

The background of the advertisement features a collection of Rational kitchen accessories. In the top left, there is a stainless steel mesh basket with a handle. Below it, a black plastic frying pan with a handle is shown. To the left of the pan is a stainless steel metal plate. In the bottom left, a black plastic tray is visible. In the bottom right, another stainless steel mesh basket is shown. At the very bottom, a black plastic grid mat is partially visible. The items are arranged on a light-colored surface, and the overall composition is clean and professional.

**RATIONAL** tilbehør.

Robust. Slitestekt.  
Holdbart.





**Varm og fullastet.**

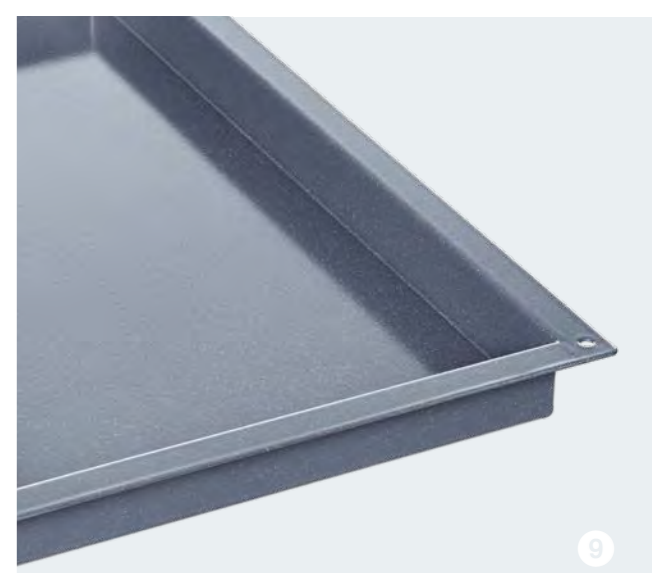
Tilbehøret til iCombi  
tåler mye.

Det må være robust, tåle hverdagens arbeid og må være egnet for tøff bruk i profesjonelle kjøkken – først da har grill- og pizzaplaten, trillevognstativet, CombiFry og kondenshetten fortjent navnet Originalt RATIONAL-tilbehør. Først da kan du bruke den enestående yteevnen til iCombi Pro og iCombi Classic i hele båndbredden. Slik at du virkelig lykkes med forsteekte produkter, kylling, bakevarer og grillede grønnsaker. Selv biffen får lekre grillstriper. Slik at du får det beste ut av matlagingsystemet ditt. Og trenger ikke lenger å bry deg med med hardnakket smuss, irriterende skader og overopphetet tilbehør.

➤ **Slitesterkt tilbehør.**

Slik at alt er akkurat slik du  
forestilte deg. Igjen og igjen.





## Grille og steke.

# Høyere produktivitet, bedre resultater.

### TriLax-belegg

RATIONAL-tilbehøret med TriLax-belegg har utmerket varmeledningsevne, og ble utviklet for grilling, steking og baking og kan nå temperaturer på opp til 300 ° C. I tillegg støtter det robuste non-stick belegget bruning.

### 1 Steke- og bakebrett

Universalbrettet for fisk, kjøtt, fjærfestykker, stekte poteter, bakevarer, grønnsaker og mye mer. Saftig og med lekker skorpe.

### 2 Grill- og stekeplate

For saftig grillet kjøtt, fisk eller grønnsaker. Med grillside for tradisjonelt grillmønster og stekeside med kant rundt for kortstekt mat. Det perfekte supplement for din à la carte.

### 3 Grill- og pizzaplate

Bakeside for fersk eller halvstekt pizza, flammkuchen og flate brød. Grillside for grønnsaker, fisk og kjøtt.

### 4 Multibaker

Optimal porsjonering og konstante produktstørrelser for speilegg, omeletter, røsti og tortillas.

### 5 Kryss- og stripe-grillrist

Med klassiske grillstriper på den ene siden eller det originale amerikansk steakhouse-mønsteret på den andre siden. Ekstremt robust og slitesterk. Forvarming ikke nødvendig.

### 6 CombiGrill-rist

For tilberedning av store mengder grillprodukter. Forvarming av risten er ikke nødvendig.

### 7 Lasterist

Ideelt supplement til CombiGrill-risten. For tynne grillprodukter som minuttbiffer eller grillede grønnsaker. Legg matvarene på lasteristen, legg den på det varme CombiGrill-risten og fjern den etterpå.

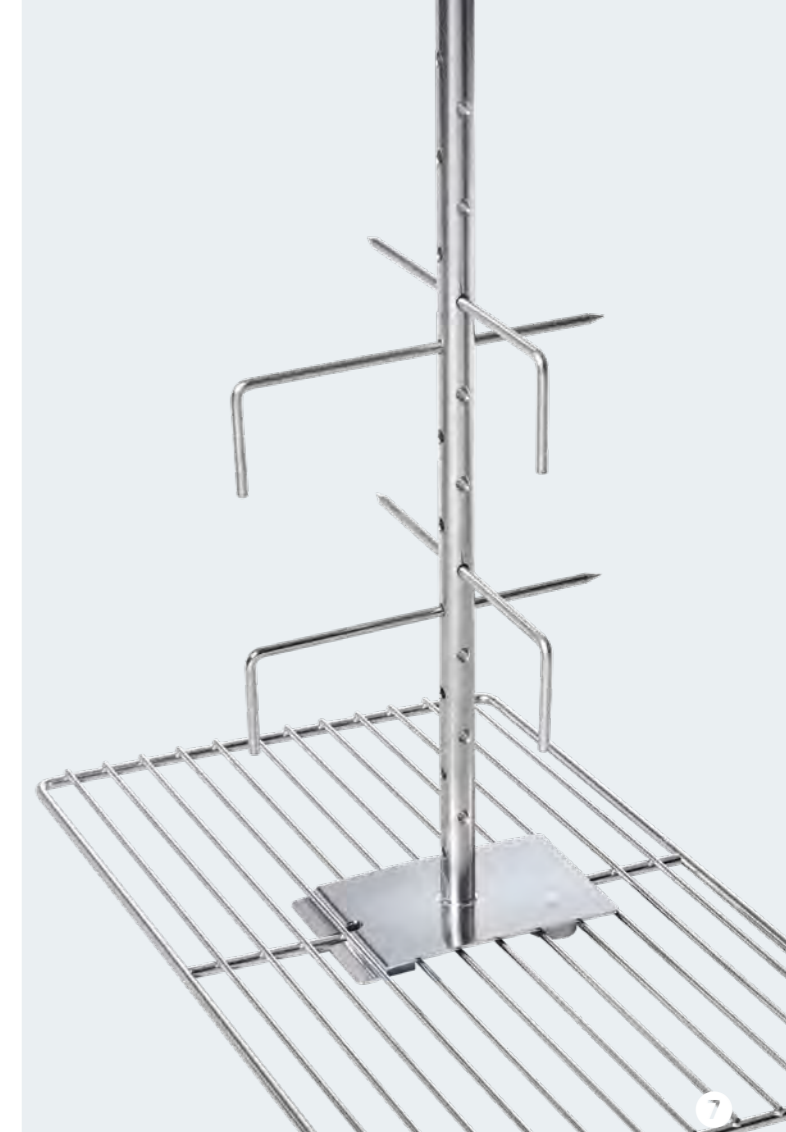
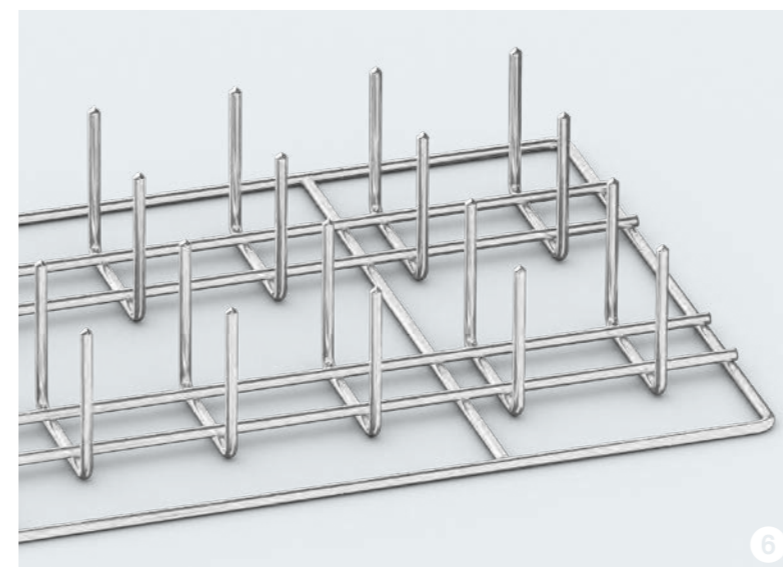
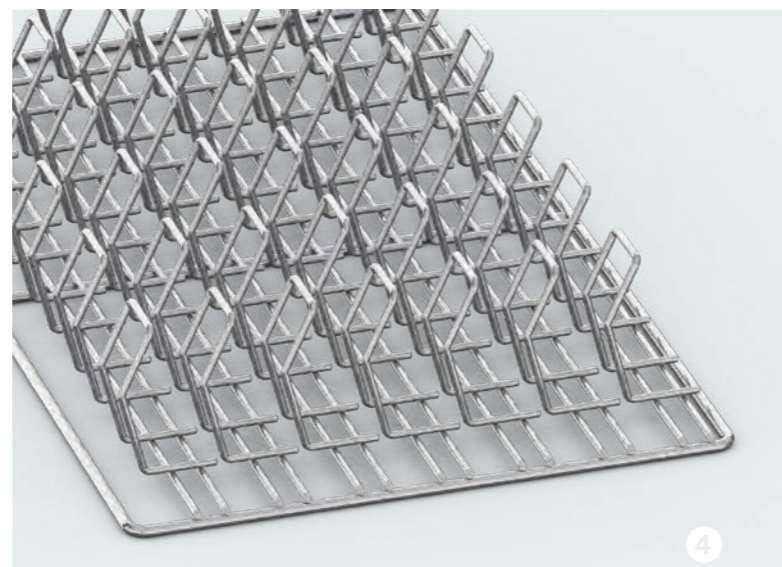
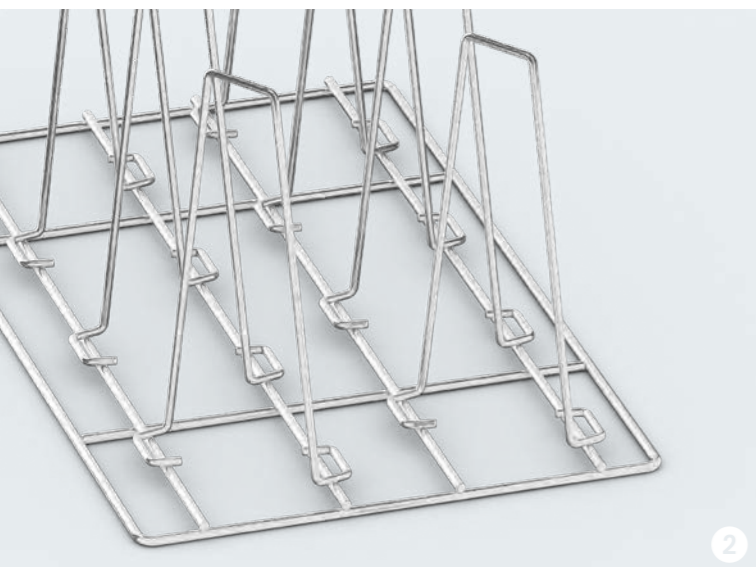
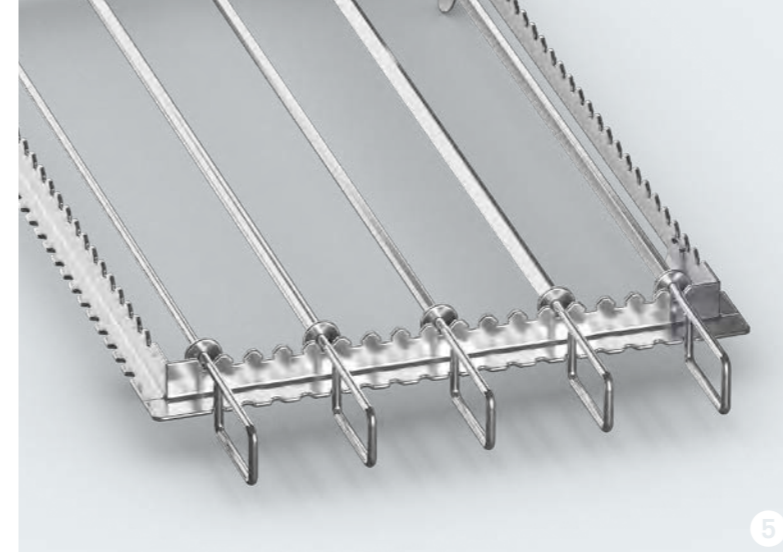
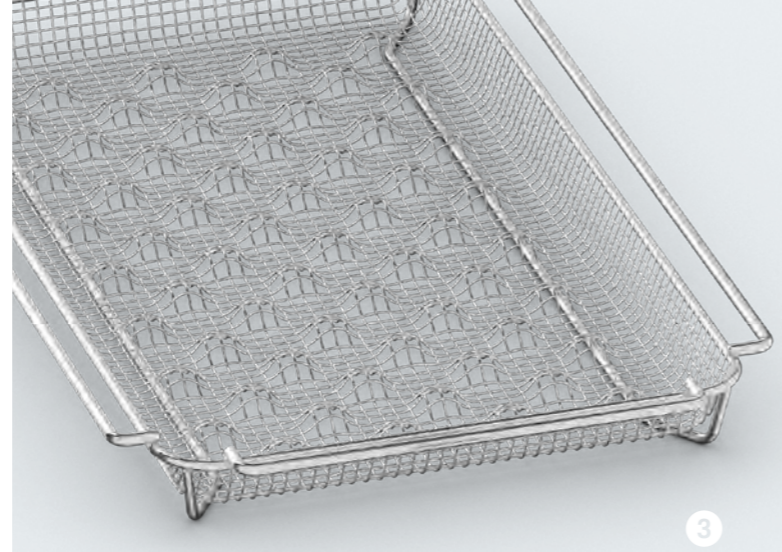
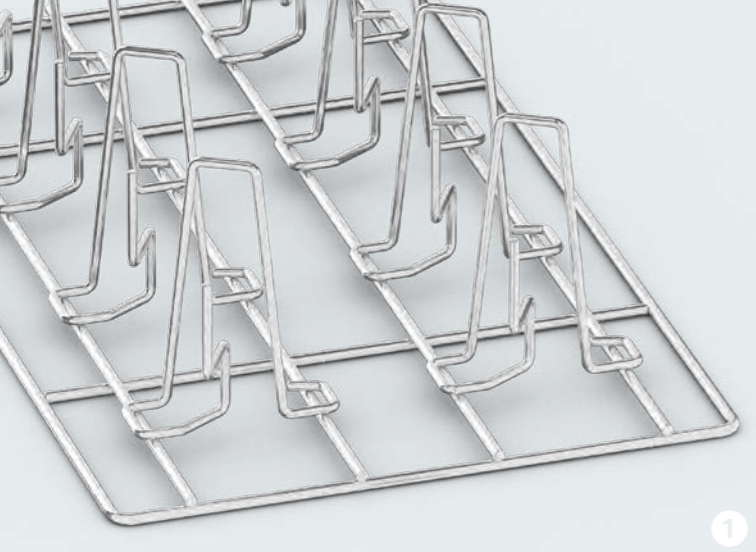
### 8 Steke- og bakepanne

