

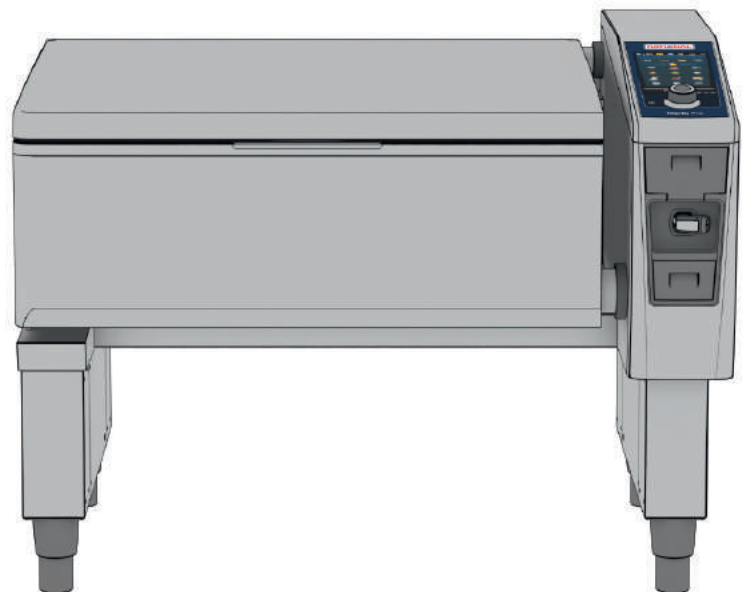
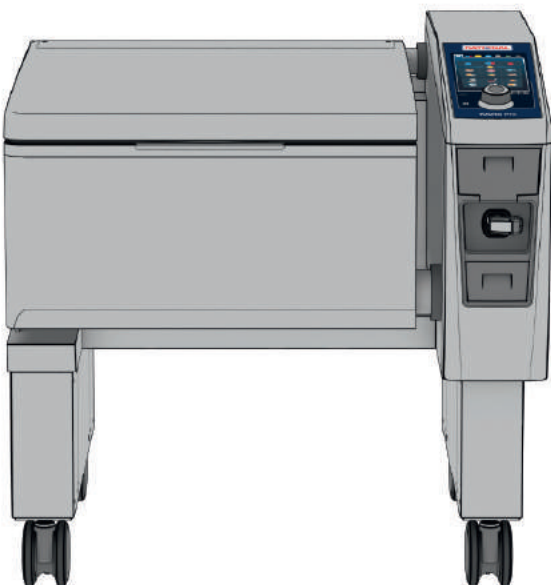


Katalog.
Urządzenia i akcesoria.



Polska, 01.01.2022

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





iVario 2-XS

Cena	50.130,-*
Numer katalogowy	WZ9ENRA.0002204
Powierzchnia	2 x 13 dm ² , 2 x 17 l
Porcje w jednym cyklu obsługi	Powyżej 30
Szerokość	1100 mm
Głębokość	756 mm
Wysokość	485 mm
Masa	117 kg
Moc znamionowa	14 kW
Wartości przyłączeniowe z opcją Balanced Power	-
Napięcie	3 NAC 400 V

Urządzenia podstawowe i warianty ustawienia

Urządzenie podstawowe (nóżki z tworzywa sztucznego 90 mm)	50.130,-*
Ustawienie na blacie (nóżki z tworzywa sztucznego 45 mm i cokol uszczelniający)	Bez dopłaty
Podstawa na nóżkach	7.040,-
Podstawa na nóżkach ze stali nierdzewnej	7.330,-
Podstawa na kółkach skrętnych	8.230,-
Podstawa z elektryczną regulacją wysokości nóżek	12.080,-
Podstawa do ustawiania na cokole	7.610,-

Urządzenie podstawowe	-
Podstawa z nóżkami z tworzywa sztucznego	-
Podstawa z nóżkami ze stali szlachetnej	-
Podstawa na kółkach skrętnych	-
Podstawa z elektryczną regulacją wysokości	-
Podstawa do ustawiania na cokole	-
Oslony do podstawy	-
Miejsce do przechowywania w podstawie	-

Opcje

Gotowanie pod ciśnieniem	-
iZoneControl	4.280,-
Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach	3.330,-

Wyposażenie dodatkowe

Pasujące akcesoria można znaleźć tutaj:	Strona [56]
---	-------------

Szczegółowych informacji na temat wariantów ustawienia, opcji, kombinacji opcji oraz napięć specjalnych można uzyskać na zapytanie.

*Cena urządzenia zawiera podstawowe akcesoria o wartości 2.720,- (szczegółowy opis wyposażenia można znaleźć na stronie [56]).

**Urządzenie z podstawą z nóżkami z tworzywa sztucznego.

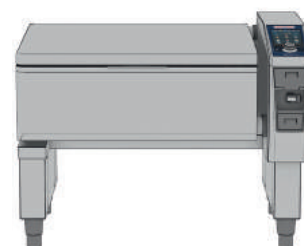
iVario Pro



iVario Pro 2-S



iVario Pro L



iVario Pro XL

74.090,-	84.510,-**	111.250,-**
WY9ENRA.0002221	WX9ENRA.0002269	WW9ENRA.0002297
2 x 19 dm ² , 2 x 25 l	39 dm ² , 100 l	59 dm ² , 150 l
50–100	100–300	100–500
1100 mm	1030 mm	1365 mm
938 mm	894 mm	894 mm
485 mm	1078 mm**	1078 mm**
134 kg	216 kg**	256 kg**
21 kW	27 kW	41 kW
–	21 kW	34 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V

74.090,-	–	–
Bez dopłaty	–	–
8.950,-	–	–
9.230,-	–	–
10.130,-	–	–
13.990,-	–	–
9.520,-	–	–

–	81.270,-	108.010,-
–	3.240,-	3.240,-
–	4.430,-	4.430,-
–	5.150,-	5.150,-
–	14.220,-	14.220,-
–	3.240,-	3.240,-
–	1.660,-	1.900,-
–	4.380,-	5.660,-

11.840,-	14.220,-	16.210,-
•	•	•
•	•	•

Strona [58]	Strona [60]	Strona [60]
-------------	-------------	-------------

Opcje iVario

Gotowanie pod ciśnieniem

Dzięki opcji gotowania pod ciśnieniem możliwe jest szybkie przyrządzanie różnych delikatnych potraw. Gwarantuje równomierny, optymalny poziom ciśnienia i zapewnia, że zachowana zostanie struktura komórkowa żywności. Jest to bezpieczny system niewymagający konserwacji.

