

A collage of various Rational kitchen accessories, including metal mesh baskets, a black frying pan, a black baking tray, and a black griddle, arranged on a white background.

RATIONAL

**Acessórios originais
RATIONAL.**

Robustos. Duradouros.
Duros na queda.



Quente. Gorduroso. Carga completa.

Os acessórios do iCombi suportam diversas situações.

É preciso ser robusto para suportar diversas situações todos os dias e estar pronto para o uso intenso nas cozinhas profissionais: somente após terem todas essas características que a bandeja para grelhados e pizza, as armações móveis para cargas múltiplas, a CombiFry e as coifas de condensação recebem o título de acessórios originais da RATIONAL. Apenas com eles você consegue aproveitar o sensacional desempenho do iCombi Pro e do iCombi Classic por completo. Para preparar com sucesso produtos pré-fritos, frangos, produtos de panificação e legumes grelhados. E os bifes ficarão com aquele incrível padrão grelhado. Para que você aproveite o seu sistema de cocção ao máximo. E para não precisar perder tempo lidando com sujeiras incrustadas, danos irritantes e acessórios que esquentam demais.

🔴 Acessórios duradouros

Para que tudo fique como você imaginou. Todas as vezes.



Grelhar e assar.

Maior produtividade, melhores resultados.

Revestimento TriLax

Os acessórios RATIONAL revestidos com TriLax têm uma transferência térmica excelente, foram desenvolvidos para grelhar e assar e resistem a temperaturas de até 300 °C. Além disso, o robusto revestimento antiaderente facilita a obtenção do dourado desejado.

1 Assadeira para assados e panificação

A bandeja universal para peixes, carnes, pedaços de aves, batatas assadas, produtos de panificação, legumes e muito mais. Produtos suculentos e com uma bela crosta.

2 Bandeja para assados e grelhados

Para carnes, peixes ou legumes grelhados e suculentos. Com um lado de grelha para o padrão tradicional e um lado para assados com borda contínua para peças salteadas pequenas. O complemento ideal para o seu serviço à la carte.

3 Bandeja para grelhados e pizza

No lado para assados, prepare pizzas frescas ou congeladas, tortas e pães, como o tradicional pão pita. Use o lado de grelha para legumes, peixes e carnes.

4 Multibaker

Porcionamento ideal e padronização no tamanho dos produtos. Perfeita para o preparo de ovos fritos, omeletes, batatas rösti e tortilhas.

5 Grelha em cruz e listras

Com o padrão de grelha clássico em listras de um lado e o padrão original das steakhouses norte-americanas do outro. Extremamente robusta e durável. Não é necessário preaquecer.

6 Grelha CombiGrill

Para o preparo de grandes quantidades de produtos grelhados. Não é necessário preaquecer.

7 Auxílio de carregamento

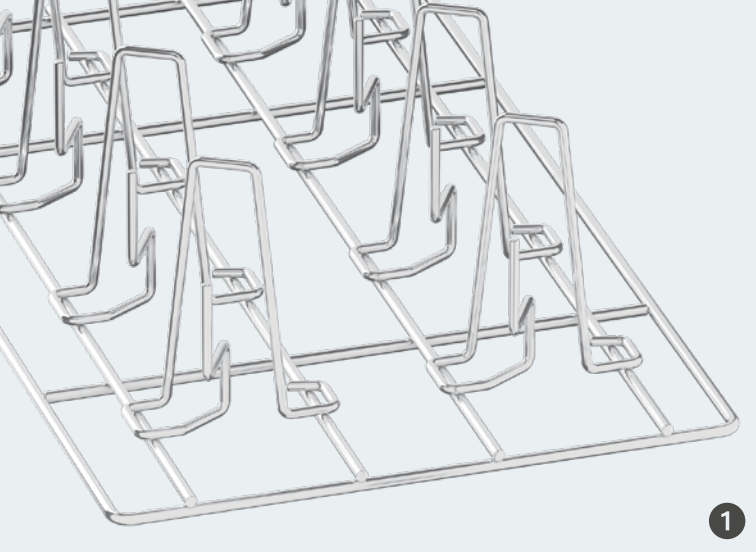
O complemento ideal para a grelha CombiGrill. Para produtos grelhados finos como bifes ou legumes. O alimento é abastecido no auxílio de carregamento, colocados na grelha CombiGrill quente e retirados com facilidade.

8 Panela para assados e cozidos

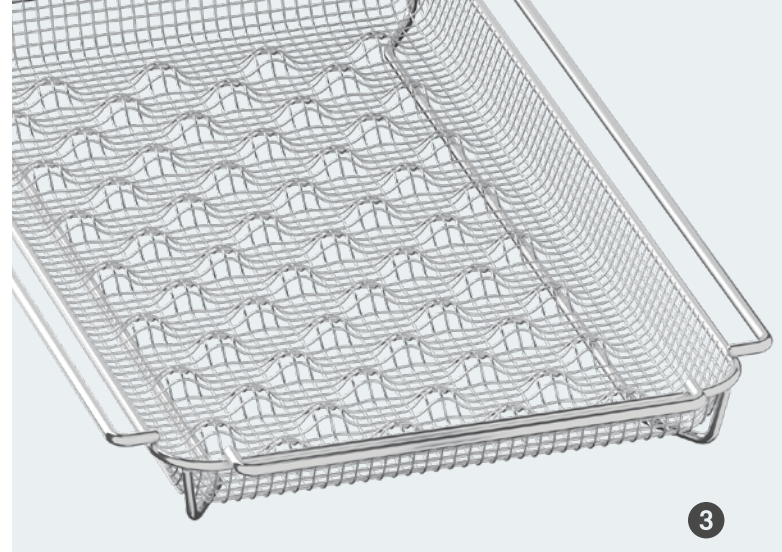
Para pratos de frigideira clássicos como batata rösti, tortilla, quiche ou tortas pequenas como tarte tatin. Fundo ondulado para uma rápida transferência do calor. Com bandejas de suporte para facilitar o manuseio.

9 Recipientes de granito esmaltado

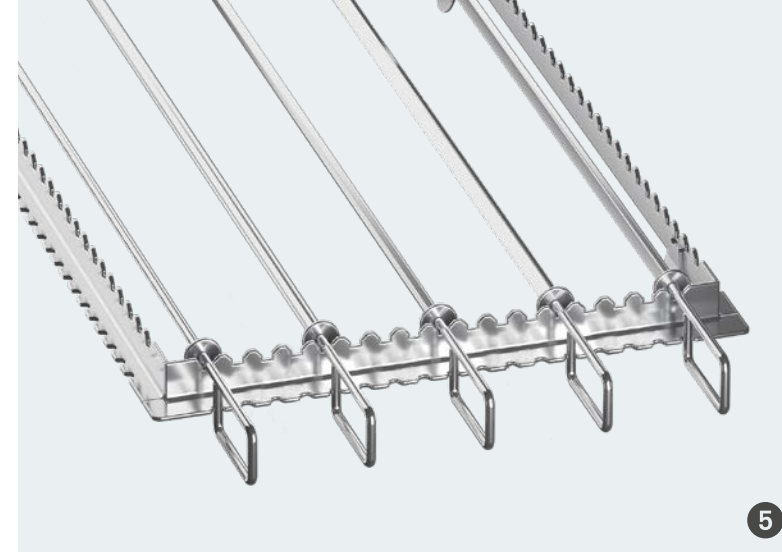
Cantos totalmente moldados para que não haja perdas de porção dos produtos. Ideal para assar, estufar, saltear e refogar graças à ótima transferência térmica. Quase indestrutível.



