

## 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.



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Le chauffe pommes de terre peut contenir une casserole GN 1/1 H. 150 mm, qui est maintenue à la bonne température grâce à la combinaison d'un élément chauffant inférieur et d'un élément chauffant céramique infrarouge, avec des interrupteurs indépendants.

Température réglable de 30 à 90°C.

Le faux fond perforé facilite le retrait du contenu ainsi que l'écoulement de l'huile superflue.

CODICE  
CR0856219MODELLO  
6NSP/E400SERIE  
SERIE 600

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0856219
DÉFINITION	SCALDAPATATE EL.60 M40 6NSP/E400
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 600
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	600 mm
DIM. HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	17 Kg
VOLUME (net)	0.071
LONGUEUR DU PAQUET	680 mm
LARGEUR DU PAQUET	410 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	830 mm
VOLUME DU PAQUET	0,231 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	25 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	2 kW
GRADE IP	IPX3
MODÈLE CERTIFIÉ	6NSP/E400

# CHAUFFAGES À LA POMME DE TERRE

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



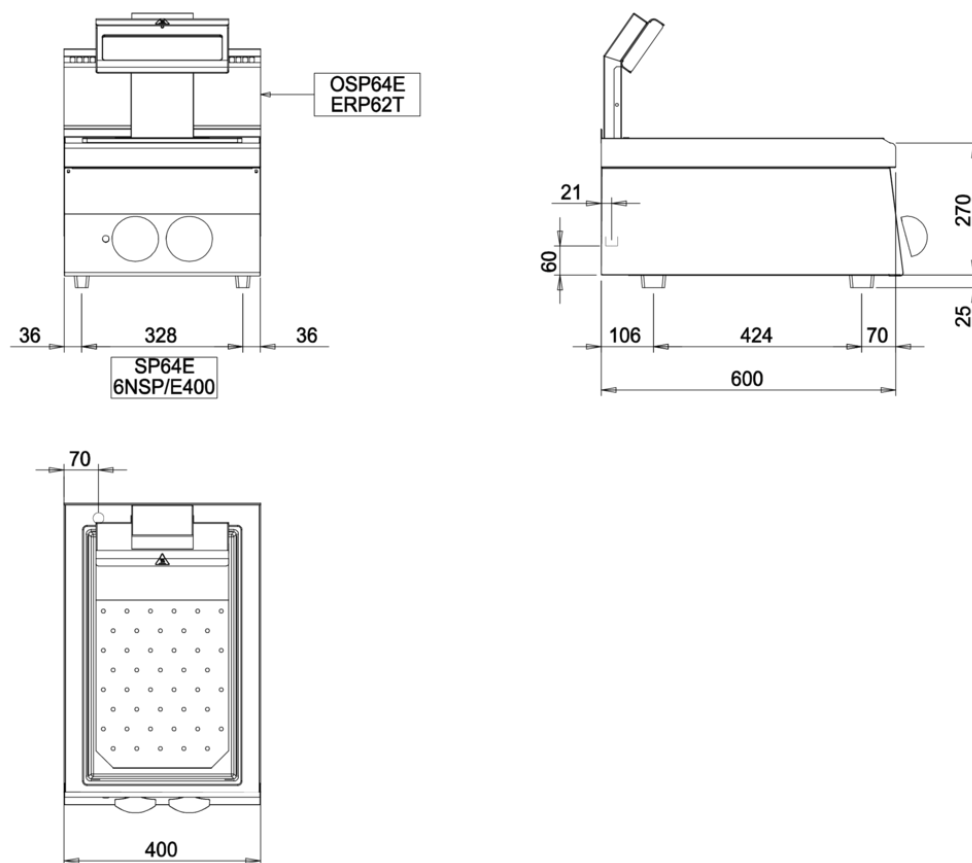
CODICE  
CR0856219

MODELLO  
6NSP/E400

SERIE  
SERIE 600

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -  
ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



## PRODUITS GAMME PLUS



Le conteneur électrique est chauffé par un élément chauffant infrarouge inférieur et supérieur. Le réservoir est adapté pour contenir des bols GN, avec un faux fond perforé.

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