Maksymalne nadciśnienie: 300 mbar.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	11.840,-	14.220,-	16.210,-

iZoneControl

Indywidualny podział dna kadzi na strefy z różnymi temperaturami.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
4.280,-	•	•	•

Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach

Zastosowanie inteligentnych ścieżek przyrządzania do gotowania w niskiej temperaturze, konfitowania i gotowania metodą próżniową sous vide.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
3.330,-	•	•	•

Zablokowany tryb frytowania

Tryb pracy „Frytowanie” nie jest dostępny. Opcję tę można wykorzystać celem obniżenia kosztów, eliminując konieczność instalacji ewentualnego sprzętu gaśniczego wymaganego w przypadku przekroczenia wartości granicznych.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
Bez dopłaty	Bez dopłaty	Bez dopłaty	Bez dopłaty

Moduł WiFi

Urządzenie można podłączyć do dostępnej sieci WiFi poprzez zintegrowany moduł WiFi, np. w celu połączenia z ConnectedCooking.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
1.380,-	•	•	•

Złącze Ethernet

Urządzenie można podłączyć przewodem do dostępnej sieci internetowej za pomocą zintegrowanego interfejsu Ethernet, np. w celu połączenia z ConnectedCooking lub w celu transferu danych HACCP.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
620,-	620,-	620,-	620,-

Gniazdko z zabezpieczeniem różnicowoprądowym

Zintegrowane gniazdko napięciowe (230V) posiada zabezpieczenie różnicowoprądowe.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
900,-	900,-	900,-	900,-

Przygotowanie podłączenia do instalacji optymalizującej zużycie energii

Podłączenia do urządzenia optymalizującego zużycie energii (np. Sicotronic, RSW). Odpowiednie zaciski przyłączeniowe są już wstępnie zamocowane wewnątrz urządzenia.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
760,-	760,-	760,-	760,-

Opcje iVario

Przygotowanie wyjścia dla powiadomień SOLAS (Safety of Life at Sea)

Urządzenie jest wyposażone w dodatkowy ogranicznik temperatury i można podłączyć je do zewnętrznego generatora sygnału 230 V (maks. 8A, nie wchodzi w zakres dostawy). Odpowiednie zaciski przyłączeniowe są już wstępnie zamocowane wewnątrz urządzenia i umożliwiają: wyświetlanie informacji o podłączeniu urządzenia do napięcia, wyświetlanie informacji o przegrzaniu oleju i wyłączenie ze eksploatacji za pomocą wyłącznika bezpieczeństwa (aparat nie jest dołączony do zestawu). Styk bezpotencjałowy jest zintegrowany i nie trzeba go zamawiać oddzielnie.

Uwaga:

W przypadku instalacji Marine dopuszczalne są wyłącznie następujące konfiguracje (DNV-GL):

iVario 2-XS oraz iVario Pro 2-S: Urządzenie z nóżkami z tworzywa sztucznego 90 mm, zestaw do mocowania urządzenia (60.76.118) i podstawa MarineLine (typ 2-XS: 60.31.701, typ 2-S: 60.31.702).

iVario Pro L oraz iVario Pro XL: Urządzenie z konstrukcją nośną na nóżkach ze stali szlachetnej.

Nóżki podstawy / konstrukcji nośnej wykonane ze stali szlachetnej należy koniecznie przymocować do podłogi za pomocą śrub lub przyspawać.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
810,-	810,-	810,-	810,-

Styk bezpotencjałowy

Urządzenie jest wyposażone w wewnętrzny, wstępnie zmontowany, bezpotencjałowy styk pomocniczy do raportowania informacji o stanie urządzenia.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
620,-	620,-	620,-	620,-

Osłona panelu obsługi z zamknięciem

Osłona panelu obsługi z zamknięciem chroni urządzenie przed niepożądanym użyciem.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
2.620,-	2.620,-	2.620,-	2.620,-

Przyłącze gorącej wody

Możliwość podłączenia urządzenia do zimnej i ciepłej wody. Dzięki zastosowaniu ciepłej wody czas nagrzewania podczas gotowania jest krótszy. Wąż doprowadzający wodę (1,50 m) wchodzi w zakres dostawy.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	1.660,-	1.660,-

Balanced Power

W ramach tej opcji moc przyłączeniowa jest niższa w porównaniu z urządzeniem standardowym, aby spełnić wymogi ograniczonych warunków instalacyjnych. Jednocześnie zmniejszają się czasy rozgrzewania i przyrządzania potraw.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	Bez dopłaty	Bez dopłaty

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne

Opcje montażu iVario 2-XS oraz iVario Pro 2-S

iVario można optymalnie zintegrować praktycznie w każdej kuchni. Koncepcja modułowa zapewnia liczne możliwości ustawienia i montażu. Zgodnie z życzeniem klienta.



Ustawienie na blacie

Ustawienie z wykorzystaniem nóg z tworzywa sztucznego o wysokości 45 mm i cokołu uszczelniającego.

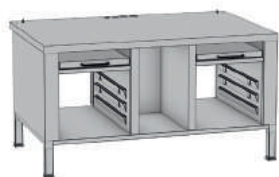
Opcja	Typ 2-XS	Bez dopłaty
Opcja	Typ 2-S	Bez dopłaty



Podstawa na nóżkach z elektryczną regulacją wysokości

Zakres regulacji: + 175 mm / - 25 mm w porównaniu z wysokością standardową. 2 wysuwane półki, 6 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm). Zamknięte ścianki boczne i sufit. Brak konieczności posiadania oddzielnego przyłącza elektrycznego, sterowanie za pośrednictwem ekranu iVario. Wraz z elastycznym węzłem odprowadzającym.

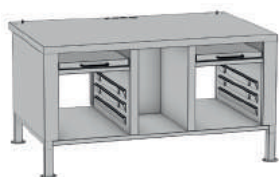
60.31.326	Typ 2-XS, wymiary szer. gr. wys.: 1100 713 570-770 mm	12.080,-
60.31.327	Typ 2-S, wymiary szer. gr. wys.: 1100 895 570-770 mm	13.990,-



Podstawa na nóżkach

2 wysuwane półki, 6 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm). Ścianki boczne i sufit zamknięty, tylna strona otwarta. 4 nóżki z regulacją.