Til klassiske panneretter som røsti, tortilla, quiche og pannekaker eller små kaker som tarte Tatin. Bølgebunn for rask varmeinnngang. Med bæreplater for enkel håndtering.

### 9 Granitemaljert beholder

Med rette hjørner, slik at du ikke får noe tap av porsjoner. Takket være den meget gode varmeledningsevnen er den ideell for steking, stuing, kortstekt og baking. Nesten uslittelig.





## Spesielt bruk.

# Slik at det spesielle blir spesielt.

### ❶ ❷ Kylling- og and-Superspik

Betydelig kortere tilberedningstid på grunn av det stående arrangementet av fjærkre og den tilhørende skorsteinseffekten. For spesielt saftig brystkjøtt og jevn bruning av skinnen.

### ❸ CombiFry

Tilbered store mengder forfriterte produkter som fiskenugets, pommes frites og potetbåter uten ekstra fett. Sunt og velsmakende.

### ❹ Sparerib-rist

Optimal utnyttelse av apparatet på grunn av det vertikale arrangementet av spareribs med opptil 3,5 kg per rist.

### ❺ Grill- og tandoori-spyd

Med et rundt, kvadratisk eller rektangulært tverrsnitt i forskjellige diametre for kjøtt, fisk, fjærkre eller grønnsaker.

### ❻ Potato Baker

Tilbered bakte poteter eller maiskolber uten aluminiumsfolie og opptil 50% \* raskere.

\* Sammenlignet med konvensjonelle kjøkkenapparater.

### ❼ Lam- og pattegris-spyd

For enkel tilberedning av hele lam eller pattegriser på opp til 30 kg.





1



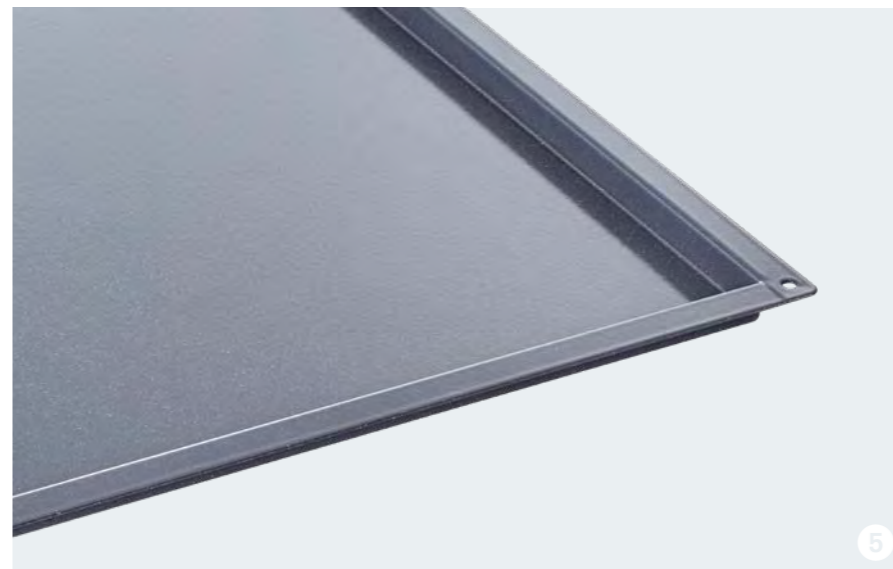
2



3



4



5



6



7

## Baking.

# Slik skapes håndverkskvalitet.

### 1 Muffins- og timbalforn

Av superfleksibelt materiale og med optimale non-stick egenskaper for muffins og desserter. 100 ml fyllvolum.

### 2 Steke- og bakepanne

Perfekt for små kaker som tartes Tatin. Bølgebunnen sikrer hurtig varmeinnngang over hele bunnen. Med spesialformede bæreplater for enkel håndtering.

### 3 Steke- og bakebrett

Universalgeniet for baking: Rundstykker, croissanter, wienerbrød og mye mer med jevn brunning, sprø skorpe og luftige inni.

### 4 Bakebrett perforert

Ideelt for brød, rundstykker, pretzel samt for produksjon av alle typer forstekte produkter.

### 5 Granitemaljert beholder

Hjørnene på beholderen er fullt utformet slik at du ikke får noe tap av porsjoner når du produserer kaker. Meget gode varmelederegenskaper for jevn brunning og luftige langpannekaker.

### 6 Trillevognstativ i bakerstandard

Et trillevognstativ erstatter et hengestativ. For rask lasting og lossing, laget av rustfritt stål av høy kvalitet for høye kvalitetskrav og perfekt tilpasset RATIONAL-apparater.

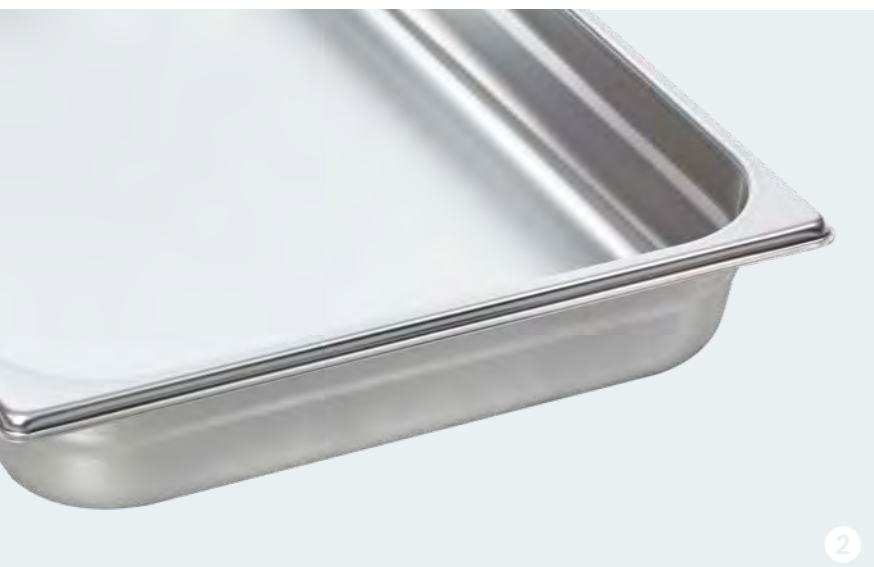
### 7 Hengestativ bakerstandard

Takket være de L-formede hyllene kan hengestativet enkelt lastes med bakebrett. Og med den økte skinneavstanden, kan hele kapasiteten til RATIONAL-apparatene utnyttes også til høyere bakverk. Produsert i rustfritt stål av høy kvalitet for de høyeste kvalitetskrav.





