

iCombi Pro / iCombi Classic



Drenaje de grasa integrado.

Una forma fácil de extraer la grasa.



Drenaje de grasa integrado.

Económico, rápido y seguro.

El drenaje de grasa integrado es adecuado sobre todo para la preparación de comidas con un contenido particularmente alto de grasas como aves o codillos de ternera y evita las molestas acumulaciones de grasa en el sistema de drenaje.

Las gotas de grasa se recogen ya en la cámara de cocción y se descargan en recipientes colectores de grasa especiales. Una válvula de cierre integrada permite cambiar sin peligro el recipiente colector lleno, incluso durante la cocción, de modo que la grasa recogida se pueda eliminar de forma segura y respetuosa con el medio ambiente.

Un elemento de cierre adicional protege la grasa recogida también durante la limpieza. Así se reducen al mínimo los costes de eliminación de grasas y aceites, así como el mantenimiento costoso y laborioso de los separadores de grasas.

❶ Drenaje de grasa integrado para los modelos 6-1/1 – 10-2/1

El recipiente colector de grasa se coloca simplemente en la guía de inserción inferior prevista para tal efecto en la cámara de cocción. Allí se recogen las gotas de grasa y se conducen hasta los bidones previstos para este fin. Estos recipientes pueden colocarse de forma segura y con ahorro de espacio en una mesa RATIONAL (II o IV).

Esta opción incluye:

- › Recipiente colector de grasa
- › Tubo de drenaje
- › Válvula de cierre
- › 2 bidones de 10 litros (2,64 galones de Estados Unidos)

Están disponibles los siguientes accesorios específicos para cada aplicación:

- › Mesa II (abierta)
- › Mesa IV (cerrada)



❷ Drenaje de grasa integrado para modelos 20-1/1, 20-2/1

Las bandejas recoge gotas especiales se colocan en los carriles previstos a tal efecto en el rack móvil. Las gotas de grasa ahora pueden recogerse mediante estas bandejas recoge gotas y los carriles de drenaje en la bandeja colectora de grasa y descargarse en un recipiente colector plano que se puede cubrir con tapa. Para la máxima seguridad de aplicación, este recipiente colector se coloca en una bandeja de sujeción que puede instalarse de forma fija junto al sistema de cocción.

Esta opción incluye:

- › Recipiente colector de grasa
- › 2 bandejas recoge gotas y carril de drenaje
- › Tubo de drenaje
- › Válvula de cierre
- › Recipiente colector 1/1 GN con asas
- › Bandeja de sujeción



❸ Drenaje de grasa integrado para el Combi-Duo

Para aplicaciones Combi-Duo, se deben seleccionar los sistemas de cocción superior e inferior que cuenten con un drenaje de grasa integrado. De acuerdo con este requerimiento, se debería seleccionar un kit Combi-Duo y una mesa Combi-Duo adecuada para la instalación o el soporte. Para conectar los elementos del drenaje de grasa, se debe seleccionar un kit Combi-Duo de drenaje de grasa especialmente adaptado con los tubos y los soportes apropiados.

Dependiendo de la variante de montaje seleccionada, la grasa se descarga en contenedores o bidones junto al Combi-Duo. Para un almacenamiento seguro, también está disponible en este caso una bandeja de sujeción fijable para los recipientes colectores.



Para un funcionamiento seguro, los Combi-Duo con modelo 6-1/1 sobre 6-1/1 o con modelo 6-2/1 sobre 6-2/1 deben montarse sobre una mesa I para Combi-Duo, una mesa II para Combi-Duo o un soporte.

Los Combi-Duo modelo 6-1/1 sobre 10-1/1 o 6-2/1 sobre 10-2/1 deben instalarse sobre una mesa I para Combi-Duo o un soporte.

Los kits Combi-Duo especialmente adaptados con drenaje de grasa integrado contienen los siguientes elementos:

- › Tubos adicionales
- › Bandeja de sujeción
- › 2 recipientes colectores 1/2 GN (solo para la instalación con soporte).

Accesorios originales de RATIONAL.

❹ Carro de transporte para contenedores (Combi-Duo y equipos de suelo)

Permite transportar los bidones/recipientes llenos de forma segura para su eliminación.

Esta opción incluye:

- › Carrito
- › Asa extraíble



Disponibilidad para los sistemas de cocción RATIONAL

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Clase de energía	Disponible	Se requiere una instalación sobre una mesa o un soporte
Modelo XS 6-2/3	Versión eléctrica	–	–
Combi-Duo XS 6-2/3	Versión eléctrica	–	–
Modelos 6-1/1, 10-1/1	Eléctrica / Gas	●	●
Modelos 6-2/1, 10-2/1	Eléctrica / Gas	●	●
Combi-Duo 1/1	Eléctrica / Gas	●	●
Combi-Duo 2/1	Eléctrica / Gas	●	●
Modelo 20-1/1	Eléctrica / Gas	●	–
Modelo 20-2/1	Eléctrica / Gas	●	–

● Disponible / – No disponible

Certificados internacionales



Los modelos iCombi Pro (LM100) e iCombi Classic (LM200) están certificados por la NSF como se puede ver en su listado.

RATIONAL Ibérica

Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. París D
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es
rational-online.com

