

iCombi Pro / iCombi Classic



RATIONAL

GASTRO
LUX

TECHNOLÓGIE PRE VEĽKOKUCHYNE A GASTRONÓMIU

MobilityLine.

Kdekoľvek snadno a rychle.



Kdekoliv snadno a rychle.

Varné systémy s vybavením MobilityLine umožňují flexibilní používání zařízení při cateringu, banketech a nebo při pořádání oslav a zahradních slavností. Díky stabilním kolečkům s lehkým chodem lze stolní i samostatně stojící zařízení bez problémů přesunout na různá místa. Rovněž připojení zařízení je velmi rychlé.

Pojízdné provedení je výhodné i pro běžné kuchyně, například pro snadné provádění důkladného čištění kuchyně. Není třeba zachovávat ani rozestupy mezi zařízeními za účelem provádění údržby. Výrazně se tak snižují nároky na prostor v kuchyni.

Pojízdné provedení je k dispozici pro všechna zařízení iCombi jako příslušenství a kompetentní servisní technik jej může kdykoli dodatečně namontovat.

❶ Samostatně stojící zařízení MobilityLine Typy 20-1/1, 20-2/1

Speciální rám se čtyřmi robustními pojezdovými kolečky a zajišťovacími brzdami upevněný na samostatně stojícím zařízení umožňuje snadné přesouvání. K přesouvání zařízení se používá rukojeť stojanového vozíku.

Rozsah dodávky MobilityLine zahrnuje:

- › Speciální rám se čtyřmi pojezdovými kolečky a zajišťovacími brzdami



❷ Stolní zařízení MobilityLine Typy 6-1/1 – 10-2/1

Stolní zařízení je pevně přišroubováno k podstavci II MobilityLine. Boční madla chrání varný systém a spolu s velkými stabilními pojezdovými kolečky usnadňují jeho pohyb.

Rozsah dodávky MobilityLine zahrnuje:

- › Podstavec II MobilityLine



Dostupnosť pro varné systémy RATIONAL

iCombi Pro / iCombi Classic	Druh energie	MobilityLine pro stolní zařízení	MobilityLine pro samostatně stojící zařízení
Typ XS 6-2/3	Elektrické provedení	-	-
Combi-Duo XS 6-2/3	Elektrické/plynové provedení	-	-
Typy 6-1/1, 10-1/1	Elektrické/plynové provedení	•	-
Typy 6-2/1, 10-2/1	Elektrické/plynové provedení	•	-
Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 nebo 6-1/1 na 10-1/1	Elektrické/plynové provedení	-	-
Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 nebo 6-2/1 na 10-2/1	Elektrické/plynové provedení	-	-
Typ 20-1/1	Elektrické/plynové provedení	-	•
Typ 20-2/1	Elektrické/plynové provedení	-	•

• Dostupné / - nedostupné

Testováno na mezinárodní úrovni



Kontakt:

mail 1: obchod@gastrolux.sk
 mail 2: info@gastrolux.sk
 tel 1: +421 41 700 26 47
 tel 2: +421 41 516 61 77
 mob: +421 905 756 825
 www 1: gastrozariadenie.sk
 www 2: gastrohygiena.sk
 www 3: thermo-future-box.sk



TECHNOLÓGIE PRE VEĽKOKUCHYNE A GASTRONÓMIU