

# Каталог

Аппараты и аксессуары



### **Важные пояснения и указания**

Данный каталог действителен только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь и Республики Казахстан. Цены указаны без НДС и действительны с 05.05.2020 г. Все предыдущие каталоги становятся недействительными. Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений с целью совершенствования продукции, а также изменений цен и артикулов изделий.

Срок гарантии на новые аппараты RATIONAL составляет 2 года с даты, указанной в счете, или с документально подтвержденной даты установки аппарата. Дата установки необходимо подтвердить на основе счета за установку или письменного подтверждения дилера или партнера в сфере продаж. Действуют условия гарантии RATIONAL. Мы будем рады подробно проинформировать Вас о составе специальной комплектации и о других индивидуальных возможностях оснащения аппаратов.

Вы можете получить дополнительную информацию на сайте [rational-online.com](http://rational-online.com), по телефону: +7 495 640 63 38 или по эл. почте: [info@rational-online.ru](mailto:info@rational-online.ru)

● Стандартная комплектация без доплаты | ○ Специальная комплектация за дополнительную плату | – Недоступно | □ Аксессуар

<b>4</b>	<b>iCombi Pro</b>
<b>6</b>	<b>iCombi Classic</b>
<b>8</b>	<b>Опции и Combi-Duo</b>
8	Опции iCombi Pro и iCombi Classic
13	Combi-Duo XS 6-2/3
14	Combi-Duo 6-1/1 и 10-1/1
16	Combi-Duo 6-2/1 и 10-2/1
<b>18</b>	<b>Средства по уходу за аппаратами</b>
<b>19</b>	<b>Аксессуары</b>
19	Аксессуары, тип XS 6-2/3
21	Аксессуары тип 6-1/1 и 10-1/1
26	Аксессуары тип 6-2/1 и 10-2/1
30	Аксессуары, тип 20-1/1 и 20-2/1
33	Аксессуары для приготовления и специальные аксессуары
37	Аксессуары Gastronorm
<b>38</b>	<b>ConnectedCooking</b>
<b>39</b>	<b>Пакеты совместимости iCombi</b>
<b>40</b>	<b>Сертификационные знаки для iCombi</b>
<b>41</b>	<b>Характеристики оснащения iCombi</b>
41	Функции
43	Управление
44	Уход и эксплуатационная безопасность
45	Характеристики оснащения
47	Установка и сертификационные знаки
48	Безопасность труда и эргономика



	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
<b>Электрическое исполнение</b>	7.640 €	9.550 €	13.430 €
Номер изделия	CA1ERRA.0001223	CB1ERRA.0001224	CD1ERRA.0001225
Потребляемая мощность	5,7 кВт	10,8 кВт	18,9 кВт
Напряжение	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Вес	67 кг	99 кг	127 кг
<b>Газовое исполнение</b>	-	11.390 €	15.570 €
Номер изделия, природный газ Н	-	CB1GRRRA.0001244	CD1GRRRA.0001259
Номер изделия, сжиженный газ ЗВ/Р	-	CB1GRRRA.0001890	CD1GRRRA.0001891
Потребляемая мощность, природный газ / сжиженный газ ЗР	-	13 кВт / 13 кВт	22 кВт / 22 кВт
Напряжение	-	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Вес	-	117 кг	155 кг
<b>Ёмкость</b>	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
Количество порций в день	20-80	30-100	80-150
Ширина	655 мм	850 мм	850 мм
Глубина (вкл. ручку дверцы)	621 мм	842 мм	842 мм
Высота	567 мм	754 мм	1014 мм

### Опции

Левая навеска дверцы рабочей камеры	376 €	376 €	376 €
Набор рамы с направляющими	-	315 €	385 €
Встроенная система слива жира	-	753 €	753 €
Исполнение для флота/MarineLine	521 €	534 €	534 €
HeavyDutyLine	-	555 €	555 €
Безопасное исполнение/SecurityLine	-	1.127 €	1.127 €
Безопасный замок дверцы	66 €	66 €	66 €
Запираемая панель управления	-	562 €	562 €
Смонтированный UltraVent	3.188 €	-	-
Смонтированный UltraVent Plus	4.886 €	-	-
Подключение к установке оптимизации энергопотребления	67 €	67 €	67 €
Подключение к индикации состояния аппарата	67 €	67 €	67 €

### Аксессуары

Подходящие аксессуары приведены здесь:	Стр. [▶ 19]	Стр. [▶ 21]	Стр. [▶ 21]
--	-------------	-------------	-------------

Дополнительную информацию об опциях и аксессуарах Вы найдете на странице [▶ 8] и нашем сайте. Кроме того, по запросу Вы сможете получить информацию о комбинации опций и исполнениях для нестандартного напряжения.



<b>6-2/1</b>	<b>10-2/1</b>	<b>20-1/1</b>	<b>20-2/1</b>
14.590 €	19.400 €	22.710 €	32.550 €
CC1ERRA.0001226	CE1ERRA.0001227	CF1ERRA.0001228	CG1ERRA.0001229
22,4 кВт	37,4 кВт	37,2 кВт	67,9 кВт
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
137 кг	179 кг	263 кг	336 кг
16.930 €	22.510 €	25.660 €	36.780 €
CC1GRRRA.0001260	CE1GRRRA.0001261	CF1GRRRA.0001262	CG1GRRRA.0001263
CC1GRRRA.0001892	CE1GRRRA.0001893	CF1GRRRA.0001894	CG1GRRRA.0001895
28 кВт / 28 кВт	40 кВт / 40 кВт	42 кВт / 42 кВт	80 кВт / 80 кВт
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
144 кг	192 кг	284 кг	379 кг
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 мм	1072 мм	877 мм	1082 мм
1042 мм	1042 мм	913 мм	1117 мм
754 мм	1014 мм	1807 мм	1807 мм

## Опции

376 €	376 €	-	-
441 €	532 €	-	-
753 €	753 €	3.183 €	3.183 €
534 €	534 €	1.049 €	1.049 €
555 €	555 €	1.150 €	1.195 €
1.127 €	1.127 €	2.562 €	2.562 €
66 €	66 €	166 €	166 €
562 €	562 €	562 €	562 €
-	-	-	-
-	-	-	-
67 €	67 €	67 €	67 €
67 €	67 €	67 €	67 €

## Аксессуары

Стр. [▶ 26]	Стр. [▶ 26]	Стр. [▶ 30]	Стр. [▶ 30]
-------------	-------------	-------------	-------------



	CombiMaster Plus XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
<b>Электрическое исполнение</b>	6.000 €	7.510 €	10.560 €
Номер изделия	CA2ERRA.0001230	CB2ERRA.0001231	CD2ERRA.0001232
Потребляемая мощность	5,7 кВт	10,8 кВт	18,9 кВт
Напряжение	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Вес	62 кг	93 кг	121 кг
<b>Газовое исполнение</b>	-	8.950 €	12.250 €
Номер изделия, природный газ Н	-	CB2GRRRA.0001264	CD2GRRRA.0001265
Номер изделия, сжиженный газ ЗВ/Р	-	CB2GRRRA.0001896	CD2GRRRA.0001897
Потребляемая мощность, природный газ / сжиженный газ ЗР	-	13 кВт / 13 кВт	22 кВт / 22 кВт
Напряжение	-	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Вес	-	101 кг	139 кг
<b>Ёмкость</b>	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
Количество порций в день	20-80	30-100	80-150
Ширина	655 мм	850 мм	850 мм
Глубина (вкл. ручку дверцы)	621 мм	842 мм	842 мм
Высота	567 мм	754 мм	1014 мм

### Опции

Левая навеска дверцы рабочей камеры	376 €	376 €	376 €
Набор рамы с направляющими	-	315 €	385 €
Встроенная система слива жира	-	753 €	753 €
Исполнение для флота/MarineLine	521 €	534 €	534 €
HeavyDutyLine	-	555 €	555 €
Безопасное исполнение/SecurityLine	-	1.127 €	1.127 €
Безопасный замок дверцы	66 €	66 €	66 €
Запираемая панель управления	-	562 €	562 €
Смонтированный UltraVent	3.188 €	-	-
Смонтированный UltraVent Plus	4.886 €	-	-
Подключение к установке оптимизации энергопотребления	67 €	67 €	67 €
Подключение к индикации состояния аппарата	67 €	67 €	67 €

### Аксессуары

Подходящие аксессуары приведены здесь:	Стр. [▶ 19]	Стр. [▶ 21]	Стр. [▶ 21]
--	-------------	-------------	-------------

Дополнительную информацию об опциях и аксессуарах Вы найдете на странице [▶ 8] и нашем сайте. Кроме того, по запросу Вы сможете получить информацию о комбинации опций и исполнениях для нестандартного напряжения.

## iCombi Classic



<b>6-2/1</b>	<b>10-2/1</b>	<b>20-1/1</b>	<b>20-2/1</b>
11.470 €	15.250 €	19.530 €	27.990 €
CC2ERRA.0001233	CE2ERRA.0001234	CF2ERRA.0001235	CG2ERRA.0001236
22,4 кВт	37,4 кВт	37,2 кВт	67,9 кВт
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
131 кг	160 кг	231 кг	304 кг
13.310 €	17.690 €	22.060 €	31.620 €
CC2GRRRA.0001266	CE2GRRRA.0001267	CF2GRRRA.0001268	CG2GRRRA.0001269
CC2GRRRA.0001898	CE2GRRRA.0001899	CF2GRRRA.0001900	CG2GRRRA.0001901
28 кВт / 28 кВт	40 кВт / 40 кВт	42 кВт / 42 кВт	80 кВт / 80 кВт
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
128 кг	184 кг	276 кг	371 кг
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 мм	1072 мм	877 мм	1082 мм
1042 мм	1042 мм	913 мм	1117 мм
754 мм	1014 мм	1807 мм	1807 мм

## Опции

376 €	376 €	-	-
441 €	532 €	-	-
753 €	753 €	3.183 €	3.183 €
534 €	534 €	1.049 €	1.049 €
555 €	555 €	1.150 €	1.195 €
1.127 €	1.127 €	2.562 €	2.562 €
66 €	66 €	166 €	166 €
562 €	562 €	562 €	562 €
-	-	-	-
-	-	-	-
67 €	67 €	67 €	67 €
67 €	67 €	67 €	67 €

## Аксессуары

Стр. [▶ 26]	Стр. [▶ 26]	Стр. [▶ 30]	Стр. [▶ 30]
-------------	-------------	-------------	-------------

## Опции iCombi Pro и iCombi Classic



### Левая навеска дверцы настольных аппаратов

Чтобы облегчить доступ к аппарату в определенных ситуациях, возникающих на кухне, можно заказать настольные аппараты не с правым, а левым упором.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	376 €	376 €	376 €	376 €	376 €	-	-
iCombi Classic	-	376 €	376 €	376 €	376 €	-	-
CombiMaster Plus	376 €	-	-	-	-	-	-



### Набор рам с направляющими для настольных аппаратов

Навесные рамы заменяются рамой с направляющими и подходящей планкой-направляющей. Соответствующую транспортировочную тележку для удобной и безопасной загрузки и разгрузки кухонных аппаратов можно подобрать на стр. [▶ 23] и стр. [▶ 27].

Характеристики оснащения:

- Рамы с направляющими для аксессуаров стандарта Gastronorm или «Пекарь» (доступны различные рамы с направляющими с различным количеством уровней загрузки)
- Планка-направляющая для транспортировочной тележки.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-	315 €	385 €	441 €	532 €	-	-
iCombi Classic	-	315 €	385 €	441 €	532 €	-	-



### Набор рам с направляющими для Combi-Duo

Навесные рамы заменяются рамой с направляющими и подходящей планкой-направляющей. Соответствующую транспортировочную тележку для удобной и безопасной загрузки и разгрузки кухонных аппаратов можно подобрать на стр. [▶ 15], стр. [▶ 23], а также стр. [▶ 17] и стр. [▶ 27].

Характеристики оснащения: (настройка зависит от конкретной кухонной системы)

- Рамы с направляющими для аксессуаров стандарта Gastronorm или «Пекарь» (доступны различные рамы с направляющими с различным количеством уровней загрузки)
- Планка-направляющая для транспортировочной тележки.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-	315 €	385 €	441 €	532 €	-	-
iCombi Classic	-	315 €	385 €	441 €	532 €	-	-



### Встроенная система слива жира

Стекающий жир автоматически и надежно собирается из рабочей камеры в специальные поддоны для сбора жира. Для использования опции в аппаратах типов 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 необходимы аксессуары: Подставка II, подставка IV или комплект для выравнивания.

Характеристики оснащения:

- Базовые компоненты: поддон для сбора жира, трубная разводка и приемная емкость
- Конкретные компоненты приведены в информационной брошюре: Встроенная система слива жира

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-	753 €	753 €	753 €	753 €	3.183 €	3.183 €
iCombi Classic	-	753 €	753 €	753 €	753 €	3.183 €	3.183 €

Аксессуары для встроенной системы слива жира

60.73.309	Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира (Combi-Duo и напольные аппараты)	444 €
-----------	--	-------



## Опции iCombi Pro и iCombi Classic



### Исполнение для флота/MarineLine для электрических аппаратов

Обеспечивает эффективную и надежную эксплуатацию Вашего аппарата на пассажирских и военных судах, даже в условиях качки.

Характеристики оснащения:

- Защита от переворачивания и соскальзывания для настольных аппаратов (типы XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) с помощью приспособлений для крепления к фиксируемым подставкам. Доступные подставки приведены на стр. [▶ 19], стр. [▶ 21] и стр. [▶ 26]
- Ножки из нержавеющей стали и дополнительный крепежный комплект позволяют прикрутить или приварить напольные аппараты (типы 20-1/1, 20-2/1), защитив их от опрокидывания и соскальзывания
- Регулируемый ограничитель дверцы для сглаживания движения при открытии и закрытии дверцы, а также ее фиксации в открытом виде
- Специально разработанные навесные рамы и рамы с направляющими защищают аксессуары для приготовления от случайного выскальзывания
- Соответствие гигиеническим требованиям USPHS
- Сертификат Германского Ллойда

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	521 €	534 €	534 €	534 €	534 €	1.049 €	1.049 €
iCombi Classic	-	534 €	534 €	534 €	534 €	1.049 €	1.049 €
CombiMaster Plus	521 €	-	-	-	-	-	-

### Аксессуары MarineLine

60.76.348	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навесной дверцы, тип 6-1/1	406 €
60.76.350	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навесной дверцы, тип 6-1/1	406 €
60.76.353	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навесной дверцы, тип 10-1/1	482 €
60.76.355	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навесной дверцы, тип 10-1/1	482 €
60.76.351	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навесной дверцы, тип 6-2/1	506 €
60.76.352	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навесной дверцы, тип 6-2/1	506 €
60.76.356	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навесной дверцы, тип 10-2/1	595 €
60.76.412	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навесной дверцы, тип 10-2/1	595 €
60.76.413	Противоударная защитная решетка для дверцы, тип 20-1/1	677 €
60.76.414	Противоударная защитная решетка для дверцы, тип 20-2/1	882 €



### Безопасное исполнение/SecurityLine

Специальные элементы защищают аппарат от умышленного повреждения и предотвращают травмы. Только для аппаратов с правой навесной дверцы.

