

Specyfikacje przetargów / karty danych

Thermocover typ 20-2/1



Numer artykułu

6004.1012

Opis

Dzięki pokrowcowi Thermocover potrawy można przechować „na gorąco” nawet przez 20 minut – to wystarczający czas na Finishing kolejnych talerzy i transport do miejsca wydawania. Bezpieczne i mocne zamknięcie dzięki zintegrowanym magnesom. Obie strony można częściowo lub całkowicie rozłożyć i przymocować u góry.



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

- Odporność na wysoką temperaturę do 70° C
- Odporność na niską temperaturę do -30° C

Wymiary i masa

Szerokość (Szer.):	630 mm
Wysokość (Wys.):	1.380 mm
Głębokość (Gl.):	800 mm
Masa:	11 kg

Materiał

- Specjalna tkanina z poliestru (PET), powlekana PVC
- Materiał izolacyjny z włókien poliestrowych (PES)

Wskazówka

- Kompatybilne z seriami C/CPC i SCC