

Testi per appalti/schede dati

Multibaker con rivestimento TriLax®, 1/1 GN

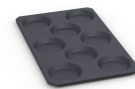


Codice articolo

60.71.157

Descrizione

Il Multibaker con rivestimento antiaderente TriLax è adatto alla preparazione di grandi quantitativi di uova al tegamino, omelette, rösti, tortilla ecc.



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.

Varianti

Cod. art.	Dimensione GN	Stampi
60.73.764	1/3 GN	2
60.73.646	2/3 GN	5
60.71.157	1/1 GN	8

Specifiche tecniche

Diametro superiore dello stampo	117 mm
Diametro inferiore dello stampo	86 mm
Capienza	120 ml
Altezza dello stampo	16 mm

Dimensioni e pesi

Larghezza (L):	325 mm
Altezza (A):	16 mm
Profondità (P):	530 mm
Peso:	1,1 kg

Materiale

Fusione di alluminio, rivestimento in Trilax®

Nota

- Grigliare gli alimenti con poco olio
- Non usare detergenti chimici aggressivi per la pulizia
- Non lasciare nell'apparecchio durante la pulizia
- Non per lavastoviglie a granuli
- Il rivestimento antiaderente non è resistente ai graffi
- Non raffreddare gli accessori di cottura caldi con acqua!
- Utilizzo fino a max. 300 °C