

Catálogo.

Sistemas de cozinha e acessórios.



Explicações e orientações importantes

Este catálogo é válido apenas para Portugal. Os preços indicados são recomendações não vinculativas da RATIONAL Ibérica sem os impostos aplicáveis e entram em vigor a partir de 01.12.2024. Todos os catálogos anteriores perdem a validade. Podemos fazer alterações técnicas no interesse do progresso, nos preços e números de artigo.

O período de garantia para equipamentos da RATIONAL novos corresponde a 2 (dois) anos a partir da data da fatura ou da data de instalação comprovada. A data de instalação deve ser comprovada por escrito pela fatura de instalação ou por um distribuidor ou parceiro de vendas. Aplicam-se as condições da explicação da garantia da RATIONAL. Informá-lo-emos detalhadamente sobre os equipamentos especiais e outras possibilidades de equipamentos individuais.

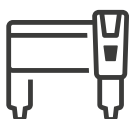
Mais informações em rational-online.com, pelo telefone +351 912 221 739 ou pelo e-mail info@rational-online.es

● Equipamento de série sem custos adicionais | ◦ Equipamento à parte contra pagamento de um custo extra | – Não disponível | □ Acessórios

Índice



- 4 iCombi Pro
- 6 iCombi Classic
- 8 Itens opcionais para o iCombi Pro e o iCombi Classic
- 12 Combi-Duo
 - 12 Combi-Duo XS 6-2/3
 - 13 Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1
 - 15 Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1
- 17 Produtos de conservação do iCombi
- 18 Acessórios
 - 18 Acessório tipo XS 6-2/3
 - 20 Acessório tipo 6-1/1 e 10-1/1
 - 25 Acessório tipo 6-2/1 e 10-2/1
 - 29 Acessório tipo 20-1/1 e 20-2/1
 - 32 Acessórios especiais de produção
 - 35 Recipientes conforme a norma gastronómica
- 36 Pacote de compatibilidade do iCombi
- 38 Pacote de compatibilidade para Combi-Duo Universal
- 40 Aprovações do iCombi
- 41 Características dos componentes do iCombi



- 50 iVario
- 51 iVario Pro
- 52 Itens opcionais da iVario
- 54 Variantes de instalação do iVario 2-XS e iVario Pro 2-S
- 55 Variantes de instalação do iVario Pro L e iVario Pro XL
- 57 Acessórios
 - 57 Acessório tipo 2-XS
 - 59 Acessório tipo 2-S
 - 61 Acessório tipo L, XL
- 63 Produtos de conservação da iVario
- 64 Possibilidades de modificação iVario 2-XS, iVario Pro 2-S, L e XL
- 66 Características dos componentes do iVario
- 69 Aprovações para o iVario



- 70 ConnectedCooking



	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Versão elétrica	8.580€	10.730€	15.090€
Código do item	CA1ERRA.0000916	CB1ERRA.0000917	CD1ERRA.0000918
Potência de conexão	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Voltagem	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
Peso	67 kg	104 kg	133 kg
Versão a gás	–	12.800€	17.500€
Número de item Versão a gás Natural H G20	–	CB1GRRA.0000942	CD1GRRA.0000943
Número de item gás liquefeito 3B/P	–	CB1GRRA.0000936	CD1GRRA.0000937
Potência de conexão Versão a gás Natural H G20	–	13,0 kW	22,0 kW
Potência de conexão gás liquefeito 3B/P	–	13,5 kW	23,0 kW
Voltagem	–	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Peso	–	115 kg	150 kg
Capacidade	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN/12 × 1/2 GN	10 × 1/1 GN/20 × 1/2 GN
Refeições por dia	20–80	30–100	80–150
Largura	657 mm	850 mm	850 mm
Profundidade (inclusive maçaneta)	556 mm (623) mm	775 mm (842) mm	775 mm (842) mm
Altura (inclusive tubo de respiro)	567 mm (594) mm	754 mm (804) mm	1.014 mm (1.064) mm
Itens opcionais			
iCareSystem AutoDose	–	750€	750€
Dobradiça da porta da câmara de cocção à esquerda	418€	418€	418€
Pacote de armação móvel para carga múltipla	–	361€	439€
Dreno de gordura integrado	–	837€	837€
MarineLine	579€	859€	859€
HeavyDutyLine	–	617€	617€
SecurityLine	–	1.253€	1.253€
Travão de segurança para a porta	73€	73€	73€
Painel de controlo bloqueável	–	624€	624€
UltraVent montada	3.551€	–	–
UltraVent Plus montada	5.442€	–	–
Conexão ao sistema de otimização de energia	74€	74€	74€
Conexão com o indicador do estado operacional/com a saída de sinal externo	74€	74€	74€

Acessórios

Aqui encontra os acessórios compatíveis:	Página [18]	Página [20]	Página [20]
--	-------------	-------------	-------------

Encontre mais informações e itens opcionais na página [8] e no nosso site. Além disso, pode pedir para receber informações sobre a combinação dos itens opcionais e sobre as tensões especiais.


6-2/1

10-2/1

20-1/1

20-2/1
16.390€

CC1ERRA.0000919

22,4 kW

3NAC400 V 50/60Hz

139 kg

19.020€

CC1GRRA.0000944

CC1GRRA.0000938

28,0 kW

29,5 kW

1NAC230 V 50/60Hz

155 kg

6 × 2/1 GN/12 × 1/1 GN

60–160

1.072 mm

975 mm (1.042) mm

754 mm (804) mm

21.800€

CE1ERRA.0000920

37,4 kW

3NAC400 V 50/60Hz

173 kg

25.290€

CE1GRRA.0000945

CE1GRRA.0000939

40,0 kW

42,0 kW

1NAC230 V 50/60Hz

192 kg

10 × 2/1 GN/20 × 1/1 GN

150–300

1.072 mm

975 mm (1.043) mm

1.014 mm (1.064) mm

25.520€

CF1ERRA.0000921

37,2 kW

3NAC400 V 50/60Hz

258 kg

28.830€

CF1GRRA.0000946

CF1GRRA.0000940

42,0 kW

44,0 kW

1NAC230 V 50/60Hz

277 kg

20 × 1/1 GN/40 × 1/2 GN

150–300

879 mm

847 mm (914) mm

1.817 mm (1.882) mm

36.580€

CG1ERRA.0000922

67,9 kW

3NAC400 V 50/60Hz

329 kg

41.330€

CG1GRRA.0000947

CG1GRRA.0000941

80,0 kW

84,0 kW

1NAC230 V 50/60Hz

362 kg

20 × 2/1 GN/40 × 1/1 GN

300–500

1.084 mm

1.052 mm (1.119) mm

1.817 mm (1.882) mm

750€

750€

–

–

418€

418€

–

–

504€

608€

–

–

837€

837€

3.539€

3.539€

859€

859€

1.166€

1.166€

617€

617€

1.278€

1.328€

1.253€

1.253€

2.848€

2.848€

73€

73€

184€

184€

624€

624€

624€

624€

–

–

–

–

–

–

–

–

74€

74€

74€

74€

74€

74€

74€

74€

Página [25]

Página [25]

Página [29]

Página [29]



6-1/1

10-1/1

Versão elétrica

8.440€

11.860€

Código do item	CB2ERRA.0000924	CD2ERRA.0000925
Potência de conexão	10,8 kW	18,9 kW
Voltagem	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
Peso	99 kg	127 kg

Versão a gás

10.060€

13.760€

Número de item Versão a gás Natural H G20	CB2GRRA.0000960	CD2GRRA.0000961
Número de item gás liquefeito 3B/P	CB2GRRA.0000954	CD2GRRA.0000955
Potência de conexão Versão a gás Natural H G20	13,0 kW	22,0 kW
Potência de conexão gás liquefeito 3B/P	13,5 kW	23,0 kW
Voltagem	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Peso	114 kg	147 kg

Capacidade

6 × 1/1 GN/12 × 1/2 GN

10 × 1/1 GN/20 × 1/2 GN

Refeições por dia	30–100	80–150
Largura	850 mm	850 mm
Profundidade (inclusive maçaneta)	775 mm (842) mm	775 mm (842) mm
Altura (inclusive tubo de respiro)	754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)

Itens opcionais

Dobradiça da porta da câmara de cocção à esquerda	418€	418€
Pacote de armação móvel para carga múltipla	361€	439€
Dreno de gordura integrado	837€	837€
MarineLine	859€	859€
HeavyDutyLine	617€	617€
SecurityLine	1.253€	1.253€
Travão de segurança para a porta	73€	73€
Painel de controlo bloqueável	624€	624€
UltraVent montada	–	–
UltraVent Plus montada	–	–
Conexão ao sistema de otimização de energia	74€	74€
Conexão com o indicador do estado operacional/com a saída de sinal externo	74€	74€

Acessórios

Aqui encontra os acessórios compatíveis:	Página [20]	Página [20]
--	-------------	-------------

Encontre mais informações e itens opcionais na página [8] e no nosso site. Além disso, pode pedir para receber informações sobre a combinação dos itens opcionais e sobre as tensões especiais.



6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
12.890€	17.140€	21.940€	31.440€
CC2ERRA.0000926	CE2ERRA.0000927	CF2ERRA.0000928	CG2ERRA.0000929
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
132 kg	168 kg	248 kg	313 kg
14.950€	19.870€	24.780€	35.530€
CC2GRRA.0000962	CE2GRRA.0000963	CF2GRRA.0000964	CG2GRRA.0000965
CC2GRRA.0000956	CE2GRRA.0000957	CF2GRRA.0000958	CG2GRRA.0000959
28,0 kW	40,0 kW	42,0 kW	80,0 kW
29,5 kW	42,0 kW	44,0 kW	84,0 kW
1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
151 kg	191 kg	270 kg	346 kg
6 × 2/1 GN/12 × 1/1 GN	10 × 2/1 GN/20 × 1/1 GN	20 × 1/1 GN/40 × 1/2 GN	20 × 2/1 GN/40 × 1/1 GN
60–160	150–300	150–300	300–500
1.074 mm	1.074 mm	879 mm	1.084 mm
976 mm (1.042) mm	976 mm (1.043) mm	847 mm (914) mm	1.052 mm (1.119) mm
754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)	1.817 mm (1.882 mm)	1.817 mm (1.882 mm)
418€	418€	–	–
504€	608€	–	–
837€	837€	3.539€	3.539€
859€	859€	1.166€	1.166€
617€	617€	1.278€	1.328€
1.253€	1.253€	2.848€	2.848€
73€	73€	184€	184€
624€	624€	624€	624€
–	–	–	–
–	–	–	–
74€	74€	74€	74€
74€	74€	74€	74€

Página [25]

Página [25]

Página [29]

Página [29]

A ENERGY STAR está disponível para os sistemas de cozinha 6-1/1 e 6-2/1 nas versões elétrica e a gás, além do 10-1/1 na versão elétrica.

Itens opcionais para o iCombi Pro e o iCombi Classic



iCareSystem AutoDose

Sistema de limpeza autônoma e armazenamento integrado para os equipamentos de mesa iCombi Pro. Com os cartuchos Active Green e Care da RATIONAL (produtos de conservação), você carrega uma vez e pode fazer muitos processos de limpeza seguidos, evitando assim o contato dos usuários com produtos químicos e proporcionando uma limpeza mais eficiente e autônoma – sem a necessidade de intervenção manual.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	750€	750€	750€	750€	–	–
iCombi Classic	–	–	–	–	–	–	–



Dobradiça da porta da câmara de cocção à esquerda para unidades de mesa

Para facilitar o acesso ao sistema de cozinha em determinadas condições da cozinha, é possível pedir que a porta venha com a dobradiça à esquerda nas unidades de mesa.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	418€	418€	418€	418€	418€	–	–
iCombi Classic	–	418€	418€	418€	418€	–	–



Pacote de armação móvel para carga múltipla para as unidades de mesa

As grades de suspensão foram substituídas por uma armação móvel para carga múltipla e pela guia de inserção correspondente. Poderá encontrar carrinhos de transporte adequados para o carregamento e descarregamento cómodo e seguro do seu sistema de cozinha na página [22] e na página [26].

Características do equipamento:

- › A armação móvel para carga múltipla é adequada para acessórios da Versão a gastrônorm e da norma de panificação (estão disponíveis diferentes armações móveis para carga múltipla com diferentes quantidades de prateleiras)
- › Guia de inserção padrão para o carrinho de transporte dos equipamentos de mesa

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	361€	439€	504€	608€	–	–
iCombi Classic	–	361€	439€	504€	608€	–	–



Pacote de armação móvel para carga múltipla Combi-Duo

As grades de suspensão foram substituídas por uma armação móvel para carga múltipla e pela guia de inserção correspondente. Os carrinhos de transporte adequados para o carregamento e o descarregamento cómodos e seguros dos seus Combi-Duos estão na página [14], página [22], página [16] e na página [26].

Características do equipamento: (a ser configurado para cada sistema de cozinha)

- › A armação móvel para carga múltipla é adequada para acessórios da Versão a gastrônorm e da norma de panificação (estão disponíveis diferentes armações móveis para carga múltipla com diferentes quantidades de prateleiras)
- › Guia de inserção Combi-Duo para o carrinho de transporte do Combi-Duo

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	361€	439€	504€	608€	–	–
iCombi Classic	–	361€	439€	504€	608€	–	–



Dreno de gordura integrado

Os pingos de gordura são retirados da câmara de cocção automaticamente com segurança e direcionados para os recipientes de recolha de gordura especiais. Para utilizar o item opcional nos sistemas de cozinha dos tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 deve-se utilizar o acessório: base inferior II, base inferior IV ou conjunto de nivelção.

Características do equipamento:

- › Componentes básicos: bacia coletora de gordura, tubagem e recipiente coletor
- › Os componentes específicos podem ser consultados no Fact File: Dreno de gordura integrada

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	837€	837€	837€	837€	3.539€	3.539€
iCombi Classic	–	837€	837€	837€	837€	3.539€	3.539€

Acessórios para a drenagem de gordura integrada

60.73.309	Carrinho de transporte para recipientes com drenagem de gordura integrada (Combi-Duo e equipamentos de chão)	521€
-----------	--	------

Itens opcionais para o iCombi Pro e o iCombi Classic



MarineLine para equipamentos elétricos

Proporciona a utilização eficiente e segura do seu sistema de cozinha em navios mesmo quando o mar estiver agitado.

Características do equipamento:

- Proteção das unidades de mesa contra basculamento e escorregões (tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) pelo aparafusamento nas bases inferiores fixáveis. As bases inferiores disponíveis podem ser encontradas na página [18], página [20] e na página [25]
- Pés em aço inoxidável, assim como o conjunto de fixação adicional possibilitam o aparafusamento ou a soldagem de unidades de chão (tipos 20-1/1, 20-2/1), assim como o seu elemento de segurança contra tombamento e deslizamento
- Fixador da porta de ajuste flexível para amortecer a movimentação ao abrir e fechar a porta, além de fixá-la na posição aberta
- Grades de suspensão (hanging racks) e armações móveis para carga múltipla especialmente projetadas protegem o acessório de cozinha inserido contra a possibilidade de deslizar para fora
- Atende às prescrições de higiene do USPHS
- Certificado por Germanischer Lloyd

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	579€	859€	859€	859€	859€	1.166€	1.166€
iCombi Classic	–	859€	859€	859€	859€	1.166€	1.166€

Acessórios MarineLine

60.76.348	Grade de proteção para porta com dobradiça à direita, tipo 6-1/1	456€
60.76.350	Grade de proteção para porta com dobradiça à esquerda, tipo 6-1/1	456€
60.76.353	Grade de proteção para porta com dobradiça à direita, tipo 10-1/1	548€
60.76.355	Grade de proteção para porta com dobradiça à esquerda, tipo 10-1/1	548€
60.76.351	Grade de proteção para porta com dobradiça à direita, tipo 6-2/1	570€
60.76.352	Grade de proteção para porta com dobradiça à esquerda, tipo 6-2/1	570€
60.76.356	Grade de proteção para porta com dobradiça à direita, tipo 10-2/1	662€
60.76.412	Grade de proteção para porta com dobradiça à esquerda, tipo 10-2/1	662€
60.76.413	Grade de proteção para porta, tipo 20-1/1	753€
60.76.414	Grade de proteção para porta, tipo 20-2/1	981€



SecurityLine

Os elementos de segurança específicos protegem o sistema de cozinha contra danos intencionais e evitam um uso que coloque as pessoas em risco. Apenas para os sistemas de cozinha com dobradiça da porta à direita.

Características do equipamento:

- Painel de controlo bloqueável
- Porta da câmara de cocção bloqueável na versão de segurança com grade de aço inoxidável integrada
- Armação móvel para carga múltipla com puxador retrátil para os tipos 20-1/1 e 20-2/1
- Ducha e compartimento Care bloqueáveis para os tipos 20-1/1 e 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	–	1.253€	1.253€	1.253€	1.253€	2.848€	2.848€
iCombi Classic	–	1.253€	1.253€	1.253€	1.253€	2.848€	2.848€



Travão de segurança para a porta

A trava de segurança da porta impede que a porta da câmara de cocção seja aberta muito rapidamente e, assim, protege contra lesões ocasionadas pelo vapor quente.

Características do equipamento:

- Abertura da porta da câmara de cocção das unidades de mesa ao acionar o puxador da porta duas vezes
- Abertura da porta da câmara de cocção das unidades de chão ao acionar o pedal adicional

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	73€	73€	73€	73€	73€	184€	184€
iCombi Classic	–	73€	73€	73€	73€	184€	184€

Itens opcionais para o iCombi Pro e o iCombi Classic



Painel de controlo bloqueável

Protege contra acesso não autorizado e destruição intencional por meio de uma cobertura de plástico quase indestrutível (LEXAN) com fecho integrado. Apenas para os sistemas de cozinha com dobradiça da porta à direita.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	624€	624€	624€	624€	624€	624€
iCombi Classic	–	624€	624€	624€	624€	624€	624€



HeavyDutyLine

Projetados para o uso em condições desafiadoras, como em locais com temperatura ambiente elevada, longos períodos de utilização e grande exigência física, os sistemas de cozinha da versão HeavyDutyLine atendem muito bem às exigências de grandes cozinhas de produção, por exemplo.

Características do equipamento:

- › Elementos de metal para proteger o painel de controlo, a roda de ajuste, etc.
- › Armação móvel para carga múltipla reforçada para os tipos 20-1/1 e 20-2/1
- › Um sensor de temperatura de núcleo externo conectado por USB (exclui a sonda térmica interna)
- › Preparado para receber a proteção contra golpes laterais e na porta graças aos acessórios adicionais

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	617€	617€	617€	617€	1.278€	1.328€
iCombi Classic	–	617€	617€	617€	617€	1.278€	1.328€

Acessórios HeavyDutyLine

60.76.106	Proteção contra golpes 6-1/1, 10-1/1. Apenas em combinação com a base inferior II	1.261€
60.76.354	Proteção contra golpes 6-2/1, 10-2/1. Apenas em combinação com a base inferior II	1.576€
60.76.367	Proteção contra golpes à esquerda 20-1/1	756€
60.76.361	Proteção contra golpes à direita 20-1/1	756€
60.76.292	Proteção contra golpes à esquerda 20-2/1	908€
60.76.112	Proteção contra golpes à direita 20-2/1	908€
60.76.348	Grade de proteção para porta com dobradiça à direita, tipo 6-1/1	456€
60.76.353	Grade de proteção para porta com dobradiça à direita, tipo 10-1/1	548€
60.76.351	Grade de proteção para porta com dobradiça à direita, tipo 6-2/1	570€
60.76.356	Grade de proteção para porta com dobradiça à direita, tipo 10-2/1	662€
60.76.413	Grade de proteção para porta, tipo 20-1/1	753€
60.76.414	Grade de proteção para porta, tipo 20-2/1	981€



MobilityLine

Acessório especial para uso portátil em serviços de catering ou em eventos com jantares.

Características do equipamento:

- › Para as unidades de mesa dos tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 e 10-2/1: Base inferior II MobilityLine com 14 pares de calhas de suporte. Aberta dos dois lados, com paredes e reforço lateral. Quatro rodas de aço inoxidável com Ø 200 mm. Revestimento com estruturas de metal arredondadas
- › Para as unidades de chão dos tipos 20-1/1 e 20-2/1: Estruturas de base móveis com 4 rodas de aço inoxidável e travões

60.31.164	Base inferior II, versão MobilityLine tipos 6-1/1, 10-1/1	2.737€
60.31.165	Base inferior II, versão MobilityLine tipos 6-2/1, 10-2/1	3.120€
60.21.334	Estruturas de base móveis 20-1/1	2.863€
60.22.496	Estruturas de base móveis 20-2/1	2.863€



Itens opcionais para o iCombi Pro e o iCombi Classic



Proteção para o painel de controlo

Proteção dobrável contra golpes de plástico inquebrável (LEXAN) para a área de controlo.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	235€	235€	235€	235€	235€	235€
iCombi Classic	–	235€	235€	235€	235€	235€	235€



Sistemas de cozinha do tipo XS 6-2/3 com UltraVent ou UltraVent Plus pré-montada

As cúpulas de exaustão (ou exaustores) permitem que os sistemas de cozinha do XS 6-2/3 tipo sejam instalados de forma especialmente simples e rápida.

	UltraVent, pré-montada em XS 6-2/3	UltraVent Plus, pré-montada em XS 6-2/3
iCombi Pro	3.551€	5.442€

Conexão ao sistema de otimização de energia

Interface para a conexão direta do sistema de cocção ao sistema de otimização de energia conforme a norma DIN 18875. Disponível somente para as tensões de equipamentos 3 NAC 400 V e 3 NAC 415 V.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	74€	74€	74€	74€	74€	74€	74€
iCombi Classic	–	74€	74€	74€	74€	74€	74€

Conexão com o indicador do estado operacional e com a saída de sinal externo

Quatro espaços potenciais sem contato e conectados diretamente ao sistema de cocção e ao seu sistema de controle operacional ou com ativamente de equipamentos externos como ventiladores, por exemplo.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	74€	74€	74€	74€	74€	74€	74€
iCombi Classic	–	74€	74€	74€	74€	74€	74€

Interface Ethernet

A interface Ethernet (RJ45) permite que os sistemas de cozinha sejam conectados à rede por cabos. Dessa forma, é possível conectar os sistemas de cozinha ao 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	–	65€	65€	65€	65€	65€	65€

Interfaces WiFi e Ethernet

Conexão dos sistemas de ligação à rede de forma flexível por uma interface WiFi sem fio (IEEE 802.11 padrão) ou pela interface com fio (RJ45). Dessa forma, é possível conectar os sistemas de cozinha ao 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	–	79€	79€	79€	79€	79€	79€

Combi-Duo XS 6-2/3



Conjunto Combi-Duo

Conjunto para a combinação técnica adequada de dois sistemas de cozinha da RATIONAL (estrutura inferior não incluída no conjunto). Sem a necessidade de espaço adicional, pode trabalhar simultaneamente em diferentes modos de funcionamento.

