

Ausschreibungstexte/Datenblatt

Granitemaillierte Behälter

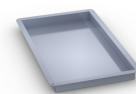


Artikelnummer

6014.xxxx

Beschreibung

Sehr gute Wärmeleitfähigkeit sorgt für eine gleichmäßige Bräunung. Voll ausgeformte Ecken der Behälter, so dass auch Eckstücke ausgegeben werden können. Besonders geeignet für Blechkuchen, Rührteige und Blechpizzen.



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt darf nur gewerblich genutzt werden, zum Beispiel in Restaurantküchen und Groß- und Gewerbeküchen von Krankenhäusern, Schulen oder Metzgereien. Jeder andere Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß und gefährlich. Die RATIONAL AG übernimmt keine Haftung aus Folgen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs.

Varianten

Artikelnummer	Typ	Tiefe (mm)
6014.1002	Bäckernorm (400 x 600 mm)	20
6014.1004	Bäckernorm (400 x 600 mm)	40
6014.1006	Bäckernorm (400 x 600 mm)	60

Artikelnummer	Typ	Tiefe (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

Artikelnummer	Typ	Tiefe (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

Artikelnummer	Typ	Tiefe (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

Artikelnummer	Typ	Tiefe (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

Merkmale

- Ecken sind voll ausgeformt
- Beste Wärmeleitfähigkeit
- Hervorragender Trieb (Krume)
- Bessere Backqualität - keine speckigen Böden
- Ankleben wird vermieden
- Minimaler Fettverbrauch

Besonderheiten

Keine Portionsverluste durch voll ausgeformte Ecken

Ausschreibungstexte/Datenblatt

Granitemaillierte Behälter



Material

Stahl, granitemailliert

Kompatibilität

Die Verwendung der granitemaillierten Behälter 400 x 600 mm ist nur in den Einhängegestellen Fleischschalen oder Einhängestell Bäcker-Norm (Combi-Schiene) möglich.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Kompatibilität
60.61.576	Einhängegestell Typ 6-1/1 - Bäcker-Norm, 5 Einschübe	nein
60.61.649	Einhängegestell Typ 6-1/1 - Fleischschalen, 6 Einschübe	ja
60.61.642	Einhängegestell Typ 6-1/1 - Combi-Rack, Bäcker-Norm	ja
60.11.541	Einhängegestell Typ 10-1/1 - Bäcker-Norm (400 x 600 mm)	nein
60.11.570	Einhängegestell Typ 10-1/1 - Fleischschalen, 10 Einschübe	ja
60.11.563	Einhängegestell Typ 10-1/1 - Combi-Rack, Bäcker- und Gastro-Norm	ja