

The Rational logo, featuring the word "RATIONAL" in a bold, sans-serif font. The letters "R" and "A" are red, while the remaining letters are blue. The logo is enclosed in a blue rectangular border with rounded corners.

RATIONAL

A collection of various kitchen accessories from the Rational brand, including metal mesh baskets, a black frying pan, a black baking tray, a stainless steel scraper, and a black griddle, all arranged on a white background.

RATIONAL-tillbehör.

Robusta. Hållbara.
Tuffa.



Hett. Fulladdat.

Tillbehören till iCombi håller vad de lovar.

De måste vara robusta och hållbara för klara vardagen i professionella kök – precis som gejdervagnar, CombiFry och fläktkåpan originaltillbehör från RATIONAL. Och det är med original tillbehören hela den imponerande prestandan hos iCombi Pro och iCombi Classic kan utnyttjas fullt ut. För att verkligen lyckas med förfriterade produkter, kyckling, bakverk och grillade grönsaker. Till och med köttet får läckra grillränder. Så att du kan få ut det bästa av ditt matlagningssystem. Och slipper kämpa med envist smuts, onödiga skador och alltför varma tillbehör.

➤ **Robusta tillbehör**

Så att allt blir precis som du vill ha det. Varje gång.



Grilla och steka.

Högre produktivitet, bättre resultat.

TriLax-beläggning

RATIONAL-tillbehör med TriLax-beläggning har mycket hög värmeledningsförmåga, de har utvecklats för grillning, stekning och bakning och klarar temperaturer på upp till 300 °C. Dessutom bidrar den robusta antistickbeläggningen till fin bryningsfärg.

1 Stek- och bakplåt

Universalplåt för fisk, kött, fågel, stekt potatis, bakverk, grönsaker och mycket mer. Saftigt resultat med fin skorpa.

2 Grill- och stekplatta

För saftiga, grillade produkter av kött, fisk och grönsaker. En sida för grillning som ger ett traditionellt grillmönster och en sida för stekning med kant till korttidsstekta produkter. Ett perfekt komplement till à la carte-verksamheten.

3 Grill- och pizzaplatta

För färsk eller djupfryst pizza och pitabröd. Grill sidan till grönsaker, fisk och kött.

4 Multibaker

Optimal portionering och konsekvent storlek för stekt ägg, omelett, rösti och tortillas.

5 Kryssgaller

Med klassiska grillränder på ena sidan och äkta, amerikanskt steakhousemönster på den andra sidan. Extremt robust och hållbar. Behöver inte förvärmas.

6 CombiGrill-galler

Används för att förbereda stora mängder grillade produkter. Gallret behöver inte förvärmas.

7 Beskickningsgaller

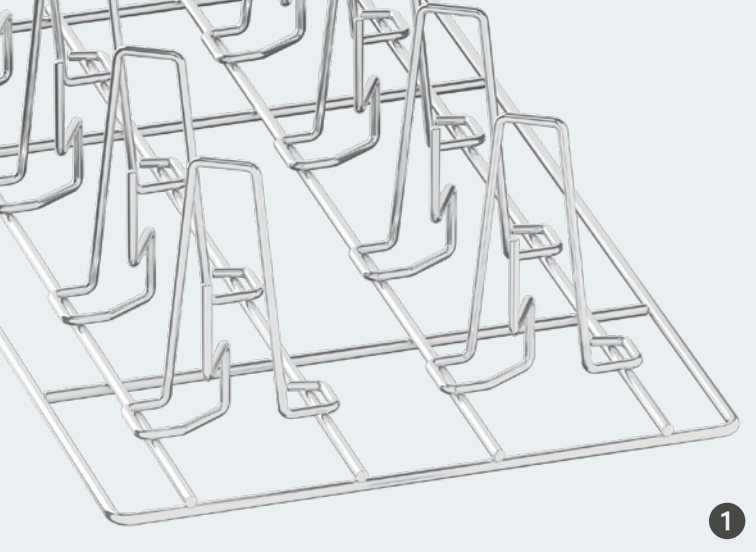
Det perfekta komplementet till CombiGrill-gallret. Till tunna grillprodukter som minutbiff eller grillade grönsaker. Lägg maten på beskickningsgallret, placera det på det varma CombiGrill-gallret och ta ut det senare.

8 Stek- och bakpanna

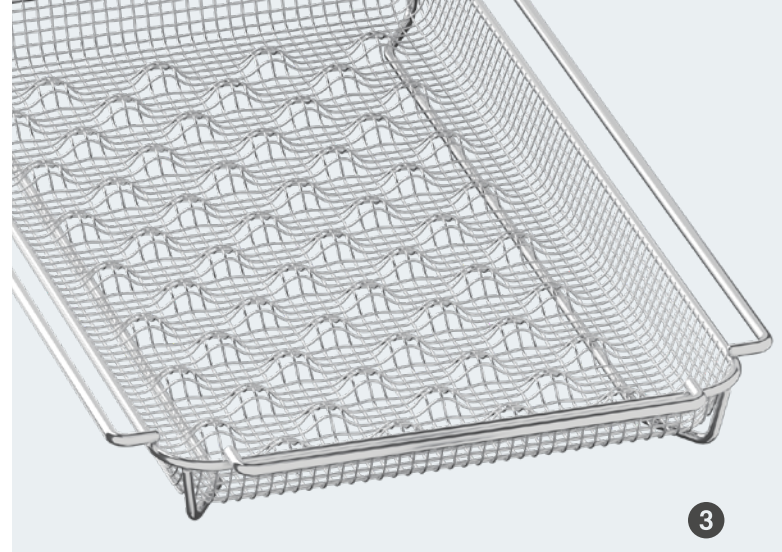
Till klassiska pannrätter som rösti, tortillas, paj och ugnspannkaka eller små kakor som tarte tatin. Den vågiga botten ger snabb värmeöverföring. Med bärplåtar för enkel hantering.

9 Granitemaljerade kantiner

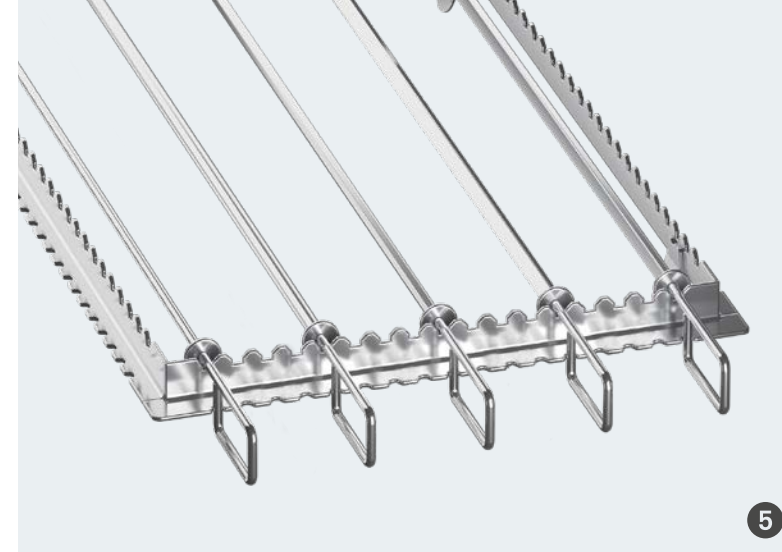
Med rätvinkliga hörn, så att alla bitar blir lika stora, även hörnbitarna. Perfekt till stekning, bräsering, korttidsstekning och bakning tack vare den goda värmeledningsförmågan. I princip helt outhärlig.