60.73.768	Tipo XS 6-2/3 no tipo XS 6-2/3 dobradiça à direita	670 €
60.74.276	Tipo XS 6-2/3 no tipo XS 6-2/3 dobradiça à esquerda	670 €
60.74.780	Tipo XS 6-2/3 no tipo XS 6-2/3 dobradiça à direita Marine	938 €
60.74.929	Tipo XS 6-2/3 no tipo XS 6-2/3 dobradiça à esquerda Marine	938 €



Base inferior I para Combi-Duo

Todos os lados abertos.

60.31.020	Standard, dimensões L P A: 639 563 555 mm	573 €
60.31.170	Com rodinhas, dimensões L P A: 663 641 562 mm	859 €



Base inferior II para Combi-Duo

4 pares de calhas de suporte com um compartimento. Aberto dos dois lados com paredes laterais.

60.31.046	Standard, dimensões L P A: 639 563 557 mm	1.019 €
60.31.058	Com fixação (MarineLine), dimensões L P A: 689 613 557 mm	1.273 €



UltraVent e UltraVent Plus

UltraVent: Exaustor para recolher e direcionar os vapores. Não é necessária nenhuma conexão externa.

UltraVent Plus: Exaustor para recolher e direcionar os vapores. Tecnologia de filtragem especial para reduzir os fumos desagradáveis. Não é necessária nenhuma conexão externa.

60.73.943	UltraVent XS, conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L P A: 657 580 240 mm	3.610 €
60.74.404	UltraVent Plus XS, conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L P A: 657 580 329 mm	5.501 €

Kit de adaptação

Para o ajuste de um UltraVent XS ou UltraVent Plus XS existente a uma instalação Combi-Duo.

60.78.383	Kit de adaptação UltraVent XS e UltraVent Plus XS para Combi-Duo	165 €
-----------	--	-------

Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1



Conjunto Combi-Duo

Conjunto para a combinação técnica adequada de dois sistemas de cozinha da RATIONAL (estrutura inferior não incluída no conjunto). Sem a necessidade de espaço adicional, pode trabalhar simultaneamente em diferentes modos de funcionamento.

			Sistema de cozinha superior versão elétrica		Sistema de cozinha superior versão a gás	
	Sistema de cozinha inferior		XS 6-2/3	6-1/1	6-1/1	
Standard	Versão elétrica	6-1/1	I	E	E	
		10-1/1	I	E	E	
	Versão a gás	6-1/1	G	G	G	
		10-1/1	G	–	–	
MarineLine	Versão elétrica	6-1/1	–	K	–	
		10-1/1	–	K	–	
E	60.73.991	Combi-Duo tipos 6-1/1 E/G sobre tipo 6-1/1 ou tipo 10-1/1 E				870€
G	60.75.751	Combi-Duo tipos 6-1/1 E/G ou tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-1/1 G				1.219€
I	60.75.755	Combi-Duo tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-1/1 E ou tipo 10-1/1 E				1.219€
K	60.76.708	Combi-Duo tipo 6-1/1 E sobre tipo 6-1/1 E ou tipo 10-1/1 E MarineLine				1.219€



Conjunto de nivelção

Para compensar diferenças de altura nas instalações no chão ou na mesa. A altura pode ser alterada até 20 mm.

60.74.795	Conjunto de nivelção dos tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensões L P A: 850 614 34 mm	286€
60.76.846	Conjunto de nivelamento fixável (MarineLine) tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensões L P A: 881 614 34 mm	415€



Estrutura inferior com pés

A estrutura inferior com pés garante uma instalação mais alta e segura dos sistemas de confecção iCombi 6-1/1 e 10-1/1. A altura pode ser alterada até 20 mm.

60.31.668	Tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensões L P A: 870 635 152 mm	458€
-----------	--	------



Conjunto de montagem para Combi-Duo portátil

Conjunto de montagem com rodinhas com altura ajustável. A altura pode ser ajustada continuamente em 20 mm.

60.31.622	Tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensões L P A: 848 773 85 mm	530€
-----------	---	------



Base inferior I para Combi-Duo 6-1/1 em 6-1/1 ou em 10-1/1 E

Todos os lados abertos.

60.31.200	Standard, dimensões L P A: 860 685 200 mm	573€
60.31.201	Com rodinhas com ajuste de altura, dimensões L P A: 884 763 200 mm	859€
60.31.202	Com fixação (MarineLine), dimensões L P A: 885 710 200 mm	716€



Base inferior II para Combi-Duo 6-1/1 em 6-1/1

3 pares de calhas de suporte. Aberto dos dois lados com paredes laterais.

60.31.206	Standard, dimensões L P A: 860 703 445 mm	1.400€
60.31.207	Com rodinhas com ajuste de altura, dimensões L P A: 884 769 445 mm	1.464€

Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1



Campânula de exaustão de vapores, UltraVent e UltraVent Plus

(somente para sistemas de cocção na versão elétrica)

Campânula de exaustão de vapores: Extrator para desviar os vapores. É necessária uma conexão externa.

UltraVent: Exaustor para recolher e direcionar os vapores. Não é necessária nenhuma conexão externa.

UltraVent Plus: Exaustor para recolher e direcionar os vapores. Tecnologia de filtragem especial para reduzir os fumos desagradáveis. Não é necessária nenhuma conexão externa.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L P A: 854 970 313 mm	5.135 €
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L P A: 854 970 403 mm	8.126 €
60.76.221	Campânula de exaustão de vapores Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L P A: 854 970 359 mm	4.019 €



Grade de suspensão tipo 6-1/1

60.61.678	Versão do Combi-Duo, 5+1 prateleiras (prateleira mais alta removível para altura máxima de 1,60 m, na instalação no chão 6-1/1 E em 10-1/1, E)	335 €
-----------	--	-------

Tampa de mangueira de mão

Para fechar a abertura da duche de mão com segurança na base. O kit contém a cobertura e um tampo para o bloqueio seguro e higiénico do cano de água ao desmontar a duche de mão, por exemplo, no sistema de cozinha inferior de um Combi-Duo.

87.01.790S	Tampa de duche de mão	50 €
------------	-----------------------	------



Carrinho de transporte Combi-Duo para a armação móvel para carga múltipla

O carrinho de transporte pode ser ajustado para a altura ideal da instalação do Combi-Duo em questão.

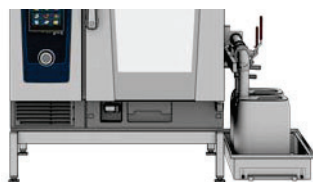
O conjunto com o painel de acoplamento para o kit Combi-Duo é necessário apenas uma vez na instalação do Combi-Duo.

60.75.388	Conjunto de carrinho de transporte Combi-Duo, incluindo painel de acoplamento para o kit Combi-Duo	1.799 €
60.76.981	Carrinho de transporte Combi-Duo, dimensões L P A: 561 842 1052-1478 mm	1.538 €

Guia de inserção do Combi-Duo para a armação móvel para carga múltipla

A guia de inserção é necessária para usar uma armação móvel de carga múltipla no Combi-Duo.

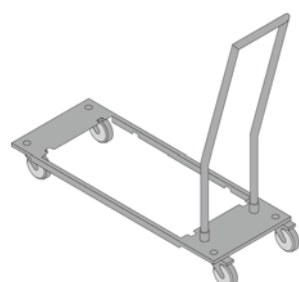
60.75.761	Guia de inserção do Combi-Duo para a armação móvel para carga múltipla	188 €
-----------	--	-------



Kit de drenagem de gordura integrada para o Combi-Duo

Ampliação do item opcional drenagem de gordura integrada (página [8]): Tubagem, fixações e recipientes.

60.75.873	Kit da drenagem de gordura integrada para instalar num conjunto de nivelção	930 €
60.75.406	Kit da drenagem de gordura integrada para instalar na Base inferior I Combi-Duo	744 €
60.75.874	Kit da drenagem de gordura integrada para instalar na Base inferior II Combi-Duo	855 €



Carrinho de transporte para recipientes

Possibilita o transporte seguro dos galões/recipientes cheios.

60.73.309	Carrinho de transporte para recipientes com drenagem de gordura integrada (Combi-Duo e equipamentos de chão)	521 €
-----------	--	-------

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



Conjunto Combi-Duo

Conjunto para a combinação técnica adequada de dois sistemas de cozinha da RATIONAL (estrutura inferior não incluída no conjunto). Sem a necessidade de espaço adicional, pode trabalhar simultaneamente em diferentes modos de funcionamento.

			Sistema de cozinha superior versão elétrica			Sistema de cozinha superior versão a gás	
	Sistema de cozinha inferior		XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1
Standard	Versão elétrica	6-2/1	J	J	F	J	F
		10-2/1	J	–	F	–	F
	Versão a gás	6-2/1	H	H	H	H	H
		10-2/1	H	–	–	–	–
MarineLine	Versão elétrica	6-2/1 batente à direita	–	–	L	–	–
		10-2/1 batente à direita	–	–	L	–	–
		6-2/1 dobradiça à esquerda	–	–	M	–	–
		10-2/1 dobradiça à esquerda	–	–	M	–	–
F	60.74.725	Combi-Duo tipos 6-2/1 E/G sobre tipo 6-2/1 ou tipo 10-2/1 E					1.132€
H	60.75.752	Combi-Duo tipo 6-1/1, tipos 6-2/1 E/G ou tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-2/1 G					1.584€
J	60.75.756	Combi-Duo tipos 6-1/1 E/G ou tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-2/1 E ou tipo 10-2/1 E					1.584€
L	60.76.709	Combi-Duo tipo 6-2/1 sobre tipo 6-2/1 E ou 10-2/1 E dobradiça à direita MarineLine					1.584€
M	60.76.710	Combi-Duo tipo 6-2/1 sobre tipo 6-2/1 E ou 10-2/1 E dobradiça à esquerda MarineLine					1.584€



Conjunto de nivelção

Para compensar diferenças de altura nas instalações no chão ou na mesa. A altura pode ser alterada até 20 mm.

60.74.597	Conjunto de nivelção dos tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensões L P A: 1072 814 34 mm	326€
60.76.845	Conjunto de nivelamento fixável (MarineLine) tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensões L P A: 1103 814 34 mm	473€



Estrutura inferior com pés

A estrutura inferior com pés garante uma instalação mais alta e segura dos sistemas de confecção iCombi 6-2/1 e 10-2/1. A altura pode ser alterada até 20 mm.

60.31.671	Tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensões L P A: 1092 835 152 mm	522€
-----------	---	------



Conjunto de montagem para Combi-Duo portátil

Conjunto de montagem com rodinhas com altura ajustável. A altura pode ser ajustada continuamente em 20 mm.

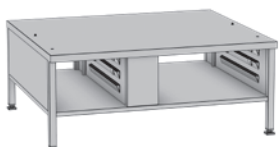
60.31.635	Tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensões L P A: 1106 856 85 mm	604€
-----------	--	------



Base inferior I para Combi-Duo 6-2/1 em 6-2/1 ou em 10-2/1 E

Todos os lados abertos.

60.31.203	Standard, dimensões L P A: 1082 885 200 mm	653€
60.31.204	Com rodinhas com ajuste de altura, dimensões L P A: 1106 963 200 mm	979€
60.31.205	Com fixação (MarineLine), dimensões L P A: 1107 910 200 mm	816€



Base inferior II para Combi-Duo 6-2/1 em 6-2/1

3 pares de calhas de suporte. Aberto dos dois lados com paredes laterais.

60.31.208	Standard, dimensões L P A: 1082 903 445 mm	1.597€
-----------	--	--------

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



Campânula de exaustão de vapores, UltraVent e UltraVent Plus

(somente para sistemas de cocção na versão elétrica)

Campânula de exaustão de vapores: Extrator para desviar os vapores. É necessária uma conexão externa.

UltraVent: Exaustor para recolher e direcionar os vapores. Não é necessária nenhuma conexão externa.

UltraVent Plus: Exaustor para recolher e direcionar os vapores. Tecnologia de filtragem especial para reduzir os fumos desagradáveis. Não é necessária nenhuma conexão externa.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L P A: 1075 1170 313 mm	6.367 €
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L P A: 1075 1170 407 mm	10.077 €
60.76.222	Campânula de exaustão de vapores Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L P A: 1075 1170 359 mm	4.983 €



Grade de suspensão tipo 6-2/1

60.62.188	Versão do Combi-Duo, 5+1 prateleiras (prateleira mais alta removível para altura máxima de 1,60 m, na instalação no chão 6-2/1 E em 10-2/1 E)	335 €
-----------	---	-------

Tampa de mangueira de mão

Para fechar a abertura da duche de mão com segurança na base. O kit contém a cobertura e um tampo para o bloqueio seguro e higiénico do cano de água ao desmontar a duche de mão, por exemplo, no sistema de cozinha inferior de um Combi-Duo.

87.01.790S	Tampa de duche de mão	50 €
------------	-----------------------	------



Carrinho de transporte Combi-Duo para a armação móvel para carga múltipla

O carrinho de transporte pode ser ajustado para a altura ideal da instalação do Combi-Duo em questão.

O conjunto com o painel de acoplamento para o kit Combi-Duo é necessário apenas uma vez na instalação do Combi-Duo.

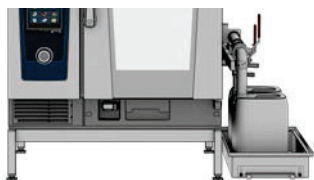
60.75.387	Conjunto de carrinho de transporte Combi-Duo, incluindo painel de acoplamento para o kit Combi-Duo	2.339 €
60.76.982	Carrinho de transporte Combi-Duo, dimensões L P A: 773 961 1052-1418 mm	1.999 €



Guia de inserção do Combi-Duo para a armação móvel para carga múltipla

A guia de inserção é necessária para usar uma armação móvel de carga múltipla no Combi-Duo.

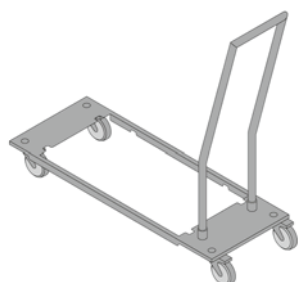
60.75.760	Guia de inserção do Combi-Duo para a armação móvel para carga múltipla	210 €
-----------	--	-------



Kit de drenagem de gordura integrada para o Combi-Duo

Ampliação do item opcional drenagem de gordura integrada (página [8]): Tubagem, fixações e recipientes.

60.75.876	Kit da drenagem de gordura integrada para instalar num conjunto de nivelção	1.116 €
60.75.411	Kit da drenagem de gordura integrada para instalar na Base inferior I Combi-Duo	893 €
60.75.875	Kit da drenagem de gordura integrada para instalar na Base inferior II Combi-Duo	1.026 €



Carrinho de transporte para recipientes

Possibilita o transporte seguro dos galões/recipientes cheios.

60.73.309	Carrinho de transporte para recipientes com drenagem de gordura integrada (Combi-Duo e equipamentos de chão)	521 €
-----------	--	-------

Produtos de conservação do iCombi



Pastilhas de detergente Active Green para iCombi Pro e iCombi Classic

A nova receita, de alta eficácia, livre de fosfato e fósforo, diminui o uso de detergentes químicos comuns em até 50 %.

56.01.535	Pastilhas de detergente Active Green, 150 unidades	120 €
-----------	--	-------



Pastilha de detergente para SelfCookingCenter e CombiMaster Plus (a partir de 05/2017)

Pastilhas de detergente com intenso complexo de substâncias ativas para uma limpeza de alto desempenho.

56.00.210	Pastilhas de detergente, 100 unidades	96 €
-----------	---------------------------------------	------



Pastilha Care para iCombi Pro, iCombi Classic e SelfCookingCenter com Efficient CareControl

Substâncias de conservação que protegem a câmara de cocção e o gerador de vapor ativamente contra a acumulação de calcário. Segurança operacional sem desendurecimento da água e descalcificação manual demorada.

56.00.562	Pastilhas Care, 150 unidades	107 €
-----------	------------------------------	-------



Pastilhas de abrillantador para SelfCookingCenter sem Efficient CareControl e CombiMaster Plus (a partir de 05/2017)

Proteção ativa e vida útil prolongada por substâncias de conservação de alta eficiência. A câmara de cocção fica higienicamente limpa e brilhante.

56.00.211	Pastilhas de abrillantador, 50 unidades	60 €
-----------	---	------



Cartuchos de detergente Active Green para o iCombi Pro com a opção iCareSystem AutoDose

Os cartuchos de detergente Active Green para o iCareSystem AutoDose combinam todas as vantagens conhecidas das pastilhas de detergente Active Green com uma função de armazenamento e, consequentemente, a possibilidade de limpeza e conservação totalmente autônomas do seu iCombi Pro.

56.01.912	Cartucho de detergente Active Green / 6 cartuchos por caixa	192 €
-----------	---	-------



Cartucho Care para iCombi Pro com a opção iCareSystem AutoDose

Os cartuchos Care para o iCareSystem AutoDose combinam todas as vantagens conhecidas das pastilhas Care com uma função de armazenamento e, consequentemente, a possibilidade de limpeza e conservação totalmente autônomas do seu iCombi Pro.

56.01.914	Cartucho Care / 6 cartuchos por caixa	188 €
-----------	---------------------------------------	-------



Detergente líquido para todos os CombiMaster e ClimaPlus Combi

9006.0153	Detergente para grelhas para sujidades difíceis, 10 l	70 €
9006.0137	Abrilantador, 10 l (apenas para ClimaPlus Combi com CleanJet)	70 €



Descalcificante, bomba descalcificante

Para uma descalcificação eficaz do gerador a vapor com substâncias de conservação especiais.

6006.0110	Descalcificante, 10 l	70 €
6004.0203	Pedal para descalcificar o gerador de vapor	132 €

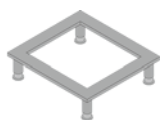


Pistola pulverizadora com pressão manual

Uso muito simples pelo mecanismo de bombeamento integrado.

6004.0100	Pistola pulverizadora com pressão manual para limpeza manual	41 €
-----------	--	------

Acessório tipo XS 6-2/3



Base inferior XS

Para uma instalação elevada de 150 mm a 190 mm em superfícies de trabalho mais baixas, para nivelar desníveis leves e para fixar numa mesa (MarineLine). Todos os lados abertos. Dimensões L | P | A: 629 | 438 | 148 mm

60.31.029	Standard	320€
-----------	----------	------



Base inferior I

Todos os lados abertos.

60.31.018	Standard, dimensões L P A: 639 563 931 mm	630€
60.31.169	Com rodinhas, dimensões L P A: 663 641 938 mm	859€



Base inferior II

8 pares de calhas de suporte com dois compartimentos e nível intermédio. Aberto dos dois lados com paredes laterais.

60.31.044	Standard, dimensões L P A: 639 563 932 mm	1.400€
60.31.057	Com fixação (MarineLine), dimensões L P A: 689 613 932 mm	1.591€



Suporte de parede

Para a instalação com economia de espaço numa parede (material de fixação não incluído). A fixação e o material devem ser determinados com um arquiteto/engenheiro e o proprietário.

60.30.968	Suporte de parede XS 6-2/3	370€
-----------	----------------------------	------



UltraVent

Exaustor para recolher e direccionar os vapores. Não é necessária nenhuma conexão externa. Conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L | P | A: 657 | 580 | 240 mm

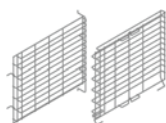
60.73.865	Tipo XS 6-2/3	3.438€
-----------	---------------	--------



UltraVent Plus

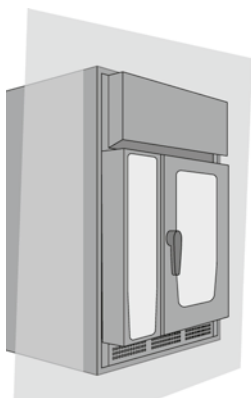
Exaustor para recolher e direccionar os vapores. Tecnologia de filtragem especial para reduzir os fumos desagradáveis. Não é necessária nenhuma conexão externa. Conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L | P | A: 657 | 580 | 329 mm

60.74.394	Tipo XS 6-2/3	5.329€
-----------	---------------	--------



Grade de suspensão

60.73.724	Standard	258€
60.74.449	Versão Marine (com proteção de carregamento)	335€



Conjunto de montagem

Para a integração profissional dos equipamentos do tipo XS 6-2/3, inclusive o UltraVent XS ou o UltraVent Plus XS numa parede de armários.

60.74.063	UltraVent XS, inclusive conjunto de instalação	4.229€
60.74.405	UltraVent Plus XS, inclusive conjunto de instalação	6.085€

Acessório tipo XS 6-2/3



Blindagem térmica para o painel lateral

A instalação posterior da blindagem térmica permite colocar as fontes de calor irradiado (por exemplo, grelha) perto da parede lateral.

60.74.182	Blindagem térmica à esquerda, tipo XS 6-2/3	206 €
-----------	---	-------



Interruptor de condensação

Faz com que o vapor e outros fumos subam e saiam do tubo de ventilação mais rapidamente.

60.74.037	Tipo XS 6-2/3 (A: 438 mm)	170 €
-----------	---------------------------	-------



Kit de ligações do equipamento

Formado pela mangueira de água (2 m) e tubagem DN 50 para o esgoto.

60.70.464	Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	84 €
-----------	--	------



Memória de dados USB RATIONAL

42.00.162	Pendrive USB 3.0 para programas de confecção e dados HACCP	16 €
-----------	--	------

Acessório tipo 6-1/1 e 10-1/1



Conjunto de nivelção

Para compensar diferenças de altura nas instalações no chão ou na mesa. A altura pode ser alterada até 20 mm.

60.74.795	Conjunto de nivelção dos tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensões L P A: 850 614 34 mm	286 €
60.76.846	Conjunto de nivelamento fixável (MarineLine) tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensões L P A: 881 614 34 mm	415 €

Prolongamento de mesa

Para instalação numa 700 mm bancada de trabalho funda.

60.11.655	Tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensões L P A: 840 100 2 mm	43 €
-----------	--	------



Estrutura inferior com pés

A estrutura inferior com pés garante uma instalação mais alta e segura dos sistemas de confecção iCombi 6-1/1 e 10-1/1. A altura pode ser alterada até 20 mm. Para instalação na mesa para áreas de trabalho com, no mínimo, 700 mm de profundidade.

60.31.668	Tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensões L P A: 870 635 152 mm	458 €
-----------	--	-------



Base inferior I

Todos os lados abertos.

60.31.089	Standard, dimensões L P A: 860 685 699 mm	573 €
60.31.095	Com rodinhas com ajuste de altura, dimensões L P A: 884 763 699 mm	859 €
60.31.096	Com fixação (MarineLine), dimensões L P A: 885 710 699 mm	716 €



Base inferior II

14 pares de calhas de suporte. Aberto dos dois lados com paredes laterais.