Характеристики оснащения:

- Запираемая панель управления
- Запираемая дверца рабочей камеры в безопасном исполнении со встроенной решеткой из нержавеющей стали
- Рама с направляющими с опускаемой рукояткой для типов 20-1/1 и 20-2/1
- Запираемый ручной душ и отсек для таблеток Care для типов 20-1/1 и 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	-	1.127 €	1.127 €	1.127 €	1.127 €	2.562 €	2.562 €
iCombi Classic	-	1.127 €	1.127 €	1.127 €	1.127 €	2.562 €	2.562 €

## Опции iCombi Pro и iCombi Classic



### HeavyDutyLine

Предназначенные для использования в неблагоприятных условиях, таких как высокая температура окружающей среды, длительная эксплуатация и высокие механические нагрузки, аппараты в исполнении HeavyDutyLine идеально соответствуют требованиям, например крупных промышленных кухонь.

Характеристики оснащения:

- Элемент(ы) из металла для защиты панели управления, центрального поворотного регулятора и т.д.
- Усиленная рама с направляющими для типов 20-1/1 и 20-2/1
- Внешний USB-термозонд (внутренний термозонд отсутствует)
- Подготовка к установке противоударной защиты дверцы и боковых стенок с помощью дополнительных аксессуаров

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-	555 €	555 €	555 €	555 €	1.150 €	1.195 €
iCombi Classic	-	555 €	555 €	555 €	555 €	1.150 €	1.195 €

### Аксессуары HeavyDutyLine

60.76.106	Противоударная защита 6-1/1, 10-1/1. Только в сочетании с подставкой II	1.156 €
60.76.354	Противоударная защита 6-2/1, 10-2/1. Только в сочетании с подставкой II	1.440 €
60.76.367	Противоударная защита слева 20-1/1	866 €
60.76.361	Противоударная защита справа 20-1/1	736 €
60.76.292	Противоударная защита слева 20-2/1	1.018 €
60.76.112	Противоударная защита справа 20-2/1	848 €
60.76.348	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навеской дверцы, тип 6-1/1	406 €
60.76.350	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навеской дверцы, тип 6-1/1	406 €
60.76.353	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навеской дверцы, тип 10-1/1	482 €
60.76.355	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навеской дверцы, тип 10-1/1	482 €
60.76.351	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навеской дверцы, тип 6-2/1	506 €
60.76.352	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навеской дверцы, тип 6-2/1	506 €
60.76.356	Противоударная защитная решетка для аппарата с правой навеской дверцы, тип 10-2/1	595 €
60.76.412	Противоударная защитная решетка для аппарата с левой навеской дверцы, тип 10-2/1	595 €
60.76.413	Противоударная защитная решетка для дверцы, тип 20-1/1	677 €
60.76.414	Противоударная защитная решетка для дверцы, тип 20-2/1	882 €



### Безопасный замок дверцы

Безопасный замок дверцы предотвращает слишком быстрое открытие дверцы рабочей камеры и тем самым защищает от ожогов выходящим горячим паром.

Характеристики оснащения:

- Открытие дверцы рабочей камеры настольных аппаратов 2-кратным касанием ручки дверцы
- Открытие дверцы рабочей камеры напольных аппаратов дополнительным нажатием на педаль

	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 €	166 €	166 €
iCombi Classic	-	66 €	66 €	66 €	66 €	166 €	166 €
CombiMaster Plus	66 €	-	-	-	-	-	-

## Опции iCombi Pro и iCombi Classic



### Запираемая панель управления

Защита от несанкционированного доступа и намеренного повреждения практически неразрушаемыми пластиковыми накладками (LEXAN) со встроенным замком. Только для аппаратов с правой навеской дверцы.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-	562 €	562 €	562 €	562 €	562 €	562 €
iCombi Classic	-	562 €	562 €	562 €	562 €	562 €	562 €

### Передвижное исполнение/MobilityLine

Специальные аксессуары для мобильного использования в кейтеринговом обслуживании или при обслуживании банкетов.

Характеристики оснащения:

- Для настольных аппаратов типов 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 и 10-2/1: подставка II MobilityLine с 14 парами направляющих. Открытая с двух сторон, с боковыми стенками и укреплениями. Четыре колеса из нержавеющей стали диаметром 200 мм. Выступ с перилами для противоударной защиты
- Для напольных аппаратов типов 20-1/1 и 20-2/1: передвижное основание с 4 колёсами из нержавеющей стали и стопорным тормозом

60.31.164	Подставка II, версия MobilityLine тип 6-1/1, 10-1/1	2.463 €
60.31.165	Подставка II, версия MobilityLine тип 6-2/1, 10-2/1	2.817 €
60.21.334	Передвижное основание 20-1/1	2.363 €
60.22.496	Передвижное основание 20-2/1	2.363 €



### Защита для панели управления

Складная противоударная защита из небьющегося пластика (LEXAN) для панели управления.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-	212 €	212 €	212 €	212 €	212 €	212 €
iCombi Classic	-	212 €	212 €	212 €	212 €	212 €	212 €



### Аппараты типа XS 6-2/3 с предварительно установленными UltraVent или UltraVent Plus

Предварительно установленные конденсационные вытяжные зонты обеспечивают легкую и быструю установку аппаратов XS 6-2/3 на месте установки.

	UltraVent, предварительная установка на XS 6-2/3	UltraVent Plus, предварительная установка на XS 6-2/3
iCombi Pro	3.188 €	4.886 €
CombiMaster Plus	3.188 €	4.886 €



### Подключение к установке оптимизации энергопотребления

Интерфейс для прямого соединения аппарата с установками оптимизации энергопотребления:

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €
iCombi Classic	-	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €
CombiMaster Plus	67 €	-	-	-	-	-	-

### Подключение к индикации состояния аппарата/ беспотенциальным контактам

Разъем для непосредственного подключения кухонной системы к системе производственного контроля или для управления внешними устройствами, например, вентиляцией.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €
iCombi Classic	-	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €	67 €
CombiMaster Plus	67 €	-	-	-	-	-	-

## Опции iCombi Pro и iCombi Classic

### Интерфейс Ethernet

Интерфейс Ethernet (RJ45) обеспечивает кабельное соединение аппаратов. Кроме того, возможно объединение аппаратов в сеть с помощью ConnectedCooking.

	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	–	59 €	59 €	59 €	59 €	59 €	59 €
CombiMaster Plus	59 €	–	–	–	–	–	–

### Wi-Fi и Ethernet

Возможен выбор сетевого подключения аппаратов: с помощью беспроводного интерфейса Wi-Fi (IEEE 802.11 Standard) или кабельного подключения (RJ45). Кроме того, возможно объединение аппаратов в сеть с помощью ConnectedCooking.

	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	–	71 €	71 €	71 €	71 €	71 €	71 €

● Стандарт | ○ Опция | – Недоступно

## Combi-Duo XS 6-2/3



### Комплект Combi-Duo для iCombi Pro XS 6-2/3 и CombiMaster Plus XS 6-2/3

Комплект для надлежащей установки двух аппаратов RATIONAL друг над другом (в комплект не входит подставка). Вы можете одновременно работать в разных рабочих режимах без необходимости в дополнительной площади.

60.73.768	Тип XS 6-2/3 на типе XS 6-2/3 Правая навеска дверцы	601 €
60.74.276	Тип XS 6-2/3 на типе XS 6-2/3 Левая навеска дверцы	601 €
60.74.780	Тип XS 6-2/3 на типе XS 6-2/3 Правая навеска дверцы Marine	841 €
60.74.929	Тип XS 6-2/3 на типе XS 6-2/3 Левая навеска дверцы Marine	841 €

### Подставка I для Combi-Duo

Открыта со всех сторон



60.31.020	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 634   558   555 мм	528 €
60.31.170	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 683   656   567 мм	762 €

### Подставка II для Combi-Duo

4 пары направляющих с секцией для хранения. Открыто с двух сторон, с боковыми стенками.



60.31.046	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 639   563   556 мм	939 €
60.31.058	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш   Г   В: 689   613   557 мм	1.086 €

### UltraVent и UltraVent Plus

UltraVent: Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Внешнее подключение не требуется.

UltraVent Plus: Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Специальный фильтр позволяет избежать мешающего работе чада. Внешнее подключение не требуется.



60.73.943	UltraVent XS, подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш   Г   В: 657   580   240 мм	3.243 €
60.74.404	UltraVent Plus XS, подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш   Г   В: 657   580   329 мм	4.941 €

### Комплект переходников

Для адаптации существующего UltraVent XS или UltraVent Plus XS к установке Combi-Duo.

60.73.945	Комплект переходников UltraVent XS и UltraVent Plus XS для Combi-Duo	155 €
-----------	--	-------

## Combi-Duo 6-1/1 и 10-1/1



### Комплект Combi-Duo для iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, iCombi Classic 6-1/1, 10-1/1 и CombiMaster Plus XS 6-2/3

Комплект для надлежащей установки двух аппаратов RATIONAL друг над другом (в комплект не входит подставка). Вы можете одновременно работать в разных рабочих режимах без необходимости в дополнительной площади.

60.73.991	Тип 6-1/1 Э/Г на типе 6-1/1 Э Тип 6-1/1 Э/Г на типе 10-1/1 Э	784 €
60.75.751	Тип 6-1/1 Э/Г на типе 6-1/1 Г Правая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на типе 6-1/1 Г Правая навеска дверцы	1.097 €
60.75.753	Тип 6-1/1 Э/Г на типе 6-1/1 Г Левая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на 6-1/1 Г Левая навеска дверцы	1.097 €
60.75.755	Тип XS 6-2/3 на типе 6-1/1 Э Правая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на типе 10-1/1 Э Правая навеска дверцы	1.097 €
60.75.757	Тип XS 6-2/3 на типе 6-1/1 Э Левая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на типе 10-1/1 Э Левая навеска дверцы	1.097 €



### Комплект для выравнивания

Для выравнивания разницы высот при установке на полу или столе. Изменение высоты может составлять до 20 мм. Возможность изменения высоты регулируемого по высоте комплекта с помощью роликов на 10 мм.

60.74.795	Комплект для выравнивания, типы 6-1/1, 10-1/1, размеры Ш   Г   В: 850   614   35 мм	234 €
60.31.545	Комплект с регулируемыми по высоте роликами, типы 6-1/1, 10-1/1	323 €



### Подставка I для Combi-Duo 6-1/1 на 6-1/1 Э или на 10-1/1 Э

Открыта со всех сторон

60.31.200	Стандарт, Размеры Ш   Г   В: 860   685   200 мм	528 €
60.31.201	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 883   763   200 мм	794 €
60.31.202	С фиксацией (MarineLine), Размеры Ш   Г   В: 885   710   200 мм	672 €



### Подставка II для Combi-Duo 6-1/1 на 6-1/1

3 пар направляющих. Открыто с двух сторон, с боковыми стенками.

60.31.206	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 860   703   445 мм	1.068 €
60.31.207	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 883   769   445 мм	1.221 €



### Вытяжной зонт, UltraVent и UltraVent Plus

Вытяжной зонт: вытяжной зонт для отвода паров. Наружное подключение не требуется.

UltraVent: конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Внешнее подключение не требуется.

UltraVent Plus: конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Специальный фильтр позволяет избежать мешающего работе чада. Внешнее подключение не требуется.

Запрещается устанавливать UltraVent Plus на Combi-Duo с подставкой с регулируемыми по высоте роликами.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш   Г   В: 854   970   313 мм	4.509 €
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш   Г   В: 854   970   403 мм	7.214 €
60.76.221	Вытяжной зонт Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш   Г   В: 854   970   359 мм	3.869 €

### Комплект переходников

Для установки UltraVent, UltraVent Plus или вытяжного зонта на SelfCookingCenter (для всех аппаратов начиная с SelfCookingCenter whiteefficiency после 09.2011) или CombiMaster Plus.

60.75.148	Типы 61 и 101, только электрические аппараты	374 €
-----------	--	-------

## Combi-Duo 6-1/1 и 10-1/1



### Навесная рама, тип 6-1/1

60.61.678	Версия Combi-Duo, 5+1 уровней загрузки (съемный верхний уровень загрузки для макс. высоты уровня загрузки 1,60 м, при напольной установке 6-1/1 Э на 10-1/1 Э)	301 €
-----------	--	-------



### Транспортировочная тележка Combi-Duo для рамы с направляющими

Транспортировочная тележка может регулироваться по высоте в зависимости от высоты установки.

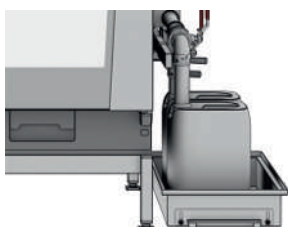
60.75.388	Для Combi-Duo, размеры Ш   Г   В: 568   844   1218-1478 мм	1.373 €
-----------	--	---------



### Планка-направляющая Combi-Duo для рамы с направляющими

Планка-направляющая необходима при использовании рамы с направляющими в аппарате.

60.75.761	Планка-направляющая Combi-Duo для рамы с направляющими	160 €
-----------	--	-------



### Комплект «Встроенная система слива жира» для Combi-Duo

Расширение опции «Встроенная система слива жира» (стр. [▶ 8]): Трубная разводка, крепления и емкости.

60.75.873	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на комплект для выравнивания	819 €
60.75.406	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на подставке I Combi-Duo	670 €
60.75.874	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на подставке II Combi-Duo	745 €



### Транспортировочная тележка для ёмкостей

Обеспечивает безопасную транспортировку заполненных канистр/ёмкостей.

