

Testi per appalti/schede dati

Contenitori smaltati al granito

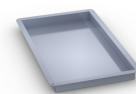


Codice articolo

6014.xxxx

Descrizione

L'ottima conducibilità termica assicura una doratura uniforme. Gli angoli arrotondati dei contenitori consentono di ottenere un risultato ottimale anche nelle estremità dei prodotti. Particolarmente adatti per crostate, impasti e pizze in Teglia.



Uso previsto

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso professionale, ad esempio in cucine di ristoranti e in cucine professionali e industriali di ospedali, scuole o macellerie. Ogni utilizzo diverso dall'uso previsto è considerato non conforme. RATIONAL AG non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze derivanti da un uso improprio.

Varianti

Codice articolo	Mod.	Profondità (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

Codice articolo	Mod.	Profondità (mm)
6014.1002	Formato pasticceria (400 x 600 mm)	20
6014.1004	Formato pasticceria (400 x 600 mm)	40
6014.1006	Formato pasticceria (400 x 600 mm)	60

Codice articolo	Mod.	Profondità (mm)
6014.1102	1/1 GN (325 x 530 mm)	20
6014.1104	1/1 GN (325 x 530 mm)	40
6014.1106	1/1 GN (325 x 530 mm)	60
6014.1110	1/1 GN (325 x 530 mm)	100

Codice articolo	Mod.	Profondità (mm)
6014.1202	1/2 GN (325 x 265 mm)	20
6014.1204	1/2 GN (325 x 265 mm)	40
6014.1206	1/2 GN (325 x 265 mm)	60

Codice articolo	Mod.	Profondità (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

Caratteristiche

- Angoli completamente sagomati
- Conducibilità termica ottimale
- Eccezionale istinto di cottura (mollica)
- Migliore qualità dei prodotti da forno, fondi non grassi
- Previene l'aderenza
- Consumo minimo di grasso

Testi per appalti/schede dati

Contenitori smaltati al granito



Peculiarità

Nessuna perdita grazie agli angoli completamente sagomati

Materiale

Acciaio smaltato in granito

Compatibilità

I contenitori smaltati in granito da 400 x 600 mm possono essere utilizzati solo nei telai appesi formato macelleria o nel telaio appeso formato pasticceria (guida Combi).

Cod. art.	Designazione	Compatibilità
60.61.576	Telaio appeso mod. 6-1/1 - formato pasticceria, 5 ripiani	No
60.61.649	Telaio appeso mod. 6-1/1 - formato macelleria, 6 ripiani	Sì
60.61.642	Telaio appeso mod. 6-1/1 - Combi-Rack, formato pasticceria	Sì
60.11.541	Telaio appeso mod. 10-1/1 - formato pasticceria (400 x 600 mm)	No
60.11.570	Telaio appeso mod. 10-1/1 - formato macelleria, 10 ripieni	Sì
60.11.563	Telaio appeso mod. 10-1/1 - Combi-Rack, formato pasticceria e Gastronorm	Sì