Accesorios RATIONAL.

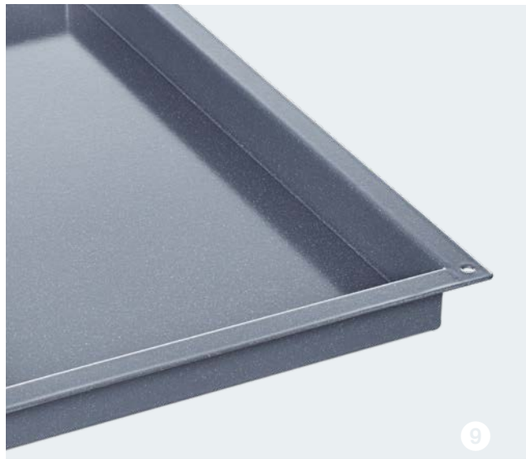
Robustos. Duraderos.
Muy resistentes.

Caliente. Brillante. A plena carga.

Los accesorios para el iCombi son sumamente resistentes.

Deben ser robustos, resistir el uso diario y ser aptos para un uso intensivo en la cocina profesional, solo así se ganan cada día su denominación de accesorios RATIONAL originales, entre ellos, la bandeja para plancha y pizza, el rack móvil, CombiFry y la campana de condensación. Solo si cuenta con estos accesorios, usted podrá aprovechar el extraordinario rendimiento del iCombi Pro y del iCombi Classic en toda su extensión. Para preparar a la perfección precocinados, pollos, productos de panadería y verduras a la plancha. Incluso el bistec quedará con deliciosas marcas de parrilla. Para que pueda sacar el máximo beneficio de su sistema de cocción. Y ya no tendrá como obstaculo la limpieza de los accesorios.

Accesorios resistentes.
Para que todo tenga el resultado que usted se ha imaginado. Siempre.



Cocinar a la plancha y asar.

Mayor productividad, mejores resultados.

Revestimiento TriLax
Los accesorios de RATIONAL revestidos con TriLax tienen una excelente conductividad térmica, han sido desarrollados para cocinar a la plancha, asar y hornear y pueden soportar temperaturas de hasta 300 °C. Además, el robusto revestimiento antiadherente favorece el dorado de los alimentos.

❶ Bandeja para asar y hornear
La bandeja universal para pescado, carne, piezas de aves, patatas, productos horneados, verduras, entre muchos alimentos más. Jugosos y con una corteza crujiente.

❷ Bandeja para plancha y asados
Para obtener jugosos resultados en carnes, pescados o verduras a la plancha. Con un lado para parrilla con las tradicionales marcas y un lado para asar con burlete circundante para saltear. El complemento ideal para preparar platos a la carta.

❸ Bandeja para plancha y pizza
Lado para hornear y preparar pizzas recién hechas o pizzas congeladas, tartas flambeadas y panes sin levadura. Lado para asar verduras, pescados y carnes.

❹ Multibaker
Óptima división en porciones y tamaños adecuados al preparar huevos fritos, tortillas francesas, röstis y tortillas.

❺ Parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo
Con marcas de parrilla clásicas en un lado y las auténticas marcas de parrilla americanas en el otro lado. Muy robusta y duradera. No hace falta precalentar.

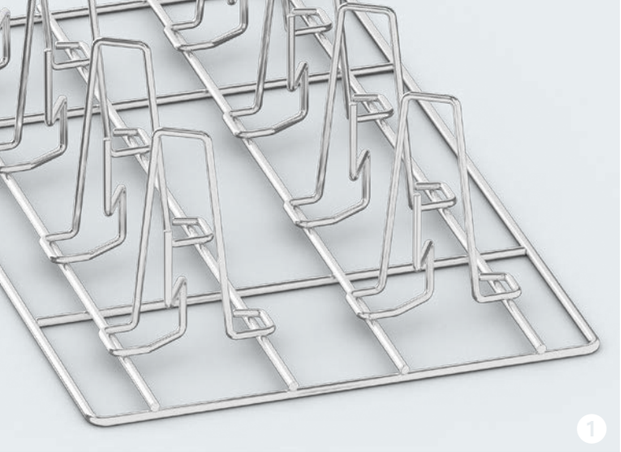
❻ Parrilla CombiGrill
Para la preparación de grandes cantidades de productos a la plancha. No es necesario precalentar la parrilla.

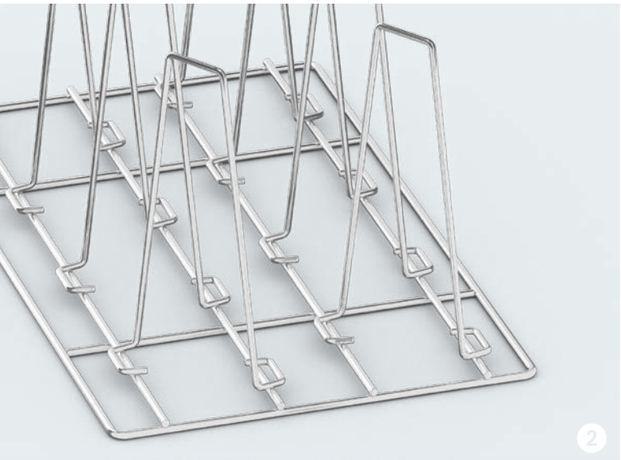
❼ Cargador (para parrilla CombiGrill)
El cargador es el complemento perfecto para la parrilla CombiGrill. Muy práctico para productos a la plancha finos como, por ejemplo, bistecs al minuto o verduras a la plancha. Colocar los alimentos sobre el cargador, y luego colocar el cargador sobre la parrilla CombiGrill caliente y extraerlos posteriormente.

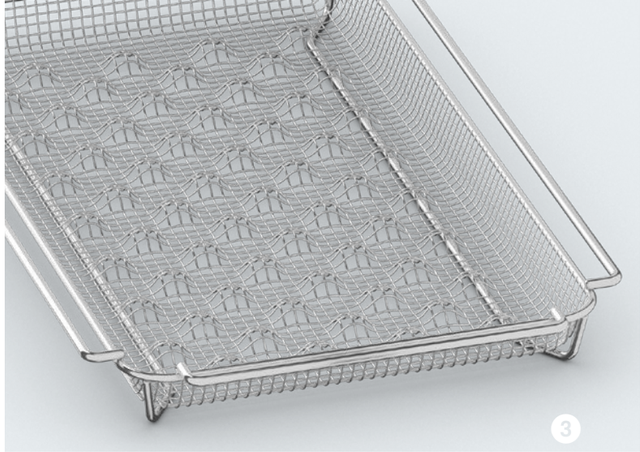
❽ Sartén para asar y hornear
Para platos a la sartén clásicos como röstis, tortillas, quiches y tortitas, o pequeñas tartas como la tarte tatin. Base ondulada para acelerar la entrada del calor. Con bandejas para un fácil manejo.

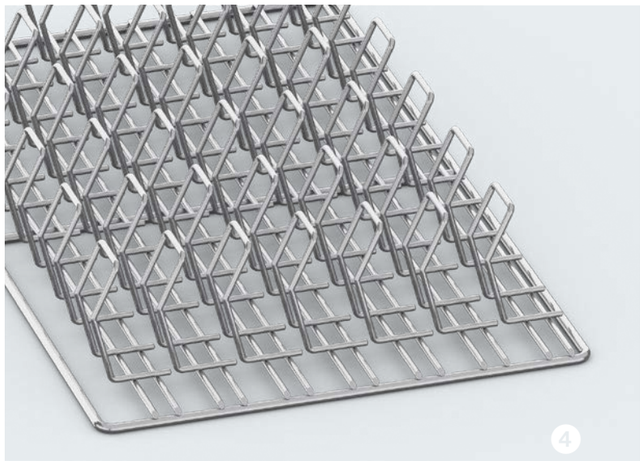
❾ Contenedores de granito esmaltado
Con esquinas totalmente moldeadas para que no se pierda ninguna porción con pasteles salados. Gracias a su excelente conductividad térmica resultan ideales para asar, estofar, saltear y hornear. Prácticamente indestructible.

