

RATIONAL

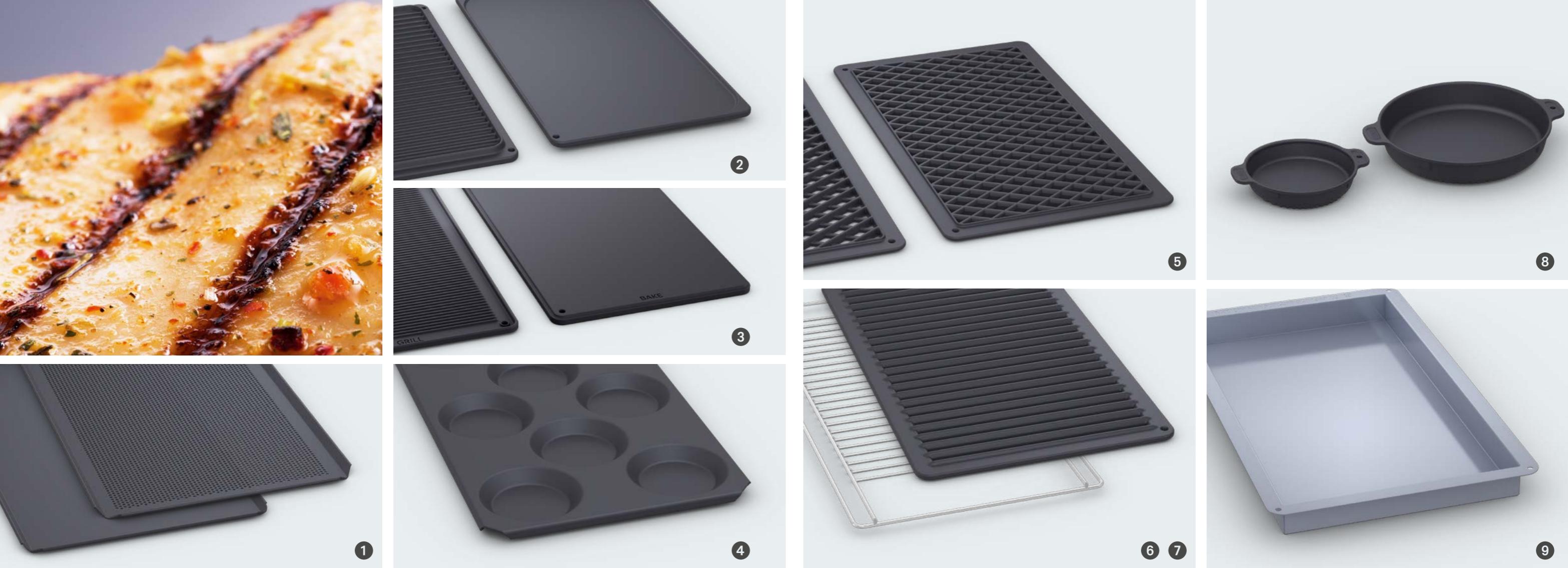
RATIONAL 配件。
耐用。持久。
堅固。



高溫。油膩。滿載食物。
iCombi 的配件經久耐用。

它們必須堅固結實、經久耐用，且適合在專業廚房中的嚴峻條件下使用 - 如此燒烤和披薩餅盤、擋架平臺車、CombiFry 和冷凝罩才無愧於預安裝 RATIONAL 配件的名稱。只有這樣，才能讓您在整個功能範圍內充分利用 iCombi Pro 和 iCombi Classic 的出色性能。如此預炸製品、雞肉、烘焙食品和烤蔬菜才能真正成功。甚至肉排也能呈現令人垂涎的燒烤條紋。如此您就可以充分利用您的烹飪系統。不必因為頑固污垢、惱人的損壞和配件過熱而長期困擾。

● 耐用的配件
如此一切如您所願。
一遍又一遍。



燒烤和煎烤。

更高的生產率，更好的效果。

TriLax 塗層

覆有 TriLax 不粘塗層的 RATIONAL 配件具有出色的導熱性，專為燒烤、烘烤和烘焙而開發，可實現高達 300°C 的溫度。此外堅固的不粘塗層還支持褐變。

① 煎烤盤

魚類、肉類、禽肉塊、烤馬鈴薯、烘焙食品、蔬菜等食材的通用煎烤盤。外酥裡嫩。

② 燒烤和煎烤板

用於多汁的烤肉、烤魚或烤蔬菜。帶有傳統烤架紋理的燒烤面和帶有環繞邊緣，用於短時煎烤食材的煎烤面。餐單點餐的理想選擇。

③ 烤盤和披薩餅盤

烘焙面用於新鮮或方便披薩、燒糕和扁平麵包。燒烤面可用於蔬菜、魚類和肉類。

④ 多功能烤盤

煎蛋、煎蛋捲、瑞式煎馬鈴薯和栗米餅的最佳分配和恒定的製品尺寸。

⑤ 條狀交叉烤肉架

一側帶有經典燒烤條紋，另一側帶有正宗美式牛排燒烤紋。非常結實耐用。不需要預熱。

⑥ CombiGrill 烤架

用於製作大量燒烤製品。不需要預熱烤架。

⑦ 裝料架

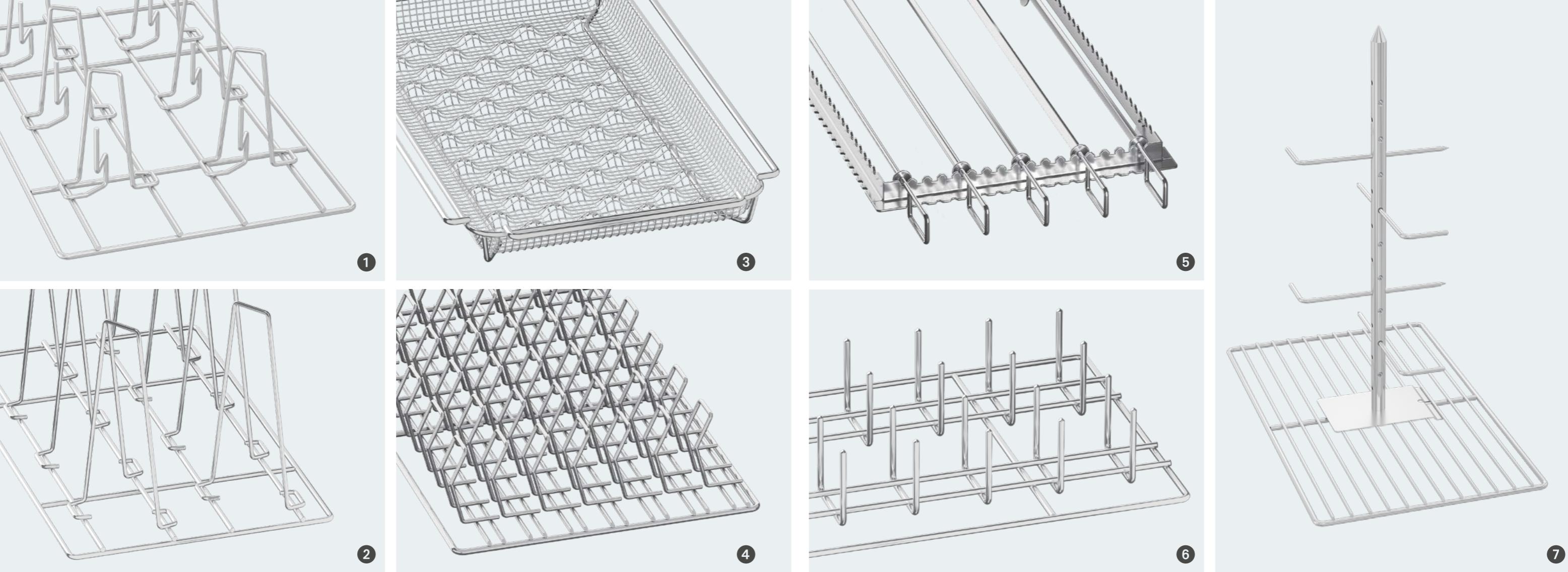
裝料架是 CombiGrill 烤架的完美補充 尤其適用於較薄的燒烤食材，如快熟牛排或炙烤蔬菜。將食材放在裝料架上，置於高溫炙熱的 CombiGrill 烤架之上，之後即可方便取出。

