

Ausschreibungstexte/Datenblatt

Einhängegestell Typ 10-1/1 - Standard, 10 Einschübe



Artikelnummer

60.11.447

Beschreibung

Herausnehmbares Eihängegestell zur sicheren Aufnahme von GN-Zubehör

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt darf nur gewerblich genutzt werden, zum Beispiel in Restaurantküchen und Groß- und Gewerbeküchen von Krankenhäusern, Schulen oder Metzgereien. Jeder andere Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß und gefährlich. Die RATIONAL AG übernimmt keine Haftung aus Folgen nicht bestimmungsgemäßem Gebrauchs.

Merkmale

- Zusatzschiene unter dem untersten Einschub für Fettauffangbehälter
- Behälteranschlüge auf der Rückseite
- Kippschutz beim Herausziehen der Behälter mittels U-Schienen
- 10 Einschubschienen mit 68 mm Schienenabstand

Kapazität

1/1 GN	Brat- und Backblech	10 x
1/1 GN	Rost	10 x
1/1 GN	20 mm tief	10 x
1/1 GN	40 mm tief	10 x
1/1 GN	65 mm tief	10 x
1/1 GN	100 mm tief	5 x
H4-1/2 (bis 1.300 g)	Hähnchen-Superspik	6 x
H6-1/1 (bis 1.800 g)	Hähnchen-Superspik	3 x
H8-1/1 (bis 1.300 g)	Hähnchen-Superspik	3 x
H10-1/1 (bis 950 g)	Hähnchen-Superspik	3 x

Verwendung sonstiger Behälter: 1/3 GN, 1/2 GN, 2/3 GN

Technische Spezifikationen

Freiraum unterster Einschub bis Garraumöffnung:	61 mm
Freiraum oberster Einschub bis Garraumöffnung:	63 mm
Max. Beladungsmenge:	45 kg
Max. Beladungsmenge je Einschub:	15 kg

Abmessungen und Gewichte

Höhe (H):	768 mm
Tiefe (T):	516 mm
Gewicht:	5,1 kg

Material

Edelstahl rostfrei (CNS 1.4301/AISI 304)

Hinweis, Option

- Nur für iCombi Pro oder iCombi Classic
- Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler

Ausschreibungstexte/Datenblatt

Einhängegestell Typ 10-1/1 - Standard, 10 Einschübe

