87.02.030S | Ek güncellenmiş donanım kiti enerji optimizasyon bağlantısı | L, XL | |
| 87.01.821S | Harici sinyal çıkışına ve çalışma durumu göstergesine bağlantı ek donanım 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 | |

*Fiyatlar talep üzerine

# 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 ive ideal pişirme sürecinin otomatik olarak uyarlanmasını sağlayan iCookingSuite | ● | ● | ● | ● |
| Pişirme parametrelerinin ülkeye özel ön ayarları, seçilen kullanım dilinden bağımsızdır, ek olarak ikinci bir ülke mutfağı seçilebilir. | ● | ● | ● | ● |
| Düşük sıcaklıkta pişirme (geceleri de), yağda yavaş pişirme, Sous Vide pişirme. | ○ | ● | ● | ● |
| iZoneControl: Kazan tabanı esnek şekilde, farklı sıcaklıklarda bölgelere ayrılabilir | ○ | ● | ● | ● |
| Manuel mod: İstendiği gibi ayarlanabilen sıvı sıcaklığı, pişirme 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. | ● | ● | ● | ● |
| 30 adede kadar adımlı 1200 program istendiği gibi programlanabilir ve adlandırılabilir. | ● | ● | ● | ● |
| Birbirinden bağımsız çalıştırılabilen iki kazan. | ● | ● | – | – |
| Sepetlerde pişirme işlemi için AutoLift otomatik kaldırma ve indirme sistemi. | ● | ● | ● | ● |
| Kazanın içindeki malzemeyi tanıma özelliği yağın yanmasına izin vermez. | ● | ● | ● | ● |
| Büyük et parçalarının özenli bir şekilde pişirilmesi için Delta T tekniği. | ● | ● | ● | ● |
| Hassas ürünlerin özenli şekilde pişirilmesi için hassas pişirme. | ● | ● | ● | ● |
| Kazana otomatik olarak ve litresi litresine su doldurmayı sağlayan su girişi. | ● | ● | ● | ● |
| Daha kısa pişirme süresi ve daha fazla üretkenlik sağlayan basınçlı pişirme 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 pişirme 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, pişirme süreçleri doğrudan kılavuzdan başlatılabilir. | ● | ● | ● | ● |
| Ünite gözetimi ConnectedCooking sistemi yardımıyla PC, akıllı telefon veya tablet bilgisayardan yapılabilir. | ● | ● | ● | ● |

● Ek ücretsiz standart donanım | ○ Ek ücrete tabi özel donanım | – 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, 1NAC230 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 3NAC400 V ve 3NAC415 V gerilimleri için) | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Pişirme sisteminin işletim kontrol sistemlerine bağlanmasını veya harici cihazlara (örneğin havalandırma sistemlerinin) kumanda edilmesini sağlamak için harici sinyal çıkışına ve çalışma durumu göstergesine bağlantı | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 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 3AC230 V, 3AC400 V, 3AC440 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 | – | – | ○ | ○ |

● Ek ücretsiz standart donanım | ○ Ek ücrete tabi özel donanım | – 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, 1NAC230 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 | ● | ● | ● | ● |

● Ek ücretsiz standart donanım | ○ Ek ücrete tabi özel donanım | – 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 verdiğimizi 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 ediğini garanti eder.

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

ETL-Safety işareti, Kuzey Amerika pazari 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.

SVGW Cert. No. 1911-R6888

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 bağlanırlığını 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**

## 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 programlamlama arabirimi ) veya Web API'dir. Bu, REST mimarisinin sınırlamalarına tabidir ve RESTful web servisleri ile etkileşime izin verir.

| | | |
|---|---|---|
| ConnectedCooking | REST API | ücretsiz |

### 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 | ücretsiz |

### iCombi Pro ve iVario için 5 GHz WiFi çubuğu

5 GHz WiFi çubuğu, iCombi Pro ve iVario pişirme sistemlerinin 5 GHz WiFi ağlarına bağlanmasını sağlar. Entegre Wi-Fi modülü sayesinde 2,4 GHz WLAN ağlarına bağlantı sağlanır.

| | | |
|---|---|---|
| 60.79.025 | iCombi Pro ve iVario için 5 GHz WiFi çubuğu | 80€ |

# LA NOSTRA STORIA

COFFEE & PROFESSIONAL EQUIPMENT

Satış ve ürün danışmanlığı

Telefon / WhatsApp: +90 537 436 36 70

info@lanostrastoriacoffee.com

www.lanostrastoriacoffee.com

Yurdoğlu Mah. 3959/39 Sok. A2 Blok No:2-A
Folkart Line, Karabağlar / İzmir

80.23.219 · V-31 · DP/Ad · 08/26 · tr_TR · ©RATIONAL