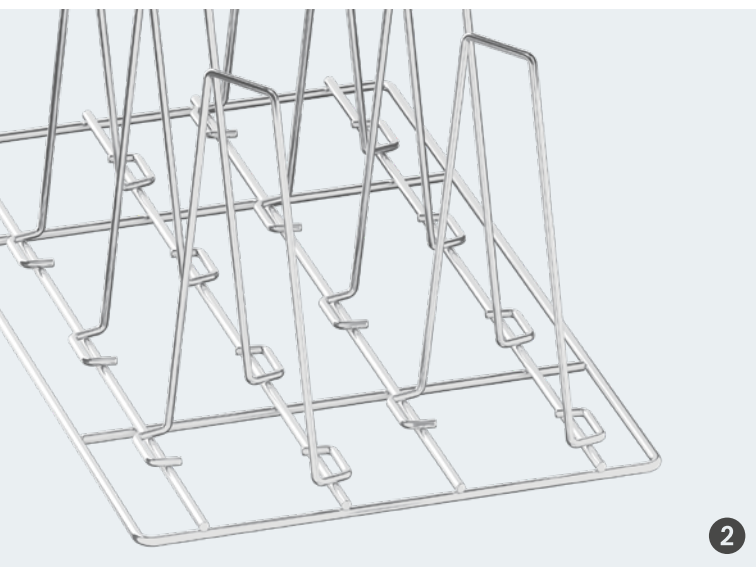
1



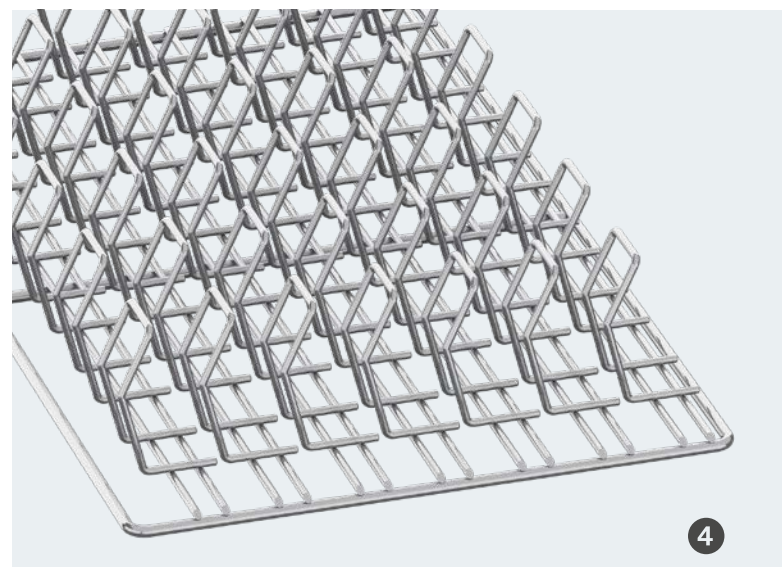
3



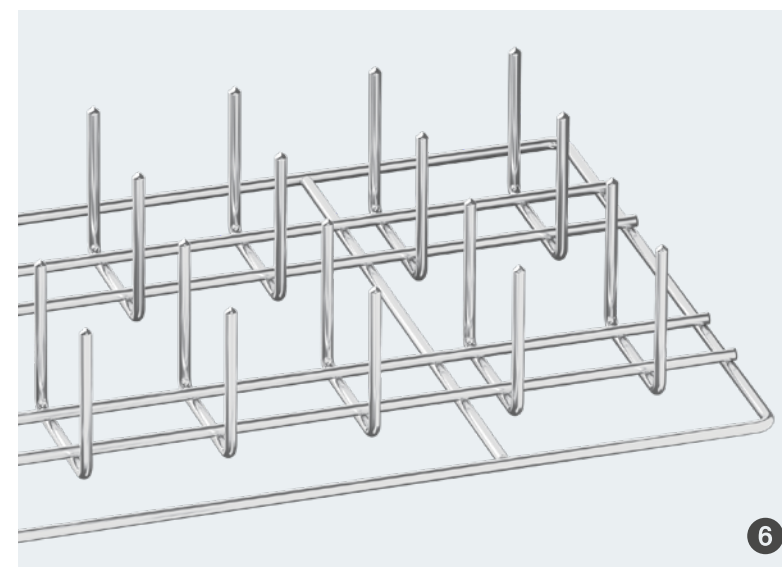
5



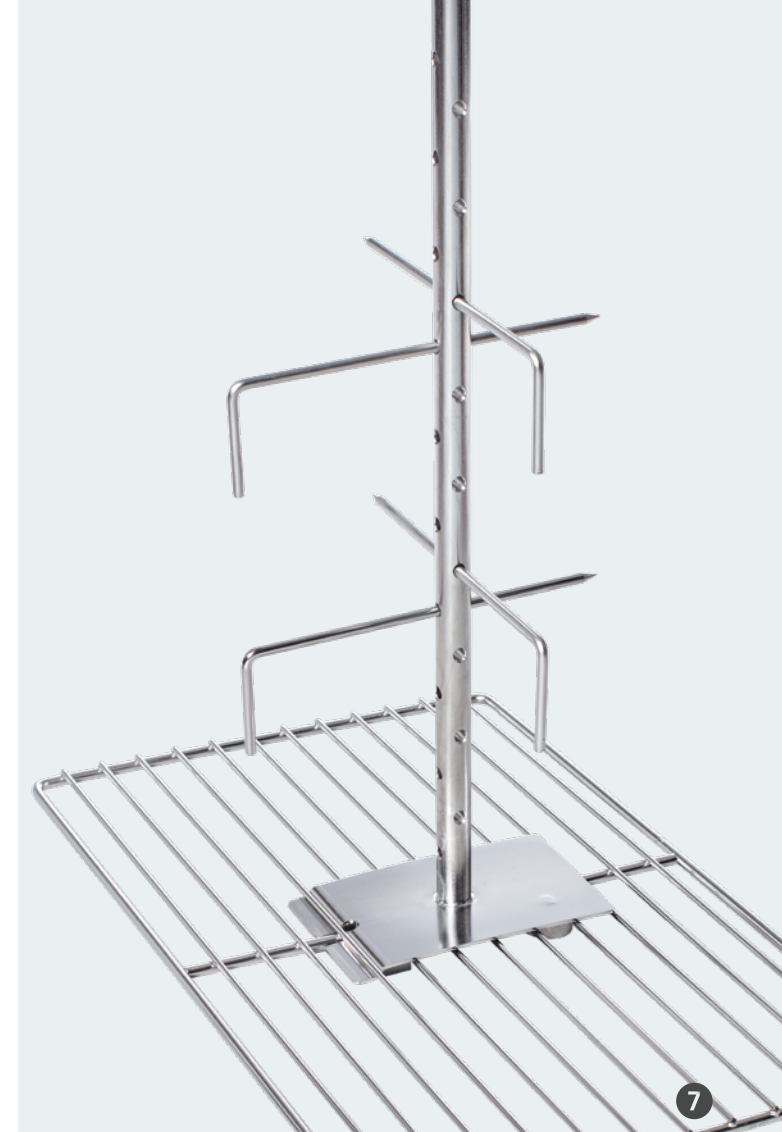
2



4



6



7

Special applikationer.

Speciella tillbehör för speciella krav.

1 2 Kyckling- och anka-Superspike

Betydligt kortare tillagningstid genom stående konstruktion för fågel som skapar en skorstenseffekt. Bröstköttet blir extra saftigt och fågeln får jämn och fin bryningsfärg runt om.

3 CombiFry

Tillaga stora mängder förfriterade produkter som fiskpinnar, pommes frites och klyftpotatis utan tillsatt fett. Nyttigt och gott.

4 Galler till revbensspjäll

Optimal användning av ugnen genom lodrät placering av revbensspjäll med upp till 3,5 kg per galler.

5 Grill- och tandoorispett

Runt, kvadratisk eller fyrkantigt i olika diameter för kött, fisk, fågel eller grönsaker.

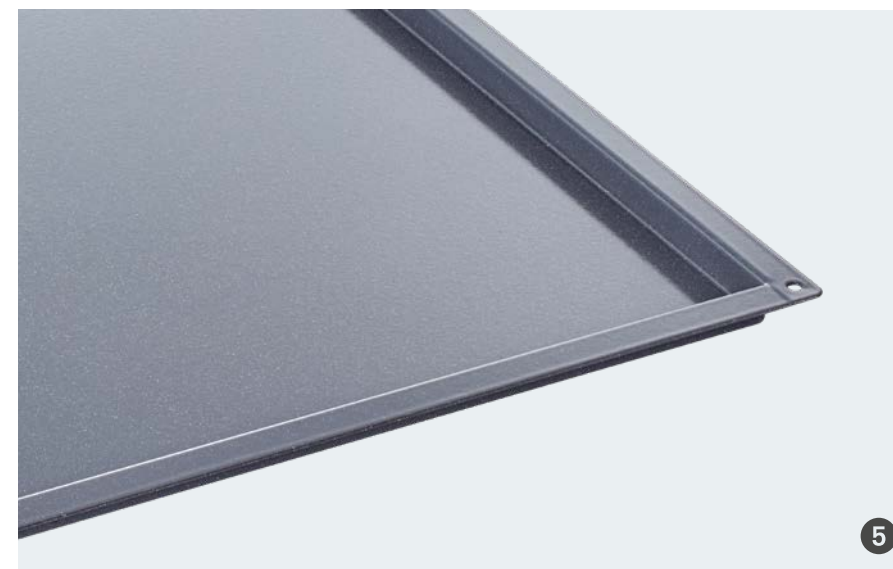
6 Potato Baker

Baka potatis eller majskolvar utan aluminiumfolie och upp till 50 %* snabbare.

7 Lamm- och spädgrisspett

För enkel tillagning av helt lamm eller spädgris på upp till 30 kg.

* I jämförelse med traditionell matlagingsutrustning



Bakning.

Detta är hantverk av hög kvalitet.

① Muffins- och timbalform

Extra flexibelt material med optimala antistickegenskaper för muffins och desserter. 100 ml volym.

② Stek- och bakpanna

Perfekt till små kakor som tarte tatin. Den vågiga botten ger snabb värmeöverföring till hela botten. Med specialformade bärplåtar för enkel hantering.

③ Stek- och bakplåt

Universalverktyget till bakning: Frallor, croissanter, wienerbröd och mycket mer med jämn bryningsfärg, krispiga skorpor och luftigt inandöme.

④ Perforerad bakplåt

Perfekt till bröd, frallor, baguetter samt produktion av alla slags förgräddade produkter.

⑤ Granitemaljerad kantin

Hörnen på kantinerna är rätvinkliga, så att du får ut hela portioner av kakor. Mycket god värmeledningsförmåga för jämn bryningsfärg och luftiga långpannekakor.

⑥ Gejdervagn i bakstandard

Inhängningsstället ersätts av en gejdervagn. För snabb beskickning och tömning, i exklusivt, rostfritt stål som uppfyller höga kvalitetskrav och passar perfekt till alla RATIONAL-maskiner.

⑦ Inhängningsställ i bakstandard

Tack vare de L-formade gejderspårarna kan inhängningsstället enkelt beskickas med bakplåtar. Och eftersom avståndet mellan spårarna är extra stort kan RATIONAL-ugnens hela kapacitet utnyttjas, även vid högre bakverk. I exklusivt, rostfritt stål som uppfyller högt ställda kvalitetskrav.



GN-tillbehör.

Tillbehör som sätter standarden.

❶ Perforerad kantin

Mångsidiga, robusta och hållbara tillbehör för att ångkoka grönsaker eller till bufféer. Den täta perforeringen ger jämn ångkokning av maten, samtidigt som färg och näringsämnen bevaras.

❷ Kantin

RATIONAL-kantiner tillverkas i rostfritt stål och är upp till 33 % tjockare än i standardkantiner. Det garanterar mycket hög stabilitet även när kantinen är full, lång livslängd och bekväm hantering utan vassa kanter.

❸ Galler

Utmärkt till tillagning av stekar. I mycket stabilt och hållbart, rostfritt stål.

Tillval.

Ännu fler möjligheter.

❶ VarioSmoker

Kryddiga rökaromer direkt från kombiugnen. Med VarioSmoker får kött, fisk och grönsaker en naturlig rökrom och du bestämmer själv intensiteten efter egen smak. Även rökning i låg temperatur utan några problem. Tack vare Plug & Play-anslutningen kommer du snabbt igång med rökningen: De intelligenta tillagningsprocesserna i iCombi Pro styr VarioSmoker via USB-anslutningen och garanterar ett optimalt och professionellt tillagnings- och rökresultat.

❷ Utdragsskenor

Gör det enklare att ta ut matlagningstillbehör så att det går snabbare att besicka och ta ut produkter i à-la-carte-drift.

❸ Kärntemperaturnålar för extern anslutning

Den speciella, mycket tunna sous vide-kärntemperaturnålen gör att kärntemperaturen i produkten kan nås mycket exakt utan att vakuumpåsen förstörs. Kärntemperaturnålen för extern anslutning kan användas i stället för den interna kärntemperaturnålen.



Finishing.

Skiljer konsekvent på produktion och servering.

❶ System för bankett

Ska du servera 20, 100 eller 1000 portioner? Med Finishing kan du tillaga maten till perfektion, utan och stress eller överansträngd personal. Lägg bara upp önskat antal portioner kalla på tallrik och förvara dem kylda på tallriksvagnen. Precis före servering värms alla tallrikar samtidigt till ämperatur med hjälp av Finishing. I våra Finishing-system ingår samtliga tillbehör för att komma igång direkt (tallriksvagn, Thermocover, transportvagn).

❷ Tallriksvagn

I exklusivt, rostfritt stål och optimalt anpassad till RATIONAL:s maskiner. För snabb beskickning och servering av upp till 120 färdigupplagda tallrikar i iCombi Pro 20-2/1 (högst 31 cm diameter).

