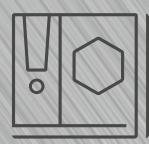


## **Lista de precios.**

Sistemas de cocción y accesorios.



España, 01.01.2026

## **Indicaciones y aclaraciones importantes**

Este catálogo tiene validez solo en España y Andorra. El precio mencionado es el precio de venta al público recomendado de RATIONAL Ibérica, no incluye el impuesto sobre el valor añadido y es aplicable a partir del 01.01.2026. Todos los catálogos anteriores dejarán de ser válidos. Nos reservamos el derecho a efectuar modificaciones técnicas conforme a los últimos avances, así como modificaciones en el precio y el número del artículo.

Todos los equipos de RATIONAL ofrecen una garantía de 2 años para los equipos nuevos a partir de la fecha de facturación real o la fecha de instalación de mostrada. La fecha de instalación debe justificarse con la factura de la instalación o la confirmación por escrito del distribuidor y el agente comercial. Se aplicarán las condiciones recogidas en la declaración de garantía de RATIONAL. Le informaremos con gusto acerca del alcance del equipamiento especial y otras posibilidades de equipamiento individuales.

Obtendrá más información en [rational-online.com](http://rational-online.com), por teléfono: 93 4751750 o e-mail: [info@rational-online.es](mailto:info@rational-online.es)

- Equipamiento de serie sin recargo |  Equipamiento especial pagando un recargo | – No disponible |  Accesorios

# Índice



- 4 **iCombi Pro**
- 6 **iCombi Classic**
- 8 **Opciones para iCombi Pro e iCombi Classic**
- 12 **Combi-Duo**
  - 12 Combi-Duo XS 6-2/3
  - 13 Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1
  - 15 Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1
- 17 **Productos de limpieza del iCombi**
- 18 **Accesarios**
  - 18 Accesarios tipo XS 6-2/3
  - 20 Accesarios tipo 6-1/1 y 10-1/1
  - 25 Accesarios tipo 6-2/1 y 10-2/1
  - 29 Accesarios tipo 20-1/1 y 20-2/1
  - 32 Accesarios para la cocción y accesorios especiales
  - 35 Contenedores Gastronorm
- 36 **Paquetes de compatibilidad iCombi**
- 37 **Paquetes de compatibilidad de Combi-Duo universal**
- 39 **Símbolo de homologación para iCombi**
- 40 **Características del equipamiento iCombi**



- 48 **iHexagon**
- 49 **Optionen iHexagon**
- 50 **Combi-Duo**
  - 51 **Productos de limpieza iHexagon**
  - 52 Accesarios iHexagon 6-1/1
  - 54 Accesarios para la cocción y accesorios especiales
  - 56 Contenedores Gastronorm



- 58 **iVario, iVario Pro**
- 60 **Opciones iVario**
- 62 **Variantes de montaje para iVario 2-XS e iVario Pro 2-S**
- 63 **Variantes de montaje para iVario Pro L e iVario Pro XL**
- 65 **Accesarios**
  - 65 Accesarios tipo 2-XS
  - 67 Accesarios tipo 2-S
  - 69 Accesarios tipo L, XL
- 71 **Productos de limpieza del iVario**
- 72 **Opciones de adaptación para iVario 2-XS, iVario Pro 2-S, L e XL**
- 74 **Características del equipamiento iVario**
- 77 **Símbolo de homologación para iVario**



- 78 **ConnectedCooking**

# iCombi Pro



	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
<b>Versión eléctrica</b>	<b>8.580€</b>	<b>10.730€</b>	<b>15.090€</b>
Referencia de artículo	CA1ERRA.0000816	CB1ERRA.0000817	CD1ERRA.0000818
Potencia de conexión	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Tensión de alimentación	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
Peso	64 kg	101 kg	130 kg
<b>Versión para gas</b>		<b>12.800€</b>	<b>17.500€</b>
Número de artículo para Gas Natural H G20	–	CB1GRRA.0000842	CD1GRRA.0000843
Número de artículo para Gas GLP 3B/P	–	CB1GRRA.0000836	CD1GRRA.0000837
Potencia de conexión para Gas Natural H G20	–	13,0 kW	22,0 kW
Potencia de conexión para Gas GLP 3B/P	–	13,5 kW	23,0 kW
Tensión de alimentación	–	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Peso	–	115 kg	150 kg
<b>Capacidad</b>	<b>6 × 2/3 GN</b>	<b>6 × 1/1 GN/12 × 1/2 GN</b>	<b>10 × 1/1 GN/20 × 1/2 GN</b>
Número de comidas por día	20–80	30–100	80–150
Ancho	655 mm	850 mm	850 mm
Profundidad (con maneta de la puerta)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Altura (con tubo de ventilación)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)
<b>Opciones</b>			
iCareSystem AutoDose	–	750€	750€
Apertura inversa para la puerta de la cámara de cocción	418€	418€	418€
Cierre de seguridad para la puerta	73€	73€	73€
Drenaje de grasa integrado	–	837€	837€
Protección para el panel de control	–	235€	235€
Panel de control cerrable	–	624€	624€
UltraVent montada	3.551€	–	–
Campana UltraVent Plus montada	5.442€	–	–
Conexión a un sistema de optimización de energía	74€	74€	74€
Conexión al indicador de estado de funcionamiento/ emisión de señal externa	74€	74€	74€
Bastidores colgantes en medidas de panadería	–	sin recargo	sin recargo
HeavyDutyLine	–	617€	617€
MobilityLine	–	2.737€	2.737€
Paquete de racks móviles	–	361€	439€
SecurityLine	–	1.253€	1.253€
MarineLine	579€	859€	859€

## Accesorios

Aquí encontrará el accesorio adecuado:

Página [18]

Página [20]

Página [20]

Encontrará más información y opciones en la página [8] y nuestro sitio web. Además, obtendrá información sobre la combinación de opciones y los voltajes especiales previa solicitud.



<b>6-2/1</b>	<b>10-2/1</b>	<b>20-1/1</b>	<b>20-2/1</b>
<b>16.390€</b>	<b>21.800€</b>	<b>25.520€</b>	<b>36.580€</b>
CC1ERRA.0000819	CE1ERRA.0000820	CF1ERRA.0000821	CG1ERRA.0000822
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
135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
<b>19.020€</b>	<b>25.290€</b>	<b>28.830€</b>	<b>41.330€</b>
CC1GRRA.0000844	CE1GRRA.0000845	CF1GRRA.0000846	CG1GRRA.0000847
CC1GRRA.0000838	CE1GRRA.0000839	CF1GRRA.0000840	CG1GRRA.0000841
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	192 kg	273 kg	358 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
1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
975 mm (1.042 mm)	975 mm (1.042 mm)	847 mm (913 mm)	1.052 mm (1.118 mm)
754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)	1.807 mm (1.872 mm)	1.807 mm (1.872 mm)
750€	750€	–	–
418€	418€	–	–
73€	73€	184€	184€
837€	837€	3.539€	3.539€
235€	235€	235€	235€
624€	624€	624€	624€
–	–	–	–
–	–	–	–
74€	74€	74€	74€
74€	74€	74€	74€
–	–	sin recargo	–
617€	617€	1.278€	1.328€
3.120€	3.120€	2.863€	2.863€
504€	608€	–	–
1.253€	1.253€	2.848€	2.848€
859€	859€	1.166€	1.166€

# iCombi Classic



6-1/1

10-1/1

**8.505€****11.925€****Versión eléctrica**

Referencia de artículo	CB2ERRA.0018486	CD2ERRA.0024659
Potencia de conexión	10,8 kW	18,9 kW
Tensión de alimentación	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
Peso	96 kg	123 kg

**Versión para gas**

Número de artículo para Gas Natural H G20	CB2GRRA.0024664	CD2GRRA.0024665
Número de artículo para Gas GLP 3B/P	CB2GRRA.0024670	CD2GRRA.0024671
Potencia de conexión para Gas Natural H G20	13,0 kW	22,0 kW
Potencia de conexión para Gas GLP 3B/P	13,5 kW	23,0 kW
Tensión de alimentación	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Peso	111 kg	143 kg

**Capacidad**

Número de comidas por día	30–100	80–150
Ancho	850 mm	850 mm
Profundidad (con maneta de la puerta)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Altura (con tubo de ventilación)	754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)

**Opciones**

Puerto Ethernet	•	•
Puerto Wi-Fi y Ethernet	79€	79€
Apertura inversa para la puerta de la cámara de cocción	418€	418€
Cierre de seguridad para la puerta	73€	73€
Drenaje de grasa integrado	837€	837€
Protección para el panel de control	235€	235€
Panel de control cerrable	624€	624€
Conexión a un sistema de optimización de energía	74€	74€
Conexión al indicador de estado de funcionamiento/emisión de señal externa	74€	74€
Bastidores colgantes en medidas de panadería	sin recargo	sin recargo
HeavyDutyLine	617€	617€
MobilityLine	2.737€	2.737€
Paquete de racks móviles	361€	439€
SecurityLine	1.253€	1.253€
MarineLine	859€	859€

**Accesorios**

Aquí encontrará el accesorio adecuado:	Página [20]	Página [20]
--	-------------	-------------

Encontrará más información y opciones en la página [8] y nuestro sitio web. Además, obtendrá información sobre la combinación de opciones y los voltajes especiales previa solicitud.



<b>6-2/1</b>	<b>10-2/1</b>	<b>20-1/1</b>	<b>20-2/1</b>
<b>12.955€</b>	<b>17.205€</b>	<b>22.005€</b>	<b>31.505€</b>
CC2ERRA.0024660	CE2ERRA.0024661	CF2ERRA.0024662	CG2ERRA.0024663
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
128 kg	165 kg	245 kg	313 kg
<b>15.015€</b>	<b>19.935€</b>	<b>24.845€</b>	<b>35.595€</b>
CC2GRRA.0024666	CE2GRRA.0024667	CF2GRRA.0024668	CG2GRRA.0024669
CC2GRRA.0024672	CE2GRRA.0024673	CF2GRRA.0024674	CG2GRRA.0014707
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
148 kg	188 kg	267 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
1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
976 mm (1.042 mm)	975 mm (1.042 mm)	847 mm (913 mm)	1.052 mm (1.118 mm)
754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)	1.807 mm (1.872 mm)	1.807 mm (1.872 mm)

•	•	•	•
79€	79€	79€	79€
418€	418€	–	–
73€	73€	184€	184€
837€	837€	3.539€	3.539€
235€	235€	235€	235€
624€	624€	624€	624€
74€	74€	74€	74€
74€	74€	74€	74€
–	–	sin recargo	–
617€	617€	1.278€	1.328€
3.120€	3.120€	2.863€	2.863€
504€	608€	–	–
1.253€	1.253€	2.848€	2.848€
859€	859€	1.166€	1.166€

Página [25]

Página [25]

Página [29]

Página [29]

ENERGY STAR está disponible para los sistemas de cocción 6-1/1 y 6-2/1 en versión eléctrica y de gas, además de versión 10-1/1 eléctrica.

# Opciones para iCombi Pro e iCombi Classic



## iCareSystem AutoDose

Sistema integrado autónomo de limpieza y almacenamiento para equipos de mesa iCombi Pro.

El uso de los cartuchos Active Green y Care de RATIONAL (productos de limpieza) permite realizar muchos procesos de limpieza con una sola carga, evita el contacto de los usuarios con productos químicos y permite una limpieza más eficiente e incluso autónoma del equipo, sin necesidad de intervención 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	–	–	–	–	–	–	–



## Apertura inversa de la puerta de la cámara de cocción en equipos de sobremesa

Para facilitar el acceso al sistema de cocción en determinadas cocinas, se puede encargar la puerta del equipo de sobremesa con apertura inversa.

	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€	–	–



## Paquete de rack móvil para equipos de sobremesa

Los bastidores se sustituyen por un rack intercambiable con guía de inserción. Encontrará carros de transporte adecuados para la carga y descarga cómoda y segura de su sistema de cocción en la página [22] y la página [26].

### Características:

- › Rack móvil para el accesorio Gastronorm o de medidas de panadería (distintos racks móviles con varios números de bandejas disponibles)
- › Guía de inserción estándar para carro de transporte de equipos de sobremesa

	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€	–	–



## Paquete de racks móviles para Combi-Duo

Los bastidores se sustituyen por un rack intercambiable con guía de inserción. Encontrará carros de transporte adecuados para la carga y descarga cómoda y segura de su Combi-Duo en la página [14], página [22] así como en la página [16] y página [26].

### Características: (configurar según el sistema de cocción)

- › Rack móvil para el accesorio Gastronorm o de medidas de panadería (distintos racks móviles con varios números de bandejas disponibles)
- › Guía de inserción para carro de transporte 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€	–	–



## Bastidores colgantes en medidas de panadería

Los bastidores colgantes 1/1 GN se sustituyen de fábrica por bastidores colgantes para accesorios con medidas de panadería. La chapa deflectora también se sustituye para garantizar la alta homogeneidad habitual. Encontrará los accesorios con medidas de panadería adecuados en las páginas de [32] a [35].

### Características:

- › Bastidor colgante adecuado para accesorios con medidas de panadería (400 x 600 mm), 5 bandejas para el modelo 6-1/1 y 8 bandejas para el modelo 10-1/1
- › Chapa deflectora para medidas de panadería en la cámara de cocción

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	sin recargo	sin recargo	–	–	–	–
iCombi Classic	–	sin recargo	sin recargo	–	–	–	–

# Opciones para iCombi Pro e iCombi Classic



## Drenaje de grasa integrado

La grasa generada se desviará automáticamente de la cámara de cocción hasta un recipiente colector de grasa especial. Para utilizar la opción en los sistemas de cocción del tipo 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 hay que utilizar accesorios: es necesario una mesa II, una mesa IV o un kit de nivelación.

### Características:

- › Componentes básicos: Recipiente colector de grasa, sistema de tuberías y recipiente colector
- › Los componentes específicos aparecen en el archivo: drenaje de grasa integrado

	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€

## Accesorio para el drenaje de grasa integrado

60.73.309	Carro de transporte para contenedores con drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de suelo)	521€
-----------	---	------



## MarineLine para equipos eléctricos

Permite el manejo eficiente y seguro de su sistema de cocción en barcos.

### Características:

- › Seguro antideslizamiento y antivuelco de los equipos de sobremesa (tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) al atornillarlos con mesas que pueden fijarse. Las mesas disponibles se encuentran en la página [18], la página [20] y la página [25]
- › Las patas de acero inoxidable y el kit de fijación adicional permiten atornillar o soldar los equipos de sobremesa (tipos 20-1/1, 20-2/1) y, con ello, asegurarlos frente a vuelcos y deslizamientos
- › Tope para puerta flexible y ajustable para amortiguar el movimiento de apertura y cierre de la puerta, así como para fijarla en posición abierta
- › Los bastidores colgantes y los racks móviles especialmente diseñados impiden que el accesorio de cocción empleado se salga
- › Conforme a los requisitos sanitarios del USPHS (servicio de salud pública estadounidense)
- › 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€

## Accesorio MarineLine

60.76.348	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura hacia la derecha, tipo 6-1/1	456€
60.76.350	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura inversa, tipo 6-1/1	456€
60.76.353	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura hacia la derecha, tipo 10-1/1	548€
60.76.355	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura inversa, tipo 10-1/1	548€
60.76.351	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura hacia la derecha, tipo 6-2/1	570€
60.76.352	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura inversa, tipo 6-2/1	570€
60.76.356	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura hacia la derecha, tipo 10-2/1	662€
60.76.412	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura inversa, tipo 10-2/1	662€
60.76.413	Rejilla de protección lateral para puerta, tipo 20-1/1	753€
60.76.414	Rejilla de protección lateral para puerta, tipo 20-2/1	981€

## SecurityLine

Los elementos de seguridad específicos protegen el sistema de cocción frente a la destrucción intencionada y evitan que se use para lesionar a las personas. Solo para sistemas de cocción con puerta de apertura hacia la derecha.

### Características:

- › Panel de control cerrable
- › Puerta de cámara de cocción cerrable en el tipo de seguridad con rejilla de acero integrada
- › Racks móviles con asidero abatible para tipos 20-1/1 y 20-2/1
- › Ducha de mano cerrable y cajón Care para tipos 20-1/1 y 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€



# Opciones para iCombi Pro e iCombi Classic



## Cierre de seguridad para la puerta

El cierre de seguridad de la puerta evita la apertura demasiado rápida de la puerta de cocción y evita, con ello, las lesiones provocadas por la salida de vapor caliente.

### Características:

- › Apertura de la cámara de cocción de los equipos de sobremesa accionando dos veces el asa de la puerta
- › Apertura de la cámara de cocción de los equipos de suelo mediante el accionamiento del 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€



## Panel de control cerrable

Protege del acceso no autorizado y la destrucción intencionada con una cubierta de plástico prácticamente indestructible (LEXAN) con cerradura integrada. Solo para sistemas de cocción con puerta de apertura hacia la derecha.

	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

Diseñados para el uso en condiciones exigentes, como temperaturas altas y, sobre todo, grandes esfuerzos mecánicos, los equipos de cocción del modelo HeavyDutyLine están a la altura de las exigencias de las grandes cocinas.

### Características:

- › Elemento/s metálico/s para proteger el panel de control, la rueda de ajuste, etc.
- › Rack móvil reforzado para los tipos 20-1/1 y 20-2/1
- › Una sonda térmica USB externa (se suprime la sonda térmica interna)
- › Preparación para el montaje de la protección lateral izquierda y derecha (accesorio)

	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€

## Accesorio HeavyDutyLine

60.76.106	Protección lateral 6-1/1, 10-1/1. Solo en combinación con la mesa II	1.261€
60.76.354	Protección lateral 6-2/1, 10-2/1. Solo en combinación con la mesa II	1.576€
60.76.367	Protección lateral izquierda 20-1/1	756€
60.76.361	Protección lateral derecha 20-1/1	756€
60.76.292	Protección lateral izquierda 20-2/1	908€
60.76.112	Protección lateral derecha 20-2/1	908€



## MobilityLine

Accesorio especial para empleo móvil en catering de eventos o banquetes.

### Características:

- › Para equipos de sobremesa tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 y 10-2/1: Mesa II MobilityLine con 14 pares de carriles de soporte. Abierta por ambos lados, con paneles laterales, refuerzo lateral. Cuatro ruedas de acero inoxidable con 200 mm. Edición con asas con protección lateral
- › Para equipos de sobremesa tipos 20-1/1 y 20-2/1. Bastidor de base móvil con 4 ruedas de acero inoxidable y freno

60.31.164	Mesa II, Versión MobilityLine tipo 6-1/1, 10-1/1	2.737€
60.31.165	Mesa II, Versión MobilityLine tipo 6-2/1, 10-2/1	3.120€
60.21.334	Bastidor de base móvil 20-1/1	2.863€
60.22.496	Bastidor de base móvil 20-2/1	2.863€



# Opciones para iCombi Pro e iCombi Classic



## Protección para el panel de control

Protección lateral abatible de plástico antirotura (LEXAN) para el panel de control.

	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 cocción tipo XS 6-2/3 con UltraVent premontada o UltraVent Plus

Las campanas de extracción premontada permiten una instalación especialmente rápida y sencilla de los sistemas de cocción del tipo XS 6-2/3 en el lugar de instalación. Gracias al cableado interno de fábrica, no es necesario un enchufe independiente para la UltraVent o la UltraVent Plus.

	UltraVent, premontada sobre XS 6-2/3	UltraVent Plus, premontada sobre XS 6-2/3
iCombi Pro	3.551€	5.442€



## Conexión a un sistema de optimización de energía

Interfaz para la conexión directa del sistema de cocción al sistema de optimización de energía de acuerdo con la norma DIN 18875. Solo disponible para equipos con tensiones de 3 NCA 400 V y 3 NCA 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€

## Conexión al indicador de estado de funcionamiento y emisión de señal externa

Cuatro contactos libres de potencial como puerto para la conexión directa del equipo de cocción a los sistemas de control operativo o para el control de los equipos externos como, p. ej., la ventilación.

	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€



## Puerto Ethernet

El puerto Ethernet (RJ45) permite la conexión a la red por cable del sistema de cocción. Permite establecer una conexión del sistema de cocción con 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	–	•	•	•	•	•	•



## Puerto Wi-Fi y Ethernet

Conexión a la red flexible y opcional del sistema de cocción mediante un puerto Wi-Fi sin cable (estándar IEEE 802.11) o por cable mediante la interfaz (RJ45). Permite establecer una conexión del sistema de cocción con 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



## Kit Combi-Duo para iCombi Pro XS 6-2/3 y CombiMaster Plus XS 6-2/3

Juego de montaje para combinación profesional de dos sistemas de cocción de RATIONAL (subestructura no incluida en el juego de montaje). Permite trabajar simultáneamente con diversos modos de cocción, sin necesidad de espacio adicional.

60.73.768	Tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura hacia la derecha	670€
60.74.276	Tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura inversa	670€
60.74.780	Tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura hacia la derecha versión MarineLine	938€
60.74.929	Tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura inversa versión MarineLine	938€



## Mesa I para Combi-Duo

Abierta por todos los lados.

60.31.020	Estándar, dimensiones An   P   Al: 639   563   555 mm	573€
60.31.170	Con ruedas móviles, dimensiones An   P   Al: 663   696   563 mm	859€



## Mesa II para Combi-Duo

4 pares de guías de soporte con un compartimento. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.046	Estándar, dimensiones An   P   Al: 639   563   557 mm	1.019€
60.31.058	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 644   613   560 mm	1.273€



## UltraVent y UltraVent Plus

UltraVent: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.

UltraVent Plus: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.

60.73.943	UltraVent XS, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An   P   Al: 657   580   240 mm	3.610€
60.74.404	UltraVent Plus XS, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An   P   Al: 657   580   329 mm	5.501€

## Kit de adaptador

Para el ajuste de una UltraVent XS existente o una UltraVent Plus XS en un montaje Combi-Duo.

60.78.383	Kit de adaptador UltraVent XS y UltraVent Plus XS para Combi-Duo	165€
-----------	--	------

# Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1



## Kit Combi-Duo

Juego de montaje para combinación profesional de dos sistemas de cocción de RATIONAL (subestructura no incluida en el juego de montaje). Permite trabajar simultáneamente con diversos modos de cocción, sin necesidad de espacio adicional.

