

Ausschreibungstexte/Datenblatt

Behälter granitemailliert, 2/3 GN, 20 mm



Artikelnummer

6014.2302

Beschreibung

Sehr gute Wärmeleitfähigkeit sorgt für eine gleichmäßige Bräunung. Voll ausgeformte Ecken der Behälter, so dass auch Eckstücke ausgegeben werden können. Besonders geeignet für Blechkuchen, Rührteige und Blechpizzen.

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 bestimmungsgemäßen Gebrauchs.

Varianten

Artikelnummer	Typ	Tiefe (mm)
6014.2302	2/3 GN (325 x 354 mm)	20
6014.2304	2/3 GN (325 x 354 mm)	40
6014.2306	2/3 GN (325 x 354 mm)	60
6014.2310	2/3 GN (325 x 354 mm)	100

Merkmale

- Ecken sind voll ausgeformt
- Beste Wärmeleitfähigkeit
- Hervorragender Trieb (Krume)
- Bessere Backqualität - keine speckigen Böden
- Ankleben wird vermieden
- Minimaler Fettverbrauch

Abmessungen und Gewichte

Breite (B):	325 mm
Höhe (H):	20 mm
Tiefe (T):	354 mm
Gewicht:	1,2 kg

Besonderheiten

Keine Portionsverluste durch voll ausgeformte Ecken

Material

Stahl, granitemailliert