

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Una línea de aparatos de cocción de pequeñas dimensiones pensada para quienes, incluso en espacios reducidos, no quieren renunciar a grandes prestaciones.

Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10, finamente acabada con satinado Scotch Brite, presenta bordes redondeados y bandejas de gran capacidad; tiene una profundidad de 600/650 mm y una anchura modular de 400/600/700/800/1000 mm; la serie se completa con soportes de base abiertos, blindados o refrigerados. Los aparatos pueden combinarse fácilmente entre sí para formar un conjunto compacto y sin huecos gracias a un perfil estanco que garantiza la protección contra fugas y, por tanto, la máxima higiene.

Chimeneas altas, mandos ergonómicos montados sobre un salpicadero inclinado para facilitar la visibilidad, confieren a la gama facilidad de uso desde la primera aproximación.

Todos los modelos están homologados CE.

Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10, finamente acabada con satinado Scotch Brite, presenta bordes redondeados y armarios de gran capacidad; tiene una profundidad de 600/650 mm y una anchura modular de 400/600/700/800/1000 mm; la serie se completa con soportes de base abiertos, blindados o refrigerados. Los dispositivos pueden montarse fácilmente para formar un conjunto compacto y sin huecos gracias a un perfil estanco que garantiza la protección contra fugas y, por tanto, la máxima higiene.

Chimeneas altas, mandos ergonómicos montados sobre un salpicadero inclinado para facilitar la visibilidad, confieren a la gama facilidad de uso desde la primera aproximación.

Todos los modelos están homologados por la CE.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El grill Contact está equipado con una resistencia ovalada AISI 304 para la cocción directa.

Lavabo GN 1/1 para el modelo 400 y GN 2/1 para el modelo 800 con función de humidificador y recogida de grasa extraíble para su limpieza. Temperatura controlada por regulador de energía.

El conjunto del elemento calefactor está montado sobre un soporte basculante y se mantiene en la posición de trabajo o de limpieza

mediante un pasador de bloqueo.

La limpieza de la superficie de cocción se realiza por pirólisis con ayuda de un rastrillo convenientemente conformado a la geometría de los elementos calefactores.

El conjunto del elemento calefactor está montado sobre un soporte basculante y se mantiene en la posición de trabajo o de limpieza mediante un pasador de bloqueo.

CONTACTO GRILL L400

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0856069

MODELLO
6NCW/E400

SERIE
SERIE 600

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR0856069
DEFINICIÓN	CUOCIWURSTEL EL.60 M40 6NCW/E400
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 600
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	400 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	600 mm
DIM. ALTURA	295 mm
PESO NETO	23.4 Kg
VOLUMEN (neto)	0.071
LONGITUD DEL PAQUETE	430 mm
ANCHO DEL PAQUETE	690 mm
ALTURA DEL ENVASE	500 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,148 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	29 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	4.08 kW
GRADO IP	IPX3
MODELO CERTIFICADO	6NCW/E400

CONTACTO GRILL L400

Project
Rev.:
Zone:
Location:



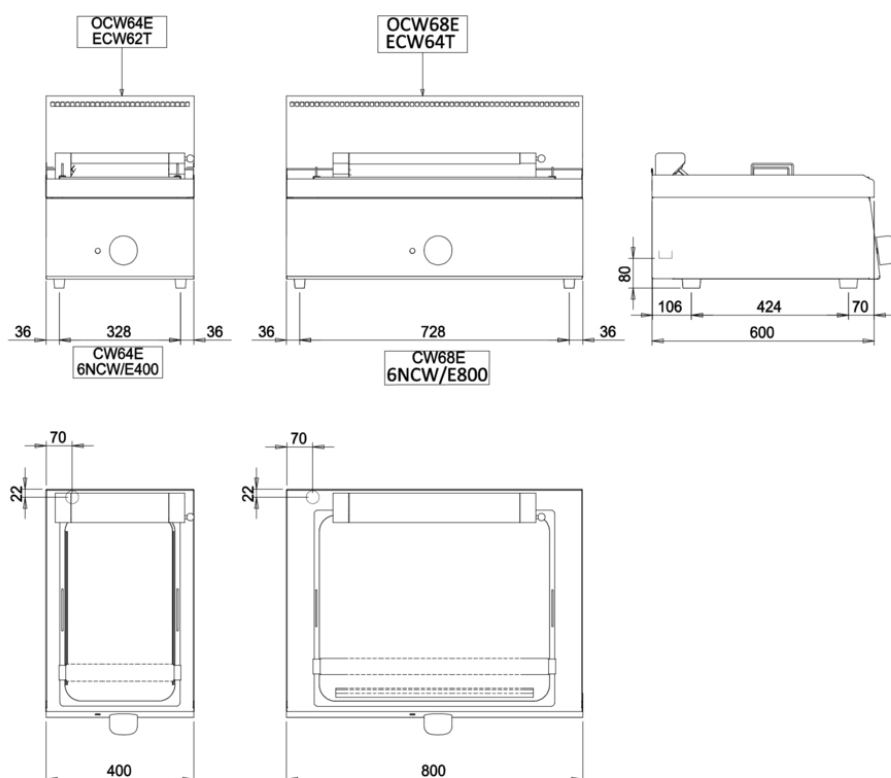
CODICE
CR0856069

MODELLO
6NCW/E400

SERIE
SERIE 600

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

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



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

CONTACTO GRILL L400

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0856069

MODELLO
6NCW/E400

SERIE
SERIE 600

PRODUCTOS GAMA PLUS

Equipo certificado para la directiva
de baja tensión 2014/35/UE según el
esquema CB internacional.

