

Especificaciones/Fichas técnicas

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



Número de artículo

60.31.164

Descripción

Los iCombi Pro o iCombi Classic 6-1/1 y 10-1/1 se fijan a la mesa II MobilityLine con ayuda del kit de fijación. Los soportes laterales protegen el sistema de cocción y, junto con las grandes y robustas ruedas móviles, facilitan el desplazamiento.

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

- 4 ruedas móviles de acero inoxidable con un diámetro de 200 mm
- Base con estribos de protección frente a impactos
- 14 guías de inserción con una distancia entre guías de 62 mm
- Abierto por los dos lados con paneles laterales y tapa
- 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

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

Dimensiones y pesos

Anchura (An):	1.199 mm
Altura (Al):	789 mm
Profundidad (Pr):	894 mm
Peso:	84,1 kg

Material

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

Especificaciones/Fichas técnicas

Mesa II, modelos 6-2/1, 10-2/1, MobilityLine



Número de artículo

60.31.165

Descripción

Los iCombi Pro o iCombi Classic 6-1/1 y 10-1/1 se fijan a la mesa II MobilityLine con ayuda del kit de fijación. Los soportes laterales protegen el sistema de cocción y, junto con las grandes y robustas ruedas móviles, facilitan el desplazamiento.



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 guías de inserción con una distancia entre guías de 62 mm
- Abierto por los dos lados con paneles laterales y tapa
- Kit de fijación para sujetar el sistema de cocción a la mesa
- Fijación del contenedor para impedir que se deslice hacia fuera
- 4 ruedas móviles de acero inoxidable con un diámetro de 200 mm
- Base con estribos de protección frente a impactos

Capacidad

Parrilla	1/1 GN	7 x	2/1 GN	7 x
20 mm de profundidad	1/1 GN	7 x	2/1 GN	7 x
40 mm de profundidad	1/1 GN	7 x	2/1 GN	7 x
65 mm de profundidad	1/1 GN	4 x	2/1 GN	4 x
100 mm de profundidad	1/1 GN	3 x	2/1 GN	3 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

Dimensiones y pesos

Anchura (An):	1.421 mm
Altura (Al):	789 mm
Profundidad (Pr):	1.084 mm
Peso:	105,3 kg

Material

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

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor_de_base_móvil_para_modelo_20-1_1_MobilityLine



Número de artículo

60.21.334

Descripción

El bastidor especial móvil, en el que está montado el equipo de suelo, permite el uso móvil en eventos de catering o banquetes. Para ello se usa el asa de los racks móviles.

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

- Bastidor de base móvil con 4 ruedas y frenos de estacionamiento

Dimensiones y pesos

Anchura (An):	874 mm
Altura (Al):	222 mm
Profundidad (Pr):	1.167 mm
Peso:	25,9 kg

Material

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

Nota

- Solo para iCombi Pro e iCombi Classic

Especificaciones/Fichas técnicas

Bastidor-de-base-móvil-para-modelo-20-2-1-MobilityLine



Número de artículo

60.22.496

Descripción

El bastidor especial móvil, en el que está montado el equipo de suelo, permite el uso móvil en eventos de catering o banquetes. Para ello se usa el asa de los racks móviles.

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

- Bastidor de base móvil con 4 ruedas y frenos de estacionamiento

Dimensiones y pesos

Anchura (An):	1.372 mm
Altura (Al):	222 mm
Profundidad (Pr):	1.064 mm
Peso:	29,8 kg

Material

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

Nota

- Solo para iCombi Pro e iCombi Classic