

Ausschreibungstexte/Datenblatt

Kit Portionskörbe Typ 2-S



Artikelnummer

60.76.408

Beschreibung

Kit mit 6 gelochten Portionskörben 1/6 GN und 6 ungelochten Portionskörben 1/6 GN, inkl. Deckel und 2 Portionskorbrahmen.



Im à la carte Betrieb können in den Portionskörben optimal kleine Mengen zubereitet werden. So können Sie bequem einzelne Portionen Nudeln, Kartoffeln oder Gemüse garen, erwärmen oder warmhalten, dazu setzen Sie den Rahmen direkt auf den Tiegelrand.

Sie können dem Gargut in jedem Portionskorb Garzeiten individuell zuordnen.

Die Portionskörbe haben die Größe 1/6 GN.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt darf nur gewerblich genutzt werden, zum Beispiel in Restaurantküchen und Groß- und Gewerbeküchen von Krankenhäusern, Schulen oder Metzgereien. Jeder andere Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß und gefährlich. Die RATIONAL AG übernimmt keine Haftung aus Folgen nicht bestimmungsgemäßem Gebrauchs.

Merkmale

- Reinigbarkeit: Spülmaschinenfest

Abmessungen und Gewichte

Gewicht:	13,5 kg
-----------------	---------

Material

Edelstahl rostfrei (CNS 1.4301/AISI 304)

Ausstattung/Lieferumfang

- 2 Portionskorbrahmen Typ 2-S
- 6 Portionskörbe 1/6 GN gelocht mit Griff
- 6 Portionskörbe 1/6 GN ungelocht
- 6 Deckel für Portionskorb 1/6 GN

Hinweis

Ergänzendes Zubehör

60.75.302	3 x Kit 2 Portionskörbe 1/6 GN ungelocht mit Deckel
60.75.303	3 x Kit 2 Portionskörbe 1/6 GN gelocht
60.75.982	3 x Kit 2 Portionskörbe 1/6 GN Frittieren
60.74.505	Portionskorbrahmen Typ 2-S