Accesorios RATIONAL.

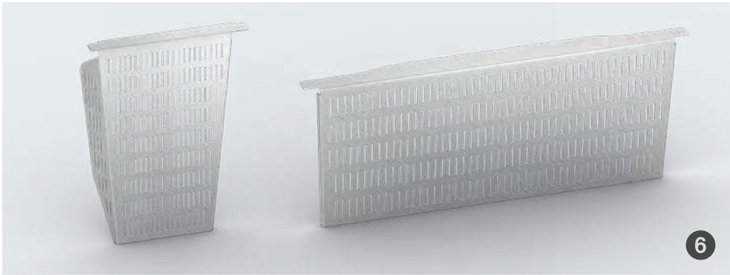
Robustos. Duraderos.
Muy resistentes.

Prácticos. Robustos. Indispensables.

Los ingredientes adecuados para tener éxito con la iVario.

Eficiencia y simplicidad, creatividad y variedad, calidad y cantidad: un accesorio para la iVario debe ser capaz de hacer muchas cosas y resistir mucho. Es una regla que vale para las cestas de cocción y fritura, así como para la Parrilla de fondo de cuba, o para el VarioMobil y la pala. Y solo los accesorios que satisfacen estos rigurosos requisitos obtienen la denominación de accesorios RATIONAL originales. Para que usted tenga la seguridad de obtener los resultados de cocción que desea. Para que la pasta, los alimentos preparados con cocción a baja temperatura y los ragús siempre salgan realmente bien. Y el kit de productos de limpieza tenga que usarse lo menos posible.

La receta
Modernos accesorios que facilitan el trabajo y ayudan a producir comidas de calidad.



La base para todo.

Para que usted trabaje con más rapidez, eficiencia y ergonomía.

❶ Espátula
Para dar la vuelta a los productos y extraerlos fácilmente y de forma ergonómica. También perfecto para desplazar y preparar platos dulces y platos con huevo, como tortitas, tortillas y crepes. Robustez y reducido peso gracias a un diseño muy bien pensado.

❷ Pala
Para vaciar y formar porciones de grandes cantidades de alimentos de forma segura y sencilla. Ligera y resistente a los golpes, a los arañazos y a las temperaturas de hasta 250 °C.

❸ Remo
Para añadir y remover grandes cantidades de alimentos en los modelos iVario Pro L y XL hasta una temperatura de 120 °C.

❹ Cesta de cocción y fritura
Las cestas se enganchan en el brazo de elevación y descenso automáticos y se cargan seguidamente. Al final del proceso de cocción, la cesta se eleva automáticamente saliendo del líquido de cocción, y el producto se puede escurrir y extraer fácilmente. También es adecuada para cocinar productos pequeños como arroz. El agua se puede utilizar varias veces, puesto que no es necesario volcar nada.

❺ Brazo para elevación y descenso automáticos
El brazo para la elevación y descenso automáticos AutoLift se fija en la tapa. El sistema AutoLift eleva los productos sacándolos del líquido de cocción. Cocción al punto para alimentos cocidos, fritos o escalfados. Se pueden usar hasta tres cestas para cocinar o freír grandes en la iVario Pro XL.

❻ Escurridor
Para escurrir fácilmente los productos cocidos a granel cuando se drena el agua de la cocción. El escurridor se fija en la parte delantera de la cuba y el líquido puede salir por la válvula integrada de la cuba o recogerse al inclinar la cuba.

❼ Parrilla de fondo de cuba
Para evitar el contacto directo entre los alimentos y el fondo de la cuba, p. ej. en la cocción a baja temperatura, esta parrilla se coloca sobre la base de la cuba y los alimentos se añaden sobre ella.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 40.
El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 40.

Aplicaciones especiales.

El gran arte culinario.

