

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

GAS

Para los modelos de gas no cromados, la temperatura es ajustable de 120-280°C, para la versión cromada de 90-250°C, para la eléctrica de 0 a 300°C.

Las placas están equipadas con protectores contra salpicaduras para garantizar la perfecta limpieza e higiene de la superficie de cocción. La encimera está ligeramente inclinada para que las salsas, grasas y

condimentos puedan canalizarse hacia el cajón recogedor de gran capacidad.

Todos los modelos cromados y eléctricos tienen control termostático de la temperatura, termostato de seguridad y luces indicadoras.

CODICE
CR1302909

MODELLO
6NFT/E403R

SERIE
SERIE 600

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1302909
DEFINICIÓN	FRY-TOP EL.R 60 M40 6NFT/E400R
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 600
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	400 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	600 mm
DIM. ALTURA	295 mm
PESO NETO	28 Kg
VOLUMEN (neto)	0.071
LONGITUD DEL PAQUETE	440 mm
ANCHO DEL PAQUETE	740 mm
ALTURA DEL ENVASE	680 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,221 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	38.2 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	3.9 kW
GRADO IP	IPX4
MODELO CERTIFICADO	6NFT/E400R

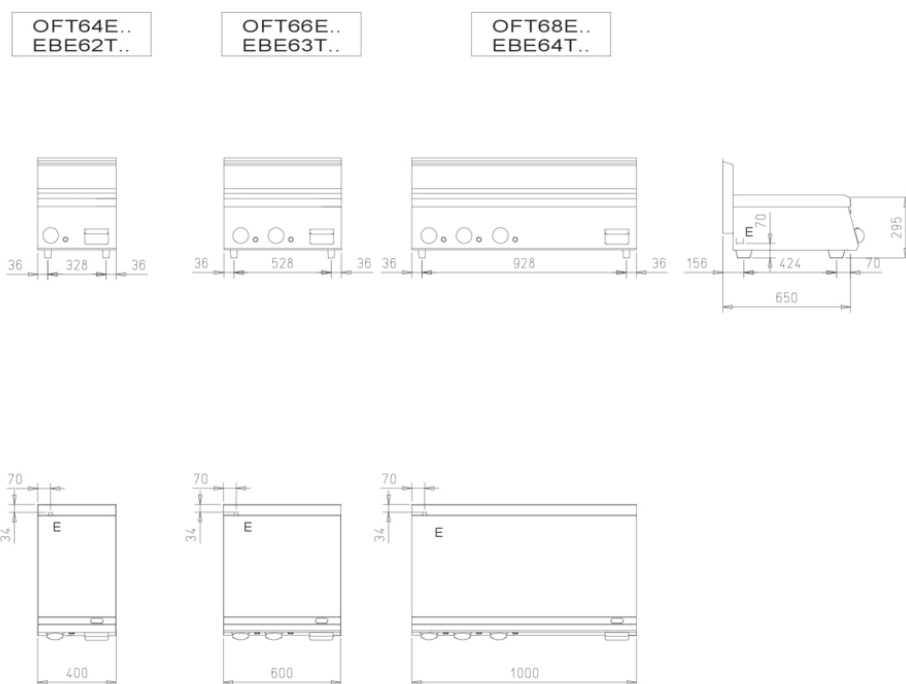
CODICE
CR1302909

MODELLO
6NFT/E403R

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 - Legenda

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

PRODUCTOS

GAMA PLUS



Los fry tops están equipados con una protección perimetral contra salpicaduras y una bandeja recogegotas extraíble.

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

