

Beskrivningstexter/Datablad

Granitemaljerade kantiner, Bakstandard 400 × 600 mm, 20 mm

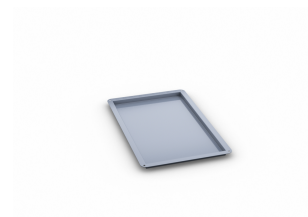


Artikelnummer

6014.1002

Beskrivning

Mycket god värmeledningsförmåga för jämn bryningsfärg. Med rätvinkliga hörn för hela portioner även i hörnen. Passar särskilt bra till långpannekakor, jästa degar och plåtpizzor.



Avsedd användning

Den här produkten får endast användas professionellt, till exempel i restaurangkök, storkök och professionella kök på sjukhus, skolor eller charkuteriföretag. All annan användning är att beakta som ej avsedd användning och innebär risker. RATIONAL AG ansvarar inte för följder av ej avsedd användning.

Varianter

Artikelnummer	Modell	Djup (mm)
6014.1002	Bakstandard (400 x 600 mm)	20
6014.1004	Bakstandard (400 x 600 mm)	40
6014.1006	Bakstandard (400 x 600 mm)	60

Egenskaper

- Hörnen är rätvinkliga
- Mycket god värmeledningsförmåga
- Utmärkt jäsning (krumstruktur)
- Bättre bakkvalitet – inga kladdiga bottnar
- Ingen vidhäftning
- Minimal fettförbrukning

Mått och vikter

Bredd (B):	400 mm
Höjd (H):	20 mm
Djup (D):	600 mm
Vikt:	2,8 kg

Specialfunktioner

Inga portionsförluster tack vare rätvinkliga hörn

Material

Stål, granitemaljerat

Beskrivningstexter/Datablad

Granitemaljerade kantiner, Bakstandard 400 × 600 mm, 20 mm



Kompatibilitet

Användning av granitemaljerade kantiner 400 x 600 mm är endast möjlig i inhängningsställ slaktar eller inhängningsställ bakstandard (Combi-skena).

Artikel-nr	Beteckning	Kompatibilitet
60.61.576	Inhängningsställ modell 6-1/1 – bakstandard, 5 gejderspår	nej
60.61.649	Inhängningsställ modell 6-1/1 – slaktar, 6 gejderspår	ja
60.61.642	Inhängningsställ modell 6-1/1 – Combi-Rack, bakstandard	ja
60.11.541	Inhängningsställ modell 10-1/1 – bakstandard (400 x 600 mm)	nej
60.11.570	Inhängningsställ modell 10-1/1 – slaktar, 10 gejderspår	ja
60.11.563	Inhängningsställ modell 10-1/1 – Combi-Rack, bakstandard och gastronom	ja