❸ Thermocover

Tillverkad i speciella, högisolerande material som håller maten varm i upp till 20 minuter efter Finishing. Går snabbt att öppna och stänga tack vare ett praktiskt magnetlås. Dessutom är produkten enkel att rengöra och tar liten plats vid förvaring.

❹ Inskjutningsskena

Gör det enklare att snabbt och ergonomiskt att fylla och tömma gejdervagnen. Krävs till bordsmodellerna 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 och 10-2/1.

❺ Transportvagn

Enkel beskickning och uttagning ur bordsmodeller med gejdervagnen. Maten körs jämnt och säkert tack vare de stora, tysta och hygieniska dubbla styrhjul. Anpassad efter stativets höjd. Höjjusterbar version för arbetsbänkar.

❻ Transportvagn för Combi-Duo

Enkel beskickning och uttagning ur båda maskinerna i en arbetsprocess. Särskilda inskjutningsskenor krävs till Combi-Duo.



Combi-Duo.

Dubblera prestandan.

1 Combi-Duo

Två maskiner, enkelt kombinerade. För dig som har ont om plats men gärna vill kunna ångkoka och grilla samtidigt med oförminskad kapacitet: Här får du två maskiner, och om du vill kan båda styras från den övre enheten. För bekvämare arbete. För större flexibilitet.

2 Integrerad fettuppsamling till Combi-Duo

Samlar droppande fett i ugnarna och leder fett vidare till fettbehållare. Finns i flera varianter beroende på installationssätt.

3 Installationsvarianter för Combi-Duo

Nivåutjämningsatts och stativ i rostfritt stål av hög kvalitet för stabil och säker installation.

Installationsvarianter:

- › Med nivåutjämningsatts för att kompensera ojämnheter i golvet: Låg version med låg beskickningshöjd, kräver golvränna.
- › Mobil monteringsatts med hjul för enkel rengöring och lägre beskickningshöjd, kräver golvränna.
- › Fast installation med stativ I för Combi-Duo eller underrede med fötter. Kräver inte golvränna.
- › Körbar installation med stativ I för Combi-Duo med styrhjul och parkeringsbroms.

Stativ.

Stadiga. Utrymmessnåla. Praktiska.

4 Nivåutjämningsatts och stativ

För stadig och balanserad installation av RATIONAL-maskinen kan du använda stativ i, robust och rostfritt stål i olika varianter. Välj om du vill ha ett öppet eller helt stängt stativ, med eller utan dörr. Spåren hjälper dig att förvara kökstillbehör på ett smidigt sätt. Och du kan välja mobil version med stadiga styrhjul och parkeringsbroms för att flexibelt kunna flytta runt maskinen i köket. Samtliga stativ är konstruerade enligt gällande hygienföreskrifter.



Installationsvarianter.

Bekvämt och praktiskt.

① Monteringssats för iCombi Pro XS 6-2/3 och CombiMaster Plus XS

Även utseendet är viktigt: Därför har du möjlighet att integrera den här lilla maskinen i exempelvis Frontcooking-köket med hjälp av en monteringssats. Det finns redan plats för en fläktkåpa, så vid behov kan du installera en UltraVent eller UltraVent Plus. I leveransen ingår en täcklockssats som hjälper dig att förhindra smutsbeläggningar på svåråtkomliga ställen.

② MobilityLine till golvm modeller (20-1/1, 20-2/1)

En speciell ram med fyra robusta styrhjul och parkeringsbroms monteras runt golvm modellen för att snabbt och smidigt kunna förflytta den.

③ MobilityLine till bordsmodeller (6-1/1 – 10-2/1)

Bordsmodellen skruvas fast på stativ II MobilityLine. Byglar i sidorna skyddar maskinen och underlättar förflyttningar i kombination med de stora, stadiga styrhjulen.

Frånluftsteknik.

För en bra arbetsmiljö.

Alla fläkt- och ventilationskåpor

- › har en tidlös och modern design
- › har en frontpanel som är enkel att rengöra, inklusive avtagbar kåpa
- › anpassar utsugningseffekten efter situationen genom intelligent och steglös reglering av fläkten, t.ex. när dörren öppnas. Installationen är enkel och kan även göras i efterhand.

① UltraVent

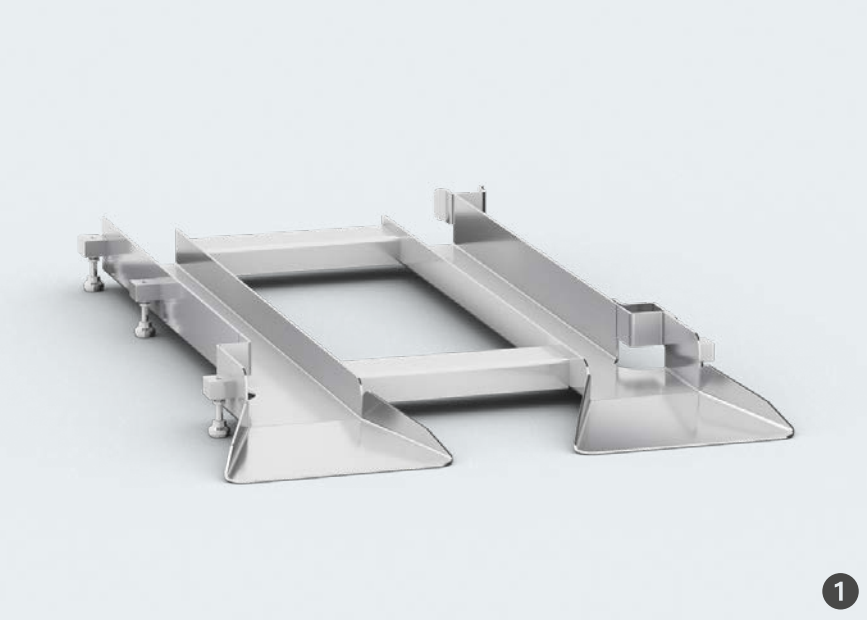
Kondensationsteknologin i UltraVent binder den ånga som tränger ut. Det krävs ingen anslutning eller utbyggnad av befintlig frånluftsanläggning.

② UltraVent Plus

I UltraVent Plus-utförandet har kondensationstekniken i UltraVent kompletterats med en speciell filterteknik. På så sätt kondenseras ången, samtidigt som det störande matos som uppstår vid grillning och stekning reduceras. RATIONAL-ugnar kan installeras även på mer krävande platser, t.ex. i Frontcooking-miljöer.

③ Ventilationskåpa

Ånga sugas automatiskt ut ur ugnsutrymmet när ugnsdörren öppnas (utan kondensationsteknik). Kräver frånluftsanslutning.



Installationstillbehör.

Ett svar på varje utmaning.

1 Inkörningsramp

Med hjälp av inkörningsrampen kan lutningar i golvet (på upp till 3 %) kompenseras. På så sätt kan Gejdervagnen köras in i RATIONAL-ugnen jämnt och smidigt.

2 Förhöjning till ugn och gejdervagn

Utrymmet mellan golvet och ugnen utökas med 70 mm. Gejdervagnen måste anpassas efter maskinens höjd.

3 Värmesköld för höger och vänster sidovägg

Värmeskölden kan efterinstalleras som skydd mot strålade värmekällor (t.ex. en grill) intill höger eller vänster sidovägg.

4 Flödesvakt (endast för gasmaskiner)

Leder bort avgaserna via ett rör (avgasrörets diameter: 180 mm).

5 Handtagshållare för gejdervagn

Gejdervagnens handtag får en fast plats och är alltid nära till hands (medföljer vid leverans av golvmodeller).

6 Kondensationsavbrytare

Påskyndar avledning av ånga och matos från avluftningsröret. Ånga och matos avleds till en ventilationsanläggning med hjälp av en rörledning.

7 Bordsförlängning

Förhindrar ansamling av smuts och vatten genom att täta undersidan på maskinerna iCombi Pro 6-1/1 och 10-1/1 vid installation på en arbetsbänk med 700 mm djup.

8 Anslutningssats

Består av en vatteninloppsslang (2 m) och avloppsrör DN 50.

9 Väggfäste

För platsbesparande montering på väggen. Montering och valet av monteringsmaterial (medföljer ej) sker i samråd med en arkitekt/byggnadsingenjör och fastighetsägaren.



1



3



5



7



9



2



4



6



8



10

Rengöringsprodukter.

Rent och hygieniskt.

1 Rengöringstabletter Active Green till alla iCombi Pro och iCombi Classic

Bättre för maskinen, bättre för miljön: Rengöringstabletterna har fått ett nytt recept som är fosfat- och fosforfritt och reducerar mängden rengöringsmedel med upp till 50 %*. Utan att kompromissa om rengöringseffekt eller hygien. Möjliggör ultrasnabb mellanrengöring av iCombi Pro på ca 12 minuter.

2 Rengöringstabletter (till samtliga SelfCookingCenter och CombiMaster Plus)

Högoncentrerade och dryga rengöringstabletter med intensivverkande innehåll för hög rengöringseffekt.

3 Care-Tabs (för iCombi Pro, iCombi Classic och SelfCookingCenter med Efficient CareControl)

Vårdande ämnen motverkar aktivt kalkbeläggningar i ånggeneratoren och ugnsutrymmet redan innan de uppstår och förlänger maskinens livslängd. Tillförlitlig driftsäkerhet utan avhärtningsanläggning och omständlig avkalkning.

4 Sköljtabletter (till SelfCookingCenter utan Efficient CareControl och CombiMaster Plus)

Aktivt skydd och längre livslängd tack vare högeffektiva vårdande ämnen. Ugnsutrymmet blir hygieniskt rent och glänsande.

5 Skumreducerande tabletter (till alla iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter och CombiMaster Plus)

Minskar skumbildningen vid kraftigt skummande vatten.

6 Grillrengöringsmedel (till alla CombiMaster och ClimaPlus Combi)

Flytande rengöringsmedel för hygienisk rengöring och skötsel.

7 Specialrengöringsmedel (till alla CombiMaster och ClimaPlus Combi)

Vid nedsmutsning orsakad av matlagning i temperaturer över 200 °C, ej frätande.

8 Flytande sköljmedel (till ClimaPlus Combimed CleanJet)

9 Avkalkningsmedel (till SelfCookingCenter utan Efficient CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)

För effektiv avkalkning av ånggeneratoren med särskilda underhållsgredienser.

10 Handsprutpistol

I robust plast och slagtålig design, enkel att använda. Pistolen har en inbyggd pumpmekanism som skapar ett övertryck, så att du med en knapptryckning kan spruta flytande rengöringsmedel eller sköljmedel på de ställen som behöver rengöras.

