

Wyposażenie dodatkowe RATIONAL.

Wytrzymałe. Trwałe.
Niestrudzone.



Gorące. Tłuste. Pełne załadunki.

Akcesoria do iCombi są w stanie wytrzymać wiele.

Muszą być wytrzymałe, być w stanie znieść codziennie użytkowanie w kuchniach profesjonalnych – dopiero wtedy tace do grillowania i pieczenia pizzy, Podstawae na talerze, CombiFry i okapy kondensacyjne zasługują na miano oryginalnych akcesoriów RATIONAL. To właśnie one umożliwiają korzystanie z możliwości iCombi Pro i iCombi Classic w pełnym zakresie. Tylko dzięki nim może udać się przyrządzanie produktów wstępnie smażonych, kurczaków, wypieków i warzyw z grilla. Nawet stek otrzymuje apetyczne paski z grilla. Aby optymalnie wykorzystywać swoje urządzenia. Aby nie trzeba było przerywać pracy z uwagi na uporczywe zabrudzenia, uciążliwe uszkodzenia i przegrzane akcesoria.

Wytrzymałe akcesoria.
Aby wszystko udawało się zgodnie z planem. Za każdym razem.

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl







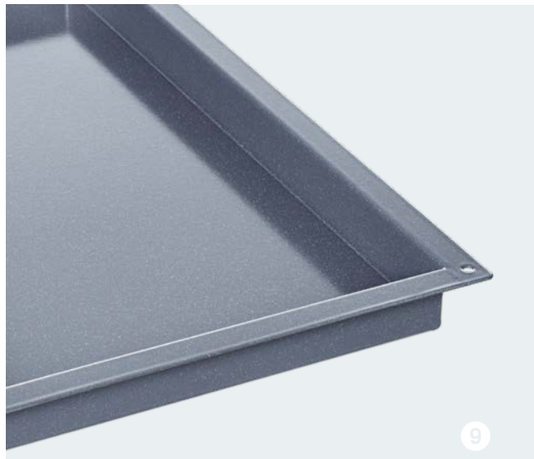












Grillowanie i smażenie.

Wyższa wydajność produkcyjna, lepsze rezultaty.

Powłoka TriLax
Akcesoria RATIONAL z powłoką TriLax odznaczają się wysokim przewodnictwem termicznym, zostały opracowane z myślą o grillowaniu, smażeniu i pieczeniu i są wytrzymałe na temperatury do 300°C. Dodatkowo wytrzymała powłoka zapobiegająca przywieraniu wspomaga przyrumienienie.

❶ Blacha do smażenia i pieczenia
Uniwersalna blacha do przyrządzania ryb, mięsa, drobiu w kawałkach, smażonych ziemniaków, warzyw, wypieków i wielu innych produktów. Z zachowaniem soczystości i chrupiącymi skórkami.

❷ Taca do grillowania i smażenia
Do grillowania soczystych mięs, ryb lub warzyw. Ze stroną z klasycznym wzorkiem grillowym i stroną z krawędzią dookoła umożliwiającą przyrządzanie produktów krótko smażonych. Idealne uzupełnienie podczas pracy w trybie à la carte.

❸ Taca do grillowania i pieczenia pizzy
Strona do pieczenia pizzy ze świeżego ciasta lub convenience, podpłomyków i tradycyjnej pity. Druga strona do grillowania warzyw, ryb i mięsa.

❹ Multibaker
Do optymalnego porcjowania takich potraw, jak jaja sadzone, omlety, placki ziemniaczane czy tortille z zachowaniem jednakowych wielkości porcji.

❺ Ruszt grillowy w kratkę i paski
Z klasycznymi paskami grillowymi z jednej strony, z drugiej – oryginalny amerykański wzór w stylu steakhouse. Wyjątkowo wytrzymały i trwały. Brak konieczności wstępnego rozgrzewania.

❻ Ruszt CombiGrill
Do przyrządzania potraw grillowanych w dużych ilościach. Wstępne rozgrzewanie rusztu nie jest konieczne.

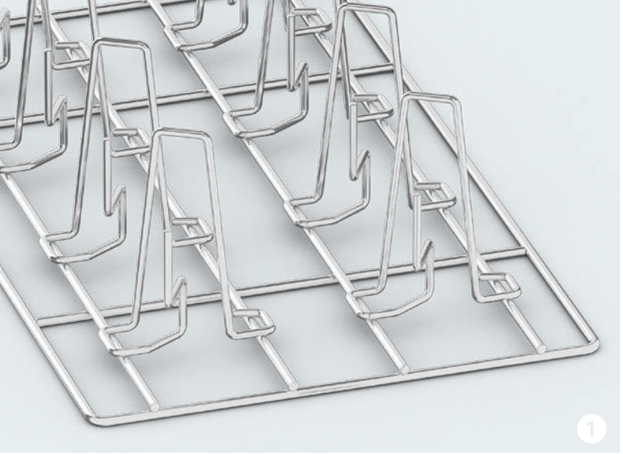
❼ Ruszt do załadunku
Idealne uzupełnienie rusztu CombiGrill. Do przyrządzania cienkich produktów z grilla, takich jak błyskawiczne steki lub warzywa. Wystarczy ułożyć je na ruszcie do załadunku, który następnie należy umieścić na rozgrzanym ruszcie CombiGrill, a po zakończeniu wyjąć z urządzenia.

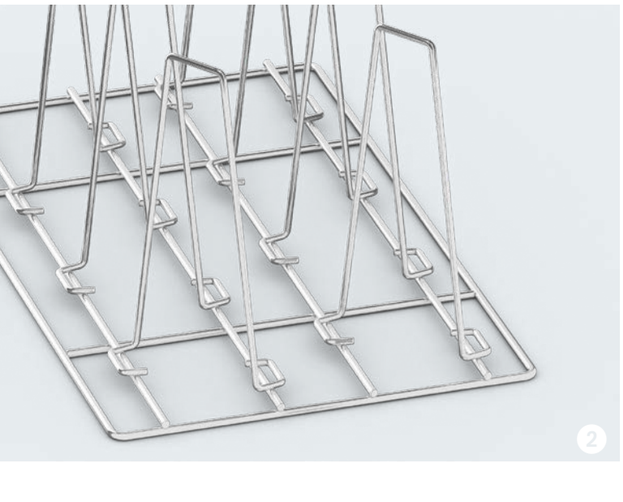
❽ Forma do smażenia i pieczenia
Do przyrządzania klasycznych dań z patelni, takich jak placki ziemniaczane, tortille, quiche, naleśniki lub małe ciasta, jak np. tarta tatin. Falowane denko zapewnia szybkie przewodnictwo termiczne. Z tacami do przenoszenia ułatwiającymi obsługę.

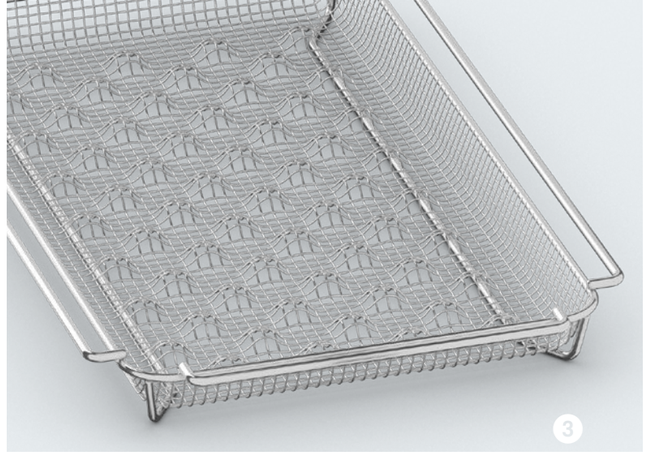
❾ Pojemniki emaliowane „w marmurek”
Z zaokrąglonymi narożami, zapobiegającymi stratom przy porcjowaniu ciast i zapiekanek. Dzięki wysokiemu przewodnictwu cieplnemu pojemniki doskonale sprawdzają się do smażenia, duszenia, podsmażania i pieczenia. Praktycznie niezniszczalne.