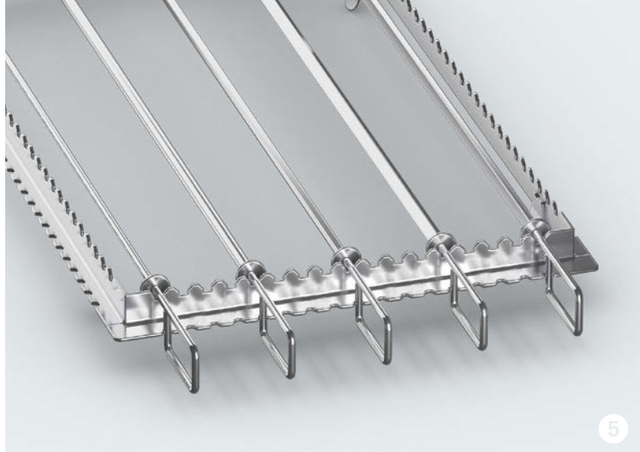
El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 22.
El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 22.

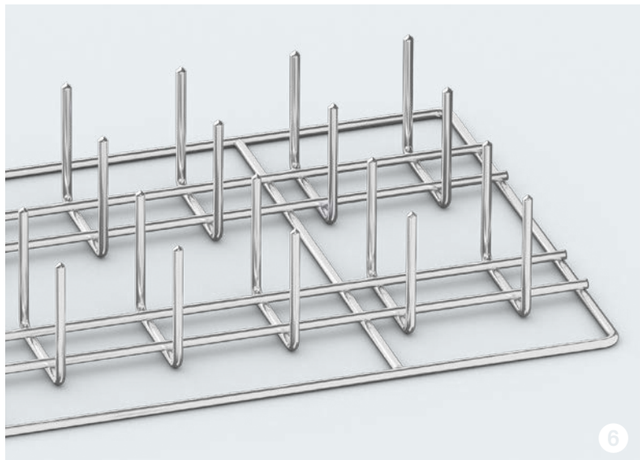


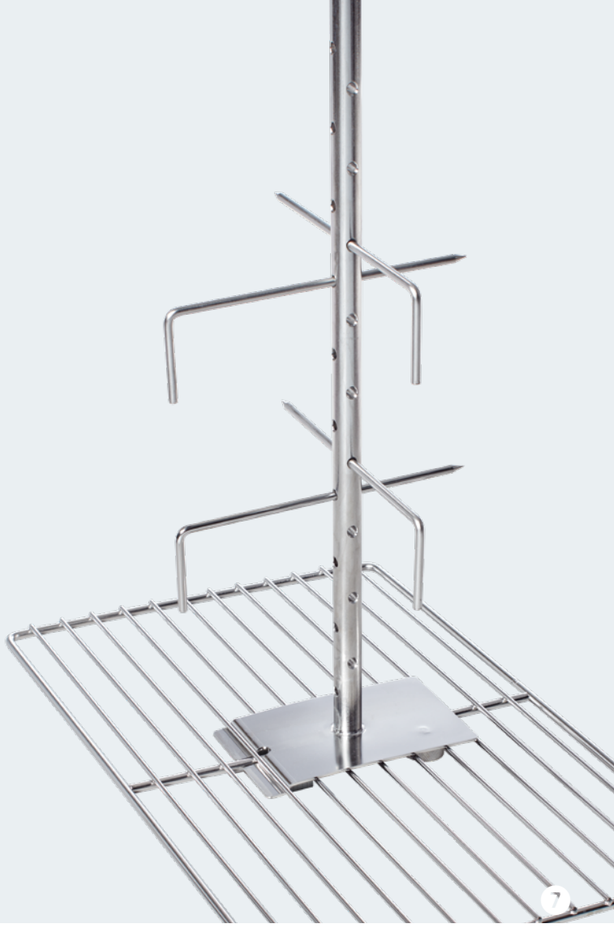












Aplicaciones especiales.

Para que lo especial sea verdaderamente especial.

❶ ❷ Superspike para pollos y patos
Tiempo de cocción notablemente más corto debido a la colocación en vertical del ave y el efecto chimenea asociado. Así se consigue una pechuga muy jugosa y una piel dorada uniforme.

❸ CombiFry
Grandes cantidades de productos prefritos como palitos de pescado, patatas fritas o patatas en gajos, sin agregar aceite. Alimentos sanos y sabrosos.

❹ Parrilla para costillas
Óptimo aprovechamiento de la capacidad del equipo ya que, gracias a la colocación vertical, pueden cargarse hasta 3,5 kg de costillas por parrilla.

❺ Brochetas BBQ
Brochetas redondas, cuadradas o rectangulares de diversos diámetros para preparar carne, pescado, aves o verduras.

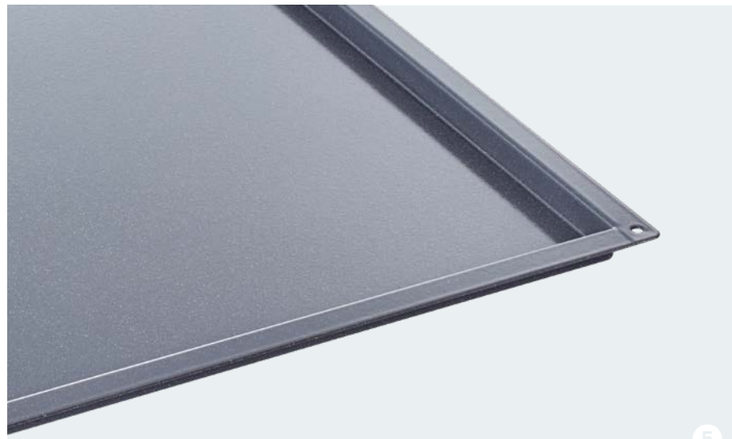
❻ Potato Baker
Capacidad para preparar patatas al horno o mazorcas de maíz sin papel aluminio y con un 50%* más de rapidez.

❼ Espadín para cordero y cochinillo
Para preparar fácilmente corderos o cochinillos enteros de hasta 30 kg.

* En comparación con la técnica de cocina convencional.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 25.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 25.



Hornear.

Así se consigue una calidad artesanal.

❶ Molde para muffins y timbales
Hecho de material altamente flexible y con propiedades antiadherentes óptimas para la preparación de muffins y postres. 100 ml de volumen de llenado.

❷ Sartén para asar y hornear
Ideal para pasteles pequeños como la tarte tatin. La base ondulada asegura la rápida entrada del calor por toda su superficie. Con bandejas de forma especial para un fácil manejo.

❸ Bandeja para asar y hornear
El mejor accesorio para hornear: panecillos, croissants, bollería y mucho más con un dorado uniforme, cortezas crujientes y de consistencia esponjosa.

❹ Bandeja de hornear perforada
Ideal para panes, panecillos, pretzels, así como para la producción de todo tipo de productos prehorneados.

❺ Contenedor de granito esmaltado
Gracias a la forma de las esquinas, no se pierde nada al dividir los pasteles en porciones. Muy buenas propiedades de conductividad térmica para un dorado uniforme y pasteles de consistencia esponjosa.

❻ Racks móviles en medidas de panadería
Un rack móvil sustituye a un bastidor colgante. Para una carga y descarga rápida, fabricados en acero inoxidable de alta calidad para satisfacer las más altas exigencias de calidad y adaptados de forma óptima a los equipos RATIONAL.

❼ Bastidor colgante, medidas de panadería
Gracias a las guías en forma de L, el bastidor colgante puede cargarse fácilmente con bandejas de hornear. Y con distancia ampliada entre guías se puede aprovechar toda la capacidad útil del equipo RATIONAL, incluso cuando se horneen productos que tengan una mayor altura. Hecho en acero inoxidable de gran calidad para satisfacer las mayores exigencias de calidad.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 22 y 24.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 22, 24 y 25.

Accesorios GN.

Mejores por su calidad estándar.

❶ Contenedor perforado
Versátiles, robustos y duraderos accesorios para la cocción de verduras al vapor o para su bufé. Mediante las perforaciones de máximo tamaño, los alimentos se cuecen al vapor uniformemente y conservan sus colores naturales y nutrientes.

