

## Especificaciones/Fichas técnicas

### Contenedores de granito esmaltado, 1/1 GN, 20 mm

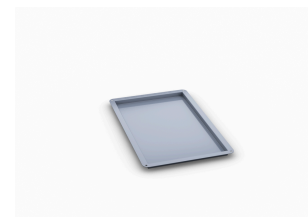


#### Número de artículo

6014.1102

#### Descripción

Muy buena conductividad térmica que procura un dorado uniforme. Esquinas bien formadas del contenedor que permiten también la distribución de las piezas angulares. Especialmente indicados para bizcochos rectangulares, masa batida y pizzas rectangulares.



#### 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.

#### Variantes

Referencia de artículo	Modelo	Profundidad (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

#### Características

- Las esquinas están totalmente moldeadas
- Excelente termo conductibilidad
- Óptima fermentación (cortezas)
- Mejor calidad de cocción: ninguna base pringosa
- Se evita que la comida se pegue
- Consumo mínimo de grasa

#### Dimensiones y pesos

Anchura (An):	325 mm
Altura (Al):	20 mm
Profundidad (Pr):	530 mm
Peso:	1,73 kg

#### Características especiales

Sin pérdida de ración gracias a las esquinas totalmente moldeadas

#### Material

Acero, granito esmaltado



## Especificaciones/Fichas técnicas

### Contenedores de granito esmaltado, 1/1 GN, 40 mm

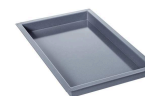


#### Número de artículo

6014.1104

#### Descripción

Muy buena conductividad térmica que procura un dorado uniforme. Esquinas bien formadas del contenedor que permiten también la distribución de las piezas angulares. Especialmente indicados para bizcochos rectangulares, masa batida y pizzas rectangulares.



#### 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.

#### Variantes

Referencia de artículo	Modelo	Profundidad (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

#### Características

- Las esquinas están totalmente moldeadas
- Excelente termo conductibilidad
- Óptima fermentación (cortezas)
- Mejor calidad de cocción: ninguna base pringosa
- Se evita que la comida se pegue
- Consumo mínimo de grasa

#### Dimensiones y pesos

Anchura (An):	325 mm
Altura (Al):	40 mm
Profundidad (Pr):	530 mm
Peso:	2,1 kg

#### Características especiales

Sin pérdida de ración gracias a las esquinas totalmente moldeadas

#### Material

Acero, granito esmaltado

## Especificaciones/Fichas técnicas

### Contenedores de granito esmaltado, 1/1 GN, 40 mm



#### Número de artículo

6014.1106

#### Descripción

Muy buena conductividad térmica que procura un dorado uniforme. Esquinas bien formadas del contenedor que permiten también la distribución de las piezas angulares. Especialmente indicados para bizcochos rectangulares, masa batida y pizzas rectangulares.



#### 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.

#### Variantes

Referencia de artículo	Modelo	Profundidad (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

#### Características

- Las esquinas están totalmente moldeadas
- Excelente termo conductibilidad
- Óptima fermentación (cortezas)
- Mejor calidad de cocción: ninguna base pringosa
- Se evita que la comida se pegue
- Consumo mínimo de grasa

#### Dimensiones y pesos

Anchura (An):	325 mm
Altura (Al):	60 mm
Profundidad (Pr):	530 mm
Peso:	3 kg

#### Características especiales

Sin pérdida de ración gracias a las esquinas totalmente moldeadas

#### Material

Acero, granito esmaltado

## Especificaciones/Fichas técnicas

### Contenedores de granito esmaltado, 1/1 GN, 100 mm



#### Número de artículo

6014.1110

#### Descripción

Muy buena conductividad térmica que procura un dorado uniforme. Esquinas bien formadas del contenedor que permiten también la distribución de las piezas angulares. Especialmente indicados para bizcochos rectangulares, masa batida y pizzas rectangulares.



#### 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.

#### Variantes

Referencia de artículo	Modelo	Profundidad (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

#### Características

- Las esquinas están totalmente moldeadas
- Excelente termo conductibilidad
- Óptima fermentación (cortezas)
- Mejor calidad de cocción: ninguna base pringosa
- Se evita que la comida se pegue
- Consumo mínimo de grasa

#### Dimensiones y pesos

Anchura (An):	325 mm
Altura (Al):	100 mm
Profundidad (Pr):	530 mm
Peso:	3,3 kg

#### Características especiales

Sin pérdida de ración gracias a las esquinas totalmente moldeadas

#### Material

Acero, granito esmaltado