❶ Kit con cestas individuales de cocción
Kit con cestas individuales perforadas o no perforadas 1/6 GN, incluida la tapa (únicamente para cestas no perforadas) y bastidor. El bastidor sirve para contenedores 1/3, 1/6 e 1/9 GN. Resultan óptimas para cocinar, freír y mantener calientes pequeñas cantidades de comida en restaurantes, hoteles y en zonas de servicios de comida. Para ello, el bastidor se coloca directamente sobre el borde de la cuba. La tapa impide el enfriamiento y la formación de capas en las comidas.

❷ Escurridor para spätzles (especialidad alemana)
Complemento de cuba para la preparación óptima y ergonómica de spätzles. Este escurridor tiene las medidas exactas para usarlo con la cuba. La altura de trabajo alivia la carga para la espalda.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 40.

Transporte.

Sin mayor esfuerzo del punto A al punto B. Y de vuelta.

❶ VarioMobil
El modelo 1/1 puede regularse en cuatro niveles de altura. El asa es abatible, de modo que el VarioMobil se puede guardar con ahorro de espacio. El modelo 2/1 puede regularse en dos niveles de altura para trabajar ergonómicamente.

❷ Carro de almacenamiento
Para almacenar, transportar y escurrir de forma fácil y segura los contenedores GN o hasta tres cestas para cocinar o freír. Gracias al tope en el extremo de las bandejas se evita que las cestas y los contenedores se salgan durante el transporte.

❸ Carro de aceite
Para llenar y vaciar la cuba, así como para almacenar y filtrar el aceite. Tiene una capacidad de 49 litros y bombea el aceite directamente a la cuba. Se puede derretir la grasa en bloque o el aceite enfriado se puede calentar antes de llenar la cuba. Al vaciar la cuba, el aceite vuelve a verterse en el carro de aceite a través de un filtro. Gracias a que no deja pasar la luz, el aceite se conserva durante más tiempo.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 41.

Mesas inferiores.

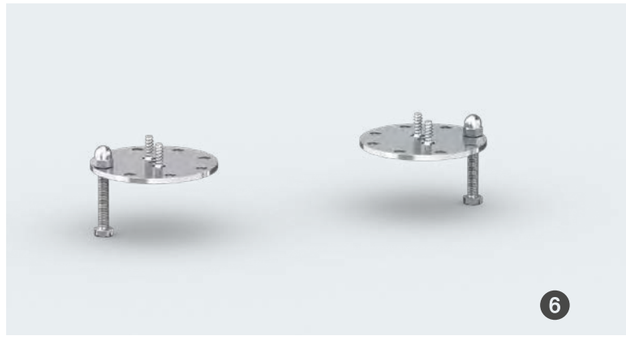
Muy adaptables.

❶ Mesas
iVario 2-XS e iVario Pro 2-S pueden instalarse directamente sobre una mesa. Con elementos extraíbles integrados para guardar los recipientes y vaciar fácilmente la cuba. Con carriles de soporte para guardar contenedores GN y accesorios. Puede instalarse a ras de pared. Paneles laterales y tapa cerrada, sin panel posterior. Diferentes variantes de instalación con patas, patas de acero inoxidable, ruedas móviles o el montaje sobre un zócalo.

❷ Mesa MarineLine
La mesa apta para uso en el mar MarineLine para la iVario 2-XS y la iVario Pro 2-S dispone de carriles de extracción con mecanismo de bloqueo para almacenar contenedores gastronom de forma segura. Paneles laterales y tapa cerrada, sin panel posterior. Posibilidad de montaje en pared. Montaje seguro mediante patas de acero inoxidable con preparación para la fijación. Se necesita un kit de fijación del equipo.

❸ Mesas inferiores de altura regulable eléctricamente
La mesa de altura regulable de forma libre (hasta 200 mm) para la iVario 2-XS y la iVario Pro 2-S permite una altura de trabajo ergonómica. Fácil de manejar a través de la pantalla del equipo. Elementos extraíbles integrados para guardar los contenedores y facilitar el vaciado de la cuba. Guías de inserción para guardar contenedores GN y accesorios. Paneles laterales, tapa y panel posterior cerrados. Tubo flexible de desagüe incluido.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 41.



