

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 6-2/1, estándar, 6 bandejas



Número de artículo

60.62.123

Descripción

Bastidor colgante extraíble para el alojamiento seguro de accesorios GN

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

- 6 bandejas con una distancia entre guías de 68 mm
- Guía adicional debajo de la bandeja inferior para el recipiente colector de grasa
- Topes del recipiente en la parte posterior
- Elemento antivuelco al extraer el contenedor mediante guías en U

Capacidad

2/1 GN	Bandeja para hornear y para carne	6 x
2/1 GN	Parrilla	6 x
2/1 GN	20 mm de profundidad	6 x
2/1 GN	40 mm de profundidad	6 x
2/1 GN	65 mm de profundidad	6 x
2/1 GN	100 mm de profundidad	3 x
H6-1/1 (hasta 1.800 g)	Superspike para pollos	4 x
H8-1/1 (hasta 1.300 g)	Superspike para pollos	6 x
H10-1/1 (hasta 950 g)	Superspike para pollos	4 x

Uso de otros contenedores: 2/4 GN, 1/1 GN

Especificaciones técnicas

Espacio libre en la bandeja inferior hasta la apertura de la cámara de cocción:	61 mm
Espacio libre en la bandeja superior hasta la apertura de la cámara de cocción:	75 mm
Cantidad máx. de carga:	30 kg
Cantidad máx. de carga por bandeja:	15 kg

Dimensiones y pesos

Altura (Al):	508 mm
Profundidad (Pr):	631 mm
Peso:	4,4 kg

Material

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

Opcional , Nota

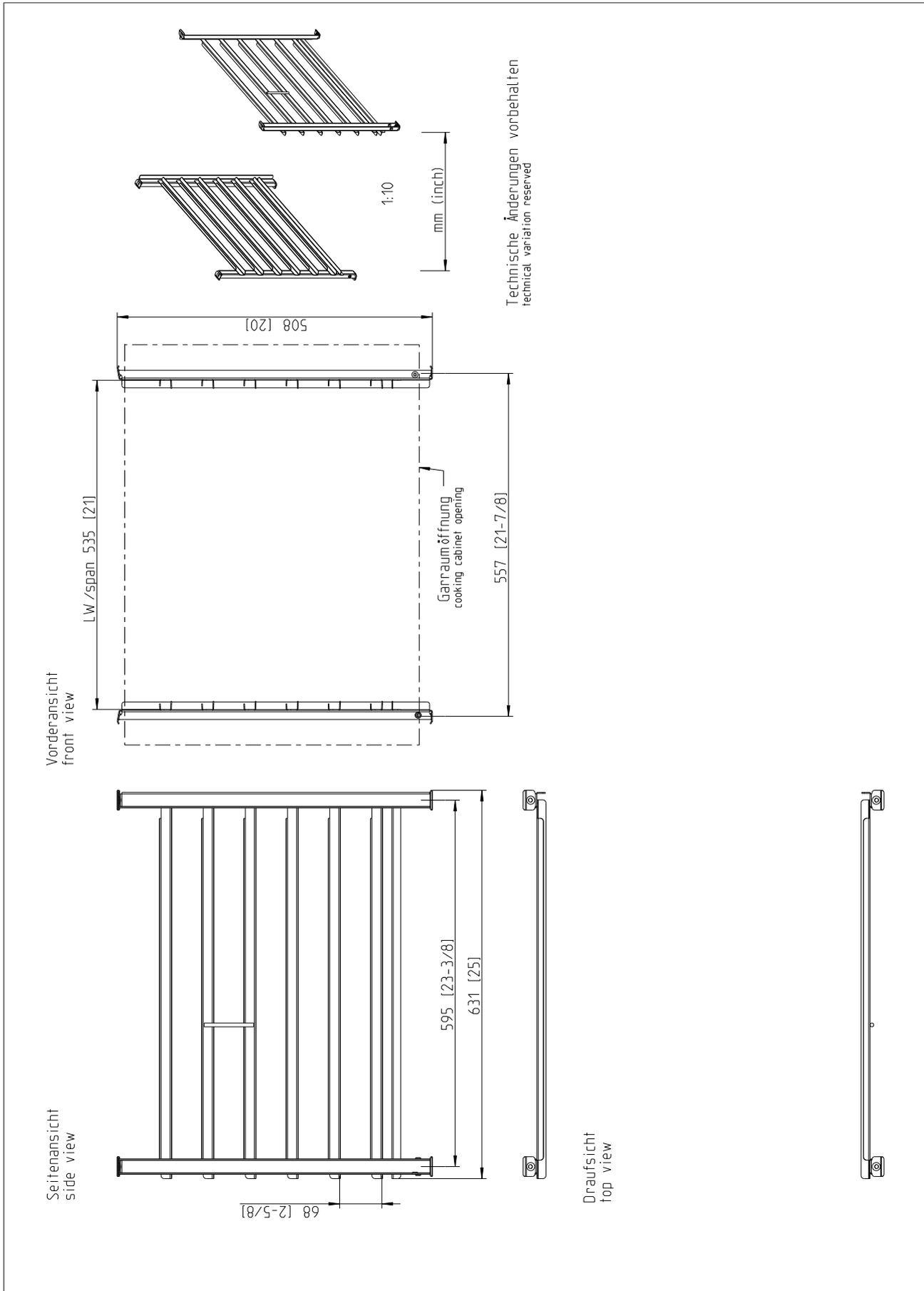
- Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica
- Solo para iCombi Pro e iCombi Classic



