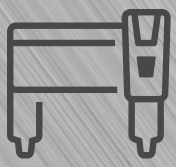
Catalogue.

Systèmes de cuisson et accessoires.



France, 01.04.2022

Remarques importantes

Prix valables à compter du 01/04/2022 jusqu'à diffusion d'un nouveau catalogue de prix. Franco France métropolitaine dès 1.145,00 € hors taxes net par commande. Propriété : Il est expressément convenu entre les parties que le matériel vendu demeurera notre propriété jusqu'à paiement intégral du prix convenu. Le matériel est vendu avec une clause subordonnant expressément le transfert de leur propriété au paiement intégral du prix en principal et en accessoires. En cas de remise d'un chèque ou d'un effet de commerce, le paiement ne sera réputé effectué qu'au moment de l'encaissement effectif.

La durée de la garantie des nouveaux appareils RATIONAL est de 2 ans à compter de la date de facturation ou de la date d'installation. La date d'installation doit être prouvée en présentant votre facture d'installation ou être confirmée, par écrit, par un revendeur ou un partenaire de distribution. Les conditions de la déclaration de garantie de RATIONAL s'appliquent. Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement sur le contenu détaillé des équipements spéciaux et sur les autres solutions d'équipements personnalisées.

N'hésitez pas à consulter notre site rational-online.com ou à contacter notre service clientèle. Téléphone : 03 89 57 00 82 ou par email: info@rational-france.fr

● Équipement de série sans supplément | ○ Équipement spécial en option avec supplément | – Non disponible | ☐ Accessoires

Table des matières

4 iCombi Pro

6 iCombi Classic

8 Options de l'iCombi Pro et de l'iCombi Classic

12 Combi-Duo
12 Combi-Duo XS 6-2/3
13 Combi-Duo 6-1/1 et 10-1/1
15 Combi-Duo 6-2/1 et 10-2/1

17 Produits d'entretien iCombi

18 Accessoires
18 Accessoires type XS 6-2/3
20 Accessoires types 6-1/1 et 10-1/1
25 Accessoires types 6-2/1 et 10-2/1
29 Accessoires types 20-1/1 et 20-2/1
32 Accessoires de cuisson et spéciaux
35 Plats au format gastronorme

36 Packs de compatibilité iCombi

37 Packs de compatibilité pour installation en Combi-Duo

39 Certifications pour l'iCombi

40 Caractéristiques techniques de l'iCombi

48 iVario

49 iVario Pro

50 Options iVario

52 Variantes d'installation iVario 2-XS et iVario Pro 2-S

53 Variantes d'installation iVario Pro L et iVario Pro XL

54 Accessoires
54 Accessoires type 2-XS
56 Accessoires type 2-S
58 Accessoires types L, XL

60 Produits d'entretien pour iVario

61 Caractéristiques techniques de l'iVario

64 Certifications pour l'iVario

65 ConnectedCooking

iCombi Pro

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Version électrique	**8.580€**	**10.730€**	**15.090€**
Référence article	CA1ERRA.0000726	CB1ERRA.0000727	CD1ERRA.0000728
Puissance raccordée	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Tension	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Poids	62 kg	100 kg	130 kg
Version gaz	**–**	**12.800€**	**17.500€**
Référence de la version gaz liquide 3P	–	CB1GRRA.0000740	CD1GRRA.0000741
Référence de la version gaz naturel H	–	CB1GRRA.0000746	CD1GRRA.0000747
Référence article naturel L	–	CB1GRRA.0000752	CD1GRRA.0000753
Puissance raccordée gaz naturel, gaz liquide 3P	–	13 kW	22 kW
Tension	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Poids	–	114 kg	149 kg
Capacité	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN	10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN
Repas par jour	20–80	30–100	80–150
Largeur	655 mm	850 mm	850 mm
Profondeur sans poignée (profondeur avec poignée)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Hauteur (tuyau d'extraction d'air inclus)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)
Options			
Ferrage de porte à gauche	423€	423€	423€
Kit du cadre mobile	–	364€	445€
Écoulement des graisses intégré	–	846€	846€
MarineLine	585€	868€	868€
HeavyDutyLine	–	623€	623€
SecurityLine	–	1.267€	1.267€
Dispositif de sécurité pour la fermeture de la porte	74€	74€	74€
Tableau de commande verrouillable	–	632€	632€
UltraVent installée	3.738€	–	–
UltraVent Plus installée	5.732€	–	–
Raccordement à une installation d'optimisation d'énergie	75€	75€	75€
Raccordement au témoin de fonctionnement	75€	75€	75€
Plaques norme boulanger, avec déflecteur	–	0€	0€
Accessoires			
Vous trouverez les accessoires adaptés ici :	Page [18]	Page [20]	Page [20]

Retrouvez d'autres informations et options sur la page [8] et sur notre site internet. Vous obtiendrez également des informations sur les combinaisons d'options possibles et sur les tensions spéciales sur demande.

6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
16.390€	**21.800€**	**25.520€**	**36.580€**
CC1ERRA.0000729	CE1ERRA.0000730	CF1ERRA.0000731	CG1ERRA.0000732
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
19.020€	**25.290€**	**28.830€**	**41.330€**
CC1GRRA.0000742	CE1GRRA.0000743	CF1GRRA.0000744	CG1GRRA.0000745
CC1GRRA.0000748	CE1GRRA.0000749	CF1GRRA.0000750	CG1GRRA.0000751
CC1GRRA.0000754	CE1GRRA.0000755	CF1GRRA.0000756	CG1GRRA.0000757
28 kW	40 kW	42 kW	80 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
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
1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
975 mm (1042 mm)	975 mm (1042 mm)	847 mm (913 mm)	1052 mm (1117 mm)
754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)	1807 mm (1872 mm)	1807 mm (1872 mm)
423€	423€	–	–
509€	615€	–	–
846€	846€	3.576€	3.576€
868€	868€	1.179€	1.179€
623€	623€	1.292€	1.343€
1.267€	1.267€	2.879€	2.879€
74€	74€	187€	187€
632€	632€	632€	632€
–	–	–	–
–	–	–	–
75€	75€	75€	75€
75€	75€	75€	75€
–	–	0€	–
Page [25]	Page [25]	Page [29]	Page [29]

Les systèmes de cuisson suivants ne sont pas certifiés ENERGY STAR : iCombi Pro XS 6-2/3 et en version 20-2/1 électrique.

iCombi Classic

	CombiMaster Plus XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Version électrique	**6.740€**	**8.440€**	**11.860€**
Référence article	CA2ERRA.0000733	CB2ERRA.0000734	CD2ERRA.0000735
Puissance raccordée	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Tension	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Poids	62 kg	95 kg	123 kg
Version gaz	**–**	**10.060€**	**13.760€**
Référence de la version gaz liquide 3P	–	CB2GRRA.0000758	CD2GRRA.0000759
Référence de la version gaz naturel H	–	CB2GRRA.0000764	CD2GRRA.0000765
Référence article naturel L	–	CB2GRRA.0000770	CD2GRRA.0000771
Puissance raccordée gaz naturel, gaz liquide 3P	–	13 kW	22 kW
Tension	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Poids	–	110 kg	143 kg
Capacité	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN	10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN
Repas par jour	20–80	30–100	80–150
Largeur	655 mm	850 mm	850 mm
Profondeur sans poignée (profondeur avec poignée)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Hauteur (tuyau d'extraction d'air inclus)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)
Options			
Ferrage de porte à gauche	423€	423€	423€
Kit du cadre mobile	–	364€	445€
Écoulement des graisses intégré	–	846€	846€
MarineLine	585€	868€	868€
HeavyDutyLine	–	623€	623€
SecurityLine	–	1.267€	1.267€
Dispositif de sécurité pour la fermeture de la porte	74€	74€	74€
Tableau de commande verrouillable	–	632€	632€
UltraVent installée	3.738€	–	–
UltraVent Plus installée	5.732€	–	–
Raccordement à une installation d'optimisation d'énergie	75€	75€	75€
Raccordement au témoin de fonctionnement	75€	75€	75€
Plaques norme boulanger, avec déflecteur	–	0€	0€
Accessoires			
Vous trouverez les accessoires adaptés ici :	Page [18]	Page [20]	Page [20]

Retrouvez d'autres informations et options sur la page [8] et sur notre site internet. Vous obtiendrez également des informations sur les combinaisons d'options possibles et sur les tensions spéciales sur demande.

6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
12.890€	**17.140€**	**21.940€**	**31.440€**
CC2ERRA.0000736	CE2ERRA.0000737	CF2ERRA.0000738	CG2ERRA.0000739
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
128 kg	165 kg	246 kg	313 kg
14.950€	**19.870€**	**24.780€**	**35.530€**
CC2GRRA.0000760	CE2GRRA.0000761	CF2GRRA.0000762	CG2GRRA.0000763
CC2GRRA.0000766	CE2GRRA.0000767	CF2GRRA.0000768	CG2GRRA.0000769
CC2GRRA.0000772	CE2GRRA.0000773	CF2GRRA.0000774	CG2GRRA.0000775
28 kW	40 kW	42 kW	80 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
147 kg	187 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
1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
975 mm (1042 mm)	975 mm (1042 mm)	847 mm (913 mm)	1052 mm (1117 mm)
754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)	1807 mm (1872 mm)	1807 mm (1872 mm)
423€	423€	–	–
509€	615€	–	–
846€	846€	3.576€	3.576€
868€	868€	1.179€	1.179€
623€	623€	1.292€	1.343€
1.267€	1.267€	2.879€	2.879€
74€	74€	187€	187€
632€	632€	632€	632€
–	–	–	–
–	–	–	–
75€	75€	75€	75€
75€	75€	75€	75€
–	–	0€	–
Page [25]	Page [25]	Page [29]	Page [29]

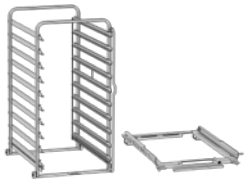
La certification ENERGY STAR est disponible pour les systèmes de cuisson 6-1/1 et 6-2/1 en version électrique et gaz ainsi qu'en version 10-1/1 électrique.

Options de l'iCombi Pro et de l'iCombi Classic

Ferrage à gauche de la porte de l'enceinte de cuisson pour les appareils de table

Pour faciliter l'accès au système de cuisson dans certaines configurations de cuisine, la porte des appareils de table peut être commandée avec ferrage de porte à gauche.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	423€	423€	423€	423€	423€	–	–
iCombi Classic	–	423€	423€	423€	423€	–	–
CombiMaster Plus	423€	–	–	–	–	–	–



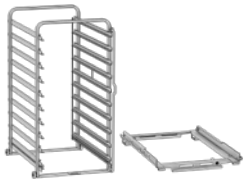
Kit cadre mobile pour appareils de table

Les cadres suspendus sont remplacés par un cadre mobile avec rail d'insertion correspondant. Vous trouverez en page [22]et en page [26], des chariots de transport adaptés pour un chargement et un déchargement sûr de votre système de cuisson.

Caractéristiques techniques :

› Cadre mobile adapté aux accessoires gastronorme et norme boulanger (divers types de cadres mobiles avec nombre de niveaux varié)
› Rail d'insertion standard pour chariot de transport pour appareils sur table

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	364€	445€	509€	615€	–	–
iCombi Classic	–	364€	445€	509€	615€	–	–



Kit cadre mobile pour Combi-Duo

Les cadres suspendus sont remplacés par un cadre mobile avec rail d'insertion correspondant. Vous trouverez en page [14] et page [22], ainsi qu'en page [16] et page [26] des chariots de transport adaptés à un chargement et un déchargement sûrs de votre Combi-Duo.

Caractéristiques techniques : (à adapter selon la configuration du système de cuisson)

› Cadres mobiles adapté aux accessoires gastronorme et norme boulanger (divers types de cadres mobiles avec nombre de niveaux varié)
› Rail d'insertion Combi-Duo pour chariot de transport 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	–	364€	445€	509€	615€	–	–
iCombi Classic	–	364€	445€	509€	615€	–	–

Plaques norme boulanger, avec déflecteur

› Cadres suspendus et chariots d'enfournement conformes à la norme boulanger.
› Déflecteur pour norme boulanger

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	0€	0€	–	–	0€	–
iCombi Classic	–	0€	0€	–	–	0€	–

Écoulement des graisses intégré

La graisse qui s'écoule est collectée automatiquement dans l'enceinte de cuisson pour être conduite dans des réceptacles à graisses de manière fiable. Pour utiliser l'option avec les systèmes de cuisson de types 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 ou 10-2/1 l'un des accessoires suivants est nécessaire : soubassement II, soubassement IV ou kit de nivellement.

Caractéristiques techniques :

› Éléments de base : réceptacle à graisses, tuyauterie et réservoirs
› Pour les éléments spécifiques, veuillez consulter le flyer d'information dédié : écoulement des graisses intégré

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	846€	846€	846€	846€	3.576€	3.576€
iCombi Classic	–	846€	846€	846€	846€	3.576€	3.576€

Accessoires pour conduit de vidange des graisses intégré :

60.73.309	Chariot de transport pour les réceptacles d'écoulement des graisses intégré (Combi-Duo et appareils sur pied)	493€

Options de l'iCombi Pro et de l'iCombi Classic

MarineLine pour appareils électriques

Permet une exploitation efficace et sûre de votre système de cuisson sur un bateau même lorsque la mer est forte.

Caractéristiques techniques :

› Sécurité contre le basculement et le glissement des appareils sur table (de types XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) par la fixation des soubassements. Vous trouverez en page [18], page [20] en page [25] les soubassement disponibles
› Des pieds en acier inox et un kit de fixation supplémentaire permettent de fixer ou de souder les appareils sur pieds (de types 20-1/1, 20-2/1) et de les assurer ainsi contre le basculement et le glissement
› Dispositif de blocage de porte flexible et réglable permettant d'atténuer le mouvement lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte, ainsi que son maintien en place lorsqu'elle est ouverte
› Des cadres suspendus et des chariots d'enfournement spécialement conçus assurent les accessoires de cuisson utilisés contre un glissement involontaire
› Conformes aux exigences d'hygiène de la norme USPHS
› Certifiés par le Lloyd germanique

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	585€	868€	868€	868€	868€	1.179€	1.179€
iCombi Classic	–	868€	868€	868€	868€	1.179€	1.179€
CombiMaster Plus	585€	–	–	–	–	–	–

Accessoires MarineLine

60.76.348	Grille de protection anti-choc pour porte à ferrage à droite, type 6-1/1	431€
60.76.350	Grille de protection anti-choc pour porte à ferrage à gauche, type 6-1/1	431€
60.76.353	Grille de protection anti-choc pour porte à ferrage à droite, type 10-1/1	510€
60.76.355	Grille de protection anti-choc pour porte à ferrage à gauche, type 10-1/1	510€
60.76.351	Grille de protection anti-choc pour porte à ferrage à droite, type 6-2/1	536€
60.76.352	Grille de protection anti-choc pour porte à ferrage à gauche, type 6-2/1	536€
60.76.356	Grille de protection anti-choc pour porte à ferrage à droite, type 10-2/1	631€
60.76.412	Grille de protection anti-choc pour porte à ferrage à gauche, type 10-2/1	631€
60.76.413	Grille de protection anti-choc pour porte, type 20-1/1	716€
60.76.414	Grille de protection anti-choc pour porte, type 20-2/1	934€

SecurityLine

Des dispositifs de sécurité spécifiques protègent le système de cuisson contre le vandalisme et empêchent une utilisation préjudiciable aux personnes. Uniquement pour les systèmes de cuisson munis d'une porte avec charnière à droite.

Caractéristiques techniques :

› Tableau de commande verrouillable
› Dans la version pénitentiaire, la porte de l'enceinte de cuisson est verrouillable et protégée par une grille en acier intégrée
› Chariot d'enfournement avec poignée rabattable pour les types 20-1/1 et 20-2/1
› Douchette et tiroir des produits d'entretien verrouillables pour les types 20-1/1 et 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	–	1.267€	1.267€	1.267€	1.267€	2.879€	2.879€
iCombi Classic	–	1.267€	1.267€	1.267€	1.267€	2.879€	2.879€

Dispositif de sécurité pour la fermeture de la porte

Le dispositif de sécurité pour fermeture de porte empêche une ouverture rapide de la porte de l'enceinte de cuisson et protège contre les blessures provoquées par la vapeur chaude qui s'échappe.

Caractéristiques techniques :

› Pour les appareils sur table, ouverture de la porte de l'enceinte de cuisson par un actionnement à 2 niveaux de la poignée de porte
› Pour les appareils sur pieds, ouverture de la porte de l'enceinte de cuisson par l'actionnement d'une pédale à pied supplémentaire

	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€	187€	187€
iCombi Classic	–	74€	74€	74€	74€	187€	187€
CombiMaster Plus	74€	–	–	–	–	–	–

Options de l'iCombi Pro et de l'iCombi Classic

Tableau de commande verrouillable

Protège contre un accès non autorisé et une destruction malveillante par un couvercle plastique quasiment indestructible (LEXAN) avec cadenas intégré. Uniquement pour les systèmes de cuisson munis d'une porte avec charnière à droite.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	632€	632€	632€	632€	632€	632€
iCombi Classic	–	632€	632€	632€	632€	632€	632€

HeavyDutyLine

Conçus pour une utilisation dans des conditions extrêmes, telles que des températures ambiantes élevées, de longs temps d'exploitation et une forte sollicitation mécanique, les systèmes de cuisson version HeavyDutyLine sont idéalement adaptés aux exigences des cuisines à grande production.

Caractéristiques techniques :

› Pièce(s) métallique(s) protégeant le tableau de commande, le bouton de sélection rapide, etc.
› Chariot d'enfournement renforcé pour types 20-1/1 et 20-2/1
› Sonde de température à coeur avec connexion USB externe (la sonde interne est supprimée)
› Préparé pour une extension permettant l'ajout d'une protection contre les chocs des portes et des parois latérales par des accessoires supplémentaires

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	623€	623€	623€	623€	1.292€	1.343€
iCombi Classic	–	623€	623€	623€	623€	1.292€	1.343€

Accessoires HeavyDutyLine

60.76.106	Protection anti-choc 6-1/1 , 10-1/1. Seulement avec le soubassement II	1.202€
60.76.354	Protection anti-choc 6-2/1, 10-2/1. Seulement avec le soubassement II	1.498€
60.76.367	Protection anti-choc à gauche 20-1/1	901€
60.76.361	Protection anti-choc à droite 20-1/1	766€
60.76.292	Protection anti-choc à gauche 20-2/1	1.059€
60.76.112	Protection anti-choc à droite 20-2/1	883€
60.76.348	Grille de protection anti-choc pour porte à ferrage à droite, type 6-1/1	431€
60.76.353	Grille de protection anti-choc pour porte à ferrage à droite, type 10-1/1	510€
60.76.351	Grille de protection anti-choc pour porte à ferrage à droite, type 6-2/1	536€
60.76.356	Grille de protection anti-choc pour porte à ferrage à droite, type 10-2/1	631€
60.76.413	Grille de protection anti-choc pour porte, type 20-1/1	716€
60.76.414	Grille de protection anti-choc pour porte, type 20-2/1	934€

MobilityLine

Accessoires spéciaux pour une utilisation mobile dans le cadre d'un service traiteur ou de banquets.

Caractéristiques techniques :

› Pour les appareils de table de types 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 et 10-2/1 : soubassement II version MobilityLine avec 14 paires de rails de support. Ouverture bilatérale, avec parois et renforcements latéraux. Quatre roulettes en inox de Ø 200 mm. Support avec arceaux de protection antichoc
› Pour appareils sur pieds de types 20-1/1 et 20-2/1 : Châssis de base mobile avec 4 roulettes en inox et un frein d'immobilisation

60.31.164	Soubassement II, version MobilityLine type 6-1/1, 10-1/1	2.506€
60.31.165	Soubassement II, version MobilityLine type 6-2/1, 10-2/1	2.867€
60.21.334	Châssis de base mobile 20-1/1	2.628€
60.22.496	Châssis de base mobile 20-2/1	2.628€

Options de l'iCombi Pro et de l'iCombi Classic

Protection pour tableau de commande

Protection anti-choc rabattable en polycarbonate incassable (LEXAN) pour le tableau de commande.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	239€	239€	239€	239€	239€	239€
iCombi Classic	–	239€	239€	239€	239€	239€	239€

Systèmes de cuisson de type XS 6-2/3 avec UltraVent ou UltraVent Plus prémontée

Les hottes à condensation prémontées permettent d'installer les systèmes de cuisson de type XS 6-2/3 facilement et rapidement sur le lieu d'installation.

	UltraVent, prémontée sur XS 6-2/3	UltraVent Plus, prémontée sur XS 6-2/3
iCombi Pro	3.738€	5.732€
CombiMaster Plus	3.738€	5.732€

Raccordement à une installation d'optimisation d'énergie

Interface pour une connexion directe du système de cuisson à des installations d'optimisation d'énergie conformes à la norme DIN 18875. Uniquement disponible pour les tensions d'appareils 3 NAC 400 V et 3 NAC 415 V.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	75€	75€	75€	75€	75€	75€	75€
iCombi Classic	–	75€	75€	75€	75€	75€	75€
CombiMaster Plus	75€	–	–	–	–	–	–

Raccordement au témoin de fonctionnement / aux contacts sans potentiels

Interface pour la connexion directe du système de cuisson à des systèmes de contrôle du fonctionnement ou à la commande d'appareils externes, comme p. ex. des ventilations.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	75€	75€	75€	75€	75€	75€	75€
iCombi Classic	–	75€	75€	75€	75€	75€	75€
CombiMaster Plus	75€	–	–	–	–	–	–

Port Ethernet

Le port Ethernet (RJ45) permet de relier les systèmes de cuisson à un réseau câblé. Ce port permet également de connecter les systèmes de cuisson à 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	–	67€	67€	67€	67€	67€	67€
CombiMaster Plus	67€	–	–	–	–	–	–

Port WiFi et Ethernet

Connexion réseau flexible des systèmes de cuisson via une interface WiFi sans fil (conforme à la norme IEEE 802.11) ou par câble via le port Ethernet (RJ45). Ce port permet également de connecter les systèmes de cuisson à 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	–	81€	81€	81€	81€	81€	81€

Combi-Duo XS 6-2/3

Kit Combi-Duo pour iCombi Pro XS 6-2/3 et CombiMaster Plus XS 6-2/3

Kit pour l'installation superposée de deux systèmes de cuisson RATIONAL génération iCombi (le kit ne contient pas de soubassement). Sans nécessiter de place supplémentaire, vous travaillez simultanément selon deux modes de cuisson différents.

