



Accesorios RATIONAL.

Robustos. Duraderos.
Muy resistentes.



Caliente. Brillante. A plena carga.

Los accesorios para el iCombi son sumamente resistentes.

Deben ser robustos, resistir el uso diario y ser aptos para un uso intensivo en la cocina profesional, solo así se ganan cada día su denominación de accesorios RATIONAL originales, entre ellos, la bandeja para plancha y pizza, el rack móvil, CombiFry y la campana de condensación. Solo si cuenta con estos accesorios, usted podrá aprovechar el extraordinario rendimiento del iCombi Pro y del iCombi Classic en toda su extensión. Para preparar a la perfección precocinados, pollos, productos de panadería y verduras a la plancha. Incluso el bistec quedará con deliciosas marcas de parrilla. Para que pueda sacar el máximo beneficio de su sistema de cocción. Y ya no tendrá como obstáculo la limpieza de los accesorios.

➤ **Accesorios resistentes.**

Para que todo tenga el resultado que usted se ha imaginado. Siempre.



Cocinar a la plancha y asar.

Mayor productividad, mejores resultados.

Revestimiento TriLax

Los accesorios de RATIONAL revestidos con TriLax tienen una excelente conductividad térmica, han sido desarrollados para cocinar a la plancha, asar y hornear y pueden soportar temperaturas de hasta 300 °C. Además, el robusto revestimiento antiadherente favorece el dorado de los alimentos.

1 Bandeja para asar y hornear

La bandeja universal para pescado, carne, piezas de aves, patatas, productos horneados, verduras, entre muchos alimentos más. Jugosos y con una corteza crujiente.

2 Bandeja para plancha y asados

Para obtener jugosos resultados en carnes, pescados o verduras a la plancha. Con un lado para parrilla con las tradicionales marcas y un lado para asar con burlete circundante para saltear. El complemento ideal para preparar platos a la carta.

3 Bandeja para plancha y pizza

Lado para hornear y preparar pizzas recién hechas o pizzas congeladas, tartas flambeadas y panes sin levadura. Lado para asar verduras, pescados y carnes.

4 Multibaker

Óptima división en porciones y tamaños adecuados al preparar huevos fritos, tortillas francesas, röstis y tortillas.

5 Parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo

Con marcas de parrilla clásicas en un lado y las auténticas marcas de parrilla americanas en el otro lado. Muy robusta y duradera. No hace falta precalentar.

6 Parrilla CombiGrill

Para la preparación de grandes cantidades de productos a la plancha. No es necesario precalentar la parrilla.

7 Cargador (para parrilla CombiGrill)

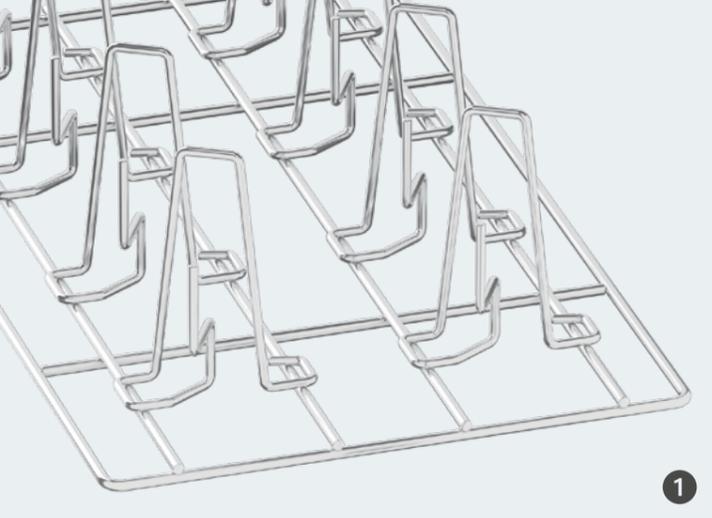
El cargador es el complemento perfecto para la parrilla CombiGrill. Muy práctico para productos a la plancha finos como, por ejemplo, bistecs al minuto o verduras a la plancha. Colocar los alimentos sobre el cargador, y luego colocar el cargador sobre la parrilla CombiGrill caliente y extraerlos posteriormente.

8 Sartén para asar y hornear

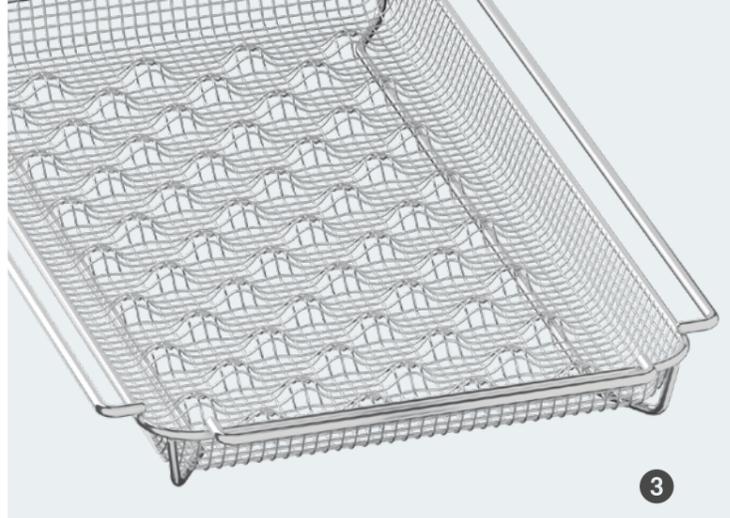
Para platos a la sartén clásicos como röstis, tortillas, quiches y tortitas, o pequeñas tartas como la tarte tatin. Base ondulada para acelerar la entrada del calor. Con bandejas para un fácil manejo.