60.73.309	Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира (Combi-Duo и напольные аппараты)	444 €
-----------	--	-------

## Combi-Duo 6-2/1 и 10-2/1



### Комплект Combi-Duo для 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 и CombiMaster Plus XS 6-2/3

Комплект для надлежащей установки двух аппаратов RATIONAL друг над другом (в комплект не входит подставка). Вы можете одновременно работать в разных рабочих режимах без необходимости в дополнительной площади.

60.74.725	Тип 6-2/1 Э/Г на типе 6-2/1 Э Тип 6-2/1 Э/Г на типе 10-2/1 Э	1.025 €
60.75.752	Тип 6-2/1 Э/Г на типе 6-2/1 Г Правая навеска дверцы Тип 6-1/1 Э/Г на типе 6-2/1 Г Правая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на типе 6-2/1 Г Правая навеска дверцы	1.436 €
60.75.754	Тип 6-2/1 Э/Г на типе 6-2/1 Г Левая навеска дверцы Тип 6-1/1 на типе 6-2/1 Г Левая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на типе 6-2/1 Г Левая навеска дверцы	1.436 €
60.75.756	Тип 6-1/1 Э/Г на типе 6-2/1 Э Правая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на типе 6-2/1 Э Правая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на 10-2/1 Э Правая навеска дверцы	1.436 €
60.75.758	Тип 6-1/1 Э/Г на типе 6-2/1 Э Левая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на типе 6-2/1 Э Левая навеска дверцы Тип XS 6-2/3 на типе 10-2/1 Э Левая навеска дверцы	1.436 €



### Комплект для выравнивания

Для выравнивания разницы высот при установке на полу или столе. Изменение высоты может составлять до 20 мм. Возможность изменения высоты регулируемого по высоте комплекта с помощью роликов на 10 мм.

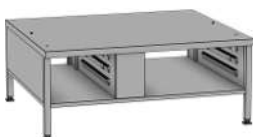
60.74.597	Комплект для выравнивания, типы 6-2/1, 10-2/1, размеры Ш   Г   В: 1072   814   35 мм	266 €
60.31.574	Комплект с регулируемыми по высоте роликами, типы 6-2/1, 10-2/1	351 €



### Подставка I для Combi-Duo 6-2/1 на 6-2/1 или на 10-2/1 E

Открыта со всех сторон.

60.31.203	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 1082   885   200 мм	615 €
60.31.204	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 1105   969   200 мм	889 €
60.31.205	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш   Г   В: 1107   910   200 мм	774 €



### Подставка II для Combi-Duo 6-2/1 на 6-2/1

3 пар направляющих. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками.

60.31.208	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 1082   903   445 мм	1.196 €
-----------	--	---------



### Вытяжной зонт, UltraVent и UltraVent Plus

Вытяжной зонт: вытяжной зонт для отвода паров. Наружное подключение не требуется.

UltraVent: конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Внешнее подключение не требуется.

UltraVent Plus: конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Специальный фильтр позволяет избежать мешающего работе чада. Внешнее подключение не требуется.

Запрещается устанавливать UltraVent Plus на Combi-Duo с подставкой с регулируемыми по высоте роликами.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш   Г   В: 1075   1170   313 мм	5.700 €
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш   Г   В: 1075   1170   407 мм	9.119 €
60.76.222	Вытяжной зонт Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш   Г   В: 1075   1170   359 мм	4.445 €



## Combi-Duo 6-2/1 и 10-2/1

### Комплект переходников

Для установки UltraVent, UltraVent Plus или вытяжного зонта на SelfCookingCenter (для всех аппаратов начиная с SelfCookingCenter whiteefficiency после 09.2011) или CombiMaster Plus.

60.75.149	Тип 62, только электрические аппараты	374 €
60.76.604	Тип 102, только электрические аппараты	374 €



### Навесная рама, тип 6-2/1

60.62.188	Версия Combi-Duo, 5+1 уровней загрузки (съемный верхний уровень загрузки для макс. высоты уровня загрузки 1,60 м, при напольной установке 6-2/1 Э на 10-2/1 Э)	301 €
-----------	--	-------



### Транспортировочная тележка Combi-Duo для рамы с направляющими

Транспортировочная тележка может регулироваться по высоте в зависимости от высоты установки.

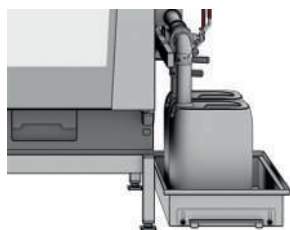
60.75.387	Для Combi-Duo, размеры Ш   Г   В: 785   979   1218-1418 мм	1.737 €
-----------	--	---------



### Планка-направляющая Combi-Duo для рамы с направляющими

Планка-направляющая необходима при использовании рамы с направляющими в аппарате.

60.75.760	Планка-направляющая Combi-Duo для рамы с направляющими	173 €
-----------	--	-------



### Комплект «Встроенная система слива жира» для Combi-Duo

Расширение опции «Встроенная система слива жира» (стр. [▶ 8]): Трубная разводка, крепления и емкости.

60.75.876	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на комплект для выравнивания	902 €
60.75.411	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на подставке I Combi-Duo	739 €
60.75.875	Комплект «Встроенная система слива жира» для установки на подставке II Combi-Duo	798 €

### Транспортировочная тележка для ёмкостей

Обеспечивает безопасную транспортировку заполненных канистр/ёмкостей.

60.73.309	Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира (Combi-Duo и напольные аппараты)	444 €
-----------	--	-------



## Средства по уходу за аппаратами



### Очищающие таблетки Active Green для iCombi Pro и iCombi Classic

Новая высокоэффективная формула без фосфатов и фосфора экономит до 50 % обычных чистящих средств.

56.01.535	Очищающие таблетки Active Green, 150 шт.	106 €
-----------	--	-------



### Очищающие таблетки для SelfCookingCenter и CombiMaster Plus (с 05.2017)

Очищающие таблетки с интенсивным активным комплексом гарантируют высочайшее качество очистки.

56.00.210	Очищающие таблетки, 100 шт.	75 €
-----------	-----------------------------	------



### Таблетки Care для iCombi Pro, iCombi Classic и SelfCookingCenter с системой Efficient CareControl

Ухаживающие вещества активно предотвращают образование накипи в рабочей камере и парогенераторе. Безопасность в эксплуатации, даже без применения систем умягчения воды и без затратного ручного удаления накипи.

56.00.562	Таблетки Care, 150 шт.	89 €
-----------	------------------------	------



### Ополаскивающие таблетки для SelfCookingCenter без Efficient CareControl и CombiMaster Plus (с 05/2017)

Активная защита и продление срока службы благодаря ухаживающим веществам. Рабочая камера становится чистой и сияющей и соответствует гигиеническим нормам.

56.00.211	Ополаскивающие таблетки, 50 шт.	49 €
-----------	---------------------------------	------



### Противопенные таблетки для iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter и CombiMaster Plus (с 05/2017)

Ограничивает образование пены при использовании воды с высокими вспенивающими свойствами.

56.00.598	Противопенные таблетки, 120 шт.	60 €
-----------	---------------------------------	------



### Жидкий очиститель для всех CombiMaster и ClimaPlus Combi

9006.0136	Специальный мягкий очиститель – для удаления загрязнений, возникающих при приготовлении пищи < 200 °С, не едкий, 10 л	56 €
9006.0153	Очиститель для гриля, для удаления стойких загрязнений, 10 л	56 €
9006.0137	Жидкий ополаскиватель, 10 л (только для ClimaPlus Combi с CleanJet)	56 €



### Удалитель накипи, ножной насос для удаления накипи

Для эффективного удаления накипи в парогенераторе с помощью специальных веществ.

6006.0110	Удалитель накипи, 10 л	56 €
6004.0203	Ножной насос для удаления накипи с парогенератора	116 €



### Ручной пистолет-распылитель

Простота в обращении благодаря встроенному насосному механизму.

6004.0100	Ручной пистолет-распылитель для ручной очистки	36 €
-----------	--	------

## Аксессуары, тип XS 6-2/3



### Подставка XS

Для возвышения на 150-190 мм при установке на низких рабочих поверхностях, для выравнивания слегка неровных рабочих поверхностей и для фиксации аппарата на столе (MarginLine). Открыта со всех сторон. Размеры Ш | Г | В: 629 | 438 | 148 мм

60.31.029	Стандарт	293 €
-----------	----------	-------



### Подставка I

Открыта со всех сторон.

60.31.018	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 634   558   931 мм	578 €
60.31.169	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 683   656   943 мм	799 €



### Подставка II

8 пар направляющих с 2 секциями для хранения и промежуточным уровнем. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками.

60.31.044	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 639   563   932 мм	1.285 €
60.31.057	С фиксацией (MarginLine), размеры Ш   Г   В: 689   613   932 мм	1.440 €



### Настенное крепление

Для экономящего место монтажа на стене (без крепёжного материала). Крепление и крепёжный материал следует подбирать совместно с архитектором / застройщиком и заказчиком.

60.30.968	Настенное крепление XS 6-2/3	341 €
-----------	------------------------------	-------



### UltraVent

Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Внешнее подключение не требуется. Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 657 | 580 | 240 мм

60.73.865	Тип XS 6-2/3	3.088 €
-----------	--------------	---------

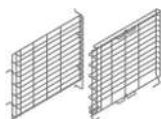


### UltraVent Plus

Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Специальный фильтр позволяет избежать мешающего работе чада. Внешнее подключение не требуется.

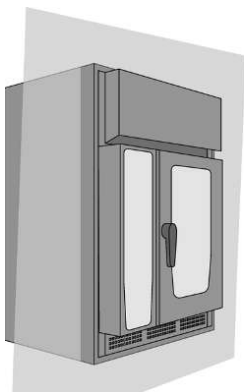
Подключение к электросети 1 NAC 230В, Размеры Ш | Г | В: 657 | 580 | 329 мм

60.74.394	Тип XS 6-2/3	4.786 €
-----------	--------------	---------



### Навесная рама

60.73.724	Стандарт	239 €
60.74.449	Исполнение для флота (с защитой загрузки)	285 €



### Монтажный комплект

Для встраивания аппаратов типа XS 6-2/3 вкл. UltraVent XS или UltraVent Plus XS в стенку шкафа.

60.74.063	UltraVent XS вкл. монтажный комплект	3.798 €
60.74.405	UltraVent Plus XS вкл. монтажный комплект	5.474 €

## Аксессуары, тип XS 6-2/3



### Теплозащитный экран для боковой стенки

Дополнительно устанавливаемый теплозащитный экран позволяет размещать рядом со стенкой аппарата сильно нагревающееся оборудование (например, гриль).

60.74.182	Теплозащитный экран слева, тип XS 6-2/3	188 €
-----------	---	-------



### Сборник конденсата

Ускоряет отвод водяного пара и других испарений из вытяжной трубы.

60.74.037	Тип XS 6-2/3 (В 438 мм)	152 €
-----------	-------------------------	-------



### Набор для подключения аппаратов

Включает в себя водяной шланг (2 м) и сливные трубы DN 50.

60.70.464	Типы XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	72 €
-----------	---	------



### USB-накопитель RATIONAL

42.00.162	USB-накопитель для работы с программами приготовления / данными HACCP	14 €
-----------	---	------

## Аксессуары тип 6-1/1 и 10-1/1



### Комплект для выравнивания

Для выравнивания разницы высот при установке на полу или столе. Изменение высоты может составлять до 20 мм. Возможность изменения высоты регулируемого по высоте комплекта с помощью роликов на 10 мм.

60.74.795	Комплект для выравнивания, типы 6-1/1, 10-1/1, размеры Ш   Г   В: 850   614   35 мм	234 €
60.31.545	Комплект с регулируемыми по высоте роликами, типы 6-1/1, 10-1/1	323 €



### Возвышение аппарата для настольной установки

Для настольной установки на рабочих поверхностях глубиной мин. 700 мм. Открыто со всех сторон

60.31.099	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш   Г   В: 880   663   150 мм	599 €
-----------	---	-------



### Подставка I

Открыта со всех сторон.

60.31.089	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 860   685   699 мм	528 €
60.31.095	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 883   763   699 мм	794 €
60.31.096	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш   Г   В: 885   710   699 мм	672 €



### Подставка II

14 пар направляющих. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками.

60.31.086	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 860   703   699 мм	1.173 €
60.31.103	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 883   769   699 мм	1.437 €
60.31.110	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш   Г   В: 885   715   699 мм	1.404 €



### Подставка II стандарт «Пекарь»

14 пар направляющих 400 x 600 мм. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками.

60.31.209	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 860   703   699 мм	1.292 €
60.31.210	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 883   769   699 мм	1.580 €
60.31.211	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш   Г   В: 885   715   699 мм	1.449 €



### Подставка II стандарт «Пекарь», версия UltraVent, тип 6-1/1

20 пар направляющих 400 x 600 мм. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками. Возвышение для установки вытяжного или конденсационного вытяжного зонта.

60.31.212	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 860   703   945 мм	1.616 €
60.31.213	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 883   769   945 мм	1.893 €



### Подставка II MobilityLine

14 пар направляющих. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками и укреплениями. Четыре колеса из нержавеющей стали диаметром 200 мм. Выступ с перилами для противоударной защиты.

60.31.164	MobilityLine, передвижная Ш   Г   В: 1199   892   792 мм	2.463 €
-----------	--	---------



### Подставка III

14 пар направляющих. Открыта с одной стороны, с боковыми стенками, задней стенкой и верхней панелью.

60.31.091	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 860   703   699 мм	1.384 €
60.31.105	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 883   769   699 мм	1.771 €
60.31.112	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш   Г   В: 885   715   699 мм	1.587 €

## Аксессуары тип 6-1/1 и 10-1/1



### Подставка III версия UltraVent, тип 6-1/1

20 пар направляющих. Открыта с одной стороны, с боковыми стенками, задней стенкой и верхней панелью. Возвышение для установки вытяжного или конденсационного вытяжного зонта.

60.31.214	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 860   703   945 мм	1.676 €
60.31.215	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 904   769   945 мм	2.015 €



### Подставка IV

14 пар направляющих. Закрыта со всех сторон, со створчатыми дверцами.