60.31.086	Standard, dimensões L P A: 860 703 699 mm	1.273 €
60.31.103	Com rodinhas com ajuste de altura, dimensões L P A: 884 769 699 mm	1.591 €
60.31.110	Com fixação (MarineLine), dimensões L P A: 885 716 699 mm	1.591 €



Base inferior II norma de panificação

14 pares de calhas de suporte 400 x 600 mm. Aberto dos dois lados com paredes laterais.

60.31.209	Standard, dimensões L P A: 860 703 699 mm	1.400 €
60.31.210	Com rodinhas com ajuste de altura, dimensões L P A: 884 769 699 mm	1.719 €
60.31.211	Com fixação (MarineLine), dimensões L P A: 885 716 699 mm	1.591 €



Base inferior II norma de panificação, versão UltraVent, tipo 6-1/1

20 pares de calhas de suporte 400 x 600 mm. Aberto dos dois lados com paredes laterais. Aumento da altura para a instalação de uma cúpula de exaustão ou de um exaustor.

60.31.212	Standard, dimensões L P A: 860 703 945 mm	1.782 €
60.31.213	Com rodinhas com ajuste de altura, dimensões L P A: 884 769 945 mm	2.037 €



Base inferior II MobilityLine

14 pares de calhas de suporte. Aberta dos dois lados, com paredes e reforço lateral. Quatro rodas de aço inoxidável Ø 200 mm. Revestimento com estruturas de metal arredondadas.

60.31.164	MobilityLine, dimensões L P A: 1199 894 789 mm	2.737 €
-----------	--	---------

Acessório tipo 6-1/1 e 10-1/1



Base inferior III

14 pares de calhas de suporte. Aberto de um lado, com paredes laterais, parede traseira e tampa.

60.31.091	Standard, dimensões L P A: 860 703 699 mm	1.502 €
60.31.105	Com rodinhas com ajuste de altura, dimensões L P A: 884 769 699 mm	1.953 €
60.31.112	Com fixação (MarineLine), dimensões L P A: 885 716 699 mm	1.728 €



Base inferior III versão UltraVent, tipo 6-1/1

20 pares de calhas de suporte. Aberto de um lado, com paredes laterais, parede traseira e tampa. Aumento da altura para a instalação de uma cúpula de exaustão ou de um exaustor.

60.31.214	Standard, dimensões L P A: 860 703 945 mm	1.803 €
60.31.215	Com rodinhas com ajuste de altura, dimensões L P A: 884 769 945 mm	2.179 €



Base inferior IV

14 pares de calhas de suporte. Fechada em todos os lados com portas articuladas.

60.31.093	Standard, dimensões L P A: 860 703 699 mm	2.144 €
60.31.107	Com rodinhas com ajuste de altura, dimensões L P A: 884 769 699 mm	2.572 €
60.31.114	Com fixação (MarineLine), dimensões L P A: 885 716 699 mm	2.358 €



UltraVent (somente para sistemas de cocção na versão elétrica)

Exaustor para recolher e direcionar os vapores. Não é necessária nenhuma conexão externa.

Conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L | P | A: 854 | 885 | 313 mm

60.75.134	Tipos 6-1/1, 10-1/1	4.465 €
-----------	---------------------	---------



UltraVent Plus (somente para sistemas de cocção na versão elétrica)

Exaustor para recolher e direcionar os vapores. Tecnologia de filtragem especial para reduzir os fumos desagradáveis.

Não é necessária nenhuma conexão externa.

Conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L | P | A: 854 | 885 | 403 mm

60.75.142	Tipos 6-1/1, 10-1/1	6.921 €
-----------	---------------------	---------



Campânula de exaustão de vapores (somente para sistemas de cocção na versão elétrica)

Extrator para desviar os vapores. É necessária uma conexão externa.

Conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L | P | A: 854 | 885 | 359 mm

60.76.217	Tipos 6-1/1, 10-1/1	3.483 €
-----------	---------------------	---------



Grade de suspensão tipo 6-1/1

60.61.373	Standard, 6 prateleiras (distância entre as guias 68 mm)	335 €
60.61.615	5 prateleiras (distância entre as guias 85 mm)	335 €
60.61.649	Recipientes para carne, 6 prateleiras (distância entre as guias 72 mm)	502 €
60.61.576	Norma de panificação (400 × 600 mm), 5 prateleiras (distância entre as guias 88 mm)*	335 €
60.61.642	Rack combinado, Norma de panificação combinável com 1/1 GN, 4 prateleiras (distância entre as guias 95 mm)*	502 €
60.61.672	Versão para o setor marítimo (USPHS), 6 prateleiras (com proteção de carregamento)	435 €

* Observe que o defletor de ar na câmara de cocção da versão GN é diferente da versão de panificação 400 × 600 mm. O defletor de ar pode ser aplicado como peça de reposição pelo seu parceiro de serviço técnico.

Acessório tipo 6-1/1 e 10-1/1



Grade de suspensão tipo 10-1/1

60.11.447	Standard, 10 prateleiras (distância entre as guias 68 mm)	408 €
60.11.547	8 prateleiras (distância entre as guias 85 mm)	408 €
60.11.570	Recipientes para carne, 10 prateleiras (distância entre as guias 72 mm)	613 €
60.11.541	Norma de panificação (400 × 600 mm), 8 prateleiras (distância entre as guias 90 mm)*	408 €
60.11.563	Rack combinado, Norma de panificação combinável com 1/1 GN, 7 prateleiras (distância entre as guias 95 mm)*	613 €
60.11.573	Versão para o setor marítimo (USPHS), 10 prateleiras (com proteção de carregamento)	531 €



Trilhos de retirada para os sistemas de cocção 6-1/1, 10-1/1

Trilhos de retirada para fácil utilização dos acessórios de cocção nos grades de suspensões com distância de 68 mm entre os trilhos.

60.76.894	Trilhos de retirada para iCombi Pro e iCombi Classic, 1/1 GN (325 × 530 mm)	308 €
60.76.897	Trilhos de retirada para SelfCookingCenter e CombiMaster Plus (a partir de 09/2011), 1/1 GN (325 × 530 mm)	308 €



Armação móvel para carga múltipla tipo 6-1/1

Apenas junto com a guia de inserção para a armação móvel de carga múltipla.

60.61.420	Standard, 6 prateleiras (distância entre as guias 64 mm)	642 €
60.61.690	Norma de panificação (400 × 600 mm), 5 prateleiras (distância entre as guias 77 mm)*	706 €



Armação móvel para carga múltipla tipo 10-1/1

Apenas junto com a guia de inserção para a armação móvel de carga múltipla.

60.11.600	Standard, 10 prateleiras (distância entre as guias 64 mm)	835 €
60.11.601	8 prateleiras (distância entre as guias 80 mm)	835 €
60.11.599	Norma de panificação (400 × 600 mm), 8 prateleiras (distância entre as guias 81 mm)*	918 €

* Observe que o defletor de ar na câmara de cocção da versão GN é diferente da versão de panificação 400 × 600 mm. O defletor de ar pode ser aplicado como peça de reposição pelo seu parceiro de serviço técnico.



Guia de inserção da armação móvel para carga múltipla

Para o uso de uma armação móvel para carga múltipla é necessária a guia de inserção.

60.75.115	Guia de inserção padrão tipo 6-1/1, 10-1/1	188 €
-----------	--	-------



Carrinho de transporte para a armação móvel para carga múltipla

O carrinho de transporte possibilita carregar e descarregar uma armação móvel para carga múltipla mesmo fora do sistema de cozinha, além de transportá-la com segurança.

A versão padrão é adaptada de forma ideal à altura das bases inferiores.

O carrinho de transporte com ajuste de altura é adequado para instalar os sistemas de cozinha em bancadas de trabalho e bases inferiores mais altas.

60.74.000	Standard, dimensões L P A: 525 911 990 mm	905 €
60.75.606	Altura regulável, dimensões L P A: 525 911 800-1330 mm	1.447 €

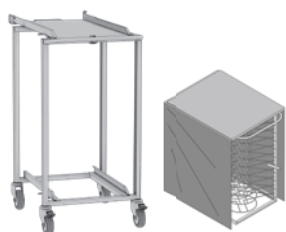


Armação móvel de carga múltipla para pratos

A armação móvel para carga múltipla para pratos permite a finalização dos pratos prontos (com diâmetro de até 31 cm) com o Finishing. Apenas junto com a guia de inserção para a armação móvel de carga múltipla.

60.61.702	Tipo 6-1/1, 20 pratos	867 €
60.61.701	Tipo 6-1/1, 15 pratos	789 €
60.11.581	Tipo 10-1/1, 32 pratos	1.041 €
60.11.602	Tipo 10-1/1, 26 pratos	946 €

Acessório tipo 6-1/1 e 10-1/1

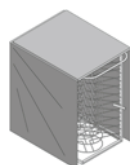


Sistemas Finishing para banquetes

O sistema Finishing contém todos os acessórios importantes para iniciar o processo Finishing imediatamente. Composto por uma armação móvel para carga múltipla para pratos, Thermocover e carrinho de transporte. Apenas junto com a guia de inserção para a armação móvel de carga múltipla.

Economize 15 % em relação à compra unitária.

60.61.741	Tipo 6-1/1, 20 pratos	1.977 €
60.11.628	Tipo 10-1/1, 32 pratos	2.266 €
60.11.629	Tipo 10-1/1, 26 pratos	2.185 €



Thermocover

Materiais isolantes especiais garantem que os alimentos fiquem quentes durante até 20 minutos após o Finishing. Fecho magnético simples para facilitar a abertura e o fecho.

6004.1007	Tipo 6-1/1	554 €
6004.1009	Tipo 10-1/1	720 €



Sensor de temperatura de núcleo USB

Os sensores de temperatura de núcleo externos adicionais podem ser ligados facilmente por USB. O sensor de temperatura de núcleo externo comum permite o monitoramento de um alimento no iCombi Pro ou pode ser utilizado como substituto do sensor de temperatura de núcleo interno no iCombi Classic. O kit para Sous-vide e pasteurização proporciona a cocção com sacos a vácuo com a supervisão exata da temperatura de núcleo.

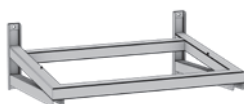
Com o conjunto de expansão é possível utilizar um sensor de temperatura de núcleo externo de forma higiênica em outro sistema de cocção.

60.76.316	Kit para Sous-vide e pasteurização para unidades de mesa e de chão	657 €
60.76.317	1 sensor de temperatura de núcleo externo para unidades de mesa	548 €
60.76.876	Conjunto de expansão para o sensor de temperatura de núcleo USB	164 €

Auxílio de posicionamento para o sensor de temperatura de núcleo

Facilita a colocação correta do sensor de temperatura de núcleo em produtos líquidos, macios ou muito pequenos. O auxílio de posicionamento pode ser preso na armação móvel para carga múltipla e nas grades de suspensão.

60.71.022	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 e 20-2/1	15 €
-----------	---	------



Suporte de parede

Para a instalação com economia de espaço numa parede (material de fixação não incluído). A fixação e o material devem ser determinados com um arquiteto/engenheiro e o proprietário.

60.31.168	Suporte de parede tipo 6-1/1	536 €
-----------	------------------------------	-------



Blindagem térmica para o painel lateral

A instalação posterior da blindagem térmica permite colocar as fontes de calor irradiado (por exemplo, grelha) perto da parede lateral.

60.75.110	Blindagem térmica à esquerda, tipo 6-1/1	243 €
60.75.113	Blindagem térmica à direita, tipo 6-1/1	243 €
60.75.773	Blindagem térmica à esquerda, tipo 10-1/1	279 €
60.75.771	Blindagem térmica à direita, tipo 10-1/1	279 €



Interruptor de condensação

Faz com que o vapor e outros fumos subam e saiam do tubo de ventilação mais rapidamente.

60.72.592	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 e 10-2/1 (A: 458 mm)	170 €
-----------	---	-------

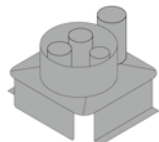
Acessório tipo 6-1/1 e 10-1/1



Kit de ligações do equipamento

Formado pela mangueira de água (2 m) e tubagem DN 50 para o esgoto.

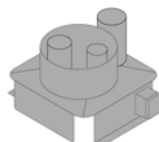
60.70.464	Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	84€
-----------	--	-----



Direcionamento dos gases de escape

Para a exaustão dos gases de escape através de um tubo na tampa do exaustor (diâmetro do tubo de exaustão 180 mm).

70.01.360	Tipo 6-1/1	240€
70.01.376	Tipo 10-1/1	240€



Válvula de corte do fluxo

Para a exaustão dos gases de escape através de um tubo na chaminé (diâmetro do tubo de exaustão 180 mm).

70.01.339	Tipo 6-1/1	283€
70.01.340	Tipo 10-1/1	283€



Memória de dados USB RATIONAL

42.00.162	Pendrive USB 3.0 para programas de confecção e dados HACCP	16€
-----------	--	-----

Acessório tipo 6-2/1 e 10-2/1



Conjunto de nivelção

Para compensar diferenças de altura nas instalações no chão ou na mesa. A altura pode ser alterada até 20 mm.

60.74.597	Conjunto de nivelção dos tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensões L P A: 1072 814 34 mm	326 €
60.76.845	Conjunto de nivelamento fixável (MarineLine) tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensões L P A: 1103 814 34 mm	473 €



Estrutura inferior com pés

A estrutura inferior com pés garante uma instalação mais alta e segura dos sistemas de confecção iCombi 6-2/1 e 10-2/1. A altura pode ser alterada até 20 mm.

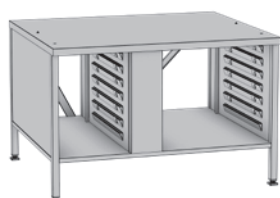
60.31.671	Tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensões L P A: 1092 835 152 mm	522 €
-----------	---	-------



Base inferior I

Todos os lados abertos.

60.31.090	Standard, dimensões L P A: 1082 885 699 mm	653 €
60.31.102	Com rodinhas com ajuste de altura, dimensões L P A: 1106 963 699 mm	979 €
60.31.109	Com fixação (MarineLine), dimensões L P A: 1107 910 699 mm	816 €



Base inferior II

14 pares de calhas de suporte. Aberto dos dois lados com paredes laterais.

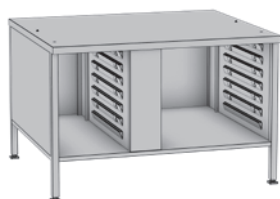
60.31.087	Standard, dimensões L P A: 1082 903 699 mm	1.451 €
60.31.104	Com rodinhas com ajuste de altura, dimensões L P A: 1106 969 699 mm	1.814 €
60.31.111	Com fixação (MarineLine), dimensões L P A: 1107 916 699 mm	1.814 €



Base inferior II MobilityLine

14 pares de calhas de suporte. Aberta dos dois lados, com paredes e reforço lateral. Quatro rodas de aço inoxidável Ø 200 mm. Revestimento com estruturas de metal arredondadas.

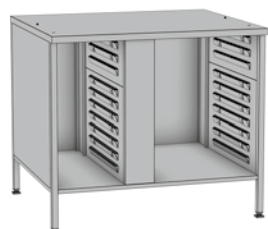
60.31.165	MobilityLine, dimensões L P A: 1421 1094 789 mm	3.120 €
-----------	---	---------



Base inferior III

14 pares de calhas de suporte. Aberto de um lado, com paredes laterais, parede traseira e tampa.

60.31.092	Standard, dimensões L P A: 1082 903 699 mm	1.713 €
60.31.106	Com rodinhas com ajuste de altura, dimensões L P A: 1106 969 699 mm	2.227 €
60.31.113	Com fixação (MarineLine), dimensões L P A: 1107 916 699 mm	1.970 €



Base inferior III versão UltraVent, tipo 6-2/1

20 pares de calhas de suporte. Aberto de um lado, com paredes laterais, parede traseira e tampa. Aumento da altura para a instalação de uma cúpula de exaustão ou de um exaustor.

60.31.216	Standard, dimensões L P A: 1082 903 945 mm	2.055 €
60.31.217	Com rodinhas com ajuste de altura, dimensões L P A: 1106 969 945 mm	2.484 €



Base inferior IV

14 pares de calhas de suporte. Fechada em todos os lados com portas articuladas.

60.31.094	Standard, dimensões L P A: 1082 903 699 mm	2.444 €
60.31.108	Com rodinhas com ajuste de altura, dimensões L P A: 1106 969 699 mm	2.932 €
60.31.115	Com fixação (MarineLine), dimensões L P A: 1107 916 699 mm	2.688 €

Acessório tipo 6-2/1 e 10-2/1



UltraVent (somente para sistemas de cocção na versão elétrica)

Exaustor para recolher e direcionar os vapores. Não é necessária nenhuma conexão externa.
Conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L | P | A: 1075 | 1085 | 313 mm

60.75.135	Tipos 6-2/1, 10-2/1	5.537 €
-----------	---------------------	---------



UltraVent Plus (somente para sistemas de cocção na versão elétrica)

Exaustor para recolher e direcionar os vapores. Tecnologia de filtragem especial para reduzir os fumos desagradáveis.
Não é necessária nenhuma conexão externa.
Conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L | P | A: 1075 | 1085 | 407 mm

60.75.143	Tipos 6-2/1, 10-2/1	8.582 €
-----------	---------------------	---------



Campânula de exaustão de vapores (somente para sistemas de cocção na versão elétrica)

Extrator para desviar os vapores. É necessária uma conexão externa.
Conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L | P | A: 1075 | 1085 | 359 mm

60.76.218	Tipos 6-2/1, 10-2/1	4.319 €
-----------	---------------------	---------



Grade de suspensão tipo 6-2/1

60.62.123	Standard, 6 prateleiras (distância entre as guias 68 mm)	435 €
60.62.171	5 prateleiras (distância entre as guias 85 mm)	435 €
60.62.168	7 prateleiras (distância entre as guias 65 mm)	435 €
60.62.178	Versão para o setor marítimo (USPHS), 6 prateleiras (com proteção de carregamento)	566 €



Grade de suspensão tipo 10-2/1

60.12.133	Standard, 10 prateleiras (distância entre as guias 68 mm)	499 €
60.12.143	8 prateleiras (distância entre as guias 85 mm)	499 €
60.12.146	Versão para o setor marítimo (USPHS), 10 prateleiras (com proteção de carregamento)	648 €



Armação móvel para carga múltipla tipo 6-2/1

Apenas junto com a guia de inserção para a armação móvel de carga múltipla.

60.62.150	Standard, 6 prateleiras (distância entre as guias 64 mm)	899 €
-----------	--	-------



Armação móvel para carga múltipla tipo 10-2/1

Apenas junto com a guia de inserção para a armação móvel de carga múltipla.

60.12.150	Standard, 10 prateleiras (distância entre as guias 63 mm)	1.092 €
-----------	---	---------



Guia de inserção da armação móvel para carga múltipla

Para o uso de uma armação móvel para carga múltipla é necessária a guia de inserção.

60.74.650	Guia de inserção padrão tipo 6-2/1, 10-2/1	210 €
-----------	--	-------



Carrinho de transporte para a armação móvel para carga múltipla

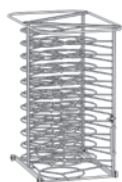
O carrinho de transporte possibilita carregar e descarregar uma armação móvel para carga múltipla mesmo fora do sistema de cozinha, além de transportá-la com segurança.

A versão padrão é adaptada de forma ideal à altura das bases inferiores.

O carrinho de transporte com ajuste de altura é adequado para instalar os sistemas de cozinha em bancadas de trabalho e bases inferiores mais altas.

60.73.999	Standard, dimensões L P A: 735 996 990 mm	1.176 €
60.75.605	Altura regulável, dimensões L P A: 735 990 800-1330 mm	1.882 €

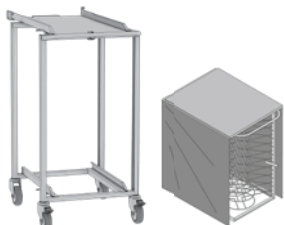
Acessório tipo 6-2/1 e 10-2/1



Armação móvel de carga múltipla para pratos

A armação móvel para carga múltipla para pratos permite a finalização dos pratos prontos (com diâmetro de até 31 cm) com o Finishing. Apenas junto com a guia de inserção para a armação móvel de carga múltipla.

60.62.017	Tipo 6-2/1, 34 pratos	1.230 €
60.12.022	Tipo 10-2/1, 52 pratos	1.538 €
60.12.062	Tipo 10-2/1, 42 pratos	1.301 €

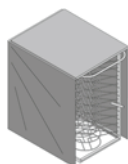


Sistemas Finishing para banquetes

O sistema Finishing contém todos os acessórios importantes para iniciar o processo Finishing imediatamente. Composto por uma armação móvel para carga múltipla para pratos, Thermocover e carrinho de transporte. Apenas junto com a guia de inserção para a armação móvel de carga múltipla.

Economize 15 % em relação à compra unitária.

60.62.196	Tipo 6-2/1, 34 pratos	2.705 €
60.12.154	Tipo 10-2/1, 42 pratos	2.906 €
60.12.155	Tipo 10-2/1, 52 pratos	3.107 €



Thermocover

Materiais isolantes especiais garantem que os alimentos fiquem quentes durante até 20 minutos após o Finishing. Fecho magnético simples para facilitar a abertura e o fecho.

6004.1016	Tipo 6-2/1	776 €
6004.1014	Tipo 10-2/1	942 €



Sensor de temperatura de núcleo USB

Os sensores de temperatura de núcleo externos adicionais podem ser ligados facilmente por USB. O sensor de temperatura de núcleo externo comum permite o monitoramento de um alimento no iCombi Pro ou pode ser utilizado como substituto do sensor de temperatura de núcleo interno no iCombi Classic. O kit para Sous-vide e pasteurização proporciona a cocção com sacos a vácuo com a supervisão exata da temperatura de núcleo.

Com o conjunto de expansão é possível utilizar um sensor de temperatura de núcleo externo de forma higiênica em outro sistema de cocção.

60.76.316	Kit para Sous-vide e pasteurização para unidades de mesa e de chão	657 €
60.76.317	1 sensor de temperatura de núcleo externo para unidades de mesa	548 €
60.76.876	Conjunto de expansão para o sensor de temperatura de núcleo USB	164 €

Auxílio de posicionamento para o sensor de temperatura de núcleo

Facilita a colocação correta do sensor de temperatura de núcleo em produtos líquidos, macios ou muito pequenos. O auxílio de posicionamento pode ser preso na armação móvel para carga múltipla e nas grades de suspensão.

60.71.022	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 e 20-2/1	15 €
-----------	---	------



Blindagem térmica para o painel lateral

A instalação posterior da blindagem térmica permite colocar as fontes de calor irradiado (por exemplo, grelha) perto da parede lateral.

