

Beskrivningstexter/Datablad

Behållare granitemaljerad, 2/1 GN, 60 mm

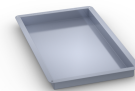


Artikelnummer

6014.2106

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)
6014.2102	2/1 GN (650 x 530 mm)	20
6014.2104	2/1 GN (650 x 530 mm)	40
6014.2106	2/1 GN (650 x 530 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):	650 mm
Höjd (H):	60 mm
Djup (D):	530 mm
Vikt:	5,3 kg

Specialfunktioner

Inga portionsförluster tack vare rätvinkliga hörn

Material

Stål, granitemaljerat