

Especificaciones/Fichas técnicas

Mesa II, Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1, estándar



Número de artículo

60.31.206

Descripción

La mesa garantiza una instalación elevada segura del Combi-Duo, compuesta por iCombi Pro o iCombi Classic 6-1/1. Los sistemas de cocción pueden 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

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

Capacidad

1/1 GN	Parrilla	6 x
1/1 GN	20 mm de profundidad	6 x
1/1 GN	40 mm de profundidad	6 x
1/1 GN	65 mm de profundidad	4 x
1/1 GN	100 mm de profundidad	2 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:	161 mm
Carga fija máx.:	600 kg
Ancho de las bandejas:	330 mm
Espacio libre en la bandeja inferior hasta la chapa del fondo:	68 mm
Patas de altura regulable hasta:	30 mm

Dimensiones y pesos

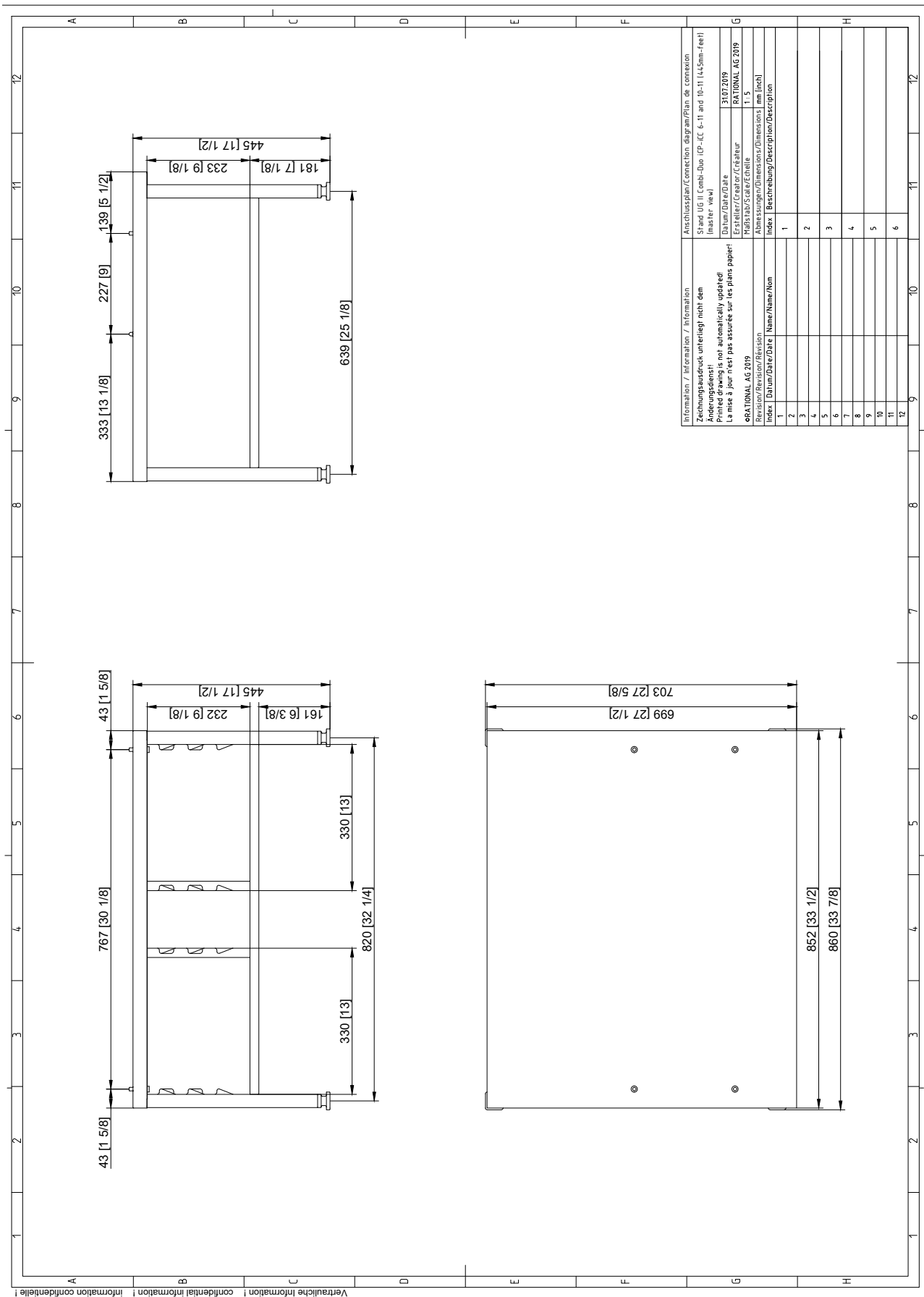
Anchura (An):	860 mm
Altura (Al):	445 mm
Profundidad (Pr):	703 mm
Peso:	26,1 kg

Material

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

Especificaciones/Fichas técnicas

Mesa II, Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1, estándar



Especificaciones/Fichas técnicas

Mesa II, Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1, ruedas móviles



Número de artículo

60.31.207

Descripción

La mesa garantiza una instalación elevada segura del Combi-Duo, compuesta por iCombi Pro o iCombi Classic 6-1/1. Los sistemas de cocción pueden 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

- 6 pares de 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	6 x
1/1 GN	20 mm de profundidad	6 x
1/1 GN	40 mm de profundidad	6 x
1/1 GN	65 mm de profundidad	4 x
1/1 GN	100 mm de profundidad	2 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:	161 mm
Carga fija máx.:	600 kg

Dimensiones y pesos

Anchura (An):	884 mm
Altura (Al):	445 mm
Profundidad (Pr):	769 mm
Peso:	35,4 kg

Material

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