60.75.769	Blindagem térmica à esquerda, tipo 6-2/1	291 €
60.75.768	Blindagem térmica à direita, tipo 6-2/1	291 €
60.75.776	Blindagem térmica à esquerda, tipo 10-2/1	340 €
60.75.774	Blindagem térmica à direita, tipo 10-2/1	340 €



Interruptor de condensação

Faz com que o vapor e outros fumos subam e saiam do tubo de ventilação mais rapidamente.

60.72.592	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 e 10-2/1 (A: 458 mm)	170 €
-----------	---	-------

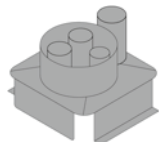
Acessório tipo 6-2/1 e 10-2/1



Kit de ligações do equipamento

Formado pela mangueira de água (2 m) e tubagem DN 50 para o esgoto.

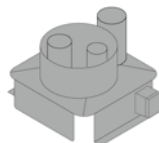
60.70.464	Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	84€
-----------	--	-----



Direcionamento dos gases de escape

Para a exaustão dos gases de escape através de um tubo na tampa do exaustor (diâmetro do tubo de exaustão 180 mm).

70.01.432	Tipo 6-2/1	240€
70.01.586	Tipo 10-2/1	240€



Válvula de corte do fluxo

Para a exaustão dos gases de escape através de um tubo na chaminé (diâmetro do tubo de exaustão 180 mm).

70.01.431	Tipo 6-2/1	283€
70.01.582	Tipo 10-2/1	283€



Memória de dados USB RATIONAL

42.00.162	Pendrive USB 3.0 para programas de confecção e dados HACCP	16€
-----------	--	-----

Acessório tipo 20-1/1 e 20-2/1



UltraVent (somente para sistemas de cocção na versão elétrica)

Exaustor para recolher e direcionar os vapores. Não é necessária nenhuma conexão externa.

20-1/1: Conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L | P | A: 880 | 929 | 337 mm

20-2/1: Conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L | P | A: 1084 | 1134 | 337 mm

60.75.136	Tipo 20-1/1	5.537 €
60.75.137	Tipo 20-2/1	7.233 €



Campânula de exaustão de vapores (somente para sistemas de cocção na versão elétrica)

Extrator para desviar os vapores. É necessária uma conexão externa.

Conexão elétrica 1 NAC 230 V, dimensões L | P | A: 880 | 929 | 383 mm

60.76.219	Tipo 20-1/1	4.319 €
-----------	-------------	---------



Armação móvel para carga múltipla tipo 20-1/1

Para o rápido e cómodo carregamento e descarregamento de uma unidade de chão.

60.21.331	Standard, 20 prateleiras (distância entre as guias 65 mm)	2.124 €
60.21.287	15 prateleiras (distância entre as guias 84 mm)	2.124 €
60.21.288	16 prateleiras (distância entre as guias 80 mm)	2.124 €
60.21.289	17 prateleiras (distância entre as guias 74 mm)	2.124 €
60.21.292	Norma de panificação (400 × 600 mm), 16 prateleiras (distância entre as guias 81 mm)*	2.124 €
60.21.245	20 prateleiras, altura máxima da prateleira 1,60 m (distância entre as guias 62 mm)	2.124 €
60.21.291	20 prateleiras, versão HeavyDuty/Marine reforçada (distância entre as guias 65 mm)	2.336 €

* Observe que o defletor de ar na câmara de cocção da versão GN é diferente da versão de panificação 400 × 600 mm. O defletor de ar pode ser aplicado como peça de reposição pelo seu parceiro de serviço técnico.



Armação móvel para carga múltipla tipo 20-2/1

Para o rápido e cómodo carregamento e descarregamento de uma unidade de chão.

60.22.490	Standard, 20 prateleiras (distância entre as guias 65 mm)	2.676 €
60.22.394	15 prateleiras (distância entre as guias 84 mm)	2.676 €
60.22.395	16 prateleiras (distância entre as guias 80 mm)	2.676 €
60.22.396	17 prateleiras (distância entre as guias 74 mm)	2.676 €
60.22.368	20 prateleiras, altura máxima da prateleira 1,60 m (distância entre as guias 62 mm)	2.676 €
60.22.447	20 prateleiras, versão HeavyDuty/Marine reforçada (distância entre as guias 65 mm)	2.944 €

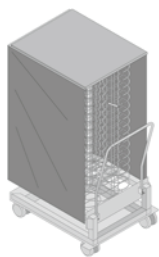


Armação móvel de carga múltipla para pratos

A armação móvel para carga múltipla para pratos permite a finalização dos pratos prontos (com diâmetro de até 31 cm com o Finishing).

60.21.293	Tipo 20-1/1, 60 pratos	2.515 €
60.21.294	Tipo 20-1/1, 50 pratos	2.287 €
60.22.400	Tipo 20-2/1, 120 pratos	3.690 €
60.22.399	Tipo 20-2/1, 100 pratos	3.536 €
60.22.398	Tipo 20-2/1, 84 pratos	3.075 €

Acessório tipo 20-1/1 e 20-2/1

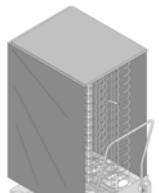


Sistemas Finishing para banquetes

O sistema Finishing contém todos os acessórios importantes para iniciar o processo Finishing imediatamente. Composto por armação móvel para carga múltipla para pratos e Thermocover.

Economize 15 % em relação à compra unitária.

60.21.332	Tipo 20-1/1, 60 pratos	3.268 €
60.21.333	Tipo 20-1/1, 50 pratos	3.074 €
60.22.493	Tipo 20-2/1, 120 pratos	4.691 €
60.22.492	Tipo 20-2/1, 100 pratos	4.560 €
60.22.491	Tipo 20-2/1, 84 pratos	4.168 €



Thermocover

Materiais isolantes especiais garantem que os alimentos fiquem quentes durante até 20 minutos após o Finishing. Fecho magnético simples para facilitar a abertura e o fecho.

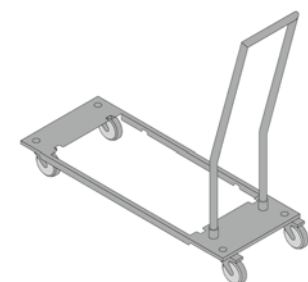
6004.1011	Tipo 20-1/1	1.330 €
6004.1012	Tipo 20-2/1	1.828 €



Conjunto de drenagem de gordura para armações móveis para carga múltipla

Apenas em combinação com a opção de drenagem de gordura integrada.

60.75.107	Tipo 20-1/1	1.062 €
60.75.108	Tipo 20-2/1	1.338 €



Carrinho de transporte para recipientes

Possibilita o transporte seguro dos galões/recipientes cheios.

60.73.309	Carrinho de transporte para recipientes com drenagem de gordura integrada (Combi-Duo e equipamentos de chão)	521 €
-----------	--	-------



Suporte de puxador para armação móvel de carga múltipla

Para guardar o puxador da armação móvel para carga múltipla com segurança. O puxador está incluído no conteúdo fornecido com o equipamento.

60.75.895	Tipos 20-1/1, 20-2/1	21 €
-----------	----------------------	------

Rampa de acesso para armação móvel para carga múltipla

Com a rampa de acesso é possível compensar inclinações (de até 3%) no chão da cozinha. Deste modo, assegura-se que o recolher da armação móvel para carga múltipla para dentro do equipamento RATIONAL seja feito sem dificuldades.

60.21.262	Tipo 20-1/1	1.380 €
60.22.380	Tipo 20-2/1	1.739 €



Elevação do equipamento

A distância do equipamento em relação ao solo é aumentada em 70 mm. Apenas em conjunto com o aumento da altura da armação móvel para carga múltipla.

60.70.407	Tipos 20-1/1, 20-2/1	297 €
-----------	----------------------	-------

Aumento da altura da armação móvel para carga múltipla

Apenas em combinação com a extensão da altura do equipamento.

60.21.297	Tipo 20-1/1	425 €
60.22.386	Tipo 20-2/1	535 €

Acessório tipo 20-1/1 e 20-2/1



Sensor de temperatura de núcleo USB

Os sensores de temperatura de núcleo externos adicionais podem ser ligados facilmente por USB. O sensor de temperatura de núcleo externo comum permite o monitoramento de um alimento no iCombi Pro ou pode ser utilizado como substituto do sensor de temperatura de núcleo interno no iCombi Classic. O kit para Sous-vide e pasteurização proporciona a cocção com sacos a vácuo com a supervisão exata da temperatura de núcleo.

Com o conjunto de expansão é possível utilizar um sensor de temperatura de núcleo externo de forma higiênica em outro sistema de cocção.

60.76.316	Kit para Sous-vide e pasteurização para unidades de mesa e de chão	657 €
60.76.318	1 sensor de temperatura de núcleo externo para unidades de chão	548 €
60.76.876	Conjunto de expansão para o sensor de temperatura de núcleo USB	164 €

Auxílio de posicionamento para o sensor de temperatura de núcleo

Facilita a colocação correta do sensor de temperatura de núcleo em produtos líquidos, macios ou muito pequenos. O auxílio de posicionamento pode ser preso na armação móvel para carga múltipla e nas grades de suspensão.

60.71.022	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 e 20-2/1	15 €
-----------	---	------



Blindagem térmica para o painel lateral

A instalação posterior da blindagem térmica permite colocar as fontes de calor irradiado (por exemplo, grelha) perto da parede lateral.

60.75.829	Blindagem térmica à esquerda, tipo 20-1/1	376 €
60.75.826	Blindagem térmica à esquerda, tipo 20-2/1	473 €



Interruptor de condensação

Faz com que o vapor e outros fumos subam e saiam do tubo de ventilação mais rapidamente.

60.75.326	Tipos 20-1/1 e 20-2/1 (A: 480 mm)	221 €
-----------	-----------------------------------	-------

Fixação no chão para os sistemas de cozinha 20-1/1, 20-2/1

Está incluída no conteúdo fornecido com os sistemas de cozinha.

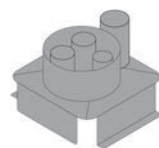
8700.0317	Tipos 20-1/1 e 20-2/1	40 €
-----------	-----------------------	------



Kit de ligações do equipamento

Formado pela mangueira de água (2 m) e tubagem DN 50 para o esgoto.

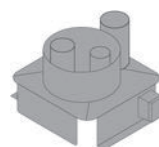
60.70.464	Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	84 €
-----------	--	------



Direcionamento dos gases de escape

Para a exaustão dos gases de escape através de um tubo na tampa do exaustor (diâmetro do tubo de exaustão 180 mm).

70.01.587	Tipo 20-1/1	313 €
70.01.493	Tipo 20-2/1	313 €



Válvula de corte do fluxo

Para a exaustão dos gases de escape através de um tubo na chaminé (diâmetro do tubo de exaustão 180 mm).

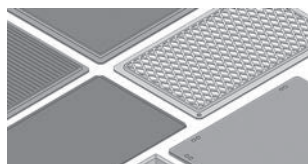
70.01.583	Tipo 20-1/1	368 €
70.01.492	Tipo 20-2/1	368 €



Memória de dados USB RATIONAL

42.00.162	Pendrive USB 3.0 para programas de confecção e dados HACCP	16 €
-----------	--	------

Acessórios especiais de produção



Acessórios-Pakete

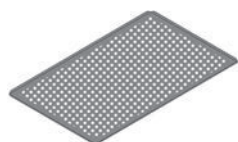
60.76.088	Kit inicial de grelhar – formado por: 1 x grelha em cruz e com listras 1/1 GN, 1 x chapa para grelhar e assar 1/1 GN, 1 x CombiFry 1/1 GN, 1 x grelha de aço inoxidável 1/1 GN	464 €
60.76.089	Kit inicial Snack & Bake – formado por: 3 x assadeiras para assados e panificação não perfuradas 1/1 GN, 1 x Multibaker 1/1 GN, 1 x recipiente de esmalte de granito 40 mm 1/1 GN	591 €



VarioSmoker

Caixa de defumação com fonte de alimentação, suporte da fonte de alimentação e cabos de conexão. Conexão e controle pelos percursos de confecção inteligentes do iCombi Pro (indisponível para o XS 6-2/3) por meio da conexão USB. Uso manual em todos os iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus e CombiMaster. Conexão elétrica 90-240 V, 50/60 Hz, 150 W

60.75.371	VarioSmoker com conector do tipo E/F	691 €
-----------	--------------------------------------	-------



Assadeiras perfuradas para panificação

Assadeira para panificação com alta transmissão térmica com revestimento antiaderente TriLax para resultados de panificação perfeitos em temperaturas de até 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (325 x 354 mm)	54 €
6015.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	70 €
6015.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	103 €
6015.1000	Norma de panificação 400 x 600 mm	85 €



Assadeira para assados e panificação (não perfurada)

Assadeira para panificação com alta transmissão térmica com revestimento antiaderente TriLax para resultados de cozedura e panificação perfeitos em temperaturas de até 300 °C.

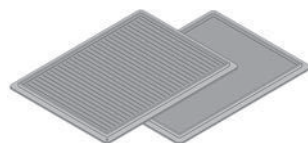
60.73.671	2/3 GN (325 x 354 mm)	56 €
6013.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	73 €
6013.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	109 €
6013.1003	Norma de panificação 400 x 600 mm	89 €



Grelha em cruz e listras

A grelha em cruz e listras com revestimento antiaderente TriLax permite grelhar com o padrão de grelha clássico de um lado ou com o padrão das steakhouses norte-americanas de outro.

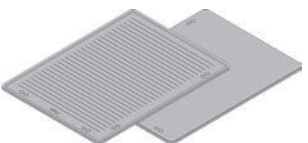
60.73.802	1/2 GN (325 x 265 mm)	124 €
60.73.801	2/3 GN (325 x 354 mm)	127 €
60.73.314	1/1 GN (325 x 530 mm)	165 €



Chapa para grelhar e assar

Chapa para grelhar e assar multifuncional com revestimento antiaderente TriLax, ideal para padrão de grelha diagonal em salteados e grelhados, peixes e legumes. A borda no entorno do lado traseiro é adequada para assar alimentos com forte libertação de gordura e líquidos.

60.71.617	1/1 GN (325 x 530 mm)	165 €
-----------	-----------------------	-------

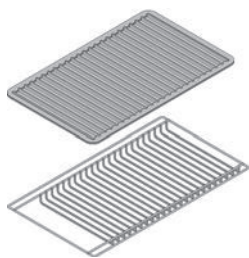


Tabuleiro de grelhar e pizza

Bandeja para grelhados e pizza com alta transferência térmica com revestimento antiaderente TriLax. Ideal para pizza fresca ou pronta, panquecas e pão pita em temperaturas de até 300 °C. O lado avesso da chapa é adequado para grelhar carnes, legumes ou peixes.

60.73.798	2/3 GN (325 x 354 mm)	140 €
60.70.943	1/1 GN (325 x 530 mm)	182 €
60.71.237	Norma de panificação 400 x 600 mm	222 €

Acessórios especiais de produção



Grelha CombiGrill com auxílio de carregamento

A grelha CombiGrill com revestimento antiaderente TriLax proporciona um padrão de churrasco perfeito para grelhar carnes, peixes e legumes. Não é necessário pré-aquecer.

O auxílio de carregamento de aço inoxidável facilita grelhar grandes quantidades de produtos muito finos na grelha CombiGrill pré-aquecida.

6035.1017	Grelha CombiGrill 1/1 GN (325 × 530 mm)	149 €
60.73.848	Auxílio de carregamento para a grelha CombiGrill 325 × 618 mm (para 1/1 GN (325 × 530 mm))	50 €



Assadeira

A base ondulada garante um dourado uniforme e o revestimento antiaderente TriLax evita que os produtos colem. O tabuleiro suporte possibilita o uso fácil e seguro em caso de grandes quantidades de carregamento.

Com o conjunto, você economiza 15 % em comparação à compra unitária.

60.73.286	Conjunto de frigideira e assadeira pequeno (4 peças, inclusive o tabuleiro suporte)	276 €
60.73.287	Conjunto de frigideira e assadeira grande (2 peças, inclusive o tabuleiro suporte)	203 €
60.73.271	Frigideira e assadeira pequena (ø 16 cm)	70 €
60.73.272	Frigideira e assadeira grande (ø 25 cm)	97 €
60.73.212	Bandeja de suporte 1/1 GN para a frigideira e assadeira pequena	45 €
60.73.216	Bandeja de suporte 1/1 GN para a frigideira e assadeira grande	45 €



Multibaker

O Multibaker com revestimento antiaderente TriLax é adequado para a preparação de grandes quantidades de ovos fritos, omeletes, batata rosti e tortilhas, etc.

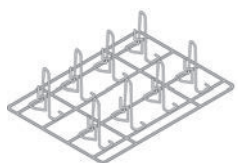
60.73.764	1/3 GN (325 × 265 mm) 2 Mulden	57 €
60.73.646	2/3 GN (325 × 354 mm) 5 Mulden	85 €
60.71.157	1/1 GN (325 × 530 mm) 8 Mulden	110 €



CombiFry

Para a preparação de grandes quantidades de produtos pré-fritos.

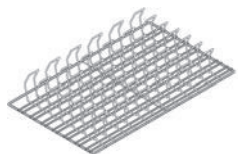
6019.1250	1/2 GN (325 × 265 mm)	84 €
60.73.619	2/3 GN (325 × 354 mm)	86 €
6019.1150	1/1 GN (325 × 530 mm)	112 €



Superspikes para frangos e patos

A disposição vertical dos frangos e patos proporciona carne especialmente suculenta no peito, bem como pele crocante e uniformemente dourada.

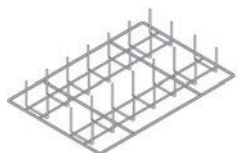
6035.1015	Capacidade para 4 unidades, peso máximo 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	50 €
6035.1016	Capacidade para 6 unidades, peso máximo 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	60 €
6035.1006	Capacidade para 8 unidades, peso máximo 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	66 €
6035.1010	Capacidade para 10 unidades, peso máximo 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	76 €
6035.1009	Superspike para patos, capacidade para 8 unidades, peso máximo 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	119 €



Grelhar para costeletas

A posição vertical da grelha para costeletas possibilita que sejam pré-cozidas até ficarem perfeitamente tenras – inclusive durante a noite e utilizando a capacidade de forma ideal.

6035.1018	1/1 GN (325 × 530 mm)	133 €
-----------	-----------------------	-------

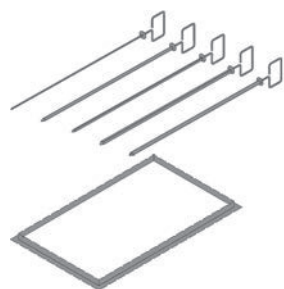


Potato Baker

Com o Potato Baker da RATIONAL pode preparar batatas assadas ou espigas de milho sem precisar de enrolar os alimentos em papel de alumínio e é até 50% mais rápido.

6035.1019	1/1 GN (325 × 530 mm)	133 €
-----------	-----------------------	-------

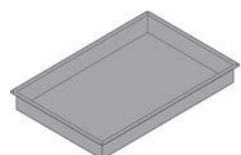
Acessórios especiais de produção



Espeto para grelhados e tandoori

Espeto de aço inoxidável e estrutura compatível para a preparação de peças de carne e aves, peixes inteiros ou bifés. Extremamente robusto graças ao aço inoxidável de alta qualidade. Fácil de limpar no lava louças.

60.75.782	Conjunto 2/3 GN (325 × 354 mm) (1 estrutura de espeto e 5 espetos diferentes)	103 €
60.72.414	Conjunto 1/1 GN (325 × 530 mm) (1 estrutura de espeto e 5 espetos diferentes)	144 €
60.74.963	Estrutura de espeto para grelhar e tandoori 2/3 GN (325 × 354 mm)	49 €
60.72.224	Estrutura de espeto para grelhar e tandoori 1/1 GN (325 × 530 mm)	64 €
60.75.783	5 espetos O 5 mm, 265 mm de comprimento para 2/3 GN (325 × 354 mm)	54 €
60.75.784	5 espetos □ 5 mm, 265 mm de comprimento para 2/3 GN (325 × 354 mm)	54 €
60.75.785	5 espetos de peixe 4 × 10 mm, 265 mm de comprimento para 2/3 GN (325 × 354 mm)	59 €
60.72.416	3 espetos O 5 mm, 530 mm de comprimento para 1/1 GN (325 × 530 mm)	48 €
60.72.417	3 espetos O 8 mm, 530 mm de comprimento para 1/1 GN (325 × 530 mm)	55 €
60.72.418	3 espetos □ 5 mm, 530 mm de comprimento para 1/1 GN (325 × 530 mm)	48 €
60.72.419	3 espetos □ 8 mm, 530 mm de comprimento para 1/1 GN (325 × 530 mm)	55 €
60.72.420	3 espetos de peixe 4 × 10 mm, 530 mm de comprimento para 1/1 GN (325 × 530 mm)	55 €



Recipientes de esmalte de granito

Excelente transferência térmica que garante um dourado uniforme. Recipientes com bordas viradas para fora para que os pedaços das extremidades também possam ser aproveitados. Apropriados principalmente para tortas, massas de bolo e pizzas.

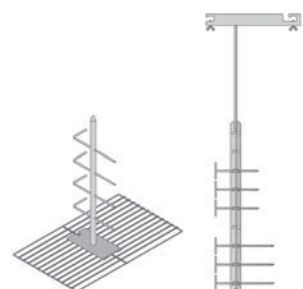
6014.1202	1/2 GN (325 × 265 mm), 20 mm de profundidade	69 €
6014.1204	1/2 GN (325 × 265 mm), 40 mm de profundidade	76 €
6014.1206	1/2 GN (325 × 265 mm), 60 mm de profundidade	94 €
6014.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm de profundidade	71 €
6014.2304	2/3 GN (325 × 354 mm), 40 mm de profundidade	78 €
6014.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), 60 mm de profundidade	96 €
6014.2310	2/3 GN (325 × 354 mm), 100 mm de profundidade	121 €
6014.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm de profundidade	92 €
6014.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm de profundidade	102 €
6014.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), 60 mm de profundidade	125 €
6014.1110	1/1 GN (325 × 530 mm), 100 mm de profundidade	157 €
6014.2102	2/1 GN (650 × 530 mm), 20 mm de profundidade	137 €
6014.2104	2/1 GN (650 × 530 mm), 40 mm de profundidade	150 €
6014.2106	2/1 GN (650 × 530 mm), 60 mm de profundidade	185 €
6014.1002	Norma de panificação 400 × 600 mm, 20 mm de profundidade	113 €
6014.1004	Norma de panificação 400 × 600 mm, 40 mm de profundidade	124 €
6014.1006	Norma de panificação 400 × 600 mm, 60 mm de profundidade	152 €



Forma de pizza

Forma de pizza para armação móvel para pratos para cozedura final de pizzas Convenience no menor tempo possível. Basta colocar as formas de pizza na armação móvel para pratos e finalizar a cozedura no forno com Finishing.