Hosteleria10.com

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 6-2/1, estándar, 6 bandejas



Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 6-2/1, 5 bandejas



Número de artículo

60.62.171

Descripción

Bastidor colgante extraíble para el alojamiento seguro de accesorios GN

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

- 5 bandejas con una distancia entre guías de 85 mm
- Guía adicional debajo de la bandeja inferior para el recipiente colector de grasa
- Topes del recipiente en la parte posterior
- Elemento antivuelco al extraer el contenedor mediante guías en U

Capacidad

2/1 GN	Bandeja para hornear y para carne	5 x
2/1 GN	Parrilla	5 x
2/1 GN	20 mm de profundidad	5 x
2/1 GN	40 mm de profundidad	5 x
2/1 GN	65 mm de profundidad	5 x
2/1 GN	100 mm de profundidad	3 x
H6-1/1 (hasta 1.800 g)	Superspike para pollos	4 x
H8-1/1 (hasta 1.300 g)	Superspike para pollos	6 x
H10-1/1 (hasta 950 g)	Superspike para pollos	4 x

Uso de otros contenedores: 2/4 GN, 1/1 GN

Especificaciones técnicas

Espacio libre en la bandeja inferior hasta la apertura de la cámara de cocción:	61 mm
Espacio libre en la bandeja superior hasta la apertura de la cámara de cocción:	75 mm
Cantidad máx. de carga:	60 kg
Cantidad máx. de carga por bandeja:	30 kg

Dimensiones y pesos

Peso:	3,9 kg
-------	--------

Material

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

Opcional , Nota

- Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica
- Solo para iCombi Pro e iCombi Classic

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 6-2/1 , bandejas sin guía en L



Número de artículo

60.62.168

Descripción

Bastidor colgante extraíble para el alojamiento seguro de accesorios GN y bandejas de tamaño completo de 18" x 26"

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

- Elemento antivuelco al extraer el contenedor mediante guías en U
- Topes del recipiente en la parte posterior
- 7 bandejas con una distancia entre guías de 65 mm

Capacidad

2/1 GN	Bandeja para hornear y para carne	7 x
2/1 GN	Parrilla	7 x
2/1 GN	20 mm de profundidad	7 x
2/1 GN	40 mm de profundidad	7 x
2/1 GN	65 mm de profundidad	7 x
2/1 GN	100 mm de profundidad	3 x
H6-1/1 (hasta 1.800 g)	Superspike para pollos	4 x
H8-1/1 (hasta 1.300 g)	Superspike para pollos	6 x
H10-1/1 (hasta 950 g)	Superspike para pollos	4 x

Uso de otros contenedores: 2/4 GN, 1/1 GN

Especificaciones técnicas

Espacio libre en la bandeja inferior hasta la apertura de la cámara de cocción:	25 mm
Espacio libre en la bandeja superior hasta la apertura de la cámara de cocción:	60 mm
Cantidad máx. de carga:	60 kg
Cantidad máx. de carga por bandeja:	30 kg

