

Especificaciones/Fichas técnicas

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



Número de artículo

60.31.093

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

- Cerrado por todos los lados, con puerta de batientes
- 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

Espacio libre en la bandeja inferior hasta el suelo:	180 mm
Máx. Carga fija:	600 kg
Ancho de las bandejas:	330 mm
Espacio libre en la bandeja inferior hasta la chapa del fondo:	68 mm
Patatas de altura regulable hasta:	30 mm

Dimensiones y pesos

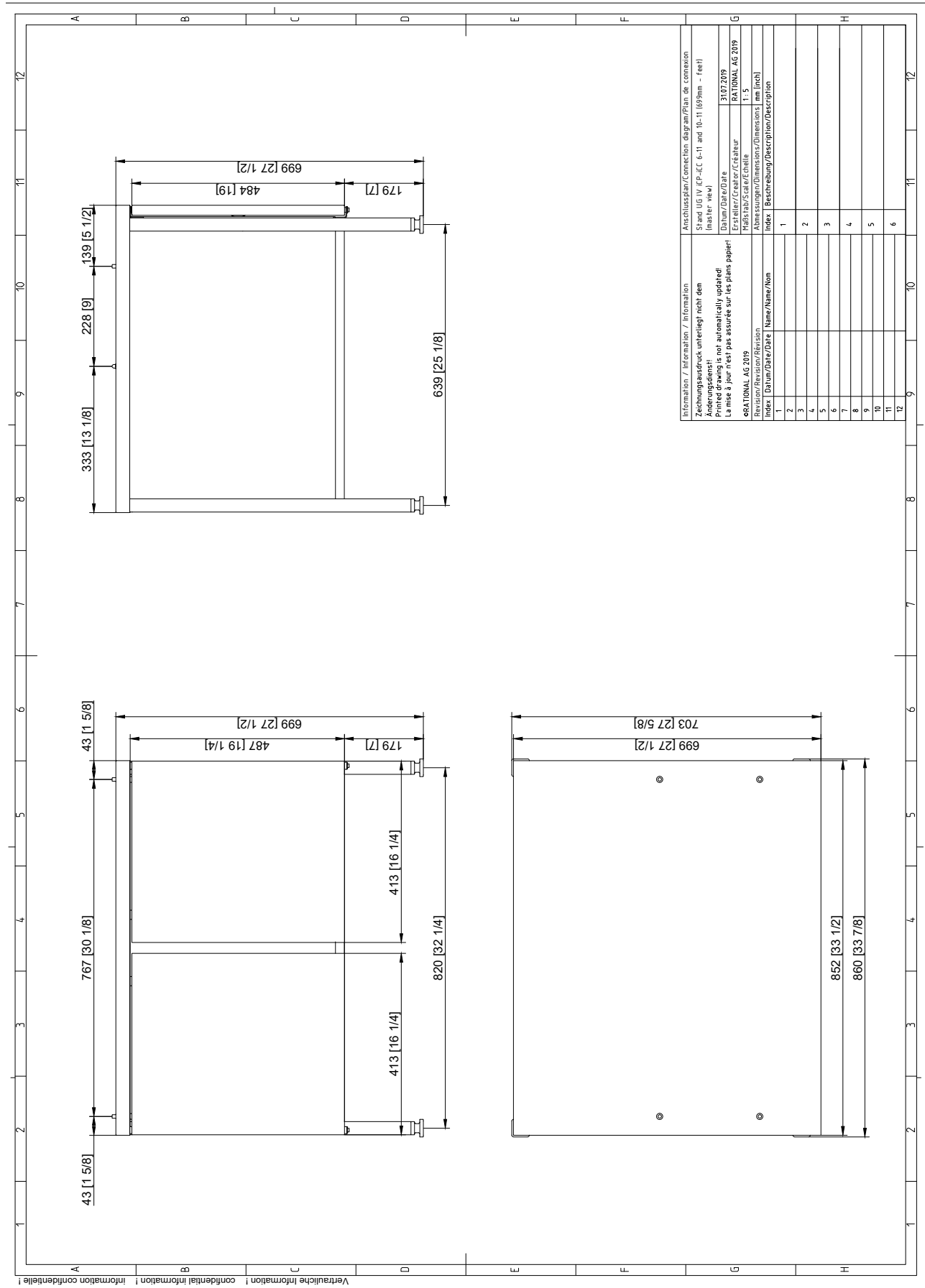
Anchura (An):	860 mm
Altura (Al):	699 mm
Profundidad (Pr):	703 mm
Peso:	42,5 kg

Material

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

Especificaciones/Fichas técnicas

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



Especificações/Fichas técnicas

Base inferior IV tipos 6-1/1, 10-1/1 - rodinhas



Código do item

60.31.107

Descrição

A base inferior garante uma instalação segura do iCombi Pro e do iCombi Classic 6-1/1 e 10-1/1. O sistema de cocção pode ser fixado na base inferior com o kit de fixação.



Uso apropriado

Esse produto deve ser utilizado somente comercialmente, por exemplo, em cozinhas de restaurantes e em cozinhas comerciais e industriais de hospitais, escolas ou açougues. Qualquer outro uso é considerado indevido e perigoso. A RATIONAL AG não é responsável pelas consequências decorrentes do uso inapropriado.

Funções

- 14 calhas de suporte com 62 mm de distância entre as calhas
- 4 rodízios giratórios com ajuste de altura (dos quais 2 bloqueáveis)
- Kit de fixação para fixar o sistema de cocção na base inferior
- Proteção dos recipientes contra escorregões
- Todos os lados fechados, com portas articuladas

Capacidade

1/1 GN	Grelha	14 x
1/1 GN	20 mm de profundidade	14 x
1/1 GN	40 mm de profundidade	14 x
1/1 GN	65 mm de profundidade	8 x
1/1 GN	100 mm de profundidade	6 x

Utilização de outros recipientes: 1/3 GN, 1/2 GN, 2/3 GN

Especificações técnicas

Espaço livre entre a chapa do piso e o piso:	180 mm de profundidade
Máxima Carga fixa:	600 kg
Largura da prateleira:	330 mm
Espaço livre entre a prateleira inferior e a chapa do fundo:	68 mm
Pés ajuste de altura de até:	20 mm

Dimensões e pesos

Largura (L):	884 mm
Altura (A):	699 mm
Profundidade (P):	769 mm
Peso:	51,8 kg

Material

Aço inoxidável (CNS 1.4301/AISI 304)

Especificações/Fichas técnicas

Base inferior IV tipos 6-1/1, 10-1/1 - rodinhas