60.73.768	Type XS 6-2/3 sur type XS 6-2/3 avec ferrage à droite	659€
60.74.276	Type XS 6-2/3 sur type XS 6-2/3 avec ferrage à gauche	659€
60.74.780	Type XS 6-2/3 sur type XS 6-2/3 avec ferrage à droite version MarineLine	921€
60.74.929	Type XS 6-2/3 sur type XS 6-2/3 avec ferrage à gauche version MarineLine	921€

Soubassement I pour Combi-Duo

Ouvert sur tous les côtés.

60.31.020	Standard, dimensions L | P | H : 639 | 563 | 555 mm	537€
60.31.170	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 663 | 641 | 562 mm	776€

Soubassement II pour Combi-Duo

4 paires de rails de support avec un compartiment. Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert.

60.31.046	Standard, dimensions L | P | H : 639 | 563 | 557 mm	954€
60.31.058	Avec fixation (MarineLine), dimensions L | P | H : 689 | 613 | 557 mm	1.104€

UltraVent et UltraVent Plus

UltraVent : hotte à condensation pour la collecte et l'évacuation des vapeurs. Aucun raccordement externe requis.
UltraVent Plus : hotte à condensation pour la collecte et l'évacuation des vapeurs. Une technique spéciale de filtre diminue les fumées indésirables. Aucun raccordement externe requis.

60.73.943	UltraVent XS, Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 657 | 580 | 240 mm	3.796€
60.74.404	UltraVent Plus XS, Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 657 | 580 | 329 mm	5.790€

Kit d'adaptateur

Pour adapter une hotte UltraVent XS ou UltraVent Plus XS à une installation Combi-Duo.

60.73.945	KIt d'adaptateur de hottes UltraVent XS et UltraVent Plus XS pour Combi-Duo	171€

Combi-Duo 6-1/1 et 10-1/1

Kit Combi-Duo

Kit pour l'installation superposée de deux systèmes de cuisson RATIONAL génération iCombi (le kit ne contient pas de soubassement). Sans nécessiter de place supplémentaire, vous travaillez simultanément selon deux modes de cuisson différents.

			Le système de cuisson du haut est électrique		Le système de cuisson du haut est au gaz
	Système de cuisson du bas		XS 6-2/3	6-1/1	6-1/1
Standard	Version électrique	6-1/1	I	E	E
		10-1/1	I	E	E
	Version gaz	6-1/1	G	G	G
		10-1/1	G	–	–
MarineLine	Version électrique	6-1/1	–	K	–
		10-1/1	–	K	–

E	60.73.991	Combi-Duo type 6-1/1 E/G sur type 6-1/1 ou type 10-1/1 E	859€
G	60.75.751	Combi-Duo type 6-1/1 E/G ou type XS 6-2/3 sur type 6-1/1 G	1.202€
I	60.75.755	Combi-Duo type XS 6-2/3 sur type 6-1/1 E	1.202€
K	60.76.708	Combi-Duo type 6-1/1 E sur type 6-1/1 E ou type 10-1/1 E MarineLine	1.202€

Kit de nivellement

Pour compenser les différences de hauteurs lors de la pose au sol ou sur une table. Ce kit permet de compenser jusqu'à 20 mm de différence de hauteur.

60.74.795	Kit de nivellement de types 6-1/1, 10-1/1, dimensions L | P | H : 850 | 614 | 34 mm	268€
60.76.846	Kit de nivellement pouvant être fixé (MarineLine) types 6-1/1, 10-1/1, dimensions L | P | H : 881 | 614 | 34 mm	382€

Soubassement avec pieds

Le soubassement avec pieds permet une installation surélevée sécurisée des systèmes de cuisson iCombi types 6-1/1 et 10-1/1. Ce kit permet de compenser jusqu'à 20 mm de différence de hauteur.

60.31.668	Types 6-1/1, 10-1/1, dimensions L | P | H : 870 | 635 | 152 mm	424€

Kit pour Combi-Duo mobile

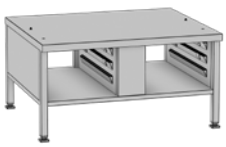
Kit avec roues réglables en hauteur. La hauteur peut être réglée par pas de 20 mm.

60.31.622	Types 6-1/1, 10-1/1, dimensions L | P | H : 884 | 656 | 85 mm	501€

Soubassement I pour Combi-Duo 6-1/1 sur 6-1/1 ou sur 10-1/1 E

Ouvert sur tous les côtés.

60.31.200	Standard, dimensions L | P | H : 860 | 685 | 200 mm	537€
60.31.201	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 884 | 763 | 200 mm	808€
60.31.202	Avec fixation (MarineLine),Dimensions L | P | H : 885 | 710 | 200 mm	683€



Soubassement II pour Combi-Duo 6-1/1 sur 6-1/1

3 paires de rails de support. Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert. Attention la hauteur totale de la configuration et du dernier niveau sont à vérifier !

60.31.206	Standard, dimensions L | P | H : 860 | 703 | 445 mm	1.087€
60.31.207	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 884 | 769 | 445 mm	1.242€

Combi-Duo 6-1/1 et 10-1/1

Hotte d'extraction, UltraVent et UltraVent Plus

(uniquement pour les systèmes de cuisson en version électrique)
Hotte d'extraction : hotte d'extraction pour l'évacuation des vapeurs. Un raccordement externe est requis.
UltraVent : hotte à condensation pour la collecte et l'évacuation des vapeurs. Aucun raccordement externe requis.
UltraVent Plus : hotte à condensation pour la collecte et l'évacuation des vapeurs. Une technique spéciale de filtre diminue les fumées indésirables. Aucun raccordement externe requis.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 854 | 970 | 313 mm	5.295€
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 854 | 970 | 403 mm	8.471€
60.76.221	Hotte d'extraction Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 854 | 970 | 359 mm	4.543€

Cadre suspendu modèle 6-1/1

60.61.678	Version Combi-Duo, 5 +1 niveaux (le niveau supérieur peut être retiré pour obtenir une hauteur d'enfournement max. de 1,60 m, pour une installation à même le sol, 6-1/1 E sur 10-1/1, E)	351€

Cache de la douchette

Pour garantir la fixation sécurisée de l'ouverture de la douchette dans le socle. Le kit comprend un cache et un bouchon pour refermer hermétiquement la tuyauterie lors du démontage de la douchette, notamment au niveau du système de cuisson du bas pour un Combi-Duo.

87.01.790S	Cache de la douchette	50€

Chariot de transport Combi-Duo pour cadre mobile

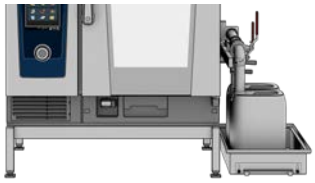
Le chariot de transport est réglable à la hauteur d'installation des appareils.

60.75.388	Pour Combi-Duo, dimensions L | P | H : 561 | 842 | 1052-1478 mm	1.576€

Rail d'insertion Combi-Duo pour cadre mobile

Le rail d'insertion est indispensable pour utiliser un cadre mobile dans le Combi-Duo.

60.75.761	Rail d'insertion Combi-Duo pour cadre mobile	194€



Kit d'écoulement des graisses intégré pour Combi-Duo

Extension de l'option Conduit de vidange des graisses intégré (page [8]) : Tuyauterie, fixations et bacs de collecte.

60.75.873	Kit d'écoulement des graisses intégré pour installation sur kit de nivellement	897€
60.75.406	Kit d'écoulement des graisses intégré pour installation sur soubassement I Combi-Duo	734€
60.75.874	Kit d'écoulement des graisses intégré pour installation sur soubassement II Combi-Duo	815€

Chariot de transport pour bacs

Permet un transport sûr des bacs et récipients pleins.

60.73.309	Chariot de transport pour bacs avec évacuation des graisses intégrée (Combi-Duo et appareils sur pieds)	493€

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

Kit Combi-Duo

Kit pour l'installation superposée de deux systèmes de cuisson RATIONAL génération iCombi (le kit ne contient pas de soubassement). Sans nécessiter de place supplémentaire, vous travaillez simultanément selon deux modes de cuisson différents.

			Le système de cuisson du haut est électrique			Le système de cuisson du haut est au gaz	
	Système de cuisson du bas		XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1
Standard	Version électrique	6-2/1	J	J	F	J	F
		10-2/1	J	–	F	–	F
	Version gaz	6-2/1	H	H	H	H	H
		10-2/1	H	–	–	–	–
MarineLine	Version électrique	6-2/1 ferrage à droite	–	–	L	–	–
		10-2/1 ferrage à droite	–	–	L	–	–
		6-2/1 ferrage à gauche	–	–	M	–	–
		10-2/1 ferrage à gauche	–	–	M	–	–

F	60.74.725	Combi-Duo type 6-2/1 E/G sur type 6-2/1 ou type 10-2/1 E	1.124€
H	60.75.752	Combi-Duo type 6-1/1, type 6-2/1 E/G ou type XS 6-2/3 sur type 6-2/1 G	1.573€
J	60.75.756	Combi-Duo type 6-1/1 E/G ou type XS 6-2/3 sur type 6-2/1 E	1.573€
L	60.76.709	Combi-Duo type 6-2/1 sur type 6-2/1 E ou 10-2/1 E avec ferrage à droite MarineLine	1.573€
M	60.76.710	Combi-Duo type 6-2/1 sur type 6-2/1 E ou 10-2/1 E avec ferrage à gauche MarineLine	1.573€

Kit de nivellement

Pour compenser les différences de hauteurs lors de la pose au sol ou sur une table. Ce kit permet de compenser jusqu'à 20 mm de différence de hauteur.

60.74.597	Kit de nivellement de types 6-2/1, 10-2/1, dimensions L | P | H : 1072 | 814 | 34 mm	305€
60.76.845	Kit de nivellement pouvant être fixé (MarineLine) types 6-2/1, 10-2/1, dimensions L | P | H : 1103 | 814 | 34 mm	441€

Soubassement avec pieds

Le soubassement avec pieds permet une installation surélevée sécurisée des systèmes de cuisson iCombi types 6-2/1 et 10-2/1. Ce kit permet de compenser jusqu'à 20 mm de différence de hauteur.

60.31.671	Types 6-2/1, 10-2/1 , dimensions L | P | H : 1092 | 835 | 152 mm	526€

Kit pour Combi-Duo mobile

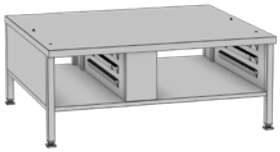
Kit avec roues réglables en hauteur. La hauteur peut être réglée par pas de 20 mm.

60.31.635	Types 6-2/1, 10-2/1, dimensions L | P | H : 1106 | 856 | 85 mm	546€

Soubassement I pour Combi-Duo 6-2/1 sur 6-2/1 ou sur 10-2/1 E

Ouvert sur tous les côtés.

60.31.203	Standard, dimensions L | P | H : 1082 | 885 | 200 mm	626€
60.31.204	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 1106 | 963 | 200 mm	905€
60.31.205	Avec fixation (MarineLine), dimensions L | P | H : 1107 | 910 | 200 mm	787€



Soubassement II pour Combi-Duo 6-2/1 sur 6-2/1

3 paires de rails de support. Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert. Attention la hauteur totale de la configuration et du dernier niveau sont à vérifier !

60.31.208	Standard, dimensions L | P | H : 1082 | 903 | 445 mm	1.216€

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

Hotte d'extraction, UltraVent et UltraVent Plus

(uniquement pour les systèmes de cuisson en version électrique)
Hotte d'extraction : hotte d'extraction pour l'évacuation des vapeurs. Un raccordement externe est requis.
UltraVent : hotte à condensation pour la collecte et l'évacuation des vapeurs. Aucun raccordement externe requis.
UltraVent Plus : hotte à condensation pour la collecte et l'évacuation des vapeurs. Une technique spéciale de filtre diminue les fumées indésirables. Aucun raccordement externe requis.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 1075 | 1170 | 313 mm	6.693 €
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 1075 | 1170 | 407 mm	10.707 €
60.76.222	Hotte d'extraction Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1 Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 1075 | 1170 | 359 mm	5.220 €

Cadre suspendu modèle 6-2/1

60.62.188	Version Combi-Duo, 5 +1 niveaux (le niveau supérieur peut être retiré pour obtenir une hauteur d'enfournement max. de 1,60 m, pour une installation à même le sol, 6-2/1 E sur 10-2/1 E)	351 €

Cache de la douchette

Pour garantir la fixation sécurisée de l'ouverture de la douchette dans le socle. Le kit comprend un cache et un bouchon pour refermer hermétiquement la tuyauterie lors du démontage de la douchette, notamment au niveau du système de cuisson du bas pour un Combi-Duo.

87.01.790S	Cache de la douchette	50 €

Chariot de transport Combi-Duo pour cadre mobile

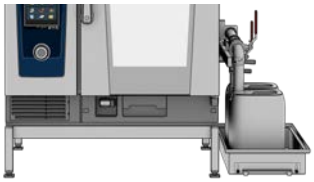
Le chariot de transport est réglable à la hauteur d'installation des appareils.

60.75.387	Pour Combi-Duo, dimensions L | P | H : 773 | 961 | 1052-1418 mm	1.993 €

Rail d'insertion Combi-Duo pour cadre mobile

Le rail d'insertion est indispensable pour utiliser un cadre mobile dans le Combi-Duo.

60.75.760	Rail d'insertion Combi-Duo pour cadre mobile	211 €



Kit d'écoulement des graisses intégré pour Combi-Duo

Extension de l'option Conduit de vidange des graisses intégré (page [8]) : Tuyauterie, fixations et bacs de collecte.

60.75.876	Kit d'écoulement des graisses intégré pour installation sur kit de nivellement	989 €
60.75.411	Kit d'écoulement des graisses intégré pour installation sur soubassement I Combi-Duo	809 €
60.75.875	Kit d'écoulement des graisses intégré pour installation sur soubassement II Combi-Duo	874 €

Chariot de transport pour bacs

Permet un transport sûr des bacs et récipients pleins.

60.73.309	Chariot de transport pour bacs avec évacuation des graisses intégrée (Combi-Duo et appareils sur pieds)	493 €

Produits d'entretien iCombi

Tablettes nettoyantes Active Green pour iCombi Pro et iCombi Classic

La nouvelle formulation très efficace sans phosphate ni phosphore permet d'économiser jusqu'à 50 % du produit de nettoyage habituel.

56.01.535	Tablettes nettoyantes Active Green, 150 pièces	116€

Tablettes nettoyantes pour SelfCookingCenter et CombiMaster Plus (à partir de mai 2017)

Tablettes nettoyantes avec complexe actif intense pour assurer un nettoyage haute performance.

56.00.210	Tablettes nettoyantes, 100 pièces	84€

Tablette d'entretien pour iCombi Pro, iCombi Classic et SelfCookingCenter avec Efficient CareControl

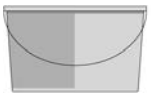
Les agents actifs protègent activement contre les dépôts de tartre dans l'enceinte de cuisson et le générateur de vapeur. Sécurité d'exploitation sans adoucissement de l'eau ni détartrage manuel contraignant.

56.00.562	Tablettes d'entretien, 150 pièces	98€

Tablette de rinçage pour SelfCookingCenter sans Efficient CareControl et CombiMaster Plus (à partir de 05/2017)

Protection active et prolongation de la durée de vie grâce à des produits d'entretien d'une grande efficacité. L'enceinte de cuisson est hygiénique, propre et brillante.

56.00.211	Tablettes de rinçage, 50 pièces	55€



Tablette anti-mousse pour iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter et CombiMaster Plus (à partir de 05/2017)

Cette tablette permet de réduire la formation de mousse en cas d'eau très douce.

56.00.598	Tablettes anti-mousse, 120 pièces	67€

Nettoyant liquide (pour tous les appareils CombiMaster et ClimaPlus Combi)

9006.0136	Nettoyant spécial en cas d'encrassement dû aux applications culinaires < 200 °C, sans agent corrosif, 10 l	70€
9006.0153	Nettoyant grill pour saletés tenaces, 10 l	70€
9006.0137	Produit de rinçage, 10 l (uniquement pour ClimaPlus Combi avec bras CleanJet)	70€

Détartrant, pompe à pied de détartrant

Pour un détartrage efficace du générateur de vapeur avec des agents d'entretien spécifiques.

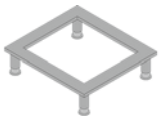
6006.0110	Détartrant, 10 l	70€
6004.0203	Pompe à pied de détartrage du générateur de vapeur	125€

Pulvérisateur manuel

Utilisation très aisée grâce au mécanisme de pompe intégré.

6004.0100	Pulvérisateur pour un nettoyage à la main	40€

Accessoires type XS 6-2/3



Soubassement XS

Pour une installation rehaussée de 150 mm à 190 mm sur des plans de travail bas et pour compenser les surfaces irrégulières de plan de travail ou encore pour la fixation sur une table (option MarineLine). Ouvert sur tous les côtés.
Dimensions L | P | H : 629 | 438 | 148 mm

60.31.029	Standard	299€

Soubassement I

Ouvert sur tous les côtés.

60.31.018	Standard, dimensions L | P | H : 639 | 563 | 931 mm	588€
60.31.169	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 663 | 641 | 938 mm	813€

Soubassement II

8 paires de rails de support et deux compartiments et niveaux intermédiaires. Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert.

60.31.044	Standard, dimensions L | P | H : 639 | 563 | 932 mm	1.307€
60.31.057	Avec fixation (MarineLine), dimensions L | P | H : 689 | 613 | 932 mm	1.464€

Support pour fixation murale

Pour un montage peu encombrant sur un mur (matériel de fixation non fourni). La fixation et le matériel de fixation doivent être définis ensemble par l'architecte/le spécialiste de l'analyse des contraintes et le maître d'ouvrage.

60.30.968	Support pour fixation murale XS 6-2/3	349€

UltraVent

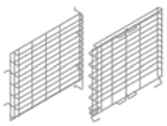
Hotte à condensation pour la collecte et l'évacuation des vapeurs. Aucun raccordement externe requis.
Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 657 | 580 | 240 mm

60.73.865	Type XS 6-2/3	3.625€

UltraVent Plus

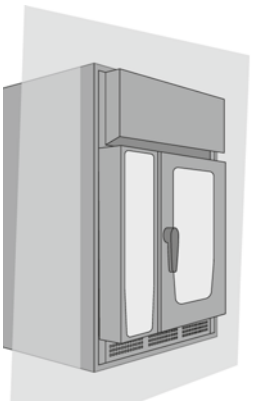
Hotte à condensation pour la collecte et l'évacuation des vapeurs. Une technique spéciale de filtre diminue les fumées indésirables. Aucun raccordement externe requis.
Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 657 | 580 | 329 mm

60.74.394	Type XS 6-2/3	5.619€



Cadre suspendu

60.73.724	Standard	277€
60.74.449	Version Marine (avec sécurité de chargement)	331€

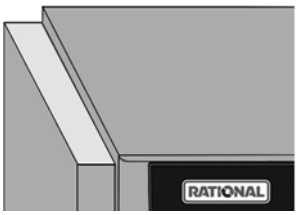


Kit d'intégration

Pour une intégration adéquate des appareils de type XS 6-2/3 avec UltraVent XS ou UltraVent Plus XS dans un élément mural.

60.74.063	UltraVent XS avec kit d'intégration	4.459€
60.74.405	UltraVent Plus XS avec kit d'intégration	6.428€

Accessoires type XS 6-2/3



Bouclier thermique pour paroi latérale

L'installation ultérieure du bouclier thermique permet de rapprocher les sources de chaleur actives (par ex. grill) de la paroi latérale.

60.74.182	Bouclier thermique gauche, type XS 6-2/3	216€

Condenseur de vapeurs

Permet une poussée des vapeurs ou des buées hors de la conduite d'évacuation.

60.74.037	Type XS 6-2/3 (H 438 mm)	159€

Kit de raccordement

Composé d'un tuyau pour l'arrivée d'eau (2 m) et d'un tuyau pour les eaux usées DN 50.

60.70.464	Types XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	87€

Accessoires types 6-1/1 et 10-1/1

Kit de nivellement

Pour compenser les différences de hauteurs lors de la pose au sol ou sur une table. Ce kit permet de compenser jusqu'à 20 mm de différence de hauteur.

60.74.795	Kit de nivellement types 6-1/1, 10-1/1, dimensions L | P | H : 850 | 614 | 34 mm	268€
60.76.846	Kit de nivellement pouvant être fixé (MarineLine) types 6-1/1, 10-1/1, dimensions L | P | H : 881 | 614 | 34 mm	382€

Rallonge de table

Pour une installation sur un plan de travail d'une profondeur de 700 mm.