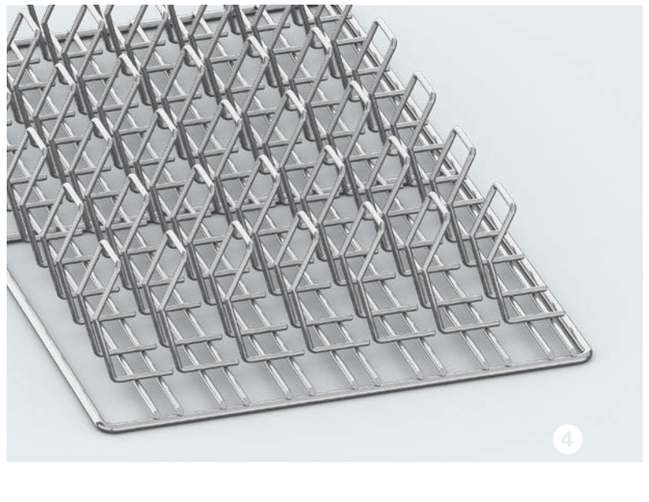
GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

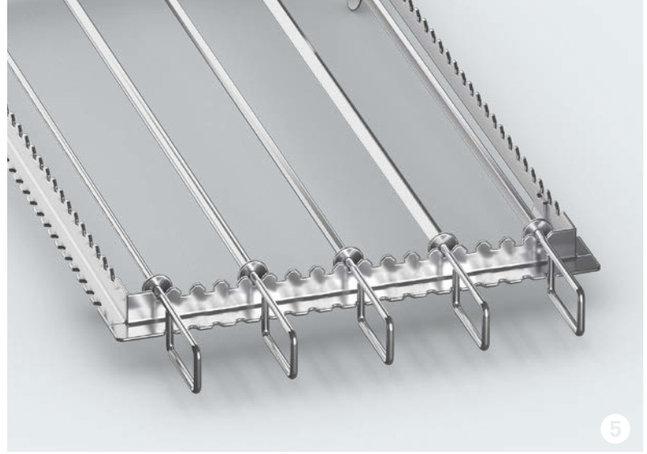
Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 22.

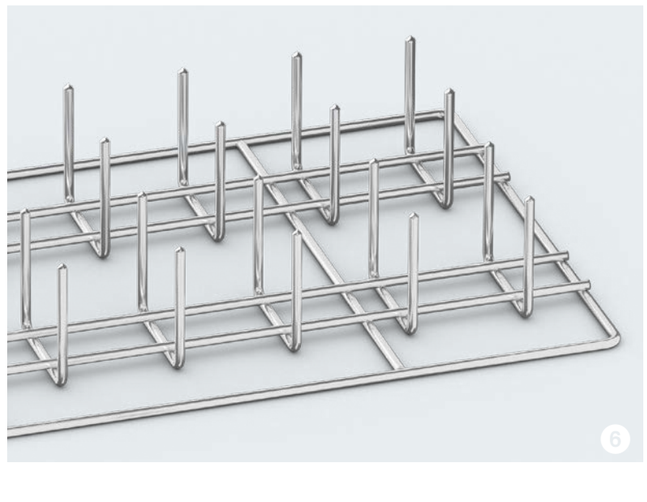


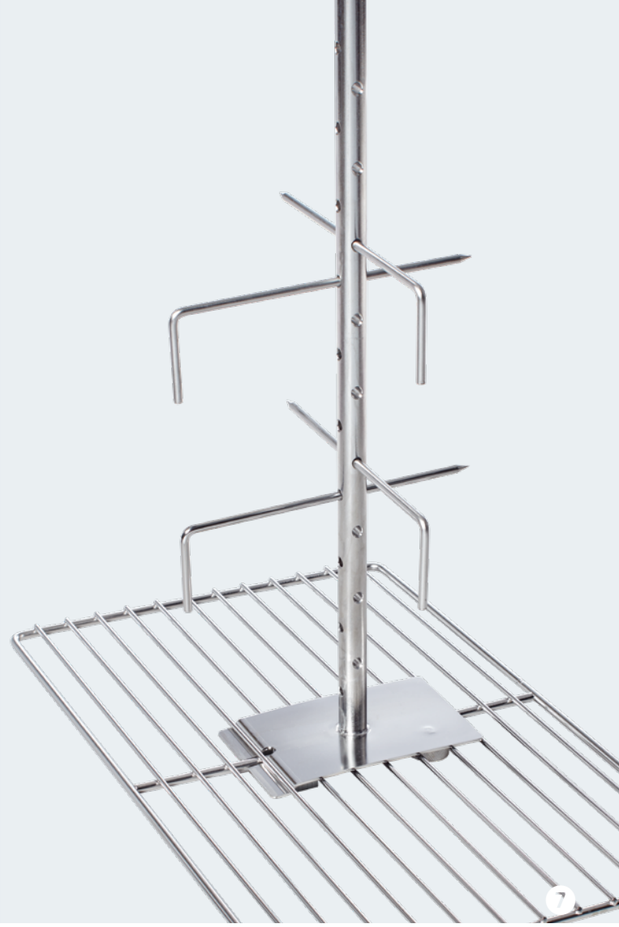












Zastosowania specjalne.

Aby wszystkie wyjątkowe dania wyśmienicie się udawały.

❶ ❷ Ruszty Superspike do kurczaków i kaczek
Znacznie krótsze czasy przyrządzania dzięki pionowemu ustawieniu drobiu i związanemu z tym efektowi komina. Wyjątkowo soczyste mięso piersi drobiowych i równomiernie przyrumienione skórki.

❸ CombiFry
Przyrządzanie dużych ilości produktów wstępnie smażonych, takich jak paluszki rybne, frytki lub łódeczki ziemniaczane bez dodatkowego tłuszczu. Smaczne i zdrowe.

❹ Ruszt do żeberek spareribs
Optymalne obłożenie urządzenia dzięki pionowemu ułożeniu żeberek, do 3,5 kg na jeden ruszt.

❺ Sztyce do grilla i Tandoori
Z okrągłym, kwadratowym lub prostokątnym przekrojem o różnych średnicach, do przyrządzania mięsa, ryb, drobiu lub warzyw.

❻ Potato Baker
Do przyrządzania pieczonych ziemniaków i kukurydzy bez folii aluminiowej i nawet o 50%* szybciej.

❼ Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka
Do łatwego przyrządzanie całych jagniąt lub prosiąt o masie do 30 kg.

* W porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 25.

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl





1



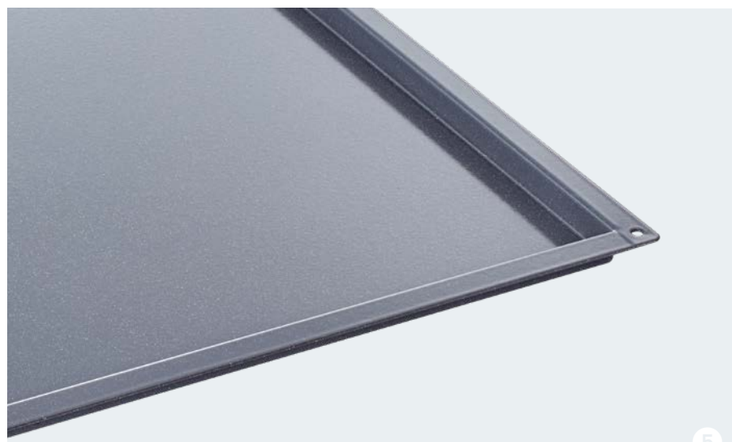
2



3



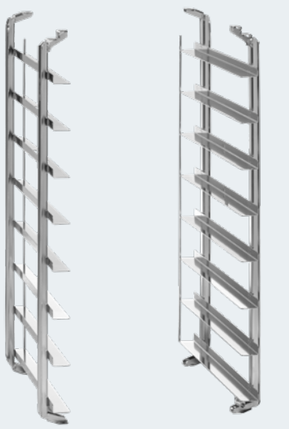
4



5



6



7

Wypieki.

Tak powstaje prawdziwa jakość.

❶ Formy na muffiny i tymbale
Z wysoce elastycznego materiału, o optymalnych właściwościach zapobiegających przywieraniu, do przyrządzania muffinów i deserów. Pojemność 100 ml.

❷ Forma do smażenia i pieczenia
Doskonałe do małych ciast, np. tarte tatin. Falowane dno zapewnia szybkie rozprowadzanie temperatury na całej powierzchni. Ze specjalnie ukształtowanymi tacami do przenoszenia ułatwiającymi obsługę.

❸ Blacha do smażenia i pieczenia
Uniwersalne akcesorium do pieczenia: Bułki, croissanty, ciasto duńskie i wiele więcej – z równomiernym przyrumienieniem, chrupiącą skórką i puszystym wnętrzem.

