

Katalog

Kochsysteme und Zubehör



Wichtige Erläuterungen und Hinweise: Wichtige Erläuterungen und Hinweise: Dieser Katalog gilt nur in Deutschland. Die angegebenen Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen der RATIONAL Deutschland GmbH, verstehen sich ohne die jeweils geltende Mehrwertsteuer und gelten ab dem 05.05.2020. Alle früheren Kataloge verlieren ihre Gültigkeit. Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen sowie Preis- und Artikelnummer-Änderungen behalten wir uns vor.

Die Garantiezeit für RATIONAL-Geräte beträgt für Neugeräte 2 Jahre ab Rechnungsdatum oder nachgewiesenem Installationsdatum. Das Installationsdatum muss entweder anhand der Installationsrechnung belegt oder durch einen Händler oder Vertriebspartner schriftlich bestätigt werden. Es gelten die Bedingungen der Garantieerklärung von RATIONAL. Wir informieren Sie gerne über den detaillierten Umfang der Sonderausstattungen und über weitere, individuelle Ausstattungsmöglichkeiten.

Weitere Informationen erhalten Sie unter rational-online.com, per Telefon: 08191 327-387 oder E-Mail: info@rational-online.de

● Serienausstattung ohne Aufpreis | ○ Sonderausstattung gegen Aufpreis | – Nicht verfügbar | □ Zubehör

Inhaltsverzeichnis

4	iCombi Pro
6	iCombi Classic
8	iCombi Pro BakingLine
9	Optionen und Combi-Duo
9	Optionen iCombi Pro und iCombi Classic
14	Combi-Duo XS 6-2/3
15	Combi-Duo 6-1/1 und 10-1/1
17	Combi-Duo 6-2/1 und 10-2/1
19	Pflegeprodukte
20	Zubehör
20	Zubehör Typ XS 6-2/3
22	Zubehör Typ 6-1/1 und 10-1/1
26	Zubehör Typ 6-2/1 und 10-2/1
30	Zubehör Typ 20-1/1 und 20-2/1
33	Gar- und Spezialzubehör
37	Gastronorm-Behälter
38	ConnectedCooking
39	Kompatibilitätspakete iCombi
40	Prüfzeichen für iCombi
41	Ausstattungsmerkmale iCombi
41	Funktionen
43	Bedienung
44	Pflege und Betriebssicherheit
45	Ausstattungsmerkmale
47	Aufstellung und Prüfzeichen
48	Arbeitssicherheit und Ergonomie



	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Elektro	7.560 €	9.450 €	13.290 €
Artikelnummer	CA1ERRA.0000003	CB1ERRA.0000002	CD1ERRA.0000001
Anschlusswert	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Spannung	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Gewicht	67 kg	99 kg	127 kg
Gas	–	11.270 €	15.410 €
Artikelnummer Flüssiggas 3P	–	CB1GRRRA.0000361	CD1GRRRA.0000110
Artikelnummer Erdgas H	–	CB1GRRRA.0000015	CD1GRRRA.0000069
Artikelnummer Erdgas L	–	CB1GRRRA.0000464	CD1GRRRA.0000465
Anschlusswert Erdgas / Flüssiggas 3P	–	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW
Spannung	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gewicht	–	117 kg	155 kg
Kapazität	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
Essen pro Tag	20–80	30–100	80–150
Breite	655 mm	850 mm	850 mm
Tiefe (inklusive Türgriff)	621 mm	842 mm	842 mm
Höhe	567 mm	754 mm	1014 mm

Optionen

Linksanschlag für Garraumtür	372 €	372 €	372 €
Hordengestellwagenpaket	–	312 €	380 €
Integrierter Fettablauf	–	745 €	745 €
MarineLine	515 €	528 €	528 €
HeavyDutyLine	–	549 €	549 €
SecurityLine	–	1.115 €	1.115 €
Sicherheitstürverschluss	65 €	65 €	65 €
Abschließbare Bedienblende	–	556 €	556 €
UltraVent montiert	2.873 €	–	–
UltraVent Plus montiert	4.398 €	–	–
Anschluss an Energieoptimierungsanlage	66 €	66 €	66 €
Anschluss an Betriebsanzeige	66 €	66 €	66 €

Zubehör

Das passende Zubehör finden Sie hier:	Seite [► 20]	Seite [► 22]	Seite [► 22]
---------------------------------------	--------------	--------------	--------------

Weitere Informationen und Optionen finden Sie auf Seite [► 9] und unserer Webseite. Darüber hinaus erhalten Sie Informationen zur Kombination von Optionen sowie zu Sonderspannungen auf Anfrage.



6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
14.440 €	19.200 €	22.470 €	32.210 €
CC1ERRA.0000005	CE1ERRA.0000007	CF1ERRA.0000006	CG1ERRA.0000008
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
16.750 €	22.270 €	25.390 €	36.400 €
CC1GRRRA.0000460	CE1GRRRA.0000461	CF1GRRRA.0000462	CG1GRRRA.0000463
CC1GRRRA.0000016	CE1GRRRA.0000070	CF1GRRRA.0000027	CG1GRRRA.0000018
CC1GRRRA.0000466	CE1GRRRA.0000467	CG1GRRRA.0000468	CG1GRRRA.0000469
28 kW / 28 kW	40 kW / 40 kW	42 kW / 42 kW	80 kW / 80 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
60–160	150–300	150–300	300–500
1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm

Optionen

372 €	372 €	–	–
436 €	526 €	–	–
745 €	745 €	3.150 €	3.150 €
528 €	528 €	1.038 €	1.038 €
549 €	549 €	1.138 €	1.182 €
1.115 €	1.115 €	2.535 €	2.535 €
65 €	65 €	164 €	164 €
556 €	556 €	556 €	556 €
–	–	–	–
–	–	–	–
66 €	66 €	66 €	66 €
66 €	66 €	66 €	66 €

Zubehör

Seite ► 26]	Seite ► 26]	Seite ► 30]	Seite ► 30]
-------------	-------------	-------------	-------------



	CombiMaster Plus XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Elektro	5.940 €	7.430 €	10.440 €
Artikelnummer	CA2ERRA.0000004	CB2ERRA.0000071	CD2ERRA.0000073
Anschlusswert	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Spannung	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Gewicht	62 kg	93 kg	121 kg
Gas	–	8.860 €	12.120 €
Artikelnummer Flüssiggas 3P	–	CB2GRRRA.0000470	CD2GRRRA.0000471
Artikelnummer Erdgas H	–	CB2GRRRA.0000077	CD2GRRRA.0000079
Artikelnummer Erdgas L	–	CB2GRRRA.0000476	CD2GRRRA.0000477
Anschlusswert Erdgas / Flüssiggas 3P	–	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW
Spannung	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gewicht	–	101 kg	139 kg
Kapazität	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
Essen pro Tag	20–80	30–100	80–150
Breite	655 mm	850 mm	850 mm
Tiefe (inklusive Türgriff)	621 mm	842 mm	842 mm
Höhe	567 mm	754 mm	1014 mm

Optionen

Linksanschlag für Garraumtür	372 €	372 €	372 €
Hordengestellwagenpaket	–	312 €	380 €
Integrierter Fettablauf	–	745 €	745 €
MarineLine	515 €	528 €	528 €
HeavyDutyLine	–	549 €	549 €
SecurityLine	–	1.115 €	1.115 €
Sicherheitstürverschluss	65 €	65 €	65 €
Abschließbare Bedienblende	–	556 €	556 €
UltraVent montiert	2.873 €	–	–
UltraVent Plus montiert	4.398 €	–	–
Anschluss an Energieoptimierungsanlage	66 €	66 €	66 €
Anschluss an Betriebsanzeige	66 €	66 €	66 €

Zubehör

Das passende Zubehör finden Sie hier:	Seite [► 20]	Seite [► 22]	Seite [► 22]
---------------------------------------	--------------	--------------	--------------

Weitere Informationen und Optionen finden Sie auf Seite [► 9] und unserer Webseite. Darüber hinaus erhalten Sie Informationen zur Kombination von Optionen sowie zu Sonderspannungen auf Anfrage.

iCombi Classic



6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
11.350 €	15.090 €	19.320 €	27.690 €
CC2ERRA.0000072	CE2ERRA.0000074	CF2ERRA.0000075	CG2ERRA.0000076
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
13.170 €	17.500 €	21.830 €	31.290 €
CC2GRRRA.0000472	CE2GRRRA.0000473	CF2GRRRA.0000474	CG2GRRRA.0000475
CC2GRRRA.0000078	CE2GRRRA.0000080	CF2GRRRA.0000081	CG2GRRRA.0000082
CC2GRRRA.0000478	CE2GRRRA.0000479	CF2GRRRA.0000480	CG2GRRRA.0000481
28 kW / 28 kW	40 kW / 40 kW	42 kW / 42 kW	80 kW / 80 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
128 kg	184 kg	276 kg	371 kg
6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
60–160	150–300	150–300	300–500
1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm

Optionen

372 €	372 €	–	–
436 €	526 €	–	–
745 €	745 €	3.150 €	3.150 €
528 €	528 €	1.038 €	1.038 €
549 €	549 €	1.138 €	1.182 €
1.115 €	1.115 €	2.535 €	2.535 €
65 €	65 €	164 €	164 €
556 €	556 €	556 €	556 €
–	–	–	–
–	–	–	–
66 €	66 €	66 €	66 €
66 €	66 €	66 €	66 €

Zubehör

Seite ► 26]	Seite ► 26]	Seite ► 30]	Seite ► 30]
-------------	-------------	-------------	-------------

iCombi Pro BakingLine



	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Elektro	7.560 €	9.450 €	13.290 €
Artikelnummer	CA1ERBL.0000209	CB1ERBL.0000105	CD1ERBL.0000009
Anschlusswert	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Spannung	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Gewicht	67 kg	99 kg	127 kg
Kapazität	6 x 2/3 GN	5 Einschübe 400 x 600 mm	8 Einschübe 400 x 600 mm
Essen pro Tag	20–80	30–100	80–150
Breite	655 mm	850 mm	850 mm
Tiefe (inklusive Türgriff)	621 mm	842 mm	842 mm
Höhe	567 mm	754 mm	1014 mm

Optionen

Linksanschlag für Garraumtür	372 €	372 €	372 €
Hordengestellwagenpaket	–	312 €	380 €
Sicherheitstürverschluss	65 €	65 €	65 €
Abschließbare Bedienblende	–	556 €	556 €
UltraVent montiert	2.873 €	–	–
UltraVent Plus montiert	4.398 €	–	–
Anschluss an Energieoptimierungsanlage	66 €	66 €	66 €
Anschluss an Betriebsanzeige	66 €	66 €	66 €

Zubehör

Das passende Zubehör finden Sie hier:	Seite [► 20]	Seite [► 22]	Seite [► 22]
---------------------------------------	--------------	--------------	--------------

Weitere Informationen und Optionen finden Sie auf Seite [► 9] und unserer Webseite. Darüber hinaus erhalten Sie Informationen zur Kombination von Optionen sowie zu Sonderspannungen auf Anfrage.

Optionen iCombi Pro und iCombi Classic



Linksanschlag der Garraumtür bei Tischgeräten

Um die Zugänglichkeit zum Kochsystem in bestimmten Küchensituationen zu erleichtern, kann die Tür von Tischgeräten in der Ausführung Linksanschlag bestellt werden.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	372 €	372 €	372 €	372 €	372 €	–	–
iCombi Classic	–	372 €	372 €	372 €	372 €	–	–
CombiMaster Plus	372 €	–	–	–	–	–	–
BakingLine	372 €	372 €	372 €	–	–	–	–



Hordengestellwagen-Paket für Tischgeräte

Die Einhängestelle werden durch einen Hordengestellwagen sowie die zugehörige Einfahrschiene ersetzt. Geeignete Transportwagen für das bequeme und sichere Be- und Entladen ihres Kochsystems finden Sie auf Seite [► 24] und Seite [► 27].

Ausstattungsmerkmale:

- Hordengestellwagen geeignet für Gastro- oder Bäckernorm-Zubehör (verschiedene Hordengestellwagen mit unterschiedlicher Einschubanzahl verfügbar)
- Einfahrschiene für Transportwagen Tischgeräte

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	312 €	380 €	436 €	526 €	–	–
iCombi Classic	–	312 €	380 €	436 €	526 €	–	–
BakingLine	–	312 €	380 €	–	–	–	–



Hordengestellwagen-Paket für Combi-Duo

Die Einhängestelle werden durch einen Hordengestellwagen sowie die zugehörige Einfahrschiene ersetzt. Geeignete Transportwagen für das bequeme und sichere Be- und Entladen ihres Kochsystems finden Sie auf Seite [► 16], Seite [► 24] sowie Seite [► 18] und Seite [► 27].

Ausstattungsmerkmale: (je Kochsystem zu konfigurieren)

- Hordengestellwagen geeignet für Gastro- oder Bäckernorm-Zubehör (verschiedene Hordengestellwagen mit unterschiedlicher Einschubanzahl verfügbar)
- Einfahrschiene für Transportwagen Tischgeräte

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	312 €	380 €	436 €	526 €	–	–
iCombi Classic	–	312 €	380 €	436 €	526 €	–	–
BakingLine	–	312 €	380 €	–	–	–	–



Integrierter Fettablauf

Abtropfendes Fett wird automatisch und zuverlässig aus dem Garraum in spezielle Fettauffangbehälter abgeleitet. Für die Umsetzung der Option bei den Kochsystemen der Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 ist die Verwendung des Zubehörs: Untergestell II, Untergestell IV oder Nivellierbausatz erforderlich.

Ausstattungsmerkmale:

- Basisbestandteile: Fettauffangwanne, Verrohrung und Auffangbehälter
- Spezifische Bestandteile entnehmen Sie bitte dem Fact File: Integrierter Fettablauf

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	745 €	745 €	745 €	745 €	3.150 €	3.150 €
iCombi Classic	–	745 €	745 €	745 €	745 €	3.150 €	3.150 €

Zubehör für integrierten Fettablauf

60.73.309	Transportwagen für Behälter integrierter Fettablauf (Combi-Duo und Standgeräte)	397 €
-----------	---	-------

Optionen iCombi Pro und iCombi Classic



MarineLine für Elektrogeräte

Ermöglicht den effizienten und sicheren Betrieb ihres Kochsystems auf Schiffen auch bei schwerer See.

Ausstattungsmerkmale:

- Kipp- und Rutschsicherung von Tischgeräten (Typen XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) durch Verschrauben mit fixierbaren Untergestellen. Die verfügbaren Untergestelle finden sich auf Seite [► 20], Seite [► 22] und Seite [► 26]
- Edelstahlfüße sowie ein zusätzlicher Befestigungsbausatz ermöglichen das Festschrauben oder Festschweißen von Standgeräten (Typen 20-1/1, 20-2/1) und somit deren Sicherung gegen Kippen und Rutschen
- Flexibel einstellbarer Türfeststeller zur Dämpfung der Bewegung beim Öffnen und Schließen der Tür sowie deren Fixierung in geöffnetem Zustand
- Speziell konzipierte Einhängestellen und Hordengestellwagen sichern das eingesetzte Garzubehör gegen ungewolltes Herausrutschen
- Konform zu USPHS-Hygieneanforderungen
- Zertifiziert durch Germanischer Lloyd

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	515 €	528 €	528 €	528 €	528 €	1.038 €	1.038 €
iCombi Classic	–	528 €	528 €	528 €	528 €	1.038 €	1.038 €
CombiMaster Plus	515 €	–	–	–	–	–	–

Zubehör MarineLine

60.76.348	Rammschutzgitter für Tür Rechtsanschlag, Typ 6-1/1	369 €
60.76.350	Rammschutzgitter für Tür Linksanschlag, Typ 6-1/1	369 €
60.76.353	Rammschutzgitter für Tür Rechtsanschlag, Typ 10-1/1	438 €
60.76.355	Rammschutzgitter für Tür Linksanschlag, Typ 10-1/1	438 €
60.76.351	Rammschutzgitter für Tür Rechtsanschlag, Typ 6-2/1	460 €
60.76.352	Rammschutzgitter für Tür Linksanschlag, Typ 6-2/1	460 €
60.76.356	Rammschutzgitter für Tür Rechtsanschlag, Typ 10-2/1	540 €
60.76.412	Rammschutzgitter für Tür Linksanschlag, Typ 10-2/1	540 €
60.76.413	Rammschutzgitter für Tür, Typ 20-1/1	614 €
60.76.414	Rammschutzgitter für Tür, Typ 20-2/1	801 €



SecurityLine

Spezifische Sicherheitselemente schützen das Kochsystem gegen mutwillige Zerstörung und verhindern dessen personenschädigenden Einsatz. Nur für Kochsysteme mit Tür Rechtsanschlag.

