

BRATPLATTE GASPLATTE 2/3 GLATT 1/2 GERIPPT AISI 430 L800 - THERMOSTAT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0999989

MODELLO
N6FTT/G823

SERIE
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

GAS

Bei den nicht verchromten Gasmodellen ist die Temperatur von 120-280°C einstellbar, bei der verchromten Version von 90-250°C, bei der elektrischen von 0 bis 300°C. Die Kochfelder sind mit einem Spritzschutz ausgestattet, um perfekte Sauberkeit und Hygiene zu gewährleisten.

Die Arbeitsplatte ist leicht geneigt, so dass Saucen, Fette und Gewürze in die großvolumige Auffangschublade geleitet werden können. Die Gasmodelle sind mit Piezo-Zündung, Zündflamme, Thermoelement und Ventilhahn ausgestattet, um maximale Sicherheit zu gewährleisten.

BRATPLATTE GASPLATTE 2/3 GLATT 1/2 GERIPPT AISI 430 L800 - THERMOSTAT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0999989

MODELLO
N6FTT/G823

SERIE
SERIE 600

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR0999989
DEFINITION	N6FTT/G823 FTG M 430 60 M80 TERM.
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	800 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	650 mm
DIM. HÖHE	295 mm
NETTOGEWICHT	0 Kg
VOLUMEN (netto)	0.153
LÄNGE DES PAKETS	440 mm
BREITE DES PAKETS	740 mm
VERPACKUNGSHÖHE	680 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,220 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	0 Kg
GAS POWER	13
GAS POWER (G25.3/25mbar)	12,50
ZERTIFIZIERTES MODELL	N6FTT/G823

BRATPLATTE GASPLATTE 2/3 GLATT 1/2 GERIPPT AISI
430 L800 - THERMOSTAT

CODICE	MODELLO	SERIE
CR0999989	N6FTT/G823	SERIE 600

Project
Rev.:
Zone:
Location:



BRATPLATTE GASPLATTE 2/3 GLATT 1/2 GERIPPT AISI 430 L800 - THERMOSTAT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0999989

MODELLO
N6FTT/G823

SERIE
SERIE 600

PRODUKTE BEREICH PLUS



Die Frittierplatten sind mit einem umlaufenden Spritzschutz und einer herausnehmbaren Tropfschale ausgestattet.



Thermostatisch geregelte Gasversionen mit einem in Italien hergestellten Regelventil, das eine präzise Temperaturregelung von 110°C bis 280°C ermöglicht, auch für die empfindlichsten Speisen