❹ Perforowana blacha do pieczenia
Idealna do pieczenia chleba, bułek, precli oraz produkcji wszystkich rodzajów produktów wstępnie wypieczonych.

❺ Pojemnik emaliowany „w marmurek”
Naroża pojemników są wyprofilowane w sposób zapobiegający stratom podczas przyrządzania ciast i zapiekanek. Bardzo dobre właściwości przenoszenia ciepła, gwarantujące równomierne przyrumienienie i puszystość ciast.

❻ Stelaż ruchomy, norma piekarnicza
Stelaż ruchomy zastępuje stelaż zawieszany. Umożliwia szybki załadunek i rozładunek urządzenia, jest wykonany z wysokiej jakości stali szlachetnej, spełniającej najwyższe wymogi jakościowe i optymalnie dostosowany do urządzeń RATIONAL.

❼ Stelaż zawieszany, norma piekarnicza
Dzięki konstrukcji w kształcie litery L Stelaż zawieszany można w prosty sposób załadować blachami do pieczenia. A dzięki powiększonym odstępom między szynami można w pełni wykorzystać całą pojemność urządzenia RATIONAL, również w przypadku wyższych wypieków. Z wysokiej jakości stali szlachetnej, spełniającej najwyższe wymogi jakościowe.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 22 i 24.

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



1





2



3



1



2

Akcesoria GN.

Standardowo lepsze.

❶ Pojemnik perforowany
Wszechstronne, wytrzymałe i trwałe akcesorium do gotowania warzyw na parze lub stosowania w bufecie. Dzięki maksymalnej perforacji produkty są przyrządzane równomiernie, zachowują kolory i wartości odżywcze.

❷ Pojemniki
Materiał pojemników RATIONAL jest grubszy od standardowego nawet o 33%. Gwarantuje to maksymalną stabilność, również w przypadku dużych załadunków, a także optymalną trwałość i wygodną obsługę bez ostrych krawędzi.

❸ Ruszt
Doskonały do przyrządzania dużych pieczeni. Z wyjątkowo stabilnej i trwałej stali szlachetnej.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 25.

Dodatki specjalne.

Jeszcze więcej możliwości.

❶ VarioSmoker
Wędzone aromaty bez konieczności posiadania pieca wędzarniczego, bezpośrednio z iCombi Pro. VarioSmoker umożliwia nadawanie mięsom, rybom i warzywom naturalnego aromatu wędzonego, którego intensywność można dostosować zgodnie z upodobaniem. Bezproblemowo udaje się również przyrządzanie potraw w niskich temperaturach.

❷ Podłączane na zewnątrz czujniki temperatury rdzenia
Specjalny, bardzo cienki czujnik temperatury rdzenia sous vide zapewnia precyzyjne osiąganie temperatury w produkcie bez zakłócania warunków próżniowych w woreczku. Zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia można stosować jako zamiennik wewnętrznego czujnika temperatury rdzenia.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 27.

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl













Finishing.

Konsekwentne oddzielenie produkcji od serwowania potraw.

❶ Systemy bankietowe
Niezależnie od liczby porcji: 20, 100 czy kilka tysięcy – dzięki procesom Finishing potrawy można bez stresu, pośpiechu i zatrudniania dodatkowych pracowników przyrządzić na wyznaczony czas. Wystarczy przygotować odpowiednią liczbę talerzy na zimno i przechować je w chłodni na Podstawau na talerze. Na krótko przed zaserwowaniem dań talerze są przyrządzane jednocześnie z wykorzystaniem procesu Finishing. System Finishing zawiera wszystkie akcesoria, umożliwiające rozpoczęcie pracy (Podstawa na talerze, pokrowiec Thermocover, wózek transportowy).

❷ Stelaż na talerze
Wykonany z wysokiej jakości stali szlachetnej i optymalnie dostosowany do urządzeń. Przeznaczony do załadunku i rozładunku do 120 gotowych talerzy w iCombi Pro 20-2/1 (o średnicy do 31 cm).

❸ Pokrowiec Thermocover
Wykonany ze specjalnych materiałów izolacyjnych, przeznaczony do utrzymywania temperatury potraw przez nawet 20 minut. Szybkie zamykanie i otwieranie dzięki zamknięciu magnetycznemu. Ponadto łatwy w czyszczeniu i zajmujący niewiele miejsca po złożeniu.

❹ Szyna wjazdowa do stelaża ruchomego
Przeznaczona do szybkiego i ergonomicznego załadunku i rozładunku stelaży ruchomych oraz stelaży na talerze. Wymagana dla urządzeń typu 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 i 10-2/1.

❺ Wózek transportowy
Prosty załadunek i rozładunek stelaży na talerze w urządzeniach stołowych. Dzięki dużym, cichym i higienicznym podwójnym kółkom skrętnym gwarantuje bezpieczny transport potraw. Dostosowany do wysokości stelaży. Wersja z regulacją wysokości dla blatów roboczych.

❻ Wózek transportowy do Combi-Duo
Przeznaczony do prostego i bezpiecznego załadunku i rozładunku obu urządzeń jednocześnie. Konieczne posiadanie oddzielnej szyny wjazdowej do Combi-Duo.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 22 i 23.

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



1 2



3



4

Combi-Duo.

Podwójna moc na mniejszej przestrzeni.

❶ Combi-Duo
Dwa urządzenia połączone ze sobą. Gdy dostępna jest ograniczona przestrzeń, a w tym samym czasie konieczne jest gotowanie na parze i grillowanie, a dodatkowo trzeba wykonywać wiele innych zadań, do dyspozycji są dwa urządzenia, którymi można opcjonalnie sterować za pomocą górnego. Większa wygoda. Większa elastyczność.

❷ Zestaw montażowy dla zintegrowanego odprowadzania tłuszczu do urządzeń Combi-Duo
Niezawodnie zbiera skapujący tłuszcz z komory i odprowadza go do zbiornika. Różne wersje w zależności od wariantu ustawienia.

❸ Warianty ustawienia dla Combi-Duo
Zestaw poziomujący i Podstawae wykonane z wysokiej jakości stali szlachetnej, zapewniające stabilne i poprawne ustawienie.

Warianty ustawienia:
› Zestaw poziomujący wyrównujący nierówności podłoża: wariant niski z niewielką wysokością załadunku wymaga posiadania rynny odpływowej w podłodze.
› Ruchomy zestaw na rolkach umożliwiający łatwe czyszczenie, z niską wysokością załadunku, wymaga rynny odpływowej w podłodze.
› Montaż stały z podstawą I lub II dla Combi-Duo z nóżkami. Brak konieczności posiadania rynny odpływowej w podłodze.
› Montaż przejezdny z podstawą I lub II dla Combi-Duo z kółkami skrętnymi z hamulcem.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 26 i 27.

Podstawy.

Stabilne. Kompaktowe. Praktyczne.

❹ Zestaw poziomujący i podstawy
W celu stabilnego i wypoziomowanego ustawienia urządzenia RATIONAL do dyspozycji są podstawy wykonane z wysokiej jakości stabilnej stali szlachetnej w różnych wersjach: otwartej, zamkniętej po bokach lub całkowicie zamkniętej z drzwiami. Prowadnice umożliwiają przechowywanie akcesoriów. Wersje mobilne na stabilnych kółkach skrętnych z hamulcem umożliwiają elastyczne ustawianie urządzenia w kuchni. Wszystkie podstawy są wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP.

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



1


2


3



1



2



3

Warianty ustawienia.

Bardzo praktyczne.

❶ Zestaw montażowy do iCombi Pro XS i CombiMaster Plus XS
Liczy się również wygląd – dlatego też z wykorzystaniem tego zestawu montażowego małe urządzenie można zintegrować w strefę gotowania pokazowego. Uwzględniono miejsce na okap, więc można zamontować UltraVent lub UltraVent Plus. Zestaw obejmuje komplet osłon przed zabrudzeniami w trudno dostępnych miejscach.

❷ Urządzenie wolnostojące w wersji mobilnej (typ 20-1/1, 20-2/1)
Specjalna rama z czterema wytrzymałymi kółkami skrętnymi z hamulcem, na której montowane jest urządzenie, gwarantuje jego łatwe przemieszczanie.

❸ Urządzenie stołowe w wersji mobilnej (typ 6-1/1 – 10-2/1)
Urządzenie stołowe jest na stałe przykręcane do podstawy II w wersji mobilnej. Boczne pałąki chronią urządzenie, a w połączeniu z dużymi stabilnymi kółkami ułatwiają jego przemieszczanie.

