Hosteleria10.com

Especificaciones/Fichas técnicas

Mesa II, modelos 6-1/1, 10-1/1, estándar

Número de artículo

60.31.086

Descripción

Mesa garantiza una instalación segura del iCombi Pro y el iCombi Classic 6-1/1 y 10-1/1. El sistema de cocción puede fijarse a la mesa con ayuda del kit de fijación.



Uso conforme a las especificaciones

Este producto sólo puede usarse para fines profesionales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes y cocinas profesionales e industriales de hospitales, escuelas o carnicerías. Cualquier otro uso se considerará incorrecto y peligroso. RATIONAL AG no se responsabilizará de las consecuencias derivadas de un uso incorrecto.

Características

- Abierto por los dos lados con paneles laterales y tapa
- 14 pares guías de soporte con una distancia entre guías de 62 mm
- Patas de altura regulable
- Kit de fijación para sujetar el sistema de cocción a la mesa

Capacidad

1/1 GN	Parrilla	14 x
1/1 GN	20 mm de profundidad	14 x
1/1 GN	40 mm de profundidad	14 x
1/1 GN	65 mm de profundidad	8 x
1/1 GN	100 mm de profundidad	6 x

Uso de otros contenedores: 1/3 GN, 1/2 GN, 2/3 GN

Especificaciones técnicas

Ancho de las bandejas:	330 mm
Espacio libre en la bandeja inferior hasta la chapa del fondo:	68 mm
Espacio libre en la bandeja inferior hasta el suelo:	180 mm
Máx. Carga fija:	600 kg
Patas de altura regulable hasta:	30 mm

Dimensiones y pesos

Anchura (An):	860 mm
Altura (Al):	699 mm
Profundidad (Pr):	703 mm
Peso:	34,4 kg

Material

Acero inoxidable (acero al cromo-níquel (CNS 1.4301/AISI 304)