60.11.655	Types 6-1/1, 10-1/1, dimensions L | P | H : 840 | 100 | 2 mm	46€

Soubassement avec pieds

Le soubassement avec pieds permet une installation surélevée sécurisée des systèmes de cuisson iCombi types 6-1/1 et 10-1/1. Ce kit permet de compenser jusqu'à 20 mm de différence de hauteur. Pour une installation sur des plans de travail d'une profondeur min. de 700 mm.

60.31.668	Types 6-1/1, 10-1/1, dimensions L | P | H : 870 | 635 | 152 mm	424€

Soubassement I

Ouvert sur tous les côtés.

60.31.089	Standard, dimensions L | P | H : 860 | 685 | 699 mm	537€
60.31.095	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 884 | 763 | 699 mm	808€
60.31.096	Avec fixation (MarineLine), dimensions L | P | H : 885 | 710 | 699 mm	683€

Soubassement II

14 paires de rails de support. Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert.

60.31.086	Standard, dimensions L | P | H : 860 | 703 | 699 mm	1.194€
60.31.103	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 884 | 769 | 699 mm	1.462€
60.31.110	Avec fixation (MarineLine), dimensions L | P | H : 885 | 716 | 699 mm	1.429€

Soubassement II Norme boulanger

14 paires de rails de support 400 × 600 mm. Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert.

60.31.209	Standard, dimensions L | P | H : 860 | 703 | 699 mm	1.316€
60.31.210	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 884 | 769 | 699 mm	1.607€
60.31.211	Avec fixation (MarineLine), dimensions L | P | H : 885 | 716 | 699 mm	1.474€

Soubassement II Norme boulanger, version UltraVent, type 6-1/1

20 paires de rails de support 400 × 600 mm. Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert. Rehausse pour l'installation d'une hotte d'extraction ou à condensation.

60.31.212	Standard, dimensions L | P | H : 860 | 703 | 945 mm	1.644€
60.31.213	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 884 | 769 | 945 mm	1.925€

Soubassement II MobilityLine

14 paires de rails de support. Ouverture bilatérale, avec parois et renforcements latéraux. Quatre roulettes en inox de Ø 200 mm. Support avec arceaux de protection anti-choc.

60.31.164	MobilityLine, dimensions L | P | H : 1199 | 894 | 789 mm	2.506€

Accessoires types 6-1/1 et 10-1/1

Soubassement III

14 paires de rails de support. Ouverture unilatérale, avec parois latérales, dessus et panneau arrière fermés.

60.31.091	Standard, dimensions L | P | H : 860 | 703 | 699 mm	1.408€
60.31.105	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 884 | 769 | 699 mm	1.802€
60.31.112	Avec fixation (MarineLine), dimensions L | P | H : 885 | 716 | 699 mm	1.614€

Soubassement III version UltraVent, type 6-1/1

20 paires de rails de support. Ouverture unilatérale, avec parois latérales, dessus et panneau arrière fermés.
Rehausse pour l'installation d'une hotte d'extraction ou à condensation.

60.31.214	Standard, dimensions L | P | H : 860 | 703 | 945 mm	1.705€
60.31.215	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 884 | 769 | 945 mm	2.049€

Soubassement IV

14 paires de rails de support. Fermée de tous les côtés avec portes à battants.

60.31.093	Standard, dimensions L | P | H : 860 | 703 | 699 mm	2.009€
60.31.107	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 884 | 769 | 699 mm	2.422€
60.31.114	Avec fixation (MarineLine), dimensions L | P | H : 885 | 716 | 699 mm	2.236€

UltraVent (uniquement pour les systèmes de cuisson en version électrique)

Hotte à condensation pour la collecte et l'évacuation des vapeurs. Aucun raccordement externe requis.
Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 854 | 885 | 313 mm

60.75.134	Types 6-1/1, 10-1/1	4.721€

UltraVent Plus (uniquement pour les systèmes de cuisson en version électrique)

Hotte à condensation pour la collecte et l'évacuation des vapeurs. Une technique spéciale de filtre diminue les fumées indésirables. Aucun raccordement externe requis.
Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 854 | 885 | 403 mm

60.75.142	Types 6-1/1, 10-1/1	7.327€

Hotte d'extraction (uniquement pour les systèmes de cuisson en version électrique)

Hotte d'extraction pour l'évacuation des vapeurs. Un raccordement externe est requis.
Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 854 | 885 | 359 mm

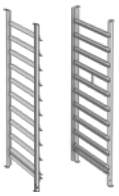
60.76.217	Types 6-1/1, 10-1/1	3.683€

Cadre suspendu modèle 6-1/1

60.61.373	Standard, 6 niveaux (écart entre les rails 68 mm)	351€
60.61.615	5 niveaux (écart entre les rails 85 mm)	351€
60.61.649	Terrines à viande, 6 niveaux (écart entre les rails 72 mm)	525€
60.61.576	Norme boulanger (400 × 600 mm), 5 niveaux (écart entre les rails 88 mm)*	351€
60.61.642	Mixte, Norme boulanger combiné avec 1/1 GN, 4 niveaux (écart entre les rails 95 mm)*	525€
60.61.672	Version marine (USPHS), 6 niveaux (avec verrou de chargement)	421€

* Veuillez noter que le déflecteur situé dans l'enceinte de cuisson n'est pas le même dans la version GN que dans la version Norme boulanger 400 × 600 mm. Vous pouvez vous procurer ce déflecteur comme pièce de rechange auprès de votre service après-vente agréé.

Accessoires types 6-1/1 et 10-1/1



Cadre suspendu modèle 10-1/1

60.11.447	Standard, 10 niveaux (écart entre les rails 68 mm)	427€
60.11.547	8 niveaux (écart entre les rails 85 mm)	427€
60.11.570	Terrines à viande, 10 niveaux (écart entre les rails 72 mm)	643€
60.11.541	Norme boulanger (400 × 600 mm), 8 niveaux (écart entre les rails 90 mm)*	427€
60.11.563	Mixte, Norme boulanger combiné avec 1/1 GN, 7 niveaux (écart entre les rails 95 mm)*	643€
60.11.573	Version marine (USPHS), 10 niveaux (avec verrou de chargement)	513€

Glissières pour systèmes de cuisson 6-1/1, 10-1/1

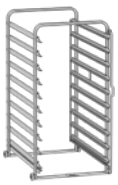
Glissières facilitant l'utilisation des accessoires de cuisson dans les cadres suspendus, avec un écart de 68 mm entre chaque glissière.

60.76.894	Glissières pour iCombi Pro et iCombi Classic, 1/1 GN (325 × 530 mm)	291€
60.76.897	Glissières pour SelfCookingCenter et CombiMaster Plus (fabriqués à partir de 09/2011), 1/1 GN (325 × 530 mm)	291€

Cadre mobile type 6-1/1

Uniquement en combinaison avec rail d'insertion pour cadre mobile.

60.61.420	Standard, 6 niveaux (écart entre les rails 64 mm)	671€
60.61.690	Norme boulanger (400 × 600 mm), 5 niveaux (écart entre les rails 77 mm)*	671€



Cadre mobile type 10-1/1

Uniquement en combinaison avec rail d'insertion pour cadre mobile.

60.11.600	Standard, 10 niveaux (écart entre les rails 64 mm)	802€
60.11.601	8 niveaux (écart entre les rails 80 mm)	802€
60.11.599	Norme boulanger (400 × 600 mm), 8 niveaux (écart entre les rails 81 mm)*	802€

* Veuillez noter que le déflecteur situé dans l'enceinte de cuisson n'est pas le même dans la version GN que dans la version Norme boulanger 400 × 600 mm. Vous pouvez vous procurer ce déflecteur comme pièce de rechange auprès de votre service après-vente agréé.

Rail d'insertion pour cadre mobile

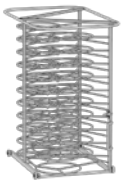
Le rail d'insertion est nécessaire en cas d'utilisation d'un cadre mobile.

60.75.115	Rail d'insertion standard type 6-1/1, 10-1/1	194€

Chariot de transport pour cadre mobile

Le chariot de transport permet de charger et décharger un cadre mobile en dehors du système de cuisson et garantit un transport sécurisé.
La version standard est parfaitement adaptée à la hauteur des soubassements.
Le chariot de transport est réglable en hauteur et convient donc aux installations des systèmes de cuisson sur des plans de travail et des soubassements surélevées.

60.74.000	Standard, dimensions L | P | H : 525 | 911 | 990 mm	956€
60.75.606	Réglable en hauteur, dimensions L | P | H : 525 | 911 | 800-1330 mm	1.528€

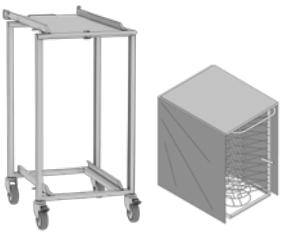


Cadres porte-assiettes

Les cadres porte-assiettes vous permettent de charger et de finaliser des assiettes dressées (jusqu'à 31 cm de diamètre).
Uniquement en combinaison avec rail d'insertion pour cadre mobile.

60.61.702	Type 6-1/1, 20 assiettes	885€
60.61.701	Type 6-1/1, 15 assiettes	804€
60.11.581	Type 10-1/1 32 assiettes	1.030€
60.11.602	Type 10-1/1 26 assiettes	941€

Accessoires types 6-1/1 et 10-1/1



Système Finishing pour banquet

Le système Finishing comprend tous les éléments importants vous permettant d'utiliser immédiatement la fonction Finishing. Se compose d'un cadre porte-assiettes, d'un Thermocover et d'un chariot de transport. Uniquement en combinaison avec le rail d'insertion pour chariot d'enfournement.
Réalisez une économie de 15 % par rapport à l'achat des accessoires individuels.

60.61.741	Type 6-1/1, 20 assiettes	2.051€
60.11.628	Type 10-1/1, 32 assiettes	2.320€
60.11.629	Type 10-1/1, 26 assiettes	2.244€

Thermocover

Grâce à des matériaux isolants spéciaux, les plats sont conservés au chaud pendant 20 minutes après le Finishing. Le dispositif de fermeture magnétique assure une ouverture et une fermeture rapides.

6004.1007	Type 6-1/1	572€
6004.1009	Type 10-1/1	743€

Sonde de température à coeur USB

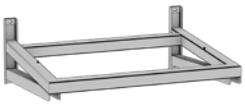
Les sondes de température à coeur externes supplémentaires peuvent simplement être raccordées par une connexion USB. La sonde de température à cœur externe simple permet de surveiller un plat dans l'iCombi Pro ou peut remplacer la sonde de température à cœur interne de l'iCombi Classic. La sonde de température sous-vide permet de cuire avec un sac sous-vide pour une surveillance précise de la température à coeur.
Le kit d'extension permet de placer une sonde de température à cœur externe sur un autre système de cuisson tout en respectant les règles d'hygiène.

60.76.316	Sonde de température à coeur de cuisson sous-vide pour appareils de table et sur pieds	517€
60.76.317	Sonde de température à coeur externe pour appareils de tables	517€
60.76.876	Kit d'extension pour sonde de température à cœur USB	155€

Dispositif d'aide au positionnement de la sonde de température à coeur

Facilite le placement correct de la sonde de température à coeur dans les produits liquides, mous ou de petites tailles. Le dispositif d'aide au positionnement peut être fixé aux chariots d'enfournement et aux cadres suspendus.

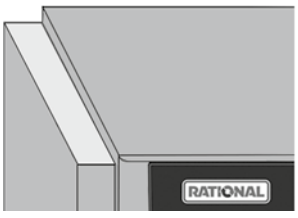
60.71.022	Types 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 et 20-2/1	14€



Support pour fixation murale

Pour un montage peu encombrant sur un mur (matériel de fixation non fourni). La fixation et le matériel de fixation doivent être définis ensemble par l'architecte/le spécialiste de l'analyse des contraintes et le maître d'ouvrage.

60.31.168	Support pour fixation murale type 6-1/1	497€



Bouclier thermique pour paroi latérale

L'installation ultérieure du bouclier thermique permet de rapprocher les sources de chaleur actives (par ex. grill) de la paroi latérale.

60.75.110	Bouclier thermique gauche, type 6-1/1	251€
60.75.113	Bouclier thermique droit, type 6-1/1	251€
60.75.773	Bouclier thermique gauche, type 10-1/1	289€
60.75.771	Bouclier thermique droit, type 10-1/1	289€

Condenseur de vapeurs

Permet une poussée des vapeurs ou des buées hors de la conduite d'évacuation.

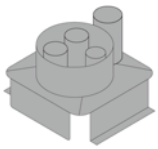
60.72.592	Types 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 et 10-2/1 (H 458 mm)	159€

Accessoires types 6-1/1 et 10-1/1

Kit de raccordement

Composé d'un tuyau pour l'arrivée d'eau (2 m) et d'un tuyau pour les eaux usées DN 50.

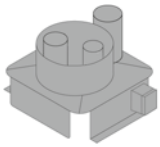
60.70.464	Types XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	87 €



Collecteur de fumées

Pour évacuer les gaz de combustion vers les plafonds filtrants via un tuyau (diamètre du tuyau d'évacuation de 180 mm).

70.01.360	Type 6-1/1	282 €
70.01.376	Type 10-1/1	282 €



Cheminée d'évacuation des gaz de combustion

Pour l'évacuation des gaz de combustion dans la cheminée via un tuyau (diamètre du tuyau d'évacuation de 180 mm).

70.01.339	Type 6-1/1	327 €
70.01.340	Type 10-1/1	327 €

Accessoires types 6-2/1 et 10-2/1

Kit de nivellement

Pour compenser les différences de hauteurs lors de la pose au sol ou sur une table. Ce kit permet de compenser jusqu'à 20 mm de différence de hauteur.

60.74.597	Kit de nivellement types 6-2/1, 10-2/1, dimensions L | P | H : 1072 | 814 | 34 mm	305€
60.76.845	Kit de nivellement pouvant être fixé (MarineLine) types 6-2/1, 10-2/1, dimensions L | P | H : 1103 | 814 | 34 mm	441€

Soubassement avec pieds

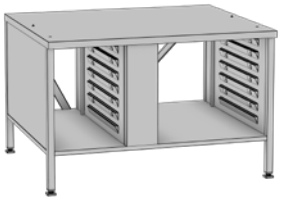
Le soubassement avec pieds permet une installation surélevée sécurisée des systèmes de cuisson iCombi types 6-2/1 et 10-2/1. Ce kit permet de compenser jusqu'à 20 mm de différence de hauteur.

60.31.671	Types 6-2/1, 10-2/1 , dimensions L | P | H : 1092 | 835 | 152 mm	526€

Soubassement I

Ouvert sur tous les côtés.

60.31.090	Standard, dimensions L | P | H : 1082 | 885 | 699 mm	626€
60.31.102	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 1106 | 963 | 699 mm	905€
60.31.109	Avec fixation (MarineLine), dimensions L | P | H : 1107 | 910 | 699 mm	764€



Soubassement II

14 paires de rails de support. Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert.

60.31.087	Standard, dimensions L | P | H : 1082 | 903 | 699 mm	1.352€
60.31.104	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 1106 | 969 | 699 mm	1.590€
60.31.111	Avec fixation (MarineLine), dimensions L | P | H : 1107 | 916 | 699 mm	1.600€

Soubassement II MobilityLine

14 paires de rails de support. Ouverture bilatérale, avec parois et renforcements latéraux. Quatre roulettes en inox de Ø 200 mm. Support avec arceaux de protection anti-choc.

60.31.165	MobilityLine, dimensions L | P | H : 1421 | 1094 | 789 mm	2.867€

Soubassement III

14 paires de rails de support. Ouverture unilatérale, avec parois latérales, dessus et panneau arrière fermés.

60.31.092	Standard, dimensions L | P | H : 1082 | 903 | 699 mm	1.595€
60.31.106	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 1106 | 969 | 699 mm	2.018€
60.31.113	Avec fixation (MarineLine), dimensions L | P | H : 1107 | 916 | 699 mm	1.809€

Soubassement III version UltraVent, type 6-2/1

20 paires de rails de support. Ouverture unilatérale, avec parois latérales, dessus et panneau arrière fermés. Rehausse pour l'installation d'une hotte d'extraction ou à condensation.

60.31.216	Standard, dimensions L | P | H : 1082 | 903 | 945 mm	1.892€
60.31.217	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 1106 | 969 | 945 mm	2.296€

Soubassement IV

14 paires de rails de support. Fermée de tout côté avec portes à battants.

60.31.094	Standard, dimensions L | P | H : 1082 | 903 | 699 mm	2.230€
60.31.108	Avec roulettes pivotantes réglables en hauteur, dimensions L | P | H : 1106 | 969 | 699 mm	2.635€
60.31.115	Avec fixation (MarineLine), dimensions L | P | H : 1107 | 916 | 699 mm	2.433€

Accessoires types 6-2/1 et 10-2/1

UltraVent (uniquement pour les systèmes de cuisson en version électrique)

Hotte à condensation pour la collecte et l'évacuation des vapeurs. Aucun raccordement externe requis.
Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 1075 | 1085 | 313 mm

60.75.135	Types 6-2/1, 10-2/1	5.848€

UltraVent Plus (uniquement pour les systèmes de cuisson en version électrique)

Hotte à condensation pour la collecte et l'évacuation des vapeurs. Une technique spéciale de filtre diminue les fumées indésirables. Aucun raccordement externe requis.
Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 1075 | 1085 | 407 mm

60.75.143	Types 6-2/1, 10-2/1	9.070€

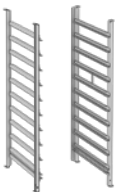
Hotte d'extraction (uniquement pour les systèmes de cuisson en version électrique)

Hotte d'extraction pour l'évacuation des vapeurs. Un raccordement externe est requis.
Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 1075 | 1085 | 359 mm

60.76.218	Types 6-2/1, 10-2/1	4.562€

Cadre suspendu modèle 6-2/1

60.62.123	Standard, 6 niveaux (écart entre les rails 68 mm)	453€
60.62.171	5 niveaux (écart entre les rails 85 mm)	453€
60.62.168	7 niveaux (écart entre les rails 65 mm)	453€
60.62.178	Version marine (USPHS), 6 niveaux (avec verrou de chargement)	544€



Cadre suspendu modèle 10-2/1

60.12.133	Standard, 10 niveaux (écart entre les rails 68 mm)	519€
60.12.143	8 niveaux (écart entre les rails 85 mm)	519€
60.12.146	Version marine (USPHS), 10 niveaux (avec verrou de chargement)	622€

Cadre mobile type 6-2/1

Uniquement en combinaison avec rail d'insertion pour cadre mobile.

60.62.150	Standard, 6 niveaux (écart entre les rails 64 mm)	846€

Cadre mobile type 10-2/1

Uniquement en combinaison avec rail d'insertion pour cadre mobile.

60.12.150	Standard, 10 niveaux (écart entre les rails 63 mm	998€

Rail d'insertion pour cadre mobile

Le rail d'insertion est nécessaire en cas d'utilisation d'un cadre mobile.

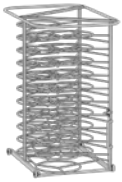
60.74.650	Rail d'insertion standard type 6-2/1, 10-2/1	211€

Chariot de transport pour cadre mobile

Le chariot de transport permet de charger et décharger un cadre mobile même en dehors du système de cuisson et garantit un transport sécurisé.
La version standard est parfaitement adaptée à la hauteur des soubassements.
Le chariot de transport réglable en hauteur convient aux installations des systèmes de cuisson sur des plans de travail et des soubassements surélevées.

60.73.999	Standard, dimensions L	P	H : 735	996	990 mm	1.268€
60.75.605	Réglable en hauteur, dimensions L	P	H : 735	990	800-1330 mm	2.030€

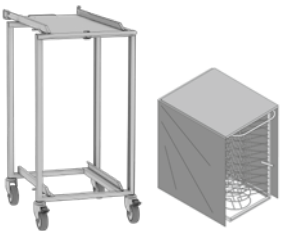
Accessoires types 6-2/1 et 10-2/1



Cadres porte-assiettes

Les cadres porte-assiettes vous permettent de charger et de finaliser des assiettes dressées (jusqu'à 31 cm de diamètre). Uniquement en combinaison avec rail d'insertion pour cadre mobile.

60.62.017	Type 6-2/1, 34 assiettes	1.184€
60.12.022	Type 10-2/1, 52 assiettes	1.575€
60.12.062	Type 10-2/1, 42 assiettes	1.357€



Système Finishing pour banquet

Le système Finishing comprend tous les éléments importants vous permettant d'utiliser immédiatement la fonction Finishing. Se compose d'un cadre porte-assiettes, d'un Thermocover et d'un chariot de transport. Uniquement en combinaison avec le rail d'insertion pour chariot d'enfournement.
Réalisez une économie de 15 % par rapport à l'achat des accessoires individuels.

60.62.196	Type 6-2/1, 34 assiettes	2.763€
60.12.154	Type 10-2/1, 42 assiettes	3.080€
60.12.155	Type 10-2/1, 52 assiettes	3.265€

Thermocover

Grâce à des matériaux isolants spéciaux, les plats sont conservés au chaud pendant 20 minutes après le Finishing. Le dispositif de fermeture magnétique assure une ouverture et une fermeture rapides.

6004.1016	Type 6-2/1	798€
6004.1014	Type 10-2/1	998€

Sonde de température à coeur USB

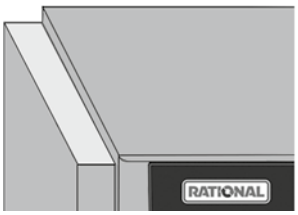
Les sondes de température à coeur externes supplémentaires peuvent simplement être raccordées par une connexion USB. La sonde de température à cœur externe simple permet de surveiller un plat dans l'iCombi Pro ou peut remplacer la sonde de température à cœur interne de l'iCombi Classic. La sonde de température sous-vide permet de cuire avec un sac sous-vide pour une surveillance précise de la température à coeur.
Le kit d'extension permet de placer une sonde de température à cœur externe sur un autre système de cuisson tout en respectant les règles d'hygiène.