9 Contenedores de granito esmaltado

Con esquinas totalmente moldeadas para que no se pierda ninguna porción con pasteles salados. Gracias a su excelente conductividad térmica resultan ideales para asar, estofar, saltear y hornear. Prácticamente indestructible.



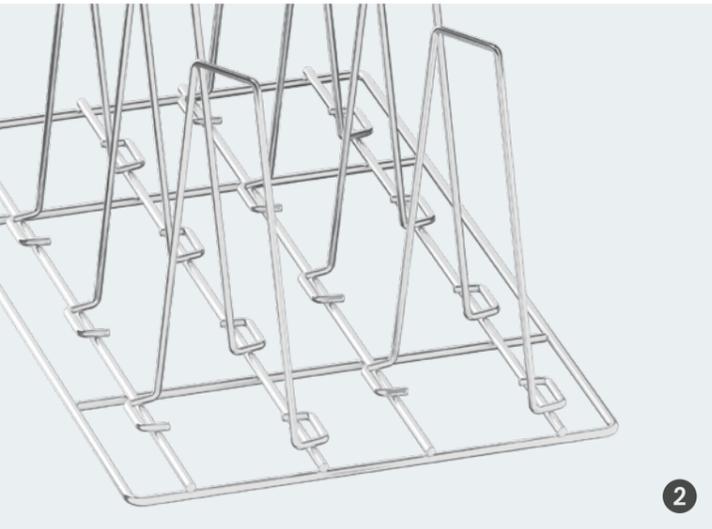
1



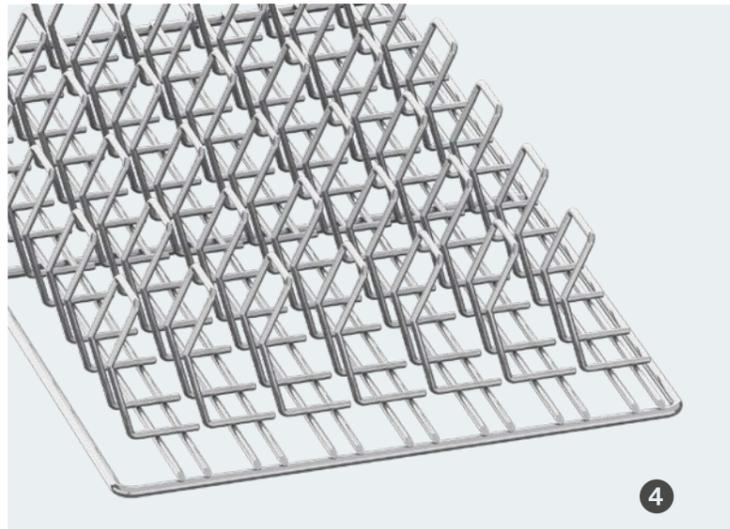
3



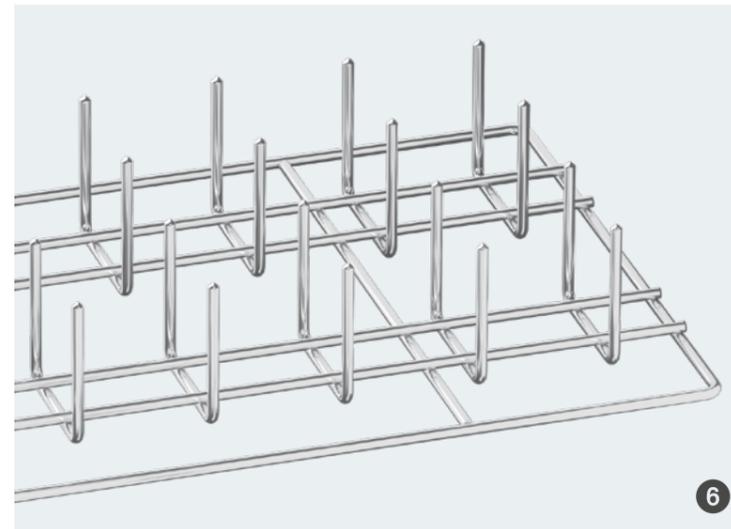
5



2



4



6



7

Aplicaciones especiales.

Para que lo especial sea verdaderamente especial.

