

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
Patatas de altura regulable hasta:	30 mm

Dimensiones y pesos

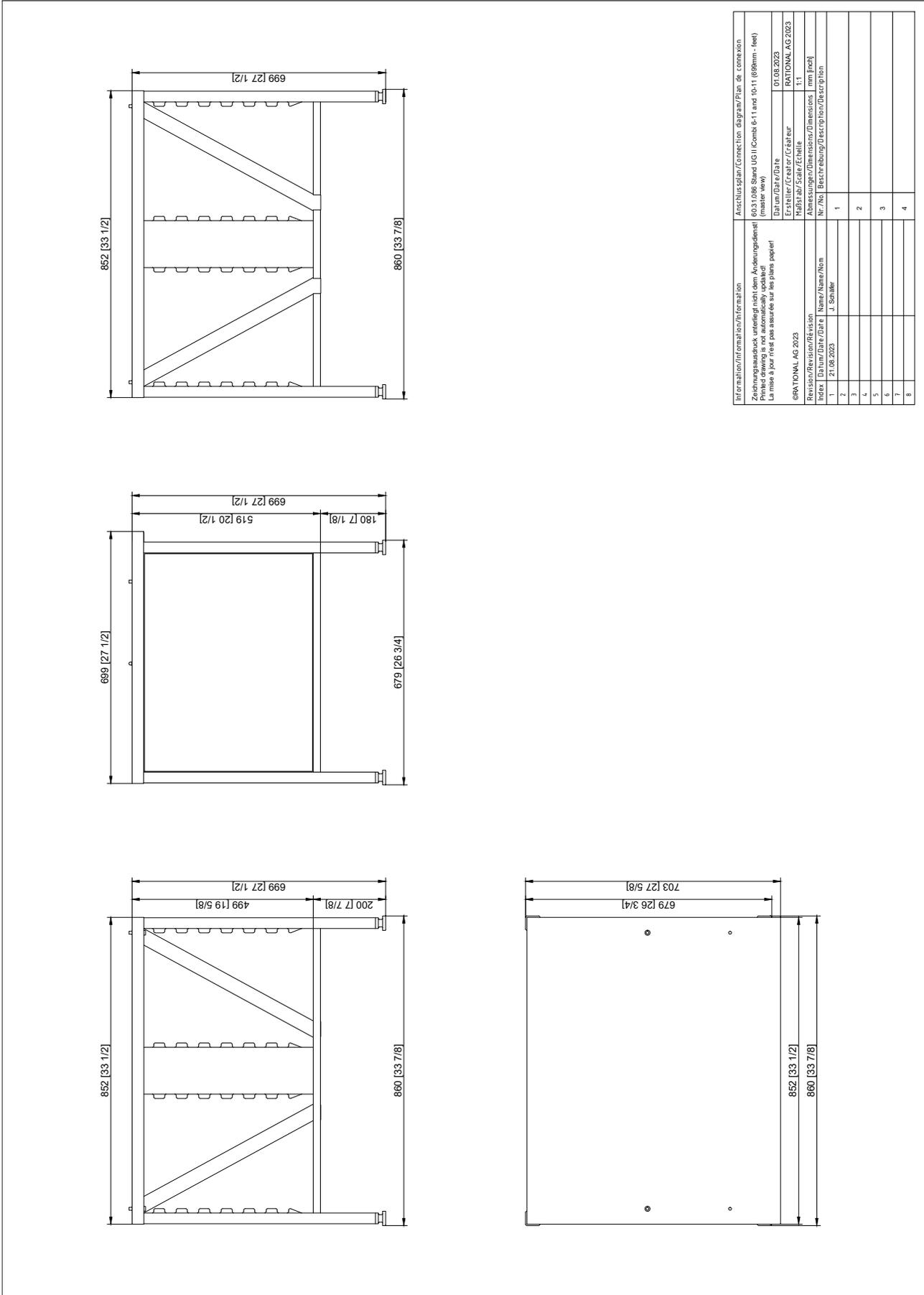
Anchura (An):	860 mm
Altura (Al):	699 mm
Profundidad (Pr):	703 mm
Peso:	34,4 kg

Material

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

Especificaciones/Fichas técnicas

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



Information/Información/Information	Anschlussplan/Connection diagram/Plan de conexión
Zzeichnungsskizze unterliegt nicht dem Änderungsdienskt (insister new)	6031 1096 Stand UG II Combi 6-11 and 10-1 (609mm - feet)
Le mise à jour n'est pas assurée sur les plans papier!	
©RATIONAL AG 2023	01.08.2023
Revisión/Revision/Revision	Platzstab/Scale/Echelle
1	1
2	2
3	3
4	4
5	
6	
7	
8	

Especificaciones/Fichas técnicas

Mesa II, modelos 6-1/1, 10-1/1, ruedas móviles



Número de artículo

60.31.103

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

- 14 pares guías de soporte con una distancia entre guías de 62 mm
- Abierto por los dos lados con paneles laterales y tapa
- 4 ruedas móviles de altura regulable (2 de ellas bloqueables)
- Kit de fijación para sujetar el sistema de cocción a la mesa
- Fijación del contenedor para impedir que se deslice hacia fuera

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:	20 mm

Dimensiones y pesos

Anchura (An):	884 mm
Altura (Al):	699 mm
Profundidad (Pr):	769 mm
Peso:	43,8 kg

Material

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

Especificaciones/Fichas técnicas

Mesa II, modelos 6-1/1, 10-1/1, fijación (MarineLine)



Número de artículo

60.31.110

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

- 14 pares guías de soporte con una distancia entre guías de 62 mm
- Abierto por los dos lados con paneles laterales y tapa
- Altura regulable, patas fijables, para el montaje directo en el suelo
- 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:	20 mm

Dimensiones y pesos

Anchura (An):	885 mm
Altura (Al):	699 mm
Profundidad (Pr):	716 mm
Peso:	36,3 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.

