

# BRATPLATTE GASPLATTE 1/2 GLATT 1/2 GERIPPT AISI 430 L600 - THERMOSTAT

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



CODICE  
CR0999979

MODELLO  
N6FTT/G623

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 1/2 GLATT 1/2 GERIPPT AISI 430 L600 - THERMOSTAT

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



CODICE  
CR0999979

MODELLO  
N6FTT/G623

SERIE  
SERIE 600

## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR0999979
DEFINITION	N6FTT/G623 FTG M 430 60 M60 TERM.
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	600 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	650 mm
DIM. HÖHE	295 mm
NETTOGEWICHT	0 Kg
VOLUMEN (netto)	0.115
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/G623

BRATPLATTE GASPLATTE 1/2 GLATT 1/2 GERIPPT AISI  
430 L600 - THERMOSTAT

CODICE	MODELLO	SERIE
CR0999979	N6FTT/G623	SERIE 600

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



# BRATPLATTE GASPLATTE 1/2 GLATT 1/2 GERIPPT AISI 430 L600 - THERMOSTAT

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



CODICE  
CR0999979

MODELLO  
N6FTT/G623

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