60.31.093	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 860   703   699 мм	1.975 €
60.31.107	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 883   769   699 мм	2.381 €
60.31.114	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш   Г   В: 885   715   699 мм	2.198 €



### UltraVent

Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Внешнее подключение не требуется.

Запрещается устанавливать и использовать совместно с подставкой II MobilityLine.

Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 854 | 885 | 313 мм

60.75.134	Типы 6-1/1, 10-1/1	4.020 €
-----------	--------------------	---------



### UltraVent Plus

Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Специальный фильтр позволяет избежать мешающего работе чада. Внешнее подключение не требуется.

Запрещается устанавливать и использовать совместно с подставкой II MobilityLine. Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 854 | 885 | 403 мм

60.75.142	Типы 6-1/1, 10-1/1	6.240 €
-----------	--------------------	---------



### Вытяжной зонт

Вытяжной зонт для отвода паров. Наружное подключение не требуется.

Запрещается устанавливать и использовать совместно с подставкой II MobilityLine.

Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 854 | 885 | 359 мм

60.76.217	Типы 6-1/1, 10-1/1	3.136 €
-----------	--------------------	---------

### Комплект переходников

Для установки UltraVent, UltraVent Plus или вытяжного зонта на SelfCookingCenter (для всех аппаратов начиная с SelfCookingCenter whiteefficiency после 09.2011) или CombiMaster Plus.

60.75.148	Типы 61 и 101, только электрические аппараты	374 €
-----------	--	-------

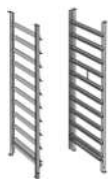


### Навесная рама, тип 6-1/1

60.61.373	Стандарт, 6 уровней загрузки (расстояние между направляющими 68 мм)	301 €
60.61.615	5 уровней загрузки (расстояние между направляющими 85 мм)	301 €
60.61.649	Лотки для мяса, 6 уровней загрузки (расстояние между направляющими — 72 мм)	452 €
60.61.576	Стандарт «Пекарь» (400 x 600 мм), 5 уровней загрузки (расстояние между направляющими — 88 мм)*	301 €
60.61.642	Комб. решетка, стандарт «Пекарь» комб. с 1/1 GN, 4 уровня загрузки (расстояние между направляющими — 95 мм)*	452 €
60.61.672	Исполнение для флота (USPHS), 6 уровней загрузки (с защитой загрузки)	362 €

\* Обратите внимание: заслонка воздухопровода в рабочей камере отличается в исполнении GN и исполнении «Пекарь» 400 x 600 мм. Заслонку можно приобрести в качестве запасной части у сервис-партнера.

## Аксессуары тип 6-1/1 и 10-1/1



### Навесная рама, тип 10-1/1

60.11.447	Стандарт, 10 уровней загрузки (расстояние между направляющими 68 мм)	369 €
60.11.547	8 уровней загрузки (расстояние между направляющими 85 мм)	369 €
60.11.570	Лотки для мяса, 10 уровней загрузки (расстояние между направляющими — 72 мм)	553 €
60.11.541	Стандарт «Пекарь» (400 x 600 мм), 8 уровней загрузки (расстояние между направляющими — 88 мм)*	369 €
60.11.563	Комб. решетка, стандарт «Пекарь» комб. с 1/1 GN, 7 уровня загрузки (расстояние между направляющими — 95 мм)*	553 €
60.11.573	Исполнение для флота (USPHS), 10 уровней загрузки (с защитой загрузки)	441 €

\* Обратите внимание: заслонка воздухопровода в рабочей камере отличается в исполнении GN и исполнении «Пекарь» 400 x 600 мм. Заслонку можно приобрести в качестве запасной части у сервис-партнера.



### Рама с направляющими тип 6-1/1

Только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими.

60.61.420	Стандартная, 6 уровней загрузки (расстояние между направляющими 64 мм)	586 €
60.61.690	Стандарт «Пекарь» (400 x 600 мм), 5 уровней загрузки (расстояние между направляющими 77 мм)*	586 €

\* Обратите внимание, что заслонка воздухопровода в рабочей камере отличается в исполнении GN и исполнении «Пекарь» 400 x 600 мм. Заслонку можно приобрести в качестве запасной части у сервис-партнера.



### Рама с направляющими тип 10-1/1

Только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими.

60.11.600	Стандартная, 10 уровней загрузки (расстояние между направляющими 64 мм)	699 €
60.11.601	8 уровней загрузки (расстояние между направляющими 80 мм)	699 €
60.11.599	Стандарт «Пекарь» (400 x 600 мм), 8 уровней загрузки (расстояние между направляющими 81 мм)*	699 €

\* Обратите внимание, что заслонка воздухопровода в рабочей камере отличается в исполнении GN и исполнении «Пекарь» 400 x 600 мм. Заслонку можно приобрести в качестве запасной части у сервис-партнера.



### Планка-направляющая для тележек-кассет

Планка-направляющая необходима при использовании рамы с направляющими.

60.75.115	Планка-направляющая стандарт тип 6-1/1, 10-1/1	160 €
-----------	--	-------



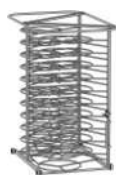
### Транспортировочная тележка для рамы с направляющими

Транспортировочная тележка позволяет производить загрузку и разгрузку рамы с направляющими вне аппарата и безопасно выполнять транспортировку.

Транспортировочная тележка в стандартном исполнении регулируется в соответствии с высотой подставок.

Регулируемая по высоте транспортировочная тележка подходит для установки аппаратов на рабочих столах и возвышенных подставках.

60.74.000	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 548   911   990 мм	832 €
60.75.606	Регулируемая высота, размеры Ш   Г   В: 548   913   800-1330 мм	1.332 €



### Тележка-кассета для тарелок

С помощью тележки-кассеты для тарелок можно доводить до готовности сервированные тарелки (диаметром до 31 см), используя систему Finishing. Только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими.

60.61.702	Тип 6-1/1, 20 тарел.	782 €
60.61.701	Тип 6-1/1, 15 тарел.	711 €
60.11.581	Тип 10-1/1, 32 тарел.	908 €
60.11.602	Тип 10-1/1, 26 тарел.	831 €

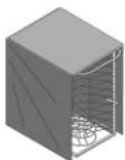
## Аксессуары тип 6-1/1 и 10-1/1



### Системы Finishing для банкета

Система Finishing содержит все необходимые аксессуары для незамедлительного начала работы. Состоит из тележки-кассеты для тарелок, термочехла и транспортировочной тележки. Только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими.

60.61.741	Тип 6-1/1, 20 тарел.	1.797 €
60.11.628	Тип 10-1/1, 32 тарел.	2.029 €
60.11.629	Тип 10-1/1, 26 тарел.	1.964 €



### Термочехол

Специальные изоляционные материалы гарантируют хранение в горячем виде до 20 минут после Finishing. Благодаря удобной магнитной застежке можно быстро открывать и закрывать термочехол.

6004.1007	Тип 6-1/1	500 €
6004.1009	Тип 10-1/1	647 €



### USB-термозонд

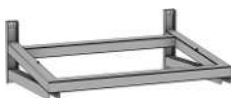
Дополнительные термозонды можно легко подсоединить через USB-разъем. Простой внешний термозонд позволяет контролировать степень готовности блюда в iCombi Pro, он может использоваться вместо внутреннего термозонда в iCombi. Термозонд Sous-vide позволяет готовить в вакуумном пакете с точным контролем температуры продукта.

60.76.316	Термозонд Sous-vide для настольных и напольных аппаратов	450 €
60.76.317	1 внешний термозонд для настольных аппаратов	450 €

### Вспомогательное позиционирующее устройство для термозонда

Облегчает правильное размещение термозонда для жидких, мягких продуктов или продуктов малых размеров. Вспомогательное позиционирующее устройство может быть закреплено на рамах с направляющими и на навесных рамах.

60.71.022	Типы 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 и 20-2/1	13 €
-----------	--	------



### Настенное крепление

Для экономящего место монтажа на стене (без крепёжного материала). Крепление и крепёжный материал следует подбирать совместно с архитектором / застройщиком и заказчиком.

60.31.168	Настенное крепление, тип 6-1/1	485 €
-----------	--------------------------------	-------



### Теплозащитный экран для боковой стенки

Дополнительно устанавливаемый теплозащитный экран позволяет размещать рядом со стенкой аппарата сильно нагревающегося оборудование (например, гриль).

60.75.110	Теплозащитный экран слева, тип 6-1/1	219 €
60.75.113	Теплозащитный экран справа, тип 6-1/1	219 €
60.75.773	Теплозащитный экран слева, тип 10-1/1	251 €
60.75.771	Теплозащитный экран справа, тип 10-1/1	251 €



### Сборник конденсата

Ускоряет отвод водяного пара и других испарений из вытяжной трубы.

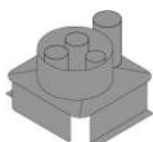
60.72.592	Типы 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 и 10-2/1 (В 458 мм)	152 €
-----------	---	-------



### Набор для подключения аппаратов

Включает в себя водяной шланг (2 м) и сливные трубы DN 50.

60.70.464	Типы XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	72 €
-----------	---	------



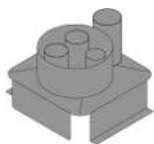
### Устройство для отвода выхлопных газов

Для отвода выхлопных газов через трубу в вентиляционный потолок (диаметр выпускной трубы 180 мм).

70.01.360	Тип 6-1/1	219 €
70.01.376	Тип 10-1/1	219 €



## Аксессуары тип 6-1/1 и 10-1/1



### Устройство отвода выхлопных газов

Для отвода выхлопных газов через трубу в дымовую трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).

70.01.339	Тип 6-1/1	253 €
70.01.340	Тип 10-1/1	253 €



### USB-накопитель RATIONAL

42.00.162	USB-накопитель для работы с программами приготовления / данными HACCP	14 €
-----------	---	------

## Аксессуары тип 6-2/1 и 10-2/1



### Комплект для выравнивания

Для выравнивания разницы высот при установке на полу или столе. Изменение высоты может составлять до 20 мм. Возможность изменения высоты регулируемого по высоте комплекта с помощью роликов на 10 мм.

60.74.597	Комплект для выравнивания, типы 6-2/1, 10-2/1, размеры Ш   Г   В: 1072   814   35 мм	266 €
60.31.574	Комплект с регулируемыми по высоте роликами, типы 6-2/1, 10-2/1	351 €



### Подставка I

Открыта со всех сторон

60.31.090	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 1082   885   699 мм	615 €
60.31.102	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 1105   963   699 мм	889 €
60.31.109	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш   Г   В: 1107   910   699 мм	752 €



### Подставка II

14 пар направляющих. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками.

60.31.087	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 1082   903   699 мм	1.328 €
60.31.104	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 1105   969   699 мм	1.563 €
60.31.111	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш   Г   В: 1107   915   699 мм	1.572 €



### Подставка II MobilityLine

14 пар направляющих. Открыта с двух сторон, с боковыми стенками и укреплениями. Четыре колеса из нержавеющей стали диаметром 200 мм. Выступ с перилами для противоударной защиты.

60.31.165	MobilityLine, размеры Ш   Г   В: 1421   1092   792 мм	2.817 €
-----------	---	---------



### Подставка III

14 пар направляющих. Открыта с одной стороны, с боковыми стенками, задней стенкой и верхней панелью.

60.31.092	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 1082   903   699 мм	1.567 €
60.31.106	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 1105   969   699 мм	1.983 €
60.31.113	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш   Г   В: 1107   915   699 мм	1.778 €



### Подставка III версия UltraVent, тип 6-2/1

20 пар направляющих. Открыта с одной стороны, с боковыми стенками, задней стенкой и верхней панелью. Возвышение для установки вытяжного или конденсационного вытяжного зонта.

60.31.216	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 1082   903   945 мм	1.860 €
60.31.217	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 1105   974   945 мм	2.256 €



### Подставка IV

14 пар направляющих. Закрыта со всех сторон, со створчатыми дверцами.

60.31.094	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 1082   903   699 мм	2.191 €
60.31.108	Передвижная, размеры Ш   Г   В: 1105   969   699 мм	2.590 €
60.31.115	С фиксацией (MarineLine), размеры Ш   Г   В: 1107   915   699 мм	2.391 €



### UltraVent

Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Внешнее подключение не требуется. Запрещается устанавливать и использовать совместно с подставкой II MobilityLine.

Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 1075 | 1085 | 313 мм

60.75.135	Типы 6-2/1, 10-2/1	4.981 €
-----------	--------------------	---------

## Аксессуары тип 6-2/1 и 10-2/1



### UltraVent Plus

Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Специальный фильтр позволяет избежать мешающего работе чада. Внешнее подключение не требуется.

Запрещается устанавливать и использовать совместно с подставкой II MobilityLine. Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 1075 | 1085 | 407 мм

60.75.143	Типы 6-2/1, 10-2/1	7.725 €
-----------	--------------------	---------



### Вытяжной зонт

Вытяжной зонт для отвода паров. Дополнительное наружное подключение не требуется.

Запрещается устанавливать и использовать совместно с подставкой II MobilityLine.

Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 1075 | 1085 | 359 мм

60.76.218	Типы 6-2/1, 10-2/1	3.884 €
-----------	--------------------	---------

### Комплект переходников

Для установки UltraVent, UltraVent Plus или вытяжного зонта на SelfCookingCenter (для всех аппаратов начиная с SelfCookingCenter whiteefficiency после 09.2011) или CombiMaster Plus.

60.75.149	Тип 62, только электрические аппараты	374 €
60.76.604	Тип 102, только электрические аппараты	374 €



### Навесная рама, тип 6-2/1

60.62.123	Стандарт, 6 уровней загрузки (расстояние между направляющими 68 мм)	390 €
60.62.171	5 уровней загрузки (расстояние между направляющими 85 мм)	390 €
60.62.168	7 уровней загрузки (расстояние между направляющими 65 мм)	390 €
60.62.178	Исполнение для флота (USPHS), 6 уровней загрузки (с защитой загрузки)	468 €



### Навесная рама, тип 10-2/1

60.12.133	Стандарт, 10 уровней загрузки (расстояние между направляющими 68 мм)	445 €
60.12.146	Исполнение для флота (USPHS), 10 уровней загрузки (с защитой загрузки)	536 €



### Рама с направляющими тип 6-2/1

Только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими.

