

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 6-1/1 estándar 6 bandejas



Número de artículo

60.61.373

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

- 6 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

1/1 GN	Bandeja para hornear y para carne	6 x
1/1 GN	Parrilla	6 x
1/1 GN	20 mm de profundidad	6 x
1/1 GN	40 mm de profundidad	6 x
1/1 GN	65 mm de profundidad	6 x
1/1 GN	100 mm de profundidad	3 x
H4-1/2 (hasta 1.300 g)	Superspike para pollos	4 x
H6-1/1 (hasta 1.800 g)	Superspike para pollos	2 x
H8-1/1 (hasta 1.300 g)	Superspike para pollos	2 x
H10-1/1 (hasta 950 g)	Superspike para pollos	2 x

Uso de otros contenedores: 1/3 GN, 1/2 GN, 2/3 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:	75 mm
Cantidad máx. de carga:	30 kg
Cantidad máx. de carga por bandeja:	15 kg

Dimensiones y pesos

Altura (Al):	508 mm
Profundidad (Pr):	516 mm
Peso:	3,3 kg

Material

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

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 6-1/1 estándar 6 bandejas



Opcional , Nota

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

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 6-1/1 estándar 6 bandejas