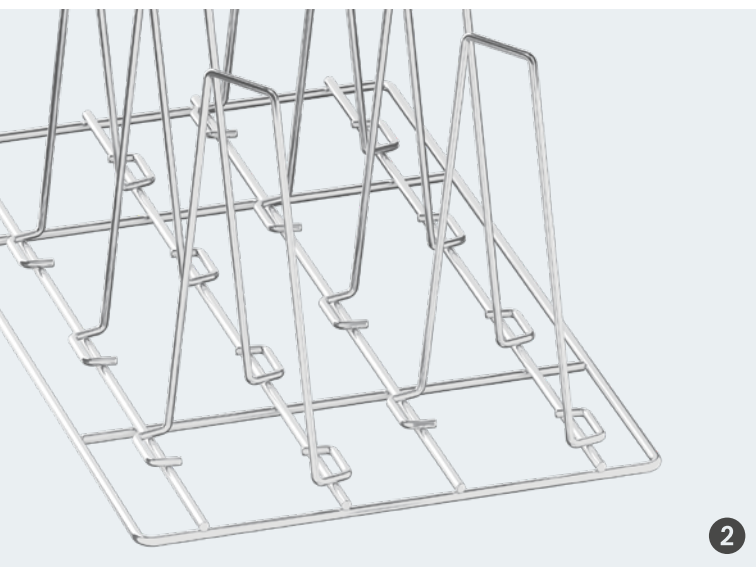
1



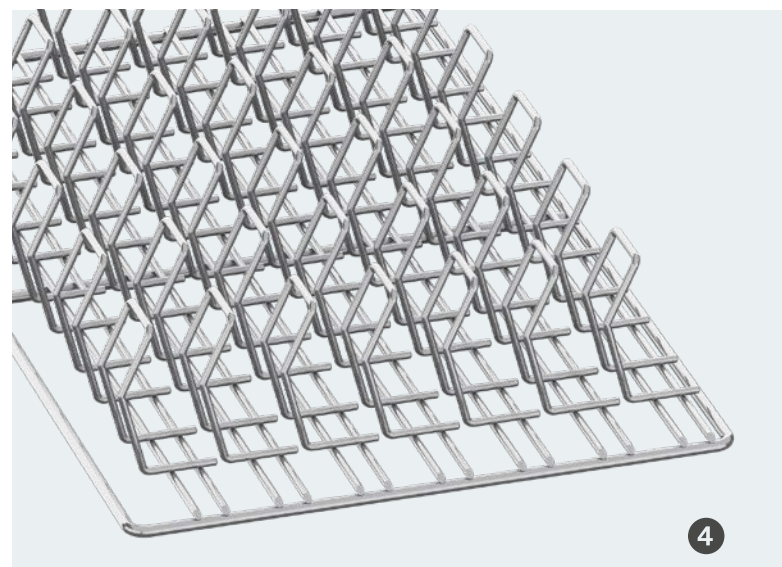
3



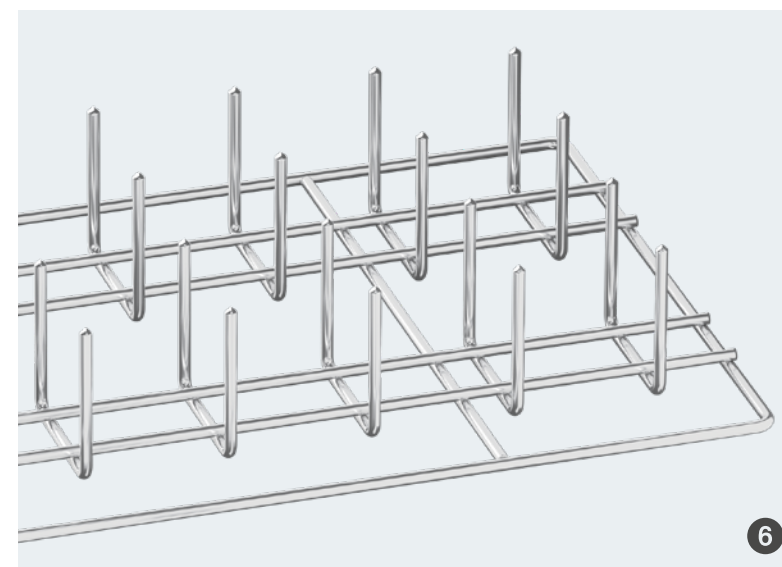
5



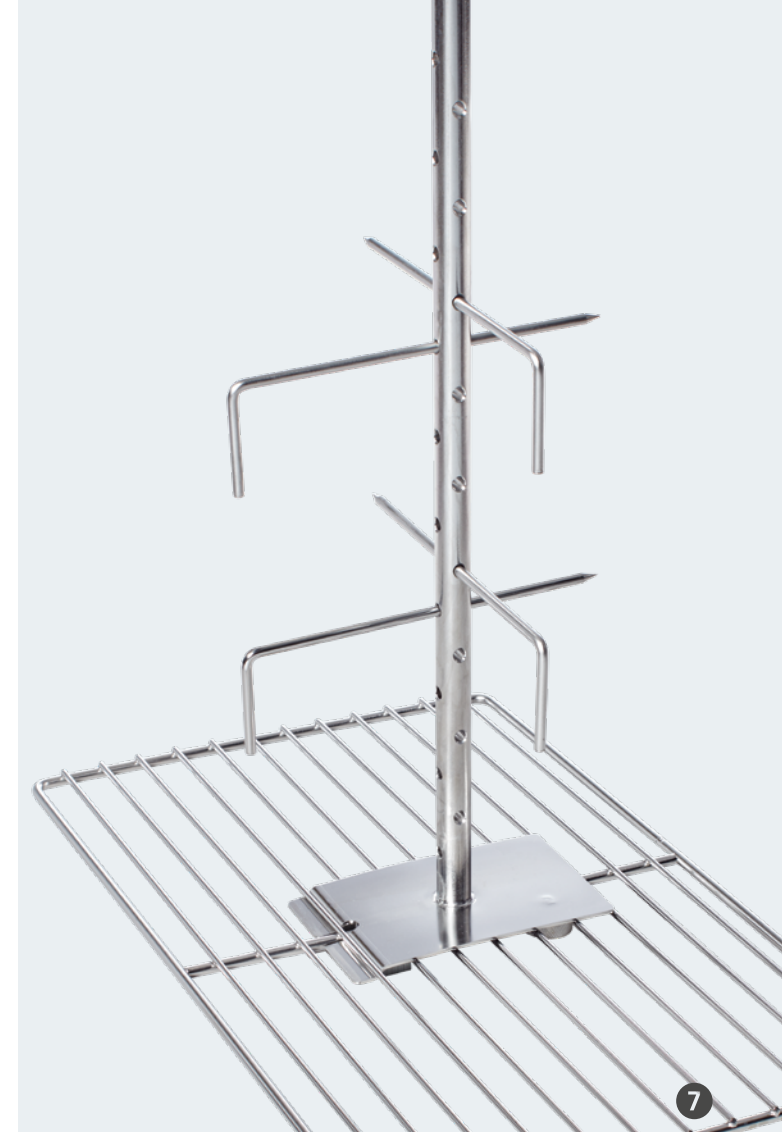
2



4



6



7

Aplicações especiais.

Acessórios especiais para requisitos especiais.

1 2 Superspike para frangos e patos

O posicionamento vertical das aves e o efeito de chaminé reduzem consideravelmente o tempo de cocção. Para peitos bastante suculentos e pele com dourado uniforme.

3 CombiFry

Para preparar grandes quantidades de produtos pré-fritos como nuggets de frango, batatas fritas e batatas rústicas sem usar gordura adicional. Saudável e saboroso.

5 Espeto para grelhar e tandoori

Com cortes redondos, quadrados ou retangulares em diversos diâmetros para carnes, peixes, aves ou legumes.

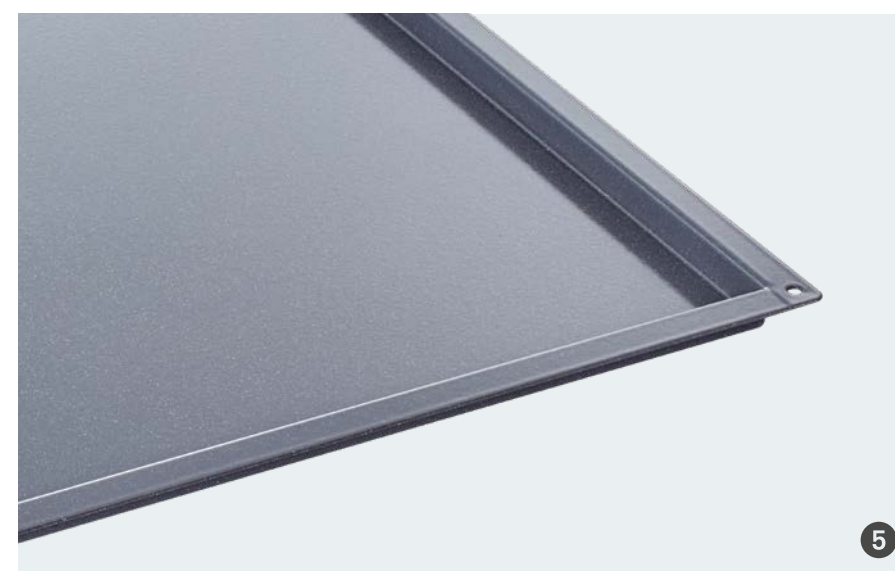
6 Potato Baker

Prepare batatas assadas ou espigas de milho sem papel alumínio e 50 %* mais rápido.

7 Espeto para cordeiros e leitões

Para facilitar o preparo de cordeiros inteiros ou leitões de até 30 kg.

* Em comparação com a tecnologia de cozinha convencional.



Assar.

É assim que se obtém a qualidade artesanal.

❶ Fôrma para muffins e tortas

De material altamente flexível e com propriedades antiaderentes ideais para muffins e sobremesas. 100 ml de volume de enchimento.

❷ Panela para assados e cozidos

Perfeita para pequenas tortas como tartes tatin. O fundo ondulado garante uma transferência térmica rápida por toda a base. Com bandejas de suporte de formato especial para facilitar o manuseio.

❸ Assadeira para assados e panificação

O gênio universal para assar: pães, croissants, folhados e muitos outros produtos com dourado uniforme, crostas crocantes e interior macio.

❹ Assadeira perfurada

Ideal para a produção de produtos pré-assados, como pães congelados ou pães de queijo.

❺ Recipientes de granito esmaltado

Os cantos dos recipientes são moldados para que não haja perda de porções. Ótimas propriedades de transferência térmica para um dourado uniforme e bolos macios.

❻ Armação móvel para carga múltipla padrão panificação

A armação móvel para carga múltipla substitui a grade de suspensão. Para carregar e descarregar rapidamente, de aço inoxidável de alta qualidade para demandas elevadas e ideal para os equipamentos da RATIONAL.

❼

as maiores distâncias entre as guias, a capacidade total dos equipamentos da RATIONAL também pode ser aproveitada com produtos mais altos. De aço inoxidável de alta qualidade para demandas elevadas.



Acessórios GN. Alta qualidade.

1 Recipientes perfurados

Acessórios versáteis, robustos e duradouros para cozinhar legumes no vapor ou para o seu buffet. Graças à perfuração máxima, o alimento é cozido uniformemente no vapor e mantém suas cores e nutrientes.

2 Recipientes

A espessura do material dos recipientes de aço inoxidável da RATIONAL é até 33 % maior que o padrão. Isso garante máxima estabilidade mesmo quando uma grande quantidade é abastecida, durabilidade e manuseio seguro sem arestas afiadas.

