

## MESAS, RACKS MÓVILES Y COLECTOR DE GRASAS

### MODELO 61 Y 101:

Mesa , 14 pares de guías, paneles laterales y cubierta An: 845, P: 724, Al: 696 mm.

Estándar.



### MODELO 62 Y 102:

Mesa , 14 pares de guías, paneles laterales y cubierta An: 1.067, P: 934, Al: 696 mm.

Estándar.



### RACKS MÓVILES:

Los racks móviles de acero inoxidable de excelente calidad satisfacen las más altas exigencias y están óptimamente adaptados a los aparatos.

La altura máxima de carga de sólo 1,60 m posibilita una carga y descarga rápida y ergonómica del aparato. La construcción estrecha y los rodillos tándem (CNS), de formato particularmente grande, marcha estable e higiénicos, facilitan al máximo el transporte de las comidas.



Rack móvil modelo 201



Rack móvil modelo 202

### RACKS MÓVILES PARA APARATOS DE SUELO 201 Y 202:

Modelo 201 20 niveles An: 522, P: 809, Al: 1.718 mm  
Ref. 60.21.054.

Modelo 201 15 niveles Ref. 60.21.156

Modelo 201 16 niveles Ref. 60.21.172

Modelo 201 17 niveles Ref. 60.21.174

Modelo 201 14 niveles An: 522, P: 827, Al: 1.718 mm

Formato panadería 400 x 600 mm Ref. 60.21.164

Modelo 202 20 niveles An: 772, P: 1.013, Al: 1.720 mm  
Ref. 60.22.086

Modelo 202 15 niveles Ref. 60.22.153

Modelo 202 16 niveles Ref. 60.22.160

Modelo 202 17 niveles Ref. 60.22.162

### “MANTENIMIENTO PREVENTIVO”



"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

mantenimientopreventivo@citalsa.com

## MESAS, RACKS MÓVILES Y COLECTOR DE GRASAS

### **RACKS MÓVILES PARA APARATOS DE SOBREMESA 61 Y 102:**

Modelo 61 estándar 6 niveles Ref. 60.61.005

5 niveles Ref. 60.61.059

en medidas

para panadería 5 niveles Ref. 60.61.061

pollos asados Ref. 60.61.064

Modelo 62 estándar 6 niveles Ref. 60.62.003

5 niveles Ref. 60.62.049

Modelo 101 estándar 10 niveles Ref. 60.11.011

8 niveles Ref. 60.11.122

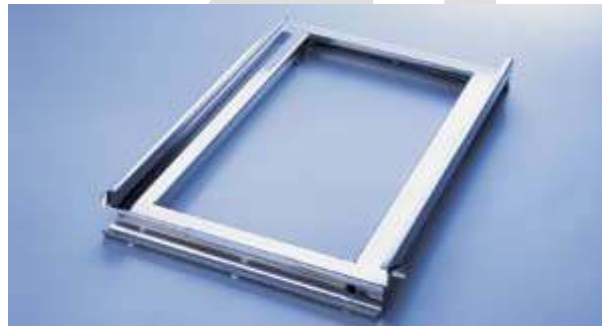
en medidas

para panadería 8 niveles Ref. 60.11.148

pollos asados Ref. 60.11.125

Modelo 102 estándar 10 niveles Ref. 60.12.011

8 niveles Ref. 60.12.055



### **COLECTOR DE GRASA CON TAPÓN (INCLUSIVE TAPA Y TUBO DE DRENAJE):**

Ideal para recoger la grasa que se suelta de los alimentos al cocinarlos. La llave esférica cerrable posibilita el vaciado fácil y seguro del colector de grasa.

1/1 GN (325 x 530 mm) Ref. 8710.1135

2/1 GN (650 x 530 mm) Ref. 60.70.776



Rack móvil modelo 102

Rack móvil modelo 101

Dotar de guía de inserción.

### **GUÍA DE INSERCIÓN PARA RACK MÓVIL:**

Los aparatos de sobremesa modelos: 61, 62, 101 y 102 precisan de una guía de inserción para poder utilizarlos con el rack móvil y con el rack móvil para platos.

Modelo 61 y 101 Ref. 60.60.024

Modelo 62 y 102 Ref. 60.60.215



### **“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”**



*“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”*

mantenimientopreventivo@citalsa.com