Dimensiones y pesos

Altura (Al):	508 mm
Profundidad (Pr):	631 mm
Peso:	4,6 kg

Material

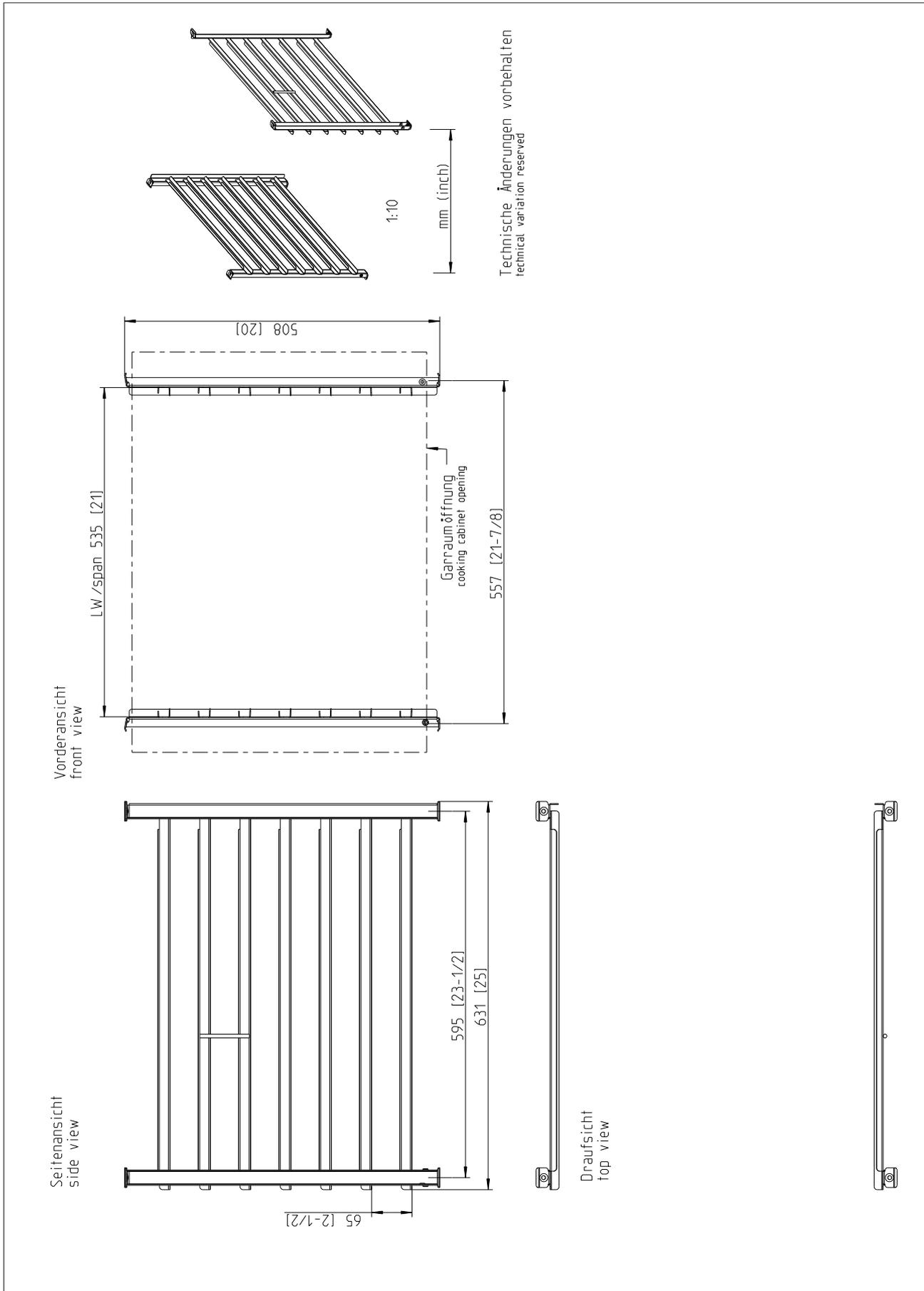
Acero inoxidable (acero al cromo-níquel (1.4301/AISI 304))

Opcional , Nota

- Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica
- Solo para iCombi Pro e iCombi Classic