* Jämfört med föregående typ.

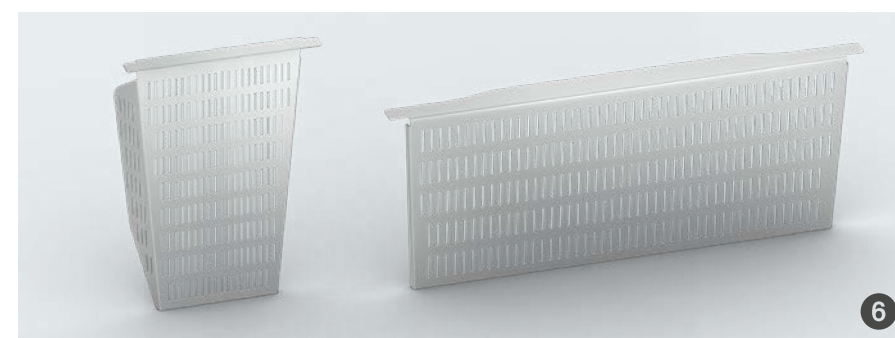
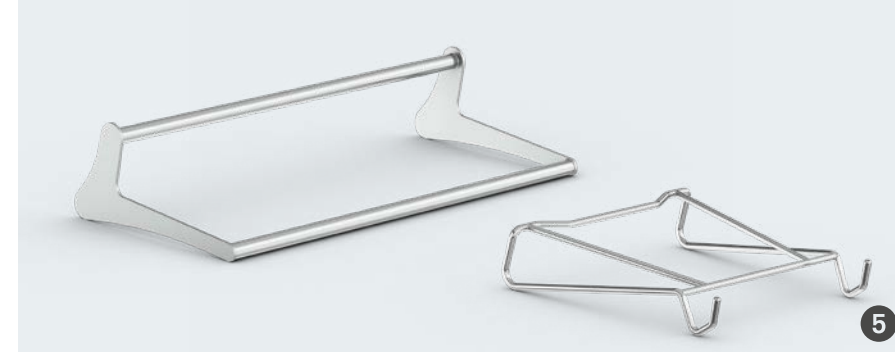


Praktiskt. Robust. Oumbärligt.
Tillbehör som ger dig
framgång med iVario.

Effektivitet och enkelhet, kreativitet och mångfald, kvalitet och kvantitet – tillbehör till iVario måste vara mångkonstruörer som håller för trycket. Det gäller kok- och friteringskorg likväl som bottengaller, VarioMobil och slev. Och det är bara redskap som uppfyller våra höga krav som får kallas originaltillbehör från RATIONAL. På så sätt kan du känna dig trygg med att maten håller den höga klass du har tänkt dig. Och lyckas med allt från tillagning på låg temperatur till mustiga grytor. Samtidigt blir rengöringen lätt och enkel.

➔ **Receptet**

Genomtänkta tillbehör som underlättar arbetet och bidrar till mat av hög kvalitet.



Grunden till framgång.

Arbeta snabbare, mer effektivt och ergonomiskt.

1 Spade

Gör det enklare att vända och ta upp produkter ur iVario med ergonomiska rörelser. Lämpar sig även utmärkt för att rulla och bearbeta efterrätter och äggrätter som pannkakor, omelett och crêpes. Genomtänkt konstruktion som ger hög stabilitet och låg vikt.

2 Skopa

Används för att smidigt och säkert hålla upp eller portionera ut stora mängder mat. Lätt, stötsäker, reptålig och temperaturbeständig upp till 250 °C.

3 Rörspade

För omrörning av stora mängder mat i iVario Pro L och XL upp till en temperatur på 120 °C.

4 Kok- och friteringskorg

Korgar hakas fast på armen för lyft- och nedsänkingsautomatiken före beskickning. I slutet av tillagningsprocessen hissas korgen automatiskt upp ur vätskan, så att produkten kan rinna av och smidigt tas upp. Kan även användas till produkter som ris. Vattnet kan användas flera gånger, eftersom det inte hålls av.

5 Arm för lyft- och nedsänkingsautomatik

Armen för lyft- och nedsänkingsautomatiken AutoLift är fäst på locket. AutoLift lyfter upp maten ur vätskan. För exakt tillagning av kokta, friterade och pocherade produkter. För upp till tre stora kok- eller frityrkorgar i iVario Pro XL.

6 Sil

Används för att hålla av vätska efter kokning av lösa produkter. Sil monteras på framsidan av pannan och sedan kan vätskan tappas ut via den integrerade bottenventilen eller samlas upp genom att du tippar pannan.

7 Panngaller

Används för att undvika direkt kontakt mellan produkten som tillagas och pannans botten, t.ex. vid tillagning på låg temperatur. Panngallret läggs i pannans botten och livsmedlet placeras sedan ovanpå.



Special applikationer.

Konsten att koka.

❶ Set med portionskorgar

Set med perforerade eller operforerade portionskorgar 1/6 GN, med lock (endast operforerade korgar) och ram. Ramen kan användas till 1/3, 1/6 och 1/9 GN-kantiner. Perfekt till kokning, fritering och varmhållning av små mängder mat på restauranger och hotell. Ramen sätts direkt på pannans kant. Locket förhindrar att maten kallnar eller får skinn.

❷ Spätzlesil

Panninsats för optimal och ergonomisk framställning av den tyska maträtten spätzle, passar exakt till pannan. Arbetshöjden avlastar ryggen.



Transport.

Smidigt från A till B. Och tillbaka igen.

❶ VarioMobil

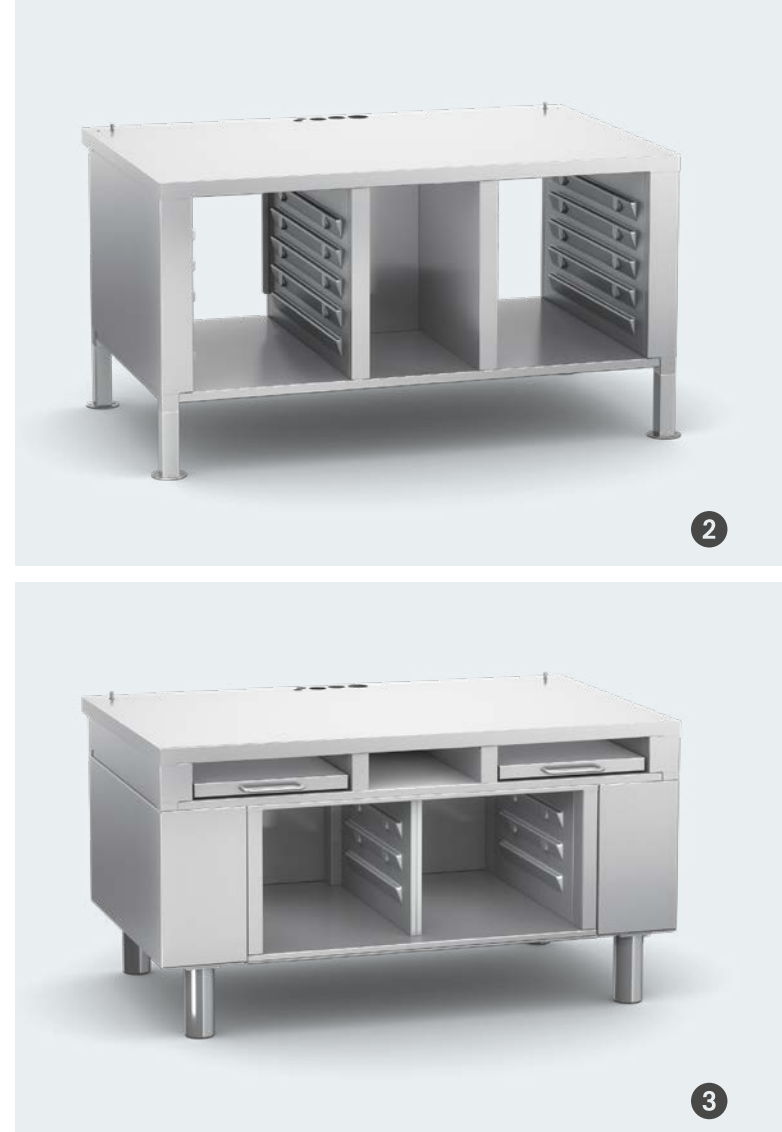
På 1/1-modellen kan höjden justeras i fyra lägen. Handtaget är hopfällbart för utrymmessnål förvaring av VarioMobil. På 2/1-modellen kan höjden justeras i två lägen för ergonomiskt arbete.

❷ Korgvagn

För smidig och säker förvaring och transport av GN-kantiner eller upp till tre kok- eller frityrkorgar. En spärr i änden på gejderspåren förhindrar att korgar och behållare glider ut under transport.

❸ Oljevagn

Används för att fylla och tömma pannan och för förvaring av oljan. Den har en kapacitet på 49 liter och pumpar oljan direkt i pannan. Fast fett kan smältas och kall olja värmas innan pannan fylls på. Vid tömning silas oljan genom ett filter och tillbaka till oljevagnen. Behållaren släpper inte igenom ljus, vilket gör att oljan håller längre.



Stativ.

Fantastiska anpassningsmöjligheter.

1 Stativ

iVario 2-XS och iVario Pro 2-S kan installeras direkt på ett stativ. Med integrerade utdragshyllor där du kan ställa kantiner för att enkelt tömma pannan. Med skenor för förvaring av GN-kantiner och tillbehör. Kan installeras mot en vägg. Stängda sidoväggar och ovansida, öppen baksida. Flera installationsvarianter med fötter, fötter i rostfritt stål, hjul eller uppställning på sockel.

2 Stativ MarineLine

Stativet MarineLine för iVario 2-XS och iVario Pro 2-S för marin användning har skenor med lås för säker förvaring av GN-kantiner. Stängda sidoväggar och tak, öppen baksida. Kan ställas upp mot väggen. Säker uppställning med fötter i rostfritt stål som förberetts för fästen Enhetsmonteringskit krävs.

3 Stativ med eldriven höjdjustering

Stativet med steglös höjdjustering (upp till 200 mm) för iVario 2-XS och iVario Pro 2-S ger ergonomisk arbetshöjd. Enkelt att ställa in via displayen. Integrerade utdragshyllor där du kan ställa kantiner för att enkelt tömma pannan. Skenor för förvaring av GN-kantiner och tillbehör. Stängda sidoväggar och tak, stängd baksida. Flexibel avloppsslang ingår.

Installation.

Mer plats. Högre säkerhet.

1 Väggupphängningssats

iVario Pro L och XL kan hängas upp på väggen för att göra det enklare att städa under maskinen. Du väljer fritt var monteringen ska göras och höjden kan anpassas efter användarens längd.

