

## CARATTERISTICHE GENERALI

Una linea di apparecchiature per la cottura di dimensioni ridotte, concepita per chi, pur in piccoli spazi, non vuole rinunciare alle grandi prestazioni.

Realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, finemente rifinita con satinatura Scotch Brite, si presenta con spigoli arrotondati ed invasi di grossa capienza; ha profondità 600/650 mm e larghezza modulare di 400/600/700/800/1000 mm; la serie è completata da supporti base a giorno, armadiati oppure basi refrigerate.

Le apparecchiature sono facilmente componibili l'una all'altra fino a costituire un tutt'uno, compatto, privo di interstizi grazie ad un profilo coprifughe che garantisce la protezione contro i trafiletti e quindi la massima igienicità.

Camini alti, manopole ergonomiche montate su un cruscotto inclinato per facilitarne la visibilità, conferiscono alla gamma facilità d'uso fin dal primo approccio.

Tutti i modelli sono approvati CE.



## SPECIFICHE TECNICHE

Le piastre cottura cromate, in acciaio dolce (extra UE) e AISI430, nelle varie dimensioni e forme sono riscaldate da bruciatori gas o resistenze elettriche ad alta potenza, tali da garantire una rapida salita della temperatura ed il mantenimento dei valori prescelti.

Per i modelli a gas non cromati, la temperatura è regolabile da 120-280°C, per la versione cromata da 90-250°C, per gli elettrici da 0 a 300°C.

Le piastre sono dotate di paraspruzzi in modo da assicurare una perfetta pulizia ed igienicità del piano di cottura. Il piano di lavoro è leggermente

inclinato in modo da convogliare sughi, grassi e condimenti, nell'apposito cassetto di raccolta ad ampia capacità.

Tutti i modelli cromati ed elettrici, dispongono di un controllo termostatico della temperatura, di termostato di sicurezza e spie luminose di accensione.

# FRY TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA IN AISI430

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



CODICE  
CR1302899

MODELLO  
6NFT/E403L

SERIE  
SERIE 600

## Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1302899
DEFINIZIONE	FRY-TOP ELL 60 M40 6NFT/E400L
LINEA COMMERCIALE	SERIE 600
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	400 mm
DIM. PRODONDITÀ	600 mm
DIM. ALTEZZA	295 mm
PESO NETTO	34.4 Kg
VOLUME (netto)	0.071
LUNGHEZZA IMBALLO	440 mm
LARGHEZZA IMBALLO	740 mm
ALTEZZA IMBALLO	680 mm
VOLUME IMBALLO	0,220 m3
PESO LORDO IMBALLO	40 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	3.9 kW
GRADO IP	IPX4
MODELLO CERTIFICATO	6NFT/E400L

# FRY TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA IN AISI430

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



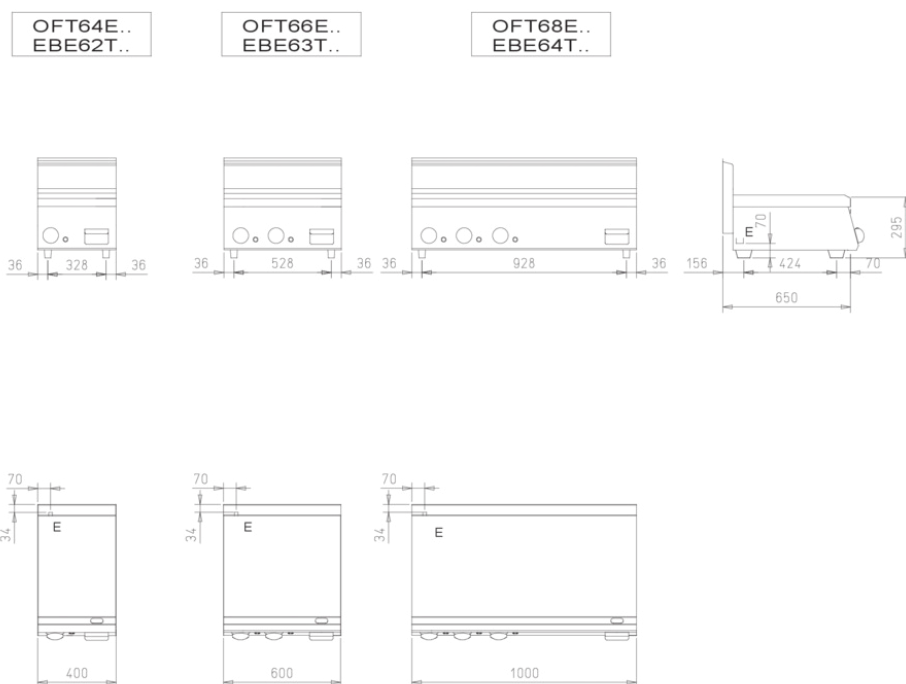
CODICE  
CR1302899

MODELLO  
6NFT/E403L

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

# PRODUCT'S RANGE PLUS



I fry top sono dotati di alzatina  
perimetrale paraspruzzi e cassetto  
raccoltisughi estraibile.



Apparecchiature sono certificate e  
conformi alla direttiva bassa  
tensione 2014/35/UE secondo lo  
schema internazionale CB