

Specyfikacje przetargów / karty danych

Ruszt CombiGrill 1/1 GN, z powłoką TriLax

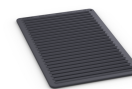


Numer artykułu

6035.1017

Opis

Ruszt CombiGrill z powłoką zapobiegającą przywieraniu TriLax pozwala uzyskać perfekcyjny wzorek grillowy na produktach krótko smażonych, rybach i warzywach.



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.

Cechy

- Do przyrządzania potraw grillowanych w dużych ilościach
- Brak konieczności wstępnego rozgrzewania

Pojemność

1/1 GN	Ruszt CombiGrill
--------	------------------

Wymiary i masa

Szerokość (Szer.):	325 mm
Wysokość (Wys.):	14 mm
Głębokość (Gl.):	530 mm
Masa:	2,4 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