60.76.316	Sonde de température à coeur de cuisson sous-vide pour appareils de table et sur pieds	517€
60.76.317	Sonde de température à coeur externe pour appareils de tables	517€
60.76.876	Kit d'extension pour sonde de température à cœur USB	155€

Dispositif d'aide au positionnement de la sonde de température à coeur

Facilite le placement correct de la sonde de température à coeur dans les produits liquides, mous ou de petites tailles. Le dispositif d'aide au positionnement peut être fixé aux chariots d'enfournement et aux cadres suspendus.

60.71.022	Types 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 et 20-2/1	14€



Bouclier thermique pour paroi latérale

L'installation ultérieure du bouclier thermique permet de rapprocher les sources de chaleur actives (par ex. grill) de la paroi latérale.

60.75.769	Bouclier thermique gauche, type 6-2/1	300€
60.75.768	Bouclier thermique droit, type 6-2/1	300€
60.75.776	Bouclier thermique gauche, type 10-2/1	344€
60.75.774	Bouclier thermique droit, type 10-2/1	344€

Condenseur de vapeurs

Permet une poussée des vapeurs ou des buées hors de la conduite d'évacuation.

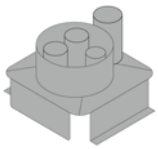
60.72.592	Types 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 et 10-2/1 (H 458 mm)	159€

Accessoires types 6-2/1 et 10-2/1

Kit de raccordement

Composé d'un tuyau pour l'arrivée d'eau (2 m) et d'un tuyau pour les eaux usées DN 50.

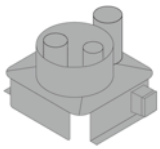
60.70.464	Types XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	87 €



Collecteur de fumées

Pour évacuer les gaz de combustion vers les plafonds filtrants via un tuyau (diamètre du tuyau d'évacuation de 180 mm).

70.01.360	Type 6-2/1	282 €
70.01.376	Type 10-2/1	282 €



Cheminée d'évacuation des gaz de combustion

Pour l'évacuation des gaz de combustion dans la cheminée via un tuyau (diamètre du tuyau d'évacuation de 180 mm).

70.01.431	Type 6-2/1	327 €
70.01.582	Type 10-2/1	327 €

Accessoires types 20-1/1 et 20-2/1

UltraVent (uniquement pour les systèmes de cuisson en version électrique)

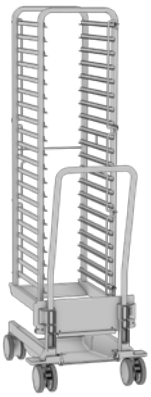
Hotte à condensation pour la collecte et l'évacuation des vapeurs. Aucun raccordement externe requis.
20-1/1 : raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 880 | 929 | 337 mm
20-2/1 : raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 1084 | 1134 | 337 mm

60.75.136	Type 20-1/1	5.854€
60.75.137	Type 20-2/1	7.665€

Hotte d'extraction (uniquement pour les systèmes de cuisson en version électrique)

Hotte d'extraction pour l'évacuation des vapeurs. Un raccordement externe est requis.
Raccordement électrique 1 NAC 230 V, dimensions L | P | H : 886 | T 1226 | H 450 mm

60.76.219	Type 20-1/1	4.567€



Cadre mobile type 20-1/1

Pour le chargement et le déchargement rapide et pratique d'un appareil sur pied.
dimensions L | P | H : 561 | 824 | 1743 mm

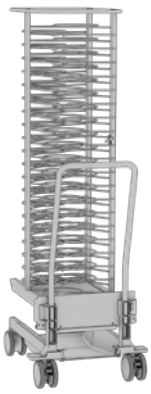
60.21.331	Standard, 20 niveaux (écart entre les rails 65 mm)	2.310€
60.21.287	15 niveaux (écart entre les rails 84 mm)	2.310€
60.21.288	16 niveaux (écart entre les rails 80 mm)	2.310€
60.21.289	17 niveaux (écart entre les rails 74 mm)	2.310€
60.21.292	Norme boulanger (400 × 600 mm), 16 niveaux (écart entre les rails 81 mm)*	2.310€
60.21.245	20 niveaux, hauteur max. d'enfournement 1,60 m (écart de 62 mm entre les rails)	2.310€
60.21.291	20 niveaux, version HeavyDutyLine/MarineLine renforcée (écart de 65 mm entre les rails)	2.540€

* Veuillez noter que le déflecteur situé dans l'enceinte de cuisson n'est pas le même dans la version GN que dans la version Norme boulanger 400 × 600 mm. Vous pouvez vous procurer ce déflecteur comme pièce de rechange auprès de votre service après-vente agréé.

Cadre mobile type 20-2/1

Pour le chargement et le déchargement rapide et pratique d'un appareil sur pied.
Dimensions L | P | H : 772 | 1013 | 1742 mm

60.22.490	Standard, 20 niveaux (écart entre les rails 65 mm)	2.905€
60.22.394	15 niveaux (écart entre les rails 84 mm)	2.905€
60.22.395	16 niveaux (écart entre les rails 80 mm)	2.905€
60.22.396	17 niveaux (écart entre les rails 74 mm)	2.905€
60.22.368	20 niveaux, hauteur max. d'enfournement 1,60 m (écart de 62 mm entre les rails)	2.905€
60.22.447	20 niveaux, version HeavyDutyLine/MarineLine renforcée (écart de 65 mm entre les rails)	3.195€

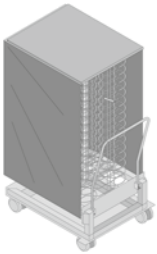


Cadres porte-assiettes

Les cadres porte-assiettes vous permettent de charger et de finaliser des assiettes dressées (jusqu'à 31 cm de diamètre).

60.21.293	Type 20-1/1, 60 assiettes	2.476€
60.21.294	Type 20-1/1, 50 assiettes	2.309€
60.22.400	Type 20-2/1, 120 assiettes	4.000€
60.22.399	Type 20-2/1, 100 assiettes	3.454€
60.22.398	Type 20-2/1, 84 assiettes	3.032€

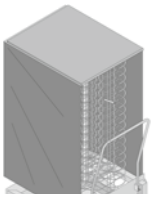
Accessoires types 20-1/1 et 20-2/1



Système Finishing pour banquet

Le système Finishing comprend tous les éléments importants vous permettant d'utiliser immédiatement la fonction Finishing. Composé d'un cadre porte-assiettes et d'un Thermocover.
Réalisez une économie de 15 % par rapport à l'achat des accessoires individuels.

60.21.332	Type 20-1/1, 60 assiettes	3.261€
60.21.333	Type 20-1/1, 50 assiettes	3.119€
60.22.493	Type 20-2/1, 120 assiettes	5.009€
60.22.492	Type 20-2/1, 100 assiettes	4.545€
60.22.491	Type 20-2/1, 84 assiettes	4.186€



Thermocover

Grâce à des matériaux isolants spéciaux, les plats sont conservés au chaud pendant 20 minutes après le Finishing. Le dispositif de fermeture magnétique assure une ouverture et une fermeture rapides.

6004.1011	Type 20-1/1	1.360€
6004.1012	Type 20-2/1	1.893€

Kit d'écoulement des graisses pour chariot d'enfournement

Uniquement en combinaison avec l'option Écoulement des graisses intégré.

60.75.107	Type 20-1/1	1.154€
60.75.108	Type 20-2/1	1.453€

Chariot de transport pour bacs

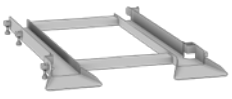
Permet un transport sûr des bacs et récipients pleins.

60.73.309	Chariot de transport pour bacs avec évacuation des graisses intégrée (Combi-Duo et appareils sur pieds)	493€

Support de poignée pour chariot d'enfournement

Pour le rangement sécurisé de la poignée du chariot d'enfournement. Le support de poignée est fourni avec les appareils.

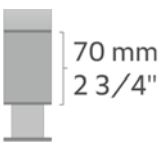
60.75.895	Types 20-1/1, 20-2/1	24€



Rampe d'insertion pour chariot d'enfournement

La rampe d'insertion permet de compenser les sols inclinés (pente jusqu'à 3 %) dans une cuisine. Cela permet ainsi d'installer le chariot d'enfournement sans heurt et en toute sécurité dans l'appareil RATIONAL.

60.21.262	Type 20-1/1	1.331€
60.22.380	Type 20-2/1	1.539€



Réhausse d'appareil

La hauteur de l'appareil est surélevée de 70 mm. Uniquement en combinaison avec une rehausse du chariot d'enfournement.

60.70.407	Types 20-1/1, 20-2/1	289€

Rehausse pour chariot d'enfournement

Uniquement en combinaison avec une rehausse d'appareil.

60.21.297	Type 20-1/1	504€
60.22.386	Type 20-2/1	671€

Accessoires types 20-1/1 et 20-2/1

Sonde de température à coeur USB

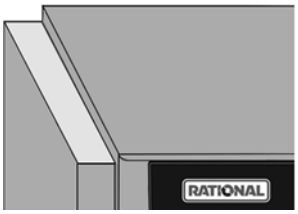
Les sondes de température à coeur externes supplémentaires peuvent simplement être raccordées par une connexion USB. La sonde de température à cœur externe simple permet de surveiller un plat dans l'iCombi Pro ou peut remplacer la sonde de température à cœur interne de l'iCombi Classic. La sonde de température sous-vide permet de cuire avec un sac sous-vide pour une surveillance précise de la température à coeur.
Le kit d'extension permet de placer une sonde de température à cœur externe sur un autre système de cuisson tout en respectant les règles d'hygiène.

60.76.316	Sonde de température à coeur de cuisson sous-vide pour appareils de table et sur pieds	517€
60.76.318	Sonde de température à coeur externe pour appareils sur pieds	517€
60.76.876	Kit d'extension pour sonde de température à cœur USB	155€

Dispositif d'aide au positionnement de la sonde de température à coeur

Facilite le placement correct de la sonde de température à coeur dans les produits liquides, mous ou de petites tailles. Le dispositif d'aide au positionnement peut être fixé aux chariots d'enfournement et aux cadres suspendus.

60.71.022	Types 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 et 20-2/1	14€



Bouclier thermique pour paroi latérale

L'installation ultérieure du bouclier thermique permet de rapprocher les sources de chaleur actives (par ex. grill) de la paroi latérale.

60.75.829	Bouclier thermique gauche, type 20-1/1	385€
60.75.826	Bouclier thermique gauche, type 20-2/1	486€

Condenseur de vapeurs

Permet une poussée des vapeurs ou des buées hors de la conduite d'évacuation.

60.75.326	Types 20-1/1 et 20-2/1 (H 480 mm)	199€

Fixation au sol pour systèmes de cuisson 20-1/1 et 20-2/1

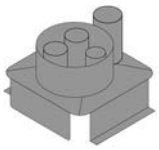
Fourni avec les systèmes de cuisson.

8700.0317	Types 20-1/1 et 20-2/1	39€

Kit de raccordement

Composé d'un tuyau pour l'arrivée d'eau (2 m) et d'un tuyau pour les eaux usées DN 50.

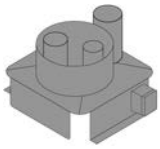
60.70.464	Types XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	87€



Collecteur de fumées

Pour évacuer les gaz de combustion vers les plafonds filtrants via un tuyau (diamètre du tuyau d'évacuation de 180 mm).

70.01.432	Type 20-1/1	424€
70.01.586	Type 20-2/1	424€

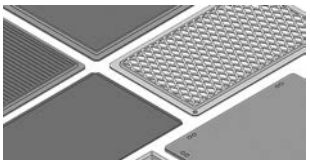


Cheminée d'évacuation des gaz de combustion

Pour l'évacuation des gaz de combustion dans la cheminée via un tuyau (diamètre du tuyau d'évacuation de 180 mm).

70.01.583	Type 20-1/1	482€
70.01.492	Type 20-2/1	482€

Accessoires de cuisson et spéciaux



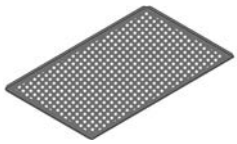
Packs d'accessoires

60.76.088	**Kit de démarrage grillades** – comportant : 1 plaque à grillade quadrillage 1/1 GN, 1 plaque à griller et à rôtir 1/1 GN, 1 CombiFry 1/1 GN, 1 grille en acier inoxydable 1/1 GN	436€
60.76.089	**Kit de démarrage Snack & Bake** – comportant : 3 plaques de cuisson et pâtissières non perforées 1/1 GN, 1 Multibaker 1/1 GN, 1 plat en granit émaillé 40 mm 1/1 GN	369€

VarioSmoker

Fumoir avec bloc d'alimentation, support du bloc d'alimentation et câbles de connexion. Intégration et commande via les répertoires de cuisson intelligents de l'iCombi Pro (excepté pour le modèle XS 6-2/3) par connexion USB. Utilisation manuelle dans tous les appareils iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus et CombiMaster. Branchement électrique 90 - 240 V, 50/60 Hz, 150 W

60.75.371	VarioSmoker avec connecteur E/F	653€



Plaque pâtissière perforée

Plaque de cuisson ayant une bonne conductibilité thermique avec revêtement anti-adhésif TriLax pour des résultats de cuisson parfaits en boulangerie à des températures allant jusqu'à 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (325 × 354 mm)	52€
6015.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	66€
6015.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)	99€
6015.1000	Norme boulanger 400 × 600 mm	84€

Plaque de cuisson et pâtissière (non perforée)

Plaque de cuisson ayant une bonne conductibilité thermique avec revêtement anti-adhésif TriLax pour des résultats de cuisson parfaits en cuisine et boulangerie à des températures allant jusqu'à 300 °C.

60.73.671	2/3 GN (325 × 354 mm)	53€
6013.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	70€
6013.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)	100€
6013.1003	Norme boulanger 400 × 600 mm	86€

Plaque à grillade quadrillée

La plaque à grillade quadrillée avec revêtement antiadhésif TriLax permet d'effectuer un marquage grill classique d'un côté et un marquage quadrillé original à l'américaine de l'autre côté.

60.73.802	1/2 GN (325 × 265 mm)	109€
60.73.801	2/3 GN (325 × 354 mm)	129€
60.73.314	1/1 GN (325 × 530 mm)	168€

Plaque à griller et à rôtir

Plaque à griller et à rôtir multifonction avec revêtement anti-adhésif TriLax, idéale pour réaliser un marquage grill en diagonale sur les cuissons minute, le poisson et les légumes. Le bord circulaire tout autour de la face inférieure est approprié pour faire cuire des aliments perdant beaucoup de graisse ou d'eau pendant la cuisson.

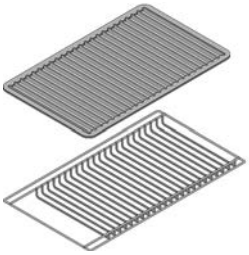
60.71.617	1/1 GN (325 × 530 mm)	168€

Plaque à griller et à pizza

Plaque à griller et à pizza ayant une bonne conductibilité thermique dotée du revêtement anti-adhésif TriLax. Idéal pour les pizzas fraîches ou toutes prêtes, les tartes flambées et les piadines à des températures allant jusqu'à 300 °C. Le face inférieure est parfaite pour griller des steaks, des légumes ou du poisson.

60.73.798	2/3 GN (325 × 354 mm)	137€
60.70.943	1/1 GN (325 × 530 mm)	179€
60.71.237	Norme boulanger 400 × 600 mm	230€

Accessoires de cuisson et spéciaux



Grille CombiGrill et grille de chargement

Avec la grille CombiGrill avec revêtement anti-adhésif TriLax, vous réalisez un marquage grill parfait sur les cuissons minute, le poisson ou encore les légumes. Aucun préchauffage requis.
La grille de chargement, en acier inoxydable, permet de griller de grandes quantités de produits très fins sur la grille CombiGrill.

6035.1017	Grille CombiGrill 1/1 GN (325 × 530 mm)	152€
60.73.848	Grille de chargement pour grille CombiGrill 325 × 618 mm (pour 1/1 GN (325 × 530 mm))	51€

Plat à rôtir et à pâtisserie

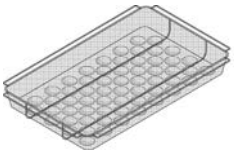
Le fond ondulé assure une coloration homogène et le revêtement antiadhésif TriLax empêche le produit d'adhérer. La plaque de support permet un maniement aisé et sûr en cas de grandes quantités.

60.73.286	Kit petits plats à rôtir et à pâtisserie (4 pièces plus la plaque de support)	318€
60.73.287	Kit grands plats à rôtir et à pâtisserie (2 pièces plus la plaque de support)	228€
60.73.271	Petit plat à rôtir et à pâtisserie (ø 16 cm)	65€
60.73.272	Grand plat à rôtir et à pâtisserie (ø 25 cm)	87€
60.73.212	Plaque de support 1/1 GN pour 4 petits plats à rôtir et à pâtisserie	43€
60.73.216	Plaque de support 1/1 GN pour 2 grands plats à rôtir et à pâtisserie	43€

Multibaker

Le Multibaker, avec revêtement anti-adhésif TriLax est adapté à la préparation en grande quantité d'oeufs au plat, d'omelettes, de röstis et de tortillas, etc.

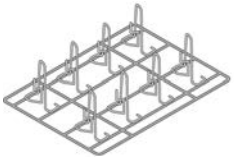
60.73.764	1/3 GN (325 × 265 mm) 2 creux	55€
60.73.646	2/3 GN (325 × 354 mm) 5 creux	78€
60.71.157	1/1 GN (325 × 530 mm) 8 creux	104€



CombiFry

Pour la préparation de produits pré-frits en grandes quantités.

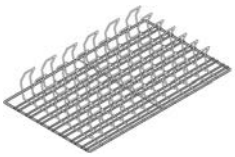
6019.1250	1/2 GN (325 × 265 mm)	58€
60.73.619	2/3 GN (325 × 354 mm)	81€
6019.1150	1/1 GN (325 × 530 mm)	105€



Grille spéciale pour poulet et canard

Comme les poulets et canards sont placés à la verticale, leur poitrine est particulièrement juteuse et leur peau particulièrement croustillante et uniformément dorée.

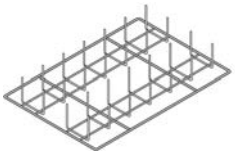
6035.1015	Capacité : 4 poulets, poids max. : 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	49€
6035.1016	Capacité : 6 poulets, poids max. :1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	59€
6035.1006	Capacité : 8 poulets, poids max. :1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	65€
6035.1010	Capacité : 10 poulets, poids max. :950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	77€
6035.1009	Capacité : 8 canards, poids max. :2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	116€



Grille à Ribs

En disposant les travers de porc à la verticale sur la grille, votre appareil de cuisson est rempli de façon optimale et les Ribs cuisent à la perfection, même durant la nuit.

6035.1018	1/1 GN (325 × 530 mm)	141€

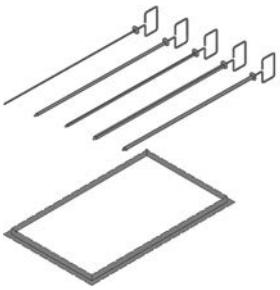


Potato Baker

Grâce au Potato Baker de RATIONAL, vous préparez des pommes de terre au four ou des épis de maïs sans devoir utiliser de feuille d'aluminium et ce, deux fois plus vite que d'habitude.

6035.1019	1/1 GN (325 × 530 mm)	141€

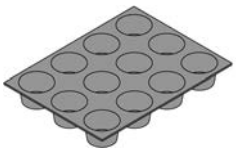
Accessoires de cuisson et spéciaux



Broche Grill et Tandoori

Broche en acier inoxydable et cadres suspendus assortis pour la préparation de viande et volaille, poisson ou filet entier. Extrêmement solide grâce à l'acier inoxydable de haute qualité. Facile à laver en lave-vaisselle.

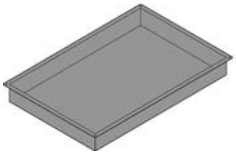
60.75.782	Kit 2/3 GN (325 × 354 mm) (1 support et 5 broches différentes)	98€
60.72.414	Kit 1/1 GN (325 × 530 mm) (1 support et 5 broches différentes)	141€
60.74.963	Support pour broches Grill et Tandoori 2/3 GN (325 × 354 mm)	49€
60.72.224	Support pour broches Grill et Tandoori 1/1 GN (325 × 530 mm)	60€
60.75.783	5 broches O de 5 mm, d'une longueur de 265 mm pour 2/3 GN (325 × 354 mm)	50€
60.75.784	5 broches ☐ de 5 mm, d'une longueur de 265 mm pour 2/3 GN (325 × 354 mm)	50€
60.75.785	5 broches pour poisson entier 4 × 10 mm, d'une longueur de 265 mm pour 2/3 GN (325 × 354 mm)	57€
60.72.416	3 broches O 5 mm,d'une longueur de 530 mm pour 1/1 GN (325 × 530 mm)	45€
60.72.417	3 broches O 8 mm, d'une longueur de 530 mm pour 1/1 GN (325 × 530 mm)	51€
60.72.418	3 broches ☐ 5 mm, d'une longueur de 530 mm pour 1/1 GN (325 × 530 mm)	45€
60.72.419	3 broches ☐ 8 mm, d'une longueur de 530 mm pour 1/1 GN (325 × 530 mm)	51€
60.72.420	3 broches pour poisson entier 4 × 10 mm, d'une longueur de 530 mm pour 1/1 GN (325 × 530 mm)	50€



Moule à muffins et à timbales

Les moules à muffins et à timbales sont fabriqués dans un matériau ultra flexible. Ils sont parfaits pour la cuisson de flans de légumes, de timbales de poisson, de pudding, d'oeufs pochés, de divers desserts et autres produits.
Volume d'env. 100 ml.