60.31.221	Typ 2-XS, wymiary szer. gr. wys.: 1100 717 595 mm	7.040,-
60.31.319	Typ 2-S, wymiary szer. gr. wys.: 1100 899 595 mm	8.950,-



Podstawa na nóżkach ze stali nierdzewnej

2 wysuwane półki, 6 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm). Ścianki boczne i sufit zamknięty, tylna strona otwarta. 4 nóżki ze stali nierdzewnej przystosowane do mocowania (brak regulacji).

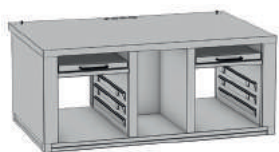
60.31.538	Typ 2-XS, wymiary szer. gr. wys.: 1130 717 595 mm	7.330,-
60.31.539	Typ 2-S, wymiary szer. gr. wys.: 1130 899 595 mm	9.230,-



Podstawa na kółkach skrętnych

2 wysuwane półki, 6 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm). Ścianki boczne i sufit zamknięty, tylna strona otwarta. 4 kółka skrętne o średnicy 125 mm, w tym 2 z hamulcem (tylne).

60.31.317	Typ 2-XS, wymiary szer. gr. wys.: 1145 809 595 mm	8.230,-
60.31.320	Typ 2-S, wymiary szer. gr. wys.: 1145 991 595 mm	10.130,-

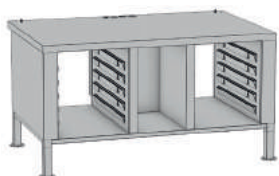


Podstawa do ustawiania na cokole

2 wysuwane półki, 6 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm). Ścianki boczne i sufit zamknięty, tylna strona otwarta. Bez nóg do higienicznego montażu na cokole.

Minimalna głębokość cokołu 600 mm dla typu 2-XS, 780 mm dla typu 2-S.

60.31.540	Typ 2-XS, wymiary szer. gr. wys.: 1100 717 460 mm	7.610,-
60.31.541	Typ 2-S, wymiary szer. gr. wys.: 1100 899 460 mm	9.520,-



Podstawa MarineLine

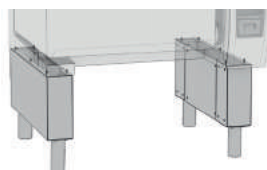
10 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm) z mocowaniem. Ścianki boczne i sufit zamknięty, tył otwarty. 4 nóżki ze stali szlachetnej przystosowane do mocowania (brak regulacji).

Urządzenie należy przymocować do podstawy za pomocą zestawu do mocowania urządzenia 60.76.118.

60.31.701	Typ 2-XS, wymiary szer. gr. wys.: 1100 694 595 mm	7.330,-
60.31.702	Typ 2-S, wymiary szer. gr. wys.: 1100 876 595 mm	9.230,-

Opcje montażu iVario Pro L oraz iVario Pro XL

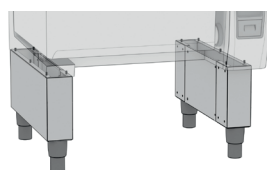
iVario można optymalnie zintegrować praktycznie w każdej kuchni. Koncepcja modułowa zapewnia liczne możliwości ustawienia i montażu. Zgodnie z życzeniem klienta.



Podstawa na nóżkach z elektryczną regulacją wysokości

Zakres regulacji: + 175 mm / - 25 mm w porównaniu z wysokością standardową. Ustawienie na podstawie na nóżkach ze stali szlachetnej z elektryczną regulacją wysokości, do instalacji jako urządzenie podłogowe. Brak konieczności posiadania oddzielnego przyłącza elektrycznego, sterowanie za pośrednictwem ekranu iVario. Do zestawu dołączony jest elastyczny wąż odprowadzający.

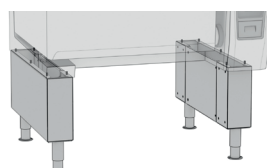
Opcja	Typ L	14.220,-
Opcja	Typ XL	14.220,-



Podstawa na nóżkach z tworzywa sztucznego

Ustawienie na konstrukcji nośnej na nóżkach z tworzywa sztucznego o wysokości 150 mm, do instalacji jako urządzenie podłogowe.

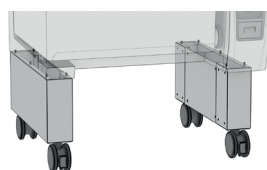
Opcja	Typ L	3.240,-
Opcja	Typ XL	3.240,-



Podstawa na nóżkach ze stali szlachetnej

Ustawienie na konstrukcji nośnej na nóżkach ze stali szlachetnej o wysokości 150 mm z możliwością przymocowania, do instalacji jako urządzenie podłogowe.

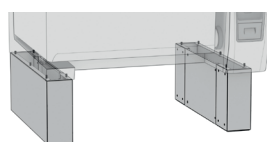
Opcja	Typ L	4.430,-
Opcja	Typ XL	4.430,-



Podstawa na kółkach skrętnych

Ustawienie na konstrukcji nośnej z 4 montowanymi kółkami skrętnymi (bez regulacji), do instalacji jako mobilne urządzenie podłogowe. 4 kółka skrętne o \varnothing 125 mm, w tym 2 z hamulcem. Wysokość użytkowa: 150 mm. Brak możliwości łączenia z opcją gotowania pod ciśnieniem.

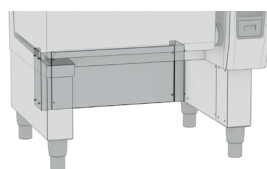
Opcja	Typ L	5.150,-
Opcja	Typ XL	5.150,-



Podstawa do ustawiania na cokole

Ustawienie na podstawie bez nóg do higienicznego montażu na cokole bez dodatkowych akcesoriów montażowych. Minimalna głębokość cokołu 650 mm.

Opcja	Typ L	3.240,-
Opcja	Typ XL	3.240,-



Oslony do podstawy

Tylna osłona zamyka strefę między elementami bocznymi i zakrywa tym samym przyłącza. Możliwość łączenia ze wszystkimi wersjami podstaw. Brak możliwości łączenia z „Miejsce do przechowywania w podstawie”.

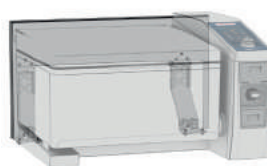
Opcja	Typ L	1.660,-
Opcja	Typ XL	1.900,-



Miejsce do przechowywania w podstawie

Miejsce do przechowywania w podstawie obejmuje prowadnice do przechowywania pojemników GN i akcesoriów. Tył zamknięty. Możliwość łączenia ze wszystkimi wersjami podstaw. Brak możliwości łączenia z „Osłonowym do podstawy”.