❷ Contenedores
El grosor de los materiales que integran los contenedores RATIONAL es un 33% superior a la media. Esta particularidad garantiza máxima estabilidad incluso con grandes cantidades de llenado, una larga duración y un cómodo manejo sin bordes afilados.

❸ Parrilla
Ideal para la cocción de grandes asados. Hecha en acero inoxidable sumamente robusta y duradera.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 25.

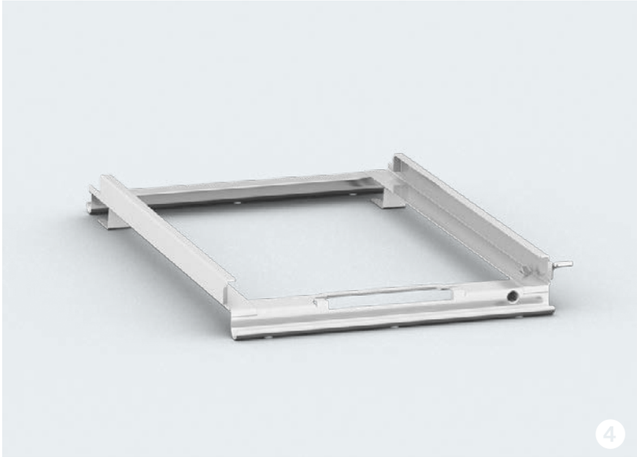
Extras.

Más posibilidades aún.

❶ VarioSmoker
Aromas de ahumado especiados, sin necesidad de un horno de ahumar, ¡directamente del iCombi Pro! El VarioSmoker proporciona a la carne, al pescado y a las verduras notas de ahumado natural, cuya intensidad puede determinar siempre según sus gustos. Incluso el ahumado a bajas temperaturas no supone problema alguno.

❷ Sonda térmica con conexión externa
La sonda especial sumamente fina para la cocción al vacío Sous-Vide asegura que el producto alcance una temperatura de núcleo muy precisa, sin deteriorar el vacío en la bolsa. La sonda térmica con conexión externa puede sustituir a la sonda térmica interna.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 27.



Finishing.

La separación consecuente de la producción y el servicio de comidas.

❶ Sistema para banquete
20, 100 o varios miles de comidas – con Finishing, las comidas se preparan en su punto sin estrés ni ajetreo ni requerir gran cantidad de personal. Simplemente se emplata un cierto número de comidas en frío que se conservan refrigeradas en el rack móvil para platos. Poco antes de servirlas, las comidas se preparan simultáneamente con el sistema Finishing. El sistema Finishing contiene todos los accesorios para poder comenzar de inmediato (rack móvil para platos, cubierta Thermocover, carro de transporte).

❷ Rack móvil para platos
De acero inoxidable de alta calidad y adaptado óptimamente a los equipos de cocción. Para cargar y descargar hasta 120 platos con comida en el iCombi Pro 20-2/1 (con un diámetro de hasta 31 cm).

❸ Thermocover
Al estar hecha de materiales termoaislantes especiales, los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing. Resulta muy fácil de abrir y cerrar gracias a su cierre magnético. Además, es fácil de limpiar y no requiere mucho espacio de almacenamiento.

❹ Guía de inserción
La guía de inserción permite una carga y descarga rápidas y ergonómicas del rack móvil o el rack móvil para platos. Indispensable en los equipos de mesa de los modelos 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 y 10-2/1.

❺ Carro de transporte
Facilidad de carga y descarga del rack móvil en equipos de mesa. Gracias a las ruedas móviles tándem, grandes, silenciosas e higiénicas, se garantiza un transporte seguro de las comidas. Adaptado a la altura de las mesas. Versión de altura regulable para mesas de trabajo.

❻ Cargo de transporte para Combi-Duo
Sirve para cargar y descargar ambos equipos en una sola operación. Se requiere una guía de inserción separada para Combi-Duo.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 22 y 23.
El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 23.

Combi-Duo.

El doble de rendimiento en poco espacio.

❶ Combi-Duo
Dos equipos, combinados simplemente con montaje uno sobre el otro. Si hay poco espacio disponible, se requiere cocinar al vapor y asar al mismo tiempo, y hay muchas tareas por hacer, dispone para ello de dos equipos, que pueden ser controlados opcionalmente desde el equipo situado arriba. Para mayor comodidad. Para más flexibilidad.

❷ Kit con drenaje de grasa integrado para Combi-Duo
Recoge fiablemente las gotas de grasas en la cámara de cocción y las lleva al recipiente colector de grasa. Diferentes versiones que dependen de la variante de montaje.

❸ Variantes de montaje para Combi-Duo
El kit de nivelación y las mesas están hechos en acero inoxidable de alta calidad para un montaje correcto, seguro y estable.

Las variantes de montaje:
› Con kit de nivelación para compensar los desniveles del suelo: La variante baja con menor altura de carga requiere un canalón de desagüe en el suelo.
› Kit móvil con rodillos para una fácil limpieza y una baja altura de carga, requiere un canalón de desagüe en el suelo.
› Montaje firme con mesas I o II para Combi-Duo con patas. No requiere un canalón de desagüe en el suelo.
› Montaje móvil con mesas I o II para Combi-Duo con ruedas móviles y frenos de bloqueo.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 26 y 27.

Mesas.

Estables. Con ahorro de espacio. Prácticas.

❹ Kit de nivelación y mesas
Para un montaje seguro, estable y equilibrado de su equipo RATIONAL están disponibles mesas hechas en acero inoxidable, robustas y de alta calidad en diferentes versiones: mesas abiertas, cerradas lateralmente o cerradas totalmente con puertas. Los carriles de soporte ayudan a guardar los accesorios de cocción con ahorro de espacio. Las versiones móviles con ruedas móviles estables y freno de bloqueo permiten el posicionamiento flexible del equipo en la cocina. Todos los armarios inferiores cumplen con las normas de higiene vigentes.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 28.

Variantes de montaje.

Muy prácticos.

❶ Kit de encastrado para iCombi Pro XS y CombiMaster Plus XS
El aspecto también cuenta, por lo que puede integrar el pequeño dispositivo en su área frontal con un kit de encastrado, por ejemplo. Ya está previsto en el diseño el espacio para una campana, por ello puede integrar una campana UltraVent o una UltraVent Plus a la medida de sus necesidades. El volumen de suministro incluye un juego de revestimiento contra los depósitos de suciedad en lugares de difícil acceso.

❷ Equipo de suelo MobilityLine (modelo 20-1/1, 20-2/1)
Un bastidor especial con cuatro robustas ruedas móviles y frenos de bloqueo, en el que está montado el equipo de suelo, permite desplazar el equipo sin esfuerzo.

❸ Equipo de mesa MobilityLine (modelos 6-1/1 – 10-2/1)
El equipo de mesa se atornilla firmemente a la mesa II MobilityLine. Los soportes laterales protegen el equipo y, junto con las grandes y robustas ruedas móviles, facilitan el desplazamiento.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 27 y 28.

Tecnología de extracción.

Para contar con un buen clima de trabajo.

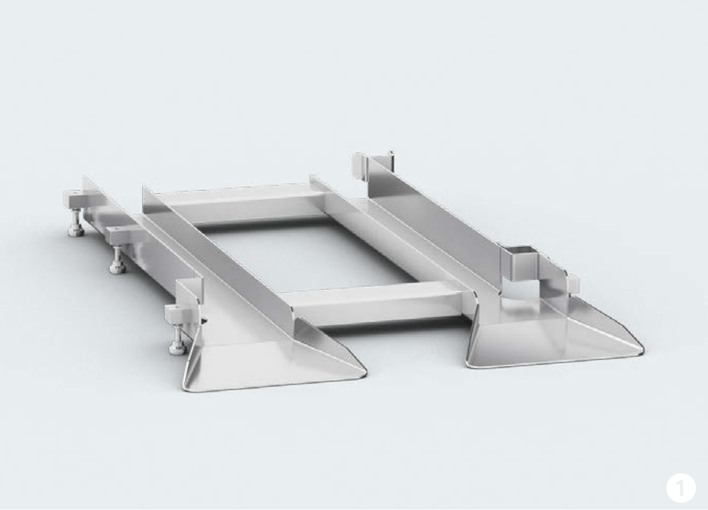
Todas las campanas extractoras y de condensación
› Tienen un diseño atemporal y moderno
› Tienen una estructura frontal fácil de limpiar, incluida la cubierta extraíble
› Ajustan la potencia de aspiración en respuesta a la situación –por ejemplo, al abrir la puerta–, mediante un control inteligente y continuo del ventilador. La instalación es sencilla y puede realizarse a posteriori.