⑧ 平煎烤鍋

適用於經典的煎烤菜肴，如馬鈴薯煎餅、栗米餅、法式鹹派、薄餅或小蛋糕（如反轉蘋果塔）。波紋形底部可快速輸入熱量。帶有托盤，易於操作。

⑨ 花崗岩搪瓷器皿

邊角完全成形，因此砂鍋菜不會有任何配量損失。得益於極佳的導熱性，非常適合煎烤、燜燉、短煎和烘焙食材。幾乎堅不可摧。



特殊應用。

如此實現名副其實的出眾。

①② 超級雞鴨烤架

由於家禽的縱向擺放和相關的煙囪效應，烹飪時間明顯縮短。適用於尤其香軟多汁的胸脯肉和均勻褐變的外皮。

③ CombiFry

製作大量的預炸製品，如魚塊、炸薯條和薯角，無需額外增加油脂。健康又美味。

④ 肋排烤架

由於肋排的垂直擺放以及每個烤架高達 3.5 kg 的裝料，實現了設備的最佳利用。

⑤ 燒烤和唐杜裏烤串

具有不同直徑的圓形、正方形或矩形截面，用於肉類、魚類、家禽肉或蔬菜。

⑥ 馬鈴薯烤架

在無鋁箔的情況下，將製作烤馬鈴薯或栗米棒的速度提高了最多 50%*。

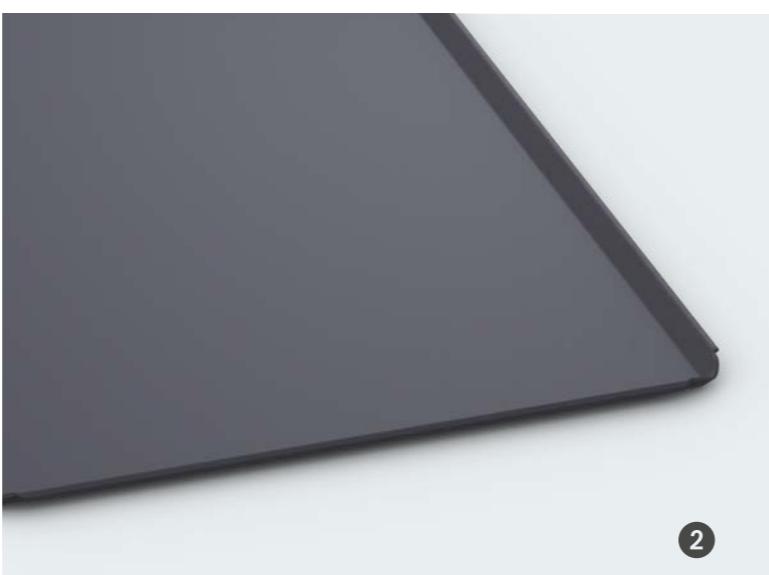
⑦ 羊肉和乳豬烤串

用於方便製作重達 30 kg 的整只羊羔或乳豬。

* 與傳統廚房用具相比。



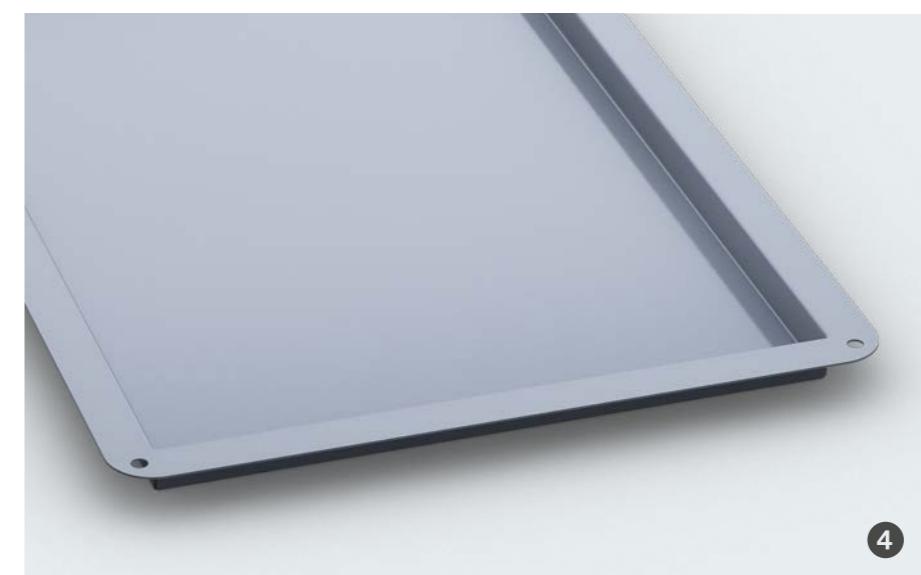
1



2



3



4



5



6

烘焙。

如此實現高超的工藝質量。

① 平煎鍋

非常適合反轉蘋果塔之類的蛋糕。波紋形底部確保了整個底部的快速熱量輸入。帶有特殊形狀的托盤，易於操作。

② 煎烤盤

烘焙方面的通用型天才：麵包、羊角麵包、丹麥包等，甚至呈現均勻褐變、實現酥脆外皮和內部鬆軟的口感。

③ 開孔烤盤

是製作麵包、小麵包、紐結麵包以及各種預烘焙製品的理想選擇。

④ 花崗岩搪瓷容器

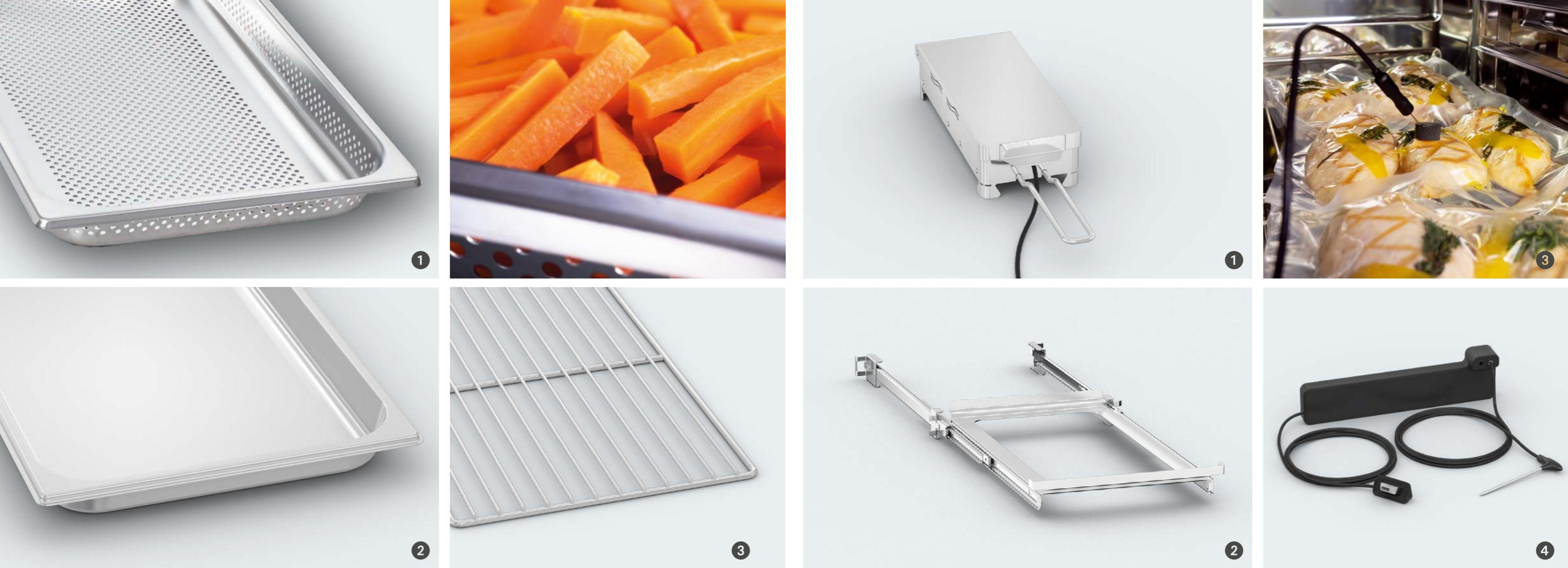
容器的邊角精確成形，從而確保蛋糕不會有任何配量損失。良好的導熱性能，實現了均勻的褐變和鬆軟的蛋糕。

⑤ 烤盤標準的擱架平臺車

擱架平臺車取代了掛架。實現快速裝卸，由高質量不銹鋼製成，可滿足嚴格的質量要求，並最佳匹配 RATIONAL 設備。

⑥ 烤盤標準掛架

得益於 L 型裝料層，可在掛架上輕鬆裝載烤盤。隨著導軌間距的增加，RATIONAL 設備的完整容量也可用于更高的烘焙製品。由高質量不銹鋼製成，可滿足最高的質量要求。



GN 配件。 標配即更優秀。

① 帶孔容器

多功能、堅固和耐用的配件，可用於蒸蔬菜或自助餐。通過最大開孔均勻蒸煮食物，並保留色澤和營養。

② 容器

不銹鋼 RATIONAL容器的材料厚度比標準高 33 %。這可以在大批量烹製食物時確保最大的穩定性和耐用性，並易於操作，同時也沒有鋒利的邊緣。

③ 烤架

非常適合烹飪大塊烤肉。由極其穩定和耐用的不銹鋼製成。

附件。 更多選擇。

① 煙燻盒 (VarioSmoker)

無需煙燻爐，直接從組合蒸箱中就能品嘗到辛辣的煙燻風味。通過VarioSmoker，肉類、魚類和蔬菜形成了自然的煙燻味，可根據口味一再重新調整味道強度。即使是低溫煙燻，同樣不成問題。iCombi Pro 具有智能烹飪路徑，因此可透過 USB 接口調整 VarioSmoker，從而保證了最佳和專業的烹飪和煙燻效果。

② 抽出式軌道

烹飪配件配有靈活的抽板，便於在 À-la-carte 模式下快速裝載和卸載產品。

③ 真空低溫烹飪和巴氏殺菌套裝

特殊的超薄型真空低溫烹飪中心溫度探針可精確控制達到中心溫度的過程，且不會破壞烹飪袋中的真空。保質期長，且不會損害口感。一款適用於各種應用、簡單操作和靈活使用的附件（9種額外的智能真空低溫烹飪和巴氏殺菌烹飪方式）。