2 Täckplåt till underbyggnad

Döljer den bakre delen av stativet och täcker kabel- och avloppsinstallationer för enklare rengöring. Kan kombineras med alla varianter av stativ. Kan eftermonteras.

3 Förvaringsutrymme

För effektiv användning av utrymmet under iVario Pro L och XL. Består av upp till nio par skenor. Stängda sidoväggar och tak, stängd baksida. Kan kombineras med alla stativvarianter. Kan eftermonteras.

4 Avloppsanslutningsset

Består av avloppsrör DN 40 eller DN 50. Beroende på maskinens storlek.

5 Golvförankringssats

Ökad arbetssäkerhet med iVario Pro L och XL genom enkel och säker placering av matlagningssystemet på golvet.

6 Enhetsmonteringssats

Används för att montera iVario 2-XS eller iVario Pro 2-S på en befintlig arbetsyta eller stativet. För säker horisontell och vertikal montering. Kompatibel med installation på 90 respektive 45 mm plastfötter.



1



2



3



4



5

Rengöringsprodukter.

Skinande rent. Hygieniskt.

1 Grillrengöringsmedel

För lätt missfärgade ytor i pannan, t.ex. tomatsås, som är svåra att få bort med enbart diskmedel. Kan användas utspädd. Skölj noga efteråt.

2 Rengöringsarm, inkl. 4 pads

Underlättar rengöring av svåråtkomliga, utvändiga ställen mellan pannan och manövreringspanelen på iVario 2-XS och iVario Pro 2-S. I setet ingår en rengöringsarm samt 4 rengöringspads, grova och mjuka.

3 Grova rengöringspads

Efterbeställning till rengöringsarmen för utvändig rengöring. Används för att avlägsna envis smuts.

4 Mjuka rengöringspads

Efterbeställning till rengöringsarmen för utvändig rengöring.

5 Rengöringssvamp

Används för att snabbt och effektivt rengöra pannan invändigt. Till maskiner i alla storlekar.



Grilla, steka och baka.

Bakplåtar, perforerade		
2/3 GN (325 × 354 mm)	N°:	60.74.147
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	N°:	6015.2103
Bakstandard (400 × 600 mm)	N°:	6015.1000

Stek- och bakplåtar (operforerade)		
2/3 GN (325 × 354 mm)	N°:	60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	N°:	6013.2103
Bakstandard (400 × 600 mm)	N°:	6013.1003

Grill- och stekplatta		
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	60.71.617

Grill- och pizzaplatta		
2/3 GN (325 × 354 mm)	N°:	60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	60.70.943
Bakstandard (400 × 600 mm)	N°:	60.71.237

Multibaker		
1/3 GN (325 × 265 mm), plats för 2 portioner	N°:	60.73.764
2/3 GN (325 × 354 mm), plats för 5 portioner	N°:	60.73.646
1/1 GN (325 × 530 mm), plats för 8 portioner	N°:	60.71.157

Kryssgaller		
1/2 GN (325 × 265 mm)	N°:	60.73.802
2/3 GN (325 × 354 mm)	N°:	60.73.801
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	60.73.314

CombiGrill-galler		
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1017

Beskickningsgaller		
för CombiGrill-galler 325 × 618 mm (för 1/1 GN)	N°:	60.73.848

Stek- och bakpanna		
Set med små pannor (4 st. inklusive bärplåt)	N°:	60.73.286
Set med stora pannor (2 st. inklusive bärplåt)	N°:	60.73.287
Liten stek- och bakpanna (16 cm i diameter)	N°:	60.73.271
Stor stek- och bakpanna (25 cm i diameter)	N°:	60.73.272
Bärplåt för liten stek- och bakpanna	N°:	60.73.212
Bärplåt för stor stek- och bakpanna	N°:	60.73.216

Muffins- och timbalformar		
300 × 400 mm (för 1/1 GN (325 x 530 mm))	N°:	6017.1002
400 × 600 mm (för 2/1 GN (650 x 530 mm) och bakstandard)	N°:	6017.1001

Granitemaljerade kantiner		
1/2 GN (325 × 265 mm), 20 mm djup	N°:	6014.1202
1/2 GN (325 × 265 mm), 40 mm djup	N°:	6014.1204
1/2 GN (325 × 265 mm), 60 mm djup	N°:	6014.1206
2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm djup	N°:	6014.2302
2/3 GN (325 × 354 mm), 40 mm djup	N°:	6014.2304
2/3 GN (325 × 354 mm), 60 mm djup	N°:	6014.2306
2/3 GN (325 × 354 mm), 100 mm djup	N°:	6014.2310
1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm djup	N°:	6014.1102
1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm djup	N°:	6014.1104
1/1 GN (325 × 530 mm), 60 mm djup	N°:	6014.1106
1/1 GN (325 × 530 mm), 100 mm djup	N°:	6014.1110
2/1 GN (650 × 530 mm), 20 mm djup	N°:	6014.2102
2/1 GN (650 × 530 mm), 40 mm djup	N°:	6014.2104
2/1 GN (650 × 530 mm), 60 mm djup	N°:	6014.2106
Bakstandard (400 × 600 mm), 20 mm djup	N°:	6014.1002
Bakstandard (400 × 600 mm), 40 mm djup	N°:	6014.1004
Bakstandard (400 × 600 mm), 60 mm djup	N°:	6014.1006

Finishing.

Thermocover		
Typ 6-1/1	N°:	6004.1007
Typ 10-1/1	N°:	6004.1009
Typ 6-2/1	N°:	6004.1016
Typ 10-2/1	N°:	6004.1014
Typ 20-1/1	N°:	6004.1011
Typ 20-2/1	N°:	6004.1012

System för banketter		
Typ 6-1/1, 20 tallrikar	N°:	60.61.741
Typ 10-1/1, 32 tallrikar	N°:	60.11.628
Typ 10-1/1, 26 tallrikar	N°:	60.11.629
Typ 6-2/1, 34 tallrikar	N°:	60.62.196
Typ 10-2/1, 42 tallrikar	N°:	60.12.154
Typ 10-2/1, 52 tallrikar	N°:	60.12.155
Typ 20-1/1, 60 tallrikar	N°:	60.21.332
Typ 20-1/1, 50 tallrikar	N°:	60.21.333
Typ 20-2/1, 120 tallrikar	N°:	60.22.493
Typ 20-2/1, 100 tallrikar	N°:	60.22.492
Typ 20-2/1, 84 tallrikar	N°:	60.22.491

Finishing.

Tallriksvagn		
Typ 6-1/1, 20 tallrikar	N°:	60.61.702
Typ 6-1/1, 15 tallrikar	N°:	60.61.701
Typ 10-1/1, 32 tallrikar	N°:	60.11.581
Typ 10-1/1, 26 tallrikar	N°:	60.11.602
Typ 6-2/1, 34 tallrikar	N°:	60.62.017
Typ 10-2/1, 52 tallrikar	N°:	60.12.022
Typ 10-2/1, 42 tallrikar	N°:	60.12.062
Typ 20-1/1, 60 tallrikar	N°:	60.21.293
Typ 20-1/1, 50 tallrikar	N°:	60.21.294
Typ 20-2/1, 120 tallrikar	N°:	60.22.400
Typ 20-2/1, 100 tallrikar	N°:	60.22.399
Typ 20-2/1, 84 tallrikar	N°:	60.22.398

Inskjutningsskenor för tallriksvagn till Combi-Duo		
Combi-Duo-typ 6-1/1 och 10-1/1	N°:	60.75.761
Combi-Duo-typ 6-2/1 och 10-2/1	N°:	60.75.760

Inskjutningsskenor för gejdervagn		
Standard för typ 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.75.115
Standard för typ 6-2/1, 10-2/1	N°:	60.74.650

Räkneexempel för Finishing.

Kapacitet Tallriksvagn	Evenemangets storlek (antal personer)	Tallriksvagn, Thermocover	Inskjut- nings- skenor	Transport- vagn	Max. tallrikshöjd i mm	Max. mathöjd i mm
15/20 tallrikar* med iCombi Pro 6-1/1	15/20	1	1	1	32/25	70/53
	30/40	2	1	2	32/25	70/53
	45/60	3	1	3	32/25	70/53
26/32 tallrikar* med iCombi Pro 10-1/1	52/64	2	1	2	32/25	70/53
	78/96	3	1	3	32/25	70/53
	104/128	4	1	4	32/25	70/53
34 tallrikar* med iCombi Pro 6-2/1	24/34	1	1	1	32	61
	48/68	2	1	2	32	61
	72/102	3	1	3	32	61
42/52 tallrikar* med iCombi Pro 10-2/1	84/104	2	1	2	40/32	82/63
	126/156	3	1	3	40/32	82/63
	168/208	4	1	4	40/32	82/63
50/60 tallrikar* med iCombi Pro 20-1/1	100/120	2	–	–	32/25	67/52
	150/180	3	–	–	32/25	67/52
	200/240	4	–	–	32/25	67/52
84/100/120 tallrikar* med iCombi Pro 20-2/1	168/200/240	2	–	–	40/32/25	79/65/52
	252/300/360	3	–	–	40/32/25	79/65/52
	336/400/480	4	–	–	40/32/25	79/65/52

* Tallrikens diameter kan vara högst 31 cm



Gejdervagn och inhängningsställ.