1 2 Superspike para pollos y patos

Tiempo de cocción notablemente más corto debido a la colocación en vertical del ave y el efecto chimenea asociado. Así se consigue una pechuga muy jugosa y una piel dorada uniforme.

3 CombiFry

Grandes cantidades de productos prefritos como palitos de pescado, patatas fritas o patatas en gajos, sin agregar aceite. Alimentos sanos y sabrosos.

4 Parrilla para costillas

Óptimo aprovechamiento de la capacidad del equipo ya que, gracias a la colocación vertical, pueden cargarse hasta 3,5 kg de costillas por parrilla.

5 Brochetas BBQ

Brochetas redondas, cuadradas o rectangulares de diversos diámetros para preparar carne, pescado, aves o verduras.

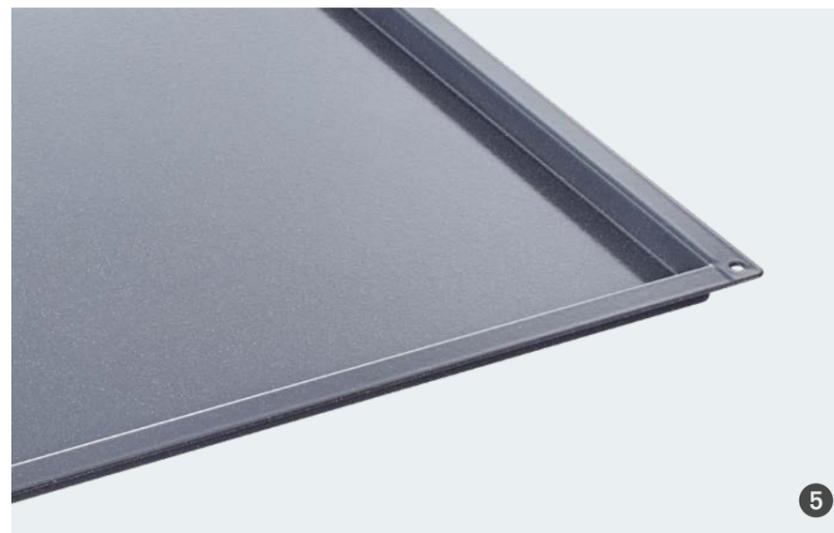
6 Potato Baker

Capacidad para preparar patatas al horno o mazorcas de maíz sin papel aluminio y con un 50%* más de rapidez.

7 Espadín para cordero y cochinitillo

Para preparar fácilmente corderos o cochinitillos enteros de hasta 30 kg.

* En comparación con la técnica de cocina convencional.



Hornear.

Así se consigue una calidad artesanal.

❶ Molde para muffins y timbales

Hecho de material altamente flexible y con propiedades antiadherentes óptimas para la preparación de muffins y postres. 100 ml de volumen de llenado.

❷ Sartén para asar y hornear

Ideal para pasteles pequeños como la tarte tatin. La base ondulada asegura la rápida entrada del calor por toda su superficie. Con bandejas de forma especial para un fácil manejo.

❸ Bandeja para asar y hornear

El mejor accesorio para hornear: panecillos, croissants, bollería y mucho más con un dorado uniforme, cortezas crujientes y de consistencia esponjosa.

❹ Bandeja de hornear perforada

Ideal para panes, panecillos, pretzels, así como para la producción de todo tipo de productos prehornados.

❺ Contenedor de granito esmaltado

Gracias a la forma de las esquinas, no se pierde nada al dividir los pasteles en porciones. Muy buenas propiedades de conductividad térmica para un dorado uniforme y pasteles de consistencia esponjosa.

❻ Racks móviles en medidas de panadería

Un rack móvil sustituye a un bastidor colgante. Para una carga y descarga rápida, fabricados en acero inoxidable de alta calidad para satisfacer las más altas exigencias de calidad y adaptados de forma óptima a los equipos RATIONAL.

❼ Bastidor colgante, medidas de panadería

Gracias a las guías en forma de L, el bastidor colgante puede cargarse fácilmente con bandejas de hornear. Y con distancia ampliada entre guías se puede aprovechar toda la capacidad útil del equipo RATIONAL, incluso cuando se horneen productos que tengan una mayor altura. Hecho en acero inoxidable de gran calidad para satisfacer las mayores exigencias de calidad.



Accesorios GN.

Mejores por su calidad estándar.

1 Contenedor perforado

Versátiles, robustos y duraderos accesorios para la cocción de verduras al vapor o para su bufé. Mediante las perforaciones de máximo tamaño, los alimentos se cuecen al vapor uniformemente y conservan sus colores naturales y nutrientes.

2 Contenedores

El grosor de los materiales que integran los contenedores RATIONAL es un 33% superior a la media. Esta particularidad garantiza máxima estabilidad incluso con grandes cantidades de llenado, una larga duración y un cómodo manejo sin bordes afilados.

3 Parrilla

Ideal para la cocción de grandes asados. Hecha en acero inoxidable sumamente robusta y duradera.