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 6-2/1 , bandejas sin guía en L



Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 6-2/1, versión para la marina (USPHS) ,6 bandejas



Número de artículo

60.62.178

Descripción

Bastidor colgante extraíble para el alojamiento seguro de accesorios GN

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

- 6 bandejas con una distancia entre guías de 68 mm
- Guía adicional debajo de la bandeja inferior para el recipiente colector de grasa
- Topes del recipiente en la parte posterior
- Elemento antivuelco al extraer el contenedor mediante guías en U
- Guías en U soldadas por tres lados (según USPHS)
- Guías curvadas a ambos lados para evitar el deslizamiento de los contenedores GN

Capacidad

2/1 GN	Bandeja para hornear y para carne	6 x
2/1 GN	Parrilla	6 x
2/1 GN	20 mm de profundidad	6 x
2/1 GN	40 mm de profundidad	6 x
2/1 GN	65 mm de profundidad	6 x
2/1 GN	100 mm de profundidad	3 x
H6-1/1 (hasta 1.800 g)	Superspike para pollos	4 x
H8-1/1 (hasta 1.300 g)	Superspike para pollos	6 x
H10-1/1 (hasta 950 g)	Superspike para pollos	4 x

Uso de otros contenedores: 2/4 GN, 1/1 GN

Especificaciones técnicas

Cantidad máx. de carga:	60 kg
Cantidad máx. de carga por bandeja:	36 kg
Espacio libre en la bandeja inferior hasta la apertura de la cámara de cocción:	61 mm
Espacio libre en la bandeja superior hasta la apertura de la cámara de cocción:	75 mm

Dimensiones y pesos

Peso:	5,1 kg
-------	--------

Material

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

Opcional , Nota

- Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica
- Solo para iCombi Pro e iCombi Classic

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 10-2/1, estándar, 10 bandejas



Número de artículo

60.12.133

Descripción

Bastidor colgante extraíble para el alojamiento seguro de accesorios GN

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

- 10 bandejas con una distancia entre guías de 68 mm
- Guía adicional debajo de la bandeja inferior para el recipiente colector de grasa
- Topes del recipiente en la parte posterior
- Elemento antivuelco al extraer el contenedor mediante guías en U

Capacidad

2/1 GN	Bandeja para hornear y para carne	10 x
2/1 GN	Parrilla	10 x
2/1 GN	20 mm de profundidad	10 x
2/1 GN	40 mm de profundidad	10 x
2/1 GN	65 mm de profundidad	10 x
2/1 GN	100 mm de profundidad	5 x
H6-1/1 (hasta 1.800 g)	Superspike para pollos	6 x
H8-1/1 (hasta 1.300 g)	Superspike para pollos	6 x
H10-1/1 (hasta 950 g)	Superspike para pollos	6 x

Uso de otros contenedores: 2/4 GN, 1/1 GN

Especificaciones técnicas

Espacio libre en la bandeja inferior hasta la apertura de la cámara de cocción:	61 mm
Espacio libre en la bandeja superior hasta la apertura de la cámara de cocción:	63 mm
Máx. máx. de carga:	90 kg
Máx. máx. de carga por bandeja:	30 kg