Gejdervagn Typ 6-1/1		
Standard, 6 gejderspår (gejderavstånd 64 mm)	N°:	60.61.420
Bageristandard (400 × 600 mm), 5 gejderspår (gejderavstånd 77 mm)	N°:	60.61.690

Gejdervagn Typ 10-1/1		
Standard, 10 gejderspår (gejderavstånd 64 mm)	N°:	60.11.600
8 gejderspår (gejderavstånd 80 mm)	N°:	60.11.601
Bakstandard (400 × 600 mm), 8 gejderspår (gejderavstånd 81 mm)	N°:	60.11.599

Gejdervagn Typ 6-2/1		
Standard, 6 gejderspår (gejderavstånd 64 mm)	N°:	60.62.150

Gejdervagn Typ 10-2/1		
Standard, 10 gejderspår (gejderavstånd 63mm)	N°:	60.12.150

Gejdervagn Typ 20-1/1		
Standard, 20 gejderspår (gejderavstånd 65 mm)	N°:	60.21.331
15 gejderspår (gejderavstånd 84 mm)	N°:	60.21.287
16 gejderspår (gejderavstånd 80 mm)	N°:	60.21.288
17 gejderspår (gejderavstånd 74 mm)	N°:	60.21.289
Bakstandard (400 × 600 mm), 16 gejderspår (gejderavstånd 81 mm)*	N°:	60.21.292
20 gejderspår, maximal beskickningshöjd 1,6 m (gejderavstånd 62 mm)	N°:	60.21.245
20 gejderspår, förstärkt fartygsversion i robust utförande (gejderavstånd 65 mm)	N°:	60.21.291

Gejdervagn Typ 20-2/1		
Standard, 20 gejderspår (gejderavstånd 65 mm)	N°:	60.22.490
15 gejderspår (gejderavstånd 84 mm)	N°:	60.22.394
16 gejderspår (gejderavstånd 80 mm)	N°:	60.22.395
17 gejderspår (gejderavstånd 74 mm)	N°:	60.22.396
20 gejderspår, maximal beskickningshöjd 1,6 m (gejderavstånd 62 mm)	N°:	60.22.368
20 gejderspår, förstärkt fartygsversion i robust utförande (gejderavstånd 65 mm)	N°:	60.22.447

Inhängningsställ Typ XS 6-2/3		
Standard	N°:	60.73.724
Fartygsutförande (med beskickningsspärr)	N°:	60.74.449

Inhängningsställ Typ 6-1/1		
Standard, 6 gejderspår (gejderavstånd 68 mm)	N°:	60.61.373
5 gejderspår (gejderavstånd 85 mm)	N°:	60.61.615
Grilla kyckling, 2 gejderspår	N°:	60.61.645
Köttbrickor, 6 gejderspår (gejderavstånd 72 mm)	N°:	60.61.649
Bakstandard (400 × 600 mm), 5 gejderspår (gejderavstånd 86 mm)*	N°:	60.61.576
Combi-Rack, bakstandard kombinerat med 1/1 GN, 4 gejderspår (gejderavstånd 95 mm)*	N°:	60.61.642
Fartygsutförande (USPHS), 6 gejderspår (med beskickningsspärr)	N°:	60.61.672

Inhängningsställ Typ 10-1/1		
Standard, 10 gejderspår (gejderavstånd 68 mm)	N°:	60.11.447
8 gejderspår (gejderavstånd 85 mm)	N°:	60.11.547
Grilla kyckling, 3 gejderspår	N°:	60.11.566
Köttbrickor, 10 gejderspår (gejderavstånd 72 mm)	N°:	60.11.570
Bakstandard (400 × 600 mm), 8 gejderspår (gejderavstånd 90 mm)*	N°:	60.11.541
Combi-Rack, Bakstandard kombinerat med 1/1 GN, 7 gejderspår (gejderavstånd 95 mm)*	N°:	60.11.563
Fartygsutförande (USPHS), 10 gejderspår (med beskickningsspärr)	N°:	60.11.573

Inhängningsställ Typ 6-2/1		
Standard, 6 gejderspår (gejderavstånd 68 mm)	N°:	60.62.123
5 gejderspår (gejderavstånd 85 mm)	N°:	60.62.171
7 gejderspår utan L-skena (gejderavstånd 65 mm)	N°:	60.62.168
Fartygsutförande (USPHS), 6 gejderspår (med beskickningsspärr)	N°:	60.62.178

Inhängningsställ Typ 10-2/1		
Standard, 10 gejderspår (gejderavstånd 68 mm)	N°:	60.12.133
Fartygsutförande (USPHS), 10 gejderspår (med beskickningsspärr)	N°:	60.12.146

GN-tillbehör.

Perforerad kantin i rostfritt stål		
1/1 GN (325 × 530 mm), 55 mm djup	N°:	6015.1165

Kantin i rostfritt stål		
2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm djup	N°:	6013.2302
2/3 GN (325 × 354 mm), 65 mm djup	N°:	6013.2306
1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm djup	N°:	6013.1102
1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm djup	N°:	6013.1104
1/1 GN (325 × 530 mm), 65 mm djup	N°:	6013.1106

Galler i rostfritt stål		
2/3 GN (325 × 354 mm)	N°:	6010.2301
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	N°:	6010.2101
Bakstandard (400 × 600 mm)	N°:	6010.0103

Fettuppsamlingsbehållare med avloppslås		
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	8710.1135
2/1 GN (650 × 530 mm)	N°:	60.70.776

Special applikationer.



Kyckling- och anka-Superspike		
Med plats för 4 st., max. vikt 1 300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	N°:	6035.1015
Med plats för 6 st., max. vikt 1 800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1016
Med plats för 8 st., max. vikt 1 300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1006
Med plats för 10 st., max. vikt 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1010
Med plats för: 8 st., max. vikt 2 200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1009

CombiFry		
1/2 GN (325 × 265 mm)	N°:	6019.1250
2/3 GN (325 × 354 mm)	N°:	60.73.619
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6019.1150

Galler till revbensspjäll		
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1018

Grill- och tandoorispett		
Ram för grill- och tandoorispett 2/3 GN	N°:	60.74.963
Ram för grill- och tandoorispett 1/1 GN	N°:	60.72.224
Set 2/3 GN (en ram och fem olika spett)	N°:	60.75.782
Set 1/1 GN (en ram och fem olika spett)	N°:	60.72.414
5 spett, 5 mm diameter, längd 265 mm för 2/3 GN	N°:	60.75.783
5 spett, □ 5 mm, längd 265 mm för 2/3 GN	N°:	60.75.784
5 fiskspett, 4 × 10 mm, längd 265 mm för 2/3 GN	N°:	60.75.785
3 spett, 5 mm diameter, längd 530 mm för 1/1 GN	N°:	60.72.416
3 spett, 8 mm diameter, längd 530 mm för 1/1 GN	N°:	60.72.417
3 spett, □ 5 mm, längd 530 mm för 1/1 GN	N°:	60.72.418
3 spett, □ 8 mm, längd 530 mm för 1/1 GN	N°:	60.72.419
3 fiskspett, 4 × 10 mm, längd 530 mm för 1/1 GN	N°:	60.72.420

Potato Baker		
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1019

Lamm- och spädgrisspett (1 lamm eller 1 spädgris)		
Typ 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1, max. 12 kg (1/1 GN)	N°:	60.70.819
Typ 20-1/1 upp till 30 kg (1 spett med hållare)	N°:	6035.1003
Typ 20-1/1 upp till 30 kg (1 spett med hållare, 1 spett för lamm och spädgris, tillbehör)	N°:	6035.1002
Spett som tillbehör	N°:	8710.1065

Pizzaform		
Pizza upp till Ø 280 mm	N°:	60.71.158

* Observera att ventilationsplåten i ugnsutrymmet skiljer sig åt mellan GN-modellen och bakstandardmodellen för 400 × 600 mm plåtar. Ventilationsplåten kan beställas som reservdel hos din servicepartner.

Combi-Duo.



Combi-Duo-kit för iCombi Pro XS 6-2/3 och CombiMaster Plus XS 6-2/3		
Typ XS 6-2/3 på typ XS 6-2/3 med högerhängd dörr	N°:	60.73.768
Typ XS 6-2/3 på typ XS 6-2/3 med vänsterhängd dörr	N°:	60.74.276
Typ XS 6-2/3 på typ XS 6-2/3 med högerhängd dörr, MarineLine	N°:	60.74.780
Typ XS 6-2/3 på typ XS 6-2/3 med vänsterhängd dörr, MarineLine	N°:	60.74.929

Combi-Duo-sats för iCombi Pro 6-1/1 och 10-1/1		
Typ 6-1/1 E/G på typ 6-1/1 E Typ 6-1/1 E/G på typ 10-1/1 E	N°:	60.73.991
Typ 6-1/1 E/G på typ 6-1/1 G Typ XS 6-2/3 på typ 6-1/1 G	N°:	60.75.751
Typ XS 6-2/3 på typ 6-1/1 E Typ XS 6-2/3 på typ 10-1/1 E	N°:	60.75.755
Typ 6-1/1 E på typ 6-1/1 E Typ 6-1/1 E på typ 10-1/1 E MarinLine	N°:	60.76.708

Combi-Duo-sats för 6- 2/1 och 10- 2/1		
Typ 6-2/1 E/G på typ 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G på typ 10-2/1 E	N°:	60.74.725
Typ 6-2/1 E/G på typ 6-2/1 G Typ 6-1/1 E/G på typ 6-2/1 G Typ XS 6-2/3 på typ 6-2/1 G	N°:	60.75.752
Typ 6-1/1 E/G på typ 6-2/1 E Typ XS 6-2/3 på typ 6-2/1 E Typ XS 6-2/3 på typ 10-2/1 E	N°:	60.75.756
Typ 6-2/1 E på typ 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G på typ 10-2/1 E Med högerhängd dörr, MarinLine	N°:	60.76.709
Typ 6-2/1 E på typ 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G på typ 10-2/1 E Med vänsterhängd dörr, MarinLine	N°:	60.76.710

Installationsvarianter för Combi-Duo		
Nivåutjämnings-sats för typ 6-1/1, 10-1/1, Mått B 850 D 614 H 34 mm	N°:	60.74.795
Nivåutjämnings-sats för typ 6-2/1, 10-2/1, Mått B 1 072 D 814 H 34 mm	N°:	60.74.597
Nivåutjämningskit för typ 6-1/1, 10-1/1, Mått B 881 D 614 H 34 mm	N°:	60.76.846
Nivåutjämningskit för typ 6- 2/1, 10- 2/1, Mått B 1 103 D 814 H 34 mm	N°:	60.76.845
Monteringskit med hjul för typ 6-1/1, 10-1/1, Mått B 884 D 656 H 85 mm	N°:	60.31.622
Monteringskit med hjul för typ 6-2/1, 10-2/1, Mått B 1 106 T 856 H 85 mm	N°:	60.31.635
Underrede med fötter för typ 6-1/1, 10-1/1, Mått B 870 D 635 H 152 mm	N°:	60.31.668
Underrede med fötter för typ 6-2/1, 10-2/1, Mått B 1 092 D 835 H 152 mm	N°:	60.31.671
Stativ I till Combi-Duo-ugn XS 6-2/3, standard, Mått B 639 D 563 H 555 mm	N°:	60.31.020
Stativ II till Combi-Duo-ugn XS 6-2/3, standard, Mått B 639 D 563 H 557 mm	N°:	60.31.046
Stativ I till Combi-Duo-ugn 6-1/1 på 6-1/1 och på 10-1/1 E, standard, Mått B 860 D 685 H 200 mm	N°:	60.31.200
Stativ I till Combi-Duo-ugn 6-2/1 på 6-2/1 och på 10-2/1 E, standard, Mått B 1082 D 885 H 200 mm	N°:	60.31.203
Stativ I till Combi-Duo-ugn XS 6-2/3, med styrhjul, Mått B 663 D 641 H 562 mm	N°:	60.31.170
Stativ II till Combi-Duo-ugn XS 6-2/3, med fäste (MarineLine), Mått B 689 D 613 H 557 mm	N°:	60.31.058
Stativ I till Combi-Duo-ugn 6-1/1 på 6-1/1 och på 10-1/1 E, med styrhjul, Mått B 884 D 763 H 200 mm	N°:	60.31.201
Stativ I till Combi-Duo-ugn 6-1/1 på 6-1/1 och på 10-1/1 E, med fäste (MarineLine), Mått B 885 D 710 H 200 mm	N°:	60.31.202
Stativ I till Combi-Duo-ugn 6-2/1 på 6-2/1 och på 10-2/1 E, med styrhjul, Mått B 1 106 D 963 H 200 mm	N°:	60.31.204
Stativ I till Combi-Duo-ugn 6-2/1 på 6-2/1 och på 10-2/1 E, med fäste (MarineLine), Mått B 1 107 D 910 H 200 mm	N°:	60.31.205

Combi-Duo.