Ausstattungsmerkmale:

- Abschließbare Bedienblende
- Abschließbare Garraumtür in Sicherheitsausführung mit integriertem Edelstahlgitter
- Hordengestellwagen mit versenkbarem Haltegriff für Typen 20-1/1 und 20-2/1
- Abschließbare Handbrause und Care-Schublade für Typen 20-1/1 und 20-2/1

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	1.115 €	1.115 €	1.115 €	1.115 €	2.535 €	2.535 €
iCombi Classic	–	1.115 €	1.115 €	1.115 €	1.115 €	2.535 €	2.535 €

Optionen iCombi Pro und iCombi Classic



HeavyDutyLine

Konzipiert für den Einsatz unter herausfordernden Bedingungen, wie hohen Umgebungstemperaturen, langen Betriebszeiten und starker mechanischer Beanspruchung, sind Kochsysteme in HeavyDutyLine-Ausführung den Anforderungen in bspw. großen Produktionsküchen bestens gewachsen.

Ausstattungsmerkmale:

- Metallelement(e) zum Schutz der Bedienblende, des Einstellrades etc.
- Verstärkter Hordengestellwagen für Typen 20-1/1 und 20-2/1
- Ein externer USB-Kerntemperaturfühler (interner Kerntemperaturfühler entfällt)
- Vorbereitet für Erweiterung um Rammschutz für Tür und Seitenwände durch zusätzliche Zubehöre

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	549 €	549 €	549 €	549 €	1.138 €	1.182 €
iCombi Classic	–	549 €	549 €	549 €	549 €	1.138 €	1.182 €

Zubehör HeavyDutyLine

60.76.106	Rammschutz 6-1/1, 10-1/1. Nur in Verbindung mit Untergestell II	1.015 €
60.76.354	Rammschutz 6-2/1, 10-2/1. Nur in Verbindung mit Untergestell II	1.264 €
60.76.367	Rammschutz links 20-1/1	760 €
60.76.361	Rammschutz rechts 20-1/1	646 €
60.76.292	Rammschutz links 20-2/1	894 €
60.76.112	Rammschutz rechts 20-2/1	745 €
60.76.348	Rammschutzgitter für Tür Rechtsanschlag, Typ 6-1/1	369 €
60.76.350	Rammschutzgitter für Tür Linksanschlag, Typ 6-1/1	369 €
60.76.353	Rammschutzgitter für Tür Rechtsanschlag, Typ 10-1/1	438 €
60.76.355	Rammschutzgitter für Tür Linksanschlag, Typ 10-1/1	438 €
60.76.351	Rammschutzgitter für Tür Rechtsanschlag, Typ 6-2/1	460 €
60.76.352	Rammschutzgitter für Tür Linksanschlag, Typ 6-2/1	460 €
60.76.356	Rammschutzgitter für Tür Rechtsanschlag, Typ 10-2/1	540 €
60.76.412	Rammschutzgitter für Tür Linksanschlag, Typ 10-2/1	540 €
60.76.413	Rammschutzgitter für Tür, Typ 20-1/1	614 €
60.76.414	Rammschutzgitter für Tür, Typ 20-2/1	801 €



Sicherheitstürverschluss

Der Sicherheitstürverschluss verhindert ein zu schnelles Öffnen der Garraumtür und schützt somit vor Verletzungen durch austretenden heißen Dampf.

Ausstattungsmerkmale:

- Öffnung der Garraumtür von Tischgeräten durch 2-stufige Betätigung des Türgriffs
- Öffnung der Garraumtür von Standgeräten durch Betätigen eines zusätzlichen Fußpedals

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	65 €	65 €	65 €	65 €	65 €	164 €	164 €
iCombi Classic	–	65 €	65 €	65 €	65 €	164 €	164 €
CombiMaster Plus	65 €	–	–	–	–	–	–
BakingLine	65 €	65 €	65 €	–	–	–	–

Abschließbare Bedienblende

Schützt vor unbefugtem Zugriff und mutwilliger Zerstörung mit einer nahezu unzerstörbaren Kunststoffabdeckung (LEXAN) mit integriertem Schloss. Nur für Kochsysteme mit Tür Rechtsanschlag.



	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	556 €	556 €	556 €	556 €	556 €	556 €
iCombi Classic	–	556 €	556 €	556 €	556 €	556 €	556 €
BakingLine	–	556 €	556 €	–	–	–	–

Optionen iCombi Pro und iCombi Classic



MobilityLine

Spezielles Zubehör für den mobilen Einsatz im Catering oder bei Bankettveranstaltungen.

Ausstattungsmerkmale:

- Für Tischgeräte Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 und 10-2/1: Untergestell II MobilityLine mit 14 Paar Auflageschienen. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden, seitlich verstärkt. Vier Edelstahl-Laufrollen mit Ø 200 mm. Auflage mit Rammschutz-Bügeln
- Für Standgeräte Typen 20-1/1 und 20-2/1: Fahrbarer Grundrahmen mit 4 Edelstahl-Lenkrollen und Feststellbremse

60.31.164	Untergestell II, Version MobilityLine Typ 6-1/1, 10-1/1	2.162 €
60.31.165	Untergestell II, Version MobilityLine Typ 6-2/1, 10-2/1	2.473 €
60.21.334	Fahrbarer Grundrahmen 20-1/1	2.272 €
60.22.496	Fahrbarer Grundrahmen 20-2/1	2.272 €

Schutz für Bedienblende

Klappbarer Rammschutz aus bruchsaurem Kunststoff (LEXAN) für das Bedienfeld.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	209 €	209 €	209 €	209 €	209 €	209 €
iCombi Classic	–	209 €	209 €	209 €	209 €	209 €	209 €

Kochsysteme Typ XS 6-2/3 mit vormontierter UltraVent oder UltraVent Plus

Vormontierte Kondensationshauben ermöglichen eine besonders einfache und schnelle Installation von Kochsystemen des Typs XS 6-2/3 am Aufstellort.

	UltraVent, vormontiert auf XS 6-2/3	UltraVent Plus, vormontiert auf XS 6-2/3
iCombi Pro	2.873 €	4.398 €
CombiMaster Plus	2.873 €	4.398 €
BakingLine	2.873 €	4.398 €

Anschluss an Energieoptimierungsanlage

Schnittstelle zur direkten Anbindung des Kochsystems an Energieoptimierungsanlagen.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €
iCombi Classic	–	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €
CombiMaster Plus	66 €	–	–	–	–	–	–
BakingLine	66 €	66 €	66 €	–	–	–	–

Anschluss an Betriebsanzeige / potentialfreie Kontakte

Schnittstelle zur direkten Anbindung des Kochsystems an Betriebskontrollsysteme oder zur Ansteuerung externer Geräte wie z. B. Lüftungen.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €
iCombi Classic	–	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €	66 €
CombiMaster Plus	66 €	–	–	–	–	–	–
BakingLine	66 €	66 €	66 €	–	–	–	–

Optionen iCombi Pro und iCombi Classic

Ethernet-Schnittstelle

Die Ethernet-Schnittstelle (RJ45) ermöglicht die kabelgebundene Netzwerkanbindung der Kochsysteme. Hierüber ist eine Verbindung der Kochsysteme mit ConnectedCooking möglich.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	•	•	•	•	•	•	•
iCombi Classic	–	58 €	58 €	58 €	58 €	58 €	58 €
CombiMaster Plus	58 €	–	–	–	–	–	–
BakingLine	•	•	•	–	–	–	–

WiFi und Ethernet-Schnittstelle

Flexibel wählbare Netzwerkanbindung der Kochsysteme über eine kabellose WiFi-Schnittstelle (IEEE 802.11 Standard) oder kabelgebunden über die Schnittstelle (RJ45). Hierüber ist eine Verbindung der Kochsysteme mit ConnectedCooking möglich.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	•	•	•	•	•	•	•
iCombi Classic	–	70 €	70 €	70 €	70 €	70 €	70 €
BakingLine	•	•	•	–	–	–	–

• Standard | ◦ Optional | – Nicht verfügbar

Combi-Duo XS 6-2/3



Combi-Duo-Kit für iCombi Pro XS 6-2/3 und CombiMaster Plus XS 6-2/3

Bausatz zur fachgerechten Kombination zweier RATIONAL-Kochsysteme übereinander (kein Unterbau im Bausatz enthalten). Ohne zusätzlichen Platzbedarf arbeiten Sie gleichzeitig in unterschiedlichen Betriebsarten.

60.73.768	Typ XS 6-2/3 auf Typ XS 6-2/3 Rechtsanschlag	540 €
60.74.276	Typ XS 6-2/3 auf Typ XS 6-2/3 Linksanschlag	540 €
60.74.780	Typ XS 6-2/3 auf Typ XS 6-2/3 Rechtsanschlag Marine	755 €
60.74.929	Typ XS 6-2/3 auf Typ XS 6-2/3 Linkssanschlag Marine	755 €

Untergestell I für Combi-Duo

Allseitig offen.

60.31.020	Standard, Abmessung B T H: 634 558 555 mm	463 €
60.31.170	Mit Lenkrollen, Abmessung B T H: 683 656 567 mm	669 €



Untergestell II für Combi-Duo

4 Paar Auflageschienen mit einem Ablagefach. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden.

60.31.046	Standard, Abmessung B T H: 639 563 556 mm	824 €
60.31.058	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 689 613 557 mm	953 €



UltraVent und UltraVent Plus

UltraVent: Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Kein Außenanschluss notwendig.

UltraVent Plus: Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Spezielle Filtertechnik reduziert lästigen Qualm. Kein Außenanschluss notwendig.

60.73.943	UltraVent XS, Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B T H: 657 580 240 mm	2.912 €
60.74.404	UltraVent Plus XS, Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B T H: 657 580 329 mm	4.437 €



Adapter-Kit

Für die Anpassung einer bestehenden UltraVent XS oder UltraVent Plus XS an eine Combi-Duo-Aufstellung.

60.73.945	Adapter-Kit UltraVent XS und UltraVent Plus XS für Combi-Duo	139 €
-----------	--	-------

Combi-Duo 6-1/1 und 10-1/1



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

Bausatz zur fachgerechten Kombination zweier RATIONAL-Kochsysteme übereinander (kein Unterbau im Bausatz enthalten). Ohne zusätzlichen Platzbedarf arbeiten Sie gleichzeitig in unterschiedlichen Betriebsarten.

60.73.991	Typ 6-1/1 E/G auf Typ 6-1/1 E Typ 6-1/1 E/G auf Typ 10-1/1 E	704 €
60.75.751	Typ 6-1/1 E/G auf Typ 6-1/1 G Rechtsanschlag Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-1/1 G Rechtsanschlag	986 €
60.75.753	Typ 6-1/1 E/G auf Typ 6-1/1 G Linksanschlag Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-1/1 G Linksanschlag	986 €
60.75.755	Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-1/1 E Rechtsanschlag Typ XS 6-2/3 auf Typ 10-1/1 E Rechtsanschlag	986 €
60.75.757	Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-1/1 E Linksanschlag Typ XS 6-2/3 auf Typ 10-1/1 E Linksanschlag	986 €



Nivellierbausatz

Für den Ausgleich von Höhenunterschieden bei Boden- oder Tischaufstellung. Die Höhe lässt sich um bis zu 20 mm ändern. Die Höhe des höhenverstellbaren Bausatzes mit Walzen lässt sich um 10 mm variieren.

60.74.795	Nivellierbausatz Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B T H: 850 614 35 mm	232 €
60.31.545	Bausatz mit höhenverstellbaren Walzen, Typen 6-1/1, 10-1/1	284 €



Untergestell I für Combi-Duo 6-1/1 auf 6-1/1 oder auf 10-1/1 E

Allseitig offen.

60.31.200	Standard, Abmessung B T H: 860 685 200 mm	463 €
60.31.201	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 883 763 200 mm	697 €
60.31.202	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 885 710 200 mm	590 €



Dunstabzugshaube, UltraVent und UltraVent Plus

Dunstabzugshaube: Ablufthaube zur Ableitung von Dämpfen. Ein Außenanschluss ist notwendig.

UltraVent: Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Kein Außenanschluss notwendig.

UltraVent Plus: Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Spezielle Filtertechnik reduziert lästigen Qualm. Kein Außenanschluss notwendig.

UltraVent Plus darf nicht auf Combi-Duo mit Untergestell mit höhenverstellbaren Lenkrollen montiert werden.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B T H: 854 970 313 mm	4.049 €
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B T H: 854 970 403 mm	6.479 €
60.76.221	Dunstabzugshaube Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B T H: 854 970 359 mm	3.475 €

Adapterkit

Für die Installation einer UltraVent, UltraVent Plus oder Dunstabzugshaube auf ein SelfCookingCenter (für alle Geräte ab SelfCookingCenter whiteefficiency ab 09/2011) oder CombiMaster Plus.

60.75.148	Typen 61 und 101, nur Elektrogeräte	335 €
-----------	-------------------------------------	-------

Einhängegestell Typ 6-1/1

60.61.678	Version Combi-Duo, 5+1 Einschübe (oberster Einschub entnehmbar für max. Einschubhöhe von 1,60 m, bei Bodenaufstellung 6-1/1 E auf 10-1/1 E)	264 €
-----------	---	-------



Combi-Duo 6-1/1 und 10-1/1



Combi-Duo-Transportwagen für Hordengestellwagen

Der Transportwagen ist optimal auf die Höhe der jeweiligen Installation einstellbar.

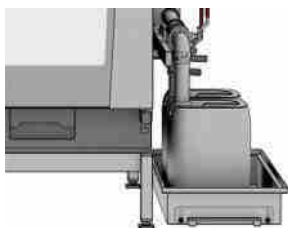
60.75.388	Für Combi-Duo, Abmessung B T H: 568 844 1218-1478 mm	1.205 €
-----------	--	---------



Combi-Duo-Einfahrschiene für Hordengestellwagen

Die Einfahrschiene ist für die Verwendung eines Hordengestellwagens im Kochsystem erforderlich.

60.75.761	Einfahrschiene Combi-Duo für Hordengestellwagen	147 €
-----------	---	-------



Kit integrierter Fettablauf für Combi-Duo

Erweiterung der Option Integrierter Fettablauf (Seite [► 9]): Verrohrung, Befestigungen und Behälter.

60.75.873	Kit integrierter Fettablauf für Aufstellung auf Nivellierbausatz	735 €
60.75.406	Kit integrierter Fettablauf für Aufstellung auf Untergestell I Combi-Duo	602 €



Transportwagen für Behälter

Ermöglicht den sicheren Transport der gefüllten Kanister/Behälter.