		Sistema de cocción inferior	XS 6-2/3	6-1/1	Sistema de cocción versión de gas superior
					6-1/1
Estándar	Versión eléctrica	6-1/1	I	E	E
	10-1/1	I		E	E
	Versión para gas	6-1/1	G	G	G
	10-1/1	G	–	–	–
MarineLine	Versión eléctrica	6-1/1	–	K	–
	10-1/1	–		K	–
E	60.73.991	Combi-Duo tipo 6-1/1 E/G sobre tipo 6-1/1 o tipo 10-1/1 E			870€
G	60.75.751	Combi-Duo tipo 6-1/1 E/G o 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 o tipo 10-1/1 E			1.219€
K	60.76.708	Combi-Duo tipo 6-1/1 E sobre tipo 6-1/1 E o tipo 10-1/1 E MarineLine			1.219€



## Kit de nivelación

Para la compensación de las diferencias de altura en el montaje de suelo o el montaje de sobremesa. La altura puede modificarse hasta 20 mm. La junta proporciona un sellado higiénico, incluso cuando se instala sobre baldosas.

60.74.795	Kit de nivelación tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An   P   Al: 850   614   34 mm	286€
60.76.846	Kit de montaje de nivelación para modelos que requieran fijación (MarineLine) tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An   P   Al: 881   614   34 mm	415€



## Subestructura con patas

La subestructura con patas permite una instalación elevada segura de los equipos de cocción iCombi 6-1/1 y 10-1/1. El volumen de suministro incluye dos juegos de patas de altura regulable: 87-107 mm y 152-172 mm.

60.31.668	Tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An   P   Al: 870   635   152 mm	458€
-----------	--	------



## Juego de montaje para Combi-Duo móvil

Juego de montaje con rodillos de altura regulable. La altura puede ajustarse libremente hasta 20 mm.

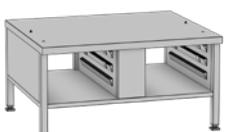
60.31.622	Tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An   P   Al: 848   773   85 mm	530€
-----------	---	------



## Mesa I para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1

Abierta por todos los lados.

60.31.200	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   685   200 mm	573€
60.31.201	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   763   200 mm	859€
60.31.202	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 885   710   200 mm	716€



## Mesa II para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1

6 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

No es posible utilizar esta mesa para un Combi-Duo gas/gas.

60.31.206	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   703   445 mm	1.400€
60.31.207	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   769   445 mm	1.464€

# Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1



## Campana extractora, UltraVent y UltraVent Plus (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana extractora: campana de salida para el desvío de los vapores. Requiere una conexión al exterior.

UltraVent: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.

UltraVent Plus: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An   P   Al: 854   970   313 mm	5.135€
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An   P   Al: 854   970   403 mm	8.126€
60.76.221	Campana extractora Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An   P   Al: 854   970   359 mm	4.019€



## Bastidor colgante tipo 6-1/1

60.61.678	Versión Combi-Duo, 5+1 guías (la guía superior es extraíble para una altura de carga máxima de 1,60 m, con montaje sobre el suelo 6-1/1 E sobre 10-1/1, E)	335€
-----------	--	------



## Tapa de la ducha de mano

Para el cierre seguro del orificio de la ducha de mano en el base. El kit incluye la tapa y un tapón para el cierre higiénico y seguro del paso del agua durante el desmontaje de la ducha de mano, por ejemplo, en el sistema de cocción inferior de Combi-Duo.

87.01.790S	Tapa de la ducha de mano	50€
------------	--------------------------	-----



## Carro de transporte Combi-Duo para rack móvil

El carro de transporte puede ajustarse de forma óptima a la altura de la instalación Combi-Duo en cuestión.

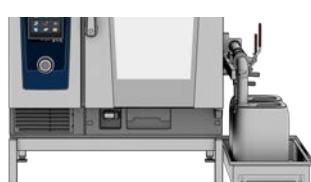
El kit con panel de acoplamiento para el kit Combi-Duo se necesita una sola vez para la instalación del Combi-Duo.

60.75.388	Kit de carro de transporte Combi-Duo con panel de acoplamiento para kit Combi-Duo	1.799€
60.76.981	Carro de transporte Combi-Duo, dimensiones An   P   Al: 561   842   1052-1478 mm	1.538€

## Guía de inserción para rack móvil Combi-Duo

Las guías de inserción son necesarias para el uso de un rack móvil en Combi-Duo.

60.75.761	Guía de inserción Combi-Duo para rack móvil para platos	188€
-----------	---	------



## Kit con drenaje de grasa integrado para Combi-Duo

Ampliación de la opción de drenaje de grasa integrado (página [8]): sistema de tuberías, fijaciones y recipientes.

60.75.873	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación	930€
60.75.406	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación en Mesa I Combi-Duo	744€
60.75.874	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación en Mesa II Combi-Duo	855€

## Carro de transporte para contenedores

Permite transportar los bidones/recipientes llenos de forma segura.

60.73.309	Carro de transporte para contenedores con drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de suelo)	521€
-----------	---	------

# Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1



## Kit Combi-Duo

Juego de montaje para combinación profesional de dos sistemas de cocción de RATIONAL (subestructura no incluida en el juego de montaje). Permite trabajar simultáneamente con diversos modos de cocción, sin necesidad de espacio adicional.

		Sistema de cocción inferior	Sistema de cocción versión eléctrica superior		Sistema de cocción versión gas superior		
			XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1
Estándar	Versión eléctrica	6-2/1	J	J	F	J	F
	10-2/1		J	—	F	—	F
Versión para gas	6-2/1	H	H	H	H	H	H
	10-2/1	H	—	—	—	—	—
MarineLine	Versión eléctrica	6-2/1 apertura hacia la derecha	—	—	L	—	—
		10-2/1 apertura hacia la derecha	—	—	L	—	—
		6-2/1 apertura a la izquierda	—	—	M	—	—
		10-2/1 apertura a la izquierda	—	—	M	—	—
F	60.74.725	Combi-Duo tipo 6-2/1 E/G sobre tipo 6-2/1 o tipo 10-2/1 E					1.132 €
H	60.75.752	Combi-Duo tipo 6-1/1, tipo 6-2/1 E/G o tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-2/1 G					1.584 €
J	60.75.756	Combi-Duo tipo 6-1/1 E/G o tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-2/1 E o tipo 10-2/1 E					1.584 €
L	60.76.709	Combi-Duo tipo 6-2/1 sobre tipo 6-2/1 E o tipo 10-2/1 E con apertura hacia la derecha MarineLine					1.584 €
M	60.76.710	Combi-Duo tipo 6-2/1 sobre tipo 6-2/1 E o tipo 10-2/1 E con apertura hacia la izquierda MarineLine					1.584 €



## Kit de nivelación

Para la compensación de las diferencias de altura en el montaje de suelo o el montaje de sobremesa. La altura puede modificarse hasta 20 mm. La junta proporciona un sellado higiénico, incluso cuando se instala sobre baldosas.

60.74.597	Kit de nivelación tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An   P   Al: 1072   814   34 mm	326 €
60.76.845	Kit de montaje de nivelación para modelos que requieran fijación (MarineLine) tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An   P   Al: 1103   814   34 mm	473 €



## Subestructura con patas

La subestructura con patas permite una instalación elevada segura de los equipos de cocción iCombi 6-2/1 y 10-2/1. El volumen de suministro incluye dos juegos de patas de altura regulable: 87-107 mm y 152-172 mm.

60.31.671	Tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An   P   Al: 1092   835   152 mm	522 €
-----------	---	-------



## Juego de montaje para Combi-Duo móvil

Juego de montaje con rodillos de altura regulable. La altura puede ajustarse libremente hasta 20 mm.

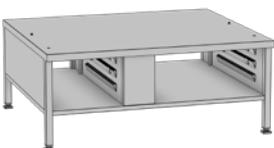
60.31.635	Tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An   P   Al: 1106   856   85 mm	604 €
-----------	--	-------



## Mesa I para Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1

Abierta por todos los lados.

60.31.203	Estándar, dimensiones An   P   Al: 1082   885   200 mm	653 €
60.31.204	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 1106   963   200 mm	979 €
60.31.205	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 1107   910   200 mm	816 €



## Mesa II para Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1

6 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

No es posible utilizar esta mesa para un Combi-Duo gas/gas.

60.31.208	Estándar, dimensiones An   P   Al: 1082   903   445 mm	1.597 €
-----------	--	---------

# Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1



## Campana extractora, UltraVent y UltraVent Plus (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana extractora: campana de salida para el desvío de los vapores. Requiere una conexión al exterior.

UltraVent: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.

UltraVent Plus: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An   P   Al: 1075   1170   313 mm	6.367 €
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An   P   Al: 1075   1170   407 mm	10.077 €
60.76.222	Campana extractora Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An   P   Al: 1075   1170   359 mm	4.983 €



## Bastidor colgante tipo 6-2/1

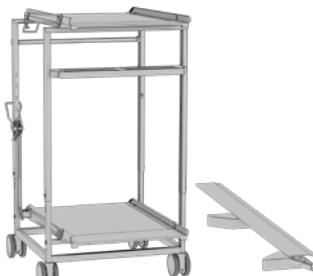
60.62.188	Versión Combi-Duo, 5+1 guías (la guía superior es extraíble para una altura de carga máxima de 1,60 m, con montaje sobre el suelo 6-2/1 E sobre 10-2/1 E)	335 €
-----------	---	-------



## Tapa de la ducha de mano

Para el cierre seguro del orificio de la ducha de mano en el base. El kit incluye la tapa y un tapón para el cierre higiénico y seguro del paso del agua durante el desmontaje de la ducha de mano, por ejemplo, en el sistema de cocción inferior de Combi-Duo.

87.01.790S	Tapa de la ducha de mano	50 €
------------	--------------------------	------



## Carro de transporte Combi-Duo para rack móvil

El carro de transporte puede ajustarse de forma óptima a la altura de la instalación Combi-Duo en cuestión.

El kit con panel de acoplamiento para el kit Combi-Duo se necesita una sola vez para la instalación del Combi-Duo.

60.75.387	Kit de carro de transporte Combi-Duo con panel de acoplamiento para kit Combi-Duo	2.339 €
60.76.982	Carro de transporte Combi-Duo, dimensiones An   P   Al: 773   961   1052-1418 mm	1.999 €



## Guía de inserción para rack móvil Combi-Duo

Las guías de inserción son necesarias para el uso de un rack móvil en Combi-Duo.

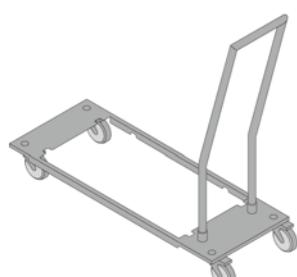
60.75.760	Guía de inserción Combi-Duo para rack móvil para platos	210 €
-----------	---	-------



## Kit con drenaje de grasa integrado para Combi-Duo

Ampliación de la opción de drenaje de grasa integrado (página [8]): sistema de tuberías, fijaciones y recipientes.

60.75.876	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación	1.116 €
60.75.411	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación en Mesa I Combi-Duo	893 €
60.75.875	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación en Mesa II Combi-Duo	1.026 €



## Carro de transporte para contenedores

Permite transportar los bidones/recipientes llenos de forma segura.

60.73.309	Carro de transporte para contenedores con drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de suelo)	521 €
-----------	---	-------

# Productos de limpieza del iCombi



## Pastillas de detergente Active Green para iCombi Pro y iCombi Classic

La nueva fórmula sin fosfatos altamente efectiva ahorra hasta un 50 % en productos de limpieza de uso habitual.

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



## Pastillas de detergente para SelfCookingCenter y CombiMaster Plus (a partir de 05/2017)

Pastillas de detergente con principios activos intensivos para una limpieza fiable de alto rendimiento.

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



## Pastillas Care para iCombi Pro, iCombi Classic y SelfCookingCenter con Efficient CareControl

Las sustancias de mantenimiento protegen de forma activa frente a los depósitos de cal en la cámara de cocción y el generador de vapor. Siempre está asegurada la seguridad de funcionamiento, sin desendurecimiento del agua ni descalcificación manual.

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



## Pastilla de abrillantador para SelfCookingCenter sin Efficient CareControl y CombiMaster Plus (a partir de 05/2017)

Protege activamente y prolonga la vida útil gracias a sustancias limpiadoras altamente eficaces. La cámara de cocción queda totalmente limpia, higiénica y brillante.

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



## Cartucho de detergente Active Green para iCombi Pro con la opción iCareSystem AutoDose

Los cartuchos de detergente Active Green para el iCareSystem AutoDose combinan todas las ventajas conocidas de las pastillas de detergente Active Green con una función de almacenamiento y, por consiguiente, la posibilidad de limpiar y mantener su iCombi Pro de forma totalmente autónoma.

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



## Cartucho de detergente Care para iCombi Pro con la opción AutoDose

Los cartuchos Care para el iCareSystem AutoDose combinan todas las ventajas conocidas de las pastillas Care con una función de almacenamiento, lo que permite una limpieza y un mantenimiento totalmente autónomos de su iCombi Pro.

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



## Detergente líquido para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi

9006.0153	Detergente para parrilla para suciedad incrustada, 10 l	70€
9006.0137	Abrillantador, 10 l (solo para ClimaPlus Combi con CleanJet)	70€



## Descalcificador, bomba descalcificadora

Para una descalcificación eficaz del generador de vapor con sustancias de mantenimiento especiales.

6006.0110	Descalcificador, 10 l	70€
6004.0203	Bomba de pedal para la descalcificación del generador de vapor	132€



## Pistola pulverizadora manual

Manejo ultrasencillo gracias al mecanismo integrado de la bomba.

6004.0100	Pistola pulverizadora para la limpieza manual	41€
-----------	---	-----

# Accesorios tipo XS 6-2/3



## Mesa XS

Para un montaje elevado de 150 hasta 190 mm sobre superficies de trabajo bajas y para compensar superficies de trabajo con ligeros desniveles, también para la fijación a una mesa (MarineLine). Abierta por todos los lados.

60.31.029	Estándar, dimensiones An   P   Al: 629   438   148 mm	320€
-----------	---	------



## Mesa I

Abierta por todos los lados.

60.31.018	Estándar, dimensiones An   P   Al: 639   563   931 mm	630€
60.31.169	Con ruedas móviles, dimensiones An   P   Al: 663   696   939 mm	859€



## Mesa II

8 pares de guías de soporte con dos compartimentos y nivel intermedio. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.044	Estándar, dimensiones An   P   Al: 639   563   932 mm	1.400€
60.31.057	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 644   613   936 mm	1.591€



## Soporte mural para fijación a la pared

Para sitios con poco espacio está disponible la opción que permite fijar el equipo a la pared (material de montaje no incluido). Los requerimientos para instalación deben consultarse con un arquitecto o aparejador.

60.30.968	Soporte mural para fijación a la pared XS 6-2/3	370€
-----------	---	------



## UltraVent

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.

Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 657 | 580 | 240 mm

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

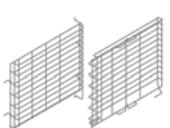


## UltraVent Plus

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.

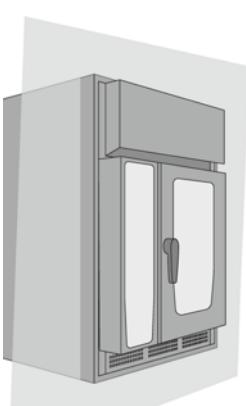
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 657 | 580 | 329 mm

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



## Bastidor colgante

60.73.724	Estándar, 6 bandejas (distancia entre guías 46 mm)	258€
60.74.449	Versión marina (Servicio de Salud Pública de EE.UU. (USPHS)), 6 guías (con elemento de protección de carga)	335€



## Kit de montaje

Para la integración profesional de equipos tipo XS 6-2/3 incl. UltraVent XS o UltraVent Plus XS en una pared estantería.

60.74.063	UltraVent XS con kit de montaje incluido	4.229€
60.74.405	UltraVent Plus XS con kit de montaje incluido	6.085€

# Accesorios tipo XS 6-2/3



## Blindaje térmico para panel lateral

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ejemplo, una parrilla) cerca del panel lateral del equipo.

60.74.182

Blindaje izquierdo, tipo XS 6-2/3

206€



## Interruptor de condensación

Genera una elevación acelerada del vapor y de otros vapores sacándolos por el tubo de ventilación.

60.74.037

Tipo XS 6-2/3 (Al: 438 mm)

170€



## Kit de conexión de equipos

Compuesto de manguera de alimentación de agua (2,5 m) y tuberías de desagüe DN 50.

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€



## USB de RATIONAL

42.00.162

Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC

16€

# Accesorios tipo 6-1/1 y 10-1/1



## Kit de nivelación

Para la compensación de las diferencias de altura en el montaje de suelo o el montaje de sobremesa. La altura puede modificarse hasta 20 mm. La junta proporciona un sellado higiénico, incluso cuando se instala sobre baldosas.

60.74.795	Kit de nivelación tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An   P   Al: 850   614   34 mm	286€
60.76.846	Kit de montaje de nivelación para modelos que requieran fijación (MarineLine) tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An   P   Al: 881   614   34 mm	415€

## Extensión de mesa

Para la instalación sobre una 700 mm encimera de trabajo baja.

60.11.655	Tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An   P   Al: 840   100   2 mm	43€
-----------	--	-----



## Subestructura con patas

La subestructura con patas permite una instalación elevada segura de los equipos de cocción iCombi 6-1/1 y 10-1/1. El volumen de suministro incluye dos juegos de patas de altura regulable: 87-107 mm y 152-172 mm. Para la instalación sobre una encimera de trabajo baja de 700 mm.

60.31.668	Tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An   P   Al: 870   635   152 mm	458€
-----------	--	------



## Mesa I

Abierta por todos los lados.

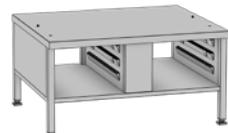
60.31.089	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   685   699 mm	573€
60.31.095	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   763   699 mm	859€
60.31.096	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 885   710   699 mm	716€



## Mesa II

14 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.086	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   703   699 mm	1.273€
60.31.103	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   769   699 mm	1.591€
60.31.110	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 885   716   699 mm	1.591€



## Mesa II 445 mm de altura

6 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.206	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   703   445 mm	1.400€
60.31.207	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   769   445 mm	1.464€



## Mesa II medidas de panadería

14 pares de guías 400 × 600 mm. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.209	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   703   699 mm	1.400€
60.31.210	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   769   699 mm	1.719€
60.31.211	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 885   716   699 mm	1.591€



## Mesa II medidas de panadería, versión UltraVent, tipo 6-1/1

20 pares de guías 400 × 600 mm. Abierta por ambos lados, con paneles laterales. Se eleva para la instalación de una campana de compensación.

60.31.212	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   703   945 mm	1.782€
60.31.213	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   769   945 mm	2.037€

# Accesorios tipo 6-1/1 y 10-1/1



## Mesa II MobilityLine

114 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales, refuerzo lateral. Cuatro ruedas de acero inoxidable con Ø 200 mm. Edición con protección lateral.

60.31.164	MobilityLine, dimensiones An   P   Al: 1199   894   789 mm	2.737 €
-----------	--	---------



## Mesa III

14 pares de guías. Abierta por un lado, con paneles laterales, panel trasero y tapa.

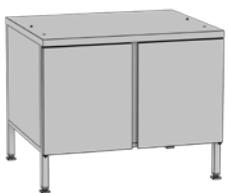
60.31.091	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   703   699 mm	1.502 €
60.31.105	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   769   699 mm	1.953 €
60.31.112	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 885   716   699 mm	1.728 €



## Mesa III versión UltraVent, tipo 6-1/1

20 pares de guías. Abierta por un lado, con paneles laterales, panel trasero y tapa. Se eleva para la instalación de una campana de compensación.

60.31.214	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   703   945 mm	1.803 €
60.31.215	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   769   945 mm	2.179 €



## Mesa IV

14 pares de guías. Cerrada por todos los lados, con puertas batientes.

60.31.093	Estándar, dimensiones An   P   Al: 860   703   699 mm	2.144 €
60.31.107	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 884   769   699 mm	2.572 €
60.31.114	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 885   716   699 mm	2.358 €



## UltraVent (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.  
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 854 | 885 | 313 mm

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



## UltraVent Plus (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.  
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 854 | 885 | 403 mm

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



## Campana extractora (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de salida para el desvío de los vapores. Requiere una conexión al exterior.  
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 854 | 885 | 359 mm

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



## Bastidor colgante tipo 6-1/1

60.61.373	Estándar, 6 guías (distancia entre guías 68 mm)	335 €
60.61.615	5 guías (distancia entre guías 85 mm)	335 €
60.61.649	Bandejas para carne, 6 guías (distancia entre guías 72 mm)	502 €
60.61.576	Medidas de panadería (400 x 600 mm), 5 guías (distancia entre guías 88 mm)*	335 €
60.61.642	Combi-Rack, medidas de panadería combinado con 1/1 GN, 4 guías (distancia entre guías 95 mm)*	502 €
60.61.672	Versión marina (USPHS), 6 guías (con elemento de protección de carga)	435 €

\* Debe tenerse en cuenta que el deflector en la cámara de cocción del tipo GN y en el tipo de panadería 400 x 600 mm son diferentes. El deflector puede adquirirse como pieza de repuesto a través del servicio técnico.

# Accesorios tipo 6-1/1 y 10-1/1



## Bastidor colgante tipo 10-1/1

60.11.447	Estándar, 10 guías (distancia entre guías 68 mm)	408€
60.11.547	8 guías (distancia entre guías 85 mm)	408€
60.11.570	Bandejas para carne, 10 guías (distancia entre guías 72 mm)	613€
60.11.541	Medidas de panadería (400 × 600 mm), 8 guías (distancia entre guías 90 mm)*	408€
60.11.563	Combi-Rack, medidas de panadería combinado con 1/1 GN, 7 guías (distancia entre guías 95 mm)*	613€
60.11.573	Versión marina (USPHS), 10 guías (con elemento de protección de carga)	531€



## Carriles de extracción para sistemas de cocción 6-1/1, 10-1/1

Carriles de extracción para facilitar el uso de accesorios de cocción en bastidores colgantes con una distancia entre carriles de 68 mm.