④ 可外部連接的中心溫度探針

可從外部插入的中心溫度探針，可用來取代內部中心溫度探針。



Finishing。 結果便是生產和輸出分離。

① 用於宴會的系統

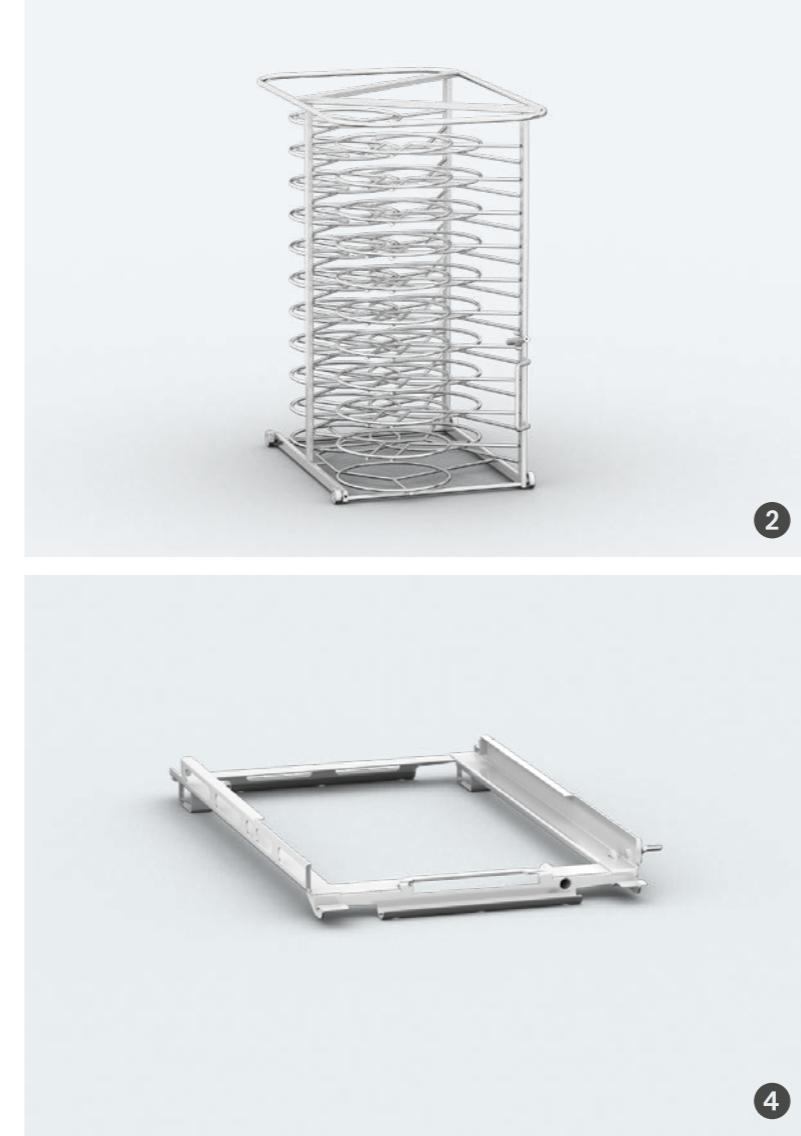
無論是 20 份、100 份，還是幾千份餐 - 通過 Finishing 烹飪，可以完全符合顧客需要製作菜肴，從容不迫，無需焦慮和緊張。只需在低溫下配好合適數量的餐盤，然後在餐盤擋架平臺車中保存即可。即將上菜之前，同時利用 Finishing 烹飪低溫回溫餐盤。所有配件都包括在 Finishing 烹飪系統中，因此您可以立即開始使用（餐盤擋架平臺車、保溫蓋、運輸車）。

② 餐盤擋架平臺車

由優質不銹鋼製成，並與設備理想匹配。可以在 iCombi Pro 20-2/1 中快速裝卸多達 120 個已配好的餐盤（直徑最大為 31 cm）。

③ 保溫蓋

採用特殊的隔熱材料製成，可在 Finishing 烹飪之後讓菜肴保溫長達 20 分鐘。通過簡單的磁力鎖，可以快速打開和關閉。此外，它還易於清潔和存放。





Combi-Duo。 在較小的空間中讓效率翻一番。

① Combi-Duo

兩台設備，彼此簡單地相互疊加。如果空間有限，應同時蒸煮和燒烤，但任務並未減少，則可以使用兩台設備，可選擇通過上部單元對二者實行控制。實現更高的舒適度。獲得更大的靈活性。

② Combi-Duo 的集成式油脂排放口套件

在烹飪室中可靠收集滴落的油脂，然後將其引導至油脂收集容器中。不同版本，取決於安置版本。

③ 採用調平套件，以補償不平坦的地面：

調平套件和底架由優質不鏽鋼製成，可確保穩定和正確的安裝。

安置版本：

- › 採用調平套件，以補償不平坦的地面：低版本，裝料層高度低，需要配備地面排水溝。
- › 帶滾輪的可移動套件方便清潔，且裝料層高度低，需要配備地面排水溝。
- › 針對 Combi-Duo 或底部結構利用底架 I 或固定安置，帶支腳。無需配備地面排水溝。
- › 針對 Combi-Duo 結構利用底架 I 可移動安置，帶導向輪和駐車制動器。



底架。
牢固穩定。 節省空間。 實用。

④ 調平套件和底架

為了穩定、均衡地安置 RATIONAL 設備，提供由高品質、穩定的不鏽鋼製成，且包含多個版本的底架：開放式、側面封閉或帶門的全封閉式底架。支承軌有助於以節省空間的方式存放烹飪配件。配有穩定導向輪和駐車制動器的可移動版本，方便在廚房中靈活放置設備。所有底架的設計均符合現行衛生法規。





安置版本。

絕佳的實用性。

① 用於 iCombi Pro XS 6-2/3 的安裝套件

外觀也很重要 - 因此您可以使用安裝套件將小型設備集成到您的前部區域等。已經為外罩預留空間，您可以根據需要安裝 UltraVent 或 UltraVent Plus。供貨範圍中包括飾板套件，用於防止在難以觸及的位置發生灰塵沉積。

② MobilityLine 立式設備 (型號 20-1/1, 20-2/1)

帶有四個堅固導向輪和一個駐車制動器的特殊框架，在其上固定立式設備，借此實現輕鬆移動。

③ MobilityLine 臺式設備 (型號 6-1/1 - 10-2/1)

臺式設備已經在底架 II MobilityLine 上牢固地擰緊。側架可以保護設備，並結合穩定的大導向輪實現輕鬆移動。

排風系統。

營造良好的工作氛圍。

所有抽油煙機和冷凝罩

- › 呈現永恆的時尚設計
- › 具有易於清潔的前部結構，包括可移動的外罩
- › 通過風扇的智能無級控制根據情況調整抽吸性能，如在門打開時。該配件安裝簡單，可以後期加裝。

① UltraVent

得益於冷凝技術，UltraVent 可以吸收逸出的蒸汽。對於這款抽油煙機而言，不需要外部連接或對現有排氣設備進行拓展。

② UltraVent Plus

除了 UltraVent 的技術之外，我們還有另外一款配備有特殊過濾裝置的 UltraVent Plus 產品。這樣它既可以冷凝蒸汽，也可以減少在燒烤和煎烤時產生油煙。RATIONAL 設備也可以在敏感的地方使用，如前方區域。

③ 抽油煙機

當烹飪室門打開時（無冷凝技術），會從烹飪室中自動抽出蒸汽。需要外部接口。



①



③



⑤



⑧



②



④



⑥



⑦



⑨

安裝配件。

用於應對所有挑戰的答案。

① 入口坡道

使用入口坡道，可以平衡廚房地面的斜坡（最大 3 %）。確保擱架平臺車平順地駛入 RATIONAL 設備。

② 設備和擱架平臺車加高裝置

離地間隙增加了 70mm。必須根據設備高度調整擱架平臺車。

③ 左右側壁的隔熱罩

通過後續安裝隔熱罩，可以在靠近右側或左側壁的位置放置輻射熱源（如燒烤）。

④ 氣流保險裝置 (僅限燃氣型設備)

通過一根管道排出廢氣（排氣管直徑 180 mm）。

⑤ 擱架平臺車的手把

擱架平臺車把手有固定位置，而且操作很方便（在立式設備的供貨範圍內包含）。

⑥ 冷凝斷續器

加速蒸汽和其他氣流上升湧出排風管。由此，蒸汽和氣流可以通過一根管道有目的地被導入排氣裝置。

⑦ 檯面延長件

安裝在 700 mm 深的工作臺面上時，透過密封 iCombi Pro 6-1/1 和 10-1/1 突出的設備底部來防止灰塵和水的積聚。

⑧ 設備連接套件

由進水軟管 (2 m) 和 DN 50 排水管組成。

⑨ 牆面托架

用於節省空間的牆面安裝。固定作業和固定材料需要與建築師/結構工程師商討決定。



1



3



5



7



9



2



4



6



8



10

護理產品。 衛生清潔。

① Active Green 清潔片 (適用於 iCombi Pro 和 iCombi Classic)

清潔設備，清潔環境：採用新配方的清潔片不含磷酸鹽和磷，可將清潔劑用量最多減少 50 %*。不影響清潔力和衛生。在大約 12 分鐘內實現 iCombi Pro 的超快速臨時清潔。

② 清潔片 (適用於所有 SelfCookingCenter 和 CombiMaster Plus)

高濃縮、高效的清潔片，採用強力配方，可實現出色的清潔能力。

③ 護理片 (適用於 CareControl 的 iCombi Pro、iCombi Classic 和 SelfCookingCenter，配合 Efficient CareControl)
護理物質可有效防止水垢在蒸汽發生器和烹飪室中發生沉積，並延長設備的使用壽命。可靠的操作安全性，無需軟化水和費時費力的水垢清除。