60.62.150	Стандарт, 6 уровней загрузки (расстояние между направляющими 64 мм)	736 €
-----------	---	-------



### Рама с направляющими тип 10-2/1

Только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими.

60.12.150	Стандарт, 10 уровней загрузки (расстояние между направляющими 63 мм)	871 €
-----------	--	-------



### Планка-направляющая для тележек-кассет

Планка-направляющая необходима при использовании рамы с направляющими.

60.74.650	Планка-направляющая стандарт тип 6-2/1, 10-2/1	173 €
-----------	--	-------



### Транспортировочная тележка для рамы с направляющими

Транспортировочная тележка позволяет производить загрузку и разгрузку рамы с направляющими вне аппарата и безопасно выполнять транспортировку.

Транспортировочная тележка в стандартном исполнении регулируется в соответствии с высотой подставок.

Регулируемая по высоте транспортировочная тележка подходит для установки аппаратов на рабочих столах и возвышенных подставках.

60.73.999	Стандарт, размеры Ш   Г   В: 735   996   990 мм	1.104 €
60.75.605	Регулируемая высота, размеры Ш   Г   В: 735   990   800-1330 мм	1.768 €

## Аксессуары тип 6-2/1 и 10-2/1



### Тележка-кассета для тарелок

С помощью тележки-кассеты для тарелок можно доводить до готовности сервированные тарелки (диаметром до 31 см), используя систему Finishing. Только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими.

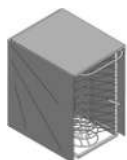
60.62.017	Тип 6-2/1, 34 тарел.	1.046 €
60.12.022	Тип 10-2/1, 52 тарел.	1.391 €
60.12.062	Тип 10-2/1, 42 тарел.	1.197 €



### Системы Finishing для банкета

Система Finishing содержит все важные аксессуары для незамедлительного начала работы. Состоит из тележки-кассеты для тарелок, термочехла и транспортировочной тележки. Только в сочетании с планкой-направляющей для рамы с направляющими.

60.62.196	Тип 6-2/1, 34 тарел.	2.418 €
60.12.154	Тип 10-2/1, 42 тарел.	2.696 €
60.12.155	Тип 10-2/1, 52 тарел.	2.861 €



### Термочехол

Специальные изоляционные материалы гарантируют хранение в горячем виде до 20 минут после Finishing. Благодаря удобной магнитной застежке можно быстро открывать и закрывать термочехол.

6004.1016	Тип 6-2/1	695 €
6004.1014	Тип 10-2/1	871 €



### USB-термозонд

Дополнительные термозонды можно легко подсоединить через USB-разъем. Простой внешний термозонд позволяет контролировать степень готовности блюда в iCombi Pro, он может использоваться вместо внутреннего термозонда в iCombi. Термозонд Sous-vide позволяет готовить в вакуумном пакете с точным контролем температуры продукта.

60.76.316	Термозонд Sous-vide для настольных и напольных аппаратов	450 €
60.76.317	1 внешний термозонд для настольных аппаратов	450 €

### Вспомогательное позиционирующее устройство для термозонда

Облегчает правильное размещение термозонда для жидких, мягких продуктов или продуктов малых размеров. Вспомогательное позиционирующее устройство может быть закреплено на рамах с направляющими и на навесных рамах.

60.71.022	Типы 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 и 20-2/1	13 €
-----------	--	------



### Теплозащитный экран для боковой стенки

Дополнительно устанавливаемый теплозащитный экран позволяет размещать рядом со стенкой аппарата сильно нагревающееся оборудование (например, гриль).

60.75.769	Теплозащитный экран слева, тип 6-2/1	261 €
60.75.768	Теплозащитный экран справа, тип 6-2/1	261 €
60.75.776	Теплозащитный экран слева, тип 10-2/1	300 €
60.75.774	Теплозащитный экран справа, тип 10-2/1	300 €



### Сборник конденсата

Ускоряет отвод водяного пара и других испарений из вытяжной трубы.

60.72.592	Типы 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 и 10-2/1 (В 458 мм)	152 €
-----------	---	-------

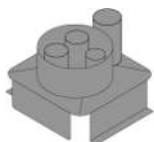


### Набор для подключения аппаратов

Включает в себя водяной шланг (2 м) и сливные трубы DN 50.

60.70.464	Типы XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	72 €
-----------	---	------

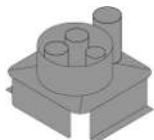
## Аксессуары тип 6-2/1 и 10-2/1



### Устройство отвода выхлопных газов

Для отвода выхлопных газов через трубу в вентиляционный потолок (диаметр выпускной трубы 180 мм).

70.01.432	Тип 6-2/1	219 €
70.01.586	Тип 10-2/1	219 €



### Устройство отвода выхлопных газов

Для отвода выхлопных газов через трубу в дымовую трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).

70.01.431	Тип 6-2/1	253 €
70.01.582	Тип 10-2/1	253 €



### USB-накопитель RATIONAL

42.00.162	USB-накопитель для работы с программами приготовления / данными HACCP	14 €
-----------	---	------

## Аксессуары, тип 20-1/1 и 20-2/1



### UltraVent

Конденсационный вытяжной зонт для связывания и отвода паров. Дополнительное внешнее подключение не требуется.

20-1/1: Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 880 | 929 | 337 мм

20-2/1: Подключение к электросети 1 NAC 230В, размеры Ш | Г | В: 1084 | 1134 | 337 мм

60.75.136	Тип 20-1/1	4.986 €
60.75.137	Тип 20-2/1	6.528 €

### Комплект переходников

Для установки UltraVent на SelfCookingCenter (для всех аппаратов начиная с SelfCookingCenter whiteefficiency после 09/2011) или CombiMaster Plus.

60.75.150	Тип 201, только электрические аппараты	374 €
60.75.151	Тип 202, только электрические аппараты	374 €

### Рама с направляющими, тип 20-1/1

Для быстрой и удобной загрузки и разгрузки напольного аппарата. Размеры Ш | Г | В: 561 | 824 | 1743 мм



60.21.331	Стандартная, 20 уровней загрузки (расстояние между направляющими 65 мм)	1.934 €
60.21.287	15 уровней загрузки (расстояние между направляющими 84 мм)	1.934 €
60.21.288	16 уровней загрузки (расстояние между направляющими 80 мм)	1.934 €
60.21.289	17 уровней загрузки (расстояние между направляющими 74 мм)	1.934 €
60.21.292	Стандарт «Пекарь» (400 x 600 мм), 16 уровней загрузки (расстояние между направляющими 81 мм)*	1.934 €
60.21.245	20 уровней загрузки, макс. высота уровня загрузки 1,60 м (расстояние между направляющими 62 мм)	1.934 €
60.21.291	20 уровней загрузки, усиленное исполнение HeavyDuty/Marine (расстояние между направляющими 65 мм)	2.128 €

\* Обратите внимание, что заслонка воздухопровода в рабочей камере отличается в исполнении GN и исполнении «Пекарь» 400 x 600 мм. Заслонку можно приобрести в качестве запасной части у сервис-партнера.

### Рама с направляющими, тип 20-2/1

Для быстрой и удобной загрузки и разгрузки напольного аппарата. Размеры Ш | Г | В: 772 | 1013 | 1742 мм



60.22.490	Стандартная, 20 уровней загрузки (расстояние между направляющими 65 мм)	2.432 €
60.22.394	15 уровней загрузки (расстояние между направляющими 84 мм)	2.432 €
60.22.395	16 уровней загрузки (расстояние между направляющими 80 мм)	2.432 €
60.22.396	17 уровней загрузки (расстояние между направляющими 74 мм)	2.432 €
60.22.368	20 уровней загрузки, макс. высота уровня загрузки 1,60 м (расстояние между направляющими 62 мм)	2.432 €
60.22.447	20 уровней загрузки, усиленное исполнение HeavyDuty/Marine (расстояние между направляющими 65 мм)	2.676 €

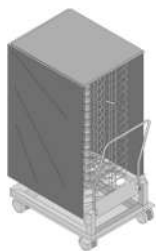
### Тележка-кассета для тарелок

С помощью тележки-кассеты для тарелок можно доводить до готовности сервированные тарелки (диаметром до 31 см), используя систему Finishing.

60.21.293	Тип 20-1/1, 60 тарел.	2.187 €
60.21.294	Тип 20-1/1, 50 тарел.	2.037 €
60.22.400	Тип 20-2/1, 120 тарел.	3.533 €
60.22.399	Тип 20-2/1, 100 тарел.	3.050 €
60.22.398	Тип 20-2/1, 84 тарел.	2.678 €



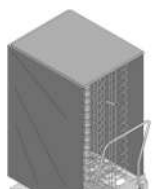
## Аксессуары, тип 20-1/1 и 20-2/1



### Системы Finishing для банкета

Система Finishing содержит все необходимые аксессуары для незамедлительного начала работы. Состоит из тележки-кассеты для тарелок и термочехла.

60.21.332	Тип 20-1/1, 60 тарел.	2.866 €
60.21.333	Тип 20-1/1, 50 тарел.	2.739 €
60.22.493	Тип 20-2/1, 120 тарел.	4.405 €
60.22.492	Тип 20-2/1, 100 тарел.	3.994 €
60.22.491	Тип 20-2/1, 84 тарел.	3.678 €



### Термочехол

Специальные изоляционные материалы гарантируют хранение в горячем виде до 20 минут после Finishing. Благодаря удобной магнитной застежке можно быстро открывать и закрывать термочехол.

6004.1011	Тип 20-1/1	1.185 €
6004.1012	Тип 20-2/1	1.649 €



### Комплект для слива жира для рам с направляющими

Только в сочетании с опцией встроенной системы слива жира.

60.75.107	Тип 20-1/1	968 €
60.75.108	Тип 20-2/1	1.217 €



### Транспортировочная тележка для емкостей

Обеспечивает безопасную транспортировку заполненных канистр/емкостей.

60.73.309	Транспортировочная тележка для емкостей встроенной системы слива жира (Combi-Duo и напольные аппараты)	444 €
-----------	--	-------



### Ручка для рамы с направляющими

Дополнительная ручка для рамы с направляющими. Ручка для рамы с направляющими входит в комплект поставки аппаратов.

60.75.895	Типы 20-1/1, 20-2/1	22 €
-----------	---------------------	------



### Въездная рампа для рамы с направляющими

С помощью въездной рампы можно выровнять уклоны (до 3%) пола на кухне. Таким образом обеспечивается плавный въезд рамы с направляющими в аппарат RATIONAL.

60.21.262	Тип 20-1/1	1.263 €
60.22.380	Тип 20-2/1	1.462 €



70 mm  
2 3/4"

### Возвышение аппарата

Расстояние аппарата от пола увеличивается на 70 мм. Только в сочетании с возвышением рамы с направляющими.

60.70.407	Типы 20-1/1, 20-2/1	261 €
-----------	---------------------	-------



### Возвышение для рамы с направляющими

Только в сочетании с возвышением аппарата.

60.21.297	Тип 20-1/1	479 €
60.22.386	Тип 20-2/1	637 €

## Аксессуары, тип 20-1/1 и 20-2/1



### USB-термозонд

Дополнительные термозонды можно легко подсоединить через USB-разъем. Простой внешний термозонд позволяет контролировать степень готовности блюда в iCombi Pro, он также может использоваться вместо внутреннего термозонда в iCombi. Термозонд Sous-vide позволяет готовить в вакуумном пакете с точным контролем температуры продукта.

60.76.316	Термозонд Sous-vide для настольных и напольных аппаратов	450 €
60.76.318	1 внешний термозонд для напольных аппаратов	450 €

### Вспомогательное позиционирующее устройство для термозонда

Облегчает правильное размещение термозонда для жидких, мягких продуктов или продуктов малых размеров. Вспомогательное позиционирующее устройство может быть закреплено на рамах с направляющими и на навесных рамах.

60.71.022	Типы 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 и 20-2/1	13 €
-----------	--	------



### Теплозащитный экран для боковой стенки

Дополнительно устанавливаемый теплозащитный экран позволяет размещать рядом со стенкой аппарата сильно нагревающееся оборудование (например, гриль).

60.75.829	Теплозащитный экран слева, тип 20-1/1	335 €
60.75.826	Теплозащитный экран слева, тип 20-2/1	423 €



### Сборник конденсата

Ускоряет отвод водяного пара и других испарений из вытяжной трубы.

60.75.326	Типы 20-1/1 и 20-2/1 (В 480 мм)	190 €
-----------	---------------------------------	-------



### Комплект для напольного крепления для аппаратов 20-1/1, 20-2/1

Входит в комплект поставки аппаратов.

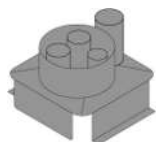
8700.0317	Типы 20-1/1, 20-2/1	35 €
-----------	---------------------	------



### Набор для подключения аппаратов

Включает в себя водяной шланг (2 м) и сливные трубы DN 50.

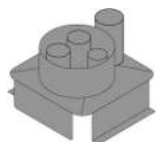
60.70.464	Типы XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	72 €
-----------	---	------



### Устройство для отвода выхлопных газов

Для отвода выхлопных газов через трубу в вентиляционный потолок (диаметр выпускной трубы 180 мм).

70.01.587	Тип 20-1/1	329 €
70.01.493	Тип 20-2/1	329 €



### Устройство отвода выхлопных газов

Для отвода выхлопных газов через трубу в дымовую трубу (диаметр выпускной трубы 180 мм).

70.01.583	Тип 20-1/1	374 €
70.01.492	Тип 20-2/1	374 €

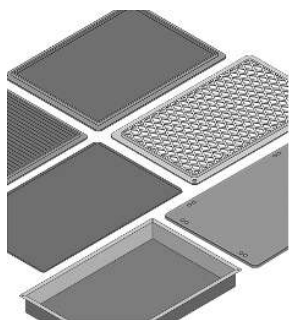


### USB-накопитель RATIONAL

42.00.162	USB-накопитель для работы с программами приготовления / данными HACCP	14 €
-----------	---	------

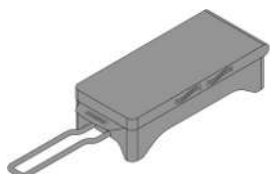


## Аксессуары для приготовления и специальные аксессуары



### Наборы аксессуаров

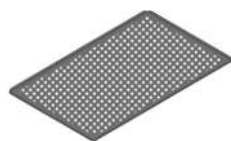
60.76.088	<b>Набор аксессуаров для гриля</b> включает: 1 решетку-гриль с продольными и перекрестными полосками 1/1 GN, 1 противень для гриля и жарения 1/1 GN, 1 CombiFry 1/1 GN, 1 решетку из нержавеющей стали 1/1 GN	394 €
60.76.089	<b>Набор аксессуаров для выпечки</b> включает: 3 противня для жарения и выпекания 1/1 GN, неперфорированный, 1 Multibaker 1/1 GN, 1 емкость с гранитной эмалью 40 мм 1/1 GN	351 €



### VarioSmoker

Коптильный модуль с блоком питания, держателем блока питания и соединительными кабелями. Использование во всех iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus и CombiMaster.