60.71.158	Pizza de até Ø 280 mm	26 €
-----------	-----------------------	------

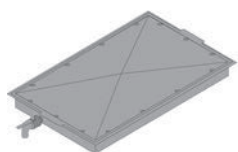


Espetos para cordeiros e leitões (1 cordeiro ou 1 leitão)

Para a preparação perfeita de cordeiro ou leitão inteiro. Basta espetar e pendurar.

60.70.819	Tipos 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 até 12 kg (1/1 GN (325 × 530 mm))	167 €
6035.1003	Tipo 20-1/1 até 30 kg (1 espeto com suporte)	561 €
6035.1002	Tipo 20-2/1 até 30 kg (1 espeto com suporte, segundo espeto opcional para cordeiro ou leitão)	587 €
8710.1065	Espeto opcional	243 €

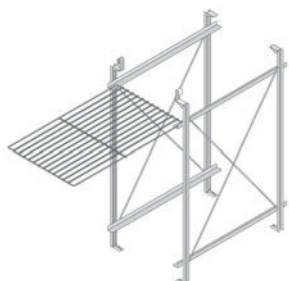
Acessórios especiais de produção



Recipiente coletor de gordura com fecho de fluxo (inclusive tampa e mangueira de drenagem)

Ideal para recolher azeite ao grelhar e assar. O recipiente coletor de gordura pode ser esvaziado com facilidade e segurança devido à válvula e à mangueira de drenagem que dispõe.

8710.1135	1/1 GN (325 × 530 mm)	392 €
60.70.776	2/1 GN (650 × 530 mm)	581 €

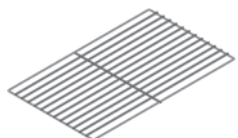


Grade de suspensão para pato à Pequim

A grade de suspensão (hanging rack) especial para os sistemas de cozinha 10-1/1 permite o carregamento ideal com produtos que devem ser preparados suspensos, como pato à Pequim, por exemplo. A prateleira superior serve para receber a grelha de aço inoxidável incluída no pacote, na qual o alimento preparado pode ser facilmente fixado. Prateleira inferior para o posicionamento de um recipiente para recolher gordura ao pingar.

60.76.307	Conjunto de grades de suspensão para pato à Pequim (grades de suspensão e grelha 400 × 600 mm)	709 €
-----------	--	-------

Recipientes conforme a norma gastronómica



Grelha, aço inoxidável

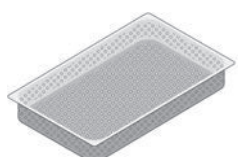
6010.2301	2/3 GN (325 × 354 mm)	35 €
6010.1101	1/1 GN (325 × 530 mm)	45 €
6010.2101	2/1 GN (650 × 530 mm)	77 €
6010.0103	Norma de panificação 400 × 600 mm	56 €



Recipiente, aço inoxidável

A espessura do material dos recipientes RATIONAL é 33% maior do que o standard. Isso garante a estabilidade máxima mesmo ao encher o recipiente até cima. E bastante duradouro. Bordas para empilhar que garantem a economia de espaço.

6013.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm de profundidade	27 €
6013.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), 65 mm de profundidade	40 €
6013.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm de profundidade	36 €
6013.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm de profundidade	45 €
6013.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), 65 mm de profundidade	52 €



Recipiente perfurado, aço inoxidável

6015.1165	1/1 GN (325 × 530 mm), 55 mm de profundidade	55 €
-----------	--	------

Pacote de compatibilidade do iCombi

Garantia de usar os acessórios nas diversas gerações de equipamentos.

Tipos 6-1/1 e 10-1/1

O pacote de compatibilidade constituído por guias de inserção e carrinho de transporte garante o uso livre das novas armações móveis de carga múltipla em sistemas de cocção de gerações anteriores a 2004.

60.61.745	Pacote de compatibilidade incluindo carrinho de transporte padrão, dimensões L P A: 525 911 990 mm para unidades de mesa	1.093 €
60.61.746	Pacote de compatibilidade incluindo carrinho de transporte com ajuste de altura, dimensões L P A: 525 911 800-1330 mm para unidades de mesa	1.635 €

Tipos 6-2/1 e 10-2/1

O pacote de compatibilidade constituído por guias de inserção e carrinho de transporte garante o uso livre das novas armações móveis de carga múltipla em sistemas de cocção de gerações anteriores a 2004.

60.62.197	Pacote de compatibilidade incluindo carrinho de transporte padrão, dimensões L P A: 735 996 990 mm para unidades de mesa	1.386 €
-----------	--	---------

Tipo 20-1/1

O pacote de compatibilidade constituído por guias de centragem, aumento da altura do equipamento e armações móveis de carga múltipla possibilita o uso das novas armações móveis de carga múltipla em sistemas de cocção de gerações anteriores a 2004.

60.21.335	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla com 20 prateleiras, altura máxima de inserção de 1,60 m (distância entre as guias 62 mm) para unidades de chão	2.124 €
60.21.336	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla padrão, 20 prateleiras (distância entre as guias 65 mm) para unidades de chão	2.124 €
60.21.337	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla padrão, 15 prateleiras (distância entre as guias 84 mm) para unidades de chão	2.124 €
60.21.338	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla padrão, 16 prateleiras (distância entre as guias 80 mm) para unidades de chão	2.124 €
60.21.339	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla da norma de panificação, 16 prateleiras (distância entre as guias 81 mm) para unidades de chão	2.124 €
60.21.340	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla para pratos do tipo 20-1/1, 60 pratos para unidades de chão	2.515 €
60.21.341	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla para pratos do tipo 20-1/1, 50 pratos para unidades de chão	2.287 €

Tipo 20-2/1

O pacote de compatibilidade constituído por guias de centragem, aumento da altura do equipamento e armações móveis de carga múltipla possibilita o uso das novas armações móveis de carga múltipla em sistemas de cocção de gerações anteriores a 2004.

60.22.497	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla com 20 prateleiras, altura máxima de inserção de 1,60 m (distância entre as guias 62 mm) para unidades de chão	2.676 €
60.22.498	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla padrão, 20 prateleiras (distância entre as guias 65 mm) para unidades de chão	2.676 €
60.22.499	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla padrão, 15 prateleiras (distância entre as guias 84 mm) para unidades de chão	2.676 €
60.22.500	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla para pratos do tipo 20-2/1, 84 pratos para unidades de chão	3.075 €
60.22.501	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla para pratos do tipo 20-2/1, 100 pratos para unidades de chão	3.536 €
60.22.502	Pacote de compatibilidade incluindo armação móvel para carga múltipla para pratos do tipo 20-2/1, 120 pratos para unidades de chão	3.690 €

Pacote de compatibilidade do iCombi

Conjunto adaptador

Para a instalação de UltraVent, UltraVent Plus ou sistemas de exaustão em um SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus. SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus de 09/2011 a 05/2020

60.75.148	Conjunto adaptador para os tipos 61 e 101, apenas equipamentos únicos na versão elétrica	412 €
60.75.149	Conjunto adaptador para o tipo 62, apenas equipamentos únicos na versão elétrica	412 €
60.76.604	Conjunto adaptador para o tipo 102, apenas equipamentos únicos na versão elétrica	412 €
60.75.150	Conjunto adaptador para o tipo 201, apenas equipamentos na versão elétrica	412 €
60.75.151	Conjunto adaptador para o tipo 202, apenas equipamentos na versão elétrica	412 €

SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus de 04/2004 a 09/2011

60.76.837	Conjunto adaptador para os tipos 61 e 101, somente equipamento único na versão elétrica	473 €
-----------	---	-------

Memória de dados USB RATIONAL

Pendrive 2.0 para programas de confecção e dados HACCP, para o SelfCookingCenter e o CombiMaster Plus.

42.00.386	Pendrive 2.0	22 €
-----------	--------------	------

Pacote de compatibilidade para Combi-Duo Universal

iCombi com SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus a partir de 2004

Selecione um conjunto de Combi-Duo e o sistema de exaustão correspondente para o equipamento inferior.

				Sistema de cozinha superior iCombi					Sistema de exaustão do equipamento inferior
				Versão elétrica			Versão a gás		
				Aparelho inferior	XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	
SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus de 04/2004 a 09/2011	Dobradiça à direita	Versão elétrica	XS	A	–	–	–	–	–
			61	P*	N	–	N	–	V*
			101	P*	N	–	N	–	V*
			62	Q*	Q*	O	Q*	O	V*
			102	Q*	–	O	–	O	V*
		Versão a gás	61	P	P	–	P	–	T
			101	P	–	–	–	–	T
			62	Q	Q	Q	Q	Q	T
			102	Q	–	–	–	–	T
	Dobradiça à esquerda	Versão elétrica	XS	B	–	–	–	–	–
			61	R	R	–	R	–	V
			101	R	–	–	–	–	V
			62	S	S	S	S	S	V
			102	S	–	–	–	–	V
		Versão a gás	61	R	R	–	R	–	T
			101	R	–	–	–	–	T
			62	S	S	S	S	S	T
			102	S	–	–	–	–	T
SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus de 04/2004 a 09/2011	Dobradiça à direita	Versão elétrica	61	P	P	–	P	–	W
			62	Q	Q	Q	Q	Q	W
		Versão a gás	61	P	P	–	P	–	U
			62	Q	Q	Q	Q	Q	U
	Dobradiça à esquerda	Versão elétrica	61	R	R	–	R	–	W
			62	S	S	S	S	S	W
		Versão a gás	61	R	R	–	R	–	U
			62	S	S	S	S	S	U

A	60.73.768	Combi-Duo tipo XS 6-2/3 no tipo XS 6-2/3 dobradiça à direita	670€
B	60.74.276	Combi-Duo tipo XS 6-2/3 no tipo XS 6-2/3 dobradiça à esquerda	670€
N	60.76.500	Combi-Duo, tipo 6-1/1 elétrico/a gás no tipo 61, 101 elétrico com batente à direita versão de compatibilidade	914€
O	60.76.575	Combi-Duo, tipo 6-2/1 elétrico/a gás no tipo 62, 102 elétrico com batente à direita versão de compatibilidade	1.188€
P	60.74.524	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 ou tipo 6-1/1 elétrico/a gás no tipo 61 elétrico/a gás batente à direita versão de compatibilidade	1.132€
Q	60.74.797	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 ou tipo 6-1/1 elétrico/a gás no tipo 62 elétrico/a gás batente à direita versão de compatibilidade	1.471€
R	60.74.930	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 ou tipo 6-1/1 elétrico/a gás no tipo 61 elétrico/a gás batente à esquerda versão de compatibilidade	1.132€
S	60.74.953	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 ou tipo 6-1/1 elétrico/a gás no tipo 62 elétrico/a gás batente à esquerda versão de compatibilidade	1.471€
T	60.76.756	Receptáculo para gás de escape tipos 61, 101, 62, 102 a gás de 09/2011 a 05/2020	198€
U	60.76.757	Receptáculo para gás de escape tipos 61, 101, 62, 102 de 04/2004 a 09/2011	198€
V	60.76.733	Tubo de respiro tipos 61, 101, 62, 102 elétrico de 09/2011 a 05/2020	130€
W	60.76.735	Tubo de respiro tipos 61, 101, 62, 102 elétrico de 04/2004 a 09/2011	130€

* O tubo de respiro elétrico V é necessário apenas para os conjuntos de Combi-Duo P e Q.

Pacote de compatibilidade para Combi-Duo Universal

Conjunto de adaptação para depuradores do Combi-Duo

Para a instalação de um Combi-Duo XS com UltraVent ou UltraVent Plus de 05/2020 até 01/2023.

60.73.945	Tipos XS	165 €
-----------	----------	-------

Para a instalação em um Combi-Duo com iCombi em um SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus de 09/2011 a 05/2020.

60.76.659	Tipo 61, 101, 62 e 102 Versão elétrica	412 €
-----------	--	-------

Para a instalação em um Combi-Duo com iCombi em um SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus de 04/2004 a 09/2011.

60.76.883	Tipo 61, 101, 62 e 102 Versão elétrica	473 €
-----------	--	-------

Variantes de estruturas inferiores para combinação de um iCombi com um SelfCookingCenter ou um CombiMaster Plus

Selecione uma das seguintes opções no caso de uma nova configuração para o Combi-Duo.

O equipamento inferior é um SelfCookingCenter ou um CombiMaster Plus do tipo 61 ou do tipo 101

60.60.349	Com bases	358 €
60.60.968	Portátil com rodinhas	888 €
60.31.649	Base inferior I para Combi-Duo tipo 61 sobre tipo 61	659 €

O equipamento inferior é um SelfCookingCenter ou um CombiMaster Plus do tipo 62 ou do tipo 102

60.60.392	Com bases	408 €
60.60.513	Portátil com rodinhas	979 €
60.31.650	Base inferior I para Combi-Duo tipo 62 sobre tipo 62	751 €

Aprovações do iCombi

Os selos de verificação a seguir confirmam que os nossos sistemas de cozinha correspondem às diretrizes e aos padrões dos institutos de verificação e certificação independentes. Assim, pode entender que os standards nacionais e internacionais relevantes para a tecnologia de segurança são atendidos, que valorizamos produtos de qualidade excelente e comprovada. Mais informações em rational-online.com.



A marcação CE define os requisitos básicos de segurança para os produtos comercializados no mercado europeu.



EnergyStar é um programa de certificação internacional e autónomo. Certifica principalmente os produtos com eficiência energética com base nas diretrizes de eficiência energética EPA e no Ministério de Energia dos EUA.



KIWA tem como foco o mercado europeu e o teste, a inspeção e a certificação de equipamentos no âmbito de versões elétricas, a gás e a água. Além disso, os equipamentos são testados de acordo com exigências definidas de qualidade e segurança.



A NSF-HCV certifica a segurança higiénica dos equipamentos para a preparação de alimentos na Europa.



CSA é uma aprovação norte-americana para garantir o cumprimento total de todas as prescrições legais relevantes relacionadas à autorização do uso de gás em equipamentos novos a serem comercializados.



A NSF garante o cumprimento mundial dos padrões de higiene NSF/ANSI ao inserir novos equipamentos no mercado.



UL avalia e certifica a segurança dos produtos elétricos que serão comercializados nos EUA.



QA é uma certificação de qualidade para equipamentos a gás nos Países Baixos que comprova que os aparelhos atendem às exigências prescritas em relação à qualidade, à funcionalidade e à segurança.



O certificado define o que é exigido para os equipamentos nas áreas de gás e água em relação à qualidade, à segurança e às propriedades de uso para o mercado suíço.



A EAC determina as prescrições mais importantes para os equipamentos em relação às exigências de qualidade e de segurança na Eurásia.



Os equipamentos eletrotécnicos projetados para o mercado japonês precisam de atender às exigências prescritas pelo padrão de segurança PSE.



A JIA certifica o cumprimento de determinados requisitos de proteção da água potável no mercado japonês.



A associação de controlo JIA testa e certifica os equipamentos a gás para o mercado japonês.



A KTL refere-se ao mercado coreano e comprova o cumprimento das exigências de segurança do produto para os equipamentos elétricos.



KGS certifica as exigências fundamentais da autorização do uso de gás conforme as normas coreanas.



Watermark certifica os equipamentos para o mercado australiano a fim de assegurar a sua adequação e autorização para uso.



AGA aplica-se ao mercado australiano e garante que os equipamentos a gás correspondem aos padrões australianos para a segurança de gás.



INMETRO é relevante para todos os equipamentos ou componentes elétricos com potência de conexão abaixo de 20 kW no Brasil.



IRAM especifica as determinações de aprovação para o mercado argentino com foco na eletrônica, no gás, na mecânica, na higiene, na segurança e nos alimentos.



A DNV GL é uma sociedade internacional de classificação que certifica os equipamentos de versões para navios.

Características dos componentes do iCombi

Funções	iCombi Pro			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
iCookingSuite com os modos de operação aves, carnes, pescados, produtos de ovos, acompanhamentos, produtos de panificação e Finishing, além dos métodos de confecção cozinhar, refogar, assar e grelhar para obter o resultado desejado com facilidade. Ajuste automático do percurso de confecção e de assado ideal.	●	●	●	–	–
Configurações prévias dos parâmetros de confecção específicas para o país, independentemente do idioma de usuário selecionado. É possível selecionar exemplos de aplicação com as configurações prévias de outros países.	●	●	●	–	–
Cockpit: exibição da etapa de cocção do percurso de confecção inteligente em andamento. Indicação da etapa de confecção atual.	●	●	●	–	–
Messenger – informa sobre os ajustes atuais, automáticos do método de confecção e de assados e mostra as necessidades em termos de manuseio como janelas Pop-Up	●	●	●	–	–
Função automática de arrefecimento para oferecer o clima inteligente com pulverização de água (que pode ser rejeitado) para arrefecer mais rapidamente	●	●	●	–	–
Função de arrefecimento manual selecionável para um arrefecimento rápido e seguro da câmara de cocção	●	●	●	●	●
Intervenção ativa nos percursos de cocção inteligentes em andamento e possibilidade de ajustar os parâmetros de cocção a qualquer momento	●	●	●	–	–
Alternância dos processos de cocção inteligentes no iProductionManager ou na cocção manual. Alternância entre a cocção manual e o iProductionManager	●	●	●	–	–
iProductionManager – organização inteligente e flexível de todo o processo de produção. Indicação de quais produtos podem ser preparados ao mesmo tempo e monitorização individual de todas as prateleiras, inclusive na carga mista. Indicação de quando é preciso carregar ou retirar um alimento. Posicionamento das receitas no momento atual ou no futuro, atribuição automática otimizada para o menor tempo possível ou consumindo a menor quantidade de energia. Alternativa: Atribuição das receitas para que os pratos sejam concluídos em um prazo determinado.	●	●	●	–	–
Sinalização de prateleira iProductionManager – sinalização da prateleira a ser carregada ou descarregada iCookingSuite ou modo manual – sinalização das etapas do percurso de cocção, assim como o final do preaquecimento, final do percurso de cocção ou necessidades de ação pela iluminação por LED	–	●	–	–	–
Gestão inteligente do preaquecimento e de carga - carregamento imediato dependente do produto, sem tempos de espera para os melhores resultados de cocção	●	●	●	–	–
iDensityControl – gestão climática inteligente que sempre mantém o clima adequado na câmara de cocção pelos sensores inteligentes, pelo sistema de aquecimento de alto desempenho, pelo gerador de vapor fresco e pela desumidificação ativa. A circulação inteligente do ar fornece sempre energia onde é necessário.	●	●	●	–	–
ClimaPlus – medição precisa da humidade, 10 níveis de ajuste e regulação	–	–	–	●	●
Desumidificação ativa e altamente eficaz da câmara de cocção: até 105 l por segundo para os melhores resultados de cocção	●	●	●	●	●
Modo forno combinado com os modos de operação: vapor 30 °C–130 °C, ar quente 30 °C–300 °C, combinação de vapor e ar quente 30 °C–300 °C	●	●	●	●	●
Finishing automático e inteligente para banquete em pratos, buffets, à la carte, etc.	●	●	●	–	–
Programas Finishing para banquete de pratos e recipientes	–	–	–	●	●
Cozinhar em baixas temperaturas (também durante a noite)	●	●	●	–	–
Confecção com Delta-T para a preparação delicada de grandes pedaços de carne, também durante a noite	●	●	●	●	●
Percursos de defumação inteligentes com o uso do VarioSmoker (não recomendado para o 20-2/1)	–	●	●	–	–

● Equipamento de série sem custos adicionais | ○ Equipamento à parte contra pagamento de um custo extra | – Não disponível | □ Acessórios

Características dos componentes do iCombi

Utilização	iCombi Pro			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
Lista com os 10 primeiros favoritos do processo de cocção selecionado do iCookingSuite e programas manuais, facilmente encontrados com as estrelas dos favoritos no ecrã inicial	●	●	●	–	–
Amplas possibilidades de configuração para o ajuste individual ao comportamento de uso/aplicação	●	●	●	–	–
Criação de perfis MyDisplay específicos do utilizador para uma configuração individual do equipamento e de uso, por exemplo, ecrã inicial individual	●	●	●	–	–
Indicação de operação que pode ser configurada individualmente para cada usuário (imagens, textos etc.)	●	●	●	–	–
Volume do som e contraste do ecrã ajustáveis	●	●	●	–	–
Amplas possibilidades de configuração como da energia, do idioma, da rede e do sistema	●	●	●	–	–
Tela TFT colorida de 10,1" com vidro sensível ao toque e simbologia autoexplicativa para uma operação fácil e intuitiva e controle por gestos e acenos	●	●	●	–	–
Roda de ajuste central com função "pressionar" para configurar e confirmar informações. Possibilidade de rolar mais as listas e selecionar os percursos de cocção pressionando o botão	●	●	●	●	●
Tela colorida de 4,3" com simbologia autoexplicativa e teclas para facilitar a operação	–	–	–	●	●
Bloqueios de programa e operação configuráveis conforme o usuário (3 níveis)	●	●	●	–	–
Manual de instruções digital com dicas práticas e abrangentes exemplos de aplicação que podem ser iniciados como processos de cocção diretamente a partir do manual	●	●	●	–	–
Uso ergonômico de um outro equipamento iCombi Pro através do display de um outro iCombi Pro, p. ex., no caso de um Combi-Duo	●	●	●	–	–
Monitoramento remoto dos sistemas de cocção pelo computador, smartphone ou tablet por meio do ConnectedCooking	●	●	●	–	–
Monitoramento dos sistemas de cocção pelo computador, smartphone ou tablet por meio do ConnectedCooking	–	–	–	○	○
Guia de operação selecionável em mais de 55 idiomas	●	●	●	–	–
Guia de operação por símbolos esclarecedores	●	●	●	●	●

● Equipamento de série sem custos adicionais | ○ Equipamento à parte contra pagamento de um custo extra | – Não disponível | □ Acessórios