④ 高亮清潔片 (適用於 SelfCookingCenter，不含 Efficient CareControl 和 CombiMaster Plus)

得益于高效的護理物質，可提供主動保護並延長使用寿命。烹飪室衛生清潔且光亮如新。

⑤ 燒烤清潔劑 (適用於所有 CombiMaster 和 ClimaPlus Combi)

用於衛生清潔和護理的液體清潔劑。

⑥ 液體高亮清潔劑 (適用於 ClimaPlus Combi，配合 CleanJet)

⑦ 除垢劑 (適用於 SelfCookingCenter，不含 Efficient CareControl , CombiMaster, ClimaPlus Combi)
通過特殊保養成分，對蒸汽發生器進行有效除垢。

⑧ 手壓式噴槍

採用穩定塑料製成，高強度，且易於使用。內置的泵機構會產生超壓，如此便可以使用液體清潔劑或高亮清潔劑噴洗需要清潔的區域。

⑨ 適用於 iCombi Pro 的 Active Green 清潔劑膠筒，帶 iCareSystem AutoDose 選項
清潔劑墨盒結合了所有已知的 具備儲備功能的 Active Green 清潔片的優點。

其他優勢包括：
> 減少 50% 的塑膠廢棄物
> 100% PP 膠筒可回收
> Ca. 減少 80% 的包裝量

⑩ 對於設有 iCareSystem AutoDose 選項的 iCombi Pro 的護理劑膠筒

護理劑膠筒結合了具備儲備功能的保養片劑的所有已知優點。

* 相對於以前的型號而言。

實用。耐用。不可或缺。
合適的配件為 iVario 取得成功保駕護航。

效率和簡便性、創造力和多樣性、質量和數量 - iVario 的配件必須功能多樣，且經久耐用。這適用於烹飪籃和油炸籃以及鍋底分隔架、VarioMobil 和鏟子。只有滿足高要求，才能稱其為原裝 RATIONAL 配件。這樣您就可以確保獲得所需的烹飪效果。如此麵食、低溫烹飪和蔬菜燉肉才能真正成功。且清潔套件可以盡可能地減少工作量。

☞ 食譜
經過深思熟慮的配件讓工作更輕鬆，並確保了質量。





1



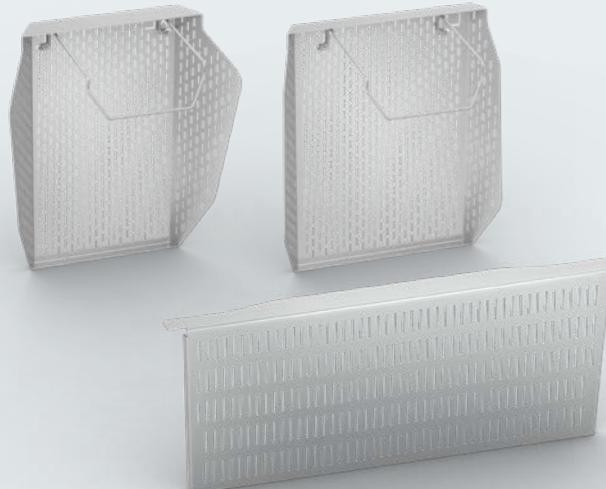
3



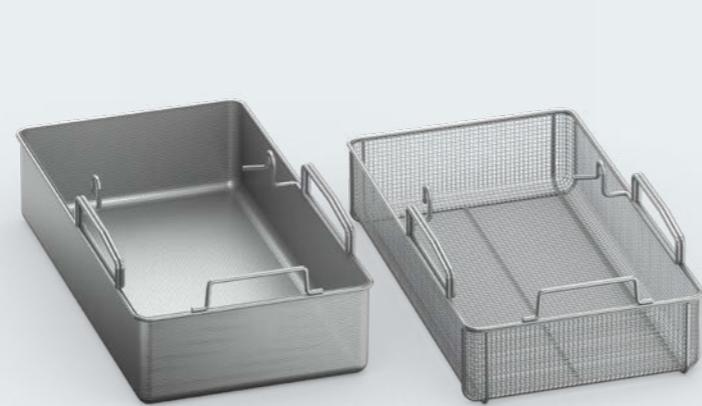
5



7



2



4



6



8

一切的基礎。

這樣您就可以更快、更高效，更符合人體工學地工作。

① 鍋鏟

用於輕鬆且符合人體工學的翻面和取出製品。也非常適合擀制和製作諸如煎餅、煎蛋捲和可麗餅之類的甜食和蛋類菜餚。基於精益求精的設計結構，穩定性高且自重輕。

② 濾網

對於零散烹煮的製品，在排放汁液時提供支持。將濾網安放在煮鍋正面，汁液通過集成的排放閥流出，或通過翻鍋加以收集。

③ 長鏟子

用於鏟起煮鍋底部的食材以及翻面、切塊和攪拌食材。

④ 烹飪和油炸籃

籃筐懸掛在自動升降系統的吊臂上，然後進行裝料。在烹飪過程結束時，籃筐會從烹飪汁中自動移出，可以輕鬆弄乾和取出製品。也適用於大米等小製品。由於無需倒出任何東西，可以多次利用水。

⑤ 1/3 GN 漏籃

非常適合製作長達 500 g 的意大利粉，例如意大利粉和扁意大利粉，以及在點餐模式下製作大量蔬菜。1/3 GN 漏籃與單份籃架相容，即使沒有支架也可以直接放入鍋內。iVario 2-XS 最多可容納兩個 1/3 GN 漏籃，iVario Pro 2-S 最多可容納三個。

⑥ 鑊子

用於安全且輕鬆清除或分配大量烹飪食材。輕巧、防撞、耐刮並且耐溫性高達 250 °C。

⑦ 自動升降系統的吊臂

AutoLift 自動升降系統的吊臂已連接頂蓋。AutoLift 將製品從烹飪汁中提起。用於精確烹飪已烹煮、油炸或水煮的食材。用於最多三個 iVario Pro XL 型大號烹飪籃或油炸籃。

⑧ 鍋底分隔架

避免大塊煎烤食材和鍋底之間發生直接接觸，如在低溫烹飪時，將鍋底分隔架放在鍋底，然後在其上方裝入食物。



特殊應用。

絕妙的烹飪藝術。

① 分配籃套件

套件帶有開孔或未開孔的 1/6 GN 分配籃，包括頂蓋（僅用於未開孔的籃筐）和框架。該框架可容納 1/3、1/6 以及 1/9 GN 容器。在餐廳、酒店和服務區少量烹飪、油炸和保溫的理想選擇。為此將框架直接安放在煮鍋邊緣。頂蓋可防止製品冷卻和損傷外皮。

② 炸麵條濾網

煮鍋附件，用於理想且符合人體工學要求地製作炸麵條，針對煮鍋量身定製。工作高度可減輕背部負擔。

① VarioMobil

1/1 型號的高度可分四級調整。手柄可折疊，因此可以節省空間地存放 VarioMobil。2/1 型號的高度可分兩級調整，保證了符合人體工程學地工作。

② 籃筐存放車

可輕鬆且安全地儲存、運輸和瀝幹 GN 容器或最多三個烹飪或油炸籃。裝料層末端的止擋器防止籃子和容器在運輸的時候滑出。

運輸。
位置移動不費吹灰之力。
來回往返。



**底架。
適應力令人驚豔。**

① 底架

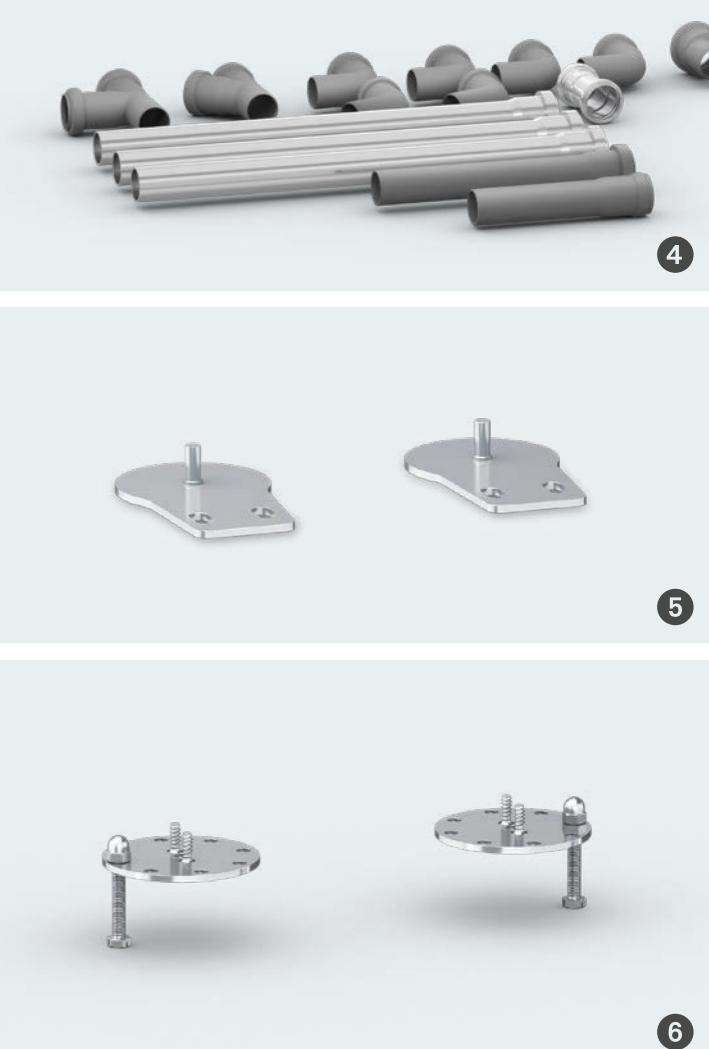
iVario 2-XS 和 iVario Pro 2-S 可以直接安裝在底架上。帶有用於存放容器的集成式延伸機構，可輕鬆清空煮鍋。帶有用於存放 GN 容器和配件的支承軌。可以與牆壁齊平安裝。側壁和蓋子關閉，背面打開。採用支腳、不銹鋼支腳、導向輪或在底座上安置的不同安置版本。