❶ UltraVent
Gracias a la tecnología de condensación, la campana UltraVent retiene los vapores resultantes de la cocción. Esta campana de recirculación no requiere una conexión exterior ni la ampliación del sistema de ventilación existente.

❷ UltraVent Plus
Para complementar la tecnología de condensación de la UltraVent, la UltraVent Plus está equipada con una tecnología de filtrado especial. Con ella se condensan los vapores y se reducen los humos molestos que se generan al cocinar a la plancha y freír. De ese modo, los equipos RATIONAL pueden instalarse en lugares sensibles como, por ejemplo, en las zonas de cocina a la vista del cliente.

❸ Campana extractora
Los vapores se aspiran automáticamente extrayéndolos de la cámara de cocción y también se aspiran de esa forma al abrir la puerta de la cámara de cocción (sin la técnica de condensación). Requiere una conexión al exterior.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 27.



Accesorios de instalación.

Una respuesta para cada reto.

❶ Rampa de entrada
Con la rampa de entrada se pueden compensar las inclinaciones (hasta 3%) de los suelos de cocina. De esta forma se garantiza la entrada sin choques del rack móvil en el equipo RATIONAL.

❷ Aumento de la altura de equipos y racks móviles
Aumenta en 70mm el espacio entre el equipo RATIONAL y el suelo. El rack móvil debe adaptarse en función de la altura del equipo.

❸ Blindaje térmico para el panel lateral derecho y el izquierdo
La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor radiante (por ejemplo, una parrilla) cerca del panel lateral derecho o el izquierdo del equipo.

❹ Seguro de flujo (solo para equipos de gas)
Para la evacuación de los gases de escape a través de un único tubo (diámetro del tubo de escape: 180mm).

❺ Soporte de asas para rack móvil
Con este soporte, el asa del rack móvil está siempre disponible en un lugar fijo (incluida en el suministro de los equipos de suelo).

❻ Kit de conexión de equipos
Compuesto de manguera de alimentación de agua (2m) y tubos de desagüe DN 50.

❼ Interruptor de condensación
Genera una elevación acelerada del vapor y de otros vahos sacándolos por el tubo de ventilación. De este modo, los vapores y vahos pueden dirigirse a través de una tubería hacia un sistema de extracción.

❽ Soporte de fijación a la pared
Para el montaje en una pared con ahorro de espacio. La fijación y el material de fijación (no incluido) se deben determinar junto con un arquitecto o un ingeniero de estructuras y el cliente.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 29.
El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 29.

Productos de limpieza.

Limpieza higiénica.

❶ Pastilla de detergente Active Green (para iCombi Pro y también para iCombi Classic)
Limpieza para el equipo, limpieza para el medio ambiente. La pastilla de detergente con nueva fórmula no contiene fósforo ni fosfato y reduce la cantidad de detergentes necesaria en un 50%*. Sin sacrificar la fuerza limpiadora ni la higiene. Permite la limpieza ultrarrápida del iCombi Pro en aproximadamente 12 minutos.

❷ Pastilla de detergente (para todos los SelfCookingCenter y CombiMaster Plus)
Pastillas de detergente altamente concentradas con un complejo de ingredientes activos de alta intensidad para lograr un gran rendimiento en la limpieza.

* En comparación con el modelo anterior.

❸ Pastilla Care (para iCombi Pro, iCombi Classic y SelfCookingCenter con Efficient CareControl)
Las sustancias limpiadoras protegen activamente contra las incrustaciones de cal en el generador de vapor y en la cámara de cocción, incluso antes de que se produzcan, y prolongan la vida útil del equipo. Fiabilidad en cuanto a la seguridad operativa, sin costes de filtrado del agua ni complejas descalcificaciones.

❹ Pastilla de abrillantador (para los SelfCookingCenter sin Efficient CareControl y los CombiMaster Plus)
Protege activamente y prolonga la vida útil gracias a sustancias limpiadoras altamente eficaces. La cámara de cocción queda totalmente limpia, higiénica y brillante.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 29.

❺ Pastilla de agente antiespuma (para todos los iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter y CombiMaster Plus)
Reduce la formación de espuma en regiones donde la calidad del agua influye fuertemente en la formación de espuma.

❻ Detergente para parrilla (para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi)
Detergente líquido para lograr una limpieza y un cuidado higiénicos.

❼ Detergente especial de acción suave (para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi)
En caso de suciedades originadas en aplicaciones de cocina a temperaturas por debajo de 200 °C; no es cáustico.

❽ Abrillantador, líquido (para ClimaPlus Combicon CleanJet)

❾ Descalcificador (para SelfCookingCenter sin Efficient CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)
Para una descalcificación eficaz del generador de vapor con sustancias de mantenimiento especiales.

❿ Pistola pulverizadora manual
Hecha en plástico robusto, resistente y fácil de manejar. Con solo pulsar un botón, el mecanismo de bomba integrado genera una sobrepresión para rociar el detergente líquido o el abrillantador sobre las zonas que se desean limpiar.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 29.

Cocinar a la plancha y asar.

Bandeja de hornear perforada

2/3 GN (325 × 354 mm)	Ref.:	60.74.147
1/1 GN (325 × 530 mm)	Ref.:	6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Ref.:	6015.2103
Medidas de panadería (400 × 600 mm)	Ref.:	6015.1000

Bandeja para asar y hornear (sin perforaciones)

2/3 GN (325 × 354 mm)	Ref.:	60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	Ref.:	6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Ref.:	6013.2103
Medidas de panadería (400 × 600 mm)	Ref.:	6013.1003

Bandeja para plancha y asados

1/1 GN (325 × 530 mm)	Ref.:	60.71.617

Bandeja para plancha y pizza

2/3 GN (325 × 354 mm)	Ref.:	60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	Ref.:	60.70.943
Medidas de panadería (400 × 600 mm)	Ref.:	60.71.237

Multibaker

1/3 GN (325 × 265 mm) 2 moldes	Ref.:	60.73.764
2/3 GN (325 × 354 mm) 5 moldes	Ref.:	60.73.646
1/1 GN (325 × 530 mm) 8 moldes	Ref.:	60.71.157

Parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo

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

Parrilla CombiGrill

1/1 GN (325 × 530 mm)	Ref.:	6035.1017

Cargador (para parrilla CombiGrill)

Para la parrilla CombiGrill 325 × 618 mm (para 1/1 GN)	Ref.:	60.73.848

Sartén para asar y hornear

Set pequeño (4 unidades, con bandeja incluida)	Ref.:	60.73.286
Set grande (2 unidades, con bandeja incluida)	Ref.:	60.73.287
Sartén para asar y hornear pequeña (ø 16 cm)	Ref.:	60.73.271
Sartén para asar y hornear grande (ø 25 cm)	Ref.:	60.73.272
Bandeja para sartén para asar y hornear pequeña	Ref.:	60.73.212
Bandeja para sartén para asar y hornear grande	Ref.:	60.73.216

Contenedor de granito esmaltado

1/2 GN (325 × 265 mm), 20 mm de profundidad	Ref.:	6014.1202
1/2 GN (325 × 265 mm), 40 mm de profundidad	Ref.:	6014.1204
1/2 GN (325 × 265 mm), 60 mm de profundidad	Ref.:	6014.1206
2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm de profundidad	Ref.:	6014.2302
2/3 GN (325 × 354 mm), 40 mm de profundidad	Ref.:	6014.2304
2/3 GN (325 × 354 mm), 60 mm de profundidad	Ref.:	6014.2306
2/3 GN (325 × 354 mm), 100 mm de profundidad	Ref.:	6014.2310
1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm de profundidad	Ref.:	6014.1102
1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm de profundidad	Ref.:	6014.1104
1/1 GN (325 × 530 mm), 60 mm de profundidad	Ref.:	6014.1106
1/1 GN (325 × 530 mm), 100 mm de profundidad	Ref.:	6014.1110
2/1 GN (650 × 530 mm), 20 mm de profundidad	Ref.:	6014.2102
2/1 GN (650 × 530 mm), 40 mm de profundidad	Ref.:	6014.2104
2/1 GN (650 × 530 mm), 60 mm de profundidad	Ref.:	6014.2106
Medidas de panadería (400 × 600 mm) 20 mm de profundidad	Ref.:	6014.1002
Medidas de panadería (400 × 600 mm) 40 mm de profundidad	Ref.:	6014.1004
Medidas de panadería (400 × 600 mm) 60 mm de profundidad	Ref.:	6014.1006

Finishing.