60.76.894	Carriles de extracción para iCombi Pro e iCombi Classic, 1/1 GN (325 × 530 mm)	308€
60.76.897	Carriles de extracción para SelfCookingCenter y CombiMaster Plus (desde 09/2011), 1/1 GN (325 × 530 mm)	308€



## Rack móvil tipo 6-1/1

Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

60.61.420	Estándar, 6 guías (distancia entre guías 64 mm)	642€
60.61.690	Medidas de panadería (400 × 600 mm), 5 guías (distancia entre guías 77 mm)*	706€



## Rack móvil tipo 10-1/1

Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

60.11.600	Estándar, 10 guías (distancia entre guías 64 mm)	835€
60.11.601	8 guías (distancia entre guías 80 mm)	835€
60.11.599	Medidas de panadería (400 × 600 mm), 8 guías (distancia entre guías 81 mm)*	918€



## Guía de inserción para rack móvil

Las guías de inserción son necesarias para el uso de un rack intercambiable para platos.

60.75.115	Guía de inserción estándar tipo 6-1/1, 10-1/1	188€
-----------	---	------



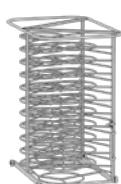
## Carro de transporte para rack móvil

El carro de transporte facilita la carga y descarga del rack móvil también fuera del sistema de cocción y un transporte seguro.

La versión estándar está óptimamente adaptada a la altura de la mesa.

El carro de transporte de altura regulable sirve para el montaje del sistema de cocción en las mesas de trabajo y las mesas altas.

60.74.000	Estándar, dimensiones An   P   Al: 525   911   990 mm	905€
60.75.606	Altura regulable, dimensiones An   P   Al: 525   911   800-1330 mm	1.447€



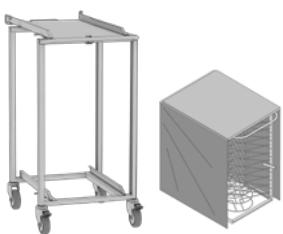
## Rack móvil para platos

El rack móvil para platos admite platos preparados (de hasta 31 cm de diámetro) para su regeneración en Finishing. Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

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

\* Debe tenerse en cuenta que el deflector en la cámara de cocción del tipo GN y en el tipo de panadería 400 × 600 mm son diferentes. El deflector puede adquirirse como pieza de repuesto a través del servicio técnico.

# Accesorios tipo 6-1/1 y 10-1/1

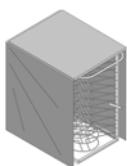


## Sistemas de Finishing para banquetes

El sistema Finishing contiene todos los accesorios necesarios para poder empezar inmediatamente. Compuesto por rack móvil, Thermocover y carro de transporte. Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

Ahorre hasta el 15 % en comparación con el precio de compra.

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



## Thermocover

Gracias al material termoaislante especial los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing. Cierre magnético sencillo para abrir y cerrar fácilmente.

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



## Sonda térmica USB

Es posible conectar sondas térmicas externas adicionales fácilmente mediante una conexión USB. La sonda térmica externa permite el control de un plato en iCombi Pro o puede utilizarse como sustituta a la sonda térmica interna en iCombi Classic. La kit de cocción al vacío y pasteurización permite la cocción con bolsa al vacío con el control exacto de la temperatura del núcleo.

El set de ampliación permite instalar una sonda térmica del núcleo en otro sistema de cocción con arreglo a la normativa de higiene.

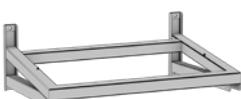
60.76.316	Kit de cocción al vacío y pasteurización para equipos de mesa y equipos de suelo	657 €
60.76.317	1 sonda térmica externa para equipos de mesa	548 €
60.76.876	Set de ampliación para sonda térmica del núcleo en USB	164 €



## Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica

Facilita la colocación correcta de la sonda térmica en productos líquidos, blandos o muy pequeños. El elemento auxiliar de colocación puede fijarse en los racks móviles y los bastidores colgantes.

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



## Soporte mural para fijación a la pared

Para sitios con poco espacio está disponible la opción que permite fijar el equipo a la pared (material de montaje no incluido). Los requerimientos para instalación deben consultarse con un arquitecto o aparejador.

60.31.168	Soporte mural para fijación a la pared tipo 6-1/1	536 €
-----------	---	-------



## Blindaje térmico para panel lateral

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ejemplo, una parrilla) cerca del panel lateral del equipo.

60.75.110	Blindaje izquierdo, tipo 6-1/1	243 €
60.75.113	Blindaje derecho, tipo 6-1/1	243 €
60.75.773	Blindaje izquierdo, tipo 10-1/1	279 €
60.75.771	Blindaje derecho, tipo 10-1/1	279 €



## Interruptor de condensación

Genera una elevación acelerada del vapor y de otros vapores sacándolos por el tubo de ventilación.

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

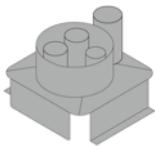


## Kit de conexión de equipos

Compuesto de manguera de alimentación de agua (2,5 m) y tuberías de desagüe DN 50.

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 €
-----------	--	------

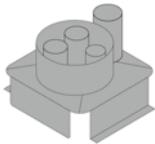
# Accesorios tipo 6-1/1 y 10-1/1



## Colector de escape

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en el techo de ventilación (diámetro del tubo de escape 180 mm).

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



## Seguro de flujo para salida de aire

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en la chimenea (diámetro del tubo de escape 180 mm).

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



## USB de RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC	16€
-----------	---	-----

# Accesorios tipo 6-2/1 y 10-2/1



## Kit de nivelación

Para la compensación de las diferencias de altura en el montaje de suelo o el montaje de sobremesa. La altura puede modificarse hasta 20 mm. La junta proporciona un sellado higiénico, incluso cuando se instala sobre baldosas.

60.74.597	Kit de nivelación tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An   P   Al: 1072   814   34 mm	326 €
60.76.845	Kit de montaje de nivelación para modelos que requieran fijación (MarineLine) tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An   P   Al: 1103   814   34 mm	473 €



## Subestructura con patas

La subestructura con patas permite una instalación elevada segura de los equipos de cocción iCombi 6-2/1 y 10-2/1. El volumen de suministro incluye dos juegos de patas de altura regulable: 87-107 mm y 152-172 mm.

60.31.671	Tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An   P   Al: 1092   835   152 mm	522 €
-----------	---	-------



## Mesa I

Abierta por todos los lados.

60.31.090	Estándar, dimensiones An   P   Al: 1082   885   699 mm	653 €
60.31.102	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 1106   963   699 mm	979 €
60.31.109	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 1107   910   699 mm	816 €

## Mesa II

14 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

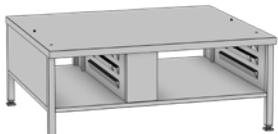
60.31.087	Estándar, dimensiones An   P   Al: 1082   903   699 mm	1.451 €
60.31.104	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 1106   969   699 mm	1.814 €
60.31.111	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 1107   916   699 mm	1.814 €



## Mesa II 445 mm de altura

6 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.208	Standard, Abmessung B   T   H: 1082   903   445 mm	1.597 €
-----------	--	---------



## Mesa II MobilityLine

14 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales, refuerzo lateral. Cuatro ruedas de acero inoxidable con Ø 200 mm. Edición con protección lateral.

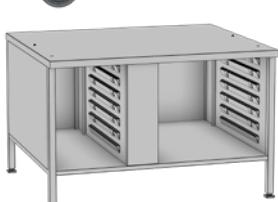
60.31.165	MobilityLine, dimensiones An   P   Al: 1421   1094   789 mm	3.120 €
-----------	---	---------



## Mesa III

14 pares de guías. Abierta por un lado, con paneles laterales, panel trasero y tapa.

60.31.092	Estándar, dimensiones An   P   Al: 1082   903   699 mm	1.713 €
60.31.106	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 1106   969   699 mm	2.227 €
60.31.113	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 1107   916   699 mm	1.970 €



## Mesa III versión UltraVent, tipo 6-2/1

20 pares de guías. Abierta por un lado, con paneles laterales, panel trasero y tapa. Se eleva para la instalación de una campana de compensación.

60.31.216	Estándar, dimensiones An   P   Al: 1082   903   945 mm	2.055 €
60.31.217	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 1106   969   945 mm	2.484 €



# Accesorios tipo 6-2/1 y 10-2/1



## Mesa IV

14 pares de guías. Cerrada por todos los lados, con puertas batientes.

60.31.094	Estándar, dimensiones An   P   Al: 1082   903   699 mm	2.444€
60.31.108	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 1106   969   699 mm	2.932€
60.31.115	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An   P   Al: 1107   916   699 mm	2.688€



## UltraVent (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.

Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 1075 | 1085 | 313 mm

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



## UltraVent Plus (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.

Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 1075 | 1085 | 407 mm

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



## Campana extractora (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de salida para el desvío de los vapores. Requiere una conexión al exterior.

Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 1075 | 1085 | 359 mm

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



## Bastidor colgante tipo 6-2/1

60.62.123	Estándar, 6 guías (distancia entre guías 68 mm)	435€
60.62.171	5 guías (distancia entre guías 85 mm)	435€
60.62.168	7 guías (distancia entre guías 65 mm)	435€
60.62.178	Versión marina (USPHS), 6 guías (con elemento de protección de carga)	566€



## Bastidor colgante tipo 10-2/1

60.12.133	Estándar, 10 guías (distancia entre guías 68 mm)	499€
60.12.143	8 guías (distancia entre guías 85 mm)	499€
60.12.146	Versión marina (USPHS), 10 guías (con elemento de protección de carga)	648€



## Rack móvil tipo 6-2/1

Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

60.62.150	Estándar, 6 guías (distancia entre guías 64 mm)	899€
-----------	---	------



## Rack móvil tipo 10-2/1

Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

60.12.150	Estándar, 10 guías (distancia entre guías 63 mm)	1.092€
-----------	--	--------

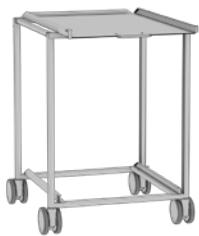


## Guía de inserción para rack móvil

Las guías de inserción son necesarias para el uso de un rack intercambiable para platos.

60.74.650	Guía de inserción estándar tipo 6-2/1, 10-2/1	210€
-----------	---	------

# Accesorios tipo 6-2/1 y 10-2/1



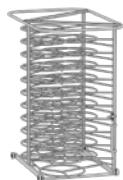
## Carro de transporte para rack móvil

El carro de transporte facilita la carga y descarga del rack móvil también fuera del sistema de cocción y un transporte seguro.

La versión estándar está óptimamente adaptada a la altura de la mesa.

El carro de transporte de altura regulable sirve para el montaje del sistema de cocción en las mesas de trabajo y las mesas altas.

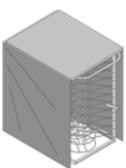
60.73.999	Estándar, dimensiones An   P   Al: 735   996   990 mm	1.176 €
60.75.605	Altura regulable, dimensiones An   P   Al: 735   990   800-1330 mm	1.882 €



## Rack móvil para platos

El rack móvil para platos admite platos preparados (de hasta 31 cm de diámetro) para su regeneración en Finishing. Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

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

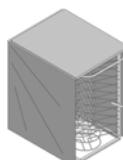


## Sistemas de Finishing para banquetes

El sistema Finishing contiene todos los accesorios necesarios para poder empezar inmediatamente. Compuesto por rack móvil, Thermocover y carro de transporte. Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

Ahorre hasta el 15 % en comparación con el precio de compra.

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



## Thermocover

Gracias al material termoaislante especial los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing. Cierre magnético sencillo para abrir y cerrar fácilmente.

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



## Sonda térmica USB

Es posible conectar sondas térmicas externas adicionales fácilmente mediante una conexión USB. La sonda térmica externa permite el control de un plato en iCombi Pro o puede utilizarse como sustituta a la sonda térmica interna en iCombi Classic. La kit de cocción al vacío y pasteurización permite la cocción con bolsa al vacío con el control exacto de la temperatura del núcleo.

El set de ampliación permite instalar una sonda térmica del núcleo en otro sistema de cocción con arreglo a la normativa de higiene.

60.76.316	Kit de cocción al vacío y pasteurización para equipos de mesa y equipos de suelo	657 €
60.76.317	1 sonda térmica externa para equipos de mesa	548 €
60.76.876	Set de ampliación para sonda térmica del núcleo en USB	164 €



## Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica

Facilita la colocación correcta de la sonda térmica en productos líquidos, blandos o muy pequeños. El elemento auxiliar de colocación puede fijarse en los racks móviles y los bastidores colgantes.

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



## Blindaje térmico para panel lateral

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ejemplo, una parrilla) cerca del panel lateral del equipo.

60.75.769	Blindaje izquierdo, tipo 6-2/1	291 €
60.75.768	Blindaje derecho, tipo 6-2/1	291 €
60.75.776	Blindaje izquierdo, tipo 10-2/1	340 €
60.75.774	Blindaje derecho, tipo 10-2/1	340 €

# Accesorios tipo 6-2/1 y 10-2/1



## Interruptor de condensación

Genera una elevación acelerada del vapor y de otros vapores sacándolos por el tubo de ventilación.

60.72.592

Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 y 10-2/1 (Al: 458 mm)

170€



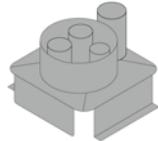
## Kit de conexión de equipos

Compuesto de manguera de alimentación de agua (2,5 m) y tuberías de desagüe DN 50.

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€



## Colector de escape

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en el techo de ventilación (diámetro del tubo de escape 180 mm).

70.01.432

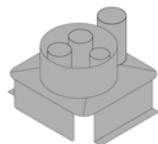
Tipo 6-2/1

240€

70.01.586

Tipo 10-2/1

240€



## Seguro de flujo para salida de aire

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en la chimenea (diámetro del tubo de escape 180 mm).

70.01.431

Tipo 6-2/1

283€

70.01.582

Tipo 10-2/1

283€



## USB de RATIONAL

42.00.162

Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC

16€

# Accesorios tipo 20-1/1 y 20-2/1



## UltraVent (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.

20-1/1: conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 880 | 929 | 337 mm

20-2/1: conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 1084 | 1134 | 337 mm

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

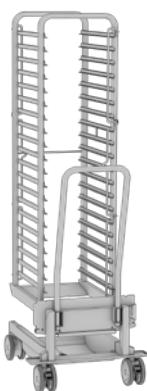


## Campana extractora (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de salida para el desvío de los vapores. Requiere una conexión al exterior.

Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 880 | 929 | 383 mm

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



## Rack móvil tipo 20-1/1

Para cargar y descargar con rapidez y gran comodidad un equipo de suelo.

60.21.331	Estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm)	2.124 €
60.21.287	15 guías (distancia entre guías 84 mm)	2.124 €
60.21.288	16 guías (distancia entre guías 80 mm)	2.124 €
60.21.289	17 guías (distancia entre guías 74 mm)	2.124 €
60.21.292	Medidas de panadería (400 × 600 mm), 16 guías (distancia entre guías 81 mm)*	2.124 €
60.21.245	20 guías, altura de carga máx. 1,60 m (distancia entre guías 62 mm)	2.124 €
60.21.291	20 guías, versión reforzada HeavyDuty/Marine (distancia entre guías 65 mm)	2.336 €



## Rack móvil tipo 20-2/1

Para cargar y descargar con rapidez y gran comodidad un equipo de suelo.

60.22.490	Estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm)	2.676 €
60.22.394	15 guías (distancia entre guías 84 mm)	2.676 €
60.22.395	16 guías (distancia entre guías 80 mm)	2.676 €
60.22.396	17 guías (distancia entre guías 74 mm)	2.676 €
60.22.368	20 guías, altura de carga máx. 1,60 m (distancia entre guías 62 mm)	2.676 €
60.22.447	20 guías, versión reforzada HeavyDuty/Marine (distancia entre guías 65 mm)	2.944 €



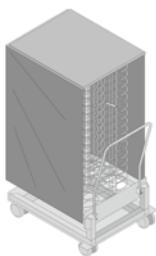
## Rack móvil para platos

El rack móvil para platos admite platos preparados (de hasta 31 cm de diámetro) para su regeneración en Finishing.

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

\* Debe tenerse en cuenta que el deflector en la cámara de cocción del tipo GN y en el tipo de panadería 400 × 600 mm son diferentes. El deflector puede adquirirse como pieza de repuesto a través del servicio técnico.

# Accesorios tipo 20-1/1 y 20-2/1

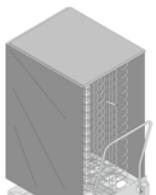


## Sistemas de Finishing para banquetes

El sistema Finishing contiene todos los accesorios necesarios para poder empezar inmediatamente. Compuesto por rack móvil para platos y Thermocover.

Ahorre hasta el 15 % en comparación con el precio de compra.

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



## Thermocover

Gracias al material termoaislante especial los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing. Cierre magnético sencillo para abrir y cerrar fácilmente.

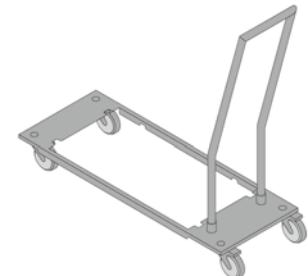
6004.1011	Tipo 20-1/1	1.330€
6004.1012	Tipo 20-2/1	1.828€



## Kit de drenaje de grasa para rack intercambiable para platos

Solo en combinación con el sistema de drenaje de grasas integrado.

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



## Carro de transporte para contenedores

Permite transportar los bidones/recipientes llenos de forma segura.

60.73.309	Carro de transporte para contenedores con drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de suelo)	521€
-----------	--	------



## Soporte de asas para rack móvil

Para el almacenamiento seguro del asa del rack móvil. El soporte de asas está incluido en el suministro de los equipos.

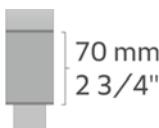
60.75.895	Tipos 20-1/1, 20-2/1	21€
-----------	----------------------	-----



## Rampa de entrada para rack móvil

Con la rampa de subida se pueden compensar las inclinaciones (hasta 3%) de los suelos de cocina. De esta forma se garantiza la entrada sin choques del rack intercambiable para platos en el equipo RATIONAL.

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



## Elemento de elevación del equipo

Se eleva el espacio entre el equipo 70 mm. Solo en combinación con el aumento de la altura del rack móvil para platos.

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

## Elemento de elevación para racks móviles

Solo en combinación con una elevación para racks móviles.

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

# Accesorios tipo 20-1/1 y 20-2/1



## Sonda térmica USB

Es posible conectar sondas térmicas externas adicionales fácilmente mediante una conexión USB. La sonda térmica externa permite el control de un plato en iCombi Pro o puede utilizarse como sustituta a la sonda térmica interna en iCombi Classic. La kit de cocción al vacío y pasteurización permite la cocción con bolsa al vacío con el control exacto de la temperatura del núcleo.

El set de ampliación permite instalar una sonda térmica del núcleo en otro sistema de cocción con arreglo a la normativa de higiene.

60.76.316	Kit de cocción al vacío y pasteurización para equipos de mesa y equipos de suelo	657€
60.76.318	1 sonda térmica externa para equipos de suelo	548€
60.76.876	Set de ampliación para sonda térmica del núcleo en USB	164€



## Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica

Facilita la colocación correcta de la sonda térmica en productos líquidos, blandos o muy pequeños. El elemento auxiliar de colocación puede fijarse en los racks móviles y los bastidores colgantes.

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



## Blindaje térmico para panel lateral

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ejemplo, una parrilla) cerca del panel lateral del equipo.

60.75.829	Blindaje izquierdo, tipo 20-1/1	376€
60.75.826	Blindaje izquierdo, tipo 20-2/1	473€



## Interruptor de condensación

Genera una elevación acelerada del vapor y de otros vapores sacándolos por el tubo de ventilación.

60.75.326	Tipos 20-1/1 y 20-2/1 (Al: 480 mm)	221€
-----------	------------------------------------	------



## Fijación en el suelo para sistemas de cocción 20-1/1, 20-2/1

Incluida en el suministro de los sistemas de cocción.

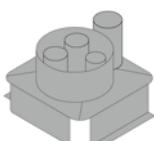
8700.0317	Tipos 20-1/1 y 20-2/1	40€
-----------	-----------------------	-----



## Kit de conexión de equipos

Compuesto de manguera de alimentación de agua (2,5 m) y tuberías de desagüe DN 50.

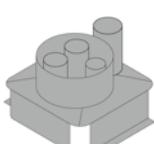
60.70.464	Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	84€
-----------	--	-----



## Colector de escape

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en el techo de ventilación (diámetro del tubo de escape 180 mm).

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



## Seguro de flujo para salida de aire

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en la chimenea (diámetro del tubo de escape 180 mm).

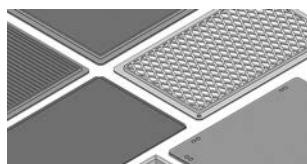
70.01.583	Tipo 20-1/1	368€
70.01.492	Tipo 20-2/1	368€



## USB de RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC	16€
-----------	---	-----

# Accesorios para la cocción y accesorios especiales



## Kit de accesorios

Ahorre hasta el 15 % en comparación con el precio de compra.

60.76.088	Kit para parrilla – Compuesto de: 1 parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo 1/1 GN, 1 bandeja para plancha y asados 1/1 GN, 1 CombiFry 1/1 GN, 1 parrilla de acero inoxidable 1/1 GN	447 €
60.76.089	Kit de snacks&tapas – Compuesto de: 3 bandejas para asar y hornear 1/1 GN (sin perforar), 1 Multibaker 1/1 GN, 1 contenedor de granito esmaltado 40 mm 1/1 GN	389 €

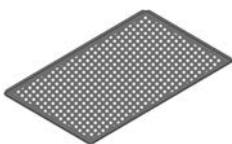


## VarioSmoker

Caja para ahumados con fuente de alimentación, soporte de la fuente de alimentación y cables de conexión. Integración y control a través de los procesos de cocción inteligentes de la conexión iCombi Pro (no disponible para XS 6-2/3) mediante USB. Uso manual en todos los iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus y CombiMaster.

Conexión eléctrica de 90 - 240 V, 50/60 Hz, 150 W

60.75.371	VarioSmoker con modelo de enchufe E/F	691 €
-----------	---------------------------------------	-------



## Bandejas de hornear perforadas

Bandeja para hornear termoconductora con revestimiento antiadherente TriLax para un resultado de horneado perfecto a temperaturas de hasta 300 °C.

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



## Bandeja para asar y hornear (sin perforaciones)

Bandeja para hornear termoconductora con revestimiento antiadherente TriLax para un resultado de cocción y horneado perfecto a temperaturas de hasta 300 °C.