② MarineLine 底架

專用於 iVario 2-XS 和 iVario Pro 2-S 的 MarineLine 底架適合航運，其配備帶鎖定裝置的支撐軌，非常適合儲存在 GN 容器中。側壁和蓋子關閉，背面打開。可與牆面平齊架設。由於有不銹鋼支腳，因此能實現穩固架設，並配備有固定準備裝置。需要設備固定套件。

③ 高度可電動調節的底架

iVario 2-XS 和 iVario Pro 2-S 的高度無級可調的底架（最多 200 mm），其作用是保證符合人體工程學的工作高度。可透過設備顯示螢幕輕鬆操作。一體化抽板用於擋放容器和輕鬆清空煮鍋。用於存放 GN 容器和配件的支承軌。側壁，蓋板和背面封閉。包括柔性排放軟管。



**安裝。
更多空間。更高安全性。**

① 壁掛用套件

為了便於清潔 iVario Pro L 和 XL，可以將其安裝在牆面上。牆面懸掛的位置可以自由選擇，並根據用戶的身高進行調整。

② 下部結構的面板

遮擋了下部結構的後方區域，並覆蓋了電纜和排水裝置，從而易於清潔。可以與所有下部結構派生型配合使用。可增配。

③ 儲物空間

如此可以有效利用 iVario Pro L 和 XL 下方的空間。最多包含九對支承軌。側壁，蓋板和背面封閉。可以與所有下部結構派生型配合使用。可增配。

④ 廢水設備連接套件

由 DN40 或 DN50 排水管組成。視乎設備的大小。

⑤ 地板固定套件

iVario Pro L 和 XL 將烹飪系統簡單且安全地定位在地板上，從而提高了工作安全性。

⑥ 設備固定套件

用於將 iVario 2-XS 或 iVario Pro 2-S 固定在現有工作面或底架上。用於水平和垂直固定。和 90 mm 和 45 mm 安置類型兼容。



1



2



3



4

護理產品。

光亮如新。衛生上無可挑剔。

① 清潔臂，包括 4 個清潔墊

幫助清潔 iVario 2-XS 和 iVario Pro 2-S 上煮鍋或操作臺之間難以觸及的外部位置。該套件包括一個清潔臂和採用兩種硬度的四個清潔墊。

② 清潔墊，粗糙

重新訂購清潔臂用於外部清潔。針對嚴重、頑固的污垢。

③ 清潔墊，柔軟

重新訂購清潔臂用於外部清潔。

④ 清潔海綿

用於快速有效地清潔煮鍋。適用於所有設備尺寸。



燒烤、烘烤和烘焙。



Finishing。



開孔烤盤

2/3 GN (325 × 354 mm)	編號 : 60.74.147
1/1 GN (325 × 530 mm)	編號 : 6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	編號 : 6015.2103
烤盤標準 (400 × 600 mm)	編號 : 6015.1000

煎烤和烘烤板 (未開孔)

2/3 GN (325 × 354 mm)	編號 : 60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	編號 : 6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	編號 : 6013.2103
烤盤標準 (400 × 600 mm)	編號 : 6013.1003

燒烤和煎烤板

1/1 GN (325 × 530 mm)	編號 : 60.71.617
-----------------------	----------------

燒烤和披薩餅盤

2/3 GN (325 × 354 mm)	編號 : 60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	編號 : 60.70.943
烤盤標準 (400 × 600 mm)	編號 : 60.71.237

多功能烤架

1/3 GN (325 × 265 mm) 2 凹槽	編號 : 60.73.764
2/3 GN (325 × 354 mm) 5 凹槽	編號 : 60.73.646
1/1 GN (325 × 530 mm) 8 凹槽	編號 : 60.71.157

條狀交叉烤肉架

1/2 GN (325 × 265 mm)	編號 : 60.73.802
2/3 GN (325 × 354 mm)	編號 : 60.73.801
1/1 GN (325 × 530 mm)	編號 : 60.73.314

CombiGrill 格柵

1/1 GN (325 × 530 mm)	編號 : 6035.1017
-----------------------	----------------

托盤烤架

適用於 325 × 618 mm 的 CombiGrill 烤架 (用於 1/1 GN)	編號 : 60.73.848
---	----------------

平煎烤鍋

小號套組 (4 件入含托盤)	編號 : 60.73.286
大號套組 (2 件入含托盤)	編號 : 60.73.287
小號平煎烤鍋 (ø 16 cm)	編號 : 60.73.271
大號平煎烤鍋 (ø 25 cm)	編號 : 60.73.272
小號平煎烤鍋托盤	編號 : 60.73.212
大號平煎烤鍋托盤	編號 : 60.73.216

花崗岩搪瓷容器

1/2 GN (325 × 265 mm) 20 mm 深	編號 : 6014.1202
1/2 GN (325 × 265 mm) 40 mm 深	編號 : 6014.1204
1/2 GN (325 × 265 mm) 60 mm 深	編號 : 6014.1206
2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm 深	編號 : 6014.2302
2/3 GN (325 × 354 mm) 40 mm 深	編號 : 6014.2304
2/3 GN (325 × 354 mm) 60 mm 深	編號 : 6014.2306
2/3 GN (325 × 354 mm) 100 mm 深	編號 : 6014.2310
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm 深	編號 : 6014.1102
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm 深	編號 : 6014.1104
1/1 GN (325 × 530 mm) 60 mm 深	編號 : 6014.1106
1/1 GN (325 × 530 mm) 100 mm 深	編號 : 6014.1110
2/1 GN (650 × 530 mm) 20 mm 深	編號 : 6014.2102
2/1 GN (650 × 530 mm) 40 mm 深	編號 : 6014.2104
2/1 GN (650 × 530 mm) 60 mm 深	編號 : 6014.2106
烤盤標準 (400 × 600 mm) 20 mm 深	編號 : 6014.1002
烤盤標準 (400 × 600 mm) 40 mm 深	編號 : 6014.1004
烤盤標準 (400 × 600 mm) 60 mm 深	編號 : 6014.1006

餐盤擋架平臺車

型號 6-1/1 , 20 餐盤	編號 : 60.61.702
型號 6-1/1 , 15 餐盤	編號 : 60.61.701
型號 10-1/1 , 32 餐盤	編號 : 60.11.581
型號 10-1/1 , 26 餐盤	編號 : 60.11.602
型號 6-2/1 , 34 餐盤	編號 : 60.62.017
型號 10-2/1 , 52 餐盤	編號 : 60.12.022
型號 10-2/1 , 42 餐盤	編號 : 60.12.062
型號 20-1/1 , 60 餐盤	編號 : 60.21.293
型號 20-1/1 , 50 餐盤	編號 : 60.21.294
型號 20-2/1 , 120 餐盤	編號 : 60.22.400
型號 20-2/1 , 100 餐盤	編號 : 60.22.399
型號 20-2/1 , 84 餐盤	編號 : 60.22.398

高度可調的運輸車，用於擋架平臺車

適用於型號 Combi-Duo 6-1/1 和 10-1/1 , 尺寸寬度 561 深度 842 高度 1052 – 1478 mm	編號 : 60.75.388
適用於型號 Combi-Duo 6-2/1 和 10-2/1 , 尺寸寬度 773 深度 961 高度 1052 – 1478 mm	編號 : 60.75.387

擋架平臺車的運輸車

標準 – 6-1/1, 10-1/1 , 尺寸寬度 525 深度 911 高度 990 mm	編號 : 60.74.000
高度可調 – 6-1/1, 10-1/1 , 尺寸寬度 525 深度 911 高度 800 – 1330 mm	編號 : 60.75.606
標準 – 6-2/1, 10-2/1 , 尺寸寬度 735 深度 996 高度 990 mm	編號 : 60.73.999
高度可調 – 6-2/1, 10-2/1 , 尺寸寬度 735 深度 990 高度 800 – 1330 mm	編號 : 60.75.605

容器運輸車

一體式排油容器的運輸車 (Combi-Duo 與立式設備)	編號 : 60.73.309
-------------------------------	----------------

Finishing。

Finishing 烹飪計算示例。

容量 餐盤擋架平臺車、保溫蓋	餐盤擋架平臺車、保溫蓋	移入軌道	運輸車	最高 餐盤高度，以 mm 為單位		最高 食品高 度，以 mm 為 單位
				15/20	1	
15/20 餐盤* 配合 iCombi Pro 6-1/1		30/40	2	1	2	32/25
		45/60	3	1	3	32/25
26/32 餐盤* 配合 iCombi Pro 10-1/1		52/64	2	1	2	32/25
		78/96	3	1	3	32/25
		104/128	4	1	4	32/25
34 餐盤* 配合 iCombi Pro 6-2/1		34	1	1	1	32
		68	2	1	2	61
		102	3	1	3	61