3 Grelha

Ideal para o preparo de grandes assados. Fabricada com aço inoxidável extremamente estável e durável.



Extras.

Ainda mais possibilidades.

1 VarioSmoker

Obtenha um delicioso aroma defumado sem um forno defumador, diretamente no seu equipamento de cocção. Com o VarioSmoker, as carnes, os peixes e os legumes ganham um toque defumado natural. A intensidade pode ser ajustada de acordo com o seu gosto. Também é possível defumar em baixas temperaturas. Graças à funcionalidade Plug & Play,

2 Sensor de temperatura de núcleo externo

O sensor de temperatura de núcleo especial e muito fino para Sous-vide permite o alcance preciso da temperatura de núcleo do produto sem danificar o vácuo do saco plástico. O sensor de temperatura de núcleo externo pode substituir o sensor de temperatura de núcleo interno.

de defumação ideais e profissionais.



Finishing.

A separação intencional da produção e do serviço.

❶ Sistema para banquetes

Não importa se são 20, 100 ou mais de 1000 refeições: com o Finishing, os alimentos são preparados perfeitamente sem estresse, sem correria e sem despesas com equipe adicional. Basta servir a quantidade adequada de pratos frios e mantê-los refrigerados na armação móvel de carga múltipla. Antes de servir, os pratos são finalizados ao mesmo tempo com o Finishing. O sistema Finishing inclui todos os acessórios para que você possa começar imediatamente (armação móvel de carga múltipla para pratos, Thermocover, carrinho de transporte).

❷ Armação móvel de carga múltipla para pratos

De aço inoxidável de alta qualidade e ideal para os equipamentos. Para o carregamento e o descarregamento rápidos de até 120 pratos prontos no iCombi Pro 20-2/1 (pratos de até 31 cm de diâmetro).

❸ Thermocover

Fabricada com materiais isolantes especiais para manter os pratos quentes após o Finishing por até 20 minutos. Abre e fecha rápido graças ao fecho magnético. Além disso, é fácil de limpar e precisa de pouco espaço para armazenagem.

❹ Guia de inserção

Para um carregamento e um descarregamento rápidos e cómodos da armação móvel de carga múltipla ou da armação móvel de carga múltipla para pratos. Necessária para os equipamentos de mesa dos Tipo 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 e 10-2/1.

❺ Carrinho de transporte

Carregamento e descarregamento fáceis dos equipamentos de mesa. Transporte alimentos com segurança, graças aos grandes rodízios, seguros, silenciosos e higiênicos. Adequado à altura das bases inferiores. Versão com ajuste de altura para as bancadas de trabalho.

❻ Carrinho de transporte para o Combi-Duo

Carregue e descarregue com segurança ambos os equipamentos de uma única vez. É necessário ter a guia de inserção separada para o Combi-Duo.



Combi-Duo.

O dobro de desempenho em menos espaço.

❶ Combi-Duo

Dois equipamentos combinados com simplicidade. Quando há pouco espaço disponível, mas você ainda precisa cozinhar a vapor e grelhar ao mesmo tempo, o Combi-Duo coloca à sua disposição dois equipamentos, que podem ser controlados opcionalmente pelo equipamento de cima. Para maior conforto. Para mais flexibilidade.

❷ Kit da drenagem de gordura pra o Combi-Duo

Coleta a gordura que escorre nas câmaras de cocção com segurança e as encaminham para os recipientes coletores de gordura. Há versões diferentes dependendo da variante de instalação.

❸ Variantes de instalação para o Combi-Duo

O conjunto de nivelamento e as bases inferiores de aço inoxidável de alta qualidade para uma instalação segura e correta.

As variantes de instalação:

- › Com conjunto de nivelamento para compensar
- ›
- › Instalação fixa com base inferior I para o Combi-Duo ou estrutura inferior com pés. Não requer um dreno para o chão.
- › Instalação móvel com base inferior I para o Combi-Duo com rodinhas e freios de travamento.

Bases inferiores.

Estáveis. Economizam espaço.

❹ Conjunto de nivelamento e bases inferiores

Para instalar o seu equipamento da RATIONAL de forma padronizada e nivelada, as bases inferiores de aço inoxidável, estáveis e de alta qualidade estão disponíveis em diversas versões: abertas, fechadas nas laterais ou totalmente fechadas com portas. As calhas de suporte ajudam a guardar os acessórios de cocção e a economizar espaço. As variantes móveis com rodinhas estáveis e freios de travamento possibilitam o posicionamento flexível do equipamento na cozinha. Todas as bases inferiores foram concebidas de acordo com os diretrizes de higiene válidas.



Variantes de instalação.

❶ Conjunto de instalação para o

iCombi Pro XS 6-2/3 e o CombiMaster Plus XS

A aparência também conta, por isso, o conjunto de instalação permite que você integre o pequeno equipamento na sua área frontal, por exemplo. Já há um espaço reservado para uma coifa e você pode instalar uma UltraVent ou uma UltraVent Plus conforme as suas necessidades. Um conjunto de revestimento contra o acúmulo de sujeira em locais de difícil acesso está incluso no conteúdo fornecido.

❷ MobilityLine para equipamentos de chão (Tipo 20-1/1, 20-2/1)

A fácil movimentação é possibilitada por uma estrutura especial com quatro rodinhas robustas e freios de travamento.

❸ MobilityLine para aparelhos de mesa (Tipo 6-1/1 – 10-2/1)

O aparelho de mesa é aparafusado na base inferior II MobilityLine. As alças laterais protegem o equipamento e facilitam o deslocamento em conjunto com as rodinhas grandes e estáveis.

Tecnologia de exaustão.

Para um bom ambiente de trabalho.

Todos os exaustores de extração e condensação:

- › Têm um design moderno e atemporal
 - › Têm uma estrutura frontal fácil de limpar e tampa removível
 - ›
- em
- A
- instalação é fácil e pode ser realizada posteriormente.

❶ UltraVent

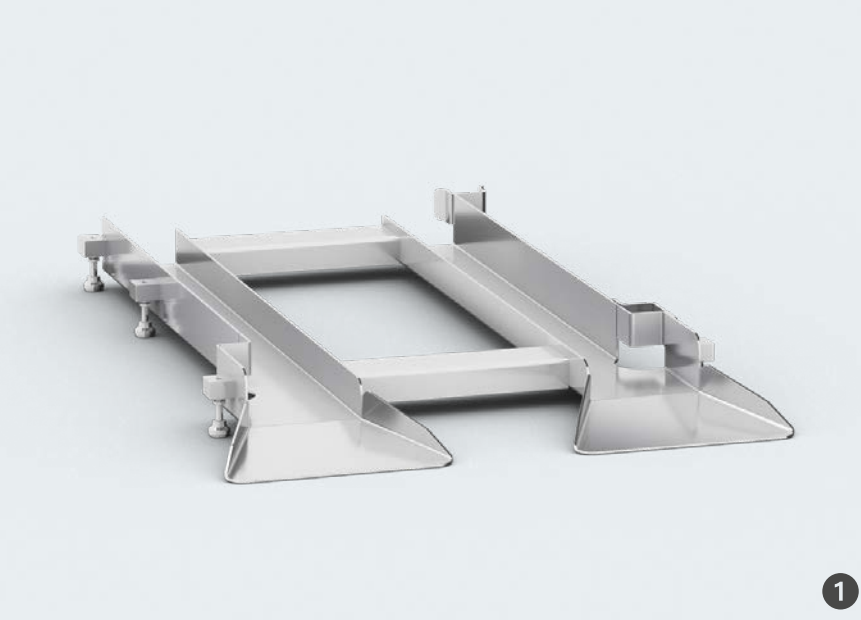
Graças à tecnologia de condensação, a UltraVent condensa os vapores exalados. Essa coifa não requer uma conexão exterior nem a ampliação da instalação de ventilação existente.

❷ UltraVent Plus

Além da tecnologia de condensação da UltraVent, a UltraVent Plus está equipada com uma tecnologia de filtragem especial. Com ela, os vapores são acumulados e condensados e a fumaça indesejável que surge ao grelhar e assar, por exemplo, é reduzida. Assim, os equipamentos da RATIONAL podem ser instalados em locais delicados como em áreas frontais expostas ao cliente por exemplo.

❸ Cúpula de exaustão de vapores

Os vapores são extraídos automaticamente da câmara de cocção e também ao abrir a porta (sem uma tecnologia de condensação). Requer uma conexão externa.



1



3



5



8



2



4



6



7



9

Acessórios para a instalação.

Uma resposta para cada desafio.

1 Rampa de acesso

Com a rampa de acesso, é possível compensar inclinações (de até 3 %) no chão da cozinha. Deste modo, assegura-se que a inserção da armação móvel de carga múltipla de dentro do equipamento RATIONAL seja feita sem dificuldades.

2 Aumento da altura para os equipamentos e para as armações móveis de carga múltipla

A distância em relação ao solo é aumentada 70 mm. A armação móvel de carga múltipla deve ser adaptada à altura do equipamento.

3 Blindagem térmica para os painéis laterais esquerdo e direito

A instalação posterior da blindagem térmica permite utilizar fontes de calor (como uma grelha, por exemplo) próximas aos painéis laterais esquerdo e direito.

4 Chaminé para exaustão (somente para equipamentos a gás)

Para a exaustão dos gases de escape por um tubo (diâmetro do tubo de exaustão: 180 mm).

5 Suporte de puxador para armação móvel de carga múltipla

O puxador da armação móvel de carga múltipla fica sempre no mesmo lugar e está sempre acessível (inclusive para os equipamentos de chão).