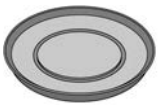
6017.1002	300 × 400 mm (pour 1/1 GN (325 × 530 mm))	99€
6017.1001	400 × 600 mm (pour 2/1 GN (650 × 530 mm) et Norme boulanger)	189€



Plat en granit émaillé

Leur très bonne conductivité thermique garantit une coloration uniforme. Les rebords du plat sont à angles droits ce qui permet de servir également les parts situées dans les coins. Ils conviennent particulièrement bien pour la préparation de biscuits ou de pizzas, ainsi que pour la préparation de pâtes (pâte brisée, pâte à gâteau etc.).

6014.1202	1/2 GN (325 × 265 mm), 20 mm de profondeur	65€
6014.1204	1/2 GN (325 × 265 mm), 40 mm de profondeur	72€
6014.1206	1/2 GN (325 × 265 mm), 60 mm de profondeur	88€
6014.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm de profondeur	73€
6014.2304	2/3 GN (325 × 354 mm), 40 mm de profondeur	80€
6014.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), 60 mm de profondeur	97€
6014.2310	2/3 GN (325 × 354 mm), 100 mm de profondeur	122€
6014.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm de profondeur	87€
6014.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm de profondeur	96€
6014.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), 60 mm de profondeur	118€
6014.1110	1/1 GN (325 × 530 mm), 100 mm de profondeur	146€
6014.2102	2/1 GN (650 × 530 mm), 20 mm de profondeur	131€
6014.2104	2/1 GN (650 × 530 mm), 40 mm de profondeur	144€
6014.2106	2/1 GN (650 × 530 mm), 60 mm de profondeur	175€
6014.1002	Norme boulanger 400 × 600 mm, 20 mm de profondeur	104€
6014.1004	Norme boulanger 400 × 600 mm, 40 mm de profondeur	116€
6014.1006	Norme boulanger 400 × 600 mm, 60 mm de profondeur	141€

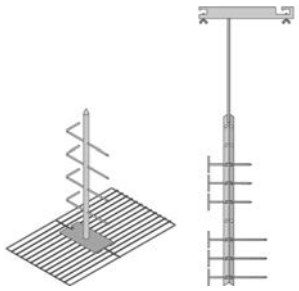


Moule à pizza

Moule à pizza pour cadre porte-assiettes pour la cuisson de pizzas toutes prêtes en un temps record. Il suffit de charger les moules à pizzas sur le chariot d'enfournement puis de terminer la cuisson avec Finishing.

60.71.158	Pizza jusqu'à Ø 280 mm	27€

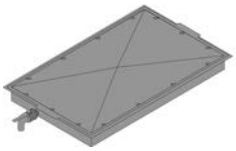
Accessoires de cuisson et spéciaux



Broche pour agneau et cochon de lait (1 broche pour agneau ou 1 broche pour cochon de lait)

Pour la préparation d'un agneau ou d'un cochon de lait entier. Embrocher et suspendre, tout simplement.

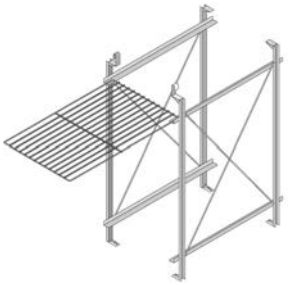
60.70.819	Types 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 jusqu'à 12 kg (1/1 GN (325 × 530 mm))	268€
6035.1003	Type 20-1/1 jusqu'à 30 kg (1 broche avec support)	597€
6035.1002	Type 20-2/1 jusqu'à 30 kg (1 broche avec support et une seconde broche pour agneau ou cochon de lait en option)	611€
8710.1065	Broche supplémentaire, types 20-1/1, 20-2/1	257€



Réceptacle à graisses avec bouchon de vidange (couvercle et tuyau d'évacuation inclus)

Idéal pour recueillir la graisse lors des grillades et rôtisseries. Le réceptacle à graisses se vide facilement et en toute sécurité grâce à un robinet à ouvrir et fermer selon les besoins et au tuyau d'évacuation.

8710.1135	1/1 GN (325 × 530 mm)	375€
60.70.776	2/1 GN (650 × 530 mm)	550€

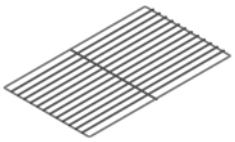


Cadre suspendu pour canard laqué

Le cadre suspendu spécial pour systèmes de cuisson 10-1/1 permet une mise en place optimale avec des produits suspendus pendant la cuisson, tels que des canards laqués. Le niveau supérieur sert à intégrer la grille en acier inoxydable contenue dans le kit sur laquelle on peut facilement fixer l'aliment. Niveau le plus bas permet le positionnement d'un bac collecteur de graisse.

60.76.307	Cadre suspendu pour canards laqués (cadre suspendu et grille 400 × 600 mm)	699€

Plats au format gastronorme



Grille, acier inoxydable

6010.2301	2/3 GN (325 × 354 mm)	33€
6010.1101	1/1 GN (325 × 530 mm)	43€
6010.2101	2/1 GN (650 × 530 mm)	73€
6010.0103	Norme boulanger 400 × 600 mm	55€

Bac, acier inoxydable

L'épaisseur de matière du bac en acier inoxydable RATIONAL est jusqu'à 33 % supérieure à la normale. Cela garantit une stabilité maximale même avec des grandes quantités et une longue durée de vie. Des épaulements d'empilage marqués garantissent un empilement peu encombrant.

6013.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm de profondeur	29€
6013.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), 65 mm de profondeur	44€
6013.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm de profondeur	34€
6013.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm de profondeur	43€
6013.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), 65 mm de profondeur	50€

Bac perforé en acier inoxydable

6015.1165	1/1 GN (325 × 530 mm), 55 mm de profondeur	53€

Packs de compatibilité iCombi

Ces packs permettent d'utiliser des accessoires de la génération iCombi sur plusieurs générations d'appareils.

Types 6-1/1 et 10-1/1

Un pack de compatibilité comportant un rail d'insertion et un chariot de transport permet d'utiliser les nouveaux chariots d'enfournement, également pour les appareils des générations précédentes à partir de 2004.

60.61.745	Pack de compatibilité avec chariot de transport standard, dimensions L | P | H : 525 | 911 | 990 mm	1.150€
60.61.746	Pack de compatibilité avec chariot de transport réglable en hauteur, dimensions L | P | H : 525 | 911 | 800-1330 mm	1.722€

Types 6-2/1 et 10-2/1

Un pack de compatibilité comportant un rail d'insertion et un chariot de transport permet d'utiliser les nouveaux chariots d'enfournement également pour les appareils des générations précédentes à partir de 2004.

60.62.197	Pack de compatibilité avec chariot de transport standard, dimensions L | P | H : 735 | 996 | 990 mm	1.479€

Type 20-1/1

Un pack de compatibilité comportant un rail de centrage, une rehausse d'appareil et un chariot d'enfournement permet d'utiliser les nouveaux chariots d'enfournement également pour les appareils des générations précédentes à partir de 2004.

60.21.335	Pack de compatibilité avec chariot d'enfournement 20 niveaux, niveau d'enfournement max. 1,60 m (écart entre les rails 62 mm)	2.310€
60.21.336	Pack de compatibilité avec chariot d'enfournement standard, 20 niveaux (écart entre les rails 65 mm)	2.310€
60.21.337	Pack de compatibilité avec chariot d'enfournement 15 niveaux (écart entre les rails 84 mm)	2.310€
60.21.338	Pack de compatibilité avec chariot d'enfournement 16 niveaux (écart entre les rails 80 mm)	2.310€
60.21.339	Pack de compatibilité avec chariot d'enfournement norme boulanger, 16 niveaux (écart entre les rails 81 mm)	2.310€
60.21.340	Pack de compatibilité avec cadre porte-assiettes de type 20-1/1, 60 assiettes	2.476€
60.21.341	Pack de compatibilité avec cadre porte-assiettes de type 20-1/1, 50 assiettes	2.309€

Type 20-2/1

Un pack de compatibilité comportant un rail de centrage, une rehausse d'appareil et un chariot d'enfournement permet d'utiliser les nouveaux chariots d'enfournement également pour les appareils des générations précédentes à partir de 2004.

60.22.497	Pack de compatibilité avec chariot d'enfournement 20 niveaux, niveau d'enfournement max. 1,60 m (écart entre les rails 62 mm)	2.905€
60.22.498	Pack de compatibilité avec chariot d'enfournement Standard, 20 niveaux (écart entre les rails 65 mm)	2.905€
60.22.499	Pack de compatibilité avec chariot d'enfournement 15 niveaux (écart entre les rails 84 mm)	2.905€
60.22.500	Pack de compatibilité avec cadre porte-assiettes de type 20-2/1, 84 assiettes	3.032€
60.22.501	Pack de compatibilité avec cadre porte-assiettes de type 20-2/1, 100 assiettes	3.454€
60.22.502	Pack de compatibilité avec cadre porte-assiettes de type 20-2/1, 120 assiettes	4.000€

Kit d'adaptateur

Pour l'installation d'une UltraVent, UltraVent Plus ou d'une hotte d'extraction sur un SelfCookingCenter ou un CombiMaster Plus.
SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus entre 09/2011 et 05/2020

60.75.148	Kit d'adaptateur pour type 61 et 101, uniquement pour appareils isolés en version électrique	414€
60.75.149	Kit d'adaptateur pour type 62, uniquement pour appareils isolés en version électrique	414€
60.76.604	Kit d'adaptateur pour type 102, uniquement pour appareils isolés en version électrique	414€
60.75.150	Kit d'adaptateur pour type 201, uniquement pour appareils électriques	414€
60.75.151	Kit d'adaptateur pour type 202, uniquement pour appareils électriques	414€

SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus fabriqué entre 04/2004 et 09/2011

60.76.837	Kit d'adaptateur pour types 61 et 101, uniquement pour appareils isolés en version électrique	449€

Packs de compatibilité pour installation en Combi-Duo

Installation d'un iCombi sur un SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus à partir de 2004

Veuillez sélectionner un kit Combi-Duo et le système d'extraction d'air correspondant pour l'appareil du bas.

				Le système de cuisson du haut est un iCombi					Système d'extraction d'air de l'appareil du bas
				Version électrique			Version gaz		
		Appareil du bas		XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1	
SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus fabriqué entre 09/2011 et 05/2020	Ferrage à droite	Version électrique	XS	A	–	–	–	–	–
			61	P*	N	–	N	–	V*
			101	P*	N	–	N	–	V*
			62	Q*	Q*	O	Q*	O	V*
			102	Q*	–	O	–	O	V*
		Version gaz	61	P	P	–	P	–	T
			101	P	–	–	–	–	T
			62	Q	Q	Q	Q	Q	T
			102	Q	–	–	–	–	T
	Ferrage à gauche	Version électrique	XS	B	–	–	–	–	–
			61	R	R	–	R	–	V
			101	R	–	–	–	–	V
			62	S	S	S	S	S	V
			102	S	–	–	–	–	V
		Version gaz	61	R	R	–	R	–	T
			101	R	–	–	–	–	T
			62	S	S	S	S	S	T
			102	S	–	–	–	–	T
SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus fabriqué entre 04/2004 et 09/2011	Ferrage à droite	Version électrique	61	P	P	–	P	–	W
			62	Q	Q	Q	Q	Q	W
		Version gaz	61	P	P	–	P	–	U
			62	Q	Q	Q	Q	Q	U
	Ferrage à gauche	Version électrique	61	R	R	–	R	–	W
			62	S	S	S	S	S	W
		Version gaz	61	R	R	–	R	–	U
			62	S	S	S	S	S	U

A	60.73.768	Combi-Duo type XS 6-2/3 sur type XS 6-2/3 avec ferrage à droite	659€
B	60.74.276	Combi-Duo type XS 6-2/3 sur type XS 6-2/3 avec ferrage à gauche	659€
N	60.76.500	Pack de compatibilité pour installation en Combi-Duo d'un type 6-1/1 version électrique/gaz sur un type 61, 101 version électrique, avec ferrage à droite	901€
O	60.76.575	Pack de compatibilité pour installation en Combi-Duo d'un type 6-2/1 version électrique/gaz sur un type 62, 102 version électrique, avec ferrage à droite	1.180€
P	60.74.524	Pack de compatibilité pour installation en Combi-Duo d'un type XS 6-2/3 ou type 6-1/1 version électrique/gaz sur un type 61, version électrique/gaz, avec ferrage à droite	1.117€
Q	60.74.797	Pack de compatibilité pour installation en Combi-Duo d'un type XS 6-2/3 ou type 6-1/1 électrique/gaz sur un type 62, version électrique/gaz, avec ferrage à droite	1.460€
R	60.74.930	Pack de compatibilité pour installation en Combi-Duo d'un type XS 6-2/3 ou type 6-1/1 électrique/gaz sur un type 61, version électrique/gaz, avec ferrage à gauche	1.117€
S	60.74.953	Pack de compatibilité pour installation en Combi-Duo d'un type XS 6-2/3 ou type 6-1/1 électrique/gaz sur un type 62, version électrique/gaz, avec ferrage à gauche	1.460€
T	60.76.756	Boîtier de dissimulation des tuyaux de gaz de combustion pour appareils de types 61, 101, 62, 102 version gaz fabriqués entre 09/2011 et 05/2020	162€
U	60.76.757	Boîtier de dissimulation des tuyaux de gaz de combustion pour appareils de types 61, 101, 62, 102 version gaz fabriqués entre 04/2004 et 09/2011	190€
V	60.76.733	Tuyau d'évacuation pour appareils de types 61, 101, 62, 102 version électrique, fabriqués entre 09/2011 et 05/2020	116€
W	60.76.735	Tuyau d'évacuation pour appareils de types 61, 101, 62, 102 version électrique, fabriqués entre 04/2004 et 09/2011	130€

* Le tuyau d'évacuation version électrique V, est uniquement requis pour les kits Combi-Duo P et Q.

Packs de compatibilité pour installation en Combi-Duo

Kit d'adaptateur pour hottes d'évacuation Combi-Duo

Pour une installation en Combi-Duo avec un iCombi sur un SelfCookingCenter ou un CombiMaster Plus fabriqué entre 09/2011 et 05/2020.

60.76.659	Types 61, 101, 62 et 102 version électrique	414€

Pour une installation en Combi-Duo avec un iCombi sur un SelfCookingCenter ou un CombiMaster Plus fabriqué entre 04/2004 et 09/2011.

60.76.883	Types 61, 101, 62 et 102 version électrique	449€

Variantes de soubassements pour combiner un iCombi à un SelfCookingCenter ou à un CombiMaster Plus

Veuillez sélectionner l'une des options ci-dessous dans le cas d'une nouvelle configuration de Combi-Duo.

L'appareil du bas est un SelfCookingCenter ou un CombiMaster Plus de type 61 ou de type 101

60.60.349	Avec pieds	337€
60.60.968	Mobile sur roues	845€
60.31.649	Soubassement I pour Combi-Duo type 61 sur type 61	596€

L'appareil du bas est un SelfCookingCenter ou un CombiMaster Plus de type 62 ou de type 102

60.60.392	Avec pieds	455€
60.60.513	Mobile sur roues	1.139€
60.31.650	Soubassement I pour Combi-Duo type 62 sur type 62	695€

Certifications pour l'iCombi

Les labels ci-dessous attestent que nos systèmes de cuisson sont conformes aux directives et normes définies par des organismes de contrôle et de certification. Cela vous permet de constater, au premier coup d'œil, que les critères de sécurité nationaux et internationaux sont respectés, ainsi l'importance que nous accordons à la qualité des produits et à leur traçabilité. Pour en savoir plus, consultez le site rational-online.com.

La conformité CE définit les principales exigences en matière de sécurité envers les produits commercialisés sur le marché européen.

EnergyStar est un label international facultatif. Il certifie les produits efficaces sur le plan énergétique sur la base des critères d'économie d'énergie de l'EPA et du ministère américain de l'énergie.

La norme KIWA est essentiellement axée sur le marché européen et le contrôle, l'inspection et la certification d'appareils dans les domaines de l'électricité, du gaz et de l'eau. En outre, les appareils sont contrôlés selon des exigences de qualité et de sécurité définies.

La NSF-HCV certifie la sécurité hygiénique des appareils pour la préparation des denrées alimentaires en Europe.

Le CSA est un label nord-américain qui garantit un respect de toutes les dispositions en matière d'homologation lors de la mise sur le marché de nouveaux appareils.

Le label NSF garantit le respect des normes d'hygiène NSF/ANSI du monde entier, lors de la mise sur le marché de nouveaux appareils.

L'UL évalue et certifie la sécurité des produits électriques commercialisés aux États-Unis.

QA est un label de qualité néerlandais pour les appareils à gaz qui certifie que les appareils respectent les exigences prescrites en matière de qualité, de fonctionnalité et de sécurité.

Ce certificat définit les exigences posées aux appareils dans les domaines du gaz et de l'eau relativement à la qualité, à la sécurité et aux caractéristiques d'utilisation pour le marché suisse.

L'EAC fixe les principales exigences envers les appareils conformément aux exigences eurasiennes en matière de qualité et de sécurité.

Les appareils électrotechniques destinés au marché japonais doivent remplir les exigences de la norme de sécurité PSE.

JIA certifie le respect d'exigences envers la protection de l'eau potable sur le marché japonais.

L'organisme de contrôle JIA teste et certifie les appareils à gaz pour le marché japonais.

Le label KTL s'applique au marché coréen et certifie le respect des exigences produit pour les appareils électriques.

KGS certifie les exigences de base pour obtenir l'homologation gaz selon les normes coréennes.

Watermark certifie les appareils pour le marché australien et s'assure qu'ils peuvent être utilisés et disposent des autorisation correspondantes.

L'AGA s'applique au marché australien et garantit que les appareils à gaz sont conformes aux normes australiennes de sécurité gaz.

INMETRO s'applique à tous les appareils ou composants électriques d'une valeur de raccordement inférieure à 20 kW utilisés au Brésil.

L'IRAM spécifie les conditions d'homologation pour le marché argentin en mettant l'accent sur l'électronique, le gaz, la mécanique, l'hygiène, la sécurité et les denrées alimentaires.

Le DNV GL est un organisme international de classification qui certifie la version bateau des appareils.