Características dos componentes do iCombi

Limpeza, conservação e segurança operacional	iCombi Pro			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
iCareSystem – sistema inteligente de limpeza e descalcificação com reconhecimento do estado de sujeira atual e recomendação do nível de limpeza e da quantidade de produtos de limpeza ideais	●	●	●	–	–
limpeza intermediária ultrarrápida em 12 minutos (iCombi Pro XS 6-2/3: <30 minutos)	●	●	●	–	–
Limpeza leve, média e forte como programa normal ou eco para economizar recursos	●	●	●	–	–
Enxágue com e sem pastilhas	●	●	●	●	●
Descalcificação automática – não é preciso fazer amaciamento da água nem descalcificar o gerador de vapor manualmente	●	●	●	●	●
Solicitação de limpeza automática dependendo do comportamento de uso	●	●	●	–	–
Indicação da etapa atual do ciclo da limpeza e do tempo de limpeza restante	●	●	●	–	–
Plano semanal para a limpeza – plano semanal que pode ser criado manualmente para a limpeza dos sistemas de cocção	●	●	●	–	–
Controle e monitoramento da limpeza pelo computador, smartphone ou tablet via ConnectedCooking	●	●	●	–	–
Limpeza automática com o CareSystem – sistema de limpeza e conservação para a câmara de cocção e o gerador de vapor	–	–	–	●	●
4 programas de limpeza automáticos – limpeza leve, média ou forte, enxágue sem pastilhas	–	–	–	●	●
Exibição da quantidade recomendada de pastilhas de detergente Active Green e pastilhas Care conforme o programa de limpeza	●	●	●	●	●
Exibição do programa de limpeza selecionado e do tempo de limpeza restante	–	–	–	●	●
Produtos de conservação e detergentes sólidos para máxima segurança ao operar	●	●	●	●	●
Pastilhas de detergente Active Green (amostra) e pastilhas Care (amostra)	●	●	●	●	●
Ducha integrada com uso ergonómico e sistema automático de retração, padrão de jato configurável (único e difuso) e função de bloqueio da água integrada	–	●	●	●	●
Ducha integrada com sistema automático de retração, função integrada de bloqueio da água e dosagem contínua de jato	●	–	–	–	–
Sistema de diagnóstico para assistência (ServiceDiagnose System – SDS) com exibição automática das mensagens de serviço	●	●	●	●	●

● Equipamento de série sem custos adicionais | ○ Equipamento à parte contra pagamento de um custo extra | – Não disponível | □ Acessórios

Características dos componentes do iCombi

Características do equipamento	iCombi Pro			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
Sensor de temperatura de núcleo com medição em 6 ponto	●	●	●	–	–
Sensor de temperatura de núcleo com medição em 1 ponto	–	–	–	●	●
Determinação individual da temperatura de núcleo mínima e máxima selecionável nas configurações do sistema	●	●	●	–	–
Auxílio de posicionamento para o sensor de temperatura de núcleo	●	□	□	□	□
Sensor de temperatura de núcleo externo por USB	–	□	□	□	□
Kit para Sous-vide e pasteurização	–	□	□	□	□
1.200 programas com até 30 etapas de programação nomeação livre	●	●	●	–	–
100 programas com até 12 etapas de programação nomeação livre	–	–	–	●	●
Vaporização manual	●	●	●	–	–
Vaporização manual exata em 4 níveis programáveis, de 30 °C–260 °C nos modos de funcionamento com ar quente ou combinado	●	●	●	–	–
5 velocidades programáveis para a circulação do ar	●	●	●	●	●
Processos de cocção inteligentes com reconhecimento automático da carga	●	●	●	–	–
Unidade de temperatura ajustável para °C ou °F	●	●	●	●	●
Exibição digital da temperatura	●	●	●	●	●
Exibição dos valores reais e nominais	●	●	●	●	●
Timer digital, 0-24 horas com ajuste permanente	●	●	●	●	●
Relógio 24 horas	●	●	●	●	●
Configuração do tempo em horas/minutos ou minutos/segundos	●	●	●	–	–
Configuração do tempo em horas/minutos	–	–	–	●	●
Pré-seleção automática da hora de início com possibilidade de ajuste de data e hora	●	●	●	–	–
Gerador de vapor fresco de alto desempenho com reabastecimento automático de água	●	●	●	●	●
Sistema de queimador com soprador de alto desempenho (apenas equipamentos a gás)	–	●	●	●	●
Sistema de esvaziamento de vapor automático	●	●	●	●	●
Circulação dinâmica do ar com ventilador de alto desempenho e reversível (6 prateleiras: 1 ventilador, 10 prateleiras: 2 ventiladores, 20 prateleiras: 3 ventiladores)	●	●	●	●	●
Calibração automática com adaptação ao local da instalação (altitude acima do nível do mar) incluindo autoteste	●	●	●	●	●
Ajuste automático do modo de funcionamento cozinhar a vapor para a latitude local e para obter melhores resultados de cocção a vapor	●	●	●	●	●
Fornecimento de energia de acordo com a necessidade	●	●	●	●	●
Defletor de ar removível	●	●	●	●	●
Ventilador com rotor com freio integrado para maior segurança operacional e mudança rápida de direção	●	●	●	●	●
Sistema de extração de gordura por centrifugação sem filtro de gordura adicional	●	●	●	●	●
Porta da câmara de cocção com vidro triplo e ventilação na parte traseira, revestimento especial que reflete o calor e vidros internos pivotantes para facilitar a limpeza	●	●	●	–	–
Porta de câmara de cocção com 2 vidros e ventilação na parte traseira, revestimento especial que reflete o calor e vidros pivotantes para limpeza fácil	–	–	–	●	●
Posições de bloqueio da porta em 110°/180° (unidades de mesa), 120°/180° (unidades de chão) para a máxima segurança da utilização	●	●	●	●	●
Interruptor de contato da porta sem toque	●	●	●	●	●
Monitorização dos tempos de abertura da porta durante a carga e a cozedura, com função de alarme	●	●	●	–	–
Tempo de funcionamento por inércia da cobertura de condensação ou campânula de evacuação de vapor da RATIONAL, seleção livre	●	●	●	–	–
Vedante da porta com encaixe e de fácil substituição	●	●	●	●	●
Guias de inserção para racks móveis	–	–	●	–	●
Inserção longitudinal do tipo XS 6-2/3 apropriada para recipientes 1/2, 1/3, 2/3 GN, perda mínima de energia e menor necessidade de espaço para abrir e virar a porta	●	–	–	–	–

Características dos componentes do iCombi

Características do equipamento	iCombi Pro			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
Inserção longitudinal dos tipos 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1 apropriada para recipientes 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 GN, perda mínima de energia e menor necessidade de espaço para abrir e virar a porta	–	●	●	●	●
Inserção longitudinal dos tipos 6-1/1 e 10-1/1 apropriada para norma de panificação (400 × 600 mm), perda mínima de energia e menor necessidade de espaço para abrir e virar a porta	–	○	–	○	–
Inserção longitudinal dos tipos 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1 apropriada para recipientes 2/1, 1/1, 2/4 GN, perda mínima de energia e menor necessidade de espaço para abrir e virar a porta	–	●	●	●	●
Câmara de cocção higiénica sem juntas em forma de cuba, cantos arredondados e proteção contra salpicos.	●	●	●	●	●
Iluminação de LED para a câmara de cocção e as prateleiras	●	●	●	●	●
Grades de suspensão removíveis com calhas de suporte adicionais para o coletor de gordura	–	●	–	●	–
Grades de suspensão oscilantes e removíveis	●	–	–	–	–
Guias de prateleira em U com engates dentados para facilitar o carregamento	–	●	●	●	●
Guias de prateleira em L	–	○	–	○	–
Pacote de armação móvel para carga múltipla	–	○	–	○	–
Pacote da armação móvel para carga múltipla para o Combi-Duo	–	○	–	○	–
Armação móvel para carga múltipla com travagem bilateral, bandeja coletora com esvaziamento, rodas tandem (2 com travão), diâmetro da roda de 125 mm, peças metálicas de aço inoxidável	–	–	●	–	●
Porta da câmara de cocção com mecanismo de vedação integrado e aprimorado, evitando a saída de vapor durante a utilização sem armação móvel para carga múltipla	–	–	●	–	●
Material do interior e exterior: aço inoxidável DIN 1.4301	●	●	●	●	●
Interface USB para o envio de dados HACCP e informações sobre o serviço, além de transferência de programas de cocção para o pendrive USB RATIONAL e para a rápida atualização do software	●	●	●	●	●
Upload de carrinhos de compras, upload de imagens para individualização da página inicial através da interface USB	●	●	●	–	–
Indicações de estado e advertências, por exemplo, para a falta de água	●	●	●	●	●

● Equipamento de série sem custos adicionais | ○ Equipamento à parte contra pagamento de um custo extra | – Não disponível | □ Acessórios

Características dos componentes do iCombi

Conexão, instalação e certificado	iCombi Pro			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
Possibilidade de conexão a sistemas de otimização de energia (somente para as tensões 3 NAC 400 V e 3 NAC 415 V)	○	○	○	○	○
Conexão ao indicador do estado operacional e à saída de sinal externo para a conectividade direta do sistema de cocção a sistemas de controle operacional ou controle de equipamentos externos, por exemplo, ventiladores	○	○	○	○	○
Interface WiFi para usar a solução de conectividade moderna baseada em nuvem ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Interface Ethernet para conectar ao ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Declaração de conformidade: CE	●	●	●	●	●
Segurança da instalação elétrica: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●
Eficiência energética: Energy Star	●	●	●	●*	—
Segurança do gás: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	—	●	●	●	●
Segurança do equipamento/de uso: testado conforme a diretriz de máquinas 2006/42/CE	●	●	●	●	●
Higiene geral: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●
Certificado Kosher para sistemas de cozinha e detergentes	●	●	●	●	●
Sistema de proteção da água potável: SVGW, KIWA, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●
Acessório de cocção em conformidade com a diretriz de proteção e segurança alimentar VO 1935/2004/EG	●	●	●	●	●
Ligação fixa à rede de esgoto conforme SVGW, EN1717	●	●	●	●	●
Proteção contra espirros e respingos de água IPX 5	●	●	●	●	●
Pés do equipamento com altura ajustável	—	—	●	—	●
Soquete do equipamento com vedação no entorno	●	●	—	●	—
Possibilidade de instalação em mesa com 700 mm de profundidade (6-1/1 e 10-1/1)	●	●	—	●	—
Possibilidade de instalação em mesa com 600 mm de profundidade	●	—	—	—	—
Suporte de parede (XS 6-2/3 e 6-1/1)	●	●	—	●	—
Bloqueios da base	—	—	●	—	●
Fixações especiais mediante pedido	○	○	○	○	○
Gás liquefeito ou gás natural	—	●	●	●	●

* A ENERGY STAR está disponível para os sistemas de cozinha 6-1/1 e 6-2/1 nas versões elétrica e a gás, além do 10-1/1 na versão elétrica.

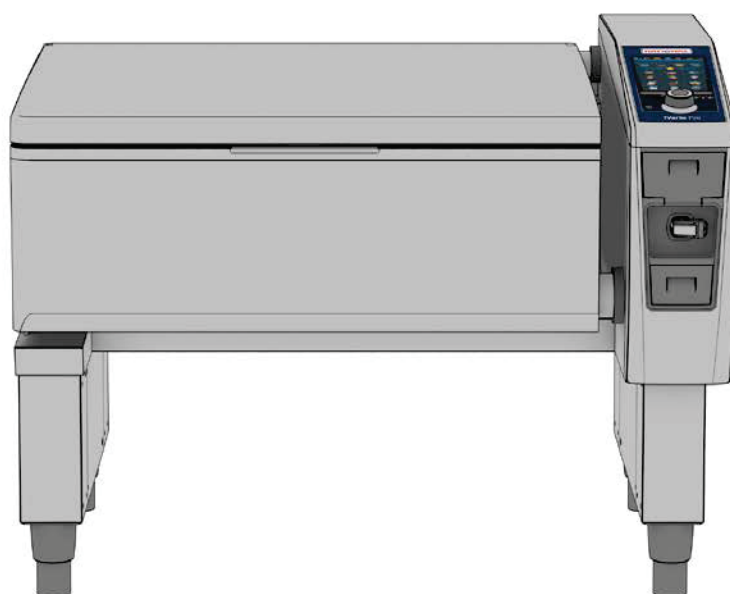
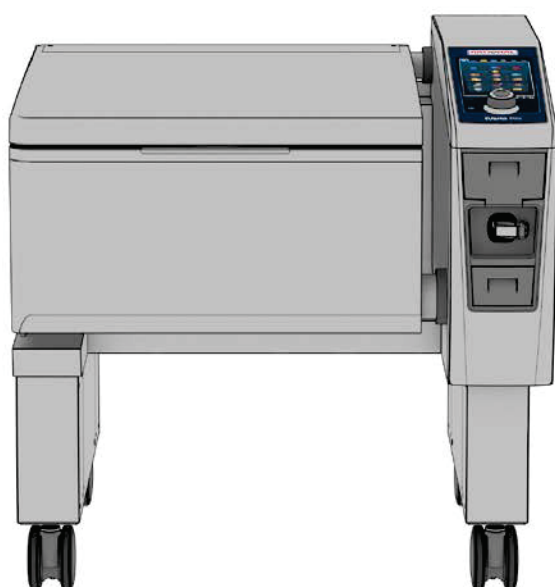
● Equipamento de série sem custos adicionais | ○ Equipamento à parte contra pagamento de um custo extra | — Não disponível | □ Acessórios

Características dos componentes do iCombi

Higiene, segurança no trabalho e ergonomia	iCombi Pro			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
Limitador de temperatura de segurança para o gerador de vapor e o aquecimento do ar quente	●	●	●	●	●
Testado de acordo com o padrão nacional e internacional para uma utilização sem supervisão	●	●	●	●	●
Dobradiça da porta da câmara de cocção à esquerda	○	○	–	○	–
Puxador da porta para utilização ergonómica com uma mão com função de fechar por impulso à direita/esquerda	●	●	–	●	–
Puxador da porta para utilização ergonómica com uma mão com função de fechar por impulso e travagem	–	–	●	–	●
Altura máxima das prateleiras de 1,60 m (nas unidades de mesa, no armário inferior adequado e correspondente original da RATIONAL)	●	●	○	●	○
Conjunto Combi-Duo – sistemas de cozinha empilháveis (dependendo da variante de instalação, altura máxima de prateleira de 1,60 m)	□	□	–	□	–
Travão de segurança para a porta	○	○	○	○	○
Dreno de gordura integrado	–	○	○	○	○
SecurityLine (versão de segurança/para penitenciária)	–	○	○	○	○
Painel de controlo bloqueável	–	○	○	○	○
Proteção do painel de controlo com dobradiças	–	○	○	○	○
MarineLine (versão para navios)	○	○	○	○	○
HeavyDutyLine	–	○	○	○	○
MobilityLine – unidades de chão móveis com rodízios	–	–	□	–	□
MobilityLine - unidades de mesa móveis em bases inferiores reforçadas	–	□	–	□	–
iCareSystem AutoDose – sistema de limpeza autónoma e armazenamento integrado	–	○	–	–	–

● Equipamento de série sem custos adicionais | ○ Equipamento à parte contra pagamento de um custo extra | – Não disponível | □ Acessórios

iVario 2-XS iVario Pro 2-S, L, XL





iVario 2-XS

Preço sem pressão

11.980€*

Referência do artigo sem pressão	WZ9ENRA.0002593
----------------------------------	-----------------

Preço com pressão

—

Referência do artigo com pressão	não disponível
Capacidade	2 × 13 dm², 2 × 17 l
Refeições por entrega	A partir de 30 30
Largura	1.100 mm
Profundidade	756 mm
Altura	485 mm
Peso	117 kg
Potência de conexão	14 kW
Carga conectada com a opção Balanced Power	—
Voltagem	3NAC400 V 50/60Hz

Equipamento básico e variantes de instalação

Equipamento básico (pés de plástico de 90 mm)	11.980€*
Instalação vedada no chão (pés de plástico de 45 mm e base vedante)	Sem cobrança extra
Base inferior com pés	1.833 €
Base inferior com pés de aço inoxidável	1.907 €
Base inferior com rodinhas	2.143 €
Base inferior com ajuste elétrico da altura	3.145 €
Base inferior para instalação na base com modelo de estrutura	1.982 €

Equipamento principal	—
Estrutura inferior com pés de plástico	—
Estrutura inferior com pés de aço inoxidável	—
Estrutura inferior com rodinhas	—
Estrutura inferior com ajuste elétrico da altura	—
Estrutura inferior para instalação na base	—
Revestimento para a estrutura inferior	—
Espaço de armazenamento para a estrutura inferior	—

Itens opcionais

iZoneControl	1.023 €
Cozer em baixas temperaturas	795 €

Acessórios

Aqui encontra os acessórios compatíveis:	Página [57]
--	-------------

Se desejar, solicite-nos mais informações sobre as variantes de instalação, os itens opcionais e as suas combinações e as tensões especiais.

*O preço do sistema de cozinha inclui um conjunto de acessórios básicos no valor de 698 € (os detalhes sobre o conjunto podem ser encontrados aqui na página [57]).

**Sistema de cozinha com a opção base inferior com pés de plástico.

iVario Pro



iVario Pro 2-S

17.700€

WY9ENRA.0002636

20.530€

WY9EPRA.0002640

2 × 19 dm², 2 × 25 l

50–100

1.100 mm

938 mm

485 mm

134 kg

21 kW

–

3NAC400 V 50/60Hz



iVario Pro L

20.193€**

WX9ENRA.0002651

23.593€**

WX9EPRA.0002654

39 dm², 100 l

100–300

1.030 mm

894 mm

1.078 mm**

216 kg**

27 kW

21 kW

3NAC400 V 50/60Hz



iVario Pro XL

26.583€**

WW9ENRA.0002653

30.453€**

WW9EPRA.0002642

59 dm², 150 l

100–500

1.365 mm

894 mm

1.078 mm**

256 kg**

41 kW

34 kW

3NAC400 V 50/60Hz

17.700€

Sem cobrança extra

2.328€

2.403€

2.638€

3.641€

2.477€

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

–

19.420€

773€

1.057€

1.227€

3.397€

980€

397€

1.045€

25.810€

773€

1.057€

1.227€

3.397€

980€

453€

1.352€

•

•

•

•

•

•

Itens opcionais da iVario

Cozer a pressão

Com a opção de cozer a pressão é possível cozinhar rapidamente, mas de maneira delicada, diversos pratos. Um nível de pressão ideal e constante é garantido e a estrutura de células do alimento é mantida. Trata-se de um sistema seguro e livre de manutenção.

Sobrepresão máxima: 300 mbar.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	2.830€	3.400€	3.870€

iZoneControl

Divisão flexível do fundo da cuba em zonas com temperaturas diferentes.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
1.023€	•	•	•

Cozer em baixas temperaturas

Uso de processos de cocção inteligentes para cozinhar em baixa temperatura, confitar e Sous-vide.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
795€	•	•	•

Modo de fritura bloqueado

O modo de funcionamento "Fritar" não está disponível. Esta opção pode ser usada para economizar custos com a instalação para possíveis equipamentos de extinção de incêndios, necessários se os valores limite forem ultrapassados.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
Sem cobrança extra	Sem cobrança extra	Sem cobrança extra	Sem cobrança extra

WiFi Modul

O sistema de cozinha pode ser conectado a uma rede WiFi existente através do módulo WiFi integrado, por exemplo, para ligação ao ConnectedCooking.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
330€	•	•	•

Interface Ethernet

Através da interface Ethernet integrada é possível ligar o sistema de cozinha a uma rede existente, por exemplo, para conectar ao ConnectedCooking ou para a emissão de dados HACCP.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
147€	147€	147€	147€

Tomada protegida com disjuntor DR

Disjuntor DR da tomada integrada.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
215€	215€	215€	215€

Preparação de conexão para sistema de otimização de energia

Conexão a uma rede de otimização de energia (por exemplo, Sicotronic, RSW). Nesse caso, os terminais correspondentes são pré-montados.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
181€	181€	181€	181€

Itens opcionais da iVario

Preparo para a conexão SOLAS (Safety of Life at Sea)

O sistema de cocção conta com um limitador de temperatura de segurança adicional e pode ser conectado a um sinalizador externo de 230 V (no máximo 8 A, não incluso). Nesse caso, os terminais correspondentes estão pré-montados no sistema de cocção e permitem a exibição da alimentação de tensão do sistema de cocção, a exibição do aquecimento do óleo e do superaquecimento, além do descomissionamento por um desligamento externo de emergência (aparelho não incluso). Há um contato sem tensão integrado que não precisa ser encomendado separadamente. Não pode ser combinado com a opção de "tomada protegida com disjuntor DR".

Observação:

Para a instalação da versão Marine, são autorizadas apenas as configurações a seguir (DNV-GL):

iVario 2-XS e iVario Pro 2-S: Sistema de cocção com pés de plástico de 90 mm, kit para fixação do equipamento (60.76.118) e base inferior MarineLine (tipo 2-XS: 60.31.701, tipo 2-S: 60.31.702).

iVario Pro L e iVario Pro XL: Sistema de cocção com estrutura inferior com pés de aço inoxidável.

Os pés de aço inoxidável das bases/estruturas inferiores precisam ser presos no chão por conexões aparafusadas ou soldadas.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
192€	192€	192€	192€

Preparo da conexão para o desligamento remoto e a emissão de sinais

O sistema de cocção pode ser conectado a um sistema de sinalização 230V (no máximo 8A, não incluso). Os terminais correspondentes estão pré-montados dentro do equipamento. Proporciona a exibição da ligação da tensão do sistema de cocção, a indicação do superaquecimento do óleo e o descomissionamento por causa de um desligamento externo de emergência (aparelho não incluso). Há um contato sem tensão integrado que não precisa ser encomendado separadamente. Não pode ser combinado com a opção de "tomada protegida com disjuntor DR".

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
192€	192€	192€	192€

Conexão com o indicador do estado operacional e com a saída de sinal externo

Quatro espaços potenciais sem contato e conectados diretamente ao sistema de cocção e ao seu sistema de controle operacional ou com ativamento de equipamentos externos como ventiladores, por exemplo.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
147€	147€	147€	147€

Painel de controlo bloqueável

O painel de controlo bloqueável protege o sistema de cozinha contra o uso indesejado.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
624€	624€	624€	624€

Conexão de água quente

Possibilidade de ligação a uma saída de água quente e outra de água fria. Ao usar a conexão de água quente, o tempo de preaquecimento diminui ainda mais ao cozinhar. A mangueira de entrada de água (1,50 m) está incluída na gama de fornecimento.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	397€	397€

Balanced Power

Com esta opção, a potência de conexão é reduzida se comparada aos sistemas de cozinha padrão a fim de atender a requisitos de instalação limitados. Ao mesmo tempo, os tempos de preaquecimento e cocção também mudam.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	Sem cobrança extra	Sem cobrança extra

● Equipamento de série sem custos adicionais | ○ Equipamento à parte contra pagamento de um custo extra | – Não disponível

Variantes de instalação do iVario 2-XS e iVario Pro 2-S

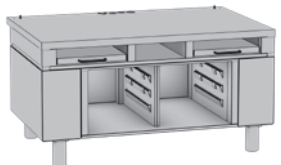
O iVario pode ser integrado em praticamente todas as cozinhas. Seu conceito modular oferece inúmeras possibilidades para a instalação ou a montagem ideais. Aqui, são os clientes que mandam.



Instalação com vedação de solo

Instalação com pés de plástico de 45 mm de altura e uma base vedante.

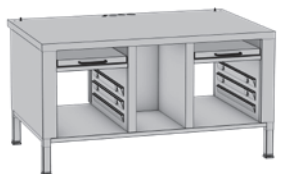
Opcional	Tipo 2-XS	Sem cobrança extra
Opcional	Tipo 2-S	Sem cobrança extra



Base inferior com pés com ajuste elétrico da altura

Área de instalação: + 175 mm / - 25 mm em comparação à altura padrão. 2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 × 530 mm). Painéis laterais e tampa fechados. Não requer uma conexão de energia separada, controle pela tela do iVario. Mangueira de drenagem flexível inclusa.