擋架平臺車和掛架



擋架平臺車，型號 6-1/1

標準 , 6 個裝料層 (軌道間距 64 mm)	編號 : 60.61.420
烤盤標準 (400 × 600mm) , 5 個裝料層 (軌道間距 77 mm)	編號 : 60.61.690

擋架平臺車，型號 10-1/1

標準 , 10 個裝料層 (軌道間距 64 mm)	編號 : 60.11.600
8 個裝料層 (軌道間距 80 mm)	編號 : 60.11.601
烤盤標準 (400 × 600mm) , 8 個裝料層 (軌道間距 81 mm)	編號 : 60.11.599

擋架平臺車，型號 6-2/1

標準 , 6 個裝料層 (軌道間距 64 mm)	編號 : 60.62.150
----------------------------	----------------

擋架平臺車，型號 10-2/1

標準 , 10 個裝料層 (軌道間距 63mm)	編號 : 60.12.150
----------------------------	----------------

擋架平臺車，型號 20-1/1

標準 , 20 個裝料層 (軌道間距 65 mm)	編號 : 60.21.331
15 個裝料層 (軌道間距 84 mm)	編號 : 60.21.287
16 個裝料層 (軌道間距 80 mm)	編號 : 60.21.288
17 個裝料層 (軌道間距 74 mm)	編號 : 60.21.289
烤盤標準 (400 × 600mm) , 16 個裝料層 (軌道間距 81 mm) *	編號 : 60.21.292
20 個裝料層 , 最大裝料層高度 1.60 m (軌道間距 62 mm)	編號 : 60.21.245
20 個裝料層 , 強化重載/Marine 版本 (軌道間距 65 mm)	編號 : 60.21.291

擋架平臺車，型號 20-2/1

標準 , 20 個裝料層 (軌道間距 65 mm)	編號 : 60.22.490
15 個裝料層 (軌道間距 84 mm)	編號 : 60.22.394
16 個裝料層 (軌道間距 80 mm)	編號 : 60.22.395
17 個裝料層 (軌道間距 74 mm)	編號 : 60.22.396
20 個裝料層 , 最大裝料層高度 1.60 m (軌道間距 62 mm)	編號 : 60.22.368
20 個裝料層 , 強化重載/Marine 版本 (軌道間距 65 mm)	編號 : 60.22.447

掛架 , 型號 XS 6-2/3

標準	編號 : 60.73.724
Marine – 規格 (含裝料保護)	編號 : 60.74.449

掛架 , 型號 6-1/1

標準 , 6 個裝料層 (軌道間距 68 mm)	編號 : 60.61.373
5 個裝料層 (軌道間距 85 mm)	編號 : 60.61.615
烤雞 , 2 個裝料層	編號 : 60.61.645
盛肉盤 , 6 個裝料層 (軌道間距 72 mm)	編號 : 60.61.649
烤盤標準 (400 × 600mm) , 5 個裝料層 (軌道間距 86 mm) *	編號 : 60.61.576
組合式烤架 , 烤盤標準結合 1/1 GN , 4 個裝料層 (軌道間距 95 mm) *	編號 : 60.61.642
Marine 規格 (USPHS) , 6 個裝料層 (含裝料保護)	編號 : 60.61.672

掛架 , 型號 10-1/1

標準 , 10 個裝料層 (軌道間距 68 mm)	編號 : 60.11.447
8 個裝料層 (軌道間距 85 mm)	編號 : 60.11.547
烤雞 , 3 個裝料層	編號 : 60.11.566
盛肉盤 , 10 個裝料層 (軌道間距 72 mm)	編號 : 60.11.570
烤盤標準 (400 × 600mm) , 8 個裝料層 (軌道間距 90 mm) *	編號 : 60.11.541
組合式烤架 , 烤盤標準結合 1/1 GN , 7 個裝料層 (軌道間距 95 mm) *	編號 : 60.11.563
Marine 規格 (USPHS) , 10 個裝料層 (含裝料保護)	編號 : 60.11.573

掛架 , 型號 6-2/1

標準 , 6 個裝料層 (軌道間距 68 mm)	編號 : 60.62.123
5 個裝料層 (軌道間距 85 mm)	編號 : 60.62.171
7 個裝料層 , 不含 L 型軌道 (軌道間距 65 mm)	編號 : 60.62.168
Marine 規格 (USPHS) , 6 個裝料層 (含裝料保護)	編號 : 60.62.178

掛架 , 型號 10-2/1

標準 , 10 個裝料層 (軌道間距 68 mm)	編號 : 60.12.133
Marine 規格 (USPHS) , 10 個裝料層 (含裝料保護)	編號 : 60.12.146

GN 配件。



不銹鋼開孔容器

1/1 GN (325 × 530 mm) 55 mm 深	編號 : 6015.1165
-------------------------------	----------------

不銹鋼容器

2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm 深	編號 : 6013.2302
2/3 GN (325 × 354 mm) 65 mm 深	編號 : 6013.2306
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm 深	編號 : 6013.1102
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm 深	編號 : 6013.1104
1/1 GN (325 × 530 mm) 65 mm 深	編號 : 6013.1106

不銹鋼烤架

2/3 GN (325 × 354 mm)	編號 : 6010.2301
1/1 GN (325 × 530 mm)	編號 : 6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	編號 : 6010.2101
烤盤標準 (400 × 600 mm)	編號 : 6010.0103

帶排放塞的油脂收集器

1/1 GN (325 × 530 mm)	編號 : 8710.1135
2/1 GN (650 × 530 mm)	編號 : 60.70.776

特殊應用。



超級雞鴨烤架

容量 4 件 , 最大重量 1,300 g , 1/2 GN (325 × 265 mm)	編號 : 6035.1015
容量 6 件 , 最大重量 1,800 g , 1/1 GN (325 × 530 mm)	編號 : 6035.1016
容量 8 件 , 最大重量 1,300 g , 1/1 GN (325 × 530 mm)	編號 : 6035.1006
容量 10 件 , 最大重量 950 g , 1/1 GN (325 × 530 mm)	編號 : 6035.1010
容量 : 8 件 , 最大重量 2,200 g , 1/1 GN (325 × 530 mm)	編號 : 6035.1009

CombiFry

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

Combi-Duo.

Combi-Duo 套件，用於 iCombi Pro XS 6-2/3 和 CombiMaster Plus XS 6-2/3

型號 XS 6-2/3 結合型號 XS 6-2/3 右側止擋	編號：60.73.768
型號 XS 6-2/3 結合型號 XS 6-2/3 左側止擋	編號：60.74.276
型號 XS 6-2/3 升級為型號 XS 6-2/3 右開門，Marine 規格	編號：60.74.780
型號 XS 6-2/3 升級為型號 XS 6-2/3 左開門，Marine 規格	編號：60.74.929

Combi-Duo-Kit 套件，用於 iCombi Pro 6-1/1 和 10-1/1

型號 6-1/1 E/G 結合型號 6-1/1 E	編號：60.73.991
型號 6-1/1 E/G 結合型號 10-1/1 E	編號：60.73.991
型號 6-1/1 E/G 升級為型號 6-1/1 G	編號：60.75.751
型號 XS 6-2/3 升級為型號 6-1/1 G	編號：60.75.751
型號 XS 6-2/3 升級為型號 6-1/1 E	編號：60.75.755
型號 XS 6-2/3 結合型號 10-1/1 E	編號：60.75.755
型號 6-1/1 E 升級為型號 6-1/1 E	編號：60.76.708
型號 6-1/1 E 升級為型號 10-1/1 E	編號：60.76.708
Marine 規格	

Combi-Duo 套件，用於 6-2/1 和 10-2/1

型號 6-2/1 E/G 結合型號 6-2/1 E	編號：60.74.725
型號 6-2/1 E/G 結合型號 10-2/1 E	編號：60.74.725
型號 6-2/1 E/G 升級為型號 6-2/1 G	編號：60.75.752
型號 6-1/1 E/G 升級為型號 6-2/1 G	編號：60.75.752
型號 XS 6-2/3 升級為 6-2/1 G	編號：60.75.752
型號 6-1/1 E/G 升級為型號 6-2/1 E	編號：60.75.756
型號 XS 6-2/3 升級為型號 6-2/1 E	編號：60.75.756
型號 XS 6-2/3 結合型號 10-2/1 E	編號：60.75.756
型號 6-2/1 E 升級為型號 6-2/1 E	編號：60.76.709
型號 6-2/1 E/G 結合型號 10-2/1 E	編號：60.76.709
右開門，Marine 規格	
型號 6-2/1 E 升級為型號 6-2/1 E	編號：60.76.710
型號 6-2/1 E/G 結合型號 10-2/1 E	編號：60.76.710
左開門，Marine 規格	



Combi-Duo.

