

Opciones para iCombi Pro e iCombi Classic



iCareSystem AutoDose

Sistema integrado autónomo de limpieza y almacenamiento para equipos de mesa iCombi Pro.

El uso de los cartuchos Active Green y Care de RATIONAL (productos de limpieza) permite realizar muchos procesos de limpieza con una sola carga, evita el contacto de los usuarios con productos químicos y permite una limpieza más eficiente e incluso autónoma del equipo, sin necesidad de intervención manual.

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



Apertura inversa de la puerta de la cámara de cocción en equipos de sobremesa

Para facilitar el acceso al sistema de cocción en determinadas cocinas, se puede encargar la puerta del equipo de sobremesa con apertura inversa.

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



Paquete de rack móvil para equipos de sobremesa

Los bastidores se sustituyen por un rack intercambiable con guía de inserción. Encontrará carros de transporte adecuados para la carga y descarga cómoda y segura de su sistema de cocción en la página [22] y la página [26].

Características:

- › Rack móvil para el accesorio Gastronorm o de medidas de panadería (distintos racks móviles con varios números de bandejas disponibles)
- › Guía de inserción estándar para carro de transporte de equipos de sobremesa

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



Paquete de racks móviles para Combi-Duo

Los bastidores se sustituyen por un rack intercambiable con guía de inserción. Encontrará carros de transporte adecuados para la carga y descarga cómoda y segura de su Combi-Duo en la página [14], página [22] así como en la página [16] y página [26].

Características: (configurar según el sistema de cocción)

- › Rack móvil para el accesorio Gastronorm o de medidas de panadería (distintos racks móviles con varios números de bandejas disponibles)
- › Guía de inserción para carro de transporte Combi-Duo

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



Drenaje de grasa integrado

La grasa generada se desviarán automáticamente de la cámara de cocción hasta un recipiente colector de grasa especial. Para utilizar la opción en los sistemas de cocción del tipo 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 1 hay que utilizar accesorios: es necesario una mesa II, una mesa IV o un kit de nivelación.

Características:

- › Componentes básicos: Recipiente colector de grasa, sistema de tuberías y recipiente colector
- › Los componentes específicos aparecen en el archivo: drenaje de grasa integrado

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

Accesorio para el drenaje de grasa integrado

60.73.309	Carro de transporte para contenedores con drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de suelo)
-----------	---