Thermocover

Modelo 6-1/1	Ref.:	6004.1007
Modelo 10-1/1	Ref.:	6004.1009
Modelo 6-2/1	Ref.:	6004.1016
Modelo 10-2/1	Ref.:	6004.1014
Modelo 20-1/1	Ref.:	6004.1011
Modelo 20-2/1	Ref.:	6004.1012

Sistema para banquete

Modelo 6-1/1, 20 platos	Ref.:	60.61.741
Modelo 10-1/1, 32 platos	Ref.:	60.11.628
Modelo 10-1/1, 26 platos	Ref.:	60.11.629
Modelo 6-2/1, 34 platos	Ref.:	60.62.196
Modelo 10-2/1, 42 platos	Ref.:	60.12.154
Modelo 10-2/1, 52 platos	Ref.:	60.12.155
Modelo 20-1/1, 60 platos	Ref.:	60.21.332
Modelo 20-1/1, 50 platos	Ref.:	60.21.333
Modelo 20-2/1, 120 platos	Ref.:	60.22.493
Modelo 20-2/1, 100 platos	Ref.:	60.22.492
Modelo 20-2/1, 84 platos	Ref.:	60.22.491

Rack móvil para platos

Modelo 6-1/1, 20 platos	Ref.:	60.61.702
Modelo 6-1/1, 15 platos	Ref.:	60.61.701
Modelo 10-1/1, 32 platos	Ref.:	60.11.581
Modelo 10-1/1, 26 platos	Ref.:	60.11.602
Modelo 6-2/1, 34 platos	Ref.:	60.62.017
Modelo 10-2/1, 52 platos	Ref.:	60.12.022
Modelo 10-2/1, 42 platos	Ref.:	60.12.062
Modelo 20-1/1, 60 platos	Ref.:	60.21.293
Modelo 20-1/1, 50 platos	Ref.:	60.21.294
Modelo 20-2/1, 120 platos	Ref.:	60.22.400
Modelo 20-2/1, 100 platos	Ref.:	60.22.399
Modelo 20-2/1, 84 platos	Ref.:	60.22.398

Guía de inserción Combi-Duo para rack móvil para platos

Modelos Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1	Ref.:	60.75.761
Modelos Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1	Ref.:	60.75.760

Guía de inserción para rack móvil

Estándar, modelos 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.75.115
Estándar, modelos 6-2/1, 10-2/1	Ref.:	60.74.650

Carro de transporte Combi-Duo para rack móvil

Para Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1, dimensiones: ancho 568 | profundidad 844 | altura 1218 – 1418 mm	Ref.:	60.75.388
Para Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1, dimensiones: ancho 785 | profundidad 979 | altura 1218 – 1418 mm	Ref.:	60.75.387

Carro de transporte Standard para rack móvil

Estándar – 6-1/1, 10-1/1, dimensiones: ancho 548 | profundidad 911 | altura 990 mm	Ref.:	60.74.000
Altura regulable – 6-1/1, 10-1/1, dimensiones: ancho 548 | profundidad 913 | altura 800 – 1330 mm	Ref.:	60.75.606
Estándar – 6-2/1, 10-2/1, dimensiones: ancho 735 | profundidad 996 | altura 990 mm	Ref.:	60.73.999
Altura regulable – 6-2/1, 10-2/1, dimensiones: ancho 735 | profundidad 990 | altura 800 –1330 mm	Ref.:	60.75.605

Carro de transporte para contenedores

Carro de transporte para contenedores con drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de suelo)	Ref.:	60.73.309

Ejemplo de cálculo con Finishing.

Capacidad Rack móvil para platos	Tamaño del evento (n.º de personas)	Rack móvil para platos, Thermocover	Guía de inserción	Carro de transporte	Máx. altura de los platos en mm	Máx. altura de las comidas en mm
15/20 platos* con iCombi Pro 6-1/1	15/20	1	1	1	32/25	70/53
	30/40	2	1	2	32/25	70/53
	45/60	3	1	3	32/25	70/53
26/32 platos* con iCombi Pro 10-1/1	52/64	2	1	2	32/25	70/53
	78/96	3	1	3	32/25	70/53
	104/128	4	1	4	32/25	70/53
34 platos* con iCombi Pro 6-2/1	24/34	1	1	1	32	61
	48/68	2	1	2	32	61
	72/102	3	1	3	32	61
42/52 platos* con iCombi Pro 10-2/1	84/104	2	1	2	40/32	82/63
	126/156	3	1	3	40/32	82/63
	168/208	4	1	4	40/32	82/63
50/60 platos* con iCombi Pro 20-1/1	100/120	2	–	–	32/25	67/52
	150/180	3	–	–	32/25	67/52
	200/240	4	–	–	32/25	67/52
84/100/120 platos* con iCombi Pro 20-2/1	168/200/240	2	–	–	40/32/25	79/65/52
	252/300/360	3	–	–	40/32/25	79/65/52
	336/400/480	4	–	–	40/32/25	79/65/52

*Platos de hasta 31 cm de diámetro

Hornear.

Molde para muffins y timbales

300 × 400 mm (para 1/1 GN (325 × 530 mm)	Ref.:	6017.1002
400 × 600 mm (para 2/1 GN (650 × 530 mm) y medidas de panadería)	Ref.:	6017.1001

Rack móvil modelo 6-1/1

Estándar, 6 guías (distancia entre guías 64 mm)	Ref.:	60.61.420
Medidas de panadería (400 × 600 mm), 5 guías (distancia entre guías 77 mm)	Ref.:	60.61.690

Rack móvil modelo 10-1/1

Estándar, 10 guías (distancia entre guías 64 mm)	Ref.:	60.11.600
8 guías (distancia entre guías 80 mm)	Ref.:	60.11.601
Medidas de panadería (400 × 600 mm), 8 guías (distancia entre guías 81 mm)	Ref.:	60.11.599

Rack móvil modelo 6-2/1

Estándar, 6 guías (distancia entre guías 64 mm)	Ref.:	60.62.150

Rack móvil modelo 10-2/1

Estándar, 10 guías (distancia entre guías 63 mm)	Ref.:	60.12.150

Rack móvil modelo 20-1/1

Estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm)	Ref.:	60.21.331
15 guías (distancia entre guías 84 mm)	Ref.:	60.21.287
16 guías (distancia entre guías 80 mm)	Ref.:	60.21.288
17 guías (distancia entre guías 74 mm)	Ref.:	60.21.289
Medidas de panadería (400 × 600 mm), 16 guías (distancia entre guías 81 mm)*	Ref.:	60.21.292
20 guías, máx. altura de carga 1,60 m (distancia entre guías 62 mm)	Ref.:	60.21.245
20 guías, versión reforzada HeavyDuty/ Marine (distancia entre guías 65 mm)	Ref.:	60.21.291

Rack móvil modelo 20-2/1

Estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm)	Ref.:	60.22.490
15 guías (distancia entre guías 84 mm)	Ref.:	60.22.394
16 guías (distancia entre guías 80 mm)	Ref.:	60.22.395
17 guías (distancia entre guías 74 mm)	Ref.:	60.22.396
20 guías, máx. altura de carga 1,60 m (distancia entre guías 62 mm)	Ref.:	60.22.368
20 guías, versión reforzada HeavyDuty/ Marina (distancia entre guías 65 mm)	Ref.:	60.22.447