1



2



3



1



2

## GN-tilbehør.

### Bedre som standard.

#### 1 Perforet beholder

Allsidig, robust og slitesterkt tilbehør for damping av grønnsaker eller til buffeten din. Maksimal perforering damper maten jevnt, beholder farge og næringsstoffer.

#### 2 Beholder

Materialtykkelsen til RATIONAL beholdere av rustfritt stål ligger opptil 33 % over standarden. Dette sikrer maksimal stabilitet selv med store mengder, holdbarhet og enkel håndtering, uten skarpe kanter.

#### 3 Rist

Ideell for tilberedning av store steker. Laget av ekstremt stabilt og holdbart rustfritt stål.

## Ekstrautstyr.

### Enda flere muligheter.

#### 1 VarioSmoker

Krydrede røykaromaer uten røykeovn, men rett fra din iCombi Pro. VarioSmoker gir kjøtt, fisk og grønnsaker en naturlig røykaroma, og intensiteten velger du etter egen smak og igjen og igjen. Selv røyking ved lav temperatur er ikke noe problem.

#### 2 Eksternt påmonterbare kjernetemperaturfølere

Den spesielle og svært tynne Sous-vide-kjernetemperaturføleren kontrollerer at kjernetemperaturen oppnås nøyaktig uten å bryte vakuemet i posen. En kjernetemperaturføler som stikkes inn utenfra, kan brukes i stedet for den interne kjernetemperaturføleren.





## Finishing.

# Det konsekvente skillet mellom produksjon og servering.

### ❶ System for banketter

20, 100 eller flere 1000 porsjoner – med Finishing blir maten helt perfekt tilberedt uten stress, uten mas og uten personalkostnader. Du bare anretter et passende antall tallerkener kaldt og oppbevarer dem nedkjølt i det mobile tallerkenstativet. Rett før servering ferdigstilles tallerkenene samtidig med Finishing. Alt tilbehør er inkludert i Finishing-systemet slik at du kan starte øyeblikkelig (mobilt tallerkenstativ, Thermocover, transportvogn).

### ❷ Mobilt tallerkenstativ

Produsert i rustfritt stål av høy kvalitet og perfekt tilpasset apparatene. For rask lastning og lossing av opptil 120 tallerkener i iCombi Pro 20-2/1 (opptil 31 cm i diameter).

### ❸ Thermocover

Laget av spesielle isolerende materialer for å holde maten varm i opptil 20 minutter etter Finishing. Raskt å åpne og lukke med en enkel magnetlås. I tillegg er det enkelt å rengjøre og oppbevare.

### ❹ Innkjøringsskinne

Innkjøringsskinnen sikrer rask og ergonomisk lastning og lossing av vognen eller mobile tallerkenstativ. Påkrevd for bordapparater type 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 og 10-2/1.

### ❺ Transportvogn

Enkel lastning og lossing av mobile innsatsen for bordmodeller. De store, lettrullende og hygieniske tandem-svingbare hjulene sikrer trygg transport av maten. Tilpasset høyden på understellene. Høydejusterbar versjon for arbeidsbord.

### ❻ Transportvogn for Combi-Duo

Du kan enkelt og trygt laste og losse begge apparatene i en operasjon. Separat innkjøringsskinne nødvendig for Combi-Duo.



## Combi-Duo.

### Dobbel ytelse på mindre plass.

#### 1 Combi-Duo

To apparater, ganske enkelt kombinert oppå hverandre. Hvis du har liten plass og må dampe og grille samtidig løses dette med to ovner i tårn. Begge kan styres via det øverste displayet. For mer komfort. For mer fleksibilitet.

#### 2 Sett integrert fettavløp for Combi-Duo

Samler pålitelig opp dryppende fett i ovnsrommene og fører det inn i fettoppsamlingsbeholderen. Ulike versjoner avhengig av installasjonsalternativet.

#### 3 Installasjonsalternativer for Combi-Duo

Nivelleringssettet og undestellet er laget av rustfritt stål av høy kvalitet for stabil og korrekt montering.

##### Installasjonsalternativer:

- › Med nivelleringssett for å kompensere for ujevne gulv: Lave versjoner med lav hyllehøyde krever gulvavløp.
- › Flyttbart sett med trinser for enkel rengjøring og lav hyllehøyde, krever gulvavløp.
- › Fast installasjon med understell I eller II for Combi-Duo med føtter. Gulvavløpsrenne er ikke nødvendig.
- › Mobil installasjon med understell I eller II for Combi-Duo med svingbare hjul og parkeringsbrems.

## Understell.

### Stabil. Plassbesparende. Praktisk.

#### 4 Nivelleringssett og understell

Understell produsert av stabilt rustfritt stål av høy kvalitet er tilgjengelige i forskjellige versjoner for stabil og balansert installasjon av ditt RATIONAL-apparat: åpne, sidestengte eller helt lukkede understell med dører. Støtteskiner hjelper deg med å lagre tilbehør på en plassbesparende måte. Mobile versjoner med stabile svingbare hjul og parkeringsbrems gjør at apparatet kan plasseres fleksibelt på kjøkkenet. Alle understell er utformet i samsvar med gjeldene hygieneforskrifter.





## Installasjonsalternativer. Fint og praktisk.

### ❶ Installasjonssett for iCombi Pro XS og CombiMaster Plus XS

Optikk teller også – derfor kan du for eksempel integrere det lille apparatet i frontområdet med et installasjonssett. Det er allerede avsatt plass til en hette, du kan etter eget behov installere en UltraVent eller UltraVent Plus. Leveransen inkluderer et panelsett for å forhindre smussavleiringer på vanskelig tilgjengelige steder.

### ❷ MobilityLine Gulvapparat (type 20-1/1, 20-2/1)

En spesiell ramme med fire solide svingbare hjul og parkeringsbrems, som gulvapparatet er festet på muliggjør enkel bevegelse.

### ❸ MobilityLine Bordapparat (type 6-1/1 – 10-2/1)

Bordapparatet skrues fast til Understell II MobilityLine. Sidebraketter beskytter apparatet og gjør det enkelt å flytte på sammen med de store, stabile hjulene.

## Avtrekksteknologi.

## For et godt arbeidsmiljø.

### Alle avtrekks- og kondenshetter

- > Har tidløs, moderne design
- > Har en frontstruktur som er enkel å rengjøre, inkludert en avtakbar hette
- > Juster sugeeffekten avhengig av situasjonen gjennom smart, trinnløs regulering av viften, for eksempel når døren åpnes. Montering er enkel og den kan ettermonteres.

### ❶ UltraVent

Takket være kondensasjonsteknologien binder UltraVent utslippende damp. En ekstern tilkobling eller utvidelse av eksisterende avtrekkssystem er ikke nødvendig for denne resirkulasjonshetten.

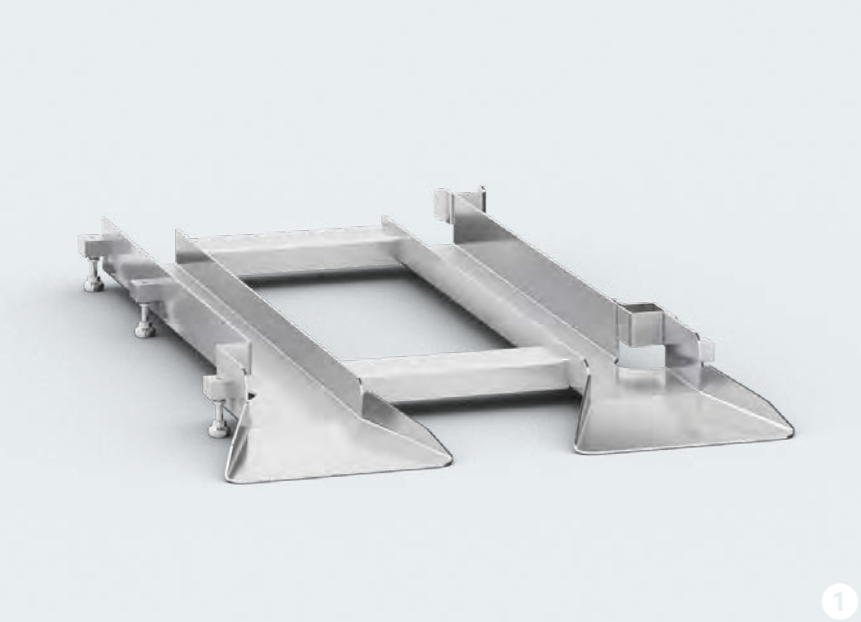
### ❷ UltraVent Plus

I tillegg til den samme kondensasjonsteknologien som i UltraVent er UltraVent Plus utstyrt med en spesiell filterteknologi. Dermed kondenseres dampen og irriterende røyk som oppstår ved grilling og steking reduseres. RATIONAL-apparater kan også installeres i sensitive områder, for eksempel i frontområdet.

### ❸ Avtrekksvifte

Dampen blir automatisk suget ut av ovnsrommet og når du åpner ovnsdøren (uten kondensasjonsteknikk). Ekstern tilkobling er påkrevet.





## Installasjonstilbehør.

### Et svar på enhver utfordring.

#### ❶ Innkjøringsrampe

Med innkjøringsrampen kan skjevheter (opptil 3%) i kjøkkengulvet kompenseres. Dermed sikres en støtfri innkjøring av trillevognstativet i RATIONAL-apparatet.

#### ❷ Apparat- og trillevognstativforhøyning

Bakkeklareringshøyden kan økes med 70 mm. Trillevognstativet må justeres i henhold til apparatets høyde.

#### ❸ Varmeskjold for høyre og venstre sidevegg

Ettermontering av varmeskjold gjør det mulig å plassere strålende varmekilder (f.eks en grill) nær høyre eller venstre sidevegg.

#### ❹ Strømningssikkerhet (bare for gassapparater)

For avledning av avgassene via er rør (diameter avgassrør 180mm).

#### ❺ Håndtakholder for trillevognstativ

Håndtakene til trillevognstativet har sin faste plass og er lett tilgjengelige (inkludert i leveransen av gulvmodeller).