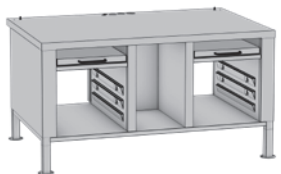
60.31.326	Tipo 2-XS, dimensões L P A: 1100 713 570-770 mm	3.145 €
60.31.327	Tipo 2-S, dimensões L P A: 1100 895 570-770 mm	3.641 €



Base inferior com pés

2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 × 530 mm). Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta. 4 pés ajustáveis.

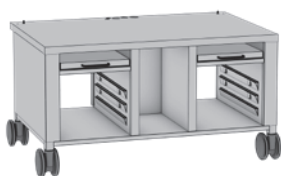
60.31.221	Tipo 2-XS, dimensões L P A: 1100 717 595 mm	1.833 €
60.31.319	Tipo 2-S, dimensões L P A: 1100 899 595 mm	2.328 €



Base inferior com pés de aço inoxidável

2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 × 530 mm). Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta. 4 pés de aço inoxidável com preparo para fixação (não ajustáveis).

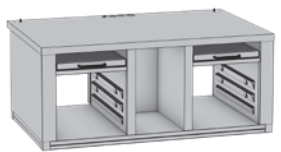
60.31.538	Tipo 2-XS, dimensões L P A: 1130 717 595 mm	1.907 €
60.31.539	Tipo 2-S, dimensões L P A: 1130 899 595 mm	2.403 €



Base inferior com rodinhas

2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 × 530 mm). Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta. 4 rodinhas com 125 mm de diâmetro, sendo 2 delas traváveis (não ajustáveis).

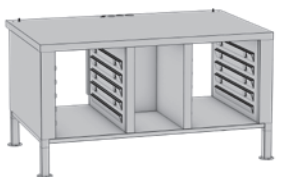
60.31.317	Tipo 2-XS, dimensões L P A: 1145 809 595 mm	2.143 €
60.31.320	Tipo 2-S, dimensões L P A: 1145 991 595 mm	2.638 €



Base inferior para instalação na base com modelo de estrutura

2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 × 530 mm). Painéis laterais e tampa fechados, parte traseira aberta, sem pés. Modelo de estrutura para instalação estável e higiênica em uma base. Profundidade mínima da base de 600 mm para o tipo 2-XS e 650 mm para o tipo 2-S.

60.31.540	Tipo 2-XS, dimensões L P A: 1100 717 464 mm	1.982 €
60.31.541	Tipo 2-S, dimensões L P A: 1100 899 464 mm	2.477 €



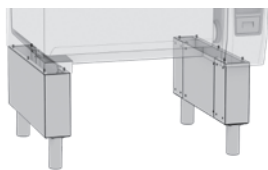
Base inferior MarineLine

10 pares 1/1 GN (325 × 530 mm) de calhas de suporte com travamento. Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta. 4 pés de aço inoxidável com preparo para fixação (não ajustáveis). O sistema de cocção deve ser preso na base inferior com o kit para fixação do equipamento 60.76.118.

60.31.701	Tipo 2-XS, dimensões L P A: 1100 694 595 mm	2.100 €
60.31.702	Tipo 2-S, dimensões L P A: 1100 876 595 mm	2.600 €

Variantes de instalação do iVario Pro L e iVario Pro XL

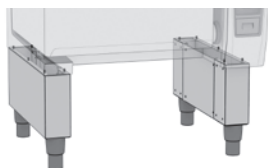
O iVario pode ser integrado em praticamente todas as cozinhas. Seu conceito modular oferece inúmeras possibilidades para a instalação ou a montagem ideais. Aqui, são os clientes que mandam.



Estrutura inferior com pés com ajuste elétrico da altura

Área de instalação: + 175 mm / - 25 mm em comparação à altura padrão. Instalação em uma estrutura inferior e pés com ajuste automático da altura para instalar como equipamento de chão. Não requer uma conexão de energia separada, controle pela tela do iVario. Mangueira de drenagem flexível inclusa.

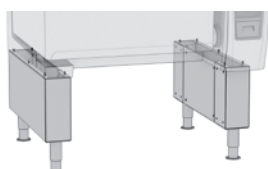
Opcional	Tipo L	3.397 €
Opcional	Tipo XL	3.397 €



Estrutura inferior com pés de plástico

Instalação em uma base inferior e pés de plástico com 150 mm de altura ajustável para instalação como equipamento de chão.

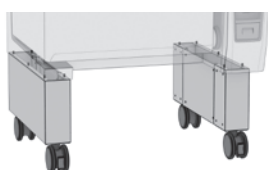
Opcional	Tipo L	773 €
Opcional	Tipo XL	773 €



Estrutura inferior com pés de aço inoxidável

Instalação em uma base inferior e pés de plástico aço inoxidável fixos com 150 mm de altura ajustável para instalação como equipamento de chão.

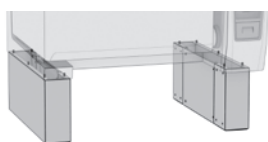
Opcional	Tipo L	1.057 €
Opcional	Tipo XL	1.057 €



Estrutura inferior com rodinhas

Instalação em uma base inferior e 4 rodízios giratórios a serem montados (sem ajuste de altura) para instalação como equipamento de chão móvel. 4 rodinhas Ø 125 mm, sendo 2 delas traváveis. Altura real: 150 mm. Não pode ser combinado com a opção de cozer a pressão.

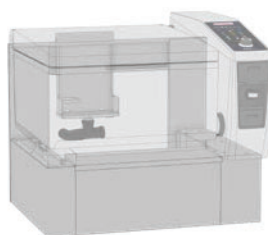
Opcional	Tipo L	1.227 €
Opcional	Tipo XL	1.227 €



Estrutura inferior para instalação na base

Montagem em uma estrutura inferior sem pés para uma instalação higiênica em uma base sem acessórios de instalação adicionais. Com quatro pés com ajuste de altura. Profundidade média da base 650 mm.

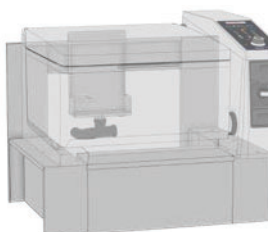
Opcional	Tipo L	980 €
Opcional	Tipo XL	980 €



Estrutura inferior para instalação na base com revestimento

Montagem com estrutura inferior sem pés para instalação higiênica em uma base sem acessórios de instalação adicionais. Com revestimento completo para a estrutura inferior e a parte traseira. Trilhos de conexão opcionais. Com 4 pés com ajuste de nivelamento de altura. A profundidade da base é de 782 mm.

Opcional	Tipo L	1.895 €
Opcional	Com trilho de conexão à direita do tipo L	2.035 €
Opcional	Tipo XL	1.995 €
Opcional	Com trilho de conexão à direita do tipo XL	2.135 €

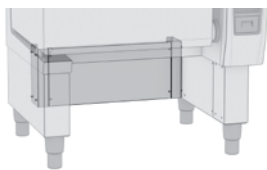


Estrutura inferior para instalação na base com revestimento e conexão à esquerda

Montagem com estrutura inferior sem pés para instalação higiênica em uma base sem acessórios de instalação adicionais. Com revestimento completo para a estrutura inferior e a parte traseira. Trilhos de conexão opcionais. Para a conexão à esquerda, deve-se respeitar a distância fixa de 70 mm em relação à cuba. Com 4 pés com ajuste de nivelamento de altura. A profundidade da base é de 782 mm.

Opcional	Tipo L	1.970 €
Opcional	Com trilho de conexão à direita do tipo L	2.110 €
Opcional	Tipo XL	2.070 €
Opcional	Com trilho de conexão à direita do tipo XL	2.210 €

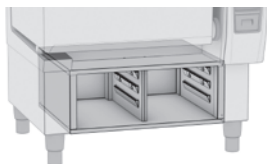
Variantes de instalação do iVario Pro L e iVario Pro XL



Revestimento para a estrutura inferior

O revestimento traseiro fecha a área entre as laterais e também cobre as conexões. Pode ser combinado com todas as variantes de bases inferiores. Não pode ser combinado com o "espaço de armazenamento para estrutura inferior".

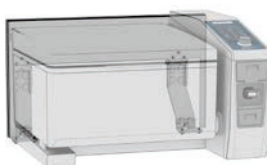
Opcional	Tipo L	397 €
Opcional	Tipo XL	453 €



Espaço de armazenamento para a estrutura inferior

O espaço de armazenamento na estrutura inferior oferece calhas de suporte para guardar recipientes GN e acessórios. Parte traseira fechada. Pode ser combinado com todas as variantes de bases inferiores. Não pode ser combinado com o "revestimento para a estrutura inferior".

Opcional	Tipo L	1.045 €
Opcional	Tipo XL	1.352 €



Kit para pendurar na parede

Para montagem do equipamento principal na parede (sem estrutura inferior) a fim de facilitar a limpeza embaixo do sistema de cocção. Com tubulação de vapor integrada.

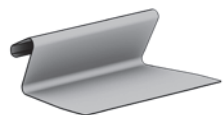
60.75.993	Tipo L	2.185 €
60.75.934	Tipo XL	2.309 €

Acessório tipo 2-XS

Acessórios básicos do tipo 2-XS (incluídos no conteúdo fornecido com o iVario 2-XS)

Consiste no seguinte:

2 × 60.74.791	Braço para sistema automático de elevação e descenso do tipo 2-XS	1 × 60.74.970	Cesto para cozinhar do tipo 2-XS
1 × 60.75.019	Cesto para fritar do tipo 2-XS	1 × 60.74.666	Peneira do tipo 2-XS
1 × 60.73.927	Esponja de limpeza		



Espátula

Para virar e retirar produtos da iVario de modo simples e ergonómico.

60.71.643	Espátula 25, largura 250 mm	59 €
60.77.042	Espátula 33, largura 330 mm	93 €



Braço para sistema automático de elevação e descenso

Para pendurar os cestos com o AutoLift.

60.74.791	Tipo 2-XS	73 €
-----------	-----------	------



Cesto para cozinhar

Para a cocção em cestos com AutoLift. Apenas em combinação com o braço automático para levantar e baixar.

60.74.970	Tipo 2-XS	222 €
-----------	-----------	-------



Cesto para fritar

Para fritar em cestos com AutoLift. Apenas em combinação com o braço automático para levantar e baixar.

60.75.019	Tipo 2-XS	222 €
-----------	-----------	-------



Peneira

Mantém produtos soltos cozidos ao escoar a água.

60.74.666	Tipos 2-XS, 2-S	85 €
-----------	-----------------	------



Grelha para o fundo da cuba

Evita o contato direto entre o alimento e o fundo da cuba ao cozinhar em baixas temperaturas.

60.74.832	Tipo 2-XS	73 €
-----------	-----------	------



Kit com 4 cestos para dividir

60.75.300	Kit com 4 cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm) perfurados + molduras dos cestos para dividir	382 €
60.75.978	Kit com 4 cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm) não perfurados com tampa + molduras dos cestos para dividir	382 €
60.75.979	Kit com 4 cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm) para fritar + molduras dos cestos para dividir	382 €
60.76.407	Kit com 4 cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm) perfurados, 4 cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm) não perfurados com tampa, 2 molduras dos cestos para dividir do tipo 2-XS. Economize 10 % em relação à compra unitária.	688 €



Kit com 2 cestos para dividir

60.75.302	Kit com 2 cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm) não perfurados com tampa	159 €
60.75.303	Kit com 2 cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm) perfurados	159 €
60.75.982	Kit com 2 cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm) para fritar	159 €
60.75.311	Kit com 2 tampas para os cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm)	48 €

Acessório tipo 2-XS



Cesto 1/3 GN perfurado

Para o preparo de até 500 g de massa ou maiores quantidades de legumes. Compatível com a moldura do cesto para dividir, mas também pode ser usado sem ela diretamente na cuba.

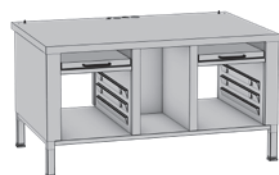
60.77.485	Cesto 1/3 GN (325 × 265 mm) perfurado	150€
-----------	---------------------------------------	------



VarioMobil 1/1 GN

Para esvaziar os alimentos de forma segura e sem esforço, e para transportar nos 1/1 GN (325 × 530 mm) recipientes (recipientes GN não estão incluídos na gama de fornecimento). Altura regulável em 4 níveis.

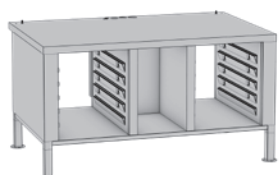
60.73.349	Tipos 2-XS, 2-S	850€
-----------	-----------------	------



Base inferior

2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 × 530 mm). Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta.

60.31.221	Com bases, dimensões L P A: 1100 717 595 mm	1.833€
60.31.538	Com pés de aço inoxidável, dimensões L P A: 1130 717 595 mm	1.907€
60.31.317	Com rodinhas, dimensões L P A: 1145 809 595 mm	2.143€
60.31.540	Para instalação em base com modelo de estrutura, dimensões L P A: 1100 717 464 mm	1.982€
60.31.326	Com ajuste elétrico da altura (traseira fechada), dimensões L P A: 1100 713 570-770 mm	3.145€



Base inferior MarineLine

10 pares 1/1 GN (325 × 530 mm) de calhas de suporte com travamento. Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta. 4 pés de aço inoxidável com preparo para fixação (não ajustáveis).

O sistema de cocção deve ser preso na base inferior com o kit para fixação do equipamento 60.76.118.

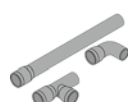
60.31.701	Tipo 2-XS, dimensões L P A: 1100 694 595 mm	2.100€
-----------	---	--------



Kit para fixação do equipamento

Para fixar os sistemas de cozinha numa superfície de trabalho já existente ou na base inferior (2 unidades).

60.76.118	Tipos 2-XS, 2-S	98€
-----------	-----------------	-----



Kit para ligar o equipamento à rede de esgoto

Formado por tubagens DN 40 para o esgoto.

87.00.745	Tipos 2-XS, 2-S	137€
-----------	-----------------	------



Memória de dados USB RATIONAL

42.00.162	Pendrive USB 3.0 para programas de confecção e dados HACCP	16€
-----------	--	-----

Acessório tipo 2-S

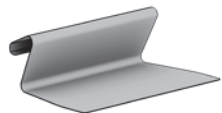
Acessórios básicos

Economize 10 % em relação à compra unitária.

87.00.742	Tipo 2-S	989 €
-----------	----------	-------

Consiste no seguinte:

1 × 60.71.643	Espátula 25	2 × 60.75.359	Braço para sistema automático de elevação e descenso do tipo 2-S
1 × 60.74.986	Cesto para cozinhar do tipo 2-S	1 × 60.75.330	Cesto para fritar do tipo 2-S
1 × 60.74.666	Peneira do tipo 2-S	2 × 60.74.663	Grelha para o fundo da cuba do tipo 2-S
1 × 60.73.927	Esponja de limpeza		



Espátula

Para virar e retirar produtos da iVario de modo simples e ergonómico.

60.71.643	Espátula 25, largura 250 mm	59 €
60.77.042	Espátula 33, largura 330 mm	93 €



Pá

Para uma remoção total, segura e simples ou para dosear grandes quantidades de comida.

60.73.348	Concha	134 €
60.73.586	Escumadeira	134 €



Braço para sistema automático de elevação e descenso

Para pendurar os cestos com o AutoLift.

60.75.359	Tipo 2-S	73 €
-----------	----------	------



Cesto para cozinhar

Para a cocção em cestos com AutoLift. Apenas em combinação com o braço automático para levantar e baixar.

60.74.986	Tipo 2-S	296 €
-----------	----------	-------



Cesto para fritar

Para fritar em cestos com AutoLift. Apenas em combinação com o braço automático para levantar e baixar.

60.75.330	Tipo 2-S	296 €
-----------	----------	-------



Peneira

Mantém produtos soltos cozidos ao escoar a água.

60.74.666	Tipos 2-XS, 2-S	85 €
-----------	-----------------	------



Grelha para o fundo da cuba

Evita o contato direto entre o alimento e o fundo da cuba ao cozinhar em baixas temperaturas.

60.74.663	Tipos 2-S, L, XL	97 €
-----------	------------------	------



Kit com 6 cestos para dividir

60.75.305	Kit com 6 cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm) perfurados + molduras dos cestos para dividir	569 €
60.75.306	Kit com 6 cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm) não perfurados com tampa + molduras dos cestos para dividir	569 €
60.75.307	Kit com 6 cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm) para fritar + molduras dos cestos para dividir	569 €
60.76.408	Kit com 6 cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm) perfurados, 6 cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm) não perfurados com tampa, 2 molduras dos cestos para dividir do tipo 2-S. Economize 10 % em relação à compra unitária.	1.024 €

Acessório tipo 2-S



Kit com 2 cestos para dividir

60.75.302	Kit com 2 cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm) não perfurados com tampa	159€
60.75.303	Kit com 2 cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm) perfurados	159€
60.75.982	Kit com 2 cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm) para fritar	159€
60.75.311	Kit com 2 tampas para os cestos para dividir 1/6 GN (176 × 162 mm)	48€



Cesto 1/3 GN perfurado

Para o preparo de até 500 g de massa ou maiores quantidades de legumes. Compatível com a moldura do cesto para dividir, mas também pode ser usado sem ela diretamente na cuba.

60.77.485	Cesto 1/3 GN (325 × 265 mm) perfurado	150€
-----------	---------------------------------------	------



VarioMobil 1/1 GN

Para esvaziar os alimentos de forma segura e sem esforço, e para transportar nos 1/1 GN (325 × 530 mm) recipientes (recipientes GN não estão incluídos na gama de fornecimento). Altura regulável em 4 níveis.

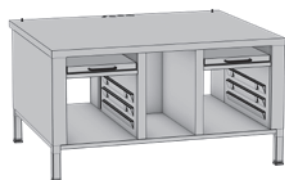
60.73.349	Tipos 2-XS, 2-S	850€
-----------	-----------------	------



Carro porta-cestos

Para o armazenamento, transporte e escorrimento dos cestos de fritar e de cozedura. Capacidade: no máx. 16 bandejas 1/1 GN ou no máx. 3 cestos (tipos 2-S ou L, XL) 1 braço do sistema automático para levantar e baixar (tipo L ou XL).

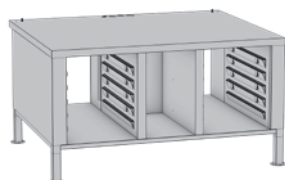
60.73.612	Tipos 2-S, L, XL	1.212€
-----------	------------------	--------



Base inferior

2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 × 530 mm). Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta.

60.31.319	Com bases, dimensões L P A: 1100 899 595 mm	2.328€
60.31.539	Com pés de aço inoxidável, dimensões L P A: 1130 899 595 mm	2.403€
60.31.320	Com rodinhas, dimensões L P A: 1145 991 595 mm	2.638€
60.31.541	Para instalação em base com modelo de estrutura, dimensões L P A: 1100 899 464 mm	2.477€
60.31.327	Com ajuste elétrico da altura (traseira fechada), dimensões L P A: 1100 895 570-770 mm	3.641€



Base inferior MarineLine

10 pares 1/1 GN (325 × 530 mm) de calhas de suporte com travamento. Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta. 4 pés de aço inoxidável com preparo para fixação (não ajustáveis).

O sistema de cocção deve ser preso na base inferior com o kit para fixação do equipamento 60.76.118.

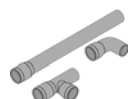
60.31.702	Tipo 2-S, dimensões L P A: 1100 876 595 mm	2.600€
-----------	--	--------



Kit para fixação do equipamento

Para fixar os sistemas de cozinha numa superfície de trabalho já existente ou na base inferior (2 unidades).

60.76.118	Tipo 2-XS, 2-S	98€
-----------	----------------	-----



Kit para ligar o equipamento à rede de esgoto

Formado por tubagens DN 40 para o esgoto.

87.00.745	Tipo 2-XS, 2-S	137€
-----------	----------------	------



Memória de dados USB RATIONAL

42.00.162	Pendrive USB 3.0 para programas de confecção e dados HACCP	16€
-----------	--	-----

Acessório tipo L, XL

Acessórios básicos

Economize 10 % em relação à compra unitária.

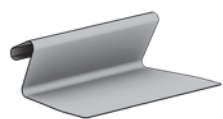
87.00.743	Tipo L	1.144 €
87.00.744	Tipo XL	1.531 €

Tipo L formado por:

1 × 60.77.042	Espátula 33	1 × 60.75.909	Braço para sistema automático de elevação e descenso do tipo L
2 × 60.74.983	Cesto para cozinhar do tipo L, XL	1 × 60.75.975	Peneira do tipo L
2 × 60.74.663	Grelha para o fundo da cuba do tipo L, XL	1 × 60.73.927	Esponja de limpeza

Tipo XL formado por:

1 × 60.77.042	Espátula 33	1 × 60.75.129	Braço para sistema automático de elevação e descenso do tipo XL
3 × 60.74.983	Cesto para cozinhar do tipo L, XL	1 × 60.74.908	Peneira do tipo XL
3 × 60.74.663	Grelha para o fundo da cuba do tipo L, XL	1 × 60.73.927	Esponja de limpeza



Espátula

Para virar e retirar produtos da iVario de modo simples e ergonómico.

60.71.643	Espátula 25, largura 250 mm	59 €
60.77.042	Espátula 33, largura 330 mm	93 €



Espátula comprida

Ideal para preparar grandes quantidades de alimentos no iVario. Largura da pá de 135 mm, comprimento do cabo de 700 mm.

60.78.143	Tipos L, XL	95 €
-----------	-------------	------



Pá

Para uma remoção total, segura e simples ou para dosear grandes quantidades de comida.

60.73.348	Concha	134 €
60.73.586	Escumadeira	134 €



Braço para sistema automático de elevação e descenso

Para pendurar os cestos com o AutoLift.

60.75.909	Tipo L	222 €
60.75.129	Tipo XL	259 €



Cesto para cozinhar

Para a cocção em cestos com AutoLift. Apenas em combinação com o braço automático para levantar e baixar.

60.74.983	Tipos L, XL	296 €
-----------	-------------	-------



Cesto para fritar

Para fritar em cestos com AutoLift. Apenas em combinação com o braço automático para levantar e baixar.

60.75.391	Tipos L, XL	296 €
-----------	-------------	-------



Peneira

Mantém produtos soltos cozidos ao escoar a água.

60.75.975	Tipo L	147 €
60.74.908	Tipo XL	147 €

Acessório tipo L, XL



Grelha para o fundo da cuba

Evita o contato direto entre o alimento e o fundo da cuba ao cozinhar em baixas temperaturas. Recomendação: Tipo L: 2 unidades, tipo XL: 3 unidades.