6 Dispositivo para parar a condensação

Faz com que o vapor e outras fumaças subam e saiam do tubo de ventilação mais rapidamente. Assim, os vapores e as outras fumaças são conduzidos e direcionados por uma tubulação para um sistema de exaustão.

7 Extensão de mesa

Evita o acúmulo de sujeira e de água pela vedação da parte inferior do equipamento iCombi Pro 6-1/1 e 10-1/1 pela instalação em uma bancada de trabalho com 700 mm de profundidade.

8 Kit para a instalação do equipamento

Composto por uma mangueira de água (2 m) e tubos para escoamento da água DN 50.

9 Suporte de parede

Para montar na parede e economizar espaço. A fixação e o material de fixação (não inclusos) devem ser determinados por um arquiteto/engenheiro estrutural e pelo proprietário do local.



1



3



2



4



5



Produtos de limpeza. Limpo e higiênico.

1 Pastilha de detergente Active Green (para o iCombi Pro e o iCombi Classic)

Limpo para o equipamento, limpo para o meio ambiente: as pastilhas de detergente com nova formulação não contêm fosfato nem fósforo e diminuem o uso de detergente em até 50 %*. Sem comprometer a potência de limpeza nem a higiene. Possibilita a limpeza ultrarrápida do iCombi Pro em aproximadamente 12 minutos.

2 Pastilhas de detergente (para todos os SelfCookingCenter e CombiMaster Plus)

Pastilhas de detergente altamente concentradas e econômicas com uma mistura de ingredientes intensa para uma elevada potência de limpeza.

3 Pastilhas Care (para iCombi Pro, iCombi Classic e SelfCookingCenter com Efficient CareControl)

As substâncias de conservação protegem o gerador de vapor e a câmara de cocção ativamente contra calcificações antes do seu surgimento e prolongam a vida útil do equipamento. Segurança operacional confiável sem amaciamento da água nem descalcificações demoradas.

4 Pastilhas de abrillantador (para o SelfCookingCenter sem Efficient CareControl e o CombiMaster Plus)

Proteção ativa e vida útil prolongada por substâncias de conservação de alta eficiência. A câmara de cocção fica higienicamente limpa e brilhante.

5 Pistola pulverizadora com pressão manual

De plástico estável, resistente e fácil de manusear. A sobrepressão é gerada com o mecanismo de bombeamento integrado para que os locais a serem limpos possam ser enxaguados com um detergente ou um abrillantador líquidos.

*Em comparação com o modelo anterior.



Eficientes. Robustos. Indispensáveis.

Os ingredientes adequados para o sucesso do iVario.

Eficiência e simplicidade, criatividade e versatilidade, qualidade e quantidade: os acessórios do iVario precisam fazer e suportar muita coisa. Isso se aplica tanto para os cestos para cozinhar e fritar quanto para a grelha para o fundo da cuba, o VarioMobil e as espátulas. E apenas aqueles que suportam demandas elevadas podem ser chamados de acessórios originais da RATIONAL. Para você ter a certeza de obter os resultados de cocção do jeito que você quiser. Para cozinhar em baixas temperaturas e preparar massas e ragus com sucesso. E para que o kit de limpeza tenha muito pouco a fazer.

➔ **A receita**

Acessórios bem pensados que facilitam o trabalho e produzem qualidade.



1



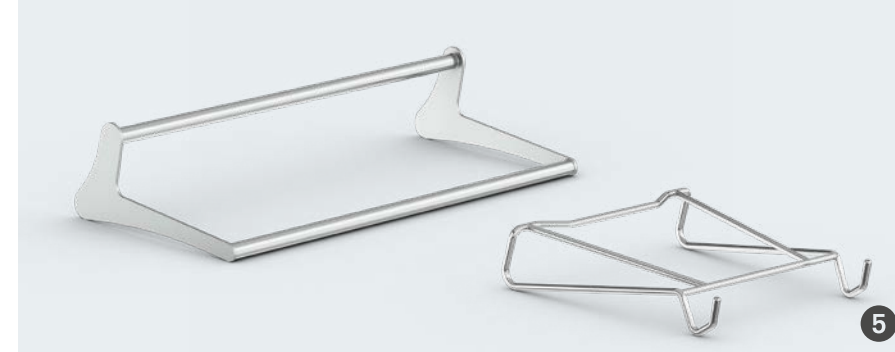
3



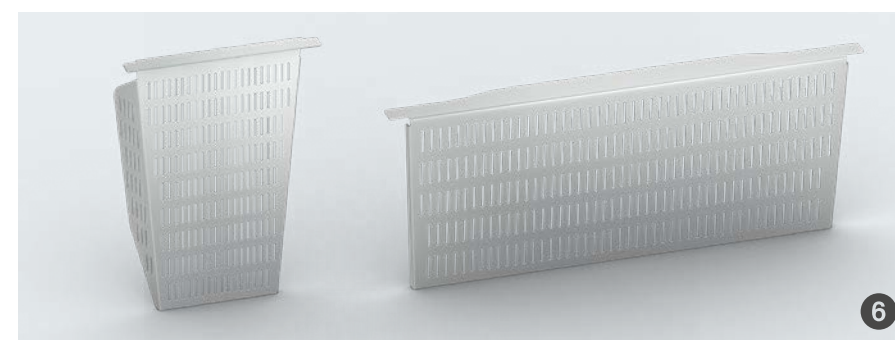
2



4



5



6



7



A base de tudo.

Para você trabalhar com mais rapidez, eficiência e comodidade.

1 Espátula

Para virar e retirar produtos com facilidade e comodidade. Estabilidade e leveza graças à construção refinada.

2 Escumadeiras

Para esvaziar ou dividir grandes quantidades de alimento com segurança e facilidade. Leve, à prova de impactos, resistente a arranhões e a temperaturas de até 250 °C.

3 Espátula para misturar

Para colocar e misturar grandes quantidades de alimentos no iVario Pro L e no XL com temperaturas de até 120 °C.

4 Cesto para cozinhar e fritar

Os cestos são colocados no braço do sistema automático para levantar e abaixar e carregados em seguida. No fim do processo de cocção, os cestos são retirados automaticamente do líquido de cocção e o produto pode escorrer e ser removido com facilidade. Adequados também para produtos pequenos como arroz. A água pode ser utilizada mais de uma vez, pois não é preciso bascular nada.

5 Braço do sistema automático para levantar e abaixar

O braço do sistema automático para levantar e abaixar AutoLift é colocado na tampa. O AutoLift retira os produtos do líquido de cocção. Preparo no ponto de produtos cozidos, fritos ou escalfados. Para até três cestos grandes para cozinhar e fritar no iVario Pro XL.

6 Escorredor

Serve como suporte para produtos moles cozidos ao drenar líquidos. O escorredor é colocado na parte dianteira da cuba, e o líquido pode escorrer pela válvula integrada à cuba ou ser coletado pelo basculamento da cuba.

7

ixas temperaturas, colocando a grelha no fundo da cuba e o alimento em cima dela.



Aplicações especiais.

A elevada arte da culinária.

❶ Kit de cestos para dividir

Kit com cestos para dividir perfurados e não perfurados 1/6 GN, incluindo tampas (apenas para os cestos não perfurados) e estruturas. As estruturas podem receber recipientes 1/3, 1/6 e 1/9 GN. Ideal para cozinhar, fritar e manter aquecidas pequenas quantidades de alimentos nos restaurantes, nos hotéis e na área de serviço. Basta colocar as estruturas diretamente na borda da cuba. A tampa evita que os produtos esfriem ou fiquem ressecados.

❷ Escorredor de massa

Conjunto para a produção ideal e ergonômica de massas, apropriada para a cuba. A altura de trabalho alivia as costas.



Transporte.

Daqui para lá e de lá para cá. Sem esforço.

❶ VarioMobil

A altura do modelo 1/1 pode ser ajustada em quatro níveis. A alça é dobrável, economizando espaço ao guardar o VarioMobil. A altura do modelo 2/1 pode ser ajustada em dois níveis, proporcionando um trabalho ergonômico.

❷ Carrinho de transporte

Para armazenar, transportar e esvaziar com facilidade e segurança os recipientes GN padrão ou até três

transporte.



Bases inferiores.

Perfeitamente ajustável.

1 Bases inferiores

O iVario 2-XS e o iVario Pro 2-S podem ser instalados diretamente em uma base inferior. Com saídas integradas para colocar recipientes e esvaziar a cuba com facilidade. Com calhas de suporte para guardar recipientes GN e acessórios. Podem ser instaladas alinhadas com a parede. Painéis laterais e tampa fechados, fundo aberto. Diversas variantes de instalação com pés, pés de aço inoxidável, rodinhas ou instalação em uma base.

2 Bases inferiores com ajuste elétrico da altura

A base inferior com ajuste elétrico e progressivo da altura (até 200 mm) para o iVario 2-XS e o iVario Pro traseiras fechadas. Mangueira de drenagem flexível inclusa.



Instalação.

Mais espaço. Mais segurança.

1 Kit de suporte para parede

Para facilitar a limpeza embaixo do iVario Pro L e do XL, eles podem ser montados na parede. A posição do suporte de parede pode ser escolhida livremente e adaptada à altura do usuário.

2 Revestimento para a estrutura inferior

Cobre a área traseira da estrutura inferior e a instalação dos cabos e de esgoto facilitando a limpeza. Pode ser combinada com todas as variantes de estruturas inferiores. Pode ser adaptado.

3 Espaço de armazenamento para a estrutura inferior

Desse modo, o espaço debaixo do iVario Pro L e

ser combinada com todas as variantes de estruturas inferiores. Pode ser adaptado.



4 Kit de conexão do equipamento ao esgoto

Formado por tubulações de esgoto DN 40 ou DN 50.