Combi-Duo 的安置版本

調平套件，型號 6-1/1, 10-1/1, 尺寸寬度 850 深度 614 高度 34 mm	編號：60.74.795
調平套件，型號 6-2/1, 10-2/1, 尺寸寬度 1072 深度 814 高度 34 mm	編號：60.74.597
Marine 規格調平套件，型號 6-1/1, 10-1/1, 尺寸寬度 881 深度 614 高度 34 mm	編號：60.76.846
Marine 規格調平套件，型號 6-2/1, 10-2/1, 尺寸寬度 1103 深度 814 高度 34 mm	編號：60.76.845

掛架，型號 Combi-Duo 6-1/1

版本 Combi-Duo , 5+1 個裝料層 (最高裝料層可移除，對於 1.60 m 的最高裝料層高度，用於地面安置 6-1/1 E 結合 10-1/1 E)	編號：60.61.678
--	--------------

掛架，型號 Combi-Duo 6-2/1

版本 Combi-Duo , 5+1 個裝料層 (最高裝料層可移除，對於 1.60 m 的最高裝料層高度，用於地面安置 6-2/1 E 結合 10-2/1 E)	編號：60.62.188
--	--------------

Combi-Duo 的集成式油脂排放口套件

用於在調平套件上安置 Combi-Duo 6-1/1 和 10-1/1	編號：60.75.873
用於在底架 II 上安置 Combi-Duo 6-1/1 和 10-1/1	編號：60.75.406
用於在調平套件上安置 Combi-Duo 6-2/1 和 10-2/1	編號：60.75.876
用於在底架 II 上安置 Combi-Duo 6-2/1 和 10-2/1	編號：60.75.411

安置版本。



安裝套件

UltraVent XS 包括安裝套件	編號：60.74.063
UltraVent Plus XS 包括安裝套件	編號：60.74.405

MobilityLine 立式設備

移動式基架 20-1/1	編號：60.21.334
移動式基架 20-2/1	編號：60.22.496

附件。

煙熏箱 (VarioSmoker)

煙熏箱 (VarioSmoker) 型號 I	編號：60.75.375
------------------------	--------------

USB 中心溫度探針

用於台式和立式設備的真空低溫烹飪和巴氏殺菌套件	編號：60.76.316
1 個用於臺式設備的外部中心溫度探針	編號：60.76.317
1 個用於立式設備的外部中心溫度探針	編號：60.76.318
USB 中心溫度探針用擴展套件	編號：60.76.876

中心溫度探針的定位輔助裝置

型號 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 和 20-2/1	編號：60.71.022
--	--------------

掛架用抽出式軌道，軌道間距為 68 mm

適用於 iCombi Pro 和 iCombi Classic , 型號 6-1/1 , 10-1/1	編號：60.76.894
用於 SelfCookingCenter 和 CombiMaster Plus (從 2011 年 9 月起) , 型號 61, 101	編號：60.76.897

底架。



底架 , 型號 XS 6-2/3

底架 Xs , 標準 , 寬度 629 深度 438 高度 148 mm	編號 : 60.31.029
底架 I , 標準 , 尺寸寬度 639 深度 563 高度 931 mm	編號 : 60.31.018
底架 I , 帶導向輪 , 尺寸寬度 663 深度 641 高度 938 mm	編號 : 60.31.169
底架 II , 標準 , 尺寸寬度 639 深度 563 高度 932 mm	編號 : 60.31.044
底架 II , 帶固定裝置 (MarineLine) , 尺寸寬度 689 深度 613 高度 932 mm	編號 : 60.31.057
調平套件和底架 , 型號 6-1/1 和 10-1/1	
調平套件 , 型號 6-1/1, 10-1/1 , 尺寸寬度 850 深度 614 高度 34 mm	編號 : 60.74.795
Marine 規格調平套件 , 型號 6-1/1, 10-1/1 , 尺寸寬度 881 深度 614 高度 34 mm	編號 : 60.76.846
帶滾輪安裝套件 , 型號 6-1/1, 10-1/1 , 尺寸寬度 884 深度 656 高度 85 mm	編號 : 60.31.622
帶支腳下部結構 , 型號 6-1/1, 10-1/1 , 尺寸寬度 870 深度 635 高度 152 mm	編號 : 60.31.668
底架 I , 標準 , 尺寸寬度 860 深度 685 高度 699 mm	編號 : 60.31.089
底架 I , 帶導向輪 尺寸寬度 884 深度 763 高度 699 mm	編號 : 60.31.095
底架 I , 帶固定裝置 (MarineLine) , 尺寸寬度 885 深度 710 高度 699 mm	編號 : 60.31.096
底架 II , 標準 , 尺寸寬度 860 深度 703 高度 699 mm	編號 : 60.31.086
底架 II , 帶導向輪 , 尺寸寬度 884 深度 769 高度 699 mm	編號 : 60.31.103
底架 II , 帶固定裝置 (MarineLine) , 尺寸寬度 885 深度 716 高度 699 mm	編號 : 60.31.110
底架 II , 烤盤標準 , 標準 , 尺寸寬度 860 深度 703 高度 699 mm	編號 : 60.31.209
底架 II , 烤盤標準 , 帶導向輪 , 尺寸寬度 884 深度 769 高度 699 mm	編號 : 60.31.210
底架 II , 烤盤標準 , 帶固定裝置 (MarineLine) , 尺寸寬度 885 深度 716 高度 699 mm	編號 : 60.31.211
底架 II , 烤盤標準 , 版本 UltraVent , 標準 , 尺寸寬度 860 深度 703 高度 945 mm	編號 : 60.31.212
底架 II , 烤盤標準 , 版本 UltraVent , 帶導向輪 , 尺寸寬度 884 深度 769 高度 945 mm	編號 : 60.31.213
底架 II , MobilityLine , 尺寸寬度 1199 深度 894 高度 789 mm	編號 : 60.31.164
底架 III , 標準 , 尺寸寬度 860 深度 703 高度 699 mm	編號 : 60.31.091
底架 III , 帶導向輪 , 尺寸寬度 883 深度 769 高度 699 mm	編號 : 60.31.105
底架 III , 帶固定裝置 (MarineLine) , 尺寸寬度 885 深度 716 高度 699 mm	編號 : 60.31.112
底架 III , 版本 UltraVent , 標準 , 尺寸寬度 860 深度 703 高度 945 mm	編號 : 60.31.214

安裝配件。



調平套件和底架 , 型號 6-1/1 和 10-1/1

底架 III , 版本 UltraVent , 帶導向輪 , 尺寸寬度 884 深度 769 高度 945 mm	編號 : 60.31.215
底架 IV , 標準 , 尺寸寬度 860 深度 703 高度 699 mm	編號 : 60.31.093
底架 IV , 帶導向輪 , 尺寸寬度 884 深度 769 高度 699 mm	編號 : 60.31.107
底架 Iv , 帶固定裝置 (MarineLine) , 尺寸寬度 885 深度 716 高度 699 mm	編號 : 60.31.114

調平套件和底架 , 型號 6-2/1 和 10-2/1

調平套件 , 型號 6-2/1, 10-2/1 , 尺寸寬度 1072 深度 814 高度 34 mm	編號 : 60.74.597
Marine 規格調平套件 , 型號 6-2/1, 10-2/1 , 尺寸寬度 1103 深度 814 高度 34 mm	編號 : 60.76.845
帶滾輪安裝套件 , 型號 6-2/1, 10-2/1 , 尺寸寬度 1106 深度 856 高度 85 mm	編號 : 60.31.635
帶支腳下部結構 , 型號 6-2/1, 10-2/1 , 尺寸寬度 1092 深度 835 高度 152 mm	編號 : 60.31.671
底架 I , 標準 , 尺寸寬度 1082 深度 885 高度 699 mm	編號 : 60.31.090
底架 I , 帶導向輪 尺寸寬度 1106 深度 963 高度 699 mm	編號 : 60.31.102
底架 I , 帶固定裝置 (MarineLine) , 尺寸寬度 1107 深度 910 高度 699 mm	編號 : 60.31.109
底架 II , 標準 , 尺寸寬度 1082 深度 903 高度 699 mm	編號 : 60.31.087
底架 II , 帶導向輪 , 尺寸寬度 1106 深度 969 高度 699 mm	編號 : 60.31.104
底架 II , 帶固定裝置 (MarineLine) , 尺寸寬度 1107 深度 916 高度 699 mm	編號 : 60.31.111
底架 II , MobilityLine , 尺寸寬度 1421 深度 1094 高度 789 mm	編號 : 60.31.165
底架 III , 標準 , 尺寸寬度 1082 深度 903 高度 699 mm	編號 : 60.31.092
底架 III , 帶導向輪 , 尺寸寬度 1105 深度 969 高度 699 mm	編號 : 60.31.106
底架 III , 帶固定裝置 (MarineLine) , 尺寸寬度 1107 深度 916 高度 699 mm	編號 : 60.31.113
底架 III , 版本 UltraVent , 標準 , 尺寸寬度 1082 深度 903 高度 945 mm	編號 : 60.31.216
底架 III , 版本 UltraVent , 帶導向輪 , 尺寸寬度 1106 深度 969 高度 945 mm	編號 : 60.31.217
底架 IV , 標準 , 尺寸寬度 1082 深度 903 高度 699 mm	編號 : 60.31.094
底架 IV , 帶導向輪 , 尺寸寬度 1106 深度 969 高度 699 mm	編號 : 60.31.108
底架 Iv , 帶固定裝置 (MarineLine) , 尺寸寬度 1107 深度 916 高度 699 mm	編號 : 60.31.115

擋架平臺車的入口坡道

型號 20-1/1	編號 : 60.21.262
型號 20-2/1	編號 : 60.22.380
設備加高裝置	
型號 20-1/1, 20-2/1	編號 : 60.70.407
擋架平臺車的加高置置	
型號 20-1/1	編號 : 60.21.297
型號 20-2/1	編號 : 60.22.386

