

ALLGEMEINE MERKMALE

Eine Linie von kleinen Kochgeräten für alle, die auch auf kleinem Raum nicht auf große Leistung verzichten wollen. Sie ist aus Edelstahl AISI 304 18/10 gefertigt, mit Scotch Brite satiniert, hat abgerundete Kanten und Schalen mit großem Fassungsvermögen; sie ist 600/650 mm tief und hat eine modulare Breite von 400/600/700/800/1000 mm; die Serie wird durch offene, gepanzerte oder gekühlte Untergestelle ergänzt. Die Geräte lassen sich problemlos miteinander kombinieren und bilden ein kompaktes, lückenloses Ganzes. Ein dichtes Profil garantiert Auslaufschutz und damit maximale Hygiene. Hohe Schornsteine und ergonomische Knöpfe, die auf einem schrägen Armaturenbrett montiert sind, um die Sicht zu erleichtern, sorgen für eine einfache Bedienung des Geräts von Anfang an. Alle Modelle sind CE-geprüft. Sie bestehen aus Edelstahl AISI 304 18/10, sind mit Scotch Brite satiniert, haben abgerundete Kanten und ein großes Fassungsvermögen; sie haben eine Tiefe von 600/650 mm und eine modulare Breite von 400/600/700/800/1000 mm; die Serie wird durch offene, gepanzerte oder gekühlte Untergestelle ergänzt. Die Geräte lassen sich leicht zu einem kompakten, lückenlosen Ganzen zusammenfügen, denn das dichte Profil garantiert Auslaufschutz und damit maximale Hygiene. Hohe Schornsteine und ergonomische Knöpfe, die auf einem schrägen Armaturenbrett montiert sind, um die Sicht zu erleichtern, sorgen für eine einfache Bedienung der Serie von Anfang an. Alle Modelle sind CE-geprüft.



TECHNISCHE DATEN

GAS

Die spezifischen Leistungen von 1 kW/l für Gas und 0,9 kW/l für Strom in der erweiterten Version sind typisch für große professionelle Maschinen. Die Empfindlichkeit des Thermostats mit dem in der Mitte des Tanks positionierten Fühler gewährleistet eine maximale Temperaturkontrolle mit schnellen Reaktionszeiten auf Temperaturabfälle.

GAS

Die Gasmodelle sind mit Piezozündung, Zündflamme und Thermoventil ausgestattet, um maximale Sicherheit zu

gewährleisten.

Einstellbare Temperatur von 60 bis 190°C.

ELEKTRISCH

Die elektrischen Modelle sind mit einer Temperaturregelung, einem Sicherheitsthermostat, Zündkontrollleuchten und vollständig herausnehmbaren Heizelementen zur einfachen Reinigung ausgestattet. Einstellbare Temperatur von 100 bis 190°C.

Bei der elektrischen Version sind die Heizelemente für eine optimale Reinigung komplett aus dem Tank herausnehmbar.

ELEKTRO-EINBECKENFRITEUSE 10+10 LT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0856119

MODELLO
6NFR/E600R

SERIE
SERIE 600

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR0856119
DEFINITION	FRIGGITR.R/ROV.E.2X10L 60 M60 6NFR/E600R
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	600 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	600 mm
DIM. HÖHE	295 mm
NETTOGEWICHT	30.7 Kg
VOLUMEN (netto)	0,106
LÄNGE DES PAKETS	630 mm
BREITE DES PAKETS	690 mm
VERPACKUNGSHÖHE	500 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,217 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	39 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50-60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	12,000 kW
IP-GRAD	IPX3
KAPAZITÄT	10+10
ZERTIFIZIERTES MODELL	6NFR/E600R

ELEKTRO-EINBECKENFRITEUSE 10+10 LT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



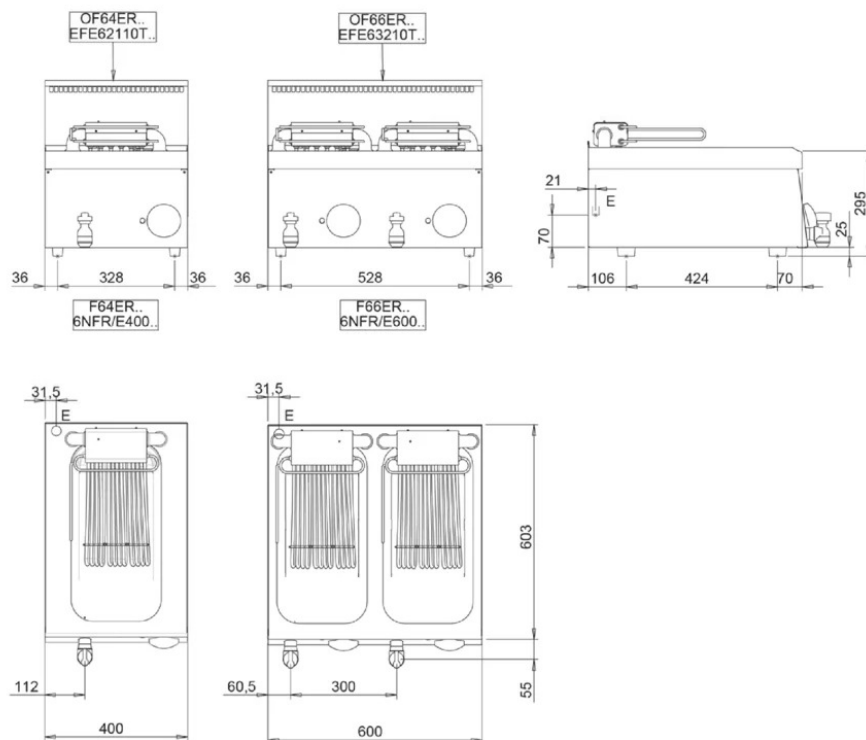
CODICE
CR0856119

MODELLO
6NFR/E600R

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 etoupe de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

PRODUKTE BEREICH PLUS



Bei der Gasfritteuse befindet sich der Brenner außerhalb des Tanks und besteht aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme. Piezo-Zündung und Sicherheit durch Ventil mit Thermoelement und Zündflamme.



Die Friteusen haben geformte Wannen mit schrägem Boden, um den Ölabbfluss zu erleichtern.



Geräte, die nach der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU gemäß dem internationalen CB-Schema zertifiziert sind.

ELEKTRO-EINBECKENFRITEUSE 10+10 LT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0856119

MODELLO
6NFR/E600R

SERIE
SERIE 600

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
MA10405097000	C-1/2M	KIT 2 KÖRBE FÜR GAS FRITEUSEN
MA10405230000	C-1M	KIT 1 KORB FÜR ELEKTRISCHE FRITEUSEN
MA10405246000	C-1/2M	Frittierkorb