5 Kit para fixação no chão

Aumento da segurança de trabalho com o iVario Pro L e XL pelo posicionamento simples e seguro do sistema de cocção no chão.

6 Kit para fixação do equipamento

Para fixar o iVario 2-XS ou o iVario Pro 2-S em uma superfície de trabalho já existente ou na base inferior. Para uma fixação segura na horizontal e na vertical. Compatível com as variantes de instalação com pés de plástico de 90 mm e 45 mm de altura.



1



2



3



4

Produtos de limpeza.

Limpo e brilhante. Totalmente higiênico.

1 Braço de limpeza, incluindo 4 esponjas

Ajuda a limpar locais externos de difícil acesso entre a cuba e o painel de controle do iVario 2-XS e do iVario Pro 2-S. O kit compreende um braço de limpeza e quatro esponjas com dois níveis de maciez.

2 Esponjas duras para limpeza pesada

Novo pedido de braço de limpeza para a limpeza externa. Contra sujeiras pesadas e incrustadas.

3 Esponjas macias

Novo pedido de braço de limpeza para a limpeza externa.

4 Esponja de limpeza

Para a limpeza eficaz e rápida da parte interna da cuba. Para equipamentos de todos os tamanhos.



Grelhar, fritar e assar.



Assadeiras perfuradas para panificação			
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº:	60.74.147	
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:		
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nº:		
Norma de panificação (400 × 600 mm)	Nº:		

Assadeira para assados e panificação (não perfurada)			
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº:	60.73.671	
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:		
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nº:		
Norma de panificação (400 × 600 mm)	Nº:		

Chapa para grelhar e assar			
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	60.71.617	

Bandeja para grelhados e pizza			
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº:	60.73.798	
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	60.70.943	
Norma de panificação (400 × 600 mm)	Nº:	60.71.237	

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

Grelha em cruz e listras			
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	

Grelha CombiGrill			
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:		

Auxílio de carregamento			
para a grelha CombiGrill 325 × 618 mm (para 1/1 GN)	Nº:	60.73.848	

Panela para assados e cozidos			
Conjunto pequeno (4 peças incluindo a bandeja de suporte)	Nº:	60.73.286	
Conjunto grande (2 peças incluindo a bandeja de suporte)	Nº:	60.73.287	
Panela pequena (ø 16 cm)	Nº:	60.73.271	
Panela grande (ø 25 cm)	Nº:	60.73.272	
Bandeja de suporte para panela pequena	Nº:	60.73.212	
Bandeja suporte para panela grande	Nº:	60.73.216	

Fôrmas para muffins e tortas			
300 × 400 mm (para 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:		
400 × 600 mm (para 2/1 GN (650 × 530 mm) e norma de panificação)	Nº:		

Recipientes de granito esmaltado			
1/2 GN (325 × 265 mm) 20 mm de profundidade	Nº:		
1/2 GN (325 × 265 mm) 40 mm de profundidade	Nº:		
1/2 GN (325 × 265 mm) 60 mm de profundidade	Nº:		
2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm de profundidade	Nº:		
2/3 GN (325 × 354 mm) 40 mm de profundidade	Nº:		
2/3 GN (325 × 354 mm) 60 mm de profundidade	Nº:		
2/3 GN (325 × 354 mm) 100 mm de profundidade	Nº:		
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm de profundidade	Nº:		
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm de profundidade	Nº:		
1/1 GN (325 × 530 mm) 60 mm de profundidade	Nº:		
1/1 GN (325 × 530 mm) 100 mm de profundidade	Nº:		
2/1 GN (650 × 530 mm) 20 mm de profundidade	Nº:		
2/1 GN (650 × 530 mm) 40 mm de profundidade	Nº:		
2/1 GN (650 × 530 mm) 60 mm de profundidade	Nº:		
Norma de panificação (400 × 600 mm) 20 mm de profundidade	Nº:		
Norma de panificação (400 × 600 mm) 40 mm de profundidade	Nº:		
Norma de panificação (400 × 600 mm) 60 mm de profundidade	Nº:		

Finishing.

Thermocover			
Tipo 6-1/1	Nº:		
Tipo 10-1/1	Nº:		
Tipo 6-2/1	Nº:		
Tipo 10-2/1	Nº:		
Tipo 20-1/1	Nº:		
Tipo 20-2/1	Nº:		

Sistema para banquetes			
Tipo 6-1/1, 20 pratos	Nº:	60.61.741	
Tipo 10-1/1, 32 pratos	Nº:	60.11.628	
Tipo 10-1/1, 26 pratos	Nº:	60.11.629	
Tipo 6-2/1, 34 pratos	Nº:	60.62.196	
Tipo 10-2/1, 42 pratos	Nº:	60.12.154	
Tipo 10-2/1, 52 pratos	Nº:	60.12.155	
Tipo 20-1/1, 60 pratos	Nº:	60.21.332	
Tipo 20-1/1, 50 pratos	Nº:	60.21.333	
Tipo 20-2/1, 120 pratos	Nº:	60.22.493	
Tipo 20-2/1, 100 pratos	Nº:	60.22.492	
Tipo 20-2/1, 84 pratos	Nº:	60.22.491	

Finishing.



Armação móvel de carga múltipla para pratos			
Tipo 6-1/1, 20 pratos	Nº:	60.61.702	
Tipo 6-1/1, 15 pratos	Nº:	60.61.701	
Tipo 10-1/1, 32 pratos	Nº:	60.11.581	
Tipo 10-1/1, 26 pratos	Nº:	60.11.602	
Tipo 6-2/1, 34 pratos	Nº:	60.62.017	
Tipo 10-2/1, 52 pratos	Nº:	60.12.022	
Tipo 10-2/1, 42 pratos	Nº:	60.12.062	
Tipo 20-1/1, 60 pratos	Nº:	60.21.293	
Tipo 20-1/1, 50 pratos	Nº:	60.21.294	
Tipo 20-2/1, 120 pratos	Nº:	60.22.400	
Tipo 20-2/1, 100 pratos	Nº:	60.22.399	
Tipo 20-2/1, 84 pratos	Nº:	60.22.398	

Guia de inserção do Combi-Duo para a armação móvel de carga múltipla			
Tipo Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1	Nº:	60.75.761	
Tipo Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1	Nº:	60.75.760	

Guia de inserção de armação móvel para carga múltipla			
Padrão dos Tipo 6-1/1, 10-1/1	Nº:	60.75.115	
Padrão dos Tipo 6-2/1, 10-2/1	Nº:	60.74.650	

Carrinho de transporte Combi-Duo para a armação móvel de carga múltipla			
Para Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1, dimensões: L 568 P 844 A 1218 – 1418 mm	Nº:	60.75.388	
Para Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1, dimensões: L 785 P 979 A 1218 – 1418 mm	Nº:	60.75.387	

Carrinho de transporte Standard para a armação móvel de carga múltipla			
Padrão – 6-1/1, 10-1/1, dimensões: L 548 P 911 A 990 mm	Nº:	60.74.000	
Com altura ajustável – 6-1/1, 10-1/1, dimensões: L 548 P 913 A 800 – 1330 mm	Nº:	60.75.606	
Padrão – 6-2/1, 10-2/1, dimensões: L 735 P 996 A 990 mm	Nº:	60.73.999	
Ajuste da altura – 6-2/1, 10-2/1, dimensões: L 735 P 990 A 800–1330 mm	Nº:	60.75.605	

Carrinho de transporte para recipientes			
Carrinho de transporte para recipientes com drenagem de gordura integrada (Combi-Duo e equipamentos de chão)	Nº:	60.73.309	

Exemplo de cálculo para o Finishing.

Capacidade Armação móvel de carga múltipla para pratos	Tamanho do even-to (pessoas)	Armação móvel de carga múltipla para pratos, Ther-mocover	Guia de inserção	Carrinho de trans-porte	Carga técnica nominal Altura do prato em mm	Carga técnica nominal Altura do alimento em mm
15/20 pratos* com o 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 pratos* com 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 pratos* com 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 pratos* com 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 pratos* com 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 pratos* com o 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

*Tamanho do prato de até 31 cm de diâmetro

Armação móvel de carga múltipla e grades de suspensão.



Armação móvel de carga múltipla do Tipo 6-1/1		
	Nº:	60.61.420
	Nº:	60.61.690

Armação móvel de carga múltipla do Tipo 10-1/1		
	Nº:	60.11.600
	Nº:	60.11.601
	Nº:	60.11.599

Armação móvel de carga múltipla do Tipo 6-2/1		
	Nº:	60.62.150

Armação móvel de carga múltipla do Tipo 10-2/1		
	Nº:	60.12.150

Armação móvel de carga múltipla do Tipo 20-1/1		
	Nº:	60.21.331
	Nº:	60.21.287
	Nº:	60.21.288
	Nº:	60.21.289
	Nº:	60.21.292
	Nº:	60.21.245
	Nº:	60.21.291
65 mm)	as:	

Armação móvel de carga múltipla do Tipo 20-2/1		
	Nº:	60.22.490
	Nº:	60.22.394
	Nº:	60.22.395
	Nº:	60.22.396
	Nº:	60.22.368
	Nº:	60.22.447
65 mm)	as:	

Grade de suspensão do Tipo XS 6-2/3		
Padrão	Nº:	60.73.724
Setor marítimo – versão (com proteção de carregamento)	Nº:	60.74.449

Grade de suspensão do Tipo 6-1/1		
	Nº:	60.61.373
	Nº:	60.61.615
	Nº:	60.61.645
	Nº:	60.61.649
	Nº:	60.61.576
	Nº:	60.61.642
	Nº:	60.61.672

Grade de suspensão do Tipo 10-1/1		
	Nº:	60.11.447
	Nº:	60.11.547
	Nº:	60.11.566
	Nº:	60.11.570
	Nº:	60.11.541
	Nº:	60.11.563
	Nº:	60.11.573

Grade de suspensão do Tipo 6-2/1		
	Nº:	60.62.123
	Nº:	60.62.171
	Nº:	60.62.168
	Nº:	60.62.178

Grade de suspensão do Tipo 10-2/1		
	Nº:	60.12.133
	Nº:	60.12.146

Acessórios GN.