60.73.309	Transportwagen für Behälter integrierter Fettablauf (Combi-Duo und Standgeräte)	397 €
-----------	---	-------

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



Combi-Duo-Kit für 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 und CombiMaster Plus XS 6-2/3

Bausatz zur fachgerechten Kombination zweier RATIONAL-Geräte übereinander (kein Unterbau im Bausatz enthalten). Ohne zusätzlichen Platzbedarf arbeiten Sie gleichzeitig in unterschiedlichen Betriebsarten.

60.74.725	Typ 6-2/1 E/G auf Typ 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G auf Typ 10-2/1 E	920 €
60.75.752	Typ 6-2/1 E/G auf Typ 6-2/1 G Rechtsanschlag Typ 6-1/1 E/G auf Typ 6-2/1 G Rechtsanschlag Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-2/1 G Rechtsanschlag	1.289 €
60.75.754	Typ 6-2/1 E/G auf Typ 6-2/1 G Linksanschlag Typ 6-1/1 E/G auf Typ 6-2/1 G Linksanschlag Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-2/1 G Linksanschlag	1.289 €
60.75.756	Typ 6-1/1 E/G auf Typ 6-2/1 E Rechtsanschlag Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-2/1 E Rechtsanschlag Typ XS 6-2/3 auf 10-2/1 E Rechtsanschlag	1.289 €
60.75.758	Typ 6-1/1 E/G auf Typ 6-2/1 E Linksanschlag Typ XS 6-2/3 auf Typ 6-2/1 E Linksanschlag Typ XS 6-2/3 auf Typ 10-2/1 E Linksanschlag	1.289 €



Nivellierbausatz

Für den Ausgleich von Höhenunterschieden bei Boden- oder Tischaufstellung. Die Höhe lässt sich um bis zu 20 mm ändern. Die Höhe des höhenverstellbaren Bausatzes mit Walzen lässt sich um 10 mm variieren.

60.74.597	Nivellierbausatz Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B T H: 1072 814 35 mm	263 €
60.31.574	Bausatz mit höhenverstellbaren Walzen, Typen 6-2/1, 10-2/1	308 €



Untergestell I für Combi-Duo 6-2/1 auf 6-2/1 oder auf 10-2/1 E

Allseitig offen.

60.31.203	Standard, Abmessung B T H: 1082 885 200 mm	540 €
60.31.204	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 1105 969 200 mm	781 €
60.31.205	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 1107 910 200 mm	680 €



Dunstabzugshaube, UltraVent und UltraVent Plus

Dunstabzugshaube: Ablufthaube zur Ableitung von Dämpfen. Ein Außenanschluss ist notwendig.

UltraVent: Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Kein Außenanschluss notwendig.

UltraVent Plus: Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Spezielle Filtertechnik reduziert lästigen Qualm. Kein Außenanschluss notwendig.

UltraVent Plus darf nicht auf Combi-Duo mit Untergestell mit höhenverstellbaren Lenkrollen montiert werden.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B T H: 1075 1170 313 mm	5.119 €
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B T H: 1075 1170 407 mm	8.189 €
60.76.222	Dunstabzugshaube Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B T H: 1075 1170 359 mm	3.992 €

Adapterkit

Für die Installation einer UltraVent, UltraVent Plus oder Dunstabzugshaube auf ein SelfCookingCenter (für alle Geräte ab SelfCookingCenter whiteefficiency ab 09/2011) oder CombiMaster Plus.

60.75.149	Typ 62, nur Elektrogeräte	335 €
60.76.604	Typ 102, nur Elektrogeräte	335 €

Einhängegestell Typ 6-2/1

60.62.188	Version Combi-Duo, 5+1 Einschübe (oberster Einschub entnehmbar für max. Einschubhöhe von 1,60 m, bei Bodenaufstellung 6-2/1 E auf 10-2/1 E)	264 €
-----------	---	-------



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



Combi-Duo-Transportwagen für Hordengestellwagen

Der Transportwagen ist optimal auf die Höhe der jeweiligen Installation einstellbar.

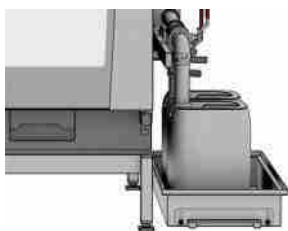
60.75.387	Für Combi-Duo, Abmessung B T H: 785 979 1218-1418 mm	1.524 €
-----------	--	---------



Combi-Duo-Einfahrschiene für Hordengestellwagen

Die Einfahrschiene ist für die Verwendung eines Hordengestellwagens im Kochsystem erforderlich.

60.75.760	Einfahrschiene Combi-Duo für Hordengestellwagen	159 €
-----------	---	-------



Kit integrierter Fettablauf für Combi-Duo

Erweiterung der Option Integrierter Fettablauf (Seite [► 9]): Verrohrung, Befestigungen und Behälter.

60.75.876	Kit integrierter Fettablauf für Aufstellung auf Nivellierbausatz	810 €
60.75.411	Kit integrierter Fettablauf für Aufstellung auf Untergestell I Combi-Duo	663 €

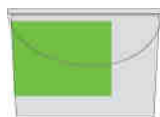


Transportwagen für Behälter

Ermöglicht den sicheren Transport der gefüllten Kanister/Behälter.

60.73.309	Transportwagen für Behälter integrierter Fettablauf (Combi-Duo und Standgeräte)	397 €
-----------	---	-------

Pflegeprodukte



Reiniger-Tab Active Green für iCombi Pro und iCombi Classic

Die neue, hochwirksame phosphat- und phosphorfreie Rezeptur spart bis zu 50 % der üblichen Reinigungsschemie ein.

56.01.535	Reiniger-Tabs Active Green, 150 Stück	96 €
-----------	---------------------------------------	------



Reiniger-Tab für SelfCookingCenter und CombiMaster Plus (ab 05/2017)

Reiniger-Tabs mit intensivem Wirkstoffkomplex für eine zuverlässige Hochleistungsreinigung.

56.00.210	Reiniger-Tabs, 100 Stück	68 €
-----------	--------------------------	------



Care-Tab für iCombi Pro, iCombi Classic und SelfCookingCenter mit Efficient CareControl

Pflegesubstanzen schützen aktiv vor Kalkablagerungen im Garraum und Dampfgenerator. Betriebssicherheit ohne Wasserenthärtung und aufwendiges, manuelles Entkalken.

56.00.562	Care-Tabs, 150 Stück	81 €
-----------	----------------------	------



Klarspüler-Tab für SelfCookingCenter ohne Efficient CareControl und CombiMaster Plus (ab 05/2017)

Aktiver Schutz und verlängerte Lebensdauer durch hochwirksame Pflegesubstanzen. Der Garraum wird hygienisch sauber und glänzend.

56.00.211	Klarspüler-Tabs, 50 Stück	45 €
-----------	---------------------------	------



Entschäumer-Tab für iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter und CombiMaster Plus (ab 05/2017)

Zur Schaumreduzierung bei stark schäumenden Wasserqualitäten.

56.00.598	Entschäumer-Tabs, 120 Stück	54 €
-----------	-----------------------------	------



Flüssigreiniger für alle CombiMaster und ClimaPlus Combi

9006.0136	Spezialreiniger soft – bei Verschmutzungen aus Kochanwendungen < 200 °C, nicht ätzend, 10 l	52 €
9006.0153	Grillreiniger für hartnäckige Verschmutzungen, 10 l	52 €
9006.0137	Klarspüler, 10 l (nur für ClimaPlus Combi mit CleanJet)	52 €



Entkalker, Entkalker-Fußpumpe

Zur wirksamen Entkalkung des Dampfgenerators mit speziellen Pflegesubstanzen.

6006.0110	Entkalker, 10 l	52 €
6004.0203	Fußpumpe zur Entkalkung des Dampfgenerators	101 €



Handdruck-Sprühpistole

Extra leichte Handhabung dank eingebautem Pumpmechanismus.

6004.0100	Handdruck-Sprühpistole zur manuellen Reinigung	32 €
-----------	--	------

Zubehör Typ XS 6-2/3



Untergestell XS

Für eine um 150 bis 190 mm erhöhte Aufstellung auf niedrigen Arbeitsflächen und zum Ausgleich leicht unebener Arbeitsflächen sowie zur Fixierung auf einem Tisch (MarineLine). Allseitig offen. Abmessung B | T | H: 629 | 438 | 148 mm

60.31.029	Standard	257 €
-----------	----------	-------



Untergestell I

Allseitig offen.

60.31.018	Standard, Abmessung B T H: 634 558 931 mm	507 €
60.31.169	Mit Lenkrollen, Abmessung B T H: 683 656 943 mm	702 €



Untergestell II

8 Paar Auflageschienen mit zwei Ablagefächern und Zwischenebene. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden.

60.31.044	Standard, Abmessung B T H: 639 563 932 mm	1.128 €
60.31.057	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 689 613 932 mm	1.264 €



Wandhalterung

Für die platzsparende Montage an einer Wand (Befestigungsmaterial nicht enthalten). Die Befestigung und das Befestigungsmaterial sind gemeinsam mit einem Architekten/Statiker und dem Bauherrn festzulegen.

60.30.968	Wandhalterung XS 6-2/3	299 €
-----------	------------------------	-------



UltraVent

Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Kein Außenanschluss notwendig.

Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 657 | 580 | 240 mm

60.73.865	Typ XS 6-2/3	2.773 €
-----------	--------------	---------

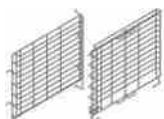


UltraVent Plus

Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Spezielle Filtertechnik reduziert lästigen Qualm. Kein Außenanschluss notwendig.

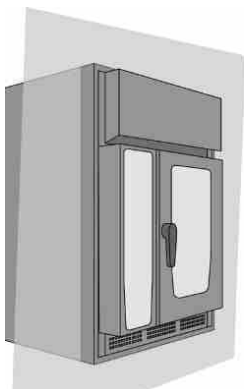
Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 657 | 580 | 329 mm

60.74.394	Typ XS 6-2/3	4.298 €
-----------	--------------	---------



Einhängegestell

60.73.724	Standard	209 €
60.74.449	Marine-Ausführung (mit Beladungssicherung)	250 €



Einbausatz

Für die fachgerechte Integration von Geräten Typ XS 6-2/3 inkl. UltraVent XS oder UltraVent Plus XS in eine Schrankwand.

60.74.063	UltraVent XS inklusive Einbausatz	3.411 €
60.74.405	UltraVent Plus XS inklusive Einbausatz	4.916 €

Zubehör Typ XS 6-2/3



Hitzeschild für Seitenwand

Die nachträgliche Installation des Hitzeschildes erlaubt es, strahlende Hitzequellen (z. B. Grill) nahe an die Seitenwand zu stellen.

60.74.182	Hitzeschild links, Typ XS 6-2/3	165 €
-----------	---------------------------------	-------



Kondensationsunterbrecher

Erzeugt einen beschleunigten Auftrieb von Dampf und anderen Wrasen aus dem Entlüftungsrohr.

60.74.037	Typ XS 6-2/3 (H 438 mm)	139 €
-----------	-------------------------	-------



Geräteanschluss-Kit

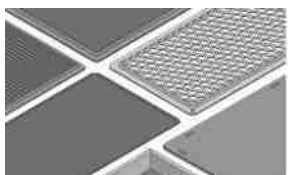
Bestehend aus Wasserzulaufschlauch (2 m) und Abwasserrohren DN 50.

60.70.464	Typen XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	64 €
-----------	--	------



RATIONAL-USB-Datenspeicher

42.00.162	USB-Stick für Garprogramme und HACCP-Daten	14 €
-----------	--	------



Zubehör-Pakete

Beschreibung siehe Spezialzubehör

60.74.119	Snack & Back Typ XS 6-2/3 – Bestehend aus: 1 x Grill- und Pizzaplatte 2/3 GN (325 x 354 mm), 4 x Brat- und Backblech 2/3 GN (325 x 354 mm) (ungelocht), siehe Seite [► 33]	264 €
-----------	---	-------

Zubehör Typ 6-1/1 und 10-1/1



Nivellierbausatz

Für den Ausgleich von Höhenunterschieden bei Boden- oder Tischaufstellung. Die Höhe lässt sich um bis zu 20 mm ändern. Die Höhe des höhenverstellbaren Bausatzes mit Walzen lässt sich um 10 mm variieren.

60.74.795	Nivellierbausatz Typen 6-1/1, 10-1/1, Abmessung B T H: 850 614 35 mm	232 €
60.31.545	Bausatz mit höhenverstellbaren Walzen, Typen 6-1/1, 10-1/1	284 €



Geräteerhöhung für Tischaufstellung

Für Tischaufstellung auf Arbeitsplatten mit min. 700 mm Tiefe. Allseitig offen.

60.31.099	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 880 663 150 mm	526 €
-----------	---	-------



Untergestell I

Allseitig offen.

60.31.089	Standard, Abmessung B T H: 860 685 699 mm	463 €
60.31.095	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 883 763 699 mm	697 €
60.31.096	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 885 710 699 mm	590 €



Untergestell II

14 Paar Auflageschienen. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden.

60.31.086	Standard, Abmessung B T H: 860 703 699 mm	1.030 €
60.31.103	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 883 769 699 mm	1.261 €
60.31.110	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 885 715 699 mm	1.232 €



Untergestell II Bäcker-Norm

14 Paar Auflageschienen 400 x 600 mm. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden.

60.31.209	Standard, Abmessung B T H: 860 703 699 mm	1.135 €
60.31.210	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 883 769 699 mm	1.387 €
60.31.211	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 885 715 699 mm	1.272 €



Untergestell II Bäcker-Norm, Version UltraVent, Typ 6-1/1

20 Paar Auflageschienen 400 x 600 mm. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden. Erhöht für die Installation einer Abluft- oder Kondensationshaube.

60.31.212	Standard, Abmessung B T H: 860 703 945 mm	1.418 €
60.31.213	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 883 769 945 mm	1.662 €



Untergestell II MobilityLine

14 Paar Auflageschienen. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden, seitlich verstärkt. Vier Edelstahl-Laufrollen mit Ø 200 mm. Auflage mit Rammschutzbügeln.

60.31.164	MobilityLine, Abmessung B T H: 1199 892 792 mm	2.162 €
-----------	--	---------



Untergestell III

14 Paar Auflageschienen. Einseitig offen, mit Seitenwänden, Rückwand und Decke.

60.31.091	Standard, Abmessung B T H: 860 703 699 mm	1.215 €
60.31.105	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 883 769 699 mm	1.555 €
60.31.112	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 885 715 699 mm	1.393 €



Untergestell III Version UltraVent, Typ 6-1/1

20 Paar Auflageschienen. Einseitig offen, mit Seitenwänden, Rückwand und Decke. Erhöht für die Installation einer Abluft- oder Kondensationshaube.

60.31.214	Standard, Abmessung B T H: 860 703 945 mm	1.471 €
60.31.215	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 904 769 945 mm	1.769 €

Zubehör Typ 6-1/1 und 10-1/1



Untergestell IV

14 Paar Auflageschienen. Allseitig geschlossen, mit Flügeltüren.

60.31.093	Standard, Abmessung B T H: 860 703 699 mm	1.734 €
60.31.107	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 883 769 699 mm	2.090 €
60.31.114	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 885 715 699 mm	1.929 €



UltraVent

Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Kein Außenanschluss notwendig.

Darf nicht in Kombination mit einem Untergestell II MobilityLine aufgebaut und betrieben werden.

Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 854 | 885 | 313 mm

60.75.134	Typen 6-1/1, 10-1/1	3.611 €
-----------	---------------------	---------



UltraVent Plus

Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Spezielle Filtertechnik reduziert lästigen Qualm. Kein Außenanschluss notwendig.

Darf nicht in Kombination mit einem Untergestell II MobilityLine aufgebaut und betrieben werden.

Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 854 | 885 | 403 mm

60.75.142	Typen 6-1/1, 10-1/1	5.604 €
-----------	---------------------	---------



Dunstabzugshaube

Ablufthaube zur Ableitung von Dämpfen. Ein Außenanschluss ist notwendig.

Darf nicht in Kombination mit einem Untergestell II MobilityLine aufgebaut und betrieben werden.

Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 854 | 885 | 359 mm

60.76.217	Typen 6-1/1, 10-1/1	2.816 €
-----------	---------------------	---------

Adapterkit

Für die Installation einer UltraVent, UltraVent Plus oder Dunstabzugshaube auf ein SelfCookingCenter (für alle Geräte ab SelfCookingCenter whiteefficiency ab 09/2011) oder CombiMaster Plus.

60.75.148	Typen 61 und 101, nur Elektrogeräte	335 €
-----------	-------------------------------------	-------



Einhängegestell Typ 6-1/1

60.61.373	Standard, 6 Einschübe (Schienenabstand 68 mm)	264 €
60.61.615	5 Einschübe (Schienenabstand 85 mm)	264 €
60.61.649	Fleischschalen, 6 Einschübe (Schienenabstand 72 mm)	397 €
60.61.576	Bäcker-Norm (400 x 600 mm), 5 Einschübe (Schienenabstand 88 mm)*	264 €
60.61.642	Combi-Rack, Bäcker-Norm kombiniert mit 1/1 GN, 4 Einschübe (Schienenabstand 95 mm)*	397 €
60.61.672	Marine-Ausführung (USPHS), 6 Einschübe (mit Beladungssicherung)	318 €

* Bitte beachten Sie, dass das Luftleitblech im Garraum zwischen der GN-Ausführung und der Backausführung 400 x 600 mm unterschiedlich ist. Das Luftleitblech kann als Ersatzteil von Ihrem Servicepartner bezogen werden.

Einhängegestell Typ 10-1/1

60.11.447	Standard, 10 Einschübe (Schienenabstand 68 mm)	323 €
60.11.547	8 Einschübe (Schienenabstand 85 mm)	323 €
60.11.570	Fleischschalen, 10 Einschübe (Schienenabstand 72 mm)	485 €
60.11.541	Bäcker-Norm (400 x 600 mm), 8 Einschübe (Schienenabstand 88 mm)*	323 €
60.11.563	Combi-Rack, Bäcker-Norm kombiniert mit 1/1 GN, 7 Einschübe (Schienenabstand 95 mm)*	485 €
60.11.573	Marine-Ausführung (USPHS), 10 Einschübe (mit Beladungssicherung)	387 €

* Bitte beachten Sie, dass das Luftleitblech im Garraum zwischen der GN-Ausführung und der Backausführung 400 x 600 mm unterschiedlich ist. Das Luftleitblech kann als Ersatzteil von Ihrem Servicepartner bezogen werden.



Zubehör Typ 6-1/1 und 10-1/1



Hordengestellwagen Typ 6-1/1

Nur in Verbindung mit Einfahrschiene für Hordengestellwagen.

60.61.420	Standard, 6 Einschübe (Schienenabstand 64 mm)	518 €
60.61.690	Bäcker-Norm (400 x 600 mm), 5 Einschübe (Schienenabstand 77 mm)*	518 €

* Bitte beachten Sie, dass das Luftleitblech im Garraum zwischen der GN-Ausführung und der Backausführung 400 x 600 mm unterschiedlich ist. Das Luftleitblech kann als Ersatzteil von Ihrem Servicepartner bezogen werden.



Hordengestellwagen Typ 10-1/1

Nur in Verbindung mit Einfahrschiene für Hordengestellwagen.

60.11.600	Standard, 10 Einschübe (Schienenabstand 64 mm)	618 €
60.11.601	8 Einschübe (Schienenabstand 80 mm)	618 €
60.11.599	Bäcker-Norm (400 x 600 mm), 8 Einschübe (Schienenabstand 81 mm)*	618 €

* Bitte beachten Sie, dass das Luftleitblech im Garraum zwischen der GN-Ausführung und der Backausführung 400 x 600 mm unterschiedlich ist. Das Luftleitblech kann als Ersatzteil von Ihrem Servicepartner bezogen werden.



Einfahrschiene für Hordengestellwagen

Die Einfahrschiene ist bei der Verwendung eines Hordengestellwagens erforderlich.

60.75.115	Einfahrschiene Standard Typ 6-1/1, 10-1/1	147 €
-----------	---	-------



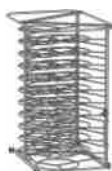
Transportwagen für Hordengestellwagen

Der Transportwagen ermöglicht das Be- und Entladen eines Hordengestellwagens auch außerhalb des Kochsystems sowie einen sicheren Transport.

Die Standardausführung ist optimal auf die Höhe der Untergestelle abgestimmt.

Der höhenverstellbare Transportwagen eignet sich für Aufstellungen der Kochsysteme auf Arbeitstischen und erhöhten Untergestellen.

60.74.000	Standard, Abmessung B T H: 548 911 990 mm	731 €
60.75.606	Höhenverstellbar, Abmessung B T H: 548 913 800-1330 mm	1.169 €



Tellerhordengestellwagen

Mit den Tellerhordengestellwagen können fertig angerichtete Teller (bis zu 31 cm Durchmesser) mit Finishing vollendet werden. Nur in Verbindung mit Einfahrschiene für Hordengestellwagen.

60.61.702	Typ 6-1/1, 20 Teller	696 €
60.61.701	Typ 6-1/1, 15 Teller	632 €
60.11.581	Typ 10-1/1, 32 Teller	808 €
60.11.602	Typ 10-1/1, 26 Teller	740 €



Finishing-Systeme für Bankett

Das Finishing-System beinhaltet alle wichtigen Zubehörteile, um sofort mit Finishing starten zu können. Bestehend aus Tellerhordengestellwagen, Thermocover und Transportwagen. Nur in Verbindung mit der Einfahrschiene für Hordengestellwagen.

60.61.741	Typ 6-1/1, 20 Teller	1.591 €
60.11.628	Typ 10-1/1, 32 Teller	1.798 €
60.11.629	Typ 10-1/1, 26 Teller	1.740 €



Thermocover

Spezielle Isoliermaterialien stellen sicher, dass die Speisen nach dem Finishing bis zu 20 Minuten heiß bleiben. Einfacher Magnetverschluss zum schnellen Öffnen und Verschließen.

6004.1007	Typ 6-1/1	445 €
6004.1009	Typ 10-1/1	576 €

Zubehör Typ 6-1/1 und 10-1/1



USB-Kerntemperaturfühler

Zusätzliche externe Kerntemperaturfühler können einfach per USB-Verbindung angeschlossen werden. Der einfache externe Kerntemperaturfühler erlaubt die Überwachung von Speisen im iCombi Pro und kann als Ersatz für den internen Kerntemperaturfühler im iCombi verwendet werden. Der Sous-vide-Kerntemperaturfühler erlaubt das Garen mit Vakuumbeutel mit exakter Überwachung der Kerntemperatur.

60.76.316	Sous-vide-Kerntemperaturfühler für Tisch- und Standgeräte	436 €
60.76.317	1 externer Kerntemperaturfühler für Tischgeräte	436 €

Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler

Erleichtert die korrekte Platzierung des Kerntemperaturfühlers in flüssigen, weichen oder sehr kleinen Produkten. Die Positionierhilfe kann an Hordengestellwagen und Einhängegestellen befestigt werden.

60.71.022	Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 und 20-2/1	12 €
-----------	---	------



Wandhalterung

Für die platzsparende Montage an einer Wand (Befestigungsmaterial nicht enthalten). Die Befestigung und das Befestigungsmaterial sind gemeinsam mit einem Architekten/Statiker und dem Bauherrn festzulegen.

60.31.168	Wandhalterung Typ 6-1/1	426 €
-----------	-------------------------	-------



Hitzeschild für Seitenwand

Die nachträgliche Installation des Hitzeschildes erlaubt es, strahlende Hitzequellen (z. B. Grill) nahe an die Seitenwand zu stellen.

60.75.110	Hitzeschild links, Typ 6-1/1	192 €
60.75.113	Hitzeschild rechts, Typ 6-1/1	192 €
60.75.773	Hitzeschild links, Typ 10-1/1	220 €
60.75.771	Hitzeschild rechts, Typ 10-1/1	220 €



Kondensationsunterbrecher

Erzeugt einen beschleunigten Auftrieb von Dampf und anderen Wrasen aus dem Entlüftungsrohr.

60.72.592	Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 und 10-2/1 (H 458 mm)	139 €
-----------	--	-------



Geräteanschluss-Kit

Bestehend aus Wasserzulaufschlauch (2 m) und Abwasserrohren DN 50.

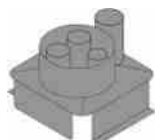
60.70.464	Typen XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	64 €
-----------	--	------



Abgassammler

Zur Abführung der Abgase über ein Rohr in die Lüftungsdecke (Durchmesser Abgasrohr 180 mm).

70.01.360	Typ 6-1/1	196 €
70.01.376	Typ 10-1/1	196 €



Strömungssicherung

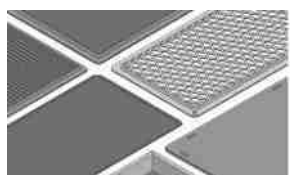
Zur Abführung der Abgase über ein Rohr in den Kamin (Durchmesser Abgasrohr 180 mm).

70.01.339	Typ 6-1/1	226 €
70.01.340	Typ 10-1/1	226 €



RATIONAL-USB-Datenspeicher

42.00.162	USB-Stick für Garprogramme und HACCP-Daten	14 €
-----------	--	------



Zubehör-Pakete

Beschreibung siehe Spezialzubehör.

60.72.107	Starter-Paket, siehe Seite [► 33]	371 €
60.72.108	Grill-Paket, siehe Seite [► 33]	471 €

Zubehör Typ 6-2/1 und 10-2/1



Nivellierbausatz

Für den Ausgleich von Höhenunterschieden bei Boden- oder Tischaufstellung. Die Höhe lässt sich um bis zu 20 mm ändern. Die Höhe des höhenverstellbaren Bausatzes mit Walzen lässt sich um 10 mm variieren.

60.74.597	Nivellierbausatz Typen 6-2/1, 10-2/1, Abmessung B T H: 1072 814 35 mm	263 €
60.31.574	Bausatz mit höhenverstellbaren Walzen, Typen 6-2/1, 10-2/1	308 €



Untergestell I

Allseitig offen.

60.31.090	Standard, Abmessung B T H: 1082 885 699 mm	540 €
60.31.102	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 1105 963 699 mm	781 €
60.31.109	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 1107 910 699 mm	660 €



Untergestell II

14 Paar Auflageschienen. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden.

60.31.087	Standard, Abmessung B T H: 1082 903 699 mm	1.166 €
60.31.104	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 1105 969 699 mm	1.372 €
60.31.111	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 1107 915 699 mm	1.380 €



Untergestell II MobilityLine

14 Paar Auflageschienen. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden, seitlich verstärkt. Vier Edelstahl-Laufrollen mit Ø 200 mm. Auflage mit Rammschutzbügeln.

60.31.165	MobilityLine, Abmessung B T H: 1421 1092 792 mm	2.473 €
-----------	---	---------



Untergestell III

14 Paar Auflageschienen. Einseitig offen, mit Seitenwänden, Rückwand und Decke.

60.31.092	Standard, Abmessung B T H: 1082 903 699 mm	1.375 €
60.31.106	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 1105 969 699 mm	1.741 €
60.31.113	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 1107 915 699 mm	1.560 €



Untergestell III Version UltraVent, Typ 6-2/1

20 Paar Auflageschienen. Einseitig offen, mit Seitenwänden, Rückwand und Decke. Erhöht für die Installation einer Abluft- oder Kondensationshaube.

60.31.216	Standard, Abmessung B T H: 1082 903 945 mm	1.633 €
60.31.217	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 1105 974 945 mm	1.980 €



Untergestell IV

14 Paar Auflageschienen. Allseitig geschlossen, mit Flügeltüren.

60.31.094	Standard, Abmessung B T H: 1082 903 699 mm	1.923 €
60.31.108	Mit höhenverstellbaren Lenkrollen, Abmessung B T H: 1105 969 699 mm	2.274 €
60.31.115	Mit Fixierung (MarineLine), Abmessung B T H: 1107 915 699 mm	2.099 €



UltraVent

Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Kein Außenanschluss notwendig.

Darf nicht in Kombination mit einem Untergestell II MobilityLine aufgebaut und betrieben werden.

Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 1075 | 1085 | 313 mm

60.75.135	Typen 6-2/1, 10-2/1	4.473 €
-----------	---------------------	---------

Zubehör Typ 6-2/1 und 10-2/1



UltraVent Plus

Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Spezielle Filtertechnik reduziert lästigen Qualm. Kein Außenanschluss notwendig.

Darf nicht in Kombination mit einem Untergestell II MobilityLine aufgebaut und betrieben werden.

Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 1075 | 1085 | 407 mm

60.75.143	Typen 6-2/1, 10-2/1	6.937 €
-----------	---------------------	---------



Dunstabzugshaube

Ablufthaube zur Ableitung von Dämpfen. Ein extra Außenanschluss ist notwendig.

Darf nicht in Kombination mit einem Untergestell II MobilityLine aufgebaut und betrieben werden.

Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 1075 | 1085 | 359 mm

60.76.218	Typen 6-2/1, 10-2/1	3.488 €
-----------	---------------------	---------

Adapterkit

Für die Installation einer UltraVent, UltraVent Plus oder Dunstabzugshaube auf ein SelfCookingCenter (für alle Geräte ab SelfCookingCenter whiteefficiency ab 09/2011) oder CombiMaster Plus.

60.75.149	Typ 62, nur Elektrogeräte	335 €
60.76.604	Typ 102, nur Elektrogeräte	335 €



Einhängegestell Typ 6-2/1

60.62.123	Standard, 6 Einschübe (Schienenabstand 68 mm)	342 €
60.62.171	5 Einschübe (Schienenabstand 85 mm)	342 €
60.62.168	7 Einschübe (Schienenabstand 65 mm)	342 €
60.62.178	Marine-Ausführung (USPHS), 6 Einschübe (mit Beladungssicherung)	411 €



Einhängegestell Typ 10-2/1

60.12.133	Standard, 10 Einschübe (Schienenabstand 68 mm)	391 €
60.12.146	Marine-Ausführung (USPHS), 10 Einschübe (mit Beladungssicherung)	470 €



Hordengestellwagen Typ 6-2/1

Nur in Verbindung mit Einfahrschiene für Hordengestellwagen.

60.62.150	Standard, 6 Einschübe (Schienenabstand 64 mm)	650 €
-----------	---	-------



Hordengestellwagen Typ 10-2/1

Nur in Verbindung mit Einfahrschiene für Hordengestellwagen.

60.12.150	Standard, 10 Einschübe (Schienenabstand 63 mm)	770 €
-----------	--	-------



Einfahrschiene für Hordengestellwagen

Die Einfahrschiene ist bei der Verwendung eines Hordengestellwagens erforderlich.

