

CODICE
CR0856219MODELLO
6NSP/E400SERIE
SERIE 600

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

Der Kartoffelwärmer ist für die Aufnahme einer GN 1/1 H. 150 mm Pfanne geeignet, die durch die Kombination eines unteren Heizelements und einer Infrarot-Keramikheizung mit unabhängigen Schaltern auf der richtigen Temperatur gehalten wird.

Einstellbare Temperatur von 30-90°C.

Der perforierte Zwischenboden erleichtert die Entnahme des Inhalts und das Ablassen von überflüssigem Öl.

CODICE
CR0856219MODELLO
6NSP/E400SERIE
SERIE 600

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR0856219
DEFINITION	SCALDAPATATE EL.60 M40 6NSP/E400
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	400 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	600 mm
DIM. HÖHE	295 mm
NETTOGEWICHT	17 Kg
VOLUMEN (netto)	0.071
LÄNGE DES PAKETS	680 mm
BREITE DES PAKETS	410 mm
VERPACKUNGSHÖHE	830 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,231 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	25 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
FREQUENZ	50-60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	2 kW
IP-GRAD	IPX3
ZERTIFIZIERTES MODELL	6NSP/E400

FRITTENWANNE

Project
 Rev.:
 Zone:
 Location:



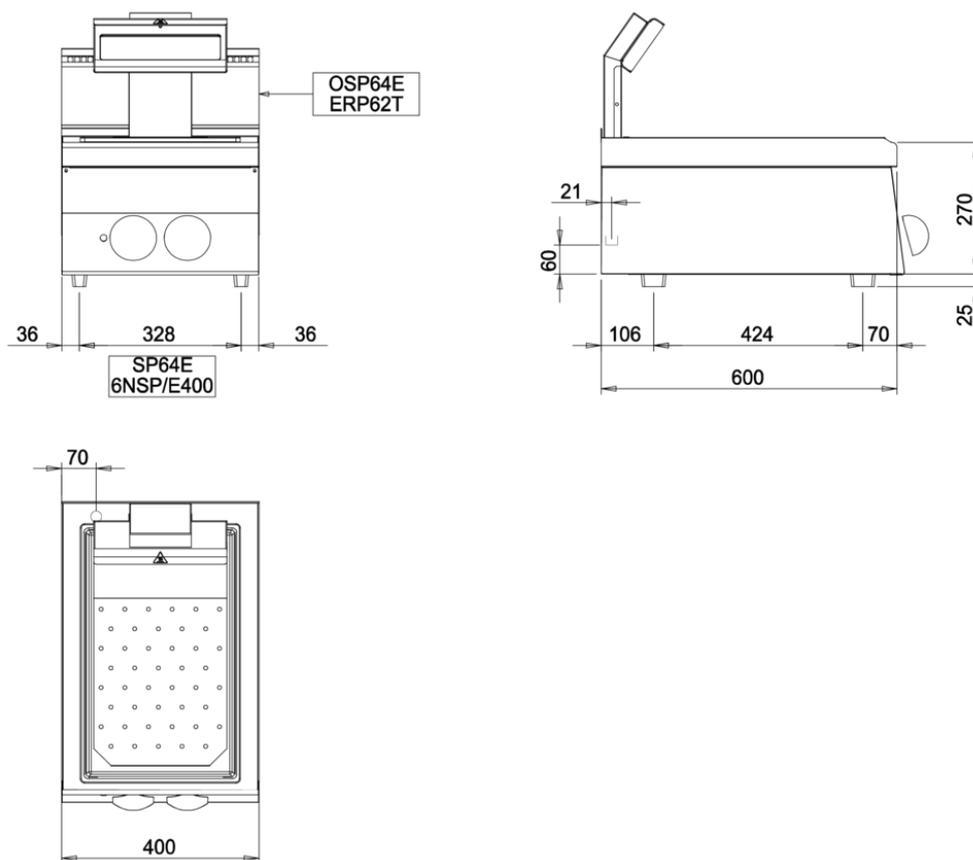
CODICE
 CR0856219

MODELLO
 6NSP/E400

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



CODICE
CR0856219

MODELLO
6NSP/E400

SERIE
SERIE 600

PRODUKTE BEREICH PLUS



Der elektrische Behälter wird durch ein unteres und ein oberes Infrarotheizelement beheizt. Der Behälter ist für die Aufnahme von GN-Schalen geeignet und hat einen perforierten Zwischenboden.

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