#### ❻ Apparattilkobling-sett

Består av vanntilførselsslange (2m) og avløpsrør DN 50.

#### ❼ Kondensasjonsbryter

Oppretter en akselerert oppdrift av damp og andre gasser fra avtrekksrøret. Røyk og damper kan således ledes direkte inn i et ventilasjonssystem ved hjelp av en rørledning.

#### ❽ Veggfeste

For plassbesparende montering på vegg. Monteringen og monteringsutstyr (ikke inkludert) skal spesifiseres i samarbeid med arkitekt/ bygningsingeniør og byggeier.





1



3



5



7



9



2



4



6



8



10

## Vedlikeholdsprodukter.

## Hygienisk ren.

### 1 Rengjeringstab Active Green (for iCombi Pro og iCombi Classic)

Ren for apparatet, ren for miljøet: Der Rengjeringstab med ny oppskrift er fri for fosfat og fosfor og reduserer mengden vaskemiddel med opptil 50%\*. Uten å gå på akkord med rengjøringsytelse og hygiene. Muliggjør den superraske mellomrengjøringen av iCombi Pro på cirka 12 minutter.

### 2 Rengjeringstab (for alle SelfCookingCenter og CombiMaster Plus)

Høykonsentrerte, økonomiske rengjeringstabs med et intensivt virkestoffkompleks for høy rengjøringsytelse.

### 3 Care-Tab (for iCombi Pro, iCombi Classic og SelfCookingCenter med Efficient CareControl)

Vedlikeholdsstoffer beskytter aktivt mot kalkavleiringer i dampgeneratoren og i ovnsrommet før de oppstår og forlenger apparatets levetid. Pålitelig driftssikkerhet uten vannmykner og tidkrevende avkalking.

### 4 Skyllemiddeltab (for SelfCookingCenter uten Efficient CareControl og CombiMaster Plus)

Aktiv beskyttelse og forlenget levetid takket være høyeffektive vedlikeholdsstoffer. Ovnrommet blir hygienisk rent og skinnende.

### 5 Skumdempende tabs (for alle iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter og CombiMaster Plus)

Reduserer skum ved sterkt skummende vannkvaliteter.

### 6 Grillrengjøringsmiddel (for alle CombiMaster og ClimaPlus Combi)

Flytende rengjøringsmiddel for hygienisk renslighet og vedlikehold.

### 7 Spesialrengjøringsmiddel soft (for alle CombiMaster og ClimaPlus Combi)

For smuss fra mattilberedning < 200 °C ikke etsende, 10 liter

### 8 Skyllemiddel, flytende (for ClimaPlus Combimed CleanJet)

### 9 Avkalking (for SelfCookingCenter uten Efficient CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)

For effektiv avkalking av dampgeneratoren med spesielle vedlikeholdsstoffer.

### 10 Hånddrevet sprøtepistol

Laget av stabil plast, motstandsdyktig og enkel å bruke. Overtrykk genereres med den innebygde pumpemekanismen, slik at områdene som skal rengjøres kan sprayes med flytende vaskemiddel eller skyllemiddel ved å trykke på en knapp.

\* Sammenliknet med den forrige modellen.





**Praktisk. Robust. Uunnværlig.**

De riktige ingrediensene for å lykkes med iVario.

Effektivitet og enkelhet, kreativitet og variasjon, kvalitet og kvantitet - tilbehøret til iVario må kunne mye, og tåler mye. Dette gjelder like mye for koke- og frityrkurvene som for kjelebunnristen, VarioMobil og skuffen. Og bare de som oppfyller de høye kravene, kan kalle seg originalt RATIONAL tilbehør. Slik at du kan være sikker på å få de tilberedningsresultatene du ønsker. Slik at pasta, tilberedning ved lav temperatur og ragu virkelig lykkes. Og rengjøringssettet har minst mulig å gjøre.

➔ **Oppskriften**

Godt gjennomtenkt tilbehør som gjør arbeidet enklere og produserer kvalitet.





1



3



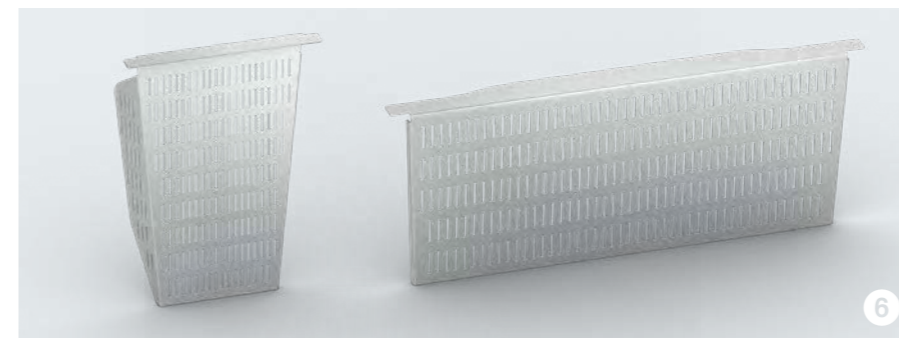
2



4



5



6



7



## Grunnlaget for alt.

Slik at du jobber raskere, mer effektivt, mer ergonomisk.

### 1 Spatel

Stabilitet og lav egenvekt på grunn av den gjennomtenkte konstruksjonen.

### 2 Skuffe

For sikker og enkel tømning eller porsjonering av større mengder mat. Støtsikker, ripesikker og temperaturbestandig opp til 250° C. Perforert og uperforert.

### 3 Røreåre

For innrøring og omrøring av store matmengder i iVario Pro L og XL.

### 4 Koke- og frityrkurv

Kurvene henges på armen med heve- og senkeautomatikk og lastes til slutt. På slutten av kokeprosessen heves kurven automatisk opp av kokevæsken, og produktet kan enkelt fjernes. Passer også til små produkter som ris. Vann kan brukes flere ganger siden ingenting må helles ut.

### 5 Arm for heve- og senkeautomatikk

Armen for heve- og senkeautomatikken AutoLift er festet til lokket. For opptil tre store koke- eller frityrkurver. AutoLift løfter produktene opp av kokevæsken. Nøyaktig tilberedning av kokt, fritert eller posjert mat.

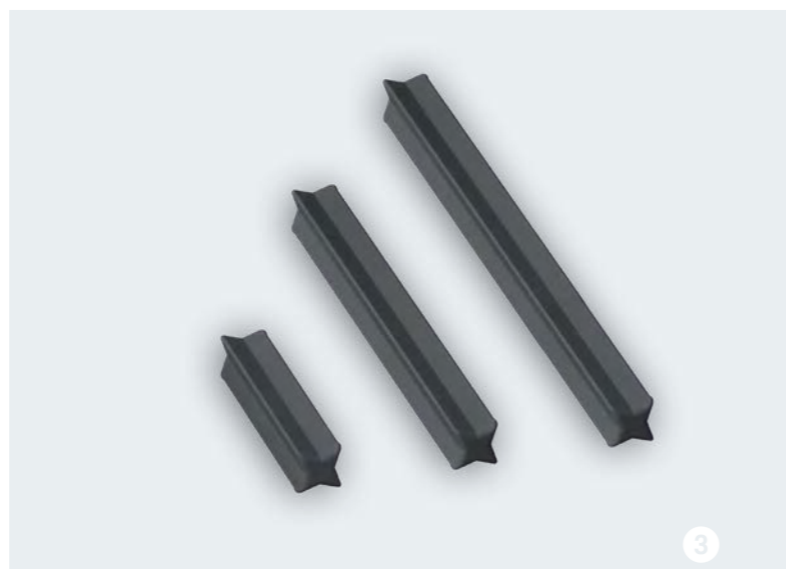
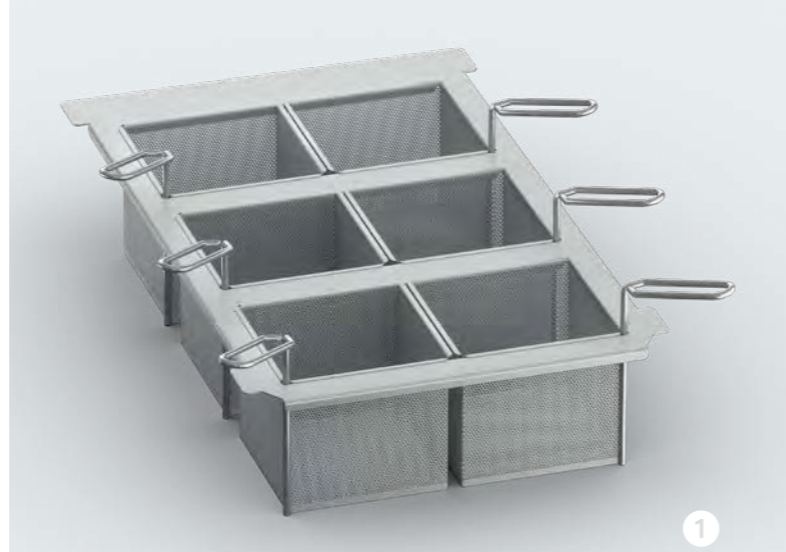
### 6 Sil

Holder tilbake løse, kokte produkter når du heller av væsken. Plasser silen foran på kjelen, væsken kan strømme ut via den integrerte kjeleventilen eller oppsamles ved å vippe kjelen.

### 7 Kjelebunnrist

For å unngå direkte kontakt mellom maten som tilberedes og kjelebunnen, for eksempel under tilberedning med lave temperaturer plasseres bunnristen på kjelebunnen og maten legges på den.





## Spesielt bruk.

# Den fine kunsten å lage mat.

### 1 Sett porsjonskurver

Sett med perforerte eller uperforerte porsjonskurver 1/6 GN, inkludert deksel (kun for uperforerte kurver) og ramme. Rammen kan brukes til 1/3, 1/6 og 1/9 GN-beholdere. Ideell for koking, fritering og for å holde små mengder mat varm i restauranter, hoteller og serviceområder. Du plasser bare rammen direkte på kanten av kjelen. Dekslene forhindrer nedkjøling og at snerk dannes på produktene.

### 2 Pastasil

Kjefefeste for optimal og ergonomisk produksjon av pasta, perfekt skreddersydd til kjelen. Arbeidshøyden avlaster ryggen.

### 3 Kjeleseparator

Forhindrer sammenblanding av mat mellom tilberedningssonene som kan opprettes med iZoneControl. Tilgjengelig i tre forskjellige størrelser.

## Transport.

# Uanstrengt fra A til B. Og tilbake igjen.

### 1 VarioMobil

For uanstrengt og sikker tømning og transport av mat i 1/1 eller 2/1 GN-beholdere. Håndtaket er sammenleggbart, så VarioMobil er enkel å lagre. Høydejusterbar i 4 trinn.