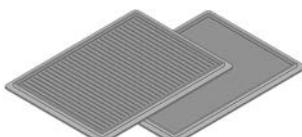
60.78.437	1/3 GN (325 × 265 mm)	37 €
60.80.093	Paquete de bandejas para asar y hornear 1/3 GN (325 × 265 mm), compuesto de: 5 unidades	167 €
60.73.671	2/3 GN (325 × 354 mm)	56 €
6013.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	73 €
6013.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)	109 €
6013.1003	Medidas de panadería 400 × 600 mm	89 €



## Parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo

La parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo con revestimiento TriLax permite obtener las clásicas marcas de parrilla por un lado o las marcas originales de asador estadounidense en el otro lado.

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



## Bandeja para plancha y asados

Bandeja para plancha y asados multifuncional con revestimiento TriLax, ideal para estampar diagonalmente la marca de parrilla en asados, pescado y verduras. El borde de alrededor de toda la bandeja sirve para asar alimentos que contienen mucha grasa o sueltan líquidos.

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

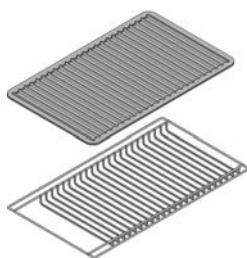


## Bandeja para plancha y pizza

Bandeja para plancha y pizza termoconductora con revestimiento antiadherente de TriLax. Ideal para pizzas y pan árabe frescos o precocinados a temperaturas de hasta 300 °C. La otra cara de la bandeja es ideal para cocinar filetes, verdura o pescado a la plancha.

60.73.798	2/3 GN (325 × 354 mm)	140 €
60.70.943	1/1 GN (325 × 530 mm)	182 €
60.71.237	Medidas de panadería 400 × 600 mm	222 €

# Accesorios para la cocción y accesorios especiales



## Parrilla CombiGrill con cargador

La parrilla CombiGrill con revestimiento antiadherente de TriLax confiere unas marcas de parrilla perfectas a pescados y verduras asadas. No es necesario precalentar.

El Cargador (para parrilla CombiGrill) de acero inoxidable facilita el braseado de grandes cantidades de productos finos en la parrilla CombiGrill precalentada.

6035.1017	Parrilla CombiGrill 1/1 GN (325 × 530 mm)	149€
60.73.848	Parrilla con revestimiento para parrilla CombiGrill 325 × 618 mm (para 1/1 GN (325 × 530 mm))	50€

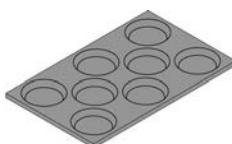


## Sartén para asar y hornear

La base ondulada de la sartén hace que los productos se doren uniformemente y el revestimiento TriLax evita que se peguen. La bandeja de soporte en la que se colocan las sartenes facilita la carga de grandes cantidades.

**Comprando todo el kit ahorra un 15 % respecto al precio de compra de los productos por separado.**

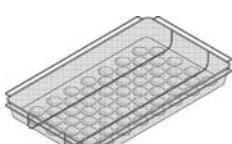
60.73.286	Juego sartén pequeña (4 unidades, incluye bandeja)	276€
60.73.287	Juego sartén grande (2 unidades, incluye bandeja)	203€
60.73.271	Multi sartén para asar y hornear pequeña (ø 16 cm)	70€
60.73.272	Multi sartén para asar y hornear grande (ø 25 cm)	97€
60.73.212	Bandeja para sartén 1/1 GN para asar y hornear pequeña	45€
60.73.216	Bandeja para sartén 1/1 GN para asar y hornear grande	45€



## Multibaker

El Multibaker con revestimiento TriLax sirve para la preparación de grandes cantidades de huevos fritos, tortillas, etc.

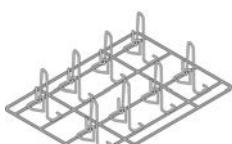
60.73.764	1/3 GN (325 × 265 mm) 2 cavidades	57€
60.73.646	2/3 GN (325 × 354 mm) 5 cavidades	85€
60.71.157	1/1 GN (325 × 530 mm) 8 cavidades	110€



## CombiFry

Para la preparación de grandes cantidades de productos prefritos.

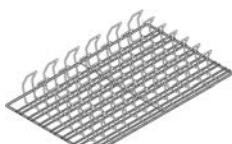
6019.1250	1/2 GN (325 × 265 mm)	84€
60.73.619	2/3 GN (325 × 354 mm)	86€
6019.1150	1/1 GN (325 × 530 mm)	112€



## Superspike para pollos y patos

La colocación vertical de las aves hace que la carne de la pechuga salga particularmente tierna crujiente y que la pieza obtenga un dorado atractivo y uniforme.

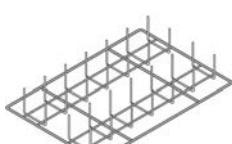
6035.1015	Capacidad 4 unidades, peso máx. 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	50€
6035.1016	Capacidad 6 unidades, peso máx. 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	60€
6035.1006	Capacidad 8 unidades, peso máx. 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	66€
6035.1010	Capacidad 10 unidades, peso máx. 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	76€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



## Parrilla para costillas

La colocación vertical de las costillas permite un óptimo aprovechamiento de la capacidad de la parrilla así como la pre cocción perfecta del producto también en cocción nocturna.

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

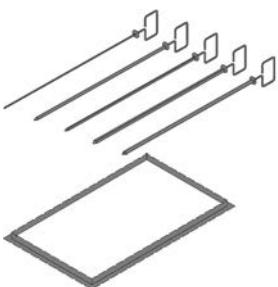


## Potato Baker

Con el Potato Baker de RATIONAL podrá preparar patatas al horno o mazorcas de maíz sin papel de plata y hasta un 50 % más rápido.

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

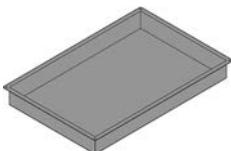
# Accesorios para la cocción y accesorios especiales



## Brochetas para asar y platos tandoori

Brochetas de acero inoxidable y soporte para brochetas a juego para la preparación de piezas de pescado y piezas de ave, pescados enteros o filetes. Extremadamente robustas gracias al acero inoxidable de alta calidad. Fáciles de limpiar en el lavavajillas.

60.75.782	Juego 2/3 GN (325 × 354 mm) (1 rack longitudinal y 5 pinchos distintos)	103€
60.72.414	Juego 1/1 GN (325 × 530 mm) (1 rack longitudinal y 5 pinchos distintos)	144€
60.74.963	Soporte para brochetas para barbacoa y tandoori 2/3 GN (325 × 354 mm)	49€
60.72.224	Soporte para brochetas para barbacoa y tandoori 1/1 GN (325 × 530 mm)	64€
60.75.783	5 pinchos Ø 5 mm, 265 mm de largo para 2/3 GN (325 × 354 mm)	54€
60.75.784	5 pinchos □ 5 mm, 265 mm de largo para 2/3 GN (325 × 354 mm)	54€
60.75.785	5 pinchos para pescado 4 × 10 mm, 265 mm de largo para 2/3 GN (325 × 354 mm)	59€
60.72.416	3 pinchos Ø 5 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN (325 × 530 mm)	48€
60.72.417	3 pinchos Ø 8 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN (325 × 530 mm)	55€
60.72.418	3 pinchos □ 5 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN (325 × 530 mm)	48€
60.72.419	3 pinchos □ 8 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN (325 × 530 mm)	55€
60.72.420	3 pinchos para pescado 4 × 10 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN (325 × 530 mm)	55€



## Contenedores de granito esmaltado

Muy buena conductividad térmica que procura un dorado uniforme. Esquinas bien formadas del contenedor que permiten también la distribución de las piezas angulares. Especialmente indicados para bizcochos rectangulares, masa batida y pizzas rectangulares.

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



## Molde para pizza

Molde de pizza para rack móvil para platos para hornear pizzas precocinadas en el menor tiempo posible. Cargar los moldes de pizza fácilmente en el rack móvil para platos y terminar de hornear con Finishing.

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

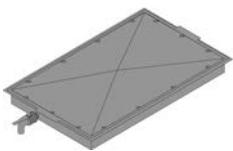


## Espadín para cordero y cochinillo (1 para cordero o 1 para cochinillo)

Para la preparación de corderos y cochinillos enteros. Fácil de colocar y colgar.

60.70.819	Tipos 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 hasta 12 kg (1/1 GN (325 × 530 mm))	167€
6035.1003	Tipo 20-1/1 hasta 30 kg (1 espadín con soporte)	561€
6035.1002	Tipo 20-2/1 hasta 30 kg (1 espadín con soporte, segundo espadín para cordero o cochinillo opcional)	587€
8710.1065	Espadín opcional	243€

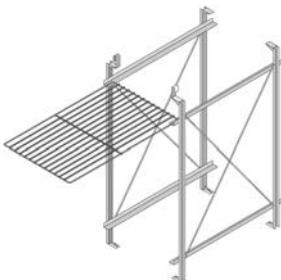
# Accesorios para la cocción y accesorios especiales



## Colector de grasa con cierre de desagüe (incluye tapa y manguera purgadora)

Ideal para recoger la grasa al asar a la parrilla y sofreír. El colector de grasa puede vaciarse de forma fácil y segura con la válvula esférica cerrable y la manguera purgadora.

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

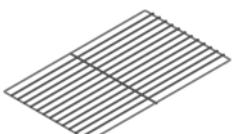


## Bastidor colgante para pato laqueado a la pekinesa

El bastidor colgante especial para sistemas de cocción 10-1/1 permite una carga óptima con se cocinan en posición colgada como, por ejemplo, el pato laqueado a la pekinesa. La bandeja para alojar la parrilla de acero inoxidable en la que se pueden sujetar fácilmente los alimentos. Incluye en el paquete. Guía inferior para colocar un contenedor que recoja la grasa saliente.

60.76.307	Juego de bastidor colgante para pato laqueado (bastidor colgante y parrilla 400 × 600 mm)	709€
-----------	--	------

# Contenedores Gastronorm



## Parrilla de acero inoxidable

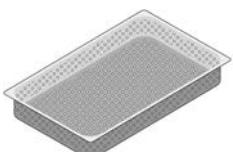
6010.2301	2/3 GN (325 × 354 mm)	35€
6010.1101	1/1 GN (325 × 530 mm)	45€
6010.2101	2/1 GN (650 × 530 mm)	77€
6010.0103	Medidas de panadería 400 × 600 mm	56€



## Recipientes, acero inoxidable

El espesor del material de los contenedores RATIONAL supera en un 33 % a la media. Esto garantiza una máxima estabilidad incluso con grandes cantidades de llenado y una larga vida útil. Los contenedores apilables garantizan el ahorro de espacio.

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



## Contenedores perforados, acero inoxidable

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

# Paquetes de compatibilidad iCombi

**Aseguran el uso de los accesorios en diferentes generaciones de equipos.**

## Tipo 6-1/1 y 10-1/1

El paquete de compatibilidad, compuesto por las guías de inserción y los carros de transporte, garantiza la posibilidad de usar los nuevos racks móviles también en equipos de generaciones anteriores fabricados a partir de 2004.

60.61.745	Paquete de compatibilidad con carro de transporte estándar, dimensiones An   P   Al: 525   911   990 mm para equipos de sobremesa	1.093 €
60.61.746	Paquete de compatibilidad con carro de transporte de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 525   911   800-1330 mm para equipos de sobremesa	1.635 €

## Tipo 6-2/1 y 10-2/1

El paquete de compatibilidad, compuesto por las guías de inserción y los carros de transporte, garantiza la posibilidad de usar los nuevos racks móviles también en equipos de generaciones anteriores fabricados a partir de 2004.

60.62.197	Paquete de compatibilidad con carro de transporte estándar, dimensiones An   P   Al: 735   996   990 mm para equipos de sobremesa	1.386 €
-----------	---	---------

## Tipo 20-1/1

El paquete de compatibilidad, compuesto por las guías de centrado, el elemento de elevación del equipo y los racks móviles, garantiza el uso de los nuevos racks móviles para equipos de las generaciones anteriores fabricados a partir de 2004.

60.21.335	Paquete de compatibilidad con rack móvil para 20 guías, altura de carga máx. 1,60 m (distancia entre guías 62 mm) para equipos de suelo	2.124 €
60.21.336	Paquete de compatibilidad con rack móvil estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm) para equipos de suelo	2.124 €
60.21.337	Paquete de compatibilidad con rack móvil, 15 guías (distancia entre guías 84 mm) para equipos de suelo	2.124 €
60.21.338	Paquete de compatibilidad con rack móvil, 16 guías (distancia entre guías 80 mm) para equipos de suelo	2.124 €
60.21.339	Paquete de compatibilidad con rack móvil de medidas de panadería, 16 guías (distancia entre guías 81 mm) para equipos de suelo	2.124 €
60.21.340	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos tipo 20-1/1, 60 platos para equipos de suelo	2.515 €
60.21.341	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos tipo 20-1/1, 50 platos para equipos de suelo	2.287 €

## Tipo 20-2/1

El paquete de compatibilidad, compuesto por las guías de centrado, el elemento de elevación del equipo y los racks móviles, garantiza el uso de los nuevos racks móviles para equipos de las generaciones anteriores fabricados a partir de 2004.

60.22.497	Paquete de compatibilidad con rack móvil para 20 guías, altura de carga máx. 1,60 m (distancia entre guías 62 mm) para equipos de suelo	2.676 €
60.22.498	Paquete de compatibilidad con rack móvil estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm) para equipos de suelo	2.676 €
60.22.499	Paquete de compatibilidad con rack móvil, 15 guías (distancia entre guías 84 mm) para equipos de suelo	2.676 €
60.22.500	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos tipo 20-2/1, 84 platos para equipos de suelo	3.075 €
60.22.501	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos tipo 20-2/1, 100 platos para equipos de suelo	3.536 €
60.22.502	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos tipo 20-2/1, 120 platos para equipos de suelo	3.690 €

## Kit de adaptación

Para la instalación de un UltraVent, UltraVent Plus o una campana extractora en un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus. SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 09/2011 hasta 05/2020

60.75.148	Kit de adaptación para tipos 61 y 101, solo equipos individuales de versión eléctrica	412 €
60.75.149	Kit de adaptación para tipo 62, solo equipos individuales de versión eléctrica	412 €
60.76.604	Kit de adaptación para tipo 102, solo equipos individuales de versión eléctrica	412 €
60.75.150	Kit de adaptación para tipo 201, solo equipos eléctricos	412 €
60.75.151	Kit de adaptación para tipo 202, solo equipos eléctricos	412 €

SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 04/2004 hasta 09/2011

60.76.837	Kit de adaptación para tipos 61 y 101, solo equipos individuales con versión eléctrica	473 €
-----------	--	-------

## Memoria USB RATIONAL

USB 2.0 para programas de cocción y datos APPCC, para SelfCookingCenter y CombiMaster Plus.

42.00.386	USB 2.0	22 €
-----------	---------	------

# Paquetes de compatibilidad de Combi-Duo universal

## iCombi con SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 2004

Seleccione un kit para Combi-Duo y el sistema de ventilación correspondiente para el equipo inferior.

		Equipo inferior	Sistema de cocción iCombi superior					Sistema de ventilación del equipo inferior	
			Versión eléctrica		Versión para gas				
			XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1		
SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 09/2011 hasta 05/2020	Apertura hacia la derecha	Versión eléctrica	XS	A	—	—	—	—	
			61	P*	N	—	N	—	
			101	P*	N	—	N	—	
			62	Q*	Q*	O	Q*	O	
			102	Q*	—	O	—	O	
		Versión para gas	61	P	P	—	P	—	
			101	P	—	—	—	T	
			62	Q	Q	Q	Q	T	
			102	Q	—	—	—	T	
		Versión eléctrica	XS	B	—	—	—	—	
SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 04/2004 hasta 09/2011	Apertura a la izquierda		61	R	R	—	R	—	
			101	R	—	—	—	V	
			62	S	S	S	S	V	
			102	S	—	—	—	V	
		Versión para gas	61	R	R	—	R	—	
			101	R	—	—	—	T	
			62	S	S	S	S	T	
			102	S	—	—	—	T	
		Versión eléctrica	61	P	P	—	P	—	
			62	Q	Q	Q	Q	W	
	Apertura hacia la izquierda	Versión para gas	61	P	P	—	P	—	
			62	Q	Q	Q	Q	U	
		Versión eléctrica	61	R	R	—	R	—	
			62	S	S	S	S	W	
		Versión para gas	61	R	R	—	R	—	
			62	S	S	S	S	U	
		Versión eléctrica	61	P	P	—	P	—	
			62	Q	Q	Q	Q	U	
		Versión para gas	61	R	R	—	R	—	
			62	S	S	S	S	U	

A	60.73.768	Combi-Duo tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura hacia la derecha	670€
B	60.74.276	Combi-Duo tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura hacia la izquierda	670€
N	60.76.500	Combi-Duo, tipo 6-1/1 eléctrico/gas sobre tipo 61, 101 versión eléctrica con apertura hacia la derecha, tipo compatible	914€
O	60.76.575	Combi-Duo, tipo 6-2/1 eléctrico/gas sobre tipo 62, 102 versión eléctrica con apertura hacia la derecha, tipo compatible	1.188€
P	60.74.524	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 o tipo 6-1/1 eléctrico/gas sobre tipo 61, versión eléctrica/gas con apertura hacia la derecha, tipo compatible	1.132€
Q	60.74.797	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 o tipo 6-1/1 eléctrico/gas sobre tipo 62, versión eléctrica/gas con apertura hacia la derecha, tipo compatible	1.471€
R	60.74.930	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 o tipo 6-1/1 eléctrico/gas sobre tipo 61 versión eléctrica/gas con apertura hacia la izquierda, tipo compatible	1.132€
S	60.74.953	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 o tipo 6-1/1 eléctrico/gas sobre tipo 62 versión eléctrica/gas con apertura hacia la izquierda, tipo compatible	1.471€
T	60.76.756	Cajas de gas de escape tipo 61, 101, 62, 102 gas desde 09/2011 hasta 05/2020	198€
U	60.76.757	Cajas de gas de escape tipo 61, 101, 62, 102 gas desde 04/2004 hasta 09/2011	198€
V	60.76.733	Tubo de ventilación tipo 61, 101, 62, 102 eléctrico desde 09/2011 hasta 05/2020	130€
W	60.76.735	Tubo de ventilación tipo 61, 101, 62, 102 eléctrico desde 04/2004 hasta 09/2011	130€

\* El tubo de ventilación Elektro V solo se necesita para los kits Combi-Duo P y Q.

# Paquetes de compatibilidad de Combi-Duo universal

## Kit de adaptación para campanas Combi-Duo

Para la instalación de un Combi-Duo XS con UltraVent o UltraVent Plus de 05/2020 a 01/2023.

60.73.945	Tipo XS	165€
-----------	---------	------

Para la instalación en un Combi-Duo con iCombi sobre un SelfCookignCenter o CombiMaster Plus fabricado desde 09/2011 hasta 05/2020.

60.76.659	Tipo 61, 101, 62 y 102 versión eléctrica	412€
-----------	--	------

Para la instalación en un Combi-Duo con iCombi sobre un SelfCookignCenter o CombiMaster Plus fabricado desde 04/2004 hasta 09/2011.

60.76.883	Tipo 61, 101, 62 y 102 versión eléctrica	473€
-----------	--	------

## Variantes de subestructura para la combinación de un iCombi con un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus

Seleccione una de las opciones siguientes en el caso de utilizar una configuración Combi-Duo nueva.

### El equipo inferior es un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus tipo 61 o tipo 101

60.60.349	Con patas	358€
60.60.968	Móvil con ruedas	888€
60.31.649	Mesa I para Combi-Duo tipo 61 sobre tipo 61	659€

### El equipo inferior es un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus tipo 62 o tipo 102

60.60.392	Con patas	408€
60.60.513	Móvil con ruedas	979€
60.31.650	Mesa I para Combi-Duo tipo 62 sobre tipo 62	751€

# Símbolo de homologación para iCombi

Los sellos de calidad siguientes confirman que nuestros sistemas de cocción cumplen las directrices y estándares establecidos de los organismos independientes de evaluación y certificación. De esta manera, verá de un vistazo que se cumplen los aspectos relevantes en materia de seguridad a escala nacional e internacional, el valor que le damos a la excelencia en la calidad del producto y el cumplimiento demostrable. También encontrará más información en rational-online.com.



La conformidad CE define los requisitos de calidad fundamentales de los productos que se ponen en circulación en el mercado europeo.



EnergyStar es un programa de etiquetado internacional y voluntario. Certifica los productos especialmente eficientes en materia de energía basándose en criterios de eficiencia de la EPA y el Ministerio de Energía de EE. UU.



El KIWA se centra en el mercado europeo y la verificación, inspección y certificación de equipos en el sector eléctrico, del gas y el agua. Además, los equipos se verifican conforme a los requisitos establecidos en materia de calidad y seguridad.



El NSF-HCV certifica la seguridad higiénica de los equipos destinados a la elaboración de alimentos en Europa.



El CSA es un símbolo de homologación estadounidense que garantiza el cumplimiento pleno de todas las normas relevantes con relación a la homologación de gas en la introducción en el mercado de equipos nuevos.



La NSF garantiza el cumplimiento internacional de las normas de higiene NSF/ANSI en el lanzamiento al mercado de nuevos equipos.



UL evalúa y certifica la seguridad de los productos electrónicos que se comercializan en EE. UU.



QA es una marca de calidad para los equipos de gas en los Países Bajos, que certifica que los equipos cumplen los requisitos establecidos en materia de calidad, funcionalidad y seguridad.



Este certificado define los requisitos de los equipos en los sectores del gas y el agua con respecto a la calidad, la seguridad y las características de uso para el mercado suizo.



La EAC establece los requisitos más importantes para los equipos conforme a los requisitos de calidad y seguridad euroasiáticos.



Los equipos electrónicos diseñados para el mercado japonés deben cumplir los requisitos determinados por las normas de seguridad del PSE.



JIA certifica el cumplimiento de los requisitos establecidos en materia de protección del agua potable en el mercado japonés.



El organismo de control JIA somete a ensayo y certifica los equipos de gas para el mercado japonés.



La KTL se refiere al mercado coreano y confirma el cumplimiento de los requisitos de seguridad del producto para los equipos electrónicos.



KGS certifica los requisitos básicos de una entrada de gas conforme a las normas coreanas.



Watermark certifica los equipos para el mercado australiano con el fin de asegurarse de que son adecuados para su uso y cuentan con la autorización a tal efecto.