Opcja	Typ L	4.380,-
Opcja	Typ XL	5.660,-



Zestaw uchwyt ścienny

Do montażu ściennego urządzenia podstawowego (bez konstrukcji nośnej) w celu łatwego czyszczenia przestrzeni pod urządzeniem.

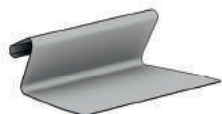
60.75.993	Typ L	7.230,-
60.75.934	Typ XL	7.800,-

Akcesoria, typ 2-XS

Wyposażenie podstawowe akcesoria, typ 2-XS (dołączone do iVario 2-XS)

W zestawie:

2 × 60.74.791	Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania, typ 2-XS	1 × 60.74.970	Kosz do gotowania, typ 2-XS
1 × 60.75.019	Kosz do frytowania, typ 2-XS	1 × 60.74.666	Sito, typ 2-XS
1 × 60.73.927	Gąbka do czyszczenia		



Szpatułka

Do łatwego i ergonomicznego obracania i wyjmowania produktów z iVario.

60.71.643	Typ 2-XS, 2-S, L, XL	240,-
-----------	----------------------	-------



Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania

Do zawieszania koszy w systemie AutoLift.

60.74.791	Typ 2-XS	290,-
-----------	----------	-------



Kosz do gotowania

Do gotowania w koszach z AutoLift. Wyłącznie w połączeniu z ramieniem do automatycznego podnoszenia i opuszczania.

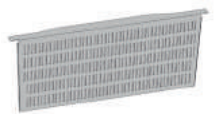
60.74.970	Typ 2-XS	860,-
-----------	----------	-------



Kosz do frytowania

Do frytowania w koszach z AutoLift. Wyłącznie w połączeniu z ramieniem do automatycznego podnoszenia i opuszczania.

60.75.019	Typ 2-XS	860,-
-----------	----------	-------



Sito

Do odsączania produktów gotowanych luzem.

60.74.666	Typ 2-XS, 2-S	330,-
-----------	---------------	-------



Ruszt na dno kadzi

Zapobiega bezpośredniemu kontaktowi produktów z dnem kadzi podczas przyrządzania potraw w niskich temperaturach.

60.74.832	Typ 2-XS	290,-
-----------	----------	-------



Zestaw 4 koszy porcjujących

60.75.300	Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) perforowanych + rama na kosze porcjujące	1.470,-
60.75.978	Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) nieperforowanych z pokrywą + rama na kosze porcjujące	1.470,-
60.75.979	Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) do frytowania + rama na kosze porcjujące	1.470,-
60.76.407	Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) perforowanych, 4 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) nieperforowanych z pokrywą, 2 ramy na kosze porcjujące, typ 2-XS. Elementy w zestawie mają o 10% niższą cenę w porównaniu z ceną detaliczną.	2.650,-



Zestaw 2 koszy porcjujących

60.75.302	Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) nieperforowanych	620,-
60.75.303	Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) perforowanych	620,-
60.75.982	Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) do frytowania	620,-
60.75.311	Zestaw 2 pokryw do kosza porcjującego 1/6 GN (176 × 162 mm)	190,-

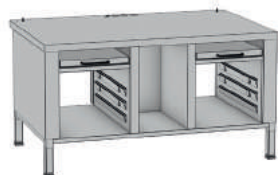
Akcesoria, typ 2-XS



VarioMobil 1/1 GN

Do transportowania żywności w pojemnikach 1/1 GN (325 × 530 mm) oraz ich łatwego i bezpiecznego opróżniania (pojemniki GN nie są zawarte w zestawie). Z 4-poziomą regulacją wysokości.

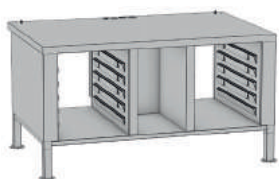
60.73.349	Typ 2-XS, 2-S	3.760,-
-----------	---------------	---------



Podstawa

2 wysuwane półki, 6 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm). Ścianki boczne i sufit zamknięty, tylna strona otwarta.

60.31.221	Z nóżkami, wymiary szer. gr. wys.: 1100 717 595 mm	7.040,-
60.31.538	Z nóżkami ze stali szlachetnej, wymiary szer. gr. wys.: 1130 717 595 mm	7.330,-
60.31.317	Na kółkach skrętnych, wymiary szer. gr. wys.: 1145 809 595 mm	8.230,-
60.31.540	Do ustawiania na cokole, wymiary szer. gr. wys.: 1100 717 460 mm	7.610,-
60.31.326	Z elektryczną regulacją wysokości (tył zamknięty), wymiary szer. gr. wys.: 1100 713 570-770 mm	12.080,-



Podstawa MarineLine

10 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm) z mocowaniem. Ścianki boczne i sufit zamknięty, tył otwarty. 4 nóżki ze stali szlachetnej przystosowane do mocowania (brak regulacji).

Urządzenie należy przymocować do podstawy za pomocą zestawu do mocowania urządzenia 60.76.118.

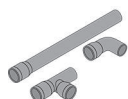
60.31.701	Typ 2-XS, wymiary szer. gr. wys.: 1100 694 595 mm	7.330,-
-----------	---	---------



Zestaw do mocowania urządzenia

Do mocowania urządzeń na posiadanym blacie lub podstawie (2 sztuki).

60.76.118	Typ 2-XS, 2-S	380,-
-----------	---------------	-------



Zestaw przyłączeniowy do odpływu wody

Złożony z rur odpływowych DN 40.

87.00.745	Typ 2-XS, 2-S	530,-
-----------	---------------	-------



Pamięć USB RATIONAL

42.00.162	Pamięć USB 3.0 do zapisu programów przyrządzania potraw i danych HACCP	60,-
-----------	--	------

Akcesoria, typ 2-S

Wyposażenie podstawowe akcesoria

Elementy w zestawie mają o 10% niższą cenę w porównaniu z ceną detaliczną.

87.00.742	Typ 2-S	3.852,-
-----------	---------	---------

W zestawie:

1 × 60.71.643	Szpatułka	2 × 60.75.359	Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania, typ 2-S
1 × 60.74.986	Kosz do gotowania, typ 2-S	1 × 60.75.330	Kosz do frytowania, typ 2-S
1 × 60.74.666	Sito, typ 2-S	2 × 60.74.663	Ruszt na dno kadzi, typ 2-S
1 × 60.73.927	Gąbka do czyszczenia		



Szpatułka

Do łatwego i ergonomicznego obracania i wyjmowania produktów z iVario.