Caractéristiques techniques de l'iCombi

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Fonctions	**XS 6-2/3**	**6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1**	**20-1/1 20-2/1**	**XS 6-2/3**	**6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1**	**20-1/1 20-2/1**
iCookingSuite avec 6 familles d'applications (volailles, viandes, poissons, produits à base d'œufs, garnitures et produits de boulangerie) ainsi que 5 méthodes de cuisson (pocher, sauter, cuire sur plaque, griller et Finishing) pour une simple saisie des résultats souhaités et une adaptation automatique des processus idéaux de cuisson.	●	●	●	–	–	–
Pré-réglages spécifiques aux pays des paramètres de cuisson, indépendamment de la langue de l'utilisateur choisi. Choix d'exemples d'utilisation avec pré-réglages pour autres pays possible.	●	●	●	–	–	–
Cockpit : affichage des étapes de cuisson du processus de cuisson intelligent en cours. Marquage de l'étape de cuisson en cours.	●	●	●	–	–	–
Messenger : informe sur les adaptations actuelles automatiques du processus de cuisson et indique les demandes d'intervention dans un fenêtre pop-up.	●	●	●	–	–	–
Fonction de refroidissement automatique Cool-Down pour un contrôle intelligent du climat avec injection d'eau (possibilité de désactiver) pour un refroidissement plus rapide	●	●	●	–	–	–
Fonction de refroidissement sélectionnable manuellement pour un refroidissement rapide et sûr de l'enceinte de cuisson	●	●	●	●	●	●
Possibilité d'intervention active dans les répertoires de cuisson intelligents en cours et adaptation des paramètres de cuisson à tout moment	●	●	●	–	–	–
Possibilité de basculer d'un répertoire de cuisson intelligent vers iProductionManager ou vers une cuisson manuelle. Possibilité de basculer de la cuisson manuelle vers iProductionManager	●	●	●	–	–	–
iProductionManager : organisation intelligente et flexible de tout le processus de production. Affichage des produits pouvant être préparés ensemble et surveillance individuelle de chaque niveau, même en cas de charge mixte. Alerte lorsqu'un plat doit être chargé ou retiré. Aide au positionnement des bons (à l'instant T ou dans le futur). Possibilité d'optimiser la production en termes de temps ou de consommation d'énergie. Alternative : Possibilité d'optimiser la production selon une heure de fin définie.	●	●	●	–	–	–
Signal lumineux des niveaux d'insertion par éclairage LED Dans iProductionManager : indique le niveau qui doit être chargé ou déchargé Dans iCookingSuite ou en mode manuel : signale les étapes de cuisson, telles que la fin du préchauffage, la fin d'un processus de cuisson ou une demande d'intervention	–	●	–	–	–	–
Gestion intelligente du préchauffage et de la charge : en fonction du produit, enfournement immédiat sans temps d'attente afin d'obtenir le meilleur résultat de cuisson	●	●	●	–	–	–
iDensityControl : la gestion intelligente du climat garantit toujours le bon climat dans l'enceinte de cuisson grâce à des capteurs intelligents, un système de chauffe haute performance, un générateur de vapeur vive et une déshumidification active. Le système de turbulence intelligente de l'air apporte toujours de l'énergie là où elle est nécessaire.	●	●	●	–	–	–
ClimaPlus – mesure précise de l'humidité, réglage et régulation sur 10 niveaux (CombiMaster Plus XS 6-2/3 : 5 niveaux)	–	–	–	●	●	●
Déshumidification active haute efficacité dans l'enceinte de cuisson : jusqu'à 105 l par seconde pour des résultats de cuisson incomparables	●	●	●	●	●	●
Mode four mixte avec les modes de cuisson : vapeur 30 °C–130 °C, air chaud 30 °C–300 °C, combinaison de vapeur et d'air chaud 30 °C–300 °C	●	●	●	●	●	●
Finishing automatique et intelligent pour banquet à l'assiette, buffet, à la carte, etc.	●	●	●	–	–	–
Programmes Finishing pour banquet à l'assiette et en bacs	–	–	–	–	●	●
Cuisson à basse température (éventuellement la nuit)	●	●	●	–	–	–
Cuisson avec delta T pour la cuisson douce de grosses pièces de viande, éventuellement toute la nuit	●	●	●	–	●	●
Répertoires de fumage intelligents pour l'utilisation du VarioSmoker (non recommandé pour le modèle 20-2/1)	–	●	●	–	–	–

● Standard | ○ En option | – Non disponible | ☐ Accessoires

Caractéristiques techniques de l'iCombi

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Utilisation	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Liste Top 10 des processus de cuisson iCookingSuite et programmes manuels favoris, les plus fréquemment utilisés, faciles à trouver via l'icone étoile des favoris sur l'écran d'accueil	●	●	●	–	–	–
Nombreuses possibilités de réglage pour une adaptation individuelle aux applications utilisées	●	●	●	–	–	–
Création de profils utilisateurs spécifiques via MyDisplay permettant une configuration individuelle de l'appareil et de l'utilisation, p. ex. écran d'accueil individuel	●	●	●	–	–	–
Écran de commande configurable individuellement pour chaque utilisateur (images, textes, etc.)	●	●	●	–	–	–
Signal sonore et contraste d'affichage réglables	●	●	●	–	–	–
Nombreuses possibilités de réglages, telles que l'énergie, la langue, le réseau et le système	●	●	●	–	–	–
Affichage couleur TFT 10,1 pouces et écran tactile en verre capacitif avec symboles auto-explicatifs pour une utilisation aisée et intuitive	●	●	●	–	–	–
Molette de sélection rapide avec fonction « Push » pour paramétrer et valider les saisies. Possibilité de parcourir des listes et de sélectionner les répertoires de cuisson d'un simple appui sur une touche	●	●	●	–	●	●
Écran couleur 4,3 pouces avec symboles auto-explicatifs et touches programmables pour une utilisation simple	–	–	–	–	●	●
Fonctionnement réglable selon l'utilisateur avec verrouillage des programmes (3 niveaux)	●	●	●	–	–	–
Blocage des programmes	–	–	–	●	–	–
Mode d'emploi numérique avec conseils pratiques et de très nombreux exemples d'application qui peuvent être démarrés directement comme répertoire de cuisson à partir du manuel	●	●	●	–	–	–
Utilisation ergonomique d'un iCombi Pro via l'affichage d'un autre iCombi Pro, p. ex. dans une configuration en Combi-Duo	●	●	●	–	–	–
Surveillance à distance des systèmes de cuisson à partir d'un PC, d'un Smartphone ou d'une tablette au moyen de ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–
Surveillance des systèmes de cuisson à partir d'un PC, d'un Smartphone ou d'une tablette au moyen de ConnectedCooking	–	–	–	–	○	○
Guide-utilisateur disponible dans plus de 55 langues	●	●	●	–	–	–
Guide-utilisateur avec icônes claires	●	●	●	–	●	●
Manette de commande pour les modes de cuisson, la température, la température à cœur et le temps de cuisson.	–	–	–	●	–	–

● Standard | ○ En option | – Non disponible | ☐ Accessoires

Caractéristiques techniques de l'iCombi

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Nettoyage, entretien et sécurité d'exploitation	**XS 6-2/3**	**6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1**	**20-1/1 20-2/1**	**XS 6-2/3**	**6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1**	**20-1/1 20-2/1**
iCareSystem : système intelligent de nettoyage et de détartrage avec reconnaissance de l'état actuel de saleté et recommandation sur le niveau de nettoyage et la quantité de produits nettoyants optimaux	●	●	●	–	–	–
Nettoyage intermédiaire ultra-rapide en 12 minutes (iCombi Pro XS 6-2/3 : < 30 minutes)	●	●	●	–	–	–
Nettoyage léger, moyen ou fort, respectivement en mode normal ou en mode Éco respectueux des ressources	●	●	●	–	–	–
Rinçage avec et sans tablette	●	●	●	–	–	–
Détartrage automatique : pas d'adoucisseur d'eau nécessaire, le détartrage manuel du générateur de vapeur est supprimé	●	●	●	–	●	●
Invitation automatique au nettoyage en fonction du comportement de l'utilisateur	●	●	●	–	–	–
Affichage de l'étape de nettoyage en cours et du temps de nettoyage restant	●	●	●	–	–	–
Plan de nettoyage hebdomadaire : plan hebdomadaire à créer individuellement pour le nettoyage des systèmes de cuisson	●	●	●	–	–	–
Commande et surveillance du nettoyage à partir d'un PC, d'un Smartphone ou d'une tablette au moyen de ConnectedCooking	●	●	●	–	–	–
Nettoyage automatique avec Care-System : système de nettoyage et d'entretien pour l'enceinte de cuisson et le générateur de vapeur	–	–	–	–	●	●
Quatre programmes de nettoyage automatiques : nettoyage léger, moyen ou fort, rinçage sans tablette	–	–	–	–	●	●
Affichage de la quantité recommandée de tablettes nettoyantes Active Green et Care- Tabs pour chaque programme de nettoyage	●	●	●	–	●	●
Affichage du programme de nettoyage sélectionné et du temps de nettoyage restant	–	–	–	●	●	●
Produits d'entretien et de nettoyage solides pour une sécurité d'utilisation maximale	●	●	●	●	●	●
Échantillon de tablettes nettoyantes Active Green et Care-Tabs	●	●	●	–	●	●
Échantillon de tablettes nettoyantes et tablettes de produit de rinçage	–	–	–	●	–	–
Douchette intégrée, à utilisation ergonomique avec enrouleur automatique, à jet variable (jet diffus/concentré) et fonction d'arrêt de l'eau intégrée	–	●	●	–	●	●
Douchette intégrée avec enrouleur automatique, fonction d'arrêt de l'eau intégrée et réglage en continu du dosage du jet	●	–	–	●	–	–
Affichage de la notification de détartrage	–	–	–	●	–	–
Programme de détartrage guidé	–	–	–	●	–	–
Système de Diagnostic de Service (SDS) avec affichage automatique des messages liés à l'entretien et à la maintenance	●	●	●	●	●	●

● Standard | ○ En option | – Non disponible | ☐ Accessoires

Caractéristiques techniques de l'iCombi

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Caractéristiques d'équipement	**XS 6-2/3**	**6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1**	**20-1/1 20-2/1**	**XS 6-2/3**	**6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1**	**20-1/1 20-2/1**
Sonde de température à cœur avec 6 points de mesure	●	●	●	–	–	–
Sonde de température à cœur avec 1 point de mesure	–	–	–	●	●	●
Définition individuelle de la température à cœur minimale et maximale sélectionnable dans les réglages système	●	●	●	–	–	–
Dispositif d'aide au positionnement de la sonde de température à cœur	●	□	□	●	□	□
Sonde externe de température à cœur, connexion via USB	–	□	□	–	□	□
Sonde externe de température à cœur sous-vide, connexion via USB	–	□	□	–	□	□
1 200 programmes avec jusqu'à 12 étapes de cuisson librement programmables et personnalisables	●	●	●	–	–	–
100 programmes avec jusqu'à 12 étapes de cuisson librement programmables et personnalisables	–	–	–	–	●	●
100 programmes avec jusqu'à 6 étapes de cuisson librement programmables	–	–	–	●	–	–
Activation manuelle de l'humidification	●	●	●	–	–	–
Humidification exacte programmable manuellement sur 4 niveaux de 30 °C–260 °C en modes de cuisson air chaud ou combinés	●	●	●	–	–	–
Cinq vitesses de ventilation, programmables	●	●	●	●	●	●
Répertoires de cuisson intelligents avec reconnaissance automatique de charge	●	●	●	–	–	–
Unité de température réglable en °C ou en °F	●	●	●	●	●	●
Affichage numérique de la température	●	●	●	●	●	●
Affichage des valeurs réelles et programmées	●	●	●	●	●	●
Minuterie numérique, 0-24 heures avec affichage permanent	●	●	●	●	●	●
Horloge 24 heures en temps réel	●	●	●	–	●	●
Réglage de la durée en heures/minutes ou minutes/secondes	●	●	●	–	–	–
Réglage de la durée en heures/minutes	–	–	–	●	●	●
Possibilité de présélection de la date et de l'heure de début de cuisson	●	●	●	–	–	–
Générateur de vapeur vive ultra-performant avec remplissage d'eau automatique	●	●	●	●	●	●
Système de brûleur avec ventilation haute performance ultra silencieux (seulement sur les appareils au gaz)	–	●	●	–	●	●
Dispositif automatique de condenseurs des buées	●	●	●	●	●	●
Turbulence dynamique de l'air avec ventilateurs ultra puissants réversibles (6 niveaux : 1 ventilateur, 10 niveaux : 2 ventilateurs, 20 niveaux : 3 ventilateurs)	●	●	●	●	●	●
Calibrage automatique avec adaptation au lieu d'installation (hauteur au-dessus du niveau de la mer), autotest inclus	●	●	●	●	●	●
Adaptation automatique à la hauteur géographique dans le mode vapeur pour de meilleurs résultats	●	●	●	●	●	●
Alimentation en énergie adaptée aux besoins	●	●	●	●	●	●
Déflecteur amovible	●	●	●	●	●	●
Frein du ventilateur intégré pour une sécurité d'utilisation optimale et un changement de direction rapide	●	●	●	●	●	●
Séparateur de graisse par centrifugation sans filtre supplémentaire	●	●	●	●	●	●
Porte d'enceinte de cuisson triple vitrage avec aération arrière, revêtement spécial reflétant la chaleur et vitre intérieure pivotable pour faciliter le nettoyage	●	●	●	●	–	–
Porte d'enceinte de cuisson double vitrage avec aération arrière, revêtement spécial reflétant la chaleur et vitre intérieure pivotable pour faciliter le nettoyage	–	–	–	–	●	●
Positions d'encliquetage à 110 °/180 ° (appareils sur table), 120 °/180 ° (appareils sur pieds) pour une sécurité maximale d'utilisation	●	●	●	●	●	●
Interrupteur de porte sans contact	●	●	●	●	●	●
Surveillance des temps d'ouverture de porte lors du chargement et pendant la cuisson avec fonction d'alarme	●	●	●	–	–	–
Réglage libre de la durée de l'arrêt différé d'une hotte RATIONAL	●	●	●	–	–	–

Caractéristiques techniques de l'iCombi

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Caractéristiques d'équipement	**XS 6-2/3**	**6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1**	**20-1/1 20-2/1**	**XS 6-2/3**	**6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1**	**20-1/1 20-2/1**
Joint de porte à pression, facile à remplacer	●	●	●	●	●	●
Guides de positionnement pour les chariots d'enfournement	–	–	●	–	–	●
Enfournement longitudinal de type XS 6-2/3 approprié aux récipients 1/2, 1/3, 2/3 GN, pertes d'énergie minimales et encombrement minimal lors de l'ouverture ou du basculement de la porte	●	–	–	●	–	–
Enfournement longitudinal de types 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1 approprié aux récipients 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 GN, pertes d'énergie minimales et encombrement minimal lors de l'ouverture ou du basculement de la porte	–	●	●	–	●	●
Enfournement longitudinal de types 6-1/1 et 10-1/1 approprié aux récipients en norme boulanger (600 x 400 mm), pertes d'énergie minimales et encombrement minimal lors de l'ouverture ou du basculement de la porte	–	○	–	–	○	–
Enfournement longitudinal de type 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1 adapté aux récipients 2/1, 1/1, 2/4 GN, pertes d'énergie minimales et encombrement minimal lors de l'ouverture ou du basculement de la porte	–	●	●	–	●	●
Enceinte hygiénique sans joints en forme de cuve, angles arrondis, protection contre les jets	●	●	●	●	●	●
Éclairage LED de l'enceinte de cuisson et des niveaux	●	●	●	●	●	●
Cadres suspendus amovibles avec glissière supplémentaire pour bac collecteur de graisse	–	●	–	–	●	–
Cadres suspendus amovibles et pivotants	●	–	–	●	–	–
Profils des rails d'insertion en U avec encoches facilitant le chargement	–	●	●	–	●	●
Rails d'insertion en forme de U	–	○	–	–	○	–
Kit du cadre mobile	–	○	–	–	○	–
Kit cadre mobile pour Combi-Duo	–	○	–	–	○	–
Chariot d'enfournement à verrouillage bilatéral, bac collecteur avec évacuation, roulettes jumelées (2 avec frein de blocage), diamètre de roulette 125 mm, pièces métalliques en acier inox	–	–	●	–	–	●
Porte d'enceinte de cuisson avec mécanisme d'étanchéité intégré optimisé, pas de sortie de vapeur en cas de fonctionnement sans chariot d'enfournement	–	–	●	–	–	●
Matériau intérieur et extérieur en acier inox DIN 1.4301	●	●	●	●	●	●
Interface USB pour la récupération des données HACCP et des informations sur la maintenance, pour le transfert des programmes de cuisson (via une clé USB RATIONAL) et pour la mise à jour facile du logiciel	●	●	●	●	●	●
Téléchargement via le port USB de paniers de cuisson et d'images pour la personnalisation de la page d'accueil.	●	●	●	–	–	–
Témoins de fonctionnement et d'avertissement, p. ex. en cas de manque d'eau	●	●	●	●	●	●

● Standard | ○ En option | – Non disponible | ☐ Accessoires

Caractéristiques techniques de l'iCombi

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Raccordement, installation et normes	**XS 6-2/3**	**6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1**	**20-1/1 20-2/1**	**XS 6-2/3**	**6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1**	**20-1/1 20-2/1**
Possibilité de raccordement à des installations d'optimisation d'énergie (uniquement pour les tensions 3 NAC 400 V et 3 NAC 415 V)	○	○	○	○	○	○
Raccordement au témoin de fonctionnement / aux contacts sans potentiel, p. ex. pour une installation de ventilation en circuit fermé ou pour un transmetteur de signaux	○	○	○	–	–	–
Interface WiFi permettant d'utiliser la solution de mise en réseau moderne basée sur le Cloud : ConnectedCooking	●	●	●	–	○	○
Interface Ethernet pour le raccordement à ConnectedCooking	●	●	●	○	○	○
Déclaration de conformité : CE	●	●	●	●	●	●
Sécurité électrique : Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●	●
Efficacité énergétique : Energy Star	–	●	●	–	–	–
Sécurité gaz : Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	–	●	●	–	●	●
Sécurité des appareils / sécurité d'utilisation : testée selon la directive Machines 2006/42/CE	●	●	●	●	●	●
Hygiène générale : NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●	●
Certificat casher pour les systèmes de cuisson et les produits d'entretien	●	●	●	●	●	●
Protection de la qualité de l'eau potable : SVGW, KIWA, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●	●
Lloyd germanique DNV GL	●	●	●	●	●	●
Accessoires de cuisson aptes au contact alimentaire conformément à VO 1935/2004/ EG	●	●	●	●	●	●
Raccordement fixe pour eaux usées conforme à SVGW, EN1717	●	●	●	●	●	●
Protection contre les projections d'eau et les éclaboussures IPX 5	●	●	●	●	●	●
Pieds réglables en hauteur	–	–	●	–	–	●
Socle de l'appareil avec joint tout autour	●	●	–	●	●	–
Possibilité d'installation sur une table de 700 mm de profondeur (6-1/1 et 10-1/1)	●	●	–	●	●	–
Possibilité d'installation sur une table de 600 mm de profondeur	●	–	–	●	–	–
Fixation murale (XS 6-2/3 et 6-1/1)	●	●	–	●	●	–
Fixation au sol	–	–	●	–	–	●
Tensions spéciales sur demande	○	○	○	○	○	○
Gaz liquide ou gaz naturel	–	●	●	–	●	●

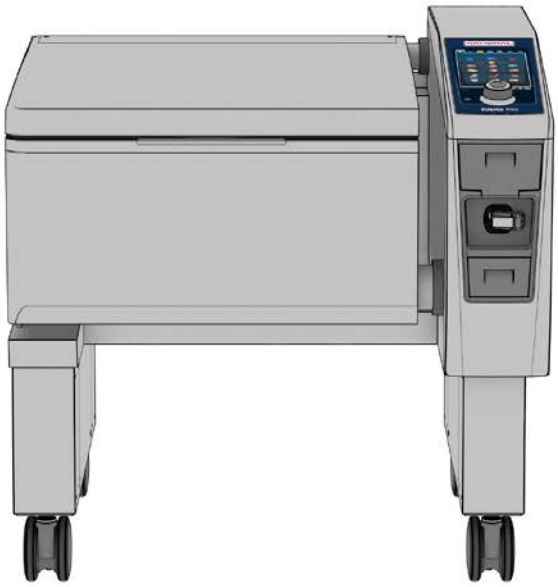
● Standard | ○ En option | – Non disponible | ☐ Accessoires

Caractéristiques techniques de l'iCombi

	iCombi Pro			Combi Master Plus	iCombi Classic	
Hygiène, sécurité du travail et ergonomie	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et chaleur sèche	●	●	●	●	●	●
En conformité avec les normes nationales et internationales pour le mode sans surveillance	●	●	●	●	●	●
Ferrage de porte à gauche	○	○	–	○	○	–
Poignée de porte ergonomique pour manipulation d'une main avec fonction claquement et fonction droite/gauche	●	●	–	●	●	–
Poignée de porte ergonomique pour manipulation d'une main avec fonction claquement et de blocage	–	–	●	–	–	●
Hauteur d'enfournement maximale 1,60 m (pour appareils sur table placés sur un soubassement RATIONAL d'origine)	●	●	○	●	●	○
Kit CombiDuo : installation superposée des systèmes de cuisson (selon la variante d'installation, hauteur d'enfournement maximale 1,60 m)	□	□	–	□	□	–
Dispositif de sécurité pour la fermeture de la porte	○	○	○	○	○	○
Écoulement des graisses intégré	–	○	○	–	○	○
SecurityLine (Version sécurité / prisons)	–	○	○	–	○	○
Tableau de commande verrouillable	–	○	○	–	○	○
Dispositif de protection du tableau de commande rabattable	–	○	○	–	○	○
MarineLine (Version maritime)	○	○	○	○	○	○
HeavyDutyLine	–	○	○	–	○	○
MobilityLine (Version mobile pour appareils sur pieds, avec roulettes)	–	–	□	–	–	□
MobilityLine (Version mobile pour appareils de table, avec table de soubassement mobile et renforcée)	–	□	–	–	□	–

● Standard | ○ En option | – Non disponible | □ Accessoires

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



	iVario 2-XS
Prix	**11.980 €***
Référence article	WZ9ENRA.0001969
Capacité	2 x 13 dm², 2 x 17 l
Nombre de repas par service	À partir de 30
Largeur	1100 mm
Profondeur	756 mm
Hauteur	485 mm
Poids	117 kg
Puissance raccordée	14 kW
Puissance raccordée avec l'option Balanced Power	–
Tension	3 NAC 400 V
Appareils de base avec variantes d'installation	
Appareils de base (pieds plastique de 90 mm)	11.980 €*
Installation étanche sur une surface (pieds plastique de 45 mm et support d'étanchéité)	Sans supplément
Soubassement avec pieds	1.729 €
Soubassement avec pieds en acier inoxydable	1.799 €
Soubassement avec roulettes pivotantes	2.021 €
Soubassement avec réglage électrique de la hauteur	2.967 €
Soubassement pour installation sur socle avec cadre	1.870 €
Appareil de base	–
Soubassement avec pieds plastique	–
Soubassement avec pieds en acier inoxydable	–
Soubassement avec roulettes pivotantes	–
Soubassement avec réglage électrique de la hauteur	–
Soubassement pour installation sur socle	–
Habillage pour soubassement	–
Espace de rangement pour soubassement	–
Options	
Cuisson sous pression	–
iZoneControl	1.023 €
Cuisson basse température	795 €
Accessoires	
Vous trouverez les accessoires adaptés ici :	Page [54]

Pour d'autres informations sur les variantes de pose, les options, les combinaisons d'options et les tensions spéciales, veuillez nous contacter.

* Le prix du système de cuisson comprend un équipement de base en accessoires d'une valeur de 658 € (vous trouverez des détails sur les accessoires à la page [54]).

** Système de cuisson avec option soubassement avec pieds en plastique.

iVario Pro

iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
17.700€	**20.193€****	**26.583€****
WY9ENRA.0002141	WX9ENRA.0002151	WW9ENRA.0002188
2 x 19 dm², 2 x 25 l	39 dm², 100 l	59 dm², 150 l
50–100	100–300	100–500
1100 mm	1030 mm	1365 mm
938 mm	894 mm	894 mm
485 mm	1078 mm**	1078 mm**
134 kg	216 kg**	256 kg**
21 kW	27 kW	41 kW
–	21 kW	34 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
17.700€	–	–
Sans supplément	–	–
2.197€	–	–
2.267€	–	–
2.489€	–	–
3.435€	–	–
2.337€	–	–
–	19.420€	25.810€
–	773€	773€
–	1.057€	1.057€
–	1.227€	1.227€
–	3.397€	3.397€
–	773€	773€
–	397€	453€
–	1.045€	1.352€
2.830€	3.400€	3.870€
•	•	•
•	•	•
Page [56]	Page [58]	Page [58]

Options iVario

Cuisson sous pression

L'option Cuisson sous pression permet de réduire les temps de cuisson tout en préservant les qualités organoleptiques des aliments. Le niveau de pression constant est régulé de façon optimale ce qui évite toute dénaturation des aliments pendant la cuisson. Le système mis en oeuvre est sûr et ne nécessite pas de maintenance.
Surpression maximale : 300 mbar.