60.74.650	Einfahrschiene Standard Typ 6-2/1, 10-2/1	159 €
-----------	---	-------



Transportwagen für Hordengestellwagen

Der Transportwagen ermöglicht das Be- und Entladen eines Hordengestellwagens auch außerhalb des Kochsystemes sowie einen sicheren Transport.

Die Standardausführung ist optimal auf die Höhe der Untergestelle abgestimmt.

Der höhenverstellbare Transportwagen eignet sich für Aufstellungen der Kochsysteme auf Arbeitstischen und erhöhten Untergestellen.

60.73.999	Standard, Abmessung B T H: 735 996 990 mm	969 €
60.75.605	Höhenverstellbarer, Abmessung B T H: 735 990 800-1330 mm	1.552 €

Zubehör Typ 6-2/1 und 10-2/1



Tellerhordengestellwagen

Mit den Tellerhordengestellwagen können fertig angerichtete Teller (bis zu 31 cm Durchmesser) mit Finishing vollendet werden. Nur in Verbindung mit Einfahrschiene für Hordengestellwagen.

60.62.017	Typ 6-2/1, 34 Teller	931 €
60.12.022	Typ 10-2/1, 52 Teller	1.238 €
60.12.062	Typ 10-2/1, 42 Teller	1.066 €



Finishing-Systeme für Bankett

Das Finishing-System beinhaltet alle wichtigen Zubehöerteile, um sofort mit Finishing starten zu können. Bestehend aus Tellerhordengestellwagen, Thermocover und Transportwagen. Nur in Verbindung mit der Einfahrschiene für Hordengestellwagen.

60.62.196	Typ 6-2/1, 34 Teller	2.140 €
60.12.154	Typ 10-2/1, 42 Teller	2.389 €
60.12.155	Typ 10-2/1, 52 Teller	2.535 €



Thermocover

Spezielle Isoliermaterialien stellen sicher, dass die Speisen nach dem Finishing bis zu 20 Minuten heiß bleiben. Einfacher Magnetverschluss zum schnellen Öffnen und Verschließen.

6004.1016	Typ 6-2/1	618 €
6004.1014	Typ 10-2/1	775 €



USB-Kerntemperaturfühler

Zusätzliche externe Kerntemperaturfühler können einfach per USB-Verbindung angeschlossen werden. Der einfache externe Kerntemperaturfühler erlaubt die Überwachung von Speisen im iCombi Pro und kann als Ersatz für den internen Kerntemperaturfühler im iCombi verwendet werden. Der Sous-vide-Kerntemperaturfühler erlaubt das Garen mit Vakuumbeutel mit exakter Überwachung der Kerntemperatur.

60.76.316	Sous-vide-Kerntemperaturfühler für Tisch- und Standgeräte	436 €
60.76.317	1 externer Kerntemperaturfühler für Tischgeräte	436 €

Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler

Erleichtert die korrekte Platzierung des Kerntemperaturfühlers in flüssigen, weichen oder sehr kleinen Produkten. Die Positionierhilfe kann an Hordengestellwagen und Einhängeregeln befestigt werden.

60.71.022	Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 und 20-2/1	12 €
-----------	---	------



Hitzeschild für Seitenwand

Die nachträgliche Installation des Hitzeschildes erlaubt es, strahlende Hitzequellen (z. B. Grill) nahe an die Seitenwand zu stellen.

60.75.769	Hitzeschild links, Typ 6-2/1	229 €
60.75.768	Hitzeschild rechts, Typ 6-2/1	229 €
60.75.776	Hitzeschild links, Typ 10-2/1	263 €
60.75.774	Hitzeschild rechts, Typ 10-2/1	263 €



Kondensationsunterbrecher

Erzeugt einen beschleunigten Auftrieb von Dampf und anderen Wrasen aus dem Entlüftungsrohr.

60.72.592	Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 und 10-2/1 (H 458 mm)	139 €
-----------	--	-------

Geräteanschluss-Kit

Bestehend aus Wasserzulaufschlauch (2 m) und Abwasserrohren DN 50.

60.70.464	Typen XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	64 €
-----------	--	------

Zubehör Typ 6-2/1 und 10-2/1



Abgassammler

Zur Abführung der Abgase über ein Rohr in die Lüftungsdecke (Durchmesser Abgasrohr 180 mm).

70.01.432	Typ 6-2/1	196 €
70.01.586	Typ 10-2/1	196 €



Strömungssicherung

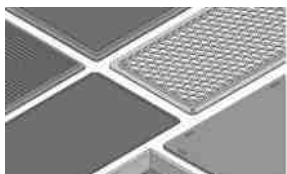
Zur Abführung der Abgase über ein Rohr in den Kamin (Durchmesser Abgasrohr 180 mm).

70.01.431	Typ 6-2/1	226 €
70.01.582	Typ 10-2/1	226 €



RATIONAL-USB-Datenspeicher

42.00.162	USB-Stick für Garprogramme und HACCP-Daten	14 €
-----------	--	------



Zubehör-Pakete

Beschreibung siehe Spezialzubehör.

60.72.107	Starter-Paket, siehe Seite [► 33]	371 €
60.72.108	Grill-Paket, siehe Seite [► 33]	471 €

Zubehör Typ 20-1/1 und 20-2/1



UltraVent

Kondensationshaube zur Bindung und Ableitung von Dämpfen. Kein extra Außenanschluss notwendig.

20-1/1: Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 880 | 929 | 337 mm

20-2/1: Elektrischer Anschluss 1 NAC 230 V, Abmessung B | T | H: 1084 | 1134 | 337 mm

60.75.136	Typ 20-1/1	4.478 €
60.75.137	Typ 20-2/1	5.862 €

Adapterkit

Für die Installation einer UltraVent auf ein SelfCookingCenter (für alle Geräte ab SelfCookingCenter whiteefficiency ab 09/2011) oder CombiMaster Plus.

60.75.150	Typ 201, nur Elektrogeräte	335 €
60.75.151	Typ 202, nur Elektrogeräte	335 €

Hordengestellwagen Typ 20-1/1

Für schnelles und bequemes Be- und Entladen eines Standgeräts. Abmessung B | T | H: 561 | 824 | 1743 mm

60.21.331	Standard, 20 Einschübe (Schienenabstand 65 mm)	1.710 €
60.21.287	15 Einschübe (Schienenabstand 84 mm)	1.710 €
60.21.288	16 Einschübe (Schienenabstand 80 mm)	1.710 €
60.21.289	17 Einschübe (Schienenabstand 74 mm)	1.710 €
60.21.292	Bäcker-Norm (400 x 600 mm), 16 Einschübe (Schienenabstand 81 mm)*	1.710 €
60.21.245	20 Einschübe, max. Einschubhöhe 1,60 m (Schienenabstand 62 mm)	1.710 €
60.21.291	20 Einschübe, verstärkte HeavyDuty/Marine-Version (Schienenabstand 65 mm)	1.881 €

* Bitte beachten Sie, dass das Luftleitblech im Garraum zwischen der GN-Ausführung und der Backausführung 400 x 600 mm unterschiedlich ist. Das Luftleitblech kann als Ersatzteil von Ihrem Servicepartner bezogen werden.

Hordengestellwagen Typ 20-2/1

Für schnelles und bequemes Be- und Entladen eines Standgeräts. Abmessung B | T | H: 772 | 1013 | 1742 mm

60.22.490	Standard, 20 Einschübe (Schienenabstand 65 mm)	2.150 €
60.22.394	15 Einschübe (Schienenabstand 84 mm)	2.150 €
60.22.395	16 Einschübe (Schienenabstand 80 mm)	2.150 €
60.22.396	17 Einschübe (Schienenabstand 74 mm)	2.150 €
60.22.368	20 Einschübe, max. Einschubhöhe 1,60 m (Schienenabstand 62 mm)	2.150 €
60.22.447	20 Einschübe, verstärkte HeavyDuty/Marine-Version (Schienenabstand 65 mm)	2.366 €

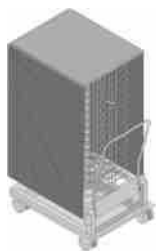
Tellerhordengestellwagen

Mit den Tellerhordengestellwagen können fertig angerichtete Teller (bis zu 31 cm Durchmesser) mit Finishing vollendet werden.

60.21.293	Typ 20-1/1, 60 Teller	1.947 €
60.21.294	Typ 20-1/1, 50 Teller	1.814 €
60.22.400	Typ 20-2/1, 120 Teller	3.145 €
60.22.399	Typ 20-2/1, 100 Teller	2.715 €
60.22.398	Typ 20-2/1, 84 Teller	2.384 €



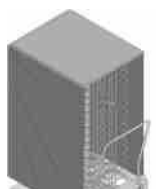
Zubehör Typ 20-1/1 und 20-2/1



Finishing-Systeme für Bankett

Das Finishing-System beinhaltet alle wichtigen Zubehörteile, um sofort mit Finishing starten zu können. Bestehend aus Tellerhordengestellwagen und Thermocover.

60.21.332	Typ 20-1/1, 60 Teller	2.552 €
60.21.333	Typ 20-1/1, 50 Teller	2.439 €
60.22.493	Typ 20-2/1, 120 Teller	3.921 €
60.22.492	Typ 20-2/1, 100 Teller	3.556 €
60.22.491	Typ 20-2/1, 84 Teller	3.274 €



Thermocover

Spezielle Isoliermaterialien stellen sicher, dass die Speisen nach dem Finishing bis zu 20 Minuten heiß geparkt werden können. Einfacher Magnetverschluss zum schnellen Öffnen und Verschließen.

6004.1011	Typ 20-1/1	1.055 €
6004.1012	Typ 20-2/1	1.468 €



Fettaulauf-Set für Hordengestellwagen

Nur in Verbindung mit Option integrierter Fettaulauf.

60.75.107	Typ 20-1/1	855 €
60.75.108	Typ 20-2/1	1.076 €



Transportwagen für Behälter

Ermöglicht den sicheren Transport der gefüllten Kanister/Behälter.

60.73.309	Transportwagen für Behälter integrierter Fettaulauf (Combi-Duo und Standgeräte)	397 €
-----------	---	-------



Griffhalter für Hordengestellwagen

Für die sichere Aufbewahrung des Hordengestellwagen-Griffs. Griffhalter ist im Lieferumfang der Geräte enthalten.

60.75.895	Typen 20-1/1, 20-2/1	20 €
-----------	----------------------	------



Einfahrrampe für Hordengestellwagen

Mit der Einfahrrampe können Schrägen (bis 3 %) im Küchenboden ausgeglichen werden. Somit ist ein stoßfreies Einfahren des Hordengestellwagens in das RATIONAL-Gerät sicher gestellt.

60.21.262	Typ 20-1/1	1.115 €
60.22.380	Typ 20-2/1	1.291 €



Geräteerhöhung

Die Bodenfreiheit des Gerätes wird um 70 mm erhöht. Nur in Verbindung mit Hordengestellwagenerhöhung.

60.70.407	Typen 20-1/1, 20-2/1	233 €
-----------	----------------------	-------



Erhöhung für Hordengestellwagen

Nur in Verbindung mit Geräteerhöhung.

60.21.297	Typ 20-1/1	423 €
60.22.386	Typ 20-2/1	563 €

Zubehör Typ 20-1/1 und 20-2/1



USB-Kerntemperaturfühler

Zusätzliche externe Kerntemperaturfühler können einfach per USB-Verbindung angeschlossen werden. Der einfache externe Kerntemperaturfühler erlaubt die Überwachung vom Speisen im iCombi Pro oder kann als Ersatz für den internen Kerntemperaturfühler im iCombi verwendet werden. Der Sous-vide-Kerntemperaturfühler erlaubt das Garen mit Vakuumbeutel mit exakter Überwachung der Kerntemperatur.

60.76.316	Sous-vide-Kerntemperaturfühler für Tisch- und Standgeräte	436 €
60.76.318	1 externer Kerntemperaturfühler für Standgeräte	436 €

Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler

Erleichtert die korrekte Platzierung des Kerntemperaturfühlers in flüssigen, weichen oder sehr kleinen Produkten. Die Positionierhilfe kann an Hordengestellwagen und Einhängestellen befestigt werden.

60.71.022	Typen 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 und 20-2/1	12 €
-----------	---	------



Hitzeschild für Seitenwand

Die nachträgliche Installation des Hitzeschildes erlaubt es, strahlende Hitzequellen (z. B. Grill) nahe an die Seitenwand zu stellen.

60.75.829	Hitzeschild links, Typ 20-1/1	294 €
60.75.826	Hitzeschild links, Typ 20-2/1	371 €



Kondensationsunterbrecher

Erzeugt einen beschleunigten Auftrieb von Dampf und anderen Wrasen aus dem Entlüftungsrohr.

60.75.326	Typen 20-1/1 und 20-2/1 (H 480 mm)	173 €
-----------	------------------------------------	-------



Bodenbefestigung für Kochsysteme 20-1/1, 20-2/1

Ist im Lieferumfang der Kochsysteme enthalten.

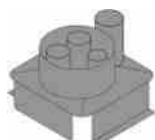
8700.0317	Typen 20-1/1, 20-2/1	31 €
-----------	----------------------	------



Geräteanschluss-Kit

Bestehend aus Wasserzulaufschlauch (2 m) und Abwasserrohren DN 50.

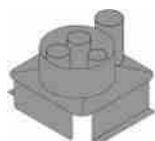
60.70.464	Typen XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	64 €
-----------	--	------



Abgassammler

Zur Abführung der Abgase über ein Rohr in die Lüftungsdecke (Durchmesser Abgasrohr 180 mm).

70.01.587	Typ 20-1/1	295 €
70.01.493	Typ 20-2/1	295 €



Strömungssicherung

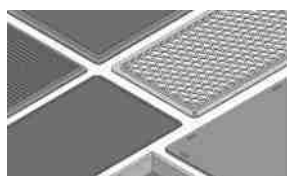
Zur Abführung der Abgase über ein Rohr in den Kamin (Durchmesser Abgasrohr 180 mm).

70.01.583	Typ 20-1/1	335 €
70.01.492	Typ 20-2/1	335 €



RATIONAL-USB-Datenspeicher

42.00.162	USB-Stick für Garprogramme und HACCP-Daten	14 €
-----------	--	------

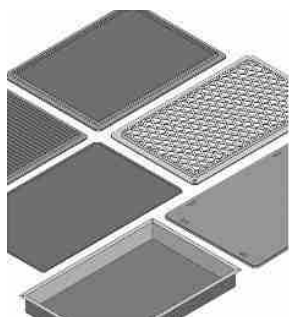


Zubehör-Pakete

Beschreibung siehe Spezialzubehör.

60.72.107	Starter-Paket, siehe Seite [► 33]	371 €
60.72.108	Grill-Paket, siehe Seite [► 33]	471 €

Gar- und Spezialzubehör



Zubehör-Pakete

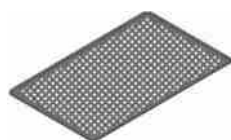
60.72.107	Starter-Paket – Bestehend aus: 1 x Grill- und Pizzaplatte 1/1 GN, 2 x Brat- und Backblech 1/1 GN (ungelocht), 1 x granitemaillierter Behälter 1/1 GN 20 mm tief, 1 x granitemaillierter Behälter 1/1 GN 60 mm tief	371 €
60.72.108	Grill-Paket – Bestehend aus: 2 x Grill- und Pizzaplatte 1/1 GN, 2 x Kreuz- und Streifen-Grillrost 1/1 GN	471 €
60.74.119	Snack & Back Typ XS 6-2/3 – Bestehend aus: 1 x Grill- und Pizzaplatte 2/3 GN, 4 x Brat- und Backblech 2/3 GN (ungelocht)	264 €
60.73.644	Snack & Back Typ 6-1/1 – Bestehend aus: 1 x Grill- und Pizzaplatte 400 x 600 mm, 5 x Brat- und Backblech 400 x 600 mm (ungelocht)	454 €
60.73.645	Snack & Back Typ 10-1/1 – Bestehend aus: 2 x Grill- und Pizzaplatte 400 x 600 mm, 8 x Brat- und Backblech 400 x 600 mm (ungelocht)	787 €



VarioSmoker

Räucherbox mit Netzteil, Netzteilhalter und Anschlusskabeln. Nutzung in allen iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus und CombiMaster.

