

Podstawa AT211-220-230



► Przystosowane do:
piekarnik na gorące powietrze AT211-MDI
piekarnik na gorące powietrze AT220-MDI
piekarnik na gorące powietrze AT230-MDI



► 4 jednostki wsuwane
format: 1/1 GN lub 530 x 580 mm



Opis

Wygoda w codziennej pracy: Rama podstawy opracowana specjalnie dla pieców na gorące powietrze AT211-MDI, AT220-MDI i AT230-MDI umożliwia ustawienie urządzeń na idealnej wysokości roboczej. 4 szuflady oferują również dużo miejsca do przechowywania tac i pojemników w formacie 1/1 Format.

z podstawą

Cechy

• Ilość par prowadnic:	4
• Rodzaj prowadnic:	W poprzek
• Format prowadnic:	1/1 GN
	530 x 580 mm
• Kolor:	Srebrny
• Przystosowane do:	Piec konwekcyjny AT211-MDI Piec konwekcyjny AT220-MDI Piec konwekcyjny AT230-MDI
• Podstawa:	Tak
• Regulowana wysokość nóg:	Nie
• Stan przy dostawie:	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• Materiał:	Stal szlachetna
• Ważna wskazówka:	-
• wymiary:	szer. 700 x gł. 600 x wys. 880 mm
• waga:	19,8 kg

Podstawa AT211-220-230 produkty dodatkowe

Koszyk 110



- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Wymiary kosza: szer. 490 x gł. 275 x wys. 50 mm
- Pojemność: 7 l
- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 536 x gł. 326 x wys. 61 mm
- waga: 1,1 kg

Nr art. 900300
GTIN 4015613788111

Pojemnik GN, 1/1-65



- Pojemność: 9 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Polysk
- Głębokość pojemnika: 65 mm

Nr art. A121065
GTIN 4016098162755

Pojemnik GN, 1/1-20



- Pojemność: 3.4 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Polysk
- Głębokość pojemnika: 20 mm

Nr art. A121025
GTIN 4016098166722

Pojemnik GN, 1/1 GN, G65, Basic Line



- Pojemność: 9 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 65 mm
- Seria: Basic Line

Nr art. 711065
GTIN 4015613695587

Podstawa AT211-220-230 produkty dodatkowe

Pojemnik GN, 1/1 GN, G20, Basic Line

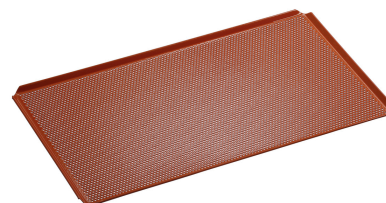
CNS



- Pojemność: 3.4 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 20 mm
- Seria: Basic Line

Nr art. 711020
GTIN 4015613695556

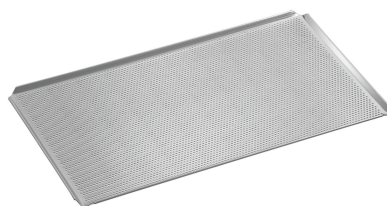
Blacha perforowana 1/1-SI



- Średnica perforacji: 3 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Perforacja: Tak
- Grubość materiału: 1.5 mm
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C

Nr art. 100428
GTIN 4015613734767

Blacha perforowana 1/1-AL



- Średnica perforacji: 3 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Perforacja: Tak
- Grubość materiału: 1.5 mm
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Powłoka silikonowa: Nie
- Odporność na temperaturę do: 260 °C

Nr art. 100427
GTIN 4015613734750

Blacha do pieczenia 1/1-AL



- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Perforacja: Nie
- Grubość materiału: 1.5 mm
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Powłoka silikonowa: Nie
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- Materiał: Aluminium

Nr art. 100426
GTIN 4015613734743