Dimensiones y pesos

Altura (Al):	768 mm
Profundidad (Pr):	631 mm
Peso:	6,3 kg

Material

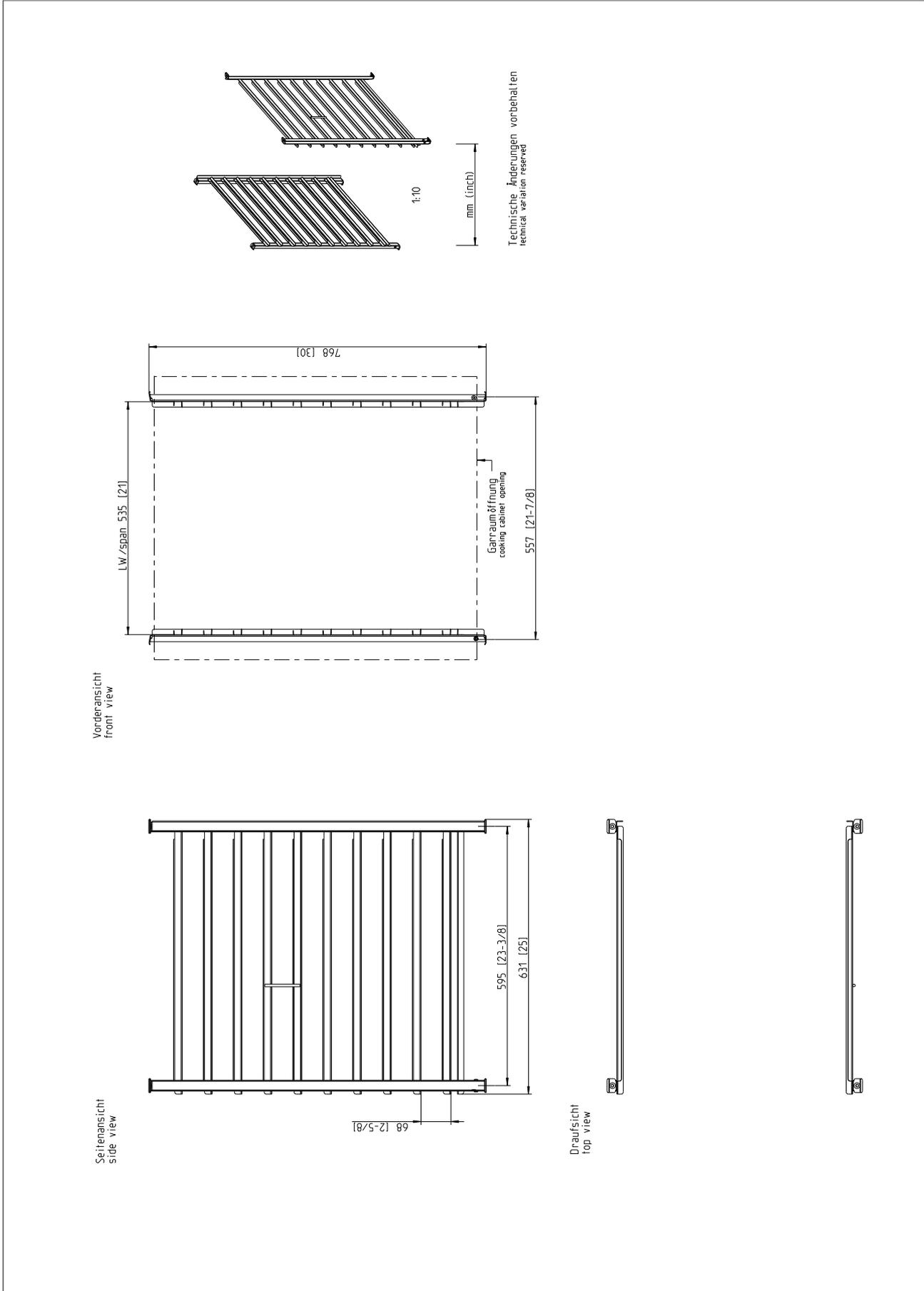
Acero inoxidable (acero al cromo-níquel (1.4301/AISI 304))

Opcional , Nota

- Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica
- Solo para iCombi Pro e iCombi Classic

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 10-2/1, estándar, 10 bandejas



Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 10-2/1, 8 bandejas



Número de artículo

60.12.143

Descripción

Bastidor colgante extraíble para el alojamiento seguro de accesorios GN

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

- 8 bandejas con una distancia entre guías de 85 mm
- Guía adicional debajo de la bandeja inferior para el recipiente colector de grasa
- Topes del recipiente en la parte posterior
- Elemento antivuelco al extraer el contenedor mediante guías en U

Capacidad

2/1 GN	Bandeja para hornear y para carne	8 x
2/1 GN	Parrilla	8 x
2/1 GN	20 mm de profundidad	8 x
2/1 GN	40 mm de profundidad	8 x
2/1 GN	65 mm de profundidad	8 x
2/1 GN	100 mm de profundidad	4 x
H4-1/2 (hasta 1.300 g)	Superspike para pollos	12 x
H6-1/2 (hasta 1.800 g)	Superspike para pollos	6 x
H8-1/2 (hasta 1.300 g)	Superspike para pollos	6 x
H10-1/2 (hasta 950 g)	Superspike para pollos	6 x