60.74.663 Tipos 2-S, L, XL

97 €



VarioMobil 2/1 GN

Para esvaziar os alimentos de forma segura e sem esforço, e para transportar nos 2/1 GN (650 x 530 mm) ou no 1/1 GN (325 x 530 mm) recipientes (recipientes GN não estão incluídos na gama de fornecimento). Altura regulável (2 posições).

60.70.107 Tipos L, XL

1.650 €



Carro porta-cestos

Para o armazenamento, transporte e escoamento dos cestos de fritar e de cozedura. Capacidade: no máx. 16 bandejas 1/1 GN ou no máx. 3 cestos (tipos 2-S ou L, XL) 1 braço do sistema automático para levantar e baixar (tipo L ou XL).

60.73.612 Tipos 2-S, L, XL

1.212 €



Carro coletor de óleo/azeite

Para encher a cuba de cocção e para armazenar e filtrar o azeite. Com função de preaquecimento para derreter gordura endurecida ou óleo frio. Fluxo de gordura quente possível.

60.74.941 Tipos L, XL

4.990 €

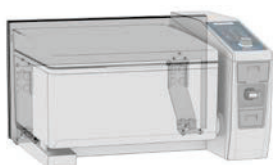


Kit para fixação no chão

Para o posicionamento seguro dos sistemas de cocção (variante de instalação com pés de plástico) no chão (2 unidades).

60.72.905 Tipo L, XL

122 €



Kit para pendurar na parede

Montagem do equipamento principal na parede (sem estrutura inferior) para facilitar a limpeza embaixo do sistema de cocção. Com tubulação de vapor integrada.

60.75.993 Tipo L

2.185 €

60.75.934 Tipo XL

2.309 €



Kit de montagem na parede

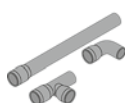
Para uma instalação higiénica do sistema de cocção alinhado à parede. Consiste em uma estrutura de revestimento e tubulação integrada para remoção de condensado.

60.78.983 Tipo L

390 €

60.78.984 Tipo XL

420 €



Kit para ligar o equipamento à rede de esgoto

Formado por tubagens DN 50 para o esgoto.

87.00.746 Tipos L, XL

137 €



Memória de dados USB RATIONAL

42.00.162 Pendrive USB 3.0 para programas de confecção e dados HACCP

16 €

Produtos de conservação da iVario



Braço de limpeza, incluindo 4 esponjas

Formado por 1 braço de limpeza, 2 esponjas duras para limpeza pesada, 2 esponjas macias.

60.73.925 Tipos 2-XS, 2-S, L, XL

146 €



Kit com 2 esponjas duras para limpeza pesada

Para limpeza de sujidade difícil em conjunto com o braço de limpeza.

60.73.922 Kit com 2 esponjas duras para limpeza pesada

55 €

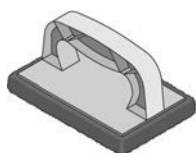


Kit com 2 esponjas macias

Para limpar sujidade com o braço de limpeza.

60.73.923 Kit com 2 esponjas macias

55 €



Kit com 6 esponjas de limpeza

Para a limpeza eficaz e rápida da cuba.

60.73.924 Kit com 6 esponjas de limpeza

118 €

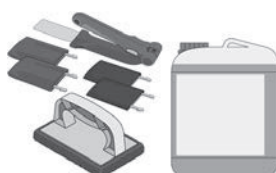


Detergente para acessórios de grelhar

O auxílio perfeito para uma limpeza higiénica.

9006.0153 Detergente líquido 10 l

70 €



Kit limpeza

Formado por 10 l de detergente para grelhas, 1 braço de limpeza, 2 esponjas duras para limpeza pesada, 2 esponjas macias, 1 esponja convencional.

60.73.920 Kit limpeza

179 €

Possibilidades de modificação iVario 2-XS e iVario Pro 2-S*

Possibilidades de modificação

Nº item	Descrição	Tipo de equipamento	Observações
60.31.432	Kit com 4 pés de plástico para base inferior configurável	2-XS, 2-S	
60.31.524	Kit com 4 pés de aço inoxidável para base inferior	2-XS, 2-S	
60.31.433	Kit com 4 rodinhas para base inferior	2-XS, 2-S	
60.77.055	Kit de estrutura de montagem para a instalação do modelo 2-XS sobre pé	2-XS	
60.77.048	Kit de estrutura de montagem para a instalação do modelo 2-S sobre pé	2-S	
87.00.749	Kit de conexão do equipamento com ajuste de altura (mangueira de drenagem flexível DN50-DN50/40)	2-XS, 2-S	Já incluso na base inferior com ajuste elétrico da altura. Necessário também o kit de conexão do equipamento ao esgoto.
-	Ajuste elétrico da altura para a base inferior	2-XS, 2-S	Não é possível instalar como atualização.

Kits de modificação (disponíveis apenas como peças de manutenção)

Nº item	Descrição	Tipo de equipamento	Observações
87.01.813S	Kit de modificação para conexão da otimização de energia	2-XS, 2-S	
87.01.643S	Kit de modificação para Ethernet	2-XS, 2-S	
87.01.821S	Kit de atualização conexão ao indicador do estado operacional e à saída de sinal externo	2-XS, 2-S	
87.01.833S	Kit de modificação para retirar a ducha de mão	2-XS, 2-S	
87.01.848S	Kit de modificação para o painel de controle bloqueável da RATIONAL	2-S	
87.01.849S	Kit de modificação para o painel de controle bloqueável da RATIONAL	2-XS	
87.01.819S	Kit de modificação para disjuntor DR	2-XS, 2-S	Somente para tensão de 3 NCA 400 V 50/60 Hz
Conversão dos pés de 90 mm para 45 mm:			
87.01.835S	Base vedante	2-XS	Os pés de 90 mm podem ser convertidos em pés de 45 mm.
87.01.834S	Base vedante	2-S	Os pés de 90 mm podem ser convertidos em pés de 45 mm.
Conversão dos pés de 45 mm para 90 mm:			
87.01.591S	Pé dianteiro de 90 mm	2-XS, 2-S	
87.01.590S	Pé traseiro de 90 mm	2-XS, 2-S	São necessários dois para a conversão.

Opções disponíveis**

Nº item	Descrição	Tipo de equipamento	Observações
80.00.490	Cocção em baixas temperaturas	2-XS	Necessária atualização do software LMX-2.3.16 ou superior.
80.00.491	Módulo WiFi	2-XS	Necessária atualização do software LMX-2.3.16 ou superior.
80.00.492	iZoneControl	2-XS	Necessária atualização do software LMX-2.3.16 ou superior.

*Preço sob consulta

**Por favor, contate o Customer Service da RATIONAL para fazer pedido

Possibilidades de modificação iVario Pro L e XL*

Possibilidades de modificação

Nº item	Descrição	Tipo de equipamento	Observações
60.74.364	Kit com 4 pés de plástico configuráveis	L, XL	Para a estrutura inferior.
60.74.500	Kit com 4 pés de aço inoxidável configuráveis	L, XL	Para a estrutura inferior.
60.71.267	Kit com 4 rodinhas	L, XL	Para a estrutura inferior. Não permitido para sistemas de cocção com função de cozinhar na pressão.
60.76.119	Kit para instalação em base	L, XL	Para a estrutura inferior.
60.74.865	Espaço de armazenamento para a estrutura inferior	L	
60.74.696	Espaço de armazenamento para a estrutura inferior	XL	
60.76.306	Revestimento para a estrutura inferior	L	
60.76.305	Revestimento para a estrutura inferior	XL	
87.00.749	Kit de conexão do equipamento com ajuste de altura (mangueira de drenagem flexível DN50-DN50/40)	L, XL	Já incluso nos sistemas de cocção com estrutura inferior com ajuste elétrico da altura. Necessário também o kit de conexão do equipamento ao esgoto.
80.00.615	Balanced Power ON tipos L, XL	L, XL	Somente para tensão de 3 NCA 400 V 50/60 Hz
80.00.616	Balanced Power OFF tipos L, XL	L, XL	Somente para tensão de 3 NCA 400 V 50/60 Hz
-	Estrutura inferior com ajuste elétrico da altura	L, XL	Não é possível instalar como atualização.

Kits de modificação (disponíveis apenas como peças de manutenção)

Nº item	Descrição	Tipo de equipamento	Observações
87.01.793S	Kit de modificação para estrutura inferior	L, XL	Contém uma estrutura inferior completa para o iVario Pro L e XL. Os pés devem ser encomendados separadamente.
87.01.814S	Kit de modificação para conexão da otimização de energia	L, XL	
87.01.792S	Kit de modificação para Ethernet	L, XL	
87.01.821S	Kit de atualização conexão ao indicador do estado operacional e à saída de sinal externo	L, XL	
87.01.833S	Kit de modificação para retirar a ducha de mão	L, XL	
87.01.848S	Kit de modificação do painel de controle bloqueável da RATIONAL	L, XL	
87.01.820S	Kit de modificação para disjuntor DR	L, XL	Somente para tensão de 3 NCA 400 V 50/60 Hz
87.01.901S	Kit de modificação para água quente opcional	L, XL	

*Preço sob consulta

Características dos componentes do iVario

Funções	iVario	iVario Pro		
	2-XS	2-S	L	XL
iCookingSuite, assistente de cocção inteligente com 6 modos de funcionamento: Carne, peixe, legumes e acompanhamentos, alimentos à base de ovos, alimentos à base de produtos lácteos e doces, sopas e molhos ou os 5 métodos de cocção Cozer, Assar/grelhar, Fritar, Estufar e Finishing para inserção fácil do resultado desejado com ajuste automático do método de cocção ideal.	●	●	●	●
Pré-configurações dos parâmetros de cocção específicas do país sem depender do idioma definido, com possibilidade de seleção de uma segunda cozinha (país) adicional	●	●	●	●
Confecção em baixa temperatura (também durante a noite), confitar, Sous-vide	○	●	●	●
iZoneControl – divisão flexível do fundo da cuba em zonas com temperaturas diferentes	○	●	●	●
Modo manual: É possível cozinhar configurando livremente a temperatura do líquido, a temperatura do fundo da cuba ou a temperatura do óleo. Faixa da temperatura: 30 °C–250 °C	●	●	●	●
Gestão de energia iVarioBoost	●	●	●	●
Criação de perfis MyDisplay específicos do utilizador para uma configuração individual do equipamento e de uso, por exemplo, ecrã inicial individual	●	●	●	●
1.200 programas com até 30 etapas de programação nomeação livre	●	●	●	●
Duas cubas que podem ser utilizadas independentemente	●	●	-	-
Dispositivo para levantar e baixar AutoLift para cozinhar em cestos	●	●	●	●
Reconhecimento do meio de cocção na cuba: o óleo não queima	●	●	●	●
Confecção Delta-T para a cocção delicada de grandes pedaços de carne	●	●	●	●
Confecção suave para a preparação delicada de produtos sensíveis	●	●	●	●
Entrada de água que enche a cuba automaticamente e com precisão de litros	●	●	●	●
Função de cozer a pressão para tempos de cocção mais curtos e maior produtividade	-	○	○	○
Utilização				
Display colorido TFT 10,1" com ecrã de vidro sensível ao toque, com símbolos autoexplicativos para um uso rápido e intuitivo	●	●	●	●
Roda de ajuste central com função "pressionar" (push) para confirmar informações	●	●	●	●
Guia de utilização selecionável em mais de 40 idiomas	●	●	●	●
Lista com os primeiros 10 favoritos do processo de cocção iCookingSuite mais frequentemente utilizados e programas manuais, facilmente encontrados com a ajuda das estrelas dos favoritos no ecrã inicial	●	●	●	●
Indicações de temperatura digital	●	●	●	●
Exibição dos valores nominais e reais	●	●	●	●
Temporizador digital de 0–24 horas com configurações de duração; configuração opcional entre h/min ou min/s.	●	●	●	●
Volume do som e contraste do ecrã ajustáveis	●	●	●	●
Função de busca e de ajuda abrangente e sensíveis ao contexto	●	●	●	●
Manual de instruções digital com dicas práticas e abrangentes exemplos de aplicação que podem ser iniciados como processos de cocção diretamente a partir do manual	●	●	●	●
Controlo dos equipamentos através do computador, smartphone ou tablet via ConnectedCooking	●	●	●	●

● Equipamento de série sem custos adicionais | ○ Equipamento à parte contra pagamento de um custo extra | – Não disponível

Características dos componentes do iVario

Características do equipamento	iVario	iVario Pro		
	2-XS	2-S	L	XL
Sistema de aquecimento iVarioBoost	●	●	●	●
Fundo da cuba de alto desempenho, de reação rápida e resistente a arranhões	●	●	●	●
Sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição (1 sensor por cuba)	●	●	●	●
Esvaziamento da água de cocção e de limpeza diretamente por uma saída de água integrada na cuba	●	●	●	●
Ducha integrada com uso ergonómico e sistema automático de retração, padrão de jato configurável (único e difuso) e função de bloqueio da água integrada	●	●	●	●
Tomada integrada, 1 NAC 230 V	●	●	●	●
Unidade de temperatura ajustável para °C ou °F	●	●	●	●
Suporte magnético para o sensor de temperatura de núcleo	●	●	●	●
A cuba pode ser virada por um cilindro elétrico	●	●	●	●
Um cilindro elétrico abre e fecha a tampa	-	-	●	●
Tampa com entrada de água integrada	●	●	●	●
Sistema de diagnóstico para assistência (ServiceDiagnose System - SDS) com exibição automática das mensagens de serviço	●	●	●	●
Conexão à água fria (inclusive mangueira de entrada de água 1,50 m)	●	●	●	●
Possibilidade de conexão a sistema de otimização de energia (somente para as tensões 3 NAC 400 V e 3 NAC 415 V)	○	○	○	○
Conexão ao indicador do estado operacional e à saída de sinal externo para a conectividade direta do sistema de cocção a sistemas de controle operacional ou controle de equipamentos externos, por exemplo, ventiladores	○	○	○	○
Saída de sinalização SOLAS ("Safety of life at sea")	○	○	○	○
Preparo da conexão para o desligamento remoto e a emissão de sinais	○	○	○	○
Conexão à água quente (inclusive mangueira de entrada de água 1,50 m)	-	-	○	○
Interface WiFi integrada, p. ex., para conectividade com o ConnectedCooking	○	●	●	●
Balanced power	-	-	○	○
Tensão especial mediante solicitação (por exemplo, 3 AC 230 V, 3 AC 400 V, 3 AC 440 V)	○	○	○	○
Material interno e externo de aço inoxidável	●	●	●	●
Instalação				
Pés de plástico com 90 mm de altura	●	●	-	-
Instalação vedada no chão (pés de plástico de 45 mm e base vedante)	○	○	-	-
Base inferior com pés	○	○	-	-
Base inferior com pés de aço inoxidável	○	○	-	-
Base inferior com rodinhas	○	○	-	-
Base inferior com ajuste elétrico da altura	○	○	-	-
Base inferior para instalação na base com modelo de estrutura	○	○	-	-
Base inferior MarineLine	○	○	-	-
Estrutura inferior com pés de plástico	-	-	○	○
Estrutura inferior com pés de aço inoxidável	-	-	○	○
Estrutura inferior com rodinhas	-	-	○	○
Estrutura inferior com ajuste elétrico da altura	-	-	○	○
Estrutura inferior para instalação na base	-	-	○	○
Estrutura inferior para instalação na base com revestimento	-	-	○	○
Revestimento para a estrutura inferior	-	-	○	○
Espaço de armazenamento para a estrutura inferior	-	-	○	○
Suporte de parede	-	-	○	○

● Equipamento de série sem custos adicionais | ○ Equipamento à parte contra pagamento de um custo extra | - Não disponível

Características dos componentes do iVario

	iVario	iVario Pro		
	2-XS	2-S	L	XL
Higiene, segurança no trabalho e ergonomia				
Exibição da utilização e de advertências, por exemplo, óleo quente ao fritar	●	●	●	●
Modo de fritura bloqueado	○	○	○	○
Painel de controlo bloqueável	○	○	○	○
Tomada integrada protegida com disjuntor DR, 1 NAC 230 V	○	○	○	○
Interface Ethernet para conectar ao ConnectedCooking	○	○	○	○
Interface USB para o envio de dados HACCP e dados de serviço, além de transferência de programas de cocção para o pendrive USB RATIONAL e para a rápida atualização do software	●	●	●	●
Limitador da temperatura de segurança	●	●	●	●
Espaço técnico acessível pela frente	●	●	●	●
Recipiente interno higiénico sem ranhuras com cantos arredondados	●	●	●	●
Certificado				
Declaração de conformidade: CE	●	●	●	●
Segurança da instalação elétrica: SEMKO Intertek, ETL Safety, INMETRO, NOM	●	●	●	●
Segurança operacional: GS, EAC, Watermark, IRAM, UA TR	●	●	●	●
Segurança higiénica: NSF, HCV-EU	●	●	●	●
Sistema de proteção da água potável: SVGW, TZW, KUK WATER REG4	●	●	●	●
Proteção contra espirros e respingos de água IPX 5	●	●	●	●
Instalação em navios: DNV-GL	●	●	●	●

● Equipamento de série sem custos adicionais | ○ Equipamento à parte contra pagamento de um custo extra | – Não disponível

Aprovações para o iVario

Os selos de verificação a seguir confirmam que os nossos sistemas de cozinha correspondem às diretrizes e aos padrões dos institutos de verificação e certificação independentes. Assim, pode entender que os standards nacionais e internacionais relevantes para a tecnologia de segurança são atendidos, que valorizamos produtos de qualidade excelente e comprovada. Mais informações em rational-online.com.



A marcação CE define os requisitos básicos de segurança para os produtos comercializados no mercado europeu.



O símbolo GS é reconhecido na Europa pela segurança. O símbolo GS garante ao usuário final que a segurança do produto foi verificada por uma empresa terceira independente (Intertek).



A NSF garante o cumprimento mundial dos padrões de higiene NSF/ANSI ao inserir novos equipamentos no mercado.



A indicação ETL Safety é um sinal de segurança para o mercado estadunidense. Ela indica que os produtos foram testados por um laboratório de testes qualificado de terceiros e que os padrões de segurança e os requisitos mínimos aplicáveis para a comercialização nos Estados Unidos foram atendidos.



O certificado define o que é exigido para os equipamentos nas áreas de gás e água em relação à qualidade, à segurança e às propriedades de uso para o mercado suíço.



A EAC determina as prescrições mais importantes para os equipamentos em relação às exigências de qualidade e de segurança na Eurásia.



Watermark certifica os equipamentos para o mercado australiano a fim de assegurar a sua adequação e autorização para uso.



INMETRO é relevante para todos os equipamentos ou componentes elétricos com potência de conexão abaixo de 20 kW no Brasil.



IRAM especifica as determinações de aprovação para o mercado argentino com foco na eletrônica, no gás, na mecânica, na higiene, na segurança e nos alimentos.



A DNV GL é uma sociedade internacional de classificação que certifica os equipamentos de versões para navios.



A UA TR determina as prescrições mais importantes para os equipamentos em relação às demandas de qualidade e de segurança da Ucrânia.



TZW: oferece testes de proficiência higiênica com foco especial na limpeza da água potável para todas as áreas dos setores hídricos nacionais e internacionais.



A RATIONAL é uma fornecedora mundial de sistemas de cocção profissionais cujos produtos são autorizados a oferecer conectividade sem fio sempre que é permitido. Não hesite em entrar em contato conosco se quiser saber mais informações.



O Regulatory Compliance Mark (RCM) é um marco das autoridades reguladoras de equipamentos elétricos (Regulatory Authorities (RAs)) e da Autoridade de Comunicações de Mídia da Austrália (Australian Communications Media Authority, ACMA) que comprova o cumprimento dos padrões australianos para produtos elétricos.



KUK WATER REG4 é o símbolo de certificação da KIWA para o mercado britânico. Ele comprova que os produtos e materiais sanitários cumprem com as prescrições de descarte de água (tubulações de água) em vigor desde 1999.



A NSF-HCV certifica a segurança higiênica dos equipamentos para a preparação de alimentos na Europa.



ConnectedCooking é a solução de rede baseada numa cloud (ou nuvem) e numa aplicação para dispositivos móveis para documentação automática de dados HACCP, para a criação de programas de cocção e gestão de programas de cocção, e para atualizações automáticas de software. Neste contexto, o ConnectedCooking tem por mote: "Conforto. Segurança. Inspiração.", o ConnectedCooking oferece possibilidades de utilização práticas e totalmente novas.

Sendo uma plataforma baseada numa cloud, todas as funções são usadas de modo direto. Para iPhone, iPad, tablet e smartphones Android. Pode fazer download da aplicação na App Store ou na Play Store.

Registo em: **ConnectedCooking.com**

Adaptador WiFi

Adaptador WiFi com passagem do cabo, fitas de fixação, pano de limpeza, ímã e limitador de corrente. Apropriado para os SelfCookingCenter a partir de 09/2011, VarioCookingCenter, iCombi (exceto tipo XS 6-2/3) e iVario. O adaptador WiFi permite que os sistemas de cocção da RATIONAL sejam conectados à Ethernet com um ponto de acesso WiFi. Ele também pode ser utilizado como um ponto de acesso WiFi adicional para ampliar o alcance de conexões sem fio de um a cinco sistemas de cocção.

60.76.714	Conjunto de adaptador WiFi	321 €
-----------	----------------------------	-------

Interfaces de comunicação

REST API

Com a ajuda da API REST, você pode transferir dados HACCP do ConnectedCooking para sistemas de terceiros. Para isso, é necessário registrar os sistemas de cocção no ConnectedCooking. A API REST (também conhecida como RESTful API) é uma API (interface de programação de aplicativo) ou Web-API que está submetida às restrições da arquitetura REST e permite a interação com todos os serviços de internet do REST.

ConnectedCooking	REST API	gratuita
------------------	----------	----------

OPC UA

A interface de comunicação OPC UA, em conformidade com a DIN 18898, permite a conectividade segura e versátil dos sistemas de cocção da RATIONAL a uma rede existente. A opção OPC UA pela nuvem está disponível para o iCombi Pro, o iVario, o SelfCookingCenter e o VarioCookingCenter. Para isso, é necessário registrar os sistemas de cocção no ConnectedCooking.

ConnectedCooking	OPC UA por nuvem	gratuita
------------------	------------------	----------

Pendrive WiFi de 5 GHz para iCombi Pro e iVario

O pendrive WiFi de 5 GHz permite conectar os sistemas de cocção iCombi Pro e iVario a redes WLAN de 5 GHz. A conexão a redes WLAN de 2,4 GHz é garantida pelo módulo WLAN integrado.

60.79.027	Pendrive WiFi de 5 GHz para iCombi Pro e iVario	80 €
-----------	---	------

RATIONAL Ibérica
Avenida de la Fama, 17-19
Edificio Olmo
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

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