Technologia wentylacyjna.

Aby zapewnić odpowiednie warunki pracy.

Wszystkie okapy wentylacyjne i kondensacyjne
› mają ponadczasowy, nowoczesny wygląd
› są wyposażone w łatwy do czyszczenia front ze zdejmowanym wlotem powietrza
› dostosowują moc odprowadzania powietrza dzięki inteligentnej, bezstopniowej regulacji wentylatora, np. w przypadku otwarcia drzwi, w zależności od sytuacji. Montaż jest prosty; istnieje możliwość doposażenia urządzeń.

❶ UltraVent
Dzięki technologii kondensacyjnej okap UltraVent wiąże wydostające się opary. Przyłącze zewnętrzne lub rozszerzenie dotychczasowej instalacji wentylacyjnej nie jest dla tego okapu konieczne.

❷ UltraVent Plus
Okap UltraVent Plus jest wyposażony w technologię kondensacyjną UltraVent oraz w specjalną technologię filtracyjną. Pozwala ona zarówno skraplać parę, jak i unikać powstawania typowych dla grillowania i pieczenia oparów i uciążliwego dymu. Dzięki temu można instalować urządzenia RATIONAL także w krytycznych miejscach – na przykład w strefach wyeksponowanych.

❸ Okap wentylacyjny
Opary są automatycznie odprowadzane z komory i odsysane w razie otwarcia drzwi (bez technologii kondensacyjnej). Konieczne jest przyłącze zewnętrzne.

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 27.

















Akcesoria do montażu.

Odpowiedź na każde wyzwanie.

❶ Rampa wjazdowa
Przy pomocy rampy wjazdowej można wyrównać spadki (do 3%) w podłodze kuchennej. Zapewnia to bezwstrząsowy wjazd Podstaway ruchomych do urządzenia RATIONAL.

❷ Podwyższenie urządzenia i Podstaway ruchomych
Podwyższa prześwit urządzenia o 70mm. Podstawa ruchomy należy odpowiednio dostosować do wysokości urządzenia.

❸ Osłona termiczna dla prawej i lewej ścianki bocznej
Późniejsza instalacja osłony termicznej umożliwia ustawienie źródła ciepła (np. grilla) blisko prawej lub lewej ścianki bocznej urządzenia.

❹ Zabezpieczenie przeciwwypływowe (tylko dla urządzeń gazowych)
Do odprowadzania spalin rurą (średnica rury spalin 180mm).

❺ Zaczep na uchwyt stelaża ruchomego
Uchwyt stelaża ruchomego ma dzięki temu stałe miejsce i jest zawsze pod ręką (dołączony do urządzeń wolnostojących).

❻ Zestaw podłączeniowy
Złożony z węża doprowadzającego wodę (2m) i rur odpływowych DN 50.

❼ Przerywacz kondensacji
Powoduje przyspieszone wydobywanie się pary wodnej i innych oparów z rury odpowietrzającej. Para i wyziewy są dzięki temu kierowane do układu wentylacyjnego za pomocą przewodu rurowego.

❽ Uchwyt ścienny
Do zajmującego niewiele miejsca montażu na ścianie. Mocowanie i materiały mocujące nie są dołączone do zestawu i należy ustalić je z architektem/statykiem oraz inwestorem budowlanym.

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 29.

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

Produkty pielęgnacyjne.

Higienicznie czyste.

❶ Tabletka myjąca Active Green (do iCombi Pro oraz iCombi Classic)
Czyste urządzenie, ekologiczne rozwiązanie: tabletka myjąca z nową recepturą nie zawiera fosforanów i fosforu, a dodatkowo pozwala ograniczyć zastosowanie chemii nawet o 50%*. Bezkompromisowa siła czyszczenia i higiena. Umożliwia błyskawiczne czyszczenie bieżące iCombi Pro w zaledwie 12 minut.

❷ Tabletka myjąca (do wszystkich SelfCookingCenter i CombiMaster Plus)
Wysoce skoncentrowane, wydajne tabletki myjące z intensywnym składnikiem aktywnym zapewniającym wysoką moc czyszczenia.

❸ Tabletka pielęgnacyjna (do iCombi Pro, iCombi Classic i SelfCookingCenter z Efficient CareControl)
Substancje pielęgnacyjne aktywnie chronią przed osadzaniem się kamienia w generatorze pary jeszcze przed jego powstaniem i wydłużają żywotność urządzenia. Niezawodne bezpieczeństwo pracy bez konieczności zmiękczania wody i uciążliwego odkamieniania.

❹ Tabletka nabłyszczająca (do SelfCookingCenter bez Efficient CareControl i CombiMaster Plus)
Aktywna ochrona i wydłużona żywotność dzięki wysoce wydajnym substancjom pielęgnacyjnym. Komora urządzenia jest higienicznie czysta i błyszcząca.

* W porównaniu z poprzednim modelem.

❺ Tabletka przeciwpieniąca (do wszystkich iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter i CombiMaster Plus)
Ograniczają pianę w przypadku silnie pieniących się rodzajów wody.

❻ Preparat myjący do silnych zabrudzeń (dla wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi)
Płyn czyszczący zapewniający higieniczną pielęgnację urządzenia.

❼ Specjalistyczny preparat do mycia (do wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi)
Do usuwania zabrudzeń powstałych podczas gotowania < 200°C, nieżrący.

❽ Preparat nabłyszczający, w płynie (do ClimaPlus Combiz CleanJet)

❾ Odkamieniacz (do SelfCookingCenter bez Efficient CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)
Do skutecznego odkamieniania generatora pary za pomocą specjalnych substancji pielęgnacyjnych.

❿ Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy
Z mocnego tworzywa sztucznego, wytrzymały i łatwy w obsłudze. Za pomocą wbudowanej pompy wytwarzane jest nadciśnienie, które naciśnięciem przycisku można skierować na zabrudzone miejsca z wykorzystaniem płynnego środka czyszczącego lub preparatu spłukującego.

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Numery katalogowe i pozostałe wersje na stronie 29.

Grillowanie i smażenie.

Perforowane blachy do pieczenia

2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	60.74.147
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nr:	6015.2103
Norma piekarnicza (400 × 600 mm)	Nr:	6015.1000

Blachy do pieczenia i smażenia (nieperforowane)

2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nr:	6013.2103
Norma piekarnicza (400 × 600 mm)	Nr:	6013.1003

Taca do grillowania i smażenia

1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	60.71.617

Taca do grillowania i pieczenia pizzy

2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	60.70.943
Norma piekarnicza (400 × 600 mm)	Nr:	60.71.237

Multibaker

1/3 GN (325 × 265 mm) 2 wgłębienia	Nr:	60.73.764
2/3 GN (325 × 354 mm) 5 wgłębień	Nr:	60.73.646
1/1 GN (325 × 530 mm) 8 wgłębień	Nr:	60.71.157

Ruszt grillowy w kratkę i paski

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

Ruszt CombiGrill

1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1017

Ruszt do załadunku

do rusztu CombiGrill 325 × 618 mm (do 1/1 GN)	Nr:	60.73.848

Forma do smażenia i pieczenia

Zestaw małych (4 sztuki wraz z tacą)	Nr:	60.73.286
Zestaw dużych (2 sztuki wraz z tacą)	Nr:	60.73.287
Forma do smażenia i pieczenia, mała (ø 16 cm)	Nr:	60.73.271
Forma do smażenia i pieczenia, duża (ø 25 cm)	Nr:	60.73.272
Taca do małych form do smażenia i pieczenia	Nr:	60.73.212
Taca do dużych form do smażenia i pieczenia	Nr:	60.73.216

Pojemniki emaliowane „w marmurek”

1/2 GN (325 × 265 mm), gł. 20 mm	Nr:	6014.1202
1/2 GN (325 × 265 mm), gł. 40 mm	Nr:	6014.1204
1/2 GN (325 × 265 mm), gł. 60 mm	Nr:	6014.1206
2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 20 mm	Nr:	6014.2302
2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 40 mm	Nr:	6014.2304
2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 60 mm	Nr:	6014.2306
2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 100 mm	Nr:	6014.2310
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 20 mm	Nr:	6014.1102
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 40 mm	Nr:	6014.1104
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 60 mm	Nr:	6014.1106
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 100 mm	Nr:	6014.1110
2/1 GN (650 × 530 mm), gł. 20 mm	Nr:	6014.2102
2/1 GN (650 × 530 mm), gł. 40 mm	Nr:	6014.2104
2/1 GN (650 × 530 mm), gł. 60 mm	Nr:	6014.2106
Norma piekarnicza (400 × 600 mm), gł. 20 mm	Nr:	6014.1002
Norma piekarnicza (400 × 600 mm), gł. 40 mm	Nr:	6014.1004
Norma piekarnicza (400 × 600 mm), gł. 60 mm	Nr:	6014.1006

Finishing.

