GAS FRY TOP SMOOTH PLATE AISI 430 L400 - THERMOSTAT

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

CODICE	MODELLO	SERIE
CR0999949	**N6FTT/G403**	**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.

GAS FRY TOP SMOOTH PLATE AISI 430 L400 - THERMOSTAT

CODICE	MODELLO	SERIE
CR0999949	**N6FTT/G403**	**SERIE 600**

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

GAZ
Pour les modèles à gaz non chromés, la température est réglable de 120 à 280°C, pour la version chromée de 90 à 250°C, pour la version électrique de 0 à 300°C.
Les tables de cuisson sont équipées de pare-éclaboussures pour garantir une propreté et une hygiène parfaites.

Le plan de travail est légèrement incliné afin que les sauces, les graisses et les assaisonnements puissent être acheminés vers le tiroir collecteur de grande capacité.
Les modèles à gaz sont équipés d'un allumage piézo, d'une flamme pilote, d'un thermocouple et d'un robinet pour garantir une sécurité maximale.

Baron professionnel
Ali Group srl
Via del Boscon, 424
32100 Belluno - Italie
Tél. +39 0437 855411
Fax +39 0437 855444
info@baronprofessional.com
www.baronprofessional.com

GAS FRY TOP SMOOTH PLATE AISI 430 L400 - THERMOSTAT

CODICE	MODELLO	SERIE
CR0999949	**N6FTT/G403**	**SERIE 600**

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0999949
DÉFINITION	N6FTT/G403 FTG L 430 60 M40 TERM.
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 600
FOURNITURE	GAZ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	650 mm
DIM. HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	0 Kg
VOLUME (net)	0.077
LONGUEUR DU PAQUET	440 mm
LARGEUR DU PAQUET	740 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	680 mm
VOLUME DU PAQUET	0,220 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	0 Kg
GAS POWER	6.5
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	6,25
MODÈLE CERTIFIÉ	N6FTT/G403

Baron professionnel
Ali Group srl
Via del Boscon, 424
32100 Belluno - Italie
Tél. +39 0437 855411
Fax +39 0437 855444
info@baronprofessional.com
www.baronprofessional.com

GAS FRY TOP SMOOTH PLATE AISI 430 L400 - THERMOSTAT

CODICE	MODELLO	SERIE
CR0999949	**N6FTT/G403**	**SERIE 600**

Baron professionnel
Ali Group srl
Via del Boscon, 424
32100 Belluno - Italie
Tél. +39 0437 855411
Fax +39 0437 855444
info@baronprofessional.com
www.baronprofessional.com

PRODUITS

GAMME PLUS



Les tables de friture sont équipées d'une protection périphérique contre les éclaboussures et d'un bac de récupération amovible.



Versions à gaz thermostatées avec vanne de régulation fabriquée en Italie, qui permet un contrôle précis de la température 110°C - 280°C , même pour les cuissons les plus délicates