

# FRITEUSE À GAZ PLAQUE LISSE L400

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR0999759

MODELLO  
N6FT/G400

SERIE  
SERIE 600

## 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 tables de cuisson sont équipées de pare-éclaboussures pour garantir une propreté et une hygiène parfaites.

Le plan de travail est légèrement incliné afin que les sauces, les graisses et les assaisonnements puissent être acheminés vers le tiroir collecteur de grande capacité.

Les modèles à gaz sont équipés d'un allumage piézo, d'une flamme pilote, d'un thermocouple et d'un robinet pour garantir une sécurité maximale.

# FRITEUSE À GAZ PLAQUE LISSE L400

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR0999759

MODELLO  
N6FT/G400

SERIE  
SERIE 600

## Informations techniques

| SPECIFICATION                   | DATA                   |
|---------------------------------|------------------------|
| MATÉRIAU                        | CR0999759              |
| DÉFINITION                      | N6FT/G400 FTG L 60 M40 |
| LIGNE COMMERCIALE               | SERIE 600              |
| FOURNITURE                      | GAS                    |
| DIM. LARGEUR                    | 400 mm                 |
| DIM. PRODUCTIVITÉ               | 650 mm                 |
| DIM. HAUTEUR                    | 295 mm                 |
| POIDS NET                       | 37 Kg                  |
| VOLUME (net)                    | 0.077                  |
| LONGUEUR DU PAQUET              | 440 mm                 |
| LARGEUR DU PAQUET               | 740 mm                 |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE          | 680 mm                 |
| VOLUME DU PAQUET                | 0,220 m3               |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE          | 43 Kg                  |
| GAS POWER                       | 6.5                    |
| PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar) | 6,25                   |
| MODÈLE CERTIFIÉ                 | N6FT/G400              |

# FRITEUSE À GAZ PLAQUE LISSE L400

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR0999759

MODELLO  
N6FT/G400

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

- G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection  
Arrivée gaz - Union da gas - Gasaansluiting -  
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

## FRITEUSE À GAZ PLAQUE LISSE L400

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR0999759

MODELLO  
N6FT/G400

SERIE  
SERIE 600

# PRODUITS GAMME PLUS



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



Versions à gaz thermostatées avec vanne de régulation fabriquée en Italie, qui permet un contrôle précis de la température 110°C - 280°C , même pour les cuissons les plus délicates