Thermocover

Typ 6-1/1	Nr:	6004.1007
Typ 10-1/1	Nr:	6004.1009
Typ 6-2/1	Nr:	6004.1016
Typ 10-2/1	Nr:	6004.1014
Typ 20-1/1	Nr:	6004.1011
Typ 20-2/1	Nr:	6004.1012

System bankietowy

Typ 6-1/1, 20 talerzy	Nr:	60.61.741
Typ 10-1/1, 32 talerze	Nr:	60.11.628
Typ 10-1/1, 26 talerzy	Nr:	60.11.629
Typ 6-2/1, 34 talerze	Nr:	60.62.196
Typ 10-2/1, 42 talerze	Nr:	60.12.154
Typ 10-2/1, 52 talerze	Nr:	60.12.155
Typ 20-1/1, 60 talerzy	Nr:	60.21.332
Typ 20-1/1, 50 talerzy	Nr:	60.21.333
Typ 20-2/1, 120 talerzy	Nr:	60.22.493
Typ 20-2/1, 100 talerzy	Nr:	60.22.492
Typ 20-2/1, 84 talerze	Nr:	60.22.491

Stelaż na talerze

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

Szyna wjazdowa Combi-Duo do stelaża ruchomego

Typ Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.75.761
Typ Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1	Nr:	60.75.760

Szyna wjazdowa do stelaża ruchomego

Standard typ 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.75.115
Standard typ 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.74.650

Wózek transportowy o regulowanej wysokości do stelaża ruchomego

Dla Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1, Wymiary szer. 568 | gł. 844 | wys. 1218 – 1418 mm	Nr:	60.75.388
Dla Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1, Wymiary szer. 785 | gł. 979 | wys. 1218 – 1418 mm	Nr:	60.75.387

Wózek transportowy do stelaża ruchomego

Standard – 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 548 | gł. 911 | wys. 990 mm	Nr:	60.74.000
Z regulacją wysokości – 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 548 | gł. 913 | wys. 800 – 1330 mm	Nr:	60.75.606
Standard – 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 735 | gł. 996 | wys. 990 mm	Nr:	60.73.999
Z regulacją wysokości – 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 735 | gł. 990 | wys. 800 – 1330 mm	Nr:	60.75.605

Wózek transportowy na pojemniki

Wózek transportowy na pojemnik do zintegrowanego odprowadzania tłuszczu (Combi-Duo i urządzenia wolnostojące)	Nr:	60.73.309

Przykładowa kalkulacja dla Finishing.

Pojemność Stelaż na talerze	Wielkość imprezy (liczba osób)	Stelaż na talerze, pokrowiec Thermocover	Szyna wjazdowa	Wózek transportowy	Maks. wysokość talerza w mm	Maks. wysokość potrawy w mm
15/20 talerzy* za pomocą 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 talerze* w 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 talerze* w 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 talerze* w 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 talerzy* w 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 talerzy* w 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

*Talerze o średnicy do 31 cm

Wypieki.

Formy na muffiny i tymbale

300 × 400 mm (dla 1/1 GN (325 x 530 mm))	Nr:	6017.1002
400 × 600 mm (dla 2/1 GN (650 x 530 mm) i normy piekarniczej)	Nr:	6017.1001

Stelaż ruchomy typ 6-1/1

Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	Nr:	60.61.420
Norma piekarnicza (400 × 600mm), 5 poziomów (odstęp między szynami 77 mm)	Nr:	60.61.690

Stelaż ruchomy typ 10-1/1

Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	Nr:	60.11.600
8 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	Nr:	60.11.601
Norma piekarnicza (400 × 600 mm), 8 poziomów (odstęp między szynami 81 mm)	Nr:	60.11.599

Stelaż ruchomy typ 6-2/1

Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 64 mm)	Nr:	60.62.150

Stelaż ruchomy typ 10-2/1

Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 63 mm)	Nr:	60.12.150

Stelaż ruchomy typ 20-1/1

Standard, 20 poziomów (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.21.331
15 poziomów (odstęp między szynami 84 mm)	Nr:	60.21.287
16 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	Nr:	60.21.288
17 poziomów (odstęp między szynami 74 mm)	Nr:	60.21.289
Norma piekarnicza (400 × 600mm), 16 poziomów (odstęp między szynami 81 mm)*	Nr:	60.21.292
20 poziomów, najwyższy poziom 1,60 m (odstęp między szynami 62 mm)	Nr:	60.21.245
20 poziomów, wersja o wzmocnionej konstrukcji HeavyDuty/wersja morska (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.21.291

Stelaż ruchomy typ 20-2/1

Standard, 20 poziomów (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.22.490
15 poziomów (odstęp między szynami 84 mm)	Nr:	60.22.394
16 poziomów (odstęp między szynami 80 mm)	Nr:	60.22.395
17 poziomów (odstęp między szynami 74 mm)	Nr:	60.22.396
20 poziomów, najwyższy poziom 1,60 m (odstęp między szynami 62 mm)	Nr:	60.22.368
20 poziomów, wzmocniona wersja HeavyDuty/Marine (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.22.447

Stelaż zawieszany typ XS 6-2/3

Standard	Nr:	60.73.724
Wersja morska (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.74.449

Stelaż zawieszany typ 6-1/1

Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	Nr:	60.61.373
5 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	Nr:	60.61.615
Grillowanie kurczaka, 2 poziomy	Nr:	60.61.645
Tacki na mięso, 6 poziomów (odstęp między szynami 72 mm)	Nr:	60.61.649
Norma piekarnicza (400 × 600 mm), 5 poziomów (odstęp między szynami 86 mm)	Nr:	60.61.576
Combi-Rack, norma piekarnicza w połączeniu z 1/1 GN, 4 poziomy (odstęp między szynami 95 mm)*	Nr:	60.61.642
Wersja morska (USPHS), 6 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.61.672

Stelaż zawieszany typ 10-1/1

Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	Nr:	60.11.447
8 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	Nr:	60.11.547
Grillowanie kurczaka, 3 poziomy	Nr:	60.11.566
Tacki na mięso, 10 poziomów (odstęp między szynami 72 mm)	Nr:	60.11.570
Norma piekarnicza (400 × 600 mm), 8 poziomów (odstęp między szynami 90 mm)	Nr:	60.11.541
Combi-Rack, norma piekarnicza w połączeniu z 1/1 GN, 7 poziomów (odstęp między szynami 95 mm)*	Nr:	60.11.563
Wersja morska (USPHS), 10 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.11.573

* Prosimy zwrócić uwagę, że wersja GN oraz wersja piekarnicza 400 × 600 mm posiadają różne osłony wentylatora w komorze pieca. Osłonę wentylatora można zakupić u partnera serwisowego jako część zapasową.

Wypieki.

Stelaż zawieszany typ 6-2/1

Standard, 6 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	Nr:	60.62.123
5 poziomów (odstęp między szynami 85 mm)	Nr:	60.62.171
7 poziomów bez szyny L (odstęp między szynami 65 mm)	Nr:	60.62.168
Wersja morska (USPHS), 6 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.62.178

Stelaż zawieszany typ 10-2/1

Standard, 10 poziomów (odstęp między szynami 68 mm)	Nr:	60.12.133
Wersja morska (USPHS), 10 poziomów (z zabezpieczeniem załadunku)	Nr:	60.12.146

Akcesoria GN.

Pojemnik perforowany ze stali szlachetnej

1/1 GN (325 × 530 mm) gł. 55 mm	Nr:	6015.1165

Pojemnik ze stali szlachetnej

2/3 GN (325 × 354 mm) gł. 20 mm	Nr:	6013.2302
2/3 GN (325 × 354 mm), gł. 65 mm	Nr:	6013.2306
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 20 mm	Nr:	6013.1102
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 40 mm	Nr:	6013.1104
1/1 GN (325 × 530 mm), gł. 65 mm	Nr:	6013.1106

Ruszt ze stali szlachetnej

2/3 GN (325 × 354 mm)	Nr:	6010.2301
1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	Nr:	6010.2101
Norma piekarnicza (400 × 600 mm)	Nr:	6010.0103

Zbiornik do odprowadzania tłuszczu

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

Zastosowania specjalne.

