

Testi per appalti/schede dati

Telaio appeso mod. 10-2/1 - standard, 10 ripiani



Codice articolo

60.12.133

Descrizione

Telaio appeso estraibile per l'alloggiamento sicuro di accessori GN

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

- 10 guide sagomate con distanza tra le guide di 68 mm
- Guida supplementare sotto il ripiano più basso per la vaschetta di raccolta grassi
- Finecorsa contenitori sul lato posteriore
- Protezione antiribaltamento all'estrazione dei contenitori mediante guide a U

Capacità

2/1 GN	Piastra per arrosti e pasticceria	10 x
2/1 GN	Griglia	10 x
2/1 GN	20 mm di profondità	10 x
2/1 GN	40 mm di profondità	10 x
2/1 GN	65 mm di profondità	10 x
2/1 GN	100 mm di profondità	5 x
H6-1/1 (fino a 1.800 g)	Superspike per polli	6 x
H8-1/1 (fino a 1.300 g)	Superspike per polli	6 x
H10-1/1 (fino a 950 g)	Superspike per polli	6 x

Altri contenitori compatibili: 2/4 GN, 1/1 GN

Specifiche tecniche

Distanza tra il ripiano più basso e l'apertura della camera di cottura:	61 mm
Distanza tra il ripiano più alto e l'apertura della camera di cottura:	63 mm
Max. max di carico:	90 kg
Max. max di carico per ripiano:	30 kg

Dimensioni e pesi

Altezza (A):	768 mm
Profondità (P):	631 mm
Peso:	6,3 kg

Materiale

Acciaio inox (CNS 1.4301/AISI 304)

Opzionale , Nota

- Ausilio di posizionamento per sensore termico
- Solo per iCombi Pro o iCombi Classic

Testi per appalti/schede dati

Telaio appeso mod. 10-2/1 - standard, 10 ripiani

