

CODICE
CR0855999

MODELLO
6NFT/E600L

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 Platten sind mit einem Spritzschutz versehen, der für perfekte Sauberkeit und Hygiene auf der Kochfläche sorgt. Die Arbeitsplatte ist

leicht geneigt, damit Saucen, Fette und Gewürze in die Auffangschublade mit großem Fassungsvermögen geleitet werden können. Alle verchromten und elektrischen Modelle haben eine thermostatische Temperaturregelung, ein Sicherheitsthermostat und Kontrollleuchten.

ELEKTRO-GRILLPLATTEN - GLATT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855999

MODELLO
6NFT/E600L

SERIE
SERIE 600

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR0855999
DEFINITION	6NFT/E600LFRY-TOP ELL 60 M60
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	600 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	600 mm
DIM. HÖHE	295 mm
NETTOGEWICHT	48.7 Kg
VOLUMEN (netto)	0.106
LÄNGE DES PAKETS	730 mm
BREITE DES PAKETS	640 mm
VERPACKUNGSHÖHE	670 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,313 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	56 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50-60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	7.8 kW
IP-GRAD	IPX4
ZERTIFIZIERTES MODELL	6NFT/E600L

ELEKTRO-GRILLPLATTEN - GLATT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855999

MODELLO
6NFT/E600L

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

PRODUKTE BEREICH PLUS



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



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