### 2 Kurvvogn

For enkel og sikker lagring, transport og drenering av standard GN-beholdere eller opptil tre koke- eller frityrkurver.

### 3 Oljevogn

Til fylling og tømning av kjeler samt lagring og filtrering av oljen. Blokkfett kan smeltes eller kjølig olje kan varmes opp før du fyller den i kjelen. Du kan også transportere varmt fett.





1



1



2



3



4



5



6

## Oppstilling.

### Rimelig tilpasningsdyktig.

#### 1 Understell

iVario 2-XS og iVario Pro 2-S kan installeres direkte på et understell. Med integrerte uttrekk for plassering av beholdere for å gjøre det enkelt å tømme kjelen. Med støtteskiner for lagring av GN-beholdere og tilbehør. Kan installeres i flukt med veggen. Sidevegger og tak lukket, baksiden åpen. Ulike installasjonsalternativer med føtter, føtter i rustfritt stål, svingbare hjul eller installasjon på sokkel.

## Installering.

### Mer plass. Mer sikkerhet.

#### 1 Veggmontering

For å forenkle rengjøringen under iVario Pro L og XL kan disse monteres på veggen. Posisjonen til veggoppheget kan velges fritt, og dermed tilpasses brukerens høyde.

#### 2 Panel til understell

Blender det bakre området av understellet og dekker kabel- og avløpsinstallasjonen for enklere rengjøring. Kan ettermonteres.

#### 3 Lagringsplass

Slik at plassen under iVario Pro L og XL kan utnyttes effektivt. Bestående av opptil ni par skinner, sidevegger, tak og bakside stengt. Kan ettermonteres.

#### 4 Tilkoblingssett for avløpsvann

Består av avløpsrør DN40 eller DN50.

#### 5 Gulvmonteringssett

For å øke arbeidssikkerheten med iVario Pro L og XL må du feste apparatet til gulvet.

#### 6 Festesett for apparater

For å feste iVario 2-XS eller iVario Pro 2-S på en eksisterende arbeidsflate eller understell. For sikkert horisontalt og vertikalt feste.





1



3



4



5



2

## Vedlikeholdsprodukter.

# Strålende ren. Hygienisk perfekt.

### 1 Grillrens

For lett misfarging i kjelen, for eksempel tomatsaus, som er vanskelig å fjerne med et enkelt oppvaskmiddel. Kan brukes ufortynnet. Skyll deretter grundig.

### 2 Rengjøringsarm, inkl. 4 pads

Hjelper til med å rengjøre vanskelig tilgjengelige eksterne steder mellom kjelen og kontrollpanelet på iVario 2-XS og iVario Pro 2-S. Settet inneholder en rengjøringsarm og fire rengjøringspads i to hardhetsgrader.

### 3 Rengjøringspads grove

Etterbestilling av rengjøringsarmen for ekstern rengjøring. Mot sterk, fastsittende tilsmussing. Rip ikke opp ytterhylsteret

### 4 Rengjøringspads myke

Etterbestilling av rengjøringsarmen for ekstern rengjøring. Mot lett oppløselig tilsmussing.

### 5 Rengjøringsvamp

For effektiv og rask innvendig rengjøring av kjelene. For alle apparatstørrelser.





## Grille og steke.



Bakebrett perforert	
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº: 60.74.147
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº: 6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nº: 6015.2103
Bakerstandard (400 × 600 mm)	Nº: 6015.1000

Steke- og bakebrett (uperforert)	
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº: 60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº: 6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nº: 6013.2103
Bakerstandard (400 × 600 mm)	Nº: 6013.1003

Grill- og stekebrett	
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº: 60.71.617

Grill- og pizzaplate	
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº: 60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº: 60.70.943
Bakerstandard (400 × 600 mm)	Nº: 60.71.237

Multibaker	
1/3 GN (325 × 265 mm) 2 former	Nº: 60.73.764
2/3 GN (325 × 354 mm) 5 former	Nº: 60.73.646
1/1 GN (325 × 530 mm) 8 former	Nº: 60.71.157

Kryss- og stripe-grillrist	
1/2 GN (325 × 265 mm)	Nº: 60.73.802
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº: 60.73.801
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº: 60.73.314

CombiGrill-rist	
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº: 6035.1017

Lasterist.	
for CombiGrill-rist 325 × 618 mm (for 1/1 GN)	Nº: 60.73.848

Steke- og bakepanne	
Sett lite (4 stk. inkludert bæreplate)	Nº: 60.73.286
Sett stort (2 stk. inkludert bæreplate)	Nº: 60.73.287
Steke- og bakepanne liten (ø 16 cm)	Nº: 60.73.271
Steke- og bakepanne stor (ø 25 cm)	Nº: 60.73.272
Bærebrett til steke- og bakepanner små	Nº: 60.73.212
Bærebrett til steke- og bakepanner store	Nº: 60.73.216

Granittemaljert beholder	
1/2 GN (325 × 265 mm) 20 mm dyp	Nº: 6014.1202
1/2 GN (325 × 265 mm) 40 mm dyp	Nº: 6014.1204
1/2 GN (325 × 265 mm) 60 mm dyp	Nº: 6014.1206
2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm dyp	Nº: 6014.2302
2/3 GN (325 × 354 mm) 40 mm dyp	Nº: 6014.2304
2/3 GN (325 × 354 mm) 60 mm dyp	Nº: 6014.2306
2/3 GN (325 × 354 mm) 100 mm dyp	Nº: 6014.2310
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm dyp	Nº: 6014.1102
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm dyp	Nº: 6014.1104
1/1 GN (325 × 530 mm) 60 mm dyp	Nº: 6014.1106
1/1 GN (325 × 530 mm) 100 mm dyp	Nº: 6014.1110
2/1 GN (650 × 530 mm) 20 mm dyp	Nº: 6014.2102
2/1 GN (650 × 530 mm) 40 mm dyp	Nº: 6014.2104
2/1 GN (650 × 530 mm) 60 mm dyp	Nº: 6014.2106
Bakerstandard (400 × 600 mm) 20 mm dyp	Nº: 6014.1002
Bakerstandard (400 × 600 mm) 40 mm dyp	Nº: 6014.1004
Bakerstandard (400 × 600 mm) 60 mm dyp	Nº: 6014.1006

## Finishing.

Thermocover	
Type 6-1/1	Nº: 6004.1007
Type 10-1/1	Nº: 6004.1009
Type 6-2/1	Nº: 6004.1016
Type 10-2/1	Nº: 6004.1014
Type 20-1/1	Nº: 6004.1011
Type 20-2/1	Nº: 6004.1012

System for banketter	
Type 6-1/1, 20 tallerkener	Nº: 60.61.741
Type 10-1/1, 32 tallerkener	Nº: 60.11.628
Type 10-1/1, 26 tallerkener	Nº: 60.11.629
Type 6-2/1, 34 tallerkener	Nº: 60.62.196
Type 10-2/1, 42 tallerkener	Nº: 60.12.154
Type 10-2/1, 52 tallerkener	Nº: 60.12.155
Type 20-1/1, 60 tallerkener	Nº: 60.21.332
Type 20-1/1, 50 tallerkener	Nº: 60.21.333
Type 20-2/1, 120 tallerkener	Nº: 60.22.493
Type 20-2/1, 100 tallerkener	Nº: 60.22.492
Type 20-1/1, 84 tallerkener	Nº: 60.22.491

Tallerkentrillevognstativ	
Type 6-1/1, 20 tallerkener	Nº: 60.61.702
Type 6-1/1, 15 tallerkener	Nº: 60.61.701
Type 10-1/1, 32 tallerkener	Nº: 60.11.581
Type 10-1/1, 26 tallerkener	Nº: 60.11.602
Type 6-2/1, 34 tallerkener	Nº: 60.70.017
Type 10-2/1, 52 tallerkener	Nº: 60.12.022
Type 10-2/1, 42 tallerkener	Nº: 60.12.062
Type 20-1/1, 60 tallerkener	Nº: 60.21.293
Type 20-1/1, 50 tallerkener	Nº: 60.21.294
Type 20-2/1, 120 tallerkener	Nº: 60.22.400
Type 20-2/1, 100 tallerkener	Nº: 60.22.399
Type 20-1/1, 84 tallerkener	Nº: 60.22.398

Innkjøringsskinne for trillevognstativ	
Type Combi-Duo 6-1/1 og 10-1/1	Nº: 60.75.761
Type Combi-Duo 6-2/1 og 10-2/1	Nº: 60.75.760

Innkjøringsskinne for trillevognstativ	
Standard type 6-1/1, 10-1/1	Nº: 60.75.115
Standard type 6-2/1, 10-2/1	Nº: 60.74.650

Transportvogn Combi-Duo for trillevognstativ	
For Combi-Duo 6-1/1 og 10-1/1, Mål B 568   D 844   H 1218 – 1418 mm	Nº: 60.75.388
For Combi-Duo 6-2/1 og 10-2/1, Mål B 785   D 979   H 1218 – 1418 mm	Nº: 60.75.387

Transportvogn Standard for trillevognstativ	
Standard – 6-1/1, 10-1/1, mål B 548   D 886   H 978 mm	Nº: 60.74.000
Høydejusterbar – 6-1/1, 10-1/1, mål B 548   D 913   H 800 – 1330 mm	Nº: 60.75.606
Standard – 6-2/1, 10-2/1, mål B 735   D 996   H 990 mm	Nº: 60.73.999
Høydejusterbar – 6-2/1, 10-2/1, mål B 735   D 990   H 800 – 1330 mm	Nº: 60.75.605

Transportvogn for beholder	
Transportvogn for beholdere til integrert fettavløp (Combi-Duo og gulvapparater)	Nº: 60.73.309

## Beregningseksempel Finishing.

Kapasitet Tallerkentrillevognstativ	Arrangement- størrelse (per- soner)	Tallerkentrille- vognstativ, Thermocover	Inn- kjørings- skinne	Transport- vogn	Maksimal Tallerkenhøyde i mm	Maksimal Høyde på maten i mm
15/20 tallerkener* med iCombi Pro 6-1/1	15/20	1	1	1	32/25	70/53
	30/40	2	1	2	32/25	70/53
	45/60	3	1	3	32/25	70/53
26/32 tallerkener* med iCombi Pro 10-1/1	52/64	2	1	2	32/25	70/53
	78/96	3	1	3	32/25	70/53
	104/128	4	1	4	32/25	70/53
34 tallerkener* med iCombi Pro 6-2/1	24/34	1	1	1	32	61
	48/68	2	1	2	32	61
	72/102	3	1	3	32	61
42/52 tallerkener* med iCombi Pro 10-2/1	84/104	2	1	2	40/32	82/63
	126/156	3	1	3	40/32	82/63
	168/208	4	1	4	40/32	82/63
50/60 tallerkener* med iCombi Pro 20-1/1	100/120	2	–	–	32/25	67/52
	150/180	3	–	–	32/25	67/52
	200/240	4	–	–	32/25	67/52
84/100/120 tallerkener* med iCombi Pro 20-2/1	168/200/240	2	–	–	40/32/25	79/65/52
	252/300/360	3	–	–	40/32/25	79/65/52
	336/400/480	4	–	–	40/32/25	79/65/52

