

Especificaciones/Fichas técnicas

Mesa III, modelo 6-1/1, estándar, versión UltraVent



Número de artículo

60.31.214

Descripción

Das Untergestell sorgt für eine sichere Installation des iCombi Pro und iCombi Classic 6-1/1. Die Kochsysteme können auf dem Untergestell mittels Befestigungskit fixiert werden.



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

- 20 pares de guías de soporte con una distancia entre guías de 62 mm
- Abierto por un solo lado con paneles laterales, panel trasero y tapa
- Levantado para la instalación de una campana de extracción o condensación
- Patas de altura regulable
- Kit de fijación para sujetar el sistema de cocción a la mesa

Capacidad

1/1 GN	Parrilla	20 x
1/1 GN	20 mm de profundidad	20 x
1/1 GN	40 mm de profundidad	20 x
1/1 GN	65 mm de profundidad	10 x
1/1 GN	100 mm de profundidad	10 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:	194 mm
Máx. Carga fija:	600 kg
Patas de altura regulable hasta:	30 mm

Dimensiones y pesos

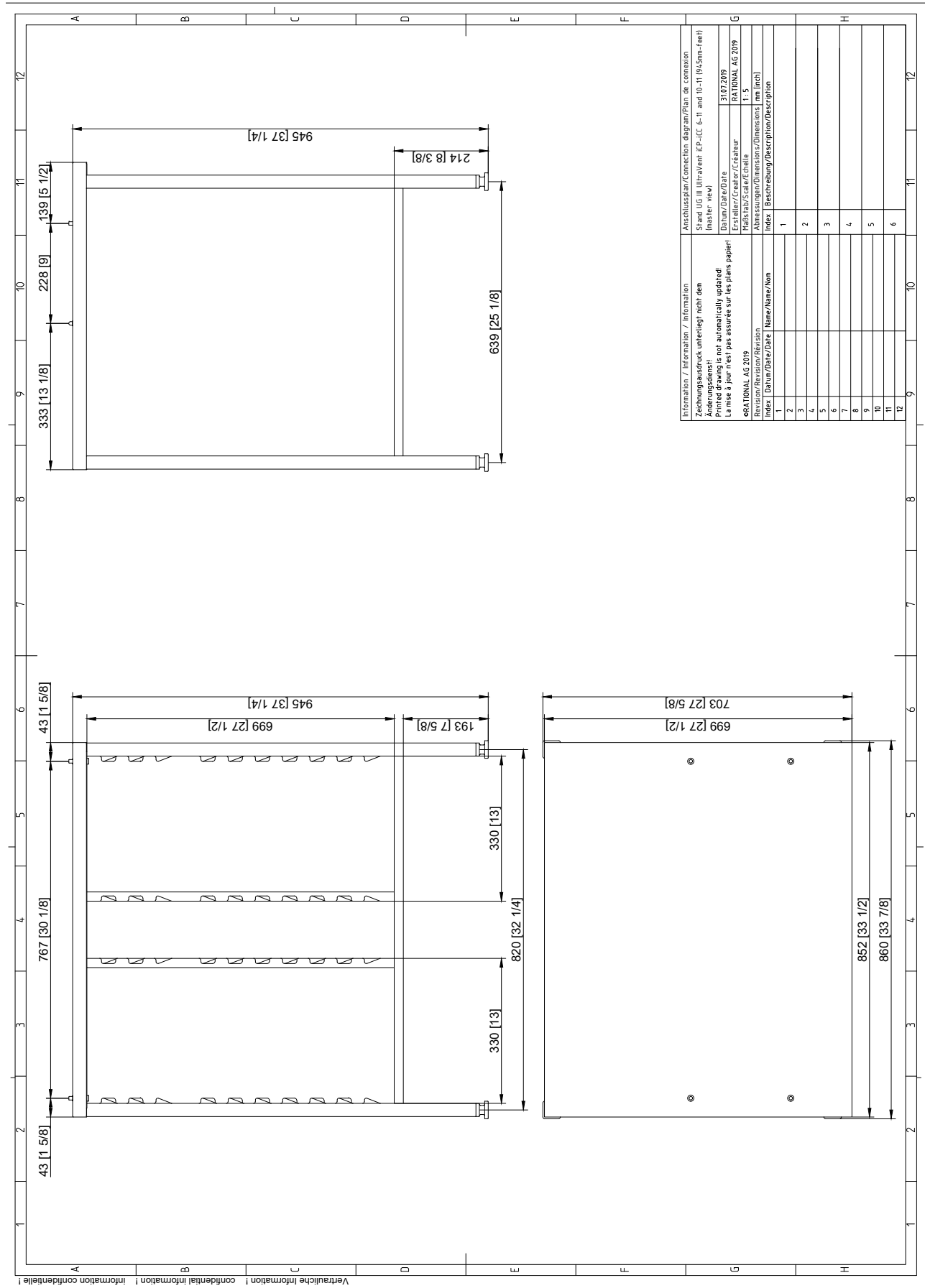
Anchura (An):	860 mm
Altura (Al):	945 mm
Profundidad (Pr):	703 mm
Peso:	45,8 kg

Material

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

Especificaciones/Fichas técnicas

Mesa III, modelo 6-1/1, estándar, versión UltraVent



Especificaciones/Fichas técnicas

Mesa III, modelo 6-1/1, ruedas móviles, versión UltraVent



Número de artículo

60.31.215

Descripción

Das Untergestell sorgt für eine sichere Installation des iCombi Pro und iCombi Classic 6-1/1. Die Kochsysteme können auf dem Untergestell mittels Befestigungskit fixiert werden.



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

- 20 pares de guías de soporte con una distancia entre guías de 62 mm
- Abierto por un solo lado con paneles laterales, panel trasero y tapa
- 4 ruedas móviles de altura regulable (2 de ellas bloqueables)
- Levantado para la instalación de una campana de extracción o condensación
- 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	20 x
1/1 GN	20 mm de profundidad	20 x
1/1 GN	40 mm de profundidad	20 x
1/1 GN	65 mm de profundidad	10 x
1/1 GN	100 mm de profundidad	10 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:	194 mm
Máx. Carga fija:	600 kg
Patas de altura regulable hasta:	20 mm

Dimensiones y pesos

Anchura (An):	884 mm
Altura (Al):	945 mm
Profundidad (Pr):	769 mm
Peso:	55,2 kg

Material

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

Especificaciones/Fichas técnicas

Mesa III, modelo 6-1/1, ruedas móviles, versión UltraVent

