

Testi per appalti/schede dati

Sottotelaio II mod. 6-2/1, 10-2/1 - Ruote



Codice articolo

60.31.104

Descrizione

Il sottotelaio garantisce un'installazione sicura di iCombi Pro e iCombi Classic 6-2/1 e 10-2/1. Il sistema di cottura può essere fissato sul sottotelaio mediante un kit di fissaggio.



Uso previsto

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso professionale, ad esempio in cucine di ristoranti e in cucine professionali e industriali di ospedali, scuole o macellerie. Ogni utilizzo diverso dall'uso previsto è considerato non conforme. RATIONAL AG non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze derivanti da un uso improprio.

Caratteristiche

- 14 guide di inserimento con una distanza tra le guide di 62 mm
- Aperto su due lati con pannelli laterali e copertura
- 4 ruote regolabili in altezza (di cui 2 con freno)
- Kit di fissaggio per fissare l'apparecchio al sottotelaio
- Protezione contro lo scivolamento dei contenitori

Capacità

Griglia	1/1 GN	7 x	2/1 GN	7 x
20 mm di profondità	1/1 GN	7 x	2/1 GN	7 x
40 mm di profondità	1/1 GN	7 x	2/1 GN	7 x
65 mm di profondità	1/1 GN	4 x	2/1 GN	4 x
100 mm di profondità	1/1 GN	3 x	2/1 GN	3 x

Altri contenitori compatibili : 1/3 GN, 1/2 GN, 2/3 GN

Specifiche tecniche

Piediniregolabile in altezza fino a:	20 mm
:Distanza tra il fondo e il pavimento	180 mm
Max. carico fisso:	600 kg

Dimensioni e pesi

Larghezza (L):	1.106 mm
Altezza (A):	699 mm
Profondità (P):	969 mm
Peso:	57 kg

Materiale

Acciaio inox (CNS 1.4301/AISI 304)

Testi per appalti/schede dati

Sottotelaio II mod. 6-2/1, 10-2/1 - Ruote