Extras.

Más posibilidades aún.

1 VarioSmoker

Aromas de ahumado especiados, sin necesidad de un horno de ahumar, indirectamente en el vaporizador combinado! El VarioSmoker proporciona a la carne, al pescado y a las verduras notas de ahumado natural, cuya intensidad usted puede determinar siempre según sus gustos. Incluso el ahumado a bajas temperaturas no supone problema alguno. Gracias a la solución plug & play (iconectar y listo!), empezar a ahumar resulta fácil: Los procesos de cocción inteligentes del iCombi Pro controlan el VarioSmoker a través de la conexión USB y garantizan resultados de cocción y ahumado óptimos y profesionales.

2 Sonda térmica con conexión externa

La sonda especial sumamente fina para la cocción al vacío Sous-Vide asegura que el producto alcance una temperatura de núcleo muy precisa, sin deteriorar el vacío en la bolsa. La sonda térmica con conexión externa puede sustituir a la sonda térmica interna.



Finishing.

La separación consecuente de la producción y el servicio de comidas.

❶ Sistema para banquete

20, 100 o varios miles de comidas – con Finishing, las comidas se preparan en su punto sin estrés ni ajetreo ni requerir gran cantidad de personal. Simplemente se emplata un cierto número de comidas en frío que se conservan refrigeradas en el rack móvil para platos. Poco antes de servir las, las comidas se preparan simultáneamente con el sistema Finishing. El sistema Finishing contiene todos los accesorios para poder comenzar de inmediato (rack móvil para platos, cubierta Thermocover, carro de transporte).

❷ Rack móvil para platos

De acero inoxidable de alta calidad y adaptado óptimamente a los equipos de cocción. Para cargar y descargar hasta 120 platos con comida en el iCombi Pro 20-2/1 (con un diámetro de hasta 31 cm).

❸ Thermocover

Al estar hecha de materiales termoaislantes especiales, los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing. Resulta muy fácil de abrir y cerrar gracias a su cierre magnético. Además, es fácil de limpiar y no requiere mucho espacio de almacenamiento.

❹ Guía de inserción

La guía de inserción permite una carga y descarga rápidas y ergonómicas del rack móvil o el rack móvil para platos. Indispensable en los equipos de mesa de los Modelos 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 y 10-2/1.

❺ Carro de transporte

Facilidad de carga y descarga del rack móvil en equipos de mesa. Gracias a las ruedas móviles tándem, grandes, silenciosas e higiénicas, se garantiza un transporte seguro de las comidas. Adaptado a la altura de las mesas. Versión de altura regulable para mesas de trabajo.

❻ Cargo de transporte para Combi-Duo

Sirve para cargar y descargar ambos equipos en una sola operación. Se requiere una guía de inserción separada para Combi-Duo.



Combi-Duo.

El doble de rendimiento en poco espacio.

1 Combi-Duo

Dos equipos, combinados simplemente con montaje uno sobre el otro. Si hay poco espacio disponible, se requiere cocinar al vapor y asar al mismo tiempo, y hay muchas tareas por hacer, dispone para ello de dos equipos, que pueden ser controlados opcionalmente desde el equipo situado arriba. Para mayor comodidad. Para más flexibilidad.

2 Kit con drenaje de grasa integrado para Combi-Duo

Recoge fiablemente las gotas de grasas en la cámara de cocción y las lleva al recipiente colector de grasa. Diferentes versiones que dependen de la variante de montaje.

3 Variantes de montaje para Combi-Duo

El kit de nivelación y las mesas inferiores hechas en acero inoxidable de alta calidad garantizan un montaje correcto, seguro y estable.

Las variantes de montaje:

- › Con kit de nivelación para la compensación de suelos irregulares: La variante baja con menor altura de carga requiere un canalón de desagüe en el suelo.
- › Kit de montaje móvil con ruedas para una fácil limpieza y baja altura de carga. Esta opción requiere un canalón de desagüe en el suelo.
- › Instalación fija con mesa inferior UG I para Combi-Duo o subestructura con patas. No requiere un canalón de desagüe en el suelo.
- › Montaje móvil con mesa inferior UG I para Combi-Duo con ruedas móviles y freno de bloqueo.

Mesas.

Estables. Con ahorro de espacio. Prácticas.

4 Kit de nivelación y mesas

Para un montaje seguro, estable y equilibrado de su equipo RATIONAL están disponibles mesas hechas en acero inoxidable, robustas y de alta calidad en diferentes versiones: mesas abiertas, cerradas lateralmente o cerradas totalmente con puertas. Los carriles de soporte ayudan a guardar los accesorios de cocción con ahorro de espacio. Las versiones móviles con ruedas móviles y freno de bloqueo permiten el posicionamiento flexible del equipo en la cocina. Todos los armarios inferiores cumplen con las normas de higiene vigentes.



Variantes de montaje. Muy prácticos.

