

## Especificaciones/Fichas técnicas

### Mesa II, modelos 6-2/1, 10-2/1, estándar



#### Número de artículo

60.31.087

#### Descripción

Mesa garantiza una instalación segura del iCombi Pro y el iCombi Classic 6-2/1 y 10-2/1. 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

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

#### 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

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):	1.082 mm
Altura (Al):	699 mm
Profundidad (Pr):	903 mm
Peso:	47,6 kg

#### Material

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

# Especificaciones/Fichas técnicas

## Mesa II, modelos 6-2/1, 10-2/1, estándar