Ruszt Superspike do kurczaków i kaczek

Pojemność 4 szt., maks. masa 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	Nr:	6035.1015
Pojemność 6 szt., maks. masa 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1016
Pojemność 8 szt., maks. masa 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1006
Pojemność 10 szt., maks. masa 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1010
Pojemność: 8 szt., maks. masa 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1009

CombiFry

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

Ruszt do pieczenia żeberek

1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1018

Sztyca do grilla i Tandoori

Rama na sztyce do grilla i Tandoori 2/3 GN	Nr:	60.74.963
Rama na sztyce do grilla i Tandoori 1/1 GN	Nr:	60.72.224
Zestaw 2/3 GN (1 × rama na sztyce i pięć różnych sztyc)	Nr:	60.75.782
Zestaw 1/1 GN (1 × rama na sztyce i pięć różnych sztyc)	Nr:	60.72.414
5x sztyca O 5 mm, dł. 265 mm do 2/3 GN	Nr:	60.75.783
5x sztyca □ 5 mm, dł. 265 mm do 2/3 GN	Nr:	60.75.784
5x sztyca do ryb 4 × 10 mm, dł. 265 mm do 2/3 GN	Nr:	60.75.785
3x sztyca O 5 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.416
3x sztyca O 8 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.417
3x sztyca □ 5 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.418
3x sztyca □ 8 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.419
3x sztyca do ryb 4 × 10 mm, dł. 530 mm do 1/1 GN	Nr:	60.72.420

Potato Baker

1/1 GN (325 × 530 mm)	Nr:	6035.1019

Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka (1 × jagnię lub 1 × prosię)

Typy 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 do 12 kg (1/1 GN)	Nr:	60.70.819
Typ 20-1/1 do 30 kg (1 szpikulec z uchwytem)	Nr:	6035.1003
Typ 20-2/1 do 30 kg (1 szpikulec z uchwytem, drugi szpikulec na jagnię lub prosie opcjonalnie)	Nr:	6035.1002
Szpikulec opcjonalny	Nr:	8710.1065

Forma do pizzy

Pizza do Ø 280 mm	Nr:	60.71.158

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Combi-Duo.

Zestaw Combi-Duo do iCombi Pro XS 6-2/3 i CombiMaster Plus XS 6-2/3

Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi prawe	Nr:	60.73.768
Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi lewe	Nr:	60.74.276
Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi prawe Marine	Nr:	60.74.780
Typ XS 6-2/3 na XS 6-2/3, drzwi lewe Marine	Nr:	60.74.929

Zestaw Combi-Duo do iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, iCombi Classic 6-1/1, 10-1/1 i CombiMaster Plus XS 6-2/3

Typ 6-1/1 E/G na 6-1/1 E Typ 6-1/1 E/G na 10-1/1 E	Nr:	60.73.991
Typ 6-1/1 E/G na 6-1/1 G, drzwi prawe Typ XS 6-2/3 na 6-1/1 G, drzwi prawe	Nr:	60.75.751
Typ 6-1/1 E/G na 6-1/1 G, drzwi lewe Typ XS 6-2/3 na 6-1/1 G, drzwi lewe	Nr:	60.75.753
Typ XS 6-2/3 na 6-1/1 E, drzwi prawe Typ XS 6-2/3 na 10-1/1 E, drzwi prawe	Nr:	60.75.755
Typ XS 6-2/3 na 6-1/1 E, drzwi lewe Typ XS 6-2/3 na 10-1/1 E, drzwi lewe	Nr:	60.75.757

Zestaw Combi-Duo do iCombi Pro XS 6-2/3, 6-1/1, 6-2/1, 10-2/1, iCombi Classic 6-1/1, 6-2/1, 10-2/1 i CombiMaster Plus XS 6-2/3

Typ 6-2/1 E/G na 6-2/1 E Typ 6-2/1 E/G na 10-2/1 E	Nr:	60.74.725
Typ 6-2/1 E/G na 6-2/1 G, drzwi prawe Typ 6-1/1 E/G na 6-2/1 G, drzwi prawe Typ XS 6-2/3 na 6-2/1 G, drzwi prawe	Nr:	60.75.752
Typ 6-2/1 E/G na 6-2/1 G, drzwi lewe Typ 6-1/1 E/G na 6-2/1 G, drzwi lewe Typ XS 6-2/3 na 6-2/1 G, drzwi lewe	Nr:	60.75.754
Typ 6-1/1 E/G na 6-2/1 E, drzwi prawe Typ XS 6-2/3 na 6-2/1 E, drzwi prawe Typ XS 6-2/3 na 10-2/1 E, drzwi prawe	Nr:	60.75.756
Typ 6-1/1 E/G na 6-2/1 E, drzwi lewe Typ XS 6-2/3 na 6-2/1 E, drzwi lewe Typ XS 6-2/3 na 10-2/1 E, drzwi lewe	Nr:	60.75.758

Warianty ustawienia dla Combi-Duo

Zestaw poziomujący, typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 850 | gł. 614 | wys. 35 mm	Nr:	60.74.795
Zestaw poziomujący, typy 6-2/1, 10-2/1, Wymiary szer. 1072 | gł. 814 | wys. 35 mm	Nr:	60.74.597
Zestaw z rolkami z regulacją wysokości, typy 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.31.545
Zestaw z rolkami z regulacją wysokości, typy 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.31.574
Podstawa I do Combi-Duo XS 6-2/3, standard, wymiary: szer. 634 | gł. 558 | wys. 555 mm	Nr:	60.31.020
Podstawa II do Combi-Duo XS 6-2/3, standard, wymiary: szer. 639 | gł. 563 | wys. 556 mm	Nr:	60.31.046
Podstawa I do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 oraz na 10-1/1 E, standard, wymiary: szer. 860 | gł. 685 | wys. 200 mm	Nr:	60.31.200
Podstawa II do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1, standard, wymiary: szer. 860 | gł. 703 | wys. 445 mm	Nr:	60.31.206
Podstawa I do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 oraz na 10-2/1 E, standard, wymiary: szer. 1082 | gł. 885 | wys. 200 mm	Nr:	60.31.203
Podstawa II do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1, standard, wymiary: szer. 1082 | gł. 903 | wys. 445 mm	Nr:	60.31.208
Podstawa I do Combi-Duo XS 6-2/3, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 683 | gł. 656 | wys. 567 mm	Nr:	60.31.170
Podstawa II do Combi-Duo XS 6-2/3, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 689 | gł. 613 | wys. 557 mm	Nr:	60.31.058
Podstawa I do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 oraz na 10-1/1 E, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 883 | gł. 763 | wys. 200 mm	Nr:	60.31.201
Podstawa I do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 oraz na 10-1/1 E, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 885 | gł. 710 | wys. 200 mm	Nr:	60.31.202
Podstawa II do Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 883 | gł. 769 | wys. 445 mm	Nr:	60.31.207
Podstawa I do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 oraz na 10-2/1 E, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 1105 | gł. 969 | wys. 200 mm	Nr:	60.31.204
Podstawa I do Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 oraz na 10-2/1 E, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 1107 | gł. 910 | wys. 200 mm	Nr:	60.31.205

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Combi-Duo.

Stelaż zawieszany typ Combi-Duo 6-1/1

Wersja Combi-Duo, 5+1 poziomów (górny poziom wyjmowany przy najwyższym poziomie 1,60 m, w razie ustawienia na podłodze, 6-1/1 E na 10-1/1 E)	Nr:	60.61.678

Stelaż zawieszany typ Combi-Duo 6-2/1

Wersja Combi-Duo, 5+1 poziomów (górny poziom wyjmowany przy najwyższym poziomie 1,60 m, w razie ustawienia na podłodze, 6-2/1 E na 10-2/1 E)	Nr:	60.62.188

Zestaw montażowy dla zintegrowanego odprowadzania tłuszczu do urządzeń Combi-Duo

do ustawiania na zestawie poziomującym Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.75.873
do ustawiania na podstawie I Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.75.406
do ustawianiu na podstawie II Combi-Duo 6-1/1 i 10-1/1	Nr:	60.75.874
do ustawiania na zestawie poziomującym Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1	Nr:	60.75.876
do ustawiania na podstawie I Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1	Nr:	60.75.411
do ustawianiu na podstawie II Combi-Duo 6-2/1 i 10-2/1	Nr:	60.75.875

Dodatki specjalne.