60.71.643	Typ 2-XS, 2-S, L, XL	240,-
-----------	----------------------	-------



Łopatka

Do bezpiecznego i łatwego opróżniania i porcjowania większych ilości produktów.

60.73.348	Łopatka nieperforowana	520,-
60.73.586	Łopatka perforowana	520,-



Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania

Do zawieszania koszy w systemie AutoLift.

60.75.359	Typ 2-S	290,-
-----------	---------	-------



Kosz do gotowania

Do gotowania w koszach z AutoLift. Wyłącznie w połączeniu z ramieniem do automatycznego podnoszenia i opuszczania.

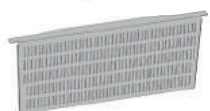
60.74.986	Typ 2-S	1.140,-
-----------	---------	---------



Kosz do frytowania

Do frytowania w koszach z AutoLift. Wyłącznie w połączeniu z ramieniem do automatycznego podnoszenia i opuszczania.

60.75.330	Typ 2-S	1.140,-
-----------	---------	---------



Sito

Do odsączania produktów gotowanych luzem.

60.74.666	Typ 2-XS, 2-S	330,-
-----------	---------------	-------



Ruszt na dno kadzi

Zapobiega bezpośredniemu kontaktowi produktów z dnem kadzi podczas przyrządzania potraw w niskich temperaturach.

60.74.663	Typ 2-S, L, XL	380,-
-----------	----------------	-------



Zestaw 6 koszy porcjujących

60.75.305	Zestaw 6 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) perforowanych + rama na kosze porcjujące	2.190,-
60.75.306	Zestaw 6 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) nieperforowanych z pokrywą + rama na kosze porcjujące	2.190,-
60.75.307	Zestaw 6 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) do frytowania + rama na kosze porcjujące	2.190,-
60.76.408	Zestaw 6 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) perforowanych, 6 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) nieperforowanych z pokrywą, 2 ramy na kosze porcjujące, typ 2-S. Elementy w zestawie mają o 10% niższą cenę w porównaniu z ceną detaliczną.	3.940,-

Akcesoria, typ 2-S



Zestaw 2 koszy porcjujących

60.75.302	Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) nieperforowanych	620,-
60.75.303	Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) perforowanych	620,-
60.75.982	Zestaw 2 koszy porcjujących 1/6 GN (176 × 162 mm) do frytowania	620,-
60.75.311	Zestaw 2 pokryw do kosza porcjującego 1/6 GN (176 × 162 mm)	190,-



VarioMobil 1/1 GN

Do transportowania żywności w pojemnikach 1/1 GN (325 × 530 mm) oraz ich łatwego i bezpiecznego opróżniania (pojemniki GN nie są zawarte w zestawie). Z 4-poziomą regulacją wysokości.

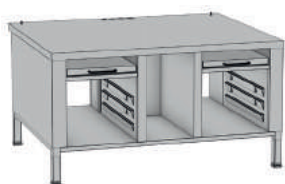
60.73.349	Typ 2-XS, 2-S	3.760,-
-----------	---------------	---------



Wózek na kosze

Do przechowywania, transportowania i suszenia koszy do frytowania i gotowania. Pojemność: maks. 16 blach 1/1 GN lub maks. 3 kosze (typ 2-S lub L, XL) 1 Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania (typ L lub XL).

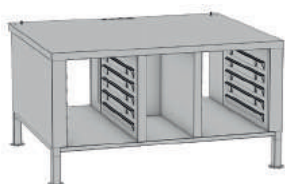
60.73.612	Typ 2-S, L, XL	4.660,-
-----------	----------------	---------



Podstawa

2 wysuwane półki, 6 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm). Ścianki boczne i sufit zamknięty, tylna strona otwarta.

60.31.319	Z nóżkami, wymiary szer. gr. wys.: 1100 899 595 mm	8.950,-
60.31.539	Z nóżkami ze stali szlachetnej, wymiary szer. gr. wys.: 1130 899 595 mm	9.230,-
60.31.320	Na kółkach skrętnych, wymiary szer. gr. wys.: 1145 991 595 mm	10.130,-
60.31.541	Do ustawiania na cokole, wymiary szer. gr. wys.: 1100 899 460 mm	9.520,-
60.31.327	Z elektryczną regulacją wysokości (tył zamknięty), wymiary szer. gr. wys.: 1100 895 570-770 mm	13.990,-



Podstawa MarineLine

10 par prowadnic 1/1 GN (325 × 530 mm) z mocowaniem. Ścianki boczne i sufit zamknięty, tył otwarty. 4 nóżki ze stali szlachetnej przystosowane do mocowania (brak regulacji).

Urządzenie należy przymocować do podstawy za pomocą zestawu do mocowania urządzenia 60.76.118.

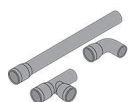
60.31.702	Typ 2-S, wymiary szer. gr. wys.: 1100 876 595 mm	9.230,-
-----------	--	---------



Zestaw do mocowania urządzenia

Do mocowania urządzeń na posiadanym blacie lub podstawie (2 sztuki).

60.76.118	Typ 2-XS, 2-S	380,-
-----------	---------------	-------



Zestaw przyłączeniowy do odpływu wody

Złożony z rur odpływowych DN 40.

87.00.745	Typ 2-XS, 2-S	530,-
-----------	---------------	-------



Pamięć USB RATIONAL

42.00.162	Pamięć USB 3.0 do zapisu programów przyrządzania potraw i danych HACCP	60,-
-----------	--	------

Akcesoria, typ L, XL

Wyposażenie podstawowe akcesoria

Elementy w zestawie mają o 10% niższą cenę w porównaniu z ceną detaliczną.

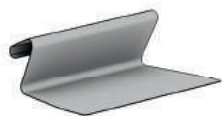
87.00.743	Typ L	4.428,-
87.00.744	Typ XL	5.922,-

Typ L, w zestawie:

1 × 60.71.643	Szpatułka	1 × 60.75.909	Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania, typ L
2 × 60.74.983	Kosz do gotowania, typ L, XL	1 × 60.75.975	Sito, typ L
2 × 60.74.663	Ruszt na dno kadzi, typ L, XL	1 × 60.73.927	Gąbka do czyszczenia

Typ XL, w zestawie:

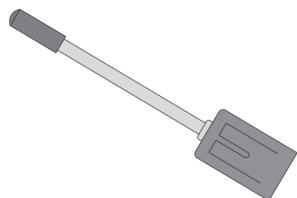
1 × 60.71.643	Szpatułka	1 × 60.75.129	Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania, typ XL
3 × 60.74.983	Kosz do gotowania, typ L, XL	1 × 60.74.908	Sito, typ XL
3 × 60.74.663	Ruszt na dno kadzi, typ L, XL	1 × 60.73.927	Gąbka do czyszczenia



Szpatułka

Do łatwego i ergonomicznego obracania i wyjmowania produktów z iVario.