Recipiente perfurado, aço inoxidável		
1/1 GN (325 × 530 mm) 55 mm de profundidade	Nº:	

Recipientes de aço inoxidável		
2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm de profundidade	Nº:	
2/3 GN (325 × 354 mm) 65 mm de profundidade	Nº:	
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm de profundidade	Nº:	
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm de profundidade	Nº:	
1/1 GN (325 × 530 mm) 65 mm de profundidade	Nº:	

Grelha de aço inoxidável		
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº:	
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nº:	
Norma de panificação (400 × 600 mm)	Nº:	

Recipiente recolhedor de óleo com fechamento de fluxo		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nº:	60.70.776

Aplicações especiais.



Superspikes para frangos e patos		
Capacidade: 4 unidades, peso máx.: 1.300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	Nº:	
Capacidade: 6 unidades, peso máx.: 1.800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	
Capacidade: 8 unidades, peso máx.: 1.300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	
Capacidade: 10 unidades, peso máx.: 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	
Capacidade: 8 unidades, peso máx.: 2.200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	

CombiFry		
1/2 GN (325 × 265 mm)	Nº:	
2/3 GN (325 × 354 mm)	Nº:	60.73.619
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	

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

Espeto para grelhar e tandoori		
Estrutura dos espetos para grelhar e tandoori 2/3 GN	Nº:	60.74.963
Estrutura dos espetos para grelhar e tandoori 1/1 GN	Nº:	60.72.224
Conjunto 2/3 GN (1× estrutura do espeto e cinco espetos diferentes)	Nº:	60.75.782
Conjunto 1/1 GN (1× estrutura do espeto e cinco espetos diferentes)	Nº:	60.72.414
5 espetos redondos de 5 mm, 265 mm de comprimento para 2/3 GN	Nº:	60.75.783
5 espetos quadrados de 5 mm, 265 mm de comprimento para 2/3 GN	Nº:	60.75.784
5 espetos para peixe 4 × 10 mm, 265 mm de comprimento para 2/3 GN	Nº:	60.75.785
3 espetos redondos de 5 mm, 530 mm de comprimento para 1/1 GN	Nº:	60.72.416
3 espetos redondos de 8 mm, 530 mm de comprimento para 1/1 GN	Nº:	60.72.417
3 espetos quadrados de 5 mm, 530 mm de comprimento para 1/1 GN	Nº:	60.72.418
3 espetos quadrados de 8 mm, 530 mm de comprimento para 1/1 GN	Nº:	60.72.419
3 espetos para peixe 4 × 10 mm, 530 mm de comprimento para 1/1 GN	Nº:	60.72.420

Potato Baker		
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nº:	

Espetos para cordeiros e leitões (1 cordeiro ou 1 leitão)		
Tipo 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 até 12 kg (1/1 GN)	Nº:	60.70.819
Tipo 20-1/1 até 30 kg (1 espeto com suporte)	Nº:	
Tipo 20-2/1 até 30 kg (1 espeto com suporte, dois espetos para cordeiro ou leitão opcionais)	Nº:	
Espeto opcional	Nº:	

Fôrma de pizza		
Pizza até Ø 280 mm	Nº:	60.71.158

* Observe que o defletor de ar na câmara de cocção varia entre a versão GN e a versão de panificação 400 × 600 mm. O defletor de ar pode ser aplicado como peça de reposição pelo seu parceiro de serviços.

Combi-Duo.



Kit do Combi-Duo para iCombi Pro XS 6-2/3 e CombiMaster Plus XS 6-2/3

Tipo XS 6-2/3 no Tipo XS 6-2/3 com batente à direita	Nº:	60.73.768
Tipo XS 6-2/3 no Tipo XS 6-2/3 com batente à esquerda	Nº:	60.74.276
Tipo XS 6-2/3 no tipo XS 6-2/3 com batente à direita, versão para o setor marítimo	Nº:	60.74.780
Tipo XS 6-2/3 no tipo XS 6-2/3 com batente à esquerda, versão para o setor marítimo	Nº:	60.74.929

Kit Combi-Duo para iCombi Pro XS 6-1/1 e 10-1/1

Tipo 6-1/1 E/G no Tipo 6-1/1 E Tipo 6-1/1 E/G no Tipo 10-1/1 E	Nº:	60.73.991
Tipo 6-1/1 E/G no tipo 6-1/1 G Tipo XS 6-2/3 no tipo 6-1/1 G	Nº:	60.75.751
Tipo XS 6-2/3 no tipo 6-1/1 E Tipo XS 6-2/3 no tipo 10-1/1 E	Nº:	60.75.755
Tipo 6-1/1 E no tipo 6-1/1 E Tipo 6-1/1 E no tipo 10-1/1 E Versão para o setor marítimo	Nº:	60.76.708

Kit Combi-Duo para 6-2/1 e 10-2/1

Tipo 6-2/1 E/G no Tipo 6-2/1 E Tipo 6-2/1 E/G no Tipo 10-2/1 E	Nº:	60.74.725
Tipo 6-2/1 E/G no tipo 6-2/1 G Tipo 6-1/1 E/G no tipo 6-2/1 G Tipo XS 6-2/3 no 6-2/1 G	Nº:	60.75.752
Tipo 6-1/1 E/G no tipo 6-2/1 E Tipo XS 6-2/3 no tipo 6-2/1 E Tipo XS 6-2/3 no tipo 10-2/1 E	Nº:	60.75.756
Tipo 6-2/1 E no tipo 6-2/1 E Tipo 6-2/1 E/G no tipo 10-2/1 E Batente à direita, versão para o setor marítimo	Nº:	60.76.709
Tipo 6-2/1 E no tipo 6-2/1 E Tipo 6-2/1 E/G no tipo 10-2/1 E Batente à esquerda, versão para o setor marítimo	Nº:	60.76.710

Variantes de instalação para o Combi-Duo

Conjunto de nivelamento dos Tipo 6-1/1, 10-1/1, dimensões: L 850 P 614 A 34 mm	Nº:	60.74.795
Conjunto de nivelamento dos Tipo 6-2/1, 10-2/1, dimensões: L 1072 P 814 A 34 mm	Nº:	60.74.597
Conjunto de nivelamento para versão para o setor marítimo, tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensões: L 881 P 614 A 34 mm	Nº:	60.76.846
Conjunto de nivelamento para versão para o setor marítimo, tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensões: L 1103 P 814 A 34 mm	Nº:	60.76.845
Conjunto de montagem com rodinhas, tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensões: L 948 P 634 A 80 mm	Nº:	60.31.622
Conjunto de montagem com rodinhas, tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensões: L 1170 P 834 A 80 mm	Nº:	60.31.635
Estrutura inferior com pés, tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensões: L 870 P 635 A 152 mm	Nº:	60.31.668
Estrutura inferior com pés, tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensões: L 1092 P 835 A 152 mm	Nº:	60.31.671
Base inferior I para o Combi-Duo XS 6-2/3, padrão, dimensões: L 639 P 563 A 555 mm	Nº:	60.31.020
Base inferior II para o Combi-Duo XS 6-2/3, padrão, dimensões: L 639 P 563 A 557 mm	Nº:	60.31.046
Base inferior I para o Combi-Duo 6-1/1 no 6-1/1 e no 10-1/1 E, padrão, dimensões: L 860 P 685 A 200 mm	Nº:	60.31.200
Base inferior I para o Combi-Duo 6-2/1 no 6-2/1 e no 10-2/1 E, padrão, dimensões: L 1082 P 885 A 200 mm	Nº:	60.31.203
Base inferior I para o Combi-Duo XS 6-2/3 com rodinhas, dimensões: L 663 P 641 A 562 mm	Nº:	60.31.170
Base inferior II para o Combi-Duo XS 6-2/3, com fixação (setor marítimo), dimensões: L 689 P 613 A 557 mm	Nº:	60.31.058
Base inferior I para o Combi-Duo 6-1/1 no 6-1/1 e no 10-1/1 E, com rodinhas, dimensões: L 884 P 763 A 200 mm	Nº:	60.31.201
Base inferior I para o Combi-Duo 6-1/1 no 6-1/1 e no 10-1/1 E, com fixação (MarineLine), dimensões: L 885 P 710 A 200 mm	Nº:	60.31.202
Base inferior I para o Combi-Duo 6-2/1 no 6-2/1 e no 10-2/1 E, com rodinhas, dimensões: L 1106 P 963 A 200 mm	Nº:	60.31.204
Base inferior I para o Combi-Duo 6-2/1 no 6-2/1 e no 10-2/1 E, com fixação (MarineLine), dimensões: L 1107 P 910 A 200 mm	Nº:	60.31.205

Combi-Duo.



Grade de suspensão do Tipo Combi-Duo 6-1/1	Nº:	60.61.678

Grade de suspensão do Tipo Combi-Duo 6-2/1	Nº:	60.62.188

Kit de drenagem de gordura integrada para o Combi-Duo

para instalação no conjunto de nivelamento Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1	Nº:	60.75.873
para instalação na base inferior I Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1	Nº:	60.75.406
para instalação no conjunto de nivelamento Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1	Nº:	60.75.876
para instalação na base inferior I Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1	Nº:	60.75.411

Variantes de instalação.

