

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 10-2/1, estándar, 10 bandejas



Número de artículo

60.12.133

Descripción

Bastidor colgante extraíble para el alojamiento seguro de accesorios GN

Uso conforme a las especificaciones

Este producto sólo puede usarse para fines profesionales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes y cocinas profesionales e industriales de hospitales, escuelas o carnicerías. Cualquier otro uso se considerará incorrecto y peligroso. RATIONAL AG no se responsabilizará de las consecuencias derivadas de un uso incorrecto.

Características

- 10 bandejas con una distancia entre guías de 68 mm
- Guía adicional debajo de la bandeja inferior para el recipiente colector de grasa
- Topes del recipiente en la parte posterior
- Elemento antivuelco al extraer el contenedor mediante guías en U

Capacidad

2/1 GN	Bandeja para hornear y para carne	10 x
2/1 GN	Parrilla	10 x
2/1 GN	20 mm de profundidad	10 x
2/1 GN	40 mm de profundidad	10 x
2/1 GN	65 mm de profundidad	10 x
2/1 GN	100 mm de profundidad	5 x
H6-1/1 (hasta 1.800 g)	Superspike para pollos	6 x
H8-1/1 (hasta 1.300 g)	Superspike para pollos	6 x
H10-1/1 (hasta 950 g)	Superspike para pollos	6 x

Uso de otros contenedores: 2/4 GN, 1/1 GN

Especificaciones técnicas

Espacio libre en la bandeja inferior hasta la apertura de la cámara de cocción:	61 mm
Espacio libre en la bandeja superior hasta la apertura de la cámara de cocción:	63 mm
Máx. máx. de carga:	90 kg
Máx. máx. de carga por bandeja:	30 kg

Dimensiones y pesos

Altura (Al):	768 mm
Profundidad (Pr):	631 mm
Peso:	6,3 kg

Material

Acero inoxidable (acero al cromo-níquel (CNS 1.4301/AISI 304))

Opcional , Nota

- Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica
- Solo para iCombi Pro e iCombi Classic

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 10-2/1, estándar, 10 bandejas

