

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 plaques sont équipées de pare-éclaboussures pour garantir une propreté et une hygiène parfaites de la surface de cuisson. Le plan de travail est légèrement incliné afin que les sauces, les graisses et les

assaisonnements puissent être acheminés vers le tiroir de récupération de grande capacité.

Tous les modèles chromés et électriques sont équipés d'un contrôle thermostatique de la température, d'un thermostat de sécurité et de voyants lumineux.

FRY TOP ÉLECTRIQUE PLAQUE LISSE AISI430

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1302939

MODELLO
6NFT/E1003L

SERIE
SERIE 600

Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|----------------------------------|---------------------------------|
| MATÉRIAU | CR1302939 |
| DÉFINITION | FRY-TOP ELL 60 M100 6NFT/E1000L |
| LIGNE COMMERCIALE | SERIE 600 |
| FOURNITURE | ÉLECTRICITÉ |
| DIM. LARGEUR | 1000 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 600 mm |
| DIM. HAUTEUR | 295 mm |
| POIDS NET | 72.9 Kg |
| VOLUME (net) | 0.177 |
| LONGUEUR DU PAQUET | 1040 mm |
| LARGEUR DU PAQUET | 740 mm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 670 mm |
| VOLUME DU PAQUET | 0,515 m3 |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE | 83 Kg |
| ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD | 380-415V 3N |
| FRÉQUENCE | 50-60 Hz |
| L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE | 11.7 kW |
| GRADE IP | IPX4 |
| MODÈLE CERTIFIÉ | 6NFT/E1000L |

FRY TOP ÉLECTRIQUE PLAQUE LISSE AISI430

Project
Rev.:
Zone:
Location:



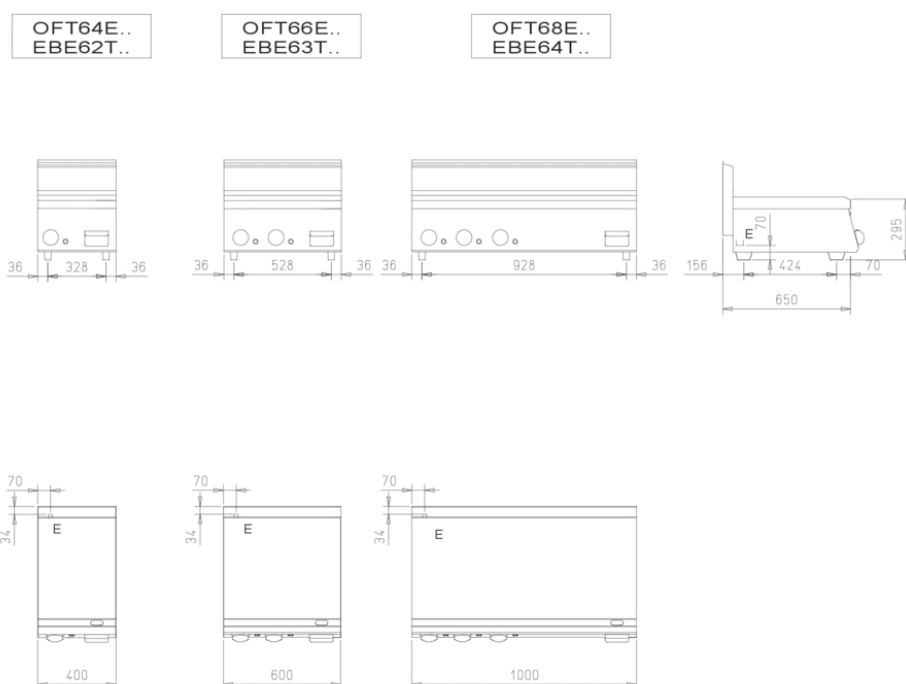
CODICE
CR1302939

MODELLO
6NFT/E1003L

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

PRODUITS

GAMME PLUS



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

Equipement certifié pour la directive
basse tension 2014/35/EU selon le
schéma CB international.