Instalación.

Más espacio. Más seguridad.

❶ Kit de suspensión mural
Para facilitar la limpieza debajo de la iVario Pro L y la XL, pueden montar estos equipos en la pared. La posición de la fijación en la pared puede seleccionarse libremente y adaptarse a la estatura del usuario.

❷ Paneles para cubrir la subestructura
Para facilitar la limpieza, ocultan la zona posterior de la subestructura y cubren la instalación de cables y la tubería de aguas residuales. Puede combinarse con todas las variantes de mesa. Puede montarse posteriormente.

❸ Espacio de almacenamiento
Así puede utilizarse eficientemente el espacio debajo de la iVario Pro L y XL. Consta de hasta nueve pares de guías de inserción. Paneles laterales, tapa y panel posterior cerrados. Puede combinarse con todas las variantes de mesa. Puede montarse posteriormente.

❹ Kit de conexión de equipo a aguas residuales
Consiste en tubos de aguas residuales DN 40 o DN 50. Dependiendo del tamaño del equipo.

❺ Kit de fijación al suelo
Se aumenta la seguridad laboral con la iVario Pro L y XL mediante la colocación sencilla y segura del sistema de cocción en el suelo.

❻ Kit de fijación de equipo
Para fijar la iVario 2-XS o la iVario Pro 2-S sobre una superficie de trabajo existente o sobre la mesa inferior. Para una fijación segura en el plano horizontal y vertical. Compatible con las variantes de instalación con patas de plástico de 90 mm y 45 mm.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 41.

Productos de limpieza.

Brillantes. Impecables desde el punto de vista higiénico.

❶ Detergente para parrilla
Para una ligera decoloración en la cuba, por ejemplo debido a la salsa de tomate, que es difícil de eliminar con un simple detergente. Se puede usar sin diluir. Seguidamente, aclarar a fondo.

❷ Brazo limpiador, incluidos 4 discos limpiadores
Ayuda a limpiar las zonas de difícil acceso entre la cuba y la consola de control en la iVario 2-XS y la iVario Pro 2-S. El kit abarca un brazo limpiador y cuatro discos limpiadores que tienen dos grados de dureza.

❸ Discos limpiadores duras
Se puede pedir posteriormente para el brazo de limpieza para limpiar el exterior del equipo. Para eliminar la suciedad difícil firmemente incrustada.

❹ Discos limpiadores suaves
Se puede pedir posteriormente para el brazo de limpieza para limpiar el exterior del equipo.

❺ Esponja limpiadora
Para limpiar el interior de la cuba con rapidez y eficacia. Para todos los tamaños de equipo.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 41.

Asar, sellar y hornear.

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

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

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

Finishing.

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

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

Guía de inserción para rack móvil

Estándar, Modelo 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.75.115
Estándar, Modelo 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 561 | profundidad 842 | altura 1052 – 1478 mm	Ref.:	60.75.388
Para Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1, Dimensiones: ancho 773 | profundidad 961 | altura 1052 – 1478 mm	Ref.:	60.75.387

Carro de transporte Standard para rack móvil

Estándar – 6-1/1, 10-1/1, Dimensiones: ancho 525 | profundidad 911 | altura 990 mm	Ref.:	60.74.000
Altura regulable – 6-1/1, 10-1/1, Dimensiones: ancho 525 | profundidad 911 | 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: anchura 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	34	1	1	1	32	61
	68	2	1	2	32	61
	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

Rack móvil y bastidor colgante.

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

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

* 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.