❶ Kit de encastrado para iCombi Pro XS 6-2/3 y CombiMaster Plus XS

El aspecto también cuenta, por lo que puede integrar el pequeño dispositivo en su área frontal con un kit de encastrado, por ejemplo. Ya está previsto en el diseño el espacio para una campana, por ello puede integrar una campana UltraVent o una UltraVent Plus a la medida de sus necesidades. El volumen de suministro incluye un juego de revestimiento contra los depósitos de suciedad en lugares de difícil acceso.

❷ Equipo de suelo MobilityLine (Modelo 20-1/1, 20-2/1)

Un bastidor especial con cuatro robustas ruedas móviles y frenos de bloqueo, en el que está montado el equipo de suelo, permite desplazar el equipo sin esfuerzo.

❸ Equipo de mesa MobilityLine (Modelo 6-1/1 – 10-2/1)

El equipo de mesa se atornilla firmemente a la mesa MobilityLine. Los soportes laterales protegen el equipo y, junto con las grandes y robustas ruedas móviles, facilitan el desplazamiento.

Tecnología de extracción.

Para contar con un buen clima de trabajo.

Todas las campanas extractoras y de condensación

- › Tienen un diseño atemporal y moderno
- › Tienen una estructura frontal fácil de limpiar, incluida la cubierta extraíble
- › Ajustan la potencia de aspiración en respuesta a la situación –por ejemplo, al abrir la puerta–, mediante un control inteligente y continuo del ventilador. La instalación es sencilla y puede realizarse a posteriori.

❶ UltraVent

Gracias a la tecnología de condensación, la campana UltraVent retiene los vapores resultantes de la cocción. Esta campana de recirculación no requiere una conexión exterior ni la ampliación del sistema de ventilación existente.

❷ UltraVent Plus

Para complementar la tecnología de condensación de la UltraVent, la UltraVent Plus está equipada con una tecnología de filtrado especial. Con ella se condensan los vapores y se reducen los humos molestos que se generan al cocinar a la plancha y freír. De ese modo, los equipos RATIONAL pueden instalarse en lugares sensibles como, por ejemplo, en las zonas de cocina a la vista del cliente.

❸ Campana extractora

Los vapores se aspiran automáticamente extrayéndolos de la cámara de cocción y también se aspiran de esa forma al abrir la puerta de la cámara de cocción (sin la técnica de condensación). Requiere una conexión al exterior.



1



3



5



8



2



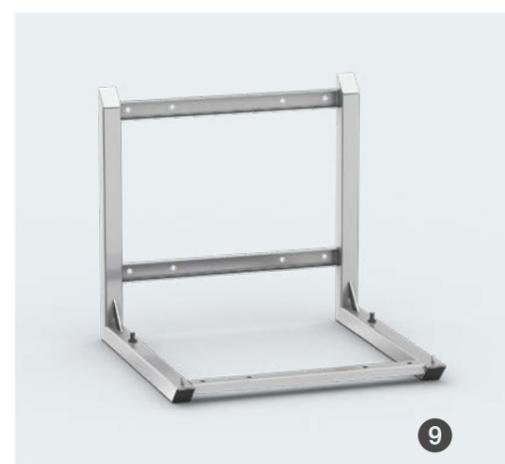
4



6



7



9

Accesorios de instalación.

Una respuesta para cada reto.

1 Rampa de entrada

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

2 Aumento de la altura de equipos y racks móviles

Aumenta en 70 mm el espacio entre el equipo RATIONAL y el suelo. El rack móvil debe adaptarse en función de la altura del equipo.

3 Blindaje térmico para el panel lateral derecho y el izquierdo

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

4 Seguro de flujo (solo para equipos de gas)

Para la evacuación de los gases de escape a través de un único tubo (diámetro del tubo de escape: 180 mm).

5 Soporte de asas para rack móvil

Con este soporte, el asa del rack móvil está siempre disponible en un lugar fijo (incluida en el suministro de los equipos de suelo).

6 Interruptor de condensación

Genera una elevación acelerada del vapor y de otros vahos sacándolos por el tubo de ventilación. De este modo, los vapores y vahos pueden dirigirse a través de una tubería hacia un sistema de extracción.

7 Extensión de mesa

Evita la acumulación de suciedad y agua sellando la parte inferior del equipo saliente en los modelos iCombi Pro 6-1/1 y 10-1/1 cuando se instala sobre una encimera de 700 mm de profundidad.

8 Kit de conexión de equipos

Compuesto de manguera de alimentación de agua (2 m) y tubos de desagüe DN 50.

9 Soporte de fijación a la pared

Para el montaje en una pared con ahorro de espacio. La fijación y el material de fijación (no incluido) se deben determinar junto con un arquitecto o un ingeniero de estructuras y el cliente.



1



3



5



7



9



2



4



6



8



10

Productos de limpieza.

Limpieza higiénica.

