

Ausschreibungstexte/Datenblatt

CombiFry 1/2 GN



Artikelnummer

6019.1250

Beschreibung

Große Mengen vorfrittierter Produkte, wie Fischnuggets, Pommes frites und Wedges ohne zusätzliches Fett zubereiten. Gesund und lecker.



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt darf nur gewerblich genutzt werden, zum Beispiel in Restaurantküchen und Groß- und Gewerbeküchen von Krankenhäusern, Schulen oder Metzgereien. Jeder andere Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß und gefährlich. Die RATIONAL AG übernimmt keine Haftung aus Folgen nicht bestimmungsgemäßem Gebrauchs.

Merkmale

- Gleichmäßige Bräunung ohne Anbratstellen
- Extrem robust und langlebig
- Vorheizen nicht notwendig

Kapazität

| Art.-Nr. | Typ | Kapazität | Beispiel |
|-----------|--------|-----------|---------------|
| 6019.1250 | 1/2 GN | 0,5 kg | Pommes frites |
| 6019.1150 | 1/1 GN | 1 kg | Pommes frites |
| 60.73.619 | 2/3 GN | 0,65 kg | Pommes frites |

Abmessungen und Gewichte

| | |
|-------------|--------|
| Breite (B): | 325 mm |
| Tiefe (T): | 265 mm |
| Gewicht: | 0,5 kg |

Material

Edelstahl rostfrei (CNS 1.4301/AISI 304)

Hinweis

- Nicht während der Reinigung im Gerät lassen