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)

Modelo 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 puerta de apertura hacia la derecha, versión marina	Ref.:	60.74.780
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo XS 6-2/3 con puerta de apertura hacia la izquierda, versión marina	Ref.:	60.74.929

Kit Combi-Duo para iCombi Pro 6-1/1 y 10-1/1

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 Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-1/1 G	Ref.:	60.75.751
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-1/1 E Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 10-1/1 E	Ref.:	60.75.755
Modelo 6-1/1 E sobre modelo 6-1/1 E Modelo 6-1/1 E sobre modelo 10-1/1 E Versión marina	Ref.:	60.76.708

Kit Combi-Duo para los modelos 6-2/1 y 10-2/1

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 Modelo 6-1/1 E/G sobre modelo 6-2/1 G Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-2/1 G	Ref.:	60.75.752
Modelo 6-1/1 E/G sobre modelo 6-2/1 E Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-2/1 E Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 10-2/1 E	Ref.:	60.75.756
Modelo 6-2/1 E sobre modelo 6-2/1 E Modelo 6-2/1 E/G sobre modelo 10-2/1 E Apertura hacia la derecha, versión marina	Ref.:	60.76.709
Modelo 6-2/1 E sobre modelo 6-2/1 E Modelo 6-2/1 E/G sobre modelo 10-2/1 E Apertura hacia la izquierda, versión marina	Ref.:	60.76.710

Variantes de montaje para Combi-Duo

Kit de nivelación, Modelo 6-1/1, 10-1/1, Dimensiones: ancho 850 | profundidad 614 | altura 34 mm	Ref.:	60.74.795
Kit de nivelación, Modelo 6-2/1, 10-2/1, Dimensiones: ancho 1072 | profundidad 814 | altura 34 mm	Ref.:	60.74.597
Kit de nivelación, versión marina, modelos 6-1/1 y 10-1/1, Dimensiones: anchura 881 | profundidad 614 | altura 34 mm	Ref.:	60.76.846
Kit de nivelación, versión marina, modelos 6-2/1 y 10-2/1, Dimensiones: anchura 1103 | profundidad 814 | altura 34 mm	Ref.:	60.76.845
Kit de montaje con ruedas, modelos 6-1/1 y 10-1/1, Dimensiones: anchura 884 | profundidad 656 | altura 85 mm	Ref.:	60.31.622
Kit de montaje con ruedas, modelos 6-2/1 y 10-2/1, Dimensiones: anchura 1106 | profundidad 856 | altura 85 mm	Ref.:	60.31.635
Subestructura con patas, modelos 6-1/1 y 10-1/1, Dimensiones: anchura 870 | profundidad 635 | altura 152 mm	Ref.:	60.31.668
Subestructura con patas, modelos 6-2/1 y 10-2/1, Dimensiones: anchura 1092 | profundidad 835 | altura 152 mm	Ref.:	60.31.671
Mesa I para Combi-Duo XS 6-2/3, Dimensiones: ancho 639 | profundidad 563 | altura 555 mm	Ref.:	60.31.020
Mesa II para Combi-Duo XS 6-2/3, estándar, Dimensiones: ancho 639 | profundidad 563 | altura 557 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 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 I para Combi-Duo XS 6-2/3, con ruedas móviles, Dimensiones: ancho 663 | profundidad 641 | altura 562 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 884 | 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 1106 | profundidad 963 | 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 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

Extras.

VarioSmoker

VarioSmoker Modelo E/F	Ref.:	60.75.371

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
Set de ampliación para sonda térmica del núcleo en USB	Ref.:	60.76.876

Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica

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

Carriles de extracción para bastidores colgantes con una distancia entre las guías de 68 mm

Para iCombi Pro e iCombi Classic, Modelo 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.76.894
Para SelfCookingCenter y CombiMaster Plus (desde 09/2011), modelo 61, 101	Ref.:	60.76.897

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

Conectividad.