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

iZoneControl

Division flexible du fond de cuve en zones avec des températures différentes.

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

Cuisson basse température

Utilisation de répertoires de cuisson intelligents pour cuire à basse température, sous-vide ou confire des aliments.

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

Mode friture bloqué

Le mode « Friture » est bloqué. Cette option peut être utilisée pour économiser les frais liés à l'installation d'éventuels dispositifs anti-incendie requis en cas de dépassement des valeurs seuils.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
Sans supplément	Sans supplément	Sans supplément	Sans supplément

Module Wi-Fi

Le module Wi-Fi intégré permet de connecter le système de cuisson à un réseau Wi-Fi existant, par exemple pour une connexion à ConnectedCooking.

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

Port Ethernet

Le module Ethernet intégré permet de connecter le système de cuisson à un réseau existant, par exemple pour une connexion à ConnectedCooking ou pour le transfert des données HACCP.

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

Prise de courant sécurisée par un disjoncteur différentiel

Protection de la prise de courant intégrée par un disjoncteur différentiel.

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

Pré-raccordement pour une installation d'optimisation d'énergie

Raccordement à une installation d'optimisation énergétique (par ex. Sicotronic, RSW). Dans ce cas, des bornes de raccordement adaptées sont intégrées au préalable dans l'appareil.

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

Options iVario

Pré-raccordement SOLAS (Safety Of Life At Sea)

Le système de cuisson dispose d'un thermostat de sécurité supplémentaire et peut être raccordé à un transmetteur de signaux externe 230 V (max. 8 A, non inclus). Dans ce cas, des bornes de raccordement adaptées sont intégrées au préalable dans le système de cuisson et permettent de bénéficier des fonctions suivantes°: l'affichage de la mise sous tension du système de cuisson, l'indicateur de surchauffe d'huile, la mise hors service par un arrêt d'urgence externe (dispositif non inclus). Un contact libre de potentiel est intégré et ne nécessite pas une commande séparée.
Remarque :
Pour une installation sur un navire, seules les configurations suivantes sont autorisées (DNV-GL) :
iVario 2-XS et iVario Pro 2-S : Système de cuisson avec pieds en plastique de 90 mm, kit de fixation d'appareil (60.76.118) et soubassement MarineLine (type 2-XS : 60.31.701, type 2-S : 60.31.702).
iVario Pro L et iVario Pro XL : Système de cuisson sur soubassement avec pieds en acier inoxydable.
Les pieds en acier inoxydable des soubassements doivent impérativement être fixés au sol par vissage ou soudage.

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

Contact libre de potentiel

Le système de cuisson dispose d'un contact auxiliaire neutre, prémonté dans l'appareil qui permet de transmettre des informations sur l'état du système de cuisson.

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

Tableau de commande verrouillable

Le tableau de commande verrouillable protège le système de cuisson contre une utilisation non autorisée.

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

Raccordement à l'eau chaude

Pour le raccordement d'une alimentation d'eau supplémentaire en eau chaude. L'utilisation de l'arrivée d'eau chaude permet de réduire les temps de chauffe lors de la cuisson. Le tuyau d'alimentation d'eau (1,50 m) est compris dans la livraison.

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

Balanced Power

Avec cette option, la puissance absorbée est réduite par rapport à un système de cuisson standard pour satisfaire aux conditions d'installation limitées. Cela modifie également les temps de préchauffage et de cuisson.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	Sans supplément	Sans supplément

● Standard | ○ En option | – Non disponible

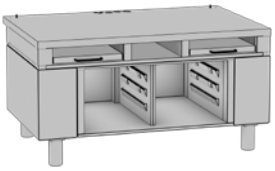
Variantes d'installation iVario 2-XS et iVario Pro 2-S

L'iVario s'intègre parfaitement dans quasiment toutes les cuisines. Son concept modulaire offre de nombreuses possibilités pour une installation ou une intégration optimales. Selon les souhaits de vos clients.

Installation étanche sur une surface

Installation sur des pieds en plastique de 45 mm et un support d'étanchéité.

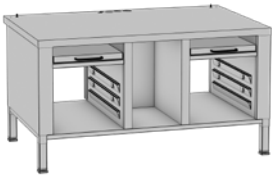
Option	Type 2-XS	Sans supplément
Option	Type 2-S	Sans supplément



Soubassement avec réglage électrique de la hauteur

Plage de réglage : + 175 mm / - 25 mm par rapport à la hauteur standard. 2 tablettes coulissantes, 6 paires de rails de support 1/1 GN (325 × 530 mm). Parois latérales et dessus fermés. Aucune alimentation électrique distincte n'est requise, commande via l'écran de l'iVario. Fourni avec un tuyau flexible d'évacuation des eaux usées.

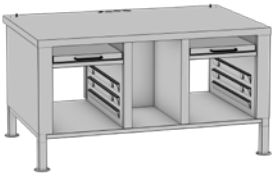
60.31.326	Type 2-XS, dimensions L | P | H : 1100 | 713 | 570-770 mm	2.967 €
60.31.327	Type 2-S, dimensions L | P | H : 1100 | 895 | 570-770 mm	3.435 €



Soubassement avec pieds

2 tablettes coulissantes, 6 paires de rails de support 1/1 GN (325 × 530 mm). Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert. 4 pieds réglables.

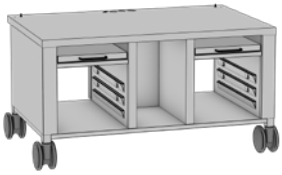
60.31.221	Type 2-XS, dimensions L | P | H : 1100 | 717 | 595 mm	1.729 €
60.31.319	Type 2-S, dimensions L | P | H : 1100 | 899 | 595 mm	2.197 €



Soubassement avec pieds en acier inoxydable

2 tablettes coulissantes, 6 paires de rails de support 1/1 GN (325 × 530 mm). Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert. 4 pieds en acier inoxydable avec dispositif de fixation (non réglables).

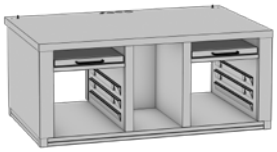
60.31.538	Type 2-XS, dimensions L | P | H : 1130 | 717 | 595 mm	1.799 €
60.31.539	Type 2-S, dimensions L | P | H : 1130 | 899 | 595 mm	2.267 €



Soubassement avec roulettes pivotantes

2 tablettes coulissantes, 6 paires de rails de support 1/1 GN (325 × 530 mm). Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert. 4 roulettes pivotantes de 125 mm de diamètre, dont 2 avec freins d'immobilisation (non réglables).

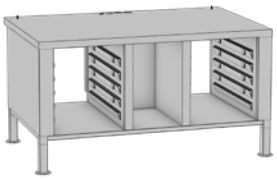
60.31.317	Type 2-XS, dimensions L | P | H : 1145 | 809 | 595 mm	2.021 €
60.31.320	Type 2-S, dimensions L | P | H : 1145 | 991 | 595 mm	2.489 €



Soubassement pour installation sur socle avec cadre

2 tablettes coulissantes, 6 paires de rails de support 1/1 GN (325 × 530 mm). Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert, sans pieds. Cadre d'installation pour une installation stable et hygiénique sur socle.
Profondeur minimale du socle de 600 mm pour le type 2-XS, et de 650 mm pour le type 2-S.

60.31.540	Type 2-XS, dimensions L | P | H : 1100 | 717 | 464 mm	1.870 €
60.31.541	Type 2-S, dimensions L | P | H : 1100 | 899 | 464 mm	2.337 €



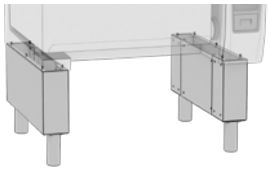
Soubassement MarineLine

10 paires de rails de support 1/1 GN (325 × 530 mm) avec butées. Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert. 4 pieds en acier inoxydable avec dispositif de fixation (non réglables).
Le système de cuisson doit être fixé au soubassement avec le kit de fixation d'appareil réf. 60.76.118.

60.31.701	Type 2-XS, dimensions L | P | H : 1100 | 694 | 595 mm	1.799 €
60.31.702	Type 2-S, dimensions L | P | H : 1100 | 876 | 595 mm	2.267 €

Variantes d'installation iVario Pro L et iVario Pro XL

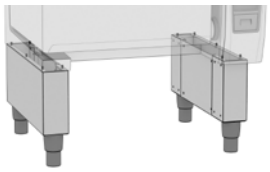
L'iVario s'intègre parfaitement dans quasiment toutes les cuisines. Son concept modulaire offre de nombreuses possibilités pour une installation ou une intégration optimales. Selon les souhaits de vos clients.



Soubassement avec réglage électrique de la hauteur

Plage de réglage : + 175 mm / - 25 mm par rapport à la hauteur standard. Installation avec un soubassement à réglage électrique de la hauteur pour l'utiliser comme appareil sur pieds. Aucune alimentation électrique supplémentaire n'est requise, commande via l'écran de l'iVario. Fourni avec un tuyau flexible d'évacuation des eaux usées.

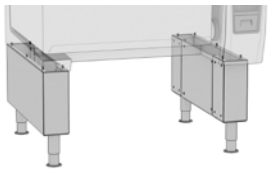
Option	Type L	3.397 €
Option	Type XL	3.397 €



Soubassement avec pieds en plastique

Installation avec un soubassement et des pieds en plastique réglables d'une hauteur de 150 mm pour l'utiliser comme appareil sur pieds.

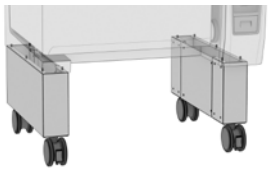
Option	Type L	773 €
Option	Type XL	773 €



Soubassement avec pieds en acier inoxydable

Installation avec un soubassement et des pieds en acier inoxydable réglables d'une hauteur de 150 mm et fixables au sol pour l'utiliser comme appareil sur pieds.

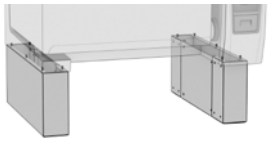
Option	Type L	1.057 €
Option	Type XL	1.057 €



Soubassement avec roulettes pivotantes

Installation avec un soubassement et 4 roulettes (non réglables en hauteur) pour l'utiliser comme appareil mobile. 4 roulettes directrices ø 125 mm, dont 2 avec frein. Hauteur effective : 150 mm. Ne peut pas être combiné à l'option Cuisson sous pression.

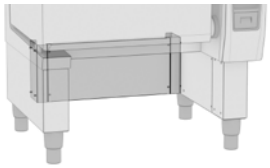
Option	Type L	1.227 €
Option	Type XL	1.227 €



Soubassement pour installation sur socle

Installation hygiénique avec un soubassement sans pieds, sur un socle, sans accessoire d'installation supplémentaire. Profondeur minimale du socle de 650 mm.

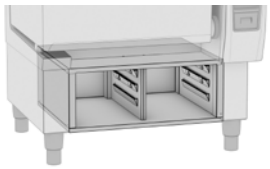
Option	Type L	773 €
Option	Type XL	773 €



Habillage pour soubassement

L'habillage arrière ferme l'espace entre les parties latérales et recouvre ainsi les raccordements. Peut être combiné avec toutes les variantes de soubassement. Cet accessoire ne peut pas être utilisé avec « l'espace de rangement pour soubassement ».

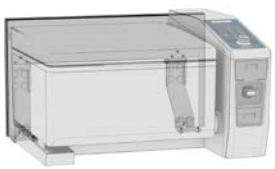
Option	Type L	397 €
Option	Type XL	453 €



Espace de rangement pour soubassement

L'espace de rangement dans le soubassement dispose de rails de support pour ranger les bacs GN et les accessoires. Arrière fermé. Peut être combiné avec toutes les variantes de soubassement. Cet accessoire ne peut pas être utilisé avec « l'habillage pour soubassement ».

Option	Type L	1.045 €
Option	Type XL	1.352 €



Kit de suspension murale

Fixation murale du système de cuisson (sans soubassement) pour faciliter le nettoyage sous le système de cuisson.

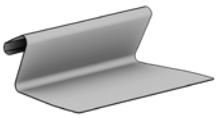
60.75.993	Type L	1.776 €
60.75.934	Type XL	1.916 €

Accessoires type 2-XS

Équipement de base accessoires de type 2-XS (compris dans la livraison de l'iVario 2-XS)

Composition :

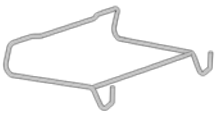
2 × 60.74.791	Bras de relevage type 2-XS
1 × 60.75.019	Panier de friture type 2-XS
1 × 60.73.927	Éponge de nettoyage
1 × 60.74.970	Panier de pochage type 2-XS
1 × 60.74.666	Égouttoir type 2-XS



Pelle

Pour retourner et retirer les produits de façon simple et ergonomique dans l'iVario.

60.71.643	Pelle 25, largeur 250 mm	58€
60.77.042	Pelle 33, largeur 330 mm	87€



Bras de relevage

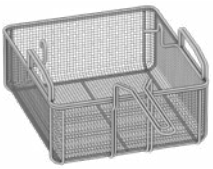
Pour accrocher des paniers avec AutoLift.

60.74.791	Type 2-XS	69€

Panier de pochage

Pour le pochage en paniers avec AutoLift. Uniquement en combinaison avec le bras pour système de descente et relevage automatique.

60.74.970	Type 2-XS	209€



Panier de friture

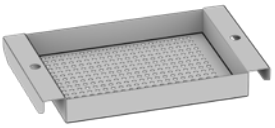
Pour frire en paniers avec AutoLift. Uniquement en combinaison avec le bras pour système de descente et relevage automatique.

60.75.019	Type 2-XS	209€

Égouttoir

Pour égoutter facilement les produits cuits en vrac dans un liquide.

60.74.666	Types 2-XS, 2-S	80€



Râpe à spätzle

Se positionne sur la cuve pour la préparation simple et parfaite de spätzle.

60.74.958	Types 2-XS, 2-S	209€

Grille de fond de cuve

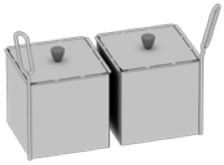
Pour éviter tout contact direct du produit avec le fond de cuve lors de la cuisson basse température.

60.74.832	Type 2-XS	69€

Kit de 4 paniers « portion »

60.75.300	Kit de 4 paniers « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm) perforés + cadre pour paniers « portion »	361€
60.75.978	Kit de 4 paniers « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm) non perforés avec couvercle + cadre pour paniers « portion »	361€
60.75.979	Kit de 4 paniers « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm) de friture + cadre pour paniers « portion »	361€
60.76.407	Kit de 4 paniers « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm) perforés, 4 paniers « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm) non perforés avec couvercle, 2 cadres pour paniers « portion » type 2-XS. Profitez d'une économie de 10 % par rapport à l'achat des accessoires individuels.	649€

Accessoires type 2-XS



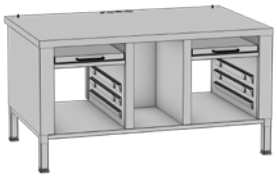
Kit de 2 paniers « portion »

60.75.302	Kit de 2 paniers « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm) non perforés avec couvercle	150€
60.75.303	Kit de 2 paniers « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm) perforés	150€
60.75.982	Kit de 2 paniers « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm) de friture	150€
60.75.311	Kit de 2 couvercles pour panier « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm)	46€

VarioMobil 1/1 GN

Pour faciliter le débarrassage, les manutentions, le transport en bacs 1/1 GN (325 × 530 mm) (bacs GN vendus séparément). Réglable en hauteur sur 4 niveaux.

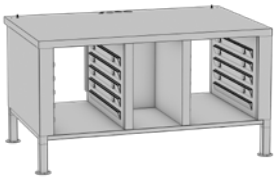
60.73.349	Types 2-XS, 2-S	922€



Soubassement

2 tablettes coulissantes, 6 paires de rails de support 1/1 GN (325 × 530 mm). Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert.

60.31.221	Avec pieds, dimensions L | P | H : 1100 | 717 | 595 mm	1.729€
60.31.538	Avec pieds en acier inoxydable, dimensions L | P | H : 1130 | 717 | 595 mm	1.799€
60.31.317	Avec roulettes pivotantes, dimensions L | P | H : 1145 | 809 | 595 mm	2.021€
60.31.540	Pour installation sur socle avec cadre, dimensions L | P | H : 1100 | 717 | 464 mm	1.870€
60.31.326	Avec réglage électrique de la hauteur (panneau arrière fermé), dimensions L | P | H : 1100 | 713 | 570-770 mm	2.967€



Soubassement MarineLine

10 paires de rails de support 1/1 GN (325 × 530 mm) avec butées. Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert. 4 pieds en acier inoxydable avec dispositif de fixation (non réglables).
Le système de cuisson doit être fixé au soubassement avec le kit de fixation d'appareil réf. 60.76.118.

60.31.701	Type 2-XS, dimensions L | P | H : 1100 | 694 | 595 mm	1.799€

Kit de fixation de l'appareil

Pour fixer les systèmes de cuisson sur un plan de travail existant ou sur le soubassement (2 pièces).

60.76.118	Types 2-XS, 2-S	92€

Kit de raccordement à l'écoulement

Composé de tuyaux pour les eaux usées DN 40.

87.00.745	Types 2-XS, 2-S	129€

Options activables

Les options suivantes sont disponibles, après installation, pour l'iVario 2-XS.

80.00.492	iZoneControl	1.023€
80.00.490	Cuisson basse température	795€
80.00.491	Module Wi-Fi	330€

Accessoires type 2-S

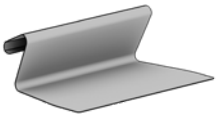
Équipement de base accessoires

Profitez d'une économie de 10 % par rapport à l'achat des accessoires individuels.

87.00.742	Type 2-S	936€

Composition :

1 × 60.71.643	Pelle 25	2 × 60.75.359	Bras de relevage type 2-S
1 × 60.74.986	Panier de pochage type 2-S	1 × 60.75.330	Panier de friture type 2-S
1 × 60.74.666	Égouttoir type 2-S	2 × 60.74.663	Grille de fond de cuve type 2-S
1 × 60.73.927	Éponge de nettoyage		



Pelle

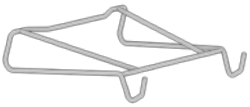
Pour retourner et retirer les produits de façon simple et ergonomique dans l'iVario.

60.71.643	Pelle 25, largeur 250 mm	58€
60.77.042	Pelle 33, largeur 330 mm	87€

Pelle de débarrassage

Pour débarrasser de façon simple et sécurisée, ainsi que pour diviser en portions des grandes quantités d'aliments.

60.73.348	Pelle de débarrassage non perforée	127€
60.73.586	Pelle de débarrassage perforée	127€



Bras de relevage

Pour accrocher des paniers avec AutoLift.

60.75.359	Type 2-S	69€

Panier de pochage

Pour le pochage en paniers avec AutoLift. Uniquement en combinaison avec le bras pour système de descente et relevage automatique.

60.74.986	Type 2-S	279€

Panier de friture

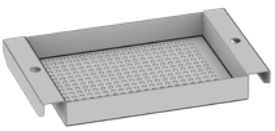
Pour frire en paniers avec AutoLift. Uniquement en combinaison avec le bras pour système de descente et relevage automatique.

60.75.330	Type 2-S	279€

Égouttoir

Pour égoutter facilement les produits cuits en vrac dans un liquide.

60.74.666	Types 2-XS, 2-S	80€



Râpe à spätzle

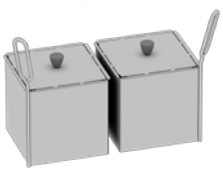
Se positionne sur la cuve pour la préparation simple et parfaite de spätzle.

60.74.958	Types 2-XS, 2-S	209€

Grille de fond de cuve

Pour éviter tout contact direct du produit avec le fond de cuve lors de la cuisson basse température.

60.74.663	Types 2-S, L, XL	92€



Kit de 2 paniers « portion »

60.75.302	Kit de 2 paniers « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm) non perforés avec couvercle	150€
60.75.303	Kit de 2 paniers « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm) perforés	150€
60.75.982	Kit de 2 paniers « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm) de friture	150€
60.75.311	Kit de 2 couvercles pour panier « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm)	46€

Accessoires type 2-S

Kit de 6 paniers « portion »

60.75.305	Kit de 6 paniers « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm) perforés + cadre pour paniers « portion »	537 €
60.75.306	Kit de 6 paniers « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm) non perforés avec couvercle + cadre pour paniers « portion »	537 €
60.75.307	Kit de 6 paniers « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm) de friture + cadre pour paniers « portion »	537 €
60.76.408	Kit de 6 paniers « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm) perforés, 6 paniers « portion » 1/6 GN (176 × 162 mm) non perforés avec couvercles, 2 cadres pour paniers « portion » type 2-S. Profitez d'une économie de 10 % par rapport à l'achat des accessoires individuels.	966 €

VarioMobil 1/1 GN

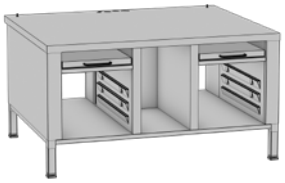
Pour faciliter le débarrassage, les manutentions, le transport en bacs 1/1 GN (325 × 530 mm) (bacs GN vendus séparément). Réglable en hauteur sur 4 niveaux.