\* Tallerkenstørrelse opptil 31 cm diameter



## Bake.



Muffins- og timbalformer		
300 × 400 mm (for 1/1 GN (325 × 530 mm))	N°:	6017.1002
400 × 600 mm (for 2/1 GN (650 × 530 mm) og Bakerstandard)	N°:	6017.1001

Trillevognstativ type 6-1/1		
Standard, 6 hyller (skinneavstand 64 mm)	N°:	60.61.420
Bakerstandard (400 × 600mm), 5 hyller (skinneavstand 77 mm)	N°:	60.61.690

Trillevognstativ type 10-1/1		
Standard, 10 hyller (skinneavstand 64 mm)	N°:	60.11.600
8 hyller (skinneavstand 80 mm)	N°:	60.11.601
Bakerstandard (400 × 600mm), 8 hyller (skinneavstand 81 mm)	N°:	60.11.599

Trillevognstativ type 6-2/1		
Standard, 6 hyller (skinneavstand 64 mm)	N°:	60.62.150

Trillevognstativ type 10-2/1		
Standard, 10 hyller (skinneavstand 63 mm)	N°:	60.12.150

Trillevognstativ type 20-1/1		
Standard, 20 hyller (skinneavstand 65 mm)	N°:	60.21.331
15 hyller (skinneavstand 84 mm)	N°:	60.21.287
16 hyller (skinneavstand 80 mm)	N°:	60.21.288
17 hyller (skinneavstand 74 mm)	N°:	60.21.289
Bakerstandard (400 × 600mm), 16 hyller (skinneavstand 81 mm)*	N°:	60.21.292
20 hyller maks. hyllehøyde 11,60 m (skinneavstand 62 mm)	N°:	60.21.245
20 hyller, forsterket HeavyDuty/Skipsversjon (skinneavstand 65 mm)	N°:	60.21.291

Trillevognstativ type 20-2/1		
Standard, 20 hyller (skinneavstand 65 mm)	N°:	60.22.490
15 hyller (skinneavstand 84 mm)	N°:	60.22.394
16 hyller (skinneavstand 80 mm)	N°:	60.22.395
17 hyller (skinneavstand 74 mm)	N°:	60.22.396
20 hyller maks. hyllehøyde 11,60 m (skinneavstand 62 mm)	N°:	60.22.368
20 hyller, forsterket HeavyDuty/Skipsversjon (skinneavstand 65 mm)	N°:	60.22.447

Hengestativ type XS 6-2/3		
Standard	N°:	60.73.724
Skips – versjon (med lastesikring)	N°:	60.74.449

Hengestativ type 6-1/1		
Standard, 6 hyller (skinneavstand 68 mm)	N°:	60.61.373
5 hyller (skinneavstand 85 mm)	N°:	60.61.615
Grille kyllinger, 2 hyller	N°:	60.61.645
Kjøttbrett, 6 hyller (skinneavstand 72 mm)	N°:	60.61.649
Bakerstandard (400 × 600mm), 5 hyller (skinneavstand 86 mm)*	N°:	60.61.576
Combi-Rack, bakerstandard med 1/1 GN, 4 hyller (skinneavstand 95mm)*	N°:	60.61.642
Skipsversjon (USPHS), 6 hyller (med lastesikring)	N°:	60.61.672

Hengestativ type 10-1/1		
Standard, 10 hyller (skinneavstand 68 mm)	N°:	60.11.447
8 hyller (skinneavstand 85 mm)	N°:	60.11.547
Grille kyllinger, 3 hyller	N°:	60.11.566
Kjøttbrett, 10 hyller (skinneavstand 72 mm)	N°:	60.11.570
Bakerstandard (400 × 600mm), 8 hyller (skinneavstand 90 mm)*	N°:	60.11.541
Combi-Rack, bakerstandard med 1/1 GN, 7 hyller (skinneavstand 95 mm)*	N°:	60.11.563
Skipsversjon (USPHS), 10 hyller (med lastesikring)	N°:	60.11.573

## Baking.

Hengestativ type 6-2/1		
Standard, 6 hyller (skinneavstand 68 mm)	N°:	60.62.123
5 hyller (skinneavstand 85 mm)	N°:	60.62.171
7 hyller uten L-skiner (skinneavstand 65 mm)	N°:	60.62.168
Skipsversjon (USPHS), 6 hyller (med lastesikring)	N°:	60.62.178

Hengestativ type 10-2/1		
Standard, 10 hyller (skinneavstand 68 mm)	N°:	60.12.133
Skipsversjon (USPHS), 10 hyller (med lastesikring)	N°:	60.12.146

## GN-tilbehør.

Beholder, perforert, rustfritt stål		
1/1 GN (325 × 530 mm) 55 mm dyp	N°:	6015.1165

Rustfri stålbeholder		
2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm dyp	N°:	6013.2302
2/3 GN (325 × 354 mm) 65 mm dyp	N°:	6013.2306
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm dyp	N°:	6013.1102
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm dyp	N°:	6013.1104
1/1 GN (325 × 530 mm) 65 mm dyp	N°:	6013.1106

Rist, rustfritt stål		
2/3 GN (325 × 354 mm)	N°:	6010.2301
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	N°:	6010.2101
Bakerstandard (400 × 600 mm)	N°:	6010.0103

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

## Spesielt bruk.



Kylling- og and-Superspike		
Kapasitet 4 stk, maks. vekt 1.300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	N°:	6035.1015
Kapasitet 6 stk, maks. vekt 1.800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1016
Kapasitet 8 stk, maks. vekt 1.300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1006
Kapasitet 10 stk, maks. vekt 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1010
Kapasitet 8 stk, maks. vekt 2.200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1009

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

Spare Rib-rist		
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1018

Grill- og Tandoori-spyd		
Grill- og Tandoori-spyddramme 2/3 GN	N°:	60.74.963
Grill- og Tandoori-spyddramme 1/1 GN	N°:	60.72.224
Sett 2/3 GN (1 × spyddramme og fem forskjellige spyd)	N°:	60.75.782
Sett 1/1 GN (1 × spyddramme og fem forskjellige spyd)	N°:	60.72.414
5x spyd Ø 5 mm, 265 mm lange for 2/3 GN	N°:	60.75.783
5x spyd □ 5 mm, 265 mm lange for 2/3 GN	N°:	60.75.784
5 × fiskespyd 4 × 10 mm, 265 mm lange (for 2/3 GN)	N°:	60.75.785
3x spyd Ø 5 mm, 530 mm lange for 1/1 GN	N°:	60.72.416
3x spyd Ø 8 mm, 530 mm lange for 1/1 GN	N°:	60.72.417
3x spyd □ 5 mm, 530 mm lange for 1/1 GN	N°:	60.72.418
3x spyd □ 8 mm, 530 mm lange for 1/1 GN	N°:	60.72.419
5 × fiskespyd 4 × 10 mm, 530 mm lange for 1/1 GN	N°:	60.72.420

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

Lam- og pattegrisspyd (1 × lam eller 1 × pattegris)		
Type 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 opptil 12 kg (1/1 GN)	N°:	60.70.819
Type 20-1/1 opptil 30 kg (1 spyd med støtte)	N°:	6035.1003
Type 20-2/1 opptil 30 kg (1 spyd med støtte, et andre spyd for lam eller pattegris. valgfritt)	N°:	6035.1002
Valgfritt spyd	N°:	8710.1065

Pizzaform		
Pizza opp til Ø 280 mm	N°:	60.71.158

\* Merk at på ventilasjonsskjermen i ovnsrommet mellom GN-versjonen og bakkledningen er det en forskjell på 400 × 600 mm. Ventilasjonsskjermen kan kjøpes som reservedel fra din Servicepartner.



## Combi-Duo.



### Combi-Duo-sett for iCombi Pro XS 6-2/3 og CombiMaster Plus XS 6-2/3

Type XS 6-2/3 på type XS 6-2/3 høyrehengslet	N°:	60.73.768
Type XS 6-2/3 på type XS 6-2/3 venstrehengslet	N°:	60.74.276
Type XS 6-2/3 på type XS 6-2/3 høyrehengslet Marine	N°:	60.74.780
Type XS 6-2/3 på type XS 6-2/3 venstrehengslet Marine	N°:	60.74.929

### Combi-Duo-sett for iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, iCombi Classic 6-1/1, 10-1/1 og CombiMaster Plus XS 6-2/3

Type 6-1/1 E/G på type 6-1/1 E Type 6-1/1 E/G på type 10-1/1 E	N°:	60.73.991
Type 6-1/1 E/G på type 6-1/1 G høyrehengslet Type XS 6-2/3 på type 6-1/1 G høyrehengslet	N°:	60.75.751
Type 6-1/1 E/G på type 6-1/1 G venstrehengslet Type XS 6-2/3 på type 6-1/1 G venstrehengslet	N°:	60.75.753
Type XS 6-2/3 på type 6-1/1 E høyrehengslet Type XS 6-2/3 på type 10-1/1 E høyrehengslet	N°:	60.75.755
Type XS 6-2/3 på type 6-1/1 E venstrehengslet Type XS 6-2/3 på 10-1/1 E venstrehengslet	N°:	60.75.757

### Combi-Duo-sett for iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 6-2/1, 10-2/1, iCombi Classic 6-1/1, 6-2/1, 10-2/1 og CombiMaster Plus XS 6-2/3

Type 6-2/1 E/G på type 6-2/1 E Type 6-2/1 E/G på type 10-2/1 E	N°:	60.74.725
Type 6-2/1 E/G på type 6-2/1 G høyrehengslet Type 6-1/1 E/G på type 6-2/1 G høyrehengslet Type XS 6-2/3 på 6-2/1 G høyrehengslet	N°:	60.75.752
Type 6-2/1 E/G på type 6-2/1 G venstrehengslet Type 6-1/1 E/G på type 6-2/1 G venstrehengslet Type XS 6-2/3 på type 6-2/1 G venstrehengslet	N°:	60.75.754
Type 6-1/1 E/G på type 6-2/1 E høyrehengslet Type XS 6-2/3 på type 6-2/1 E høyrehengslet Type XS 6-2/3 på type 10-2/1 E høyrehengslet	N°:	60.75.756
Type 6-1/1 E/G på type 6-2/1 E venstrehengslet Type XS 6-2/3 på type 6-2/1 E venstrehengslet Type XS 6-2/3 på type 10-2/1 E venstrehengslet	N°:	60.75.758