Adaptador WiFi

Juego de adaptadores WiFi para equipos de mesa	Ref.:	60.76.714
Juego de adaptadores WiFi para equipos de suelo	Ref.:	60.76.603

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 Modelo 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.76.169
UltraVent Plus Combi-Duo Modelo 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.76.173
Campana extractora Combi-Duo Modelo 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.76.221
UltraVent Combi-Duo Modelo 6-2/1, 10-2/1	Ref.:	60.76.170
UltraVent Plus Combi-Duo Modelo 6-2/1, 10-2/1	Ref.:	60.76.174
Campana extractora Combi-Duo Modelo 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, Modelo 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.75.134
UltraVent Plus, Modelo 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.75.142
Campana extractora, Modelo 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.76.217
UltraVent, Modelo 6-2/1, 10-2/1	Ref.:	60.75.135
UltraVent Plus, Modelo 6-2/1, 10-2/1	Ref.:	60.75.143
Campana extractora, Modelo 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
Campana extractora, Modelo 20-1/1	Ref.:	60.76.219

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 639 | profundidad 563 | altura 931 mm	Ref.:	60.31.018
Mesa I, con ruedas móviles, Dimensiones: ancho 663 | profundidad 641 | altura 938 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 Modelo 6-1/1 y 10-1/1

Kit de nivelación, modelos 6-1/1 y 10-1/1, Dimensiones: anchura 850 | profundidad 614 | altura 34 mm	Ref.:	60.74.795
Kit de nivelación, versión marina, modelos 6-1/1 y 10-1/1, Dimensiones: anchura 881 | profundidad 614 | altura 34 mm	Ref.:	60.76.846
Kit de montaje con ruedas, modelos 6-1/1 y 10-1/1, Dimensiones: anchura 884 | profundidad 656 | altura 85 mm	Ref.:	60.31.622
Subestructura con patas, modelos 6-1/1 y 10-1/1, Dimensiones: anchura 870 | profundidad 635 | altura 152 mm	Ref.:	60.31.668
Mesa I, estándar, Dimensiones: ancho 860 | profundidad 685 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.089
Mesa I, con ruedas móviles, Dimensiones: ancho 884 | 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 884 | profundidad 769 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.103
Mesa II, con elemento de fijación (MarineLine), Dimensiones: ancho 885 | profundidad 716 | 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 884 | profundidad 769 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.210
Mesa II, medidas de panadería, con elemento de fijación (MarineLine), Dimensiones: ancho 885 | profundidad 716 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.211
Mesa II, medidas de panadería, versión Ultra-Vent, Dimensiones: ancho 860 | profundidad 703 | altura 945 mm	Ref.:	60.31.212
Mesa II, medidas de panadería, versión UltraVent, con ruedas móviles, Dimensiones: ancho 884 | profundidad 769 | altura 945 mm	Ref.:	60.31.213
Mesa II, MobilityLine, Dimensiones: ancho 1199 | profundidad 894 | altura 789 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 716 | 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 Modelo 6-1/1 y 10-1/1

Mesa III, versión UltraVent, con ruedas móviles, Dimensiones: ancho 884 | 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 884 | profundidad 769 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.107
Mesa IV, con elemento de fijación (MarineLine), Dimensiones: ancho 885 | profundidad 716 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.114

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

Kit de nivelación, modelos 6-2/1 y 10-2/1, Dimensiones: anchura 1072 | profundidad 814 | altura 34 mm	Ref.:	60.74.597
Kit de nivelación, versión marina, modelos 6-2/1 y 10-2/1, Dimensiones: anchura 1103 | profundidad 814 | altura 34 mm	Ref.:	60.76.845
Kit de montaje con ruedas, modelos 6-2/1 y 10-2/1, Dimensiones: anchura 1106 | profundidad 856 | altura 85 mm	Ref.:	60.31.635
Subestructura con patas, modelos 6-2/1 y 10-2/1, Dimensiones: anchura 1092 | profundidad 835 | altura 152 mm	Ref.:	60.31.671
Mesa I, estándar, Dimensiones: ancho 1082 | profundidad 885 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.090
Mesa I, con ruedas móviles, Dimensiones: ancho 1106 | 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 1106 | profundidad 969 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.104
Mesa II, con elemento de fijación (MarineLine), Dimensiones: ancho 1107 | profundidad 916 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.111
Mesa II, MobilityLine, Dimensiones: ancho 1421 | profundidad 1094 | altura 789 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 916 | 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 1106 | profundidad 969 | 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 1106 | profundidad 969 | altura 699 mm	Ref.:	60.31.108
Mesa IV, con elemento de fijación (MarineLine), Dimensiones: ancho 1107 | profundidad 916 | 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 del equipo

Modelo 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

Protección de flujo de gas 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

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

Kit de conexión de equipos

Modelo 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
Modelo 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 y 10-2/1 (H 458 mm)	Ref.:	60.72.592
Modelo 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

Extensión de mesa

Modelo 6-1/1, 10-1/1	Ref.:	60.11.655

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 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

La base para todo.