Bastidor colgante modelo XS 6-2/3

Estándar	Ref.:	60.73.724
Versión marina (con elementos de protección de carga)	Ref.:	60.74.449

Bastidor colgante modelo 6-1/1

Estándar, 6 guías (distancia entre guías 68 mm)	Ref.:	60.61.373
5 guías (distancia entre guías 85 mm)	Ref.:	60.61.615
Pollo a la parrilla, 2 guías	Ref.:	60.61.645
Bandejas para carne, 6 guías (distancia entre guías 72 mm)	Ref.:	60.61.649
Medidas de panadería (400 × 600 mm), 5 guías (distancia entre guías 86 mm)*	Ref.:	60.61.576
Combi-Rack, medidas de panadería combinado con 1/1 GN, 4 guías (distancia entre guías 95 mm)*	Ref.:	60.61.642
Versión marina (USPHS), 6 guías (con elemento de protección de carga)	Ref.:	60.61.672

Bastidor colgante modelo 10-1/1

Estándar, 10 guías (distancia entre guías 68 mm)	Ref.:	60.11.447
8 guías (distancia entre guías 85 mm)	Ref.:	60.11.547
Pollo a la parrilla, 3 guías	Ref.:	60.11.566
Bandejas para carne, 10 guías (distancia entre guías 72 mm)	Ref.:	60.11.570
Medidas de panadería (400 × 600 mm), 8 guías (distancia entre guías 90 mm)*	Ref.:	60.11.541
Combi-Rack, medidas de panadería combinadas con 1/1 GN, 7 guías (distancia entre guías 95 mm)*	Ref.:	60.11.563
Versión marina (USPHS), 10 guías (con elemento de protección de carga)	Ref.:	60.11.573

* Tenga en cuenta que el deflector de aire en la cámara de cocción entre la versión GN y la versión para hornear es diferente en tamaño: 400 × 600 mm. El deflector puede adquirirse como pieza de repuesto a través del servicio técnico.

Hornear.

Bastidor colgante modelo 6-2/1

Estándar, 6 guías (distancia entre guías 68 mm)	Ref.:	60.62.123
5 guías (distancia entre guías 85 mm)	Ref.:	60.62.171
7 guías sin guía en L (distancia entre guías 65 mm)	Ref.:	60.62.168
Versión marina (USPHS), 6 guías (con elemento de protección de carga)	Ref.:	60.62.178

Bastidor colgante modelo 10-2/1

Estándar, 10 guías (distancia entre guías 68 mm)	Ref.:	60.12.133
Versión marina (USPHS), 10 guías (con elemento de protección de carga)	Ref.:	60.12.146

Accesorios GN.

Contenedor perforado acero inoxidable

1/1 GN (325 × 530 mm), 55 mm de profundidad	Ref.:	6015.1165

Contenedor de acero inoxidable

2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm de profundidad	Ref.:	6013.2302
2/3 GN (325 × 354 mm), 65 mm de profundidad	Ref.:	6013.2306
1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm de profundidad	Ref.:	6013.1102
1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm de profundidad	Ref.:	6013.1104
1/1 GN (325 × 530 mm), 65 mm de profundidad	Ref.:	6013.1106

Parrilla de acero inoxidable

2/3 GN (325 × 354 mm)	Ref.:	6010.2301
1/1 GN (325 × 530 mm)	Ref.:	6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	Ref.:	6010.2101
Medidas de panadería (400 × 600 mm)	Ref.:	6010.0103

Colector de aceite con tapón

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

Aplicaciones especiales.

Superspike para pollos y patos

Capacidad para 4 unidades, peso máximo 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	Ref.:	6035.1015
Capacidad para 6 unidades, peso máximo 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Ref.:	6035.1016
Capacidad para 8 unidades, peso máximo 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Ref.:	6035.1006
Capacidad para 10 unidades, peso máximo 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Ref.:	6035.1010
Capacidad: 8 unidades, peso máximo 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Ref.:	6035.1009

CombiFry

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

Parrilla para costillas

1/1 GN (325 × 530 mm)	Ref.:	6035.1018

Brochetas para asar y platos tandoori

Soporte para brocheta para asar y platos tandoori 2/3 GN	Ref.:	60.74.963
Soporte para brocheta para asar y platos tandoori 1/1 GN	Ref.:	60.72.224
Set 2/3 GN (1 × soporte para brochetas y cinco brochetas diferentes)	Ref.:	60.75.782
Set 1/1 GN (1 × soporte para brochetas y cinco brochetas diferentes)	Ref.:	60.72.414
5 brochetas de 5 mm de diámetro, 265 mm de largo para 2/3 GN	Ref.:	60.75.783
5 brochetas de 5 mm de diámetro, 265 mm de largo para 2/3 GN	Ref.:	60.75.784
5 brochetas para pescado 4 × 10 mm, 265 mm de largo para 2/3 GN	Ref.:	60.75.785
3 brochetas de 5 mm de diámetro, 530 mm de largo para 1/1 GN	Ref.:	60.72.416
3 brochetas de 8 mm de diámetro, 530 mm de largo para 1/1 GN	Ref.:	60.72.417
3 brochetas de 5 mm de diámetro, 530 mm de largo para 1/1 GN	Ref.:	60.72.418
3 brochetas de 8 mm de diámetro, 530 mm de largo para 1/1 GN	Ref.:	60.72.419
3 brochetas para pescado 4 × 10 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN	Ref.:	60.72.420

Potato Baker

1/1 GN (325 × 530 mm)	Ref.:	6035.1019

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

Modelos 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 hasta 12 kg (1/1 GN)	Ref.:	60.70.819
Modelo 20-1/1 hasta 30 kg (1 espadín con soporte)	Ref.:	6035.1003
Modelo 20-2/1 hasta 30 kg (1 espadín con soporte, segundo espadín para cordero o cochinillo opcional)	Ref.:	6035.1002
Espadín opcional	Ref.:	8710.1065

Molde para pizza

Pizza hasta Ø 280 mm	Ref.:	60.71.158

Combi-Duo.

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

Modelo XS 6-2/3 sobre modelo XS 6-2/3 con apertura hacia la derecha	Ref.:	60.73.768
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo XS 6-2/3 con apertura hacia la izquierda	Ref.:	60.74.276
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo XS 6-2/3 con apertura hacia la derecha para aplicaciones marinas	Ref.:	60.74.780
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo XS 6-2/3 con apertura hacia la izquierda para aplicaciones marinas	Ref.:	60.74.929

Kit Combi-Duo para iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, iCombi Classic 6-1/1, 10-1/1 y CombiMaster Plus XS 6-2/3

Modelo 6-1/1 E/G sobre modelo 6-1/1 E Modelo 6-1/1 E/G sobre modelo 10-1/1 E	Ref.:	60.73.991
Modelo 6-1/1 E/G sobre modelo 6-1/1 G con apertura hacia la derecha Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-1/1 G con apertura hacia la derecha	Ref.:	60.75.751
Modelo 6-1/1 E/G sobre modelo 6-1/1 G con apertura hacia la izquierda Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-1/1 G con apertura hacia la izquierda	Ref.:	60.75.753
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-1/1 E con apertura hacia la derecha Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 10-1/1 E con apertura hacia la derecha	Ref.:	60.75.755
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-1/1 E con apertura hacia la izquierda Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 10-1/1 E con apertura hacia la izquierda	Ref.:	60.75.757

Kit Combi-Duo para iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 6-2/1, 10-2/1, iCombi Classic 6-1/1, 6-2/1, 10-2/1 y CombiMaster Plus XS 6-2/3

Modelo 6-2/1 E/G sobre modelo 6-2/1 E Modelo 6-2/1 E/G sobre modelo 10-2/1 E	Ref.:	60.74.725
Modelo 6-2/1 E/G sobre modelo 6-2/1 G con apertura hacia la derecha Modelo 6-1/1 E/G sobre modelo 6-2/1 G con apertura hacia la derecha Modelo XS 6-2/3 sobre 6-2/1 G con apertura hacia la derecha	Ref.:	60.75.752
Modelo 6-2/1 E/G sobre modelo 6-2/1 G con apertura hacia la izquierda Modelo 6-1/1 E/G sobre modelo 6-2/1 G con apertura hacia la izquierda Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-2/1 G con apertura hacia la izquierda	Ref.:	60.75.754
Modelo 6-1/1 E/G sobre modelo 6-2/1 E con apertura hacia la derecha Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-2/1 E con apertura hacia la derecha Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 10-2/1 E con apertura hacia la derecha	Ref.:	60.75.756
Modelo 6-1/1 E/G sobre modelo 6-2/1 E con apertura hacia la izquierda Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-2/1 E con apertura hacia la izquierda Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 10-2/1 E con apertura hacia la izquierda	Ref.:	60.75.758