### Installasjonsalternativer for Combi-Duo

Nivelleringssett type 6-1/1, 10-1/1, mål B 850   D 614   H 35 mm	N°:	60.74.795
Nivelleringssett type 6-2/1, 10-2/1, Mål B 1072   D 814   H 35 mm	N°:	60.74.597
Sett med høydejusterbare valser, type 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.31.545
Sett med høydejusterbare valser, type 6-2/1, 10-2/1	N°:	60.31.574
Understell I for Combi-Duo XS 6-2/3, standard, mål B 634   D 558   H 555 mm	N°:	60.31.020
Understell II for Combi-Duo XS 6-2/3, standard, mål B 639   D 563   H 556 mm	N°:	60.31.046
Understell I for Combi-Duo 6-1/1 på 6-1/1 og på 10-1/1 E, standard, mål B 860   D 685   H 200 mm	N°:	60.31.200
Understell II for Combi-Duo 6-1/1 på 6-1/1, standard, mål B 860   D 703   H 445 mm	N°:	60.31.206
Understell I for Combi-Duo 6-2/1 på 6-2/1 og på 10-2/1 E, standard, mål B 1082   D 885   H 200 mm	N°:	60.31.203
Understell II for Combi-Duo 6-2/1 på 6-2/1, standard, mål B 1082   D 903   H 445 mm	N°:	60.31.208
Understell I for Combi-Duo XS 6-2/3, med svingbare hjul, mål B 683   D 656   H 567 mm	N°:	60.31.170
Understell II for Combi-Duo XS 6-2/3, med feste (MarineLine), mål B 689   D 613   H 557 mm	N°:	60.31.058
Understell I for Combi-Duo 6-1/1 på 6-1/1 og på 10-1/1 E, med svingbare hjul, mål B 883   D 763   H 200 mm	N°:	60.31.201
Understell I for Combi-Duo 6-1/1 på 6-1/1 og på 10-1/1 E, med feste (MarineLine), mål B 885   D 710   H 200 mm	N°:	60.31.202
Understell II for Combi-Duo 6-1/1 på 6-1/1, med trinser, mål B 883   D 769   H 445 mm	N°:	60.31.207
Understell I for Combi-Duo 6-2/1 på 6-2/1 og på 10-2/1 E, med svingbare hjul, mål B 1105   D 969   H 200 mm	N°:	60.31.204
Understell I for Combi-Duo 6-2/1 på 6-2/1 og på 10-2/1 E, med feste (MarineLine), mål B 1107   D 910   H 200 mm	N°:	60.31.205

## Combi-Duo.

### Hengestativ type Combi-Duo 6-1/1

Versjon Combi-Duo, 5+1 hyller (øverste hylle kan fjernes for maks. hyllehøyde på 1,60 m, med gulvinstallasjon 6-1/1 E på 10-1/1 E)	N°:	60.61.678
--	-----	-----------

### Hengestativ type Combi-Duo 6-2/1

Versjon Combi-Duo, 5+1 hyller (øverste hylle kan fjernes for maks. hyllehøyde på 1,60 m, med gulvinstallasjon 6-2/1 E på 10-2/1 E)	N°:	60.62.188
--	-----	-----------

### Sett integrert fettavløp for Combi-Duo

for installasjon på nivelleringssett Combi-Duo 6-1/1 og 10-1/1	N°:	60.75.873
for installasjon på understell I Combi-Duo 6-1/1 og 10-1/1	N°:	60.75.406
for installasjon på understell II Combi-Duo 6-1/1 og 10-1/1	N°:	60.75.874
for installasjon på nivelleringssett Combi-Duo 6-2/1 og 10-2/1	N°:	60.75.876
for installasjon på understell I Combi-Duo 6-2/1 og 10-2/1	N°:	60.75.411
for installasjon på understell II Combi-Duo 6-2/1 og 10-2/1	N°:	60.75.875

## Ekstraustyr.

### VarioSmoker

VarioSmoker	N°:	60.73.008
-------------	-----	-----------

### USB-kjernetemperaturføler

Sous-vide-kjernetemperaturføler for bord- og gulvapparater	N°:	60.76.316
1 ekstern kjernetemperaturføler for bordapparater	N°:	60.76.317
1 ekstern kjernetemperaturføler for gulvapparater	N°:	60.76.318

### Posisjoneringshjelp for kjernetemperaturføler

Type 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 og 20-2/1	N°:	60.71.022
---	-----	-----------

## Installasjonsalternativer.



### Monteringssett

UltraVent XS inkludert monteringssett	N°:	60.74.063
UltraVent Plus XS inkludert monteringssett	N°:	60.74.405

### MobilityLine gulvapparat

Mobil bunnramme 20-1/1	N°:	60.21.334
Mobil bunnramme 20-2/1	N°:	60.22.496

## Avtrekksteknologi.

### Avtrekksvifte, UltraVent og UltraVent Plus

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



## Understell



### Understell type XS 6-2/3

Understell XS, standard, B 629   D 438   H 148 mm	N°:	60.31.029
Understell I, standard, mål B 634   D 558   H 931 mm	N°:	60.31.018
Understell I, med svingbare hjul, mål B 683   D 656   H 943 mm	N°:	60.31.169
Understell II, standard, mål B 639   D 563   H 932 mm	N°:	60.31.044
Understell II, med feste (MarineLine), mål B 689   D 613   H 932 mm	N°:	60.31.057

### Nivelleringssett og understell type 6-1/1 og 10-1/1

Nivelleringssett type 6-1/1, 10-1/1, mål B 850   D 614   H 35 mm	N°:	60.74.795
Mobilt nivelleringssett med trinser, type 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.31.545
Understell I, standard Mål B 860   D 685   H 699 mm	N°:	60.31.089
Understell I, med svingbare hjul, mål B 883   D 763   H 699 mm	N°:	60.31.095
Understell I, med feste (MarineLine), mål B 885   D 710   H 699 mm	N°:	60.31.096
Understell II, standard, mål B 860   D 703   H 699 mm	N°:	60.31.086
Understell II, med svingbare hjul, mål B 883   D 769   H 699 mm	N°:	60.31.103
Understell II, med feste (MarineLine), mål B 885   D 715   H 699 mm	N°:	60.31.110
Understell II, bakerstandard, standard, mål B 860   D 703   H 699 mm	N°:	60.31.209
Understell II, bakerstandard, med svingbare hjul, mål B 883   D 769   H 699 mm	N°:	60.31.210
Understell II, bakerstandard, med feste (MarineLine), mål B 885   D 715   H 699 mm	N°:	60.31.211
Understell II, bakerstandard, versjon UltraVent, standard, mål B 860   D 703   H 945 mm	N°:	60.31.212
Understell II, bakerstandard, versjon UltraVent, med svingbare hjul, mål B 883   D 769   H 945 mm	N°:	60.31.213
Understell II, MobilityLine, mål B 1199   D 892   H 792 mm	N°:	60.31.164
Understell III, standard, mål B 860   D 703   H 699 mm	N°:	60.31.091
Understell III, med svingbare hjul, mål B 883   D 769   H 699 mm	N°:	60.31.105
Understell III, med feste (MarineLine), mål B 885   D 715   H 699 mm	N°:	60.31.112
Understell III, versjon UltraVent, standard, mål B 860   D 703   H 945 mm	N°:	60.31.214

### Nivelleringssett og understell type 6-1/1 og 10-1/1

Understell III, versjon UltraVent, med trinser, mål B 904   D 769   H 945 mm	N°:	60.31.215
Understell IV, standard, mål B 860   D 703   H 699 mm	N°:	60.31.093
Understell IV, med svingbare hjul, mål B 883   D 769   H 699 mm	N°:	60.31.107
Understell IV, med feste (MarineLine), mål B 885   D 715   H 699 mm	N°:	60.31.114

### Nivelleringssett og understell type 6-2/1 og 10-2/1

Nivelleringssett type 6-2/1, 10-1/1, mål B 1072   D 814   H 35 mm	N°:	60.74.597
Mobilt nivelleringssett med trinser, type 6-2/1, 10-2/1	N°:	60.31.574
Understell I, standard, mål B 1082   D 885   H 699 mm	N°:	60.31.090
Understell I, med svingbare hjul, mål B 1105   D 963   H 699 mm	N°:	60.31.102
Understell I, med feste (MarineLine), mål B 1107   D 910   H 699 mm	N°:	60.31.109
Understell II, standard, Mål B 1082   D 903   H 699 mm	N°:	60.31.087
Understell II, med svingbare hjul, mål B 1105   D 969   H 699 mm	N°:	60.31.104
Understell II, med feste (MarineLine), mål B 1107   D 915   H 699 mm	N°:	60.31.111
Understell II, MobilityLine, mål B 1421   D 1092   H 792 mm	N°:	60.31.165
Understell III, standard, mål B 1082   D 903   H 699 mm	N°:	60.31.092
Understell III, med svingbare hjul, mål B 1105   D 969   H 699 mm	N°:	60.31.106
Understell III, med feste (MarineLine), mål B 1107   D 915   H 699 mm	N°:	60.31.113
Understell III, versjon UltraVent, standard, mål B 1082   D 903   H 945 mm	N°:	60.31.216
Understell III, versjon UltraVent, med svingbare hjul, mål B 1105   D 974   H 945 mm	N°:	60.31.217
Understell IV, standard, mål B 1082   D 903   H 699 mm	N°:	60.31.094
Understell IV, med svingbare hjul, mål B 1105   D 969   H 699 mm	N°:	60.31.108
Understell IV, med feste (MarineLine), mål B 1107   D 915   H 699 mm	N°:	60.31.115

## Installasjonstilbehør.



### Innkjøringsrampe for trillevognstativ

Type 20-1/1	N°:	60.21.262
Type 20-2/1	N°:	60.22.380

### Apparatforhøyelse for bordmodeller

Med feste (MarineLine), mål B 880   D 663   H 150 mm	N°:	60.31.099
--	-----	-----------

### Høydeøking av apparatet

Type 20-1/1, 20-2/1	N°:	60.70.407
---------------------	-----	-----------

### Høydeøking for trillevognstativ

Type 20-1/1	N°:	60.21.297
Type 20-2/1	N°:	60.22.386

### Varmeskjold for sidevegg

Varmeskjold venstre, type XS 6-2/3	N°:	60.74.182
Varmeskjold venstre, type 6-1/1	N°:	60.75.110
Varmeskjold høyre, type 6-1/1	N°:	60.75.113
Varmeskjold høyre, type 10-1/1	N°:	60.75.773
Varmeskjold høyre, type 10-1/1	N°:	60.75.771
Varmeskjold venstre, type 6-2/1	N°:	60.75.769
Varmeskjold høyre, type 6-2/1	N°:	60.75.768
Varmeskjold venstre, type 10-2/1	N°:	60.75.776
Varmeskjold høyre, type 10-2/1	N°:	60.75.774
Varmeskjold venstre, type 20-1/1	N°:	60.75.829
Varmeskjold venstre, type 20-2/1	N°:	60.75.826

