

Specyfikacje przetargów / karty danych

Multibaker z powłoką TriLax, 1/3 GN

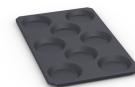


Numer artykułu

60.73.764

Opis

Multibaker z powłoką zapobiegającą przywieraniu TriLax jest przeznaczony do przyrządzania dużych ilości jaj sadzonych, mletów, placków ziemniaczanych, tortilla itp.



Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Z tego urządzenia można korzystać wyłącznie w celach komercyjnych, np. w kuchniach restauracyjnych, kuchniach dużych, przemysłowych w szpitalach, w szkołach oraz sklepach mięsnych. Każdy inny rodzaj użytkowania jest niezgodny z przeznaczeniem i niebezpieczny. RATIONAL AG nie przejmuje odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem.

Warianty

Nr art.	Wymiary GN	Zagłębienia
60.73.764	1/3 GN	2
60.73.646	2/3 GN	5
60.71.157	1/1 GN	8

Specyfikacje techniczne

Górna średnica wgłębienia	117 mm
Dolna średnica wgłębienia	86 mm
Pojemność	120 ml
Wysokość wgłębienia	16 mm

Wymiary i masa

Szerokość (Szer.):	325 mm
Wysokość (Wys.):	18 mm
Głębokość (Gl.):	176 mm
Masa:	0,4 kg

Materiał

Odlew aluminium, powłoka Trilax®

Wskazówka

- Produkty spożywcze przeznaczone do grillowania należy jedynie lekko oliwić
- Nie czyścić agresywnymi środkami chemicznymi
- Nie pozostawiać w urządzeniu podczas czyszczenia.
- Nie myć w zmywarkach wykorzystujących granulaty
- Powłoka zapobiegająca przywieraniu potraw nie jest odporna na zadrapania
- Nie schładzać gorących akcesoriów zimną wodą!
- Zastosowanie w temp. maks. 300 °C