

Beskrivningstexter/Datablad

Behållare granitemaljerad, 2/3 GN, 100 mm

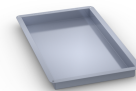


Artikelnummer

6014.2310

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)
6014.2302	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

Egenskaper

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

Mått och vikter

Bredd (B):	325 mm
Höjd (H):	100 mm
Djup (D):	354 mm
Vikt:	1,8 kg

Specialfunktioner

Inga portionsförluster tack vare rätvinkliga hörn

Material

Stål, granitemaljerat