60.73.008	VarioSmoker	591 €
-----------	-------------	-------



### Противень для жарения и выпекания перфорированный

Противни для выпекания с высокой теплопроводностью и антипригарным покрытием TriLax для превосходных результатов выпекания при температурах до 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (325 x 354 mm)	51 €
6015.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	63 €
6015.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	96 €
6015.1000	«Пекарь» (400 x 600 мм)	80 €



### Противень для жарения и выпекания (неперфорированный)

Противни для выпекания с высокой теплопроводностью и антипригарным покрытием TriLax для превосходных результатов приготовления и выпекания при температурах до 300 °C.

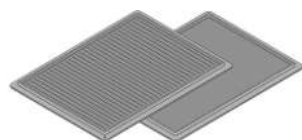
60.73.671	2/3 GN (325 x 354 mm)	52 €
6013.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	67 €
6013.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	97 €
6013.1003	«Пекарь» (400 x 600 мм)	83 €



### Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками

Решетка гриль с продольными и перекрестными полосками с антипригарным покрытием TriLax обеспечивает классические полоски гриль на одной стороне и рисунок, популярный в американских стейк-хаусах — на другой.

60.73.802	1/2 GN (325 x 265 mm)	97 €
60.73.801	2/3 GN (325 x 354 mm)	114 €
60.73.314	1/1 GN (325 x 530 mm)	149 €



### Противень для гриля и жарения

Многофункциональный противень для гриля и жарения с антипригарным покрытием TriLax позволяет добиться диагонального рисунка гриля на продуктах быстрой обжарки, рыбе и овощах. Благодаря краям с тыльной стороны он идеально подходит для жарения продуктов, при приготовлении которых выделяется много жира или жидкости.

60.71.617	1/1 GN (325 x 530 mm)	149 €
-----------	-----------------------	-------

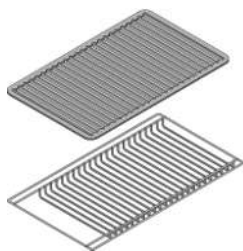


### Форма для гриля и пиццы

Форма для гриля и пиццы с высокой теплопроводностью и антипригарным покрытием TriLax. Идеально подходит для свежей пиццы или полуфабрикатов пиццы, лепешек и тарта фламбе при температурах до 300 °C. На обратной стороне формы можно готовить на гриле стейки, овощи или рыбу.

60.73.798	2/3 GN (325 x 354 mm)	122 €
60.70.943	1/1 GN (325 x 530 mm)	159 €
60.71.237	«Пекарь» (400 x 600 мм)	205 €

## Аксессуары для приготовления и специальные аксессуары

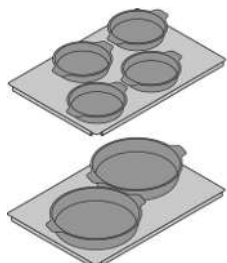


### Решётка CombiGrill с решёткой для загрузки

С помощью решетки CombiGrill с антипригарным покрытием TriLax обеспечивается великолепный рисунок гриля на продуктах быстрого обжаривания, рыбе и овощах. Прогрев не требуется.

Решётка для загрузки из нержавеющей стали облегчает приготовление на гриле большого количества порций тонких продуктов на предварительно нагретой решётке CombiGrill.

6035.1017	Решетка CombiGrill 1/1 GN (325 x 530 mm)	135 €
60.73.848	Решётка для загрузки для CombiGrill 325 x 618 мм (для 1/1 GN (325 x 530 mm))	45 €



### Форма для жарения и выпекания

Ребристая поверхность обеспечивает равномерный цвет готового продукта, а покрытие TriLax помогает избежать пригорания продукта. Специальный поднос обеспечивает удобное и безопасное перемещение больших объемов продукта.

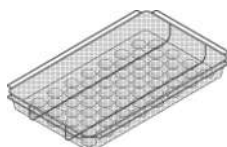
60.73.286	Набор малых форм для жарения и выпекания (количество: 4 включая поднос)	288 €
60.73.287	Набор больших форм для жарения и выпекания (количество: 2 включая поднос)	205 €
60.73.271	Малая форма для выпекания и жарения (ø 16 см)	62 €
60.73.272	Большая форма для выпекания и жарения (ø 25 см)	83 €
60.73.212	Поднос для малой формы для выпекания и жарения	40 €
60.73.216	Поднос для большой формы для выпекания и жарения	40 €



### Multibaker

Multibaker с антипригарным покрытием TriLax подходит для приготовления яичницы, омлета, оладий и тортильи в больших количествах, и т. д.

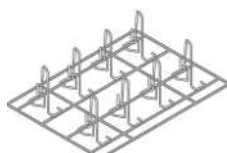
60.73.764	1/3 GN (325 x 265 mm) 2 формы	53 €
60.73.646	2/3 GN (325 x 354 mm) 5 форм	76 €
60.71.157	1/1 GN (325 x 530 mm) 8 форм	98 €



### CombiFry

Для приготовления большого количества предварительно приготовленных во фритюре продуктов.

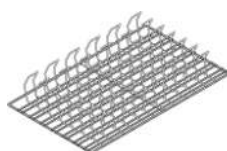
6019.1250	1/2 GN (325 x 265 mm)	56 €
60.73.619	2/3 GN (325 x 354 mm)	76 €
6019.1150	1/1 GN (325 x 530 mm)	100 €



### Решетки Superspike для цыплят и уток

При вертикальном расположении цыплят и уток удаётся получить особенно сочную грудку, а кожа становится хрустящей и равномерно подрумяненной.

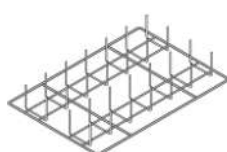
6035.1015	Емкость 4 шт., макс. вес 1300 г, 1/2 GN (325 x 265 mm)	46 €
6035.1016	Емкость 6 шт., макс. вес 1800 г, 1/1 GN (325 x 530 mm)	55 €
6035.1006	Емкость 8 шт., макс. вес 1300 г, 1/1 GN (325 x 530 mm)	61 €
6035.1010	Емкость 10 шт., макс. вес 950 г, 1/1 GN (325 x 530 mm)	72 €
6035.1009	Емкость: 8 шт., макс. вес 2200 г, 1/1 GN (325 x 530 mm)	108 €



### Решётка Spare Rib

Благодаря вертикальному расположению свиных ребрышек на решетке Spare Rib их можно предварительно обрабатывать, в том числе и в ночное время, до нежного состояния.

6035.1018	1/1 GN (325 x 530 mm)	119 €
-----------	-----------------------	-------

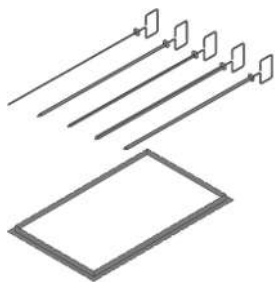


### Potato Baker

С помощью Potato Baker от RATIONAL печеный картофель и початки кукурузы готовятся почти на 50 % быстрее даже без алюминиевой фольги.

6035.1019	1/1 GN (325 x 530 mm)	119 €
-----------	-----------------------	-------

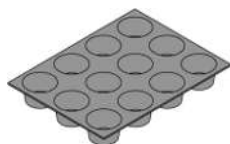
## Аксессуары для приготовления и специальные аксессуары



### Вертел для гриля и тандури

Вертела из нержавеющей стали и подходящие рамы для приготовления кусочков мяса и птицы, а также рыбы или филе целиком. Высокая прочность благодаря высококачественной нержавеющей стали. Возможна легкая очистка в посудомоечной машине.

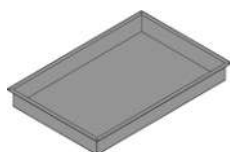
60.75.782	Набор 2/3 GN (325 x 354 mm) (1 рама вертела и 5 различных вертелов)	89 €
60.72.414	Набор 1/1 GN (325 x 530 mm) (1 рама вертела и 5 различных вертелов)	126 €
60.74.963	Рама вертела для гриля и тандури 2/3 GN (325 x 354 mm)	47 €
60.72.224	Рама вертела для гриля и тандури 1/1 GN (325 x 530 mm)	57 €
60.75.783	5 вертелов Ø 5 мм, длина 265 мм для 2/3 GN (325 x 354 mm)	47 €
60.75.784	5 вертелов □ 5 мм, длина 265 мм для 2/3 GN (325 x 354 mm)	47 €
60.75.785	5 вертелов для рыбы 4 x 10 мм, длина 265 мм для 2/3 GN (325 x 354 mm)	53 €
60.72.416	3 вертелов Ø 5 мм, длина 530 мм для 1/1 GN (325 x 530 mm)	43 €
60.72.417	3 вертелов Ø 8 мм, длина 530 мм для 1/1 GN (325 x 530 mm)	49 €
60.72.418	3 вертелов □ 5 мм, длина 530 мм для 1/1 GN (325 x 530 mm)	43 €
60.72.419	3 вертелов □ 8 мм, длина 530 мм для 1/1 GN (325 x 530 mm)	49 €
60.72.420	3 вертелов для рыбы 4 x 10 мм, длина 530 мм для 1/1 GN (325 x 530 mm)	48 €



### Форма для маффинов и тимбале

Формы для маффинов и тимбале изготавливаются из очень гибкого материала. Они идеально подходят для приготовления овощного флана, рыбного тимбале, хлебного пудинга, пошированных яиц, самых разных десертов и многих других блюд. Объем заполнения ок. 100 мл.

6017.1002	300 x 400 мм (для 1/1 GN (325 x 530 mm))	84 €
6017.1001	400 x 600 мм (для 2/1 GN (650 x 530 mm) и стандарт «Пекарь»)	161 €



### Емкости с гранитной эмалью

Высокая теплопроводность обеспечивает равномерное подрумянивание. Углы емкостей имеют четкую форму, что позволяет удобно доставать и угловые порции. Идеально подходит для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы.

6014.1202	1/2 GN (325 x 265 mm), глубина 20 мм	62 €
6014.1204	1/2 GN (325 x 265 mm), глубина 40 мм	69 €
6014.1206	1/2 GN (325 x 265 mm), глубина 60 мм	84 €
6014.2302	2/3 GN (325 x 354 mm), глубина 20 мм	69 €
6014.2304	2/3 GN (325 x 354 mm), глубина 40 мм	76 €
6014.2306	2/3 GN (325 x 354 mm), глубина 60 мм	93 €
6014.2310	2/3 GN (325 x 354 mm), глубина 100 мм	117 €
6014.1102	1/1 GN (325 x 530 mm), глубина 20 мм	83 €
6014.1104	1/1 GN (325 x 530 mm), глубина 40 мм	91 €
6014.1106	1/1 GN (325 x 530 mm), глубина 60 мм	111 €
6014.1110	1/1 GN (325 x 530 mm), глубина 100 мм	140 €
6014.2102	2/1 GN (650 x 530 mm), глубина 20 мм	124 €
6014.2104	2/1 GN (650 x 530 mm), глубина 40 мм	137 €
6014.2106	2/1 GN (650 x 530 mm), глубина 60 мм	168 €
6014.1002	«Пекарь» (400 x 600 мм), глубина 20 мм	100 €
6014.1004	«Пекарь» (400 x 600 мм), глубина 40 мм	109 €
6014.1006	«Пекарь» (400 x 600 мм), глубина 60 мм	135 €

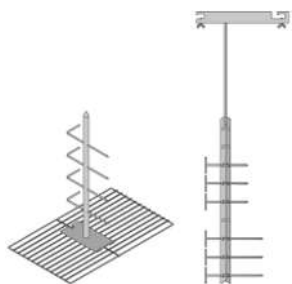


### Форма для пиццы

Форма для пиццы, для тележек-кассет для выпекания до готовности полуфабриката пиццы в кратчайшее время. Просто загрузите форму для пиццы в тележку-кассету и выпекайте до готовности с помощью функции Finishing.

60.71.158	Пицца диаметром до 280 мм	25 €
-----------	---------------------------	------

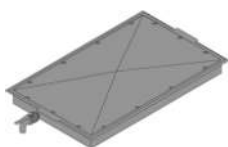
## Аксессуары для приготовления и специальные аксессуары



### Спица для приготовления ягнят и молочных поросят (рассчитана на 1 ягненка или 1 молочного поросенка)

Для приготовления ягнят и молочных поросят целиком. Просто закрепите тушку на спице и вставьте спицу в аппарат.

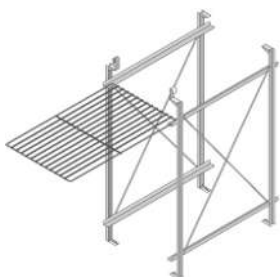
60.70.819	Типы 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 до 12 кг (1/1 GN (325 x 530 mm))	228 €
6035.1003	Тип 20-1/1 до 30 кг (1 вертел с держателем)	508 €
6035.1002	Тип 20-2/1 до 30 кг (1 вертел с держателем, второй вертел для ягненка или молочного поросенка, опциональный)	521 €
8710.1065	Опциональный вертел	219 €



### Поддон для сбора жира со сточным клапаном (включая крышку и спускной шланг)

Идеально подходит для сбора жира при приготовлении продуктов на гриле и жарении. Поддон для сбора жира легко и безопасно опустошается благодаря запираемому шаровому крану и спускному шлангу.

8710.1135	1/1 GN (325 x 530 mm)	350 €
60.70.776	2/1 GN (650 x 530 mm)	513 €

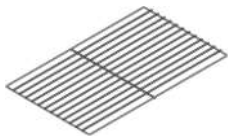


### Навесная рама для пекинской утки

Специальная навесная рама для аппаратов 10-1/1 позволяет оптимизировать загрузку с подвешенными продуктами, например, для приготовления утки по-пекински. Верхний уровень загрузки служит для установки входящей в комплект решетки из нержавеющей стали, на которой можно легко закреплять продукты. Нижний уровень для размещения емкости для сбора капающего жира.