Espátula

Espátula 25, ancho 250 mm	Ref.:	60.71.643
Espátula 33, ancho 330 mm	Ref.:	60.77.042

Pala

No perforada Modelo 2-S, L, XL	Ref.:	60.73.348
Perforada Modelo 2-S, L, XL	Ref.:	60.73.586

Remo

Modelo L, XL	Ref.:	60.72.131

Cesta de cocción

Cesta de cocción Modelo 2-XS	Ref.:	60.74.970
Cesta de cocción Modelo 2-S	Ref.:	60.74.986
Cesta de cocción Modelo L, XL (Recomendación: 2× para L y 3× para XL)	Ref.:	60.74.983

Cesta de fritura

Cesta para freír Modelo 2-XS	Ref.:	60.75.019
Cesta para freír Modelo 2-S	Ref.:	60.75.330
Cesta para freír Modelo L, XL (Recomendación: 2× para L y 3× para XL)	Ref.:	60.75.391

Brazo para elevación y descenso automáticos

Modelo 2-XS	Ref.:	60.74.791
Modelo 2-S	Ref.:	60.75.359
Modelo L	Ref.:	60.75.909
Modelo XL	Ref.:	60.75.129

Escurridor

Modelo 2-XS, 2-S	Ref.:	60.74.666
Modelo L	Ref.:	60.75.975
Modelo XL	Ref.:	60.74.908

Parrilla de fondo de cuba

Modelo 2-XS	Ref.:	60.74.832
Modelo 2-S, L, XL	Ref.:	60.74.663

Conectividad.

Adaptador WiFi

Juego de adaptadores WiFi para equipos de mesa	Ref.:	60.76.714
Juego de adaptadores WiFi para equipos de suelo	Ref.:	60.76.603

Aplicación especial.

Cestas individuales, Modelo 2-XS

Kit de 4 cestas individuales 1/6 GN perforadas + bastidor de cesta individual	Ref.:	60.75.300
Kit de 4 cestas individuales 1/6 GN no perforadas con tapa + bastidor de cesta individual	Ref.:	60.75.978
Kit de 4 cestas individuales 1/6 GN para freír + bastidor de cesta individual	Ref.:	60.75.979
Kit de cestas individuales (4 perforadas + 4 no perforadas con tapa + 2 bastidor de cesta individual)	Ref.:	60.76.407

Cestas individuales de cocción, Modelo 2-S

Kit de 6 cestas individuales 1/6 GN perforadas + bastidor de cesta individual	Ref.:	60.75.305
Kit de 6 cestas individuales 1/6 GN no perforadas con tapa + bastidor de cesta individual	Ref.:	60.75.306
Kit de 6 cestas individuales 1/6 GN para freír + bastidor de cesta individual	Ref.:	60.75.307
Kit de cestas individuales (6 perforadas + 6 no perforadas con tapa + 2 bastidor de cesta individual)	Ref.:	60.76.408

Kit con 2 cestas individuales

Kit de 2 cestas individuales 1/6 GN perforadas	Ref.:	60.75.303
Kit de 2 cestas individuales 1/6 GN no perforadas con tapa	Ref.:	60.75.302
Kit de 2 cestas individuales 1/6 GN para freír	Ref.:	60.75.982
Kit de 2 tapas para cestas individuales 1/6 GN	Ref.:	60.75.311

Escurridor para spätzles

Modelo 2-XS, 2-S	Ref.:	60.74.958
Modelo L, XL	Ref.:	60.75.629

Mesas inferiores.