60.73.008	VarioSmoker	531 €
-----------	-------------	-------



Backbleche gelocht

Hochwärmeleitende Backbleche mit TriLax Antihafbeschichtung für perfekte Backergebnisse bei Temperaturen bis 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (325 x 354 mm)	45 €
6015.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	57 €
6015.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	86 €
6015.1000	Bäcker-Norm (400 x 600 mm)	72 €



Brat- und Backbleche (ungelocht)

Hochwärmeleitende Backbleche mit TriLax Antihafbeschichtung für perfekte Gar- und Backergebnisse bei Temperaturen bis 300 °C.

60.73.671	2/3 GN (325 x 354 mm)	46 €
6013.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	60 €
6013.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	87 €
6013.1003	Bäcker-Norm (400 x 600 mm)	74 €



Kreuz- und Streifen-Grillrost

Der Kreuz- und Streifen-Grillrost mit TriLax Antihafbeschichtung ermöglicht klassische Grillstreifen auf der einen oder original amerikanische Steakhouse-Muster auf der anderen Seite.

60.73.802	1/2 GN (325 x 265 mm)	87 €
60.73.801	2/3 GN (325 x 354 mm)	102 €
60.73.314	1/1 GN (325 x 530 mm)	134 €



Grill- und Bratplatte

Multifunktional einsetzbare Grill- und Bratplatte mit TriLax Antihafbeschichtung, ideal für diagonal angeordnete Grillmuster auf Kurzgebratenem, Fisch und Gemüse. Der umlaufende Rand auf der Rückseite eignet sich zum Braten von Lebensmitteln mit starkem Fett- und Flüssigkeitsaustritt.

60.71.617	1/1 GN (325 x 530 mm)	134 €
-----------	-----------------------	-------

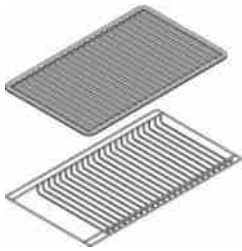


Grill- und Pizzaplatte

Hochwärmeleitende Grill- und Pizzaplatte mit TriLax Antihafbeschichtung. Ideal für frische oder Convenience Pizza, Flammkuchen und Fladenbrot bei Temperaturen bis zu 300 °C. Die Rückseite eignet sich zum Grillen von Steaks, Gemüse oder auch Fisch.

60.73.798	2/3 GN (325 x 354 mm)	109 €
60.70.943	1/1 GN (325 x 530 mm)	143 €
60.71.237	Bäcker-Norm (400 x 600 mm)	184 €

Gar- und Spezialzubehör

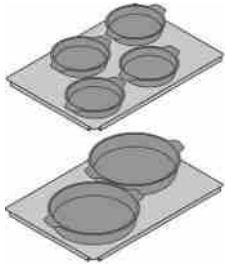


CombiGrill-Rost mit Beschickungsrost

Der CombiGrill-Rost mit TriLax Antihaftbeschichtung ermöglicht perfekte Grillmuster auf Kurzgebratenem, Fisch und Gemüse. Kein Vorheizen nötig.

Der Beschickungsrost, aus rostfreiem Edelstahl, erleichtert das Grillen großer Mengen sehr dünner Produkte auf dem vorgeheizten CombiGrill-Rost.

6035.1017	CombiGrill-Rost 1/1 GN (325 x 530 mm)	121 €
60.73.848	Beschickungsrost für CombiGrill-Rost 325 x 618 mm (für 1/1 GN (325 x 530 mm))	41 €



Brat- und Backpfanne

Der wellenförmige Boden sorgt für eine gleichmäßige Bräunung und die TriLax Antihaftbeschichtung verhindert zudem ein Anhaften der Produkte. Das Trägerblech ermöglicht eine einfache und sichere Handhabung bei großen Beladungsmengen.

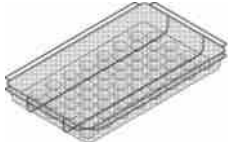
60.73.286	Set Brat- und Backpfanne klein (4 Stück inklusive Trägerblech)	258 €
60.73.287	Set Brat- und Backpfanne groß (2 Stück inklusive Trägerblech)	184 €
60.73.271	Brat- und Backpfanne klein (ø 16 cm)	56 €
60.73.272	Brat- und Backpfanne groß (ø 25 cm)	74 €
60.73.212	Trägerblech für Brat- und Backpfanne klein	36 €
60.73.216	Trägerblech Brat- und Backpfanne groß	36 €



Multibaker

Der Multibaker mit TriLax Antihaftbeschichtung eignet sich für die Zubereitung großer Mengen Spiegeleier, Omelettes, Rösti und Tortillas, etc.

60.73.764	1/3 GN (325 x 265 mm) 2 Mulden	48 €
60.73.646	2/3 GN (325 x 354 mm) 5 Mulden	68 €
60.71.157	1/1 GN (325 x 530 mm) 8 Mulden	88 €



CombiFry

Für die Zubereitung von großen Mengen vorfrittierter Produkte.

6019.1250	1/2 GN (325 x 265 mm)	50 €
60.73.619	2/3 GN (325 x 354 mm)	69 €
6019.1150	1/1 GN (325 x 530 mm)	90 €



Hähnchen- und Enten-Superspike

Die stehende Anordnung der Hähnchen und Enten sorgt für besonders saftiges Brustfleisch sowie knusprige und gleichmäßig gebräunte Haut.

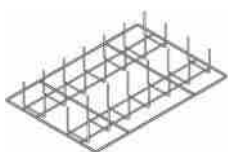
6035.1015	Kapazität 4 Stück, max. Gewicht 1.300 g, 1/2 GN (325 x 265 mm)	41 €
6035.1016	Kapazität 6 Stück, max. Gewicht 1.800 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	50 €
6035.1006	Kapazität 8 Stück, max. Gewicht 1.300 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	54 €
6035.1010	Kapazität 10 Stück, max. Gewicht 950 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	65 €
6035.1009	Kapazität: 8 Stück, max. Gewicht 2.200 g, 1/1 GN (325 x 530 mm)	97 €



Spare-Rib-Rost

Die vertikale Anordnung der Spare-Ribs auf dem Spare-Rib-Rost ermöglicht, dass Spare Ribs bei optimaler Kapazitätsauslastung perfekt – auch über Nacht – zart vorgekocht werden können.

6035.1018	1/1 GN (325 x 530 mm)	107 €
-----------	-----------------------	-------

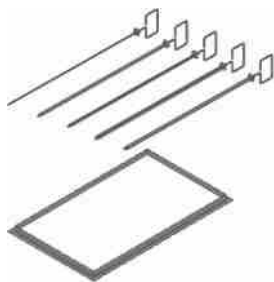


Potato Baker

Mit dem Potato Baker von RATIONAL bereiten Sie Ofenkartoffeln oder Maiskolben ohne Alufolie und bis zu 50 % schneller zu.

6035.1019	1/1 GN (325 x 530 mm)	107 €
-----------	-----------------------	-------

Gar- und Spezialzubehör



Grill- und Tandoori-Spieß

Edelstahl-Spieße und passende Spießrahmen für die Zubereitung von Fleisch- und Geflügelstücken, ganzem Fisch oder Filet. Extrem robust dank hochwertigem Edelstahl. Einfach in der Spülmaschine zu reinigen.

60.75.782	Set 2/3 GN (325 x 354 mm) (1 Spießrahmen und 5 verschiedenen Spießen)	80 €
60.72.414	Set 1/1 GN (325 x 530 mm) (1 Spießrahmen und 5 verschiedenen Spießen)	113 €
60.74.963	Grill- und Tandoori-Spießrahmen 2/3 GN (325 x 354 mm)	42 €
60.72.224	Grill- und Tandoori-Spießrahmen 1/1 GN (325 x 530 mm)	51 €
60.75.783	5 Spieße Ø 5 mm, 265 mm lang für 2/3 GN (325 x 354 mm)	42 €
60.75.784	5 Spieße □ 5 mm, 265 mm lang für 2/3 GN (325 x 354 mm)	42 €
60.75.785	5 Fisch-Spieße 4 x 10 mm, 265 mm lang für 2/3 GN (325 x 354 mm)	48 €
60.72.416	3 Spieße Ø 5 mm, 530 mm lang für 1/1 GN (325 x 530 mm)	38 €
60.72.417	3 Spieße Ø 8 mm, 530 mm lang für 1/1 GN (325 x 530 mm)	44 €
60.72.418	3 Spieße □ 5 mm, 530 mm lang für 1/1 GN (325 x 530 mm)	38 €
60.72.419	3 Spieße □ 8 mm, 530 mm lang für 1/1 GN (325 x 530 mm)	44 €
60.72.420	3 Fisch-Spieße 4 x 10 mm, 530 mm lang für 1/1 GN (325 x 530 mm)	43 €



Muffin- und Timbalform

Die Muffin- und Timbalform sind aus hochflexiblem Material hergestellt. Sie eignen sich ideal für das Garen von z. B. Gemüseflans, Fischtimbale, Brotpudding, pochierten Eiern, verschiedensten Desserts und vielem mehr. Füllvolumen ca. 100 ml.

6017.1002	300 x 400 mm (für 1/1 GN (325 x 530 mm))	76 €
6017.1001	400 x 600 mm (für 2/1 GN (650 x 530 mm) und Bäcker-Norm)	144 €



Granitemaillierte Behälter

Sehr gute Wärmeleitfähigkeit sorgt für eine gleichmäßige Bräunung. Voll ausgeformte Ecken der Behälter, so dass auch Eckstücke ausgegeben werden können. Besonders geeignet für Blechkuchen, Rührteige und Blechpizzen.

6014.1202	1/2 GN (325 x 265 mm), 20 mm tief	56 €
6014.1204	1/2 GN (325 x 265 mm), 40 mm tief	62 €
6014.1206	1/2 GN (325 x 265 mm), 60 mm tief	76 €
6014.2302	2/3 GN (325 x 354 mm), 20 mm tief	62 €
6014.2304	2/3 GN (325 x 354 mm), 40 mm tief	69 €
6014.2306	2/3 GN (325 x 354 mm), 60 mm tief	84 €
6014.2310	2/3 GN (325 x 354 mm), 100 mm tief	105 €
6014.1102	1/1 GN (325 x 530 mm), 20 mm tief	74 €
6014.1104	1/1 GN (325 x 530 mm), 40 mm tief	81 €
6014.1106	1/1 GN (325 x 530 mm), 60 mm tief	100 €
6014.1110	1/1 GN (325 x 530 mm), 100 mm tief	126 €
6014.2102	2/1 GN (650 x 530 mm), 20 mm tief	112 €
6014.2104	2/1 GN (650 x 530 mm), 40 mm tief	123 €
6014.2106	2/1 GN (650 x 530 mm), 60 mm tief	151 €
6014.1002	Bäcker-Norm (400 x 600 mm), 20 mm tief	90 €
6014.1004	Bäcker-Norm (400 x 600 mm), 40 mm tief	98 €
6014.1006	Bäcker-Norm (400 x 600 mm), 60 mm tief	121 €

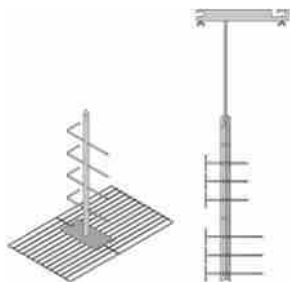


Pizzaform

Pizzaform für Tellerhordengestelle zum Fertigbacken von Convenience-Pizzen in kürzester Zeit. Pizzaformen einfach in den Tellerhordengestellwagen laden und mit Finishing fertig backen.

60.71.158	Pizza bis Ø 280 mm	22 €
-----------	--------------------	------

Gar- und Spezialzubehör



Lamm- und Spanferkelspieß (1 x Lamm oder 1 x Spanferkel)

Für die Zubereitung ganzer Lämmer und Spanferkel. Einfach aufstecken und einhängen.

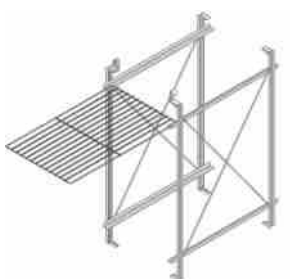
60.70.819	Typen 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 bis 12 kg (1/1 GN (325 x 530 mm)	205 €
6035.1003	Typ 20-1/1 bis 30 kg (1 Spieß mit Träger)	456 €
6035.1002	Typ 20-2/1 bis 30 kg (1 Spieß mit Träger, zweiter Spieß für Lamm oder Spanferkel optional)	468 €
8710.1065	Optionaler Spieß	197 €



Fettauffangbehälter mit Ablaufverschluss (inklusive Deckel und Ablassschlauch)

Ideal zum Auffangen von Fett beim Grillen und Braten. Der Fettauffangbehälter kann durch den verschließbaren Kugelhahn und den Ablassschlauch einfach und sicher entleert werden.

8710.1135	1/1 GN (325 x 530 mm)	314 €
60.70.776	2/1 GN (650 x 530 mm)	461 €

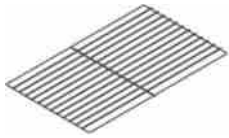


Einhängegestell für Pekingente

Das Spezialeinhängegestell für Kochsysteme 10-1/1 erlaubt eine optimale Bestückung mit hängend garenden Produkten, wie beispielsweise Pekingenten. Der obere Einschub dient der Aufnahme des im Paket enthaltenen Edelstahlrostes, an dem das Gargut einfach befestigt werden kann. Unterer Einschub zur Positionierung eines Behälters zur Aufnahme von abtropfendem Fett.

60.76.307	Set Einhänggestell für Pekingente (Einhängegestelle und Rost 400 x 600 mm)	527 €
-----------	--	-------

Gastronorm-Behälter



Rost, Edelstahl rostfrei

6010.2301	2/3 GN (325 x 354 mm)	28 €
6010.1101	1/1 GN (325 x 530 mm)	37 €
6010.2101	2/1 GN (650 x 530 mm)	63 €
6010.0103	Bäcker-Norm (400 x 600 mm)	47 €



Behälter, Edelstahl rostfrei

Die Materialdicke der RATIONAL-Behälter liegt bis zu 33 % über dem Standard. Dies garantiert maximale Stabilität, auch bei großen Füllmengen und Langlebigkeit. Ausgeprägte Stapelschultern garantieren platzsparendes Stapeln.

6013.2302	2/3 GN (325 x 354 mm), 20 mm tief	24 €
6013.2306	2/3 GN (325 x 354 mm), 65 mm tief	37 €
6013.1102	1/1 GN (325 x 530 mm), 20 mm tief	29 €
6013.1104	1/1 GN (325 x 530 mm), 40 mm tief	36 €
6013.1106	1/1 GN (325 x 530 mm), 65 mm tief	42 €



Behälter gelocht, Edelstahl rostfrei

6015.1165	1/1 GN (325 x 530 mm), 55 mm tief	46 €
-----------	-----------------------------------	------

ConnectedCooking



ConnectedCooking ist eine Cloud basierte Vernetzungslösung und Applikation für mobile Endgeräte zur automatischen Dokumentation von HACCP-Daten, zur Erstellung von Garprogrammen wie auch Garprogrammverwaltung, und für automatische Software-Updates. Dabei steht ConnectedCooking unter dem Motto: „Komfort. Sicherheit. Inspiration.“ und bietet völlig neue und komfortable Anwendungsmöglichkeiten.

