

# FREIDORA A GAS LISA CROMADA L600 - TERMOSTATO

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



CODICE  
CR0999919

MODELLO  
N6FTT/G605

SERIE  
SERIE 600

## 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 de cocción están equipadas con protectores contra salpicaduras para garantizar una limpieza e higiene perfectas.

La encimera está ligeramente inclinada para poder canalizar salsas, grasas y condimentos hacia el cajón recogedor de gran capacidad.

Los modelos de gas están equipados con encendido piezoeléctrico, llama piloto, termopar y grifo de válvula para garantizar la máxima seguridad.

FREIDORA A GAS LISA CROMADA L600 -  
TERMOSTATO

|                     |                       |                    |
|---------------------|-----------------------|--------------------|
| CODICE<br>CR0999919 | MODELLO<br>N6FTT/G605 | SERIE<br>SERIE 600 |
|---------------------|-----------------------|--------------------|

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



Información técnica

| ESPECIFICACIÓN                  | DATA                           |
|---------------------------------|--------------------------------|
| MATERIAL                        | CR0999919                      |
| DEFINICIÓN                      | N6FTT/G605 FTG LC 60 M60 TERM. |
| LÍNEA COMERCIAL                 | SERIE 600                      |
| SUMINISTRO                      | GAS                            |
| ANCHURA ANCHO                   | 600 mm                         |
| DIM. PRODUCTIVIDAD              | 650 mm                         |
| DIM. ALTURA                     | 295 mm                         |
| PESO NETO                       | 62 Kg                          |
| VOLUMEN (neto)                  | 0.115                          |
| LONGITUD DEL PAQUETE            | 640 mm                         |
| ANCHO DEL PAQUETE               | 740 mm                         |
| ALTURA DEL ENVASE               | 680 mm                         |
| VOLUMEN DEL ENVASE              | 0,320 m3                       |
| PESO BRUTO DEL EMBALAJE         | 72.6 Kg                        |
| POTENCIA DE GAS                 | 13                             |
| POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar) | 12,50                          |
| MODELO CERTIFICADO              | N6FTT/G605                     |

FREIDORA A GAS LISA CROMADA L600 -  
TERMOSTATO

|           |            |           |
|-----------|------------|-----------|
| CODICE    | MODELLO    | SERIE     |
| CR0999919 | N6FTT/G605 | SERIE 600 |

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



# FREIDORA A GAS LISA CROMADA L600 - TERMOSTATO

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



CODICE  
CR0999919

MODELLO  
N6FTT/G605

SERIE  
SERIE 600

## PRODUCTOS GAMA PLUS



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



Versiones de gas controladas termostáticamente con una válvula de regulación fabricada en Italia, que permite un control preciso de la temperatura 110°C - 280°C , incluso para las cocciones más delicadas