

Especificaciones/Fichas técnicas

Mesa II modelo XS 6 2/3 - Estándar



Número de artículo

60.31.044

Descripción

La mesa I garantiza una instalación segura del iCombi Pro XS, CombiMaster Plus XS y SelfCookingCenter XS. 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

- 8 pares de guías de soporte con 2 compartimentos y nivel intermedio
- Patas de altura regulable
- Kit de fijación para sujetar el sistema de cocción a la mesa
- Abierto por los dos lados con paneles laterales y tapa

Capacidad

2/3 GN	Parrilla	8 x
2/3 GN	20 mm de profundidad	8 x
2/3 GN	40 mm de profundidad	8 x
2/3 GN	65 mm de profundidad	8 x
2/3 GN	100 mm de profundidad	4 x

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

Especificaciones técnicas

Espacio libre en la bandeja inferior hasta el suelo:	150 mm
Máx. Carga fija:	600 kg
Ancho de las bandejas:	329 mm
Patas de altura regulable hasta:	30 mm

Dimensiones y pesos

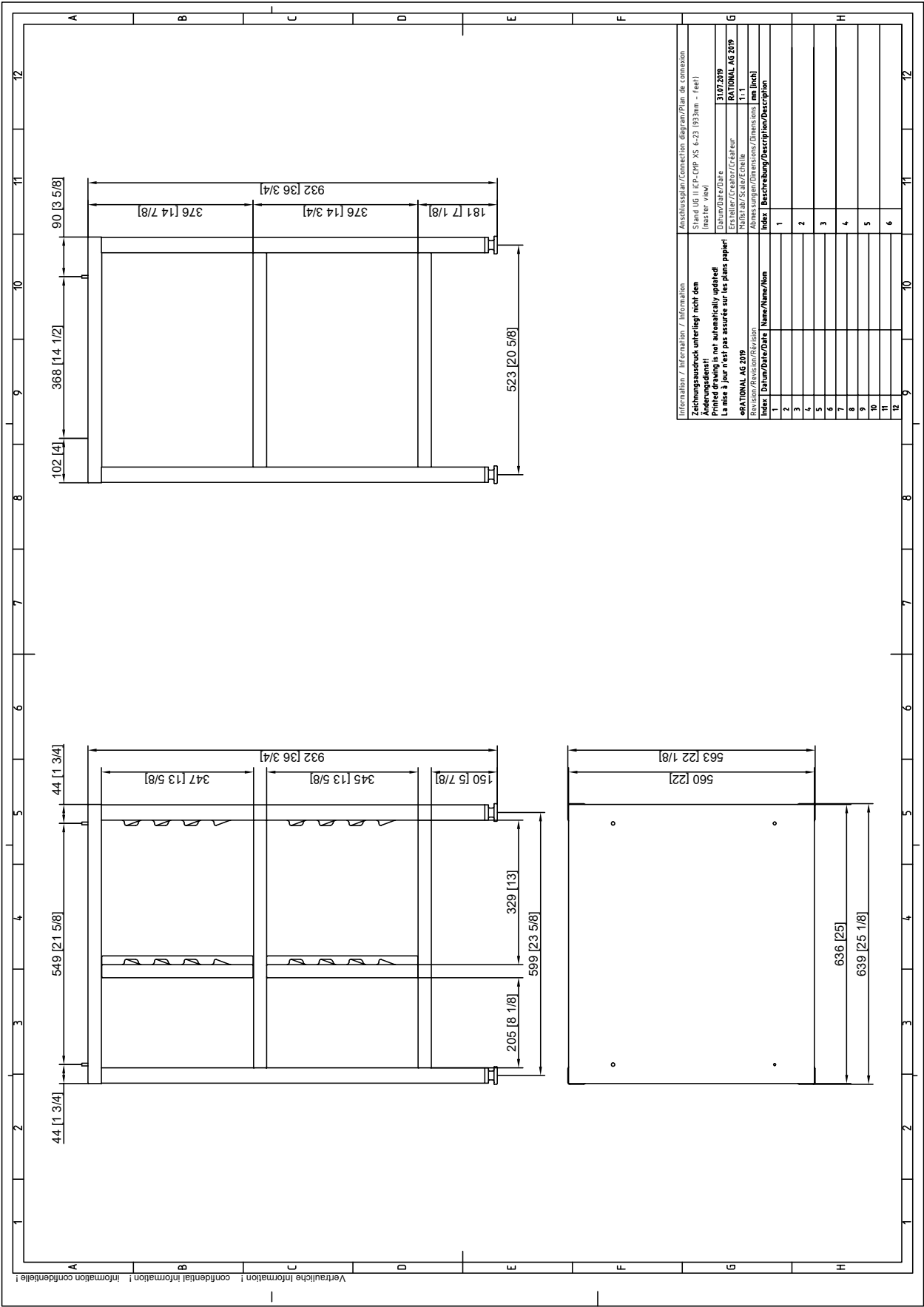
Anchura (An):	639 mm
Altura (Al):	932 mm
Profundidad (Pr):	563 mm
Peso:	41 kg

Material

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

Especificaciones/Fichas técnicas

Mesa II modelo XS 6 2/3 - Estándar



Especificaciones/Fichas técnicas

Mesa II modelo XS 6 2/3 - Fijación (MarineLine)



Número de artículo

60.31.057

Descripción

La mesa I garantiza una instalación segura del iCombi Pro XS, CombiMaster Plus XS y SelfCookingCenter XS. 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

- Patas especiales para fijación directa al suelo
- Recipientes asegurados en posición fija para evitar su deslizamiento
- Patas de altura regulable
- Kit de fijación para sujetar el sistema de cocción a la mesa
- 8 pares de guías de soporte con 2 compartimentos y nivel intermedio
- Abierto por los dos lados con paneles laterales y tapa

Capacidad

2/3 GN	Parrilla	8 x
2/3 GN	20 mm de profundidad	8 x
2/3 GN	40 mm de profundidad	8 x
2/3 GN	65 mm de profundidad	8 x
2/3 GN	100 mm de profundidad	4 x

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

Especificaciones técnicas

Espacio libre en la bandeja inferior hasta el suelo:	150 mm
Máx. Carga fija:	600 kg
Ancho de las bandejas:	329 mm
Patatas de altura regulable hasta:	28 mm

Dimensiones y pesos

Anchura (An):	689 mm
Altura (Al):	932 mm
Profundidad (Pr):	613 mm
Peso:	42 kg

Material

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

Nota

Según la normativa del Servicio de Salud Pública de EE. UU. (USPH), la mesa debe ser accesible desde dos lados opuestos para su limpieza. Si esto no fuese posible, deberá dejarse un margen de altura libre sobre el suelo de al menos 200 mm.

Especificaciones/Fichas técnicas

Mesa II modelo XS 6 2/3 - Fijación (MarineLine)