AGA es de aplicación para el mercado australiano y se asegura de que los equipos de gas cumplan las normas de seguridad australianas relativas al gas.



INMETRO se refiere a todos los equipos o componentes eléctricos con una potencia de conexión inferior a 20 kW en Brasil.



IRAM especifica las disposiciones relativas a la autorización para el mercado argentino, centrándose en la electrónica, el gas, la mecánica, la higiene, la seguridad y los alimentos.



La DNV GL es una sociedad de clasificación internacional que certifica los modelos para embarcaciones de los equipos.

# Características del equipamiento iCombi

	iCombi Pro			iCombi Classic	
Funciones	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1	20-1/1 20-2/1
iCookingSuite con los modos de funcionamiento Aves, Carne, Pescado, Platos con huevos, Guarniciones, Panadería tradicional y Finishing, así como los procesos de cocción Cocer, Sofreír, Hornear y Plancha, para introducir de forma sencilla el resultado deseado con el ajuste automático del proceso de cocción y horneado ideal.	•	•	•	-	-
Configuración predeterminada específica del país de los parámetros de cocción, independientemente del idioma de usuario seleccionado. Selección de ejemplos de aplicación con configuración predeterminada para otros países.	•	•	•	-	-
Cockpit: Indicación del paso de cocción del proceso de cocción inteligente en curso. Marca del paso de cocción actual.	•	•	•	-	-
Messenger – Informa sobre los ajustes automáticos actuales del proceso de cocinado y horneado e indica los requisitos de manejo en una ventana emergente	•	•	•	-	-
Función de enfriamiento automático Cool-Down para una preparación inteligente del clima con inyección de agua (opcional) para un enfriamiento más rápido	•	•	•	-	-
Función Cool Down seleccionable manualmente para el enfriamiento rápido y seguro de la cámara de cocción	•	•	•	•	•
Es posible realizar una intervención activa en los procesos de cocción inteligente en curso y ajustar los parámetros de cocción en cualquier momento	•	•	•	-	-
Cambio de procesos de cocción inteligente en iProductionManager o en la cocción manual. Cambio entre cocción manual y iProductionManager	•	•	•	-	-
iProductionManager – Organización inteligente y flexible de todo el proceso de producción. Indicación de qué productos pueden elaborarse juntos y supervisión individual de la carga de las diferentes bandejas y también la carga mixta. Aviso de cuándo debe cargar una comida o sacarla del equipo. Posicionamiento de las comandas en el momento actual o en el futuro, ordenación automática optimizada en el menor tiempo posible o con un consumo de energía mínimo. Como alternativa: Distribución de las comandas para la terminación de los platos en un tiempo determinado seleccionado.	•	•	•	-	-
Señalización de bandejas iProductionManager – Señalización de las guías que deben cargarse o descargarse iCookingSuite o modo manual – Señalización de los pasos de cocción como el final del Precalentamiento, el final del proceso de cocción o las indicaciones de manejo mediante la iluminación LED	-	•	-	-	-
Gestión inteligente de precalentamiento y carga: carga inmediata, según producto, sin esperas y con el mejor resultado de cocción	•	•	•	-	-
iDensityControl – La gestión del clima inteligente establece siempre la temperatura adecuada de la zona de cocción mediante sensores inteligentes, el sistema de calentamiento de alto rendimiento, el generador de vapor fresco y la deshumidificación activa. La fluidización inteligente del aire pone a disposición la energía allá donde se necesite.	•	•	•	-	-
ClimaPlus – Medición, configuración en 10 niveles y regulación de la humedad con exactitud porcentual	-	-	-	•	•
Deshumidificación activa de la cámara de cocción: hasta 105 l por segundo para el mejor resultado de cocción	•	•	•	•	•
Modo de vaporizador combinado con los modos de funcionamiento: Vapor 30 °C–130 °C, aire caliente 30 °C–300 °C, combinación de vapor y aire caliente 30 °C–300 °C	•	•	•	•	•
Proceso Finishing inteligente y automático para emplatado en banquetes, bufets, servicio a la carta, etc.	•	•	•	-	-
Programas Finishing para emplatado en banquetes y recipientes	-	-	-	•	•
Cocción a baja temperatura (también durante la noche)	•	•	•	-	-
Cocción Delta T para la cocción delicada de piezas de carne grandes, también durante la noche	•	•	•	•	•
Proceso de ahumado inteligente con el VarioSmoker (no recomendado para 20-2/1)	-	•	•	-	-

• Estándar | ○ Opcional | - No disponible | □ Accesorios

# Características del equipamiento iCombi

	iCombi Pro			iCombi Classic	
Manejo	XS 6-2/3 10-1/1 6-2/1 10-2/1	6-1/1 20-2/1	20-1/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Lista de los favoritos Top 10 entre los procesos de cocción seleccionados de iCookingSuite y los programas manuales, fácil de encontrar bajo la estrella de favoritos en la pantalla de inicio	●	●	●	—	—
Amplias posibilidades de ajuste para adaptación individual a las rutinas de uso	●	●	●	—	—
Creación de perfiles MyDisplay específicos del usuario para una configuración individual de los equipos y el manejo, p. ej., la pantalla de inicio individual	●	●	●	—	—
Pantalla autoconfigurable, personalizable (imágenes, texto, etc.)	●	●	●	—	—
Posibilidad de configurar el tono de la señal acústica y el contraste de pantalla	●	●	●	—	—
Amplias posibilidades de ajuste como el ajuste de la energía, el idioma, la red y el sistema	●	●	●	—	—
Pantalla TFT a color de 10,1 pulgadas con pantalla táctil de cristal, con símbolos explicativos para un manejo sencillo e intuitivo y un control deslizan-do	●	●	●	—	—
Rosca central de ajuste con función «Push» para configurar y confirmar los datos introducidos. Posibilidad de desplazamiento adicional por las listas y selección de procesos de cocción a presión	●	●	●	●	●
Pantalla a color de 4,3" con símbolos explicativos y teclas programables para un manejo sencillo	—	—	—	●	●
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado (3 niveles)	●	●	●	—	—
Manual de instrucciones electrónico con consejos prácticos y variedad de ejemplos de aplicación que se inician directamente como proceso de cocción desde el manual	●	●	●	—	—
Supervisión y control de los equipos de cocción desde el ordenador, smartphone o tablet mediante ConnectedCooking	●	●	●	—	—
Supervisión a distancia de los equipos de cocción desde el ordenador, smartphone o tablet mediante ConnectedCooking	—	—	—	○	○
Instrucciones disponibles en más de 55 idiomas	●	●	●	—	—
Instrucciones sobre símbolos informativos	●	●	●	●	●

● Estándar | ○ Opcional | — No disponible | □ Accesorios

# Características del equipamiento iCombi

	iCombi Pro			iCombi Classic	
Limpieza, mantenimiento y seguridad operacional	XS 6-2/3 10-1/1 6-2/1 10-2/1	6-1/1 20-2/1	20-1/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
iCareSystem – Sistema de limpieza y descalcificación inteligente con detección del estado de suciedad actual y recomendación de la fase de limpieza y la cantidad de productos ideal	●	●	●	–	–
Limpieza intermedia ultrarrápida en 12 minutos (iCombi Pro XS 6-2/3: <30 minutos)	●	●	●	–	–
Limpieza ligera, media e intensa, en programas normales o ecológicos que cuidan el medio ambiente	●	●	●	–	–
Lavado con y sin pastillas	●	●	●	●	●
Descalcificación automática - El desendurecimiento del agua no es necesario, se suprime la descalcificación manual del generador de vapor	●	●	●	●	●
Aviso automático de limpieza dependiendo de la rutina de uso	●	●	●	–	–
Indicación del estado actual de limpieza y el tiempo de limpieza restante	●	●	●	–	–
Plan semanal de limpieza – Plan semanal de limpieza ajustable para la limpieza del sistema de cocción	●	●	●	–	–
Control y supervisión de la limpieza desde el ordenador, smartphone o tablet mediante ConnectedCooking	●	●	●	–	–
Limpieza automática con el sistema Care – Sistema de limpieza y cuidado para la cámara de cocción y el generador de vapor	–	–	–	●	●
4 programas de limpieza automáticos – Limpieza ligera, media o intensa, lavado sin pastillas	–	–	–	●	●
Visualización de la cantidad de pastillas de detergente Active Green y pastillas Care recomendadas en función del programa de limpieza	●	●	●	●	●
Indicación del programa de limpieza seleccionado y del tiempo de limpieza restante	–	–	–	●	●
Productos de limpieza y cuidado sólidos para la máxima seguridad operativa	●	●	●	●	●
Pastillas de detergente Active Green (paquete promocional) y pastillas Care (paquete promocional)	●	●	●	●	●
Ducha de mano integrada y de manejo ergonómico con dispositivo recogedor automático, presión de salida intercambiable (puntos y chorro de ducha) y función de bloqueo de agua integrada	–	●	●	●	●
Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático, función de corte de agua integrada y dosificación sin escalonamiento del chorro de agua	●	–	–	–	–
ServiceDiagnose-System (SDS) con visualización automática de los mensajes de servicio	●	●	●	●	●

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible | □ Accesorios

# Características del equipamiento iCombi

Características del equipamiento	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1	20-1/1 20-2/1
Sonda térmica con 6 puntos de medición	●	●	●	—	—
Sonda térmica con 1 puntos de medición	—	—	—	●	●
Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica	●	□	□	□	□
Sonda térmica externa con conexión USB	—	□	□	□	□
Kit de cocción al vacío y pasteurización	—	□	□	□	□
1.200 programas hasta con 30 pasos que pueden programarse y designarse libremente	●	●	●	—	—
100 programas con hasta 12 pasos que pueden programarse y designarse libremente	—	—	—	●	●
Inyección manual de vapor	●	●	●	—	—
Humidificación precisa manual programable en 4 niveles desde 30 °C–260 °C con calor seco o combinado	●	●	●	—	—
5 velocidades de circulación del aire, programables	●	●	●	●	●
Procesos de cocción inteligente con detección de carga automática	●	●	●	—	—
Posibilidad de seleccionar entre °C o °F	●	●	●	●	●
Visualización digital de los valores de temperatura	●	●	●	●	●
Visualización de valores efectivos y valores seleccionados	●	●	●	●	●
Reloj programador digital, 0 -24 horas con posición permanente	●	●	●	●	●
Indicación en tiempo real (24 horas)	●	●	●	●	●
Ajuste de la hora en horas/minutos o minutos/segundos	●	●	●	—	—
Ajuste de la hora en horas/minutos	—	—	—	●	●
Preselección automática de la hora de arranque con programación variable de fecha y hora	●	●	●	—	—
Generador de vapor fresco de alto rendimiento con función automática de llenado de agua	●	●	●	●	●
Sistema de combustión silencioso con ventilador de alta capacidad (solo equipos de gas)	—	●	●	●	●
Sistema de deshumidificación automática	●	●	●	●	●
Fluidización dinámica del aire con rosca del ventilador de alto rendimiento (6 guías: 1 turbina, 10 guías: 2 turbinas, 20 guías: 3 turbinas)	●	●	●	●	●
Adaptación automática a las características del lugar de instalación (altitud, etc.), incluyendo autocomprobación inicial	●	●	●	●	●
Ajuste automático a la altura geográfica del modo de funcionamiento Vapor para el mejor resultado con vapor	●	●	●	●	●
Demanda de energía en función de la necesidad	●	●	●	●	●
Deflector extraíble	●	●	●	●	●
Freno de turbina integrado para más seguridad en la operación y rápido cambio en el sentido de giro	●	●	●	●	●
Separación centrífuga de grasa sin necesidad de filtro adicional	●	●	●	●	●
Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación posterior, revestimiento especial termorreflectante y cristales interiores orientables para una limpieza sencilla	●	●	●	—	—
Puerta de la cámara de cocción con doble acristalamiento con ventilación posterior, revestimiento especial termorreflectante y cristales interiores orientables para una limpieza sencilla	—	—	—	●	●
Posiciones de bloqueo de la puerta a 110°/180° (equipos de sobremesa), 120°/180° (equipos de suelo) para la máxima seguridad operativa	●	●	●	●	●
Interruptor de puerta de contacto por proximidad	●	●	●	●	●
Control de los tiempos de apertura de la puerta durante la carga y la cocción con función de alarma	●	●	●	—	—
Marcha en inercia de una campana extractora o de condensación de RATIONAL de selección libre	●	●	●	—	—
Burlete insertable, fácil de cambiar	●	●	●	●	●
Ayudas de inserción lateral para racks móviles	—	—	●	—	●
Bandeja longitudinal tipo XS 6-2/3 indicada para contenedores GN 1/2, 1/3, 2/3, pérdidas de energía mínimas y necesidad mínima de espacio al abrir y girar la puerta	●	—	—	—	—

# Características del equipamiento iCombi

Características del equipamiento	iCombi Pro				iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1	20-1/1 20-2/1	
Bandeja longitudinal tipo 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1 indicada para contenedores GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, pérdidas de energía mínimas y necesidad mínima de espacio al abrir y girar la puerta	–	●	●	●	●	●
Bandeja longitudinal tipo 6-1/1 y 10-1/1 indicada para medidas de panadería (400 x 600 mm) pérdidas de energía mínimas y necesidad mínima de espacio al abrir y girar la puerta	–	○	–	○	–	–
Bandeja longitudinal tipo 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1 indicada para contenedores GN 2/1, 1/1, 2/4 GN, pérdidas de energía mínimas y necesidad mínima de espacio al abrir y girar la puerta	–	●	●	●	●	●
Cámara de cocción higiénica, cubiforme, sin juntas, esquinas redondeadas, protección contra salpicaduras	●	●	●	●	●	●
LED de cámara de cocción e iluminación de bandejas	●	●	●	●	●	●
Bastidores extraíbles con guía adicional para el colector de grasa	–	●	–	●	–	–
Bastidores extraíbles y orientables	●	–	–	–	–	–
Guías de inserción en forma de U con entalladuras para facilitar la carga	–	●	●	●	●	●
Guías de inserción en forma de L	–	○	–	○	–	–
Paquete de racks móviles	–	○	–	○	–	–
Paquete de racks móviles para Combi-Duo	–	○	–	○	–	–
Rack intercambiable bloqueable por ambos lados, bandeja colectora con vaciado, ruedas tandem (2 con freno), diámetro 125 mm, componentes metálicos de acero inoxidable	–	–	●	–	–	●
Puerta de la cámara de cocción con mecánica de obturación integrada y optimizada; evita la salida de vapor cuando se trabaja sin rack móvil	–	–	●	–	–	●
Material interior y exterior: acero inoxidable DIN 1.4301	●	●	●	●	●	●
Interfaz USB para la descarga de datos APPCC y servicio, así como para descargar programas de cocción a un USB RATIONAL y para actualizar fácilmente el software del equipo	●	●	●	●	●	●
Carga de cestas, carga de imágenes a través de la interfaz USB para personalizar la página inicial	●	●	●	–	–	–
Descarga de datos APPCC y datos de servicio en ConnectedCooking	●	●	●	○	○	○
Carga y descarga de programas de cocción propios en y desde ConnectedCooking	●	●	●	○	○	○
Visualización de mensajes de servicio y advertencias, por ejemplo: falta de agua	●	●	●	●	●	●

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible | □ Accesorios

# Características del equipamiento iCombi

	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1	20-1/1 20-2/1
<b>Conexión, instalación y símbolos de homologación</b>	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1	20-1/1 20-2/1
Posibilidad de conexión a sistemas de optimización de energía (solo para tensiones 3 NCA 400 V y 3 NCA 415 V)	○	○	○	○	○
Conexión del indicador del estado de funcionamiento y emisión de señal externa para la conexión directa equipo de cocción a los sistemas de control operativo o para el control de los equipos externos como, por ej., la ventilación	○	○	○	○	○
Interfaz Wi-Fi para el uso de la moderna solución de conectividad basada en la nube ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Puerto Ethernet para conexión a ConnectedCooking	●	●	●	●	●
Declaración de conformidad: CE	●	●	●	●	●
Seguridad eléctrica: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●
Eficiencia energética: Energy Star	●	●	●	●*	—
Seguridad de la instalación del gas: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOC	—	●	●	●	●
Equipos a gas: H2 Ready: homologado y certificado (KIWA) para el funcionamiento con mezclas de gas con hasta un 20 % en volumen de hidrógeno	—	●	●	●	●
Seguridad de equipos y operativa: comprobados conforme la Directiva sobre máquinas 2006/42/CE	●	●	●	●	●
Higiene general: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●
Certificado kosher para sistemas de cocción y limpiadores	●	●	●	●	●
Ciberseguridad validada conforme a la norma EN18031-1	●	●	●	●	●
Protección del agua potable: SVGW, KIWA, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●
Accesorios de cocción aptos para alimentos conforme a VO 1935/2004/CE	●	●	●	●	●
Toma fija para aguas residuales según SVGW, EN1717	●	●	●	●	●
Protección IPX 5 contra salpicaduras y chorros de agua	●	●	●	●	●
Patas del equipo regulables en altura	—	—	●	—	●
Base del equipo con junta circundante	●	●	—	●	—
Montaje posible sobre una mesa de 700 mm de profundidad (6-1/1 y 10-1/1)	●	●	—	●	—
Montaje posible sobre 600 mm una mesa de profundidad	●	—	—	—	—
Soporte de pared (XS 6-2/3 y 6-1/1)	●	●	—	●	—
Dispositivo de inmovilización	—	—	●	—	●
Voltajes especiales a petición	○	○	○	○	○
Gas natural o GLP	—	●	●	●	●

\* ENERGY STAR está disponible para los sistemas de cocción 6-1/1 y 6-2/1 en versión eléctrica y de gas, además de versión 10-1/1 eléctrica.

● Estándar | ○ Opcional | — No disponible | □ Accesorios

# Características del equipamiento iCombi

	iCombi Pro			iCombi Classic	
Higiene, seguridad laboral y ergonomía	XS 6-2/3 10-1/1 6-2/1 10-2/1	6-1/1 20-2/1	20-1/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Limitador de temperatura de seguridad para generador de vapor y calefactor de aire caliente	●	●	●	●	●
Certificado según normas nacionales e internacionales para el funcionamiento sin supervisión	●	●	●	●	●
Apertura inversa para puerta cámara de cocción	○	○	—	○	—
Tirador de la puerta con giro hacia la derecha/izquierda para operación ergonómica con una sola mano y función de cierre por impulso	●	●	—	●	—
Tirador de la puerta para operación ergonómica con una sola mano, función de cierre por impulso y bloqueo de la puerta	—	—	●	—	●
Máxima altura de carga 1,60 m (con equipo colocado sobre mesa de RATIONAL)	●	●	○	●	○
Kit Combi-Duo – Sistema de cocción apilable (según la variante de montaje con una altura de carga máxima de 1,60 m)	□	□	—	□	—
Cierre de seguridad para la puerta	○	○	○	○	○
drenaje de grasa integrado	—	○	○	○	○
SecurityLine (versión alta seguridad)	—	○	○	○	○
Panel de control cerrable	—	○	○	○	○
Protección abatible del panel de mando	—	○	○	○	○
MarineLine (versión para buques)	○	○	○	○	○
HeavyDutyLine	—	○	○	○	○
MobilityLine – Equipos de suelo móviles con ruedas	—	—	□	—	□
MobilityLine – Equipos de sobremesa móviles sobre UG reforzado	—	□	—	□	—
iCareSystem AutoDose – Sistema integrado de limpieza y almacenamiento autónomo	—	○	—	—	—

● Estándar | ○ Opcional | — No disponible | □ Accesorios

# iHexagon 6-1/1





6-1/1

**Versión eléctrica****19.580€**

Referencia de artículo	CB4ERRA.0024757
Potencia de conexión	20,1 kW
Tensión de alimentación	3NAC400 V 50/60Hz
Peso	154 kg

**Capacidad****6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN**

Ancho	966 mm
Profundidad (con maneta de la puerta)	931 mm (998 mm)
Altura (con tubo de ventilación)	854 mm (899 mm)

**Opciones**

Panel de control cerrable	624€
Protección para el panel de control	235€
Conexión a un sistema de optimización de energía	74€
Conexión al indicador de estado de funcionamiento y emisión de señal externa	74€

**Accesorios**

Aquí encontrará el accesorio adecuado:

Página [52]

Encontrará más información y opciones en la página [49] y nuestro sitio web. Además, obtendrá información sobre la combinación de opciones y los voltajes especiales previa solicitud.



# Opciones iHexagon



## iCareSystem AutoDose

Sistema integrado autónomo de limpieza y almacenamiento para equipos de mesa iHexagon.

El uso de los cartuchos Active Green y Care de RATIONAL (productos de limpieza) permite realizar muchos procesos de limpieza con una sola carga, evita el contacto de los usuarios con productos químicos y permite una limpieza más eficiente e incluso autónoma del equipo, sin necesidad de intervención manual.

iHexagon 6-1/1

Auto Dose



## Panel de control cerrable

Protege del acceso no autorizado y la destrucción intencionada con una cubierta de plástico prácticamente indestructible (LEXAN) con cerradura integrada. Solo para sistemas de cocción con puerta de apertura hacia la derecha.

iHexagon 6-1/1

624€



## Protección para el panel de control

Protección lateral abatible de plástico antirrotura (LEXAN) para el panel de control.

iHexagon 6-1/1

235€



## Conexión a un sistema de optimización de energía

Interfaz para la conexión directa del sistema de cocción al sistema de optimización de energía de acuerdo con la norma DIN 18875.

iHexagon 6-1/1

74€

## Conexión al indicador de estado de funcionamiento y emisión de señal externa

Cuatro contactos libres de potencial como puerto para la conexión directa del equipo de cocción a los sistemas de control operativo o para el control de los equipos externos como, p. ej., la ventilación.

iHexagon 6-1/1

74€

# Combi-Duo



## Kit Combi-Duo

Juego de montaje para combinación profesional de dos sistemas de cocción de RATIONAL (subestructura no incluida en el juego de montaje). Permite trabajar simultáneamente con diversos modos de cocción, sin necesidad de espacio adicional.

60.76.253	Combi-Duo iHexagon 6-1/1 sobre iHexagon 6-1/1	1.088 €
60.77.031	Combi-Duo iHexagon 6-1/1 sobre iCombi Pro/iCombi Classic 6-1/1	1.251 €



## Cubierta para Combi-Duo

Para una instalación limpia de un Combi-Duo con un iHexagon y un iCombi Pro/iCombi Classic. Debido a las reducidas dimensiones del iCombi, se puede lograr una instalación higiénica y nivelada de ambos sistemas de cocción con la cubierta.

