

Specyfikacje przetargów / karty danych

CombiFry 1/2 GN



Numer artykułu

6019.1250

Opis

Przyrządzanie dużych ilości produktów wstępnie smażonych, takich jak paluszki rybne, frytki lub łódeczki ziemniaczane bez dodatkowego tłuszczu. Smaczne i zdrowe.



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

- Równomierne przyrumienienie bez przypalania
- Wyjątkowo wytrzymały i trwały
- Brak konieczności wstępnego rozgrzewania

Pojemność

Nr art.	Typ	Pojemność	Przykład
6019.1250	1/2 GN	0,5 kg	Frytki
6019.1150	1/1 GN	1 kg	Frytki
60.73.619	2/3 GN	0,65 kg	Frytki

Wymiary i masa

Szerokość (Szer.):	325 mm
Głębokość (Gl.):	265 mm
Masa:	0,5 kg

Materiał

Stal nierdzewna (CNS 1.4301/AISI 304)

Wskazówka

- Nie pozostawiać w urządzeniu podczas czyszczenia