

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

Die spezifischen Leistungen von 1 kW/l für Gas und 0,9 kW/l für Strom in der erweiterten Version sind typisch für große professionelle Maschinen. Die Empfindlichkeit des Thermostats mit dem in der Mitte des Tanks positionierten Fühler gewährleistet eine maximale Temperaturkontrolle mit schnellen Reaktionszeiten auf Temperaturabfälle.

GAS

Die Gasmodelle sind mit Piezozündung, Zündflamme und Thermoventil ausgestattet, um maximale Sicherheit zu

gewährleisten.

Einstellbare Temperatur von 60 bis 190°C.

ELEKTRISCH

Die elektrischen Modelle sind mit einer Temperaturregelung, einem Sicherheitsthermostat, Zündkontrollleuchten und vollständig herausnehmbaren Heizelementen zur einfachen Reinigung ausgestattet. Einstellbare Temperatur von 100 bis 190°C.

Die Friteusen haben geformte Wannen mit schrägem Boden, um den Ölabbfluss zu erleichtern.

GASFRITTEUSE 2 BECKEN 8+8 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0856099

MODELLO
6NFR/G600

SERIE
SERIE 600

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR0856099
DEFINITION	FRIGGITRICE G.2x8L 60 M60 6NFR/G600
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 600
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	600 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	650 mm
DIM. HÖHE	295 mm
NETTOGEWICHT	43 Kg
VOLUMEN (netto)	0.115
LÄNGE DES PAKETS	630 mm
BREITE DES PAKETS	690 mm
VERPACKUNGSHÖHE	500 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,217 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	50 Kg
GAS POWER	14
GAS POWER (G25.3/25mbar)	13,30
KAPAZITÄT	8+8
ZERTIFIZIERTES MODELL	6NFR/G600

GASFRITTEUSE 2 BECKEN 8+8 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0856099

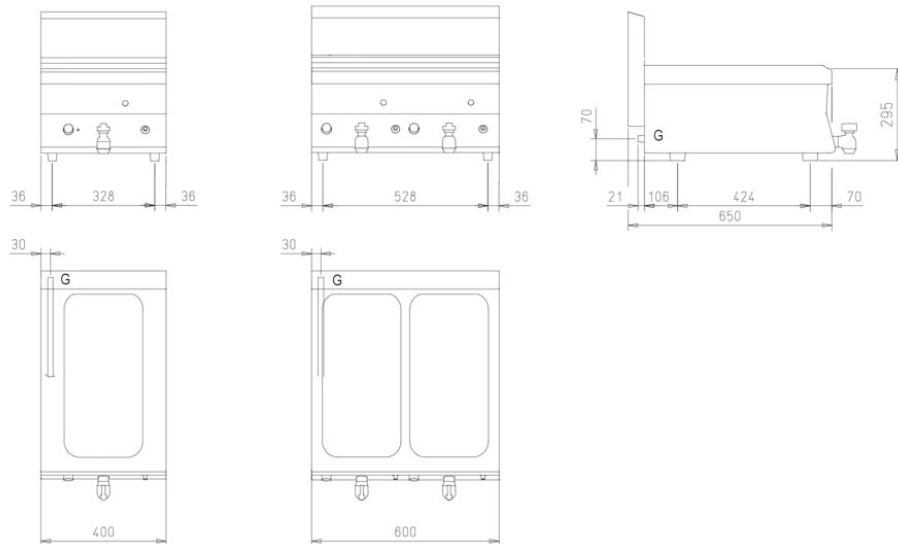
MODELLO
6NFR/G600

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

F64G8	OF64G8	F66G8	OF66G8
6NFR/G400	EFG62108T	6NFR/G600	EFG63208T



Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection
Arrivée gaz - Union da gas - Gasaansluiting -
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

PRODUKTE BEREICH PLUS



Bei der Gasfritteuse befindet sich der Brenner außerhalb des Tanks und besteht aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme. Piezo-Zündung und Sicherheit durch Ventil mit Thermoelement und Zündflamme.



Die Friteusen haben geformte Wannen mit schrägem Boden, um den Ölabbfluss zu erleichtern.



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

GASFRITTEUSE 2 BECKEN 8+8 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0856099

MODELLO
6NFR/G600

SERIE
SERIE 600

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
MA10405097000	C-1/2M	KIT 2 KÖRBE FÜR GAS FRITEUSEN
MA10405230000	C-1M	KIT 1 KORB FÜR ELEKTRISCHE FRITEUSEN
MA10405246000	C-1/2M	Frittierkorb