Conjunto de instalação		
UltraVent XS com conjunto de instalação incluso	Nº:	60.74.063
UltraVent Plus XS com conjunto de instalação incluso	Nº:	60.74.405

MobilityLine equipamentos de chão		
Estrutura de base móvel 20-1/1	Nº:	60.21.334
Estrutura de base móvel 20-2/1	Nº:	60.22.496

Tecnologia de exaustão.

Cúpula de exaustão, UltraVent e UltraVent Plus		
UltraVent XS para Combi-Duo	Nº:	60.73.943
UltraVent Plus XS para Combi-Duo	Nº:	60.74.404
UltraVent para Combi-Duo Tipo 6-1/1, 10-1/1	Nº:	60.76.169
UltraVent Plus para Combi-Duo Tipo 6-1/1, 10-1/1	Nº:	60.76.173
Cúpula de exaustão para Combi-Duo Tipo 6-1/1, 10-1/1	Nº:	60.76.221
UltraVent para Combi-Duo Tipo 6-2/1, 10-2/1	Nº:	60.76.170
UltraVent Plus para Combi-Duo Tipo 6-2/1, 10-2/1	Nº:	60.76.174
Cúpula de exaustão para Combi-Duo Tipo 6-2/1, 10-2/1	Nº:	60.76.222
UltraVent, Tipo XS 6-2/3	Nº:	60.73.865
UltraVent Plus, Tipo XS 6-2/3	Nº:	60.74.394
UltraVent, Tipo 6-1/1, 10-1/1	Nº:	60.75.134
UltraVent Plus, Tipo 6-1/1, 10-1/1	Nº:	60.75.142
Cúpula de exaustão, Tipo 6-1/1, 10-1/1	Nº:	60.76.217
UltraVent, Tipo 6-2/1, 10-2/1	Nº:	60.75.135
UltraVent Plus, Tipo 6-2/1, 10-2/1	Nº:	60.75.143
Cúpula de exaustão, Tipo 6-2/1, 10-2/1	Nº:	60.76.218
UltraVent, Tipo 20-1/1	Nº:	60.75.136
UltraVent, Tipo 20-2/1	Nº:	60.75.137
Cúpula de exaustão, Tipo 20-1/1	Nº:	60.76.219

Bases inferiores.



Bases inferiores do Tipo XS 6-2/3		
Base inferior XS, padrão, dimensões: L 629 P 438 A 148 mm	Nº:	60.31.029
Base inferior I, padrão, dimensões: L 639 P 563 A 931 mm	Nº:	60.31.018
Base inferior I com rodinhas, dimensões: L 663 P 641 A 938 mm	Nº:	60.31.169
Base inferior II, padrão, dimensões: L 639 P 563 A 932 mm	Nº:	60.31.044
Base inferior II com fixação (MarineLine), dimensões: L 689 P 613 A 932 mm	Nº:	60.31.057

Conjunto de nivelamento e base inferior dos Tipo 6-1/1 e 10-1/1		
Conjunto de nivelamento, tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensões: L 850 P 614 A 34 mm	Nº:	60.74.795
Conjunto de nivelamento para versão para o setor marítimo, tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensões: L 881 P 614 A 34 mm	Nº:	60.76.846
Conjunto de montagem com rodinhas, tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensões: L 948 P 634 A 80 mm	Nº:	60.31.622
Estrutura inferior com pés, tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensões: L 870 P 635 A 152 mm	Nº:	60.31.668
Base inferior I padrão, dimensões: L 860 P 685 A 699 mm	Nº:	60.31.089
Base inferior I com rodinhas, dimensões: L 884 P 763 A 699 mm	Nº:	60.31.095
Base inferior I com fixação (MarineLine), dimensões: L 885 P 710 A 699 mm	Nº:	60.31.096
Base inferior II padrão, dimensões: L 860 P 703 A 699 mm	Nº:	60.31.086
Base inferior II com rodinhas, dimensões: L 884 P 769 A 699 mm	Nº:	60.31.103
Base inferior II com fixação (MarineLine), dimensões: L 885 P 716 A 699 mm	Nº:	60.31.110
Base inferior II, norma de panificação, padrão, dimensões: L 860 P 703 A 699 mm	Nº:	60.31.209
Base inferior II, norma de panificação, com rodinhas, dimensões: L 884 P 769 A 699 mm	Nº:	60.31.210
Base inferior II, norma de panificação, com fixação (MarineLine), dimensões: L 885 P 716 A 699 mm	Nº:	60.31.211
Base inferior II, norma de panificação, versão UltraVent, padrão, dimensões: L 860 P 703 A 945 mm	Nº:	60.31.212
Base inferior II, norma de panificação, versão UltraVent, com rodinhas, dimensões: L 884 P 769 A 945 mm	Nº:	60.31.213
Base inferior II, MobilityLine, dimensões: L 1199 P 894 A 789 mm	Nº:	60.31.164
Base inferior III, padrão, dimensões: L 860 P 703 A 699 mm	Nº:	60.31.091
Base inferior III com rodinhas, dimensões: L 883 P 769 A 699 mm	Nº:	60.31.105
Base inferior III com fixação (MarineLine), dimensões: L 885 P 716 A 699 mm	Nº:	60.31.112
Base inferior III, versão UltraVent, padrão, dimensões: L 860 P 703 A 945 mm	Nº:	60.31.214

Conjunto de nivelamento e base inferior dos Tipo 6-1/1 e 10-1/1		
Base inferior III, versão UltraVent, com rodinhas, dimensões: L 884 P 769 A 945 mm	Nº:	60.31.215
Base inferior IV, padrão, dimensões: L 860 P 703 A 699 mm	Nº:	60.31.093
Base inferior IV com rodinhas, dimensões: L 884 P 769 A 699 mm	Nº:	60.31.107
Base inferior IV com fixação (MarineLine), dimensões: L 885 P 716 A 699 mm	Nº:	60.31.114

Conjunto de nivelamento e base inferior dos Tipo 6-2/1 e 10-2/1		
Conjunto de nivelamento, tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensões: L 1072 P 814 A 34 mm	Nº:	60.74.597
Conjunto de nivelamento para versão para o setor marítimo, tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensões: L 1103 P 814 A 34 mm	Nº:	60.76.845
Conjunto de montagem com rodinhas, tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensões: L 1170 P 834 A 80 mm	Nº:	60.31.635
Estrutura inferior com pés, tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensões: L 1092 P 835 A 152 mm	Nº:	60.31.671
Base inferior I, padrão, dimensões: L 1082 P 885 A 699 mm	Nº:	60.31.090
Base inferior I com rodinhas, dimensões: L 1106 P 963 A 699 mm	Nº:	60.31.102
Base inferior I com fixação (MarineLine), dimensões: L 1107 P 910 A 699 mm	Nº:	60.31.109
Base inferior II padrão, dimensões: L 1082 P 903 A 699 mm	Nº:	60.31.087
Base inferior II com rodinhas, dimensões: L 1106 P 969 A 699 mm	Nº:	60.31.104
Base inferior II com fixação (MarineLine), dimensões: L 1107 P 916 A 699 mm	Nº:	60.31.111
Base inferior II, MobilityLine, dimensões: L 1421 P 1094 A 789 mm	Nº:	60.31.165
Base inferior III, padrão, dimensões: L 1082 P 903 A 699 mm	Nº:	60.31.092
Base inferior III com rodinhas, dimensões: L 1105 P 969 A 699 mm	Nº:	60.31.106
Base inferior III com fixação (MarineLine), dimensões: L 1107 P 916 A 699 mm	Nº:	60.31.113
Base inferior III, versão UltraVent, padrão, dimensões: L 1082 P 903 A 945 mm	Nº:	60.31.216
Base inferior III, versão UltraVent, com rodinhas, dimensões: L 1106 P 969 A 945 mm	Nº:	60.31.217
Base inferior IV, padrão, dimensões: L 1082 P 903 A 699 mm	Nº:	60.31.094
Base inferior IV com rodinhas, dimensões: L 1106 P 969 A 699 mm	Nº:	60.31.108
Base inferior IV com fixação (MarineLine), dimensões: L 1107 P 916 A 699 mm	Nº:	60.31.115

Acessórios de instalação.