Variantes de montaje para Combi-Duo

Kit de nivelación, modelos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones: ancho 850 | profundidad 614 | altura 35 mm	Ref.:	60.74.795
Kit de nivelación, modelos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones: ancho 1072 | profundidad 814 | altura 35 mm	Ref.:	60.74.597
Kit de montaje con rodillos de altura regulable modelos 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.31.545
Kit de montaje con rodillos de altura regulable modelos 6-2/1, 10-2/1	Ref.:	60.31.574
Mesa I para Combi-Duo XS 6-2/3, dimensiones: ancho 634 | profundidad 558 | altura 555 mm	Ref.:	60.31.020
Mesa II para Combi-Duo XS 6-2/3, estándar, dimensiones: ancho 639 | profundidad 563 | altura 556 mm	Ref.:	60.31.046
Mesa I para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1 y sobre 10-1/1 E, dimensiones: ancho 860 | profundidad 685 | altura 200 mm	Ref.:	60.31.200
Mesa II para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1, estándar, dimensiones: ancho 860 | profundidad 703 | altura 445 mm	Ref.:	60.31.206
Mesa I para Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1 y sobre 10-2/1 E, dimensiones: ancho 1082 | profundidad 885 | altura 200 mm	Ref.:	60.31.203
Mesa II para Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1, estándar, dimensiones: ancho 1082 | profundidad 903 | altura 445 mm	Ref.:	60.31.208
Mesa I para Combi-Duo XS 6-2/3, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 683 | profundidad 656 | altura 567 mm	Ref.:	60.31.170
Mesa II para Combi-Duo XS 6-2/3, con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones: ancho 689 | profundidad 613 | altura 557 mm	Ref.:	60.31.058
Mesa I para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1 y sobre 10-1/1 E, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 883 | profundidad 763 | altura 200 mm	Ref.:	60.31.201
Mesa I para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1 y sobre 10-1/1 E, con elemento de fijación (MarineLine) dimensiones: ancho 885 | profundidad 710 | altura 200 mm	Ref.:	60.31.202
Mesa II para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 883 | profundidad 769 | altura 445 mm	Ref.:	60.31.207
Mesa I para Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1 y sobre 10-2/1 E, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 1105 | profundidad 969 | altura 200 mm	Ref.:	60.31.204
Mesa I para Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1 y sobre 10-2/1 E, con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones: ancho 1107 | profundidad 910 | altura 200 mm	Ref.:	60.31.205

Combi-Duo.

Bastidor colgante modelo Combi-Duo 6-1/1

Versión Combi-Duo, 5+1 guías (la guía superior es extraíble para una altura de carga máxima de 1,60 m, con montaje sobre el suelo 6-1/1 E sobre 10-1/1 E)	Ref.:	60.61.678

Bastidor colgante modelo Combi-Duo 6-2/1

Versión Combi-Duo, 5+1 guías (la guía superior es extraíble para una altura de carga máxima de 1,60 m, con montaje sobre el suelo 6-2/1 E sobre 10-2/1 E)	Ref.:	60.62.188

Kit con drenaje de grasa integrado para Combi-Duo

Para el montaje sobre el kit de nivelación Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1	Ref.:	60.75.873
Para el montaje sobre mesa I Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1	Ref.:	60.75.406
Para el montaje sobre mesa II Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1	Ref.:	60.75.874
Para el montaje sobre el kit de nivelación Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1	Ref.:	60.75.876
Para el montaje sobre mesa I Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1	Ref.:	60.75.411
Para el montaje sobre mesa II Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1	Ref.:	60.75.875

Extras.

VarioSmoker

VarioSmoker	Ref.:	60.73.008

Sonda térmica USB

Sonda térmica para cocción al vacío para equipos de mesa y equipos de suelo	Ref.:	60.76.316
1 sonda térmica externa para equipos de mesa	Ref.:	60.76.317
1 sonda térmica externa para equipos de suelo	Ref.:	60.76.318

Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica

Modelos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 y 20-2/1	Ref.:	60.71.022

Variantes de montaje.

Kit de encastre

UltraVent XS, con kit de encastre incluido	Ref.:	60.74.063
UltraVent Plus XS, con kit de encastre incluido	Ref.:	60.74.405

Equipo de suelo MobilityLine

Bastidor de base móvil 20-1/1	Ref.:	60.21.334
Bastidor de base móvil 20-2/1	Ref.:	60.22.496

Tecnología de extracción.

Campana extractora, UltraVent y UltraVent Plus

UltraVent XS Combi-Duo	Ref.:	60.73.943
UltraVent Plus XS Combi-Duo	Ref.:	60.74.404
UltraVent Combi-Duo Modelos 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.76.169
UltraVent Plus Combi-Duo modelos 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.76.173
Campana extractora Combi-Duo modelos 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.76.221
UltraVent Combi-Duo modelos 6-2/1, 10-2/1	Ref.:	60.76.170
UltraVent Plus Combi-Duo modelos 6-2/1, 10-2/1	Ref.:	60.76.174
Campana extractora Combi-Duo modelos 6-2/1, 10-2/1	Ref.:	60.76.222
UltraVent, modelo XS 6-2/3	Ref.:	60.73.865
UltraVent Plus, modelo XS 6-2/3	Ref.:	60.74.394
UltraVent, modelos 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.75.134
UltraVent Plus, modelos 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.75.142
Campana extractora, modelos 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.76.217
UltraVent, modelos 6-2/1, 10-2/1	Ref.:	60.75.135
UltraVent Plus, modelos 6-2/1, 10-2/1	Ref.:	60.75.143
Campana extractora, modelos 6-2/1, 10-2/1	Ref.:	60.76.218
UltraVent, modelo 20-1/1	Ref.:	60.75.136
UltraVent, modelo 20-2/1	Ref.:	60.75.137

Más sobre los accesorios originales de RATIONAL en:

rational-online.com/es/accesorios

Mesas.

Mesas modelo XS 6-2/3

Mesa XS, estándar, B 629 | T 438 | H 148 mm	Ref.:	60.31.029
Mesa I, estándar, dimensiones: ancho 634 | profundidad 558 | altura 931 mm	Ref.:	60.31.018
Mesa I, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 683 | profundidad 656 | altura 943 mm	Ref.:	60.31.169
Mesa II, estándar, dimensiones: ancho 639 | profundidad 563 | altura 932 mm	Ref.:	60.31.044
Mesa II, con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones: ancho 689 | profundidad 613 | altura 932 mm	Ref.:	60.31.057

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

Kit de nivelación, modelos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones: ancho 850 | profundidad 614 | altura 35 mm	Ref.:	60.74.795
Kit de nivelación móvil con rodillos para modelos 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.31.545
Mesa I, estándar, dimensiones: ancho 860 | profundidad 685 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.089
Mesa I, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 883 | profundidad 763 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.095
Mesa I, con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones: ancho 885 | profundidad 710 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.096
Mesa II, estándar, dimensiones: ancho 860 | profundidad 703 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.086
Mesa II, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 883 | profundidad 769 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.103
Mesa II, con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones: ancho 885 | profundidad 715 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.110
Mesa II, medidas de panadería, estándar, dimensiones: ancho 860 | profundidad 703 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.209
Mesa II, medidas de panadería, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 883 | profundidad 769 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.210
Mesa II, medidas de panadería, con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones: ancho 885 | profundidad 715 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.211
Mesa II, medidas de panadería, versión UltraVent, dimensiones: ancho 860 | profundidad 703 | altura 945 mm	Ref.:	60.31.212
Mesa II, medidas de panadería, versión UltraVent, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 883 | profundidad 769 | altura 945 mm	Ref.:	60.31.213
Mesa II, MobilityLine, dimensiones: ancho 1199 | profundidad 892 | altura 792 mm	Ref.:	60.31.164
Mesa III, estándar, dimensiones: ancho 860 | profundidad 703 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.091
Mesa III, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 883 | profundidad 769 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.105
Mesa III, con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones: ancho 885 | profundidad 715 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.112
Mesa III, versión UltraVent, estándar, dimensiones: ancho 860 | profundidad 703 | altura 945 mm	Ref.:	60.31.214