60.76.307	Комплект навесных рам для утки по-пекински (навесные рамы и решетка 400 x 600 мм)	600 €
-----------	---	-------

## Аксессуары Gastronorm



### Решетка из нержавеющей стали

6010.2301	2/3 GN (325 x 354 mm)	31 €
6010.1101	1/1 GN (325 x 530 mm)	40 €
6010.2101	2/1 GN (650 x 530 mm)	69 €
6010.0103	«Пекарь» (400 x 600 mm)	52 €



### Емкость из нержавеющей стали

Толщина материала емкостей RATIONAL на 33 % превышает стандартную. Это гарантирует максимальную стабильность даже при больших объемах загрузки и долговечность. Четкие выступы гарантируют компактное расположение друг на друге.

6013.2302	2/3 GN (325 x 354 mm), глубина 20 мм	27 €
6013.2306	2/3 GN (325 x 354 mm), глубина 65 мм	41 €
6013.1102	1/1 GN (325 x 530 mm), глубина 20 мм	32 €
6013.1104	1/1 GN (325 x 530 mm), глубина 40 мм	40 €
6013.1106	1/1 GN (325 x 530 mm), глубина 65 мм	48 €



### Перфорированные емкости из нержавеющей стали

6015.1165	1/1 GN (325 x 530 mm), глубина 55 мм	52 €
-----------	--------------------------------------	------

# ConnectedCooking



ConnectedCooking — это облачное сетевое решение и приложение для мобильных устройств, позволяющие выполнять автоматическую документацию HACCP-данных, создание программ приготовления и управление ими, а также автоматические обновления ПО. Девиз ConnectedCooking: "Комфорт. Безопасность. Вдохновение." ConnectedCooking предлагает абсолютно новые и удобные возможности использования кухонного оборудования.

Вы можете напрямую пользоваться всеми функциями с использованием настоящей облачной платформы. Для iPhone, iPad, а также для планшетов и смартфонов с операционной системой Android приложение ConnectedCooking доступно для загрузки в соответствующих магазинах приложений.

Регистрация на сайте: [ConnectedCooking.com](http://ConnectedCooking.com)

## Комплекты совместимости iCombi

Возможность использования аксессуаров с различными поколениями аппаратов.

### Тип 6-1/1 и 10-1/1

Комплект совместимости, включающий планку-направляющую и транспортировочную тележку, обеспечивает возможность использования новых рам с направляющими также для аппаратов предыдущих поколений, начиная с

№ артикула	Описание	Цена
60.61.745	Комплект совместимости, вкл. планку-направляющую и стандартную транспортировочную тележку, размеры Ш   Г   В: 548   911   990 мм для настольных аппаратов	992 €
60.61.746	Комплект совместимости, вкл. стандартную планку-направляющую и транспортировочную тележку с регулируемой высотой, размеры Ш   Г   В: 548   913   800-1330 мм для настольных аппаратов	1.492 €

### Тип 6-2/1 и 10-2/1

Комплект совместимости, включающий планку-направляющую и транспортировочную тележку, обеспечивает возможность использования новых рам с направляющими.

60.62.197	Комплект совместимости вкл. стандартную транспортировочную тележку, размеры Ш   Г   В: 735   996   990 мм для настольных аппаратов	1.277 €
-----------	--	---------

### Тип 20-1/1

Комплект совместимости, состоящий из центрирующей рамы, набора для подъема аппарата и тележки с направляющими, позволяет использовать новую тележку.

60.21.335	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими, 20 уровней загрузки, макс. высота уровня загрузки 1,60 м (расстояние между направляющими 62 мм) для напольных аппаратов	1.934 €
60.21.336	Комплект совместимости вкл. стандартную раму с направляющими, 20 уровней загрузки (расстояние между направляющими 65 мм) для напольных аппаратов	1.934 €
60.21.337	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими, 15 уровней загрузки (расстояние между направляющими 84 мм) для напольных аппаратов	1.934 €
60.21.338	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими, 16 уровней загрузки (расстояние между направляющими 80 мм) для напольных аппаратов	1.934 €
60.21.339	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими Bäcker-Norm, 16 уровней загрузки (расстояние между направляющими 81 мм) для напольных аппаратов	1.934 €
60.21.340	Комплект совместимости вкл. тележку-кассету для тарелок, тип 20-1/1, 60 тарелок для напольных аппаратов	2.187 €
60.21.341	Комплект совместимости вкл. тележку-кассету для тарелок, тип 20-1/1, 50 тарелок для напольных аппаратов	2.037 €

### Тип 20-2/1

Комплект совместимости, состоящий из центрирующей рамы, набора для подъема аппарата и тележки с направляющими, позволяет использовать новую тележку.

60.22.497	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими, 20 уровней загрузки, макс. высота уровня загрузки 1,60 м (расстояние между направляющими 62 мм) для напольных аппаратов	2.432 €
60.22.498	Комплект совместимости вкл. стандартную раму с направляющими, 20 уровней загрузки (расстояние между направляющими 65 мм) для напольных аппаратов	2.432 €
60.22.499	Комплект совместимости вкл. раму с направляющими, 15 уровней загрузки (расстояние между направляющими 84 мм) для напольных аппаратов	2.432 €
60.22.500	Комплект совместимости вкл. тележку-кассету для тарелок, тип 20-2/1, 84 тарелок для напольных аппаратов	2.678 €
60.22.501	Комплект совместимости вкл. тележку-кассету для тарелок, тип 20-2/1, 100 тарелок для напольных аппаратов	3.050 €
60.22.502	Комплект совместимости вкл. тележку-кассету для тарелок, тип 20-2/1, 120 тарелок для напольных аппаратов	3.533 €

## Сертификационные знаки для iCombi

Следующие сертификационные знаки подтверждают, что наши аппараты соответствуют установленным регламентам и стандартам независимых контрольных и сертификационных организаций. Они демонстрируют, что наша продукция соответствует национальным и международным требованиям техники безопасности, что мы придаем большое значение обеспечению превосходного качества нашей продукции и подтверждаем его документально.

Подробная информация приведена на [rational-online.com](http://rational-online.com).



Маркировка CE определяет важные стандарты безопасности в отношении продуктов, выпускаемых на европейский рынок.



EnergyStar — это международная и добровольная программа. Она сертифицирует продукты с высокой энергоэффективностью на основе критериев экономии энергии Европейского патентного ведомства и министерства энергетики США.



KIWA работает с европейским рынком, тестируя, инспектируя и сертифицируя приборы на соответствие в области электрики, водо- и газоиспользования. Дополнительно проводятся испытания устройств на соответствие установленных требований к качеству и безопасности.



NSF-HCV сертифицирует гигиеническую безопасность устройств для приготовления пищи в Европе.



CSA — это североамериканский сертификационный знак, гарантирующий соответствие всем законодательным положениям в отношении газового допуска при выпуске на рынок новых устройств.



NSF гарантирует соблюдение во всем мире гигиенических стандартов NSF/ANSI (4+51) при выпуске на рынок новых устройств.



UL оценивает и сертифицирует безопасность электропродуктов, выпускаемых на рынок США.



WRAS охватывает британский рынок и гарантирует оснащение аппаратов надлежащими защитными опциями для соблюдения установленных законом стандартов для водной промышленности.



QA — это знак качества для газовых устройств в Нидерландах, сертифицирующий соответствие аппаратов заданным требованиям к качеству, функциональности и безопасности.



Сертификат устанавливает требования к устройствам в газовой и водной сферах в отношении качества, безопасности и потребительских качеств для швейцарского рынка.



EAC закрепляет важнейшие требования к устройствам в соответствии с евразийскими требованиями к качеству и безопасности.



Электротехнические устройства, предназначенные для японского рынка, должны соответствовать требованиям стандарта безопасности PSE.



Jet сертифицирует соответствие специальным требованиям к защите питьевой воды на японском рынке.



Контролирующий союз JIA проверяет и сертифицирует газовые аппараты на японском рынке.



KTL действует на корейском рынке и подтверждает соблюдение требований к безопасности продукции для электрических устройств.



KGS сертифицирует основные требования газового допуска в соответствии с корейскими стандартами.



Watermark сертифицирует устройства для австралийского рынка на их соответствие надлежащему использованию и наличие допуска.



AGA действует на австралийском рынке и гарантирует соответствие газовых устройств австралийским стандартам безопасности для газовой продукции.



INMETRO применяется в Бразилии для всех электрических устройств или компонентов с потребляемой мощностью менее 20 кВт.



IRAM устанавливает правила допуска на аргентинский рынок в отношении электроники, газа, механики, гигиены, безопасности и продуктов питания.



DNV GL — международное сертификационное общество, сертифицирующее оборудование, создаваемое для флота.



## Функции

Функции	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	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
iCookingSuite с 6 режимами работы (Птица, Мясо, Рыба, Блюда из яиц, Гарниры и Выпечка) и 5 процессами приготовления (Варка, Жарение, Выпекание, Гриль и Finishing) для простого определения желаемого результата с автоматической корректировкой идеального процесса приготовления и выпекания.	•	•	•	–	–	–
Предварительные настройки параметров приготовления для конкретной страны, независимо от выбранного языка пользователя. Возможен выбор примеров применения с предварительными настройками для других стран.	•	•	•	–	–	–
Дисплей: Индикация этапов текущего интеллектуального процесса приготовления. Индикация текущего этапа приготовления.	•	•	•	–	–	–
Messenger сообщает о текущих автоматических изменениях процесса приготовления и выпекания и отображает запросы действий в виде всплывающих окон	•	•	•	–	–	–
Автоматическая функция охлаждения для интеллектуальной подготовки нужного микроклимата, с возможностью выбора впрыскивания воды для быстрого охлаждения	•	•	•	–	–	–
Функция охлаждения для быстрого и безопасного охлаждения рабочей камеры	•	•	•	•	•	•
В любое время возможно активное вмешательство в текущие интеллектуальные процессы приготовления и корректировка параметров приготовления	•	•	•	–	–	–
Переход из интеллектуальных процессов приготовления в iProductionManager или ручное управление. Переход из ручного приготовления в iProductionManager и обратно	•	•	•	–	–	–
iProductionManager — интеллектуальная и гибкая организация всего производственного процесса. Индикация продуктов, которые могут готовиться одновременно, и индивидуальный контроль каждого уровня загрузки — даже при смешанной загрузке. Напоминания, когда необходимо загрузить или выгрузить блюдо. Расположение заказов на текущий момент или в будущем, автоматическое расположение с оптимизацией по времени или энергии. Или: Возможность расположения заказов для приготовления блюд к выбранному целевому времени.	•	•	•	–	–	–
Поуровневая сигнализация iProductionManager: сигнализирует о необходимости загрузки или разгрузки уровня iCookingSuite или ручной режим: с помощью светодиода сообщает об этапах процесса приготовления, например, об окончании предварительного нагрева, окончании процесса приготовления или о запросе действия	–	•	–	–	–	–
Интеллектуальное управление загрузкой — мгновенная загрузка с учетом продукта, без времени ожидания, для получения оптимальных результатов	•	•	•	–	–	–
iDensityControl — всегда обеспечивает нужный микроклимат в рабочей камере благодаря интеллектуальным датчикам, высокопроизводительной нагревательной системе, парогенератору и активному удалению влаги. Интеллектуальное распределение воздушных потоков позволяет использовать энергию там, где она необходима	•	•	•	–	–	–
ClimaPlus обеспечивает точное измерение влажности, 10-ступенчатая регулировка и управление (CombiMaster Plus XS 6-2/3: 5-ступенчатая)	–	–	–	•	•	•
Высокоэффективное активное удаление влаги: до 130 литров в секунду для лучших результатов приготовления	•	•	•	•	•	•
Режимы: Пар 30 °C–130 °C, сухой жар 30 °C–300 °C, комбинация пара и сухого жара 30 °C–300 °C	•	•	•	•	•	•
Автоматический интеллектуальный процесс Finishing для режима Банкет, буфет, À-la-carte и т.д.	•	•	•	–	–	–
Программы Finishing для банкета с тарелками и емкостями	–	–	–	–	•	•
Низкотемпературное приготовление (также в ночное время)	•	•	•	–	–	–
Приготовление с разницей «Дельта-Т» для щадящего приготовления больших кусков мяса, также в ночное время	•	•	•	–	•	•

## Функции

• Стандарт | ◦ Опция | – Недоступно | □ Доступно в качестве аксессуара

## Управление

Управление	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic		
	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
«Топ 10» избранных процессов приготовления и ручных программ iCookingSuite, которые легко отыскать в избранном под звездочкой на главном экране	●	●	●	–	–	–	
Широкие возможности для индивидуальной настройки в соответствии с использованием	●	●	●	–	–	–	
Создание пользовательских профилей MyDisplay для конкретной конфигурации аппаратов и управления, например, индивидуальный главный экран	●	●	●	–	–	–	
Индивидуально конфигурируемая, пользовательская индикация (изображения, тексты и т. д.)	●	●	●	–	–	–	
Регулируемый звуковой сигнал и контрастность дисплея	●	●	●	–	–	–	
Широкие возможности настройки, например, энергии, языка, сети и системы	●	●	●	–	–	–	
Цветной TFT-дисплей 10,1 дюйма с емкостным сенсорным экраном и интуитивно понятными символами обеспечивает простое управление жестами касания и смахивания	●	●	●	–	–	–	
Центральный регулятор с функцией Push для настроек и подтверждения ввода данных	●	●	●	–	●	●	
Цветной дисплей 4,3 дюйма с интуитивно понятными символами и программные клавиши для максимальной простоты управления	–	–	–	–	●	●	
Блокировка управления и программирования, настраиваемая пользователем (3 ступени)	●	●	●	–	–	–	
Блокировка программирования	–	–	–	●	–	–	
Комплексная контекстная функция поиска и справки	●	●	●	–	–	–	
Цифровое руководство пользователя с практическими советами и разнообразными примерами использования, которые можно запустить в виде процесса приготовления непосредственно из руководства	●	●	●	–	–	–	
Эргономичное функционирование второго аппарата iCombi Pro с помощью дисплея другого аппарата iCombi Pro, например, через Combi-Duo	●	●	●	–	–	–	
Удаленное управление и контроль аппаратов с ПК, смартфона или планшета с помощью ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–	
Контроль аппаратов с ПК, смартфона или планшета с помощью (доступно с 3 кв. 2020 г.)					○	○	
Навигация по меню доступна более чем на 55 языках	●	●	●	–	–	–	
Навигация по меню с помощью понятных символов	●	●	●	–	●	●	
Рычаг установки рабочих режимов, температуры, температуры внутри продукта и времени	–	–	–	●	–	–	

