

Spécifications/fiches signalétiques

Chariot d'enfournement 62 - standard



Réf: 60.62.xxx

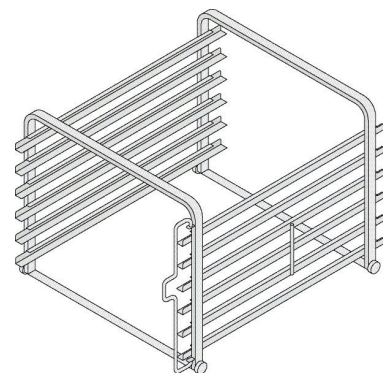
Variantes

Chariot d'enfournement 62 standard - 5/6 inserts

- 60.62.003: 62 standard - 5 inserts
- 60.62.049: 62 standard - 6 inserts

Description

- Standard avec verrouillage pour bacs
 - Chargeable des deux côtés
 - Rail supplémentaire sous la glissière inférieure pour réceptacle à graisses de 40 mm
 - Verrouillage du chariot d'enfournement dans l'appareil
 - 6 inserts
 - Profils en U
 - 586(23-1/8) mm(pouces) L x 724(29) mm(pouces) P x 458(18) mm(pouces) H
- 60.62.003:
- Écart entre les rails 64 mm
 - Distance entre l'insert inférieur et la plaque de fond 53 mm
 - Distance entre l'insert supérieur et ouverture de l'enceinte 68 mm
- 60.62.049:
- Écart entre les rails 80 mm
 - Distance entre l'insert inférieur et la plaque de fond 52 mm
 - Distance entre l'insert supérieur et ouverture de l'enceinte 628 mm



Capacité

- 1/1 GN Grille ou Tôle pâtissière x 6 (5)
- Grille poulets H4-1/2 (jusqu'à 1.300 g) x 8
- Grille poulets H6-1/1 (jusqu'à 1.800 g) x 4
- Grille poulets H8-1/1 (jusqu'à 1.300 g) x 4
- Grille poulets H10-1/1 (jusqu'à 950 g) x 4
- 1/1 GN prof. 20, 40, 55 mm x 6 (5)
- 1/1 GN prof. 65, 90, 100 mm x 3
- Utilisation de bacs quelconques, comme 1/3 GN, 1/2 GN (2/3 GN, 1/4 GN transvers)
- En liaison avec 1 x réceptacle à graisses avec fermeture d'écoulement 1/1 GN prof. 40 mm

Matières

- Acier inoxydable (CNS 1.4301)

Remarque

- Prévoir un rail d'insertion pour chariot d'enfournement 60.60.215 !
- En option avec chariot de transport ou Thermocover (housse isothermique)
- Pour tous les appareils depuis 01/04