60.71.643	Typ 2-XS, 2-S, L, XL	240,-
-----------	----------------------	-------



Szpatułka do mieszania

Do mieszania produktów w temperaturze do 120 °C.

60.72.131	Typ L, XL	710,-
-----------	-----------	-------



Łopatka

Do bezpiecznego i łatwego opróżniania i porcjowania większych ilości produktów.

60.73.348	Łopatka nieperforowana	520,-
60.73.586	Łopatka perforowana	520,-



Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania

Do zawieszania koszy w systemie AutoLift.

60.75.909	Typ L	860,-
60.75.129	Typ XL	1.000,-



Kosz do gotowania

Do gotowania w koszach z AutoLift. Wyłącznie w połączeniu z ramieniem do automatycznego podnoszenia i opuszczania.

60.74.983	Typ L, XL	1.140,-
-----------	-----------	---------



Kosz do frytowania

Do frytowania w koszach z AutoLift. Wyłącznie w połączeniu z ramieniem do automatycznego podnoszenia i opuszczania.

60.75.391	Typ L, XL	1.140,-
-----------	-----------	---------



Sito

Do odsączania produktów gotowanych luzem.

60.75.975	Typ L	570,-
60.74.908	Typ XL	570,-

Akcesoria, typ L, XL



Ruszt na dno kadzi

Zapobiega bezpośredniemu kontaktowi produktów z dnem kadzi podczas przyrządzania potraw w niskich temperaturach.

Zalecenia: typ L: 2 sztuki, typ XL: 3 sztuki.

60.74.663	Typ 2-S, L, XL	380,-
-----------	----------------	-------



VarioMobil 2/1 GN

Do transportowania żywności w pojemnikach 2/1 GN (650 × 530 mm) lub 1/1 GN (325 × 530 mm) oraz ich łatwego i bezpiecznego opróżnienia (pojemniki GN nie są zawarte w zestawie). Z regulacją wysokości (2 poziomy).

60.70.107	Typ L, XL	9.470,-
-----------	-----------	---------



Wózek na kosze

Do przechowywania, transportowania i suszenia koszy do frytowania i gotowania. Pojemność: maks. 16 blach 1/1 GN lub maks. 3 kosze (typ 2-S lub L, XL) 1 Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania (typ L lub XL).

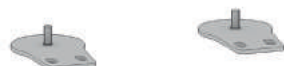
60.73.612	Typ 2-S, L, XL	4.660,-
-----------	----------------	---------



Wózek na olej

Do napełniania kadzi oraz do przechowywania i filtrowania oleju. Z funkcją wstępnego podgrzewania do roztopienia tłuszczów lub schłodzonego oleju. Możliwość tłoczenia gorącego tłuszczu.

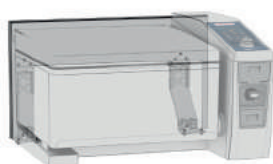
60.74.941	Typ L, XL	21.730,-
-----------	-----------	----------



Zestaw do mocowania na podłodze

Do bezpiecznego pozycjonowania urządzeń (wersja ustawienia z nóżkami z tworzywa sztucznego) na podłodze (2 sztuki).

60.72.905	Typ L, XL	470,-
-----------	-----------	-------

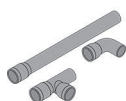


Zestaw uchwyt ścienny

Montaż ścienny urządzenia podstawowego (bez konstrukcji nośnej) w celu łatwego czyszczenia przestrzeni pod urządzeniem.

60.75.993	Typ L	7.230,-
-----------	-------	---------

60.75.934	Typ XL	7.800,-
-----------	--------	---------



Zestaw przyłączeniowy do odpływu wody

Złożony z rur odpływowych DN 50.

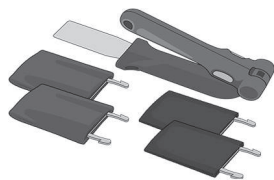
87.00.746	Typ L, XL	530,-
-----------	-----------	-------



Pamięć USB RATIONAL

42.00.162	Pamięć USB 3.0 do zapisu programów przyrządzania potraw i danych HACCP	60,-
-----------	--	------

Produkty do pielęgnacji iVario



Ramię czyszczące wraz z 4 nakładkami

Składa się z 1 ramienia czyszczącego, 2 nakładek czyszczących szorstkich oraz 2 nakładek czyszczących miękkich.

60.73.925	Typ 2-XS, 2-S, L, XL	580,-
-----------	----------------------	-------



Zestaw 2 nakładek do czyszczenia, szorstkich

Do czyszczenia cięższych zabrudzeń należy stosować ramię czyszczące.

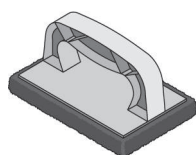
60.73.922	Zestaw 2 nakładek do czyszczenia, szorstkich	230,-
-----------	--	-------



Zestaw 2 nakładek do czyszczenia, miękkich

Do czyszczenia zabrudzeń w połączeniu z ramieniem czyszczącym.

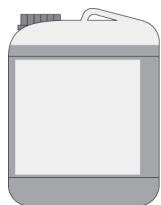
60.73.923	Zestaw 2 nakładek do czyszczenia, miękkich	230,-
-----------	--	-------



Zestaw 6 gąbek do czyszczenia

Do szybkiego i skutecznego czyszczenia kadzi.

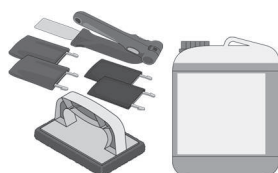
60.73.924	Zestaw 6 gąbek do czyszczenia	450,-
-----------	-------------------------------	-------



Preparat myjący do silnych zabrudzeń

Doskonale wsparcie w utrzymaniu higienicznej czystości.

9006.0153	Preparat myjący do silnych zabrudzeń, 10 l	250,-
-----------	--	-------



Zestaw do czyszczenia

W zestawie 10 l preparat myjący do silnych zabrudzeń, 1 ramię czyszczące, 2 nakładki czyszczące szorstkie, 2 nakładki czyszczące miękkie, 1 gąbka.