60.78.391	Cubierta para Combi-Duo	961 €
-----------	-------------------------	-------



## Kit de nivelación

Para la compensación de las diferencias de altura en el montaje de suelo o el montaje de sobremesa. La altura puede modificarse hasta 20 mm. La junta proporciona un sellado higiénico, incluso cuando se instala sobre baldosas.

60.76.255	Kit de nivelación iHexagon 6-1/1, dimensiones An   P   Al: 964   614   34 mm	315 €
-----------	--	-------



## Subestructura con patas

La subestructura con patas permite una instalación elevada segura de los equipos de cocción iHexagon 6-1/1. El volumen de suministro incluye dos juegos de patas de altura regulable: 87-107 mm y 152-172 mm.

60.31.763	iHexagon 6-1/1, dimensiones An   P   Al: 984   635   152 mm	504 €
-----------	---	-------



## Juego de montaje para Combi-Duo móvil

Juego de montaje con rodillos de altura regulable. La altura puede ajustarse libremente hasta 20 mm.

60.31.742	iHexagon 6-1/1, dimensiones An   P   Al: 998   773   85 mm	583 €
-----------	--	-------



## Mesa I para Combi-Duo

Abierta por todos los lados.

60.31.554	Estándar, dimensiones An   P   Al: 974   685   200 mm	630 €
60.31.555	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 998   763   200 mm	945 €



## UltraVent y UltraVent Plus

UltraVent: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.

UltraVent Plus: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.

60.78.165	UltraVent Combi-Duo iHexagon 6-1/1, conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An   P   Al: 968   929   348 mm	5.751 €
60.78.162	UltraVent Plus Combi-Duo iHexagon 6-1/1, conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An   P   Al: 968   930   439 mm	9.102 €

# Combi-Duo



## Kit de adaptador

Para el ajuste de una UltraVent existente o una UltraVent Plus en un montaje Combi-Duo.

60.78.123	Kit de adaptador UltraVent y UltraVent Plus para Combi-Duo	473€
-----------	--	------

## Tapa de la ducha de mano

Para el cierre seguro del orificio de la ducha de mano en el base. El kit incluye la tapa y un tapón para el cierre higiénico y seguro del paso del agua durante el desmontaje de la ducha de mano, por ejemplo, en el sistema de cocción inferior de Combi-Duo.

87.01.790S	Tapa de la ducha de mano	50€
------------	--------------------------	-----

# Productos de limpieza iHexagon



## Cartucho de detergente Active Green para iHexagon con iCareSystem AutoDose

Los cartuchos de detergente Active Green para el iCareSystem AutoDose combinan todas las ventajas conocidas de las pastillas de detergente Active Green con una función de almacenamiento y, por consiguiente, la posibilidad de limpiar y mantener su iHexagon de forma totalmente autónoma.

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



## Cartucho de detergente Care para iHexagon con iCareSystem AutoDose

Los cartuchos Care para el iCareSystem AutoDose combinan todas las ventajas conocidas de las pastillas Care con una función de almacenamiento, lo que permite una limpieza y un mantenimiento totalmente autónomos de su iHexagon.

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

# Accesorios iHexagon 6-1/1



## Kit de nivelación

Para la compensación de las diferencias de altura en el montaje de suelo o el montaje de sobremesa. La altura puede modificarse hasta 20 mm. La junta proporciona un sellado higiénico, incluso cuando se instala sobre baldosas.

60.76.255	Kit de nivelación iHexagon 6-1/1, dimensiones An   P   Al: 964   614   34 mm	315€
-----------	--	------



## Subestructura con patas

La subestructura con patas permite una instalación elevada segura de los equipos de cocción iHexagon. El volumen de suministro incluye dos juegos de patas de altura regulable: 87-107 mm y 152-172 mm. Para la instalación sobre una encimera de trabajo baja de 700 mm.

60.31.763	iHexagon 6-1/1, dimensiones An   P   Al: 984   635   152 mm	504€
-----------	---	------



## Mesa I

Abierta por todos los lados.

60.31.728	Estándar, dimensiones An   P   Al: 974   685   699 mm	630€
-----------	---	------



## Mesa II

14 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.719	Estándar, dimensiones An   P   Al: 974   703   699 mm	1.400€
60.31.760	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An   P   Al: 998   769   699 mm	1.751€



## Mesa III versión UltraVent, tipo 6-1/1

20 pares de guías. Abierta por un lado, con paneles laterales, panel trasero y tapa. Se eleva para la instalación de una campana de compensación.

60.31.560	Estándar, dimensiones An   P   Al: 974   703   910 mm	2.019€
-----------	---	--------



## UltraVent

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.  
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 968 | 929 | 348 mm

60.77.467	UltraVent iHexagon 6-1/1	5.001€
-----------	--------------------------	--------



## UltraVent Plus

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.  
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 968 | 930 | 439 mm

60.77.468	UltraVent Plus iHexagon 6-1/1	7.751€
-----------	-------------------------------	--------



## Bastidor colgante tipo 6-1/1

60.61.707	Estándar, 6 guías (distancia entre guías 68 mm)	385€
60.61.769	5 guías (distancia entre guías 85 mm)	385€

# Accesorios iHexagon 6-1/1



## Blindaje térmico para panel lateral

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ejemplo, una parrilla) cerca del panel lateral del equipo.

60.77.918

Blindaje izquierdo, iHexagon 6-1/1

291€



## Interruptor de condensación

Genera una elevación acelerada del vapor y de otros vapores sacándolos por el tubo de ventilación.

60.72.592

iHexagon 6-1/1 (Al: 458 mm)

170€



## Kit de conexión de equipos

Compuesto de manguera de alimentación de agua (2,5 m) y tuberías de desagüe DN 50.

60.70.464

iHexagon 6-1/1

84€



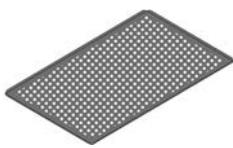
## USB de RATIONAL

42.00.162

Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC

16€

# Accesorios para la cocción y accesorios especiales



## Bandejas de hornear perforadas

Bandeja para hornear termoconductora con revestimiento antiadherente TriLax para un resultado de horneado perfecto a temperaturas de hasta 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (325 × 354 mm)	54€
6015.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	70€



## Bandeja para asar y hornear (sin perforaciones)

Bandeja para hornear termoconductora con revestimiento antiadherente TriLax para un resultado de cocción y horneado perfecto a temperaturas de hasta 300 °C.

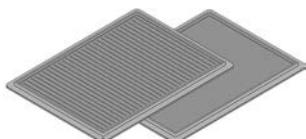
60.78.437	1/3 GN (325 × 265 mm)	37€
60.80.093	Paquete de bandejas para asar y hornear 1/3 GN (325 × 265 mm), compuesto de: 5 unidades	167€
60.73.671	2/3 GN (325 × 354 mm)	56€
6013.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	73€



## KParrilla con marcas diagonales y en forma de rombo

La parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo con revestimiento TriLax permite obtener las clásicas marcas de parrilla por un lado o las marcas originales de asador estadounidense en el otro lado.

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



## Bandeja para plancha y asados

Bandeja para plancha y asados multifuncional con revestimiento TriLax, ideal para estampar diagonalmente la marca de parrilla en asados, pescado y verduras. El borde de alrededor de toda la bandeja sirve para asar alimentos que contienen mucha grasa o suelten líquidos.

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



## Bandeja para plancha y pizza

Bandeja para plancha y pizza termoconductora con revestimiento antiadherente de TriLax. Ideal para pizzas y pan árabe frescos o precocinados a temperaturas de hasta 300 °C. La otra cara de la bandeja es ideal para cocinar filetes, verdura o pescado a la plancha.

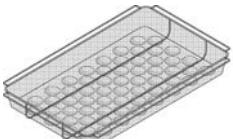
60.73.798	2/3 GN (325 × 354 mm)	140€
60.70.943	1/1 GN (325 × 530 mm)	182€



## Multibaker

El Multibaker con revestimiento TriLax sirve para la preparación de grandes cantidades de huevos fritos, tortillas, etc.

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

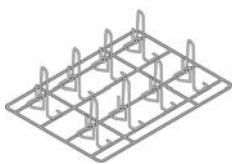


## CombiFry

Para la preparación de grandes cantidades de productos prefritos.

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€

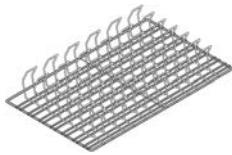
# Accesorios para la cocción y accesorios especiales



## Superspike para pollos y patos

La colocación vertical de las aves hace que la carne de la pechuga salga particularmente tierna crujiente y que la pieza obtenga un dorado atractivo y uniforme.

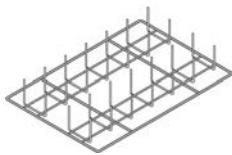
6035.1015	Capacidad 4 unidades, peso máx. 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	50€
6035.1016	Capacidad 6 unidades, peso máx. 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	60€
6035.1006	Capacidad 8 unidades, peso máx. 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	66€
6035.1010	Capacidad 10 unidades, peso máx. 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	76€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



## Parrilla para costillas

La colocación vertical de las costillas permite un óptimo aprovechamiento de la capacidad de la parrilla así como la pre cocción perfecta del producto también en cocción nocturna.

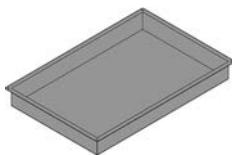
6035.1018	1/1 GN (325 × 530 mm)	133€
-----------	-----------------------	------



## Potato Baker

Con el Potato Baker de RATIONAL podrá preparar patatas al horno o mazorcas de maíz sin papel de plata y hasta un 50 % más rápido.

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

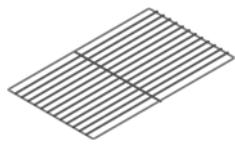


## Contenedores de granito esmaltado

Muy buena conductividad térmica que procura un dorado uniforme. Esquinas bien formadas del contenedor que permiten también la distribución de las piezas angulares. Especialmente indicados para bizcochos rectangulares, masa batida y pizzas rectangulares.

6014.1202	1/2 GN (325 × 265 mm), 20 mm de profundidad	69€
6014.1204	1/2 GN (325 × 265 mm), 40 mm de profundidad	76€
6014.1206	1/2 GN (325 × 265 mm), 60 mm de profundidad	94€
6014.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm de profundidad	71€
6014.2304	2/3 GN (325 × 354 mm), 40 mm de profundidad	78€
6014.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), 60 mm de profundidad	96€
6014.2310	2/3 GN (325 × 354 mm), 100 mm de profundidad	121€
6014.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm de profundidad	92€
6014.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm de profundidad	102€
6014.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), 60 mm de profundidad	125€
6014.1110	1/1 GN (325 × 530 mm), 100 mm de profundidad	157€

# Contenedores Gastronorm



## Parrilla de acero inoxidable

6010.2301	2/3 GN (325 × 354 mm)	35€
6010.1101	1/1 GN (325 × 530 mm)	45€



## Recipiente, acero inoxidable

El espesor del material de los contenedores RATIONAL supera en un 33 % a la media. Esto garantiza una máxima estabilidad incluso con grandes cantidades de llenado y una larga vida útil. Los contenedores apilables garantizan el ahorro de espacio.

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

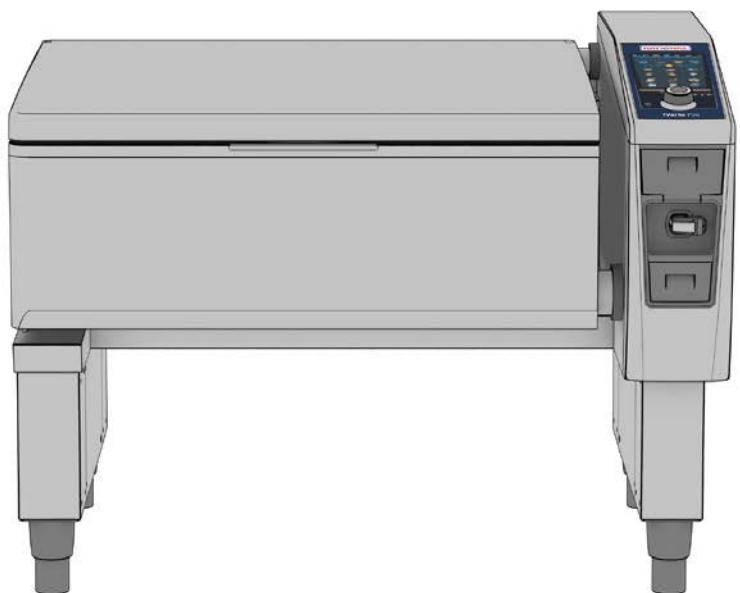
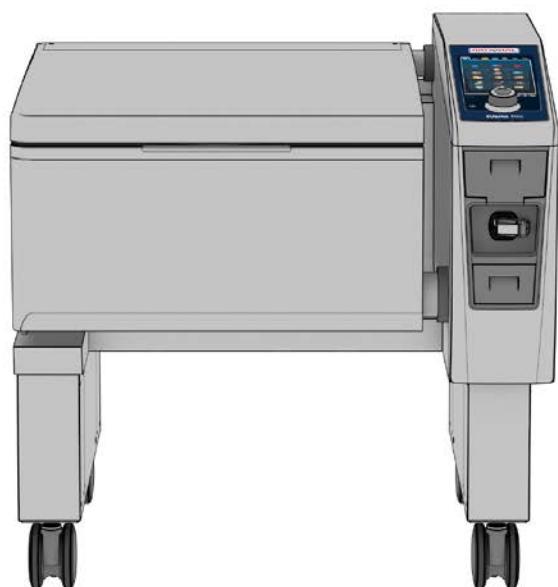


## Contenedores perforados, acero inoxidable

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

# iVario 2-XS

# iVario Pro 2-S, L, XL





**iVario 2-XS**

## Precio sin presión

12.127 €\*

Referencia de artículo sin presión

WZ9ENRA.0014365

## Precio con presión

Referencia de artículo con presión	no disponible
Capacidad	2 × 13 dm <sup>2</sup> , 2 × 17 l
Número de comidas	A partir de 30 30
Ancho	1.100 mm
Profundidad	756 mm
Altura	485 mm
Peso	117 kg
Potencia de conexión	14 kW
Potencia de conexión con la opción Balanced Power	–
Tensión de alimentación	3NAC400 V 50/60Hz

## Equipos básicos y variantes de instalación

Equipo básico (patas de plástico de 90 mm)	12.127 €*
Montaje a ras del suelo (patas de plástico de 45 mm y base)	Sin recargo
Mesa con patas	1.833 €
Mesa con patas de acero inoxidable	1.907 €
Mesa con ruedas móviles	2.143 €
Mesa regulable eléctricamente en altura	3.145 €
Mesa para el montaje en base con bastidor de montaje	1.982 €

## Equipo básico

Subestructura con patas de plástico ajustables	–
Subestructura con patas de acero inoxidable	–
Subestructura con ruedas móviles	–
Subestructura regulable eléctricamente en altura	–
Subestructura para el montaje en base	–
Paneles para cubrir la subestructura	–
Espacio de almacenamiento para la subestructura	–

## Opciones

iZoneControl	1.023 €
Cocción a baja temperatura	795 €

## Accesorios

Aquí encontrará el accesorio adecuado	Página [65]
---------------------------------------	-------------

Recibirá más información sobre las variantes de montaje, opciones, combinación de opciones y voltajes especiales previa solicitud.

\*El precio del sistema de cocción incluye el equipamiento básico de accesorios por valor de 698 € (encontrará detalles sobre el equipamiento en página [65]).

\*\*Sistema de cocción con la opción de subestructura con patas de plástico.

# iVario Pro



iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
<b>17.847€</b>	<b>20.340€**</b>	<b>26.730€**</b>
WY9ENRA.0010003	WX9ENRA.0012426	WW9ENRA.0012558
<b>20.677€</b>	<b>23.740€**</b>	<b>30.600€**</b>
WY9EPRA.0007254	WX9EPRA.0013145	WW9EPRA.0016189
2 × 19 dm <sup>2</sup> , 2 × 25 l	39 dm <sup>2</sup> , 100 l	59 dm <sup>2</sup> , 150 l
50–100	100–300	100–500
1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
938 mm	894 mm	894 mm
485 mm	1.078 mm**	1.078 mm**
134 kg	216 kg**	256 kg**
21 kW	27 kW	41 kW
–	21 kW	34 kW
3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz

17.847€	–	–
Sin recargo	–	–
2.328€	–	–
2.403€	–	–
2.638€	–	–
3.641€	–	–
2.477€	–	–

–	19.567€	25.957€
–	773€	773€
–	1.057€	1.057€
–	1.227€	1.227€
–	3.397€	3.397€
–	980€	980€
–	397€	453€
–	1.045€	1.352€

•	•	•
•	•	•

# Opciones iVario

## Cocción con presión

Con la opción de cocción a presión es posible cocinar diferentes alimentos rápido, pero con delicadeza. Se garantiza un nivel de presión homogéneo óptimo, con lo cual se mantiene la estructura celular del alimento. Se trata de un sistema seguro que no precisa mantenimiento.

Sobrepresión máxima: 300 mbar.

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

## iZoneControl

División flexible del fondo de la cuba en zonas con distintas temperaturas.

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

## Cocción a baja temperatura

Uso de procesos de cocción inteligentes para la cocción a baja temperatura, confitar y la cocción al vacío.

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

## Modo de fritura bloqueado

El modo de funcionamiento "Freír" no está disponible. Esta opción se puede utilizar para ahorrar en la instalación de dispositivos de extinción de incendios, necesarios en caso de superar los valores límite.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
Sin recargo	Sin recargo	Sin recargo	Sin recargo

## Módulo Wi-Fi

Por medio del módulo Wi-Fi integrado el sistema de cocción se puede conectar a una red Wi-Fi existente, p. ej., para la conexión a ConnectedCooking.

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

## Puerto Ethernet

Por medio de la interfaz Ethernet integrada el sistema de cocción puede integrarse en una red existente, p. ej., para conectarlo a ConnectedCooking o para descargar datos APPCC.

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

## Enchufe protegido con dispositivo de corriente residual

Protección del enchufe integrado con dispositivo de corriente residual.

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

## Preparación de la conexión para un sistema de optimización de energía

Toma para una instalación de optimización de energía (p. ej., Sicotronic, RSW). En este caso, los terminales de conexión están premontados.

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

# Opciones iVario

## Preparación de la conexión SOLAS (Safety of Life at Sea)

El sistema de cocción dispone de un termostato adicional y puede conectarse a un transductor de señales externo de 230 V (máx. 8A, no incluido entre los contenidos suministrados). En este caso, los correspondientes bornes de conexión dentro del equipo están premontados y permiten: visualizar la conexión de tensión del equipo, visualizar el sobrecalentamiento del aceite y poner el equipo fuera de servicio mediante un dispositivo de parada de emergencia (aparato no incluido entre los contenidos suministrados). El equipo lleva integrado un contacto sin potencial, por lo que no es necesario encargarlo aparte. Puede combinarse con la opción «Enchufe protegido con dispositivo de corriente residual».

### Nota:

para la instalación de Marine solo se pueden usar las configuraciones siguientes (DNV-GL):

iVario 2-XS e iVario Pro 2-S. Sistema de cocción con patas de plástico de 90 mm, kit de fijación de equipo (60.76.118) y mesa MarineLine (modelo 2-XS: 60.31.701, modelo 2-S: 60.31.702).

iVario Pro L e iVario Pro XL: sistema de cocción con subestructura y patas de acero inoxidable

Las patas de acero inoxidable de las mesas/subestructuras deben fijarse al suelo obligatoriamente mediante atornillado o soldadura.

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

## Preparación de la conexión para desconexión remota y salida de la señal

El sistema de cocción puede conectarse a un transductor de señales de 230 V (máx. 8 A, no incluido en el suministro). En este caso, los terminales de conexión correspondientes dentro del equipo están premontados. Esto permite visualizar la conexión de tensión del equipo y el sobrecalentamiento del aceite y poner el equipo fuera de servicio mediante un dispositivo externo de parada de emergencia (aparato no incluido en el suministro). El equipo lleva integrado un contacto sin potencial, por lo que no es necesario encargarlo aparte. Puede combinarse con la opción «Enchufe protegido con dispositivo de corriente residual».

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

## Conección al indicador de estado de funcionamiento y emisión de señal externa

Cuatro contactos libres de potencial como puerto para la conexión directa del equipo de cocción a los sistemas de control operativo o para el control de los equipos externos como, p. ej., la ventilación.

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

## Panel de control cerrable

El panel de control cerrable con llave protege el sistema de cocción frente a un uso no deseado.

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

## Toma de agua caliente

Posibilidad de conectar a una toma de agua fría y a una toma de agua caliente. Con el uso de la alimentación de agua caliente, se reducirán los tiempos de calentamiento al cocinar. El tubo de alimentación de agua (1,50 m) se incluye en el suministro.

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

## Balanced Power

Con esta opción, la potencia de conexión se reduce en comparación con el sistema de cocción estándar para reflejar las condiciones de instalación limitadas. Al mismo tiempo, cambian los tiempos de precalentamiento y cocción.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	Sin recargo	Sin recargo

• Estándar | o Opcional | – No disponible

# Variantes de montaje para iVario 2-XS e iVario Pro 2-S

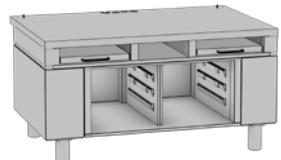
La iVario puede integrarse de forma óptima en casi cualquier cocina. Su concepto modular ofrece numerosas posibilidades para realizar un montaje o instalación óptimo. Totalmente al gusto de su cliente.



## Instalación hermética al suelo

Montaje con 45 mm patas de plástico altas y un base.

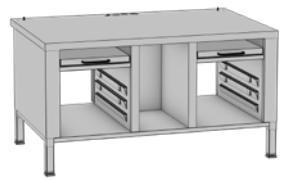
Opcional	Tipo 2-XS	Sin recargo
Opcional	Tipo 2-S	Sin recargo



## Mesa regulables eléctricamente en altura

Rango de ajuste: + 175 mm / - 25 mm en comparación con la altura estándar. 2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (325 × 530 mm) carriles de soporte. Paneles laterales y tapa cerrada. No se necesita conexión independiente a la corriente; control a través de la pantalla de la iVario. Tubo flexible de desagüe incluido.