1 Pastilla de detergente Active Green (para iCombi Pro y también para iCombi Classic)

Limpieza para el equipo, limpieza para el medio ambiente. La pastilla de detergente con nueva fórmula no contiene fósforo ni fosfato y reduce la cantidad de detergentes necesaria en un 50%*. Sin sacrificar la fuerza limpiadora ni la higiene. Permite la limpieza ultrarrápida del iCombi Pro en aproximadamente 12 minutos.

2 Pastilla de detergente (para todos los SelfCookingCenter y CombiMaster Plus)

Pastillas de detergente altamente concentradas con un complejo de ingredientes activos de alta intensidad para lograr un gran rendimiento en la limpieza.

3 Pastilla Care (para iCombi Pro, iCombi Classic y SelfCookingCenter con Efficient CareControl)

Las sustancias limpiadoras protegen activamente contra las incrustaciones de cal en el generador de vapor y en la cámara de cocción, incluso antes de que se produzcan, y prolongan la vida útil del equipo. Fiabilidad en cuanto a la seguridad operativa, sin costes de filtrado del agua ni complejas descalcificaciones.

4 Pastilla de abrillantador (para los SelfCookingCenter sin Efficient CareControl y los CombiMaster Plus)

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

5 Pastilla de agente antiespuma (para todos los iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter y CombiMaster Plus)

Reduce la formación de espuma en regiones donde la calidad del agua influye fuertemente en la formación de espuma.

6 Detergente para parrilla (para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi)

Detergente líquido para lograr una limpieza y un cuidado higiénicos.

7 Detergente especial de acción suave (para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi)

En caso de suciedades originadas en aplicaciones de cocina a temperaturas por debajo de 200 °C; no es cáustico.

8 Abrillantador, líquido (para ClimaPlus CombiClean Jet)

9 Descalcificador (para SelfCookingCenter sin Efficient CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)

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

10 Pistola pulverizadora manual

Hecha en plástico robusto, resistente y fácil de manejar. Con solo pulsar un botón, el mecanismo de bomba integrado genera una sobrepresión para rociar el detergente líquido o el abrillantador sobre las zonas que se desean limpiar.

* En comparación con el Modelo anterior.



Prácticos. Robustos. Indispensables.

Los ingredientes adecuados para tener éxito con la iVario.

Eficiencia y simplicidad, creatividad y variedad, calidad y cantidad: un accesorio para la iVario debe ser capaz de hacer muchas cosas y resistir mucho. Es una regla que vale para las cestas de cocción y fritura, así como para la Parrilla de fondo de cuba, o para el VarioMobil y la pala. Y solo los accesorios que satisfacen estos rigurosos requisitos obtienen la denominación de accesorios RATIONAL originales. Para que usted tenga la seguridad de obtener los resultados de cocción que desea. Para que la pasta, los alimentos preparados con cocción a baja temperatura y los ragús siempre salgan realmente bien. Y el kit de productos de limpieza tenga que usarse lo menos posible.

➔ La receta

Modernos accesorios que facilitan el trabajo y ayudan a producir comidas de calidad.



1



3



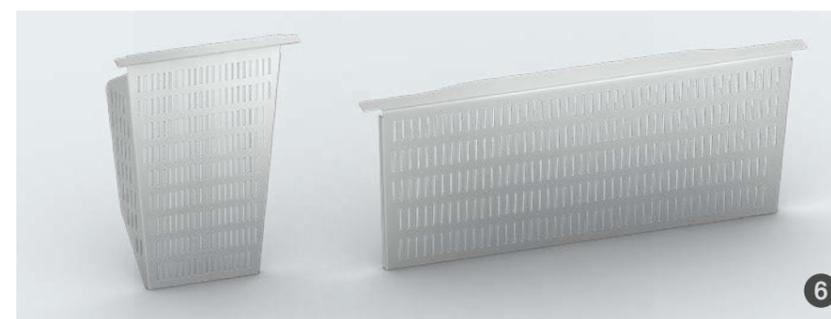
2



4



5



6



7



La base para todo.

Para que usted trabaje con más rapidez, eficiencia y ergonomía.

1 Espátula

Para dar vuelta y extraer los productos con facilidad y de forma ergonómica. Robustez y reducido peso propio gracias al diseño muy bien pensado.

2 Pala

Para vaciar y formar porciones de grandes cantidades de alimentos de forma segura y sencilla. Ligera y resistente a los golpes, a los arañazos y a las temperaturas de hasta 250 °C.

3 Remo

Para añadir y remover grandes cantidades de alimentos en los modelos iVario Pro L y XL hasta una temperatura de 120 °C.

4 Cesta de cocción y fritura

Las cestas se enganchan en el brazo de elevación y descenso automáticos y se cargan seguidamente. Al final del proceso de cocción, la cesta se eleva automáticamente saliendo del líquido de cocción, y el producto se puede escurrir y extraer fácilmente. También es adecuada para cocinar productos pequeños como arroz. El agua se puede utilizar varias veces, puesto que no es necesario volcar nada.