Inhängningsställ till Combi-Duo 6-1/1		
Version Combi-Duo, 5+1 gejderspår (det översta gejderspåret kan användas om det inte hamnar högre än 1,6 m, gäller vid golvinstallation av 6-1/1 E på 10-1/1 E)	N°:	60.61.678

Inhängningsställ till Combi-Duo 6-2/1		
Version Combi-Duo, 5+1 gejderspår (det översta gejderspåret kan användas om det inte hamnar högre än 1,6 m, gäller vid golvinstallation av 6-2/1 E på 10-2/1 E)	N°:	60.62.188

Sats för integrerad fettuppsamling till Combi-Duo		
för installation på nivåutjämnings-sats Combi-Duo 6-1/1 och 10-1/1	N°:	60.75.873
för installation på stativ I Combi-Duo 6-1/1 och 10-1/1	N°:	60.75.406
för installation på nivåutjämnings-sats Combi-Duo 6-2/1 och 10-2/1	N°:	60.75.876
för installation på stativ I Combi-Duo 6-2/1 och 10-2/1	N°:	60.75.411

Tillval.

VarioSmoker		
VarioSmoker typ E/F	N°:	60.75.371

USB-kärntemperaturnål		
Sous-vide-kärntemperaturnål för bords- och golvmodeller	N°:	60.76.316
1 extern kärntemperaturnål för bordsmodeller	N°:	60.76.317
1 extern kärntemperaturnål för golvmodeller	N°:	60.76.318
Kompletteringskit för USB-kärntemperaturnål	N°:	60.76.876

Positioneringshjälp för kärntemperaturnål		
Typ 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 och 20-2/1	N°:	60.71.022

Utdragsskenor för inhängningsställ med 68 mm skenavstånd		
För iCombi Pro och iCombi Classic. Typ 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.76.894
För SelfCookingCenter och CombiMaster Plus (från 09/2011), Typ 61, 101	N°:	60.76.897

Installationsvarianter.



Monteringssats		
UltraVent XS inklusive monteringssats	N°:	60.74.063
UltraVent Plus XS inklusive monteringssats	N°:	60.74.405

MobilityLine-golvmodell		
Grundram på hjul 20-1/1	N°:	60.21.334
Grundram på hjul 20-2/1	N°:	60.22.496

Nätverk.

WiFi-adapter		
WiFi-adapterkit för bordsmodeller	N°:	60.76.714
WiFi-adapterkit för golvmodeller	N°:	60.76.603

Frånluftsteknik.

Ventilationskåpa, UltraVent och UltraVent Plus		
UltraVent XS för Combi-Duo	N°:	60.73.943
UltraVent Plus XS för Combi-Duo	N°:	60.74.404
UltraVent för Combi-Duo-typ 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.76.169
UltraVent Plus för Combi-Duo-typ 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.76.173
Ventilationskåpa för Combi-Duo-typ 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.76.221
UltraVent för Combi-Duo-typ 6-2/1, 10-2/1	N°:	60.76.170
UltraVent Plus för Combi-Duo-typ 6-2/1, 10-2/1	N°:	60.76.174
Ventilationskåpa för Combi-Duo-typ 6-2/1, 10-2/1	N°:	60.76.222
UltraVent för typ XS 6-2/3	N°:	60.73.865
UltraVent Plus för typ XS 6-2/3	N°:	60.74.394
UltraVent för typ 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.75.134
UltraVent Plus för typ 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.75.142
Ventilationskåpa för typ 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.76.217
UltraVent för typ 6-2/1, 10-2/1	N°:	60.75.135
UltraVent Plus för typ 6-2/1, 10-2/1	N°:	60.75.143
Ventilationskåpa för typ 6-2/1, 10-2/1	N°:	60.76.218
UltraVent för typ 20-1/1	N°:	60.75.136
UltraVent för typ 20-2/1	N°:	60.75.137
Ventilationskåpa för typ 20-1/1	N°:	60.76.219

Stativ.



Stativ Typ XS 6-2/3		
Stativ Typ XS, standard, Mått B 629 D 438 H 148 mm	N°:	60.31.029
Stativ I, standard, Mått B 639 D 563 H 931 mm	N°:	60.31.018
Stativ I, med styrhjul, Mått B 663 D 641 H 938 mm	N°:	60.31.169
Stativ II, standard, Mått B 639 D 563 H 932 mm	N°:	60.31.044
Stativ II, med fäste (MarineLine), Mått B 689 D 613 H 932 mm	N°:	60.31.057

Nivåutjämningsatts och stativ för typ 6-1/1 och 10-1/1		
Nivåutjämningskit för typ 6-1/1, 10-1/1, Mått B 850 D 614 H 34 mm	N°:	60.74.795
Nivåutjämningskit MarineLine för typ 6-1/1, 10-1/1, Mått B 881 D 614 H 34 mm	N°:	60.76.846
Monteringskit med hjul för typ 6-1/1, 10-1/1, Mått B 884 D 656 H 85 mm	N°:	60.31.622
Underrede med fötter för typ 6-1/1, 10-1/1, Mått B 870 D 635 H 152 mm	N°:	60.31.668
Stativ I, standard, Mått B 860 D 685 H 699 mm	N°:	60.31.089
Stativ I, med styrhjul, Mått B 884 D 763 H 699 mm	N°:	60.31.095
Stativ II, med fäste (MarineLine), Mått B 885 D 710 H 699 mm	N°:	60.31.096
Stativ II, standard, Mått B 860 D 703 H 699 mm	N°:	60.31.086
Stativ II, med styrhjul, Mått B 884 D 769 H 699 mm	N°:	60.31.103
Stativ II, med fäste (MarineLine), Mått B 885 D 716 H 699 mm	N°:	60.31.110
Stativ II, bakstandard, standard, Mått B 860 D 703 H 699 mm	N°:	60.31.209
Stativ II, bakstandard, med styrhjul, Mått B 884 D 769 H 699 mm	N°:	60.31.210
Stativ II, bakstandard, med fäste (MarineLine), Mått B 885 D 716 H 699 mm	N°:	60.31.211
Stativ II, bakstandard, version för UltraVent, Mått B 860 D 703 H 945 mm	N°:	60.31.212
Stativ II, bakstandard, version för UltraVent, med styrhjul, Mått B 884 D 769 H 945 mm	N°:	60.31.213
Stativ II, MobilityLine, Mått B 1 199 D 894 H 789 mm	N°:	60.31.164
Stativ III, standard, Mått B 860 D 703 H 699 mm	N°:	60.31.091
Stativ III, med styrhjul, Mått B 883 D 769 H 699 mm	N°:	60.31.105
Stativ III, med fäste (MarineLine), Mått B 885 D 716 H 699 mm	N°:	60.31.112
Stativ III, version för UltraVent, standard, Mått B 860 D 703 H 945 mm	N°:	60.31.214

Nivåutjämningsatts och stativ för typ 6-1/1 och 10-1/1		
Stativ III, version för UltraVent, med styrhjul, Mått B 884 D 769 H 945 mm	N°:	60.31.215
Stativ IV, standard, Mått B 860 D 703 H 699 mm	N°:	60.31.093
Stativ IV, med styrhjul, Mått B 884 D 769 H 699 mm	N°:	60.31.107
Stativ IV, med fäste (MarineLine), Mått B 885 D 716 H 699 mm	N°:	60.31.114

Nivåutjämningsatts och stativ för typ 6-2/1 och 10-2/1		
Nivåutjämningskit för typ 6-2/1, 10- 2/1, Mått B 1 072 D 814 H 34 mm	N°:	60.74.597
Nivåutjämningskit för typ 6-2/1, 10- 2/1, Mått B 1 103 D 814 H 34 mm	N°:	60.76.845
Monteringskit med hjul för typ 6-2/1, 10-2/1, Mått B 1 106 T 856 H 85 mm	N°:	60.31.635
Underrede med fötter för typ 6-2/1, 10-2/1, Mått B 1 092 D 835 H 152 mm	N°:	60.31.671
Stativ I, standard, Mått B 1 082 D 885 H 699 mm	N°:	60.31.090
Stativ I, med styrhjul, Mått B 1 106 D 963 H 699 mm	N°:	60.31.102
Stativ II, med fäste (MarineLine), Mått B 1 107 D 910 H 699 mm	N°:	60.31.109
Stativ II, standard, Mått B 1 082 D 903 H 699 mm	N°:	60.31.087
Stativ II, med styrhjul, Mått B 1 106 D 969 H 699 mm	N°:	60.31.104
Stativ II, med fäste (MarineLine), Mått B 1 107 D 916 H 699 mm	N°:	60.31.111
Stativ II, MobilityLine, Mått B 1 421 D 1 094 H 789 mm	N°:	60.31.165
Stativ III, standard, Mått B 1 082 D 903 H 699 mm	N°:	60.31.092
Stativ III, med styrhjul, Mått B 1 105 D 969 H 699 mm	N°:	60.31.106
Stativ III, med fäste (MarineLine), Mått B 1 107 D 916 H 699 mm	N°:	60.31.113
Stativ III, version för UltraVent, standard, Mått B 1 082 D 903 H 945 mm	N°:	60.31.216
Stativ III, version för UltraVent, med styrhjul, Mått B 1 106 D 969 H 945 mm	N°:	60.31.217
Stativ IV, standard, Mått B 1082 D 903 H 699 mm	N°:	60.31.094
Stativ IV, med styrhjul, Mått B 1 106 D 969 H 699 mm	N°:	60.31.108
Stativ IV, med fäste (MarineLine), Mått B 1107 D 916 H 699 mm	N°:	60.31.115

Installationstillbehör.