Als Cloud-Plattform können alle Funktionen direkt genutzt werden. Für iPhone, iPad und Android Tablets und Android Smartphones steht die ConnectedCooking App in den jeweiligen App-Stores zum Download bereit.

Registrierung unter: **ConnectedCooking.com**

Kompatibilitätspakete iCombi

Sicherstellung der Verwendung von Zubehör über verschiedene Gerätegenerationen.

Typ 6-1/1 und 10-1/1

Kompatibilitätspaket bestehend aus Einfahrschiene und Transportwagen sichert die freie Verwendbarkeit von neuen Hordengestellwagen auch für Geräte der Vorgängergenerationen ab 2004.

60.61.745	Kompatibilitätspaket inkl. Transportwagen Standard, Abmessung B T H: 548 911 990 mm für Tischgeräte	878 €
60.61.746	Kompatibilitätspaket inkl. Transportwagen Höhenverstellbar, Abmessung B T H: 548 913 800-1330 mm für Tischgeräte	1.316 €

Typ 6-2/1 und 10-2/1

Kompatibilitätspaket bestehend aus Einfahrschiene und Transportwagen sichert die freie Verwendbarkeit von neuen Hordengestellwagen.

60.62.197	Kompatibilitätspaket inkl. Transportwagen Standard, Abmessung B T H: 735 996 990 mm für Tischgeräte	1.128 €
-----------	---	---------

Typ 20-1/1

Kompatibilitätspaket bestehend aus Zentrierschiene, Geräteerhöhung und Hordengestellwagen ermöglicht die Verwendung von neuen Hordengestellwagen.

60.21.335	Kompatibilitätspaket inkl. Hordengestellwagen 20 Einschübe, max. Einschubhöhe 1,60 m (Schienenabstand 62 mm) für Standgeräte	1.710 €
60.21.336	Kompatibilitätspaket inkl. Hordengestellwagen Standard, 20 Einschübe (Schienenabstand 65 mm) für Standgeräte	1.710 €
60.21.337	Kompatibilitätspaket inkl. Hordengestellwagen 15 Einschübe (Schienenabstand 84 mm) für Standgeräte	1.710 €
60.21.338	Kompatibilitätspaket inkl. Hordengestellwagen 16 Einschübe (Schienenabstand 80 mm) für Standgeräte	1.710 €
60.21.339	Kompatibilitätspaket inkl. Hordengestellwagen Bäcker-Norm, 16 Einschübe (Schienenabstand 81 mm) für Standgeräte	1.710 €
60.21.340	Kompatibilitätspaket inkl. Tellerhordengestellwagen Typ 20-1/1, 60 Teller für Standgeräte	1.947 €
60.21.341	Kompatibilitätspaket inkl. Tellerhordengestellwagen Typ 20-1/1, 50 Teller für Standgeräte	1.814 €

Typ 20-2/1

Kompatibilitätspaket bestehend aus Zentrierschiene, Geräteerhöhung und Hordengestellwagen ermöglicht die Verwendung von neuen Hordengestellwagen.

60.22.497	Kompatibilitätspaket inkl. Hordengestellwagen 20 Einschübe, max. Einschubhöhe 1,60 m (Schienenabstand 62 mm) für Standgeräte	2.150 €
60.22.498	Kompatibilitätspaket inkl. Hordengestellwagen Standard, 20 Einschübe (Schienenabstand 65 mm) für Standgeräte	2.150 €
60.22.499	Kompatibilitätspaket inkl. Hordengestellwagen 15 Einschübe (Schienenabstand 84 mm) für Standgeräte	2.150 €
60.22.500	Kompatibilitätspaket inkl. Tellerhordengestellwagen Typ 20-2/1, 84 Teller für Standgeräte	2.384 €
60.22.501	Kompatibilitätspaket inkl. Tellerhordengestellwagen Typ 20-2/1, 100 Teller für Standgeräte	2.715 €
60.22.502	Kompatibilitätspaket inkl. Tellerhordengestellwagen Typ 20-2/1, 120 Teller für Standgeräte	3.145 €

Prüfzeichen für iCombi

Die nachfolgenden Prüfsiegel bestätigen, dass unsere Kochsysteme festgelegten Richtlinien und Standards von unabhängigen Prüf- sowie Zertifizierungsstellen entsprechen. Dadurch erkennen Sie auf den ersten Blick, dass nationale und internationale sicherheitstechnisch relevante Aspekte erfüllt werden, wir Wert auf eine herausragende Produktqualität legen und diese auch nachweislich einhalten. Weitere Informationen finden Sie auch auf rational-online.com.



Die CE-Konformität definiert die wesentlichen Sicherheitsanforderungen an Produkte, die auf dem europäischen Markt in Verkehr gebracht werden.



EnergyStar ist ein internationales und freiwilliges Kennzeichnungsprogramm. Es zertifiziert besonders energieeffiziente Produkte auf Basis der Stromsparkriterien der EPA und des US-Energieministeriums.



Die KIWA fokussiert sich auf den europäischen Markt und die Prüfung, Inspektion und Zertifizierung von Geräten im Elektro-, Gas- und Wasserbereich. Zusätzlich werden die Geräte nach definierten Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen geprüft.



Die NSF-HCV zertifiziert die hygienische Sicherheit von Geräten für die Zubereitung von Lebensmitteln in Europa.



CSA ist ein nordamerikanisches Prüfzeichen, um eine vollumfängliche Erfüllung aller rechtlich relevanten Vorschriften im Bezug auf die Gaszulassung bei der Markteinführung neuer Geräte zu gewährleisten.



Die NSF garantiert die weltweite Einhaltung der NSF/ANSI Hygienestandards (4+51) bei der Markteinführung von neuen Geräten.



UL bewertet und zertifiziert die Sicherheit von Elektroprodukten, welche in den USA vermarktet werden.



Die WRAS betrifft den britischen Markt und gewährleistet eine Ausstattung der Geräte mit entsprechenden Sicherheitvorrichtungen, um die Einhaltung der gesetzlichen Standards für die Wasserindustrie einzuhalten.



QA ist ein Qualitätszeichen für Gasgeräte in den Niederlanden, welches zertifiziert, dass Geräte die vorgegebenen Anforderungen an Qualität, Funktionalität und Sicherheit erfüllen.



Das Zertifikat definiert die Anforderungen von Geräten im Gas- und Wasserbereich bezüglich Qualität, Sicherheit und Gebrauchseigenschaften für den Schweizer Markt.



Die EAC legt die wichtigsten Anforderungen an Geräte gemäß den eurasischen Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen fest.



Elektrotechnische Geräte, welche für den japanischen Markt bestimmt sind, müssen die festgelegten Anforderungen des PSE Sicherheitsstandards erfüllen.



JIA bescheinigt die Erfüllung von festgelegten Anforderungen an den Trinkwasserschutz auf dem japanischen Markt.



Der Kontrollverband JIA testet und zertifiziert Gasgeräte für den japanischen Markt.



Die KTL ist für den koreanischen Markt und bestätigt die Einhaltung der Produktsicherheitsanforderungen für Elektrogeräte.



KGS zertifiziert die grundlegenden Anforderungen einer Gaszulassung nach den koreanischen Normen.



Watermark zertifiziert Geräte für den australischen Markt, um sicherzustellen, dass sie für den Einsatz geeignet und entsprechend zugelassen sind.



AGA gilt für den australischen Markt und sichert, dass die Gasgeräte den australischen Gas-Sicherheitsstandards entsprechen.



INMETRO ist für alle elektrischen Geräte oder Komponenten mit einem Anschlusswert unter 20 kW in Brasilien relevant.



IRAM spezifiziert die Zulassungsbestimmung für den argentinischen Markt, mit Fokus auf Elektronik, Gas, Mechanik, Hygiene, Sicherheit und Lebensmittel.



Die DNV GL ist eine internationale Klassifikationsgesellschaft, welche die Schiffsausführung von Geräten zertifiziert.

Funktionen

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic		BakingLine	
Funktionen	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1
iCookingSuite mit den 6 Betriebsarten Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen, Beilagen und Backwaren sowie den 5 Garverfahren Kochen, Braten, Backen, Grillen sowie Finishing für einfache Eingabe des Wunschergebnisses mit automatischer Anpassung des idealen Gar- und Backpfads.	•	•	•	–	–	–	•	•
Landesspezifische Voreinstellungen der Garparameter, unabhängig von der gewählten Benutzersprache. Auswahl von Anwendungsbeispielen mit Voreinstellungen für andere Länder möglich.	•	•	•	–	–	–	•	•
Cockpit: Anzeige der Garschritte des laufenden intelligenten Garpfades. Kennzeichnung des aktuellen Garschritts.	•	•	•	–	–	–	•	•
Messenger – informiert über aktuelle, automatische Anpassungen des Koch- und Backvorgangs und zeigt Handlungsaufforderungen als Pop-Up-Fenster an	•	•	•	–	–	–	•	•
Automatische Abkühlfunktion Cool-Down für intelligente Klimabereitstellung mit Wassereinspritzung (abwählbar) zur schnelleren Abkühlung	•	•	•	–	–	–	•	•
Manuell anwählbare Abkühlfunktion für die schnelle und sichere Garraumabkühlung	•	•	•	•	•	•	•	•
Aktives Eingreifen in laufende, intelligente Garpfade und Anpassung der Garparameter ist jederzeit möglich	•	•	•	–	–	–	•	•
Wechsel von intelligenten Garpfaden in den iProductionManager oder in das manuelle Garen. Wechsel zwischen manuellem Garen und dem iProductionManager	•	•	•	–	–	–	•	•
iProductionManager – Intelligente und flexible Organisation des gesamten Produktionsprozesses. Anzeige welche Produkte gemeinsam zubereitet werden können und individuelle Überwachung jeden Einschubs – auch bei Mischbeschickung. Hinweise, wenn eine Speise beschickt oder entnommen werden muss. Positionierung von Bons zum aktuellen Zeitpunkt oder in der Zukunft, automatische Anordnung optimiert nach kürzester Zeit oder geringstem Energieverbrauch. Alternativ: Anordnung der Bons zur Fertigstellung der Speisen zur einer gewählten Zielzeit	•	•	•	–	–	–	•	•
Einschubsignalisierung iProductionManager – Signalisierung des zu be- oder entladende Einschubes iCookingSuite oder manueller Modus – Signalisierung von Garpfadschritten, wie Ende des Vorheizens, Garpfadende oder Handlungsaufforderungen durch die LED-Beleuchtung	–	•	–	–	–	–	–	•
Intelligentes Vorheiz- und Beladungsmanagement – produktabhängiges, sofortiges Beschicken ohne Wartezeiten bei bestem Garergebnis	•	•	•	–	–	–	•	•
iDensityControl – intelligentes Klimamanagement stellt immer das passende Garraumklima durch intelligente Sensoren, Hochleistungsheizsystem, Frischdampfgenerator und aktiver Entfeuchtung sicher. Die intelligente Luftverwirbelung stellt Energie immer dort zur Verfügung, wo sie benötigt wird.	•	•	•	–	–	–	•	•
ClimaPlus – akkurate Feuchtigkeitsmessung, 10-stufige Einstellung und Regelung (CombiMaster Plus XS 6-2/3: 5-stufig)	–	–	–	•	•	•	–	–
Hochwirksame aktive Garraumentfeuchtung: bis zu 130 Liter pro Sekunde für beste Garergebnisse	•	•	•	•	•	•	•	•
Combi-Dämpfer-Modus mit den Betriebsarten: Dampf 30 °C–130 °C, Heißluft 30 °C–300 °C, Kombination aus Dampf und Heißluft 30 °C–300 °C	•	•	•	•	•	•	•	•

Funktionen

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic		BakingLine	
Funktionen	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1
Automatisches, intelligentes Finishing für Teller-Bankett, Buffet, À-la-carte, etc.	●	●	●	–	–	–	●	●
Finishing-Programme für Teller-Bankett und Behälter	–	–	–	–	●	●	–	–
Niedertemperaturgaren (auch über Nacht)	●	●	●	–	–	–	●	●
Delta-T-Garen zum schonenden Garen von großen Fleischstücken, auch über Nacht	●	●	●	–	●	●	●	●

● Standard | ○ Optional | – Nicht verfügbar | □ Als Zubehör verfügbar

Bedienung

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic		BakingLine	
Bedienung	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1
Top 10 Favoriten-Liste der gewählten iCookingSuite-Garfpfade und manuellen Programme, einfach auffindbar unter dem Favoriten-Stern im Startbildschirm	●	●	●	–	–	–	●	●
Umfangreiche Einstellmöglichkeiten zur individuellen Anpassung an das Nutzungs-/Anwendungsverhalten	●	●	●	–	–	–	●	●
Anlegen von anwenderspezifischen MyDisplay-Profilen für eine individuelle Geräte- und Bedienungskonfiguration z. B. individueller Startbildschirm	●	●	●	–	–	–	●	●
Individuell konfigurierbare, benutzerspezifische Bedienanzeige (Bilder, Texte etc.)	●	●	●	–	–	–	●	●
Klingelton und Displaykontrast einstellbar	●	●	●	–	–	–	●	●
Umfangreiche Einstellmöglichkeiten, wie Energie-, Sprach-, Netzwerk- und Systemeinstellungen	●	●	●	–	–	–	●	●
10,1" TFT-Farbdisplay mit kapazitivem Glas-Touchscreen sowie selbsterklärender Symbolik für einfache, intuitive Bedienung und Steuerung durch Streich- und Wischgesten	●	●	●	–	–	–	●	●
Zentrales Einstellrad mit „Push“-Funktion für Einstellungen und zur Bestätigung von Eingaben	●	●	●	–	●	●	●	●
4,3" Farbdisplay mit selbsterklärender Symbolik und Softkeys für einfache Bedienung	–	–	–	–	●	●	–	–
Nutzerabhängig einstellbare Bedien- und Programmsperre (3 Stufen)	●	●	●	–	–	–	●	●
Programmsperre	–	–	–	●	–	–	–	–
Umfangreiche, kontextsensitive Such- und Hilfefunktion	●	●	●	–	–	–	●	●
Digitale Betriebsanleitung mit Praxistipps und umfangreichen Anwendungsbeispielen, die direkt als Garpfad aus dem Handbuch gestartet werden können	●	●	●	–	–	–	●	●
Ergonomische Bedienung eines weiteren iCombi Pro-Gerätes über das Display eines anderen iCombi Pro, z. B. bei einem Combi-Duo	●	●	●	–	–	–	●	●
Fernsteuerung und -überwachung der Kochsysteme vom PC, Smartphone oder Tablet aus mittels ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–	●	●
Überwachung der Kochsysteme vom PC, Smartphone oder Tablet mittels ConnectedCooking (verfügbar ab Q3/2020)					○	○		
Bedienerführung in mehr als 55 Sprachen wählbar	●	●	●	–	–	–	●	●
Bedienerführung über aussagekräftige Symbole	●	●	●	–	●	●	●	●
Bedienknebel für Betriebsarten, Temperatur, Kerntemperatur und Zeit	–	–	–	●	–	–	–	–