Mesa inferior Modelo 2-XS

Con patas, Dimensiones: ancho 1100 | profundidad 717 | altura 595 mm	Ref.:	60.31.221
Con patas de acero inoxidable, Dimensiones: ancho 1130 | profundidad 717 | altura 595 mm	Ref.:	60.31.538
Con ruedas móviles, Dimensiones: ancho 1145 | profundidad 717 | altura 595 mm	Ref.:	60.31.317
Para montaje en zócalo, Dimensiones: ancho 1100 | profundidad 717 | altura 464 mm	Ref.:	60.31.540
Marineline*, Dimensiones: anchura 1100 | profundidad 694 mm | altura 595 mm	Ref.:	60.31.701
Regulable eléctricamente en altura Dimensiones: anchura 1100 | profundidad 713 | altura 570 – 770 mm	Ref.:	60.31.326

Mesa inferior Modelo 2-S

Con patas, Dimensiones: ancho 1100 | profundidad 899 | altura 595 mm	Ref.:	60.31.319
Con patas de acero inoxidable, Dimensiones: ancho 1130 | profundidad 899 | altura 595 mm	Ref.:	60.31.539
Con ruedas móviles, Dimensiones: ancho 1145 | profundidad 899 | altura 595 mm	Ref.:	60.31.320
Para montaje en zócalo, Dimensiones: ancho 1100 | profundidad 899 | altura 464 mm	Ref.:	60.31.541
Marineline*, Dimensiones: anchura 1100 | profundidad 876 mm | altura 595 mm	Ref.:	60.31.702
Regulable eléctricamente en altura Dimensiones: anchura 1100 | profundidad 895 | altura 570 – 770 mm	Ref.:	60.31.327

* El kit 60.76.118 es necesario para la fijación de la iVario a la mesa.

Instalación.

Kit de suspensión mural

Modelo L	Ref.:	60.75.993
Modelo XL	Ref.:	60.75.934

Kit de fijación al suelo

Modelo L, XL	Ref.:	60.72.905

Kit de fijación de equipo

Modelo 2-XS, 2-S	Ref.:	60.76.118

Kit de conexión de equipo a aguas residuales

Modelo 2-XS, 2-S	Ref.:	87.00.745
Modelo L, XL	Ref.:	87.00.746

Espacio de almacenamiento para la subestructura

Modelo L	Bajo pedido
Modelo XL	Bajo pedido

Paneles para cubrir la subestructura

Modelo L	Bajo pedido
Modelo XL	Bajo pedido

Productos de limpieza.

Detergente para parrilla

Detergente para parrilla, 10 litros	Ref.:	9006.0153

Brazo de limpieza

Brazo limpiador, incluidos 4 discos limpiadores	Ref.:	60.73.925

Discos limpiadores

Kit con 2 discos limpiadores duras	Ref.:	60.73.922
Kit con 2 discos limpiadores suaves	Ref.:	60.73.923

Esponjas limpiadoras

Kit con 6 esponja limpiadora	Ref.:	60.73.924

Kit de limpieza

Detergente para parrilla de 10 litros, 1 brazo limpiador, 2 discos limpiadores duras, 2 discos limpiadores suaves, 1 esponja limpiadora	Ref.:	60.73.920

Transporte.

VarioMobil

1/1 GN Modelo 2-XS, 2-S, Dimensiones: ancho 425 | profundidad 756 | altura 799 mm	Ref.:	60.73.349
2/1 GN Modelo L, XL, Dimensiones: ancho 635 | profundidad 790 | altura 887 mm	Ref.:	60.70.107

Carro de almacenamiento

Modelo 2-S, L, XL, Dimensiones: ancho 418 | profundidad 692 | altura 1522 mm	Ref.:	60.73.612

Carro de aceite

Modelo L, XL, Dimensiones: ancho 603 | profundidad 655 | altura 1085 mm	Ref.:	60.74.941

Más sobre los accesorios originales de RATIONAL en:

rational-online.com/es/accesorios