Inkörningsramp för gejdervagn		
Typ 20-1/1	N°:	60.21.262
Typ 20-2/1	N°:	60.22.380

Ugnsupphöjning för uppställning på bord		
Med fäste (MarineLine), Mått: B 880 D 663 H 150 mm	N°:	60.31.099

Ugnsupphöjning		
Typ 20-1/1, 20-1/1	N°:	60.70.407

Upphöjning för gejdervagn		
Typ 20-1/1	N°:	60.21.297
Typ 20-2/1	N°:	60.22.386

Värmesköld för sidovägg		
Värmesköld för vänster sidovägg Typ XS 6-2/3	N°:	60.74.182
Värmesköld för vänster sidovägg Typ 6-1/1	N°:	60.75.110
Värmesköld för höger sidovägg Typ 6-1/1	N°:	60.75.113
Värmesköld för vänster sidovägg Typ 10-1/1	N°:	60.75.773
Värmesköld för höger sidovägg Typ 10-1/1	N°:	60.75.771
Värmesköld för vänster sidovägg Typ 6-2/1	N°:	60.75.769
Värmesköld för höger sidovägg Typ 6-2/1	N°:	60.75.768
Värmesköld för vänster sidovägg Typ 10-2/1	N°:	60.75.776
Värmesköld för höger sidovägg Typ 10-2/1	N°:	60.75.774
Värmesköld för vänster sidovägg Typ 20-1/1	N°:	60.75.829
Värmesköld för vänster sidovägg Typ 20-2/1	N°:	60.75.826

Dragskydd för gasmaskiner		
Typ 6-1/1	N°:	70.01.339
Typ 10-1/1	N°:	70.01.340
Typ 6-2/1	N°:	70.01.431
Typ 10-2/1	N°:	70.01.582
Typ 20-1/1	N°:	70.01.583
Typ 20-2/1	N°:	70.01.492

Avgassamlare till gasmodell		
Typ 6-1/1	N°:	70.01.360
Typ 10-1/1	N°:	70.01.376
Typ 6-2/1	N°:	70.01.432
Typ 10-2/1	N°:	70.01.586
Typ 20-1/1	N°:	70.01.587
Typ 20-2/1	N°:	70.01.493

Handtagshållare för gejdervagn		
Typ 20-1/1, 20-1/1	N°:	60.75.895

Anslutningssats		
Typ XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	N°:	60.70.464

Kondensationsbrytare		
Typ XS 6-2/3 (H 438 mm)	N°:	60.74.037

Typ 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 och 10-2/1 (H 458 mm)	N°:	60.72.592
Typ 20-1/1 och 20-2/1 (H 480 mm)	N°:	60.75.326

Väggfäste		
Typ XS 6-2/3	N°:	60.30.968
Typ 6-1/1	N°:	60.31.168

Bordsförlängning		
Typ 6-1/1 och 10-1/1	N°:	60.11.655

Rengöringsprodukter.

Rengöringstabletter Active Green (till iCombi Pro och iCombi Classic)		
Rengöringstabletter Active Green, 150 st.	N°:	56.01.535

Rengöringstabletter (till alla SelfCookingCenter och CombiMaster Plus)		
Rengöringstabletter, 100 st.	N°:	56.00.210

Care-Tabs (till iCombi Pro, iCombi Classic och SelfCookingCenter med Efficient CareControl)		
Care-Tabs, 150 st.	N°:	56.00.562

Sköljmedelstabletter (till SelfCookingCenter utan Efficient CareControl och CombiMaster Plus)		
Spolglanstabletter, 50 st.	N°:	56.00.211

Skumreducerande tablett (till alla iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter och CombiMaster Plus)		
Avskumningstabletter, 120 st.	N°:	56.00.598

Flytande rengöringsmedel (för alla CombiMaster och ClimaPlus Combi)		
Specialrengöringsmedel (till alla CombiMaster och ClimaPlus Combi)	N°:	9006.0136
Grillrengöringsmedel (till alla CombiMaster och ClimaPlus Combi)	N°:	9006.0153
Flytande spolglansmedel (till ClimaPlus Combi med CleanJet)	N°:	9006.0137

Avkalkningsmedel (till SelfCookingCenter utan Efficient CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)		
Avkalkningsmedel, 10 liter	N°:	6006.0110
Fotpump för avkalkning av ånggenerator	N°:	6004.0203

Handsprutpistol		
Handsprutpistol för manuell rengöring	N°:	6004.0100

Tillbehör för perfektion.

Spade		
Typ 2-XS, 2-S, L, XL	Nº:	60.71.643
Skopa		
Ohålad Typ 2-S, L, XL	Nº:	60.73.348
Hålad Typ 2-S, L, XL	Nº:	60.73.586
Rörspade		
Typ L, XL	Nº:	60.72.131
Kokkorg		
Kokkorg Typ 2-XS	Nº:	60.74.970
Kokkorg Typ 2-S	Nº:	60.74.986
Kokkorg Typ L, XL (Rekommendation: 2 st. till L och 3 st. till XL)	Nº:	60.74.983
Friteringskorg		
Friteringskorg Typ 2-XS	Nº:	60.75.019
Friteringskorg Typ 2-S	Nº:	60.75.330
Friteringskorg Typ L, XL (Rekommendation: 2 st. till L och 3 st. till XL)	Nº:	60.75.391
Arm för lyft- och nedsänkingsautomatik		
Typ 2-XS	Nº:	60.74.791
Typ 2-S	Nº:	60.75.359
Typ L	Nº:	60.75.909
Typ XL	Nº:	60.75.129
Sil		
Typ 2-XS, 2-S	Nº:	60.74.666
Typ L	Nº:	60.75.975
Typ XL	Nº:	60.74.908
Panngaller		
Typ 2-XS	Nº:	60.74.832
Typ 2-S, L, XL	Nº:	60.74.663

Nätverk.

WiFi-adapter		
WiFi-adapterkit för bordsmodeller	Nº:	60.76.714
WiFi-adapterkit för golvm modeller	Nº:	60.76.603

Special applikationer.

Portionskorgar Typ 2-XS		
Set med 4 perforerade portionskorgar 1/6 GN med portionskorgram	Nº:	60.75.300
Set med 4 ej perforerade portionskorgar 1/6 GN med lock och portionskorgram	Nº:	60.75.978
Set med 4 portionskorgar till fritering 1/6 GN och portionskorgram	Nº:	60.75.979
Set med portionskorgar (4 perforerade + 4 ej perforerade portionskorgar 1/6 GN med lock och 2 portionskorgram)	Nº:	60.76.407
Portionskorgar Typ 2-S		
Set med 6 perforerade portionskorgar 1/6 GN med portionskorgram	Nº:	60.75.305
Set med 6 ej perforerade portionskorgar 1/6 GN med lock och portionskorgram	Nº:	60.75.306
Set med 6 portionskorgar till fritering 1/6 GN och portionskorgram	Nº:	60.75.307
Set med portionskorgar (6 perforerade + 6 ej perforerade portionskorgar 1/6 GN med lock och 2 portionskorgram)	Nº:	60.76.408
Set med 2 operforerade portionskorgar		
Set med 2 perforerade portionskorgar 1/6 GN	Nº:	60.75.303
Set med 2 ej perforerade portionskorgar 1/6 GN med lock	Nº:	60.75.302
Set med 2 portionskorgar till fritering 1/6 GN	Nº:	60.75.982
Set med 2 lock till portionskorgar 1/6 GN	Nº:	60.75.311
Spätzlesil		
Typ 2-XS, 2-S	Nº:	60.74.958
Typ L, XL	Nº:	60.75.629



Stativ.

Stativ Typ 2-XS		
Med fötter Mått B 1 100 D 717 H 595 mm	Nº:	60.31.221
Med fötter i rostfritt stål Mått B 1 130 D 717 H 595 mm	Nº:	60.31.538
Med styrhjul Mått B 1 145 D 717 H 595 mm	Nº:	60.31.317
För sockelinstallation Mått B 1 100 D 717 H 464 mm	Nº:	60.31.540
MarineLine* Mått B 1100 D 694 H 595 mm	Nº:	60.31.701
Eldriven höjdjustering Mått B 1 100 D 713 H 570–770 mm	Nº:	60.31.326
Stativ Typ 2-S		
Med fötter Mått B 1 100 D 899 H 595 mm	Nº:	60.31.319
Med fötter i rostfritt stål Mått B 1 130 D 899 H 595 mm	Nº:	60.31.539
Med styrhjul Mått B 1 145 D 899 H 595 mm	Nº:	60.31.320
För sockelinstallation Mått B 1 100 D 899 H 464 mm	Nº:	60.31.541
MarineLine* Mått B 1100 D 876 H 595 mm	Nº:	60.31.702
Eldriven höjdjustering Mått B 1 100 D 895 H 570–770 mm	Nº:	60.31.327
* Set 60.76.118 behövs för montering av iVario på stativet.		

Installation.

Väggupphängningssats		
Typ L	N°:	60.75.993
Typ XL	N°:	60.75.934
Golvförankringssats		
Typ L, XL	N°:	60.72.905
Enhetsmonteringssats		
Typ 2-XS, 2-S	N°:	60.76.118
Avloppsanslutningsset		
Typ 2-XS, 2-S	N°:	87.00.745
Typ L, XL	N°:	87.00.746
Förvaringsutrymme i underbyggnad		
Typ L	På begäran	
Typ XL	På begäran	
Täckplåt till underbyggnad		
Typ L	På begäran	
Typ XL	På begäran	

Rengöringsprodukter.



Grillrengöringsmedel		
Grillrengöringsmedel, 10 l	Nº:	9006.0153
Rengöringsarm		
Rengöringsarm inkl. 4 pads	Nº:	60.73.925
Rengöringspads		
Set med 2 grova rengöringspads	Nº:	60.73.922
Set med 2 mjuka rengöringspads	Nº:	60.73.923
Rengöringssvampar		
Set med 6 rengöringssvampar	Nº:	60.73.924
Rengöringsset		
10 l grillrengöringsmedel, 1 rengöringsarm, 2 grova rengöringspads, 2 mjuka rengöringspads, 1 rengöringssvamp	Nº:	60.73.920

Transport.

VarioMobil		
1/1 GN för typ 2-XS, 2-S, Mått B 425 D 756 H 799 mm	Nº:	60.73.349
2/1 GN för typ L, XL, Mått B 635 D 790 H 887 mm	Nº:	60.70.107
Korgvagn		
För typ 2-S, L, XL, Mått B 418 D 692 H 1 522 mm	Nº:	60.73.612
Oljevagn		
För typ L, XL, Mått B 603 D 655 H 1 085 mm	Nº:	60.74.941

 **Läs mer om originaltillbehör från RATIONAL på:**

rational-online.com/se/tillbehoer

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

info@rational-online.se
rational-online.com