5 Brazo para elevación y descenso automáticos

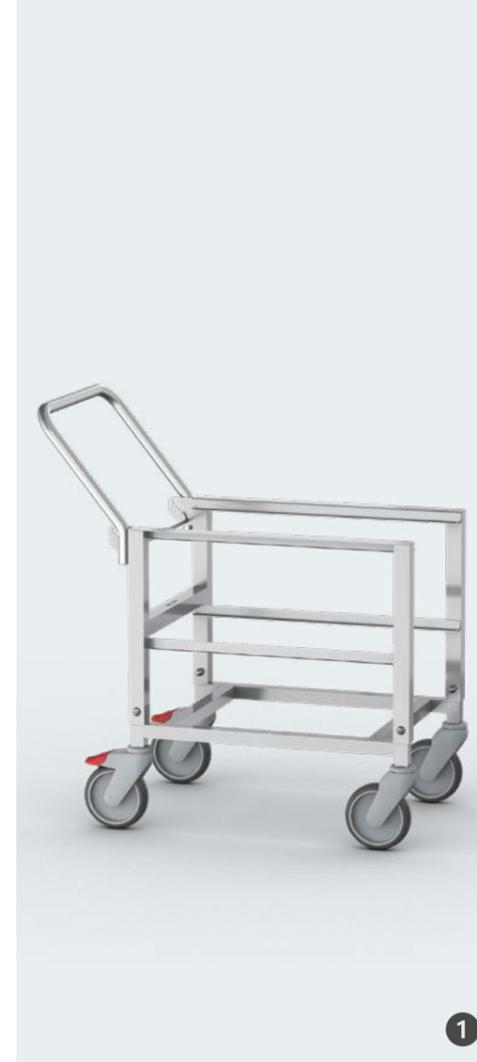
El brazo para la elevación y descenso automáticos AutoLift se fija en la tapa. El sistema AutoLift eleva los productos sacándolos del líquido de cocción. Cocción al punto para alimentos cocidos, fritos o escalfados. Se pueden usar hasta tres cestas para cocinar o freír grandes en la iVario Pro XL.

6 Escurridor

Para escurrir fácilmente los productos cocidos a granel cuando se drena el agua de la cocción. El escurridor se fija en la parte delantera de la cuba y el líquido puede salir por la válvula integrada de la cuba o recogerse al inclinar la cuba.

7 Parrilla de fondo de cuba

Para evitar el contacto directo entre los alimentos y el fondo de la cuba, p. ej. en la cocción a baja temperatura, esta parrilla se coloca sobre la base de la cuba y los alimentos se añaden sobre ella.



Aplicaciones especiales.

El gran arte culinario.

❶ Kit con cestas individuales de cocción

Kit con cestas individuales perforadas o no perforadas 1/6 GN, incluida la tapa (únicamente para cestas no perforadas) y bastidor. El bastidor sirve para contenedores 1/3, 1/6 e 1/9 GN. Resultan óptimas para cocinar, freír y mantener calientes pequeñas cantidades de comida en restaurantes, hoteles y en zonas de servicios de comida. Para ello, el bastidor se coloca directamente sobre el borde de la cuba. La tapa impide el enfriamiento y la formación de capas en las comidas.

❷ Escurridor para spätzles (especialidad alemana)

Complemento de cuba para la preparación óptima y ergonómica de spätzles. Este escurridor tiene las medidas exactas para usarlo con la cuba. La altura de trabajo alivia la carga para la espalda.

Transporte.

Sin mayor esfuerzo del punto A al punto B. Y de vuelta.

❶ VarioMobil

El modelo 1/1 puede regularse en cuatro niveles de altura. El asa es abatible, de modo que el VarioMobil se puede guardar con ahorro de espacio. El modelo 2/1 puede regularse en dos niveles de altura para trabajar ergonómicamente.

❷ Carro de almacenamiento

Para almacenar, transportar y escurrir de forma fácil y segura los contenedores GN estándar o hasta tres cestas para cocinar o freír. Gracias al tope en el extremo de las bandejas se evita que las cestas y los contenedores se salgan durante el transporte.

❸ Carro de aceite

Para llenar y vaciar la cuba, así como para almacenar y filtrar el aceite. Tiene una capacidad de 49 litros y bombea el aceite directamente a la cuba. Se puede derretir la grasa en bloque o el aceite enfriado se puede calentar antes de llenar la cuba. Al vaciar la cuba, el aceite vuelve a verterse en el carro de aceite a través de un filtro. Gracias a que no deja pasar la luz, el aceite se conserva durante más tiempo.