60.73.920	Zestaw do czyszczenia	720,-
-----------	-----------------------	-------

Cechy wyposażenia iVario

Funkcje	iVario Pro			
	2-XS	2-S	L	XL
iCookingSuite, inteligentna funkcja pomocnicza z 6 trybami pracy: Mięso, ryby, warzywa i dodatki, dania z jajek, potrawy mleczne i słodkie, zupy i sosy lub 5 metod gotowania: pieczenie, smażenie, frytowanie, duszenie i Finishing dla łatwego wprowadzania pożądanego rezultatu z automatyczną regulacją idealnego procesu gotowania	●	●	●	●
Specyficzne dla danego kraju, wstępne ustawienia parametrów gotowania niezależne od ustawionego języka. Możliwy jest wybór drugiej, dodatkowej kuchni krajowej.	●	●	●	●
Przyrządzenie potraw w niskich temperaturach (również przez noc), konfitowanie, gotowanie próżniowe metodą sous vide	○	●	●	●
iZoneControl – elastyczny podział dna kadzi na strefy z różnymi temperaturami.	○	●	●	●
Tryb ręczny: Gotowanie przy dowolnie regulowanej temperaturze cieczy, temperaturze dna kadzi oraz temperaturze oleju. Zakres temperatury od 30 °C–250 °C	●	●	●	●
Zarządzanie energią iVarioBoost	●	●	●	●
Tworzenie specyficznych dla użytkownika profili MyDisplay umożliwiających indywidualną konfigurację urządzenia i obsługi, np. indywidualny ekran startowy	●	●	●	●
1200 programów po maks. 12 kroków z możliwością dowolnego programowania i nazywania	●	●	●	●
Dwie niezależnie pracujące kadzie	●	●	-	-
System podnoszenia i opuszczania koszy AutoLift	●	●	●	●
Rozpoznawanie trybu pracy w kadzi: nie ma możliwości przypalenia się oleju	●	●	●	●
Przyrządzenie potraw w trybie delta-T umożliwiające łagodną obróbkę dużych kawałków mięsa	●	●	●	●
Gotowanie delikatne umożliwiające optymalne przyrządzenie produktów wrażliwych	●	●	●	●
Dopływ wody, automatyczne napełnianie kadzi precyzyjną ilością wody	●	●	●	●
Funkcja gotowania pod ciśnieniem gwarantująca krótsze czasy pracy i większą wydajność produkcyjną	-	○	○	○
Obsługa				
Kolorowy wyświetlacz TFT o przekątnej 10,1" z pojemnościowym szklanym ekranem dotykowym i czytelnymi symbolami ułatwiającymi intuicyjną obsługę	●	●	●	●
Centralne pokrętko ustawień z funkcją „push” umożliwiającą potwierdzanie wprowadzonych danych	●	●	●	●
Obsługa w ponad 40 językach do wyboru	●	●	●	●
Lista 10 ulubionych, najczęściej używanych ścieżek przyrządzenia iCookingSuite oraz programów ręcznych, łatwych do znalezienia pod gwiazdką ulubionych na ekranie startowym	●	●	●	●
Cyfrowy wyświetlacz temperatury	●	●	●	●
Wyświetlanie wartości zadanych i rzeczywistych	●	●	●	●
Cyfrowy timer 0–24 h z ustawieniami stałymi; dostępne ustawienia godz./min. lub min./sek.	●	●	●	●
Ustawienia dzwonka i kontrastu wyświetlacza	●	●	●	●
Obszerna, kontekstowa funkcja wyszukiwania i pomocy	●	●	●	●
Cyfrowa instrukcja obsługi z praktycznymi wskazówkami i obszernymi przykładami zastosowania, które można uruchomić jako ścieżkę przyrządzenia z instrukcji obsługi	●	●	●	●
Monitorowanie urządzenia z poziomu komputera PC, smartfona lub tabletu za pomocą ConnectedCooking	●	●	●	●

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne

Cechy wyposażenia iVario

Elementy/cechy wyposażenia	iVario Pro			
	2-XS	2-S	L	XL
System grzewczy iVarioBoost	●	●	●	●
Szybko reagujące, odporne na zarysowania, wysokowydajne dno kadzi	●	●	●	●
Czujnik temperatury potrawy z 6 punktami pomiaru (1 czujnik na kadź)	●	●	●	●
Wylewanie wody użytej do gotowania albo mycia bezpośrednio przez zintegrowany odpływ wody w kadzi	●	●	●	●
Zintegrowany, ergonomiczny spryskiwacz ręczny z automatycznym systemem zwijania, możliwością przełączenia strumienia (punktowy i prysznicowy) oraz zintegrowaną funkcją odcinania wody	●	●	●	●
Zintegrowane gniazdko, 1 NAC 230 V	●	●	●	●
Możliwość ustawienia jednostek temperatury: °C lub °F	●	●	●	●
Magnetyczny uchwyt czujnik temperatury potrawy	●	●	●	●
Możliwość przechylania kadzi za pomocą cylindra elektrycznego	●	●	●	●
Pokrywa otwiera i zamyka się za pomocą cylindra elektrycznego	-	-	●	●
Pokrywa ze zintegrowanym wlotem wody	●	●	●	●
ServiceDiagnose System (SDS) z automatycznym wyświetlaniem powiadomień serwisowych	●	●	●	●
Przyłącze zimnej wody (z węzłem doprowadzającym 1,50 m)	●	●	●	●
Możliwość podłączenia do instalacji optymalizującej zużycie energii (tylko w przypadku napięć 3 NAC 400 V i 3 NAC 415 V)	○	○	○	○
Przyłącze sygnalizatorów zewnętrznych / styku bezpotencjałowego np. do nadajnika sygnału	○	○	○	○
Wyjście dla powiadomień SOLAS (Safety of Live on Sea)	○	○	○	○
Przyłącze ciepłej wody (z węzłem doprowadzającym 1,50 m)	-	-	○	○
Zintegrowany interfejs WiFi, np. do nawiązywania połączenia z ConnectedCooking	○	●	●	●
Balanced Power	-	-	○	○
Specjalne napięcie na żądanie (np. 3 AC 230 V, 3 AC 400 V, 3 AC 440 V)	○	○	○	○
Komponenty wewnętrzne i zewnętrzne są wykonane ze stali szlachetnej	●	●	●	●
Miejsce instalacji				
Nóżki z tworzywa sztucznego o wysokości 90 mm	●	●	-	-
Ustawienie na podłodze (nóżki z tworzywa sztucznego 45 mm i cokol uszczelniający)	○	○	-	-
Podstawa na nóżkach	○	○	-	-
Podstawa na nóżkach ze stali nierdzewnej	○	○	-	-
Podstawa na kółkach skrętnych	○	○	-	-
Podstawa z elektryczną regulacją wysokości nóżek	○	○	-	-
Podstawa do ustawiania na cokole	○	○	-	-
Podstawa MarineLine	○	○	-	-
Podstawa na nóżkach z tworzywa sztucznego	-	-	○	○
Podstawa na nóżkach ze stali szlachetnej	-	-	○	○
Podstawa na kółkach skrętnych	-	-	○	○
Podstawa z elektryczną regulacją wysokości	-	-	○	○
Podstawa do ustawiania na cokole	-	-	○	○
Oslony do podstawy	-	-	○	○
Miejsce do przechowywania w podstawie	-	-	○	○
Uchwyt ścienny	-	-	○	○

