

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Une ligne d'appareils de cuisson de petites dimensions conçue pour ceux qui, même dans des espaces réduits, ne veulent pas renoncer à de grandes performances.

Réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10, avec finition satinée Scotch Brite, elle présente des bords arrondis et des plateaux de grande capacité ; elle a une profondeur de 600/650 mm et une largeur modulaire de 400/600/700/800/1000 mm ; la série est complétée par des supports de base ouverts, blindés ou réfrigérés.

Les appareils peuvent être facilement combinés entre eux pour former un ensemble compact et sans interstices grâce à un profil étanche qui garantit une protection contre les fuites et donc une hygiène maximale.

Des cheminées hautes, des boutons ergonomiques montés sur un tableau de bord incliné pour une bonne visibilité, confèrent à la gamme une facilité d'utilisation dès la première approche.

Tous les modèles sont homologués CE.

Réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10, avec une finition finement satinée Scotch Brite, elle présente des bords arrondis et des boîtiers de grande capacité ; elle a une profondeur de 600/650 mm et une largeur modulaire de 400/600/700/800/1000 mm ; la série est complétée par des supports de base ouverts, blindés ou frigorifiques.

Les dispositifs peuvent être facilement assemblés pour former un ensemble compact et sans interstices grâce à un profil étanche qui garantit une protection contre les fuites et donc une hygiène maximale.

Des cheminées hautes, des boutons ergonomiques montés sur un tableau de bord incliné pour une meilleure visibilité, confèrent à la gamme une facilité d'utilisation dès la première approche.

Tous les modèles sont homologués CE.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

GAZ

Pour les modèles à gaz non chromés, la température est réglable de 120 à 280°C, pour la version chromée de 90 à 250°C, pour la version électrique de 0 à 300°C.

Les plaques sont équipées de pare-éclaboussures pour garantir une propreté et une hygiène parfaites de la surface de cuisson. Le plan de travail est légèrement incliné afin que les sauces, les graisses et les

assaisonnements puissent être acheminés vers le tiroir de récupération de grande capacité.

Tous les modèles chromés et électriques sont équipés d'un contrôle thermostatique de la température, d'un thermostat de sécurité et de voyants lumineux.

CODICE
CR0856039

MODELLO
6NFT/E1000LR

SERIE
SERIE 600

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0856039
DÉFINITION	FRY-TOP ELM 60 M100 6NFT/E1000LR
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 600
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	1000 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	600 mm
DIM. HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	84.9 Kg
VOLUME (net)	0.177
LONGUEUR DU PAQUET	1040 mm
LARGEUR DU PAQUET	740 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	670 mm
VOLUME DU PAQUET	0,515 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	95 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	11.7 kW
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	6NFT/E1000LR

CODICE
CR0856039

MODELLO
6NFT/E1000LR

SERIE
SERIE 600

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
Electric cable stress relief - Presse etoupe de cable el
Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico

PRODUITS

GAMME PLUS



Les tables de friture sont équipées d'une protection périphérique contre les éclaboussures et d'un bac de récupération amovible.

Equipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international.