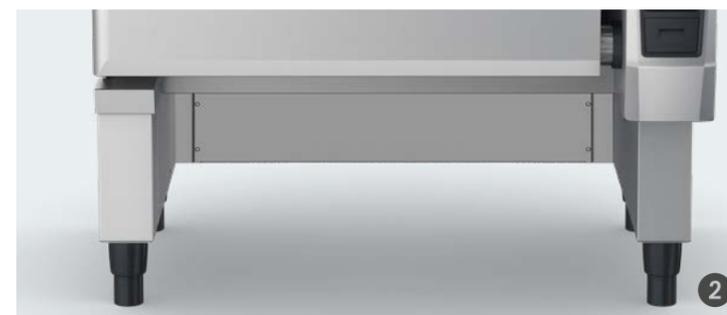
1



2



1



2



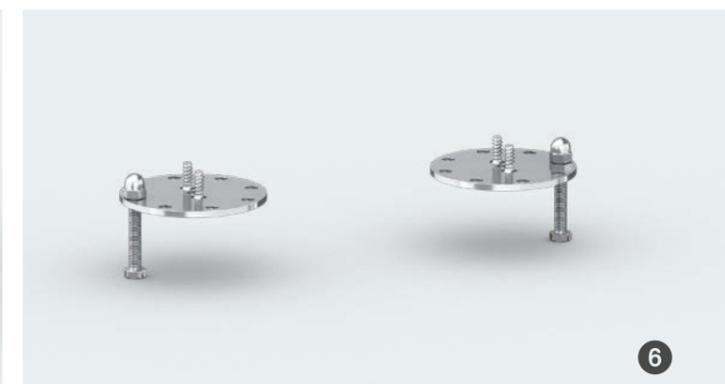
3



4



5



6

Mesas inferiores. Muy adaptables.

1 Mesas

iVario 2-XS e iVario Pro 2-S pueden instalarse directamente sobre una mesa. Con elementos extraíbles integrados para guardar los recipientes y vaciar fácilmente la cuba. Con carriles de soporte para guardar contenedores GN y accesorios. Puede instalarse a ras de pared. Paneles laterales y tapa cerrada, sin panel posterior. Diferentes variantes de instalación con patas, patas de acero inoxidable, ruedas móviles o el montaje sobre un zócalo.

2 Mesas inferiores de altura regulable eléctricamente

La mesa inferior de altura regulable de forma continua (hasta 200 mm) para la iVario 2-XS y la iVario Pro 2-S permite una altura de trabajo ergonómica. Fácil de manejar a través de la pantalla del equipo. Elementos extraíbles integrados para guardar los contenedores y facilitar el vaciado de la cuba. Guías de inserción para guardar contenedores GN y accesorios. Paneles laterales, tapa y panel posterior cerrados. Tubo flexible de desagüe incluido.

Instalación. Más espacio. Más seguridad.

1 Kit de suspensión mural

Para facilitar la limpieza debajo de la iVario Pro L y la XL, pueden montar estos equipos en la pared. La posición de la fijación en la pared puede seleccionarse libremente y adaptarse a la estatura del usuario.

2 Paneles para cubrir la subestructura

Para facilitar la limpieza, ocultan la zona posterior de la subestructura y cubren la instalación de cables y la tubería de aguas residuales. Puede combinarse con todas las variantes de mesa. Puede montarse posteriormente.

3 Espacio de almacenamiento

Así puede utilizarse eficientemente el espacio debajo de la iVario Pro L y XL. Consta de hasta nueve pares de guías de inserción. Paneles laterales, tapa y panel posterior cerrados. Puede combinarse con todas las variantes de mesa. Puede montarse posteriormente.

4 Kit de conexión de equipo a aguas residuales

Consiste en tubos de aguas residuales DN 40 o DN 50.

5 Kit de fijación al suelo

Se aumenta la seguridad laboral con la iVario Pro L y XL mediante la colocación sencilla y segura del sistema de cocción en el suelo.

6 Kit de fijación de equipo

Para fijar la iVario 2-XS o la iVario Pro 2-S sobre una superficie de trabajo existente o sobre la mesa inferior. Para una fijación segura en el plano horizontal y vertical. Compatible con las variantes de instalación con patas de plástico de 90 mm y 45 mm.



1



3



4



2



5

Productos de limpieza.

Brillantes. Impecables desde el punto de vista higiénico.

1 Detergente para parrilla

Para una ligera decoloración en la cuba, por ejemplo debido a la salsa de tomate, que es difícil de eliminar con un simple detergente. Se puede usar sin diluir. Seguidamente, aclarar a fondo.

2 Brazo limpiador, incluidos 4 discos limpiadores

Ayuda a limpiar las zonas de difícil acceso entre la cuba y la consola de control en la iVario 2-XS y la iVario Pro 2-S. El kit abarca un brazo limpiador y cuatro discos limpiadores que tienen dos grados de dureza.

3 Discos limpiadores duros

Se puede pedir posteriormente para el brazo de limpieza para limpiar el exterior del equipo. Para eliminar la suciedad difícil firmemente incrustada.

4 Discos limpiadores suaves

Se puede pedir posteriormente para el brazo de limpieza para limpiar el exterior del equipo.

5 Esponja limpiadora

Para limpiar el interior de la cuba con rapidez y eficacia. Para todos los tamaños de equipo.





RATIONAL Ibérica
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. París D
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

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