● Standard | ○ Optional | – Nicht verfügbar | □ Als Zubehör verfügbar

Pflege und Betriebssicherheit

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic		BakingLine	
Reinigung, Pflege und Betriebssicherheit	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1
iCareSystem – intelligentes Reinigungs- und Entkalkungssystem mit Erkennung des aktuellen Verschmutzungszustandes und Empfehlung der idealen Reinigungsstufe und Chemiemenge	●	●	●	–	–	–	●	●
9 Reinigungsprogramme:								
Ultraschnelle Zwischenreinigung in 12 Minuten (iCombi Pro XS 6-2/3: <30 Minuten)	–	●	●	–	–	–	–	●
Leichte, mittlere und starke Reinigung, jeweils als Normal- oder als ressourcenschonende Eco-Programme	●	●	●	–	–	–	●	●
Spülen mit und ohne Tabs	●	●	●	–	–	–	●	●
Automatische Anzeige der optimalen Reinigungsstufe und der empfohlenen Menge von Reiniger-Tabs Active Green und Care-Tabs	●	●	●	–	–	–	●	●
Automatische Entkalkung – eine Wasserenthärtung ist nicht erforderlich, die manuelle Entkalkung des Dampfgenerators entfällt	●	●	●	–	●	●	●	●
Automatische Reinigungsaufforderung, abhängig vom Anwendungsverhalten	●	●	●	–	–	–	●	●
Anzeige des aktuellen Reinigungsschritts und der verbleibenden Reinigungszeit	●	●	●	–	–	–	●	●
Wochenplan für Reinigung – manuell erstellbarer Wochenplan für die Reinigung der Kochsysteme	●	●	●	–	–	–	●	●
Reinigungssteuerung und -überwachung vom PC, Smartphone oder Tablet mittels ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–	●	●
Automatische Reinigung mit Care-System – Reinigungs- und Pflegesystem für Garraum und Dampfgenerator	–	–	–	–	●	●	–	–
4 automatische Reinigungsprogramme – leichte, mittlere oder starke Reinigung, Spülen ohne Tabs	–	–	–	–	●	●	–	–
Anzeige der empfohlenen Menge von Reiniger-Tabs Active Green und Care-Tabs je Reinigungsprogramm	–	–	–	–	●	●	–	–
Anzeige des gewählten Reinigungsprogramms und der verbleibenden Reinigungszeit	–	–	–	●	●	●	–	–
Feststoff Pflege- und Reinigungsprodukte für maximale Bediensicherheit	●	●	●	●	●	●	●	●
Reiniger-Tabs Active Green (Probepackung) und Care-Tabs (Probepackung)	●	●	●	–	●	●	●	●
Reiniger-Tabs (Probepackung) und Klarspüler-Tabs (Probepackung)	–	–	–	●	–	–	–	–
Integrierte, ergonomisch bedienbare Handbrause mit Rückholautomatik, umschaltbarem Strahlbild (Punkt und Brausestrahl) und integrierter Wasserabsperrfunktion	–	●	●	–	●	●	●	●
Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik, integrierter Wasserabsperrfunktion und stufenloser Strahldosierung	●	–	–	●	–	–	–	–
Anzeige Entkalkungsaufforderung	–	–	–	●	–	–	–	–
Menügeführtes Entkalkungsprogramm	–	–	–	●	–	–	–	–
ServiceDiagnose System (SDS) mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen	●	●	●	●	●	●	●	●

● Standard | ○ Optional | – Nicht verfügbar | □ Als Zubehör verfügbar

Ausstattungsmerkmale

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic		BakingLine	
Ausstattungsmerkmale	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1
Kerntemperaturfühler mit 6-Punktmessung	●	●	●	–	–	–	●	●
Kerntemperaturfühler mit 1-Punktmessung	–	–	–	●	●	●	–	–
Individuelles Festlegen der anwählbaren minimalen und maximalen Kerntemperatur in den Systemeinstellungen	●	●	●	–	–	–	●	●
Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler	□	□	□	□	□	□	□	□
Externer USB-Kerntemperaturfühler	–	□	□	–	□	□	–	□
Externer Sous-vide-USB-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren	–	□	□	–	□	□	–	□
1.200 Programme mit bis zu 12 Schritten frei programmier- und benennbar	●	●	●	–	–	–	●	●
100 Programme mit bis zu 12 Schritten frei programmier- und benennbar	–	–	–	–	●	●	–	–
100 Programme mit bis zu 6 Schritten frei programmierbar	–	–	–	●	–	–	–	–
Manueller Beschwadungsstoß	●	●	●	–	–	–	●	●
Exaktes Beschwaden manuell in 4 Stufen programmierbar von 30 °C–260 °C in Betriebsarten Heißluft oder Kombination	●	●	●	–	–	–	●	●
5 Lüftgeschwindigkeiten, programmierbar	●	●	●	●	●	●	●	●
Intelligente Gärfpade mit automatischer Lasterkennung	●	●	●	–	–	–	●	●
Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar	●	●	●	●	●	●	●	●
Digitale Temperaturanzeige	●	●	●	●	●	●	●	●
Anzeige von Ist- und Sollwerten	●	●	●	●	●	●	●	●
Zeitschaltuhr digital, 0-24 Stunden mit Dauerstellung	●	●	●	●	●	●	●	●
24-Stunden-Echtzeituhr	●	●	●	–	●	●	●	●
Zeiteinstellung in Stunden/Minuten oder Minuten/Sekunden	●	●	●	–	–	–	●	●
Zeiteinstellung in Stunden/Minuten	–	–	–	●	●	●	–	–
Automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit einstellbar	●	●	●	–	–	–	●	●
1/2 Energie anwählbar (nur Elektrogeräte)	●	●	●	–	–	–	●	●
Hochleistungs-Frischdampfgenerator mit automatischer Wasserbefüllung	●	●	●	●	●	●	●	●
Flüsterleises Hochleistungsgebläse-Brennersystem (nur Gasgeräte)	–	●	●	–	●	●	–	–
Automatische Wrasenwaschanlage	●	●	●	●	●	●	●	●
Dynamische Luftverwirbelung mit reversierenden Hochleistungslüfterrädern (6 Einschübe: 1 Lüfterrad, 10 Einschübe: 2 Lüfterräder, 20 Einschübe: 3 Lüfterräder)	●	●	●	●	●	●	●	●
Automatische Kalibrierung mit Anpassung an den Installationsort (Höhe über N. N.) inklusive Selbsttest	●	●	●	●	●	●	●	●
Automatische Anpassung an die geographische Höhe der Betriebsart Dämpfen für beste Dämpfergebnisse	●	●	●	●	●	●	●	●
Bedarfsgesteuerte Energiezufuhr	●	●	●	●	●	●	●	●
Entnehmbares Luftleitblech	●	●	●	●	●	●	●	●
Integrierte Lüfterradbremse für höchste Bediensicherheit und schnellen Richtungswechsel	●	●	●	●	●	●	●	●
Zentrifugale Fettabscheidung ohne zusätzlichen Fettfilter	●	●	●	●	●	●	●	●
3-Scheiben-Garraumtür mit Hinterlüftung, wärmereflektierender Spezialbeschichtung und schwenkbaren Innenscheiben für leichte Reinigung	●	●	●	●	–	–	●	●

Ausstattungsmerkmale

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic		BakingLine	
Ausstattungsmerkmale	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1
2-Scheiben-Garraumtür mit Hinterlüftung, wärmereflektierender Spezialbeschichtung und schwenkbarer Innenscheibe für leichte Reinigung	–	–	–	–	•	•	–	–
Türraststellungen bei 110°/180° (Tischgeräte), 120°/180° (Standgeräte) für maximale Bediensicherheit	•	•	•	•	•	•	–	–
Berührungsloser Türkontaktschalter	•	•	•	•	•	•	•	•
Überwachung der Türöffnungszeiten beim Beladen und während des Garens mit Alarmfunktion	•	•	•	–	–	–	•	•
Nachlaufzeit der RATIONAL-Abzugs- bzw. Kondensationshaube frei wählbar	•	•	•	–	–	–	•	•
Steckbare, leicht zu wechselnde Türdichtung	•	•	•	•	•	•	•	•
Einfahrhilfen für Hordengestellwagen	–	–	•	–	–	•	–	–
Längseinschub Typ XS 6-2/3 geeignet für 1/2, 1/3, 2/3 GN-Behälter, minimaler Energieverlust und geringer Platzbedarf beim Öffnen und Schwenken der Tür	•	–	–	•	–	–	•	–
Längseinschub Typ 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1 geeignet für 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 GN-Behälter, minimaler Energieverlust und geringer Platzbedarf beim Öffnen und Schwenken der Tür	–	•	•	–	•	•	–	◦
Längseinschub Typ 6-1/1 und 10-1/1 geeignet für Bäcker-Norm (400 x 600 mm), minimaler Energieverlust und geringer Platzbedarf beim Öffnen und Schwenken der Tür	–	◦	–	–	◦	–	–	•
Längseinschub Typ 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1 geeignet für 2/1, 1/1, 2/4 GN-Behälter, minimaler Energieverlust und geringer Platzbedarf beim Öffnen und Schwenken der Tür	–	•	•	–	•	•	–	–
Fugenfreier, wannenförmiger Hygiene-Garraum, abgerundete Ecken, Schallsicherung	•	•	•	•	•	•	•	•
LED-Garraum- und Einschubausleuchtung	•	•	•	•	•	•	•	•
Herausnehmbare Einhängegestelle mit zusätzlicher Auflageschiene für Fettauffangwanne	–	•	–	–	•	–	–	•
Schwenkbare und herausnehmbare Einhängegestelle	•	–	–	•	–	–	•	–
U-förmige Einschubschienen mit Ausklinkungen für einfache Beschickung	–	•	•	–	•	•	–	◦
L-förmige Einschubschienen	–	◦	–	–	◦	–	–	•
Hordengestellwagenpaket	–	◦	–	–	◦	–	–	◦
Hordengestellwagenpaket für Combi-Duo	–	◦	–	–	◦	–	–	◦
Hordengestellwagenpaket für Bäcker-Norm mit Sicherung gegen Verrutschen des Zubehörs	–	–	–	–	–	–	–	◦
Hordengestellwagen mit beidseitiger Verriegelung, Tropfwanne mit Entleerung, Tandem-Laufrollen (2 mit Feststellbremse), Raddurchmesser 125 mm, Metallteile aus Edelstahl	–	–	•	–	–	•	–	–
Garraumtür mit integrierter, optimierter Dichtmechanik, kein Dampfaustritt bei Betrieb ohne Hordengestellwagen	–	–	•	–	–	•	–	–
Werkstoff innen und außen Edelstahl DIN 1.4301	•	•	•	•	•	•	•	•
USB-Schnittstelle zur Ausgabe von HACCP-Daten und Serviceinformationen sowie Übertragung von Garprogrammen auf den RATIONAL-USB-Stick und für einfaches Software-Update	•	•	•	•	•	•	•	•
Upload von Warenkörben, Bilder-Upload für Individualisierung der Startseite über USB-Schnittstelle	•	•	•	–	–	–	•	•
Betriebs- und Warnanzeigen, z. B. für Wassermangel	•	•	•	•	•	•	•	•

• Standard | ◦ Optional | – Nicht verfügbar | □ Als Zubehör verfügbar

Aufstellung und Prüfzeichen

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic		BakingLine	
Anschluss, Aufstellung und Prüfzeichen	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1
Anschlussmöglichkeit an Energieoptimierungsanlagen	○	○	○	○	○	○	○	○
Anschluss an Betriebsanzeige/Potentialfreie Kontakte z. B. für hausinterne Lüftungsanlage oder Signalgeber	○	○	○	—	—	—	○	○
WiFi-Schnittstelle, zur Verwendung der modernen Cloud-basierten Vernetzungslösung ConnectedCooking	●	●	●	—	○	○	●	●
Ethernet-Schnittstelle zur Anbindung an ConnectedCooking	●	●	●	○	○	○	●	●
Konformitätserklärung: CE	●	●	●	●	●	●	●	●
Elektrische Sicherheit: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●	●	●	●
Energieeffizienz: Energy Star	—	●	●	—	—	—	—	●
Gassicherheit: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	—	●	●	—	●	●	—	●
Geräte-/Bediensicherheit: geprüft nach Maschinenrichtlinie 2006/42/EC	●	●	●	●	●	●	●	●
Allgemeine Hygiene: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●	●	●	●
Kosher-Zertifikat für Kochsysteme und Reiniger	●	●	●	●	●	●	●	●
Trinkwasserschutz: SVGW, KIWA, WRAS, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●	●	●	●
Garzubehör lebensmittelecht gemäß VO 1935/2004/EG	●	●	●	●	●	●	●	●
Abwasser-Festanschluss nach SVGW, EN1717	●	●	●	●	●	●	●	●
Spritz- und Strahlwasserschutz IPX 5	●	●	●	●	●	●	●	●
Höhenverstellbare Gerätefüße	—	—	●	—	—	●	—	—
Gerätesockel mit umlaufender Dichtung	●	●	—	●	●	—	●	●
Aufstellung auf 700 mm tiefem Tisch möglich (6-1/1 und 10-1/1 auch mit RATIONAL-Geräteerhöhung)	●	●	—	●	●	—	●	●
Aufstellung auf 600 mm tiefem Tisch möglich	●	—	—	●	—	—	●	—
Wandhalterung (XS 6-2/3 und 6-1/1)	●	●	—	●	●	—	●	●
Bodenarretierung	—	—	●	—	—	●	—	—
Sonderspannungen auf Anfrage	○	○	○	○	○	○	○	○
Flüssig- oder Erdgas	—	●	●	—	●	●	—	—

● Standard | ○ Optional | – Nicht verfügbar | □ Als Zubehör verfügbar

Arbeitssicherheit und Ergonomie

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic		BakingLine	
Hygiene, Arbeitssicherheit und Ergonomie	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1
Sicherheitstemperaturbegrenzer für Dampfgenerator und Heißluftheizung	●	●	●	●	●	●	●	●
Geprüft nach nationalem und internationalem Standard für unbeaufsichtigten Betrieb	●	●	●	●	●	●	●	●
Linksanschlag für Garraumtür	○	○	–	○	○	–	○	○
Türgriff für ergonomische Einhandbedienung mit Zuschlag- und Rechts-/Linksfunktion	●	●	–	●	●	–	●	●
Türgriff für ergonomische Einhandbedienung mit Zuschlagfunktion und Verriegelung	–	–	●	–	–	●	–	–
Maximale Einschubhöhe 1,60 m (bei Tischgeräten auf entsprechendem original RATIONAL-Unterschrank)	●	●	○	●	●	○	●	●
Combi-Duo-Kit – stapelbare Kochsysteme (je nach Aufstellvariante mit maximaler Einschubhöhe 1,60 m)	□	□	–	□	□	–	□	□
Sicherheitstürverschluss	○	○	○	○	○	○	○	○
Integrierter Fettablauf	–	○	○	–	○	○	–	–
SecurityLine (Sicherheits-/Gefängnisausführung)	–	○	○	–	○	○	–	–
Abschließbare Bedienblende	–	○	○	–	○	○	–	–
Klappbarer Bedienblendenschutz	–	○	○	–	○	○	–	○
MarineLine (Schiffsausführung)	○	○	○	○	○	○	–	–
HeavyDutyLine	–	○	○	–	○	○	–	–
MobilityLine – Fahrbare Standgeräte mit Laufrollen	–	–	□	–	–	□	–	–
MobilityLine – Fahrbare Tischgeräte auf verstärktem UG	–	□	–	–	□	–	–	□

● Standard | ○ Optional | – Nicht verfügbar | □ Als Zubehör verfügbar

RATIONAL Deutschland GmbH

Siegfried-Meister-Straße 1

DE-86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.com

rational-online.com