VarioSmoker

VarioSmoker	Nr:	60.73.008

Czujnik temperatury rdzenia USB

Czujnik temperatury rdzenia sous vide dla urządzeń stołowych i wolnostojących	Nr:	60.76.316
1 zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia dla urządzeń stołowych	Nr:	60.76.317
1 zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia dla urządzeń wolnostojących	Nr:	60.76.318

Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia

Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 i 20-2/1	Nr:	60.71.022

Warianty ustawienia.

Zestaw montażowy

UltraVent XS z zestawem montażowym	Nr:	60.74.063
UltraVent Plus XS z zestawem montażowym	Nr:	60.74.405

Urządzenie wolnostojące MobilityLine

Mobilna rama podstawowa 20-1/1	Nr:	60.21.334
Mobilna rama podstawowa 20-2/1	Nr:	60.22.496

Technologia wentylacyjna.

Okap wentylacyjny, UltraVent i UltraVent Plus

UltraVent XS Combi-Duo	Nr:	60.73.943
UltraVent Plus XS Combi-Duo	Nr:	60.74.404
UltraVent Combi-Duo, typy 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.76.169
UltraVent Plus Combi-Duo, typy 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.76.173
Okap wentylacyjny Combi-Duo, typy 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.76.221
UltraVent Combi-Duo, typy 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.76.170
UltraVent Plus Combi-Duo, typy 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.76.174
Okap wentylacyjny Combi-Duo, typy 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.76.222
UltraVent, typ XS 6-2/3	Nr:	60.73.865
UltraVent Plus, typ XS 6-2/3	Nr:	60.74.394
UltraVent, typy 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.75.134
UltraVent Plus, typy 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.75.142
Okap wentylacyjny, typy 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.76.217
UltraVent, typy 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.75.135
UltraVent Plus, typy 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.75.143
Okap wentylacyjny, typy 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.76.218
UltraVent, typ 20-1/1	Nr:	60.75.136
UltraVent, typ 20-2/1	Nr:	60.75.137

Podstawy.

Podstawy, typ XS 6-2/3

Podstawa XS, standard, szer. 629 | gł. 438 | wys. 148 mm	Nr:	60.31.029
Podstawa I, standard, wymiary: szer. 634 | gł. 558 | wys. 931 mm	Nr:	60.31.018
Podstawa I, z kółkami skrętnymi, wymiar szer. 683 | gł. 656 | wys. 943 mm	Nr:	60.31.169
Podstawa II, Standard, wymiary: szer. 639 | gł. 563 | wys. 932 mm	Nr:	60.31.044
Podstawa II, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 689 | gł. 613 | wys. 932 mm	Nr:	60.31.057

Zestaw poziomujący i podstawy, typ 6-1/1 i 10-1/1

Zestaw poziomujący, typy 6-1/1, 10-1/1, wymiary: szer. 850 | gł. 614 | wys. 35 mm	Nr:	60.74.795
Ruchomy zestaw poziomujący z rolkami, typy 6-1/1, 10-1/1	Nr:	60.31.545
Podstawa I, standard, wymiary: szer. 860 | gł. 685 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.089
Podstawa I, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 883 | gł. 763 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.095
Podstawa I, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 885 | gł. 710 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.096
Podstawa II, Standard, wymiary: szer. 860 | gł. 703 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.086
Podstawa II, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 883 | gł. 769 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.103
Podstawa II, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 885 | gł. 715 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.110
Podstawa II, norma piekarnicza, standard, wymiary: szer. 860 | gł. 703 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.209
Podstawa II, norma piekarnicza, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 883 | gł. 769 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.210
Podstawa II, norma piekarnicza, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 885 | gł. 715 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.211
Podstawa II, norma piekarnicza, wersja UltraVent, standard, wymiary: szer. 860 | gł. 703 | wys. 945 mm	Nr:	60.31.212
Podstawa II, norma piekarnicza, wersja UltraVent, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 883 | gł. 769 | wys. 945 mm	Nr:	60.31.213
Podstawa II, MobilityLine, wymiary: szer. 1199 | gł. 892 | wys. 792 mm	Nr:	60.31.164
Podstawa III, Standard, wymiary: szer. 860 | gł. 703 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.091
Podstawa III, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 883 | gł. 769 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.105
Podstawa III, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 885 | gł. 715 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.112
Podstawa III, wersja UltraVent, standard, wymiary: szer. 860 | gł. 703 | wys. 945 mm	Nr:	60.31.214

Zestaw poziomujący i podstawy typ 6-1/1 i 10-1/1

Podstawa III, wersja UltraVent, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 904 | gł. 769 | wys. 945 mm	Nr:	60.31.215
Podstawa IV, Standard, wymiary: szer. 860 | gł. 703 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.093
Podstawa IV, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 883 | gł. 769 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.107
Podstawa IV, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 885 | gł. 715 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.114

Zestaw poziomujący i podstawy, typ 6-2/1 i 10-2/1

Zestaw poziomujący typy 6-2/1, 10-2/1, wymiary: szer. 1072 | gł. 814 | wys. 35 mm	Nr:	60.74.597
Ruchomy zestaw poziomujący z rolkami, typy 6-2/1, 10-2/1	Nr:	60.31.574
Podstawa I, standard, wymiary: szer. 1082 | gł. 885 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.090
Podstawa I, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 1105 | gł. 963 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.102
Podstawa I, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 1107 | gł. 910 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.109
Podstawa II, Standard, wymiary: szer. 1082 | gł. 903 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.087
Podstawa II, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 1105 | gł. 969 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.104
Podstawa II, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 1107 | gł. 915 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.111
Podstawa II, MobilityLine, wymiary: szer. 1421 | gł. 1092 | wys. 792 mm	Nr:	60.31.165
Podstawa III, Standard, wymiary: szer. 1082 | gł. 903 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.092
Podstawa III, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 1105 | gł. 969 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.106
Podstawa III, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 1107 | gł. 915 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.113
Podstawa III, wersja UltraVent, standard, wymiary: szer. 1082 | gł. 903 | wys. 945 mm	Nr:	60.31.216
Podstawa III, wersja UltraVent, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 1105 | gł. 974 | wys. 945 mm	Nr:	60.31.217
Podstawa IV, Standard, wymiary: szer. 1082 | gł. 903 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.094
Podstawa IV, z kółkami skrętnymi, wymiary: szer. 1105 | gł. 969 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.108
Podstawa IV, z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 1107 | gł. 915 | wys. 699 mm	Nr:	60.31.115

Wyposażenie instalacyjne.

Rampa wjazdowa do stelaża na talerze

Typ 20-1/1	Nr:	60.21.262
Typ 20-2/1	Nr:	60.22.380

Podwyższenie urządzenia do ustawiania na stole

Z mocowaniem (wersja morska), wymiary: szer. 880 | gł. 663 | wys. 150 mm	Nr:	60.31.099

Podwyższenie urządzenia

Typy 20-1/1, 20-2/1	Nr:	60.70.407

Podwyższenie stelaża ruchomego

Typ 20-1/1	Nr:	60.21.297
Typ 20-2/1	Nr:	60.22.386

Osłona termiczna ścianki bocznej

Osłona termiczna lewa, typ XS 6-2/3	Nr:	60.74.182
Osłona termiczna lewa, typ 6-1/1	Nr:	60.75.110
Osłona termiczna prawa, typ 6-1/1	Nr:	60.75.113
Osłona termiczna lewa, typ 10-1/1	Nr:	60.75.773
Osłona termiczna prawa, typ 10-1/1	Nr:	60.75.771
Osłona termiczna lewa, typ 6-2/1	Nr:	60.75.769
Osłona termiczna prawa, typ 6-2/1	Nr:	60.75.768
Osłona termiczna lewa, typ 10-2/1	Nr:	60.75.776
Osłona termiczna prawa, typ 10-2/1	Nr:	60.75.774
Osłona termiczna lewa, typ 20-1/1	Nr:	60.75.829
Osłona termiczna lewa, typ 20-2/1	Nr:	60.75.826

Zabezpieczenie przeciwwypływowe (tylko dla urządzeń gazowych)

Typ 6-1/1	Nr:	70.01.339
Typ 10-1/1	Nr:	70.01.340
Typ 6-2/1	Nr:	70.01.431
Typ 10-2/1	Nr:	70.01.582
Typ 20-1/1	Nr:	70.01.583
Typ 20-2/1	Nr:	70.01.492

Pochłaniacz spalin dla urządzeń gazowych

Typ 6-1/1	Nr:	70.01.360
Typ 10-1/1	Nr:	70.01.376
Typ 6-2/1	Nr:	70.01.432
Typ 10-2/1	Nr:	70.01.586
Typ 20-1/1	Nr:	70.01.587
Typ 20-2/1	Nr:	70.01.493

Zaczep na uchwyt stelaża ruchomego

Typy 20-1/1, 20-2/1	Nr:	60.75.895

Zestaw podłączeniowy

Typy XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	Nr:	60.70.464

Przerywacz kondensacji

Typ XS 6-2/3 (wys. 438 mm)	Nr:	60.74.037
Typy 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 i 10-2/1 (wys. 458 mm)	Nr:	60.72.592
Typy 20-1/1 i 20-2/1 (wys. 480 mm)	Nr:	60.75.326

Uchwyt ścienny

Typ XS 6-2/3	Nr:	60.30.968
Typ 6-1/1	Nr:	60.31.168

Produkty pielęgnacyjne.