側壁的隔熱罩

左隔熱罩 , 型號 XS 6-2/3	編號 : 60.74.182
左隔熱罩 , 型號 6-1/1	編號 : 60.75.110
右隔熱罩 , 型號 6-1/1	編號 : 60.75.113
左隔熱罩 , 型號 10-1/1	編號 : 60.75.773
右隔熱罩 , 型號 10-1/1	編號 : 60.75.771
左隔熱罩 , 型號 6-2/1	編號 : 60.75.769
右隔熱罩 , 型號 6-2/1	編號 : 60.75.768
左隔熱罩 , 型號 10-2/1	編號 : 60.75.776
右隔熱罩 , 型號 10-2/1	編號 : 60.75.774
左隔熱罩 , 型號 20-1/1	編號 : 60.75.829
左隔熱罩 , 型號 20-2/1	編號 : 60.75.826

燃氣型設備用氣流保險裝置

型號 6-1/1	編號 : 70.01.339
型號 10-1/1	編號 : 70.01.340
型號 6-2/1	編號 : 70.01.431
型號 10-2/1	編號 : 70.01.582
型號 20-1/1	編號 : 70.01.583
型號 20-2/1	編號 : 70.01.492

燃气设备废气收集器

型號 6-1/1	編號 : 70.01.360
型號 10-1/1	編號 : 70.01.376
型號 6-2/1	編號 : 70.01.432
型號 10-2/1	編號 : 70.01.586
型號 20-1/1	編號 : 70.01.587
型號 20-2/1	編號 : 70.01.493

擋架平臺車的把手

型號 20-1/1, 20-2/1	編號 : 60.75.895
-------------------	----------------

設備連接套件

型號 XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	編號 : 60.70.464
---	----------------

冷凝斷續器

型號 XS 6-2/3 (H 438 mm)	編號 : 60.74.037

一切的基礎。

特殊應用。



鍋鏟	
鍋鏟 25, 寬度 250 mm	編號 : 60.71.643
鍋鏟 33, 寬度 330 mm	編號 : 60.77.042
鏟子	
不帶孔, 型號 2-S, L, XL	編號 : 60.73.348
帶孔, 型號 2-S, L, XL	編號 : 60.73.586
長鏟子	
型號 L, XL	編號 : 60.78.143
烹飪籃	
烹飪籃, 型號 2-XS	編號 : 60.74.970
烹飪籃, 型號 2-S	編號 : 60.74.986
烹飪籃, 型號 L, XL (建議 : 2x 用於 L 和 3x 用於 XL)	編號 : 60.74.983
油炸籃	
油炸籃, 型號 2-XS	編號 : 60.75.019
油炸籃, 型號 2-S	編號 : 60.75.330
油炸籃, 型號 L, XL (建議 : 2x 用於 L 和 3x 用於 XL)	編號 : 60.75.391
1/3 GN 漏籃	
型號 2-XS, 2-S - 325 × 265 mm, 帶孔	編號 : 60.77.485
自動升降系統的吊臂	
2-XS 型	編號 : 60.74.791
2-S 型	編號 : 60.75.359
L 型	編號 : 60.75.909
XL 型	編號 : 60.75.129
濾網	
型號 2-XS, 2-S	編號 : 60.74.666
L 型	編號 : 60.75.975
XL 型	編號 : 60.74.908
鍋底分隔架	
2-XS 型	編號 : 60.74.832
型號 2-S, L, XL	編號 : 60.74.663

分配籃, 型號 2-XS

4 個分配籃, 1/6 GN 開孔 + 分配籃架	編號 : 60.75.300
4 個分配籃, 1/6 GN 未開孔, 配頂蓋 + 分配籃架	編號 : 60.75.978
4 個分配籃, 1/6 GN 油炸 + 分配籃架	編號 : 60.75.979
分配籃套件, 型號 2-XS (4 未開孔 + 4 開孔 個分配籃, 1/6 GN, 配頂蓋 + 2 分配籃架)	編號 : 60.76.407

分配籃, 型號 2-S

6 個分配籃, 1/6 GN 開孔 + 分配籃架	編號 : 60.75.305
6 個分配籃, 1/6 GN 未開孔, 配頂蓋 + 分配籃架	編號 : 60.75.306
6 個分配籃, 1/6 GN 油炸 + 分配籃架	編號 : 60.75.307
分配籃套件, 型號 2-S (6 未開孔 + 6 開孔 個分配籃, 1/6 GN, 配頂蓋 + 2 分配籃架)	編號 : 60.76.408

套件 2 分配籃

1/6 GN 開孔	編號 : 60.75.303
1/6 GN 未開孔, 配頂蓋	編號 : 60.75.302
1/6 GN 油炸	編號 : 60.75.982
套件 2 1/6 GN 分配籃的頂蓋	編號 : 60.75.311

炸麵條濾網

型號 2-XS, 2-S	編號 : 60.74.958
型號 L, XL	編號 : 60.75.629

底架。

底架, 型號 2-XS

帶支腳 尺寸寬度 1100 深度 717 高度 595 mm	編號 : 60.31.221
帶不銹鋼支腳 尺寸寬度 1130 深度 717 高度 595 mm	編號 : 60.31.538
帶導向輪 尺寸寬度 1145 深度 717 高度 595 mm	編號 : 60.31.317
用於底座安裝 尺寸寬度 1100 深度 717 高度 464 mm	編號 : 60.31.540
MarineLine* 尺寸寬度 1100 深度 694 高度 595 mm	編號 : 60.31.701
高度電動可調 尺寸寬度 1100 深度 713 高度 570 - 770 mm	編號 : 60.31.326

底架, 型號 2-S

帶支腳 尺寸寬度 1100 深度 899 高度 595 mm	編號 : 60.31.319
帶不銹鋼支腳 尺寸寬度 1130 深度 899 高度 595 mm	編號 : 60.31.539
帶導向輪 尺寸寬度 1145 深度 899 高度 595 mm	編號 : 60.31.320
用於底座安裝 尺寸寬度 1100 T899 高度 464 mm	編號 : 60.31.541
MarineLine* 尺寸寬度 1100 深度 876 高度 595 mm	編號 : 60.31.702
高度電動可調 尺寸寬度 1100 深度 895 高度 570 - 770 mm	編號 : 60.31.327

* 將 iVario 固定在底架上時需要套件 60.76.118。

護理產品。

清洗臂

清潔臂, 含 4 個清潔墊	編號 : 60.73.925
---------------	----------------

清潔墊

套件 2 粗糙清潔墊	編號 : 60.73.922
------------	----------------

清潔海綿

套件 6 清潔海綿	編號 : 60.73.924
-----------	----------------

海綿套件

1 個清潔臂、2 個粗糙清潔墊、2 個柔軟清潔墊、2 個清潔海綿	編號 : 60.76.146
----------------------------------	----------------

安裝。

壁裝式懸掛件

L 型	編號 : 60.75.993
XL 型	編號 : 60.75.934

地板固定件套件

型號 L, XL	編號 : 60.72.905
----------	----------------

設備固定套件

型號 2-XS, 2-S	編號 : 60.76.118
--------------	----------------

廢水設備連接套件

型號 2-XS, 2-S	編號 : 87.00.745
型號 L, XL	編號 : 87.00.746

下部結構的儲物空間

L 型	根據要求
XL 型	根據要求

下部結構的面板

L 型	根據要求
XL 型	根據要求

VarioMobil

1/1 GN 型號 2-XS, 2-S, 尺寸寬度 425 深度 756 高度 799 mm	編號 : 60.73.349
2/1 GN 型號 L, XL, 尺寸寬度 635 深度 790 高度 887 mm	編號 : 60.70.107

籃筐存放車

型號 2-S, L, XL, 尺寸寬度 418 深度 692 高度 1522 mm	編號 : 60.7
---	-----------



ConnectedCooking。 一切盡在掌握，一切盡 在控制之下。

ConnectedCooking
RATIONAL 的強大網絡。
因此您始終可以掌控一切。

rational-online.com/xx/
ConnectedCooking

網絡化不斷發展 - 一切採用數字化，一切相互協調。如 RATIONAL 的 ConnectedCooking。食譜傳輸、設備控制、衛生數據、軟件更新、服務遠程訪問 - 利用安全的網絡解決方案，您可以穩坐辦公桌前掌控一切。對於所有聯網設備。此外，您還可以從所有設備上調用並保存 HACCP 數據。通過點擊設備傳輸食譜。您只需要一台 PC、智能手機或平板電腦。聯網再簡單不過。



HACCP 資料	烹飪程式	軟件更新	推送消息	服務資料	LAN/Ethernet	WLAN / WiFi	遠端存取	MyDisplay
iCombi Pro	●	●	●	●	●	●	●	●
iCombi Classic	●	●	-	●	●	○	○	-
iVario	●	●	●	●	●	○	● ⁴	-
SelfCookingCenter ^{® 1}	●	●	●	●	●	●	○ ³	●
VarioCookingCenter ^{® 2}	●	●	●	●	●	●	○ ³	-

● 標準 ○ 可選 - 不可用

1 自生產日期 03/2017 起

2 自生產日期 07/2017 起

3 WiFi 適配器可作為配件購買

4 標準，對於設備尺寸 iVario 2-XS 可選

—

—

—

—

RATIONAL 莱欣诺® 中国

上海市长宁区福泉北路388号
东方国信商务广场B幢301室
邮政编码 200335 中国

Tel. +86 21 3183 7500
Fax +86 21 3183 7531

office.shanghai@rational-online.com
rational-online.com