● Standard | ○ Opcjonalnie | - Niedostępne

Cechy wyposażenia iVario

	iVario Pro			
	2-XS	2-S	L	XL
Higiena, bezpieczeństwo pracy i ergonomia				
Wskaźniki pracy i ostrzegawcze, np. gorący olej przy frytowaniu	●	●	●	●
Zablokowany tryb frytowania	○	○	○	○
Ostłona panelu obsługi z zamknięciem	○	○	○	○
Gniazdko z przełącznikiem różnicowoprądowym, 1 NAC 230 V	○	○	○	○
Złącze Ethernet, np. do podłączania do ConnectedCooking	○	○	○	○
Złącze USB do transmisji danych HACCP i serwisowych, a także do przesyłania programów do gotowania na pamięć USB RATIONAL oraz do łatwej aktualizacji oprogramowania	●	●	●	●
Ogranicznik temperatury	●	●	●	●
Dostęp do komory technicznej od frontu	●	●	●	●
Bezspoinowa, higieniczna kadź z zaokrąglonymi narożnikami	●	●	●	●
Znak jakości				
Deklaracja zgodności: CE	●	●	●	●
Bezpieczeństwo elektryczne: SEMKO Intertek, ETL Safety, INMETRO, NOM	●	●	●	●
Bezpieczeństwo obsługi: GS, EAC, Watermark, IRAM, UA TR	●	●	●	●
Bezpieczeństwo i higiena: ETL Sanitation, NSF	●	●	●	●
Ochrona wody pitnej: SVGW, TZW, NSF REG4, KUK WATER REG4	●	●	●	●
Poziom izolacji elektrycznej IPX 5	●	●	●	●
Instalacja na statkach: DNV-GL	●	●	●	●

● Standard | ○ Opcjonalnie | – Niedostępne

Znaki jakości dla iVario

Poniższe znaki jakości potwierdzają, że nasze urządzenia spełniają wytyczne i standardy niezależnych ośrodków testowych i certyfikacyjnych. Dzięki nim już na pierwszy rzut oka widać, że urządzenia spełniają krajowe i międzynarodowe wymogi bezpieczeństwa, przykładamy wagę do wysokiej jakości produktów i jesteśmy w stanie je udokumentować. Bliższe informacje można znaleźć na stronie rational-online.com.



Zgodność CE określa najważniejsze wymogi bezpieczeństwa stawiane produktom wprowadzanym na rynek europejski.



Znak GS obowiązuje na terenie Europy i stanowi symbol bezpieczeństwa. Gwarantuje on użytkownikom końcowym, że bezpieczeństwo produktu zostało przetestowane przez autoryzowaną niezależną instytucję trzecią (Intertek).



Instytut NSF dba o przestrzeganie standardów higieny NSF/ANSI w ramach wprowadzania nowych urządzeń na rynek.



Znak ETL-Safety to symbol bezpieczeństwa obowiązujący na rynku północnoamerykańskim. Informuje on o przetestowaniu produktów w akredytowanym laboratorium badawczym instytucji trzeciej i spełnianiu przez nie obowiązujących standardów bezpieczeństwa i wymogów minimalnych na terenie Ameryki Północnej.



Instytut ETL Sanitation dba o przestrzeganie standardów higieny NSF/ANSI w ramach wprowadzania nowych urządzeń na rynek w Ameryce Północnej.



Niniejszy certyfikat określa wymogi odnośnie jakości, bezpieczeństwa i właściwości użytkowych na rynku szwajcarskim dla urządzeń w sektorze gazowym i wodnym.



Instytut EAC definiuje najważniejsze wymogi dotyczące jakości i bezpieczeństwa stawiane urządzeniom na terenie Eurazji.



Watermark zajmuje się certyfikacją urządzeń na rynku australijskim, gwarantującą, że są one odpowiednio dostosowane do użytku.



INMETRO obowiązuje w Brazylii dla wszystkich urządzeń i komponentów elektrycznych o mocy znamionowej 20 kW.



IRAM określa warunki dopuszczenia na rynku argentyńskim, w szczególności w zakresie elektroniki, instalacji gazowych, mechanicznych, higieny, bezpieczeństwa i produktów spożywczych.



DNV GL jest międzynarodowym towarzystwem klasyfikacyjnym, które certyfikuje wykonanie urządzeń do stosowania na statkach.



Instytut UA TR definiuje najważniejsze wymogi dotyczące jakości i bezpieczeństwa stawiane urządzeniom na terenie Ukrainy.



TZW: oferuje badania zdatności higienicznej ze szczególnym uwzględnieniem zdatności wody pitnej dla wszystkich segmentów krajowej i międzynarodowej branży wodnej.



RATIONAL jako światowy producent profesjonalnych urządzeń kuchennych zapewnił dla swoich produktów dopuszczenie do zastosowania łączności WiFi. W celu uzyskania szczegółowych informacji na ten temat prosimy o kontakt.



Regulatory Compliance Mark (RCM) to marka organów regulacyjnych (Regulatory Authorities (RAs)) oraz Australijskiego Urzędu ds. Komunikacji i Mediów (ACMA), odpowiedzialna za przestrzeganie australijskich standardów dla produktów elektrycznych.



NSF REG4 to oznakowanie certyfikacji NSF na rynku brytyjskim. Stanowi ono potwierdzenie spełniania przez produkty i materiały sanitarne wymogów przepisów dotyczących dostarczania wody (armatury wodne) wydanych w 1999 r.



KUK WATER REG4 to oznakowanie certyfikacji KIWA na rynku brytyjskim. Stanowi ono potwierdzenie spełniania przez produkty i materiały sanitarne wymogów przepisów dotyczących dostarczania wody (armatury wodne) wydanych w 1999 r.