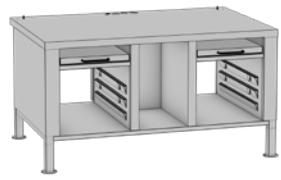
60.31.326	Tipo 2-XS, dimensiones An   P   Al: 1100   713   570-770 mm	3.145€
60.31.327	Tipo 2-S, dimensiones An   P   Al: 1100   895   570-770 mm	3.641€



## Mesa con patas

2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (325 × 530 mm) carriles de soporte. Paneles laterales y sin panel posterior. 4 patas regulables.

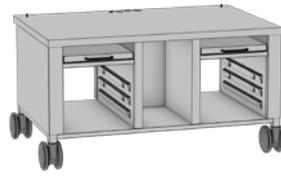
60.31.851	Tipo 2-XS, dimensiones An   P   Al: 1100   747   595 mm	1.833€
60.31.854	Tipo 2-S, dimensiones An   P   Al: 1100   929   595 mm	2.328€



## Mesa con patas de acero inoxidable

2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (325 × 530 mm) carriles de soporte. Paneles laterales y sin panel posterior. 4 patas de acero inoxidable con preparación para fijación (no regulables).

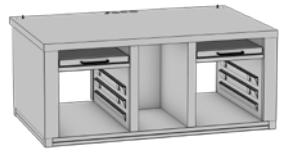
60.31.853	Tipo 2-XS, dimensiones An   P   Al: 1130   747   595 mm	1.907€
60.31.856	Tipo 2-S, dimensiones An   P   Al: 1130   929   595 mm	2.403€



## Mesa con ruedas móviles

2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (325 × 530 mm) carriles de soporte. Paneles laterales y sin panel posterior. 4 ruedas móviles con 125 mm de diámetro, de las cuales 2 bloqueables (no regulables).

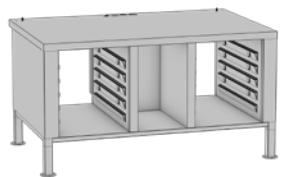
60.31.852	Tipo 2-XS, dimensiones An   P   Al: 1145   839   595 mm	2.143€
60.31.855	Tipo 2-S, dimensiones An   P   Al: 1145   1021   595 mm	2.638€



## Mesa para el montaje en base con bastidor de montaje

2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (325 × 530 mm) carriles de soporte. Paneles laterales y sin panel posterior, sin patas. Bastidor de montaje para una instalación estable e higiénica sobre en base. Profundidad mínima del base 600 mm para el tipo 2-XS, 650 mm para el tipo 2-S.

60.31.540	Tipo 2-XS, dimensiones An   P   Al: 1100   747   464 mm	1.982€
60.31.541	Tipo 2-S, dimensiones An   P   Al: 1100   929   464 mm	2.477€



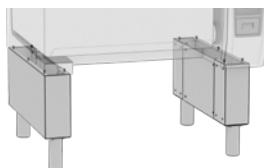
## Mesa MarineLine

10 pares de carriles de soporte 1/1 GN (325 × 530 mm) con mecanismo de bloqueo. Paneles laterales y tapa cerrada, sin panel posterior. 4 patas de acero inoxidable con preparación para fijación (no regulables). El sistema de cocción debe fijarse a la mesa con el kit de fijación de equipo 60.76.118.

60.31.701	Tipo 2-XS, dimensiones An   P   Al: 1100   724   595 mm	2.100€
60.31.702	Tipo 2-S, dimensiones An   P   Al: 1100   906   595 mm	2.600€

# Variantes de montaje para iVario Pro L e iVario Pro XL

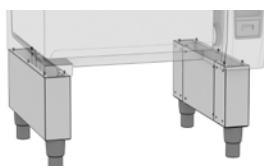
La iVario puede integrarse de forma óptima en casi cualquier cocina. Su concepto modular ofrece numerosas posibilidades para realizar un montaje o instalación óptimo. Totalmente al gusto de su cliente.



## Subestructura regulables eléctricamente en altura

Rango de ajuste: + 175 mm / - 25 mm en comparación con la altura estándar. Montaje con subestructura y patas de altura regulable de forma eléctrica, para instalación como equipo de suelo. No se necesita conexión independiente a la corriente; control a través de la pantalla de la iVario. Tubo flexible de desagüe incluido.

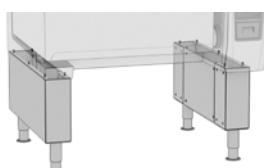
Opcional	Tipo L	3.397 €
Opcional	Tipo XL	3.397 €



## Subestructura con patas de plástico ajustables

Montaje con subestructura y patas de plástico de 150 mm de alto, para instalación como equipo de suelo.

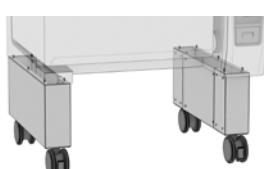
Opcional	Tipo L	773 €
Opcional	Tipo XL	773 €



## Subestructura con patas de acero inoxidable

Montaje con subestructura y patas de acero inoxidable de 150 mm de alto fijables y regulables, para instalación como equipo de suelo.

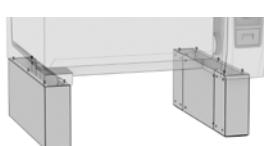
Opcional	Tipo L	1.057 €
Opcional	Tipo XL	1.057 €



## Subestructura con ruedas móviles

Montaje con subestructura y 4 ruedas móviles para montar (no regulables), para instalación como equipo de suelo móvil. 4 ruedas móviles Ø 125 mm, 2 de ellas pueden fijarse. Altura efectiva: 150 mm. No puede combinarse con la opción de cocción a presión.

Opcional	Tipo L	1.227 €
Opcional	Tipo XL	1.227 €



## Subestructura para el montaje en base

Montaje con una subestructura sin patas para un montaje higiénico en base sin accesorios de instalación adicionales. Con cuatro patas de nivelación de altura regulable. Profundidad mínima del base 650 mm.

Opcional	Tipo L	980 €
Opcional	Tipo XL	980 €



## Subestructura para instalación sobre base con revestimiento, posición a la izquierda

Montaje con una subestructura sin patas para un montaje higiénico sobre una base sin accesorios de instalación adicionales. Con revestimiento completo de la subestructura y de la parte trasera. Rieles de conexión opcionales. Con cuatro patas de nivelación de altura regulable. La profundidad mínima de la base es de 782 mm.

Opcional	Tipo L	1.895 €
Opcional	Con riel de conexión derecho tipo L	2.035 €
Opcional	Tipo XL	1.995 €
Opcional	Con riel de conexión derecho tipo	2.135 €

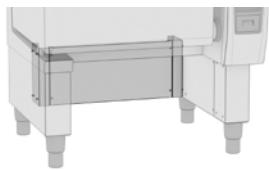


## Subestructura para instalación sobre base con revestimiento, posición a la izquierda

Montaje con una subestructura sin patas para un montaje higiénico sobre una base sin accesorios de instalación adicionales. Con revestimiento completo de la subestructura y de la parte trasera. Rieles de conexión opcionales. Para la conexión a la izquierda, se debe dejar una distancia fija de 70 mm con respecto a la cuba. Con cuatro patas de nivelación de altura regulable. La profundidad mínima de la base es de 782 mm.

Opcional	Tipo L	1.970 €
Opcional	Con riel de conexión derecho tipo L	2.110 €
Opcional	Tipo XL	2.070 €
Opcional	Con riel de conexión derecho tipo XL	2.210 €

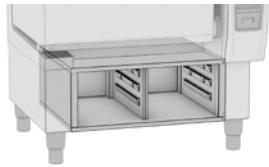
# Variantes de montaje para iVario Pro L e iVario Pro XL



## Paneles para cubrir la subestructura

El revestimiento posterior cierra la zona entre las partes laterales y, con ello, cubre las conexiones. Puede combinarse con todas las variantes de mesa. No compatible con el «espacio de almacenamiento para la subestructura».

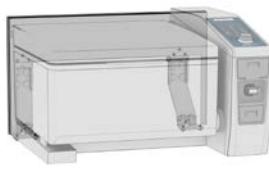
Opcional	Tipo L	397€
Opcional	Tipo XL	453€



## Espacio de almacenamiento para la subestructura

El espacio de almacenamiento en la subestructura ofrece carriles de soporte para almacenar los contenedores GN y los accesorios. Cerrado por la parte trasera. Puede combinarse con todas las variantes de mesa. No compatible con los «paneles para cubrir la subestructura».

Opcional	Tipo L	1.045€
Opcional	Tipo XL	1.352€



## Kit de suspensión mural

Para un montaje en pared del equipo básico (sin subestructura) a fin de facilitar la limpieza bajo el sistema de cocción. Con conducción de vapor integrada.

60.75.993	Tipo L	2.185€
60.75.934	Tipo XL	2.309€

# Accesorios tipo 2-XS

## Equipamiento básico de accesorios tipo 2-XS (incluido en el suministro de iVario 2-XS)

Se compone de:

2 x 60.74.791	Brazo para elevación y descenso automáticos, tipo 2-XS	1 x 60.74.970	Cesta de cocción, tipo 2-XS
1 x 60.75.019	Cesta para freír, tipo 2-XS	1 x 60.74.666	Escurridor, tipo 2-XS
1 x 60.73.927	Estropajo de limpieza		



### Espátula

Para girar y sacar los productos con facilidad y de forma ergonómica de la iVario.

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



### Brazo para elevación y descenso automáticos

Para colgar cestas con AutoLift.

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



### Cesta de cocción

Para hervir en cestas con AutoLift. Solo en relación con brazo para elevación y descenso automáticos.

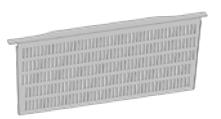
60.74.970	Tipo 2-XS	222€
-----------	-----------	------



### Cesta para freír

Para freír en cestas con AutoLift. Solo en relación con brazo para elevación y descenso automáticos.

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



### Escurridor

Para escurrir fácilmente los productos cocidos a granel.

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



### Parrilla de fondo de cuba

Evitar el contacto directo entre el alimento y el fondo de la cuba durante la cocción a baja temperatura.

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



### Kit de 4 cestas individuales

60.75.300	Kit de 4 cestas individuales 1/6 GN (176 x 162 mm) perforadas + bastidor de cesta individual	382€
60.75.978	Kit de 4 cestas individuales 1/6 GN (176 x 162 mm) no perforadas con tapa + bastidor de cesta individual	382€
60.75.979	Kit de 4 cestas individuales 1/6 GN (176 x 162 mm) para freír + bastidor de cesta individual	382€
60.76.407	Kit de 4 cestas individuales 1/6 GN (176 x 162 mm) perforadas, 4 cestas individuales 1/6 GN (176 x 162 mm) no perforadas con tapa + 2 bastidores de cesta individual tipo 2-XS.	688€

Ahorre hasta el 10 % en comparación con el precio de compra.



### Kit de 2 cestas individuales

60.75.302	Kit de 2 cestas individuales 1/6 GN (176 x 162 mm) no perforadas con tapa	159€
60.75.303	Kit de 2 cestas individuales 1/6 GN (176 x 162 mm) perforadas	159€
60.75.982	Kit de 2 cestas individuales 1/6 GN (176 x 162 mm) para freír	159€
60.75.311	Kit de 2 tapas para cesta individual 1/6 GN (176 x 162 mm)	48€

# Accesorios tipo 2-XS



## Cesta 1/3 GN perforada

Para la preparación de hasta 500 g de pasta larga o grandes cantidades de verduras. Es compatible con el bastidor de cesta individual y también se puede poner directamente en la cuba sin bastidor.

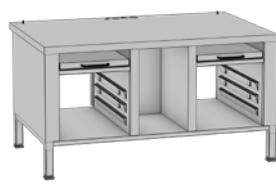
60.77.485	Cesta 1/3 GN (325 × 265 mm) perforada	150€
-----------	---------------------------------------	------



## VarioMobil 1/1 GN

Para vaciar los alimentos de forma segura y sin esfuerzos, así como para transportar en 1/1 GN (325 × 530 mm) recipientes (recipientes GN no incluidos en el suministro). Regulable en 4 alturas.

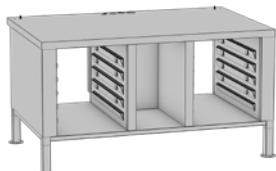
60.73.349	Tipo 2-XS, 2-S	850€
-----------	----------------	------



## Mesa

2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (325 × 530 mm) carriles de soporte. Paneles laterales y sin panel posterior.

60.31.851	Con patas (regulables), dimensiones An   P   Al: 1100   747   595 mm	1.833€
60.31.853	Con patas de acero inoxidable (no regulables), dimensiones An   P   Al: 1130   747   595 mm	1.907€
60.31.852	Con ruedas móviles, dimensiones An   P   Al: 1145   839   595 mm	2.143€
60.31.540	Para el montaje en base con bastidor de montaje, dimensiones An   P   Al: 1100   747   464 mm	1.982€
60.31.326	Con regulable eléctricamente en altura (parte posterior cerrada), dimensiones An   P   Al: 1100   713   570-770 mm	3.145€



## Mesa MarineLine

10 pares de carriles de soporte 1/1 GN (325 × 530 mm) con mecanismo de bloqueo. Paneles laterales y tapa cerrada, sin panel posterior. 4 patas de acero inoxidable con preparación para fijación (no regulables). El sistema de cocción debe fijarse a la mesa con el kit de fijación de equipo 60.76.118.

60.31.701	Tipo 2-XS, dimensiones An   P   Al: 1100   724   595 mm	2.100€
-----------	---	--------



## Kit de fijación de equipo

Para la fijación del sistema de cocción en una encimera o mesa existente (2 piezas).

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



## Kit de conexión de equipo a aguas residuales

Se compone de tuberías de desagüe DN 40.

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



## USB de RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC	16€
-----------	---	-----

# Accesorios tipo 2-S

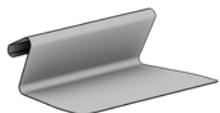
## Equipamiento básico accesorios

Ahorre hasta el 10 % en comparación con el precio de compra.

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

Se compone de:

1 x 60.71.643	Espátula 25	2 x 60.75.359	Brazo para elevación y descenso automáticos, tipo 2-S
1 x 60.74.986	Cesta de cocción, tipo 2-S	1 x 60.75.330	Cesta para freír, tipo 2-S
1 x 60.74.666	Escurridor, tipo 2-S	2 x 60.74.663	Parrilla de fondo de cuba, tipo 2-S
1 x 60.73.927	Estropajo de limpieza		



### Espátula

Para girar y sacar los productos con facilidad y de forma ergonómica de la iVario.

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



### Pala

Para vaciar y formar porciones de grandes cantidades de alimentos de forma segura y sencilla.

60.73.348	Pala no perforada	134€
60.73.586	Pala perforada	134€



### Brazo para elevación y descenso automáticos

Para colgar cestas con AutoLift.

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



### Cesta de cocción

Para hervir en cestas con AutoLift. Solo en relación con brazo para elevación y descenso automáticos.

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



### Cesta para freír

Para freír en cestas con AutoLift. Solo en relación con brazo para elevación y descenso automáticos.

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



### Escurrider

Para escurrir fácilmente los productos cocidos a granel.

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



### Parrilla de fondo de cuba

Evitar el contacto directo entre el alimento y el fondo de la cuba durante la cocción a baja temperatura.

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



### Kit de 6 cestas individuales

60.75.305	Kit de 6 cestas individuales 1/6 GN (176 x 162 mm) perforadas + bastidor de cesta individual	569€
60.75.306	Kit de 6 cestas individuales 1/6 GN (176 x 162 mm) no perforadas con tapa + bastidor de cesta individual	569€
60.75.307	Kit de 6 cestas individuales 1/6 GN (176 x 162 mm) para freír + bastidor de cesta individual	569€
60.76.408	Kit de 6 cestas individuales 1/6 GN (176 x 162 mm) perforadas, 6 cestas individuales 1/6 GN (176 x 162 mm) no perforadas con tapa + 2 bastidores de cesta individual tipo 2-S.	1.024€

Ahorre hasta el 10 % en comparación con el precio de compra.

# Accesorios tipo 2-S



## Kit de 2 cestas individuales

60.75.302	Kit de 2 cestas individuales 1/6 GN (176 x 162 mm) no perforadas con tapa	159€
60.75.303	Kit de 2 cestas individuales 1/6 GN (176 x 162 mm) perforadas	159€
60.75.982	Kit de 2 cestas individuales 1/6 GN (176 x 162 mm) para freír	159€
60.75.311	Kit de 2 tapas para cesta individual 1/6 GN (176 x 162 mm)	48€



## Cesta 1/3 GN perforada

Para la preparación de hasta 500 g de pasta larga o grandes cantidades de verduras. Es compatible con el bastidor de cesta individual y también se puede poner directamente en la cuba sin bastidor.

60.77.485	Cesta 1/3 GN (325 x 265 mm) perforada	150€
-----------	---------------------------------------	------



## VarioMobil 1/1 GN

Para vaciar los alimentos de forma segura y sin esfuerzos, así como para transportar en 1/1 GN (325 x 530 mm) recipientes (recipientes GN no incluidos en el suministro). Regulable en 4 alturas.

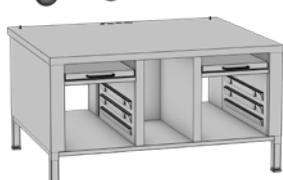
60.73.349	Tipo 2-XS, 2-S	850€
-----------	----------------	------



## Carro de almacenamiento

Para guardar, transportar y escurrir cestas. Capacidad: máx. 16 recipientes GN o máx. tres cestas (tipo 2-S o L, XL). 1 brazo para elevación y descenso automáticos (tipo L o XL).

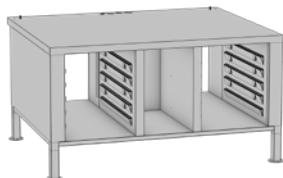
60.73.612	Tipo 2-S, L, XL	1.212€
-----------	-----------------	--------



## Mesa

2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (325 x 530 mm) carriles de soporte. Paneles laterales y sin panel posterior.

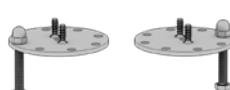
60.31.854	Con patas (regulables), dimensiones An   P   Al: 1100   929   595 mm	2.328€
60.31.856	Con patas de acero inoxidable (no regulables), dimensiones An   P   Al: 1130   929   595 mm	2.403€
60.31.855	Con ruedas móviles, dimensiones An   P   Al: 1145   1021   595 mm	2.638€
60.31.541	Para el montaje en base con bastidor de montaje, dimensiones An   P   Al: 1100   929   464 mm	2.477€
60.31.327	Con regulable eléctricamente en altura (parte posterior cerrada), dimensiones An   P   Al: 1100   895   570-770 mm	3.641€



## Mesa MarineLine

10 pares de carriles de soporte 1/1 GN (325 x 530 mm) con mecanismo de bloqueo. Paneles laterales y tapa cerrada, sin panel posterior. 4 patas de acero inoxidable con preparación para fijación (no regulables). El sistema de cocción debe fijarse a la mesa con el kit de fijación de equipo 60.76.118.

60.31.702	Tipo 2-S, dimensiones An   P   Al: 1100   906   595 mm	2.600€
-----------	--	--------



## Kit de fijación de equipo

Para la fijación del sistema de cocción en una encimera o mesa existente (2 piezas).

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



## Kit de conexión de equipo a aguas residuales

Se compone de tuberías de desagüe DN 40.

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



## USB de RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC	16€
-----------	---	-----

# Accesorios tipo L, XL

## Equipamiento básico accesorios

Ahorre hasta el 10 % en comparación con el precio de compra.

87.00.743	Tipo L	1.144€
87.00.744	Tipo XL	1.531€

Tipo L se compone de:

1 x 60.77.042	Espátula 33
2 x 60.74.983	Cesta de cocción, tipo L, XL
2 x 60.74.663	Parrilla de fondo de cuba, tipo L, XL

1 x 60.75.909	Brazo para elevación y descenso automáticos, tipo L
1 x 60.75.975	Escurrider, tipo L
1 x 60.73.927	Estropajo de limpieza

Tipo XL se compone de:

1 x 60.77.042	Espátula 33
3 x 60.74.983	Cesta de cocción, tipo L, XL
3 x 60.74.663	Parrilla de fondo de cuba, tipo L, XL

1 x 60.75.129	Brazo para elevación y descenso automáticos, tipo XL
1 x 60.74.908	Escurrider, tipo XL
1 x 60.73.927	Estropajo de limpieza



### Espátula

Para girar y sacar los productos con facilidad y de forma ergonómica de la iVario.

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



### Espátula larga (remo)

Ideal para sellar grandes cantidades de alimentos en la iVario. Anchura de hoja 135 mm, longitud de mango 700 mm.

60.78.143	Tipo L, XL	95€
-----------	------------	-----



### Pala

Para vaciar y formar porciones de grandes cantidades de alimentos de forma segura y sencilla.

60.73.348	Pala no perforada	134€
60.73.586	Pala perforada	134€



### Brazo para elevación y descenso automáticos

Para colgar cestas con AutoLift.

60.75.909	Tipo L	222€
60.75.129	Tipo XL	259€



### Cesta de cocción

Para hervir en cestas con AutoLift. Solo en relación con brazo para elevación y descenso automáticos.

60.74.983	Tipo L, XL	296€
-----------	------------	------



### Cesta para freír

Para freír en cestas con AutoLift. Solo en relación con brazo para elevación y descenso automáticos.

60.75.391	Tipo L, XL	296€
-----------	------------	------



### Escurrider

Para escurrir fácilmente los productos cocidos a granel.

60.75.975	Tipo L	147€
60.74.908	Tipo XL	147€

# Accesorios tipo L, XL



## Parrilla de fondo de cuba

Evitar el contacto directo entre el alimento y el fondo de la cuba durante la cocción a baja temperatura.  
Recomendación: Tipo L: 2 unidades, tipo XL: 3 unidades.

60.74.663 Tipo 2-S, L, XL

97€



## VarioMobil 2/1 GN

Para vaciar los alimentos de forma segura y sin esfuerzos, así como para transportar en 2/1 GN (650 x 530 mm) o 1/1 GN (325 x 530 mm) recipientes (recipientes GN no incluidos suministro). Regulable en altura (2 posiciones).