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

Mesa III, versión UltraVent, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 904 | profundidad 769 | altura 945 mm	Ref.:	60.31.215
Mesa IV, estándar, dimensiones: ancho 860 | profundidad 703 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.093
Mesa IV, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 883 | profundidad 769 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.107
Mesa IV, con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones: ancho 885 | profundidad 715 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.114

Kit de nivelación y mesas modelos 6-2/1 y 10-2/1

Kit de nivelación, modelos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones: ancho 1072 | profundidad 814 | altura 35 mm	Ref.:	60.74.597
Kit de nivelación móvil con rodillos para modelos 6-2/1, 10-2/1	Ref.:	60.31.574
Mesa I, estándar, dimensiones: ancho 1082 | profundidad 885 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.090
Mesa I, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 1105 | profundidad 963 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.102
Mesa I, con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones: ancho 1107 | profundidad 910 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.109
Mesa II, estándar, dimensiones: ancho 1082 | profundidad 903 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.087
Mesa II, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 1105 | profundidad 969 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.104
Mesa II, con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones: ancho 1107 | profundidad 915 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.111
Mesa II, MobilityLine, dimensiones: ancho 1421 | profundidad 1092 | altura 792 mm	Ref.:	60.31.165
Mesa III, estándar, dimensiones: ancho 1082 | profundidad 903 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.092
Mesa III, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 1105 | profundidad 969 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.106
Mesa III, con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones: ancho 1107 | profundidad 915 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.113
Mesa III, versión UltraVent, estándar, dimensiones: ancho 1082 | profundidad 903 | altura 945 mm	Ref.:	60.31.216
Mesa III, versión UltraVent, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 1105 | profundidad 974 | altura 945 mm	Ref.:	60.31.217
Mesa IV, estándar, dimensiones: ancho 1082 | profundidad 903 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.094
Mesa IV, con ruedas móviles, dimensiones: ancho 1105 | profundidad 969 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.108
Mesa IV, con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones: ancho 1107 | profundidad 915 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.115

Accesorios de instalación.

Rampa de entrada para rack móvil

Modelo 20-1/1	Ref.:	60.21.262
Modelo 20-2/1	Ref.:	60.22.380

Elemento de elevación para el montaje sobre mesa

Con fijación (MarineLine), dimensiones: ancho 880 | profundidad 663 | altura 150 mm	Ref.:	60.31.099

Elemento de elevación del equipo

Modelos 20-1/1, 20-2/1	Ref.:	60.70.407

Elemento de elevación para racks móviles

Modelo 20-1/1	Ref.:	60.21.297
Modelo 20-2/1	Ref.:	60.22.386

Blindaje térmico para panel lateral

Blindaje térmico, izquierdo, modelo XS 6-2/3	Ref.:	60.74.182
Blindaje térmico, izquierdo, modelo 6-1/1	Ref.:	60.75.110
Blindaje térmico, derecho, modelo 6-1/1	Ref.:	60.75.113
Blindaje térmico, izquierdo, modelo 10-1/1	Ref.:	60.75.773
Blindaje térmico, derecho, modelo 10-1/1	Ref.:	60.75.771
Blindaje térmico, izquierdo, modelo 6-2/1	Ref.:	60.75.769
Blindaje térmico, derecho, modelo 6-2/1	Ref.:	60.75.768
Blindaje térmico, izquierdo, modelo 10-2/1	Ref.:	60.75.776
Blindaje térmico, derecho, modelo 10-2/1	Ref.:	60.75.774
Blindaje térmico, izquierdo, modelo 20-1/1	Ref.:	60.75.829
Blindaje térmico, izquierdo, modelo 20-2/1	Ref.:	60.75.826

Seguro de flujo (solo para equipos de gas)

Modelo 6-1/1	Ref.:	70.01.339
Modelo 10-1/1	Ref.:	70.01.341
Modelo 6-2/1	Ref.:	70.01.431
Modelo 10-2/1	Ref.:	70.01.582
Modelo 20-1/1	Ref.:	70.01.583
Modelo 20-2/1	Ref.:	70.01.492

Colector de gases de escape para equipos de gas

Modelo 6-1/1	Ref.:	70.01.360
Modelo 10-1/1	Ref.:	70.01.376
Modelo 6-2/1	Ref.:	70.01.432
Modelo 10-2/1	Ref.:	70.01.586
Modelo 20-1/1	Ref.:	70.01.587
Modelo 20-2/1	Ref.:	70.01.493

Soporte de asas para rack móvil

Modelos 20-1/1, 20-2/1	Ref.:	60.75.895

Kit de conexión de equipos

Modelos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	Ref.:	60.70.464

Interruptor de condensación

Modelo XS 6-2/3 (altura 438 mm)	Ref.:	60.74.037
Modelos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 y 10-2/1 (H 458 mm)	Ref.:	60.72.592
Modelos 20-1/1 y 20-2/1 (altura 480 mm)	Ref.:	60.75.326

Soporte de fijación a la pared

Modelo XS 6-2/3	Ref.:	60.30.968
Modelo 6-1/1	Ref.:	60.31.168

Productos de limpieza.

Pastilla de detergente Active Green (para iCombi Pro e iCombi Classic)

Pastillas de detergente Active Green, 150 unidades	Ref.:	56.01.535

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

Pastillas de detergente, 100 unidades	Ref.:	56.00.210

Pastilla Care (para iCombi Pro, iCombi Classic y SelfCookingCenter con Efficient CareControl)

Pastillas Care, 150 unidades	Ref.:	56.00.562

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

Pastillas de abrillantador, 50 unidades	Ref.:	56.00.211

Pastilla de agente antiespuma (para todos los iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter y CombiMaster Plus)

Pastillas de agente antiespuma, 120 unidades	Ref.:	56.00.598

Detergente líquido (para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi)

Detergente especial de acción suave (para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi)	Ref.:	9006.0136
Detergente para parrilla (para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi)	Ref.:	9006.0153
Abrillantador, líquido (para ClimaPlus Combi con CleanJet)	Ref.:	9006.0137

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

Descalcificador, 10 litros	Ref.:	6006.0110
Bomba de pedal para la descalcificación del generador de vapor	Ref.:	6004.0203

Pistola pulverizadora manual

Pistola pulverizadora para la limpieza manual	Ref.:	6004.0100

ConnectedCooking.

Todo a mano, todo bajo control.

ConnectedCooking
La potente conectividad de RATIONAL. Para que lo tenga todo siempre a mano.

rational-online.com/es/ConnectedCooking

La conectividad avanza – todo funciona por medios digitales y todos los elementos se adaptan entre sí. Lo mismo pasa con ConnectedCooking de RATIONAL. Usted podrá controlarlo todo de forma centralizada desde su escritorio: la transferencia de recetas, los controles de equipos, los datos sobre higiene, las actualizaciones de software y el acceso remoto al servicio técnico mediante la solución de conectividad. Para todos los equipos conectados. Además, podrá consultar y almacenar los datos APPCC de todos los equipos. Con un clic, las recetas se transfieren a los equipos de cocción. Lo único que necesita es un ordenador, smartphone o tableta. La conectividad no puede ser más fácil.

Formulario de pedido.

Seleccionar. Pedir. Empezar.

Empresa | Persona de contacto

Calle | Código postal, localidad

Teléfono | Fax

Correo electrónico

Contacto
Tel. +34 93 4751750

info@rational-online.es

Oferta – Rellenar según corresponda.

Nombre del artículo	Número de artículo	Gastronorm	Cantidad

RATIONAL Ibérica
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. París D
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es
rational-online.com

80.21.483 · V-01 · MDS/Para · 04/20 · es_ES
Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos que supongan mejoras.