

FRITEUSE ÉLECTRIQUE MOTORISÉE 2 BACS 10+10 L.

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0856139

MODELLO
6NFR/E600PR

SERIE
SERIE 600

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.



FRITEUSE ÉLECTRIQUE MOTORISÉE 2 BACS 10+10 L.

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0856139

MODELLO
6NFR/E600PR

SERIE
SERIE 600

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

GAZ

Les puissances spécifiques fournies de 1 kW/l pour le gaz et de 0,9 kW/l pour l'électricité dans la version améliorée sont typiques des grandes machines professionnelles.

La sensibilité du thermostat, dont le bulbe est placé au centre de la cuve, assure un contrôle maximal de la température et un temps de réponse rapide aux baisses de température.

GAS

Les modèles à gaz sont équipés d'un allumage piézo, d'une flamme pilote et d'une soupape thermocouple pour garantir une sécurité

maximale.

Température réglable de 60 à 190°C.

ÉLECTRICITÉ

Les modèles électriques sont équipés d'un contrôle de la température, d'un thermostat de sécurité, de voyants d'allumage et d'éléments chauffants entièrement amovibles pour faciliter le nettoyage.

Température réglable de 100 à 190°C.

Dans la version électrique, les éléments chauffants sont entièrement retirés du réservoir pour un nettoyage optimal.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE MOTORISÉE 2 BACS 10+10 L.

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0856139

MODELLO
6NFR/E600PR

SERIE
SERIE 600

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0856139
DÉFINITION	FRIGG.RP/ROV.EL 2X10L 60 M60 6NFR/E600PR
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 600
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	600 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	600 mm
DIM. HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	31 Kg
VOLUME (net)	0.106
LONGUEUR DU PAQUET	640 mm
LARGEUR DU PAQUET	780 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	680 mm
VOLUME DU PAQUET	0,340 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	39 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	18 kW
GRADE IP	IPX3
CAPACITÉ	10+10
MODÈLE CERTIFIÉ	6NFR/E600PR

FRITEUSE ÉLECTRIQUE MOTORISÉE 2 BACS 10+10 L.

Project
Rev.:
Zone:
Location:



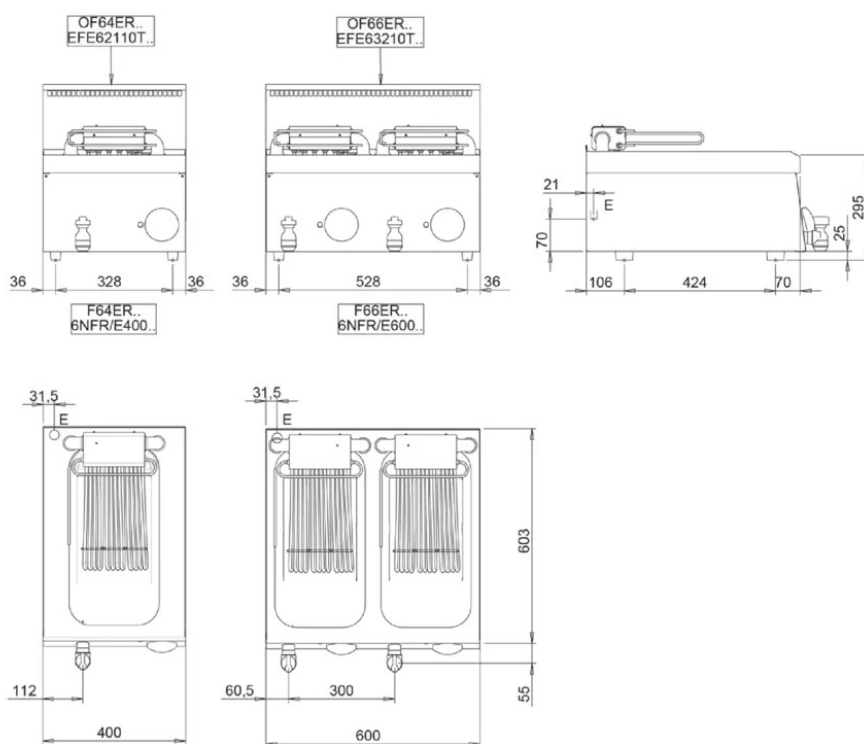
CODICE
CR0856139

MODELLO
6NFR/E600PR

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

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupe de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

FRITEUSE ÉLECTRIQUE MOTORISÉE 2 BACS 10+10 L.

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0856139

MODELLO
6NFR/E600PR

SERIE
SERIE 600

PRODUITS GAMME PLUS



Dans la friteuse à gaz, le brûleur est extérieur à la cuve et est en acier inoxydable avec une flamme stabilisée. Allumage piézoélectrique et sécurité assurée par un robinet avec thermocouple et flamme pilote.



Les friteuses ont des cuves moulées avec des fonds inclinés pour faciliter l'écoulement de l'huile.

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



FRITEUSE ÉLECTRIQUE MOTORISÉE 2 BACS 10+10 L.

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0856139

MODELLO
6NFR/E600PR

SERIE
SERIE 600

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
MA10405097000	C-1/2M	KIT 2 PANIERS POUR FRITEUSES À GAZ
MA10405230000	C-1M	1 KIT DE PANIER POUR FRITEUSES ÉLECTRIQUES
MA10405246000	C-1/2M	Panier à friture