● Стандарт | ○ Опция | – Недоступно | □ Доступно в качестве аксессуара

## Уход и эксплуатационная безопасность

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1		6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
<b>Очистка, уход и надежность в эксплуатации</b>						
iCareSystem – интеллектуальная система очистки и удаления накипи с распознаванием текущего состояния загрязнения и рекомендациями оптимальной степени очистки и количества чистящих средств	●	●	●	–	–	–
9 программ очистки:						
Сверхбыстрая промежуточная очистка за 12 минут (iCombi Pro XS 6-2/3: < 30 мин.)	–	●	●	–	–	–
Легкая, средняя и сильная очистка, в обычном и экорезиме	●	●	●	–	–	–
Ополаскивание с таблетками и без них	●	●	●	–	–	–
Автоматическая индикация оптимальной степени очистки и рекомендованного количества таблеток Active Green и Care	●	●	●	–	–	–
Автоматическое удаление накипи — подключение к системе умягчения воды не требуется и нет необходимости в ручной очистке парогенератора от накипи	●	●	●	–	●	●
Автоматический запрос очистки в зависимости от параметров программы	●	●	●	–	–	–
Отображение текущего этапа очистки и оставшегося времени очистки	●	●	●	–	–	–
Недельный график очистки аппарата, настраиваемый вручную	●	●	●	–	–	–
Управление и контроль за очисткой с ПК, смартфона или планшета с помощью ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–
Система Care — автоматическая система очистки и ухода за рабочей камерой и парогенератором	–	–	–	–	●	●
4 автоматических программы очистки — легкая, средняя или сильная очистка, ополаскивание без таблеток	–	–	–	–	●	●
Индикация оптимального количества таблеток Active Green и Care для каждой программы очистки	–	–	–	–	●	●
Отображение выбранной программы очистки и оставшегося времени очистки	–	–	–	●	●	●
Твердые продукты для очистки и ухода для максимальной эксплуатационной безопасности	●	●	●	●	●	●
Очищающие таблетки Active Green (пробная упаковка) и таблетки Care (пробная упаковка)	●	●	●	–	●	●
Очищающие таблетки (пробная упаковка) и ополаскивающие таблетки (пробная упаковка)	–	–	–	●	–	–
Встроенный эргономичный ручной душ с возвратным механизмом, функцией перекрытия воды и переключаемой струей (точечная и рассеянная струя)	–	●	●	–	●	●
Встроенный ручной душ с возвратным механизмом, функцией перекрытия воды и плавного регулирования напора струи	●	–	–	●	–	–
Отображение необходимости удаления накипи	–	–	–	●	–	–
Программа удаления накипи, управляемая с помощью меню	–	–	–	●	–	–
Сервисная диагностическая система (SDS) с автоматической индикацией сервисных сообщений	●	●	●	●	●	●

● Стандарт | ○ Опция | – Недоступно | □ Доступно в качестве аксессуара

## Характеристики оснащения

Характеристики оснащения	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic		
	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
Термозонд с 6 точками измерения	●	●	●	–	–	–	
Термозонд с 1 точкой измерения	–	–	–	●	●	●	
Индивидуальная установка минимальной и максимальной температуры внутри продукта в системных настройках	●	●	●	–	–	–	
Вспомогательное позиционирующее устройство для термозонда	□	□	□	□	□	□	
Внешний USB-термозонд	–	□	□	–	□	□	
Внешний USB-термозонд Sous-vide для приготовления в вакууме (Sous-Vide)	–	□	□	–	□	□	
1200 свободно программируемых программ, содержащих до 12 шагов, с возможностью выбора названия	●	●	●	–	–	–	
100 свободно программируемых программ, содержащих до 12 шагов, с возможностью выбора названия	–	–	–	–	●	●	
100 свободно программируемых программ, содержащих до 6 шагов	–	–	–	●	–	–	
Ручная подача пара	●	●	●	–	–	–	
Точная подача пара 4 ступенями, программируемыми в диапазоне 30 °С–260 °С, в режимах "сухой жар" или "комбинация"	●	●	●	–	–	–	
5 программируемых скоростей вентилятора	●	●	●	●	●	●	
Интеллектуальные процессы приготовления с автоматическим обнаружением нагрузки	●	●	●	–	–	–	
Выбор единицы измерения температуры: °С или °F	●	●	●	●	●	●	
Цифровая индикация температуры	●	●	●	●	●	●	
Индикация фактических и заданных значений	●	●	●	●	●	●	
Цифровой таймер, 0–24 часа, с постоянной настройкой	●	●	●	●	●	●	
Часы реального времени, 24 часа	●	●	●	–	●	●	
Выбор формата отображения времени: часы/минуты или минуты/секунды	●	●	●	–	–	–	
Отображение времени в формате "часы/минуты"	–	–	–	●	●	●	
Автоматическая предварительная установка времени включения (можно задать дату и время)	●	●	●	–	–	–	
Выбор 1/2 энергии (только для электрических аппаратов)	●	●	●	–	–	–	
Мощный парогенератор с автоматическим наполнением водой	●	●	●	●	●	●	
Практически бесшумная система горелки (только для газовых аппаратов)	–	●	●	–	●	●	
Автоматическое устройство очистки испарений	●	●	●	●	●	●	
Динамическое перемешивание воздуха с помощью реверсивных высокопроизводительных вентиляторов (6 уровней загрузки: 1 вентилятор, 10 уровней загрузки: 2 вентилятора, 20 уровней загрузки: 3 вентилятора)	●	●	●	●	●	●	
Автоматическая калибровка в соответствии с условиями места установки (высота н.у.м.), включая самодиагностику	●	●	●	●	●	●	
Автоматическая коррекция географической высоты в режиме приготовления на пару для получения оптимальных результатов	●	●	●	●	●	●	
Регулировка подачи энергии в соответствии с потреблением	●	●	●	●	●	●	
Съемная заслонка воздухопровода	●	●	●	●	●	●	
Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора для максимальной эксплуатационной безопасности и быстрой смены направления	●	●	●	●	●	●	
Сепарация жира методом центрифугирования, без дополнительного жирового фильтра	●	●	●	●	●	●	
Трехслойная дверца рабочей камеры с задней вентиляцией, со специальным теплоотражающим покрытием и поворачивающимися внутренними стеклами для легкой очистки	●	●	●	●	–	–	

## Характеристики оснащения

Характеристики оснащения	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
	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
Двухслойная дверца рабочей камеры с задней вентиляцией, со специальным теплоотражающим покрытием и поворачивающимися внутренними стеклами для легкой очистки	–	–	–	–	•	•
Фиксированные положения двери 110 °/180° (напольные аппараты), 120°/180° (напольные аппараты) для максимальной эксплуатационной безопасности	•	•	•	•	•	•
Бесконтактный переключатель двери	•	•	•	•	•	•
Контроль времени открытия дверцы при загрузке и приготовлении с функцией аварийного оповещения	•	•	•	–	–	–
Свободно выбираемое время работы вытяжного зонта или конденсационного вытяжного зонта RATIONAL после отключения	•	•	•	–	–	–
Вставное, легко заменяемое уплотнение двери	•	•	•	•	•	•
Панели для рамы с направляющими	–	–	•	–	–	•
Продольная загрузка для типа XS 6-2/3 для габаритов GN 1/2, 1/3, 2/3, минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы	•	–	–	•	–	–
Продольная загрузка для типа 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1 для габаритов GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы	–	•	•	–	•	•
Продольная загрузка для типа 6-1/1 и 10-1/1 для «Пекарь» (400 × 600 мм), минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы	–	○	–	–	○	–
Продольная загрузка для типа 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1 для габаритов GN 2/1, 1/1, 2/4, минимальные потери энергии и минимальное пространство, необходимое для открывания и откидывания дверцы	–	•	•	–	•	•
Гигиеничная рабочая камера в форме ванны без стыков, со скругленными углами, для обеспечения безопасности при скоплении жидкости	•	•	•	•	•	•
Светодиодное освещение рабочей камеры и уровней загрузки	•	•	•	•	•	•
Съемные навесные рамы с дополнительной направляющей для поддона для сбора жира	–	•	–	–	•	–
Поворотные и съемные навесные рамы	•	–	–	•	–	–
Направляющие U-образной формы с вырезами для упрощения загрузки	–	•	•	–	•	•
Г-образные направляющие	–	○	–	–	○	–
Набор рамы с направляющими	–	○	–	–	○	–
Набор рам с направляющими для Combi-Duo	–	○	–	–	○	–
Набор рам с направляющими для стандарта «Пекарь» с защитой от сдвига и аксессуарами	–	–	–	–	–	–
Рама с направляющими, с двусторонней блокировкой, водосборник с устройством слива, тандемные ходовые колеса (2 — со стопорными тормозами), диаметр колеса 125 мм, металлические детали из нержавеющей стали	–	–	•	–	–	•
Дверца рабочей камеры с оптимизированной герметизирующей механикой, пар не выходит при эксплуатации без рамы с направляющими	–	–	•	–	–	•
Материал внутри и снаружи — специальная сталь DIN 1.4301	•	•	•	•	•	•
Разъем USB для вывода данных HACCP и сервисных данных, а также для передачи программ приготовления на USB-карту памяти RATIONAL для удобного обновления программного обеспечения	•	•	•	•	•	•
Загрузка корзинок, изображений для индивидуализации стартовой страницы через разъем USB	•	•	•	–	–	–
Рабочие и предупреждающие сообщения, например, о нехватке воды	•	•	•	•	•	•

• Стандарт | ○ Опция | – Недоступно | □ Доступно в качестве аксессуара

## Установка и сертификационные знаки

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic		
	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
Подключение, установка и сертификационные знаки							
Возможность подключения к установкам оптимизации энергопотребления	○	○	○	○	○	○	
Подключение к рабочей индикации / безпотенциальный контакт, напр., внутрипроизводственной вентиляции или сигнализатора	○	○	○	–	–	–	
Интерфейс WiFi для современного облачного сетевого решения ConnectedCooking	●	●	●	–	○	○	
Интерфейс Ethernet для подключения к ConnectedCooking	●	●	●	○	○	○	
Декларация о соответствии стандартам: CE	●	●	●	●	●	●	
Электробезопасность: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●	●	
Энергоэффективность: Energy Star	–	●	●	–	–	–	
Газовая безопасность: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	–	●	●	–	●	●	
Безопасность оборудования / оператора, в соответствии с Директивой ЕС по машинам, механизмам и машинному оборудованию 2006/42/EC	●	●	●	●	●	●	
Общие санитарные нормы: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●	●	
Сертификат кошерности для аппаратов и чистящих средств	●	●	●	●	●	●	
Обеспечение качества питьевой воды: SVGW, KIWA, WRAS, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●	●	
Германский Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●	●	
Аксессуары отвечают требованиям пищевой гигиены согласно Регламенту 1935/2004/EC	●	●	●	●	●	●	
Прямое подсоединение к сливу согласно SVGW, EN1717	●	●	●	●	●	●	
Водозащищенность по стандарту IPX 5	●	●	●	●	●	●	
Регулировка высоты ножек аппарата	–	–	●	–	–	●	
Цоколь аппарата с уплотнением по периметру	●	●	–	●	●	–	
Возможна установка на столе глубиной 700 мм (6-1/1 и 10-1/1 также с возвышением аппарата RATIONAL)	●	● <sup>1)</sup>	–	●	● <sup>1)</sup>	–	
Установка на столе глубиной 600 мм	●	–	–	●	–	–	
Настенное крепление (XS 6-2/3 и 6-1/1)	●	●	–	●	●	–	
Крепление к полу	–	–	●	–	–	●	
Особое напряжение — по запросу	○	○	○	○	○	○	
Сжиженный или природный газ	–	●	●	–	●	●	

● Стандарт | ○ Опция | – Недоступно | □ Доступно в качестве аксессуара

## Безопасность труда и эргономика

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic		
	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
Гигиена, безопасность труда и эргономика							
Предохранительный ограничитель температуры для парогенератора и нагревателя воздуха	●	●	●	●	●	●	
Протестировано в соответствии с национальным и международным стандартом работы без присмотра	●	●	●	●	●	●	
Левая навеска дверцы рабочей камеры	○	○	–	○	○	–	
Дверная ручка с функцией захлопывания и открывания вправо/влево, эргономичное открытие одной рукой	●	●	–	●	●	–	
Дверная ручка с функцией захлопывания и блокировки, эргономичное открытие одной рукой	–	–	●	–	–	●	
Максимальная высота загрузки 1,60 м (для настольных моделей на соответствующих оригинальных шкафах-подставках RATIONAL)	●	●	○	●	●	○	
Комплект Combi-Duo — устанавливаемые друг на друга аппараты (в зависимости от варианта установки с максимальной высотой уровня загрузки 1,60 м)	□	□	–	□	□	–	
Безопасный замок дверцы	○	○	○	○	○	○	
Встроенная система слива жира	–	○	○	–	○	○	
SecurityLine (безопасное исполнение / исполнение для тюрем)	–	○	○	–	○	○	
Блокируемая панель управления	–	○	○	–	○	○	
Откидная защита панели управления	–	○	○	–	○	○	
MarineLine (Исполнение для флота)	○	○	○	○	○	○	
HeavyDutyLine	–	○	○	–	○	○	
MobilityLine — передвижные напольные аппараты с ходовыми колесами	–	–	□	–	–	□	
MobilityLine — передвижные настольные аппараты на усиленной подставке	–	□	–	–	□	–	

● Стандарт | ○ Опция | – Недоступно | □ Доступно в качестве аксессуара









**РАЦИОНАЛЬ Россия**

Проспект Андропова 18, стр. 6

115432 г. Москва

Тел.: +7 (495) 640-63-38

[info@rational-online.ru](mailto:info@rational-online.ru)

[rational-online.com](http://rational-online.com)