Tabletka myjąca Active Green (do iCombi Pro oraz iCombi Classic)

Tabletki myjące Active Green, 150 sztuk	Nr:	56.01.535

Tabletka myjąca (do wszystkich SelfCookingCenter i CombiMaster Plus)

Tabletki myjące, 100 sztuk	Nr:	56.00.210

Tabletka pielęgnacyjna (do iCombi Pro, iCombi Classic i SelfCookingCenter z Efficient CareControl)

Tabletki Care, 150 sztuk	Nr:	56.00.562

Tabletka nabłyszczająca (do SelfCookingCenter bez Efficient CareControl i CombiMaster Plus)

Tabletki spłukujące, 50 sztuk	Nr:	56.00.211

Tabletka przeciwpieniąca (do wszystkich iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter i CombiMaster Plus)

Tabletki przeciwpieniące, 120 sztuk	Nr:	56.00.598

Płyn czyszczący (do wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi)

Specjalistyczny preparat do mycia (do wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi)	Nr:	9006.0136
Preparat myjący do silnych zabrudzeń (do wszystkich CombiMaster i ClimaPlus Combi)	Nr:	9006.0153
Preparat nabłyszczający (do ClimaPlus Combi z CleanJet)	Nr:	9006.0137

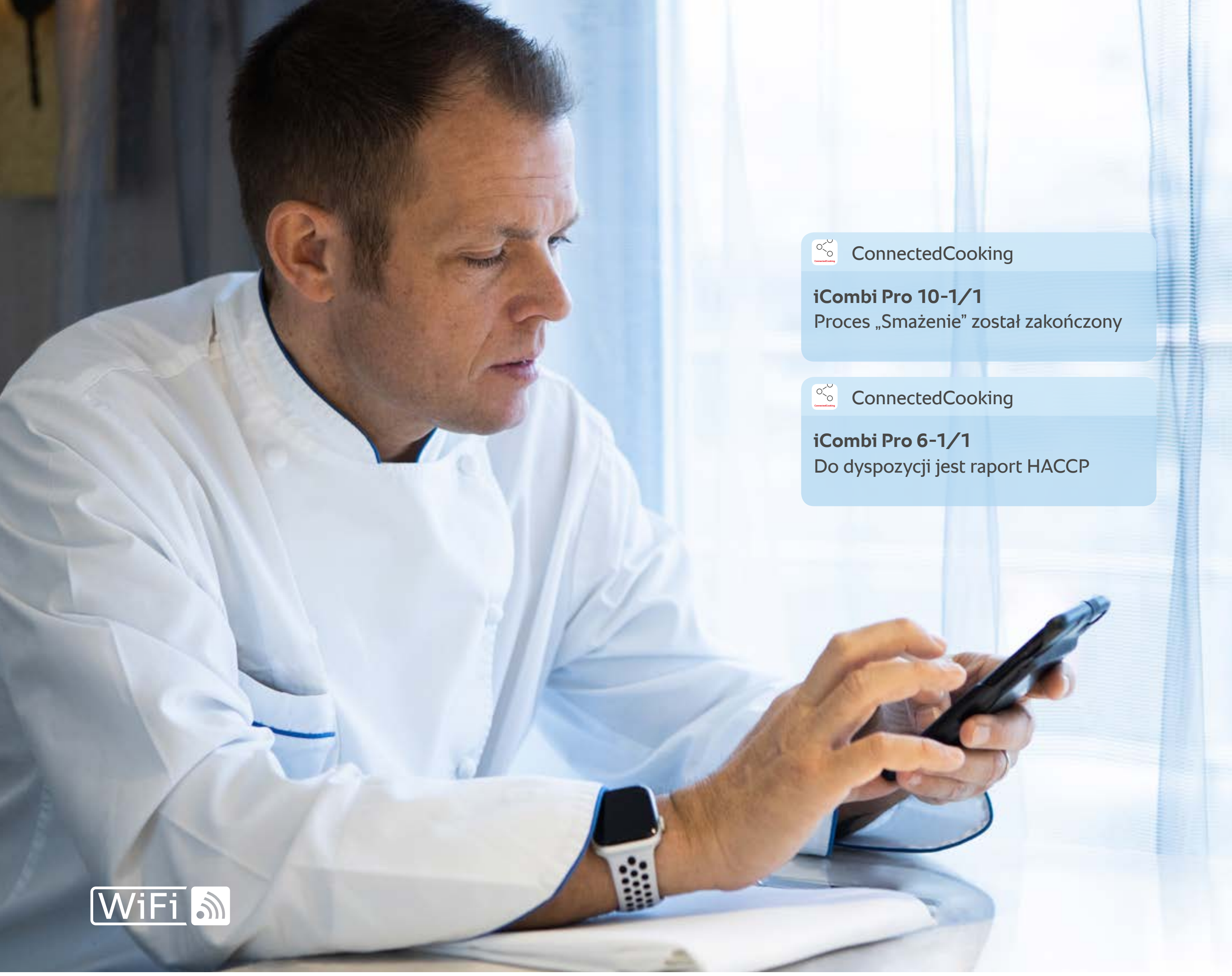
Odkamieniacz (do SelfCookingCenter bez CareControl, CombiMaster, ClimaPlus Combi)

Odkamieniacz, 10 l	Nr:	6006.0110
Pompa nożna do odkamieniania generatora pary	Nr:	6004.0203

Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy

Ręczny spryskiwacz ciśnieniowy do czyszczenia ręcznego	Nr:	6004.0100

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



ConnectedCooking.

Wszystko pod kontrolą.

ConnectedCooking
Skuteczne rozwiązanie sieciowe RATIONAL. Aby wszystko zawsze było pod kontrolą.

rational-online.com/pl/ConnectedCooking

Rozwiązania sieciowe są spotykane coraz częściej – wszystko odbywa się w trybie cyfrowym, wszystko jest ze sobą powiązane. Jak w przypadku ConnectedCooking firmy RATIONAL. Transfer przepisów, kontrola urządzeń, dane dotyczące higieny, aktualizacje oprogramowania, zdalny dostęp firmy serwisowej – niezawodne rozwiązanie sieciowe umożliwia zajęcie się wszystkim zza biurka. Dla wszystkich urządzeń podłączonych do sieci. Ponadto można wyświetlać i zapisywać dane HACCP dla wszystkich urządzeń. Przepisy można jednym kliknięciem przesłać na urządzenia. Jedyne, co jest do tego potrzebne, to komputer, smartfon lub tablet. Podłączanie do sieci nie mogłoby być prostsze.

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Formularz zamówieniowy.

Wybrać. Zamówić. Można zaczynać.

Firma | Osoba kontaktowa

Ulica | kod pocztowy, miejscowość

Telefon | Faks

E-mail

Kontakt
Tel. +48 22 864 93 28

info-poland@rational-online.com

Oferta – Prosimy odpowiednio wypełnić.

Nazwa artykułu	Numer katalogowy	Norma gastronomiczna	Liczba

Gastro-Economy sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163A
30-435 Kraków, Polska
email: biuro@gastroeconomy.pl
Tel. +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
www.gastroeconomy.pl

80.23.497 · V-01 · MDS/Para · 04/20 · pl_PL
Zastrzega się prawo do zmian technicznych wynikających z postępu technologicznego.