Uso de otros contenedores: 2/4 GN, 1/1 GN

Especificaciones técnicas

Espacio libre en la bandeja inferior hasta la apertura de la cámara de cocción:	61 mm
Espacio libre en la bandeja superior hasta la apertura de la cámara de cocción:	80 mm
Máx. máx. de carga:	90 kg
Máx. máx. de carga por bandeja:	30 kg

Dimensiones y pesos

Peso:	6 kg
-------	------

Material

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

Opcional , Nota

- Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica
- Solo para iCombi Pro e iCombi Classic

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 10-2/1, versión para la marina (USPHS)



Número de artículo

60.12.146

Descripción

Bastidor colgante extraíble para el alojamiento seguro de accesorios GN

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

- 10 bandejas con una distancia entre guías de 68 mm
- Guías en U soldadas por tres lados (según USPHS)
- Guías curvadas a ambos lados para evitar el deslizamiento de los contenedores GN
- Guía adicional debajo de la bandeja inferior para el recipiente colector de grasa
- Topes del recipiente en la parte posterior
- Elemento antivuelco al extraer el contenedor mediante guías en U

Capacidad

2/1 GN	Bandeja para hornear y para carne	10 x
2/1 GN	Parrilla	10 x
2/1 GN	20 mm de profundidad	10 x
2/1 GN	40 mm de profundidad	10 x
2/1 GN	65 mm de profundidad	10 x
2/1 GN	100 mm de profundidad	5 x
H6-1/1 (hasta 1.800 g)	Superspike para pollos	6 x
H8-1/1 (hasta 1.300 g)	Superspike para pollos	6 x
H10-1/1 (hasta 950 g)	Superspike para pollos	6 x

Uso de otros contenedores: 2/4 GN, 1/1 GN

Especificaciones técnicas

Espacio libre en la bandeja inferior hasta la apertura de la cámara de cocción:	61 mm
Espacio libre en la bandeja superior hasta la apertura de la cámara de cocción:	63 mm
Máx. máx. de carga:	90 kg
Máx. máx. de carga por bandeja:	30 kg

Dimensiones y pesos

Altura (Al):	769 mm
Profundidad (Pr):	672 mm
Peso:	8,1 kg

Material

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

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 10-2/1, versión para la marina (USPHS)