### Strømningsikkerhet (bare for gassapparater)

Type 6-1/1	N°:	70.01.339
Type 10-1/1	N°:	70.01.340
Type 6-2/1	N°:	70.01.431
Type 10-2/1	N°:	70.01.582
Type 20-1/1	N°:	70.01.583
Type 20-2/1	N°:	70.01.492

### Avgass-samler for gassapparater

Type 6-1/1	N°:	70.01.360
Type 10-1/1	N°:	70.01.376
Type 6-2/1	N°:	70.01.432
Type 10-2/1	N°:	70.01.586
Type 20-1/1	N°:	70.01.587
Type 20-2/1	N°:	70.01.493

### Håndtakholder til trillevognstativ

Type 20-1/1, 20-2/1	N°:	60.75.895
---------------------	-----	-----------

### Apparattilkobling-sett

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

### Kondensasjonsbryter

Type XS 6-2/3 (H 438 mm)	N°:	60.74.037
Type 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 og 10-2/1 (H 458 mm)	N°:	60.72.592
Type 20-1/1 og 20-2/1 (H 480 mm)	N°:	60.75.326

### Veggfeste

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

## Vedlikeholdsprodukter.

### 1 Rengjøringstab Active Green (for iCombi Pro og iCombi Classic)

Rengjøringstabs Active Green, 150 stk.	N°:	56.01.535
--	-----	-----------

### Rengjøringstabs (for alle SelfCookingCenter og CombiMaster Plus)

Rengjøringstabs, 100 stk.	N°:	56.00.210
---------------------------	-----	-----------

### Care-Tab (for iCombi Pro, iCombi Classic og SelfCookingCenter med Efficient CareControl)

Care-Tabs, 150 stk.	N°:	56.00.562
---------------------	-----	-----------

### Skyllemiddeltab (for SelfCookingCenter uten Efficient CareControl og CombiMaster Plus)

Skyllemiddeltabs, 50 stk.	N°:	56.00.211
---------------------------	-----	-----------

### Skumdempende tabs (for alle iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter og CombiMaster Plus)

Skumdempende tabs, 120 stk.	N°:	56.00.598
-----------------------------	-----	-----------

Spesialrengjøringsmiddel soft (for alle CombiMaster og ClimaPlus Combi)	N°:	9006.0136
Grillrengjøringsmiddel (for alle CombiMaster og ClimaPlus Combi)	N°:	9006.0153
Skyllemiddel, flytende (for ClimaPlus Combi med CleanJet)	N°:	9006.0137

### Avkalkingsmiddel (for SelfCookingCenter uten CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)

Avkalkingsmiddel, 10 liter	N°:	6006.0110
Fotpumpe for avkalking av dampgenerator	N°:	6004.0203

### Hånddrevet sprøytepestol

Hånddrevet sprøytepestol for manuell rengjøring	N°:	6004.0100
---	-----	-----------



## Grunnlaget for alt.

### Spatel

Type 2-XS, 2-S, L, XL	Nº:	60.71.643
-----------------------	-----	-----------

### Skuffe

Uperforert, type 2-S, L, XL	Nº:	60.73.348
-----------------------------	-----	-----------

Perforert, type 2-S, L, XL	Nº:	60.73.586
----------------------------	-----	-----------

### Røreåre

Type L, XL	Nº:	60.72.131
------------	-----	-----------

### Koke- og frityrkurv

Kokekurv type 2-XS	Nº:	60.74.970
--------------------	-----	-----------

Frityrkurv type 2-XS	Nº:	60.75.019
----------------------	-----	-----------

Kokekurv type 2-S	Nº:	60.74.986
-------------------	-----	-----------

Frityrkurv type 2-S	Nº:	60.75.330
---------------------	-----	-----------

Kokekurv type L, XL (Anbefaling: 2 x for L og 3 x for XL)	Nº:	60.74.983
--	-----	-----------

Frityrkurv type L, XL (Anbefaling: 2 x for L og 3 x for XL)	Nº:	60.75.391
--	-----	-----------

### Arm for heve- og senkeautomatikk

Type 2-XS	Nº:	60.74.791
-----------	-----	-----------

Type 2-S	Nº:	60.75.359
----------	-----	-----------

Type L	Nº:	60.75.909
--------	-----	-----------

Type XL	Nº:	60.75.129
---------	-----	-----------

### Sil

Type 2-XS, 2-S	Nº:	60.74.666
----------------	-----	-----------

Type L	Nº:	60.75.975
--------	-----	-----------

Type XL	Nº:	60.74.908
---------	-----	-----------

### Rist til kjelebunnen

Type 2-XS	Nº:	60.74.832
-----------	-----	-----------

Type 2-S, L, XL	Nº:	60.74.663
-----------------	-----	-----------

## Spesialbruk.



### Sett porsjonskurver type 2-XS

4 porsjonskurver 1/6 GN perforert + porsjonskurv-ramme	Nº:	60.75.300
--	-----	-----------

4 porsjonskurver 1/6 GN uperforerte med lokk + porsjonskurv-ramme	Nº:	60.75.978
---	-----	-----------

4 porsjonskurver 1/6 GN fritering + porsjonskurv-ramme	Nº:	60.75.979
--	-----	-----------

Sett porsjonskurver type 2-XS	Nº:	60.76.407
-------------------------------	-----	-----------

### Sett porsjonskurver type 2-S

6 porsjonskurver 1/6 GN perforerte + porsjonskurv-ramme	Nº:	60.75.305
---	-----	-----------

6 porsjonskurver 1/6 GN uperforerte med lokk + porsjonskurv-ramme	Nº:	60.75.306
---	-----	-----------

6 porsjonskurver 1/6 GN fritering + porsjonskurv-ramme	Nº:	60.75.307
--	-----	-----------

Sett porsjonskurver type 2-S	Nº:	60.76.408
------------------------------	-----	-----------

### Sett 2 porsjonskurver

1/6 GN uperforerte med lokk	Nº:	60.75.302
-----------------------------	-----	-----------

1/6 GN perforert	Nº:	60.75.303
------------------	-----	-----------

1/6 GN fritering	Nº:	60.75.982
------------------	-----	-----------

Sett 2 lokk til porsjonskurv 1/6 GN	Nº:	60.75.311
-------------------------------------	-----	-----------

### Porsjonskurv-rammer

Type 2-XS	Nº:	60.75.275
-----------	-----	-----------

Type 2-S	Nº:	60.74.505
----------	-----	-----------

### Pastasil

Type 2-XS, 2-S	Nº:	60.74.958
----------------	-----	-----------

Type L, XL	Nº:	60.75.629
------------	-----	-----------

### Sett skillevegger kjele

Type 2-XS, 2-S	Nº:	60.76.126
----------------	-----	-----------

Type L, XL	Nº:	60.76.128
------------	-----	-----------

## Oppstilling.

### Understell type 2-XS

Med føtter, mål B 1100   D 717   H 595 mm	Nº:	60.31.221
---	-----	-----------

Med føtter i rustfritt stål, mål B 1130   D 717   H 595 mm	Nº:	60.31.538
--	-----	-----------

Med svingbare hjul, mål B 1100   D 717   H 595 mm	Nº:	60.31.317
---	-----	-----------

For sokkelmontering, mål B 1100   D 717   H 460 mm	Nº:	60.31.540
--	-----	-----------

### Understell type 2-S

Med føtter, mål B 1100   D 899   H 595 mm	Nº:	60.31.319
---	-----	-----------

Med føtter av rustfritt stål, mål B 1130   D 899   H 595 mm	Nº:	60.31.539
---	-----	-----------

Med svingbare hjul, mål B 1100   D 899   H 595 mm	Nº:	60.31.320
---	-----	-----------

For sokkelmontering, mål B 1100   D 899   H 460 mm	Nº:	60.31.541
--	-----	-----------

## Installering.

### Veggmontering

Type L	Nº:	60.75.993
--------	-----	-----------

Type XL	Nº:	60.75.934
---------	-----	-----------

### Sett for gulvfeste

Type L, XL	Nº:	60.72.905
------------	-----	-----------

### Sett for feste av apparatet

Type 2-XS, 2-S	Nº:	60.76.118
----------------	-----	-----------

### Tilkoblingssett for avløpsvann

Type 2-XS, 2-S	Nº:	87.00.745
----------------	-----	-----------

Type L, XL	Nº:	87.00.746
------------	-----	-----------

### Lagringsplass for understell

Type L	På forespørsel
--------	----------------

Type XL	På forespørsel
---------	----------------

### Panel til understell

Type L	På forespørsel
--------	----------------

Type XL	På forespørsel
---------	----------------

## Vedlikeholdsprodukter.



### Grillrens

Grillrens 10 l	Nº:	9006.0153
----------------	-----	-----------

### Rengjøringsarm, inkl. 4 pads

Type 2-XS, 2-S, L, XL	Nº:	60.73.925
-----------------------	-----	-----------

### 3 Rengjøringspads

Sett 2 Rengjøringspads grove	Nº:	60.73.922
------------------------------	-----	-----------

Sett 2 Rengjøringspads myke	Nº:	60.73.923
-----------------------------	-----	-----------

### Rengjøringssvamper

Sett 6 Rengjøringssvamper	Nº:	60.73.924
---------------------------	-----	-----------

### Sett Rengjøring

10 l grillrengjøringsmiddel, 1 rengjøringsarm, 2 rengjøringspads grove, 2 rengjøringspads myke, 1 rengjøringsvamp	Nº:	60.73.920
---	-----	-----------

## Transport

### VarioMobil

1/1 GN type 2-XS, 2-S, mål B 425   D 756   H 798 mm	Nº:	60.73.349
---	-----	-----------

2/1 GN type L, XL, mål B 620   D 863   H 806 mm	Nº:	60.70.107
---	-----	-----------

### Kurvogn

Type 2-S, L, XL, mål B 418   D 591   H 1522 mm	Nº:	60.73.612
--	-----	-----------

### Oljevogn

Type L, XL, mål B 603   D 605   H 1096 mm	Nº:	60.74.941
---	-----	-----------

➔ Mer om originalt RATIONAL tilbehør på:

[rational-online.com/no/tilbehør](https://rational-online.com/no/tilbehør)









**RATIONAL Norge AS**  
Frysjaveien 33 B  
0411 Oslo  
Norge

Tel. +47 22 70 10 00  
Fax +47 22 70 10 29

post@rational.no  
rational-online.com