Rampa de acesso para armação móvel de carga múltipla		
Tipo 20-1/1	Nº:	60.21.262
Tipo 20-2/1	Nº:	60.22.380

Aumento da altura do equipamento		
Tipo 20-1/1, 20-2/1	Nº:	60.70.407

Aumento da altura da armação móvel de carga múltipla		
Tipo 20-1/1	Nº:	60.21.297
Tipo 20-2/1	Nº:	60.22.386

Blindagem térmica para o painel lateral		
Blindagem térmica à esquerda, Tipo XS 6-2/3	Nº:	60.74.182
Blindagem térmica à esquerda, Tipo 6-1/1	Nº:	60.75.110
Blindagem térmica à direita, Tipo 6-1/1	Nº:	60.75.113
Blindagem térmica à esquerda, Tipo 10-1/1	Nº:	60.75.773
Blindagem térmica à direita, Tipo 10-1/1	Nº:	60.75.771
Blindagem térmica à esquerda, Tipo 6-2/1	Nº:	60.75.769
Blindagem térmica à direita, Tipo 6-2/1	Nº:	60.75.768
Blindagem térmica à esquerda, Tipo 10-2/1	Nº:	60.75.776
Blindagem térmica à direita, Tipo 10-2/1	Nº:	60.75.774
Blindagem térmica à esquerda, Tipo 20-1/1	Nº:	60.75.829
Blindagem térmica à esquerda, Tipo 20-2/1	Nº:	60.75.826

Chaminé para exaustão (somente para equipamentos a gás)		
Tipo 6-1/1	Nº:	70.01.339
Tipo 10-1/1	Nº:	70.01.340
Tipo 6-2/1	Nº:	70.01.431
Tipo 10-2/1	Nº:	70.01.582
Tipo 20-1/1	Nº:	70.01.583
Tipo 20-2/1	Nº:	70.01.492

Coletor de exaustão para equipamentos a gás		
Tipo 6-1/1	Nº:	70.01.360
Tipo 10-1/1	Nº:	70.01.376
Tipo 6-2/1	Nº:	70.01.432
Tipo 10-2/1	Nº:	70.01.586
Tipo 20-1/1	Nº:	70.01.587
Tipo 20-2/1	Nº:	70.01.493

Suporte de puxador para armação móvel para carga múltipla		
Tipo 20-1/1, 20-2/1	Nº:	60.75.895

Kit de instalação do equipamento		
Tipo XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	Nº:	60.70.464

Dispositivo para parar a condensação		
Tipo XS 6-2/3 (A 438 mm)	Nº:	60.74.037
Tipo 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 e 10-2/1 (A 458 mm)	Nº:	60.72.592
Tipo 20-1/1 e 20-2/1 (A 480 mm)	Nº:	60.75.326

Suporte de parede		
Tipo XS 6-2/3	Nº:	60.30.968
Tipo 6-1/1	Nº:	60.31.168

Extensão de mesa		
Tipo 6-1/1 e 10-1/1	Nº:	60.11.655

Produtos de limpeza.

Pastilhas de detergente Active Green (para o iCombi Pro e o iCombi Classic)		
Pastilhas de detergente Active Green, 150 unidades	Nº:	56.01.535

Pastilhas de detergente (para todos os SelfCookingCenter e CombiMaster Plus)		
Pastilhas de detergente, 100 unidades	Nº:	56.00.210A

Pastilhas Care (para iCombi Pro, iCombi Classic e SelfCookingCenter com Efficient CareControl)		
Pastilhas Care, 150 unidades	Nº:	56.00.562

Pastilhas de abrillantador (para o SelfCookingCenter sem Efficient CareControl e o CombiMaster Plus)		
Pastilhas de abrillantador, 50 unidades	Nº:	56.00.211

Pistola pulverizadora com pressão manual		
Pistola pulverizadora com pressão manual para limpeza manual	Nº:	

A base de tudo.

Espátula		
Tipo 2-XS, 2-S, L, XL	Nº:	60.71.643
Escumadeira		
Não perfurada, Tipo 2-S, L, XL	Nº:	60.73.348
Perfurada, Tipo 2-S, L, XL	Nº:	60.73.586
Espátula para misturar		
Tipo L, XL	Nº:	60.72.131
Cesto para cozinhar e fritar		
Cesto para cozinhar Tipo 2-XS	Nº:	60.74.970
Cesto para fritar Tipo 2-XS	Nº:	60.75.019
Cesto para cozinhar Tipo 2-S	Nº:	60.74.986
Cesto para fritar Tipo 2-S	Nº:	60.75.330
Cesto para cozinhar Tipo L, XL (recomendação: 2 × para L e 3 × para XL)	Nº:	60.74.983
Cesto para fritar Tipo L, XL (recomendação: 2 × para L e 3 × para XL)	Nº:	60.75.391
Braço do sistema automático para levantar e abaixar		
Tipo 2-XS	Nº:	60.74.791
Tipo 2-S	Nº:	60.75.359
Tipo L	Nº:	60.75.909
Tipo XL	Nº:	60.75.129
Escorredor		
Tipo 2-XS, 2-S	Nº:	60.74.666
Tipo L	Nº:	60.75.975
Tipo XL	Nº:	60.74.908
Grelha para o fundo da cuba		
Tipo 2-XS	Nº:	60.74.832
Tipo 2-S, L, XL	Nº:	60.74.663

Aplicações especiais.

Kit dos cestos para dividir Tipo 2-XS		
Kit com 4 cestos para dividir 1/6 GN perfurados + molduras dos cestos para dividir	Nº:	60.75.300
Kit com 4 cestos para dividir 1/6 GN não perfurados com tampa + molduras dos cestos para dividir	Nº:	60.75.978
Kit com 6 cestos para dividir 1/6 GN para fritar + molduras dos cestos para dividir	Nº:	60.75.979
Kit cestos para dividir	Nº:	60.76.407
Kit dos cestos para dividir Tipo 2-S		
Kit com 6 cestos para dividir 1/6 GN perfurados + molduras dos cestos para dividir	Nº:	60.75.305
Kit com 6 cestos para dividir 1/6 GN não perfurados com tampa + molduras dos cestos para dividir	Nº:	60.75.306
6 cestos para dividir 1/6 GN para fritar + molduras dos cestos para dividir	Nº:	60.75.307
Kit cestos para dividir	Nº:	60.76.408
Kit com 2 cestos para dividir		
1/6 GN perfurado	Nº:	60.75.303
1/6 GN não perfurados com tampa	Nº:	60.75.302
1/6 GN para fritar	Nº:	60.75.982
Kit 2 tampas para cestos para dividir 1/6 GN	Nº:	60.75.311
Escorredor de massa		
Tipo 2-XS, 2-S	Nº:	60.74.958
Tipo L, XL	Nº:	60.75.629



Bases inferiores.

Base inferior Tipo 2-XS		
Com pés Dimensões: L 1100 P 717 A 595 mm	Nº:	60.31.221
Com pés de aço inoxidável Dimensões: L 1130 P 717 A 595 mm	Nº:	60.31.538
Com rodinhas Dimensões: L 1100 P 717 A 595 mm	Nº:	60.31.317
Para instalação na base Dimensões: L 1100 P 717 A 460 mm	Nº:	60.31.540
Com ajuste elétrico da altura Dimensões: L 1100 P 713 A 570 – 770 mm	Nº:	60.31.326
Base inferior Tipo 2-S		
Com pés Dimensões: L 1100 P 899 A 595 mm	Nº:	60.31.319
Com pés de aço inoxidável Dimensões: L 1130 P 899 A 595 mm	Nº:	60.31.539
Com rodinhas Dimensões: L 1100 P 899 A 595 mm	Nº:	60.31.320
Para instalação na base Dimensões: L 1100 P 899 A 460 mm	Nº:	60.31.541
Com ajuste elétrico da altura Dimensões: L 1100 P 895 A 570 – 770 mm	Nº:	60.31.327

Instalação.

Kit de suporte de parede		
Tipo L	Nº:	60.75.993
Tipo XL	Nº:	60.75.934
Kit de fixação no chão		
Tipo L, XL	Nº:	60.72.905
Kit para fixação do equipamento		
Tipo 2-XS, 2-S	Nº:	60.76.118
Kit de conexão do equipamento ao esgoto		
Tipo 2-XS, 2-S	Nº:	87.00.745
Tipo L, XL	Nº:	87.00.746
Espaço de armazenamento para a estrutura inferior		
Tipo L	Sob encomenda	
Tipo XL	Sob encomenda	
Revestimento para a estrutura inferior		
Tipo L	Sob encomenda	
Tipo XL	Sob encomenda	

Produtos de limpeza.



Braço de limpeza		
Braço de limpeza, incluindo 4 esponjas	Nº:	60.73.925
Esponjas de limpeza		
Kit com 2 esponjas duras para limpeza pesada	Nº:	60.73.922
Kit com 2 esponjas macias	Nº:	60.73.923
Esponjas de limpeza		
Kit com 6 esponjas de limpeza	Nº:	60.73.924
Kit esponjas		
Formado por 1 braço de limpeza, 2 esponjas duras para limpeza pesada, 2 esponjas macias, 2 esponjas convencionais	Nº:	60.76.146

Transporte.

VarioMobil		
1/1 GN Tipo 2-XS, 2-S Dimensões: L 425 P 756 A 798 mm	Nº:	60.73.349
2/1 GN Tipo L, XL Dimensões: L 620 P 863 A 806 mm	Nº:	60.70.107
Carrinho de transporte		
Tipo 2-S, L, XL Dimensões: L 418 P 591 A 1522 mm	Nº:	60.73.612

➡ Mais sobre os acessórios originais da RATIONAL em:



ConnectedCooking.

 ConnectedCooking

A conectividade está avançando: tudo é digital e compatível entre si. Assim como acontece com o ConnectedCooking da RATIONAL. Transferência de receitas, controle dos equipamentos, dados de higiene, atualizações do software, acesso para o serviço remoto – com a solução de conexão segura, você consegue comandar tudo a partir da sua mesa e para todos os equipamentos conectados. Além disso, é possível acessar e armazenar os dados HACCP de todos os equipamentos. As receitas chegam aos equipamentos com um clique. Você só precisa de um computador, um smartphone ou um tablet. Conectividade mais fácil, impossível.

Formulário de pedido.

Empresa	
Endereço	CEP, cidade, estado
Celular	

Oferta – preencha com os itens que deseja receber uma cotação:

RATIONAL BRASIL

Rua Cincinato Braga, 500

1º andar - Bela Vista

CEP 01333-010 - São Paulo - SP
Brasil



CATÁLOGO COMERCIAL

Atendimento direto com Henrique

Henrique

Equipamentos para cozinha profissional

WhatsApp: (19) 93503-0557

E-mail: henrique.comercial@gmail.com

Condições especiais com as principais marcas do mercado.

Solicite seu orçamento rápido pelo WhatsApp.