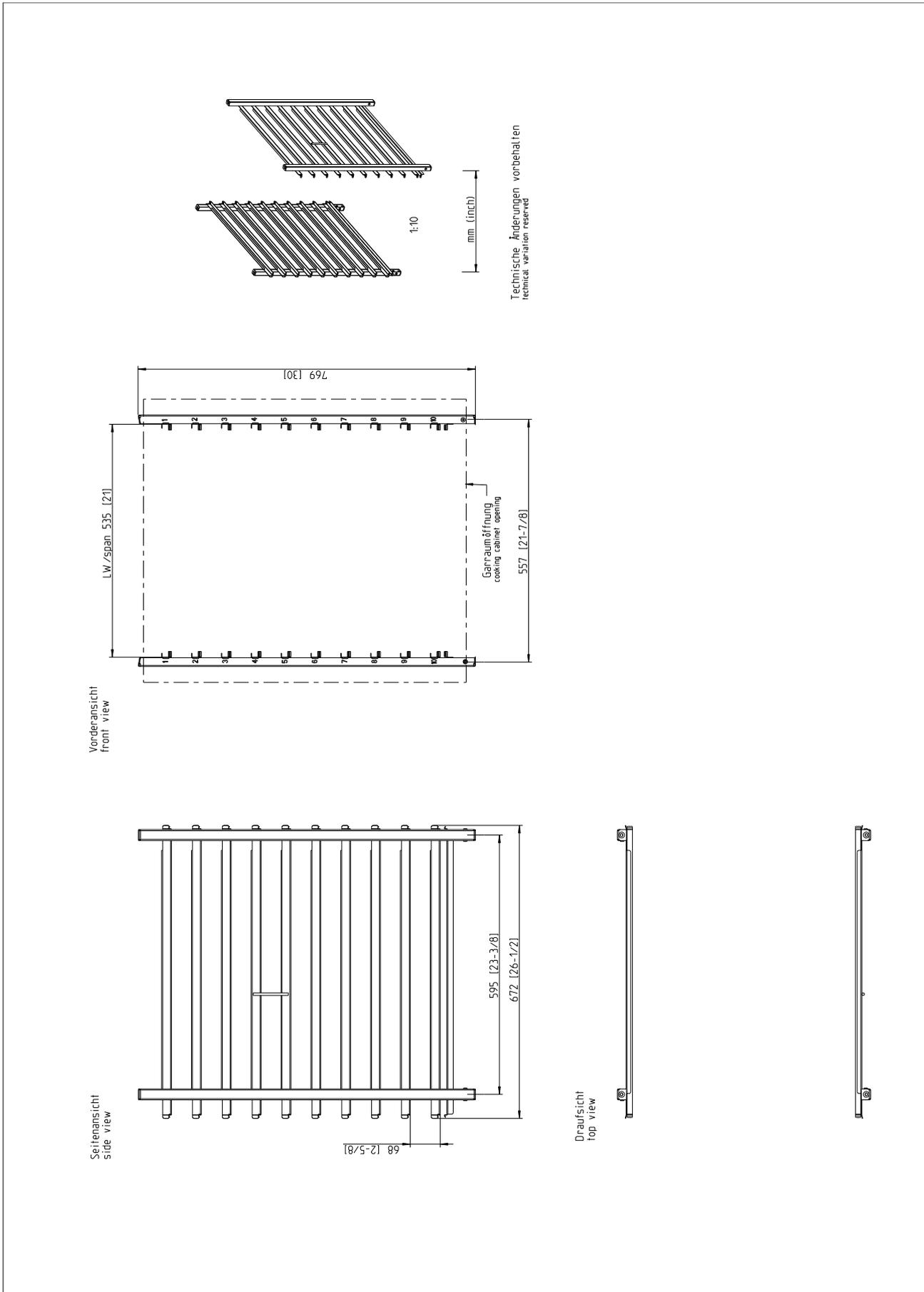


Opcional , Nota

- Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica
- Solo para iCombi Pro e iCombi Classic

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 10-2/1, versión para la marina (USPHS)



Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 6-2/1, versión Combi-Duo, 5+1 bandejas



Número de artículo

60.62.188

Descripción

Bastidor colgante extraíble para el alojamiento seguro de accesorios GN

Con bandeja superior extraíble para alcanzar una altura de carga máxima de 1,60 m en una instalación Combi-Duo.

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

- 5 + 1 bandejas con una distancia entre guías de 68 mm
- Guía adicional debajo de la bandeja inferior para el recipiente colector de grasa
- Topes del recipiente en la parte posterior
- Elemento antivuelco al extraer el contenedor mediante guías en U

Capacidad

2/1 GN	Bandeja para hornear y para carne	6 x
2/1 GN	Parrilla	6 x
2/1 GN	20 mm de profundidad	6 x
2/1 GN	40 mm de profundidad	6 x
2/1 GN	65 mm de profundidad	6 x
2/1 GN	100 mm de profundidad	3 x
H6-1/1 (hasta 1.800 g)	Superspike para pollos	4 x
H8-1/1 (hasta 1.300 g)	Superspike para pollos	6 x
H10-1/1 (hasta 950 g)	Superspike para pollos	4 x

Uso de otros contenedores: 2/4 GN, 1/1 GN

Especificaciones técnicas

Espacio libre en la bandeja inferior hasta la apertura de la cámara de cocción:	61 mm
Espacio libre en la bandeja superior hasta la apertura de la cámara de cocción:	75 mm
Cantidad máx. de carga:	60 kg
Cantidad máx. de carga por bandeja:	30 kg

Dimensiones y pesos

Altura (Al):	508 mm
Profundidad (Pr):	631 mm
Peso:	4,8 kg

Material

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

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 6-2/1, versión Combi-Duo, 5+1 bandejas



Opcional , Nota

- Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica
- Bandeja superior extraíble para que no se pueda utilizar, para una altura de carga máx. de 1,60 m, con montaje sobre el suelo
- Solo para iCombi Pro e iCombi Classic

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor colgante modelo 6-2/1, versión Combi-Duo, 5+1 bandejas

