

Specyfikacje przetargów / karty danych

Pojemniki emaliowane „w marmurek”, 2/3 GN, 20 mm



Numer artykułu

6014.2302

Opis

Bardzo dobre przewodnictwo cieplne gwarantuje równomierne przyrumienienie. W pełni wyprofilowane naroża pojemnika umożliwiające serwowanie narożnych kawałków. Doskonale do pieczenia ciast z blachy, ciast piaskowych i pizzy.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Ten produkt urządzenia można korzystać wyłącznie w celach komercyjnych, np. w kuchniach restauracyjnych, kuchniach dużych i przemysłowych w szpitalach, w szkołach i 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

Numer katalogowy	Typ	Głębokość (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

Cechy

- W pełni wyprofilowane naroża
- Znakomite przewodnictwo cieplne
- Znakomite wyrastanie (mięszki)
- Lepsza jakość wypieków – bez tłustych spodów
- Zapobieganie przywieraniu
- Minimalne zużycie tłuszczu

Wymiary i masa

Szerokość (Szer.):	325 mm
Wysokość (Wys.):	20 mm
Głębokość (Gl.):	354 mm
Masa:	1,2 kg

Specyficzne warunki montażu

Brak strat w porcjach dzięki w pełni wyprofilowanym narożom

Materiał

Stal, emaliowana „w marmurek”