60.73.349	Types 2-XS, 2-S	922 €

Chariot porte paniers

Pour le stockage, le transport et l'égouttage de paniers de pochage ou de friture. Capacité : max. 16 plaques 1/1 GN ou 3 paniers (type 2-S ou L, XL) 1 bras de relevage (type L ou XL)

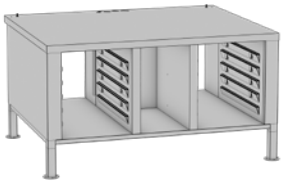
60.73.612	Types 2-S, L, XL	1.143 €



Soubassement

2 tablettes coulissantes, 6 paires de rails de supports 1/1 GN (325 × 530 mm). Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert.

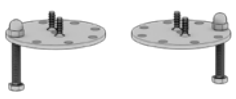
60.31.319	Avec pieds, dimensions L | P | H : 1100 | 899 | 595 mm	2.197 €
60.31.539	Avec pieds en acier inoxydable, dimensions L | P | H : 1130 | 899 | 595 mm	2.267 €
60.31.320	Avec roulettes pivotantes, dimensions L | P | H : 1145 | 991 | 595 mm	2.489 €
60.31.541	Pour installation sur socle avec cadre, dimensions L | P | H : 1100 | 899 | 464 mm	2.337 €
60.31.327	Avec réglage électrique de la hauteur (panneau arrière fermé), dimensions L | P | H : 1100 | 895 | 570-770 mm	3.435 €



Soubassement MarineLine

10 paires de rails de support 1/1 GN (325 × 530 mm) avec butées. Parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert. 4 pieds en acier inoxydable avec dispositif de fixation (non réglables).
Le système de cuisson doit être fixé au soubassement avec le kit de fixation d'appareil réf. 60.76.118.

60.31.702	Type 2-S, dimensions L | P | H : 1100 | 876 | 595 mm	2.267 €



Kit de fixation de l'appareil

Pour fixer les systèmes de cuisson sur un plan de travail existant ou sur le soubassement (2 pièces).

60.76.118	Types 2-XS, 2-S	92 €

Kit de raccordement à l'écoulement

Composé de tuyaux pour les eaux usées DN 40.

87.00.745	Types 2-XS, 2-S	129 €

Accessoires types L, XL

Équipement de base accessoires

Profitez d'une économie de 10 % par rapport à l'achat des accessoires individuels.

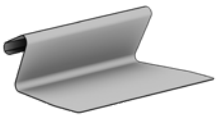
87.00.743	Type L	1.079€
87.00.744	Type XL	1.445€

Type L comprenant :

1 × 60.77.042	Pelle 33	1 × 60.75.909	Bras de relevage type L
2 × 60.74.983	Panier de pochage types L, XL	1 × 60.75.975	Égouttoir type L
2 × 60.74.663	Grille de fond de cuve types L, XL	1 × 60.73.927	Éponge de nettoyage

Type XL comprenant :

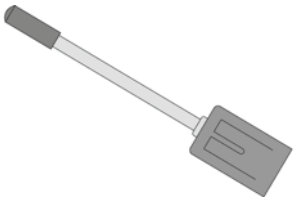
1 × 60.77.042	Pelle 33	1 × 60.75.129	Bras de relevage type XL
3 × 60.74.983	Panier de pochage types L, XL	1 × 60.74.908	Égouttoir type XL
3 × 60.74.663	Grille de fond de cuve types L, XL	1 × 60.73.927	Éponge de nettoyage



Pelle

Pour retourner et retirer les produits de façon simple et ergonomique dans l'iVario.

60.71.643	Pelle 25, largeur 250 mm	58€
60.77.042	Pelle 33, largeur 330 mm	87€



Spatule de brassage

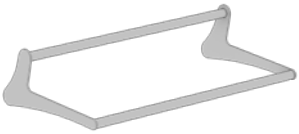
Pour remuer et brasser les aliments jusqu'à une température de 120 °C.

60.72.131	Types L, XL	174€

Pelle de débarrassage

Pour débarrasser de façon simple et sécurisée, ainsi que pour diviser en portions des grandes quantités d'aliments.

60.73.348	Pelle de débarrassage non perforée	127€
60.73.586	Pelle de débarrassage perforée	127€



Bras de relevage

Pour accrocher des paniers avec AutoLift.

60.75.909	Type L	209€
60.75.129	Type XL	244€

Panier de pochage

Pour le pochage en paniers avec AutoLift. Uniquement en combinaison avec le bras pour système de descente et relevage automatique.

60.74.983	Types L, XL	279€

Panier de friture

Pour frire en paniers avec AutoLift. Uniquement en combinaison avec le bras pour système de descente et relevage automatique.

60.75.391	Types L, XL	279€

Égouttoir

Pour égoutter facilement les produits cuits en vrac dans un liquide.

60.75.975	Type L	139€
60.74.908	Type XL	139€

Accessoires types L, XL

Râpe à spätzle
Se positionne sur la cuve pour la préparation simple et parfaite de spätzle.

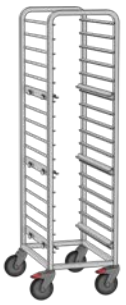
60.75.629	Types L, XL	279€

Grille de fond de cuve
Pour éviter tout contact direct du produit avec le fond de cuve lors de la cuisson basse température.
Recommandation : Type L : 2 pièces, type XL : 3 pièces

60.74.663	Types 2-S, L, XL	92€

VarioMobil 2/1 GN
Pour faciliter le débarrassage, les manutentions et le transport en bacs 2/1 GN (650 x 530 mm) ou 1/1 GN (325 x 530 mm) (bacs GN vendus séparément). Réglable en hauteur (2 positions).

60.70.107	Types L, XL	2.325€



Chariot porte paniers
Pour le stockage, le transport et l'égouttage de paniers de pochage ou de friture. Capacité : max. 16 plaques 1/1 GN ou 3 paniers (type 2-S ou L, XL) 1 bras de relevage (type L ou XL))

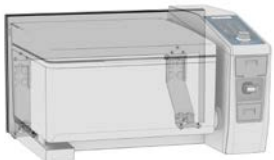
60.73.612	Types 2-S, L, XL	1.143€

Chariot réserve d'huile
Pour le remplissage de la cuve, ainsi que le stockage et le filtrage de l'huile. Avec préchauffage de l'huile froide et possibilité de faire fondre un bloc de graisse. Possibilité de pomper l'huile chaude.

60.74.941	Types L, XL	5.338€

Kit de fixation au sol
Accessoire pour assurer la fixation des systèmes de cuisson (variante avec pieds en plastique) sur le sol (2 pièces).

60.72.905	Types L, XL	126€



Kit de suspension murale
Fixation murale du système de cuisson (sans soubassement) pour faciliter le nettoyage sous le système de cuisson.

60.75.993	Type L	1.776€
60.75.934	Type XL	1.916€

Kit de raccordement à l'écoulement
Composé de tuyaux pour les eaux usées DN 50.

87.00.746	Types L, XL	129€

Produits d'entretien pour iVario

Bras de nettoyage avec 4 tampons
Composé d'1 bras de nettoyage, de 2 tampons de nettoyage durs et de 2 tampons de nettoyage doux.

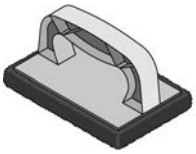
60.73.925	Types 2-XS, 2-S, L, XL	150€

Kit comprenant 2 tampons de nettoyage durs
Pour nettoyer les saletés incrustées en combinaison avec le bras de nettoyage.

60.73.922	Kit comprenant 2 tampons de nettoyage durs	58€

Kit comprenant 2 tampons de nettoyage doux
Tampons pour nettoyage doux à utiliser avec le bras de nettoyage.

60.73.923	Kit comprenant 2 tampons de nettoyage doux	58€

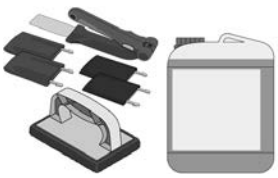


Kit comprenant 6 éponges de nettoyage
Pour un nettoyage rapide et efficace de la cuve.

60.73.924	Kit comprenant 6 éponges de nettoyage	116€

Nettoyant pour grill
L'assistant parfait pour une propreté et une hygiène irréprochables.

9006.0153	Nettoyant liquide 10 l. N° BAGT 681 042, classe de toxicité 2	70€



Kit de nettoyage
Comprend 10 l de nettoyant pour grill, 1 bras de nettoyage, 2 tampons de nettoyage durs, 2 tampons de nettoyage doux, 1 éponge de nettoyage.

60.73.920	Kit de nettoyage	185€

Caractéristiques techniques de l'iVario

	iVario	iVario Pro		
Fonctions	**2-XS**	**2-S**	**L**	**XL**
iCookingSuite : assistant culinaire intelligent avec 6 modes de cuisson (viandes, poissons, légumes et garnitures, plats à base d'œufs, plats à base de lait et entremets, soupes et sauces) ou 5 méthodes de cuisson (pocher, sauter, frire, braiser et Finishing). Saisie simple des résultats souhaités avec une adaptation automatique du processus idéal de cuisson	●	●	●	●
Pré-réglages spécifiques aux pays des paramètres de cuisson, indépendamment de la langue choisie, choix d'une deuxième cuisine locale possible	●	●	●	●
Cuisson à basse température (éventuellement la nuit), confire, cuisson sous-vide	○	●	●	●
iZoneControl : division flexible du fond de cuve en zones avec des températures différentes	○	●	●	●
Mode manuel : cuisson avec réglage libre de la température du liquide, de la température du fond de cuve ou de la température de l'huile. Plage de température : de 30 °C–250 °C	●	●	●	●
Gestion de l'énergie iVarioBoost	●	●	●	●
Création de profils spécifiques de l'utilisateur MyDisplay permettant une configuration individuelle des appareils et de l'utilisation, p. ex. écran d'accueil individuel	●	●	●	●
1 200 programmes avec jusqu'à 12 étapes de cuisson librement programmables et personnalisables	●	●	●	●
Deux cuves utilisables séparément	●	●	–	–
Dispositif de descente et de relevage AutoLift pour la cuisson dans des paniers	●	●	●	●
Reconnaissance du produit présent dans la cuve : évite tout risque de surchauffe de l'huile	●	●	●	●
Cuisson Delta-T pour une cuisson douce des grosses pièces de viande	●	●	●	●
Cuisson délicate des produits fragiles	●	●	●	●
Arrivée d'eau, remplissage automatique et au litre près de la cuve	●	●	●	●
Fonction cuisson sous pression pour des temps de cuisson courts et une plus grande productivité	–	○	○	○
Utilisation				
Affichage couleur TFT 10,1 pouces et écran tactile en verre capacitif avec symboles auto-explicatifs pour une utilisation aisée et intuitive	●	●	●	●
Bouton de sélection rapide avec fonction « Push » pour valider les saisies	●	●	●	●
Guide-utilisateur disponible dans plus de 40 langues	●	●	●	●
Liste Top 10 des processus de cuisson iCookingSuite et programmes manuels favoris, les plus utilisés, faciles à retrouver via l'étoile des favoris sur l'écran d'accueil	●	●	●	●
Affichage numérique de la température	●	●	●	●
Affichage des valeurs programmées et réelles	●	●	●	●
Minuterie réglable de 0 à 24 h avec affichage permanent, réglage en heures/minutes ou minutes/secondes.	●	●	●	●
Signal sonore et contraste d'affichage réglables	●	●	●	●
Fonction de recherche et d'aide étendue, contextuelle	●	●	●	●
Mode d'emploi numérique avec conseils pratiques et de très nombreux exemples d'application qui peuvent être démarrés directement comme répertoire de cuisson à partir du manuel	●	●	●	●
Surveillance de l'appareil à partir d'un PC, d'un smartphone ou d'une tablette au moyen de ConnectedCooking	●	●	●	●

● Standard | ○ En option | – Non disponible

Caractéristiques techniques de l'iVario

	iVario	iVario Pro		
Caractéristiques d'équipement	**2-XS**	**2-S**	**L**	**XL**
Système de chauffe iVarioBoost	●	●	●	●
Fond de cuve haute performance résistant à l'abrasion et réactif	●	●	●	●
Sonde de température à cœur avec 6 points de mesure (1 sonde par cuve)	●	●	●	●
Vidange des eaux de cuisson/de lavage effectuée directement par l'écoulement de la cuve	●	●	●	●
Douchette intégrée, à utilisation ergonomique avec enrouleur automatique, à jet variable (jet diffus/concentré) et fonction d'arrêt de l'eau intégrée	●	●	●	●
Prise intégrée, 1 NAC 230 V	●	●	●	●
Unité de température réglable en °C ou en °F	●	●	●	●
Fixation magnétique de la sonde de température à cœur au couvercle	●	●	●	●
Basculement de la cuve par vérin électrique	●	●	●	●
Mouvement de couvercle par vérin électrique	–	–	●	●
Remplissage de cuve en eau intégré au couvercle	●	●	●	●
Système de Diagnostic de Service (SDS) avec affichage automatique des messages liés à l'entretien et à la maintenance	●	●	●	●
Raccordement à l'eau froide (avec tuyau d'arrivée d'eau de 1,50 m)	●	●	●	●
Possibilité de raccordement à une installation d'optimisation d'énergie (uniquement pour les tensions 3 NAC 400 V et 3 NAC 415 V)	○	○	○	○
Contact libre de potentiel	○	○	○	○
Pré-raccordement SOLAS (Safety Of Life At Sea)	○	○	○	○
Raccordement supplémentaire eau chaude (avec tuyau d'arrivée d'eau de 1,50 m)	–	–	○	○
Interface WiFi intégrée, p. ex. pour le raccordement à ConnectedCooking	○	●	●	●
Balanced Power	–	–	○	○
Tension spéciale sur demande (p. ex. 3 AC 230 V, 3 AC 400 V, 3 AC 440 V)	○	○	○	○
Intérieur et extérieur en acier inoxydable	●	●	●	●
Installation				
Pieds en plastique d'une hauteur de 90 mm	●	●	–	–
Pose sur support d'étanchéité (pieds en plastique 45 mm et support d'étanchéité)	○	○	–	–
Soubassement avec pieds	○	○	–	–
Soubassement avec pieds en acier inoxydable	○	○	–	–
Soubassement avec roulettes pivotantes	○	○	–	–
Soubassement avec réglage électrique de la hauteur	○	○	–	–
Soubassement pour installation sur socle avec cadre	○	○	–	–
Soubassement MarineLine	○	○	–	–
Soubassement avec pieds en plastique	–	–	○	○
Soubassement avec pieds en acier inoxydable	–	–	○	○
Soubassement avec roulettes pivotantes	–	–	○	○
Soubassement avec réglage électrique de la hauteur	–	–	○	○
Soubassement pour installation sur socle	–	–	○	○
Habillage pour soubassement	–	–	○	○
Espace de rangement pour soubassement	–	–	○	○
Kit de suspension murale	–	–	○	○

● Standard | ○ En option | – Non disponible

Caractéristiques techniques de l'iVario

	iVario	iVario Pro		
Hygiène, sécurité du travail et ergonomie	**2-XS**	**2-S**	**L**	**XL**
Message de fonctionnement et d'avertissement, p. ex. huile chaude pour la friture	●	●	●	●
Mode friture bloqué	○	○	○	○
Tableau de commande verrouillable	○	○	○	○
Prise de courant intégrée sécurisée par un disjoncteur différentiel, 1 NAC 230 V	○	○	○	○
Interface Ethernet intégrée, p. ex. pour le raccordement à ConnectedCooking	○	○	○	○
Interface USB pour la sortie des données HACCP et de maintenance ainsi que pour le transfert de programmes de cuisson sur une clé USB RATIONAL ou pour une mise à jour facile du logiciel	●	●	●	●
Thermostat de sécurité	●	●	●	●
Partie technique accessible par l'avant	●	●	●	●
Cuve hygiénique sans joints à angles arrondis	●	●	●	●
Marque de certification				
Déclaration de conformité : CE	●	●	●	●
Sécurité électrique : SEMKO Intertek, ETL Safety, INMETRO, NOM	●	●	●	●
Sécurité de manipulation : GS, EAC, Watermark, IRAM, UA TR	●	●	●	●
Hygiène garantie : ETL Sanitation, NSF	●	●	●	●
Protection de la qualité de l'eau potable : SVGW, TZW, NSF REG4, KUK WATER REG4	●	●	●	●
Protection contre les projections d'eau et les éclaboussures IPX 5	●	●	●	●
Installation sur des navires : DNV-GL	●	●	●	●

● Standard | ○ En option | – Non disponible

Certifications pour l'iVario

Les labels ci-dessous attestent que nos systèmes de cuisson sont conformes aux directives et normes définies par des organismes de contrôle et de certification. Cela vous permet de constater, au premier coup d'œil, que les critères de sécurité nationaux et internationaux sont respectés, ainsi l'importance que nous accordons à la qualité des produits et à leur traçabilité. Pour en savoir plus, consultez le site rational-online.com.

La conformité CE définit les principales exigences en matière de sécurité envers les produits commercialisés sur le marché européen.

Le label GS est un label reconnu en Europe et qui garantit la sécurité des appareils. Le label GS garantit au consommateur final que la sécurité du produit a été contrôlée par un organisme indépendant agréé (Intertek).

Le label NSF garantit le respect des normes d'hygiène NSF/ANSI du monde entier, lors de la mise sur le marché de nouveaux appareils.

Le label ETL-Safety est un label de sécurité pour le marché Nord-Américain. Ce label indique que les produits ont été testés par un laboratoire d'essai tiers accrédité et qu'ils satisfont aux normes de sécurité en vigueur et aux exigences minimales pour une commercialisation en Amérique du Nord.

Le label ETL Sanitation garantit le respect des normes d'hygiène NSF/ANSI du monde entier lors du lancement de nouveaux appareils sur le marché Nord-Américain.

Ce certificat définit les exigences posées aux appareils dans les domaines du gaz et de l'eau relativement à la qualité, à la sécurité et aux caractéristiques d'utilisation pour le marché suisse.

L'EAC fixe les principales exigences envers les appareils conformément aux exigences eurasiennes en matière de qualité et de sécurité.

Watermark certifie les appareils pour le marché australien et s'assure qu'ils peuvent être utilisés et disposent des autorisation correspondantes.

INMETRO s'applique à tous les appareils ou composants électriques d'une valeur de raccordement inférieure à 20 kW utilisés au Brésil.

L'IRAM spécifie les conditions d'homologation pour le marché argentin en mettant l'accent sur l'électronique, le gaz, la mécanique, l'hygiène, la sécurité et les denrées alimentaires.

Le DNV GL est un organisme international de classification qui certifie la version bateau des appareils.

L'UA TR fixe les principales exigences envers les appareils, conformément aux exigences ukrainiennes en matière de qualité et de sécurité.

Le TZW : propose des tests de contrôle de l'hygiène en se concentrant sur la potabilité de l'eau dans tous les domaines du secteur national et international de l'eau.

En tant que fournisseur mondial de systèmes de cuisson professionnels, RATIONAL a autorisé la connexion Wi-Fi de ses appareils, là où elle permise. N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus.

La certification Regulatory Compliance Mark (RCM) est une marque de certification de l'Autorité de régulation de l'électricité (Regulatory Authorities (RAs)) et de l'Australian Communications Media Authority (ACMA) qui indique la conformité des produits électriques avec la norme australienne.

NSF REG4 est la marque de certification NSF pour le marché britannique. Cette marque de certification permet de prouver que des produits et équipements sanitaires sont conformes aux réglementations de 1999 sur l'alimentation en eau (robinetterie).

KUK WATER REG4 est la marque de certification KIWA pour le marché britannique. Cette marque de certification permet de prouver que des produits et équipements sanitaires sont conformes aux réglementations de 1999 sur l'alimentation en eau (robinetterie).

ConnectedCooking

ConnectedCooking est une solution gratuite de mise en réseau basée sur le Cloud ainsi qu'une application pour appareils mobiles permettant l'enregistrement automatique de données HACCP, la création de programmes de cuisson, ainsi que la gestion des programmes de cuisson et des mises à jour automatiques du logiciel. Avec pour devise : « Confort. Sécurité. Inspiration », ConnectedCooking se veut une solution innovante et simple offrant de nombreuses possibilités d'utilisation.
Toutes les fonctions peuvent être utilisées directement par le biais de la plate-forme Cloud. L'application ConnectedCooking peut être téléchargée dans les App Stores respectifs pour les iPhone, iPad, tablettes et Smartphones Android.

Enregistrement sur : **ConnectedCooking.com**

Adaptateur Wi-Fi

Adaptateur Wi-Fi avec passe-câble, bandes de fixation, chiffon de nettoyage, aimant et limiteur de courant. Adapté pour les SelfCookingCenter et les VarioCookingCenter à partir de 09/11, iCombi (excepté le type XS 6-2/3) et iVario. L'adaptateur Wi-Fi permet de connecter les systèmes de cuisson RATIONAL équipés d'un port Ethernet, à un point d'accès Wi-Fi. Il peut également être utilisé comme point d'accès Wi-Fi supplémentaire pour la connexion sans fil d'un maximum de cinq autres systèmes de cuisson, pour une portée plus étendue.

60.76.714	Kit d'adaptateur Wi-Fi avec câble court pour appareils de table	303 €
60.76.603	Kit d'adaptateur Wi-Fi avec câble court pour appareils sur pieds	303 €

RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente – BP 52
68271 Wittenheim Cedex
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
Fax +33 (0)3 89 57 05 54

info@rational-france.fr
rational-online.com

80.23.205 · V-22.1 · MDS/Ad · 03/2022 · FR-FR · ©RATIONAL