60.70.107 Tipo L, XL

1.650€



## Carro de almacenamiento

Para guardar, transportar y escurrir cestas. Capacidad: máx. 16 recipientes GN o máx. tres cestas (tipo 2-S o L, XL). 1 brazo para elevación y descenso automáticos (tipo L o XL).

60.73.612 Tipo 2-S, L, XL

1.212€



## Carro de aceite

Para el llenado de la cuba de cocción y para el almacenaje y filtrado del aceite. Con función de precalentamiento para derretir la grasa o calentar el aceite frío. Se puede evacuar el aceite.

60.74.941 Tipo L, XL

4.990€

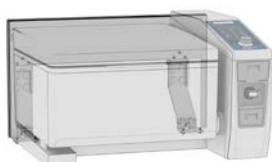


## Kit de fijación al suelo

Para la colocación segura del sistema de cocción (variante de instalación con patas de plástico) al suelo (2 piezas).

60.72.905 Tipo L, XL

122€



## Kit de suspensión mural

Montaje del equipo básico en pared (sin subestructura) para facilitar la limpieza bajo el sistema de cocción. Con conducción de vapor integrada.

60.75.993 Tipo L

2.185€

60.75.934 Tipo XL

2.309€



## Kit de conexión de pared

Para una instalación higiénica del sistema de cocción a ras de pared. El kit se compone de un marco de revestimiento y un sistema de evacuación del líquido de condensación integrado.

60.78.983 Tipo L

390€

60.78.984 Tipo XL

420€



## Kit de conexión de equipo a aguas residuales

Se compone de tuberías de desagüe DN 50.

87.00.746 Tipo L, XL

137€



## USB de RATIONAL

42.00.162 Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC

16€

# Productos de limpieza del iVario



## Brazo limpiador, incluidos 4 discos limpiadores

Se compone de 1 brazo limpiador, 2 discos limpiadores duros, 2 discos limpiadores suaves.

60.73.925

Tipo 2-XS, 2-S, L, XL

146€



## Kit con 2 discos limpiadores duras

Para la limpieza de la suciedad incrustada en combinación con el brazo limpiador.

60.73.922

Kit con 2 discos limpiadores duras

55€



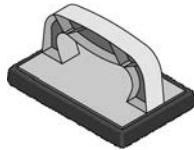
## Kit con 2 discos limpiadores suaves

Para la limpieza de la suciedad en combinación con el brazo limpiador.

60.73.923

Kit con 2 discos limpiadores suaves

55€



## Kit con 6 esponjas limpiadoras

Para limpiar la cuba con rapidez y eficacia.

60.73.924

Kit con 6 esponjas limpiadoras

118€



## Detergente para parrilla

Para un refuerzo perfecto de la higiene y la limpieza.

9006.0153

Detergente líquido 10 l

70€



## Kit de limpieza

Se compone de 10 l detergente para parrilla, 1 brazo limpiador, 2 discos de limpieza duros, 2 discos de limpieza suaves, 1 estropajo de limpieza.

60.73.920

Kit de limpieza

179€

# Opciones de adaptación para iVario 2-XS e iVario Pro 2-S\*

## Opciones de adaptación

Art. N.º	Denominación	Modelo de equipo	Nota
60.31.432	Kit de 4 patas de plástico ajustables para mesa	2-XS, 2-S	
60.31.524	Kit de 4 patas de acero inoxidable para mesa	2-XS, 2-S	Solo para 60.31.221, 60.31.317, 60.31.319, 60.31.320, 60.31.538 y 60.31.539
60.31.433	Kit de 4 ruedas móviles para mesa	2-XS, 2-S	
60.77.055	Kit de bastidor de montaje en base para mesa	2-XS	
60.77.048	Kit de bastidor de montaje en base para mesa	2-S	
87.00.749	Kit de ajuste de altura de la conexión de equipo (tubo de desagüe flexible DN50-DN50/40)	2-XS, 2-S	Ya está disponible en la mesa regulable eléctricamente en altura. El kit de conexión de equipo a aguas residuales también es necesario.
-	Mesa con ajuste de altura eléctrico	2-XS, 2-S	No es posible como adaptación.

## Kits de adaptación (se pueden pedir únicamente como piezas de mantenimiento)

Art. N.º	Denominación	Modelo de equipo	Nota
87.02.031S	Kit de adaptación con conexión para optimización de energía	2-XS, 2-S	
87.01.643S	Kit de adaptación para Ethernet	2-XS, 2-S	
87.01.821S	Kit de adaptación para la conexión al indicador de estado de funcionamiento y emisión de señal externa	2-XS, 2-S	
87.01.833S	Kit de adaptación para retirar la ducha de mano	2-XS, 2-S	
87.01.848S	Kit de adaptación con panel de control cerrable con llave RATIONAL	2-S	
87.01.849S	Kit de adaptación con panel de control cerrable con llave RATIONAL	2-XS	
87.01.819S	Kit de adaptación con dispositivo de corriente residual	2-XS, 2-S	Solo para tensión 3 NAC 400V 50/60Hz
Cambio de patas de 90 mm a 45 mm:			
87.01.835S	Base de espuma	2-XS	Las patas de 90 mm pueden cambiarse a patas de 45 mm.
87.01.834S	Base de espuma	2-S	Las patas de 90 mm pueden cambiarse a patas de 45 mm.
Cambio de patas de 45 mm a 90 mm:			
87.01.591S	Pata delantera 90 mm	2-XS, 2-S	
87.01.590S	Pata trasera 90 mm	2-XS, 2-S	Se necesitan dos unidades para el cambio.

## Opciones activables\*\*

Art. N.º	Denominación	Modelo de equipo	Nota
80.00.490	Cocción a baja temperatura	2-XS	Es necesario actualizar a la versión del software LMX-2.3.16 o superior.
80.00.491	Módulo WiFi	2-XS	Es necesario actualizar a la versión del software LMX-2.3.16 o superior.
80.00.492	iZoneControl	2-XS	Es necesario actualizar a la versión del software LMX-2.3.16 o superior.

\*Precios a petición expresa

\*\*Por favor, para pedidos contacte con el servicio RATIONAL de atención al cliente.

# Opciones de adaptación para iVario Pro L y XL\*

## Opciones de adaptación

Art. N.º	Denominación	Modelo de equipo	Nota
60.74.364	Kit de 4 patas de plástico ajustables	L, XL	Para subestructura.
60.74.500	Kit de 4 patas de acero inoxidable ajustables	L, XL	Para subestructura.
60.71.267	Kit de 4 ruedas móviles	L, XL	Para subestructura. No homologado para equipos con función de cocción a presión.
60.76.119	Kit de montaje en base	L, XL	Para subestructura.
60.74.865	Espacio de almacenamiento para la subestructura	L	
60.74.696	Espacio de almacenamiento para la subestructura	XL	
60.76.306	Paneles para cubrir la subestructura	L	
60.76.305	Paneles para cubrir la subestructura	XL	
87.00.749	Kit de ajuste de altura de la conexión de equipo (tubo de desagüe flexible DN50-DN50/40)	L, XL	Ya está disponible en los equipos con subestructura regulable eléctricamente en altura. El kit de conexión de equipo a aguas residuales también es necesario.
80.00.615	Balanced Power ON, modelos L, XL	L, XL	Solo para tensión 3 NAC 400V 50/60Hz
80.00.616	Balanced Power OFF, modelos L, XL	L, XL	Solo para tensión 3 NAC 400V 50/60Hz
-	Subestructura de altura regulable mediante sistema eléctrico	L, XL	No es posible como adaptación.

## Kits de adaptación (se pueden pedir únicamente como piezas de mantenimiento)

Art. N.º	Denominación	Modelo de equipo	Nota
87.01.793S	Kit de adaptación para subestructura	L, XL	Incluye una subestructura completa para iVario Pro L y XL. Las patas deben pedirse por separado.
87.02.030S	Kit de adaptación con conexión para optimización de energía	L, XL	
87.01.792S	Kit de adaptación para Ethernet	L, XL	
87.01.821S	Kit de adaptación para la conexión al indicador de estado de funcionamiento y emisión de señal externa	L, XL	
87.01.833S	Kit de adaptación para retirar la ducha de mano	L, XL	
87.01.848S	Kit de adaptación con panel de control cerrable con llave RATIONAL	L, XL	
87.01.820S	Kit de adaptación con dispositivo de corriente residual	L, XL	Solo para tensión 3 NAC 400V 50/60Hz
87.01.901S	Kit de adaptación con opción de agua caliente	L, XL	

\*Precios a petición expresa

# Características del equipamiento iVario

	iVario	iVario Pro		
	2-XS	2-S	L	XL
<b>Funciones</b>				
iCookingSuite, asistente de cocina inteligente con 6 modos de funcionamiento: Carne, Pescado, Verduras y guarniciones, Platos con huevos, Platos con leche y platos dulces, sopas y salsas o 5 procedimientos de cocción: cocer, sofreír, freír, estofar y finishing para introducir de forma sencilla el resultado deseado con el ajuste automático del proceso de cocción ideal	●	●	●	●
Configuración predeterminada específica del país de los parámetros de cocción, independientemente del idioma seleccionado, es posible seleccionar una cocina del país adicional	●	●	●	●
Cocción a baja temperatura (también durante la noche), confitar, cocción al vacío	○	●	●	●
iZoneControl – División flexible del fondo de la cuba en zonas con distintas temperaturas	○	●	●	●
Modo manual: cocción mediante regulación libre de la temperatura del líquido, la temperatura del fondo de la cuba o la temperatura del aceite. Rango de temperatura: de 30 °C–250 °C	●	●	●	●
Gestión integrada de la energía iVarioBoost	●	●	●	●
Creación de perfiles MyDisplay específicos del usuario para una configuración individual de los equipos y el manejo, p. ej., la pantalla de inicio individual	●	●	●	●
1.200 programas hasta con 12 pasos que pueden programarse y designarse libremente	●	●	●	●
Dos cubas independientes de la cuba en funcionamiento	●	●	-	-
Dispositivo de elevación y descenso AutoLift para cocción en cestas	●	●	●	●
Detección del medio de cocción en la cuba: así, el aceite no podrá quemarse	●	●	●	●
Cocción Delta T para la cocción delicada de piezas de carne grandes	●	●	●	●
Cocción delicada para productos delicados	●	●	●	●
Entrada de agua, relleno de la cuba automático y por litros	●	●	●	●
Función de cocción a presión para tiempos de cocción más cortos y mayor productividad	-	○	○	○
<b>Manejo</b>				
Pantalla TFT a color de 10,1 pulgadas con pantalla táctil de cristal, con símbolos explicativos para un manejo sencillo e intuitivo	●	●	●	●
Rosca central de ajuste con función "Push" para confirmar las entradas	●	●	●	●
Instrucciones disponibles en más de 40 idiomas	●	●	●	●
Lista de los favoritos Top 10 entre los procesos de cocción más utilizados de iCookingSuite y los programas manuales, fácil de encontrar bajo la estrella de favoritos en la pantalla de inicio	●	●	●	●
Visualización digital de los valores de temperatura	●	●	●	●
Visualización de valores efectivos y valores teóricos	●	●	●	●
Reloj programador digital de 0-24 horas con posición permanente y posibilidad de configurar el formato hora/ minutos o minutos/segundos.	●	●	●	●
Posibilidad de configurar el tono de la señal acústica y el contraste de pantalla	●	●	●	●
Función de búsqueda y ayuda amplia y sensible al contexto	●	●	●	●
Manual de instrucciones electrónico con consejos prácticos y variedad de ejemplos de aplicación que se inician directamente como proceso de cocción desde el manual	●	●	●	●
Supervisión del equipo desde el ordenador, smartphone o tablet mediante ConnectedCooking	●	●	●	●

● Estándar | ○ Opcional | - No disponible

# Características del equipamiento iVario

	iVario	iVario Pro		
	2-XS	2-S	L	XL
<b>Características del equipamiento</b>				
Sistema de calentamiento iVarioBoost	●	●	●	●
Fondo de la cuba de rápida reacción, alto rendimiento y resistente a los arañazos	●	●	●	●
Sonda térmica con 6 puntos de medición (1 sensor por cuba)	●	●	●	●
Vaciado del agua de cocción o de lavado directamente del desagüe integrado en la cuba	●	●	●	●
Ducha de mano integrada y de manejo ergonómico con dispositivo recogedor automático, presión de salida intercambiable (puntos y chorro de ducha) y función de bloqueo de agua integrada	●	●	●	●
Enchufe integrado, 1 NAC 230 V	●	●	●	●
Posibilidad de seleccionar entre °C o °F	●	●	●	●
Soporte magnético para la sonda térmica	●	●	●	●
La cuba se vuelca con un cilindro eléctrico	●	●	●	●
La tapa se abre y se cierra mediante un cilindro electrónico	-	-	●	●
Tapa con entrada de agua integrada	●	●	●	●
ServiceDiagnose-System (SDS) con visualización automática de los mensajes de servicio	●	●	●	●
Toma de agua fría (incl. manguera de alimentación de agua 1,50 m)	●	●	●	●
Posibilidad de conexión a sistema de optimización de energía (solo para tensiones 3 NCA 400 V y 3 NCA 415 V)	○	○	○	○
Conexión del indicador del estado de funcionamiento y emisión de señal externa para la conexión directa equipo de cocción a los sistemas de control operativo o para el control de los equipos externos como, por ej., la ventilación	○	○	○	○
Salida de emisión SOLAS (Safety of Life at Sea)	○	○	○	○
Preparación de la conexión para desconexión remota y salida de la señal	○	○	○	○
Toma de agua caliente (incl. manguera de alimentación de agua 1,50 m)	-	-	○	○
Puerto Wi-Fi integrado, p. ej., para la conexión a ConnectedCooking	○	●	●	●
Balanced Power	-	-	○	○
Voltajes especiales a petición (p. ej., 3 CA 230 V, 3 CA 400 V, 3 CA 440 V)	○	○	○	○
Material interior y exterior de acero inoxidable	●	●	●	●
<b>Instalación</b>				
Patas de plástico con 90 mm altura	●	●	-	-
Montaje a ras del suelo (patas de plástico 45 mm y base)	○	○	-	-
Mesa con patas	○	○	-	-
Mesa con patas de acero inoxidable	○	○	-	-
Mesa con ruedas móviles	○	○	-	-
Mesa regulable eléctricamente en altura	○	○	-	-
Mesa para el montaje en base con bastidor de montaje	○	○	-	-
Mesa MarineLine	○	○	-	-
Subestructura con patas de plástico ajustables	-	-	○	○
Subestructura con patas de acero inoxidable	-	-	○	○
Subestructura con ruedas móviles	-	-	○	○
Subestructura regulable eléctricamente en altura	-	-	○	○
Subestructura para el montaje en base	-	-	○	○
Subestructura para instalación sobre base con revestimiento, posición a la izquierda	-	-	○	○
Paneles para cubrir la subestructura	-	-	○	○
Espacio de almacenamiento para la subestructura	-	-	○	○
Suspensión mural	-	-	○	○

● Estándar | ○ Opcional | - No disponible

# Características del equipamiento iVario

	iVario	iVario Pro		
	2-XS	2-S	L	XL
<b>Higiene, seguridad laboral y ergonomía</b>				
Visualización de mensajes de servicio y advertencias, p. ej. aceite caliente al freír	●	●	●	●
Modo de fritura bloqueado	○	○	○	○
Panel de control cerrable	○	○	○	○
Enchufe integrado protegido con dispositivo de corriente residual, 1 NAC 230 V	○	○	○	○
Puerto Ethernet, p. ej., para conexión a ConnectedCooking	●	●	●	●
Interfaz USB para la descarga de datos APPCC y servicio, así como para descargar programas de cocción a un USB de RATIONAL y para actualizar fácilmente el software del equipo	●	●	●	●
Limitador de temperatura de seguridad	●	●	●	●
Espacio técnico accesible desde la parte delantera	●	●	●	●
Cuba de cocción higiénica, sin juntas con esquinas redondeadas	●	●	●	●
<b>Símbolo de homologación</b>				
Declaración de conformidad: CE	●	●	●	●
Seguridad eléctrica: SEMKO Intertek, ETL Safety, INMETRO, NOM	●	●	●	●
Seguridad operacional: GS, EAC, Watermark, IRAM, UA TR	●	●	●	●
Seguridad higiénica: NSF, HCV-EU	●	●	●	●
Protección del agua potable: SVGW, TZW, KUK WATER REG4	●	●	●	●
Protección IPX 5 contra salpicaduras y chorros de agua	●	●	●	●
Instalación en barcos: DNV-GL	●	●	●	●

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible

# Símbolo de homologación para iVario

Los sellos de calidad siguientes confirman que nuestros sistemas de cocción cumplen las directrices y estándares establecidos de los organismos independientes de evaluación y certificación. De esta manera, verá de un vistazo que se cumplen los aspectos relevantes en materia de seguridad a escala nacional e internacional, el valor que le damos a la excelencia en la calidad del producto y el cumplimiento demostrable. También encontrará más información en rational-online.com.



La conformidad CE define los requisitos de calidad fundamentales de los productos que se ponen en circulación en el mercado europeo.



El distintivo GS está reconocido en Europa como símbolo de seguridad. El distintivo GS garantiza al usuario final que el producto ha sido sometido a una inspección de seguridad por un tercero independiente autorizado (Intertek).



La NSF garantiza el cumplimiento internacional de las normas de higiene NSF/ANSI en el lanzamiento al mercado de nuevos equipos.



ETL Safety es un distintivo de seguridad para el mercado norteamericano. Indica que los productos han sido sometidos a pruebas por un laboratorio acreditado de un tercero y que cumplen con las normas de seguridad y los requisitos mínimos vigentes para la comercialización en América del Norte.



Este certificado define los requisitos de los equipos en los sectores del gas y el agua con respecto a la calidad, la seguridad y las características de uso para el mercado suizo.



La EAC establece los requisitos más importantes para los equipos conforme a los requisitos de calidad y seguridad euroasiáticos.



Watermark certifica los equipos para el mercado australiano con el fin de asegurarse de que son adecuados para su uso y cuentan con la autorización a tal efecto.



INMETRO se refiere a todos los equipos o componentes eléctricos con una potencia de conexión inferior a 20 kW en Brasil.



IRAM especifica las disposiciones relativas a la autorización para el mercado argentino, centrándose en la electrónica, el gas, la mecánica, la higiene, la seguridad y los alimentos.



La DNV GL es una sociedad de clasificación internacional que certifica los modelos para embarcaciones de los equipos.



La Norm Official Mexican Standard (NOM) designa a una serie de normas y reglamentos vinculantes oficiales para diferentes actividades en México.



La UA TR establece los requisitos más importantes para los equipos conforme a los requisitos de calidad y seguridad ucranianos.



TZW: ofrece ensayos de aptitud sanitaria con especial atención a la potabilidad para todas las áreas del sector del agua nacional e internacional.

Como proveedor mundial de sistemas de cocción profesionales, RATIONAL ha homologado sus productos para que sean compatibles con conectividad WiFi, en la medida en que esté permitido. No dude en contactar con nosotros si desea más información.



La Regulatory Compliance Mark (RCM) es una marca de las autoridades australianas de regulación en materia de electricidad y de la Australian Communications Media Authority (ACMA, autoridad de medios de comunicación de Australia) que indica la conformidad con la normativa australiana sobre productos eléctricos.



KUK WATER REG4 es la marca de certificación de KIWA para el mercado del Reino Unido. Desde 1999, esta certificación permite demostrar que los productos y materiales sanitarios cumplen con la normativa en materia de abastecimiento de agua (instalaciones hidráulicas).



El NSF-HCV certifica la seguridad higiénica de los equipos destinados a la elaboración de alimentos en Europa.

# ConnectedCooking



ConnectedCooking es una solución de trabajo en red basada en la nube, una aplicación para dispositivos móviles que da acceso a la documentación automática de datos APPCC, ayuda a la creación y administración de programas de cocción y pone a disposición actualizaciones automáticas de software. ConnectedCooking responde al lema: «Comodidad. Seguridad. Inspiración», y ofrece posibilidades de aplicación absolutamente novedosas y cómodas. Puesto que se trata de una plataforma en la nube, todas las funciones pueden utilizarse directamente. La aplicación ConnectedCooking se encuentra disponible para iPhone, iPad y smartphones y tablets Android en las correspondientes App Stores.

Registro en: [ConnectedCooking.com](http://ConnectedCooking.com)

## Adaptador WiFi

Adaptador WiFi con entrada de cable, tiras de fijación, paño de limpieza, imán y limitador de corriente. Apto para SelfCookingCenter desde 09/2011, VarioCookingCenter, iCombi (salvo el tipo XS 6-2/3) y iVario. El adaptador WiFi permite la conexión de sistemas de cocción RATIONAL con conexión Ethernet a un punto de acceso WiFi; como alternativa, puede utilizarse como punto de acceso WiFi adicional para ampliar el rango de alcance para la conexión inalámbrica de hasta cinco sistemas de cocción adicionales.

60.76.714

Adaptador WiFi

321€

## Interfaces de comunicación

### REST API

Con la ayuda de la API REST podrá transferir los datos APPCC de ConnectedCooking a sistemas de terceros. Para ello, es necesario registrar los sistemas de cocción en ConnectedCooking. La API REST (también denominada API RESTful) es una API (interfaz de programación de aplicaciones) o una API web que está sujeta a las limitaciones de la arquitectura REST y permite la interacción con los servicios web RESTful.

ConnectedCooking

API REST

gratuita

### OPC UA

La interfaz de comunicación OPC UA conforme a la norma DIN 18898 permite la conexión en red segura y versátil de los sistemas de cocción RATIONAL en una red existente. La opción OPC UA a través de la nube está disponible para iCombi Pro, iVario, SelfCookingCenter y VarioCookingCenter. Para ello, es necesario registrar los sistemas de cocción en ConnectedCooking.

ConnectedCooking

OPC UA a través de la nube

gratuita

## Adaptador WiFi de 5 GHz para iCombi Pro e iVario

El adaptador WiFi de 5 GHz permite conectar los equipos de cocción iCombi Pro e iVario a redes WiFi de 5 GHz. La conexión a redes WiFi de 2,4 GHz está garantizada gracias al módulo WiFi integrado.

60.79.027

Adaptador WiFi de 5 GHz para iCombi Pro e iVario

80€

^



**MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.**

Calle Juan de la Cierva, 4 - Naves C D E F L y K - 08420 - Canovelles - Barcelona  
938 498 588 - [pedidos@mainho.com](mailto:pedidos@mainho.com) - [www.mainho.com](http://www.mainho.com)